

9297

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Gästrikland
Järbo sn

9297

Nordin - Grip, I, 1938

ULMAs prägel. 1481 skattlagning.

Uppgift om meddelare

1 + 34 bl. 4^o
1 " "

240 910

Matlagning

Gästrikland , Järbo socken

Sommaren 1935.

T. Nordin-Grip

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JÄRBO
Fol. M 81

Meddelare i Järbo

2

Per Ersson, 84 år, (Dristis ^ÅPer Ersson) Nordanå.

Klara Kristina Hansson, f. 1862 i Ransäter, Värmland . (Ålandsmor.)

Bosatt i Järbo sedan sitt 18:e år , Kungsfors.

Hans Larsson, f. 1856.

Karl Erik Lindfors, f. 1874 . handlande.

Per Erik Persson, f. 1866 . (PerPers PerErik)

Järbo i juli 1935

J. Nordin-Grip

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JÄRBO
Fol. M 81

Man tillredde maten i kittlar¹, grytor², stekpannor³,
pannor och långpannor⁴.

Kitteln kunde vara av messing med blott ett par avvikna
snibbar till öron⁵, ett öra⁶, flera örer⁷. Kitteln saknade ben⁸, var vanligt-
vis rund i botten. Den kunde ha ett handtag som ett ämbar⁹, ett s. k. fatan.
Detta fatan kunde också vara löst. Så var fallet med grytorna, som oftast
voro av järn med små örer¹⁰, i vilka man stack än ett par grytkrokar eller
också ett fatan, som var ställbart för olika storlekar.

Stekpannan hade et/skaft, men vanligtvis inga fötter eller
ben. Däremot hade somliga grytor små fötter, ett slags dubbar, så att de
inte stodo på den kullriga botten.

Med panna menade man ett kokkärl, som i stället för örer hade
ett skaft¹¹, varmed man kunde lyfta den från elden, skaftpanna¹². Kokkärlden nämnd
nämndes ofta efter det vartill de användes, pärgryta¹³, messmörsgröta¹⁴, bärmos-
gryta¹⁵. Även storleken kunde de nämnas efter: tiekannsgryta o. s. v.¹⁶

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JÄRBO
Frgl. M 81

1 fjätel -lar 2 gryt¹³ -n -gryter -gryten 3 stekpann³
5 läppann³ 6 mäsing 7 ör¹³ -or -öron 8 ben - bönen
9 fatan 10 grytkrök 11 skaft 12 skaftpann³
13 pärgryt¹³ 14 mesmösgryt¹³ 15 bärmosgryt¹³ 16 tiekansgryt¹³

Korngrynsvälling

(korngrynsvälling)

Man kokade krossa¹ korngryn² i vatten³, smälte sedan på⁴
med mjöl⁵, skalmjöl⁶, det var sådant kornmjöl⁷, som såen⁸ var avskala. Såen
fick kon⁹, man ströja¹⁰ agnen¹¹ åt dom

Medd. : Hans Larsson , f. 1856.

1 krossa 2 korngryn 3 smälte-på
4 skalmjöl 5 såen 6 kō-n-kor-kōn
7 ströja 8 agnen

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO
Fgl. M 81

Klympvälling.

(klympvälling)

1. 2. 3. 4.
Man gjorde en smeta av sikta kornmjöl och mjölk i en kupp
och tog av det med en sked och lade i kokande mjölk. Det blev klympvälling.

Medd.: K. E. Lindfors. f. 1874.

1 smeta = smet 2 sikta 3 kornmjöl + kupp

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JARBO

Frd. M 81

Pärvälling. (pärvälling)

Dom hade ben , som dom ha skavi¹ kotte av . Det var ben med ett kärne² (märg) i benpipene. Dom koka dom . Så koka dom risgryn i och råskala³ päron och skar i bitar och hade i och gjord⁴ smältning⁵ av kornmjöl och mjölk.

Pärvällingen äts till middag , då man kunde ha grynkorv eller blodkorv först.
(äts föret -- till förrät...

Medd.: (Per Pers Per Erik) Per Erik Persson, f. 1866.

