



Edh-släktens förening

Släktförening för ättlingar till

Leonard Jonathan och Anne Eugenie Lindström

www.edh-family.com

Kära släkting!

Du får detta **utskick** eftersom Du tillhör, eller står i nära relation till någon som tillhör, *Edhsläkten*, vilken består av ättlingar till *Leonard Jonathan Lindström* född 1794 och hans maka *Anne Eugenie* född 1811.

I många år har vi gjort årliga utskick till alla släktmedlemmar vi kan nå. Vi övergår nu till att göra årsutskick bara till dem som registrerat medlemskap i släktföreningen. För fortsatt kontakt med föreningen uppmanas Du därför att

Gå med/fortsätt vara med i vår släktförening

Med ett medlemskap får Du tillgång extra information från föreningen, sponsrade priser på t.ex. dokument vi säljer och festmiddagen i anslutning till vår föreningsstämma vart tredje år. Och Ditt stöd till vår verksamhet är värdefullt.

Läs mer om släkten och föreningen på dessa sidor och/eller besök vår hemsida **www.edh-family.com**. Där finns ytterligare information, hur Du kan ta kontakt med andra medlemmar m.m. Som registrerad användare av hemsidan har Du möjlighet titta och söka i 2004 års Kalender online.

Medlemskap tecknas genom att betala en liten årsavgift enligt inbetalningskortet nedan! (Det finns även ett Bankgirokonto: **866-9392**). Observera att om Din partner vill åtnjuta fördelarna i föreningen må även han/hon registrera medlemskap.

2016-04-29 Sid 1

 PlusGiro

Meddelande till betalningsmottagaren

Medlemsavgift 2016 st à 50:-

Namn:

Adress:

e-postadress:

utskick end. e-post (friv.) Id i kal.2004:

Namn på make/a, sambo etc. på samma adress:

.....

INBETALNING/GIRERING B

Till plusgirokonto nr 256799-8	Avgift	Kod 1 Kassastämpel
Betalningsmottagare (endast namn) Edh-släktens förening		
Avsändare (namn och postadress)		
Eget kontonr vid girering		
Svenska kronor	öre	
	00	

I DETTA FÄLT FÅR ANTECKNINGAR INTE GÖRAS - RESERVERAT FÖR PLUSGIROT

Skrifter Du kan köpa från föreningen



Sophies dagbok Tankar, Känslor och Levnadshändelser berättade av Sophie Ekenman, född Lindström. Ett fantastiskt dokument bl.a. om livet på Edh under Sophies uppväxt. Kan köpas för självkostnadspris (inklusive porto i Sverige) SEK 140:-



Historisk kavalkad föreligger nu i nytryck. Finns även att bese på hemsidan med engelsk och fransk text. Historia med färgbilder om våra anföräldrar. Kan köpas till självkostnadspris (inklusive porto i Sverige) SEK 130:-



Släktkalendern 2004 finns i restupplaga och slumpas nu för cirka distributionskostnaden, SEK 80:- (Sverige) eller Du kan hämta gratisexemplar hos kassören. Namnregister med sidhänvisning medföljer

Nytt! Namnregister till d:o med sidhänvisning, SEK 15:- (8 st A4-ark, vikes till ett häfte i A5 att lägga in i kalendern). Portofritt ihop med annat dokument, annars +kuvert/porto SEK 10:-

För att rekvirera något av ovanstående, sätt in priset på Edh-släktens plus- eller bankgiro (se första sidan), beskriv noga vad betalningen avser och den adress till vilken det ska skickas. Beroende av efterfrågan kan det dröja litet innan Du får Ditt exemplar. Du kan ringa/mejla till kassören och fråga om status.

Styrelsen 2016:

Ordförande	Gunilla Wickenberg, Barks väg 12 7tr, 17073 Solna	08 851184	gunilla.wickenberg@bredband.net
Vice ordförande	Ulrika Holmström, Tulegatan 34, 11353 Stockholm	08 660 2249	uholmstrom1@hotmail.com
Sekreterare	Eva Hellsten, Wallingatan 31, 11124 Stockholm	076 037 9747	eva.hellsten@hotmail.com
Kassör	Carl-Gustaf Åman, Kevingeringen 25, n.b., 18250 Danderyd	08 755 1669	carl-gustafaaman@swipnet.se
Ledamot	Ingela Örtendahl, Ekängsgränd 1, 13562 Tyresö	08 659 8341	ingela.ortendahl@gmail.com
Suppleant	Tedd Soost, Oxenstiernas allé 29, 17463 Sundbyberg	08 282304	tedd@soost.com

Tveka inte! Ta kontakt med någon av oss med Dina idéer/frågor!!

