

9321

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Hälsingland
Löderala sn

Nordin-Grip, J., 1935.
ULMA:s frågel. 1781 Matlagning

Uppgift om meddelare

1 + 53 bl. 4^o

1 " "

9321

Exc 050

Matlagning.

Hälsingland, Söderala socken.

Sommaren 1935.

J. Nordin-Grip

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Meddelare i Söderala .

2

Jonas Andersson i Valla , f, 1862, häradsdomare, en utomordentligt kunnig
och dessutom tillmötesgående söderalabo med en vacker gammal gård.

Fru Halvarsson , Ina by , 85 år.

Anders Hedberg , kommunalhemmet , f, 1857.

Fru Norberg , 75 år.

född i Söderala , har vistats även i Söderhamn, bonddotter .

Söderala , sommaren 1935.

J. Nordin - Grip.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Fgl. M 81

För kokning av gröt användes en gröttöra. Den är gjord av en talltopp, som skurits av, skalats och putsats.

För såser, kokning av vispgröt etc. användes en visp, oftast en björkvisp. De tillverkades om våren, då man tog unga björkkvistar,

kvistade av och barkade medelst skrapning med en kniv (drog kniven efter kvistar kvistarna.)

Slev användes att röra med i grytor, t. ex. i mesgrytan. Den gjordes hemma i gårdarna vanligtvis, ofta kunde man tälja en särskilt vacker sådan med utskuret skaft till "fästmösgåva" eller annan gåva.

Diskar gör man med en tvaga, bakugnen sopas med en sopa, men golvet sopas med en kvast.

1. t^öra - gr^öt^öra. 2. visp - on. 3. bj^örkevisp.
4. sl^öv - a. 5. tv^aga - or. 6. so^pa. 7. kv^ast

ULMA 9321. I. Nordin-Grip, 1935
HLS. SODERÅLA
Frgl. M 81

Kokkärl.

Man hade kittlar, grytor och pannor. En kittel¹ är ett kokkärl utan fötter men med örer.² Det användes i öppna spisar med s. k. kittelvind³ eller ställes på en pannfot.⁴ För att kunna hänga på kittelvinden måste kitteln ha ett handtag⁵, ett s. k. fatan. Detta kunde vara antingen löst eller sitta fast vid kittelns örer. Kitteln⁶ kallas ofta efter användningen, s. t. ex. meskittel⁷, ostkittel⁸ etc.

En gryta⁹ har tre ben och små örer. Den kan alltså ställas direkt över elden. När man vill lyfta en gryta, hakar man i ett par löda grytkrokar av järn i öronen eller också sätter man i ett löst fatan.⁵

Små grytar¹⁰ finnas, som sakna ben, men i stället ha små fötter, järndubbar. Gryta är det vanligaste namnet på alla kokkärl, även om de äro moderna kastrulle kastruller, säger man gryta. Grytan kallas efter användningen: t. ex. potet-

-
- 1. jsitol även jsēll
 - 2. öra-öror
 - 3. jsitolvin
 - 4. pannföt (av järn - en ring med tre ben.)
 - 5. fötan n. c. mesjsitol
 - 6. ostjsitol
 - 7. gryta-ör
 - 8. grytkrok-ar-ans
 - 9. endub
 - 10. endub

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. SÖDERALA
 Frgl. M 81

1. gryta, Grytan kan också kallas efter storleken, kängryta, tiäkängryta, sågryta. Vidare kallas grytan efter materialet: stengryta, malmgryta, metallgryta. Vanligast är järngrytan, som användes till potetkokning, till att koka mjölk i osv.

Ett kokkärl, som har ben men saknar örer, är panna. Det har i stället för örer ett långt skaft. Den kallas därför skaftpanna.

Pannkaka beredes i en pannkakspanna. Den liknar en stekpanna, men har lägre kanter. Stekpannan är av gjutjärn eller också av tunn plåt. Numera finnas blott stekpannor utan fötter.

Medd.: fru Norborg, 75 år.

1. gryta - or. 2. kängryta. 3. tiäkängryta.
 4. sågryta. 5. stengryta. 6. malmgryta.
 7. metallgryta. 8. järngryta. 9. panna -
 10. skaftpanna. 11. pannkakspanna. 12. stekpanna.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. SÖDERÅLA
 Frgl. M 81

1.
Gröt kokades med en töra, en talltopp, som var avskalad och rengjord
(med 4--6 grenar.)

2 3
Vispgröt , säser ,etc. kokades med visp , en björkvisp.

4
Vällingar rördes med en slev , sådan användes också till att ta mat med,
gröt etc.

5
Potatis , rötter , bär stampades sönder med en stamp, en klubba med kort
skaft.

6
I olikhet med de flesta socknar på det undersökt området har halster funnits
i Söderala, sådana omtalas ha använts även bland bönderna . Ett särskilt
sådant hade man för att steka netingarna (nejönöganen på.) Det beskrivas som
" e inkom tång " gjord av ståltråd med en fot i vart hörn . Annars hade man
" halster, som var gjutt " med pinnar i och " liksom e lita skål , som flottet
rann i " . (Enl. Anders Hedberg , försörjningshemmet, f, 1857.)

Sill och strömning ha dock även stekts på eldtång liksom i andra socknar.

