

9304
KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Gästrikland
Browarna

Nordin - Grip, J., 1935
ULMA:s Prägel. 1481 Skatlagning

Uppgift om meddelare

1+76 bl. 4:
1 " "

9304

570. 057

Matlagning, Årsunda socken.

Gästrikland.

Hösten 1935.

J. Nordin-Grip

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fol. 30 31

Meddelare från Årsunda .

Erik Andersson , Hedkarlby , 87 år. Snäll och meddelsam åldring.

Anna Berg , Försörjningshemmet , 72 år.

Anna Berg , Vida , 55 år . God dialekt , mycket talför , bor i en liten stuga , den enda resten av Gammellassas i Vida.

Anders Björkman , Lund , 74 år.

Per Olsson , OllasPer, Lund, 71 år.

Kristina Persson , SågsveMor , Vida , 75 år.

Emma Persson , 50 år, född i Velams i Trösken, bosatt i Österberg , Ovensjö.

Alla infödda i socknen , Årsunda i oktober 1935.

J. Nordin-Grip.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fol. M 81

Matordning --- matlagning -- kallas matredning ! Nog är e alunda me
matredningen nu än för i världen ². (Erik Andersson)

Koka över heter bösa ³, "Fanna bösa ⁴, "-Mjölken bösa ⁵,"

Avredning kalla årening ⁶ eller blott rening ⁷ (redning) men även smältning ⁸,
medan reda av heter re åv , -- smälta på ⁹.

För stek säger man steka ¹⁰ samt brysa ¹¹. (Brysa - bryste - bryst)

Stekning på halster tycks ej ha förekommit, man har stekt på glöden eller på
eidtången ¹², "steker på tången."

Kött stektes oftast i bakugnen i långpannor. Ordet stek har varit vanligt.

" Stek " har t, ex. varit stående rätt på pröllop -- gäspen. ¹³

Om något bränner vid säger man , att det steker ve ¹⁴. ' De är vestekt de här,
¹⁵
de smakar vestekt de här.

1. matrëny. 2 alunda me matrënyon nu an för
3. bösa. 4 pannon bösa. 5 mjölfsen bösa. 6. areny. 7. reny. ! [steka]
8. smältny. 9. smälta på. 10. steker - steketa - steket. fortsätt. nästa sida!

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fol. M 81

Salt har köpts grovt och krossats mot en salthäll med en saltsten.

" Dom gnussa' salte ."

Matrester och överlevor kallas skvaler -- skväler, sådana gavs åt kreaturen.

Skväler och mjölk kallades för kalvdrecka.

Det som blev kvar i grötgrytan , sedan man hade kokat gröten , kallades för skovor, grötskovor, den som hade kokat gröten -- matmodern -- brukade också

" skrap' grytan och åt opp skovön."

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935

GST. ARSUNDA

Fgl. M 81

fr. föregående sida. 11 brýs₁₃ - brýsta - brýst. 12 st₁₃jsor
no f₁₃rn. 13 i₁₃sp₁₃-n. 14 st₁₃et₁₃-v₁₃. 15. sm₁₃ä₁₃ks
v₁₃st₁₃et₁₃ d₁₃-h₁₃r.

1 dom gn₁₃ssa' s₁₃alta. 2. sk₁₃v₁₃ä₁₃ler. 3. kal₁₃vd₁₃re₁₃cka.
4. sk₁₃ov₁₃-or. 5. gr₁₃öt₁₃sk₁₃ov₁₃. 6. sk₁₃rap₁₃ gry₁₃tan
o ₁₃ät₁₃ ö₁₃p sk₁₃ov₁₃n.

Födan beredd i kittlar, grytor, pannor
 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13
 nor, stekpannor och långpannor. En kittel hade två örer men inga ben,
 en gryta hade även örer men också tre ben. En panna var en mindre gryta som
 i stället för örer hade ett handtag, ett skaft. En panna kunde därför också
 kallas skaftpanna. En stekpanna kunde också ha ben, men mycket korta,
 De voro ungefär hälften blott mot en skaftpannas. En särskild sorts stek-
 panna var snopannan, den satt fast i rännetill densamma gjord pannfot, i
 vilken fanns en axel, så att man kunde sno pannan runt, när den stod vid el-
 den. En sådan panna har funnits hos Ollas i Lunds och i Anders Björkmans
 gård i samma by, de äro nu borta. Ingen kunde ge en ritning över hur de använts
 varit konstruerade. "När mor kommer hem, tar hon fram snopannan och gökar
 slurring". citerar Björkman en flicka.

Kitteln och grytan lyftes från elden med antingen lösa

1 fjätet 2 grytans 3 pännans 4 stekpännans
 5. långpännans 6 örens-örer 7 ben- & -benen
 8 skaft- 9 skaftpännans 10 stekpännans
 11 snöpännans 12 pannföt

När mor kommer hem, tar hon fram snöpännan, gökar slurring

grytkrokar eller med ett löst, ställbart fatan, vilket kunde stickas in i öronen.

Såväl kittlar som grytor benämndes dels efter det material, de voro tillverkade av, dels efter storleken, dels efter användningen, dvs. efter det som brukade kokas i dem.

Man talade därför om mässinggrytan, --- sådana användes till bärmoskokning, (ehuru det här varit riktigare att säga mässingkittel,) järngrytan, kopparkittel, järnpanna etc. Kopparpanna är en senare tids kopparkastrull, ehuru namnet hållit sig kvar.

En stekpanna kunde vara av plåt, den kallades då plåtpanna, men vanligare var att stekpannan var gjuten.

Efter användningen talade man om pärgryta, messmörsgryta, ostgryta. Kittlarna voro mycket stora och måste skuras omsorgsfullt, de oftast med

- 1 grytkrök
- 2 fatan m.
- 3 mässinggrytis
- 4 järngrytis
- 5 kopparkittel
- 6 järnpanna
- 7 kopparpanna
- 8 plåtpanna
- 9 gjuten
- 10 pärgrytis
- 11 messmörsgrytis
- 12 ostgrytis

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fogl. M 81

1. grankvästar , med torrt granris , som var avbära .

Efter storleken indelade man kokkärlen i kanngryta , femkanngryta ,
6 7
tiekanngryta , sågryta . De senare , i vilka det gick en så , användes till
brygd , innan man började använda pannmurar .

Att lyfta en full gryta var tungt arbete , i fä
fäbodarna , (där man hade alla grytor i ett hörn och där man var mycket noga
med att ha granris under messmörsgrytan , där gick man ikring på vällen
och hjälpte varandra att lyfta messmörsgrytan från elden .

Kittelvind har efter vad hittills framgått , ej brukat i Årsunda .

Medd.: Anna berg , 55 år Vida .

1 gränkväst 2 tørt 3 avbäris = som barren
4 kanngryts 5 femkanngryts fallit av på
6 tiekanngryts 7 sågryts

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fol. M 81

För att koka gröten använde man en grötkräkla eller en kräkla¹. Den var gjord av en talltopp, som skalades av.

Ordet visp³ förekommer, vispen göres av björkris, som skalas av med en kniv och sammanbindes med en vidja.

Slev⁴ f. användes att ösa opp maten med och röra i bärmosgryta etc.

Potatis mosades sönder med en stamp⁵, en klubba med kort skaft.

Halster tycks ej ha använts, utan man stekte på glöden eller eldtången.

