

9301

G Ä S T R I K L A N D

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

Ovansjö

9301

N O R D I N - G R I P, I., 1935

ULMA:s frågelista M 81 Matlagning
Uppgift om sagesmän

1+115 bl 4:o
2 bl 4:o

- Matlagning -

Gästrikland , Ovansjö socken.

J. Nordin-Grip, sommaren 1935.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fgl. M 81

Meddelare i Övansjö .

Maria Gustava Abrahamsson , f. Olsson 1863. (AbramsMor.) Numera bosatt i Storvik, förr mor i "Byränges".

Erik Eriksson, f. i Myre , 80 år. (TomtErik)

Maria Forss, f. i See , 69 år. Österberg.

Eristina Eulalia Klasson , f. i Myre år 1871. Sandkälla. (kallas Elin)

fru Moberg, f. 1862."Skurras"i Sandkälla . Skurras är ett öknamn.

Anna Brita Olofsson, Nor , 67 år ,(SkvalasAnnaBrita) har varit mor i Daniels i Stocksbo, nu änka och hemflyttad till fädernegården.

Karin Persson, f. 1850 . Lem. (Åkrasmor i Lem.)

Johan Persson, 76 år , f. och boende i Österberg på hemgården OlErs.

(OlErsJohan)

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÖVANSJÖ
Fgl. M 81

3

Stina Kajsa Äng, f. 1839. Ängsmor, Ner. Sedan julen 1935 är hon Ovansjö
äldsta invånare. Ovanligt redig och vid god vigör, hon är född i Hammarby
och har som gift bott i Eltebo av Torsåkers socken. Hennes dialekt är
färgad av torsåkersmål men torde vara ett exempel på det språk, som förr
talats i Hammarby. Det överensstämmer nämligen till synes helt med det Ovansjö-
mål, som av prof. Anders Uppström, själv född i Hammarby, redogjorde för
i sin profföreäsning vid Upsala universitet år 1859, senare med
kommentar utgiven av W. Uppström i ^{1/II}Miscellanea. Hon har således plur. på -ur
av sv. fem. limpur, stintur osv. medan modernt ovansjömål har -8r : limp8r,
stint8r etc.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

F. M. 81

1. Upps. 1916

Ovansjö 1935

J. Nordin-Grip

1.
Att bereda mat kallas att "laga mat -- laga till mat". Man säger
även "laga i ordning" t. ex. frukosten.

2.
Att bereda särskilt kräslig mat kan kallas att "brassa (på)",
särskilt , när man slösar med smör och annat fett. "Det är väldigt, va' du
brassar på."

(utom om kraftig mat)

3.
God mat säges vara "smaku", medan "matu" användes om en person,
som tycker om och förstår sig på mat. "Vårom Stinta har då vurti så matu,
sen hon gick på skolan."

4.
Dåligt tillagad, tunn och kraftlös mat kallas "skvasslu",
eller "pjasslu". Att laga sådan mat är att "skvassla" eller "pjassla".

5.
Verbet koka är levande i målet. Det böjes koka- koka - koka, men
man kan även få höra koka - kokte - kokt. Inf. och perf. part. skiljas i sats-
sammanhanget genom accenten. (koka pären -- koka pärenot---- koka potatis--
koka(de) potatis(ar). (køtes-pären ~ køtes pøren)

6.
Sjuda- sjua - användes förr-" mest om tunna saker" --"sjua är liksom början,
sen kokar hä." mjölken (kaffepannan) vattnet , vattvällingen etc.

1 lag-té ~ lagte mat 2 lag-ränny 3. brass på 4 smätkä
5. matu. 6 skvasslu ~ skvasslu (se nästa sida!)

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frd. M 81

sjuer."

1. Mjölken sjö, mjölken ha sju. Ta och sju opp en här mjölken! Grytan höll på och sju och sju över.

2. När det kokar ordentligt i en gryta, säger man, att det bubblar, eller också ³ puttrar.

4. När en panna kokar över, säger man att "pannan bösar" eller mjölken bösar.

5. Att krossa till mos heter att stampa ihop eller att mosa.

6. Att smälta smör kallas att skira, smälter smöret däremot t. ex på matbordet i solen, heter det regelbundet: "Räven äter opp smöret." Flytt smörtallriken, sir du int, att räven äter opp smöret!

7. Avredning kallades alltid smältning, att avreda var att smälta på.

8. Det var mycket noga med att all mat skulle smältas på förr. De Bir i ordning, bara vi får smälta på", svarade man på frågan om inte maten var färdig snart.

7. (fr. föreg. sida.) p₁äslü . 8 skvassl₁₃. 9 p₁äsl₁₃ ~
(skvassl₁₃ ~) p₁äsl₁₃ok. 10 kök₁₃ -- . 11 g₁₃ -
g₀ - g₁₃. 12 t₀.
1 mjölk₁₃ g₀. 2. bubbl₁₃ -- . 3. puttr₁₃. 4. bösl₁₃ --
5 stamp₁₃ ihop. 6. g₁₃ -- . 7. smältning 8. smält₁₃ på

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. N 81

Vid sidan av det nu ensamrådande verbet " steka " användes

förr brysa.² Detta användes som bryna,³ steka på -- låta hastigt steka upp i flott. Ett i socknen hört och förr vanligt talesätt var: " Bryser man en hästskit i smör, bir han go å."⁴

Stek⁵ användes för att beteckna det stekta kött, som nyttjades vid högtider.

Det var stek av storsönöt⁶ eller av småsökräk⁷ (kor, får eller getter)

Man hade även grisstek, men skinka, (kokt) talades ej om. Köttet skars löster och fränsbenetl, när det stektes. Märk, hätt stekt, storkad fårhog, s.k. fårfiol.⁸

Köttet⁹ stektes i bakugnen i långpannor. Rovor och kålrötter stektes i aska,¹⁰ särskilt om höstarna i bastuarna, som man eldat i för att mälta.

- 1. stēks - stēkte - stekt.
- 2. brýs - brýste - brýst.
- 3. brýnts - brýnte - brýnt.
- 4. brýsar an en häst-
git i smör, bir han go å.
- 5. stēk - stējsen - m.
- 6. stōgonōt.
- 7. småsōkräk.
- 8. fārfiol.
- 9. lāngpann.
- 10. bāstū - b. f. pl. bāstūn.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Ftj. M 81

Det var vid den tiden, de käringarna sutto i bastusvalarna och bråkade linet, då brukade man använda värmen i askan att steka ^{rötter} i och även den värme som fanns i bastun, skulle utnyttjas av dem som sutto i svalen. (Det uppges, att linbråkningen av barnen ansågs som en stor rolighet, dels för att de då fingo av de stekta rötterna, dels för att de arbetande käringarna alltid berättade sina bästa historier under bråkningen. "Då gick mun på käringen lika fort som händren", brukar vara det stående uttrycket (Uppt:ns anm.)

Bränna vid kallades bränna ²ve. Maten, mjölken ³bir vebränd.

⁴Salt fanns förr blott grovt. Det krossades på en ⁵salthäll med en ⁶saltsten. Man brukade gnugga eller gnussa sönder saltet, Verbet gnessa användes däremot mest om människor, man ⁷gnessar fram och tillbaka på en stol (ett barn eller karl och kvinnfolk. Sitta och gnessa ⁸på varann, karl och kvinnfolk, ⁹fästmöfolk.) Gnufsa betyder också gnugga, men användes likaledes om människor, man gnufsar sig mot dörgåten, när det ¹⁰kliar, eller man gnufsar mot varann, då man ¹¹går i bredden ¹²". Gnessa har alltid betydelse av kärvänlighet; "Katten gnessar på mig."

1. rek män på fjärrigen liks fot som händren.

2. bränn ve. 3. vebränd. 4. salt. 5. salthäll. se nästa sida!

1. 2. Orden kärll och kuppar användes för att beteckna

matkärll. Efter vad det förefaller är kärll det mindre begreppet, kuppar det vidare. ³ Tvätt' kärlln betyder först och främst att diska -- tallrikar och sådant sådant. Däremot kunde man säga: " Jag har spisen full å kuppar ' i mera obestämd betydelse. Kupp har använts i betydelse även av annat djupt kärll, som använts till at förvara eller slå något i, även om skvalämbär och slaskhink.

4. Kittel förekommer i målet, men vanligare än kittel är gryta. En kittel saknar ben men har öron, men ett sådant kokkärl kan även kallas gryta, messin så saknar t. ex. mässinggrytan -- bärmosgrytan -- ben. En kittel var ofta gjord av koppärn, sådana kittlar användes till mesostkokning och även ostkokning beredning.

7 Kittelns öron kallas blott örer.

8 Kittelns handtag kallas faten, det satt fast vid öronen. Kitteln var ofta rund i botten, alltså avsedd att upphängas. Så äro de gamla bärmos-kittlarna. Öronen bestå här av vikta, utskurna flikar av messing- eller kop-

- 1. fsäl-c.
- 2. küp-br.
- 3. foat, fsäfen.
- 4. fsital.
- 5. mässinggryt.
- 6. bärmosgryt.
- 7. öris-orer.
- 8. faten n. (även faten.)

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

parplåten. Olika slag av kittlar voro meskittel ^{1.}, ostkittel ^{2.}, bärmoskittel etc.

Gryta är i målet vida mer levande än kittel. Gryta ^{3.} säges ännu nästan alltid. Efter materialet benämnas de järngryta ⁴, malmgryta ⁵, stengryta ⁶ eller metallgryta. Blott järngryta förekommer numera, (Övriga sorter som metallet torde ej ha varit vanliga, ehuru namnen äro kända.)

Efter storleken benämnas grytorna kanngryta ⁷, femkannsgryta ⁸, tiäkannsgryta ⁹, sågryta ¹⁰. Efter användningen talar man om mesgryta ¹¹, pärgryta ¹², ostgryta ¹³.

Handtaget på en gryta kallas fatån. Detta är löst och stickes i grytans örer, när man skall lyfta grytan, såvida man ej använder ett par grytkrokar. Grytfatanet ¹⁴ är vidare ställbart ¹⁵, så att det kan användas till olika stora grytor.

1 meskittel. 2 ostkittel. 3 gryts - b. f. pl. grytsn. 4 järngryts. 5 malmgryts. 6 stengryts. 7 kanngryts. 8 femkanngryts. 9 tiäkanngryts. 10 sågryts. 11 mesgryts. 12 pärgryts. 13 ostgryts. 14 grytkräk. 15 grytfatån.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

Fogl. M 81

Om kokkärl.

^{1.} Rågmjölsgroten ^{2.} koka' dom i grytur med handtag på bägge sier.

Det var jussom ^{3.} örer. ^{4.} Grötkräkla ^{5.}, gör dom tåv skog (- trä) När dom ville flytta n där gryta, bruka dom sätt i ett fatan, ^{6.} ett löst järnfatan. ^{7.} Groten stekt dom opp i stekpannan, den fick vara kvar i panna pch vart inte opphållt i fat som den nykoka' groten. utan dom ställde stekpanna på en pannring, en ^{8.} liten ~~mekrusu~~ järnknoppar inunder.

Dom var ~~ryslit~~ fina, men dom hade också uta trä, fläta, ^{1.} så dom var mjuk och kunde läggas ~~tehopa~~. För ^{9.} åt dom mycke ve spisen, då var hä te sätt grytan på golve, då vart hä sotmärken tre stycken ^{10.} etter grytföttren på golve.

Medd.: Ängs-mor, Nor., 96 år. *Stina Kajsa Äng.*

-
- 1. rågmjölsgroten 2. grytur - ur 3. jussom
 - 4. örer 5. grötkräkla 6. fatan
 - 7. järnfatan 8. kräsu 9. sotmärken
 - 10. grytföt

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frd. M 81

1. Ett djupt trebent kokkärl utan öker men med skaft kallas panna, skaft
 2. panna. 3. En stekpanna var av gjutjärn, ofta mycket tjock och tung. Den hade
 4. tidigare korta ben, vilka ganska regelbundet togs av, när man fick "fyr-pisar
 5. spisar". 6. Stekpannan ställdes -- om den inte hade ben -- på en s. k. pann-
 fot, en ring av gjutjärn med tre ben. När pannan ställdes på matbordet, ha-
 7. de man en pannring av trä, den var ihopsatt av korta träbitar, så att den
 8. var liksom ledad.

9. Gröt omrördes med en kräkla, den bestod av en talltull -- talltopp
 8 -- som man hade barkat av och tagit med sista årsskottkransen.
 (Sådana kräklor, fastän mycket större, användas också till klädhängare.
 Man sätter då ett snöre i skaftet och hänger kräkulan på en spik i taket eller i
 en takbjälke.)

