

9309

HÄLSINGLAND

Arbrå

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Nordin-Grip, I., 1935

Svar på ULMA:s frågelista M 81

Matlagning

Uppgift om meddelare

1 + 82 bl. 4:o

1 " "

9309

Exc 05D

Matlagning i Arbrå socken, Hälsingland.

Arbrå i september 1935

Mydberg Nordin - Grip

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Frgl. M 81

Karin Björk, Vallsta, f. 1868.

Jonas Ersson Björk, Vallsta, f. 1861.

Anna Eriksson, f. 1861. (KnopAnna)

Olle Eriksson, Vallsta, nu boende i Söderala hos sin son, kom
son, komminister O.A.Eriksson, 75 år.

Jonas Ersson Frid, Flästa, 62 år.

Erik Jonsson, Kyrkbyn, 84 år, (KantErik.)

Brita Olsson, 100 år, Lillhaga.

Marta Andersson Tall, Köldemo, 75 år.

Jfr meddelaruppgifter från 1934.

Arbrå i sept. 1935.

T. Nordin-Grip

9. Koka är levande i målet och böjes efter 1:a svaga d
konj. "Har du koka' poteter? Potetene ha koka' .

10. Verbet sjuda tycks leva kvar blott i sud i betydelsen av soppa ,
ungefär liktydigt med kokning , ehuru sud- sö ² stelnat för att beteckna soppa
av fiskspad , fisksö ³ --- strömmingsö ⁴ / Efter vad hittills framgått. /

12. För ljudet av kokande vätska har man beteckningen puttra, ⁵
pollra ⁶ Jfr. en "Sannsaga " dvs. gåta : Röen slår svarsten , så det pollrer i
viten : - porlar i den kokande mjölken .

13. Något som kokar kan kallas ett kok, "Jag har ett kok på spisen , men
har kokning på spisen " , betyder egentligen : Jag har en soppa , som står och
kokar.

14. För koka över säges utom koka övver ofta bösa eller bösa
öyver . Mjölka böser --- mjölka ha bösa övver.

1. koka -- ; 2. sö -- , 3. fisksö 4. strömmingsö
5. puttra 6. pollra 7. kok - o
8. koka över 9. bösa - bösa övver

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

15. Det vanliga ut rycket för att lägga i grytan är "häva i " (jfr Brita Olssons och TallMartas uppgifter!) Man hov i smältninga i mjölka² -- hov kam-sane i vatten.

För smälta såges skira³ . Jag ha skira opp talgen nu.⁴

Reda av heter re av⁵ eller vanligare smälta på⁶ . Avredning heter åredning⁷ eller smältning. Har du hävi i smältninga?

Röra om heter röra sm⁸ eller också blott röra.¹⁰"Står och rörer i gröten."

"Har du rört sm från botten ? "

Vispa heter som i röksspråket. "Vispgröt visper han ."¹¹

Skumma heter skuma eller flyta av.¹² Man säger också glöta om bitar av något,¹³ glöta av flottbitarna som stigit upp. Glöta av kåln, glöta opp ärterna i suppen.¹⁴ ärtvällingen.

16. Ordet steka¹⁵ är levande i målet , ofta användes också brysa , bryser i betydelsen steka lätt, "bräcka "¹⁶

1 häva-i-hov-hävt 2 hov-smältninga & mjölka
3 gira & gira-opp talgen 5 re-av 6 smälta-på
7 åredning 8 smältning 9 röra-sm 10 röra-röta-rögt
11 vispa 12 skuma 13 flyta (-flöt -a) 14 glöta-glöta. nästa rida!

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

För steka på halster har ej använts något särskilt ord , det har ej heller
 fvarit vanligt att steka på halster, man har i stället stekt på eldtängen.
 " Stekt på glöa "har man sagt om detta slags stekning . I senare tider har man
 stekt strömming på fyrspisen, strömmingen har då kallats sotare, men detta är
 sent och troligen lånat.

17. Ordet stek¹ förekommer, det användes om nötkreatursstek och om grisstek.
 Sådan användes till jularna , man kokade inte skinkan utan stekte den. Vid br
 bröllop och begravningar användes även stek som förnämsta rätt, den andra var
 lutfisk. ¹Öttet stektes i bakugn i långpanna , som man gjorde med fårbogarna.
 Dessa senare torkades men så skedde ej med annat stekt fårkött, ¹viket åts
 mycket ute i skogen. (I sägnerna förekommer det som mycket begärligt för skogs-
 rån.) Även rovor, kålrötter och potätis stektes, helst i askmörjan med
 skalen på.

18. Om maten brändes vid², sade man att den svenat³, ha svana³, smakar svena.

Det som måste skrapas bort av vidbränd mat, kallas skovor.
 från frägarnde sida 15. st¹eka - st²ekta - st³ekt.
 16. br¹ysa - br²ysta - br³yot,
 1. st¹ek. 2. sv²ena 3. sm¹akar - sv²ena

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRA
 Frgl. M 81

1. 19. För söta har hittills ej anträffats något avvikande uttryck. Låta söttna²
är det gängse uttrycket för rätter av potatis och malt, som skulle stå och sitta
söttna.

3. Annan beteckning än salt har ej funnits. Grovsalt⁴ har varit det vanliga, det
har grossats⁵ med en saltsten⁶ mot en salthäll⁷, gnugga salt⁸. Finsalt⁹ hade man
knappt reda på, fanns⁹ etter gammalt.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

1. söta --; 2. söttna --; 3. sätt-a. 4. gröv-
sätt. 5. saltsten. 6. salt häll.
7. gnugga salt. 8. finsätt. 9. gammalt

Salt.

Dom högg nån bjälke¹ och for te stan och bytte at² sä salt³ för den.
 Dom sålde at⁴ båtar⁵, mastträn⁶. Det var grovsalt⁷, vät⁸ knäpast om de fanns fin-
 salt⁹ då. Dom mol de på saltkvarer¹⁰. Kaffe stött dom i ett mortér. Den var
 som vanliga, men var äv trä och var spessugare.

Medd.: Jonas E_rsson Frid, Flästa, 62 år.

1. bjälke 2. at 3. salt 4. sälja - salt
 salt 5. grovsalt 6. vät = vet.
 7. knäpast 8. saltkvarer 9. mortér.
 10. spessu ~ spessugare

spessa

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRÅ
 Frgl. M 81

1.)
Ordet kittel är mycket ofta använt .

2. En kittel är utav koppar eller messing , mest det förra , den har ett fatan ^{3.}
men varken ben eller fötter , den är alltid avsedd att hänga över elden .

Kitteln hänger i sitt fatan över elden , när den inte användes , är kittel-
vinden vriden åt sidan , men kitteln hänger fortfarande kvar på den . Så har
man det ännu i fåbodarna.

4.
Kittlarna ha namn erterpet som skall kokas i dem , meskittel (för kokning av me
messmör , ostkittel ^{6.} (för kokning av ost.)

7.
25. Gryta är ett av målets vanligaste ord. En gryta är numera alltid jävjära ^{8.}
ehuru andra grytor även funnits. En gryta har vanligtvis tre ben på vilka den
står , den kan också ha blott dubbar under sig . Grytan har små öron ^{9.} , i vilka
då det vanligtvis bli mycket heta , man hakar i ett par grytkrokar ^{10.} av järn
eller också ett ställbart grytfatan , med vilket man lyfter grytan som ett ämbar. ^{11.} grytfåta.

1. fjäll . fjällar m. 2 köpar fjäll . 3 e fäta - [2. fä!]
fätor. 4 fjällvin. 5 mesfjäll 6 ostfjäll
7 gryta-ar. 8 järngryta. 9 öra-ar. 10. grytkräk.

Handtaget till en gryta, hvilket alltså är löst, kallas grytfata eller blott fata.

Om man har ett skaft^{1.} på grytan, kallas hon ej längre gryta utan panna^{2.}, skaftpanna^{3.} Det är ett järnhandtag, som sitter på sidan. Man talar om järnpanna^{4.}, kopparpanna^{5.} etc.

27. Ofta använde man intet underlag, då man satte sotiga pannor och grytor på bord eller golv. Man brukar tala om att i gamla stugor har man brandmärken, dvs. märken efter sotiga kokkärl både på bord eller åtminstone på golvet vid spisen. När man satte grötgrytan på golvet, vilket var fallet då matmodern eller den som kokat gröten, skulle skrapa ur skovorna (oftast) då brydde man sig alltså ej om något underlag. Gröten slogs vanligen opp i ett fat, innan den sattes på matbordet, men ^{så} ^{med} ej uppstekt mat, som togs direkt ur stekpannan. Man hade då en pannring^{6.}, tillverkad av träbitar, så att den var böjlig.