1 grötkräkla 2. kräkla 3. visp-on.
4 slev-on 5 stamp-on.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Folj. M 81

Råa eller halvråa rätter minns man ej i socknen,

^{1.}
Välling f. är en vanlig rätt. I Årsunda skiljer man noga på välling och kokning, se under soppor! Ordet välling förekommer här ej så ofta som senare led i sammansättningar, som beteckna supanmat, dock alltid ärtvälling.²

^{3.} Supan användes här, t. ex. drickssupan.^{4.}

Välling kan kallas efter det flytande ämne, som ingår i den, t. ex. vattvälling,^{5.} mjölkvälling.^{6.} Den kallas också efter den fastare beståndsdel, t. ex. risgryns

^{7.} grynsvälling, pärgrynsvälling.^{8.}

Välling kallas vidare med andra namn efter det tillfälle den kokats:

^{9.} bofförsvälling. Den kokade man, när man skulle bo^{tr}ra hem på höstarna, då tog man den sista mjölken, som mjölkades i fåbodarna, men man mjölkade ej ur helt, tog blott till välling! Konen skull gå hem med juren trinn.^{10.}

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Folj. M 81

1 välling 2 ärtvälling. 3 supan 4 drickssupan
5 vattvälling. 6 mjölkvälling. 7 risgrynsvälling
8 pärgrynsvälling. 9 bofförsvälling.
10 konen skull gå hem med juren trinn

Slätvälling. (slätvälling)

1.
Man kokar opp mjölk och har i litet smältning av mjölk och mjöl.

Medd. : Anna Berg , 55 år Vida.

1. smältning

Vattvälling 6

2.

3.

Vattvälling kokas ej mera , här kokats på vatten och kornmjöl

Medd. : se. ovan!

2. vattvälling 3. kornmjöl

Pärgrynsvälling kokades av pärgryn. När dom rosta te pärmjöl,
blev de' jussom pärgryn. Dom släffte dom ner torr i koka' välling, de' var mjölk
mjölkvälling, pärgrynen var i ställe för risgryn. En del av de där kühnan
kunna var' lite större, va' ryslit go dom.

/ Märk, att risgrynsvälling brukade avredas! Uppteck:ns anm. /

Hedd.: Anna Berg, wida, 55 år.

- 1 pärgrynsvälling 2 pärgryn = potatis.
3 rostb.-tæ = göra i ordning, bereda.
4 pärmjöl 5. släpB ~ släfte - släft.
6 ter. 7. kühn. m. pl. kühnar, b. f. pl. kühnon

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fol. M 81

Risgrynsvälling.

Risgrynsvälling

Man kokar risgryn först i en vattskvätt,
seni mjölk och rer av yällingen, så den blir tjock.

Medd.: Kristina Persson, 75 år, (Sågsvemor i Vida)

1. vattskvätt
2. re-av.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fol. M 51

Gröt.

Till grötväte hade man mjölk^{1.}, rännmjölk^{2.}, tåtmjölk^{3.} eller självsur mjölk^{4.}. Man kunde också ha kallskål^{5.}, särskilt om det var ont om mjölk.

Gröten^{6.} kokades mycket tjock. Man brukade säga, att den skulle vara så tjock, att man kunde lägga opp en sågryta på ett kannfat^{7.}. "Måate vara höga bräddar^{8.} då." (Man skulle kunna trava opp så mycket gröt, som gick i en sågryta, se om grytor! / på ett fat, på viket rymde en kanna, dvs. ett djupt tennfat.

Skomakarlärlingarna brukade få gröten upplagd med sådan råga på fatet, att när de åto / ur ett gemensamt fat / brukade de gräva en tundil^{9.} så dom kom te mötes, och då ropa dom: 'Titi, titi.' Skomakarlärlingarna, det var poj-karna, som hjälpte sockenskomakaren, när han kom om höstarna. (Om dem brukar man alltid ha historier kvar.)

Gröten kallas efter den vätska, varpå den är kokad, för vattgrät,

1 grötväte. 2. mjölk - mjölkson. 3. rännmjölk
(skummjölk.) 5. kallskål. 6. gröten. 7. lagsopp e
sågryta på et kannfat. 8. bräddar = kantar. 9. tündil = tunnel.

14
mjölkgröt . Efter den fastare beståndsdel, som ingick i gröten , kallade den
för mjölgröt¹ , gryngröt² , kornmjölsgröt³ , rågmjölsgröt⁴ , risgrynsgröt⁵ , bär-
gröt⁶ etc.

Om man inte hade vare sig mjölk eller kallskål till grötväte, lade man i ett
"smöröga"⁷ , dvs. man grävde en grop i gröten och lade dit en smörklick. Det-
ta ansågs finare . Men man kunde även ha smöröga , fastän man hade mjölk.

1 mjölgröt. 2 gryngröt. 3 kornmjölsgröt.
4 rågmjölsgröt. 5 risgrynsgröt. 6 bärgröt. 7 smöröga.

Medd.: Anders Björkman , 74 åE.

Ordspråk om gröt.

8.
" Hinner jag int' för , nog hinner jag fäll i grötfate."

Medd.: Anna Berg , Vida , 55 år.

8. hinner ja int för, hinner ja fäll i grötfäte.

Vattgröt.

15

^{1.} Vattgröt kokades på vatten och kornmjöl ^{2.}

Rågmjölsgröt.

^{3.} Rågmjölsgröt kokas på vatten och rågmjöl.

^{4.} Dygnhjonen, som gick i Årsunda, Ovansjö och Hedesunda, sa att -- de' var Skultfelle, minns ja -- när han kom te Årsunda, feck han mjukgröt, som la se som bomull kring hjärta, men när han kom te Ovansjö var han så hård, gröten, så dom kunna ta' n på härvskaftte och gå te änjes. "^{5.}

Liktocke i Häsunda.

Medd.: Kristina Persson, Vida 75 år.

1. vattgröt 2. kornmjöl. 3. rågmjölsgröt.
4. dygn:ön. 5. hæl - hælort - hælrost.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fol. M 81

Pärgrynsgröt

Man koka vatten och släpfte i pärgryn , rörde sen i rågmjöl och koka te gröten vart tjock . Den skulle vara lite klimpu.²

Grötvattne måste koka , för grynen smälte i kallt, de ska³ var' hett, så dom väller ihop på en gång . Man ska vispa med en visp.

Dom kunde ta mjölk också i stället för vatten.

Medd.: Anna Berg , Vida : 55 år.

Risgrynsgröt⁴

Risgryn fick koka i vatten och späddes på med mjölk. Sedan gjorde man en smältning i gröten.

Medd.: Se ovan :

1. pärgrynsgröt 2. klimpu 3. välis-uhäje =
kokar ihop (så att det bli en sammanhängande
massa. 4 risgrynsgröt

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fogl. M 81

Falt.

(falt)

17

Man rörde ihop en tjock deg av vatten och rågmjöl och saltade den . Den skulle vara så tjock², att den kunde bakas³ (- utbakas) till kakor, vilka skars i fyrkantiga bitar (ung. 6 cm .) Dessa bitar lades ner i kokande vatten , sedan de kokats färdiga , togos de/opp och fett köttspad slogs över dem .

Medd. : Anna Berg . försörjningshemmet, 72 år.

1 rågmjöl 2 tjock 3 bakas - - ;

Anm. Falt eller kams eller klubb stohar använts i stor myckenhet.

Soppklimp har även namnet kams , se vetmjölskams!

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Folj. M 81

Kornjölkskams.

2.

3.

Man tog kornmjöl, gjorde en rysli' tjock rening (smet) , så tog man åv den med en träsked och la' i vatten som var saltat och som koka .

Det var stora klumpar. Dom tog de där kamsan och åt te fläsk.

Ärtmjölkskams.

Man gjorde den på samma sätt som kornmjölkskamsen , men hade ärtmjöl i stället för kornmjöl.

