

9806

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Gästrikland
Österlän

Nordin - Grip, J., 1935-36
ULM 4: 5 frägel. 1481, Matlagning

1+105 bl. 40
7 teckn.

Uppgift om segesm. se frägel. 1482, acc. 9307.

9806

EXC 05D

Matlagning

Gästrikland , Österfärnebo socken.

Sept. 1935 . (febr. 1936.)

I. Nordin-Grip

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgd. M 81

Att bereda föda kallas att "lag te mat" --- eller att "re te mat." Om man i en gård var känd för att ha det ordentligt med maten, sades därom: "Dom har bra matdar i n³ dä gårdn". eller "Dom har bra matrening⁴ nä Ollas".

Matlagning i allmänhet kallades matrening . (matredning)

Om man slösade med maten , sades det: "dom braskar⁶ me maten , eller dom " är ösk⁷ " , eller "dom öskar⁸ " eller dom flössar⁹ me maten , är riktiga flössare¹⁰. " Flösssa me maten , det var te slösa me maten. "

" Ollas är då ena riktiga flössare. "

Att ehaga till dålig mat kallades att pjaska ihop¹² och dålig mat kallades pjask¹³ , pjassel eller sades vara pjasku eller pjasslu¹⁶.

Med kokning avses egentligen soppor , t. ex. ärtvälling , kål, etc. samt den mat, som man för med sig till barnsängskvinnor. " gå med kokning". Denna mat utgöres också alltid av kokade rätter, t. ex. spisälsvälling¹⁸ m.m.

1. to lag te mat. 2. re te mat. 3. har bra matdar
 4. bra matrening. 5. matrening. 6. braska
 7. ösk 8. öska 9. flösa 10. flössare
 11. ollas är den ena riktiga flössare. 12. pjaska-ihop
 13. pjask. 14. pjassel. 15. pjasku. 16. pjasslu. 17. kokning. 18. spisälsvälling

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
 GST. ÖSTERFÄRNEBO
 Fgl. M 81

Verbet koka är levande i målet , (koka - koka - koka.)

Man använder det både trans. o. intrans. t. ex. "koka opp lite mjölk?"

"mjölken kokar nu . "

Sjuda känner man ej lika bra till, " så säger vi nu " , --" det sjuder i grytan."

För koka över säger man koka övver eller också bösa . Fannan bösar , mjölken bösar.

Att lägga i grytan kallas mest blott " ha i ." Ha i rötter och jopp i soppan. Ha i mjölk i grytan .

Avredning kallas åredning , smältning . Att reda av kallas att "gör te ress." re av , koka te ress.

Att krossa till mos heter att stamp ihop." Dom stampar jopp. "

Att skira t. ex. smör kallas skira , sirde , skirt.

Att röra om kallas som i riksspråket röra (om) " Rör i gröten, stinta."

Skumma heter skumma eller glöta - glötte - glött.

" Steka och brysa " säger man om ivrig stekning. " Farligt , vad ni steker och bryser. " Brysa betyder mera detsamma som bräcka , man bryser opp en korybit , men steker opp gröten.

1. koka (~ koka ~ koka) 2. koka-ör 3. koka-över
4. bösa (- bösa) 5. mjölken bösar. 6. hä-i fotogåttor när ta rida!

ULMA 9306, I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fogl. M 81

Bränna vid heter som i riksspråket bränna ve, " Gröten är vebränd".

³ Stek i samma betydelse som nu fanns inte. Man talade t. ex. om grisstek,⁴ det var ett stycke svinkött, skuret ⁵ nedanför huvudet på grisen, (ungefär där kotletten börjar) det kallades också för halsstek. Detta skars alltid av vid styckning av gris, saltades litet och stektes sedan i ugn. Det ⁶ äts på julen. Då åt man också fläskskinka, det var ett stycke av grisen, skuret var som helst. "Skar en rimpå ⁷ var som helst ". Skinkan kokades och äts till julen. " Skinka " i modern betydelse hade man ej, de saltades ~~ner~~ och äts som annat saltfläsk. Allt annat kött som stektes, saltat fårkött, kokött, etc. stektes i bakugnen. Där stekte man också rötter och rovor, i askan, (vanligare dock i bastuaskan) samt potatis. Se om rovor etc!

⁸ Det som bränts vid kallades skovor, sådana blev det alltid i grötgrytan, grötskovor.⁹

från frægäende rida. 7 ha i löp - ha - i mjölk.
8. arény. 9. smältning (smälta - på - reda av.) 10. ör taras
11. re - av. 12. kök - to ras. 13. stämp - chöp
14. gira - gida - git. 15. röra - sm. 16. ghötis - ghötr - ghöt.
17. steka o bräsa

1. bränna-ve. 2. vebränd. 3. stek - steksan. 4. gristek. förbättn.
nästa sida!

1. Salt fanns förr endast grovt, grovsalt kallades det. Det måste gnuggas sönder på en salthäll med en saltsten. Sådant hade man till smörsalt, sådant hemsalt, fanns inte krossalt att köpa då.

Saltet förvaras i ett saltkärl av trä, ett saltkar, det man sätter på bordet kallas saltser.

Med blodlake menas den första lake, som avgår från kött etc. som legat blott några dagar i vatten. Denna blodlake skulle slås av. Allt det kött, som skulle torkas, fick ligga först i saltlake, så att man slog av blodlaken. Saltad mat skulle vattläggas, detta skedde dock ej så omsorgsfullt, då man ville bevara den salta smaken. Maten skulle mest vara "salt som en beta", då kunde t. ex. köttet ha legat hela vintern i lake.

Rester och överlevor av mat kallas avlever. En karl kom in i en gård och ville ha mat. -- "Ja, vi har bara avlever kvar," svarade man. -- "Int vill jag ha era avlever," sa karlen. Han trodde det var sänt, som dom hade lämnat kvar på tallrikarna.

fr. föregående sida 5. hägték ~ hästék. 6. häskgigka. 7. rimpaf (= renna), 8. sköva.
1. salt-¹. 2. grövsalt. 3. salthäll. 4. saltsten. 5. smörsalt. 6. hemsalt. 7. krossalt. se nästa sida.

från föregående sida.

8. sältfsjöf. 9. sältkär. 10. sältser. 11. bröläfs
12. vätläga. 13. sält som en beta. 14. ävleösr.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36

GST. ÖSTERFÄRNEBO

Folkl. M 81

Maten beredes i kittlar¹, grytor², pannor³, stek-
pannor⁴ och långpannor.⁵

Kittlarna hade örer⁶ och inga ben, grytan hade tre ben,
så att den kunde stå vid elden. Kitteln hade ibland ett handtag⁷, som satt fast,
ja detta var ofta fallet, grytan måste lyftas med en särskild anordning.

Kittlarna voro gjorda av koppar eller av mässing (mest)
grytorna av järn. Kittelns handtag hette fatan⁸, liksom också grytans.
Hade kitteln intet handtag, satte man in ett löst fatan⁹ i kittelns örer och
lyfte den sålunda. Kitteln liksom grytan kunde också lyftas från elden med
ett par grytkrokar⁹, tvenne lösa böjda järnkrökar.

** se bild # 1.*

Kittlarna nämndes ofta efter det material, de voro
gjorda av, t. ex. ¹⁰ Kopparkittel, ¹¹ mässingkittel. De kunde också kallas efter

- 1 fjätol
- 2 gryt
- 3 pann
- 4 stekpann
- 5 långpann
- 6 öra-ör
- 7 handtag
- 8 fatan
- 9 grytkräk
- 10 kopparkittel
- 11 mässingfjätol

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fogl. M 81

användningen, t. ex. ostkittel¹, men sammansättningar med gryta är här vanligare, ostgryta, mesgryta o.s.v.

Grytan kallas efter materialet för fjärgryta², stengryta³. Den nämndes också efter storleken, t. ex. tiekanngryta⁴, men också -- och det vanligare --- efter användningen: joppgryta⁵, mesgryta⁶, bärgryta⁷ o.s.v.

När en gryta lyftes från spisen, sattes den ofta ner på golvet. "Det gick lättare att röra om då", Då en panna skulle sättas på bordet (en stekpanna) hade man en krans av träpinnar att sätta den på.

Gröten rördes med en kräkla⁸, denna var tillverkad hemma av en talltopp med fem eller sex grenar.

Ordet visp⁹ är vanligt, man hade björkvispar, vid beredning av tättmjölk hade man särskilt stora sådana, s. k. mjölkvispar¹⁰.

Slev¹¹ är det vanliga ordet för redskapet ifråga.

Den klubba, varmed potatis etc. stötes sönder, kallas stamp¹² eller stöt.

- 1 ostkittel
- 2 fjärgryta
- 3 stengryta
- 4 tiekanngryta
- 5 joppgryta ~ joppmesgryta
- 6 mesgryta
- 7 bärgryta ~ bärmesgryta
- 8 kräkla
- 9 visp
- 10 mjölkvisp
- 11 slev
- 12 stamp

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Av halster har man haft olika slag. Det enklaste av dessa är ett spadformat

galler av gjutjärn, andra äro ett slags cirkelformiga galler, som vila på tre ben och äro försedda med skaft. I mitten finnes en axel, kring vilken halsterbotten är vridbar, för att man skall kunna tillgodogöra sig glöd-

* se bild B,1.

värmen rationellt. Utom på halster har man stekt strömming och även sill på eldtången, den s. k. käringvärjan.

** se bild B,2, C,1.

Stekpanna har varit vanlig, man hade sådana utan fötter och av gjutjärn liksom de moderna, men det fanns även stekpannor på låga fötter. En särskild sort av stekpanna var den s. k. snöpannan, konstruerad liksom halstøet med en axel, kring vilken pannan kunde sno omkring.

*** se bild B,3! + se bild C,2!

Var stekpannan utan fötter, måste den sättas över elden på en pannfot eller grytfot. Sådana funnos av olika typer, runda med tre ben, med eller utan ett långt skaft samt i form av en hästsko.

se bild D,1,2.

Långpannan var en panna i form av en modern sådan, men mycket tjockare, den användes att steka "stekar" av ko- och griskött i samt att steka fårkött i.

1 elttøj. 2 löjjen 3 stekpanna. 4 snöpanna. 5 pannföt 6 grytföt 7 löjpanna.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fagl. M 81

Pannkakan vändes antingen med en vanlig kniv eller med en särskild , väl arbetad spade, en s. k. pannkaksspade. (se Bild D, 3!)

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fogd. M 81

Välling.

^{1.} Välling har kokats mycket. Ordet heter som i riksspråket.

^{2.} Tynn dålig välling kallas för pjasku och vällingen är ett pjask. ^{3.}

Vällingen kallas efter den vätska, på vilken den är kokad för vattvälling, ^{4.}
mjölkvälling, ^{5.} spisölsvälling, ^{6.} dricksvälling, ^{7.}

Efter det icke flytande element, som ingår i vällingen, kallas den för ^{8.}
mjölvälling, ^{9.} grynsvälling, ^{10.} jolpärsvälling, jolpärsmjölsvälling, ^{11.}
kornmjölsvälling, ^{12.} risgrynsvälling, ^{13.} helgrynsvälling etc. ^{14.}

Vällingen kan också kallas efter sättet att bereda den eller liknande. t. ex. ^{15.}
stänkvälling, (stänkmjolk), ^{16.} klimpvälling, ^{17.}

Efter det tillfälle, då man beredde vällingen kallar man den för bofförsvälling. ^{18.}
välling.

