

25504

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

gämsband

Övikens sn

29/ 63
/11

Sandberg, Märta. 1963.

ULMAs frägel. M. 81 Matlagning.

27.4.42

25504

X

XOSP

Frågelista M 81 Matlagning

Jämtland
Ovikens sn

Berättare Per - Erik Persson f. 1886

Upptecknare Märta Sandberg Oviken 20 nov 1963

När jag var barn ~~var~~ och ändå mer i mor och fars tid var det inte så vidlyftigt med maten i vardagslag. Och det fick inte köpas någonting i onödan. Man åt det gården kunde ge. Det blev mycket gröt och mjölk och kornbröd. Lite råg sådde man förr och bakade "halvtjuck kakor" som de kallades (halvtjockkakor) det var att ha till kaffe. Vetebröd fick man bara några gånger om år ,till jul och andra större helger. -När man lagade till maten var det mest sånt som kokades. Man hade öppen spis förr och spisjärn som gick vrida över elden och åt sidan. De hade järngryta som hängde i en hank eller järnkedja i spisjärnet. På kvällarna var det vattgröt och till frukost var det ofta kornmjölsgröt kokt på mjölk för att det skulle bli kraftigare.
Skulle de ha kött kokades det. När man slaktade kokade man färskt kött eller fläsk det kallades "färsse" färskt alltså det andra måste man salta ner eller röka ,man rökte det i baststugu (baststugan)
I min barndom hade de flesta gårdar fått järnspis eller "norgesugn ." Norgesugnarha var lite annorlunda än svenska spisar, de från norge stod

JLMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. OVIKEN
Frågl. M 81

Fråge: l M 81 Matlagning.

Berättare Per-E Persson f. 1886

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov. 1963

på ben, och var avlånga .Men maten kokades i alla fall fast de fått järnspisar. De var van med det sedan de hade öppna spisar. Järngrytan fanns kvar som matlagningsskärlet det var i många hem det enda kokkärlet. En del hade täljstengryta också men här omkring var de inte många., som hade det. Det påstås att det blir aldrig vidbränt i dem. Mässingkittel har jag aldrig sett någon som haft. När de kokade gröt i järngrytorna hände det att gröten blev vidbränd ibland, det var inte gott. Sedan de hållt upp gröten var det alltid kvar litet på botten och sidorna och någon fick skrapa grytan ,det som var kvar kallades skovor . I bondgårdarna hade man nästan alltid mjölk till gröten ,men de som inte hade några kor och inte hade råd att köpa mjölk varje dag använde sirapsvatten eller messmörvatten . Ända in i min tid hade de som skulle äta varsin sked men tog gröten direkt ur samma grötfat och mjölk ur samma mjölkfat ,skeden gick från munnen till gröt och mjölkfat ,men ingen tyckte det var ohygieniskt. Men sedan blev det som väl är slut på att äta så.

Fråge: 1 M 81 Matlagning

Berättare Per - E Persson f. 1886

Upptecknat av Märta Sandberg Öviken nov. 1963

Sill var man ju tvungen att köpa förstås. Det var norsk sill och den fanns i träkaggar i ett par storlekar. Många använde sillaken sedan sillen var uppäten de doppade potatisen i den en del köpte sillake den var billigare än sill men om det var någon näring i den ??

Det fanns bara grovsalt förr och det köptes säckvis hos ~~handlarna~~ i bygden. Men det var formännen som hade saltet med sig från Norge och Sundsvall till handlarna. Det fanns en saltkvarn här i byn (Svensåsen) den ägdes av byborna gemensamt. Med den krossade man grovsaltet till det finsalt kanske är för mycket sagt men det krossades i alla fall. Den här kvarn drogs med handkraft, i alla hem hade man ett tråg och en sten ~~der~~ krossade man också salt. När man skulle till fäbodarna krossades det mycket salt det gick åt mycket ~~salt~~ när man beredde smör, det blev under sommaren många kaggar med smör. Men när det blev smörsalt i handeln då köpte man det, det var lättsammare men det var nog mera sälta i grovsaltet.

JLMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. ÖVIKEN
Frågl. M 81

Fråge:1 M81 Matlagning

Berättare Per-Erik Persson f. 1886

Jämtland
Oviken

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov. 1963

Säskild mat till drängarna förekom aldrig här i bygden. Alla åt samma mat. Mat som var finare och godare och som man sällan fick kallades kalasmat.