Medd.: Anna Berg , Vida , 55 år.

Vetmjölkskams.

Vetmjölkskamsen gjordes som annan kams , men den användes som klimp i kött-soppa . (se kött-soppa!)

Medd.: Krista Persson , Vida , 75 år.

1. kornmjölkskams. 2. kornmjöl. 3. rening. 4. ärtmjölkskams. 5. vetmjölkskams

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fol. M 81

Klibb. (klibb 1)

19

Dom kalla' de för klibb , som vi mer-
ändels säger kams om . I Ovansjö heter det klubb² mest . Sämt har dom äti mycke
där , Ovansjö klibb , står det ju också.

Man tog ärtmjöl och blanda' i vatten , tog med ske och la' i klu-
klumpar i vatten , som koka . Det koka' ihop , så det vart hårt , smalt inte sö-
sönder . Ät fläsk till.

Medd. : Per Olsson , 71 år. Lund.

1 kams 2 klibb 3 ärtmjöl 4 gē-on-on
5 klibb-on

Pannlappar. (pan läp)

Man gjorde pannlappar av ärtmjöl¹ och mjölk. Man gräddade dem i en stekpanna², halvtjocka³ ungefär som tallriken här (en vanlig porslinstallrik) grädda⁴ store⁴ staplar med pannlappar.

Medd.: Erik Andersson , 87 år.

1 ärtmjöl 2 stekpanna 3 halvtjock
4 staplar - kar

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fagl. M 81

Pärpannkaka. (pærpannkåks)

Man tar kôkad potatis , stampar sönder den , rör i rågmjöl och låter det stå och sötna. Det skall vara så tjockt , att man kan baka det (forma det) så gör man en botten , viker opp kanterna och lägger bärmos på och lägger sedan på en botten till , varefter man sätter kakan i ugnen och gräddar den .
 Man kan också bara göra kakan enkel och grädda den så .

Medd. Anna Berg , försörjningshemmet , 72 år. (från Trösken .)

1 stampas sönder 2 rågmjöl
 3 sötna - ; 4 botten

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ARSUNDA
 Fagl. M 81

Kaka. (kåkris)

Kaka skulle man ha , när man gick med barnsölsmat. Man kokade risgryn i mjölk, hade i sirap. Sedan tog man grynen av elden och lät dem svala (svalna) , gjorde en blandning av mjölk , vetemjöl , sirap, kanel , karamumma (kardemumma) slog gryngröten i denna blandning och slog sedan upp alltsammans i ett kakfat, ett kopparfat och gräddade kakan i ugn .

Sådan kaka hade man även med sig till kalas , bröllop , gravöl.

Tårtor. tårtor - tårtor

Man gjorde tårtor av smördeg , skar e rimpa med en tårtspör och skar ut krokar på den .

Tårta här - bakelse eller snibb jfr Hedesunda snibb.

Medd.: Kristina Persson , Vida , 75 år.

- 1 bagosmat
- 2 svärb
- 3 karamumms
- 4 rimps
- 5 tårtspör
- 6 kråk-ar.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fagl. M 81

Med kokning " menar man allt som är soppa men inte vällingar.

" vi är tvunjin och ha nån kokning i dag , vi har så smått om mjölk , " kunde man säga . Ord³ s⁴öppa , supan äro regel , dä⁵emot har sö -- sud -- hittils ej anträffats. Ordet supan är utomordentligt vanligt , det förekommer som senare led i sammansättningar mycket oftare i Årsunda än som senare led mycket oftare i Årsunda än i hittills undersökta socknar.

Supanmat som benämning på den rätt, som följer efter den första , vid middagar etc. är känt . "Vad ska vi ha till supan⁶mat i dag ? " Möjligen är det vanligare att säga : " Vad ska vi ta förl⁷supan i dag ? "

Om en soppa surnat , säges de⁸ vara vrein . "Suppe ä vrei idag, de ha vari för varmt."

1. k¹ökning 2. "vi är tv²unjin o ha nån k¹ökning i da³, vi har så småt om mjö⁴ljon"
3. s³öppa 4. s⁴uppan o. n. 5. s⁵uppansmät
6. s⁶uppan o vrei.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Folj. M 81

" Supane benämnes ofta efter dess huvudsakliga ingrediens, t. ex,
drickssupan, ^{1.} äppelsupan, ^{2.} köttsupan, ^{3.} strömmingssupan, ^{4.} köttsupan.

Vidare har man humoristiska och skämtsamma namn, t. ex. blaggarssupan,
fattigsupan. ^{5.} (Det förra tycks vara speciellt för Årsunda.)

1. dricksupan 2. äppelupan 3. fjötupan
4. strömmuspan 5. blagaupan

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935

GST. ÅRSUNDA

Fol. M 81

Dreckssupan.

2. Dom koka opp drecka , smälta på med vatten och mjöl. Dom kunna blanda
 i vatten i drecka , så det int vart så frent³ (fränt - starkt) Sen⁴ bätta dom⁵
 i brö , det var lite tunnare än vanligt spettbrö⁵, dom kalla de' för tunnbrö⁶.
 Det var ingen haga⁷ i de' utan siktat rågmjöl i .

Till dreckssupan äts strömming , glödstekt . Man lade strömmi
 mingen på entallrik , slog opp supane i ett fat , åt ut detta och höll ström-
 mingen med vänstra handen , medan man bet av den.

Medd.: Anna Berg : Vida , 55 år.

1. dréksuppan. 2. dréka. 3. frent.
 4. sen = sedan. 5. bätta = bryta.
 5. spétbrö. 6. ténbrö. 7. hagrö (= havor)

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ARSUNDA
 Föj. M 81

Strömmingsupan.

Man tvätta strömmingen, rosta ^{2.} åv huvun och allt, men en del lå¹ i n ,
 som han var , lå¹ den i vatten och så fick han koka. Sen tog man strömmingen,
 när han var koka , glötte opp^{3.} n , slog i en tunn rening⁴ eller gjorde en smält-
 ning , som dom säger -- smälta på supane^{5.} , sa dom.

Medd.: Anna Berg : Vida , 55 år.

1. strömmingsupan. 2. röstr-åv 3. glöts -
 glöts ~ ghot. 4. rening = avledning.
 5. smälts-på supane.

Klympsupan eller Stinksupan . *kympsupan*
stingsupan

27

Man slår i vatten i en panna och saltar, låter det koka opp , tar sen lite mjöl
mjölk , har vetmjöl och ärtmjöl i den , så att det blir en tjock rening¹ (redning)
tar av reningen på en visp och ruskar , så det kommer småsmuler i pannan och ru-
och ruskar i den där reningen . Man åt hagerbrö⁴ tell , så det damma⁵ .
(=bara rök efter)

Stinksupan , sa' dom , för dom stank i den där reningen , hä var jussom passugare⁷ , hä . "

Medd. Anna Berg , Gammellassas , Vida , 55 år.

1 rening = avredning 2 småsmuler
3 rösk-i = kakai 4 hagerbrö 5 damms -- ;
6 stingska - stark - stänka . [hä stingska =
det stänker - småregnar - yttest vanligt uttryck]
7 påsug = lamply .

UJMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fagl. M 81

Fattigsupan. (fätsupan)

25

Man kokade en näve risgr¹yn i vatten, tillsatte serap² och ättika³, smälta⁴ på med siktat kornmjöl och vatten, kunde blanda litet potatismjöl⁵ med kornmjölet.

Blaggarssupan. (blågasupan)

Man kokade krossade korngr¹yn i vatten, smälte sedan på med kornmjöl och mjölk⁶.

Medd.: Per Olsson, 71 år, Lund.