28. Att röra i gröten med användes en töra^{7.}, eller en gröttöra^{8.}. En sådan var lätt att tillverka, den gjordes nämligen av en talltopp med dess sista ring ärskoft. Handtaget blev den oavrenade toppen, törans armar de unga skotten.

- 1. skaft - a n
- 2. panna - ar
- 3. skaftpanna
- 4. järnpanna
- 5. kopparpanna
- 6. pannring
- 7. töra
- 8. gröttöra

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Fögl. M 81

10
Vispen gjordes av björk , de voro starkast . Särskilt stora voro de vispar ,
som man vispade tjockmjölken med. *vispen m. biågkvispe.*

30.

Slev är fortfarande ett levande ord. Särskilt stora voro de slevar (i hela
det undersökta området av Hälsingland) som man brukade bära omkring på
bröllopen , på den s. k. stordagens (- vigselfestens) afton , när brudgröten bar
bars in .

slev-a f.

31. Det redskap , varmed man mosar sönder potatis med kallas potetstamp eller
endest stamp. *potetstamp , stamp-on m.*

32. Om halster , se ovan om stekning.

33. Ordet stekpanna är fullt levande i målet . Stekpanna har använts överallt .
Den har vanligen ej haft fötter , utan ställts över elden på en pannfot, dvs.

*stekpanna f.
mål öga f.*

en ring av järn med tre ben. Stekpanna av plåt med uppvikta kanter har även funnits ,
men vanligare tycks de gjutna pannorna ha varit.

Hulloga betyder här ett runt kopparfat med tämligen höga uppvikna kanter. Sådana
användas att grädda risgrynskakor i.

Medd. : Anna Eriksson , f. 1861.

Välling.

Ordet uttalas som i riksspråket. Det användes mycket ofta i målet i beteckningar för vad som betraktas som soppor, medan ordet supan däremot är mindre använt. Man säger t. ex. (eller sade) korvvälling², grynkorvvälling³, fiskvälling⁴, etc.

Efter den vätska, som ingår i vällingen, talar man om vatvälling⁵, mjölkvälling⁶, dricksvälling⁷, mjölkvälling⁸.

Vällingen kallas även efter det icke flytande element, som ingår i densamma för mjölvälling⁹, kornmjölsvälling¹⁰, vetmjölsvälling¹¹, potesmjölsvälling¹², grynvälling¹³, korngrynsvälling¹⁴, risgrynsvälling¹⁵, potesgrynsvälling¹⁶, potesvälling¹⁷, rotvälling¹⁸, brödvälling¹⁹.

Vällingen kallas även efter beredningssättet, t. ex. klimpvälling²⁰, slätvälling²¹, vidare har man fränvälling²² (med fränflöter)²³.

1. välling
 2. korvälling
 3. grynkorvälling
 4. fiskvälling
 5. vatvälling
 6. mjölkvälling
 7. dricksvälling
 8. mjölkvälling
 9. mjölvälling
 10. kornmjölvälling
 11. vetmjölvälling
 12. potesmjölvälling
 13. grynvälling
 14. korngrynvälling
 15. risgrynvälling
 16. potesgrynvälling
- se följ. sida!

UJMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Frgl. M 81

ULMA 9309. I. Nordin-Grip: 1935

HLS. ARBRÅ
Fgl. M 81

från föregående sida.

17 n^öt^sv^äl^uy. 18 r^öt^vä^lu^y. 19 br^öv^äl^uy. 20 k^hyⁱn^g.
v^äl^uy. 21 kl^ät^vä^lu^y 22 fr^än^vä^lu^y. 23. fr^än-
f^öt^ör.

Vatvälling. ^{1.} med ^{2.} klimp.

Man kokade vatten och mjöl, och had' nån klimp ibland, Det skull' var ~~se~~
^{3.} sekta' ^{4.} kornmjöl. Åt den där vällingen till middag eller till frukost.

Gjorde klimp av vatten och mjöl, en smet, och la' i vatvällingen,
 skulle följas åt i koket, ^{5.} då man rörde i mjölet.

Erik Jonsson, 84 år.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRA
 Frgl. M 81

1. vatvälling

2. klimp - en, m.

3. sekta = sekta, m. vb.

4. kornmjöl - o, m.

5. kok - o = kokningen.

Klympvälling.

(Klympvälling)

14

Man kokar upp mjölk, rör till en tämligen tjock smet av kornmjöl och mjölk och tar sedan med en träsked av denna smet och lägger i den kokande mjölken.

Klympvälling, kokad och äten hos

Karin Björk, Vallsta, sept. 1935. av

J. Nordin-Grip

Slätvälling.

(Slätvälling)

Bruka 'mycke' sånt tå gammalt, vispade i mjöl i mjölka och lät det koka och bätta i tunnbröd.²

1. b_ät_a-i = bryta i. 2. tunnbröd.

Medd.: Karin Björk, Vallsta, f. 1868.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. ARBRA
Frågl. M 81

Sätta flöter till sommaren --- sommarflöter.

Hälsingland.

Arbrå sn.

När korna skulle vara oppe i bodarna^{2.}, fick man ont om mjölk och grädde i hemgården. Man satte då tätmjölk^{3.} - tjockmjölk^{4.} och behandlade grädden på samma sätt, dvs. kokade opp dem, tillsatte tate^{5.} och lät den stå. Sådan grädde kallades sommargrädde^{6.} eller fränflöter^{7.} och användes till kaffebrädde och till matlagning. Av sommarflöterna tillagades en rätt, som kallades sommarvälling^{8.} eller sommarklympvälling^{9.} eller även fränvälling^{10.} - - fränvälling.

Sådan kokades på följande sätt:

Man hade vatten i en panna. Detta fick koka, varefter man rörde till en smet av skräddmjöl och vatten, som när man kokar vanlig klympvälling. Tar litet i taget av smeten med en träsked och lägger i pannen och låter det koka. Sedan blandar man i ett kärl ihop vatten, någon sked fränflöter och vispar i litet skräddmjöl. Detta slår man i som en smältning i pannen.

Man kan också uteslyta klampen och blott ha fötesavredningen.
Medd.: Brita Olsson, Lillhaga, 100 år.

1. kornen 2. böna = fåbodarna 3. tätmjölk
4. tjockmjölk 5. tate, n. 6. sommargrädde
7. fränflöter 8. sommarvälling 9. sommarklympvälling

Brödvälling.

Man kokar mjölk i e gryta, lagar tell smältning² och häver i. Sen bättar an sönner³ tunnbröd⁴ och låter det koka i mjölka. När tunnbrö har koka, var de där bitane så seg och fin.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. brödvälling. 2. smältning. 3. bätta-söner.
4. tunnbrö.

Potesvälling.¹

Man rev r²åe poteter, koka opp mjölk och hov de revne poteterne i mjölka. Sen smälte dom på med kornmjöl⁴ och mjölk.

Potesgrynsvälling.⁵

Man koka opp mjölk, tog me hanna (handen) lite potetgryn och vispa i mjölka. Ho måste koka först.

Medd.: Brita Olsson: 10⁰ år , Lillhaga.

- 1. p^otesvälling
- 2. p^ote^ter
- 3. rⁱva-rev-rev
- 4. k^ornjöl^k
- 5. p^otesgrynsvälling
- 6. h^ana

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Fol. M 81

Gröt.

Ordet lyder som i riksspråket . Till grötväte ² hade man mjölk av olika slag, tjockmjölk ³ , råmmjölk ⁴ , tjärnmjölk ⁵ , sällan sötmjölk ⁶ . Den var då i form av filbunk ⁷ , uppsilad mjölk med gräde på, sådan bestods blott i fåbodarna.

Man kunde även ha kallskål ⁸ , sirap och dricka , till grötväte, särskilt , när det var ont om mjölk.

Gröten skulle kokas mycket tjock .

Gröten kallades efter den vätska , som den var kokad på för vatgröt ⁹ , mjölkgröt ¹⁰ , tjärnmjölksgröt ¹¹ .