8
Vidare har man stekt på glöd. / Diskar gör man med tvaga , sopar ugnen med en
sopa men golvet med en kvast.

1. töra - grötsöra. 2. visp. 3. björkvisp. 4. slev a.
5. stamp. 6. halstar. 7. e lita-skål, som flöt vänn
8. & tvaga. 9. = sopsa.

Salt

fanns endast grovt . Det brukade malas på handkvarn. Sådana handkvarnar finnas ännu kvar i bygden, saltkvarnar. De äro troligen gamla sädkvarnar, som använta till salt. En ligger på en brunnssten ute på gårdsplanen hos häradsdomare Jonas Andersson i Valla. I rökhuset (för lax) på samma gård finnes en hel rad handkvarnar förvarade.

1. salt - s.

2. hånkvarn

3. saltkvarn.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SÖDERALA

Frgl. M 81

Välling.

¹
Välling, hordetshår kort ä som i riksspråket.

² ³
Klimp heter klymp, vällingen kunde bli klympe. (klympig.)

⁴ ⁵
Vällingen kallas efter den vätska, som ingår i densamma för: Vattvälling, mjölkvälling. dricksvälling.

⁶ ⁷ ⁸ ⁹
Vällingen kallas efter det fastare element, som ingår i densamma förför mjölvälling, grynvälling, ärtvälling, risgrynsvälling.

¹⁰ ¹¹ ¹²
Vällingen kallas efter det beredningssätt, som använts, för: slätvälling, stänkvälling, klympvälling.

1. välling. 2. klymp. 3. klympe.
4. vatvälling. 5. mjölkvälling 6. mjölvälling.
7. grynvälling. 8. ärtvälling. 9. risgrynsvälling.
10. slätvälling. 11. stänkvälling. 12. klympvälling.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SODERALA
Frgl. M 81

Vattvälling. ^{1.}

Man vispade kornmjöl i vatten. Det var vattvälling.

Slätvälling. - ^{2.}

Man hade mjölk eller vatten i en gryta och vispade i kornmjöl. ^{3.}

Risgrynsvälling. - ^{4.}

Man koad risgrynen i litet vatten, blandat med mjölk. Sedan gjorde man en smältning ^{5.} av mjölk och mjöl, nu har man vetemjöl, men förr var det kornmjöl.

Medd.: fru Halvarsson, Ina, 85 år.

- 1. vattvälling.
- 2. slätvälling.
- 3. kornmjöl.
- 4. risgrynsvälling.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Klympvälling.

10

2.
Man kokade opp mjölk i en gryta , rörde ihop mjöl och mjölk i
ett mindre kärl , kornmjöl ^{3.} --- på senare tidem vetemjöl. Det skulle bli en
tjock smet . Så tog men med vispen och doppade ner den i smeten , så att det
dröp ner i vällinggrytan. Man hade också sked och tog smeten med , men det
blev mycket finare , om man doppade vispen.

Medd.: fru Halvarsson, Ina , 80 år.

(Receptet tycks vara en sammanblandning av klympvälling och stänk-
välling.)

1. klympvälling.
2. mjölk.
3. kornmjöl.

DLMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERÅLA
Frgl. M 81

Gröt.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA.
Frgl. M 81

Gröt¹ äts mycket. Den slogs upp i ett fat medan man i ett annat fat hade grötvätet,² dvs . mjölk av skiftande slag, t. ex. rämmmjölk , tjockmjölk , kärnmjölk . Man kunde också till grötväte ha kallskål, dvs. dricka med sirap (och vatten)

³
I stället för mjölk eller kallskål kunde man också ha " smöröga." Det var särskilt till vispgröt , som i allmänhet ansågs som finare gröt. Då "grov dom en grop i gröten och hade smör i den . Ibland la dom smöröga i ena kanten (av grötfatet) , då kom bonden bättre åt, för smöröga skulle användas åt honom. När dom hade smöröga, fick dom aldrig mjölk åt gröten.

Medd.: Jonas Andersson i Valla , f. 1862.

Gröten kokades med töra utom vispgröten, som kokades med visp. Gröten skulle vara tjock , " stadig gröt , som hänger på yxskafte , när ' an går te skogs.' Gröten kallas efter sitt fastare element för mjölgröt , gryngröt, kornmjölsgröt , risgrynsgröt, etc. Den kallas också efter den vätska, på vilken den är kokt för vattgröt , mjölkgröt . Vidare heter den efter beredningssättet vispgröt.

1 gröt-n. 2 grötväte. 3. smöröge. 4. töra.

Vattgröt.

1. Vattgröt det var kornmjölsgröt kokad med vatten. Den skulle slås kraftigt med stötra och kokas mycket hård.

Korngrynsgröt.³

gröt kokades på korngryn och vatten. Den ersatte senare tidens risgrynsgröt, men numera är den helt bortlagd.

Risgrynsgröt.⁴

Risgrynsgröt kokas på mjölk och vatten. Den har tidigare retts av med litet mjölk och mjöl. Till risgrynsgröten har länge ätits mjölk som nu.

Medd.: Jonas Andersson, Valla, f, 1862.

1. vattgröt. 2. kornmjölsgröt. 3. korngrynsgröt. 4. risgrynsgröt.
2. kornmjölsgröt.

vispgröt.