1. välling. 2. piäskü. 3. piäsk. 4. vattvälling.
5. mjölkvälling. 6. spisölsvälling. 7. dricks-
välling. 8. mjölvälling. 9. grynsvälling. 10. jolpärsvälling.
11. jolpärsmjölsvälling. 12. kornmjölsvälling.
13. risgrynsvälling. 14. helgrynsvälling. 15. stänkvälling.
16. stänkmjolk. 17. klimpvälling. 18. bofförsvälling.

Vattvälling.

Man kokade vattvälling^{1.} på vatten och kornmjöl^{2.}. Man lät vattnet koka och vispade i litet mjöl. Kunde man, så blandade man vattnet med litet mjölk.

Grynvälling. 3

Man kokade helgryn⁴, så att det blev lagom tjockt, redde sedan av med mjölk och mjöl. Det var kornmjöl. Helgrynen kokades först i vatten.

Klimpvälling. 5

Man kokar opp mjölk, gör en tjock smet av mjöl och mjölk, tar med en sked och lägger litet i sänder av smeten i mjölken.

Medd.: Anna-Greta Eklund, 85 år.

- 1. vattvälling
- 2. kornmjöl
- 3. grynvälling
- 4. helgryn
- 5. klimpvälling

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Slätvälling. (slätvälling)

Man vispade mjöl i mjölken, men vällingen blev slätare, när man redde av.

Stänkmjolk. (stänkmjolk)

Man kokade opp mjölk, skulle så ha ett litet kärl att ha smet i, doppar ner en visp i smeten, som gjorts av mjölk och mjöl, rätt tjock². Sedan lät man smeten rinna från vispen ner i den kokande mjölken. Det fick inte bli som vanlig välling, utan skulle vara ren oppkokad mjölk emellan stänkklimparna.³

Medd.: Anna-Greta Eklund, 86 år.

1 d 8/13 - -, n. ob 2 gok 3 stänkklimpa

14

Sprutvälling.

Sprutvälling säges vara ett äldre slag av stänkvälling. Man kokade upp mjölk, rörde ihop en smet av mjöl och mjölk och tog av denna i munnen och sprutade ner i den kokande mjölken för att slippa stå och ha besvär med en visp. Somliga anser detta för skämt, andra säger att välling verkligen kokats så. LönnKejsa (Lund-) skall ha kokat sprutvälling.

Medd.: Johan Olsson, f. 1880, Fors.

Sprutvälling.

Risgrynsvälling. (risgrynsvälling)

Man kokar risgryn och reder av med mjöl och mjölk.

Medd.: Fru Eriksson , 80 år , Berrek .

Helgrynsvälling. /

Se beredning av grynvälling.

Medd.: Johan Olsson , f. 1880.

1. helgrynsvälling.

Bofförsvälling. (boförsvälling)

På moron¹, när 'an skulle bofföra hem², skulle 'an inte mjölka kon, bara lite, så att 'an fick tillvälling, det var bofförsvällingen, Den skulle dom äta opp där, dom som kom och skulle hjälpa till med bofförssakerna.

Bofförsvällingen var av mjölk, med vetemjöl, som man hade vispat i.

Medd.: Anna Vid, 86 år.

1 moron boförs hem

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fgl. M 81

Jolpärsvälling. (jɔ̃pærsvæling)

Man kokar opp mjölk , rer åv med jolpärsmjöl och har sedan i litet jolpärsgryn i .

Medd.: Anna - Greta Eklund , 86 år.

Jolpärsgrynsvälling. (jɔ̃pærgrýnsvæling)

Man kokar opp mjölk och rör i jolpärsgryn² , dvs. potatismjöl , som krossats ofullständigt , sedan det torkat.

Medd.: Fru Vistrand , 76 år.

1 jɔ̃pærsmjöl 2 jɔ̃pærgrýn

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fogl. M 81

Gröt.

1.
Gröt har beretts mycket. Man åt den mest till mjölk, men man kunde även ha kallskål till grötväte, d.v.s. sirap och dricka.

Vidare kunde man gräva en grop i gröten och lägga en smörklick i den. Det kallade man att "smöröga" i gröten.

Man har brukat koka gröten mycket tjock, man skulle kunna lyft gröten med en stöten eller dom ha buri n i vitöger ti skojin.

Om gröten var klimpig, klympu, sade man att man "fick kycklingar i gröten", detta var bevis för bristande kunniighet i grötkokning.

Gröten kallas efter den vätska som ingår i densamma för vattgröt, mjölkgröt, kärnmjölksgröt.

Gröten kallas efter den fastare beståndsdel, som ingår i densamma för mjölgröt, gryngröt, bärggröt, samt med specialisering: kornmjölsgröt, rågmjölsgröt, helgrynsgröt, risgrynsgröt, Gröt kokad på potatismjöl har ätits som efterrätt, kallas Vänhäppa o. dyl.

Gryngröt av korngryn, d.v.s. av helgryn, har ansetts som finare gröt, har förut

1. gröt-n. 2. kallskål. 3. grötväte. se nästa sida!

nyttjats som risgrynsgröten nu. Särskilt om lördagarna har man ätit gryngröt.

Risgrynsgröt har varit reserverad mest för julen, julgröt eller sötgröt;^{1.}
har den kallats (detta blott långt tillbaka .)^{2.}

Gröt har också kokats till skördefesten, ängesgröt,^{3.} det har varit risgryns-
gröt i senare tider. Vidare har man kokat bofförgröt,^{4.} likaledes gryngröt,
dvs. risgrynsgröt.

Anm. När man var i fäbodarna hände det ofta,^{5.} att man fick filflöter till
grötväte, eller tillblandade filbunk med flöter och åt det till kallgröt.
Detta var särskilt fallet vid fäbodflyttningar, då man ej kokade ny gröt.

4 b. lyft gröten med stötk. 4 c. bäure n med
vatsör te skölen.

fr. frögående sida) 4 smöröga. 5 klymru. 6. fele
fsyklar i gröten. 7. vätgröt 8. mjölkgröt.
9. fsymjölkgröt. 10. mjölkgröt. 11. gryngröt. 12. bär-
gröt. 13. kornmjölkgröt 14. rågmjölkgröt 15. helgryns-
gröt. 16. risgrynsgröt. 17. vånhöpa.
1. mjölkgröt. 2. sötgröt. 3. ängsgröt. 4. bofförgröt 5. filflöter.

Gröt. (gröt-n)

I.

Vattgröt¹ åt man till kvällarna . Den vanligaste vattgröten var kornmjölsgröt.²

³
Rågmjölsgröt kokades om någon var sjuk , den skulle vara bra för dem som voro s
sjuka .

Medd.: Anna- Greta Eklund , 86 år .

II.

⁴
Korngrynsgröt kokades av mjölk och korngryn. Man åt mjölk till .

Medd. : Fru Eriksson , Berrek , 80 år.

- 1 vätgröt
- 2 kornmjölsgröt
- 3 rågmjölsgröt
- 4 kornmjölsgröt

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST: ÖSTERFÄRNEBO
Fol. M 81

Kvällsgröten. (Kvällsgröt 1)

Sen vi ha vari i lagårdn , skull vi sitt' och spinna fyra stycken.

Den femte av oss skull kok' gröten . Man koka' me en kräkla² , rörde medsols³
i grytan . Sen vi ha äti⁴ , skodd' vi åv oss och värmd' föttren , gick och la'
ess på stugvind sen .

Medd.: Fru Vistrand , 76 år .

1 vari 2 kräkla 3 medsols 4 stugvind

Jolpärsgröt, jolpärsgröt

1. Man kokar jopp, stöter sönder den, blandar i mjölk, sätter på mölk i en en panna låter den koka upp, vispar i litet mjöl, lägger sedan i jolpärstöt² (den stötta potatisen) och låter blandningen koka upp. Man stampar sönder jopp³ joppen, medan den står varmt vid elden. Till jolpärsgröten ätes fläsk.

Medd.: Anna Stina Olsson, 85 år.

1 jolpärren - jolpär - den smara formen, en kortform, uppvisar av samliga behöriga barnspråket, ut andra behandlas den som fullt acceptabelt vardags-
språk. j.p. Dal. jolpär (i Skärvarund m. fl. platser.)
2 jolpärstöt 3 stamp.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fol. M 81

Kärnmjölsgröt: 1

Man kokade gröt av kärnmjölk och rågmjöl. Skulle det vara fint,
blandade man ut rågmjölet med litet vetemjöl. 2 3

Medd.: fru Wistrand, 76 år.

- 1. Kärnmjölsgröt.
- 2. Kärnmjölk
- 3. rågmjöl
- 4. vetemjöl.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
 GST. ÖSTERFÄRNEBO
 Fogl. M 81

Risgrynsgröt --- boförsgröt.

risgrynsgröt - boförsgröt

I Hamre hade vi två boar, Möklinta²; där vi brukade vara en månad,¹ sen for vi till Ökestad³ där vi var en månad, och sen for vi tillbaka till Möklinta. Var gång vi flyttade från en fäbod, skulle vi koka gryngröt av sista sötmjölksmålet⁴. Av den gröten skulle vi ge kruka hem till byfolket⁵, var gång vi flyttade. Den kokade vi i en mässingsgryta⁶ och kryddade den med kanel och socker. Den som kom opp från byn och hjälpte till med flyttningen, tog hem gröten.

Medd.: Anna- Greta Eklund, 86 år.

1 boar = fäbodan 2 möklinta 3 öjastå
4 sötmjölksmät 5 byfolk 6 mässinggryta

Grötväte i fäbodarna. (grötväte i böisa)

25

Vi brukade äta kallgröt i boan och ta av lite flötgås och filbunk och äta till.

Medd.: Anna -Greta Eklund , 86 år .

1 kallgröt 2 flötgås = kärngrädde
3 filbunk = mjölk med grädden kvar, uppflator
men ej avskummad.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fgl. M 81

Klubb. (klubb)

Man kokade klubb av ärtmjöl. Man formade klumpar av ärtmjöl och vatten, tog dem och lade ner i kokande och saltat vatten.

" Hä var både korv och kams, " sade man när man hade avlevor av kött och sådant.

Medd. : Fru Vistrand, 76 år.

1 ärtmjöl 2 klump 3 korv 4 kams ung.
det samma som klubb. 5 avlevor.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Man blandade ihop litet ärtmjöl och vetenmjöl, rörde till en deg med vatten, tog med en träsked eller en slev och lade tjocka klimpar av smeten i kokande vatten. Sedan klimparna hade kokat, tog man spadet, som de hade kokat i, och vilket nu var tjockt och simrigt och spädde på med mjölk. Sedan stekte man fläsk och åt till ärtmjölsklimpen och det med mjölk utspädda spadet som sås.

Medd.: Stina Karlsson, f. i Nässeja, nu i Gysinge, 82 år.

Ärtmjölsklymp.

Fläskpannkaka .

(fläskpannkaks)

Man gjorde en vanlig pannkakssmet¹ av mjölk och mjöl², kornmjöl förr.
Pannkakan sattes in i ugnen, feck grädda litet, så att det blev skinn³ på den,
sedan lade man fläskbitar⁴ på, så fläsket inte skulle få sjunka ner i pann-
kakan. Därefter gräddades kakan färdig.

Medd.: Anna-Greta Eklund, 86 år.

1 pannkakssmet 2 kornmjöl 3 skin
4 fläskbit 5 fläsk - fröja

Suppanmat och Soppa.

Soppa är ett mycket vanligt ord. Egentligen betyder det köttsoppa.