8/ Att man åt salt mat på kvällen för att man skulle bli törstig på natten tror jag ingen gjorde. Det var väl bättre att man inte blev törstig på natten. Nog för att man fick äta mycket salt mat förr kött och fläsk låg ju ner saltat i trä tinor men man drog ur det mesta saltet genom att "vassdra" det innan man kokade det. Ofta lade man i rötter och potatis akurna i bitar och fick en god buljong av kött eller fläskspadet och ibland fick man klimp i buljongen. Spickefläsk och spickekött åt man okokt och till det åt man gärna ärtebröd om man hade .

Torrskaffning åt man när man var i skogen och högg över dagen hade matsäck med och när man gick buvägen (till fäbodarna)

9/ Att man kokade potatisen oskalad var självklart det var bara till till helgerna man skalade "päran" .-Kryddor har jag inte hört att man lade på

Frågelista M 81 Matlagning

5

Jämtland
Öviken

Berättare P-E Persson fö 1886
Upptecknat av Märta Sandberg nov. 1963

svullnader men varm gröt använde man på svullnader för att få håll på bölden och dra ut var och orent.även fläsksvål lade man på svullnader.
10/ Att sjuda då menar man att det som är i grytan hålls på kokpunkten men det kokar inte. Sjuda är motsatsen till koka ,var det något som kokade då bubblade det. - 13/ Kokade det så att det höll på att koka över drog man grytan åt sidan från elden och det hände att man slog i en skvätt vatten för att få det att "lugna ner sig" 15/ Skulle man krossa bär eller mosa potatis i en gryta använde man stampen och stötte med, den kallades "pärstampen" .-- Brassar, brysa, bråda, osv sade man inte istället för steka. Bryna var när man stekte något för att det skulle bli brunt på ytan. Finns annan beteckning för stek: brad,bråd? -Nej, jag har aldrig hört det. - När de fick spis och stekte mera än de gjort förut var det lite ovanligt och det blev nog för hårt stekt ibland. När man fick stekpanna började man steka gröt som blivit över sen dagen förut.
2/ Hade de haft i för mycket salt i någon maträtt sade man skämtsamt "du får

Berättare P-E Persson
Uppptecknat av Märta Sandberg nov. 1963

nog fyllaktig gubbe du" till den som saltat.

Rädskap för matberedning

Man sade matkopp både åt kärl man åt ur och de man lagade till maten i, många av dessa "koppar" var var förr i världen av trä större och mindre" 24/ Kittel hade man i alla fäbodas ,den var av koppar och mycket stor man kokade messmör dagligen i den ,den var oförtent och måste skuras varje dag. I hemmen hade man också kopparkittlar men de var förtenta och mindre . Kopparkastruller fanns allmänt när det började bli spisar , de måste omförtennas ibland men förr fanns det kopparslagare i varje socken och vandrande gesäller och även tattare som for omkring och förtente så det var inte svårt. Det var många tennfat och tennbägare som kom bort då, de smältes ner och man förtennade med dem. -Brännvinskittel har jag hört talas om men aldrig sett någon. -Koppar användes mycket förr inte bara till kittlar och kastruller och kaffepannor det fanns minst två kaffepannor i varje hem vattenhinkar och skopor var av koppar de norrländska hinkarna

Fråge: 1 M 81 Matlagning

7

Berättare P-E Persson f. 1986

Jämtland
Oviken

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov. 1963

har en annan fason än kopparhinkarna i södra Sverige. Här är de vidare upptill. Finservis av koppar fanns i en del hem och till och med nattkärl fanns av koppar men de var inte vanliga .Hem som hade mycket kopparkärl och prydnadssaker av denna metall ansågs välbärgade. Skillnaden mellan en gryta och en kittel .Grytan var av järn och en kittel hade inte fötter och hade för det mesta handtag men den kunde ha hanktag också.Pannfot hade man när man hade öppen spis man inte hade grytan hängande i spiselkroken över elden .Det fanns både stora och små järn grytor och de kallades efter sin storlek "storgryta " tillex. I lagårn hade man en stor murpanna av järn som man eldade under.I den värmde man vatten till sörpa åt korna, vatten till tvätt och när man skulle bada. Var det kallt på vintern så gick det bra elda den torr utan att ha vatten i . 28/ När man kokade kornmjölsgröten hade man"tvåru " i frågelistan står det tvaramen den var gjord av en grantopp ~~med~~ med fyra eller fem spröt .Till annan gröt användes slev att röra med men sån gröt fick man bara ett par tre gånger om år.