1 risgr¹yn 2 serap² 3 ättika³ 4 kornmjöl⁴
6 smälta⁴-på böjes smälta --; även smälta⁴-
smälta - smält.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fogel. M 81

Pärsupan .

pärsupan

29

Man kokar pärsupan på korvepad. Hade man inte sådant , fick man ta vatten . Pär
Pärbitar och rotbitar kokades och man redde av med mjölk och mjöl .

Medd.: Kristina Persson , 75 år.

1 kerospa

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935

GST. ARSUNDA

Fogl. M 81

Helgrynssupan .

(helgryns¹sup²on)

Man kokar helgrynen i vatten , om ma har , tar man köttspad och kokar dem i .

Sedan smälter man på med mjölk och kornmjöl . Om man vill, kan man koka pär-
bitar lamm³ .

Medd.: Kristina Persson , 75 år.

Köttsupan .

(k³öts³u³p³a³n)

Man kokade kött , sämer slag , ben och sånt , kokade kålrötter och morötter till
tillsammans , tog sedan upp köttet, redde av med vatten (eller mjölk) och mjöl .

Sedan kokade man vetmjölskams⁴ och hade i . /Om kams, se denna rätt: /
Kams = klimp.

Medd.: Kristina Persson , 75 år.

1 smälto-på 2 lammé = flboammans (= lag med)
3 sämer slag ~ sämerglag. 4 vetmjölskams

Ärtvälling.

(ärfvälling)

31

Man kokade ärter i vatten med någon köttbit. Tell de
mesta redde dom ² äv me vatten och kornmjöl, siktat, hä ha liksom skuri sä bät
bätter ⁴ mä kornmjöl.

Medd.: Kristina Persson, 75 år.

1 göt bit 2 re-äo 3 kornmjöl
4 bätter = bätke.

Rotvälling.

Man kokade rötter, som man skurit sönder, och sedan de blivit mjuka, redde man
äv med mjölk och kornmjöl.

Medd.: Erik Andersson : Hedkarlby, 87 år.

5. rotvälling.

Bensupan.

32

Bensupan koka dom på ymse vis^{2.}, hade ben och koka och koka rot-bitar och
pärbitar i och redde äv med kormjöl .

Medd.: Erik Andersson , 87 år, Hedkarlby.

1. bensupan
2. ymse vis.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fogd. M 81

Kål.

1.
Kål, det var söndags -och högtidsmat. Man skar sönder kålen och kokade den med ett stycke kött , fläsk eller ett ben. Sedan smälte man på med kornmjöl[?] och vatten eller mjölk .

Medd.: Anna Berg , Vida , 55 år.

1. kål-n.
2. kornmjöl

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Folkl. M 81

Vattseppa.

(vattseppa)

34

Man kokar svisker och russin, kryddar med kanel och saffra² "till å få färg" smälte på med vatten och pärmjöl³.

Man kunde ha i risgryn eller --på senare tid --sagogryn.

Medd.: Kristina Persson, Vida, 75 år.

Äppelsupan.

(äppelsupan ~ äppelsuppa)

Äppelsupan skall vara finmat. Man koka bitar av äpplen, fyrklyfter, skar mitt itu två gånger, redde över med vatten och pärmjöl, söta med sirap.

Medd.: Kristina Persson, Vida, 75 år.

1 sötsker ~ sötskor 2 saffra 3 pärmjöl
4 fyrklyfter.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935

GST. ARSUNDA

Fogl. M 81

Blaggarnssupan.

(blågagssupan)

35

Man kokar risgryn och svisker¹
och lite kanel² och redde av³ med pärmjöl⁴ ~~och~~ vetmjöl.

Annat sätt.

Man kokade risgryn, hade i sirap och redde av. Det var vatten man
kokade i. --" Nu ska vi kok' oss lite blaggarnssupan," sa' dom.⁵

Medd. Anna Berg, 55 år Vida.

1 svisker 2 kanel 3 re-av 4 pärmjöl
5 "nu ska vi kok' oss lite blågagssupan"

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fagl. M 81

Kärnmjölkssupan1 2 3
jgēnmjōlksupan

Man kokade söt kärnmjōlk i en panna, gjorde smältning² utav kornmjōl och kärnmjōlk³, tillsatte litet sirap⁴.

Denna soppa brukade ersätta "drickssupan"⁵, när man hade ont om dricka, dan påminde om denna i smaken.

Medd.: Anders Björkman, Lund, 74 år.

1 jgēnmjōlk 2 smältning 3 kärnmjōlk
4 sirap 5 drickssupan

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935

GST. ARSUNDA

Fgl. M 81

Kallskål.

Kallskål kunde användas som sup¹mat². Det var dricka, sötat med sirap
 samt med ibättat bröd.³

Medd.: Anna Berg, Vida, 55 år.

1. kallskål. 2. sup¹mat². 3. ibättat (= ibrust)

Midsommarmat

Gästrikland

Årsunda sn.

(Från Velams i trösken)

Mor kokade upp nysilad mjölk , vidpade sur grädde i den i ett stenfat, så att det vart fradgigt, sedan fick mjölken stå ett par dagar och den äts som den var med träsked ur fatet. Det var vanlig mat på midsommarn , men jag minns inte vad det kallades.

Hedd., fru Emma Persson , Österberg, Storvik , född i Trösken , Årsunda. 50 år.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fol. M 81

Bärkaka. bärkåkis

39

När man bakade rågröd, ¹vek man kanter på en kaka, rörde rågmjöl i bärmos ²
till en stadig gröt och bredde denna på den den ogräddade kakan, varefter ³denn
denna gräddades som annat bröd. Brukade göras om höstarna, då man hade färskt bär
bärmos.

Blåbärsgröt. blåbärsgröt

Man kokade blåbär och smälta ³ på med mjöl (rågmjöl) och vatten. ⁴

Medd.: Anna Berg, försörjningshemmet, 72 år.

1 rågröd 2 bärmos 3 blåbär 4 smälta på

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Folj. M 81

Pärklubb.

Man kokar pären, skalar dom och mängtat sänder dom i ett tråg med
 en pärsamp, en del har en stor slev också. Sedan kokar man opp mjölk, sen
 har man i pärmosen i mjölken, som man saltat i och rör om i pannan, tell det de
 kokar. En del kunde ha i mjöl i mosen också. Man rörde om med en kräkla.

Medd.: Anna Berg, Vida, 55 år.

1 pærklubb. 2 pæron = potatis. 3 mäytis =
 "röra" 4 frög-ø. 5 pärsamp. 6 slev
 7 pärmös-n m. 8 mjölk-mjölkpan.
 9 krækla.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ARSUNDA
 Fgl. M 81

Helstekta kålrötter.

(spekta rötter)

(stekta rötter.)

Rötter for dom och stekt mycke¹ för² i bastuan, när dom skull' sitt
 och bråka³ line' Dom stekte dom me bå skal och allt, och drog åv dom skale' sen.
 Dom stekte dom i askan, sen dom hade hölli⁵ på och mälta⁶ i bastuan. Int' tyckt
 tyckt' jag dom var go, se⁷ hettan spänd' på⁸ döm, så dom vart jussom slasku-
 ga⁹ inni, och när dom vart kall, så vart dom jussom klamuga.

Kokta rötter.

Dom koka rötter mycke', koka dom hela, om dom var små, skar dom i bitar, om
 dom var stor, åt dom te kött och fläsk.

Medd.: Erik Andersson, 87 år.