"När n hade färsk fläsk, då koka an soppa" . (Per Olov E²sson Lund , 82

år.) " Koka soppan , var kalas då när man hade färskt kött." (Stina

Karlsson 82 år och Anna Norling 85 år , den förra född i Nässja , Österfärnebo

färnebo, den andra född i Nora , Vestmanland , men har vistats mest i Färnebo.)

Soppa användes dock nu även som i riksspråket.

Supanmat betyder detsamma som i riksspråket, motsatsen till föräträtt,

den rätt som äts före.

I stället för riksspråkets "soppa" i allmän betydelse säger man helst

supan -- supane .

Supanet kunde bli surt, man sade då " supane är brestjå " (brisket)

var den halv⁹sur ⁷ sade man, " supane är vride , hä gärn t an te äta de."

Den kunde även vara ¹⁰källin, (sur -- halv⁹sur.)

1. söpa. 2. när had färsk-fläsk, då koka-an söpa. 3. supanmat. 4. föräträt. 5. supan- 6. brestjå. 7. supane o brestjå. 8. vridt 9. hä gänt-an te äta-de. 10. fjälén.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fol. M 81

Om en söppa var mycket tunn^{1.} och dålig^{2.}, sade man, att den var blänk^{3.}.

"Supane ä så blänkt i dag, är int nånting te äta."^{4.}

Den kundet även vara pjasu⁴, vara bara pjaske (t)⁵, eller också sade man blot "tunn"^{2.} äresså tunn^{6.}

Efter soppans huvudsakliga ingrediens kallas den för köttsupa⁷, äppelsupan⁸, grickäsupan⁹, fisksupan¹⁰, strömmingssupan¹¹, bensupan¹².

I stället för supan säger man ofta välling, t. ex. jordpärsvälling¹³, spisölsvälling¹⁴, bönvälling¹⁵, ärtvälling¹⁶, bättvälling¹⁷, etc. ~~alla~~

Soppan eller supanmaten kallas också efter beredningssättet och andra omständigheter, t. ex. plintsupan¹⁸ (soppa med plintar i.)¹⁹ bättsupan²⁰, källskäl²¹.
(dricka med ibättat bröd.)

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fagl. M 81

1. söpa 2. tunn - ton 3. blonk 4. supane & so
blänkt edä, änt nånting te äta.
5. piasku 6. piaske 7. fjötsupan 8. äppelsupan.
9. dricksupan 10. fisksupan. 11. strömmingssupan
12. bensupan. 13. jordpärsvälling. 14. spisösvälling.
15. bönvälling. 16. ärtvälling. 17. bättvälling.
18. plintsupan. 19. plint-ar (= bitar) 20. bättsupan. 21. källskäl

Äppelsoppa. (äppl 58713)

Man kokade äpplen och litet risgryn i vatten, redde av med jolpärsmjöl
och vatten.

När man hade färska äpplen, användes dessa, men man torkade också
äpplen. Då skar man dem i fyra delar och trådde opp dem på en tråd eller också
torkade man dem utbredda på papper i långpannor i svag ugnsvärme.

Hedd.: Fru Vistrand, 76 år.

risgryn 2 redde av jolpärsmjöl

Bättsupan eller jolpärsbättsupan.

bättsupan ~ jolpärsbättsupan

Man kokade köttben , som krossats , Tillsammans med dem kokade man krossgryn¹ , samt lade därefter i jolpärbitar² och redde -- sedan detta kokat kokat-- av det heka med mjöl och mjölk.

Medd.: Fru Vistrand, 76 år.

Bensoppa. (ben soppa)

Bensoppa³ var ryslit gott. Man hade torra fårben⁴ , knacka⁵ sänder dom , så vi fick mårjen⁶ ur benen , sen dom kokat⁷ , la⁸ man i en halv kaffekopp krossgryn . Så lade man också i jolpärbitar² , lät det koka , kryddade med meram⁵ och redde sen av med mjöl och mjölk.

Medd.: Anna-Greta Eklund , 86 år.

1 krossgryn 2 jolpärbitar 3 torra fårben --; 4 fårben
5 knäckis --; 6 mårjen 7 kaffekopp 8 meram

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Folkl. M 81

Spisölvälling . (spisölvälling)

Tillredning -- se Dricksvälling . Spisölvälling hade man till slättermat . När mamma gick ut på änge , hade hon en röd bytta i ena handen och en kuns på ryggen . I kunsen hade hon rest brödkakor , hade dessutom en ostbit och och torkat fårkött .

Innan hon slög i dickssupané i den röda byttan , betta hon sönder en kaka rågbröd i den och slog supané opepå . Så fick ängesfolket äta med med varsin sked ur byttan .

Medd. : Fru-Vistrand, 76 år .

Spisölvälling kallas också allmänt för kåringsupan , för att man ger den till till barnsölsmat .

- 1 19210 änja = gå ut på ängarna - till slätterarbetet .
- 2 kuns 3 rest-vesta-rest hä = ställa på kant
- 4 torkis 5 fårkjöt 6 dricksupan
- 7 ängesfolk = slätterfolk .
- 8 fjäringsupan

ULMA 9306 . I . Nordin-Grip . 1935-36
GST . ÖSTERFÄRNEBO
Fol. M 81

Plintsupan.

Man kokade ben och hade helgryn² med och kokade. Så hade man i morot - och
 golpärsklimpar, plintar³ sa dom. (en plint -- plintar) Så redde
 man åv supan.

Det var vanlig mat, dom härmar en som sa:

" Vårän Olle är riktigt galant⁴, när mor kokar plintsupan, tar han åtta nie
 nie skedblad (supan) och inte en enda plint. " (Man var snål på plintarna)⁵

Medd.: Stina Carlsson, 82 år, Gysinge, f. i Nässja.

1. plintsupan 2. helgryn 3. plint - ar.
 4 galant = duktig, bra etc. 5 gēbra.

Kål.

Kål kokades bara i vatten utan kött eller ben. När den var kokad, gjorde man smältning[?] med mjölk och kornmjöl.

Medd.: Stina Karlsson, 82 år. F. i Nässja, nu i Gysinge.

1 kål - η. 2 smältning.

Kål . (kål)

Man skar sönder kålen , kokade den i vatten med något köttben i eller i spad¹ eller litet fläsk . (Inte stekte och bryste² kålen som dom gör nu .) Var spadet dåligt , lade man i smör i kålen och så reddes den av litet .

1 spad 2 brysts

Medd.: Anna -Greta Eklund , 86 år .

Ärtvälling . (ärtvälling)

Man kokade vitärter³ i spad eller med en kött - eller fläskbit , redde av med en tunn redning⁴ .

Medd.: Anna-Greta Eklund , 86 år .

3 vitärter 4 redning .

Vattsupan (vattsupan)

1. 2.
 Man kokade blommon, katrinblommon var det, i vatten had
 hade litet risgryn med ibland samt russin och någon gång även torkade äpplen.
 När det kokat, sötade man med sirap och redde av med vatten och jolpärsmjöl.

Medd. : Karl Johan Olsson, f. 1880.

1 blömon 2 katrinblömon 3 risgryn
 4 russin 5 re av 6 jölpærsmjöl

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
 GST. ÖSTERFÄRNEBO
 Fogl. M 81

Fisksoppa . (fisksöps) 38

Man kokar fisk , aborre¹ och sänt² . Goaste spa³ vart de åv id, den var ryslit
ryslit köttu⁴ . Var det stor fisk , skar man den i bitar , var det liten fisk ,
kokades den hel . Sedan fisken var kokad , togs den opp och man redde åv soppan
med mjölk och mjöl och tillsatte kryddor , " meram och sänt . "

Strömmingssoppa . strömmingsöps - strömmingsläpan

Horrer var ryslit kär i strömmingssoppa . Dom la' strömming i vatten , sa
saltströmming , och vattna ur den , rensa ur den⁶ , skar den i små bitar och
tog bort huvune⁷ . Sedan fick den koka i vattnet , den skulle kokas väl , för den
den var hårdkokad⁸ . Oftast kokade man litet krossgryn⁹ i lag med strömmingen .
Sedan redde man åv med mjölk och mjöl , och så krydda' man soppan med meram⁵ .
Ryslit besvär te göra den där soppan .

Medd.: Anna - Greta Eklund, 86 år .

1 aborre 2 gögörra - göst 3 spa 4 fjötü
5 meram 6 rensa ur 7 huvu 8 hårdkokas
9 krossgryn 10 re-åv

Drickssupan . *drickssupan*

Gästrikland

Österfärnebo
en

Man koka¹ opp dricka², redde³ av med mjölk och mjöl, i senare tid vetemjöl⁴, förr⁵ kornmjöl. Sedan betta⁶ man i knäckebröd⁷, bakat av stälsiktat rågmjöl⁸. Drickssupan kryddades med kanandel (= kardemumma.)

Medd. : Anna Greta Eklund, 86 år.

1 re av 2 vetmjöl 3 kornmjöl + bats-i
5 knäckebröd 6 stälsiktis rågmjöl
8 kanandel

Bönvälling . *bönvälling*

Man kokade bondböner i vatten, hadd i en liten smör-
smula¹, så att det blev smak på . Så redde man av med mjölk och kornmjöl².

Medd.: Anna Vid , 86 år.

1 smörmjöl 2 re-av 3 kornmjöl

Supanmat. (av mjölk.) och kvällsmålsmat.

Supanmat

Tätmjölk och varma jolpäror ¹. Det kunna man ha till middag som supanmat: eller också hade man det till kvällarna i stället för gröt.

Man åt tätmjölken ur ett gemensamt fat och hade jolpäror på sin tallrik, skala skalade dem eller bröt itu dem och klände ur dem i munnen.

Rännmjölk och bärmos. ²

³ Man blandade bärmos i skummjölk. Kunde ha det till supanmat eller till kvällen kvällen i stället för gröt.

Medd.: Anna - Stina Olson, 85 år. Berrek.

- 1. tätmjölk o varma jolpäror
- 2. rännmjölk o bärmos
- 3. skummjölk = rännmjölk.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fgl. M 81

Nässelkål.

Vi brukar koka nässelkål om våren.

Vi koka nå kalvkött , plocka nässler , som man skall skölja och hacka , när spa -- soppane var färdigt , så hade vi i de där nässlerna , vart alldeles grönt , sen redde vi av med mjölk och vetemjöl.

Medd.: Anna Greta Eklund , 86 år , Klappsta.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fogl. M 81

Ölost.

För hadd vi mycke sånt i ställe för som domhar kaffe nu. Man koka opp en liter mjölk och hade i ungefät en halv köpp drecka i det och lite sirap. Dom kunde komma med sånt där i stället för soppane också till middag.

Medd.: Anna Greta Eklund, 86 år , Klappsta.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Ärtpannkaka.

(ätpannkäks)

44

Man gjorde pannkaka av ärtmjöl och mjölk, gjorde tunna pannkakor, pannl
pannlappar⁴, sa dom.

Medd.: Anna - Stina Olsson, 85 år, Berrek.

1 pännkäks
4 pannlap

2 ärtmjöl - ärtmjöl

3 förr

Jolpärspannkaka . (l ö p a s p a n k a k a)

Man kokar jopp¹, skalar och stöter² dem, arbetar i rågmjöl så d
om blir söt . Det skall få stå och söttnar³. Så gör man en botten⁴ och lägger i
i en långpanna⁵ och lägger bärmos⁶ opepå⁷, sedan lägger man en botten ovanpå och
och krusar⁸ ut den med en sked . Man sträk⁹ över kakan med litet vatten , så att
den blev litet glansk⁹ och fin .

Sådan kaka gjordes till jul och andra stora högtider och äts till aftnarna..

