

9297

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Gästrikland  
Järbo sn

9297

Nordin - Grip, I, 1935

ULMAs fräjel. 1481 skatlagning.

Uppgift om meddelare

1 + 34 bl. 4:  
1 " "

240 910

Matlagning

Gästrikland , Järbo socken

Sommaren 1935.

T. Nordin-Grip

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JÄRBO  
Fol. M 81

Meddelare i Järbo

2

Per Ersson, 84 år, ( Dristis <sup>Å</sup>Per Ersson) Nordanå.

Klara Kristina Hansson, f. 1862 i Ransäter, Värmland . ( Ålandsmor.)

Bosatt i Järbo sedan sitt 18:e år , Kungsfors.

Hans Larsson, f. 1856.

Karl Erik Lindfors, f. 1874 . handlande.

Per Erik Persson, f. 1866 . ( PerPers PerErik )

Järbo i juli 1935

*J. Nordin-Grip*

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JÄRBO  
Fol. M 81

Man tillredde maten i kittlar<sup>1</sup>, grytor<sup>2</sup>, stekpannor<sup>3</sup>, pannor och långpannor<sup>4</sup>.

Kitteln kunde vara av messing med blott ett par avvikna snibbar till öron<sup>5</sup>, ett öra<sup>6</sup>, flera örer<sup>7</sup>. Kitteln saknade ben<sup>8</sup>, var vanligtvis rund i botten. Den kunde ha ett handtag som ett ämbar<sup>9</sup>, ett s. k. fatan. Detta fatan kunde också vara löst. Så var fallet med grytorna, som oftast voro av järn med små örer<sup>10</sup>, i vilka man stack än ett par grytkrokar eller också ett fatan, som var ställbart för olika storlekar.

Stekpannan hade ett skaft, men vanligtvis inga fötter eller ben. Däremot hade somliga grytor små fötter, ett slags dubbar, så att de inte stodo på den kullriga botten.

Med panna menade man ett kokkärl, som i stället för örer hade ett skaft<sup>11</sup>, varmed man kunde lyfta den från elden, skaftpanna<sup>12</sup>. Kokkärilen nämndes ofta efter det vartill de användes, pärgryta<sup>13</sup>, messmörsgröta<sup>14</sup>, bärmörsgröta<sup>15</sup>. Även storleken kunde de nämnas efter: tiekansgröta o. s. v.<sup>16</sup>

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JÄRBO  
Frgl. M 81

1 kittlar 2 grytor 3 stekpannor  
4 långpannor 5 örer 6 öron 7 ben 8 ben  
9 fatan 10 grytkrokar 11 skaft 12 skaftpanna  
13 pärgryta 14 messmörsgröta 15 bärmörsgröta 16 tiekansgröta

Korngrynsvälling

(korngrynsvälling)

Man kokade krossa<sup>1</sup> korngryn<sup>2</sup> i vatten<sup>3</sup>, smälte sedan på<sup>4</sup>  
med mjöl<sup>5</sup>, skalmjöl<sup>6</sup>, det var sådant kornmjöl<sup>7</sup>, som såen<sup>8</sup> var avskala. Såen  
fick kon<sup>9</sup>, man ströja<sup>10</sup> agnen<sup>11</sup> åt dom

Medd. : Hans Larsson , f. 1856.

1 krossa 2 korngryn 3 smälte-på  
4 skalmjöl 5 såen 6 kō-n-kor-kōn  
7 ströja 8 agnen

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO  
Fgl. M 81

Klympvälling.

(klympvälling)

1. 2. 3. 4.  
Man gjorde en smeta av sikta kornmjöl och mjölk i en kupp  
och tog av det med en sked och lade i kokande mjölk. Det blev klympvälling.

Medd.: K. E. Lindfors. f. 1874.

1 smeta = smet 2 sikta = sikta 3 kornmjöl + kupp

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JARBO

Frd. M 81

Pärvälling. (pärvälling)

Dom hade ben , som dom ha skavi<sup>1</sup> kotte av . Det var ben med ett kärne<sup>2</sup> (märg) i benpipene. Dom koka dom . Så koka dom risgryn i och råskala<sup>3</sup> päron och skar i bitar och hade i och gjord<sup>4</sup> smältning<sup>5</sup> av kornmjöl och mjölk.

Pärvällingen äts till middag , då man kunde ha grynkorv eller blodkorv först.  
(äts föret -- till förrät...)