1 mytja 2 bastu bastu³ - bastu³ 3 bråka³
 (= linbakar) 4 sen 5 hök³ - hök hök 6 mälts³
 7 hettan spänd-på dom = hettan påverkade döm (oå)
 kraftigt 8 skäskä = vät 9 kehärmü. (frall o. smetig sp. ty. klam!)

Rötter och pären.

Man råskalar ^{1.} rötter och pären, ^{2.} bättar sönder dom och låter dom koka, tell dom är mästa sönderkoka, sen smälter man på, så att det blir tjockt. Man äter smörgås eller fläsk till.

Medd.: Anna Berg, Vida, 55 år.

- 1. rötter o pären.
- 2. bättar sönder = skära sönder i bitar.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fol. M 81

Potatis stekt i aska.

pärren stekt i aska

43

Gästrikland

Årsundaasn.

När vi ha legga i skogen, i kolkojer, så var 'e te gräv' ner pärren i aska. Man la' ner askala pärren och hävd aska över. Det gick lika fort som te te kok' dom.

Medd.: Erik Andersson, 87 år.

1 ligis - lag - lëgis 2 kök köis 3 pärren = potatis
(- e pärri -) 4 hävris - hävris

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935

GST. ÅRSUNDA

Fagl. M 81

Ärtstuv.

Man hade korngryn² -- krossa' -- och tog ärter och koka de' lammé³

och lät kött och fläsk också koka lammé . Det fick koka , så att det blev rik-
tigt tjockt . så kniven stog (i det) Då hade man tagit opp köttet och ~~fläsk~~ ^{fläsk}

förut (detta skulle koka med grynen och ärterna för att ge smak) och
sedan åt man det särskilt (skärskilt.) Man bärga' så länge på det där.

Vi bruka koka det i skogen , när vi låg borta.

Köttet och fläsket åt man med bröd, men till ärtstuvén åt man inte
bröd.

Medd.: Erik Andersson , 87 år. Hedkarlby.

Ärtgröt.

Hän ikting var det inte så många som koka ärtgröt , men nog har jag äti
sån. De Ovansjö var det många som koka. Gröten var jussom klamugare
än klubben , var inte så bekväm som klubben . Dom åt fläsk till ärtgröten.

Medd. se ovan!

1. ärtstuv. 2. korngryn. 3. lammé. 4. bärgis-sa(-reda sig) 5. ärtgröt.

Ärter och gryn. (ä¹tar o g²r³yn)

Ärter och gryn, krossa¹ korngr²yn, koka dom ilag³. Först feck dom stå oc
och blöt sä⁴ och sen koka man dom i en tvärhast⁵ i lag mä en köttbit. Det var
duktin mat det där, vi koka sän⁶ i skogen, men dom kunna koka sän i bondgårdarna
na också. Kalla det bare för ärter och gryn det där.

Medd.: Erik Andersson, 87 år.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fagl. M 81

1 krossa korngr^{yn} 2 elag = tillsemmarna 3 blöt, sä
(- ligga i blöt) 4 tvärhast 5 duktin = keraffig
6 sän = sådan

Rosta te hästkött.

När jag tjäna , rosta vi te hästkött. Vi koka' de' i flera vatten ,
 böt om vatten 5 -- 6 gånger. Sen koka' vi in fläsk i de' , koka' de' me'
 fläsk . Sen stekt vi de' me' fläsk i pannen , de' vart som de' skull' ha vari'
 storsönöt, ^{kött 3} Det var oppe i Nonåker, ⁴ Nordanåker , säger dom nu.
 Vi koka' hästköttet ute i brüstuspissn. ⁵

Medd.: Anna Berg : Försörjningshemmet , 71 år.

- 1. röstb-tä = göra i ordning, bereda. 2. hästfsöt
- 3. stögönöfsöt = kött av nötkreatur.
- 4. nonåker. 5. brüstuspissn

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ÅRSUNDA
 Fgl. M 81

Spicket fläsk .

(sprizza fläsk)

47

Man saltar ner fläskstyckena¹, låter dem ligga några dagar, tar sedan upp dem ur laken² och torkar det³, först lätt i ugnen och låter det så torka i en häbbre⁴ genom att det får hänga .

Stekt fläsk.

(stekt fläsk)

Man sletar ner fläskbögarna och skinkorna och tar upp dem ur laken, blöter ur dem och steker dem i bakugnen .

Medd. : Anna Berg , försörjningshemmet . 72 år.

1. fläskstycker 2. d.v.s. saltlaken; låter
- laken 3. förkeb.

Spicket fårkött.

Man åt mycket spicket fårkött förr i världen. Det var bogarna.

Fårbogarna saltades ner^{1.}, fick ligga några dagar i lakan^{2.}, sedan togs de upp ur lakan^{3.}, och torkades oppitaket^{4.}, när det var varmt. Man lät igen spjället^{5.}, (spälle) sen man ha baka, så blev det varmt. Så bar man ut fårbogan i häbbre och använde av dem särskilt till massäcksmat.

Medd. Anna Berg, Vida, 55 år.

1. spiffs 2. färfsöt 4. stak-läfs
5. späl-s.

3. läker = laken, oberst. form. läfs-s ~ läker.

Grynkorv. (grynkorv)

Man kokade korngryn , te dom vart som en riktigt tjock gröt.

Man kokade stora grytor fulla. Sedan tog dom av grynkorven¹ , skar av och stekte lamm² fett i en stekpanna.

Grynkorv , det var en sorts förlagsmat³ , det var kvickt för gummorna , när karlarna³ skulle ut , att göra i ordning och steka opp grynkorv.

När man for på forer⁴ , alltid fanns det grynkorv oppvämt.

Medd. : Erik Andersson , 87 år.

1 lamm² 2 förlagsmat³ 3 k³eran - k³eran
4 för⁴is - för⁴er - för⁴er

Risgrynskorv. risgrynskorv

50

Man kokar risgryn i mjölk, tills det blir en tjock gröt, vill man re av², så får han re av då med mjölk och mjöl. Så³ risgrynskorv gjorde dom mycke för⁴, och då åt dom fläsk eller bärmos till. Den kryddades med si⁵rap eller socker samt kanel.

Risgrynskorv var vanlig söndagsmat.

Medd.: Kristina Persson, Vida, 75 år (Sågsvevor.)

1 risgryn 2 re-av 3 sån = sådan
4 för = föv = kilijon 5 serap 6 socker

Hackkory.

¹
²
 Man slaktade storsönöt och tog reda på det sämre köttet för
³ sig och inmaten, ⁴ lungor, (lever), mälten och annat skräpkött. Det kokades,
⁵ man skrädde av det och hackade det, ⁶ kokade det sedan i hop med krossgryn,
 vilka förut hade kokats mjuka. Det kokades tillsammans i en murpanna. Så tog
⁷ man sån hackkorvsgröt och stuppa ⁸ i skinnen. Det var raka ⁹ tarmar av storsö-
¹⁰ nö. Man stuppa i med ett kornhorn, ¹¹ stuppa sedan för ändarna på korven.
¹²
 Torka korven, hängde den på ett spett, gjorde ett vred på korven, för han
 var hal.
¹³
¹⁴
 Sen Man barn ut korven i bastun, hängde den på ett spett över lavan,
 så den vart riktigt torr.

Medd.: Kristina Persson, Vida, 75 år.

1 häkero. 2 stögonöt. 3 inmat. 4 mälto.
 5 skrä-skreda-skret (=rensa) skrä-äo.
 6 krossgryn. 7 murpanns. 8 häkrosgröt.
 9 stups = stoppa. 11 stups-för 12 vrel = omvridning
 13 bastun. 14 lav.

