

8385

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norbotten

Nedertorneå

Johansson, Anna. 1935.

ULMA:s frägel. M. 81 Matlagning.

55 bl. 4 =

9 tecken.

Handskrivet värdigt värdetäppligt

8385

Granskad av Zetterlied, som
sätter frägeltecken för det inom
sitakons tecken för och ommanade
(alltså även tal menade), synnerligen
skriftspråk ^{svenska} värdetäppligt.
veterinär.

På "frägel" talas
inte i någon
i Sverige.
Dessutom skrivs
språkets frägel
"som äts vid
olika tillfällen"
S. 29

jänte saltat = saltat
ja = jag.

Lorleak
skäpet
stoppades de
genom att före händerna
fram om källan

endera
desförinnan
bubblor

Notor på Landsmålsarkivets frägelista A. 81.

Storbotten
Nedertorneå

Matlagning

A.

1) Beträffning för 'laga mat' är laittaa ruokaa. "Vi säger också tehän ruokaa = göra mat."

2) Uttryck för 'matlagning' är: ruanlaittaminen och ruanlaitto.

3) "Om en friare eller nå'n annan, som man vill göra sej till för, kommer på besök, gör vi i ordning lite mer mat, de' kallar vi kääntää = tillaga flera (fina) råttor. Siclä kääntäihin = där smorde man kräset, säger vi, om

vi varit in i en gird i dom där åt
öveflödigt eller hade mycke mat på
bordet. Om vi ljudits på nå'nting, som
var rikligt gott, säger vi, att vi fick
herrain herkka) = herrars delikates.

uttryck för väl kokt är: hyvin kei-
letty, för väl stekt: hyvin paistettu.

"Om att göra maten mera smaklig
använder vi höystää ruuuan, som egent-
ligen betyder 'gödsla maten'."

Lystmat heter kerouokaka). "Om en
kvinna är trövande i längtan efter nå'n
särskild mat, säger vi: se on kerouila = hon är
lysten."

4) Beteckning för 'lillreda dålig mat' är:
sopkea = röra ihop något i matvåg. Sot-
ruu = illa lagad mat. Moska är 'dålig
mat, som ser oapbitlig ut.

JLMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

5.) Husmanuskost och vardagsmat kallas båda jokapäivästä ruokaa, eg. = vardaglig mat, helgdagsmat heter pyhäruokaa, eg. = helgmat eller söndagsmat.

6.) Beteckning för råvara, av vilken mat kan lagas är evhää ^{pl.} = proviant; ordet användes även om 'matsäck'. Evästää = provianter.

Mat av säd kallas loruokaa = sädemat.

7.) Saltmat kallas suolaruoka. "Särskilt om kvällen, när vi skulle äta gröt, ville vi att gärna ha lite saltmat 'under'."

Färsk fisk = veres kala, färskt kött = veres liha.

8.) Keittoruoka = kokad mat. ordet betyder eg. 'kokmat', användes också om 'lagad mat'. Raaka putaki = rå potatis (kan också vara rå

ord, raakaputaki = råpotatis. Raaka liha eller raakaliha = rått kött eller råkött.

Sijä kylmää ruokaa = äta föreskaffning, eg. 'äta kall mat'.

"Om en person, som äter va' som helst, f. o. m. om de' är lite snickigt, (en som inte är rädd) säger vi roskaruokanen = 'loss-mafig.'" Ordet har i allmänhet en underligt förklarande betydelse, när det begagnas om sämre lottade människor. Användes det däremot om en herrman, som är med f. ex. i skogen och utan krus äter av matsäcken, är det en hedrande omdöme.

9.) Keittää = trans. koka, ex. keittää khaa = koka kött, keittää velliä = koka välling.

Kiehua - inkans. koka, ex. maito on kiehunu = mjölken har kokat upp, kiehuu puissa = det kokar i veden.

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

10.) "Om vatten, som just ska baka koka, så
de' blir fullt med bubbler ovanpå, säger vi
sonsarissa hyppii = det hoppar i loppor." Kuohuaa =
intrans. 'sjuda', ex. pata kuohuu yli = grytan sjuder
över. Kuohuttaa = trans. 'sjuda', betyder även
'lata sjuda'. "Om när kokar nånting i låter
de sjuda utan å passa grytan, säger dom:
älää kuohuta pattaa = sjud inte grytan, d. v. s.
låt inte grytan sjuda!"

11.) -
12.) "Om något, som kokar, så att de blir ett
porlande ljud säger vi: kiehun kun poropata =
kokar som en puttrande gryta." Toro kommer
av ordet porista, som betyder prata, fene-
fiskt, utan avbrott, sladdra.

13.) Keitto = kok. Angående ljud från kokan-
de vätska, se nr. 12! Rakko = blåsa på ko-
kande vätska. Vahkea ^{part.} = skum, (vahtoa = skumma

inbr.).

14.) Kichua yli = koka över. "När de kokar över i en gryta å dom slår i en skottk vatten, för å få de å stanna, säger dom på skämt, å dom spottar i grytan." Sylkeä patthaan = spotta i grytan.

15.) Panna patthaan = lägga i grytan. Nostaa pois paan (valkeasta) = lyfta bort grytan (från elden). För, när grytan satt på en stång sade man vääntää pois paan (valkeasta) = svänga grytan (från elden). Töötätä = slå (till mos) med en stök. Sotkea = (röra ihop) knåda (om deg). Sekottaa = blanda, röra ihop. Räjyttää eller sulata = skiva, smälta.

Suurustaa = avreda, suurus = avredning. Liikuttaa pattaa = röra om i grytan (för att det ej skall brännas vid.). Tispata = vispa. Kummata = skumma (flott e. d.).

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

16.) Paistaa = steka. Paistikupatit = stekpotatis.

Käristää = steka, betyder egentligen "osa" (frans.). Man "osar" t. ex. fläsk.

Räjähtää = bryna. Ordet användes även om att steka eller grädda pannkakor, "kolbullar" = räjskåle, m. m.

Halstra heter halstraka. "För halstrade dom på spett. Dom trädde upp kött eller fisk på träspett = varras i höll de över elden."

17.) Stek heter paisti. När vi slaktat en kalv, hade vi kalvstek. Den stekte vi i bakugnen endera i pannan eller på gjökris. Dessförinnan hade vi eldat upp bakugnen som för bakning. Ja' minns så väl, hur vi också stekte potatis i den hela askmörjan. Den lades då dit med skalen på. De

va' myski' gow."


18.) Beckning för bränna vid är pallaa
pohjaan, som egentligen betyder brinna i
botten. Pohjaan-palanutt = bottenbränd, vid-
bränd. Kan också betyda bottenkrapet d. v. s.
det som bränts vid, men i denna betydelse
föreskommer ordet endast i partitiv-plu-
ralis: pohjan-palanutta.

19.) Socker = sokkeri. "De' har varit så dyrt,
då de' köjade finnas, så vi ha använt sirap-
sirapia i maten i stället. Bara till kaffe
ha vi haft socker." Söta heter sokkrata.

20.) Salt heter suola. Innan det fanns
handelsbodare på landet, bytte man hos
köpmännen i Kaparanda och Torne till
sig salt och andra föremådenheter mot
f. ex. lax och skinn.

"Inte vet ja, au dom hade nåt"

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Fgl. M 81

särskilt att krossa saltet med eller i. Till mat lags de grovt, som de var. När vi skulle ha salt till smör, la' vi de' inuti en duk eller nå't sådant i krossade de' me' en stöt." Krossa = jankaa betyder eg. 'mala'. Suolatöti = saltstöt. Saltet förvarades i saltkar av trä (ofta typer funnos), kallas suolasalkari, som egentligen betyder 'salt-saltkar'. Saltkaret hade vanligen rak rygg. Själva karet kunde vara gjort av stavar som ett laggkärl. I bland kunde det vara gjort i ett stycke, utskuret i en båg:  Det kunde också vara kantigt, gjort av raka bräder, något avsmalnande nedåt.