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963

JTL. OVIKEN
Frågl. M 81

Berättare P-E Persson f. 1886

Uppäcktare Märta Sandberg Oviken nov. 1963

29/De vispar man hade förr var björkvispar , hängjorda de hade inga andra. De gjorde dem på våren när det gick lätt att skala av barken av kvistarna när de tyckte de fått ihop lagomt till en visp tog de en kvist och drog ihop kvistarna och snodde den om skaftet. Det behövdes mycket vispar de skulle ha när de kärnade smör om de kärnade i bytta , kärnade de i holk hade de stöt, ~~en~~ de behövde björkvisp när de skulle hålla emot grädden när de slog av mjölken från tråget, några hade fäbodjantan med till fäbodvallen men hon gjorde många vispar själv när hon väl kommit i ordning där. När man stänkte kläder använde man björkvisp . Nu ser man ingen, det har blivit stålvispar istället.

30/ Slev och ösa båda delarna hade av trä större och mindre. En del ösor var väldigt stora man hade dem när man öste korn och när man öste kornmjöl ur mjölbingen och skulle ta in för veckobehovet. Mjölet som de hade inne hade en del i mjölskäppa liknande såskäppa en del hade mjöllåda.

32/ Halster hade vi inte i mitt hem och jag såg aldrig halster i några andra hem heller. Men vi fick någon gång sill som var stekt på glöden.

JLMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. OVIKEN
Frgl. M 81

M 81 MatlagningJämtland
Oviken

Berättare P-E Persson f. 1886

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov. 1963

33/

Innan järnspisarna fanns så ställde man stekpannan direkt på glöden. Man fick elda ordentligt först och sedan maka ihop glöden och ställa pannen på den och så ha lite glöd i reserv på sidan så man kunde maka under pannen så inte den kallnade. Det fanns särskilda glödtänger alla hade en sån vid spisen. De som rökte brukade ta ett kol med tången och tända pipan med. Stekpannan hade alltid handtag. De pannor som var av järnplåt och avsedda att sättas in i stekugnen kallades långpanna. Vi hade järnspis så långt jag minns i # vinterstugan och en stor tjock spiskupa över den. Både spismuren och kupan var kritade. I bryggstugan (sommarstugan) var det öppen spis och en "baksterugn"-bakugn för tunnbrödsbakning. Så småningom blev det järnspis i bryggstugan också.

35/ Råa och halvråa rätter.

Åt man en del maträtter råa. -Ja, sill åt man rå, kryddsill och myltgröt (hjortron) men de bären var mer som efterrätt ibland fick man grädd till dem ibland mjölk men myltan finns inte alla år. Vart tredje eller fjärde år bara.

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. OVIKEN
Frgl. M 81

Frågelista M 81 Matlagning

Berättare P-e Persson f. 1886

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov 1963

Mjöl och bärmos samman rörda åt man inte 36/ att kokhett vatten eller köttspad slogs på mjöl och det rördes ihop och man åt det (det blev ju nästan som klimp) ,men jag minns inget till att de gjorde så här i bygden.

37/ Välling. Välling uttalas med ä och långt l. Välling fick man inte så ofta (jämtarna äter inte inte mycket välling men dessto mer gröt uppteck . tillägg) men det hände ju ibland och ölsupa fick man. Klimpvälling var vanligast.

Gröt. 43

Grötvätan kunde vara sirapsvatten eller messmörvatten men mest var det mjölk och lingon eller tjockmjölk (långmjölk)De som inte hade kor själva och inte hade råd att köpa mjölk varje dag hade ofta sirapsvatten.

När det skulle vara litet finare fick man smöröga i gröten det var på söndagarna då doppade vi varje sked med gröt i smörögat ,då drack vi mjölk till.

Ibland fick vi pärgryns gröt(potatisgryns gröt ,den kokades alltid

Berättare P. E. Persson f. 1886

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov 1963

 på mjölk fick man vispning (vispad grädde) och sylt till tyckte man att man fick kalasmat. En del kokade all gröt lös en del vill ha den hård. Flötgröt fick man så sällan det var bara någon enstaka gång. Den kokades på grädde men kunde blandas med lite mjölk och skulle man kosta på biktigt vispade man i vetemjöl ~~annu~~ dugde kornmjöl också. Till flötgröt åt man sylt eller hade smöröga i gröten mjölken skulle drickas till inte hällas på gröten, en del strödde på kanel. Flötgröt bjöd man på om man hade främmande det är väldigt mäktig rätt.--Förekom gryngröt i äldre tid som vardagsrätt? Nej gryngröt förekom sällan. -Här i Jämtland har det varit och är kornmjölsgröten som äts mest. Kornmjöl är fett sädeslag och används till mat åt både folk och djur, som gröpe åt djuren. Korn odlas också söderut i Sverige men där används det bara åt djuren.