Medd.: (Per Pers Per Erik) Per Erik Persson, f. 1866.

Annat recept.

Man kokar<sup>1</sup> krossa<sup>2</sup> korngryn i köttspa , och pärbitar<sup>3</sup> med eller också lade man päron och korngryn tillsammans med nå<sup>4</sup> kokött och lät det koka. Kokött -- sådant kött<sup>8</sup> , som man får då man slaktar ett storsänöt , brukar ätas till potatis.

Medd.: Hans Larsson , f, 1856.

1 skåv 2 skåv skåv 2 gjöva 3 päron 4 smältning  
5 kornmjöl 6 grynkorv 7 blodkorv 8 köttspa 9 pärbit.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JÄRBO  
Frgl. M 81

Helgrynsvälling. (helgrynsvälling)

Man kokade helgryn på mjölk, de skull' koka ungefär  
en tim<sup>2</sup>a, sedan var de 'te smält' på med mjölk och skalmjöl.<sup>4</sup>

Medd.: Hans Larsson, f. 1856.

1. helgryn 2 tim<sup>3</sup> 3. smält-på 4 skalmjöl

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JÄRBO  
Frgl. M 81

Bänkvälling. ( Bänkvälling /

Det var så , att dom hade jussom en pyts unner bänken , ---  
det var när dom hade väggbänkar -- i den pytsen rörde dom ihop mjöl - och mjölk  
mjölkmatrester , som blev under veckan , sen på lördan koka dom det där och  
gjorde smältning på det om det var för tunn. Det var ~~me~~ sån där kitt ( rest )  
av mjölk - och mjölkmat . Man kan förstå , hur det skulle smaka.

Medd. : K. E. Lindfors , f. 1874.

1 jussom      2 bänk-bänjen      3 väggbänk  
5 lördan      6 smältning      7 kitt

Risgrynsgröt.

Hästrikland

Järbo sn

Man koka' risgryn i vatten eller i vatten och mjölk, men de blev mer hårdkoka' i mjölken, sedan smälte man på med mjölk och skalmjöl (skalat kornmjöl). Slog opp i fat och ringla' sirap ovanpå. (seräp)

Medd.: Per Ersson, 84 år, Nordanå.

" smölt-på = redas av.

" skalmjöl = avskalad mjöl, fitt från sädos.

Järbo i juli 1935. I. Nordin-Grip.

Ärtklubb. ( äf'klüb )

Ärtklubben han var stadi<sup>1</sup> riktigt ohjälpligt<sup>2</sup>. Man kokade en gryta full. Dom rörde ihop klimpar<sup>3</sup> av ärtmjöl och vatten och la<sup>4</sup> ner dom i kokande vatten, som skull<sup>5</sup> var saltat.

Man åt fläsk och vetmjölssås till Det gick mycket fläsk åt ärtmat.

Medd. : Hans Larsson, f. 1856.

Ärtklimp.- ( äf'klymp )

Ärtklimp koka<sup>1</sup> en del, jag vet int<sup>2</sup> riktigt hur dom gjorde, rörde ihop klimpar och släfft<sup>3</sup> ner i en gryta med vatten, som kokade. Dom åt fläsk till och när sås. ( ärtklimpen troligen mindre klimpar än ärtklubben. Eppis<sup>4</sup> antagande. )

Medd. : se ovan !

1 st<sup>1</sup>ade ~ st<sup>1</sup>ad<sup>1</sup>ü    2 äf'ä<sup>2</sup>hpligt    3 klymp-ar.  
4 äf'mi<sup>4</sup>öf    5 släp<sup>5</sup>ps ~ släp<sup>5</sup>ta ~ släp<sup>5</sup>t ~ släp<sup>5</sup>is  
~ släp<sup>5</sup>ta ~ släp<sup>5</sup>t

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Frgl. M 81

Pärgröt. (pärgröt)

Dom koka p<sup>1</sup>äron och m<sup>2</sup>osa me en stor slev<sup>3</sup> eller me en stamp<sup>4</sup>,  
hade i mjölk i grytan och koka opp och rörde i pärgröten och hade i mjöl ocks  
också. Det fick koka, tills det blev tjockt. Sen slog dom opp det i ett fat,  
åt fläsk tell och bröd eller också bara bärm<sup>5</sup>os, om dom hade linbär (lingon)<sup>6</sup>

Medd.: (PerPars Per Erik) Per Erik Persson, f. 1866.