1. 2.
Vispgröt kokades av kornmjöl och mjölk. Det var s. k. nötmjöl, som hade fått sådorna avnötta i kvarnen. Sådant mjöl fanns inte tidigare, då var allt kornmjöl sammanmalet,

3.
Till vispgröten använde man visp och inte töra. Den skulle kokas stadig det minns jag och vispas mycket under kokningen. Vispgröt, det var hvarlig-middagsmat.

Medd.: Jonas Andersson i Valla, f. 1862.

- 1. vispgröt.
- 2. nötmjöl
- 3. töra - or.f.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Jag vet att vi fick nån gång . Den var av kornmjöl och vatten , man blandade ihop det till en tjock deg , tog av den och kokade i vatten.

Minns inte riktigt. Innan vi åt, så stekte dom kamsen i flott och åt sen flott till .

Medd.: Jonas Andersson , Valla , f. 1862.

1 dvs. tog stora bitar, degen hade arbetats ihop med händerna i fatet.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SÖDERALA

Frgl. M 81

Soppor.

15

Soppor användes till supanmat. De kallades med ett gemensamt namn för kokningsmat². Man har vbägge orden soppa och supan⁵. Man sade även sö⁴ i ett ord som strömmingsö, strömmingsoppa dock vanligare. Soppa söps med sked³.

Soppan kallas efter sin huvudsakliga ingrediens för t. ex. kött⁵soppa, (kokt på kött, köttben)⁷, korvsoppa⁸, bensoppa⁹, fikensoppa¹⁰, strömmingsoppa¹¹, ölsupa¹².

Andra"soppor" äro kallskål, ystning (av ostkakemesa).

En för orten speciell soppa är "netingsoppa"¹⁴ (soppa kokt på nejönögon).

- 1 sōpa.
- 2 kokningsmat. Man sågu även kötkem.
- 3 supan. 4. sō. 5. sōpa sōp dom ma gē.
6. jōtsōpa. 7. korvsōpa. 8. bensōpa. 9. fikensōpa.
10. strōmingsōpa. 11. ölsūpa.
12. kōlshāl. 13. ystning. 14. netingsōpa.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SODERALA
Frgl. M 81

Klimp till soppor -- kött-soppa.-

Till kött-soppa gjorde man klimp. Man gjorde en tjock smet av kornmjöl och vatten, tog med en sked och kokade klimpar -- klymp^{1.} av den. Numera har dom vetmjöl.

Medd., Jonas Andersson i Valla, f, 1862.

1. klymp

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Korvsoppa.

2.

Då man kokat korv, salt köttkorv till middag, kokade man sedan krossgryn i spadet och lade i potatis - och rotbitar och lät dem koka tillsammans med grynen. När alltsammans var kokt, gjorde man en smältning av mjölk och mjöl.

Medd.: fru Norborg, 75 år.

Jfr Jonas Anderssons recept på korvsoppa utan krossgryn!

666

1. korvsoppa
2. fjötkärra
3. korvgryn
4. smältning

Korvsoppa.

Man kokade en korv,² tog upp den ur sitt spad, kokade potatis och rotbitar i spadet. På senare tider har man också lagt i morötter och pal-terna³ sternackar. Sedan gjorde man en tunn smältning av mjölk och kornmjöl.

Medd.: Jonas Andersson, Valla, f. 1864.

Bensoppa.

Man kokade bensoppa på⁴ torkade köttben⁵. Benane⁶ las i vatten och kokades, sedan sedan hade man i potatis och morötter och gjorde en smältning. Morötter har det det funnits, så långt jag minns.

Medd.: se ovan!

1. k^or^vs^so^pp^a 2. k^or^v-oⁿ 3. p^al^st^arⁿa^ke^ar
4. b^en^so^pp^a 5. t^or^ke^a 6. b^en-^s-b^en-b^en^an^e

Ärtvälling.

Man kokade ärter tillsammans med en fläskbit eller ett fläskben,
sedan tog man opp fläsket och redde av ärtsoppan med litet mjöl och vatten.

Medd.: fru Norborg, 75 år.

1. ärtvälling.

ULMA 9321 . I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SODERALA
Frgl. M 81

Ölsupa.

Mycket koktes det ölsupa. Man kokade opp dricka och gjorde smältning² av kornmjöl och vatten. Min mor brukade bryta i bitar av stålsiktbröd³ och lägga i . Stekt strömming åt man helst till, höll strömmingen i vänstra handen och åt och bet, åt ölsupa med sked, som hölls i högra handen.

Medd.: Jonas Andersson, Valla, f. 1862.

-
1. ösüpa. ~ øgüpa
 2. smältning
 3. ståsektbrö. ~ ståsektbrö

Ölost.

(ölost)

21

Ölost, det var drécka[!] och mjölk, man kokade opp mjölk och slog drécka
drécka i.

Medd. : Fru Norberg, 75 år.

i dréka.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SODERALA

Frgl. M 81

Fikensoppa.

(fikensoppa)

22

Man kokade risgryn i vatten och lade dit fiker (- sviskonn) och russin och gjorde smältning³ med potesmjöl⁴ och vatten . Var heldagsmat det.

Strömmingssoppa.