Medd.: Anna- Greta Eklund , 86 år .

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

- 1 löp = potatis miväl länk form med löpären.
- 2 stötis = krossa 3 söttis 4 botten
- 5 långpanna 6 bärmös 7 opepå
- 8 krusa ut 9 glansk = glansig.

Jolpärskaka. (2 öpnas kaks)

Man kokar en tjock välling med jolpärsmjöl, ¹ i ² stälper opp den i en koppa² kastrullar (= ett kopparfat) och gräddar den. ³
Sylt -- bärmos -- ätes till.

Medd.: Anna - Greta Eklund, 86 år.

Vanhäppa. (vanhäppis)

Man kokar opp mjölk och gör en tjock ³ åredning av potatismjöl, slår opp det som en tjock gröt, då det sedan hårdnar i formen. Bärmos ätes till.
Det är en efterrätt.

Medd.: Anna- Greta Eklund, 86 år.

1 öpnas mjöl 2 köporkastrullar / namnet mullöga
ej bekant för medd. 3 åredning

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fngl. M 81

"Vänhäppa" (vänhäppis)

1. Till en kannform mjölk tog man ett kvarter jölpärsmjöl², kokade opp mjölken, hade i anis och sirap, slog i mjölet, utrört med kallmjölke samt slog smeten i en form och gräddade.

Kaka. (kåk - or.)

3. Kaka är risgrynskaka. Man kokar opp risgryn och mjölk, har i saffran och sirap, rereder⁴ av med mjölk och mjöl och gräddar kakan i ugnen.

Medd.: Fru Eriksson, Berrek, 80 år.

1 k^{ann}form 2 röpa^s mjöl 3 risgrynskåk^{is}
4 redar-äv.

Lingon --- bärmos.

Lingon kallas linnbär.^{1.}

Dom plocka mycke linnbär och koka bärmos av.^{2.} Dom rensa linnbären i en bärränna^{4.}, det följer mycke skravel^{5.} mä när plockar. Man skall var noga, om man skall få ut byske^{6.} (skräpet) från bären . Hemma i Lislgården^{7.} hadd dom ett bol^{8.}, som stog på lut och hadd ett tråg , som stog inunder . Så hadd dom en visp, som dom skrapa mot byske med , bären va trinn och kullra galant^{9.} dom , men byske vart kvar. Feck bären stå för länge, vart dom blöta och då gick det inte och rensa så där.

Så koka dom bären med lite vatten i en bärmoskittel och slog opp moset i en bärmosbytta^{10.} eller i en bärmostina^{11.}. Det kunde bli halvtunnan med bärmos. Dom bruka plocka flera kunsar^{12.} , bärkunsar fulla.

Medd.: Per Olov Ersson , 83 år , Kräbäck.

1 linnbär. 2 mjösa ~ mjösta. 3. bärmos.
4. bärränna. 5. skravel. 6 byska - bysta =
skräp. 7 lislgård (= lunds hängård) 8 bol - a.
9 galant = bra. 10 bärmosbytta. 11 bärmostina.
12 kuns - ar. flätad korg av vide av bär på ryggen.

Kokta rovor.

Man kokade rovor , råskelade dem och skar dem i bitar. Åt fläsk eller saltströmming till.

Stekta rovor.

Vi stekte rovor i bastusvalen ~~om~~ höstan. När vi bråka linet , då var rovorerna färdiga då på hösten, då la vi dom i askan i bastun, rulla in dom i askan. Skalen fick vara kvar , sen dom ha svalna , åt vi dom. Dom vart saftiga och go. Det var fär ro skull det där.

Vi gjorde lika med rötter.

Medd.: Stina Karlsson, Gysinge, f. i Nässja, 82 år.

1 bastusvan

Kokta rötter.

Man skalade rötter, skar sönder dem och kokade dem. Man åt bärmos till det var inte oävet, vart sött och surt i magen. Då blanda dom i lite sirap i bärmoset.

Men man kunde också äta fläsk till rötterna.

Rätmos var bra för magen -- "gav lite bättre lössn av rötter."

Medd.: Per Olov E_rsson Lund, 83 år : Kråbäck.

1. ga lite bättre lössn av rötter (= blev mera "lös")

Ärtgröt .

Ärtgröt

51

Man kokade en stadig gröt av ärtmjöl och mjölk . Till ärtgröten äts fläsk . Den slogs upp i stora kopparfat och var vanlig slättermat , när man var borta från gården , bar man ut kopparfatet och hade lagt fläskbitar ovenpå , så många som antalet av dem som skulle äta . Man satte sig runt fatet och åt med sked samt tog fläskbiten till bröd .

Ärtgröt var oftast middagsmat , måste vara stadig .

Medd.: Anna-Greta Eklund , 86 år .

Kams .

(kams - on)

Ärtmjöl , av malda vitärter , blandades med mjölk , så att det vart en tjock deg . Med skedstögsklimpar , som lades i vatten , kokande och saltat .

Medd.: Anna- Greta Eklund , 86 år .

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fol. M 81

Bönstuv. (bönstuv)

Man kokade bönor i vatten och redde av med litet mjölk och mjöl.

Bondbönsmjöl. (bonbönsmjöl)

När man fick mycket bondbönor, torkade man dem och malde dem. Mjölet hade man
Man till röra åt ^{1.} fäkräk och ^{2.} svin. Det blev mycket kraftig röra.

Medd. : Anna Vid , 86 år.

1 fäkräk = nötkreatur. 2 svin.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFARNEBO
Fagl. M 81

Rotmos.

(rotmos)

Rötterna skäras sönder i små bitar och man tar litet jolpärsvitar äter
 återåt.² "e fingo koka så väl , så att de gick sönder , sedan redde man av med
 litet mjölk och mjöl , så det vart liksom en mos³ då.

" Den matlagningen har dom då kver . " Man åt fläsk eller kött till..

Medd.: Anna Vid , 86 år.

1 jolpärsvitar 2 återåt. 3 mos-om

Rovor.

Man har förr haft mycket rovor. Jag minns i Mellanfärden i Kräbäck,
 att dom koka mycke rovor. Gubben där var åtvräken^{3.} (glupsk) och dom rörd
 ihop bå korv och kams och sätt ett stort trätråg med rovmös på bordet
 och åt direkt ur tråget med träsked. Det kunde vara ett stenfat också .

Rovmös.

Dom råskala rovor och köka dom , stötte dom sen , åt smörgås eller en fläske-
 bit tilb.

Stekta rovor.

Jag har hört tal på att dom stekte rovor i aska.

Medd.: Per Olov Ersson Lund , 83 år , Kräbäck.

1. råva. 2. meilångån = största gårdm i byn.
 3. åtvräjjon. 4. bå korv o kams =
 vanligt uttryck. 5. trätråg. 6. stenfat.
 7. rovmös.

Ärtstuv.

Man kokade ärter i vatten och rörde sedan i så mycket mjöl, att det vart lagom tjockt och kunde ätas med kniv. Ät fläsk till.

Medd.: Per Olov Ersson Lund , 83 år , Kråbäck.

1. ärtstuv.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fgl. M 81

Stekta jopp.

Vi stekt jopp² (potatis) i kolbospisen³, drog ner pären⁴ i aska,
 dom⁵ bart alldeles mjuka i n⁶ där het aska.

Medd.: Per Olov Ersson Lund, 83 år, Kräbäck.

1 stekta jopp.

2. jopp = potatis lund 199 = joppor.

en form av ä. joppären ~ e joppära.

Bruna böner / brūnīs bōnor /

57

Bruna böner var vanlig kalasmat. Det var trass dom börja¹
med bruna böner. Man kokade dem i vatten, hade i sirap och en liten smula äti-
ka², sen rer dom äv³ med jolpärsmjöl⁴ och vatten. Bruna böner ätes till fläsk
eller kött.

Medd.: Anna Vid, 86 år.

1 trass = strax 2 äti-ka 3 re-äv 4 jolpärsmjöl

Slakt av kor.

Dom kasta ikull kon på en långsläde med ett rep, som gick ikring bakföt-
ren och så gjord man en rännsnara och drog ikring tugan på långsläden och
bant fast hä så orimligt så krätje dogd' int te och rör sä.

Sen stack dom krätje och skar opp strupan, knöt för den blöta (mjuka) strupa
strupan, det är matstrupen, den hårda det är värstrupen.

Då levde krätje.

När vi stycka, så stycka vi av låre, det fina kotte, som vi törka'.

Sylta gör man på grisan, pölda på kalven.

Medd.: Anna Larsson, Sixto, 87 år.

- 1. löjlläs.
- 2. rännsnara.
- 3. tuga - järningen
- 4. bant-fäst hä so orimlet, sa
- krätje dogd int te o rösa.
- 5. blöta.
- 6. matstrupen.
- 7. häb
- 8. värstrupen.
- 9. gris-n pl. best. f. grisan.
- 10. pösa.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Svinstek. (svinstek)

Kokning av skinka förekom inte.

Man skar först, när man skulle stycka grisen, en remsa från huvu¹ till svansen, den där ryddje² hade man till fläksoppa³.

En stor bit nämst⁴ huvu¹ vart steken, svinsteken, sen skulle bringan tas däja⁵.

(därifrån.)

Svinstek bruka man ta till jul, till julmiddagen.

Man skar av lårene och bogane och stekte, skar bringan i bitar och stekte den.

Medd.: Anna V,d, 86 år.

1 huvu 2 ryddje = ryggm (2) = ryddjen 3 fläksoppa
4 nämst = närmast 5 däja = dädan

Saltat fläsk .

Man tog opp saltat fläsk , tvätta opp fläsket , medan isvattnet var kallt om våren , kokade opp den gamla lakan² , skummade den , den fick svala³ oc och slogs sedan över fläsket . Mycke tocke röstning⁴ med fläsket .

Medd.: Anna - Greta Eklund 86 år.

1 isvatten 2 laka - lakan - lagg
 3 svala = svalna 4 mygga toka röstning =
 - - beudning-arbete.

Rökt fläsk.

61

När man haft det salta fläsket över vintern och det ännu var mycket kvar, kunde man röka det. Rökt fläsk var lämplig massäksmat.

Rökningen tillgick så: Man tog ur bottnarna ur en tunna och ställde den ute. Under hade man lagt stenar och ordnat, så att man kunde tända eld.

I övre kanten på tunnan satte man upp pinnar inuti och på dessa pinnar hängde man fläsk². Under tunnan eldade man med enris, så att röken fick tränga upp genom tunnan, och fläsk³et blev rökt.

Det var gammalt salt fläsk, som man sköljde av saltet på. Sedan fick det sitta i häbbret över sommaren och man åt under ängstiden.⁴

Medd.: Stina Karlsson, 82 år, Gysinge, f. i Nässja.

1. mäsäksmät
2. tåna
3. fläsk - fläsk - fläsk
4. ängst

Stekt fårkött.

Stekt fårkött beredes än i dag. Man saltar fårköttet något ,
 sedan stekes det i bakugnen.² Denna skall vara hetare än när man torkar får-
 köttet. Sådant stekt fårkött kan åtas genast , men man brukade också spa-
 ra det. Stekt fårkött var vanli~~sk~~skogsmat.

Medd.: Stina Karlsson, 82 år, Gysinge.

Torkat fårkött. ³

Man saltade ner fårkött, lät det ligga några dagar. Sedan torkade man det
 i bakugnen, sedan man hade bakat eller också eldade man upp ugnen särskilt.

Torkat fårkött var vanlig massäcksmat.