1 p<sup>1</sup>äron = potatis 2 m<sup>2</sup>osa = mosa sönder. 3 slev = en  
4 stamp = klubba att stampa illa m<sup>2</sup>osa sönder  
potatis med. 5 b<sup>5</sup>ärm<sup>5</sup>os 6 linbär

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JÄRBO  
Fol. M 81

Färpannkaka.

(*färpannkåka*)

12

Man kokade <sup>1</sup> p<sup>ä</sup>rom , stampade sönder dom <sup>2</sup> , hade i kornmjöl ,  
 , lät det stå och söttna <sup>3</sup> , lade det i långpanna <sup>4</sup> och gräddade pannkakan . Åt  
bärmos <sup>5</sup> till .

Medd.: Per Ersson , 84 år , Nordanå .

1 p<sup>ä</sup>rom = potatis 2 k<sup>ö</sup>rmi<sup>e</sup>t 3 sö<sup>t</sup>nis 4 l<sup>ä</sup>ngp<sup>ä</sup>ns  
5 b<sup>ä</sup>rmos

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JARBO  
Fgl. M 81

Palt. / pält )

Palt det var blodpalt. Man <sup>1</sup>balldade blod och rågmjöl <sup>2</sup>, formade <sup>3</sup>  
 palten medhändren <sup>4</sup> och koka' den i vatten <sup>5</sup>, stekte fläsk till, skar och åt.

Medd. : Hans Lärssonson, f. 1856.

1 blödpält 2 blö-n 3 rågmjöl 4 hån-hånen  
 händor-händron 5 fläsk-fläsjs

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO

Frgl. M 81

Kaka -- grynkaka.

(kåker - grynkåker)

14

Kaka hade man till förning<sup>1</sup> . M n förvällde risgryn<sup>2</sup> , hade i saffran<sup>2</sup> , så det fick koka lamma<sup>1,3</sup> , så tar man av det, när det är tjockt , får stå litet och gräddas i mullöga<sup>4</sup>, tills kakan blir ljusbrun . Brukar göras smältning , innan man slår den i mullöga.

Medd. K. E. Lindfors f. 1874.

1 föyng 2 saffron 3 lamma = tillsemmat  
med. 4 mullöga = rent kopierat med upp-  
stövade kranter.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Frgl. M 81

Råmjölksystning. (råmjölk<sup>1</sup>systning<sup>2</sup>)

Man kokade råmjölk<sup>1</sup>, till det vart<sup>2</sup> ostar<sup>3</sup> i vasslan, sedan åt man den där<sup>4</sup> ystningen med sked som vanlig<sup>5</sup> süpanmat, hade smörgås till.

Medd.: K. E. Lindfors, f. 1874.

- 1 råmjölk
- 2 ost
- 3 vassla
- 4 ystningen
- 5 süpanmat

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Frgl. M 81

Pärsupa. ( pær'su:pa - pæ'gri:pa )

Man kokar krossade korngryn , skalad potatis och rötter , skurna i bitar, samt smälter på med vatten och kornmjöl.

Per Ersson , 84 år, Nordanå.

1 krös-kargryn

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Fgl. M 81

Fiksoppa -- russinsoppa.

17

Man kokade risgryn i vatten, hade i fiker och russin,  
sötade med serap, gjorde smältning med päronmjöl och vatten.

Medd.: Per Ersson, Nordanå, 84 år.

1. fiksesoppa. 2. russinsoppa. 3. fiker - fikor = katin-  
plommon. 4. russin. 5. serap. 6. smältning.  
7. päronmjöl.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JARBO

Fv. M 81

Fisksö. (fisksö)

Fisksö, det är fisksoppa det. Man kokar fisken, silar ifrån benen, smälter på med mjölk och mjöl.

Medd.: Hans Larsson, f. 1856.

- 1 fisksö
- 2 fisk - fisken
- 3 ben - en
- 4 smält - på.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Frgl. M 81

Strömmingssupa .. strömmingssö.

strömmingssupa ~ strömmingssö

Man kokade strömmingssupa eller strömmingssö, det var  
 saltströmming<sup>1</sup>, som kokades och sen smälte man på spa<sup>2</sup> med mjölk och mjöl<sup>3</sup>.  
 Kryddade med peppar.

Medd. : K. E. Lindfors. f. 1874.