Gröten kallades efter den fätsare beståndsdel, som ingick i densamma för mjölgröt ¹² , gryngröt ¹³ med specialiseringar , korngrynsgröt ¹⁴ , risgrynsgröt ¹⁵ , potesgrynsgröt ¹⁶ , potetgröt ¹⁷ , kornmjölsgröt ¹⁸ , (sällan rågmjölsgröt) , potetmjölsgröt .

Märk, att mjölkgröt i de äldstas språk betyder korngrynsgröt!

- 1 gröt-n.
- 2 grötväte.
- 3 tjockmjölk.
- 4 råmmjölk.
- 5 tjärnmjölk.
- 6 sötmjölk.
- 7 filbänk.
- 8 kallskål.
- 9 vatgröt.
- 10 mjölkgröt.
- 11 tjärnmjölksgröt.
- 12 mjölgröt.
- 13 gryngröt.
- 14 korngrynsgröt.
- 15 risgrynsgröt.
- 16 potesgrynsgröt.
- 17 potetgröt.
- 18 kornmjölsgröt.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Frgl. M 81

Denna gröt, som också kunde kallas gryngröt, var en högtidrätt liksom potet-~~grynsgröt~~
grynsgröten. (Lördagskvällsgröt även i senare tider.)

Gröt kunde vidare kallas efter beredningssättet, t. ex. vispgröt, en mjölgröt,
som kraftigt arbetades.

Gröten har även kallats efter det tillfälle, fär vilket den har kokats, t. ex.
brudgröt,^{2.} bofförsgröt,^{3.} slättgröt,^{4.}

1. vispgröt
2. brudgröt
3. bofförsgröt
4. slättgröt

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. ARBRA
Fol. M 81

Korngrynsgröt. (körgrynsgröt)

Hälsingland.

Arbrå sn.

Inte fanns det nåre rissgryn på den tin. Det var korngrynsgröt på kalas ^{1.} alla gånger ^{2.}. När det vart rissgryn, feck dom omt i magen av å äta sånt.

Skulle koka gröten i järnkärl eller i förtente kottlar, kokade grynene i mjölk, smälte på med lite kornmjöl, öste opp det i ett fat. Sen har dom täjje ^{3.} vetmjöl och smält på med.

Till korngrynsgröten fick man inte mjölk, fick heller inte smör i sådan mjölkgröt ^{4.}, skulle det vara något särskilt, strögde dom lite kanek ovanpå i fatet.

Vatgröt. (vatgröt)

Vatgröt kokades av sammanmalet kornmjöl. Till den hade man tjockmjölk eller tunn ^{5.} mjölk. Man hade ett fat med gröt och ett fat med mjölk på bordet, tog gröt med träskeden, doppade den sedan i mjölkfatet och strök av den mot brädda ^{6.} (- kanten) ^{7.} på mjölkfatet. Skulle alltid vara vit duk på bordet, när man hade dagfolk (- lejt arbetsfolk, som arbetade för dagspenning.)

Medd^{8.}; Brita Olsson, Lillhaga: 100 år.

1. rissgryn. 2. gånger. 3. ta - tog - taja, st. ob.
4. ströja - strögda. 5. tön mjölk, dvs. aj hök, surmal mjölk.

Potesgrynsgröt.

Dom koka gröten av potesgryn, det var matmora, somkoka utå sötmjöl³
 ho vella int koka tå rännmjöl⁴, den brände ve. Man smälte på med skræddmjöl⁵,
 fanns inte vetmjöl, då fanns inte enhökare i Arbrå, sedan kom det en. Då hand-
 lade jag vetmjöl för lite markgarn. Det var vanlit.⁷

Vispgröt.⁸

Man kokte kornskræddmjöl i mjölk och vispade kraftigt med
 gröttöta. Sedan gröten var färdig, lade man smöröga i mitten. När man hade
 smör tilgröt, äts den utan mjölk.

Medd.: Brita Olsson : 100 år.

- 1. potesgrynsgröt. 2. potesgryn. 3. sötmjöl.
- 4. rännmjöl. 5. skræddmjöl - skrættmjöl.
- 6. mjölkgär - marknadsgär(?) 7. vanlit.
- 8. vispgröt. 9. kornskræddmjöl. 10. gröttöta. 11. smöröga.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRÅ
 Fgl. M 81

22

Korngrynsgröt. (k^orgr^ynsgr^ot)

Man kokar krossgryn i mjölk, tillsätter kanel och socker samt äter mjölk till.

Sådan korngrynsgröt var den vamliga lördagskvällsgröten.

Medd. : Anna Eriksson, f. 1861.

Mjölkg^röt. (mj^olkgr^ot)

Mjölkg^röt, det var gröt kokad på helgryn, är gammalt det där, kokar inte mer mer, gick för mycket mjölk åt.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. k^or^sg^ryn = krossade korngryn i motsats till helgrynen. krossgrynen kunde vara gröre eller finare, beroende på hur den krossningsapparaten man lät dem gå igenom, var ställd. en k^os mⁱ-g^rynk^os & k^oä^ra = en pyntkross i k^osen.

Klubb.

^{1.} Klubb tyckte jag int nå om. Dom hov ² vatten i en gryta , tog malt ^{3.} och rågmjöl ^{4.} och vispa i, så att det varst en tjock välling , skulle stå varmt det där , hade lock på pannan och vipa ^{5.} ikring , fick stå vid spisen . Det varst jussom annerlunda sött, när det fick stå. Skulle kokas opp sen, man öst opp det i fat och åt med sked. Det var supannat. ^{6.}

Medd.: Brita Olsson : Lillhaga, 10⁰ år.

1. klubb - köb. 2. hov - i. 3. malt - r. 4. vajt
 5. valig 6. supannat

Kams. (kams-on-kamsar)

21

1. 2. 3.
Dom koka klympar av kornmjöl och vatten, förde till i stora stenfat,
sen koka man dom i vatten (saltat och kokande) Det blev store rullarne av
kamsen , man skar dom tvärtöver med en bordskniv , stekte dom i flott^{4.} och åt
fläsk tell. Dom var en två dm . (ungefärlig) i längd och en 3--4 tum i genom-
skärning.

5.
--- Jag minns potetene frös , så de varst int nå , bare småe kuler , då åt
åt dom mycke kams .

Hedd.: Marta Andersson Tell , 75 år.

1. klymp . 2. kornmjöl 3. stenfat .
4. flott-o . 5. kula-lor

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Frgl. M 81

Klubb. (k^hü**ö**-on-m.)
(k^hö**ö**)

Dom koka' klubbta bara malt. Han varst söt han, å
1. 2.
åt strömming till. 3. 4. 5.
Dom hov kore' i en basta och stängde in ryken, slog vatten
på laven, kore' skull ligga, te de' börja mälta 6., då de' börja spricka',
då malde dom de'. Strömmingen var stekt på tängen. 7.

Erik Jonsson, 94 år. (k^hant Erik)

1. mält-a. 2. b_l-vagt. 3. k^hör-a = korn,
häu = råghorn. 4. bästa = badstuga (egentligen)
byggnad med primitiv eldstad av grästen i
mitten och lavar på sidorna för rökning av
matvaror och mältning av säd etc.
5. r^hyk-on = röke, r^hka = rika, transitivt vb.
6. mälta. 7. t^hör-a = den eldtång, varmed
man röde om i elden på den öppna spisen.
Korn, vill och strömming lades på denna tång och stektes så på

(glöden)

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Fröj. M 81

Slättgröt.¹

När dom har gjort färdig slätten (² slätten) och skörda, ³ då hade dom ett kalas och det sista dom feck, var gröt. Det var slöttgröten. Det var mjölkgröt. Men hela kalaset kallades slöttgröt.

Bofförsgröt.⁴ - Gröt.

Dom kom hem från boene en lördaskväll, dom hade boffört hem. Då skull dom ha kokat ⁵ entgröt, en mjölkgröt, det var den dom kalla för bofförstgröt.

Brudgröt.⁶

Det sista måle på stordan ⁷ var kvällsmåle. Då skull dom äta gröt, brugröten kalla dom den. Det var mjölkgröt.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. slöttgröt 2. slöftn-slätten 3. göb-a-skörden.
4. bofförsgröt 5. mjölkgröt 6. brugröt 7. stördän-
vigældagen.

Potetgröt.