211) Salta = suolata. "Om nå'n har salta' för mycket, säger dom, an den, som saltat har varit kär."

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

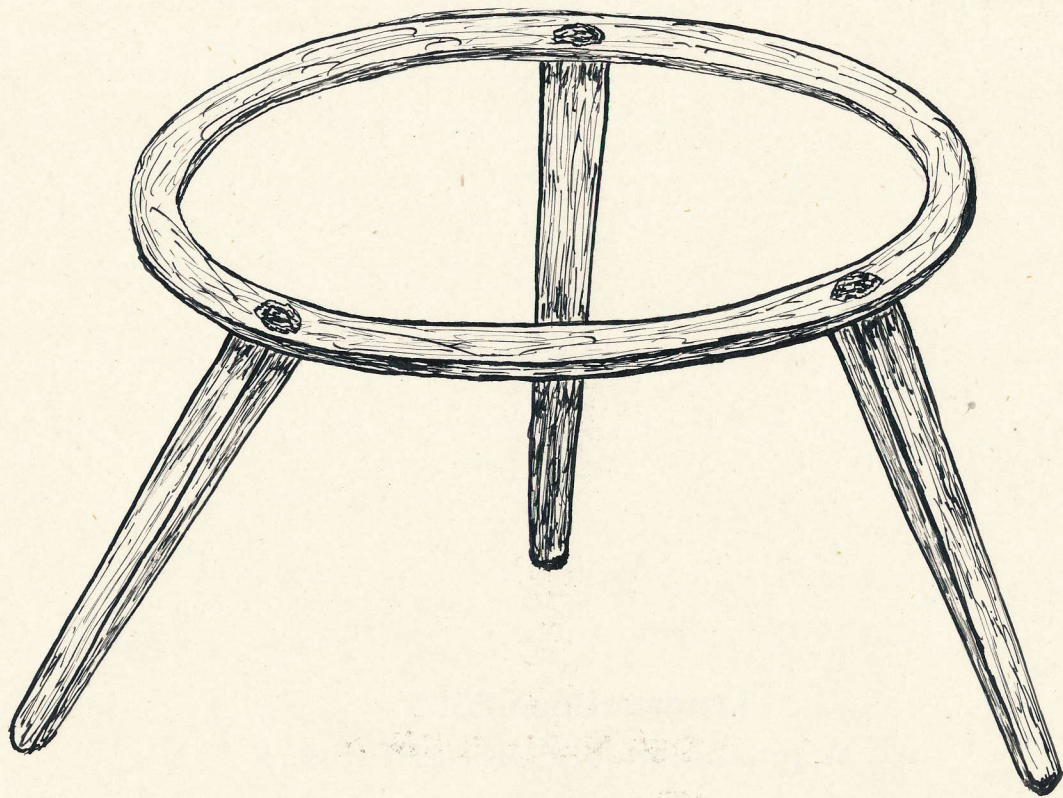
om något saltats för mycket, säges
det vara pikisuolasta = becksalt. Beteck-
ning för 'inlägga i saltlake' panna suolavetken=
lägga i saltvatten. Vähän-suolasta = litet salt,
riusaltat. Blötlägga (i och för saltets ut-
dragande) = liottaa.

22.) Beteckning för matrester: rouka-
loppuja. Även jäänyksiä, som betyder 'läm-
ningar'. Pohjanpalaanusta = gröfskrapor, betyder
spettbagen: det bottenbeändna.

"På matrester, som bli kvar efter
en begravning eller annat kalas, brukar
som tjuda lite fattigare folk på "efter-
kalas" = kääpiäiset." Detta ord kan även
betyda själva matresterna. Man säger
också, att som tjuda att 'slicka tallri-
karna' = nuola talliikkia."

Det, som "lämnas" i botten, när

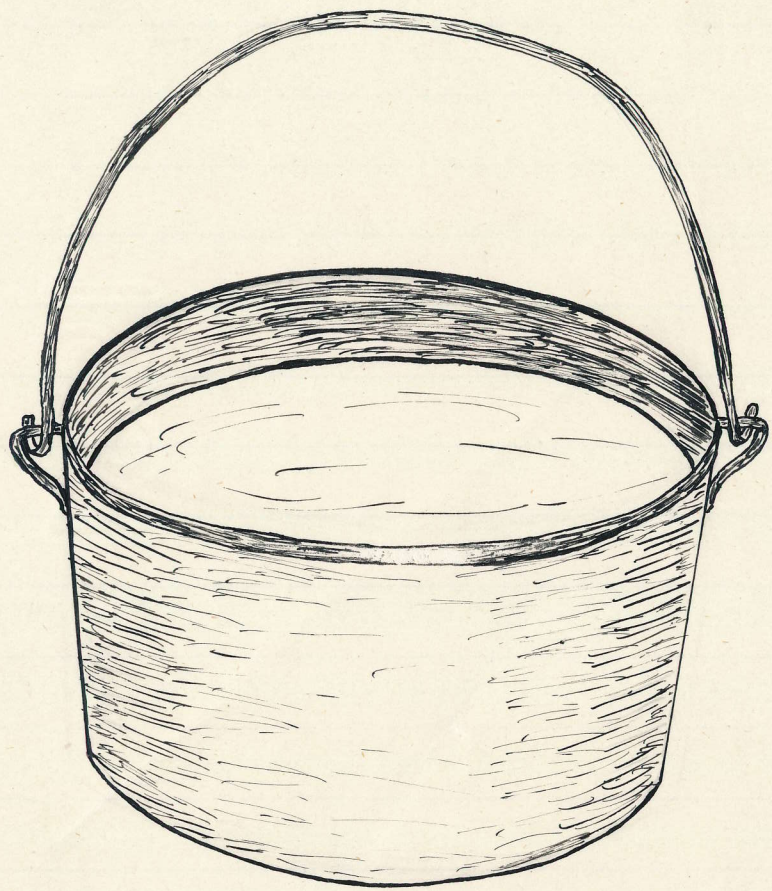
Pannfot (Pränstjalcka).



ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEÅ
Fgl. M 81

Anna Johansson 1935.

Kittel (Kattila).



ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

Anna Johansson 1935.

man skivat talg och isker kallas piimuja.
12.

23.) Keittoastia = sing. kokkäril, beteck-
nar både pannor och grytor.

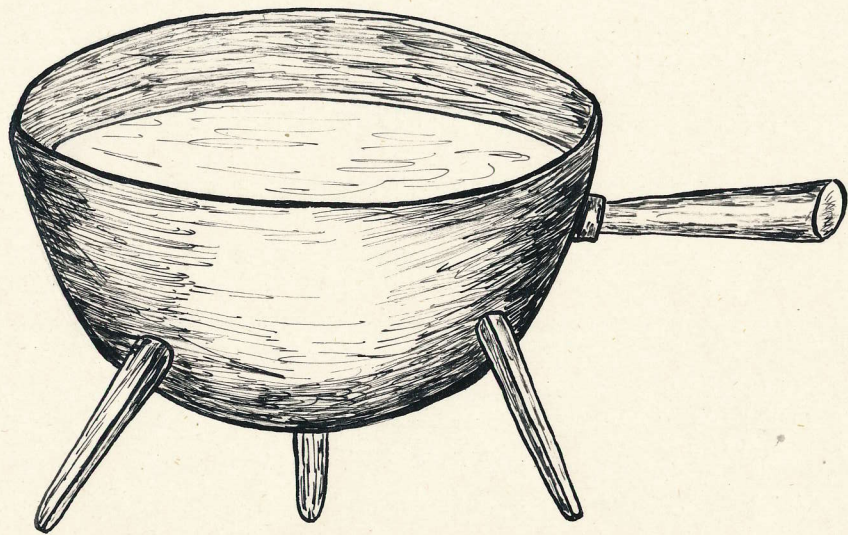
24.) Kittel heter kattila. En sådan
var vanligen gjord av koppar och försedd
med öron eller grepe. En gryta var all-
tid av gjutjärn. Den kunde vara med
eller utan fötter. En kittel hade
aldrig sådana.