Pannkaka

51 Ja visst stekte de pannkaka hade de bara stekpanna så, antingen de satte den på glöden eller på spisen. Ibland blev det tunnpannkakor ibland fick vi fläskpannkaka det var godare och skogshuggarna gjorde pannkakor som faktiskt

Berättare P-E Persson f. 1886

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov . 1963

flöt i amerikanskt fläsk. Lapparna rör ihop mjöl och vatten och steker en slags kakor på upphettade stenar. Pannkaka på ärtmjöl har jag ätit, mor brukade grädda såna pannkakor men det är inget särskilt gott, men ärtbröd är gott, det är gott med spickefläsk till . -Det var gräarter man sådde.

Soppa

54/ Soppa var inte heller så vanligt förr ,det vanligaste var köttsoppa ibland med klimp i. Man odlade inte så mycket grönsaker förr men kålrötter och lök odlade man långt tillbaka .Lingon och mjölk hade man i fall man kan kalla det för supanmat. Något man gjorde ofta var brödsull. Man bröt tunnbröd i en djuptallrik och slog på kall mjölk så var det färdigt att äta lite socker på gör det ändå godare.

Maträtter av bär ,bönor, ärter ,kål och rotfrukter. Av bär var det mest lingon man plockade de gick förvara utan socker och de passade både att äta till potatis ,till pannkaka och till mjölk.Lingon-

Berättare Per -Erik Persson f. 1886

Jämtland
Oviken

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov 1963

--

mosen förvarades i träkaggar. Ibland sötade man med socker ibland med sirap och det gjordes, eftersom man tog in sylten och skulle använda den. Andra bär måste man ha socker i för att kunna förvara dem någon längre tid och socker kostade pengar. Lingon dricka och saft av andra bär hade man aldrig förr. När man rensade bär hade ~~man~~ en del bärränna en del använde tråg, slog upp bären där och plockade bort de som var skadade och blad och skräp. Var bönor kända i bygden långt tillbaka? Bönor såddes aldrig förr knappast nu heller. Men gräarter sådde man förr på nästan alla gårdar men nu är det inte många som sår ärter.

64/Vitkål, surkål, blomkål hade man inte förr det är på senare år man börjat med sånt.-- 65/ Rovor användes inte till folkmat vad jag vet, man använde dem inte till djur heller. 66/ Men kålrötter satte man i så gott som varje gård trädgården kallades också "klåsänga" förr. Kålrötter koktes och mosades till rotmos men ibland skar man dem bara i bitar och kokte och åt dem så. Mor brukade

Berättare P-E Persson f. 1886

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov 1963

--- -
säga att hon skulle glasera rötterna ,när de var kokta strödde hon på lite socker och då blev de bruna och det kallade hon för glasering.

När man skulle koka potatis så kokade man mest med skalen på ,men någon gång råskalades de. Att man stekte i aska kan nog ha hänt men jag har aldrig varit med om det och inte vet jag någon annan som stekt potatis så. Här kallas potatismos för pärstampa.

68/ V. r det kött av kalv sade man kalvkött var det av får sade man fårkött

att det var av småfäkkreatur sade man inte. --- Sigg, sikk för segt kött sade man inte här i Jämtland. -70/ Man åt färskt kött när man slaktat eller fick

smakbit av någon granne det kallades färsse. (färskt) men det mesta måste

saltas ner i trätinor eller rökas i baststuga " som fanns på så gott som alla

gårdar. Namnet besa för maträtt kokad av bröd och kött har jag aldrig hört talas om.

Vithår sade man om kokt sena det brukade man ge katten förr men det var då inget

att äta för katten heller. 72/ Det fanns en del gårdar där de var snåla som

de kokte fötterna av kalv men i mitt föräldrahem gjorde vi det aldrig ,

JLMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. OVIKEN
Frgl. M 81

Jämtland
Oviken

Berättare P-E Persson f. 1886

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov 1963

det kunde inte bli nån vidare buljong av kalvfötter .