27

Man koka poteter, stampa sö²enner dom me en klö³bba, hade i mjölk i stampen och koka sen opp det och vispa i lite skräd⁵mjöl, öste opp det i ett fat och la lite smör i mitten. Det äts utan mjölk.

Det var mest på lördagskvällen, skulle var bättre mat då. Dom koka slike potetgröt^{ar} av vatten å, då åt dom mjölk at, gick inte så mycke mjölk åt då inte. ⁶Var besvärlig mat det där, feck fnäsa så mycke poteter och stampa sö²enner.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. potetgröt 2. stampa-sö²enner 3. klö³bba
4. stamp-on 5. skräd⁵mjöl. 6. fnäsa=
skala.

Klubb¹ -- strömmingsklubb.²

25

Man rörde³ ihop vatten och kornmjöl, gjole⁴ jussom en kornmjölsdeg och tog jussom ett brödämne⁵, klappa det med händerne jussom e⁶ tårta, la en saltströmning⁷ inni och kokade klubben i kokande, saltat vatten. Fick ta opp och skära itu och se efter om det var färdigt. Manät det som ensam rätt, var inte så mycke poteter då.

Medd.: Marta Andersson Tall, Koldemo, 75 år.

1. klubb 2. strömmingsklubb ~ klob
3 röra-röra-röft 4 kornmjölsdeg 5. brödämne
6. fogta 7. äta

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

Man gjole ² en deg av ärtmjöl ³ och vatten, brä ⁴ nog tjock, tog med en träsked och lade av den där degen i kokande, saltat vatten, det fick koka och togs sedan opp.

Flottsås och fläsk 5

åts till ärtkamsen. Man stekte fläsk i en panna och fick flott. Flottet och fläsket slogs opp. I pannen hälldes mjölk, i vilken man gjorde ervanlig smältning av kornmjöl och mjölk. Denna sås slogs opp och flottet hälldes över den.

Numera vispar man i mjölet i mjölken till mjölksås.

Medd.: Karin Björk, Wallsta, f. 1868.

1 ärtkams. 2 ära - röka - rögt.
3 ärtmjöl 4 fjök 5 flottsås o fläsk.

Rårevspannkaka. (rårevspannkaka)

Man råskalade poteter och rev dem ^{1.}, blandade i god mjölk och ^{2.}
 vetemjöl. ^{3.}Spannkakan gräddades i mycket flott i en stekpanna ^{4.}, som ställdes på ^{5.}
 en pannfot.

Medd.: Marta Andersson Täll. 75 år.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRA
 Frgl. M 81

1. riva, rev, reva. 2. bläna --, rev. ob.
 3. flöt-t. 4. stekpanna. 5. ställa - ställa -
 ställt.

Våfflor. (vøfla-or.)

Jag feck inga våffla, förrän det fanns vetemjöl, men dom har gjort av kornmjöl. ^{1.} Vispa mjölet oppi mjölken och baka ^{2.} i våffeljärn. Dom var länge med skaft, ^{3.} rose och fin varst våfflene. Man sätte våffeljärnet på glöa, bytte om sier på järnet, det gräddas folare ^{4.} (- fortare) på det viset. Annars har det bränts, om de ha gräddas igenom. Int' feck vi våffler nå många gånger, må du tro, det var bara, när det skulle vara finfint.

Medd. : Brita Olsson : Lillhaga : 100 år.

Tunnpannkaka. (tønpannkäka)

Man tog mjölk och vispa ^{5.} dit mjöl, skräddmjöl, smole (- smorde) med en fläskflott eller smör. Hade ^{6.} e inköma (- särskild) panna, med int' så höge bräddar ^{7.} (- kanter) på. Sen varst det plättar ^{8.}, det var samma slags materie.

Medd. : Brita Olsson, Lillhaga, 100 år.

1. kørnmiöl-ø. 2. vøföliär-ø. 3. røsa = rosig.
 4. fòharr (fost = fort.) 5. skrädmjölk. 6. smörja
 - smöta - smöjt. 7. inköma = särskild, adj.
 8. bräd-ar 9. phät-on-ar.

Alla slags soppor kallas med ett gemensamt namn för kokning.

Vällingar kokade på mjölk heter mjölkkokning. Vidare har man beteckningarna soppa, suppa. Vanligast i äldre mål är dock välling, se om välling!

Som suppmat har använts (och nyttjas fortfarande) tjockmjölk med varm potatis, tjockmjölk med bärmos, filbunk, dvs. söt mjölk med grädde på, vilken äts ur ett fat.

Venlig var också kallskål med bröd (se kallskålsbröd.) i stället för särskilt kokad soppa. (Dricka och sirap)

Hedd.: Erik Jonsson, 84 år. (Kant Erik)

Upp:ns anm. Orden sud-~~sö~~ finns ännu, se följande!

1. söpa-ar-~~ar~~ 2. kökning-ar 3. välling-a
 4. mjölkökning 5 = 1. 6. suppa
 7. tjockmjölk = tätmjölk 8. filbänk m.
 9. kallskål.

Soppa

Med ordet soppa ^{1.} menas av gammalt kött²soppa, men det förekommer i sammansättningar även vid andra "soppor". Man hade enl. Britta Olsson flera slag av kokning ³, nämligen ärtvälling⁴, kål⁵ och soppa⁶. Om söndagarna kokade man kött, då hade man alltså kokning. (en av de nämnda sopporna)

Utom välling och soppa sade man även s⁷, t. ex. fisks⁸, strömmings⁹, men man sade även fiskvälling.¹⁰

Supanmat. ¹¹

Med detta ord menas den rätt, som man äter efter förrätten. Supanmat¹² var alltid skedmat.

Efter sin huvudsakliga ingrediens kallas soppa ^a för kål, ärtvälling, fiskvälling, kött¹³soppa, fiks¹⁴soppa, helgrynssoppa¹⁵, grynkörsvälling¹⁶. Även kallskål med ibäddat bröd har använts som supanmat. Till denna får även räknas sull¹⁷ samt vissa slag av klubb-- maltklubb¹⁸ (se recept för gröt!)

1. söpa. 2. g^götsöpa. 3. kök^kning. 4. ärtvälling. 5. kål
 6. söpa. 7. s^s. 8. fiks^fs. 9. strömmings^s. 10. fiskvälling
 11. g^gemat. 13. fiks^fsöpa (14. helgryn^hsöpa) 15. grynkörsvälling
 16. kallskål 17. klubb - klubb 18. maltklubb

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRA
 Frgl. M 81

Strömmingsö. (58 m. ~ strömmingsö)

34

Man vattner ur, rensar strömmingen skär den i bättar^{1.}, koker den, skaller råppoteter och gör smältning^{2.} med mjölk. Krydder me' lök, som är sköre skören i bitar.^{3.}

Medd.: Karin Björk, Vallsta, f. 1868

Fisksö. (fisksö)

Fisksö koker jag än i dag. Man kokar färskfisk^{4.}, koker den hel, tar spa'^{5.} av fisken och smälter på med mjölk och mjöl. Man kan ha i lite smör i.

Medd.: Karin Björk, Vallsta, f. 1868.

1. bätar - ar = bitar. 2. smältning. 3. sköra ~ skär ~ sköra. 4. färskfisk. 5. spa = b.f.

Grynkorvsvälling.

grynkorvsvälling

Hälsingland

Arbrå sn.

Man har grynkorv^{1.}, stoppad i smala tarmar^{2.}, nedsaltad. En korv togs opp, vät-^{3.}lades lades och fick koka hek i vatten. Sedan smälte man på " med en goa mjölkskvätt och skräddmjöl : skar sönder kallpoteter och koka opp , så att välling-^{4.}linga vant go " .

Sen tog man opp korven^{5.} och skar den i så många bitar , som det var personer , som skulle äta , och åt korven med tunnbröd till. Man kunde också ha poteter till korven , men det var vanligare med tunnbröd. Det var förrätten till middagen och vällingen efterrätt. (dro = suparmat.)

Medd.: Brita Olsson , Lillhaga , 100 år.

1. grynkorv. 2. tarmar. 3. vätläga.
4. korv-an. 5. poteter.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

Man hov fisk oppi vatten, sen dom ha tvätta den och gjort i ordning den. Tog lite gräslök², skar sönn³er kallpoteter och hov oppi soppan och gjole smältning av skrädmjöl. Gott te äta.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1 fiskvälling. 2 gräslök ~ gräslök. 3 kallpoteter.
for. 4 ära - ära - ära

Kålsoppa.