Användning av hackkorv

Man stekte korven endera i panna eller på glö¹n , brevé glö²n. Man la korven
då på järnhäl²la brevé glö²n. ~~Man kok~~

Man kunde också kok' opp lite saltvatten och håll över korven , så att den int
inte blé så stel.

Medd.: Kristina Persson , 75 år.

1 glö¹-n f. 2 järnhäl²la.

Ispenkorv.

ispenkorv

Man gör ispenkorv etter grisar , tar korngryn , ¹sväller ²sväller dom lite (låter dem svälla i vatten) slår på dom kokat vatten , sen det har stått , blannar man i lite rått kött . Man tar ⁴sämme kött , Det har först ⁵hackats med ⁶hackknivar i en ⁷hackränna . Sedan man har blandat ihop ⁸korngryne och det där köttet , så stoppar man korven i ⁹svintarmar. Man gjorde ispenkorven i granna tarmar , som man ¹⁰rosta som vanligt.

Medd. : Kristina Persson , 75 år.

- 1 gris - 2 korngryn 3 svälls - svälla -
- sväll 4 sämme kött. 5 häks - 6 häkniv
- 7 häkränna 8 stups 9 svintarm
- 10 rosta = gån i ordning

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ÅRSUNDA
 F. M. 81

Vöra i ordning tarmar.

1. Grevtarmars, som användas till blodkorv, krushatten etc. Först ska
 3 dynjan ur ~~det~~, man tömer ur det som är ini. 4 Sen ska han vändas, och
 6 rostas ur med hett, man lägger 1 n i hett vatten, tar och drar av det som
 är utanpå, lägger den sen i ljumt dricka och salt, låter den ligga där
 ett tag, sen sköljer den i varmt. Sen stuppar man i korvmaten och sätter ihop
 ihop den med 10 inkomme korvsticker 11. Det är järnsticker 12 med ygla på. Man smörjer
 14 smörjer dom på en järnring och hänger opp dom, när man inte begagnar dom.
 15

Medd. : Anna Berg, försörjningshemmet, 72 år.

1 grävtarm 2 krushatt 3 dynja 4 töms s. ini
 6 västb-s-ur = rengöras 7 dricka 8 stupa
 9 korvmät 10 inkomme korvsticker 12 järnsticker
 13 ygla = ygla 14 smörja smörja smörja
 15 järnring.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ARSUNDA
 Föj. M 81

Ta reda på tarmar.

Raka tarmar.

Man tog reda på tarman ¹, skilde dem åt, när man tog inmaten ur kreaturet ²,
 tömde ³ ur dem, vände dom, och sköljde dom. Sedan gnider ⁴ man dem i sand eller
 i snö, måste gnussa ⁵ dom riktigt, gnuss ⁶ ur det där tjocka, te dom blir ren.
 Man hadd en halmsudd ⁷ och gnussa med händeren mot backan ⁸, antingen det var snö
 eller i sand. Sen hadd' man dom i sodavatten. Sedan var det te blås' opp dom
 och lägg' dom i iskallt vatten och dra, dom fick ligga, te vi såg, att dom var
 ren. Man vände dom på en pinne ⁹, satt pin i än ¹ på skinne' och sätt andra än
 på pin ⁸ emot sä och drog på skinne'.

Medd. : Kristina Persson, 75 år.

1 tarm-br-13n 2 inmat 3 töms-tömda-
 tömt 4 gnib-gne 5 gnüs- --; so. vb = gno-
 gnugg- 6 halmtüd = halmsudd. 7 bak13n =
 maten. 8 pina ~ pin 9 ändis ~ än.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ARSUNDA
 Fgl. M 81

Krokiga tarmars beredning.

Krokiga tarmar bir rak dom också , när dom blir kvista , Det är när¹
skiljer fett¹et ifän , nu kvistar dom dom inte mer. Nu drar dom åv det där.

De krokiga tarmarna kallar dom för lyntjilar² -- lunkilar , dom bir rak dom
också , när dom bir kvista . Kvista , då lagar man så att fett³et kan lossna ,
och man skrapar av det.

Medd. : Kristina Persson , 75 år.

1 kvista -- ; kvista, n. vt. 2 lyntjilar
3 loss -- ; n. vt = lossa = bli lös.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fogl. M 81

Sylta.

1 sylta 1

Man tog både kalvkött¹ och svinkött², kokar det och hackar det i en hack
hackränna³. Om dom har mycket flott lamme⁴, måste det vara kalvkött också.

Det blir kalvsylta⁵ och svinsylta⁶, kalvsylta är goare den än svinsyl-
tan.

Medd. : Anna Berg , försörjningshemmet, 72 år.

1 kalvjöt 2 svinjöt 3 hackränna
4 lamme 5 kalvsylta 6 svinsylta
även soyn- t.e. soynfarmar ~ soynsylta

Skånsylta.

(stängsylvta)

Man högg av benen av kalvar och kor vid knäleden, skällade föttern, flådde
 dem ej utan skrapade dem blott, späntade¹ av dem, knäckte stora benpipan,
 kokade dem, skummade av flottet och tömde² sedan upp syltan i en stenkruka och
 förvarade tills man åt upp den. Adetafeta³ skummet fick svalna, lades i en
 burk, kallades klövfett⁴ och användes att smörja spinnrocken med.⁵

Medd.: Anders Björkman, Lund, 74 år.

1 spänta-äv 2 tömde - tömda - tömt
 3 svänta - svänta - svänta 4 klövfett
 5 spinnrock

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ÅRSUNDA
 Fgl. M 81

Pölsa. (pölsa)

Man kokar kött för säg¹, såmer kött², och hackar det i en inkom²
 hackränna³. I spadet⁴, vari det har kokat⁴, låter man sedan korngryn⁵ koka,
 sedan de äro färdiga, blandar man dem med det hackade köttet.
 Det är vanlig pölsa.

Medd. Anna Berg, 55 år, Vida.

1 säg = sämre 2 inkom = särskild 3 hackränna
 4 spad 5 korngryn.

Blodpalt. (Blödpalt)

Den vanligaste palten var blodpalt. Så kallas den ej mer, utan man säger paltbröd. Man gjorde en tjock deg av blod och rågmjöl, bakade kringluga kakor, som tas ut med mått (måt), kakmått, hålmått, liksom vanligt rågröd. De torkas i take, annars så myglas dom. Ater fläsk åträtt, (åt), rysli gott, när fläsk är färskt. Mjölksås kokas till, man slå mjölk i en panna, gör smältning av mjöl och mjölk.

Medd.: Anna Berg, försörjningshemmet, 72 år.

1 rågmjöl 2 kringluga = rund. 3 mått - 4 kakmått
5 hålmått 6 ånsj sa myglas dom.
7 åträtt ~ åträtt 8 när färskt & färgt
9 mjölksås 10 smältning

Blodpalt.(brö

alt

)

Blodpalten skulle vara mysket hårdare än blodkorven. Man mängtade den med händerna¹, gjorde liksom runda bollar och kokade, la upp det på duk och det fick rinna av.² Sen den ha torka³, palten, sparade man den och hade den till vintern.

Värmd blodpalt.värmd brö

alt

(Värmd palt och pären)

Man stekte opp fläsk, tog opp fläsket, skar sönder palten och bätta⁴ i pannen lammé pärbitar⁵ i det feta, slog på vatten och saltade och lät det koka opp i stekpannan, satte sedan stekpannan på bordet, och hade då fläskbitarna på en tallrik. Man kallade det för värmd palt och pären.

Medd. : Anna Berg, 55 år, Vida.

1 mängtade -- 2 rinta av 3 torkas 4 bättis - i
5 lammé = tillsammans 6 pärbit.