1 saltströmming 2 smälto på 3 spa

Kallskål. (kälskål)

Kallskål söp<sup>1</sup> dom på kalas, det var drecka<sup>2</sup> med serap<sup>3</sup> i.  
Det var som e<sup>4</sup> tvära<sup>5</sup> soppa. ( Kort )

Medd. : Per Ersson, 84 år, Nordanå.

1 süp<sup>1</sup> söp<sup>1</sup> | 2 drék<sup>2</sup> 3 serap<sup>3</sup> 4 tvær  
5 söp<sup>1</sup>.

süp<sup>1</sup> ma gē ~ dem söp<sup>1</sup> söp<sup>1</sup> ma gē

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Ftbl. M 81

Ölsupa.

( Ölsupa )

Man kokade dricka<sup>1</sup> och vatten<sup>2</sup>, had i sirap<sup>2</sup>, smält<sup>2</sup>  
 på med mjölk och vetmjöl<sup>3</sup>, förr kornmjöl<sup>4</sup>, gade i bröd. Innan man börja<sup>5</sup> baka  
 skorper själva, köpte man alltid såna.

Ärtvälling.

( Ärtvälling )

Dom la<sup>6</sup> ärtren i blöt dan förut, innan dom skulle kokas,  
 det var gräarter<sup>7</sup>. Dom koka<sup>8</sup> dom i vatten, kokade kött och en bit kfläsk<sup>9</sup> först,  
 först, tömde ärtren i spa<sup>10</sup>. Sen tog dom opp det och åt päron tell. Det var mest  
 på lördan dom åt<sup>11</sup> där ärtvällingen på kvällen ( oppvärm ), så tog vi en  
 brödbit och la en kötbit<sup>12</sup> opppå och åt kött och bröd. Int svält han ihjäl<sup>13</sup>  
 tå dé.

Medd.: Hans Larsson, f. 1856.

10 päron =  
 notatis.

1 dricka 2 sirap 3 vetmjöl 4 kornmjöl  
 5 skorper 6 mjöl - ärtren 7 gräarter 8 tömde 9 spa

Mjök till supannat. (supannat)

I. Man åt ur ett filfat<sup>1</sup> till supannat, det var ett tråg<sup>2</sup> eller ett fat, som man hade silat upp sötmjök i<sup>3</sup>, så grädden<sup>4</sup> hade gått upp. Kring det sat man och åt med sked.

1 filfat 2 tråg trögga ~ tröggen 3 sötmjök 4 grädd.

II. Oppkokad mjök och bröd - Det var spettbröd, som man hade i mjölken.

opkokad mjök o bröd spettbröd

III. Oppkokad mjök hade man till vattgröt.<sup>6</sup> Man värmd opp gröten till, eller lade gröten i mjölken. Det var ett vanligt sätt att värma mjök.

Medd. : Per Ersson, 84 år.

6 vattgröt

Rovor . - / RÖVOR - R /

Man tog rovor , skar sönder, koka' och åt , det var till kött  
kött . Det var sällan .

Medd. : Hans Larsson , f. 1856.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Frgl. M 81

Kålrötter.

(kålrötter)

24

Man åt kokat<sup>de</sup> rötter , skar dom i tre — fyra delar ,  
kokade och åt dem , åt dom mest till smörgås , kunna hända , att man fick strö  
strömning också åt eller sill ibland.

Medd.: Hans Larsson on , f. 1856.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JARBO

Fgl. M 81

Ärtgröt. ( ärtgröt )

Ärtgröt koka dpm som vanlig rågmjölsg<sup>2</sup>röt.

Den skulle vara bra tjock<sup>2</sup> . Den åts med fläsk och vetmjölssås<sup>3</sup>.

Aldrig åt man ärtmat och sill .

Medd. : Hans Larssonson , f. 1856.

1 rågmjölsg<sup>2</sup>röt . 2 tjock-tjock<sup>2</sup> smetmjölssås<sup>3</sup>

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Frågl. M 81

Grynkorv.(gr<sup>yn</sup>k<sup>ör</sup>v)

( Viktig gästrikemat )

Man kokar krossade korngryn i vatten , sedan håller man på något spad ,  
 köttspad eller fläskspad ~~an~~ äldre kokning , lät det fortsätta att koka och åt ~~sed~~  
 sedan den grötaktiga "grynkorven" till fläsk eller bärmos.