2016-04-29 Sid 2

Från föreningen

Du tillhör Edh-släkten, om Du är ättling eller adopterad av ättling till våra anföräldrar, och välkomnas därmed till vår släktförening. Även maka/-e till, änka/-ling efter eller förälder till ättling är välkommen till föreningen. **Föreningens ändamål** är att stärka familjebanden och värna om vårt kulturarv.

Från verksamheten året som gått :

- Verksamheten 2015 präglades av planering och genomförande av föreningens årsmöte som ägde rum 5-6 september i Stockholm. Cirka 75 medlemmar deltog i föreningsmötet och festmiddagen som hölls i Westmanska Palatset, på söndagen genomfördes i ösregn en guidad stadsvandring i Gamla Stan avslutad med lunch på Restaurant Mårten Trotzig. Vår egen genealog Eric Stroschein (gren XIII) från Seattle, USA deltog i mötet och gjorde en presentation av DNA-tekniken och vad den kan göra för oss i samband med släktforskning.
- Mycket preliminärt siktar vi på att ha 2018 års föreningsmöte i Sankt Petersburg.
- Erics presentation har lagts upp på hemsidan. Har Du PowerPoint kan Du hämta ner den och bese den i Din egen dator.
- Även detta år distribuerades ett antal exemplar av våra saluförda dokument. Populärt var att förse sig från de exemplar som medfördes till årsmötet.

Aktuellt

- Den 'privata' delen av hemsidan kommer fortsättningsvis förbehållas föreningens medlemmar. I samband med uppgradering av den plattform på vilken hemsidan är byggd kan Dina inloggningsuppgifter tyvärr försvinna. Registrera Dig på nytt under Ditt riktiga namn! Som registrerad godkänner Du att andra medlemmar kan ta del av Din epostadress.
- På hemsidan och i Facebook-gruppen Edh-släkten kan vi inbjuda till aktiviteter av intresse mellan årsutskicken. Förslag mottages tacksamt! Besök hemsidan då och då!
- Vilka är vi ? Vår senaste kalender är från 2004 och adresslistan för utskick bygger nästan helt på denna. Under senaste tolvårsperioden torde 180-240 släktingar tillkommit. Meddela Ordföranden, gärna per epost) tillägg till Släktboken2004 rörande Din familj. Du kan titta i Släktboken från hemsidan, privata delen. Ange namn, födelsedatum o plats, föräldrar för ny person.
- Adresslistan : Flyttar Du? Och/eller byter e-postadress? Hjälpt oss genom att meddela adressändring! Eller, om Du inte redan gjort det, meddela att Du nöjer Dig med att ta emot utskicket per e-post jämte Din e-postadress. Har Du ändå fått det här via posten kan det bero på att den e-postadress vi har för Dig inte är rätt. Mejla ny!
- Hemsidan: Språkkunnig hjälp efterlyses för översättning till spanska, tyska...
- På omstående sida finns att läsa en ögonvittnesskildring av hur "Biff à la Lindström" skapades på hotell de Witt i Kalmar av Henrik Lindström. Henrik är äldste son till Anne Eugenie och Jonathan Lindström och andra barnet, dvs huvudman i släktgren II".

Kontakta någon i styrelsen med Dina idéer om föreningens framtid !

Solna i april 2016 / Styrelsen för Edh-släktens förening

Detta är uppmärksammar vi

Historien om en Biffs födelse

Biff á la Lindström är ju en stående rätt vid söndagslunchen i samband med varje föreningsårsmöte, men hur började historien om biffen? Så här berättar skribenten K-E Orling om vad som hände den 4 maj 1862:

”Det är supédags Monika-dagen anno 1862. Dagen har varit varm och skön. Träden står i sin skira grönska, och det har varit liv och rörelse i Kalmar, staden som håller på att bli centrum för Smålands industri, samfärdsel och kultur. Det sjuder av verksamhetslusta. Hamnen håller på att byggas ut för att kunna ta emot den ständigt ökande sjötrafiken. Skutornas antal är många och fullriggare saknas inte heller. I fråga om landtrafiken pågår ivriga diskussioner om möjligheten att få järnvägsförbindelse mellan Kalmar och andra stora städer inne i landet.