Blodkorv. (blökorv)

152

Dom rörde rågmjöl ¹ lammé ² blon ³, had' i meram och salta ⁴,
sen var' e te lag te skinnen ⁵, stupp i blomaten ⁶, sätt i sticker ⁷ och koka i
stora gryter. Man tog ⁸ svinskin ⁹ och fårskinn ⁹, det går an te ta stor-
sönötsskin ¹⁰ också. Man ska ta brev ¹¹ kungshatten ¹² och dom tar kungshattem lam-
mé också.

Blodkorv i tyg. (blökorv i tyg)

Dom syr blodkorv i tyg, i skinn av tyg, tar lintygsärmar ¹³ och syr ihop. Det
gick bra det, sen var dette sprätt' opp och riv ur ärmen, renast spelé' hä,
te ha såna ¹⁴ och int' höll' på me skinnen (dvs. kreaturstarmar)

Medd. : Anna Berg, försörjningshemmet, 72 år.

1 rågmjöl 2 lammé 3 blö-n 4 meram
5 gin-s 6 stupp-i 7 blömat 8 svingin
9 färgin - fågin 10 stögenotsgin 11 brave
12 kungshat 13 lintygsärm.

Kolbullar. (Kölbullar)

Man vispar till en tjock smet av vatten och mjöl, håller den i en stekpanna,
i vilken man har stekflott², rör om i pannan och låter det grädda³ på båda sidor.

Man har då en tjock bulle.

Sluring. (sluring)

Man vispar till en smet av mjölk och mjöl /kan ta ett ägg, om man har /,
tömmer det i en panna med fläskflott² och låter det koka. Härtill åts bröd
eller också smörgås.

Medd.: Anders Björkman, 74 år.

1 stekpanna 2 stekflott 3 gräddis - - ;

Pärdupp. (pär¹d¹ü¹p)

64

Man hade stekt fläsk i pannen, sedan slog man i mjölk och när den kokade, ~~ejo~~
gjorde man en smältning¹ av vatten och kornmjöl².

"fä³nt var vanalu på smöre, när man har gott dupp på bole"

Detta dupp äts utan fläsk, i många fall, man värmd⁵e då upp flott i stekpannan.

Man slog duppet i en "kupp (en skål)", stäck kniven i pärbiten och duppa den i
pärdupp⁴e. Pären hade man på sin tallrik, duppet i en gemensam skål på bordet.

Hedd. : Anders Björkman, 74 år.

1 smältning 2 kornmjöl 3 fä³nt var vanalu
på smöre, när an har g⁵tt d¹pp på bole
vanalu = stöaktig (eg. smogillat arnat!)
4 d¹ppis i pär¹d¹ü¹p 5 st¹ick¹s - st¹ök - st¹ü¹g¹e

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fol. M 81

Mjölksås . (mjölkⁱsås)

6.1

Man slår i mjölk i en panna , gör en smältning i en kupp² , har litet fett i pannan förut och slår sedan i smältningen i pannan.

Medd. : Anna Berg , försörjningshemmet, 72 år.

1 smältning 2 kupp-on = mindre matkål = skal.

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Frgl. M 81

Strömming. (strömming) 1

66

Strömming köptes i kaggar från handlandena . Den åts alltid
salt , stekt på glöd ² eller ³ på tång . Den kunde även användas att koka
strömmingssupan på ⁴ .

Glödsteckt strömming åts liksom det var regel i södra Hälsingland
nästan alltid till dreckssupan ⁵ . Man lade då strömmingen på en tallrik , som
var och en hade framför sig , medan dreckssupane åts ut ett gemensamt fat.

Medd.: Anna Berg , 55 år ,Vida.

1 kaggar - br 2 glöd - n 3 tång - tång
4 strömmingssupan 5 dreckssupan

Torkad fisk .

I.

Nors. /

2

Norsen duger bare om våran , just i tjälskottet , (när tjälen går .)

Storsjönorsen var liten , bare en två -tre tum . Se sid !

Saltad fisk.Gröver⁴ fisk salta' dom ner . Det var braxen⁵ , gös⁶ , aborre⁷ , gädda⁸ och sik⁹ .Dom rensa' den och salta ner den i kaggår länge, men braxnen⁵ måtte dom syn' bra ,
så de' inte var binnmack¹⁰ i den (benikemask).

Saltfischen kokadom , om den var stor , men minder fisk stekt' dom , aborre eller

Medd. Erik Andersson , 87 år.

så.

Medd.: Erik Andersson , 87 år.

1 nöf-on 2 tjälsköt-t 3 stögonög
 4 gröv-grövor 5 bråksön ~ bråksnön -nör-nör
 6 gös 7 aborra 8 iöds 9 sik 10 binnmack

Kokt fiskrom. kokt fiskrom

65

1. Rörmen efter tocken där grovfisk (dvs. sik , gädda , braxen ,) tog dom rea
2. på , koka den och åt, koka sås sen och slog över , slog alltihop i en kupp
3. så dom feck ta bå röm och sås på en gång . Dom koka mjölksås eller gräslöksås.
4. sås.

Böndren hade siklänne neaför körka på den tin, nu går han int' opp där ,
när det är så mycke ställningar med badning . (Årsundabaden)
Medd.: Erik Andersson , 87 år.

1 röm-en 2 tocken 3 grovfisk 4 ta reä po =
faga reda på 5 sen 6 kupp = minde med
Karl = skal - spilkum 7 mjölksås 8 gräslöksås
9. siklänne = fångstplats vid stranden (för
sik).

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Fol. M 81

Norsfångst och torkning av nors.

Dom ha' fari' mycke' på norslanne' här (strandremsa av Storsjön : där man brukade fånga nors .) Dom ha fari' om nättren , haft lyse och fånga' me' häv. Norsen ha kommi' i stora strängar som en ström nere i vattna . Vi gjord' oss en eld på lanne' , då vi såg , när de där strängen(strängarna) kom , det var stimer alldeles ryslit . En stog och håll i farkosten , en stog och vevla' me' häven , så dom feck opp en hel sä i häven .

Sen bredde dom ut stora täcken eller sånt uta på backan och torka norsen på . Var de' fint solväder , torka dom på ett par dagar ,

1 färo - for - färe 2 mygga 3 nöglän-a
 4 nät - nätran 5 lyse 6 sträng - strängen -
 strängen - strängen 7 stim - stimer 8 farkost
 9 vevla me = hantera, binda med 10 sä
 11 bré - bredr 12 tögga - töggen - töggen
 13 uta 14 bakon = marken 15 torka 16 solväder

vart öväder, var e te bre gamla matter över dom .

Norsen koka dom , tvätta dom och la' i kok-
 kärnen som dom var , koka dom och koka mjölksås² till eller också hade man peppa
 pepparrotssås.³

Nors som kreatursföda.

Torka' hors stilla^{1,4} dom opp åt grisan⁵ och åt kon⁶ . (grisarna -- komma.)

Medd.: Erik Andersson , 87 år ,

1 öväder 2 mjölksås 3 pepparrotssås
 4 stilla -- ; ge till föda 5 gris-n - grisbr - grison
 6 kön - kör - kön ~ kökon

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ARSUNDA
 Förl. M 81

Klockbullar. (klockbullar)

71

När fäbodjantorna¹ skulle i fäbodarna², brukade de låna klocka för sommaren av pojkarna. Som ersättning härför skulle pojkarna få särskilt gjorda messmörsbullar³, vilka voro större än andra. De kallades klockbullar.

Messmörskrus. (messmörskrus)

Messmörskrusen voro små stavar av trä med utkrusade ändtytor. De anbragtes som man använder sigill, många på varje bulle.