9. Visp är ett i målet levande ord. Man har björkvispar, större
 eller mindre.

10. Slev användes även. Man har gjort alevarna hemma liksom träskedarna.
 1 skåft-a. 2 pännb- b. f. p. pännb. 3 skåftpännb.
 4 stekpännb. 5 pännfot. 6 pannring. 7 kräklor.
 8 talltull. 9 visp-vispan. 10. Slev-alevarn

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Ftbl. M 81

Salt^{1.} Saltförvarades i ett saltkär^{2.}l , eller i ett saltkar av trä.

Satte man salt på bordet däremot , så hade man ett saltser.^{3.} (av glas)

Hade man saltat förmycket , så kunde man få höra , att man " saltat i räddhåga^{4.} . " Fisks^{5.}, dvs. strömming eller sill , kunde sägas vara bensalt salt , därför att saltet ansågs äta sig intill benen . När man skulle äta saltad mat , brukade man -- åtminstone ibland -- först vattlägga den .

Lämningar av mat kallades skväl^{6.}or, gådana gåvos åt kreaturen : Gå ut med skvälämbaret.^{7.} Det man krapade från botten av en gryta , kallades skovor^{8.} , sådana ansågos alltid böra ätas av den som kokat gröten , den skulle också " få skrapa grytan och ät opp skövön.^{9.} "

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

fr. föreg. sida. saltst^{1.}en. 7 gn^{2.}ügs^{3.}--. 8 gn^{4.}üs^{5.}B--.
9 gn^{6.}es^{7.}B--. 10 gn^{8.}üfs^{9.}B--. 11 d^{10.}erg^{11.}ät. = dörrpost.
12 2 br^{12.}äd^{13.}n = bredvid varandra.
1 salt^{14.}fs^{15.}öl. 2 salt^{16.}kar. 3 salt^{17.}ser. 4 salt^{18.}B
5 r^{19.}äd^{20.}h^{21.}äg^{22.}B. 5 v^{23.}ät^{24.}läg^{25.}B. 6 sk^{26.}väl^{27.}or.
7 sk^{28.}väl^{29.}äm^{30.}bare. 8 sk^{31.}öv^{32.}B-er-ön.
9 sk^{33.}rap^{34.} gry^{35.}tan o ät^{36.} öp^{37.} sk^{38.}öv^{39.}ön.

1. Den klubba, varmed man stampade sönder potatis, kallas pärstamp eller blott stamp.^{3.}

Halster tycks ej ha funnits bland bönderna, man stekte på tången^{4.} eller eldtången.^{5.}

Stekpanna, se ovan! Man har även haft en särskild pannkakspanna, en pannlagg,^{6.} denna har haft utseendet av en stekpanna, men har alltid saknat fötter och haft lägre kanter än stekpannan.

Råa rätter

Ha ej varit kända i bygden, åtminstone ej av vad hittills hittills framgått.

1. klubb. 2 pärstamp ~ påftamp. 3 stamp. m.
4 tåg-tånjen, b. f. pl. tågrån. 5 eldtånjen.
6 pannlägg.

Välling

heter som på riksspråk ^{1.} välling.

^{2.} Tunn dålig välling kallades ^{3.} pjassel, var den klimpig, sade man, att det var ^{4.} klymp i vällingen, var ^{5.} klympu.

Skinn kallades blott skinn, men möjligen har man tidigare använt ett annat ord, eftersom verbet "snarka" ^{6.} användes om vatten, som börjar beläggas med en första ishinna. (Det har snarkat på ån.)

Med avseende på den vätska, som ingår i vällingen, kallas denna för ^{7.} vattvälling, ^{8.} mjölkvälling, ^{9.} dricksvälling (för ölsupan -- ibland.)

Med avseende på det fastare ämnet i vällingen kallas denna för ^{10.} kornmjölsvälling, ^{11.} vetmjölsvälling, ^{12.} pärvälling, ^{13.} risgrynsvälling, ^{14.} helgrynsvälling, ^{15.} välling och ^{16.} pärgrynsvälling.

NaMann; ^{17.} som har avseende på beredningssättet, äro; klimpvälling, och ^{18.} stänkvälling. Som av i det följande återgivna recept för beredning av

(nytt)

1 välling-ant vällingent. 2 pjassel n. 3 klymp. 4 klympä.
5 gin 6 snarka. 7 vattvälling. 8 mjölkvälling. 9 dricksvälling.
10 kornmjölsvälling. 11 vetmjölsvälling. 12 pärvälling / förbättn. nästa sida!

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fögl. M 81

svälling framgår, är man numera ej säker på
svälling framgår, är man numera ej fullt säker på inhuröslätvällingen
tillagades, med eller utan avredning, dvs, med enbart ivispning av mjöl
eller detta förut upprört.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

se fr. föregående sida! 13. risgrönsvälling. 14. helgröns-
välling. 15. pärrgrönsvälling. 16. krympvälling.
17. stängkövälling.
1. slätvälling.

Förr vispa¹ dom i mjölet , numera har dom smält¹ på.

Stänkvälling. (stänkvälling)

Man gjord² e tjock smältning² , lät mjölk koka i en gryta , och
och duppa³ vispen³ i den den där smältningen³ och höll den sedan över grytan ,
så att det rann⁴ av⁴ ner i mjölken⁴ . Man hade samsikta⁴ , bara korn till smält-
ningen⁴ , något senare fick dom stålsikt⁶ , och då vart det finare.

I Tossåker(i Tjärnäs)var det en som hade stålsikt för 40 år sen , jag
minns dom tala om n⁵ där (mjölnaren)

Medd. : Fritz Moberg , f. 1862.

1 smält-på 2 smältning 3 duppa-
4 vispa-on 5 mjölk-mjölken 6 stålsikt, m.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Man hade vatten och gjorde en smältning av siktat kornmjöl .

Siktat kornmjöl

Till finsiktat mjöl , skalade man kornet först och siktade det .

Då hade man samsikt , stålsikt fanns bara åt råg det . En sån där samsikt var som en sorts cylinder med nån sorts väv , som gick ut i änden på siktet .

Samsikt fanns det i kvarnen . Vi använde siktaa kornmjöl jämt .

Medd. : Erik Eriksson , 80 . år.

1 finsiktat 2 samsikt 3 stålsikt
4 kväv ~ kvävsn ~ kvävsn ~ kvävsn

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Helgrynsvälling.

(helgrynsvälling)

18

Helgrynen var skalade men inte krössa² korngryn. Dom feck
koka i vatten, te dom¹ vart koka³ vart dom stora och fludruga, så var det hä
härligt. Sedan de hade kokat, hade man i litet mjölk, ochnt gjorde en smältning
ning⁴. Det var gott.

Medd. : Fru Moberg, f. 1862, Sandkälla.

1 helgryn - o - helgrynen e korngryn - en.
3 fludruga = o. yrig. 5 smältning

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Pärgrynsvälling. (Pärgrynsvälling)

19

Man kokar på mjölk¹, ska stå och röra ner pärgrynen i kokande
mjölk², det blir³, som när vi har sagogryn.

Medd. : Fru Hoberg, f. 1862, Sändkälla.

1 pärgryn = potatisgryn. 2 blir = blir 3 sagogryn

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

Fog. M 81

Risgrynsvälling.

(risgrynsvälling)

Gästrikland.
Ovansjö sn.

Man kokade risgrynen i vatten och mjölk, smälte på med mjölk och vetemjöl.

Korngrynsvälling.

(korngrynsvälling)

Korngrynen kokades och vällingen beredd på samma sätt som risgrynsvällingen.

Medd.: Fru Anna-Brita Olofsson, Norby, 67 år.

1 risgryn - risgrynen 2 smält på 3 mjölk-
mjölkson 4 vetmjöl

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Risgrynsvälling. (risgrynsvälling)

Man kokar risgryn i vatten¹, slår mjölk oppi och låter
det koka. Sen gjorde man en smältning², på senare tider av vetmjölk och mjöl
mjölk och hade socker i³, dis⁴ goare vart det⁵. För hade man kornmjöl.

Medd. : Ängsmor, 96 år, Nor, Stina Kajsa Äng.

1 risgryn - risgrynen 2 smältning
3 socker 4 dis 5 gå - gåbra - gåbst

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Folj. M 81

Kornmjölsvälling.

(kornmiöfvälling)

23

Man vispade kornmjöl i kokande vatten. Det var som slätvälling.

Medd. : Ängsmor, 96 år, *Nor, Stina Kajsa Äng.*

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

Frdl. M 81

Gröt

Ordet är detsamma som i riksspråket. Gröten åts dels :
med mjölk, (sällan sötmjöl, mest rännmjöl eller tätmjöl .)
utan mjölk, (blott gröten -- när man hade särskilt fin gröt)
utan mjölk med smörkälla^{2/}, dvs. med en smörklick lagd i en urgröpning i
 grötfatet.

med kallskål^{3/} till grötväte.^{4/} (Detta var fallet, då man hade ont om mjölk , men
 särskilt omtyckt av de gamla, som åt gröten så även när det fanns mjölk.)
 Kallskål var sirap och dricka.

Gröten skulle vara mycket tjock , " så tjock, att man kunde lägg' yxskafte'
 över grytan och dra opp gröten och bär den te skogs på skafte. "(till timmer-skogen
 skogen)

Med hänsyn till den vätska, varav gröten är kokad, kallas den vattgröt,^{5/}

1 gröt - gröt m. 2 smörfsäl
 3 kallskål 4 grötväte 5 vattgröt

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Fgl. M 81

1. mjölkgröt (sällan) 2. kärnmjölksgröt.

Efterädet icke flytande element, som ingår i gröten, kallas denna för
 3 mjölgröt: 4 kornmjölksgröt, 5 rågmjölksgröt, 6 vetmjölksgröt, vidare gryngröt: 7
 8 helgrynsgröt, 9 risgrynsgröt, 10 bärgröt: 11 blåbärsgröt, 12 lingongröt. etc.

Gryngröt var icke vardagsrätt i äldre tider. Till för några år sedan, möjligen
 ännu, var risgrynsgröt den stående avslutningsrätten på varje bröllop och
 begravning. Denna gröt kokades uteslutande på grädder och var mycket god.

Namn på gröt efter de omständigheter, under vilka gröten äts, äro barnsöls-
 13 gröt, 14 bofförsgröt. (även hört talas om flyttgröt).

Med hässjgröt -- hössjgröt 15 har upptecknaren hört ett sådant skratt betecknas,
 som man råkar i nästan mot sin vilja och som man icke kan betvinga.

" Det anses båda mot något ont. (Ytterst dimmigt begrepp.) hägggröt
 hägggröt.

1. mjölkgröt 2. kärnmjölksgröt 3. mjölgröt
 4. kornmjölksgröt 5. rågmjölksgröt 6. vetmjölksgröt
 7. gryngröt 8. helgrynsgröt 9. risgrynsgröt 10. bär-
 gröt 11. blåbärsgröt 12. lingongröt 13. bärsgröt 14. bofförsgröt.

Smörkällan , den snåle bomden och den knepige drängen.

En bonne ¹ skulle ha smörkälla i vanlin ² gröt . Kärigen ³ skull ⁴ vända smörkälla åt bonn , men pigan vänd ⁵ åt drängen . Bonn kunna int ⁶ fördra de , utan tog me hannen ⁷ och vred ⁸ fate ⁹ ett halvt varv ¹⁰ och sa : "De här fate har jag guvi ¹¹ trättisex skilling för , Sa bonn. -- " Ja , det är det väl värt " , sa drängen ¹² och tog fatet och vre ¹³ de ett varv tell. Då vart bonn sint ¹⁴ och kasta ut fate ¹⁵ genom fönstre ¹⁶ . -- "Där gröten är , där ska mjöltjen ock vara ¹⁷ " , sa sa ¹⁸ drängen och kasta ¹⁹ mjölken etter.

Medd. : Johan Persson , f. 1859.

- 1 bane ~ bån
- 2 smörtjalls
- 3 vanten
- 4 fjärrnjen
- 5 han ~ hannon äm: hån
- händer ~ händern
- 6 vreb ~ vre
- 7 vervo
- 8 ge gä gä
- 9 dränjen
- 10 sint = arg, ond.
- 11 zonom
- 12 där gröten är, där ska mjöltjen ä verra.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. N 81

Grötväte . (gröt väte)

¹ Mj¹ölk var det vanligaste gr²ötvä³tet . Det var rän²nmj³ölk eller tät³mj³ölk eller k⁵ kern⁴mj⁴ölk eller vanlig tjockmj⁵ölk (-- sur tjock självlöpen mj⁵ölk .)

Man kunde också ha kallskål⁸, det var sirap och vatten , men då måste man ha i litet ä⁸tika , för annars vart det för jämut .

Kallskål, det var också sirap och dricka , det gjorde man med gammalt dricka , s som vart surt . Det hände mycket ute i skogen , då fick man kallskål i stället .

Medd. : Fru Moberg , f. 1862. Sandkälla.

- 1 mj¹ölk - mj¹ölk
- 2 rän²nmj³ölk
- 3 tät³mj³ölk
- 4 kern⁴mj⁴ölk
- 5 tjockmj⁵ölk
- 6 självlöpen mj⁵ölk
- 7 kallskål
- 8 ä⁸tika

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Vattgröt.