Medd.: Stina Karlsson , 82 år , Gysinge.

1. stekt fårkött.
2. bakugnen
3. torka fårkött.

Fårtalg .

63

Dom skirde ¹fårtalg ², satte fram den på ett ³fat eller i en kokpanna
på bordet och man doppade bröd i fårtalgen och åt det så.

Medd.: Johan Olsson , f. 1880.

1. Gira - Gids - Gif.
2. fårtalg.
3. kökpanna.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Pressylta. (pressylta)

Man kokade och skrädde grishugge², tog fläsket, som var utanpå, hackade det grova fläsket i bitar, la ihop det alltsammans, så att det vart som ett knyta, men lagade att så mycket som möjligt av det grova fläsket kom utvändigt. Så knöt man in det i ett tygknyta, knöt om ett snöre, det skulle vara bastant bastant, så la man ner det i vatten och lät det kok³ opp, la det sen i en hacklåda⁴, som var tät, la på en tyngd⁵, Man kunde ta en bräda och lägga på och ett stort lod på den⁷, det fick stå över natten, då var det pressat.

Medd.: Anna Vid, 86 år.

Svinfötterna.

Svinfötterna tog man till hackmat⁸ i hackkorv⁹, lagade aldrig till särskilt.

Medd.: se pvan.

1 skræ-skrædz-skræf 2 grishugge 3 kok-öp
 4 hacklåda 5 tyngd n. 6 bräda f.
 7 lod 8 hackmat 9 hackkorv.

Tarmar.

Numera tar man inte vammen¹. Men man tar bottn och bottns bror². åtminstone
har jag stupp³at blodkorv i tackans bottn⁴. Så har dom brukat göra ren en väns
vänster⁵ av kalven och stoppa korv i⁵.

Medd.: Fru Eriksson ,Berrek , 80 år .

1 v^äm - on 2 b^ötn o b^ötns br^ör 3 st^üp^ä 3
4 t^äka 5 v^änster m. 6 k^ör - on

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fol. M 81

Om slakt.

(slakt)

66

När man styckade kor, var det en bit i bröstet, som man brukade spott på och kast opp över vänstra axeln. Fastna den på väggen eller i taket, så skull dom bli gifta, som man tänkte på, om det var fästmansfolk.

När man slaktade en kalv och köttet darrade i musklerna, skulle man låta nå barn bita i det där, så skulle dom bli duktiga te läsa.

Medd.: Fru Eriksson, Berrek, 80 år.

1 spott på.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Torkat kött =

(torkis fjöt)

67

Man torkade mycket kokött, saltade först ner det , så att
det vart salt , tog sedan upp det och torkade det i bakugnen på utbredd ren
halm i svag värme. Det kallades mest spicke-kött², kunna få ligga tills det
växte både mutt³ och annat i det . Då var det å knacka⁴ ur det .

Medd.: Anna Vid . 86 år.

1 halm 2 spickefjöt 3 mutt 4 knackis

1. 2.
Pölskorv--- grynpölsa.

68

3
Man kokar krossgryn i vatten, lägger i litet flott, om man har tillgång till sådant. Sedan, när pölskorven skall värmas, steker man fläsk, har flottet i stekpannan och skär skiver av pölskorven och lägger i stekpannan i flottet. Man åt det till potatis, helst nykokad. Bättre var fläsk, om man har råd på. Det är ej så vanligt att äta fläsk till grynpölsa.

Medd.: fru Vistrand, 76 år.

Tilllägg. Man kokar krossgrynen i pölskorven tillsammans med ett par torkade köttben eller med en bit kött, om man har.

Medd.: Anna Vid, 86 år, Kommunhemmet.

1. pölskorv.
2. grynpölsa.

Grynkorv . (gr¹ynks¹ro)

Man kokade krossgryn¹ , blandade dem med russin och andra kryddor,
 så hade man tjocka gristarmar² , som man gjorde ren , stoppade korvmaten i dem³
 och kokade kormen i en stekgryta⁴ .

När man skulle äta korven⁵ , stektes den på glöd , lades på tången
 nära elden , så att det sprack litet . Den var god den korven .

Man åt fläsk till .

Var stående rätt , när vi skull fara till kyrkan på julmörön .

Då fick man också stek , oppskuren torr till smörgåsen.

Medd.: Anna - Greta Eklund , 86 år .

1 krossgryn 2 gristarm 3 korvmat
 4 stekgryta 5 glöd

Råkorv (råk¹iro)

Råkorv¹, det var köttkorv. Man mal kött², förr hackade man det,
 stoppade³ det i rakskinn⁴. Somliga blandade kokad potatis i. När man skulle äta ko
 korven, kokades den.

Medd.: Fru Eriksson, Berrek, 80 år.

1 j^öt^kiro 2 hä^kis 3 st^öp^s 4 rå^kgⁱn

Behandling av tarmar --- skinn.

Man skulle skilja skinnen åt , skulle skilja bort det yttre ,
 " dess galantare vart korven " , ju bättre man hade skiljt undan det yttre .

Vämnen (vämnen)

skulle man vara ryslit försiktig med , så hon inte vart smutsig .

Först skulle man göra ett litet snittoch töm¹ ur den — försiktigt — sen vända
 den och sy ihop den , så att inte kalkvattnet² kom in i den . Sedan lade man den
 i kalkvatten , där fick den ligga tills det , som satt utanpå vämnen , lossnade.

Man hade en gammal viska och klådde² med , sedan skar man opp den och sydde korvet
 skinn av den , man sydde med linnetråd och vanlig synål (sömnål)³

Medd.: Anna Vid , 86 år .

1 lös¹ 2 k²å-d²-t = gno 3 lintrå
 4 sömnål⁴

Kalvdarr. (kåvdär)

Kalvdarr, det är kalvpölsa det, Det bir int' bara spa², sånt där darr.

(-D²t är inte bara den tunna buljongen utan även fastare delar)

Medd²: Anna Vid, 86 år.

- 1 kåvpojsa
- 2 spa

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
 GST. ÖSTERFÄRNEBO
 Frgl. M 81

Kalvsylta / kalvsylta)

73

Man kokar ¹innanmätet på kälven . Sedan togs det opp , hackades ²
i en hackränna ³ med hackkniv ⁴ . Sedan slog man över spadet . När det blev kallt ,
stannade ⁵ syltan . Somliga hade krossgryn i den .

Hackkorv / hakero)
(med rågmjölgröt)

Hackkorv gjorde man av innanmäte , man kokade detta , hackade det i en hack-
ränna med hackkniv . Somliga blandade i krossgryn , andra litet potatis ,
blandades med korvmaten . Annars så ska jag tala om , att det fanns de som kokad
kokade vanlig tjock rågmjölgröt ⁶ utav spadet och blandade med köttet .
Den där korvmaten stoppades i hackkorvskinn . Det var krokiga skinn , rak-
skinnen var för grov (sic!) . Korven torkades på stänger i taket .

När den skulle ätas , stektes den lätt på tången , sen hade man spad efter
kött eller annat och doppade bröd i och åt det till korvbitarna . Man hade
inte så mycket potatis då .

Medd.: Anna Vid , 86 år .

1 innanmäte 2 hakero 3 hakrännan 4 hakkniv
5 krossgryn 6 rågmjölgröt 7 räkskin

Palt. (pält)

1 Blod och rågmjöl rördes ihop i ett tråg⁴, smeten saltades, kryddades med meram⁵, peppar och lök, röllök⁶. Sedan tog man med träsked och låner klimpar i kokande vatten.

Palten stektes opp i fett, skuren i bitar. Man åt bärmos till, när man var sparsam med fläsket.

Medd.: Anna -Greta Eklund, 86 år.

1 blöd-n @ rågmjöl 3 röra röda rot
4 tråg - tråg 5 meram 6 röllök

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fngl. M 81

Blodpannkaka . (blöpannkäcks)

Man blandade blod¹, brynta² fläsktärningar, salt, litet mjölk och rågmjöl³ till en lagom tjock smet. Hur mycket blod man skulle ta, fick man hofta⁴. Pannkakan gräddades i långpanna i ugnen. Värmde man den, brystes den⁵ i en stekpanna och åts antingen med stekt flott eller med bärmos till.

Blodkorv . blökorv

Man gjorde en tjock smet av rågmjöl och blod samt tillsatte kryddor, sedan östes smeten i våmmen⁶ av kor eller svin. Svinskinns ansågs vara bättre.

Medd.: Fru Vistrand, 76 år.

1 blö-n 2 brynB 3 rågmjöl 4 höftB --;
sv. vb. = ta till utan att mäta = som man tycker det passar.
6 våm-er f. 5 brösa brösta bröst

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Palt (pält-ar)

Palt gjordes av kalvblod¹. Man rörde ihop blod och rågmjöl till en tjock² deg, kryddade och tog med en träsked klimpar, som man lade i kokande saltat vatten³. Man gjorde dem flata, plattade ut dem innan man lade ner dem.

Till palten äts fläsk eller kokat salt fläsk.

Paltbröd (pältbrö)

bakades som vanliga stora kakor av en deg utav blod och rågmjöl.

Med .: Anna Vid, 86 år.

1 kalvblod 2 rågmjöl 3 tjock

Möljebroöd. (möljebroöd)

1. Talg eller fett skirdes (skirades) i pannen, skarpt
2. J
3. bröd bättades i, vanligt spettbröd. Det fick steka och koka i flottet, tills
4. fet blev riktigt mjukt.

Äts till potatis eller fläsk.

Äedd. : Karl Johan Olsson , f. 1880.

1 talt 2 fet 3 iro 4 iro 5 iro 6 panis
7 skaf 8 bätt-i = byta i 9 spettbröd

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fngl. M 81

Sås till jolpärer. - *såsta jolpärer*

Man kokade sås av strömmingslake . Kokade den med mjölk och redde åv , det finns dom som lever nu , som har ätit sån .

Medd. : Anna Vid , 86 år.

Dopp till jolpärer. (*döpa till jolpärer*)

Jag har varit med om och doppat jolpärer i salt och pepper. Man blandade i ihop det , det gick bra det .

Medd.: Anna - Stina Olsson , 85 år.

1 strömmingsläpp , 1 döpa

Flöttmjölk

1/4 öl mjölk

79

Var vardasmat , flöttmjölk. Man bätta sänder bröd i ett fat och slog hett flott på .

Eller : Man bätta sönder bröd i en panna , som det var flott i förut . Det va var middasmat , sän där flöttmjölk. Det skull var' nån sorts supanmat² till .

Medd.: Anna Vid , 86 år.

*1 bätts sönder
2 supanmat*

Brödmaja ^{3.}

Man kokade flott i en panna , slog vatten oppi och bätta i brö .

Det fick koka i vattnet och flottet.

Medd.: Stina Karlsson , 82 år , f. i Nässja.

3. brödmaja 4. bätta-i

Sås till jolpären. (sås to röpörör)

80

Man hade fett i en stekpanna först, vispar i mjöl och slår
i litet mjölk eller vatten, klipper litet gräslök². Den såsen ätes till bröd
och potatis utan fläsk.

Medd.: Fry Vistrand, 76 år.

1 stekpanna 2 gräslök

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Glödhupper .

(glödhupper)

21

Glödhupper var ungefär detsamma som kolbullar^{1.} Man hade fett i stekpannan , gjorde en tjock smet av mjöl och vatten , slog den i pannan , grä gräddade på bägge sidor . Det var som en kaka . Man åt fläsk till .

Glödhupper var middasmat .

Medd.: Anna - Greta Eklund , 86 år.

kolbullar .