Fläsk

74/ Förr var grisarna feta ,det var mycket späck på dem.Det smälte man ^{förvarade} och förvarade det i trätinor man använde det att steka i, det fick inte gå åt smör i onödan.

Fläsksvålar tog man också tillvara på man smörjde stekpannan med dem ,när man längre fram i tiden fick väffeljärn smörjde ^{man} de järnen med fläsksvålar innan de började grädda väfflor. Och när ~~man~~ man fick köttkvarn malde man upp ^{svålen}

till pölsan. 75 / Fläsk användes i hushållen sedan långt tillbaka.För det mesta kokte man det, men spicke fläsk gjorde man alltid och det åt man som sovél till bröd ibland var det så fett så det var nästan bara späck då fick man skära tunna skivor av det ,fläsk åts till potatis och till kålrötter och till blodpalt .

Mat av hackat kött och fläsk och inälvor.

Korv gjorde man naturligtvis en del röktes en del lades i saltlake och förvarades så men en del åt man färsk. Man rengjorde tarmarna när man slaktade och stoppade korvsmeten i dem.När man stoppade korvsmeten i tarmarna använde man ~~man~~ korvhorn.

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. OVIKEN
Frgl. M 81

Berättare P"-E Persson f. 1886

Upptecknat av Märta Sandberg Öviken nov 1963

en del sydde korvskinn av tyg. I regel slaktade man grisen ett par veckor före jul och då fick man lov att konservera fläsket efter den tidens bruk.

Sylta och pölsa gjorde de förr också, till jul skulle det vara lite extra förstås.

Man sålde en del av det man slaktade tog tillex .en kalvstek med sig till markanden i stan. --- 81/ Hackmat det var sånt kött som man hackade smått man hade två

särskilt gjorda knivar och hackade med men nu för tiden mal man köttet på köttkvarn. Inälvor ,som lever ,njurar ,lungor kallades för inälvsmat ibland såde man räntor om inälvorna ,sånt gjorde man för det mesta korv av.

83/ Blodkorv och blodpalt dels som rätt små runda kakor med hål i som hängdes upp på stång dels blodpalt som man kavlade ut i tunna kakor gjorde man både förr och nu. Sk björnost och blodbulle hade vi aldrig. --- 86 / Blev det flott kvar i grytan eller stekpannan så slog man det över potatisen eller tog man vara på flottet genom att doppa bröd i det. Man var noga med att ta tillvara på allt.

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. ÖVIKEN
Frgl. M 81

Berättare P-E Persson f. 1886

Jämtland
Oviken

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov 1963

92/

Sill

Sillen var viktig i hushållet. Den köptes på affärerna i sillkaggar sedan fanns den att köpa kilovis eller styck för handlarna tog hem sill i stora tunnor som stod framför disken. Ändå längre fram såldes den i sillbyttor av plåt på fem kilo. Här var det alltid norsk sill. Sill åt man stekt, kokt och rå. Islands sillen hade ingen marknad här man tyckte den var för fet. Det är så nu också Islandssill användes till kryddsill, men inte till stekning.

Mat av ägg.

Ägg fick man högst sällan, det var lyxmat. Det var inte många gårdar som hade höns. Ägg i småkakor hade de nog men kakor bakades bara till större helger förr. Och ägg i matlagning förekom sällan. Fick man mågon enda gång ägg åt man upp det långsamt, det tyckte man var kalasmat och väldigt gott.

Kryddor

95/ I far och mors barndom skulle alla kryddor stötas eller malas. Det fanns inga kryddor som var malda när man köpte dem. Salt och vitpeppar användes mest de kryddorna kände man till. Men det blev så småningom mera sorterat med

Berättare P-E Persson f. 1886

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov. 1963

--

kryddor också .Kanel och kryddor som skulle vara i bröd,fänsol tillex.
Kryddorna förvarades i burkar av porslin eller metall. Mandel kom
också i bruk. Nu finns det så mycket kryddor av alla slag så man vet nästan
inte hur de skall användas. - Lök använde man ju att krydda med buljong och
sill. Ättika hade man också att smaksätta med. Ättikflaskan var en stor
grön flaska . Pepparbrännvin hade många men det var mera som medicin.
Nu har många hem frysbox och de flesta affärer har det,så nu är det inte
nödvändigt med den gamla ~~metoden~~ metoden att salta och röka fläsk och kött för
att bevara det.På affärerna finns nu mat som man inte hörde talas om förr.Frukt av
alla slag nu har vi som bor häruppe lärt oss att äta frukt och många har planterat
äppelträd på sina gårdar. -- Men gåsflott istället för smör som de äter i södra
Sverige förstår vi oss inte på .De flesta sörlänningar förstår sig väl inte på
surströmming. Hästkött åt ingen här för en generation sen och slaktade man
höns så grävde man ner dem ingen åt höns.