Som sagt, det är supédags och min vän tecknaren och jag har intagit vår middag i Hotell Witts matsal. Vi har njutit av det magnifika smörgåsbordet med alla sina delikatesser, à la dauber, syltor, rökta och kokta korvar, mjäll kalvstek, rosa rostbiff, och inte minst källarmästare Heinrich Witt välvilliga inrådan, de rökta kalmarflundorna. Mätta och belåtna sitter vi och småpratar över det nykokta, starka, varma kaffet och smuttar ur immande pottor på Karlshamns flaggpunsch vars flaska vilar i en silverne hink med krossad kalmarsundsis.

Men vad är det för strängt sällskap som seglar in i matsalen där. Är det inte den stilige löjtnanten Henrik Lindström som anför gruppen. Jo visst är det det, den nu 31-årige löjtnanten som är född och uppvuxen i Petersburg, gjort sig välkänd och respekterad bl. a. på grund av sina utomordentliga språkkunskaper – det sägs att han flytande behärskar sju språk. Nyligen kommen till Kalmar efter en sejour på Gotland tar borgerskapet väl vara på löjtnantens stora kunskaper och eminenta sällskapstalanger. Han blir den borne anföraren. Så även i dag då han ockuperar det stora bordet intill vårt lilla.

Så mina herrar, säger den spänstige löjtnanten, i dag ska vi be källarmästaren låta laga till en helt ny rätt, vars sammansättning jag till viss grad fått inspiration till under min tid i Ryssland.

Vi – min vän och jag – kan inte undgå att höra sällskapets muntra konversation. Och tur var väl det – annars hade historien om en sedermera välkänd rätts tillkomst aldrig blivit nedtecknad.

Först, källarmästaren, får vi, att läska med under väntetiden, var sin stor sejdel med svalt källardricka, säger löjtnanten. Så skall källarmästaren låta sina skickliga kockar skrapa oxkött, åt oss sex, helst av den välhängda biffen, till nöds av innanläret. Men först skall de skära bort allt fett, så att det skrapade köttet är helt magert. Forma så skrapet till var sin rå biff vid pass ett fjärdedels skålpund tung åt oss. Var och en bjudes så på porslinstillrik sin biff på vilken lagts en rå äggula. Vid sidan serverar källarmästaren i separata skålar vid pass 14 ort (1 ort = ca 4 gr) finhackad fräst gul lök, 7 ort avrunnen och hackad capris och 20 ort likaså i mycket små tärningar skurna, inlagda rödbetor. Servera så, så fortsätter vi sedan.

Herrarna hade inte hunnit långt med sitt källardricka förrän var och en på bländvitt porslin serverades en friskt röd, nyskrpad rå biff, prydd med en gyllene rå äggula.

Nu mina herrar skall var och en av oss, uppmanade den unge löjtnanten, efter sin smak blanda sig en biff som vi sedan skall låta de vällovliga kockarna i nöbrunt smör i gjutjärnspannor över het koleld fullborda till läckerheter.

Dofta salt över äggulan, tag ett eller två vrid ur pepparkvarn. Lägg på tre skedar av rödbetorna, två av löken och en av caprisen och blanda väl med besticken, uppmanar han sina vänner. Maka ihop blandningen till en ”biff”.

Sedan var och en av de sex blivit klar med sin blandning tog ganymeden hand om tallrikarna och bar ut dem till kockarna, som i het panna och med mycket och gott smör stekte ”biffarna” helt efter varje gästs önskan. Snabbt bar vår gode ganymed de av brunt smör glänsande biffarna in till sina gäster. Därtill serverade han rykande het, nykokt, mjölig blekingepotatis.

Ni må tror att löjtnant Lindströms gäster sken av belåtenhet över sina mästerverk.

Detta skall hädanefter bli min melodi, sjöng de i korus. Och så blev det! Vi ska ha sån där biff som Lindström bjöd oss på, blev deras stående beställning i fortsättningen på Witt. Biff Lindström var född.”