Vattgröt har varit råg²-³ eller kornmjölsgröt, mjöl irört oi kokande vatten, som saltats förut. Man rörde med en grötkräkla.⁴

Gröten skulle vara mycket tjock. Det finns flera skämtuttryck för hur tjock en väl kokad gröt skulle vara. Ett som ej i samma form anträffats i andra socknar är detta: " Gröten skull vara så tjock, att man kunde lägga yxskaftet över grötgrytan, dra opp gröten på yxskaftet med kräklan, linda opp den och gå till skogs med den.

Rågmjölsgröten ansågs litet finare. I Olars i Storvik hade de alltid rågmjölsgröt, detta talades om . Olars har i flera generationer varit en storgård. När Tomt-Erik var opp, var mjölet alltid sammanmalet . Då var såön⁵ - skalen--alltid med.

1. vätgröt.
2. rågmjölsgröt . 3 kornmjölsgröt . 4 grötkräkla .
5. sågn b. f. pl. fem.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Risgrynsgrött - gryngröt.

För risgrynsgröt sade man förr ofta gryngröt. Den kokades först på vatten och sedan slog man i mjölk, när grynen hade blivit kokade det mesta. Sådan gröt var vanlig rätt om söndagskvällarna, den äts utan mjölk eller något annat till. "Det gör många än". Ingen mjölk, när 'an får gryngröt.

Medd.: Maria Forss, Österberg, ⁶⁹ 69 år.

1. gryngröt.

Helgrynsgröt ---- grynsgröt.

Tidigare kokade man gryngröt av helgryn, helgrynsgröt. Den användes ^{som} istället numera risgrynsgröt och äts utan grötväte. (Märk, att grynkorven kokades på krossgryn-- annars ofta ingen skillnad på beredningen, såvida grynkorven ej kokades med spad).

Bofförsgröt. (böfö gröt)

Bofförsgröt, den skulle dom koka sista kvällen
dom var kvar i boan ¹, dom skull flytt' från långboan ² och hem ³, den sista sötmjölk ⁴
mjölken ⁵, som vart mjölka', den skull dom koka gröt av ⁶, med risgryn, och resten ⁷
resten av mjölken skulle dom ha hem.

Medd. : Fru Hoberg, f. 1862, Sändkälla.

- 1 bö^orn = fäbodarna.
- 2 flytt' - från
- 3 löngbö^orn & hem
- 5 sötmjölk^ogrö^on
- 6 risgr^oryn - gr^oynen
- 7 resten = resten.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Dom koka' en gröt , som var väldät salt , Det skulle vara tre , som koka den där gröten , tre som salta den , men var det fler , så fick dom . Dom skulle ha i mjölet alla tre också . Sedan dom har ät²t och medan gröten kokades och äts , fingo de inte tala , och heller inte förrän de hade drömt på gröten De måste äta upp alltsammans , för vart det något kvar, då då vart det ogö¹llat. Dom skull röra i gröten tillsammans också och fick inte dricka om natten utan måste tala om sedan, vem dom hade drömt, kom och gav dom v³atten .

Medd. : Fru Moberg, f. 1862.

1 v¹eldat 2 ät²t - ät - ät²t 3 nä¹t - nä¹ten -
nä¹tar ~ nä¹tron .

Palt.

Med palt¹ menas i socknen alltid blodmat. Det slags blodbröd, som numera heter paltbröd,² kallade man förr även palt. Palt var dock även kokade klimpar av mjöldeg.

Alla slag av "palt" åts helst med fläsk och flott, men även med lingonmos³ bärmos. Man kunde även göra mjölsås eller låt⁴ mjöl koka ut i spadet, som palten kokades i.

Annan palt

Än blodpalt kallas klubb⁴ och har även andra namn. Den tillagas oftast av ärtmjöl, men även av vetemjöl. Då har den annat namn.

Palt av kornmjöl minns man i socknen, även dennas namn kams⁵, men man uppger, att detta namn i Ovansjö ej varit vanligt.

-
- 1. pält.
 - 2. pältbröd.
 - 3. bärmos.
 - 4. klubb - m.
 - 5. kams - n, b.f. pl. kamsön.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. N 81

Ärtklubb. (ät kh üb)

Man gjorde ärtklubben liksom man gjorde klimpar. Man lät vatten koka, rörde till bra tjockt med vatten och ärtmjöl², hade man, så kunde man ta mjölk också. När vat¹ne i pannan koka³, tog man med en sked³ och la³ i pannan. Det skulle koka hela tiden, man kokade så att klimparna vart genomkokta, dom kunna var⁴ rå ock ibland. Man åt klubben till lite stekt fläsk, kunna ösa på flott också, hade annars ingenting återåt. Det var vardasmat.

Medd. : Erik Eriksson, 80 år, (Tomt Erik)

1 khymp - khympis ~ khympis

2 ätmjöl 3 ge - geon ~ geis - geon

4 flöt.

Nakne pojkar. (nakne pojkar)

Man rörd' i en tjock smet av vetmjöl och vatten , stadigt . S

Sen tog man med en sked och lade i kokande vatten och det fick koka , så att det vart liksom sås , mycket tjock , sen stekte man fläsk och slog över flottet.

Sen åt man det så , dem där tjocka såsen med flottet . Hä va gött så .

Vart det något kvar , var det te stek oppdet och äta fläskflott till.

Medd. : Johan Persson , f. 1859 (Olavs Johan)

1. hä va sa gött, så

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fsk. M 81

Pannkaka.

Både i äldre och yngres språk heter det pannkaka. Tunn pannkaka kallas ofta pannlapp², vilket ord också är den skämtsamma benämningen på Torsåkersborna, då Ovansjö invånare däremot kallas klubb efter sin livrätt (ärt)klubben.

Pannkaka gräddades antingen i långpanna eller på pannlagg³ eller i stekpanna⁵. I stekpanna har till sen tid gräddats en pannkaka, som kallats för tu för tunnpannkaka, men väl nu skulle anses halvtjock. Pannlaggen är känd även av de äldre. Den har något mindre uppstående kanter än en stekpanna, och är av tjockt järn. Pannkakans vändning i pannen skedde med tillhjälp av en vanlig kniv eller av en särskilt bred sådan, pannkaksspade. Att "vända i luften" berättas väl ha varit vanligt bland kolare, särskilt med kolbällarna, men somliga säga att detta varit ett blott skämttal. "Man skulle kunna kasta opp pannkakan i korssten⁶ och springa ut och hämta opp den på pannen när den föll föll ner utanför."

-
- 1. pannkak^{er}
 - 2. pannlapp
 - 3. långpanna
 - 4. pannlagg
 - 5. stekpanna
 - 6. k^orssten

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fv. M 81

Kornmjölspannkaka.(körn: ospannkaka)

Dom gjorde en smet av mjölk och mjöl och salt. Smorde pannan med smör. Hade dom grisar, så tog dom ister, dom hade gjort i ordning riktiga avlånga bullar, som var feta och dom smorde dom med. Det var tunnpannkaka.

Medd. : Ängsmör, 96 år. Stina Kajsa Äng.

1 bäls 2 tspannkaka

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OYANSJÖ

Fgl. M 81

Ärtmjölspannkaka.

(ärtmjölspannkaka)

Man tog vatten och litet mjölk och hade ärtmjöl, vispade
 samman det med en björkvisp. Det blev ärtmjölspannkaka. Den var litat tvära-
 re än kornmjölspannkaka?

Medd. : Maria Abramsson, f. 1863.

(Abramsson)

1 kvar = 2 kornmjölspannkaka
 = g. seg.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

Fot. M 81

Ärtpannkaka.

Vi gjorde mycke ärtpannkaker^{1.}, inte tjocka utan tunna^{2.} i pannkakspannan. Man had had mjölk och ärtmjöl, det var rent ärtmjöl, dom vart tvära av det, så våra våra hade i lite sikta kornmjöl, då vart dom segare.

Hade man mjölk var de bra, aldri var e' nysila^{3.}. Annars tog dom vatten, jag jag har gjort mycke pannkaker i fäboan^{4.} jag, det var av mjöl och vatten och lite lite salt. Det findes inga ägg^{5.} då inte.

Medd. : Erik Eriksson, Myre : 80 år. (Font Erik)

- 1. ärtpannkaker
- 2. tun
- 3. nysilas = o-skummad.
- 4. fäboan
- 5. finns - findes - ha findes

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Färpannkaka.

(färpannkaka)

38

Man ¹stam²par sö³nner p⁴ären, som hade kokat förut,
sedan smäl³ter man på dem och l⁴äter dem koka opp, så har man dem i en långpanna
panna och gräddar dem i ugnen. Man brukade passa på och grädda dem efter
bakning, då ugnen var varm.

(Akrasmor,) 85 år. Karin Persson, (dem.)

1 stäm¹par = m¹osa

2 p¹är¹is - p¹är¹er - p¹är¹er

3 smäl¹to - p¹a

4 grä¹dis

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Färpannkaka. (färpannkåkis)

Färpannkaka skulle vara hårdare än pärpudingen (de detta recept.)

Man skulle koka pären och stampa söner dom på möron och låta det stå och sötna, det skulle stå till kvällen eller också till möron därpå. Sedan sa saltade man och hade i litet rågmjöl samt litet kornmjöl också, siktat eller osiktat. Man gjorde stora långpannor, som fick grädda i bakugnen.

Medd. : Maria Abramsson, f. 1863. (Abramsson)

1 häh - häh ara - hälast 2 pärpuding
3 stampe - söner 4 möron 5 sötnis

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fgl. M 81

Råmjölkspannkaka. (råmjölkspannkaks)

Två delar råmjölk¹ och en del annan blandas med samsiktat kornmjöl².
Det blir en pannkakssmet³ och den gräddas i långpanna⁵. Skall vara bra mat.

Kornmjölspannkaka. (kornmjölspannkaks)

Man har samsiktat råmjöl⁶, gör en smet av detta och skummjölk eller vatten och gräddade en tjock pannkaka i långpanna. Eller också kunde man göra den tunn⁷, det gick bättre, också om man gjorde smältning⁸ och hade i smeten. Då höll det bättre⁹.

Medd. : Maria Abramsson, f. 1862.

1 råmjölk 2 samsiktat 3 kornmjöl
4 pannkakssmet 5 långpanna
6 skummjölk 7 tunn 8 smältning 9 = pann-
kan höll. höj och var lättare att vända (var ej "hår")

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Soppa.

Soppa kallas dels ^{1.} soppa, dels ^{2.} supan. Bägge orden betyda skedmat, -- ^{3.} sådan som supes med sked --- men -- efter vad det förefaller-- alltid kokad ^{4.} sådan -- fruktsoppa, ^{5.} kött^{5.}soppa, ^{6.} kålsoppa och ärtsoppa.

I stället för soppa sade man även sud-- sö-- men blott om fisksoppa.

(strömmingssö)

^{8.} Supanmat användes även i de äldres språk, "Vi had supanmat ", ärtvälling och sånt sånt ". Supan -- det var sånt dom koka på ett köttskynke , med lite helgryn och ^{9.} pärbitar i . (Supan betyder här alltså även kött^{5.}soppa.)

Om en soppa hade blivit dålig, skämd eller halvsur, sades den vara vrein. ^{10.} vrein (vriden). En tunn soppa sades vara ^{11.} skvasslu eller ^{12.} pjasku.

Olika slag av soppor äro ^{6.} kålsupan, ^{13.} ärtvälling, ^{14.} ölsupa, fiksoppa , vattsoppa, äppelsupa, fisksö, strömmingssö etc.

-
1. soppa. 2. supan. 3. supan med sked. 4. fruktsoppa.
 5. fjötsupan. 6. kålsupan. 7. sånt. o. s. d. f. = best. ~ sö
 8. supanmat. 9. pärbit = potatisbit. 10. vrein.
 11. skvasslu. 12. pjasku. 13. ölsupa. 14. fiksoppa.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Fy. M 81

Äppelsoppa.

(äppel soppa)

1.
Sådan soppa kokade man bara av sura färska äpplen,
som togs från trä om hösten. Man kokade litet risgryn i vatten, skar äpplema i
fyrklyfter² utan att ta ur dem eller att skala dem. Sedan lade man ner
dem tillsammans med risgrynen, de fingo koka x så länge, tills bitarna började
släppa skalet, då smälte man på med litet pärmjöl³ och hade i litet serap, men
det var först, när dom skulle ta soppan av spisen. Man tog en matsked serap på
1.
på fem liter.

Medd. : Elin Klasson, f. 1871.

1 äppel
2 fyrklyftis
3 risgryn - nen
4 pärmjöl
5 serap

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

Frå. M 81

Ölsupa.