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. OVIKEN
Frgl. M 81

Frågelista M 81

Jämtland
Oviken

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov 1963

- 1/ Man sade att man skulle laga maten ,laga middag tillex. inte reda till den. Men man kunde också säga att man skulle göra i ordning middagen.
- 3/ Särskild mat åt drängarna eller dagamännen gjorde man inte i gårdarna utom på ett ställe där jag både sett och hört talas om. Det var i en stor gård ^{nr 2} där och bakade tunnbröd , Nils Erik, bonden, hade särskild smörassiett med finsalt i smöret vi andra hade en assiett med smör som var saltat med grovsalt det var stora saltbitar i, det var som grus man avstod smöret på bröd. Han hade också en tillbringare med sötmjolk bredvid sin tallrik vi andra fick skummjolk. Han var snål och omtalad för det. Men i de flesta andra gårdar gjordes det ingen skillnad på mat och folk, som inte tillhörde familjen.
- 6/ Man kallade inte mat av säd för något särskilt. Men blev det ingen säd eller dåligt med säd på kornåkern så blev man ängslig. Kornet gav när det blev bra skörd både mat och pengar. Härjedalingarna hade själva ingen säd de köpte härifrån Jämtland och både de och jämtlänningarna drabbades hårt om frosten "tog kornåkrarna" . Nödåren talade de gamla om ibland de blandade sädor och bark i brödet. -- 8/ Kött var det i regel inte så ont om

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
 JTL. OVIKEN
 Frgl. M 81

M 81

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknare Märta Sandberg-Oviken nov 1963

man slaktade ett djur ~~en~~ om höstarna gris eller kalv eller ko och saltade ner och rökte en del ,men sålde också en del eller bytte med någon granne , de fick en halv gris i år nästa år slaktade de en gris och betalade igen med en halv gris . Men man slösade aldrig med maten gusslånet, man tog tillvara allt som gick. 2 / Rovor satte man aldrig här uppe så man hade inga rovor att koka. Det var potatis som var viktigaste rotfrukten. . Gröt åt man mycket, kornmjölsgröt kokade man oftast på vatten eller hälften vatten och hälften mjölk. . Det var vissa tider som man hade gott om mjölk, ibland smått om den. På somrarna när man hade korna i fäbodarna hade man inte sånt mycket sötmjölk men då hade man i regel en hel tunna med tjockmjölk ståendes i källaren . En del gårdar hade en ko hemma som man sade ,andra ingen ko hemma utan de fick köpa någon liter då och då i någon gård där de hade en ko hemma.

Skulle man koka vattgröt skulle vattnet eller om man kokade på mjölk koka hårt när man vispade i mjölet det är lätt att gröten blir rå annars.

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. OVIKEN
Frgl. M 81

M 81 MatlagningJämtland
Oviken

Berättare Jula Göransson f. 1874

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov 1963

Vattnet kunde koka hårt men det kokade aldrig över på samma sätt som mjölken ,
mjölken gav^{sig} över grytan därför fick man lov att passa grytan mera om
det var mjölk i men ville det koka över kunde man slå lite vatten i .
Man brukade säga : När det inte ville koka man stod och väntade och
väntade "vänd dig bort ett ögonblick så kokar det nog över". Skulle man
göra avredning till något man kokade så rörde man ihop vatten och mjöl och
vispade i grytan. Vi hade järnspis i vinterstugan och bakster ugn (bakung)
och öppen spis i sommarstugan men sedan järnspis i sommarstugan också
öppen spis är nog trevligt men det är obekvämt man får stå så krogig.
Förr åt man lagad mat tre gånger om dag kornmjölsgröten var given varje
kväll ,frukost var också gröt många gånger eller palt med vit sås och
kanske fläsk till . Middag fläsk eller kött eller sill. Det var inte
så mycket att variera med . De flesta jämtlänningar förr åt kornmjöl
som gröt och tunnbröd varenda dag år ut och år in. Ändå vart man inte trött
på det. -----Potatis mjöl gjorde man själv hemma av potatisen som växt på