Öra på kittel och gryta heter korva.

Beteckning för handtag eller grepe
på kittel är sanka. Det kunde tas löst
från kitteln. När det ej fanns vinda,
vinkka, i spisen, använde man en pann-
fot med tre fötter, kallad präntijalka,
som eg. betyder 'brandfot'. När kitteln
skulle lyftas från elden, besagnade man

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

Panna (Pannu).

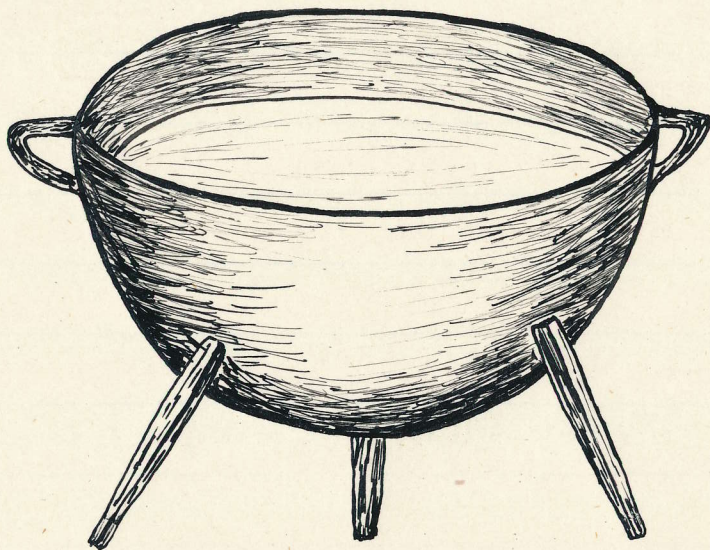


ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

Anna Johansson 1935.

Gryta (Paba).

15.



ULMA 8385. Anna Johansson. 1935

NB. NEDERTORNEA

Frgl. M 81

Anna Johansson 1935.

Sig av en grytkrok, patakoukku eller också
tog man det lösa handtaget, Sanka,
och takade fast det i kittelöronen.

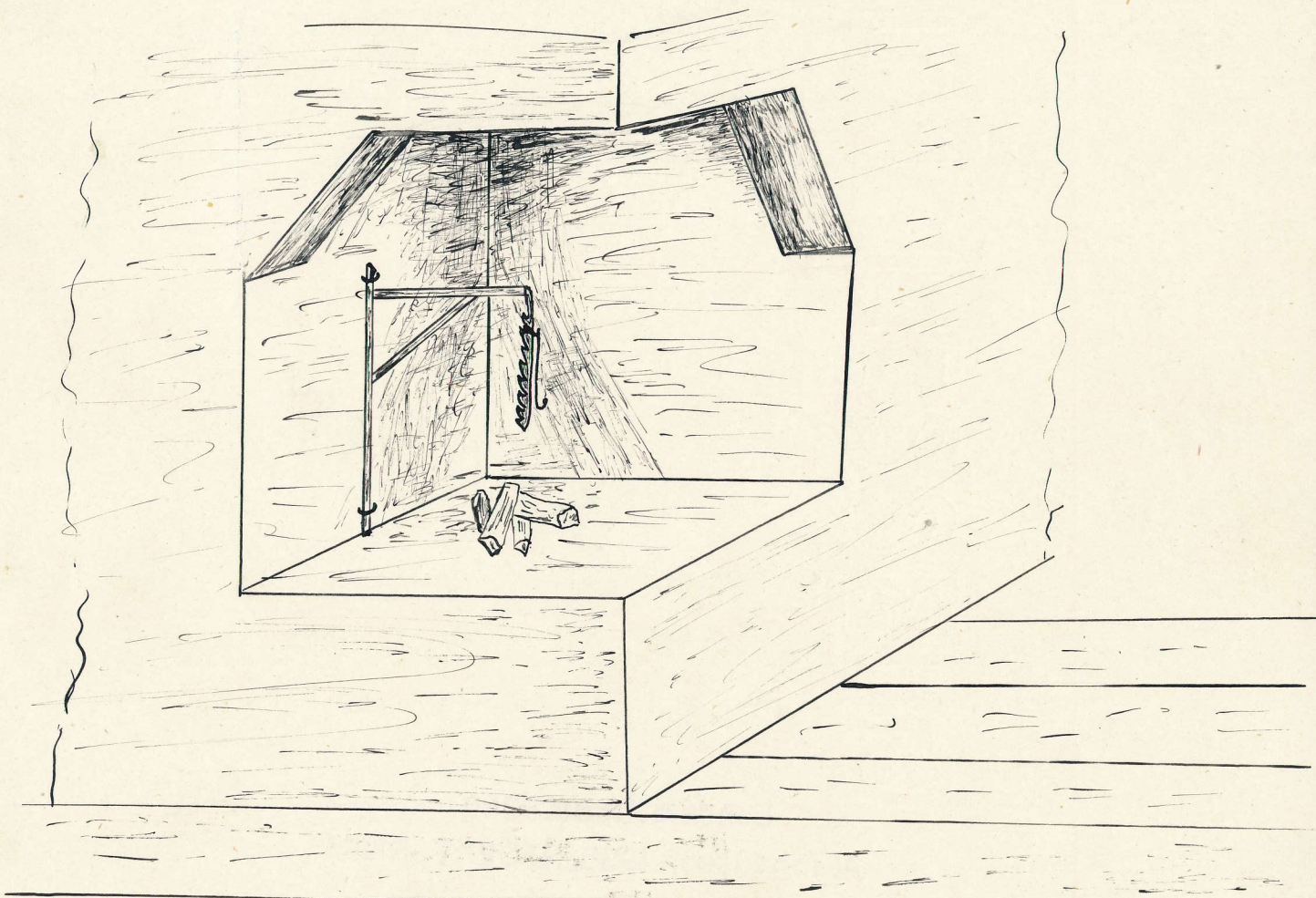
"Ja kommer inte ihåg, än dom haft
någon föredal till kittlarna."

Ännu för 30 å 40 år sedan användes stora
kittlar för kokning av dricka, mest enbärs-
dricka, som användes vid höbärgningen. En
sådan kittel kallades sattikattila = svag-
drickskittel, eg. saft-kittel. Någon större
kittel kokades mässmör.

25.) Gryta heter pata. "Ja kommer
bara ihåg järngryta = rautapata." Ett kok-
kärl med skaft heter panna = panna.
En panna, som har fötter kallas jalka-
panna = fotpanna. Gjutjärns-gryta med grepe
kallas sankapata. Den hängdes upp på
en särskild arm, som var fastsett i

Spisvinda (Vinkka).

17.



ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

Anna Johansson 1935.

muren. Den ena armen var vridbar och kalla-
des vinkka. En sankapata, som hängdes
upp på en vinkka, kallades vinkkapata.