Skar sö²nner kålen¹ och hov³ loppi gryta eller ketteln i vatten, smälte på⁴
 med skräd⁵mjö⁶l eller å hade⁷ an nå flö⁸ter lamm⁹, det kunde vara sommarflöter.
 (se fränvälling!)

Kålen kokades annars vanligtvis på köttspad, man lade då en köttbit i grytan,
 lät därpå köttet koka i vatten. Sedan tog man opp köttet och lade ner kålen.
 Köttet lades på ett fat och man stälpte ett fat över också, så att det inte
 skulle svala - "svalas åv". Sedan skar man sönder köttet och åt det till
 förrätt.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. kålsöpa 2. kål-n 3. fjörn 4. smälta-på
 5. skrädmjöl 6. dos. ock. 7. flöter 8. lamm
 9. sommarflöter 10. svala 11. svalas-å

Rotvälling. (rotvälling)

Hälsingland

Arbrå sn

Man hov kött i e gryta och lät det koka , skala rötter och skar i bitar och hov i vattnet och sen skala det poteter i så store bitar , som han kunde ta i mön (- mannen) Somlige hade bara rötter . Sen smälte han på med fränflöter^{1.} , skräddmjöl^{3.} och vatten .

Kokade man rotvälling på vintern , hade man inge fränflöter , tog en mjölkskvätt och smälte på rotvällingen , fick änte ta rännmjöl.

Dricksvälling. (dricksvälling)

Man tog dricka och kokade opp i en panna eller gryta, tog goan mjölk och skräddmjöl och smältē på med . Så fick det koka opp och man betta sōnder bulla^{4.} (- hårt rågröd) och lät den koka . Den varst go^{5.} , bullen , när den varst mjuk.

Medd.: Brita Olsson , Lillhaga : 100 år.

- 1. mön s.m. h.f. = män .
- 2. fränflöter.
- 3. skräddmjöl.
- 4. bulla, så kallas alet bröd, som ej är humbröd, se recept!
- 5. vajt (= blev.)

ULTMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Fgl. M 81

Färssoppa.^{1.}

Man kokade färskkött^{2.}, skalade dit morötter och andra rötter och pal-
sternackar,^{3.} smälte på med en mjölkskvätt och skrädmjöl,^{4.} kryddade med kyndel^{5.}
och mejram.^{6.} Gjorde sedan klimp och kokade i soppan.

Medd. Brita Olsson, 100 år.

Helgrynsoppa ^{7.} -- helgrynsvälling. ^{8.}

Man kokade helgryn i vatten --- dom kallade det för soppa¹⁰ --- skalade i poteter
och rötter, smälte på.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. färs¹sopa f. 2. färs²göt 3. pälstornäk³-arm.
4. skräd⁴miöl = skrätt mjöl (med södorna avskalade)
5. fjymäl 6. meranz.
7. helgryns⁷sopa 8. helgryns⁸välling 9. helgryn⁹
10 s¹⁰opa - s¹⁰por - s¹⁰pana.

Sötsoppa. (sötsöpa)

Man kokade sv^{1.}sker och risgr^{2.}ryn i vatten, kunde ha i nån saft, så det vart färg. Satte till sirap och gjorde smäl^{3.}ning med vatten och potetmjöl.^{4.}

Erik Jonsson, 84 år. (Kont Erik)

1. sö^{1.}ska - or, kallas även fiker, fi^{1.}ka - or, man har - bydes det - helt traslat till detta ord, (st^{1.}enfika - su^{1.}ä^{1.}ft^{1.}fika - st^{1.}ör^{1.}fika). Små^{1.}liga
 or^{1.}er härmed fikor, andra kat^{1.}rim^{1.}pl^{1.}mm^{1.} =
 eriskor, andra k^{1.}änna ej till resp. st^{1.}enfika ek.
 2. risgr^{2.}ryn. 3. sm^{3.}äl^{3.}t^{3.}ning 4. potetmjöl^{4.}

Ärtvälling.

1 ärtvälling)

Man kokar köttben, kokar av köttbenene för sig
 e stund, hov ärtene sen i köttspå² och sen dom ha koka³, smälte man på med vattnet
 vatten och mjöl.

Man smälte på alle kokningar då. För sa: "Man ska smälta på allavälling
 vällingar," för det skulle bi bättra smak på maten då.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. stäm
 smält.

2. fjötspå

3 smälta - smälta

4 kokning = supannat, soypa

Sull. (sull, n.)

I.

1.

2.

3.

Man hade tjockmjölk och tunnbröd nerbätta . Det skulle stå och dra ,
så brö' var mjukt.

II.

4.

5.

6.

Man hade kärnmjolk med kärnflöter oppå och bättar tunnbröd i och lå' kärnte
flöter oppå . Bröt ner det i ett stort fat .

Hedde; Marta Andersson Tall , 75 år.

1. tjockmjölkra. 2 tunnbrö. 3 nerbätta =
ibrukt. 4. tjannmjölk. 5 tjannflöter.
= grädde som man báját kärna - tjock kärngädde.
6. se 3!

Sull----- brödsull. (sül - brö^ssül)

Man tog korntunnbröd, bröt sönder det och liksom sköljde det i vat-
vatten (slog på litet vatten) har mycket flott och mjölk i en stekpanna, ^{häv}
håva' opp tunnbröds²mulorna ur vattne, koka' opp de där och åt de' te fläsk.

Var riktig arbetsmat de där.

Medd. Karin Björk, Vallsta, f. 1868.

1. k^ortenbrö
2. t^unbrösmö^ha

ULMA 9309, I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRÅ
Fgl. M 81

Bärmos. (bärmos-ön, m.)

44

Bärmos kokades av lingon och vatten. Det förvarades i en sorts tränkär¹l, som kallas bärer², de äro höga, laggade och försedda med lock³; tillverkade av furu. Bärerne skiljer sig från såene⁴ därigenom att de sakna lock öron⁵, ha lock och äro högre. (Tomme kunna de rullas.)

Medd. Erik Jonsson, 84 år. (Kamt Erik)

1 linbær. 2 bær, m. 3 lock-ø.
4. så såent. 5. øra = handtag.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

Torkade bät.

Hälsingland

Arbrå sn .

Man torkade blåbär¹ och även åkerbär.²

Blåbären torkades i solen i siltråg³ . långpanna eller sådant. Man rensade

dem sedan de blivit torra.⁴ Ställde sig i blåsten , Bredde ut ett lakan inunder

och rensade bären över detta " när det var blåstvär "⁵ . Om kvällarna måste

bären tagas in för att inte bli fuktiga igen .

Åkerbär plockades i stenrysen (- rösen)⁶ och torkades som blåbär .

Bärsoppa . (bärsöpa)

Man kokade soppa på torkade blåbär och på åkerbär. Den kokades på vatten och smältes på med potatismjöl . I soppan lades " våra fika "⁷ , räknade e fika åt var".

Medd.: Brita Olsson , Lillhaga , 100 år.

- 1. blåbär
- 2. åkerbär
- 3. siltråg - o. n.
- 4. tr.
- 5. blåstvär
- 6. ryse - pl. - n. (m.)
- 7 se till sötsoppa!

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

Att skala poteter kallades att ^{1.}fnäsa^{2.}, när man hade oskalade poteter till måltiden, skulle man ha någon tallrik att lägga ^{3.}/allt/ fnas (- skal) på.

Till poteter kokade man löksås^{4.}, det var mjölk, som fick koka opp, varefter man hade i smältning och tillsatte klippt gräslök.^{5.} Vanlig förrätt var poteter med sås, "man strögde sås över poteterne" och åt det hela med kniv.^{6.}

Medd. Brita Olsson, 100 år.

1. poté^ter 2. fnäsa sv. vb. 3. fnäs
4. löksås m. 5. gräslök 6. d. v. s. doppade
ner en potatisbit, som man hade på knivs-
uddan, i löksåsen.

Potesstamp.

(potestämp)

Arbrå sh.

Man råskalade poteter, --- det bir lösstampa då -- koka' dom, hsiog
 vattnet åv dom och stampa' dom med en Potetstamp² av trä, hov mjölk i en pan-
 na och sovker och ett ägg, letet kanel och hov i stampen och lät det koka.
Var kalasmat.

Varst det igen (- kvar) avstampen, skar man skiver, stekte dom i
 flott, så det varst så gott.