Sill. (sil-on-ar-ans)

Sill användes mest i ängestiden[!], annars hade man s
strömning.

Stekt sill. 2

Man stekte sill på tången, dvs. eldtången.

Spicken sill. 5

Spicken sill var mycket vanlig i ängestiden särskilt, det var om
frukost och middag.

Då tog man ur sillen utom ryggbenet, det fick sitta kvar, det var det
fetast där.

Medd. : Anna- Stina Olsson, 85 år.

1 ängastin 2 stekt-sil 3 tång-tånjon 4 eldtång
5 spicka sill

Strömming . (strömming)

82

1. 2 3 4 5 6
Saltströmming köffte dom i fjälingar framma i handelsbon . Dom stekt
strömmingen på tången , aldrig i nån panna.

Medd. : Anna- Sina Olsson , 85 år , Berrek .

1 saltströmming 2 göfta 3 fjäling 4 framma
5 handelsbö 6 tång-tånjon.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

Stekt fisk.

Man stekte fisk på halster. Det var aborrar , mörtar och små
braxen. Man lade dem på halstret och stekte dem , tills de voro alldeles
svarta. Sedan slog man saltvatten på fisken och åt jopp till.

Medd.: Anna Greta Eklund , 86 år, Klappsta.

1. löp = potatis.

Stekning av fisk på halm.

Jag minns ett sätt te, som dom laga te fisk på, medan jag var barn. När dom hade bakat, la dom in halm i ugnen, det skulle vara ren råghalm, som fick torka så att den vart brunaktig. På den la dom fisk, braxen och annan, den torka och vart knaprig och alldeles gul. Vi åt den med både ben och allt, åt tocken där skarp fisk. Den vart varken koka eller stekt, åt den med jopp till.

edd.: Anna Greta Eklund, 86 år, Klappsta.

1. baka = sup. 2. ugnen. 3. råghalm.
4. torka = inf / 5 - torka = inf 6 knaprig 7 koka = sup.
8 jopp = potatis.

Torkad fisk . torkis fisk

Fisk av olika slag , gädda ¹ , braxen o. d. ² skars upp , togs ur samt spikades ³ upp på väggen i solhülle . Man fick ryslitt me braxeh och torkade .
 Den torkade fisken stektes på glöd ⁴ eller i bakugnen .

Saltad fisk . sältis fisk

Man saltade särskilt gädda , sköljde den , tog ur den och saltade ner den i en bytta . Efter nära dar tog man opp den igen , tvättade den och saltade ⁵ lade ner den i kaggar , varvtals med salt , lade tyngd ovanpå och pressade ihop ⁶ den . Man brukade ha saltfisk ifrån våren till hösten , från april till sept. månad .

Medd.: Anna Vid, 86 år .

1 gädda 2 bräxer 3 solhülle = mot solsidan -
 i solen . 4 glöd 5 kaggar . 6 saltfisk .

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
 GST. ÖSTERFÄRNEBO
 Frgl. M 81

Bära bort kokning. (bär¹s böt k¹okning)

87

" Bära bort kokning " kallade man att gå bort med barnsölsmat¹.

Man hade då en "spelk²örög " och hade bröd och den övriga kokningsmat³en i .

En vanlig sak var

Gräddkaka. gräd¹käts

Man vispade grädde och vispade därefter i ett eller flera ägg med vitan samt litet vetemjöl . Detta sloge i en form och gräddades.

Medd.: Fru Vistrand , 76 år.

1 ga mo bäs¹smät 2 spelk²örög = spjälk²örög
3 k¹okningsmät

Segpicka.

Vart e nå ost kvar i gryta,^{1.} sen man ha koka,^{2.} tog man opp den på en visp eller med en slev. Det kramade man ur med händren och åt, det kallade man segpicka.^{3.} (Ostmusen, den tog man av osten, när den kokade.)

^{4.}edd.: Anna Greta Eklund, 86 år, Klappsta.

1. gryta. best. form.
2. koka sup.
3. segpicka.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Folkl. M 81

Sötost.

(sötöst)

89

Man värmer opp söt fin mjölk , håller i stanvatten (ostlöpe) , det fick stana² , sedan sätt³ man grytan på elden och lät det koka opp långsamt , koka försiktigt , så osten han vart vågu . Osten fick rinna av först , sedan slo slogs den upp på tennfat.

Äts med vispad grädde och socker . Var påskdagsmat , kokades på påsklördagen .

Medd.: Anna- Greta Eklund , 86 år .

1 stanvatten 2 stänis = löpa ihop 3 sätis sata
sot 4 vågu = "vågu"

Kärnmjölkmeesmör . (fjénmjölkmeesmör)

90

Man kokar vassla och tillsätter kärnmjök . Det skall koka tillsammans tills det blir tjockt .

Medd.: Anna Stina Olsson , 85 år.

1 bit 2 fjökt .

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Folj. M 81

Jäsning.

91

I. ¹

2 eller hemjäst³

Man hade jäst , som man tog av dricka , dricksjäst. Den tog man från botten på drickstunnan. Då den skulle användas, rörde man opp den med mjölk och vatten , ställde den varmt . lät den jäsa opp med litet mjöl och använde den sedan .

II.

Surdeg hade man också förr , då tog man av degen och la' unna till man skulle baka nästa gång .

Medd. : Anna - Stina Olsson , 85 år . Berrek .

1 jäst 2 dricksjäst 3 hemjäst 4 drickstunn
5 surdeg 6 lögis unna.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fogl. M 81

Pröva ugnsvärmen . (пробу́ю у́гнsvärmen)

92

Moster prövade ugnsvärmen med papper , hon kastade in det i ugnen , brann det
det , då var det för varmt i ugnen , kolade det , då var det bra.

Man kastade också in litet grand salt , förde omkring det med
spaden , gnistrade saltet , var värmen lagom .

Medd.: Anna - Greta Eklund , 86 år .

1 k8/13 -- sv. ob.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fogl. M 81

Knäckebröd -- stålsiktbröd.

I drickssupan ³ bättade man i ⁴ stålsiktbröd. Det var stålsiktat rågmjöl i den ⁵ egen . Man kavlade ut runda kakor med hål och torkade ⁶ dem. Man hade en randig ⁷ kavel ⁸ , som man tog som kors ^{med} tvärs över kakan.

Medd.: Anna- Greta Eklund , 86 år.

- 1 knäckebröd 2 stålsiktbröd - stålsiktbröd
- 3 dricksupan 4 bättis - - ; 5 rågmjöl
- 6 terts 7 randig kavel 8 kavel

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
 GST. ÖSTERFÄRNEBO
 Fgl. M 81

Vasselbröd. (vasselbröd)

Man kokade vasslan ¹, bröt en brödkaka i två eller fyra delar ² och lade ner den i den kokande vasslan, tog sedan opp den och bredde smör på den, sedan den kokat litet --" hä va gøtt hä ." ³

Medd.: Fru Vistrand, 76 år.

1 vassel - vassel 2 brödkaka
3 hä va gøtt hä

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fog. M 81

Julmiddag.

95

Rötter , kött , fläsk kokade man dagen förut , det var bara kålen ,
som kokades juldagen.

Matsedal :

svinstek

svinstek

kålsupan .

kålsupan

risgrynskaka.

risgrynskaka

Man kunde också ha kokt svinkött eller kokött i stället för svinstek , då hade
man kokat köttet tillsammans med stora rotbitar.

Juldagskväll.

Var det nån gröt kvar sen kvällen förut , dvs . julaften . kokade dom opp den ,
annars kokade dom mjölkvälling av något slag.

Medd.: Anna Vid. 86 år.

Mat på julkvällen.

På julkvällen skulle maten stå på bordet till ¹möré, skulle stå till julmiddan
middan. På julbordet skulle det vara smörgåsmat:

Smör , ost , mesost .

sylta , torrkött.

Bröd.

Man hade flera olika sorters bröd: Surlimpa , siktbröd , vörtbröd.

Vidare :

Lutfisk ,

lutfisk

Gryngröt.

gryngröt

Kaka.

Julbrödet.

I. Surlimpa.

surlimpa

Man rörde i en deg av kokhett vatten och rågmjöl , den skulle stå et dyngen²

(- dygn) sen hade man i jäst och det fick jäsa , sedan trödd³ man opp degen

på bordet , hade tillbaka den i träget⁴ och den fick jäsa igen . Sen trödd³

man opp den på bordet och baka ut den , tog ett ämne och formade det till en

rund kaka. Kakorna lade man på bakbräden⁵ , så att dom skull' jäs opp och

1 ta möré = till morgonen. 2 dygn 3 trödd = arbeta (med händerna)

sen skull dom gräddas.

Surlimpa , det var stora , tjocka runda kakor det.

Siktbröd. -- siktbullar.

siktbröd ~ sikt + bäl

Man hade siktmjöl¹ , rågmjöl² , och slog det i degstöpe³. Man hade

hemjäst⁴ och det fick jäsa . När man bakade ut det , tog man ämnen⁵ som bordet ,

man kavlade ut till en kaka , bara litet tjockare än vanligt spettbröd⁵ och

Man pickade kakorna⁶ med en riktin⁷ pick⁷ . Dom skulle pickas riktigt väl , an-

nars blåste dom opp sigugnen.

Vörtbröd.

(vörtbröd)

När dom brygde koka dom ihop vört ~~och bryggs~~ . Till vörtbröd
hade man vört till degstöpe³ , räckte den inte , blåandade man i vatten .

Så hade man i hemjäst , det var dricksjäst , och degen fick jäsa i träget ,

sen hade man opp den på bordet och trödd⁸ den på bordet , fick gå tillbaka

i träget och fick jäsa igen , tog opp ämnen sen och gjorde bullar , jag minns

att det var avlånga , men också runda bullar . Dom las opp på bakbräde⁹ och

9 bakbrädes

1 siktmjöl 2 rågmjöl 3 degstöpet 4 hemjäst

5 spettbröd 6 riktin 7 pick 8 trö-tröd-arbeta (med händerna)

fick jäda opp lite , sen picka man dom med en gaffel , sen gjorde dom bare
 bara en träpinne och picka med, men förr var det en treånga' gaffel . När bul-
 larna skulle sättas in i ugnen , skulle dom vändas och slätas på den andra sid-
 sidan . Da smordes dom med litet vört , som man hade blandat i sirap i , så do-
 dom vart så fina , kunde ta ut dom ochh smärja dom också en gång , medan dom
 gräddas.

Medd.: Anna Vid , 86 år.

1 picka 2 gäffel 3 treånga = med tre "ånga" =
 bla = uddar. 4 vänds

Julgröt -- gryngröt.

Man kokade risgryn i mjölk och redde av med mjölk och litet mjöl.
 Int' har jag varit med på böna i julgröten , men vi skulle rimma på den .
 Strax jag börja' var' mä , åt vi gryngröten ur samma fat . Varsin träsked hade vi.
 vi.

Alltid när dom var kvick , skulle dom försöka rimma först . Dom kunde rimma

så här :

Gröten är vit

gröten är vit

och nu sticker jag dit.

o nu sticker jag dit.

Det var svårare för den , som rimmade efteråt , dom andra hade tagit rimmen.

Luftfisk.

Man kokade luftfisk¹en och hade mjölksås² till , aldrig jolpä³rer. Man hade krydd⁴
 kryddpeppar i ett glaskärl, i ett ser³ somlige satt ihop salt i ett, peppar i ett
 saltser⁴, två rum i det. Ser³ hetle det alltid , som man hade på bordet , saltkar⁴
 hade man på bordet.