Grytorna benämns efter innehållet,
mätt i kannor, ex. 5-kannsgyta = vienkannun-
pata. Vanligen hade de bara två grytor,
som då kallades isopata = storgryta
och pikkupata = lilgryta. I ladugården
fanns en fähusgryta = navetampata,
vari söpa - pumpu kokades åt korna.
Den användes även till att koka vatten
i, vari mjölkkärlen diskades. Ävenså
kokades kläder i fähusgrytan, ty man
tvättade alltid vintertid i ladugården.

Grepe kallas sanka, skaft på grytas
pannuvarsi.

Grytoerna förvarades i grytskåp, som
kallas patakaapi och i allmänhet utgjordes

av en trälåda med lock. Ibland hade de ett skåp med dörr och hyllor.

26) Ordet hatt kännes se ej till.

27) "En del ha haft nåt gammalt trälock, som dom har ställt grytan på, när dom lyft den av elden. Locket, som kallas patalauta, sattes på grytskåpet. När locket inte användes, stoppades det undan nästan. Att dom använt nåt annat än ställa grytorna på, har jag inte hört."

28) För omröring av gröt eller välling användes en grötkräkla, puurohärkin. Den utgjordes av en gransopp med vidsejtande boister. "När dom va' två om grötkokningen, hade den ena i mjöl i den andra höll kräklarna mellan båda händerna så smurade den genom att föra ändarna fram och

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

tillbaka. "Di gröten började gorken, måste de vispa med kvätkan.

29) Visp kallas vispila. "Vispan kan som använt så länge ja' kommer ihåg. Vi gjorde varje vår vispan av björkris. Vi hade som till ant möjligt, att vispa säsen, avredningar och soppor med. Om de fanns så lite grädde, än de inte löndes, kända, vispa' vi den till saiv. En visp tillökades så: björkris insamlades och bakten slets av med fingrarna. En vidja snoddes av en björkkoist och denna lauts omkring de färdiga vispkvistarna.

30) Slev heter kapusta. Det fanns flera olika slevor. En tunn, mera flat slev, som användes att skumma av grädde på filkulle med, kallades pälyskapusta. (Om det kändes för det mesta av den grädde, som

Smörslöv (Voikapsla)



ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

Anna Johansson 1935.

Kärnmjölksskopa (Kirnupiimäkauha.)



ULMA 8385. Anna Johansson. 1935

NB. NEDERTORNEA

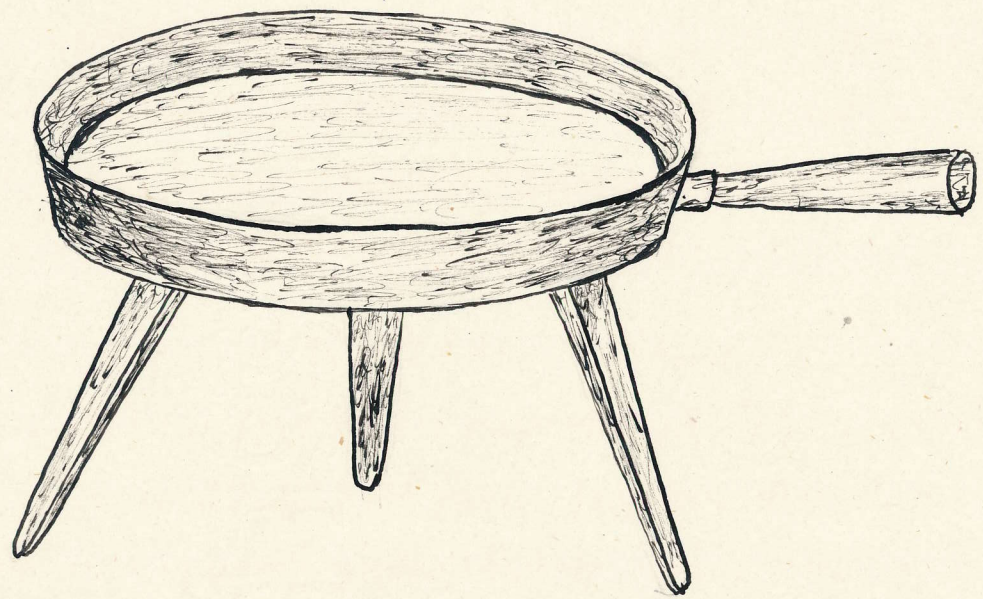
Frgl. M 81

Anna Johansson 1935.

bildades på filbankar. Dessa gräddes kalla-
 des päälys). En litet tjockare blev,
 som bara brukades att arbeta suion
 med hetta voikapusta. Så fanns det
 en flat blev att bara röra i grytan
 med, en sådan kallades keittokapusta-
 koklev. En något djupare användes att
 ösa upp mat med och kallades
ruokakapusta = matslev. De hade också en
 ännu djupare, skoplikande blev. Den be-
 gagnades att ösa kärnyölk med och kal-
 lades kernupiimäkauha = kärnyölksskopa. En
 sådan blev var försedd med ett häb
 upptill på skaftet och i detta häb
 fanns en suion, som bildade en ögla. Dessa
 hängdes över en ståndaren på kärn-
 nyölkskylfan, som stod längst ned
 vid dörren i köket. Där och en, som kom

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

Stekpanna (Paistikanna).



ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

Anna Johansson 1935.

in, fick dricka käremsjölte ur Skopan,
som hängde där.

31) Betäckning för sköt att krossa
något till mos med är lökli.

32.) För i världen använde de sig
halster. Den typ av halster, som nu är
i bruk, har använts sedan mer än 50
år tillbaka och endast för halstring
av fisk. Halster kallas halstereri.

33.) "Stekpanna = paistikpanna" har an-
vänts sen långt tillbaka. Den allra
första stekpannan, som kom till
opp, hade tre fötter, inte va dom
så höga, ungefär 1 dm. Vi hade bara
öppna spisar då. Sen, när järnspisarna
kom i bruk, blev det vanliga stekpannor.
Använde man dom nya fotlösa stek-
pannor i en öppen spis, hade man

en pannpot under. Jalkapaiskipanna = stekpanna med
 fötter. Före hade dom också handsmidda
 kämjärn. Ja' minns så väl, att manna
 gjäddade pän. Ett kämjärn hette
voffelirauta, eg. väffeljärn. Sen kom
 också väffeljärn i bruk. Dom hade
 mycket höga fötter, så man skulle
 kunna vända dem.

De hade också långpannor. En sådan
 hette munipanna = ugnspanna.

34.) Man har använt en sånne mat-
 kniv vid stekning.

6.

35.) "De enda ja' kommer ihåg, så är
 de på tungan. Dom stampades sånder
 till mos. Folk hade stora läar med
 sidan mos. På vinberns togs äps i sån-
 der av nisset, sålades ä äps med mjölk.

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

Sköbla lugon kallades föötätuidafuolaja.

36.) "Ja' minns inte, är den haft några
sina rätter."

D.

37.) Välling kallas velli (med kort e
och långt l.)

38.) "Vad den kallar dålig välling för
minns ja' inte. Klump heter klimpi. Kunnan,
som blir på välling kallas kuori, som of-
tydligt betyder skal.