Medd. Marta Andrsson Tall, 75 år.

Potetstuv.

(pototstuv)

Man skalar kallepoteter, skär dem, koker dem i mjölk och gör smältning
 med kornmjöl³ och mjölk. Åter fläsk⁴ och flott⁵ till.

Medd.: Karin Björk, Vallsta, j. 1868.

1. lösstampa = lätt sändermasade = som låter sig lätt
 stampas - masas sänder. 2. pototstämp.
 3. kornmjöl 4. fläsk-o. 5. flöt-o.

Potetstuv.

Man skalade kalla poteter, kokade dem i mjölk och gjorde smältning med mjölk och mjöl. Åt fläsk och flott till.

Medd. ^{jonas} Anders Ersson Björk, Wallsta, f. 1861.

i potetstuv - on - ar

JLMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Frgl. M 81

Rovor.

Man sådde nå rover ^{1.} ditta ^{2.} rögsvejene. ^{3.} Dom drog vi opp och åt för ro
skull. Man dom stekte också rover i aska.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. rova-rv. 2. ditta = "där i". 3. rögsvejene.

Men gössane² va små, hadd Per nå fren³, som han sådde. Det var röbetsfren,
allri hadd ja sitt nå röbeter, han sådde han, så det varst store fine röbeter,
inte kunna ja laga tell dom där, då tog vi och bytte⁵ worst dom, bytte te oss
ägg i ställe. En syster te mäg⁶ hadd koka röbeter, hennes göbbe⁶ var så högga^x
på de där.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. röbēta-ar 2. gös̄a-ar-ana 3. frē-n.
4. röbetsfrē 5. byta-bögt 6. göb̄a 7. högga

Bondböner (stuvade) (*bonböner*)

Man kokade bondböner , gjorde smältning , tillsatte ättika².

och åt dem till kött.

Medd.: Britta Olsson , 100 år.

1. smältning. 2. ättika.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. ARBRÅ

Fgl. M 81

Törrkött.

Man saltade fårkött och stekte det i bakongen. Först saltades det på vanligt sätt, kunde få ligga flera månar i kaen, så måste man vattlägga det litet omsänder och man stekte det, tog helst bogane och lärene och stekte i långpanna. Bogane kalla dom färfjolar, det var brännvinsmat. (sådan mat, som man ville dricka brännvin till.)

Medd.: Karin Björk, Wallsta, f. 1868

- 1. törrföt
- 2. bakongen
- 3. vattläga
- 4. bogana - lärena
- 5. färfjolar
- 6. brännvinsmat

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRÅ
 Frgl. M 81

Koka buljong.

När dom hade slakta magre gamle kor , så koka dom buljong av hela kon. "an slog opp dem i stora stenkrucker och använde dem till kalas, " den kruka ska vi ta nu, den sja vi spara " Aldrig använde man buljong annat än till att koka i , gryn och sånt , aldrig åt matbara buljongensom dom gör nu.

Medd.: Marta Andersson Tall, 75 år Koldemo.

1. buk: 08

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Frgl. M 81

Speckeflask.

Man tog det bästa fläsket efter ryggen, bitar som skars ur vid slaktet, som dompla ner i karöt och salta det ner i lake, tog opp det sen efter int många dygn. Det fick lakrinna i häbbre och torka där sen.

Medd.: Karin Björk, Wallsta, f. 1868.

1. speckeflask 2. slakt-r. 3. lake 4. lakrinna
(= laken rinna av.) 5. häbbre

Göra ren våmma.

Ini våmma är det nå flog^{2.}, ser ut som små risgryn, dom kallar
 ler det fanstännef^{3.}. Sânt är inni hela våmma. Dom vänne våmma^{4.}, tramper' a i snö
 snö om det är vinter, annars i råghalm^{5.}, och sen har dom den i hetvatten^{6.} och
 och då far allt det där av.

Medd.: Marta Andersson Tall. 75 år.

1. vöm-a. 2. flög n = ludd o.d. 3. fanstänor
 fansfänder. 4. vana - vana - vant.
 5. råghalm 6. hetvätt = hett vatten.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. ARBRÅ
 Frgl. M 81

Sylta . - (sy¹lta)

57

Man gjorde pressylta i grismagen. Man lät ^{2.} kälvköttkoka, hacka¹ det , lade fläsk
fläsktärningar i , smeta^{3.} det i blåsa (- grismagen) la^{4.} den sen i en trind^{4.} s
skopa och pressa med en tyngd på , bruka lägga pressjärn på^{5.} . Man kryddade
syltan med vitpeppar och lök.

Medd.: Marta Andersson Tall , 75 år.

1. pressylta . 2. grismaga . 3. blåsa . 4. trind
rund . 5. pressjärn .

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

Potetkorv. (potetkoro)

Man tar ^{1.} sämmer kött , inmat , hackar det(eller mal) ,
^{2.} råskaler poteter och ^{3.} hackar det , förväller krossgryn , salter , blander allti-
hop , stoppar i raktarmer ^{4.} . Den där korven måste användas ganska snart , kan int
inte sparas.

Medd.: Marta Andersson Tall , 75 år.

Paskorv. (paskoro)

Man skrapar av köttben , som var torka^{3.} förvällde råsgryn (= lät dem st
stå och svälla i kallt vatten , laga^{1.} tell inmat och krydder . Sen blandade ma
man ihop den hackade inmaten och grynen och stoppade i vävpåsar^{5.} , som voro
mjölade ini^{1.} , sen kokade man korven , "stälte^{6.} ur särkärmane^{4.} " och saltade in ko
korven . Det var gott det där.

Medd.: Marta Andersson Tall , 75 år.

1. inmat m. 2 råskala-m. ob. 3 förväla-da. 4 rak-
tarmer. 5 vävpåsar. 6 gäpne-stäta-stet. 7 särkärm.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Frgl. M 81

Grynkörv. (grynkörv)

Kött och fläsk hackas rätt , blandas med lök och peppar och lite smöla ¹ / melkar ². Sen ³ smöla nelker. Man förväller krossgryn , låter dem stå och svälla i kallt vatten över natten , blandar dem sen med köttmaten ; stoppar korvmaten sen i raktarmar.

Stångkorv. skrapkorv (tå gammalt)

(stångkörv) (skrapkörv)

Man koker korngryn i spad , blandar med mjölk och krydder me' peppar .

Stopper det i raktarmar. Torker på störor i stuga och sen i häbbre.

När man äter korven , skall den vara stekt lätt , så att den spricker litet.

Medd.: Marta Andersson Tall 75 år.

1. smöla = smula - grand. 2. melka - or = mjölkor.
3. körmat

Korvkaka. (Körökäka).

60

I.

Man kokade opp kärnmj¹ölk, slog den över krossgryn², lät det stå
stå till över natten, tillsatte sirap, salt och gräddade i ett mullöga.³

II.

Man blandar grövve krossgryn i mj⁴ölk, lät det kaka, häckade lever, kryd-
dade den med sirap och kyndel⁵, blandade den med de kokta krossgrynen och
gräddade det hela i ugnen i ett mullöga.³

Medd.: Anna Eriksson, f. 1861.

1. fj¹ymj¹ölk. 2. krossgryn. 3. mullöga = kop-
parfet med raka, upprättande kantar. 4. lever-
lävra. 5. fj¹ymöl.

Ryka korv.

61

Man brukade ryka ^{1.} (- röka) korv i ^{2.} smiene. Dom tog en ^{3.} linkorstunna
och slog ^{4.} botten ur, sätt opp nå ^{5.} näbbar i den invändigt och hängd opp
korven och rykte den i tunnan. Dom sätte opp tunna på härden, men hadd stern
nar inunder, så att den kom opp ett stycke från härden. Så elda man med
^{6.} enris och ^{7.} alderved och ^{8.} basa på, så ryken ^{9.} geck genom tunnans och så blev
korven rykt.

^{10.} Man rykte skinker och medvurst i tunna också.

Medd.: Marta Andersson Tall, 75 år. Koldemo.

1. ryka - rykta - rykt 2. smia - or - ono 3. linkor
stunna 4. bötn 5. näb - on - ar = stift, knagg.
6. enris 7. aldved 8. basa - på 9. ryk - on
10. medfäst

Pölsa.

(pölsa)

I.

Man k^{1.}ökar f^{2.}århuggen , f^{3.}århjärta och f^{3.}årlungar , tog opp det och
hackade det , blandade i lök , som hackats , samt vitpeppar .