Medd.: Anna Vik, 86 år.

*1 mjölksås 2 jolpärrer 3 ser-a m. 4 saltser
 4 saltkar.*

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
 GST. ÖSTERFÄRNEBO
 Fagl. M 81

Midsommarmat. (mes¹ s² mar³ mat⁴ /

Men hade fört ner mjölk från bodarna. Kallt¹, stekt kött, kokött eller annat äts till förrätt, sedan filbunk¹, det var sötmj²lk, som dom sila¹ t¹ätmj²lk på och vispa ner grädden på¹, när dom

Vidare pannkaka och kaka³, dvs. risgrynskaka⁴, samt sötost⁵.

Nästan bara kallmat om midsommar.

Medd.: Anna Vid, 86 år.

-
- 1 filb¹nk
 - 2 s²ätmj²lk
 - 3 pan³kaka
 - 4 ka⁴kis
 - 5 s⁵ötost

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fagl. M 81

Jolpärlimpa eller limpa. (jölparlimpa)

101

Man hade en bytta med ¹vi kallar stampa — det var kokad söndermosad potatis eller jolpäror. I byttan hade man i rågmjöl, sedan skulle det stå över natten och sötna ². På mörn hadde man i degspa (bare vatten) och gäst. Det fick stå i degträget ³ och jäsa tre -- fyra timar ⁴. Så gjorde man opp ⁵ opp degen och den skulle jäsas opp, sen baka man ut det. Man tog ett klämma ⁶ kavlade ut det till en kaka, pickade den ⁷, lät den jäsas på ⁸. Kakan skulle gräddas länge ⁹.

Undrar om det var såna limper, som dom kalla' fär rockakaker, som dom fick av, när dom satt och spann ¹⁰.

Medd.: Anna-Greta Eklund, 86 år.

- 1 stampa 2 jölpäror 3 rågmjöl
4 sötna 5 mörn = morgon 6 degspa
7 degtråg 8 timar (timar) 9 klämma (limpänna)
10 picka 11 jäsas-på 12 rockakaker

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Folkl. M 81

Snibb. (snib - an - ar)

102

Snibb , det var smörbakelse , som dom hade på kalas , Det var en deg
först av smör och gräddë och litet mjöl . Sedan hade man lika mycket smör
som deg och arbetade ihop . Det skars ur remsor , som krusades med tårtspör.
Det var fint att ha snibb.

Medd.: Karl Hohan Olsson , f. 1880.

1 tårtspör - ar .

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fagl. M 81

Körkmesbulla.

Körkmesbulla
Körkmesmar

Man kokade av bare ^{1.} söt mjölk , ibland satte man till litet ² vassla , redd
redde av liten smula med vetemjöl och mjölk. Den ³ var så tjock , så dom kunna
baka bulle av den , man bakade den på byttlock , som skulle smörjas först.
Så hade man särskilda ⁴ krus , ⁵ mesbullkrus , som skulle smörjas , innan man satte
dom på bullen , man plattade till den med kruset , så hade man andra små , som
man krusade mesbullen i kanterna med , dom hette ⁶ doris . Sen man ha' krusa ut
bullen med mesbullkrus och med en där ⁷ dorisen , satte man den på en ⁸ duk , den
jussom torka på ⁹ ett duk. Alltid när han skulle flytta från boan , skull dom ha
ha sånt där ⁹ (med sig .)

Skulle ge ⁹ varann ti kyrkan. (se bild 9, 1+2+3!)

Medd. : Anna Vid , 86 år.

- 1 bärd 2 vassla 3 byttlock 4 krus n.
- 5 mesbüllkrus 6 mesbüllkrus 7 doris .
- 8 boan 9 ti = uti

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fngl. M 81

Beredning av tätmjölk och tätgrädd.

1. Vi sätte¹ tätmjölk² eller tjockmjölk³ : Kokade opp mjölk , som sedan fick stå och s
 svala⁴ , sen hade man tätgrädd⁵ i en så och skog på den kokta mjölken , det
 fick stå⁶ ett par dagar , tills det stannat , Sedan skulle all tätmjölken vispas
 om med stora mjölkvispar⁷ . Det var mycket arbetssamt att vispa om en så tätmjölk
 mjölk . När man skulle använda mjölken , tog man upp ur sån och blandade den med
 med litet vatten , för att den var så tjock , att man knappt kunde äta den som de
 den var .

När man var i boan⁸ , rodde hemfolket⁹ dit var lördag och hade man sig
 en bytta med grädd hem . Den var så tjock , att man blandade ut den med vatten,
 när den skulle användas . Den användes bl. a. till avredningar , utspädd med vatt
 vatten .

Medd.: Anna - Greta Eklund , 86 år .

1 sätts sätta sät 2 tätmjölk 3 tjockmjölk
 4 svala = svalna 5 tätgrädd 6 stå
 7 mjölkvisp 8 boan 9 hemfolk .

Ystningsost . (ystningsost)

105

Man kokar upp vasslan , så att ystningen stiger opp , tar opp den och låter den rinna av , lägger den i tyg för att rinna av . Ystningsosten lades upp på fat och åts med smörgås till .

Segpicka . (seppicka)

Man tog opp det sista av osten ur vasslan , tog opp det med vispen och åt det . Det kallades segpicka, åts mest för skoj .

Medd.: Anna- Greta Eklund , 86 år.

ystning 2 skoj

Baka hestbröd.

hestbröd

106

Man bakade särskilt bröd åt hestarna, bakade grova kaker ungefär som vanligt bröd.

Medd. • Anna Vid, 86 år.

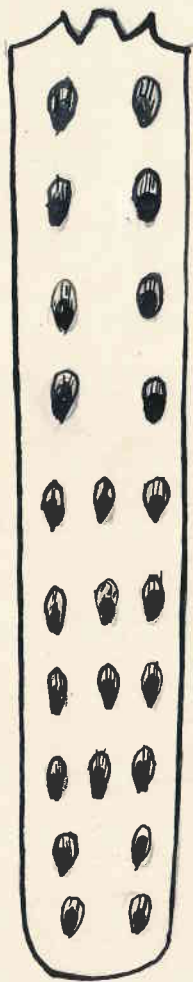
1 hest - n - ar - and.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

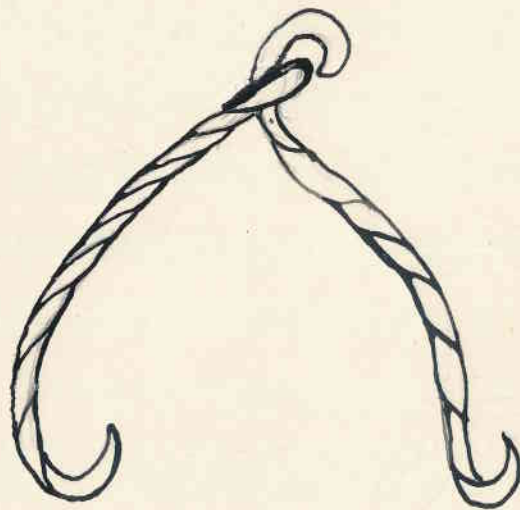
A.

2.
Skedstall, Koversta.

107



1.
Ställbart jämfatun, Koversta.



3.



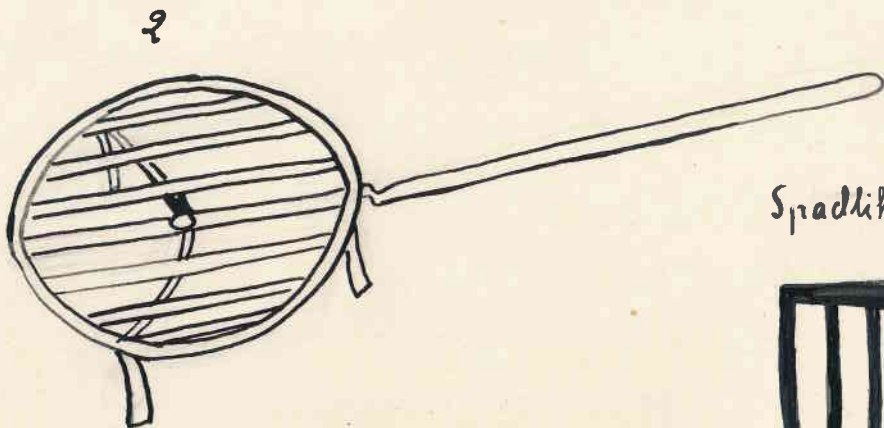
Skedbänk, Lars Ers, Fors.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fogd. M 81

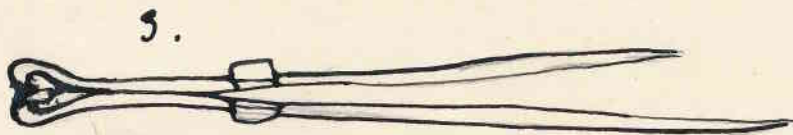
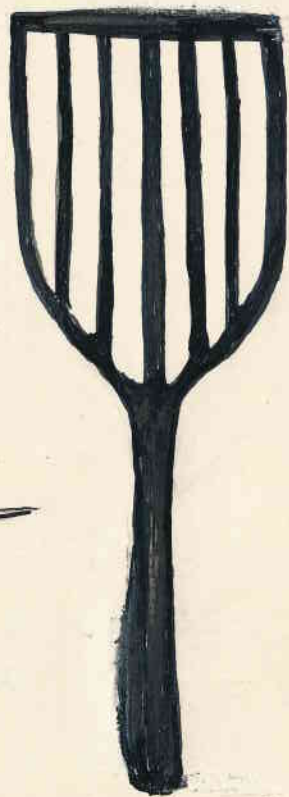
B.

Vridbart halster, Koversta.

108



Spadliknande gallerhalster,
Koversta.

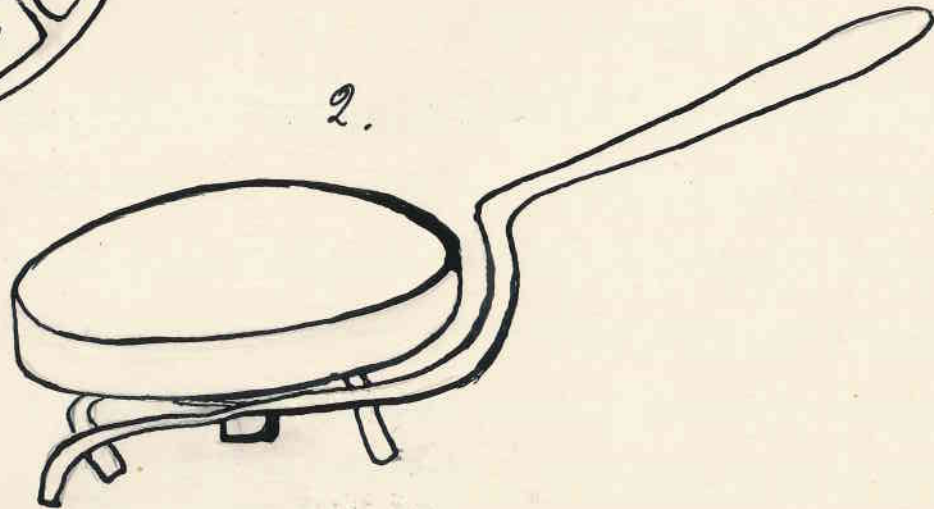
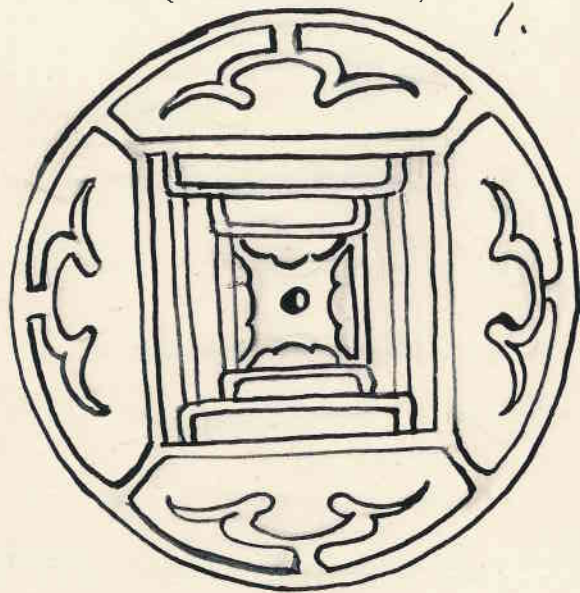


Eldtång, Koversta.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Frgl. M 81

e.