39.) Ostekruing för vattuvälling är vasi-
velli. "Ja' har hört, att den också ko-
kat piimävelli = välling på sur skummjölk,
men ja' vet inte hur den koktes. Vi
gjorde ibland sirapsvälling = sirapivelli. Till
sån 'sätte' vi lite risgrön, sirap, vatten
å lite soagdricka å de fick koka. Avred-
des må' potatis- eller vetemjöl. Så ha-

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Fgl. M 81

de vi förstår också vällingar av mjölk.
 40.) "Prödvälling = leipävelli. Till sån
 kokades bitar av piiska, ett ojäst
 kornbröd, i en blandning av vatten
 och mjölk. Lite smör i salt hade i.
 Dom hade för övrigt kornmjöl i lode
 mest på välling av sånt. Ja' vet inte rik-
 tigt, hur dom kokade kornmjölsvälling =
ohrajauhovelli utan nänting i. Dom åt
 också mycke välling av fisk. Färsk eller
 salt löja koktes i vatten i Sen tog
 dom upp fisken, när den var kokt.
 Vällingen avseddes med kornmjöl. Sen
 la' dom några löjan i var tallrik
 i vällingen hälldes på. Denna välling kal-
 lades löjvälling = pikkasillivelli. Lika-
 dant kokte dom välling av skrämming,
 kallades skrämmingivelli = skrämmingsvälling.

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEÅ
 Frgl. M 81

Talivelli = talgvälling gjordes så, att man skav talg i bitar, fräste dem i lät den sen koka en stund med vatten, varefter vällingen avreddes. Ja' har aldrig lyckats lära välling, men ja' vet, att dom har gjort nycke' sin före."

41.) Klimpivelli = klimpvälling. Till sin lät dom mjölk koka opp. Sen gjorde dom en ganska stadig smet av kornmjöl = ohrajauho, vatten i salt. Av smeten tog man sen skedvis i ta' i den kokaude mjölken. Kaitovelli = mjölkvälling koktes av mjölk i koengyn = ohra-krygni i avreddes med kornmjöl."

42.) "Ja' har inte kört, att dom haft några särskilda namn på vällingar, som äts vid olika tillfällen."

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEÅ
Frgl. M 81

E.

43.) Gröt heter puro. Vanlig sömjölk = maifo var vanligast som grötväta = puurontaste. Men också piimä = sur skummjolk användes. Det var såmjölk, som blev kvar, sedan man skummat av det tjocka gräddlagret på filbunke. Dom, som inte hade råd att ha mjölk till gröten, använde Snapsvatten-sirapivettä. Folk åt också gröt med 'gröt-öga' = puuronsilmä. Dom hade en sänt, d. v. s. en suvöcklich, i varje kallrik å doppade varit skedblad gröt i.

Stadig och tjock gröt kallades kalkuna.

"Ja minnas en 'husbonde' (husfaderen i gården kallas alltid så, husmodern 'vårdinna'), ja kommer inte ihåg

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEÅ
Frgl. M 81

va han hetke, men han var 'husbonde'
 i Mäkivinnala. Han sa, at grøten skulle
 vara så hård, at om en hest kumpade
 i den, så skulle de' inte få bli några
 märken efter skon. De' var korn-
 mjölsgröt de' var fråga om. (Kornmjöls-
 gröt = okrapuro). Dom måste alltid ta
 upp gröt at de andra i gården först
 å sen blanda i så mycket mjöl, dom
 nästan kunde få ner i den gröt, som
 'husbonden' skulle ha. När gubben fick
 riktigt stadig gröt, var han nöjd å sa:
 "du märks de', att vinden inte blåst bort
 mjölet från grøten" = Lyt ei ole kuuli
vieny pois jauhot puurosta.

- 44.) "Ja' vet inget namn på lunn, klis-
 seraktig gröt."
- 45.) "Ja' minns, att dom ha kokat

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

smörgår = voipuuuro, men ja' har aldrig gjort de'. Dom 'sätte' nog ganska mycket smör i, när dom kokte den. shaito-puuro = mjölkgröt, gröt av vanlig mjölk & kornmjöl. Dom har också kokt gröt av vatten & kornmjöl. Den kallades vesipuuro = vattgröt."

46.) "Brödgröt = kiiseli har dom gjort, så fort de blev nog med sukkarar av bröd. Till den lagade dom fläsk- eller kalvitlar, hällde i vatten & brödbitar, varefter det kokades & pödes ihop till en gröt, som äts med smör. Lappa-puuro = klappgröt hade vi också i land. Ja' minns, att vår piga hade koka sin gröt en söndag. Klappgröten gjordes av kornmjöl. I den vispades krossade bär, färsk eller andra. Aest hade dom lingon

i sin gröt. Den äts me' mjölk. Så ha-
 de dom också vanlig mjölgrot = jauho-
puuro. Sin kunde vara av päg-
 eller vetemjöl. Potatisgröt = potatipuuro
 koktes så: man påskalade potatis å
 lät den koka, varefter den stöttes
 sönder å blandades me' mjölk, mjöl
 å smör.

I äldre tider användes ej gryn-
 gröt = kryppipuuro som vardagsrätt, då
 koringryn var en så svåråtkomlig vara. Folk
 måste nämligen göra dem själv. Man
 hade därvid en lästöt, som man
 slagit fullt med spikar i, å me'
 den krossade man kornet. Gröt
 av süss gryn äts bara på påskent."

47.) "När man kröskat första pian-
 korn, skulle man ta' av det och

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEÅ
 Frgl. M 81

mala på handkvarnen så mycke mjöl,
att de räckte till en gröt. Denna gröt
kallades siepi puuro = skärgröt. (För an-
vändes vid mejning av säd m. m. en skära = siepi)
Uutuspuro = nygröt, egentligen gröt av det
nya, kokades lite längre färr på lös-
ten, när man både får allt kött
i varit till kvarnen i färr allt melet,
så man hade lite finare mjöl än koka
gröt av."

48.) Angående Skärgröt se föregående
nr.

F.

49.) Maträtten 'palt' heter kakkoja.

50.) Ar gammalt hade den en särskilt
fråg, som användes mest än göra palt-
deg i. Man lagade flera sockers palt.
Korvmjöls palt = okrajaukokakko var vanlig.

Till sådan gjordes en deg av vatten, kornmjöl och salt. Av denna utklappades med händerna runda, platta kakor, som lades i kokande, saltat vatten.

De ätos med smör. Av likadana deg gjordes på samma sätt kakor, som varo litet tjockare på mitten. Inuti dem lades litet kalq. Denna kalq, som kallades vanhakuu = gammelmäns, var fört beredd på särskilt sätt. "Ja' minnes, hur manna skär på kalq i suu' bifan, blandade dem me' grovt salt ä' la' allt i en påse, som sattes på spisuren eller sockugnen. Efter en vecka var den färdig ä' användas. Som tog av den lilla paltt eller också skekte de den ä' ät den me' potatis."

Stömmingspalt = tröminkikakko var

också vanlig. Strömmingen togs ur fjärdin-
gen i backades sönder precis som den
var med huvud, ben & fjärb. Massan
blandades med vatten & kornmjöl till
en så fast deg, att den kunde klappas
ut med händerna till runda kakor,
som koktes i vatten.

"Står den hade mycket rom av abborre,
nöt o. s. v., kokte den rompalt-
mätikakko. Kinnorna togs bort från
rommen i den hades sönder, blanda-
des med kornmjöl, vatten, mjölk & salt
till en ganska stadig smet. Av den
togs med sked lagom stora klumpar,
som koktes i vatten & äts med smör.

Klaud kokte den potatispalt =
potatilikakko. Den rev råskalad potatis
& blandade med kornmjöl, lite vatten &

Salt. Bakades ut till runda kakor i stekt
 fläsk lades inuti. Kokades i saltet vatten.
 Sen man inte hade råd att ha
 stora suioer till paltten, tog man av
 spadet, som paltten kokt i, till på
 varje sallrik i hade en liten suioer -
 klick i. Eller tog man sin där salt kalg
 stekte den i doppade paltten i flöttet.
 I senare tid har man också använt
 fläskflott till paltt."