(strömmingssoppa)

Man klippte strömmingen i två-tre bitar . I en gryta kokades krossgryn , så att de voro nästan färdiga , sedanlade man i potatis - och rotbitar och sist den sönderskurna strömmingen . Därefter gjorde man en smältning av kornmjöl och mjölk . Jfr även annat recept på strömmingssoppa . !

Medd. • Fru Norborg , 75 år.

1. fika - or f. 2. sviska - or f. 3. smältning
4. potesmjöl 5. krossgryn

Strömmingssoppa.

De gamle kokade strömmingssoppa på saltströmming. Man buntade ihop strömmingen, slog ett snöre omkring och la' ner det i vattneni grytan. Sedan det blivit smak på spa'², tog man opp strömmingsbunten och la' ner potatisbitar³ och rotbitar och lät det koka. Sedan gjotde man smältning med mjölk och kornmj⁴ kornmjöl.^{5. 6.}

Medd.: Jonas Andersson , Valla , f, 1862.

1. strömmingssöpa
2. spa
3. potatbit
4. smältning
5. kornmjöl
6. Man har även sagt strömmingss (oböjl.)

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Ystning av ostkakemesa. ^{1.}

När man hade gjort ostkaka ², bruka dom ta reda på mesa i väla ³, lätte ⁴
den koka opp och hade i litet mesa, så det stanna, det vart ost, som man
ät på tallrik. .. som soppa. ⁵

Medd. : Fru Halvarsson, Ina, 87 år.

1 ostkakemesa 2 ostkaka 3 mesa = vasla
4 sväka = förr i världen. 5 söpa.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Kallskål.

1.
Kallskål laga dom till på somrane , dom hade det till supanmat. Det var
2. 5.
var dricka med sirup och ibätta bröd. Man tog tunnbröd , om det fanns ,
men på senare tider har man haft stålsikta bröd. Det var rågsikt.

Medd.: Jonas Andersson Valla , f. 1862.

1. kallskål
2. sirup
3. ibätta = ibruket

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SÖDERALA

Frgl. M 81

Man kokar ärter , vitärter , i vatten , gör en smältning av mjöl och v
vatten . tillsätter sirap . Det är gott att äta med sill eller strömming till.

Medd.: Jons Andersson , f. 1862.

*Ärtstuv, den skall vara lagom tjock att
äta på kniven.*

Medd.: Anders Hedberg, f. 1857.

Potetstamp.

(potetstamp ~ potestamp)

27

1. 2 3
Man kokar , skalar och stampar sönder poteter, reder av med en tunn smältning av
av mjölk och mjöl.

Potetstamp brukade man äta på lördagskvällarna , på söndagsmornarna stekte
man opp den och åt den till glödstekt sill.

(Detta ej hos fattigt folk.)

Medd.: Fru Norborg, 75 år.

1 stampa.; 2 poteter 3. smältning

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Meta kött. ... rometa.

Att stycka ett kreatur kallades att meta . te meta. Rometa kallades
lårsteken , --jag har för mig , att det var av en skinka, så det var av gris.
Medd. : Jonas Andersson , f. 1862.

1. mēta --; sv. vb. 2 rōmēta f.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SODERALA
Frgl. M 81

Pölsa .

(pölsa)

Pölsa äts mycket till frukost. Mantog inmaten ur slag
 slaktade kreatur och kokade den, huden² också och sånt. Det hackades sedan i
 en hackhöna³. Den gjordes av en urhåkad aspstam⁴, den var urtäljd med en täljyx
 tälgyxa⁵. När aspen torkar, blir det aldrig den minsta träsmak på den. Sedan b
 blandades pölsmaten med förut kokta korngryn, s. k. krossgryn⁶, och det fick
 fick koka tillsammans. Fläsk⁷ äts till. Fläsk äts till.

Medd.: Jonas Andersson, f. 1862.

1 inmat. 2 huden = buvuden. 3 hakhö
 4 aspstäm. 5 asp-a. 6 pögmät.

UJMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SÖDERALA

Frgl. M 81

Korv.

1.

Korv betyder detsamma som i riksspråket. De till korvberedning nödvändiga verktygen äro korvhorn², korvsticka³, häckho⁴ (häckränna⁵) och häckknivar⁶.

Korvhornen gjorde man själv, i det man kokade ur kohorn och rengjorde dem.

Olika slag av korv voro kättkorv och skrapkorv⁸. Den senare var den enkla vardagsrätten, den brukade användas till aftvard.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERÅLA
Frgl. M 81

- 1. körv ~ korv.
- 2. kervhorn
- 3. kervsticka
- 4. hackho
- 5. hackräna
- 6. hackniv
- 7. götkörv
- 8. skrapkörv.

Köttkorv. (Bötkörv)

Man koka¹ korngrym och hade sen kött och fläsk, sämre bitar. Köttmaten h
hackades och användes rått
hackades och användes rå, men grynen var förvällda.² Grynen och köttmaten blan
blandades och korven stoppades i korvskinn.³

När man skulle äta den, kokades den, det var middagsmat.

Den skars i bitar och lades opp på ett fat, spadet av korven användes att koka⁴
koka soppa på, korvsoppa.⁵

Medd.: Jonas Andersson, Valla, f. 1862.

