

227.7.2

Gamla maträtter.

Min farfar berättade något om hur i synnerhet fattigt folk, i den gamla "goda" Tidens ^{Unde}, sörde sig
hade mjölk, att sköfja ner det grova brödet med,
kokade "fetavälling". En bit flott lades i en gryta
och smätes, vatten hälldes på när det kokade,
rispades kvar mjöl i blandningen. Det blev en
smidig soppa, som åts till bröd och sill. Eller något
annat tilltugg kanske en fläskbit. En annan liknande
soppa bereddes av vatten och en bit istre och tite korngrypa.
Denne soppa måste koka mycke längre än den med
mjöl. Broängrypa till gröt åts mera förr än nu för
tiden. Blev något över stektes den i flott och åts med
mjölk, den som ej hade mjölk kunde använda linçon
och vatten "mos avan". Hälöttes kokades i fläskspad,
lades i skivor på bröd. Detta var första frukost
men flott användes i stället för smör på brödet.
På hösten då mosrätterna varo bra, kokades de

mjuka, sedan röras de på en gärm, i massan hålldes
mjölk med potatismjöl. Detta mjöl användes mera
förr än nu för tiden, som ersättning för fint vetemjöl.
Korospunkkakor griddades i en stor kopparbunke i bakhagen.
Bisgrynspankkaka ansågs, som en läckhet och använde vid
gille. "Mäll" och syror plockades till grynsätt. Vid tocka
repade man blommorna på syror och gjorde gröt därav.
Lingon åts till potatis även socker var det ont om
det blev surmos. I varje stuga fanns en sätt stor
"inosatianu" mycket stort förädlare "krönamos" var
vanligt. av potatis söndermosad och krossmjöl blev
plättar. Till dessa åts "krönamos". På en del ställen fanns
det häning den användes i stället för suror på bröd
och även som sötning medel till de sura lingonerna.
Ett annat sötning medel lagades av enbär.
Enbären kokades länge, så att de bleva alldelvis
sönderkopta. Massan hade en mycket söt smak, och
användes att röta äpplesoppa och rävehanda mat
med.

att "bösta" erebär var ett nödvändigt förråd, så fort de var mögna. Ett skynde lades under busken, den böjdes ner, och man slog kraftigt på busken med en plock. Så kunde man samlta ihop bären på skyndet. Av erebär fl kunde också bryggas ut. Bären torkades i ugn och krossades på hemkoarn. En röste bereddes i ett bryggekärl. Rosten bestod av sena små trädörner och lite råghalm. Sedan man väl sköljt rosten med kall vatten, lades erebären därpå, sedan öste man kokande vattnet och låt det rinna i ett käse. När bären var helt urlakade, var rosten färdig. När den var torkad sätts lantens jäst därpå. Om det dyng var erebärsickst färdigt. Detta var samma sätt som när man bryggde malt-dricks i hemmen. Ett annat slags dricka fick man om man boende i hal i en stor björk, en prop, som passade sättes i ^{halut} propen, var försedd med en skära, nu hängdes en kruka på propen. Under en natt kunde en stor

Björk ge många litet s. k. björklag. Jag var liten då
jag smakade björklag den var i minstone något bättre än
bara vatten. Farros berättade att man lade på salt
mat. En ho och en gris slaktades innan varje hushåll
nou så hara kunde. och det förklaras, att man släck
mycket. Och men drack också kaffe, om man inte hade
kaffekönor så tillgrevs ersättningsmedel. Det kunde vara
saderlagen råg och korn, man brändde och malde dessa
och körkade ^{kaffe} kaffekli röstades med sira pjsé. Små leköd
bullar röstades och stöttes och det blev kaffe. Kvinnorna
drack surfat kaffe under döliga tider och män
måste ju röka. De använde hästfodblad och höstbärs
blad att röka, ellers att dryga ut den tolak, som fanns.
Farros var född 1817. Hon brukade även tala om nöd-
åren 1868-69. Då var det ont om ironi och skräckna
gröva föda. En massa maniskor gingo omkring
och tiggde. Farros hade en dag lekat i ugnen hakaor
som bestod av havremjöl med lite korn uti rågmjöl.

var det mycket ont om under denna tid. E'en man kom
in. Han förklarade, att han inte smakat leöd på mycket
länge, farmas gav honom en liten kaka sedan leöd.
Om en liten stund hade manen åtit upp de mesta
av kakon. Som bekant, fanns ju ingen sansering, utan
var och en fick åta efter sitt - stånd.

Svamp förstod sig allmogen inte på, annat än att komma
spurjo omkring och åta "Korsvamp". Det var schamponjouen
och andas liknande! Komma kom inte hem till koällarna
utan man fick ge sig ut och söka efter dem. Efter hand
lärde ju folk först svamps rände, och den plockas
och användes i hushallen av vem som helst. Dettas
nägra glintar angående mat och dryck undes gingen tid.

Forts.

Trädgården.