4.

51.) Pannkakor heter pannkakko.
 Ugnspannkaka = uunipannkakko. Tunn
 pannkaka kallas isoja plättiä = stora
 plättar. En tunn pannkaka användes ock-
 så videt räiskäle.

52.) För gräddades pannkaka i långpan-
 na i bakugnen, gärna i samband med

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

Bak. "H älden tid han dom inte
 gjort så mycket pannkakor. Dom ha-
 de bara kornmjöl på den tiden &
 det var löst ut göra pannkakor av
 salt. Vä' ja' minns, så hade dom
 på mannanas tid vetemjöl & då gick
 de' ju bra. Dom började ganska snart
 smuggla in ryskt vetemjöl från Fin-
 land. En pannkakspast gjordes av
 mjöl, mjölk & salt, hade man ägg,
 tog man säm i oxsa. Sen hällde
 man saften i en långpanna. Ja' kan
 inte komma ihåg, ut dom gräddat
 vanliga, tunna pannkakor för.

"Dom ha gjort mycket s. k. pannkaki-
 ost = pannkakkojuusto för. Tillverkning av
 sin tillgick på följande sätt: mjölk väm-
 des, & en på särskilt sätt ordninggjord

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

Löpmagen sänktes ner i mjölken,
 som då skedde. Sen togs ostmassan
 upp å pressades ned i en ostkorg, som
 var konstruerad flätad av keik-
 bäris och -rötter, som befräts från
 barken. När vasslan runnit av, togs
 osten upp å gräddades direkt på den
 heta stekallen i bakugnen. Stamma
 gräddas den alltid i en stekpanna.
 (Det tillverkas mycket paunkakost,
 särskilt i Finland, där sådan i allmän-
 het finns att köpa på järnvägsstatio-
 nerna.) (Löpmagen rengjordes, saltades
 och sattes till torkning på en tv-
 kluren pinnar, så den hängde som en
 päse. Den kunde användas flera år,
 sattes bara till torkning efter
 varje gång den begagnats.)"

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935

NB. NEDERTORNEA

Frgl. M 81

53.) Det förekom också potatispannkaka = potatispannkakko. "Dom var på potatis, blandade den med mjöl, mjölk i salt i gräddade den i takugnen. När stekpannorna kommit i bruk, gjorde dom kolbulle = räiskäle.

De var en soaks fjockars pannkaka av vatten, mjöl i salt, som gräddades i mycket flott i en (punn) stekpanna.

Da de började jimmer fläsk, gräddade vi fläskpannkaka = fläskipannkakko. Den gjordes som vanlig pannkaka, fast man hade stekta fläsktärningar i smeten."

H.

54.) Beteckning för soppa är Soppa. Detta ord användes mest om söt soppa av bär eller frukt. Om annan

soppa beagwas ordet velli.

55.) "Ja' kämmer inte till ordet
'Lupannat'."

56.) Beteckning för det lamma
i Soppa är liemri = spad. Klump =
klimpi. "Till klump har dom lagi' av kött-
spadet, läti' de' kallna i röret i mjöl,
fias de' har blivi' ganska tjockt. Sen
har dom lagi' me' en sked i lagt
klumpar direkt i den kokande sop-
pan, läti' i sänder, för den fisk ej
stamma av i kokningen."

57.) Tunn mager soppa kallas sinku.

Timmig, tjock soppa kallas sakea velli.

58.) "Vi ha inte kallat ingredienser-
na till soppa nåt särskilt."

59.-60) "Föru var de vanligt, att dom
på första fetsidan alltid skulle ha

ärtsoppa me' kokätt i. Till den hade dom gula ärtor, som las i slöt å sen koktes tillsammans me' kåttet. Den kallas hernovelli. "Var ganska god."

"Fisksoppa = kalavelli kokades, när dom fått mycke' mört. Den kokades då alldeles sönder (den rensades först å först). Soppan slogs genom ett durkslag, det fisk-kött, som ej gick genom av sig självt, pressades genom med tillhjälp av en visp och benen blev kvar i durkslaget. Den reddes sen av me' mjöl å mjölk. Till det hade dom också bitar av Rillsötter å potatis i soppa."

"När dom kokat lake, som dom skulle äta, kokade de av spadet laksoppa = maevelli. I spadet hade dom pot- å potatisbitar å redde me' mjölk å mjöl."

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

"Före tog dom reda på lactarman-
 na i kokade soppa på dem. Den kalla-
 tes kihavelli, som egentligen betyder gäl-
 välling. Dom ha öppnat skumman i
 gjort ren dom i saltat dom. Sen har
 dom kokat dom (skars först i sura bitar)
 i vatten. De blev ganska feta spet; dom redde
 med mjöl i mjölk.

Så har dom kokat vanlig kötsoppa=
kihavelli. Salt kött skars i sura bitar
 i koktes i likaså potter i potatis. När
 soppan var färdig, hade dom i klump.
 Dom hade för det mesta pannkaka efter-
 it i så redde dom soppan genom att
 ta ett par skivar spet i skölja ut det, som
 'lämnat' av pannkakssusten.

Tilland hade dom också socker-
 soppa = kuivalihavelli. Dom har lagt socker

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

nöt- och

renkött i blöt, skurit det i bitar å kokat (de behövd koka länge). Sen har som haft i korengryn å, när soppan var färdig, klump.

En lite finare soppa var sirapi-
velli = sirapsoppa. Användes ofta på be-
gravning å kallades då kupulavelli =
(knölvälling) kulvälling (närmast skänktsam bevä-
ning). Denna soppa kokades av sirap, vatten,
svagdricka, russin å korengryn å redades med
potatismjöl.

Äå kokade som också ölsupa.
Svagdricka kokades upp för sig å mjölk
för sig. Mjölkem redades av å sötades,
drickat slops sämpten i.

De söta soppan var nog lingon-
soppa den vanligaste. Den kallades puola-
soppa å koktes av lingon å vatten. Sötades
i äldre tiden med sirap, i senare med

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEÅ
Frgl. M 81

socker. Reddes med potatismjölk.

Havressoppa d. havresötling = kaura-
velli koktes också. Särskilt användes den
som "föruing", när man gick å hälsade
på en kvinna, som jätta barn. Soppan skulle
då vara särskilt fin å kraftig. Den
koktes av havregryn, som passerades, mjölk
hålldes i å så hade man i mycke
sviskon å redde soppan med ägg.

Bländ gjordes de en annan
soppa, men ja kommer inte ihåg va
den kallades. Mjölk användes, löpe,
berniä, tillfördes genom att man sänk-
te ner en löpsaga i mjölken. Ystningen
koktes upp, sötsades å äts som soppa.

I yngre tid har barn haft soppa
av sviskon, russin å sagogryn.

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935

NB. NEDERTORNEÅ

Frgl. M 81

7.

61.) Lingonmos = löötälyitä puoloja egentligen
 skötta lingon var det enda i bärväg, som
 dom hade föru. Dom skötta lingonen och
 förvarade moset okokt. Av moset tog
 man efter hand, som de beskrödes.

Lingonen pensades sålunda: En bli-
 sig dag bredde man på gården ut en
 stout skynke, exempelvis en gammalt se-
 gel. Sen tog man av bären med ett
 kär i hända som högt uppifrån
 ned på skynket. Därvid bläste skripet
 bort.

Bärmoset förvarades i en tytta
 av trä, kallat pudapytty. Moset sötades
 i äldre tider med smör, i senare med
 socker.

62.) Bönor vara inte bända i Frukten

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

För.

63.) Ärtor odlade som inte själva för. De köpte men bytte till sig gula ärtor.