(Ölsupis)

Man slog en skopa vatten i en gryta , kokade opp den och hade
 hade i en skopa dricka och en dryg skopa mjölk . Det fick koka opp och man gjo
 gjorde en smältning av kornmjöl och mjölk . Supan kryddades med sirap och
 anis . Sirapen hade man i mejan dricka och vatten kokade . Sedan soppan var fär
 färdig , bättade man sönnen brö i den .

Medd. : Fru Moberg , f. 1862 , Sandkälla .

- 1 sköps
- 2 sköps dricka
- 3 sköps mjölk
- 4 smältning
- 5 kornmjöl
- 6 sirap ~ sirapen
- 7 anis
- 8 mejan = medan (= mean)
- 9 bättis-sönnen = byta sönnen .
- 10 brö - ;

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Frgl. M 81

Ärtvälling.

(ärtvälling)

Man kokade ärtvälling, så mycket, så dom fick oppvarmd dan därpå¹.
därpå. Man kokade ärter tillsammans med någon fläsk - eller köttbit och smälte
på. Det var mest till middagan, men man kunde få supan te kvällen nån gång²
också.

Medd. : Erik Eriksson, 80 år, (Tomt Erik)

1 öpvarmd = uppvärmd 2 supan

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Kålsupan. (kålsupps)

Kålsupan fick man till söndasmiddagen . Den var alltid obrynt, kålen .

Man skar sönder den och kokade den med nån fläskbit , smälte på med kornmjöl och vatten .

Medd. : Erik Eriksson , 80 år.

1 kårmiöl

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Strömmingssud.

Man kokade strömmingssö^{1.}, sätt^{2.} på gryta, tog in strömming^{3.}, sköljd^{4.} av salte^{5.} la dom sen över en tross och bant ihop dom, så de vart en knippa. Knippan lade man ner i vattnet och lät det koka. När strömmingen var koka', tog man opp de där knyter och la' det på en tallrik. Så gjorde man en smältning^{6.}, det var på kornmjöl och mjölk^{7.} och kryddade soppan med kryddpeppar. Strömmingen äts för sig till päten.

⁴edd.; fru Hoberg, Sandkälla, f. 1862.

Fisksud. 8.

Om man hade annan fisk, så kokade man den som strömmingen, men det kunde vara färsk fisk, den måste ibland skäras i bitar.

⁴edd.; se ovan!

-
1. strömmingssö. Obs! att denna middeltare har uttal: sö,
 58 annars det vanligare; sockeren. 2. strömming.
 3. frös = snö. 4. knippa. 5. smältning = avred-
 ning. 6. kornmjöl - kornmjöl. 7. söppa.
 8. fisksö.

Fiksoppa.

Med fiker ^{2.} menades ^{3.} plommon och russin. De kallades även storfiker och småfiker. ^{4.} De användes till en soppa, den s. k. fiksoppan. Denna kallades även vattsoppa. ^{5.}

Man kokade fikön i vatten och sötade soppan med sirap. ^{6.} Sedan gkorde man en smältning med pärmjöl ^{7.} och vatten. Somliga kokade även först lit tet risgryn med i soppan. Fiksoppa användes till högtider och kalas.

Medd.: Elin Klasson, f. 1871. Sandkälla.

-
1. fiksöps. 2. fiker - sr ~ fikön. 3. storfiker.
 4. småfiker. 5. vatsöps. 6. serap. 7. pär-
 mjöl.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Fgl. M 81

1.
 Man hade litet vatten, som bönön fick koka i. Sedan
 kokade man risgryn i mjölk (förvälldes först i något vatten) . Då både
 gryne² och bönön voro kokade, lät³ man dom koka tillsammans. Vällingen
 kryddades med kardemumma, kanel och kanske var det något mer också.

Det var riktigt fin mat.

Medd. : Ängsmor, 96 år, Stina Kajsa Äng.

1 böns-n - böner - bönen

2 gr^{yn}-e - gr^{yn}en

3 l^{ät}s l^{ät} ~ l^{ät} (formen lätte ej här.)

Bärmos--- lingonmos.

^{1.}
 Bärmos är en av de förr mest använda tillsatser till mat. Bärmos var surt lingonmos, lingon kokade i vatten. Det användes i stället för kött, fläsk, sill, ~~strömming~~ ² o. dyl. tillipotatis. Bärmos och pären var den kanske vanligaste förrätten i fattigare hus, men användes även hos bönder. Bärmos och mjölk ^{3.} var likaledes ytterst vanligt, särskilt omtyckt som sommarmat. Mjölken var alltid rännmjölk,

Ände till senaste tid har denna rikliga användning av bärmos kunnat iakttagas, numera har man dock börjat sylta såväl lingon som andra bär med socker. Andra bär än lingon tillvaratogs ej.

1. bärmos. 2. bärmos o pären. 3. bärmos o mjölk.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Fygl. M 81

Koka bärmos. (koko bärmos)

Man koka¹ bärmos på höstan², när linnbären³ vart
 iordning, dom koka⁴ etter som som dom hade käril till, kunde koka i en bärn
 bärmoskettil⁵, som det gick ett ämbar i, den var rund i botten och hade
 runda ören⁶, som dom stack ett fattan⁷ i, om dom var het. Det gick an
 att lyfta dom i fattane⁸. Det var en led på fattane, så det gick an att ha
 dom på större eller minder käril.

Först skulle man rensa bären, man gjorde det i en bärränna eller i
 ett silstråg¹⁰. Dom hade int mer än en bärränna i gården, den hade dom rensa
 ärterna i också, när dom skulle koka ärtvälling¹².

Det skulle vara aldrig så lite vatten i kettiln, när man kokade bärmos,
 så det inte skulle bränna ved. Man rörde med en stor slev i botten, man

- 1 bärmos - on
- 2 höst-n - höstär - höstärn
- 3 linnbär
- 4 tjetil
- 5 bärmostjetil
- 6 örb-örb.
- 7 fätär n.
- 8 lé n.
- 9 bärärn
- 10 silstråg
- 11 ärtär - ärtärn
- 12 ärtvälling

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 F.d. M 81

skulle stå och röra med en gång¹, tills dom vart alldeles sönderkoka².
 Då var det alldeles tjockt. Sen slog man det i en bärmosbytta eller i en
 bärmostunna³. Dom var alldeles rak, men en del köpte siltunnor⁴ och slog
 bärmosen i⁵. Byttön var viare⁶ opptill med lock⁷. Dom var av gran⁸, har dom vari
 av furu⁹, har det blivi torrvedssmak. Man åt bärmoset te pären, pannkaka o
 och la i mjölken till kornmjölsgröten.

Medd. : Johan Persson, f, 1859, Ol Eric Johan.

1 ma en gång = oavbukt. 2 bärmosgrütis
 3 bärmosten 4 siltön 5 byttön - n -
 byter - byten 6 vi-viära - viäret
 7 lök - löffe 8 gran 9 tøvedsmak

ULMA 9391. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Fgl. M 81

Bärkaka.

(bärkåks)

53

1. Man hade vanlig rågmjöldeg av sammamalet rågmjöl. 2. Då tog man av med ka-
kakmätt³ utan hål en kaka, sedan rörde man litet mjöl i bärmos⁴ och vek opp
kanterna på kakan runder om⁵ och la de där mosen på och smeta omkring den.
Därefter gräddade man bärkakan och när man skulle äta den,⁶ skulle man ha sira
rap på, för att det skulle bli sätt.

En bärkaka skulle ätas enbart,⁷ (den var både sovel och bröd.)

Medd. : Johan Persson, f. 1859, (Olof Johan.)

1 rågmjöldeg 2 rågmjöl 3 kakmät
4 bärmos-on 5 ränder-om 6 när = när.
7 sugor ~ sugka

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJO
Fol. M 81

Rovor¹förr

Förr hade man inte mycket potatis utan det var rovor¹ i stället.

Man stekte dem i askmörjan,² skrapade undan glöden och la¹ rovorna att stekas i den heta askmörjan. De blevo goda på det sättet.

Medd.: Johan Persson, Österberg, 76 år, (Olof Erik Johan)

1. råv¹ - råv¹ - råv¹.
2. askmör¹.

Böner.

De böner man kände till voro bondböner / och senare även bruna böner
böner?

Bondbönerna har man av gammalt odlat och bruna bönerna köptes.

Bondbönerna användes till s. k. bondbönsvälling, se soppor. Vidare kokade man bondböner till en tjock gröt, som äts till fläsk . Detta kallades föro" stuvänesbondböner och fläsk. "

Bruna böner och fläsk

äts till kalas . Det var troligen senare , när lytfisken började upphöra, dock har man även berättat om kalas, vid vilka man ätit både lutfisk och bruna böner med fläsk.

1. böns-er. ~ bönböns. 2. brunns-bönser.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Ärtmat.

Den flitiga användningen av ärter anses i hela landskapet Gästrikland vara något för Ovansjö utmärkande. a/ Man odlade alltid ärter, gråärter och vitärter.²

Till ärtvällingen skulle man alltid använda vitärter.

Deerätter, som tillagade av ärter voro följande : ärtklubb, ärtgröt, ärtvälling, ärtpannkaka, ärtbröd. Se nedan ~~och på Gröt, Pannkaka~~ samt på Gröt, Pannkaka, Palt etc.

Ätande av ärter som släparter tycks icke ha varit vanligt ~~och är knäppast be~~ ~~Dettyröknäppastbekänt~~ i en storbondgård för 15 år sedan, då upptecknaren köpte åkerärter till släparter.

Om ärtbröd, se under Bröd!

a/ Jfr ovan om Ovansjö ärtklubben!

1. gråärför 2 vitärför.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frd. M 81

Om ärter.Så ärter. //

Ärter sådde vi det första vi sådde på våren först i maj (dvs. i början av maj) . Man bar dom i en säskorg², i en stor lappkorg³, en sån som lappan⁴ ha gjort. Den hängde dom på vänstra armen med tåger⁵.

Skära ärter.

Ärtren är färdiga , då galtan vart trinna⁶ , feck dom stå för länge , sprack dom i skien⁷ och ärtren kom på backen⁸.

Hässja ärter.

Man satta ärtren på en hässja¹⁰, där feck dom sitte te dom vart torr.
Det var olika hässjegubbar, alltetter som det var ärter, särskilt höga gubbar var

1. ät - ätar - ätren ~ ät¹³

2. säskorg. 3. lappkorg 4. lapp - or - lapp¹³

5. tåger - tåger - tåger¹³ 6. galt - or - galt¹³

7. trin (=rund) 8. gis - ät gis - gis¹³.

9. båk¹³ = marken.

10. häg¹³ 11. häg¹³gübe.

var en sex alnar, det var gubbar med hål i , som man drog de' där stängren
igenom. En hade en långgaffel², en ärtskyttja³, och la' opp dom med.

En sätt⁴ gränst⁵ över stängren och tog emot det som en annan stog nere och
skyttja⁶ opp. Dom feck stå uta , te de vart vinter, dom var hårdtorcka, ärtren.

Man måste akta dom , så dom int' vart mygluga⁷, då vet han fäll , hur ärtren är.

är.

Träskning av ärter.

Sen tröska han dom på tröskverket , förut tröska mandom dom med slaga⁸.

Vi mol dom i kvarn¹⁰, dom samsikta ärtren liksom dom gjord' me korne.

Ärtmjöle ska' var gult¹¹, inte grått, då var det inte bra.

Ärtgröt.

Ärtgröt la' 'an på ett flatt fat för att han skulle svala¹², då vart
han hård, så att man kunde hantera 'n hur som helst. Det var mest ett tennfat

man la' n på .

Medd.:
Erik Eriksson
Myre , 80 år.

1 ärt-ärtbr 2 långgaffel. 3 ärtgättis-redskap med
vilket man skjuter på 4 sätis-söt-sätis. 5 gränst
(=gränst) 6 stängren 7 gättis-op 8 myglu. 9 slågr
11. gult. 12. svälis --; (svälis i)

(Tomt Erik)

Ärtklubb.

När vi gjorde klubb, minns jag mor ställde en järnpanna² på golvet,
 slog i det våta, vatten och något mjölk , och rörde i mjölet. Det blev mycket
 tjockt. Sen tog hon med träsked och la³ i vatten som koka . Mor gjord⁵
 hela pannmurar med klubb.

Medd., Abrams-mor, *Marie Abrahamson, f.1863.*

1. klubb-or. 2. järnpann. 3. pannmur.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Fv. M 81

Ärtgröt.

(ärtgröt)

Man kokade ärtmjöl och vatten som en vanlig gröt och saltade. Till ärtgröten åt man fläsk .

Hade man inte fläsk , så hade man smör i och la' smörkälla
 åt en kant. Då var de te dupp ² ner i smörkälla och ta lamme ³ ärtgröten.

Medd.: Johan Persson , f. 1859, (Oleus Johan)

1 smörkälla 2 dupp-ner 3 lamme = tillsammans med.

Ärtgröt.

Dom koka' tjock gröt av ärtmjöl. Den la' dom opp på ett flatt fat med en sked, bredd' ut gröten , så att den fick svala, vart alldeles hård då. Det var mest ett tennfat ² eller också ett stenfat ³. Åt fläsk och kött till.