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
JTL. OVIKEN
Frgl. M 81

4
Jämtland
Oviken

M 81

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov 1963.

gården . Och potatisgryn av mjölet. Det var kletgöra .Gryna hade man till gröt. Jag förstår inte att man hann allt som skulle göras förr. Man gjorde såpa hemma ,vävde både till kläder och annat. Det mesta i matväg skulle man göra i ordning hemma. Gröt av potatisgryn var liksom lite finare än kornmjölsgröt ,den var lite förrädisk att koka man fick akta sig så man inte vispade i för mycket gryn då blev den hård potatisgryn sväller mycket. Risgryn skulle köpas så gröt av risgryn fick man bara till jul och nyår och till påsk. Torrfisk köpte vi och lutade själva så vi fick lutfisk. Det var mat man skulle ha till både jul och påsk. Till jul hade vi både sylta och korv men jag minns aldrig att vi hade skinka ,fast vi brukade ha gris. Vetebröd hade man inte ofta förr ,man hade rågröd till kaffe och sällan att vi hade smör på det. Jul och över nyår då skulle vi ha vetebröd och småkakor men inte fick man slösa då heller. Det delades ut på julafton och mellandagarna och nyårshelgen till barnen de stora fick ta själv från faten. Och så fick man kaffe som var kokat av bara kaffeböner. Då kände man att det var helg.

ULMA 25504, Märta Sandberg. 1963
JTL. OVIKEN
Frgl. M 81

Fråge: 1 M 81

5
Jämtland
Oviken

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov 1963

Maten kokades mest förr vare sig det var kött eller fläsk. -Vi hade järngryta med fötter men det var inte vanligt, de flesta hade grytan hängande över elden eller på pannfot. -Järngrytorna svärtade ibland ifrån sig så gröten blev nästan blå (mörk) det var när det skulle bli annat väderlek. Brändes gröten vid eller det var annan mat som brändes vid så fick man höra att man skulle äta den i alla fall så blev man vacker.

Sill och salt måste man köpa men man måste försöka klara sig så mycket som möjligt med den mat man fick till från ladugården och det man fick till från jorden. Längre fanns det bara grovsalt men så småningom fanns det sk, smörsalt och då tyckte man att det var lättad i hushållet, man slapp hålla på krossa salt, men smörsaltet var dyrare. -Man sparade ihop grädden och kärnade sedan, antingen i kärnholken och med stöt om det var rätt så mycket, annars i en hink och då hade man björkvisp. Sedan det blivit smör tog man upp det och och lade det i smörrännan klappade ur kärnmjölken och arbetade in saltet. Sedan var det att gå till affären och byta åt sig specprier. Smöret var räddningen

ULMA 25504, Märta Sandberg. 1963
 JTL. OVIKEN
 Fråge. M 81

M 81

Matlagning

Jämtland
Öviken

Berättare Julia Göransson f. 1874
 Upptecknare Märta Sandberg Öviken nov 1963

Det var pengars värde. Kärnmjölken som blev när man kärnade hemma var god.
 Kittlar och kopparkastruller började finnas i nästan alla hem i min barndom.
 "en grötgrytan hade man kvar och vattgröten gick inte slopa som kvällsmat.
 Skovorna omkring kanterna var goda och där det fanns barn ville de gärna skrapa
 grytan.-Grytkrans av halm eller kråkris som de hade på bordet och satte grytan på
 minns jag aldrig att jag sett eller hört talas om.Fähusgryta fanns i så gott
 som alla föus,det var en murpanna.---21/ Visparna av björkris .Man samlade
 björkkvistar och skalade av dem, det var ^{på} våren när det gick lätt få av nävern.
 Så°samlade man ihop så mycket man tyckte var lagomt till en visp och slog en kvist
 om "skaftet" på ett par st-ällen och drog till hårt och stack in kvisten så den höll
 ihop vispen ordenligt.Att göra vispar varje vår var nödvändigt.-- Trästamp hörde
 också till hushållet man hade den när man gjorde potatismos och rotmos .
 Halster som de stekte på har jag sett. Men sill stekt på glöden har jag ätit många
 gånger -- Vi stekte sk. pärdallan på glöd ibland. Man tar fuktat potatismjöl
 kramar ihop det så pass mycket som ryms i handen och lägger det på glöden
 om en stund smäller det

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
 JTL. ÖVIKEN
 Frgl. M 81

M 81

Matlagning

X

Jämtland
Oviken

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov. 1963

i pärdallan och då är den färdig. Det är ingen egentlig maträtt man stekte och åt den mer för att man skulle ha något tidsfördriv när man samlades några stycken.