- 1 korngrym
- 2 förvälda
- 3 korvginn
- 4 spa
- 5 korvsopa

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Skrapkorv. (skrapkorv)

Hälsingland

Söderala sn

1.
 Det ska vara pölsa, som stoppas i skrapkorven. Den skall stoppas^{2.}
 i vanlige kotarmar, i rake tarmar. Dom satte ihop den med korvsticker^{4.} av
 en visp. Sen torkade man den i bakugnen på litet råghalm,^{5.} så skinnene skulle
 bli riktigt torr. Sedan hängde man opp den i boa (- matboden) på ett litet^{6.}
 spett. Skrapkorv brukade man steka till poteter, hade mycket till aftvölar^{7.}
 och i skogen, när dom låg och kola^{8.}.

Medd.: Fru Halvarsson : Ina , 85 år.

1. pölsa 2. stöpa-- 3. kotarmar 4. korvstika
 5. råghalm 6. torr 7. aftvölar
 8. kola

UJMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SÖDERALA

Frgl. M 81

Kalvsylta.

Man kokar ² inmat av kalv och något annat kött samt kalvhuvudet i vat-
 ten och litet peppar, hackar det tillsammans i hackho ³ eller hackränna, ⁴
 sedan man skrätt ⁵ av ben o. dyl. Sedan kokar man det igen i köttspad och
 kryddar med litet vitpeppar och lagerbärsblad. Syltan hälls opp och får ev
 svalna.

Medd.: fru Nörborg, 75 år.

1. kalvsylta
2. inmat
3. hackho
4. hackränna
5. skræ - skrædt - skræt = rnsa

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. SÖDERALA
 Frgl. M 81

Torkat fårkött. = (törka fårbjöt)

Torkat fårkött var matsäcksmat. Man saltade ner fåret, lät det ligga litet i saltlake¹, sedan tog man opp det och stekte på litet², det var alltid bakl³arene. Sedan hängde man opp köttet att torka i häbbret³. En torkad fårbog⁴ kallades fårfiol⁵. -- "Lägg i en fiol också", sade man åt den som gjorde oi ordning matsäcken.

Medd.: Jonas Andersson, f. 1862.

1. saltlake 2. steka-på = steka lätt.
3. häbret 4. fårbog 5. fårfiol - fiolar

Färstuv.

Man hackar fårkött (salt eller rimmat) och kokar det. När det är
närapå färdigkokat , skall man lägga kålrots - och potatisbitar i och låta
dessa koka tillsammans med köttet. Bli²r gott det där. Man kryddar med mejram.³

Medd.: fru Norborg , 75 år.

- 1. färstuv
- 2. rötbit-ar pöttitbit
- 3. meram

ULMA 9321 . I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Vänna vamma (rengöra vämmen.) (vömm-a)

Hälsingland
Söderala sn

När han har slakta mycket får , skulle han göra ren vämmene. Man gick sta och sköljde vämmene och sen var det te och lägga 'na på ett bätée och öppna 'na och få ut det som var i , Man slog på hetvatten, höll i hålet på vamma och ruska^{3.} . Dom har haft kalkvatten också. och sen har dom lagt dom i iskallt vatten . Ini⁵ vamma är det jussom tagger , dom går bort av kalkvattnet. Sen lägger man vamma på ett bräde och tar en vass kniv och skär till bitar , som man syr ihop med korvsäm till påsar och spar enöppen^{9.} (- öppning) , där man stppar i korvmaten.^{10.}

Medd.: Fru Halvarsson ,Ina , 85 år.

- 1. hetvatten
- 2. höh-s
- 3. röska
- 4. kalkvatten
- 5. tåg
- 6. korvsäm
- 7. påsar
- 8. spara - mat.
- 9. öppna m.
- 10. korvmät.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Fgl. M 81

Blodkorv .

(blòkòro)

Hälsingland

1. 2. 3. 4.
Man tog fårvämmene och rörde ihop blod , drecka , salt och kryddor
peppar och rörde i rågmjöl i träget , så att det blev en lagom tjock smet.

5.
Sen tog man den rengjorda vamma , som sytts ihop til en lagom påse , hade två
spiknubb och fästa fast ena kanten av öppningen på vamma vid träget och
stoppa med en liten träspade 6. , som var flat.

Man ville inte ha stor öppning på vamma. Blodkorven kokades i pannmurn , och
togs opp då han hade kokat en timma eller pisså där . Sen fick han torka
och man lä ner den i litet säd , för han inte ska mögla. 8.

Kams -- blodkams.

(kåms ~ blòkåms)

9 10
Man har blod och rågmjöl och bakar ihop. Det var en tjock deg , som han skar
bitar av och lä i kokande vatten . Man stekte kamsen sen i fläskflott.

Kams användes mycket till aftnarna till kvällsmål.

Medd.: Fru Halvarsson , Ina , 84 år.

- 1. får¹vö¹m-a-arr.
- 2. blò¹-n.
- 3. drè¹ka
- 4. salt.
- 5. spik¹nubb = nub¹b.
- 6. trä¹spå¹da
- 8. mö¹gla
- 9. rå¹gmjö¹l
- 10. båk¹a = forma-arb¹eta.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Kolbullar. (k_ol b_ular)

Hälsingland
Söderala sn

Man steker fläsk förut , så att det blir fläskflott i panna , sen hov¹ an dit vatten och rörde kornmjöl i det där , hade ett lock² över , så det vart genomstekt , sen var det te äta .