64.) Rål har som inte heller odlat förrän på senare tid. Dom åt för just unga grönsocker.

65.) Rova heter navis. Man skav rove i luma skivor å stekte dom i en vanlig stekpanna. Barn grävde förstås ut rove å äto det utskrapade. Så hade dom i soppor, ex. i köttoppa rove, skura i bitar.

Rovena ängkohades. Dom skars då i bitar, som lades i en gryta med litet vatten på botten av grytan. De lock lades på å rovena fick stå å koka.

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frå. M 81

66.) Kålträtter kallades kaalijuurit. Sådana användes bl. a. i kötsoppa. Sammansättning med potatis användes de i potatis-juurisottku.

Som gjorde får en köttstuvning, som kallades lihaluvinki. Bitar av får- eller nötkött kokades först, sen slades köttbitar i sen potatis. Alltsammans gick sedan ihop, så det blev tjockt som en gröt.

67.) Det finns en mycket lättsig potatissort, som är liten och guldglänande färgen. Den kallades i kallas än idag för pietarin putati = Petersburgspotatis.

Det var nämligen finska soldater, som fört den med sig från Petersburg, då de återvände från rysk-turkiska kriget. Detta skedde någon gång efter år 1810, tidigare

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

hade potatis ej funnits här. De var många gamla, som aldrig kunde lära sig fryka om potatis, utan föredrogo de gamla lättrliga pöroerna. 'Husbonden' på Näsäki-Viinala i Wuono by hörde till dem. Han kände potatisen för piiruhautti = fis- eller prutthagel.

Potatisen kokades för mest med skalen på. Beteckning för potatisskal är putatinkuori. Skala potatis = kuoria putatia. Skalat potatis = kuoripäliskä. Man använder samma uttryck för skala på och kokt potatis, nämligen kuoria putatia. Det finnes en mera skämtsamt uttryck för skala potatis med fingarna: kynsia = klösa. 'Ja' har många gånger setts på, när dessa gamla ha skalat potatis med fingarna. Som ha först dragit av skallet från en hel-

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

vann av potatisen. Därefter har den doppats
 den i salt eller i en s. k. doppkopp (en skål in-
 nehållande litet varmt potatisvatten med
 en smöcklick i), så har den ätit en bit,
 doppat igen i doppat i mun så så klämt
 till så att den får skallet i hand."

Avfallet, som uppstår vid skalning av
 potatis kallas putatinkuori = potatisskal.
 Potatis, som stekes i askuöjan kallas ask-
 potatis = tuhkapotati. Potatis, kokt med
 skal på, kallas skalpotatis = kuoriputati
 eller kuoripäälinen putati = potatis med
 skal på. Om potatis är mjölig säger
 man att den är 'Sandig' = hietävö.

Beteckning för potatismas är
pottusotku = potatispösa.

Potatis användes till den i nr. 66
 beskrivna stuvningen lihakuvinke.

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEÅ
 Fgl. M 81

68.) ⁷Köttmat kallas liharuoka. "Ja" kommer inte ihåg nån särskild benämning för "fet köttmat".

69.) "Ja" minns inte nåt särskilt namn på olika slags kött."

Beteckning för köttbit lihakappale, för mycket seg köttbit sitkeä, för köttliuusa lihaluska = köttlamsa.

70.) Färskt kött äts dels, när man slaktat en djur, dels då och då under vintern. Genast efter slakten lät man det kött, som man ej omedelbart hade bruk för, frysas och det smakade efter upptinandet precis som färskt. Det kött, som dom inte hann äta upp under vintern, saltades i i april hängdes det upp på takisen till torkning.

71-72.) "Dom hade ibland stek, endera stekt
 i långpanna i bakugnen eller på björkis
 oxsa i bakugnen. Så förstod man vanligt
 kokt kött, som äts med potatis, röttor
 eller potatis. Dom gjorde också en sorts
 köttstuvning av kött & potatis, som
 skars i småbitar & las varvatals i en
 långpanna, kryddades med salt & hel
 kryddpeppar, en smäcklig las i, vatten
 hälldes på & de fick koka i bakug-
 nen. Ja' minns, en dom många gånger
 gjorde sånt i minn hem i Ånons. De'
 var mycket gott, dom kallade de för
lihaa ja potatia = kött och potatis. Dom
 var också gjort kalops = kalopsi, den
 gjordes vanligtvis av kalvkött. Bitar av kött
 stektes litet, hällades över i en gryta,
 mjöl ströddes på, vatten hällades i och så

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935

NB. NEDERTORNEA

Frgl. M 81

fick det koka färdigt. Kryddades med salt,
hel kryddpeppar å lagerbärsblad.

Dom hade för de mesta i så lite'
vatken, när dom kokte kött, än det bara
räckte ån åta som sås till köttet. De blev
aldrig något köttspat över till soppa."

76.

(73-76.) Fläsk heter fläski eller läski. "De
var så lite' va' dom använde fläsk före,
de var just ingen, som hade gris på den
tiden. När enda gring köpte dom ameri-
kanskt fläsk. Sitt började komma i bruk
för c:a 50 år sedan. De var för de'mesta
härsket. Lite' längre fram, när kommuni-
kationerna blevo lättare å snabbare, så
ån de kunde få amerikanskt fläsk, som
ej var dåligt, tyckte folk ej om detta,
då det ej hade den goda, härskna sau-

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

koa, som de var vana med. Dom åt fläsket
 stekt i kanningar eller också skau som
 skivor av det råa fläsket å la' de på bröd.
 De' tyckte som var väldigt gott.

L.

77.) Koro heter makkara. Vid koro-
 tillverkningen gjordes en smit, som med
 tillhjälp av en korokatt = makkarakatti
 stoppades i mycket väl rengjorda koro-
 skinn = makkaranahkar ^{eller makkaranseholi.} karuuna, som skulle
 användas till koroskinn värdes med hjälp
 av en lång käpp, kallad suolikeppi, skölj-
 des, trampades ner i snön, sköljtes änga, skrapa-
 des å sedan stampades de i snön, sköljdes å vär-
 des flera gånger. Så satte man i ett s. k. koro-
 horn, bläste upp karuuna för att se om
 dom var hela å rena. Koro horn = makkara-
harvi.

Dom gjordes inte koro när särskild dag, utan när dom slaktat.

Dom har just inte gjort så mycket koro här för. Jag minns att dom gjort när slags kötkoro, som sedan curisröktes. Vat den kallades eller hur den gjordes, vet ja' inte. Dom ha mest kokat inlöverna i saltat vatten å ätit dom som dom var. Island har dom helt enkelt lagt tungorna ovanpå potatisen, kokat dem så å ätit dem sin potatisen.