Medd.: ~~Hans Larsson~~ f. 1856.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO

Frgl. M 81

Järbo i juli 1935. 7. Nordin-Grip

Färkorv. (pärköro)

Man råskalade päron<sup>1.</sup>, stampade sönder dem<sup>2.</sup>, hackade färske<sup>3.</sup>  
kött, blandade det med potatisen, stoppade korvmaten i tarmar<sup>4.</sup>. Åt den där<sup>5.</sup>  
korven till bröd.

Medd.: (Ålandsmor) Klara Kristina Hansson, f. 1862.

1 päron = potatis    2 stäm<sup>ps</sup> - stäm<sup>ps</sup> - stäm<sup>ps</sup>  
3 färske    4 korv<sup>mat</sup>    5 tär<sup>m</sup> - tär<sup>m</sup>

Göra ren tarmar. (2 ör 3 ren tärmar)

Man vände tarmen<sup>1</sup> och trampa<sup>2</sup> ner den i sågmölja<sup>3</sup>, sen skrapar man den och sköljer den i vatten<sup>4</sup>, vattna<sup>4</sup> dom sen så do dom vart ren. Man skull myll<sup>5</sup> ned dom riktigt i sågmölja.

Medd.: (Ålandsmor.) Klara Kristina Hansson, f. 1862. Kungsfors.

1 tärmar 2 trampa -- 3 sågmölja 4 vattna =  
lägga i vatten. myll = gnosa ner.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Frgl. M 81

Grynpölsa.<sup>1.</sup>

Man tog räntan efter kor<sup>2.</sup>, inmaten<sup>3.</sup>, det var hjärta<sup>4.</sup>, lunger<sup>5.</sup>, njurar<sup>6.</sup>, lever<sup>7.</sup>, koka' det i vatten och salta. Så hade man kokat korngryn<sup>8.</sup>, krössgryn<sup>9.</sup>, förut för sig, sedan blandade man dem tillsammans med den kokta inmaten och lät det hela koka tillsammans. Man fick se efter, så att det blev lagom av vardera slaget<sup>10.</sup>. Bröd äts till.

Man skyrd' opp litet fett och stekt opp grynpölsan i.

Kalvpölsa.<sup>11.</sup>

Man tog inmaten av kalven och hacka den, sen man hade kokat den. Spa tog vi vara på, man lade ner det och inmaten, som var hacka', i koppar (kärl)<sup>12.</sup>, det vart som bullar. Det var kalvpölsa eller kalvsylta<sup>13.</sup>, sedan det hade stannat<sup>14.</sup>.

Man tog huggu med, klöv det, villhjärnan skull vi ta bort, villören med, och käken bröt vi också bort. (Villhjärnan etc. det var körtlar det.)

Medd.: Hans Larsson f. 1856.

1. grynpölsa. 2. inmat. 3. ränta. 4. lunge. 5. njurar(?)  
6. lever. 7. korngryn. 8. krössgryn. 9. slag - slaggr. 10. gryn-  
gryt-gyt. 11. kalvpölsa. 12. spa. 13. kär. 14. kalvsylta. 15. stannat.

Pärduppa.(pär<sup>1</sup>d<sup>1</sup>u<sup>1</sup>p<sup>1</sup>a)

När dom hade stekt fläsk i e panna , tog dom  
och slog vatten i pannan och salta' , sätt fram de i pannan -- sen de' har ko  
koka' -- på borde' på en pannring' och duppa päron i och åt brö tell.

Medd. : (Per Pers Per Erik) , Per Erik Persson , f. 1866.

1 pän<sup>1</sup>rin<sup>1</sup>g 2 d<sup>1</sup>u<sup>1</sup>p<sup>1</sup>a -- , r. v. b. - 3 p<sup>1</sup>ä<sup>1</sup>r<sup>1</sup>o<sup>1</sup>n = p<sup>1</sup>o<sup>1</sup>t<sup>1</sup>a -  
hö -

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO  
Fgl. M 81

## Kolbullar. (kølbulle.)

Dom laga täll e smeta<sup>//</sup> två vatten och vetmjöl ( tidigare Kornmjöl )  
sen stekte dom fläsk och lät kolbullan koka i fläskflott.

En del vände bullan och svängd' opp panna , men ja' vände me' kniv.

Man stälpt' opp på e brökaka , allri en tallrik , bara brökaka i kolan  
(kolningen , kolskogen ) (køløn) , man åt saltströmming , koka ,  
och päron å på brö.

Det var hälkaker<sup>2</sup> av sammanmalet rågmjöl , det var längre norröver som dom hade  
3) treblandning . (kølkåker = kaka uttagen med  
hälmmätt.)