Medd.: Erik Eriksson, Myre , 80 år, (Font Erik)

1. svälp = soabna . 2. tennfat . 3. stenfat .

Kål.

1. 2.
 Annan kål än vitkål har icke odlats. Men sådan känner man till sedan gammalt.

En köksträdgård med kål , mor⁴rätter och palsternackor , persilja etc. har
 i äldres språk hetat blott kålgård.³ Kålen skördades om höstarna och lades in
 i källaren. Den användes till kålsupan, vilken var stående rätt på högtider,
 t. ex. julen-- juldagen- samt på bröllop-- till bröllopsmiddagen.

Recept, se Soppor:

1. kål . 2. vitkål 3. körgöl .

Kålbötter.

Kålrötter ¹ användes mycket förr. Man sade mest blott rötter. De ² kokades och användes till mos -- rotstamp och i soppa. De ³ stektes och ⁴ ätos direkt.

Stekta rötter.

Vanligt var att steka rötter i den varma askmörjan i ³ bastuarna, sedan man hade eldat där. När käringarna sutto och bråkade lin, då ⁴ brukade man passa på och steka rötter i askan. De ätos helst varma, men måste naturligtvis ätas även kalla, eftersom förrådettinte gick åt. Då voro de obehagliga och "klamuga". ⁵

⁴edd.: Johan Person, Österberg. 76 år, (Olsson Johan)

1. kålrötter ~ 2. röt-en, rötter. 3. askmörja.
4. bastu ~ bastun ~ bastun ~ 5. klamig = kallfuktig.

1. 2.
Rotmos. . . rotstamp.

Man kokar rötter, sedan de först skalats och skurits i bitar.

Under kokningen mosas de sönder , så att man behöver ej särskilt " stampa sönder dem. Ätes allmänt till fläsk och kött.

Medd., Maria Forss, Österberg, r. 69 år.

Om " Pären och rötter" se under Magert fläsk!

1. rötmas. 2. rötstamp.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Potatis

Potatis kallas ^{1.} pären ^{2.} och pärer, det ~~sförre~~meränallmänt.

Vi har ^{3.} vari och tagi opp pären i dag, (kan också betyda -potatisen)

Det ligger ett par pärer på bron, har du tappa dom ur ämbare, när du bar in?

Sing. pära (e) ^{4.} är vanligast, äldre ha även sagt Ett pära ^{5.}.

Pärskal ^{6.}

skalades av med en kniv eller också klämde man ur päran med fingrar-
na. Detta var särskilt fallet, då man klämde ur den direkt i munnen.

Färskpärer ^{7.}

ätas alltid med skalen på. En råskalad pära, som är stor och
särskilt mjölu ^{8.}, har kallats frupära ^{9.}, om (väl kanske ej så allmänt.)

Pären kokades mest med skalen på, även råskalade, när det skulle vara fint.

Pären stektes också hela i askmörjan, det var gott, var vanligt i kolan.

Skalad, stekt uppskuren potatis användes vid mindre mål och till stekt mat,

lätt påstekt korb etc. Den stektes i stekpanna i litet flott,

1. pärren 2. pärer 3. vi ha tåje öp pärren sda.
nl. ob.f. pärren, b.f. pärren 4. e pärer 5. ett pärer 6. pärskal (se nästa sida!)

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
F.d. M 81

Rätter av potatis. Se även bröd!

64

Pärmemma. /

Man kunde också säga ^{2.} pärstamp. Man kokade pären . stampade söner dem , kokade sedan opp dem i mjölk och rörde bra hela tiden , så öste man opp dem och åt dem . Det ansågs vara finmat.

Stekt pärmemma.

Var det något pärmemma kvar , stekte man opp den i en stekpanna med n något flott , satte sedan stekpannan på bordet på en pannring och åt med fläsk . Det kunde också vara smörgås till .

Var sändagsmat.

Medd. : Maria Forss, 69 år.

1. pärmemma - n.

2. pärstamp ~ påstämp.

fr. fågämnade rida. 7. fågelpärer. 8. mjölk. 9. frupärra.

Färpuding

(pär puding)

Färpuding är något senare mat^{1.}. Man vispar litet korn-
mjöl i mjölken², slog den över pärön³, som man hade stampa' ihop förut,
slog alltså över den där smältningen⁴ och sätt in det i ugnen⁵.

Man fick int' äta smörgås till utan skulle äta bröd.

Medd.: Maria Abrahamsson, f. 1863, (Abraham Moze)

- 1 senare = yngre ~ nyare
- 2 kornmjöl 3 mjölk ~ mjölk
- 4 en pär, äldre och sälsynt även et pär
- 6. pl. pär 5 smältning

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fogl. M 81

Kött.

Ann^{1.}an allmän beteckning för köttmat har ej anträffats.

Man skiljde på kött av storsönöt och kött av småsönöt, dvs. av kor, oxar samt av får och getter. ^{2.} ^(keräk 3.)

En köttbit kallas en köttbä^{4.}tta (liksom brösbä^{5.}tta, ostbä^{6.}tta) en liten (tunn) bit kallas en köttana^{7.}n, eller blott en tana^{8.}, dåligt kött kallas tanu^{9.}t.

"Hadd'int e tana åt katten ens."

Färskt kött har ätits mycket litet. Det skedde huvudsakligen vid slakten och då mest så, att man malde lämpligt kött och gjorde köttbullar.

Ännu för blott 20 år sedan, gjorde man i bondgårdarna köttbullar blott vid slakt. Detta även vid grisslakt, måste ett kreatur nedslaktas på grund av olyckslyckshändelse, brukade det bli gott om kött i gården.

Köttspadet användes till soppa, att dricka buljong torde ej ha varit vanligt.

-
- 1. fjöt-e. 2. stögonöt. 3. småsökeräk.
 - 4. fjötbätr. 5. fjötänb. 6. tänb.
 - 7. tanüt. 8. fjötspä.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Klöv fett och klöv sylta. (klövf¹et & klövsylt²s) Gästrikland

Ovansjö sn.

De gamla tög nederst belingarna (b¹eh²u³g⁴r⁵n) och skål-
 lade dem , så klövan kom bort , så skulle dom vattläggas , man kokade dem ,
 så att klövfettet gick opp, så kokade man dem en gång till , jag tror dom tog
 nytt vatteh , vet inte säkert , såg Mormor koka det där . Då vart det jussom
 en sylta och den åt dom och gnog åv benen , jussom dom äter grisfötter nu .
 Det skulle vara en delikatess det där . Det var mest karlan , som åt det där.

Medd.: Från Anna-Brita Olofsson , Nor. 67 år.

1 klöv-on - klöv¹er - klöv²er 2. v¹atflä²g³s
 3 klövf¹et 1 gn¹äg²r³-åv ~ gn¹ög²-åv

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Fläsk.

Fläsk var mera omtyckt än kött. Om frekvensen av fläsk har olika uppgifter givits, troligen torde förhållandet ha varit så , att det blott var i de större gårdarna, där man hade verkligt gott om fläsk och ofta åt sådant. I mindre gårdar däremot var det ont om fläsk, där fick bärmos ofta ersätta fläsket till potatis.

Färskt fläsk var en sällsynthet, delvis beroende på att färske inte ansågs hälsosamt, men även därför att man aldrig slaktade grisarna förrän de voro årsgamla eller mer. De blevo därför mycket stora och fläsket räckte länge.

Fläsk stektes mest uppskuret i skivor, men det kunde även ätas spicket. Detta skedde vid slätter och när man råtmatsätkemat. Det tycks dock inte ha varit omtyckt , det råa fläsket , utan man åt hellre torkat fårkött.

Refbensspjäll stektes sällan som nyförtiden. Man kunde koka det också. Det äts till bröd på julen." Berodde på hur mycke dom skrapa' när dom slakta."

Magert fläsk det som var mest kött skar man i bitar och kokade tillsammans med pären och rötter, detta var en särskild rätt , kallades "pären och rötter."

Medd.: Ängs-mor, 96 år, *Stina Kajsa Äng.*

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fogl. M 81

1. fläsk - fläsk 2. färske 3. pären och rötter

Korvberedning.

De redskap, som användas till korvberedning äro, ⁵ korvhorn, ¹ korvsticka, ² (av järn) vidTrästicker för hopsättning av korvänder synas ej ha använts.

Korven stoppades i tarmar, vilka måste undergå en noggrann rengöring före användandet.

Korvhorn

gjordes på så sätt att man kokade hornet, tills kärnan, den s. k. ³ kvicken, släppte. sedan sågade man av hornet, så att man fick en lämplig bit.

När korven stoppades, trädde man skinnet utanpå hornet, höll i med vänster ⁴ hand och "pula" i korvmaten med höger hand. Så fick man stå och pack i och stryk ⁴ unnan. När skinnet var fullt, knöt man ihop bägge ändarna på korven. Eller också hade man korvsticker, som man stack tvärs igenom bägge korvänderna, och hängde upp korven på ett bröspett för att torkas på detta i ⁴ ~~besten~~

1. korvhörn 2. korvstickor 3. kvicken 4. pula = bringa.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

bastun. Där hade man eldat och låtit röken gå ut , så att korvarna nu torkade i hettan. När det kallnade i bastun, fick man bära dit ved och elda och torka igen. Detta var det vanliga förfaringssättet med hackkorv.

Medd.: Johan Persson, 76 år ; Österberg. (Olav Johan)

Hur man åt hackkorven.

Innan man åt den torkade hackkorven, stekte man den. Innan dom la den i pannan, bruka dom bryst³ skinne litegrann mot glöen⁴, så dom vart lite brun. Då vart skinne lösare. Somliga åt hackkorven utan att steka den, då åt man pären till. Vart hackkorven sur, var den oätlig, blev grismat, gick i skvälä⁵ ämbare.

Medd.: Se ovan!

- 1. torkas
- 2. hakas
- 3. bryst - bröst - bryst
- 4. glö - glöen
- 5. skvälä - ämbare

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fgl. M 81

Korv.

Målet har såväl det enkla korv¹, vilket har samma betydelse som i riksspråket men även ordet grynkorv², vilket väl kan betyda en korv med gryn som viktig ingrediens men även en gröt av kokta korngryn³ -- krossgryn⁴, vilken fortfarande är en av de mest vanliga rätterna i bondgårdarna.

Beredning av grynkorv.

Man kokar krossgryn i vatten. Har man litet spad -- fläskspad spad blandar man sedan detta med. När grynen äro färdiga, slår man upp dem i ett fat, som sättes fram på bordet. ~~Av det som blit~~ över, skär man skivor och steker upp dessa i en stekpanna. Grynkorv kunde man förr koka " på förlag " en hel pannmur full. Numera kokar man ej mer än vad som går åt på ett par dagar. Smaken är beroende av hur mycket fläskspad man haft i. Grynkorv ätes helst med stekt fläsk, men även med bärmos eller med fläsk och pären eller med bärmos och pären eller också enbart, beroende på råd och lägenhet.

1. koro-on . 2. grynkoro. 3. korngryn. 4. krossgryn.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Föd. M 81

Hackkorv. (hackör) 72

Hackkorv, till den tog man krossa¹ korngryn, förvällde¹ vatten och krydda¹ med peppar och starkpeppar². Sen stупpa² vi dom i tarmar³, det var store tarmar, som va³ jussom hopdragne och rynka³. Dom kalla³ tarman för böttten böttten och böttensbronn⁴, åtminstone har jag hört tal på det. Vi torka⁴ dom och och stekte korvan, stekte dom på e⁴ tång.

Ispankorv. (ispankör)

Te ispankorv tog man kalvkött och fläsk och mol⁵ det och krydda⁵ det var barideli kött och fläsk, den gjordes i smala tarmar, inge gryn. För hacka dom a⁵ allt kött förstås. När dom hade stупpa⁵ korven, då koka dom, när den skul⁵ta le ätas.

Medd.: Ängsmor, 96 år. Stina Kajsas Äng.

1. k¹örgr¹yn
- 2 st²upis - -
- 3 t³arm - t³armor - t³armor - t³armor
- 4 b⁴öt⁴n o⁴ b⁴öt⁴nsbr⁴ön
- 5 b⁵arid⁵eli = utslutande - enbart.

Påskorv . (pöskörö)

173

Påskorv gjordes av korngr¹yn , som var² krossa . Man förvällde
dom i kallt vatten , tog rått kött , hä var kalvkött i allt , ~~ja~~ mer fläsk,
diss³ finare vart han , korven . Så hade man krydder , peppar och fäll⁴ nå
anna : mol⁵ ihop de dät alltihop , sen grynen vart kalla . Sen st⁶uppa dom
de där i skinn ur magen , som är på kriterön⁷ . Man tog och gjorde i ordning
påsar av dom.

Medd. : Ängsmor , 96 år, Stina Kajsa Ång.