II.

Man använder samma pölsmat ^{3.} som ovan , men k^{5.}ökar dessutom korngr^{5.}yn , ko
krossgr^{5.}yn , lade sedan pölsmaten i grytan tillsammans med grynen och lät det k
koka opp. Öser sedan opp pölsan i ett fat.

Marta Andersson Tall , Koldemo , 75 år.

1. f^{1.}årh^{1.}ugga . 2. f^{2.}årh^{2.}järta . 3. f^{3.}årl^{3.}unga-r .
4. p^{4.}öls^{4.}mat . 5. k^{5.}örgr^{5.}yn .

Kams . . . blodkams .

kams - blodkams

Man blandar blod och rågmjöl¹, så att det blir en lagom deg, kryddar med salt och peppar, blandar i litet färskt flott, isterflott², formar med händerne som ett brödämne³, låter vatteh koka i en kettel⁴, häver i kamsar, stora som kaffefat, äts vanligen färska, man kunde sparas om vintern.

Blodkorv.

blodkorv

Man hade samma smet som till kamsen. Man söma⁵ påsar⁶ jussom särkärmar⁷ och stoppa smeten i⁸, mjöla⁸ dom litet inuti och sedan korven kokat i saltat vatten, stälptes den ur. Den äts ganska färsk.

Medd.: Marta Andersson Tell, Koldemo, 75 år.

1. rågmjöl. 2. isterflöt. 3. brödämne = en klingsdeg, lagom stor att forma en bull av 4 fjärl.
5. söma = sy. 6. påsa. 7. särkärmar. 8. stäpa.

Palt.^{1.}

Man tog blod och slog dit stypje, vatten eller mesa, så mycke dom ärma⁴ blanda ut blon och sen rörde an i rågmjöl och baka palten tjockare än bullar (rågkakor) jussom e bullkaka⁶. Sen torka dom palten i taket, sätt opp tenar⁷ och lätte han sitta, tess ham vart torr och sen bar an ut n i häbbre.

Palten varst go, om an hade gott stypje, vatten eller mesa och trödde⁸ bra.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. pält-n. 2. stypje = degspad. 3. mesa = vassa. 4. åya = ämma - tänka - önska, vanligt verb i arbrämalet. 5. fjök. 6. bullkaka. 7. tén - ar (= mindre, smala stänger.) 8. trö - trödt - trödd = arbeta - tröda (= med händerna)

Värma palt.

65

Dom bästa sönnen palten i en panna och hov vatten i panna, lät^{te}
det koka opp, så han varst mjuk, det geck inte åt så mycke flott. Sen hälte^{te}
man åv vattne och palten la man i flott i panna och lät^{te} steka opp, då sät-
te man panna på elden igen då. Åt mjölksås och stekt fläsk täll.

Medd.: Brita Olsson, 100 år.

1. värma-pält 2. läla-päls-lät (läla.)
3. vajt 4. häla-häls-hält.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

Flottmjöla .

(flötmjöla)

Hälsingland

Arbrå sn

1. 2.
 Man koker fläsk, flyter av flottet, bryter tunnbröd i ett fat och slår flottet över brödet. Det får stå, tills brödet har blivit mjukt. Vanlig förrätt, frukost, middag eller kväll.

Flottsås .

(flötsås-ar)

Till poteter.

Man hade fläskflott i en panna, slog vatten i och smälte på med en smet av skräddmjöl och sommarflöter.

Man hade inte fläsk att steka och få flott av ibland. Då skar man söndet i fett i tärningar och stekte upp dem i pannan, slog sedan på vattnet och sedan smältningen.

Medd.: Marta Andersson Tall, Koldemo, 75 år.

1. flyta-öv = skumma av. 2. tunnbröd.
 3. skräddmjöl. 4. sommarflöter. = med färs tillsett grädde, blandades med vatten och användes till avredning.

Gubbjuck.

(gub-juck)

Dom tog kåtar av brö och limper , bröt i panna , som man hade flott och mjölk i förut , kaka och stekte de där kåtane , så dom ble ~~mukt~~ och sätt ihop som en gröt . De där åt dom fläsktil och kalla' det för gubbjuck .

Medd.: Marta Andersson Tall, 75 år .

1. kåt-ar = kant.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. ARBRÅ

Frgl. M 81

Sill. *sill-a*

Man brukar fara te Järvaö marknad på våren med sill, jämtane. Dom hade
sill te såls³ / Jamstintene brukar var' här och kala och då passa dom på och tal
tala ve dom som skulle fola lin åt dom. (Flickorna fingo lin till lön för
sitt arbete, fanns inte lin i Jämtland.) /

Dom brukar stek' silla¹ på tången, åt⁵ a fell spetje⁶ ock mång gånger, men det
var inte så mycke' han feck sill, var mest strömming.

Norgessilla⁷ var förfärlit fet och go, Skånesilla⁸ var magrare.

Medd. Brita Olsson, 100 år.

1. jäva mäyna 2. jämtane 3. te-såls
4. kala = karda (ull) 5. fell = väl. 6. spetje =
spicken. 7. nörja sill 8. skånesill

Om strömming. -

Det kunde vara ont efter strömming, dom bruka köpa ett fylle, det var en fjäling².

Medd.: Marta Anderson Tall, Koldemo, 75 år.

Om salt fisk.

Man brukade salta in fisk, det var småmört och aborre.

Medd.: se ovan!

1. fylle. 2. fjäling.

Strömming och tunnbröd.

(strömming - tunnbröd)

Man har lagt strömming på tunnbröd, kväll och morgon, lagt flera varv tunnbröd opepå strömmingen och ätit potatis till. Det har varit torkat tunnbröd då, korttunnbröd eller ärttunnbröd.

Me.: Mart Andersson Tall, 75 år.

Strömmingskams. (strömmingskams)

Dom laga' tell en deg bra tjock av kornmjöl och vatten, klämde ut den och la' en strömming in i. Det var frykostmat det där.

Medd.: Karin Björk, Vallsta, f. 1868

- 1. kväl o morgon = till kväll och morgon.
- 2. varv 3. korttunnbröd 4. ärttunnbröd
- 5. in i.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRA
Frgl. M 81

Äta vildfågelsägg.

På den tiden vi gick i skogen , bruka vi plocka ägg i skogen , tog i bonene , åv skater och kråker , koka och åt . Det var vanlit att barnungar åt det där, var inte gott om hönsägg då .

Marta Andersson Tall , Koldemo , 75 år.

Anm. Höns voro mycket sparsamt företrädda, " vi hade e hönsa, som gick och spröta." /

vi hade e hönsa, som gick o spröta (=sprättade.)

ULMA 9309, I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

Ystingsost^{1.}..stekost^{2.}

Dom ysta mjölk med löpvatten , öst opp det i ostkare³ , hade ett tunnt kläe och tog opp det i¹, sen det hadd runne ur genom de små hölene⁴ i kare. Man tog opp den där ystninga med en handduk eller ett kläe och packa ner det i kare , sen tog man opp den och la den på e hill⁵ , där feck osten stå och torka⁶ nåre dar , sen stekte an den i e stekpanna⁷ , värne på bå siene. Skar skiver och åt på smörgås.

Medd.: Marta Andersson Tall, 75 år, Koldemo.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. ARBRÅ
Frgl. M 81

1 ystingsost . 2 stekost . 3 ostkar .
4 höh-o-onr . 5 e hill-a = hylle
6 tögka . 7 värna-värna-vant

Gammelost.

Man släta i mjölka, inna dom gjord osten, gjorde den som
 vanlit och la ner den i hagermjöl², fick ligga te den varst³ lös, gjorde den
 på sommarn och la ner den i tener⁴, osttener⁵. Dom bruka smörja osttenene
 med kånjak⁶ för frät⁷, och sen hade dom osten över vintern.

Medd.: Marta Andersson Tall, Koldemo, 75 år.

1. gammelöst 2. hagermjöl 3. vagt 4. tēna-or
 5. ostēna 6. kånjak 7. frät - r. (=mask, insekter)

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRÅ
 Frgl. M 81

Osthöner. (östhöner)

Dom har pressa ihop höneråvrostmassa, osthöner dom kaller.