1) smets a.f. = smet.

3) treblandning = blandning av tre olika  
slags mjöl. Se Oranujo!

Medd.: Hans Larsson ff. 1856.

Järbo i juli 1935. J. Nordin-Grip - Grij.

Kaffe har malts i en trämortel med en trästöt , alltså brykade  
man stöta kaffe , ej mala.

Kryddor gjorde man likadant med , hade ett mortar och stötte  
i som man ännu stöter kardemumma .

De vanligaste kryddorna förr i tiden voro : anis ( det hade man i pär-  
gröt ) kanelbark ( kunde man också ha i pärgröt ) . Mejräm ( mirjam ) hade man  
i köttsoffa . Vidare hade man gräslök planterad vid gårdarna, den hade man  
i fisksoppa.

Medd.: (er Pers Per Erik) Per Erik Persson , f. 1866.

1 trämortel m. 2 trästöt 3 mafér o m.  
4 anis. 5. kanelbark 6. miriam  
7 gräslök.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JARBO  
Frd. M 81

Kärnmjölksost.

Man värmer söt mjölk dvs. oskummad, slår <sup>(2/8r)</sup> sedan i löpe samt kärnmjölken. Så får det stå, tills det blir ost. Så tar man opp den på vanligt sätt i ostkärl. Kärnmjölksosten kan inte sparas länge utan måste ätas snart. Man saltade på den. Den smakade syrligt. Av vasslan kokade man vanlig mesost.

Medd.: Per Ersson, 84 år. Nordanå.

*1) Kärnmjölksost*  
*2) Kärnmjölksösn*

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO  
 Fgl. M 81

*Järbo i juli 1935. I. Nordin - Grip*

Sötost.<sup>1</sup>

Man tar och varmer mjölka : har i löpsvatten<sup>2</sup>, det får stå, tills det blir tjockt , då rör man om det , tar opp osten med en hålslev<sup>3</sup>, kokar ihop vasslan , tills den blir söt och fin och brun. Sen tar man opp sötosten och äter den till smörgås.

Medd.: K.E.Lindfors, f. 1874.

Ystningsost.<sup>4</sup>

Sedan man tagit opp osten , kokar man vasslan , den ost, som då stiger opp, kramar man ur , lägger på en tallrik och äter med smör eller socker.

Medd.: se ovan!

Mesost.<sup>5</sup>

Sedan man tagit opp ystningsosten ( om man velat ) kokar man vasslan vidare, tills man ser att det blir mesost, låter denna svalna och rör om den , tar opp den i ett ostkläde<sup>8</sup>, lägger den i en form eller låter den hårdna ändå.

Medd.: se ovan!

1. sötost. 2. löpsvatten. 3. hålslev. 4. ystningsost. 5. vasslan. 6. mesost. 7. svalna. 8. ostkläde.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. JÄRBO  
Frgl. M 81

## "Symlör."

Man bakade ett slags små mjukbullar<sup>2.</sup>, som hette symlör. De bakades av korn-  
mjöl<sup>3.</sup> i tresnibb<sup>4.</sup>, voro vanliga som finbröd<sup>5.</sup> före vetebrödets tid. Man gjorde  
i av mjölk.

Medd. (Per Pers Per Erik) Per Erik Persson, f. 1866.

1. symlör - sr.
2. mjukbullar
3. kornmjöl
4. tresnibb
5. finbröd

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO  
Frgl. M 81

Bullbröd.<sup>1.</sup>

Bullbröd bakade man på kernmjölk,<sup>2.</sup> hade 8 liter kernmjölk och gjorde i med sammanmalet rågmjöl. Gjorde runda och avlånga tjocka bullar.<sup>3.</sup>

Färbröd. - <sup>4.</sup>

Dom kokade päronstampa,<sup>5.</sup> pärstampa,<sup>6.</sup> dvs. kokade päron,<sup>7.</sup> stampade sönder dom, hade i mjölk, mjöl och jäst, det fick jäsa och man bakade sedan ut det till mjuka, bra nog tjocka kakor, hålkakor<sup>8.</sup> var det.

Medd.: Per Ersson, 84 år, Nordanå.

1. bullbröd

2. jäsmjök

3. bäls - bullbröbäls

4. pärbröd 5. päronstamps ~ 6. pägstamps

7. stamps-söner 8. hålkakor