"Du får en messmörsbulle av mäg, om du kåtar⁴
ett messmörskrus åt mäg", kunde flickan säga
åt pojken.

4 du får en messmörsbulle av mäg
om du kåtar ett messmörskrus åt mäg

Medd.: Anna Berg, Vida 55 år.

1 fäbodjantorna 2 fäbodarna 3 messmörsbullar

Messmörsbulla. *mässmögsbulla*

Man hade söt mjölk i en gryta , i denna lade man ner en tygpåse med kryddor,
 kanel , karamumma² och lagerbärsblad . Påsen fick ligga och flyta och koka i
 mjölken tills det hela blev tjockt . Då hade man i socker och smör , och sen
 när det var färdigkokat , hade man i smältning³ av mjölk och vetemjöl . Sedan fick
 fick massan svala⁴ i pannen , varefter man lade det däromessmör^{bull}verket i en
 handduk . För att det inte skulle bli kallt och därmed skört , medan man bakade
 bullarna , kade man handduken i knäet , så att värmen från kroppen höll det
 ljunt och mjukt , sedan tog man litet i taget , bakade (=formade med händerna)
 på ett byttlock till en liten kaka, vilken man påtryckte figurer med krus av olika
 olika mönster. Man hade alltid en hel mängd olika krus, messmörskrus.

Medd.: Anna Berg , Vjda 55 år.

- 1 tygpåse 2 karamumma 3 smältning
- 4 svala = svalna 5 mässmögsbulla = ämne till
- messmörsbulle . 6 söt 7 byttlock 8 mässmöskrus

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ARSUNDA
Fogl. M 81

Sötost. (sötost)

73

Sötost gjordes till bröllop och gravöl. Man värmde söt mjölk, hade i ostlöpe,
som när man gjorde vanlig ost, rörde sönder ostmassan och lät den koka länge,
silade sedan ifrån de ostbitar som blevo kvar i ett sikt, samt lade upp
massan i ett tennfat eller på ett poslinsfat. Det var vida flatafat.

Medd.: Kristina Persson, Vida : 75 år.

1 brölöp 2 gravöl 3 ostlöpe
4 poslinsfat

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
GST. ÅRSUNDA
Frgl. M 81

Att brygga .

När n ha gjort drecka¹ , har n gått upp kl. 2 på natten . Man har s-
 syfta² i maltet³ i ett kar på kvällen , blötte⁴ det och dunka⁵ ihop det , så
 hä skull⁶ ligg⁷ och söttna⁸ . Så gick vi upp på moron⁹ ett eller två , gjord
 eld under pannmurn om vi had' sän¹⁰ , koka opp vatten tre murar och slog
 de' på de där malte , Hade ett ro¹¹ och rörde med . Det var en trästav , som var
 var breare i ena ändan , jussom ett skaft hade de där ro¹² ,"(bra lik en åra)"

Sen när det har fått stått , skull vi ta och ösa opp det i muren igen --
 , skulle vara så lagomt , så det hann koka -- då öst vi det på fotbuntjen¹³ .
 Vi hade grova pinnar¹⁰ å botten och la' råghalm ovanpå . Så tog vi vörten¹² ,
 lät den bli kokhet och öste den på fotbuntjen⁹ , sen fick de' stå och rinna ,
 det silade igenom den där halmen , som låg på pinnarna.

Sen hade vi humla¹³ i murpannan och kokade den i bare vatten , slog ock-
 så det på fotbuntjen och det fick rinna åv genom halmen . Det som var kvar

1 dreckis - 2 syftis -- ; 3 malt - s . 4 blötis - blöta - blöt
 5 duntjis 6 sötnis 7 moron 8 ro n . 9 fotbuntjen
 10 pins - pin - pinor - on 11 råghalm 12 vör - m 13 humla is

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ÅRSUNDA
 Frgl. M 81

1.
 det var mästjen . Då vi öste på maltet i fotbuntjen , rann det åv i ett annat k
 kar . I det fick det svala² , sen had' vi i jäst och det fick jäsa över natten,
 när vi såg , att det börja' jäsa , så var det te frakt³ ner det i drickstunnan⁴
 i källarn.

Dom hade allti jäst unnan för unnan , dom bevara och slog i jästbytta.

Medd. : Anna Berg , 55 år, Vida.

1 mässtjen 2 svala = svalna 3 frakt ner
 4 drickstunnans

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ÅRSUNDA
 Fgl. M 81

Bakning av havrebröd. - (hagerbröd)

Man åt mycket hagerbröd. Man hade stora tråg, så
 sådana som det gick ¹ ² ³ ⁴ ⁵ ⁶ ⁷ ⁸ ⁹ ¹⁰
 i degen med hälften hagemjöl och hälften
 rågmjöl i tråget. Så hade man i jäst. Man skulle gå upp kl. 2 på natten,
 då hade man gjort i en deg om kvällen. Till degstöpe hade man vatten.
 Klockan 2, då tröa man opp degen och la ner den i ett annat tråg. När man
 tröa opp degen, skulle man ha hagemjöl till bordsmjöl. Sen la man degen i
 ett annat tråg och gjorde i en ny deg i det första tråget. Medan den jäste,
 skulle vi stå två vid bordet och baka ut. Man tog med en brödspada och la
 opp den färdiga kakan på ett bakbräde, där skulle kakan ¹⁰ ⁹ ⁸ ⁷ ⁶ ⁵ ⁴ ³ ² ¹
 sätta in kakan i ugnen med en lång brödspada, flyttade den över på brädet med
 en kort spada.

Då kakan skulle formas, tog man av degen, rullade en
 lång rull, skar av ett stycke av den, kavlade ut stycket, tog ut det med
 brödmått med ett hål i mitten. (i brödmått)

Medd. : Anna Berg, 55 år, Vida.

1 tråg - trögg 2 ämbar 3 hagemjöl 4 rågmjöl 5 degstöpe
 6 tröb - tröb - tröb = albet 7 tröb op 8 bagemjöl 9 bröspad 10 bakbräs

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ARSUNDA
 Frgl. M 81

Jäst. (2 öst)

I.

När pressjästen börja¹, trodde dom att det int² skull bi nå³
 bröd, om dom hade den. Dom fick mest gå i en ann gård och bess⁴ om en jäst-
 kruka⁵ för⁶. Dom tog jäst utå drickstunnor⁷, den pigga dom opp⁸ litet mjöl,
 så att dom såg att den jäste, det skulle röra säj. Man kunde färska på med lite
 litet pärmjöl.

II.

Det var dom, som spara deg och jäste med, dom skrapa¹ ur tråget och spara.

Medd. : Anna Berg, 55 år Vida.

1 pres: öst 2 bes-om = bedja om = tjuga 3 öst kruka
 4 för = förr 5 drickstunnor 6 pigga
 7 pärmjöl

ULMA 9304. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. ARSUNDA
 Fagl. M 81

Limkokning .

¹Stjärnan kallades huden först ²på pannan av ett kokreatur (under bläsen) , vidare dare hela huden på huvudet.

³Bälingar kallades skinnet på benen.

Av stjärnan och bälingarna kokade garvarna lim . Det kokades till en grötaktig massa , som breddes ut på nät till att hårdna. På detta sätt blev limkakan rytig och lät sig lättare brytas.

Medd.: Anders Björkman , Lund , 74 år .

Beredning av "klocksmörja." (klocksmörja)

Man tog mörjen av okokta färben , det var den finaste benolja, den användes att smörja klockor med, (stora golvyrs-veik)

Medd.: Anders Björkman , 74 år.

1 järn 2 fört = pränt 3 bäling
4 benolja