Medd.: Anders Hedberg , Försörgningshemmet, f. 1857,

1 h_ava - h_ov - h_av. 2 l_ök - r.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Sull.

Man stekte fläsk , så att man fick mycket flott, sedan slog man vatten i flottet och betta² tunnbröd i³ och det fick steka och koka.

Man satte fram stekpannan på ett träkors⁴ på bordet.⁵

Det var sull⁶ -- vanlig frukostmat .

Flottmölja.

Flottmölja⁷ var detsamma som sull.

När det inte fanns tunnbröd , fick man ta skarpbulla⁸ (hård brödkaka) och betta i ta i.

Medd.: Jonas Andersson, Valla, f. 1862.

1. flöt . 2. betta -- (= byta) 3. tunnbröd .
4. stekpanna . 5. träkors . 6. sull . 7. flötmölja
8. skarpbulla .

Slapra.

Så minns jag vi fick i stället för vatten och ibätta bröd som i sull en rätt , som dom kalla för slapra.^{s.}

Dom slog mjölk i flottet, som var i en stekpanna, sedan vispade man i vetemjöl, så att det vart som en tjock gröt. Det äts till fläsk.

Vanlig frukostmat.

Udd.: Jonas Andersson, Valla, f. 1862.

1. ibätta
2. sull
3. slapra.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SODERALA
Frgl. M 81

Flottsås.

(flöttsås)

Man steker fläsk , tar opp det och rör i mjöl i flottet och låter det bryna ,
slår sedan i litet vatten och litet hackad lök.

(Denna sås kallas utom böndernas krets för bondsås.)

Såsen öses över potatisen på en tallrik , men tidigare doppade man en potatisbit
bit , som man hade på kniven, i såsen.

Medd.: Fru Ngrborg, 75 år.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Sill och strömming.-

1. Sill -- silla -- sillar och strömming ha använts som i andra socknar.

2.

Strömming har använts mera om vintern , den har köpts saltad eller såltats ner , köptes alltid i Söderhamn, varifrån hela Hälsingsland , åtminstone de dylligare sydligare delarna därav fingo sin strömming. Sillen stektes på glöd, på tång eller på halster. I slättertid äts den också spicken.

Strömmingen stektes på tång etc. Sill och strömming ha dock förr ej använts så mycket i Söderala , där man haft överflödet på lax. Vidare har man haft neting och annan fisk mer än man man kunnat finna användning för. / Det är i huvudsak laxen, som skapat välståndet i de stora gamla gårdarna, där husbänderna under regelbundna stockholmsresor stundom hemförskaffat en fullkomlig "högeståndslyx" i ståtvingarna , t. ex. som hos Jonas Andersson i Valla. /

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

1. sill - silla
2. strömming

Rökning av lax.

Söderala sn.

Valla gård har ett rökhus för lax i hagen, d¹bet är byggt av timmer och ser ut ungefär som en bastu men saknar tork - och mäلتugn. Vid väggarna löpa stänger under taket som "Kronstängerna " i en stuga , (i husets längdriktning.)

Mitt på golvet är en grop utgrävd i jorden , i denna grop lades enris , som antändes och fick brinna under så liten lufttillförsel som möjligt.

Laxens behandling.

Man ²riste opp laxen , lade den först på ett bord , som var minst tre gånger så långt som laxen. Sedan man ristat opp laxen , tog man ut inmaten ³ och skar bort huvudet (- ⁴huve) skar sedan med en kniv längs efter ryggbenet , hela vägen ⁵ ner till stjärten vid ytersta stjärten och skar lös laxhalvan

på det sättet. Sedan lades halvorna på bordet med köttssidorna opp , en snip mot stjärten veks opp , och man skar med kniven (ett jack) , så att det blev ett hål , genom vilket en käpp tråddes in. Denna käpp hängdes tvärsöver stängerna i rökhuset. När detta var fullsatt med laxhalvor , tände man på enrist, Efter 3--4 dygn var laxen färdig , under tiden hade man måst öppna och

1 rökhus 2 rista-rista-rist. 3 inmat 4 huve. 5 ytersta

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

se efter elden och röken , ehuru detta måste göras så försiktigt som möjligt.
 Inmaten användes i gården , den rökta laxen såldes. Det har varit så gott
 om lax i Söderala , så dom talar än om att drängarna måste komma överens med
 husbönderna , när de skulle ta staning ? städsel , att man inte skulle ge
 dem lax att äta mer än tre gånger i vackan.

Medd.: Jonas Andersson , Valla , f. 1862.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. SODERALA
 Frgl. M 81

Kaviar av sik.

Hälsingland

Söderala sn.

I min barndom gjorde vi kaviar , när vi fick mycket sik. Vi tog ur rommen ²
 när man rista' opp siken . Om man rista' opp en 8--10 sikar , fick man mycket
 kaviar. Man lade rommen på en tallrik, det kunna finnas liksom blodstrimmer
 och slem på den och skinn, det tog man bort med kniv och gaffel . Då man
 rensat den så la man den i en skål , vispá' med en björkvisp och fick bort
 blodstrimmer. Sen salta' man den lagomt , lade i finhackad rödlök och stött
 starkpeppar och man lade den i en form eller på en tallrik , tog med tesked
 och åt på smörgås.