Välling åt man ibland men inte så ofta. Hade de rovvälling, stekvälling, enebärsvälling, eller brödvälling här i bygderna? Nej, aldrig. Soppor av frukt och saft hade man inte förr, men i min uppväxt och framöver fick man någon gång "sviskon soppa" havresoppa med katrinplommon i, de kallades förr sviskon.

Jag har hört att de förr fick äta agngröt och barkgröt, och barkbröd när det var nödår men själv har jag aldrig ätit det. Nödåret 1867 har jag hört talas om. Pannkaka har man ätit så långt jag minns tillbaka så det är ingen märkvärdig mat.

Ibland gjorde mor pannkaka av ärtmjöl, jag har också gjort pannkaka av ärtmjöl men vanlig pannkaka är godare. Råriven pannkaka har jag hört talas om men aldrig ätit. Det skall vara råriven potatis i den. (Det äts mycket i Värmland uppteck. tillägg)

Krämm fick vi aldrig som barn. Fast det kunde vi väl fått den tiden på året som det fanns blåbär, krusbär tillex. --Kams med messmörsås var gott det åt vi ibland.-----

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
 JTL. OVIKEN
 Frgl. M 81

M 81

Matlagning

Berättare Julia Göransson f. 1874
 Upptecknare Märta Sandberg Oviken nov 1963

Grönsakerodlade man inte förr och att man kunde koka soppa på brännässlor tillex. tänkte man inte på ,nässlor var ogräs. Bärbuskar hade man inte heller allmänt. hade man några var det krusbärsbuskar sk. stikelbär . Frukt köpte man aldrig i min barndom . Te och choklad dröjde bra länge innan vi förstod oss på här på landet ,men kaffe tyckte vi om fast det var sällan "riktigt " kaffe det var surrgat med några kaffeböner. Och alla hade avkokspanna dit slog de kaffesumpen varje gång de tömde kaffepannan och när avkokspannan var full kokade de av sumpen och hällde avkoksvattnet i kaffepannan och kokte kaffe på det .--Såser förekom sällan det var liksom man inte förstod sig på det. Nu gör man sås till både kött och fisk.

Kryddor Det var inte så många sorters kryddor långt tillbaks ,salt och vitpeppar och socker har funnits länge jag minns att de stötte både vitpeppar och salt, sockret rev de på rivjärn ,sockret köpte man i toppar förr (toppsocker)man ville helst ha av toppen man trodde det var hårdast. När det skulle bli kalas på den tiden fick de börja långt i förväg och stöta och riva på rivjärn.

När det började finnas kryddor som koriander, pomeransskal ,vaniljsocker ,kanel

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
 JTL. OVIKEN
 Frgl. M 81

X

M 81 MatlagningJämtland
Oviken

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken nov 1963

och mandel då ville man ha kryddor till nästan allt .Man tyckte det var väldigt gott. En del strödde både ingefära och socker på tjockmjölken . Och kakor med kryddor fanns på vartenda kalas . -- Det var enklare mat förr och inte så omständigt att laga till den när det skulle kokas .Inga omelleter och sånt gjorde man.-- Agg var sällsynt att man fick.Tårtor och smörgåsmat hörde till de större helgerna och till kalasen .Men messmör och buosten (fäbodosten) hade man även till vardags.Det var ju så förr när man var på kalas att bröd som man inte orkade äta upp tog man med sig hem i näsduken. Man tog för sig av alla sorter fast man visste att man inte skulle orka äta upp det .Det var kalas i en by Sofia B. var där hon hade tagit för sig ordentligt av kakfaten och knöt in det i näsduken och gick ut i farstun och lade näsduken med innehåll i fönstret och tänkte ta det när hon gick hem.Men två småpojkar 10 och 11 år såg det den ene var husets son de gick efter en flaska lassaröl och slog över kakorna de hade roligt hela kvällen åt detta men roligast när de såg Sofia ta näsduksknytet och skulle gå hem.---Nån variation var det inte på efterrätter förr det var nästan alltid kokta katrinplommon och vispad grädde. Men man hade inga fordringar heller

ULMA 25504. Märta Sandberg. 1963
 JTL. OVIKEN
 Frgl. M 81