Så har dom söma röe tråar i stuv²en (- stjärten) det är inhö³lst (- urhålkat)
 när dom slår ut stuv²en . Sen sydde dom röe tråar i karmen också. Ibland gjorde
 de ⁴ dom ägg också och en skål , som var jussom ett ba och sätt hönene oppå . Det
 Det där gjorde dom te söndagane. Dom varst skarp , hård som sten , hönene.
 Dom tog surmjölk och löpte den , så att ostmassan varst seg . Man hade ost-
 hönene för roli (för nöjes skull) ställte dom på en tallrik , pojkan⁵e stal
 dom , när dom kom på vallane.

Medd.: Marta Andersson Tall , 75 år.

1. söma = sy. 2. stuv m. 3. inhölst.
 4. ägg 5. stälte.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRA
 Frgl. M 81

Törter.

Törter hade man till kalas. Det var smördeg. Man gjorde en deg av grädde och mjöl, den arbetades ihop med smör ungefär $\frac{2}{3}$ deg och $\frac{1}{3}$ smör. Man gjorde en botten av denna deg, så stor man ville ha tårtan (ibland gjordes den så stor att den lagom gick in i ugnen) så gjorde man en fyllning och bredde på botten samt lade en andra botten ovanpå och sirade ut tårtan ovanpå. "Tog ett pepparkaksmått och picka med."

Fyllning till tarta

Man kokade fiker² och storfiker³, det var sväsker⁴ och fiker, som man fick köpa i matter som stora mejeriostar men tjockare⁵. Allihop fikene kokades som en tjock gröt med vatten och socker.

Medd.: Karin Björk, Wallsta, f. 1868.

1. fögla-fögtor. 2. fika-or. 3. storfikor.
4. sväska-or. 5. fjök.

Småtörter.^{1.}

77

Man hade ~~samma~~ deg som till store törter.

Dom ha tagi ut med kaffefat , dom ha söre dom me en spöre^{2.} omkring , kavla ut dom , så att dom har blivi som en liten tunn kaka , lagt fyllning på ena hälften och viket ihop dom , platta till dom ovanpå, sköre^{3.} ut kantane me spöre .

Medd.: Karin Björk , Wallsta, f. 1868.

Smörbakels.^{4.}

Smörbakels var samma sorts deg som till tårter. Man skar en remsa av degen och spöra^{5.} ut den och skar på siene -- hästskoar har dom sagt om dom.

Medd.: se ovan!

1. smätörter. 2. spöra. 3. göra - skar - sköra.
4 smörbakels 5. spöra - sporra - sköra med
sporre. 6. hästsko-ar.

Bullar. (bula - bulor)

Bullar äro av två slag, skarpbulle^{1.}, som är vanligt spettbröd,
 smat tjockbulle^{2.}, som är mjuktbröd av olika slag.

Skarpbullar bakades i oktober-måne^{3.}, så de räckte te lädigs^{4.}, då man bakade igen så att det räckte till hösten.

Skarpbullar och tunbröd^{5.} bakades samtidigt.

Av tjockbullarna skiljer man på tjockbulle och halvtjockt bröd^{6.}.

Ingenting av detta bröd torkades. Man brukade förvara det i källaren i träkärl.

Bullarna, dvs. skarpbullarna, togos ut som ämnen av stora degen, dessa ämnen kavledes ut runda. Brödmätt har ej använts utan man skulle kunna få kakan rund ändå, som framgår av rimmet:

En rund kaka och ett rakt ljus,
 pryder en matmörs sitt hus.

(Man hade heller inga formar till ljusen)

Medd.: Marta Andersson Tall, 75 år.

1. skarpbula. 2. tjockbula. 3. måna-ar = månad
 4. lädigs = våren. 5. tunbröd. 6. halvtjockt bröd.

Surbulle. (surbulle)

Man kokar opp vatten och har i sirap,
 sedan blandar man i mjöl och låter det stå och svala (svalna.) sen sätter man
 man till jäst till degen, som man gjort i med rågmjöl. Det får jäsa i tråget,
 sen tröer man opp den på bakkbordet och den får jäsa opp ett tag till, sen är d
 det att bak' ut. Det måste svala, innan man haⁿi jästen, feck inte bränna opp
 opp jästen.

Medd.: Marta Andersson Tall, 75 år.

-
- 1. svala - - n. ob. 2. jäst-i. 3. rågmjöl.
 - 4. tröa - tröer = arbetar. 5. bräna-öp

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. ARBRÅ
 Frjl. M 81

Gammelost. (gammelöst)

Dom har salta¹ i mjölken , inna dom gjord² osten , gjorde den som vanli
vanlit, och la³ ner den i hagermjöl², feck ligga tess han varst lös , gjorde os
osten på sömmarn och la⁴ mer den i osttenor⁴, som voro smorda med kognak⁵
för frät⁶. / hade osten över vintern /

Medd.: Marta Andersson Tall 75 år.

- 1. sätta -; n. v. b.
- 2. hagermjöl = havremjöl.
- 3. vaft.
- 4. ostena - e tena = för ostens förvaring
- avsett kärnl = tina.
- 5. kognak
- 6. frät =
- chyma = mack = (sådant som äter.)

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935
HLS, ARBRA
Frgl. M 81

Jäst -- drecksjäst. (jäst - dréks, ést)

Man tog jäst, som var i botten på dreckskärlene, jäst' opp en
me' rågmjöl, så att man såg, att det var livli' den.

SurdeSurdeg. (sürdög)

Om dom hade ont om jäst, så spara' dom deg från den ena gången till den
andra, men det har jag aldrig gjort.

Medd.: Karin Björk, Vallsta, f. 1868.

ULMA 9309. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. ARBRA
Frgl. M 81

Potetbröd.

22

Dom baka ett slags bröd, som dom kalla för potetbröd.

Det var inte så många, som gjorde det.

Dom koka en² hel murpanna full med⁵ poteter, skala dom eller mol dom på ³ e kvarn,
sen strödde dom över rågmjöl på den där potetstampen och lät⁶ den stå och sött-
na. Man behövde int annat stöpje⁸ i tunnbrö⁷, det var blött och sött. Sen
rörd dom i halv¹⁰ött kornmjöl, så att de varst en hård deg, baka ut den som
vanlit tunnbrö¹², de ble¹¹ mört, så det inte höll och bre smör på.

Medd.; Karin Björk, Wallsta, f. 1868.

1. potetbrö 2. murpanna = pannmur. 3. måka
- möt - måka. 4. kvarn - kvarn. 5. rågmjöl
6. potetstamp 7. sötna. 8. stöpje. = degspad
9. tunnbrö. 10. halvött. 11. vägt. 12. mögt

Tunnbröd. .. ärttunnbröd.

¹ Tunnbröd baka dom ² höst och lådig. ³ Den som hade ärter, baka
⁴ ärttunnbröd. ⁵ Dom sådde gräarter till bröd, ⁶ vitarter var till ärtvälling.

Medd.: Karin Björk, Wallsta, f. 1868.

1. tunnbröd 2. höst 3. lådig = vär. 4. ärttunnbröd
 5. gräarter. 6. vitarter

Kallskålsbröd.

84

Dom baka inkom¹ bröd te kallskål², kallskålsbröd³. Tog hälften
tå vander⁴ sammamalet⁵ rågmjöl och nött⁶ kornmjöl, bruka stypja⁷ degen i ett
tråg, vatten te degstypje⁸, rörde i mjölet me hännerne, hade i mjölet, lät
det jäsa, gjorde opp degen, tog ämnen och baka ut som tjockt tunnbröd,
kavla ut det runt, picka, hade antingen en fjäl⁹ stor somkakan eller en rund
brödstör¹⁰ och satte in kakan på i ugnen. Sedan kakan var gräddad, skulle den
torka på brödenar¹¹, den skulle vikas över tenane, som sattes tvärs
över stängerne i taket. Det gick två kaker på en ten.

Kallskålsbröd skulle bara jäsa en gång. VILLE man ha det än bättre,
skulle man ta mesa¹² till stypje¹³.

Sådant bröd användes också till dricksvälling.

Medd.: Karin Björk, Wallsta, f. 1868.

1. inkomt = särskilt. 2. kallskål. 3. kall-
skålsbröd. 4. vander = samlad. 5. sammamalt. 6. nött = som befriat från
oäda i mjölet. 7. stypja = gäsa. 8. degstypje = deg-
spad. 9. fjäl = eg. bräda, här bakspade. 10. brödstör
11. brödenar = tenar. 12. mesa. 13. stypje =