

24540

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Hälsingland

Ramsjö, Ljusdal

Erickson, Sven (bosatt i Kanada) 1960

ULM 4:1 frigel. M. 81 Statlagning.

6 bl. 40

24540

Fråge-lista M 81

1-) Soga mat. som brukar säga:
Soga till "måra måle" middags måle
och "ofte vard" och kvälls grötan!

2-) Soga

3-) savel.

4-) "skrapa ihop"

5-) Husmans kost eller vardags mat

6-) Gröda

7-) sett silt

8) Får bag: Den var torkad efter den var sett.

9) "glömt"

10) Sjuda! Det var när de hade något
som var lång kok liksom
blod korv mess-smår och
blodpudding!

12) vi brukar säga puttra i grytan

13) Det puttras så det masar sig

14) när det koka över. "Det pussa över"

15- vi brukar säga. Flåna i grytan

Stampa ihop potatis stampare

16) Stoka och bryne

17- Steka: var nag fläsk som blev
stekt i mitt hem för det mesta!
18 om maten var vidbränd så sade de
att den som koka = "var kär."

19- När köttet var kallt så rinsattes
det och dagen efter så slags det saltlake
över i köttkaret.

Redskap för matberedning:

23- Kokarn! "Kaffe kokarn."

24- Kitten Kesslen

Kitten var gjord af koppar
grytor var gjord af järn & mässing

Om grytor användes i öppen
spis så hade de för det mesta fötter
används så användes en pannfot.

I en del gårdar hade de en ställning
i muren som kunde svängas ut
och hänga kitter och grytor på.

har hört af brännvins pannor
men jag har aldrig sett någon

27- När det maten i grytan var färdig
sattes grytan på spishällen!

ULMA 24540. Sva Erickson. 1960
HLS. RAMSJO-LJUSDAL
Fagl. M 81

28- Slev gröt-töre

Gröt-töre var gjord af en talltapp med 5 grenar. var afskalad och afskuren grenarna 2 tum lång
29- Visp var af björk. Den var gjord på våren eller försommaren när barken löpte den användes till all möjlig vispning och till stänkning af rena kläder före de manglades och ströks.

30- Slev var af björk. Den användes att röra i väking risgryngröt och grölse.

31- En Stamp var af trä och användes för att stampas potatis och härmas.

32 Helster användes för att steka sill och stränning på (gläd), eldräda hal.

36- Kokket vatten slags på malt när de baka vört-bröd. Och kokket vatten slags på korn mjöl och rödde till en gröt (Mottij)

48 - J mitt hem äro vattgröt för verge
kväll! J bland had vi mjölk men
aftast var det bara sura lingon mos.
När jag välte upp så bracka bönderna
i Flensjö socken i Medelby dd sända sina
kor för geter till en fädbodvall invid
gränsen till Hällesingland som hette
(Marsjö beak) Det var 3 svenska mil
dit från Rönneby kyrka by. Men ung-
dommen brukade gå dit en gång på
sommaren / söndag i augusti.
Då brukade slintorna bjuda på flät-
gröt. Vilket var symmetligt uppskattat.
Det var på den tiden när jag gick 3
mil för en skål med gröt som
jag fick äta med en Träsked. Vägen
var över berg och dalar myrar och
bäckar stenar och kullfälna träd.
Gröten var kokad af gräddde och kom-
mjöl den var god. Vi fick så mycket
mjölk ville ha till den och det var
något som vi inte fick alla dagar.

ULMA 24540. Svea Erickson. 1960
HLS. RAMSJÖ-LJUSDAL
Frgl. M 81

50-

Det kokades blodpall af grisblad.

Iden användes rågmjöl och likaså
i blodkorven och platbrödet.

Blodkorven röddes till af grisblad
och rågmjöl gavske Tak och stöptes
i pösar som fick baka i 4 timmar

Blodpallen hade jäst i och fick jäsa
liksom annat bröd. Efter det var
bakat och gräddad kakorna hade
kål i så det blev upphängd på
en stäv i taket för att torka. Efter
kakorna voro torra kunde de be-
veras för lång tid. De baktes i
vatten och äts med fläsk och mjölk sås
I mitt hem äts inte mycket kålrötter
för far tyckte inte om det. Han sade
att den som äter mycket rötter och
kål får stor beck men snälla lär)

60 För vårt barn vin var fick så kom
grannarna dit med dricks soppa. Soppa
kokad af svagdricka och mjölk. Vi ungar fick ju
äta af den soppan så mycket ville.

ULMA 24540. Svan Erickson. 1960

HLS. RAMSJO-LJUSDAL

Frgl. M 81

- 63- De ärtor de odla i min hem bygd var gräpater.
För var torsdag kokades ärtsuppa och efter
ungspan båka
- 66- De vanligaste rätter kålrötter var rotmas
Rätter potatis och rått fläsk kokades
- 77- Den vanligaste korven i min barndom
var potatis korven och grynkorven
potatis korven var af rått fläsk potatis
och mjök. Grynkorven af korngryn
och rått och blev upp hängd att torka.
- 78- Sylta var af gris-huvudet med lite
kall kött. Huvudet kokades och skers
skivar och lades i en våt duk som
sammman bindes och lades i press.
med salt och kryddor i en mullar vege
parv af skivar.
- 79- Pölsa koktes af inälvar, sörsam lever hjärta
slagsida chjüre och hjärnan. Och korngryn
kötlet koktes och hackades och blandade
med grynen, lök tillsattes och peppar
och mejsarv. Ält koktes till en hård massa.

Jag har inte tid eller kraft att
skriva utförligt som det frågas
jag är ledsen.

Svea Erickson
född i Ramsjö Hälsingland
den 1 februari 1890.

Landsmålsarkivet Uppsala. 24540
Svea Erickson 1960. RAMSJÖ, LJUSDAL
HÄLS