I gräglistan talas om huvudgården. Detta är väl en benämning på trädgården, eller det sommän-
ländska ordet "kallgård". Kring varje
stuga eller gärd finns en "kalla". De fina
ställena hade däremot en fin trädgård.
Vad odlades då i kalla? Där fanns
vanligen några fruktträd, vinbärbuskar
och krusbär fanns även. Ty ryöldaggen
för 50 år sedan intågde först i dagsrat dessa.
Där fanns också bondbönor och grönsaker
samt kål och lök. Minne i dag ser man
i steniga gärden och skogsbackar ett par äppel-
träd, en liten tynande krusbärbuske vid en liten font
där en stuga stått, och folk levat sitt mycket
enkla och ståksamma liv. En lecska av den
bittra malosten fanns nästan alltid i en gemensam
dags "kalla". För överat brodde det ju som

allt annat på huse tillfögen ägaren av hallgårderna.
På somliga ställen odlades morötter, tennjau och
majeram. Bladen av dessa ^{snarväxter} användes som
kryddor i blodborr. Det fanns även ett "kyddapasta"-
land. Kvinnor hade vanligen en liten "kyddahast"
eller bukett när de gick till kyrkan. Det var lavendel,
isop, och åkeröd och andra starkt luktande växter, som
användes. Detta var forma tidens parfym.

Där, som hadde diare, odlade jämra mycket lök i samband
med rödlök och salvia. Dessa växter gavs hoz, som
hade svart för att halva. Om barna hade
slävelsjuka, böhdes. Baggsöltet, södlekha (och heller
millefolium) vidare rettlok, anis och forskol i 2 kamor
vattnen. Ett halvt stop i gängen gavs det rykta dyaret.
Malört användes mot diare, dess värkan var saker.
De, som tyckte om brännvin, lade malört i det för
det blev bättre att laga in vid påkommende ryckdom.
Man sökte förs iale läkare så ofta som man fö

sina krampor, utan man sökte bota sig med de medel som fanns i egnan näshet. Falltrumt, d.v. de unga skotten på tall och gran, dessa plockades på varsin och kokades i vatten. Det kokta tappades på flaskor och dracks mot sumatisk näsh.

Skvaltrum var blodrenande och dracks som to.

Det var bra mot bl.a fumar och utslag. (Chamomilla matricaria chamomilla) Tockades och användes som te, det var bra mot beköt och blenni i allmänhet.

Med förskyldning borde man dricka "bylle" (ambujus nigra). Denne växt fanns vid de flesta hem. De stora vita blomblåsarna kokades, man rilade och drack det varma spadet. Sedaar gick man till sängs och höjde ner sig, tills man svettades.

Detta skulle ha varit förskyldningen. Den vita trifolium blomman, som växer vid åkerränder och ökar som gräs, med sina vita blommor samlade i en klunga, den rades in i hälla järn, och var bra för blodet och magen.

Mattram (keysanthemum vulgare) var även bra mat
magåkrossar. Kunnen borde läggas på bräsmorin.
det var bra mot gaser i magen och därav följande
stinket o.d. Den kunde även rötas innan man åt
den. När en kvinna fått barn, borde hon åta rå-
mjöls gröt med kummel i. Denne vänt ^{vurkades} även förr
vid baktning. Då magen drabbades av julsjukan,
vurkades en slags missa som växte på gammalt träd.
Detta blandades i smet, som en waffla. Det fanns förr
gamla kvinnor, som syslade med sådana konstiga
botemedel. Vid sykdommar hos djur var en lagd den
vanliga vätskan var varje handa konstiga sahur
blundades. Det basta var tvål blodrotter ^(botguttlappar) den lilla gula
blomman, som växer nästan över allt besand gräset
på obevokad jord. Båtterna kokades, spadet
gavs det sjuka djuret sorn ud av blodpinkning
Korna måste stå inne tills inte gi ut i varmen
de miste fa friskt vatten och föro. Om ett par dagar
berörrade demna behandling hjälpa.

I fråga om rengöring har väl enen varit den mest använda väten. Alla tråkärl, som användes att salta ner livsmedlet i såsom fläsk, hätt, korv och annat. de måste man koka en låg till, annars kunde de få en dålig lukt. Tråkärlen brukade först rengöras med vatten och skurias med en viska, sedan packades en stor gryta med eris, vatten slögs på sedan det kokat en stund fylldes kärlen, som man ville rengöra med en låg även eiset lades i. Nu höjdes kälet noga, så att ångan stannade bort. Efter en dag då en lågen kallnat, sköljdes kälet väl och nu hade den fisk doft av eris. Ett annat rengöringsmedel var "vittnäs". Detta växer i vata och ranka områden. Det bör plockas den varma årtiden för att torka häret lades in i en skulle eller liknande utrymme, sedan det blivit torrt. Att skura med mas är nog en mycket gammal sed. Fannos talade om, att man kunde iblant

blott ösa vatten på det grova trädgolvet, sedan
gick man omkring och "gnodde" med en björkriskoast.
Sedan tog man "mäset" och torkade upp allt, tills
golvet blev torrt. Sövret sopades sedan med björk-
kvasten. När allt var färdigt, ströddes haka av ris
av en på golvet. Detta var "städris", men
var steget siktigt söndagsfin. När man
shulle töresopa golvet, användes en kvast av
björnmäsa. Det hällades "stabamöss" därfor att man
band en stor buntla gärdant "mås" på en stake, och
snodde ett snöre om, detta var en mjuk och leka
kvast, den tog dammet med sig också. Torts.