1. här rista, rista rista även rista-rista 2. römm-on
 3. blodstrimmer.

Kaviar av lax.

På hösten tog man reda på laxrommen , före innan laxen lekte ut. Då fick man
 länge romhalver ⁴ , vi sa kläfter ⁵ , dom tog man och salta' på på en brädbit
 som man lade kläfta på och salta ovanpå den och la den andra kläfta på .
 I senare tid lade man lök och socker också på "kläfta". Sen lade man en brädbit
 ovanpå och tyngd på den, stenar , som pressa, så kläftene blev liksom flat.

4 römm halva 5 kläfta - or - tona .

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. SÖDERALA
 Frgl. M 81

Så fick kläftene ligga en 4--6 dygn och sedan kunde de ätas. Man tog en halva och la' på en tallrik , en vass kniv lades bredvid och var och en vid bordet tog och skar åt sig . Man åt potatis till. Smaken påminde om rå sill.

Medd.: Jonas Andersson , Valla , f. 1862.

ULMA 9321 . I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Neting och dess beredning. (- Nejonögon.)

Hälsingland

Söderala sn.

(meting-ar)

Vi bor litet avlägse, så vi har inte haft så mycket neting.

Här har man inte haft för vana att röka neting utan den har kokats eller stekts.

Saltning och "slakt" av neting.

Man har ett ämbar med grovt salt. Till ett bast (-24 st.) netingar tar man en näve av grovsaltet. Netingarna skall röras i saltämbaret en timme med en käpp. Då dör de och slemmet, som sitter på dem, avlägsnas. Sedan torkar man dem på säckhanddukar eller i ugnen.

1 salt ämbar

Stekt neting.

Netingen stekes färsk som annan fisk. Man steker den på halster. Sådana har funnits förr med en liten skål inunder, som flottet skulle rinna av i. Stjärten brukar bli bränd, den klipper man av och även huvudet.

Inlagd neting.

Netingen stekess på halster, stjärta och huvud klippes av. Sedan skär man av den på mitten, lägger den varvtals i en burk med lagerbärsblad i botten och sedan man fyllt burken med vartannat varv neting och vartannat lagerbärsblad, slår man över ättika. Det håller sig från oktober till slutet av februari-- men inte så goda på slutet.

men blir inte så gott på slutet.

Netingsoppa.

(netingsöpa)

Man skar nätingen i bitar, kokade dem i vatten, tog sedan upp dem, kokade potatisbitar och morotbitar i, gjorde en smältning av mjöl och mjölk och lade sen i netingbitane igen.

Medd.: Jonas Andersson, Valla, f. 1862.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SODERALA
Frgl. M 81

Kryddor.-

De vanligaste kryddorna voro: starkpeppar, det var som småskrynkliga korn. Den hade man i korv. Vidare hade man kryddpeppar, anis och fenkol.

Kyndel växte ungefär som mejram, den hade man i pölsa. (fru Norborg visar en burk med torkad kyndel, det är inte många som känner till den kryddan nu)

Mejram hade man i ärter och palt. Den växte i trädgården i vanliga trädgårdssängar. Mot hösten, rätt tidigt, togs den in, buntades ihop i knippen, som hängdes upp och torkades. Den smulades sedan sönder och lades i burkar, (väl blott på senare tiden, förr lät man knippena vara och tog direkt av dem.) Som mejram torkades kyndeln.

Medd.: fru Norborg, 75 år.

1. starkpeppar. 2. kryddpeppar. 3. anis. 4. fenkol.
5. kyndel. 6. mejram.

Tårta.

(tårta)

Hälsingland

Söderala sn

Man väger smör , och tar ett skålpund smör på ett kvarter grädde. Det skall vara nästan osaltat smör. Sedan rör man i mjöl i grädden och tar ett glas b
brännvin också och arbetar ihop det till en deg . Sen tar man smörstycket och
lägger på bakkbordet och bakar ihop med mjöldegen , delar bitane och kavlar
ut två bottnar . Så koker man plommom och hacker ihop dem med skorper och
sektbröd , rivet på revjärn, blandar i serap . Den fyllningen är stadig.
Man lägger fyllningen på bottnen , och sätter remsor av degen omkring , för
att fyllningen skulle ligga kvar. Sedan lade man på den andra bottnen .
Sedan krusade man ut tårtan ovanpå , krusade den med tårtsporr, pekade upp
en blomma med knivsudden och krusade kanterna med tårtsporren.

Medd.: Fru Halvarsson , Ina , 84 år.

1. bakkbörst 2. kaka - or kaka ;
3. bottnar 4. sektbröd 5. riva - rev - riva
6. revjärn 7. serap 8. tårtsporr.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SÖDERALA

Frgl. M 81

Ostkaka.

(ostkaka)

Hälsingland

Söderala sn.

1. Man värmer mjölka och gör en smältning 2. av vetemjöl. Man räknar skeene 3.
 mjöl på kanna (mjölk.) Så tar man en visp och har i löpe, röror och tar opp från 4.
 från botten fint och försiktigt , tills man ser att det börjar löpa. Sedan 5.
 har man i saffra och sen får det stå, tills det har löpnat ihop. Sen öser man 6.
 opp det på ett silkläde , så mesa går av riktigt, sen lägger man opp det i 7.
 ett mullöga och gräddar kaka i ugnen. 8.