1 korngr¹yn 2 förväll² 3 dis = desto
4 fäll⁴ nå, an¹is 5 må⁵h⁵o-ihop
6 st⁶up⁶is - - ; 7 kriter⁷er ~ kriter⁷ö⁷ren = kreaturen.

JLMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Fölsa.

^{1.}
Fölsa betyder kokade och hackade inälvor, som blandats med

kokade krossgryn. Den skändes med päring. Vanligtvis var också, tillsammans med
ätkärrn och pären till.

Hackredskap

^{2.} ^{3.}
voro hackknivar och hackho. I hackkon hackade man även det kött, som användes till
till köttbullarna efter slakten.

^{4.} ^{5.}
Inmat eller ränta var

är namnet på de ätliga inälvorna på slaktkreaturen. Av dessa tog man ofta undan
levern, vilken stektes för sig och äts till smörgås.

1. p₈g₁₃ 2. h₁k₁n₁o 3. h₁k₁h₁o 4. i₁n₁m₁ät

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frd. M 81

Fläsksylta.

Man skät tunna skivor uta fläsket och låter dem koka ordentligt, sedan får det stanna och sitter ihop de där ^{2.} dallret. Då tar man det och äter det.

Om det blir gammalt, tar man det och kokar om det.

Sylta.

Man tar ^{4.} lever och ^{5.} lungor, skär ur halsen och sånt, vattnar ur blon och låter det koka. Så skär man ^{3.} sänder dethochäkräddor och låter det stanna.

Numera lägger dom ner det i ett kärl och lägger press på, men int' gjord' dom så för.

Medd.: Ängs-mor, Nor, 96 år, *Stina Kajsa Äng.*

- 1. fläsksylta.
- 2. dallret n.
- 3. sylta.
- 4. lever.
- 5. lunger - lunger

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Blodmat. (blōmät)

Falt. (pält)

Man kan blänn¹ ut blod me rågmjöl och gör² jussom en deg, baka ut dem i jussom som tocke där limp³ur, avlångabullar och sen skära oppch skiva⁴ och sen stekte dom och åt bärmos återät.⁵

Blodpannkaka. (blōpannkäks)

Man laga te jussom tunt, me rågmjöl och krydder eller också kornmjöl men rågmjöl ä jussom stadugare⁶, hä bir slemmigare⁷ tå kornmjöl.

Man ska allti blänn⁸ ut blodn me lite vatten. Pannan smordes med fett, man khade en inkom spada⁹ eller också inkoma stora knivar, som var tunna.

1 rågmjöl 2 jussom 3 limpis - n - limpär
4 limpän + giob - - ; = skära i skivor.
5 återät 6 stadü 7 slemmü 8 inkom

en
 Dem vände man blodpannkakan med , den skull' var tunn , men dom kunde göra
 na tjock också . Det är jussom mangör e androm pannkaka. Inga krydder,
 dom ha bara ströa litet socker över , Men förr had' man inge socker , bara ringla
 ringla på litet sirap.

Blodplättar. (bröpkät)

Blodplättar , dom ska var' ryltit tunn . Det är ingen gammal mat ,

Mamsell Linderdahl gjorde såna där blodplättar och duppa i kaffe.

Medd.: Ängsmor , 96 år, Stina Kajsa Äng.

- 1 e androm mätk fem.
- 2 ströis - - ; strö.
- 3 sökar
- 4 ringla - - ;
- 5 düpis - - ;

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJO
 Fngl. M 81

Blodkorv.

Blodkorvfickerinnasner under vispning, sedan vispade man i rågmjöl, så att det blev riktigt tjockt, blodmaten stoppades därefter ner i den ren-gjorda och skrapade kovammen.^{2.} Denna syddes sedan ihop eller sattes ihop med nålar. Blodmaten skulle kryddas med kryddpeppar, röllök,^{3.} det var arvslök,^{4.} och så skulle den saltas. Den kokades i vatten och stektes i flott, när den skulle ätas. Bärmos äts återåt.

Medd.: Ängs-mor, Nor, 96 år, *Stina Kajsa Äng.*

- 1. blodkorv
- 2. kovam - vammen
- 3. röllök
- 4. arvslök

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 F. M. 81

Blodkorv.

Blodkorv gjorde man av grova tarmar och av magen på kor. Man klippte till och sydde ihop med linnetråd.^{2.}

Man silade blon ren från levvrar ner i ett baktråg^{3.}, sedan kryddade man den med torkad meram^{4.} och peppar. Det skulle inte vara så mycket. Pepparn stöttes i en mortil. Blon blandades ut med litet dricka och litet vatten. Var det koblod, så var det inte så starkt, var det grisblod, så fick man spä mer.^{5.} Sen hadd vi i mjöl med en kräkla^{6.}, när e var bra nog stadut^{7.}, vätte vi på skeön^{8.} (skeden) och stuppa i påsen eller i magen. Sedan sydde vi ihop det och kokade korven i pannmurn.

(Man kunde även använda gristarmar till blodkorven.) När den var kokt, så kunde man skära skivor av korven och äta till bärmos..

Sådan blodkorv kunde också stoppas i linnepåsar, det var skaften av gamla, vävda linnestrumpor, som man klippte av och stoppade korv i. Den kallades då påskorv.^{9.}

Hedd.: Maria Abramsson, f. 1863. (Abramsson.)
5. keräkerb. 6. städur. 7. ge-en. 8. stäpps. 9. påskorv.
1. brökerö. 2. linstrå. 3. baktråg. 4. meram = mejam

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Palt-- blodpalt.

Man blandade ut blod och gör " jussom en deg". Degen bakades ut så att det blev " jussom tocka där limpur,^{2.} " kokade dem i vatten och skar sedan opp dem i skibor och stekte i flott och åt bärmos återåt.^{3.}

Medd.: Ängs-mor. 96 år, *Stina Kajsa Äng.*

(Man torde ha format palten avlång som bullar av vetemjöl, mindre .)

- 1. blodpalt.
- 2. limpur - limpur.
- 3. återåt = till. (~ tillsammans med.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

Fogl. M 81

Kolbullar. (kött bällar)

Kolbullar kom in hit genom de myckna värmlänningar , dom hade de där kolbullen med se dom . Man stekte fläsk i pannan, rörde till i kallt vat vatten vetemjöl , saltade det och slog ner röran i en stekpanna , som man hade stekt fläsket i och därför var full med flott. Man hällde i den där röran , som flöt ut och stekte i flottet och när det var stekt på en sida , så tog man man och skuffa och vände om pannan , så andra sidan av kolbullen också blev st stekt. Hade man inte fläsk , så tog man sirap till kolbullen . Pannan var inte riktigt flat utan konisk.

Medd.: Fru Moberg , f. 1862 , Sandkälla .

1 stekis här = bliva steket 2 flöt " 3 skuffis =
 skuffa om. 4 man vände alltså i luften "
 5 i bottnen.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Fögl. M 81

Flottmjölk.

(flöt mjölk)

82

1.
Man skulle bätta rågrö i flott och slå på vatten . Sen skulle det
stå på och koka , man sät²te fram pannringen och satte stekpannan på , som det
kokade i .

Medd. : Johan Persson , f. 1859, (Olav Johan)

1 bät*o*-i 2 p*an*ring-*or* - r*ig*isr - r*ig*on 1

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

Figl. M 81

Fläsksås. (fräksås)

Dom stekte fläsk , så dom fick flott , smälte på
 det där ^{dos.} rörd^{2.} ut kornmjöl^{2.} och vatten i en kupp^{3.} och smälte på det i flotte
 ibland la dom kornmjöl direkt i flotte^{1.} och slog på vatten . Den däe såsen äts
 till ärtgröt^{4.} och ärtklubb^{5.}.

Medd. : Johan Persson , f. 1859, (Olews Johan)

- 1 smältis-på 2 kornmjöl 3 kupp - pl. b. f. kuppis
 4 ärtgröt 5 ärtklubb

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Fygl. M 81

" Istersmör. "

24

Talgen ska vattnas ¹han , sen skär man den i små bitar ,
som man smälter i grytan , det kallar man för flott², det använder man jussom
smör, kryddar det , sätter till peppar . Det hade dom mycket hos Linderdahls.
Dom bredde det på brödet.

Medd. : Ängsmör, 96 år, *Söma Kajsa Äng.*

1 vatt¹ns - vattläggas 2 flott

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fys. M 81

Mjölksås till pären.

Man kokar opp mjölk , vispar i litet mjöl och saltar. Så kunde man lägga ner pären i detta eller också öder man såsen över skalade pären och äte äter strömming till. Det ansågs inte för dålig mat : " När en får tocka goa pärer och tocken go en sås , kan n int' få ta strömming i första tuggan ", sade sade Tomt-mor(mor till Erik ERiksson, Myre.)

Medd.: Maria Forss, Österberg, 69. år.

Pärduppa. 2.

Pärduppa har varit ytterst vanligt. Sedan man hade stekt fläsk, slog man litet tet vatten i det flott , som var i pannan och rörde i litet mjöl. Det fick koka, flottet vattnet och mjölet. När man inte hade fläsk, hade man alltid väl något flott, så att man kunde göra pärduppa. Detta östes över pären och åts, eller också också skar man ner pären i pärduppspann³an.

Medd.: se ovan!

1. mjölksås. 2. pärduppa. 3. pärduppspann.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Sill ./.

Man köpte en tunna sill te slogen^{2.} , köpte den ihop^{3.} , böndren i byn , vanligtvis
 viss, och delade den. Man stekte den oftast på glöden , åt den till frukost
 under slogen . Man åt den med smak . Det var inte så många , som kunde äta
 den spicken .

Medd. : Erik Eriksson , 80 år, (Tomt Erik)

1. sill-en, b. f. pl. sillen.
 2. slog - slöien.
 3. bände, b. f. pl. bändren

Strömming.

1. *strömmingl.*

Man köpte en fjärding saltad ~~sill~~ på hösten, åt den alltid till frukostmat. Den stektes direkt på glön^{3.} eller också på eldtången^{4.}, men den kunde lätt fastna vid tången. Det var ingen som koka' saltströmmingen.

Medd. : Erik Eriksson, 80 år, *Tomte Erik*

- 1. *fiabuz*
- 2. *strömming ~ strömmingen*
- 3. *ghö - ghön*
- 4. *elstånjon*

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Kryddor.

¹
Kryddor heter som i riksspråket. De olika slag av kryddor,
som använts voro ²peppar, senap, lök, arvslök, gräslök, mejram, anis ³
och senare kardemumma etc. Anis användes i permemma, när det skulle vara fint.

Mejram sådde man själv i kålgården, den växte opp tämligen hög, togs in, band
bands i knippor och torkades. I ärtvällingen hade man ofta meram.

⁴
Gräslök var ofta den enda planterade krydda man hade. Den användes tills
kokt strömming.

Peppar var kryddpeppar och s. k. starkpeppar. Den krossade i ett mortér ⁵
som var mindre än ett vanligt.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fvgl. M 81

- 1. kryddor = kryddor.
- 2. peppar.
- 3. anis.
- 4. gräslök = löfsen.
- 5. et mortér = mortel.

Andrartillämpmathållningen hörande rätter samt bröd

och drycker

behandlas i det följande. De recept , som återges, höra visserligen till andra frågelistor, Bröd etc, men då dessa icke fyllts för socknen , har recepten här medtagits. Man märke särskilt ärt - och potatisbrödet !

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Sötost. (sötöst)

Mormor gjorde sötost . Hon kokade den med söt mjölk , lät den värmas , så hett fingre tål. Sen hade hon i löpe¹ , och sen fick det koka , så det gick an te bär dom och ta opp dom , ostan² . Man rörde i ostgrytan med en ostklyka⁴ , rörde korsvis i grytan , man måste akta så det inte blev segt . Det berodde mycket på hur man rörde. Så hade man i krydder, kardemumma , kanel.. Man tog opp det , både vassla och ost och la det i skålar . Vasslan , som hade kokat så länge , var då som en brun sås. Numera avreder dom sötosten med ett ägg. Sådan gjorde man alltid till missommar och till alla bröllop skulle man ha sötost med sig .

Medd. : Elin Klasson , f. 1871, Sandkälla .

1 löpe 2 ost-u-br-osten 3 ostgrytis-n
 grytar-gryten 4 ostklykas, ut fr detta
 ändamål blivakat utskär. 5 korsvis
 6 vassla 7 skål-skål-skålar-skålen

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Frgl. M 81

Filbunk.

Gästrikland

Ovansjö sn.

Med filbunk^{1/} menas uppsilad sötmj^{2/}ölk, som fått stå, tills g^{3/}ädden gått opp ordentligt och sedan ätes som rätt. Man silade upp sötmjölken på filträg^{3/}, som sedan sattes på bordet. Filbunken äts med träsked.