28.) Sylta gjordes av kalvhuvudet, inlöverna, nedersta delen av benen och äte säure kött. Alltsammans kokades, köttet skrapades av å hackades fint tillsammans med inlöverna. Det hackade hällades i lagom med späd, saltades å pepprades å kokades en stund, hällades sedan upp i för-

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEA
Frgl. M 81

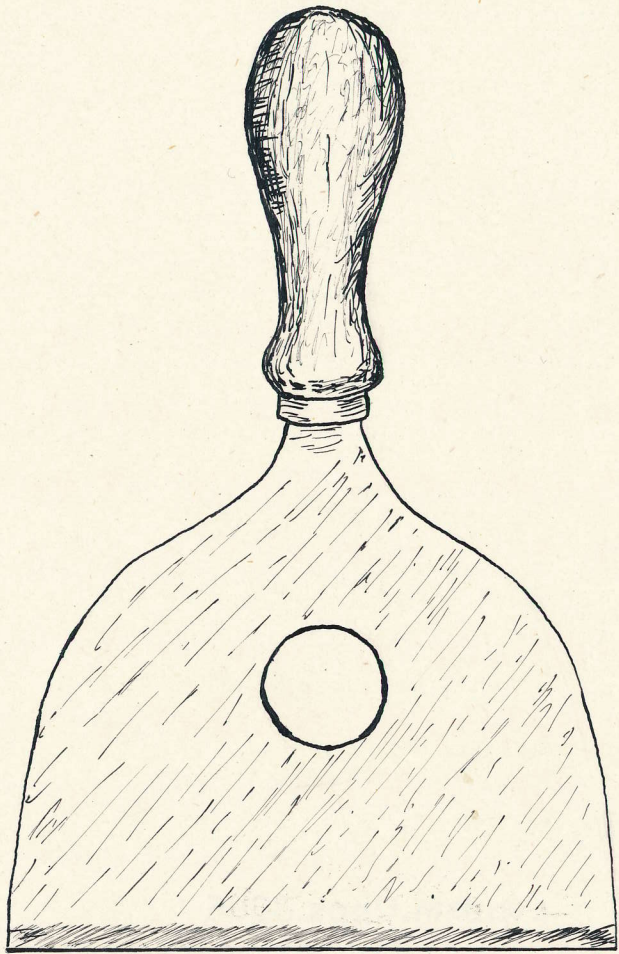
man å fick stela.

79.) Tölsan bruket pylsig. Lovca, hjärta å
 lungor av ka eller jär koktes i saltat
 vatten. Hackades därpå. Korugryn kokades,
 man blandade det hackade i grynnet, sal-
 tade pepprade å hade i russin = ~~russtina~~.

Tölsan fick koka en god stund, varefter
 den pyldes i den renbjörda nätmagen,
 som kallas kuninkhanlakki, vilket egentli-
 gen betyder kungsmössa. Det, som inte fick
 plats i nätmaget hade dom i en tygta.
 Ständes ut å fick frysa. När man skulle
 äta av tölsan, skar man loss en lagom
 stort stycke, som man skakke upp.

80.) orden 'hack, hackmat' finnes ej. Vid
 hackning av något användes en hacklä-
 da = hakkaloova. Tre hackknivar användas,
 man håller en i vardera handen. Hack-

Hackkniv (Hakkoranta).



ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
 NB. NEDERTORNEA
 Frgl. M 81

Anna Johansson 1935

kniv heter hakkuranta.

81.) Ärliga inälvor kallas sisuskalut.
Lever = maka, hjärta syän eller syän, lungor = kuukkot.

82.) Lungmos gjordes av lungorna och korugryn eller risgryn, russin hade man också i. Den gjordes på samma sätt som pölsa, men hade ej i nätmage.

Sk.

83.) Blodpalt kallas verikakko. Av blod, vatten, rågnjöl i salt gjordes en smet, varav med sked togs lagom stora klumpar, som kokades i saltat vatten.

Beteckning för 'paltbröd med blod i' är verileipä - blodbröd.

84.) Blodkruv kallas verimakkara. En smet gjordes av blod, vatten, rågnjöl, salt, muskot. Heland hade den också i på falg

ULMA 8385. Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEÅ
Frgl. M 81

i Suci bitar. Sen hade man sueten i korv-
skinn med tillhjälp av en korvboord. Blodkor-
ven koktes, lades i ett kurl, som ställdes ut
i korven gick gysa. Sen togs av korven vid be-
hov, den lades i en långpanna, som ställdes
i ugnen. Äts med smör.

85.) Man gjorde också blooplättar =
veriplätttyjä. Man tillredde en suet av blod,
vatten, rågnijöl å vetenijöl, salt å något vit-
peppar. Många hade i färsk eller salt kalg,
skuren i bitar.

N.

86.) Både kalg å ister kallas kal. Det
fjocka laget av fett, som finns inuti en
djur kallas kalipaita = kalgskjorta. Resterna,
som bli kvar, när man skivat kalg,
heter piimujä. Flott heter rasoa.

87.) Ja' kunnas inte till när påta,

som kallas 'mjöja.' Man slakte fläsk i färingar, hade i lite vatten å vispade i veteujöl, så de' blev en fjock sås, som äts till potatis. Ja' kommer inte ihåg vad sassen kallades.

Doppa något i någonting heter kas-faa.

88.) "De' förskrom just inte, än dom beedde glott på bröd.

89.) "Dom ha' just inte haft så mycket glottbräcker föru."

Q.

90.) Blöta heter plöötää. Man tog kunnbrödsbitar å la' ner i kokande köttspad eller fläskspad. Togs genast upp med en slev i äts med sås. Dom gjorde i bland mjölkblöta = maitoplöötää, man tog så kokande mjölk i stället för spad.

ULMA 8385, Anna Johansson. 1935
NB. NEDERTORNEÅ
Frgl. M 81

91.) Att doppa potatis i kalla smör
s. k. potatisväta = putatinkaste. Den be-
stod av potatisvattnen, vare man haft be-
stet smör i kallad lök.

92.

92.) Lika har inte smänts så mycket,
men väl skänning = skänning. Den köp-
tes från Nakkala.

93.) Skänningen kallades på glöd el-
ler också kokades den i ättika med potatis.
Det kunde hända, att den på vintern
genom lapparna kunde få köpa jensen
norsk järksill = varressilli. Den kallades
vanligtvis. Men sällan kokades
den.

94.

94.) Lika har inte funnits förens på
senare tid. Om vi skulle kunde den dock

Jä tag på mycket fjöfågelägg = vesilinnimuna.
De' var mest näsäggs = kajavannmuna, som
dov saulade ute i skärgården. "När ja' var
liden var jag med ut en gång till en ö,
där de' fanns så mycket ägg, så vi fick
flera korvar fulla." Ägg seektes, kok-
tes ä' användes i pannkaka.

R.

95.) Krydda heter kryyvi. Ordet har
endast samma betydelse som i riksspi-
ket.

Ordet 'krydda' har ingen direkt mot-
svarighet i fornvedalsfinskan, utan man sä-
ger, att man ska ha i (f. ex.) peppar = panna-
pippuria.

96.) Kryddpeppar = kryyvipippuri, användes
till köttmat ä' vid inkokning av fisk. Anskot =
muskotti, bl. a. i blodkorv. Starkpeppar =

väkeväpippuri tiu köttmat. Senaps = sinappi.

Lök = lööki, gräslök = puncholööki, bl. a. i potatisvåta i kill kött (tiu det sistnämnda endast vanligt lök). Dill = filli användes i inkokt fisk, vanligt i lax. Kaueel = Kandel, en bit kaueel har lagts i nyjölkrätting.

Dom har haft och har än idag kaueel i thé.

Ingefära = inkefäri. Dom har givit i fuggat på ingefärsbitar. Ingefärsblad = laakepärinlehti användes i kalops i när dom kokte in fisk (tiu kalasmat).

97.) För rossning av kryddor har dom använt mortlar, dom va mest av spatjärn. Mortel = mortteli.

98.) Salt förvarades i saltkar. Att dom till dom andra kryddorna hade nått särskilt kärl, kommer ja' inte ihåg."

Sagesmän:

Tina [~]Åqvist, Salmis, 61 år.
Arv. [~]Åqvist, --, 58 "
Maria [~]Blombäck, " , 71 "
Maria [~]Korva, " , 67 "
William [~]Danell, Nuono, 58 "
G. J. [~]Strandberg, Nikkala, 55 "

Hjälp med de finska dialektorden har
jag erhållit av kand. Helge [~]Åqvist.

upptecknat av:
Anna Johansson 1935.