Åts med saftsås , numera hallonsås , förr tog man lingon , b 9.
 blandade i socker och vispade i en kopp gräde. 10.

Medd.: Fru Halvarsson , Ina , 85 år.

1. mjölk-a 2 smältning 3 ge-a - ge-r ge-na
 4 löpa 5 saffra 6 silkläde 7 mesa
 8 mullöga 9 socker 10 köp-er-ar.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
 HLS. SÖDERALA
 Frgl. M 81

Stålsektabröd. (stålsektabröd)

Hälsingland
Söderala sn

Stålsektabröd gjordes av stålsektamjöl. Det användes till Gåftonvardssmör-
 gåsar och stillor¹smörgås på morgnara². Man värmer stypje¹, gör i degen med
 med jäst, får jäsa nå³ timmar i degträget², sedan gör man opp degen på
 bordet och där får den jäsa opp igen, sen man har trött³ i rågmjölet⁴, sen
 får det arbetas och kavlas ut till bullar, som får jäsa på bakbräderna ock-
 så. När man gräddar brödet, sätter man in det på spada⁵ och vänder på spaden
 också. Kryddor: Anis⁶, fenkol⁷, användes blott, när man bakade till helgerna.

Sektbröd skulle vara mjukt bröd, mjukbullar.

(håvtjockt bröd)

Håvtjockt bröd

togs på senare tider ut med kakmått, men gjordes utan hål,
 då det, som skulle ätas mjukt, inte behövde torkas.

Medd.: Fru Halvarsson, Ina, 85 år.

- 1 stypje = deggrad. 2. degträ^g. 3 tröt - tröt - tröt
 tröt = bearbeta deg (med händerna). 4 rågmjöl.
 5. spaa 6. anis 7. fenkol.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Tunnbröd. (hönbrö)

Mormor baka' tunnbröd av kornmjöl , vi kalla' det för helgrynsmjöl.

Man tar lite stycke³ , vattan , och så skall han röra i mjölet , så att degen blir lagom tjock att hantera. Så baka' han ut en stor kaka⁴ , , kavla⁵ med en kav⁶ kavel och picka med en pick⁷. Sen tylla' man den på en rund stör⁸ och vinna⁹ på den där kaka. Så hade man eldat i ugnen , och sen var' e te ta en sopa¹⁰ och sopa bort askan , Mar han satte igen ugnsluckan en liten stund¹¹ , annars grädda' man tunnbrö med öppen lucka¹² , men passa' feck hon.

Medd.: Fru Halvarsson , Ina , 85 år.

- 1. kärmiöl
- 2. helgrynsmjöl
- 3. stycke = deggrad.
- 4. káva -- ;
- 5. káva -- kávar.
- 6. pika -- sv. vt.
- 7. pik -- sv. m.
- 8. tylla -- ; sv. vt. = linda
- 9. vinna -- på = rulle på (= vinda)
- 10. sopa, f. = en borsta med vilken man sopade ren ugnsbotten.
- 11. e liten stön
- 12. passa -- ; sv. vt.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935
HLS. SODERÅLA
Frgl. M 81

Ärttunnbröd. (ä¹rt²t³ün⁴brö⁵)

Mor bakade tunnbröd av ärtmjöl. Hon hade en kru¹su kavel² och gick över³ med , kavlade ut en stor kaka, gjorde som med vanligt tunnbröd. Kakan gick över över hela ugnen , det var en tegelugn⁴. Bredvid ugnsluckan hade hon en liten lucka , som dom kala för lysn⁵, den öppna hon och titta i , när hon grädda bröd. Det var som ett lit⁷e rost⁶ i den där luckan , det låg det lysstickor⁷ på.

Medd. : Fru Norborg, 75 år.

1 kru¹s¹ü 2 kav²vel 3 g³ick ö³ver, här = kavlade över.
 4 teg⁴el⁴ ü⁴gn - en ugn, vars botten utgjordes av blotta tegelstenarna, motsats = hållugn, en bakugn, som har en inmurad järnhäll till botten.
 5 lys⁵n, öppningen även kallad lys⁵hö⁵ i Söde-ala.
 6 rost⁶-o. 7 lys⁷stick⁷a.

ULMA 9321. I. Nordin-Grip. 1935.
HLS. SÖDERALA
Frgl. M 81

Bröllopsmat.

Hälsingland

Söderala sn

Kanelkaka. (kanelkaka.)

Kanelkaka var förningsmat, en vetekaka som var utbakad rund och med en snodd av degen runt omkring till prydnad. Ovanpå hade man strött kanel.

Stortårta. stortårta

Stortårta gjordes av smördeg. lika vikt deg av mjöl, vatten och litet brännvin som smör. Den var ofta en aln i diameter, rättade sig efter bakugnen. Man kunde också göra den i långpanna. Om fyllningen, se fru Halvarsson: Tårta!

Bakels (bakels)

smörbakelse, tunnare utkavlad än tårten, utsporrade remsor av degen, som vredos i halvmånform.

Risgrynskaka. (risgrynskaka)

Man kokade grynen i mjölk och lät det kallna, hade i saffran och gjorde sedan smältning med mjölk, mjöl och ett ägg. Gräddades därefter i ugn i mullöga.

Medd.: Fry Norberg