Medd.: Johan Persson, Österberg, 76 år (Ol^{3/}Eus Johan)

- 1. filbunk - filbunksen m.
 - 2. sötmj^{2/}ölk.
 - 3. filträg ~ vanl: filtrög, pl. f.: trögen
- (Ett filträg var ett vanligt silträg. (silträg))

Ovansjö i juli 1935.
J. Nordin-Grip

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Beredning av tåtmjålk.^{1/}

Gåstrikland

Ovansjå sn.

" Långmjålk " har hår alltid ~~hetat~~ tåtmjålk^{2/}, medan tjockmjålk betyder sjålvsur, tjock mjålk. Tåtmjålk har beretts på olika sätt.

Yngre sätt. Man sparade tåtmjålk från håsten och till våren. Då doppade man en linnepapp i tåtmjålken, låt sedan linnelappen torka i värme och lade denna linnelapp i ett mjålkkåril och slog mjålk över når man ville ha tåtmjålk igen på våren. Då blåttes linnelappen upp och avgav tåten.

På senare tid har man sparat litet tåtmjålk i ett mindre kåril, som fått stå kallt men fårnyats, allteftersom man anså det behåvligt. På våren har man sedan silat på ett stort kåril.

1/ tåtmjålk - tåtmjålk^{2/}son.
- mjålk^{2/}son.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÅ

Frgl. M 81

Äldre sätt att bereda tätmjölk.

Man plockade växter, som man tog tåte^{1/} av,

det var ett slag, som det vart jussom kottar^{2/} på efter blomningen liksom mindre tallkottar, litet knöliga. Man tog de där kottarna, lade dem i nysila^{3/} mjölk. Det fassna^{4/} på fingren^{5/} av de där kottan, var jussom klister eller lim. Mjölken vart seg. Det gick inte att äta av den första mjölken, man måste ha bort den, men tog till påsilning av deh.

Man hade sötmjölk ibland, men i regel slog man på rännmjölk^{6/}. Man silade mjölk mest varje gång, lät inte det bli gammelmjölk, eftersom man alltid hade en eller par kor hemma under sommaren.

Medd.: Johan Persson, Österberg, 76 år. (Ol Eric Johan)

- 1/ tåte.
- 2/ kōt ~ kōte - pl. best. f. kōt en
- 3/ nysila = nymjölkad (silad) mjölk
- 4/ fassna -- ; 5/ fingr n. pl. b. f. fingr en
- 6/ rännmjölk = skummad mjölk.

Orsmjö i juli 1935. Nordin-Grip.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fol. M 81

Tjockmjölk i kolan.

Gästrikland.

Ovansjö sn.

Man slog rännmjölk i i en mjölkflaska av trä eller i en skinsäck, mjölken förvarades ute i lidret eller " förstugan " till kolkojan och fick frysa ; när den skulle användas, högg man stycken av den med yxan. Den kunde räcka länge , sån där tjockmjölk.

Medd.: Johan Persson, Österberg, 76 år. (Olof Johansson)

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fgl. M 81

- 1. tjockmjölk
- 2. k_hl_hl_h - kolningen, kol-
skogen. t. ex. " var opa & k_hl_hl_h " - " k_hl_hl_h "
är & k_hl_hl_h " 3. rännmjölk
- 4. mjölkfläske
- 5. g_hl_hl_h säck, sådana
gjordes av kalvhudar med hären boar (natur-
ligtvis ludensidan (l_hl_hl_hl_hl_hl_h) utåt.

Ovansjö; juli 1935, J. Nordin-Grip

Kalvdans. (kalvdans)

När kon har kalvat och har bra nog medmjölk, då är det råmjölk de nie första målen. Då blannar² man ihop alla målen (om det är vinter) sätter in i ugnen ett kärl av det där (eller flera³) och sir etter³, när det bir⁴ färdut⁵. På sommarn, så sparar han 2⁴ dar, bara 6 mål, för den kan inte stå längre. I formen får man kalvdans, den skall stå tills den blivit brun.

Medd, Maria Abrahamsson, f. 1863, (Abramo Mor)

1 m^äh = mjölk m^äh = "mjölkning^{stämning} (och) så mycket man får för varje gång man mjölkar
 2 brans --; 3 si-eter 4 bir = bli 5 färdut

DLMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Frgl. M 81

Glödhupper.

(ghö¹h²ä³p⁴er - or - ghö¹h²ä³p⁴er)

96

Glödhuppen var tå rågmjöl¹ liksom bollar , ojästa man brukade göra dom och grädda i en panna i skogen . Dom gjorde dom också i ugnen² , när dom söpa³ ugnen , fick dom fram glö⁴n , då kunde dom grädda såna där kaker av grovt rågmjöl.

Skällkaker.

(skäl¹kä²ks)

Skällkakan , det var när dom skulle grädda brö⁴ i ugnen , den som vart förstom , det var sänt dom hade skrapat av bordet , den tog dom och la¹ in och prövade om det var lagomt varmt (med.)

Medd. : Fry Moberg , f. 1862 Sandkälla.

1 rågmjöl
bränder och glöd
2 ugnen
3 söpa - ; = söpa i hop
4 förstom = först.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frd. M 81

Koka såpa av grevarna.

såpa & grevarna

Rör i världen har dom koka¹ såpa av de där grevarna, som blev kvar, när dom smälte talg. Dom koka björkasklut och hade tocke där grevarna, det fick dom koka orimligt länge i, medan man rörde med en slev, så att man såg, att det blev alltmera segt. Man skurade med den där såpan, snöginnelivitt² blev det, man skurade med en grantvaga².

Medd. : Ängsmor, 96 år, Stina Kajsa Aug.

1 snöginnelivitt = det som man skurade

2 grantvaga = liten kvast av granris.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Löpmagen. (löpmågen)

Magsäcken hos kalvar var full med surmjölksostar. Den vände man och rensade ur hösmöl² och sånt, tvättade den och stupp³ i ostan igen. Sen sätte man igen håle⁴ med en trästicka, så vart det en löppil. Den torka⁵ man. När dom skulle ha löppiln, slog dom vatten i och tog et⁶ par skedblad av det, häng⁷ opp den och torka⁸ den igen. Det var löpmagen av kalv det.

Man gjorde etter killingar också, dom var små som tumnageln, skull var⁹ kraftigare då.

Oppe i Hans J¹⁰ns i Gäveräng minns jag det ^{hängde} fullt med såna där löppilar, hundratals. (i ett fåbodsstär.)

Medd. : Johan Persson, f. 1859.

- 1 surmjölksost
- 2 hösmöl = höavfall.
- 3 stups-i
- 4 löpil (en torkad löppil såg ut som en brun slankt påse, ungefär lik en tobaksrök av mycket stäm.)

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fgl. M 81

Treblandning... blandsäd.

Man blandade ihop hagra , korn , och ärter , det kallade man för treblandning. Man hade treblandningen mest till pannkakor. Gröt hade man den också till . Treblandningen skulle samsiktas. Det var nog mest ärter i den.

Medd. : Fru Moberg , f. 1862 .

Treblandning. (annat slag.)

Man mol korn och hagra ihop och hade med råg , den blandningen användes mycket då dom baka.

Medd. : se ovan!

- 1. h~~ä~~gr~~is~~
- 2. tre bl~~an~~ny.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frd. M 81

Saltning av braxen. (och gädda)

Gästrikland.

Ovansjö sn.

Man fångade mycket braxen nere i Näsby sjön för i tin. Jag minns,
det Nygårdsgubben ² och Oppistugas ³ körde hem braxen i mökkärror. ⁴

Braxen saltades.

Braxen rensades , man tog bort ⁵ hugu och sånt och saltade ner braxen
i stora träkärl -- det var varvtals med fisk och salt , den kunde stå över
sommaren.

Medd.: Johan Persson, Österberg, 76 år.

(Olof Erik Johan)

Gädda saltades

på samma sätt .

Medd.: se ovan.

1. Näsby sjön = Näsbyggesjön = den vik av Storviken, som
går fram till nuv. Storvik. 2. Nygårdsgubben =
husbonden i "Nygårds". 3. Öppestugans = (man) folket i
Oppistugas. 4. Molefsgräs. 5. Hugu = huvud(-et.)

Ovansjö i okt. 1935. J. Nordin-Grip

Torkning av braxen.

Gästrikland.

Ovansjö sn.

När det blev gott^{1.} om braxen, kunde man ibland torka^{2.} den.^{3.}

Då skar man först bort hugu^{4.} och skar sedan opp hela fisken och tog ur den.

Så breddade man ut den och satte opp den på en vägg, nubbade fast den där.

Det vart gott åt spyflugön.^{5.} Så lades den ihop som vanlig lutfisk, när den var tor.

topr. När den skulle ätas, måste man blöta opp den i kallt vatten, och sedan

kokades den. Torkad, kokt braxen äts^{6.} smycket till pärön och smörgås, både till

till middag och kvällsmål.

Det var hårdtyggada mat, varken saltad eller torkad braxen ansågs

som bra mat: "Man ^{6.}öt takt braxen, så stjärtbenen stack ut ur ryddjin, och

drack sjövattnen, så sjörosön växte i ^{7.}än på n".

Hedd.: Johan Persson, Österberg, 76 år. (Oleus Johan)

1. got 2. bräksn - pl. b. f. bräksnön.

3. torkn 4. hugu = huvud - et.

5. spyflugön - or - ön. 6. pärön - pärön (=potatis)

7. drak bräksn, så stjärtbenen stack ut ur ryddjen -

sjörosön växte i än på n.

Ovansjö i okt. 1935. J. Nordin-Grip.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Bakning.

Ovansjö sn

Gästrikland.

Baka havrebröd.^{1.}

Når'n gjord i degen, var de te ta ta vatten och hagermjöl,^{2.} inga jäsingning, kavla ut de te kakur^{3.}, hade ett runt mått me hål(h_gh_r)i, men på hagerbröd var det inte ofta dom hade hål, för brö damp^{4.} sönder, de gick int[?] an te sätta opp (på stängen i taket.)

Medd: ÄngsMor. 96 år, Nor^s (Stina Kajsa Äng)

- 1. h_gg_rbrö - h_ggrö 2. h_gg_rm_jöf
- 3. k_ak_o ; k_ak_on ; k_ak_ur ; k_ak_on.
- 4. damp = föll.

Ovansjö i juli 1935. 1. Nor^s Äng

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fotl. M 81

Havrebröd under nödåret. (hägerbröd)

Jag är född 1862 , Jag minns som i en dröm 67.

En gammal gumma , som hette Svenmor , skull' hem te Tuna , hon hadd' ingen ugn,
och skull' opp ända te Tuna . Vi bodd' i Vallhov då , det var ett landbonn-
ställe . Då fick hon baka' bröd hos oss. Hon skulle baka hägerbröd.

Te degstöpe² hade hon vatten³ , degspa , säger man också. Hon rörde i mjöl med
e kräkla⁴, hade en stor slev⁵ också -- jag minns jag såg på -- hade i bryggjäst,
och salt . Jag minns så väl , när dom hade fått ugnen så pass (varm) och brö⁸
var fint och oppjäst på bakbrä⁷ , så hadd' dom in brö⁸ då , Man de' börja buttra¹⁰
och koka i ugnen , dom öppna ugnsjukan⁹ och hä kom ut som en ånge¹⁰ , som va'
undlin¹¹. Det var svart alltihop och satt fast ve äriln¹² , mor min och gumman sto
stog på varsin sia om korsstolpen¹³ och tog ut och maka undan brö⁸ , det var mö
mörkbrunt och hårt.

Medd. : Fru Hoberg , f. 1862 , Sandkälla.

- 1 landbonnställe
- 2 degstöpe
- 3 degspa
- 4 kräkla
- 5 slev
- 6 bryggjäst
- 7 bakbrä
- 8 buttra
- 9 ugnsjukan
- 10 ånge m.
- 11 undlin
- 12 äriln
- 13 korsstolpen

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Fngl. M 81

Ryssrågen. / ryssråg /

1. Vi landbönder fick ryssmattor uta Petris . Dom frakta hem åt torpar
 2 3 4
 5 torpare och landbönder. En ryssmatta råg vältas dom in , jag minns det var som e
 6 en stor butt inni , det var en grön klump . Mor hon tog ett lakan , slog ut det
 och kavla' ut ut det bånd mjölet.

Medd. : Fru Moberg , f. 1862. Sandkälla .

1 landbönder - bönder 2 ryssmatta = en "säck" råg-
 mjöl av det slag som importerades från Ryssland år
 1867 3 uta = utav 4 Tre Petre och hans söner,
 som ägde Hammurby, Hofors och Håmingsgårdar.
 5 torpare 6 bütt = laggkål, här: en matta - en
 mängd = som en stor kaviol med något.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Fngl. M 81

"Siktvärbröd."

Gästrikland

Ovansjö sn.

"Siktvärbrö" 1.

det var utå samsiktat rågmjöl², man bakade halvtjoekt³ mjukt bröd
 av det -- bullbrödkakor⁴, eller också tunnare bröd, som torkades eller
 också bakade man ut det som riktigt tunt bröd, det skulle vara till hälgan,
 äts till ölsupan också⁵. Men hade det också till kallskäl⁶.