Skiss av halsterbotten
Koversta
(40 cm. diam.)

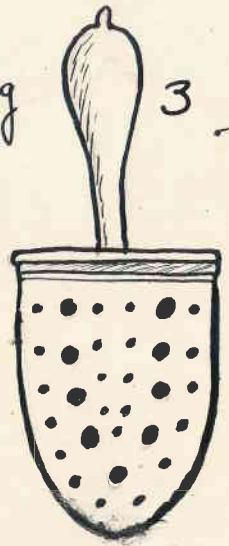


"Snopanna", Koversta.

ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Fygl. M 81

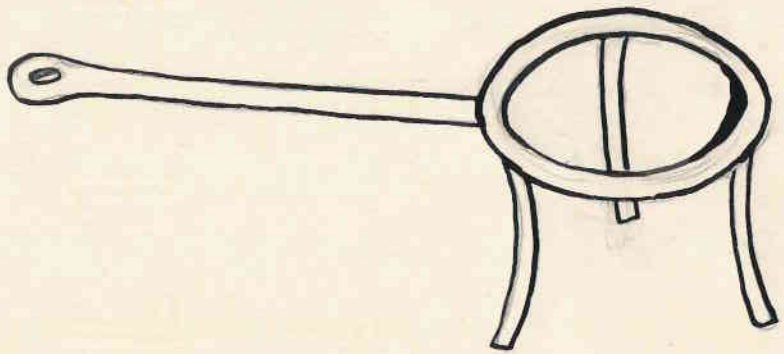
Skiss av pannkakesspade (Ås)

Skaft av järn,
blad av mässing
med hål.

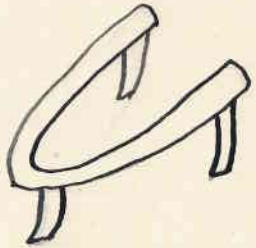


Grytfötter, Ås.

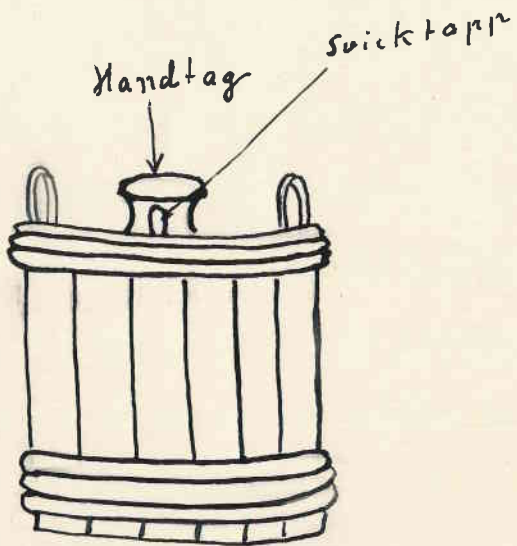
I 7.



II 2.

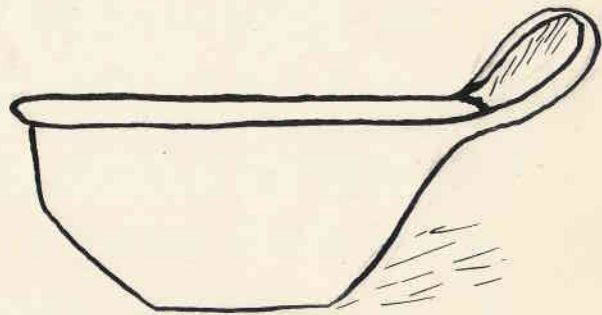


ULMA 9306. I. Nordin-Grip. 1935-36
GST. ÖSTERFÄRNEBO
Figl. M 81



mjölk flaska av trä,
Lars Ers, Fors.

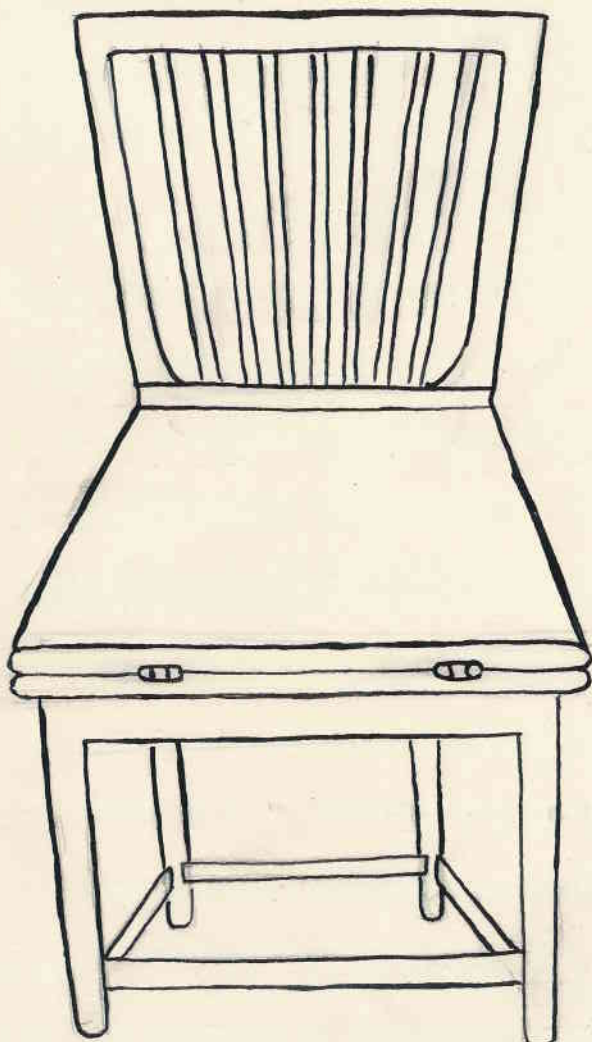
1.



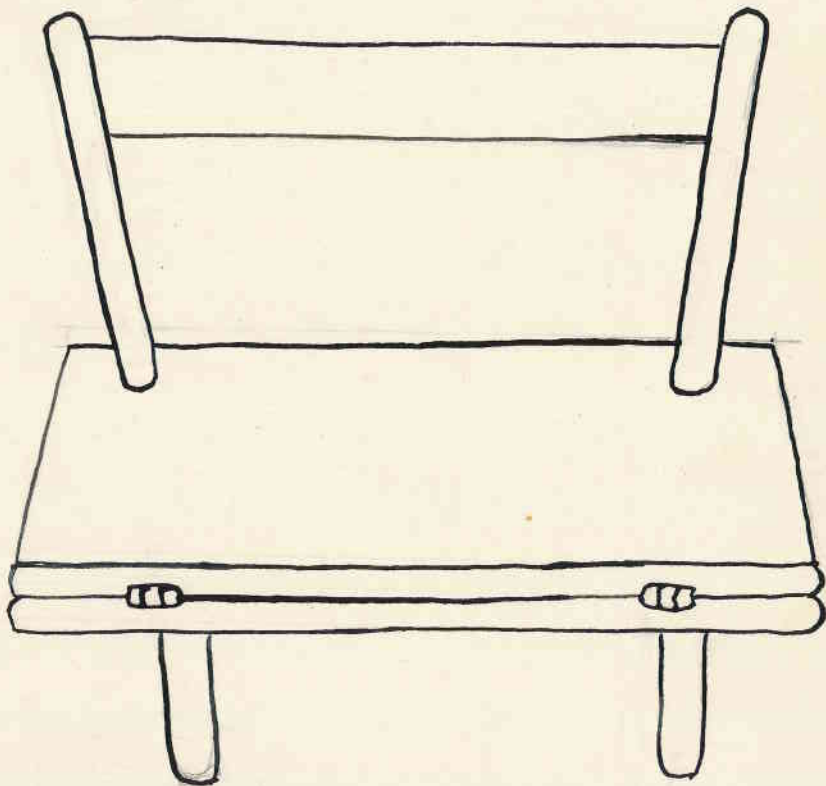
"Kupp" av keramik,
Lars Ers, Fors.

2.

1.

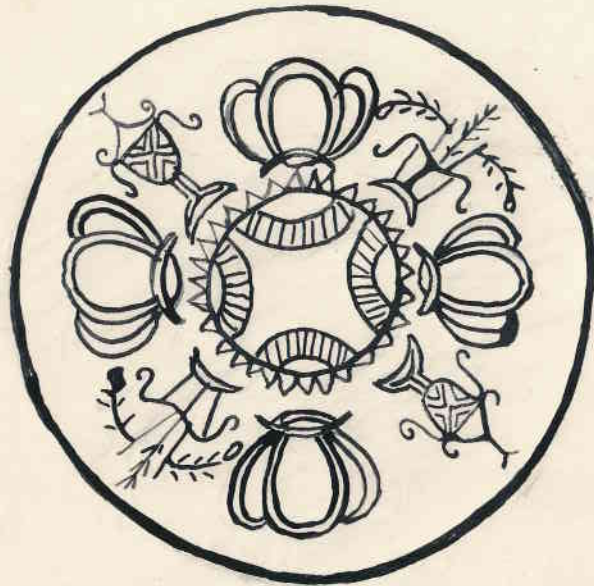


2.

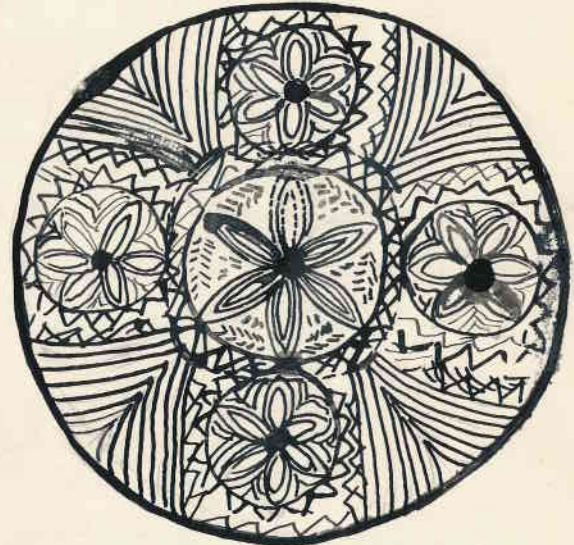


Bordbänkar, Ås

ULMA 9306, I. Nordin-Grip, 1935-36
 GST. ÖSTERFÄRNEBO
 Fagl. M 81



Skiss av mesbullkrus
med skuret konturmonster
Lars Ers i Fors.
Storl. $\frac{1}{1}$



Skiss av snidat mesbullkrus
Lars Ers i Fors.
Storl. $\frac{1}{1}$



Profil.