

9316

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

—  
Landsmålsarkivet  
—

Hälsingland

Övanåker sn

Nordin-Grip, I., 1935.

Spädda anteckningar med ledning av  
ULMA:s Prägel, 1781 Matlagning och 1782

Matordning och bordsseder

1 + 9 bl. 4<sup>o</sup>

9316

Exc. OSD

Några anteckningar om Matlagning och Matordning

i Ovanåkers socken .

Hälsingland.

*Ingborg Nordin-Grip  
Juli 1935*

( Märk, s. k. Viby -i!)

Meddelare: Fru Helena Jonsson, Ovanåker.

ULMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. OVANÅKER

Frgl. M 81

Matordning .

Hälsingland

Ovanåkers sn.

Vanlig tid.

Frukost ---kl. 7.

*frükost*

Pannkaka .

Välling , smörgås. ( Vi hade inte strömning hemma hos oss. )

Middag --kl. 12.

*(mjöda)*

Fläsk och poteter.

Välling , supan (av olika slag )

Aftvard--kl. 4.

*(ästvör)*

Kvällen ---kl. 6--7.

*(kvällor)*

Medd.: fru H. Jonsson , f. 1878.

ULMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. OVANÅKER  
Frgl. M 81

Matordning ( yngre )

Hälsingland  
Ovanåker.

Slåttern = slogen .

Innan dom gick ut : Kaffe , smörgås , så var det i mitt hem.

Frukestst----kl. 5 , om inte tidigare.

*(frukost)*

Ofta åt man frukest ute , när det var utslogar.

Mat : sill , potäter .

Arbetade sedan till kl. 9 , kom då hem och skulle sova middag 1 , 1/2 timme.

Kaffe --kl. 10.

Middag ---kl. 12.

Fick lika ofta sill till middag som till frukest .

Sen var det att gå ut och arbeta till kl. 4 --5, Då åt man

Aftvard -( 4--5.)

*(aftvård)*

Aftvarden åt man likaledes ofta ute, den bestod av smörgås , ost , och nån

lättare mat .

Kvällsvard--kl. 6--7.

*kvällsvård*

Kallmat , kött eller korv , uppskuret , smörgås .

Gröt och mjölk

(alltså ej blott gröt. )

ULMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. OVANÅKER  
Frgl. M 81

Klympvälling

(klympvälling)

Hälsingland

( Frukostmat. )

Ovanåker.

Man rör i ordning en tjock deg . öser mjöl i ett djupt kärl och rör i vatten så att det blir långt, karar i det i mjölk , som kokar i en gryta. Blev klymparna för stora, kunde 'an få skära sönder dom , när man åt.

1. kara - - , sv. vb. = maha ner, lägga.

Slätvälling.

(slätvälling)

Man kokar opp mjölk, gjorde en avredning av vetemjöl och mjölk och slår i .

Medd.: fru H. Jonsson, f. 1878 , kyrkvärdsamor .

ULMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. OVANÅKER

Frgl. M 81

Rökt grynkorv.

(grynköro)

Hälsingland

Ovanåker

1.  
När vi slakta' fåren , tog vi inmaten och hade i grynkorv. Kokade och hackade den och blandade med kokade korngryn. och stoppade i tarmar. Den kokades i pannmur. När det blev vinter , rökte vi den . Den gjordes alltid i raktarmar, grynkorven.

1 inmät = inåvor.

Blodkorv.

(blåköro)

2  
Blodkorv gjordes alltid i våmmen och de andra stora tarmarna. Våmmen skulle vändas och sys ihop , ister skulle vara i smeten , det skulle plockas sönder först.

Medd.: fru H. Jonsson , kyrkvårdsmor , f, 1878.

väm-a f.

ULMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. OVANÅKER

Frgl. M 81

Pölsa

( pösa )

Hälsingland

Ovanåker

Man kokar på nå kött , hackar det i en hackho . Så blöter man opp grynen,  
dvs. kokar korngryn i spadet av köttet och blandar det med det hackade  
köttet. Det är Pölsa det .

Vi koka mest varje vecka , mamma tog rikligt med kött,  
hade ~~ma~~<sup>m</sup> inte färskt , så var det att vattlägga först.

Pölsa äts till stekt fläsk.

Medd.: fru **H.** Jonsson , f. 1878 , kyrkvårdsmor.

ULMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. OVANÅKER

Frgl. M 81

Stekost. 1.

Hälsingland  
Ovanåkers sn.

2. 3. 4. 5. 6.

Man kokar opp sötmjöl<sup>2</sup>k och ystar den med kärnmjöl<sup>3</sup>k , så att det blir riktig ystning. Så silar man opp det i en ostkorg<sup>4</sup> med ett kläe i och lyfter<sup>6</sup> sem kläe i snibbarna och stoppar ner det i ostkaret. Där får det stå till kvällen, då man steker osten med smör i en stekpanna. Den skall stekas på båda sidor och vändas i smöret.

Sötost. 7.

8.

Sötost, det är missommarsmat. Man skall äta den på missommarskvällen, då man har hämtat den från boene till missommar.

9. 10.

Man kokar opp sötmjöl<sup>9</sup>k i kitteln och ystar den med löpe -- käsvatten, som vi sa' förr, ser till så att det blir ystat ( det måste vara svagare värme ) sen sätter man kitten över elden och låter det koka . Spadet skall koka , så att det blir brunt och osten skall också bli brun , riktigt röd och grann.

1. stekost. 2. sötmjöl<sup>2</sup>k. 3. kärnmjöl<sup>3</sup>k. 4. ostkorg.  
 5. kläe. 6. lyfta. 7. sötost. 8. missommarkväl  
 9. kitteln. 10. käsvatten.

ULMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. OVANÅKER  
Frgl. M 81



Sötosten skall koka i flera timar , men så är den färdig på en gång . Det  
kan bli en karott sötost <sup>2</sup> av tie liter mjölk.

Medd. : fru Helena Jonsson , kyrkvårdsmor i Ovanåker, f, 1878.

1. timmar 2. 60

OLMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. OVANÅKER  
Frgl. M 81

Om tunnbröd. (tunnbröd)

Hälsingland

Ovanåker

9

Det är inte så många som bakar tunnbröd själva. Det kommer kuller och bakar höst och vår, vid påsktiden och i oktober.

Tunnbrödet bakas av kornmjöl och ärter, .

Om bakningen, se nedan!

Potättbröd. (potättbröd)

Potättbröd bakas som annat tunnbröd. Man kokar potäter och mal dem på en potättkvarn. Moset blandas med kornmjöl. Man stöper degen i ett tråg, rör i mjölet med en träskova (skopa) och arbetar ihop, trör ihop den med hännene. En del trör degen på bakhordet också, andra tar av bara ett långt stycke och trör det på bordet, skär xx av ämnen med en träkniv och kavlar ut dem. Man skall vara två, en skulle ta opp ämnen och klappa ut, den andra skulle kavla ut kakan. Man kavlar ut den så stort man når på bordet, pickar den, och rullar opp den på en bröstör, sticker in den i ugnen på stören, rullar av den inne av den inne i ugnen från stören. Kakan tas ut med en lång spila, den skall gräddas några minuter bara. Innan man gräddar, skall man ha gjort en stor brasa mitt på ugnen och på sidorna, sedan skall man ha eld på sidorna hela dagen.

! Se nästa sida!

ULMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. OVANÅKER  
Frgl. M 81

Ugnen bör ha en inmurad järnhäll , som man gräddar på och eldar bredvid ,  
men förr gräddade man påtteglet.

När kakan är gräddad , viker man ihop den . Förr vek man den bara i två (vek  
den en gång ) och hängde opp den på stör för att torka liksom man gjort med  
spisbrödet , nu viker man den oftare i fyra , och lägger kakorna i hög.

Potätbrösdegen var svårare att reda sig med än ärtmjölsgeg , den kunde  
heller inte bakas ut så tätt, men brödet höll sig hela vintrar . Så där gör  
dom nu å.

Medd. fru Helena Jonsson, f. 1878, kyrkvårdsmoder.

- 
- 1. stöpa - "göra i."
  - 2. träsköva
  - 3. trä-r-ida =  
arbeta deg (med händerna.)
  - 4. bröstör = en stör  
med ett långt handtag, jäkta stäm runt, man  
lake det runda partiet av stäm på en kant  
av kakan och rullade upp kakan på stäm.
  - 5. spjåla = spjåla.
  - 6. potätbrösdeg
  - 7. ägtomigh.

ULMA 9316. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. OVANÅKER  
Frgl. M 81