Medd.: Johan Persson, Österberg, 76 år. (Olav Johan)

- | | |
|---------------|-----------------------------|
| 1. siktvärbrö | 2. rågmjöl |
| 3. halvtjoekt | 4. bullbrödkakor - sr - sn. |
| 5. ölsupan | 6. kallskäl. |

Ovansjö i okt. 1935. I. Nordin-Grip.

Pärbröd. (pärbröd)

Man stampade ¹ söner koka ¹ pären och hade i litet kornmjöl ², kavlade ut d
det tunt och pickade degen, gräddade den i ugnen. Pärbrödet åts mest färskt,
det var liksom litet segt och mjukt ³.

Medd. (*Abrahamson*) Maria Abrahamsson, f. 1863.

1 stamp söner 2 kornmjöl 3 mjukt

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Ärtbröd.

(ärtbröd)

1. Man hade ärtmjöl och bakade av . Det var hålkakor , som man satte opp på spett 2 3
 och torkade som annat bröd. Man kunde också använda det medan det ännu var mjukt
 mjukt . då hade man det ofta till flottbröd.

Medd.: Fru Moberg , f. 1862 . Sandkälla.

1 ärtmjöl 2 hålkakor 3 spett

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

Frdl. M 81

Vasselbröd.

(vasselbröd)

Mormor gjorde vasselbröd, hon kokade ihop vassla, sen hon har gjort ost, kokade det liksom en tjock välling och gjord i en deg av rågmjöl och tröa² opp den på bakbordet³. Hon gjorde i det en kväll, hade i jästen⁴, bryggväst hade hon och den hade hon rört opp med finare mjöl,

Bongkaringan tog hälften rågmjöl och hälften hagemjöl, men tröa² alltid opp med rågmjöl.⁵

Mormor gjorde bullar av vasselbröd, aldrig hårdbröd⁶. Vasselbröd mygla⁷ inte, utan det stog sej.

Medd. Elin Klasson f. 1871.

1 vasselbröd. 2 tröa --; sv. ut = arbeta (deg) med händerna. 3 bakbord - a 4 bryggväst
5 rågmjöl 6 hårdbröd 7 mygla --; sv. ut.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OVANSJÖ

Frg. M 81

Pröva ugnsvärmen.

d.

Torka brödi i ugnen.

När man skulle baka, bruka dom kast' in en salt-
 näve i bakugnen eller två -- tre, som skull'ta emot hetten för kakorna. Så s
 skull' man sop' av kakön, innan man satte opp dom på spett, men var de så sk
 sköra, så att de inte tælde sita på spett, fisk han torka dem i bakugnen.

Medd. : Maria Abrahamsson f. 1863, (Abrams/Yor)

1 heta = hetta ~ hetta
 2 kaka - n, kakor ~ kakor
 3 bakinjön

Hemjäst.

När vi baka spettbröd² , tog vi litet av degen , la den i dric
 dricka , som vi hade brygga , tog av jäst , som var i botten på drickstunnan,³
 det kunde stå en ⁴ sån där jästbytta halv sommarn .
 (här alltså surdeg - bryggjäst .)

När vi skull ha jästen . kunde vi färsk' på den med degspad , så det sura gick
 bort.

Medd. : (Åkras mor) , 85 år. Karin Persson , Lem.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Frgl. M 81

1. hemjäst
2. sp^etbrö
3. drickst^unna
4. jästbyt^ta

Brygga endricka. (bryggs endricks)

111

Jag har brygga enbärsdrecka. Man tar enbär med ris på, och tar en tjugolitersgryta full med ris och bär, så att det är bata kokningsmån kvar. Det skall vara en femton liter vatten, det skall koka te lagen blir brun, 2 timar, man kan spä' också med vatthe ock låta det koka mer. Sedan skall man ha i jäst och socker, det var förr alltif tunnjäst, man tog mest åv tunnjäst, den var som malt. Sen dricka ha svalpa har man jästen i, annars bränns jästen. Av sockret tog man på ett ämbar dricka $\frac{1}{2}$ kg. socker. Man kan rör' ut jästen med socker.

Medd. : Elin Klasson, f. 1871.

1 bryggs -- ; nr. ut. 2 enbärsdrecks 3 kokningsmån.
utrymme att koka 4 timar-timor 5 finjäst
6 soäfs = svalpa -- ; nr. ut.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Enbärstticks. (enbærdricks)

112

Man gjorde också enbärstticks med bäsk¹ i. Det var hum
humla², det var te ta tuppön och torka⁴, lägg dom i hel och hade ett sikt.

Man hade i bäskan, medan det var varmt.

Hummeldricka. (hummeldrickis)

Man tog näre grabbnävar⁵ åt en gryta⁶ på 20 liter. Det är humla, som
man silar opp och svalar⁷, sen tillsättes socker och jäst efter behag,
förr hade man sirap och tunnjäst⁸.

Udd. : Elin Klasson, f. 1871.

1 bäskis = bäskmedel - humle 2 humleis = humle.
3 tuppön ~ tuppön - tuppön ~ tuppön. 4 torkis - - ;
5 grabbnävaris 6 grytis 7 sockeris - - ; 8 sirap.

Svagdricka i kolan.

Gästrikland

Ovansjö sn.

Vi brukade brygga dricka i kolan, det gick inte att ha sånt med sig opp i skogen.

Vi blanda vatten², malt³ och humle⁴ i ostgrytan, lät det koka ett bra, slog sen ur det i en stor bytta, vi feck koka fler gryter full. Så skull⁵ hä svala⁶, innan vi hadd i jästeh. Den hadd vi mä oss hemifrån, hade en deg åv jäst och rågmjöl, blanda opp den i en kruka och slog på lite, så att den vart oppfärsk⁷.

När hä ha vurti svalt i bytten, skull man ha i jästen, då skulle man "hurra för jästen" ju mer man hurra, ju bättre jäste det.

Vi var ihop i kolan, Per Ersson, PellasAnders, Nord och Lars Hansson i Yttermyra och jag. Jag minns⁸, de vi hurra för jästen, MasMor⁹ var där den gånjin och koka drecka åt oss.

Medd.: Johan Persson, Österberg, 76 år (OlEosJohan)

- 1. kökbn = kökskogn.
- 2. vättn.
- 3. malt-e.
- 4. humle
- 5. hä = det.
- 6. svalb - ; svalna.
- 7. oppfærsk.
- 8. masmor = moran från gården Mas.
- 9. gånjen = gången.

Ovansjö i juli 1935. J. Nordin-Grip

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

Föda opp kalvar med enlag. (fö-opp kälvar me enlag.)

Förr i tiden född' dom opp kalvar med enlag, den var kraftig som mjölk.

- - Då skull' kon snälfös, hästan mest. Stort var det om en ko mjölkade en kanna, nu mjölkar dom 20. --- Man hade sirap i enlagen åt kalvan.

Medd. : Elin Klasson , f. 1871.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

1 enlag ~ enlagjen 2 kö-n ~ kö-r ~ kö-n
3 snälfös = uppfores med snälhet. 4 häst-n ~ hästar ~ hästern
5 kälv-on - kälvar ~ kälvern.

Dricka.

Gästrikland
Ovanåkers sn.

Man hade ^{1.} malt, det var korn, ^{2.} som hade fått mälta. Ville man
ha sötsmak, ^{3.} lade man till litet råg ^{4.}. För att få kornet mälat, lade man det på
lavar ^{5.} i bastun, fukta' det och vätte, tills det blev gröna groddar. ^{6.}

Det gick på åtta dar, det skulle sen torka ^{7.}, då var det så hett i bastun,
att man kunde kvävas. Man skulle gå och röra i det varenda kväll.

Sen skulle man brygga. Man tog stora blanka ^{8.} bryggeskar, ^{9.}
hade maltet i dem, slog och dryftade ^{10.} maltet. Det var när man slog det med
stora klubbor. ^{11.} Sen la' man över ett skynke och det fick stå och sötna ^{12.} över ^{13.}
hatten.

-
- 1. malt = a.
 - 2. korn (~ korn)
 - 3. sötsmak
 - 4. råg
 - 5. lavar = upphöjnad vid bastuns långväggar
för torkning o. malning
 - 6. gråd = n.
 - 7. torkas
 - 8. blanka = väl rengjorda
 - 9. bryggeskar
 - 10. dryftas --
 - 11. klubbor
 - 12. skynke ~ skynke
 - 13. sötnas --

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
GST. OVANSJÖ
Frgl. M 81

1.
 På morgonen hade man en panna kokande vatten, då rörde man om med långa
 spakar², som liknade åror, dom kallade vi för mäskeron, dom var långa, ett
 par meter. Ju mer man rörde, dess sötare vart det. Sen la' man på skynket
 igen och ett lock⁵. Då har man mäske i karet. Då kunde man slå på en pannmur⁶
 vatten till för att få dricka svagare och mera och för att få ur kraften
 ur maltet. Så skopa' man opp mäske och alltihop och hade det i pannmuren, heta⁷
 opp det där, när det börja' sjua⁸, så hade man det i åbärsbyttan, det var¹⁰
 en särskild bytta, som stög på tre ben. I botten på den hade man lagt ett
 stort råghalmsband¹¹ mittför tapphälet. Ovanpå bandet la' man små andra bänd
 ikors och hade en tapplös. Sedan kokade man opp vatten¹² och slog
 över halmen, så att den blev ren. Man slog av den bruna¹² lagen. Sen slog vi

1. m^hn. 2. sp^ake - sp^affsen. 3. m^asffser^o.
 4. et^o r^o pl. r^on. 5. l^oke - l^offse. 6. m^aske -
 m^asffsen. 7. sk^oppis - op = ta opp med "sk^oppis".
 8. h^etis - op = h^etta upp. 9. g^uis - g^o - g^uis.
 10. åb^ogbytt^o. 11. r^og^halmsb^and.
 12. l^ag - l^affsen.

1. mäsken i äbärsbutten. Det skulle stå och sig' ur, så att man sätt först en
 tapp i tapphålet², så att det hade tid att siggas ur, man kände efter, när
 det var färdigt, kände med mun och bet i maltkornen. När det var varmt,
 kallade man det vört⁴, dom brukade ge varandra att smaka på vörten och bju
 varann. Det gjorde fruntimten och sen kunde dom bju kärnan⁵. När allt var av-
 kylt och mäsken runnit igenom tillräckligt, så tog man en gammal dricks-
 tunna från förra året, tog in den och satte den i spisen och rörde i litet
 kornmjöl, och när det sprack i mjölet, var han bra, jästen. Det bästa av
 jästen tog man, hade det i enbytta och blandade med det ojäsna. Sen
 slog man det i drickstunnan. Är' n gammal, jästen, så känns det på långt håll.

Bäska dricka.

Man kokade hummeltupper i vatten, silade ifrån och hade det i dricka. Så
 tog man en skopa och fördela bäsken i dricka. Ju längre bäsken koka, så dess

1. äbärsbüt = büt + ä m. ip. bytta. 2. sig' ur =
 sakta rinna ut. 3. tapphåle. 4. vört = v + ört.
 5. kär = kär - kärn. bäska = ö = göra
bäsket. 7. hummeltupper, - tuppern, b. f. pl.
tuppern.

ULMA 9301. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. OVANSJÖ
 Förl. M 81

bättre var det. Somliga lät hummeltuppen följa mä i dricka, så 'an fick sputta ut dom
 1. sputta ut dom. När det vart slut me dricka i slättängen, tog dom och hällde
 2. i vatten. En gubbe sputta ochesa; " Tvy en sån hummeltuppa ." "en då var det
 3. en klossunge, som hade kommit i dricka.

Det var flera olika slag av dricka: juldricka eller julöl, det var goast.
 4. 5.
 6. 7. 8.
 Sen kom mellandricka och sen buskan eller bäskan.

Julölet kallade dom också bara öl eller spisöl. Spisölet , det räckte
 9. 10.
 inte länge. " Han är mulen liksom spisölstappen om juldan", var ett ordstäv.

Då gick det grymt mycket åt!

Dricka kan bli "slängt", då är det grymmel i det , det har inte blivit riktigt
 11. 12.
 13.
 blandat. Surt dricka kallas vriet.

14.
 " Sprakskitdricka" är det sämsta, sämre än buskan , så kalla dräger och såna det,
 när dom villa var elaka.

Medd.: Elin Klasson, f. 1871. Sandkälla.

1. spütts = spotta. 2. slättängen = på "slätteräng" -
 ute på slätten. 3. ochesa = "och" 4. juldricka
 5. julöl. 6. mellandricka 7. buskan
 8. bäskan. 9. öl 10. spisöl. 12. slängt
 12. grymmel = "gryms". 13. vriet = vridet. 14. sprakskitdricka
 Örnäng i juli 1935. 7. Nordin-Grip.