Annat recept.

Man kokar¹ krossa² korngryn i köttspa , och pärbitar³ med eller också lade man päron och korngryn tillsammans med nå⁴ kokött och lät det koka. Kokött -- sådant kött⁸ , som man får då man slaktar ett storsänöt , brukar ätas till potatis.

Medd.: Hans Larsson , f, 1856.

1 skåv 2 skåv 3 gjöva 4 smältning
5 kornmjöl 6 grynkorv 7 blodkorv 8 köttspa 9 pärbit.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Frgl. M 81

Helgrynsvälling. (helgrynsvälling)

Man kokade helgryn på mjölk , de skull' koka ungefär
en tim² , sedan var de 'te smält' på ³ med mjölk och skalmjöl.⁴

Medd.: Hans Larsson , f. 1856.

1. helgryn 2 tim² 3. smält-på 4 skalmjöl

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JÄRBO
Frgl. M 81

Bänkvälling. (Bänkvälling /

Det var så , att dom hade jussom en pyts¹ unner bänken² , ---
det var när dom hade väggbänkar³ -- i den pytsen rörde dom ihop mjöl - och mjölk
mjölkmatrester , som blev under veckan , sen på lördan⁵ koka dom det där och
gjorde smältning⁶ på det om det var för tunn. Det var ~~me~~ sån där kitt⁷ (rest)
av mjölk - och mjölkmat . Man kan förstå , hur det skulle smaka.

Medd. : K. E. Lindfors , f. 1874.

1 jussom 2 bänk-bänjen 3 väggbänk
5 lördan 6 smältning 7 kitt

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JÄRBO
Fgl. M 81

Risgrynsgröt.

Hästrikland

Järbo sn

Man koka' risgryn i vatten eller i vatten och mjölk, men de blev mer hårdkoka' i mjölken, sedan smälte man på med mjölk och skalmjöl (skalat kornmjöl). Slog opp i fat och ringla' sirap ovanpå. (seräp)

Medd.: Per Ersson, 84 år, Nordanå.

" smölt-på = redas av.

" skalmjöl = avskalad mjöl, fitt från sädos.

Järbo i juli 1935. I. Nordin-Grip.

Ärtklubb. (äf'klüb)

Ärtklubben han var stadi¹ riktigt ohjälpligt². Man kokade en gryta full. Dom rörde ihop klimpar³ av ärtmjöl och vatten och la⁴ ner dom i kokande vatten, som skull⁵ var saltat.

Man åt fläsk och vetmjölssås till Det gick mycket fläsk åt ärtmat.

Medd. : Hans Larsson, f. 1856.

Ärtklimp.- (äf'klymp)

Ärtklimp koka¹ en del, jag vet int² riktigt hur dom gjorde, rörde ihop klimpar och släfft³ ner i en gryta med vatten, som kokade. Dom åt fläsk till och när sås. (ärtklimpen troligen mindre klimpar än ärtklubben. Eppis⁴ antagande.)

Medd. : se ovan !

1 st¹ade ~ st¹adü 2 äf'kl²pligt 3 klymp-ar.
4 äf'mi⁴öl 5 släp⁵ps ~ släp⁵ta ~ släp⁵t ~ släp⁵is
~ släp⁵ta ~ släp⁵t

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Frgl. M 81

Pärgröt. (pärgröt)

Dom koka p¹äron och m²osa me en stor slev³ eller me en stamp⁴,
hade i mjölk i grytan och koka opp och rörde i pärgröten och hade i mjöl ocks
också. Det fick koka, tills det blev tjockt. Sen slog dom opp det i ett fat,
åt fläsk tell och bröd eller också bara bärm⁵os, om dom hade linbär (lingon)⁶

Medd.: (PerPars Per Erik) Per Erik Persson, f. 1866.

1 p¹äron = potatis 2 m²osa = mosa sönder. 3 slev = en
4 stamp = klubba att stampa illa m²osa sönder
potatis med. 5 b⁵ärm⁵os 6 linbär

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Fol. M 81

Pärpannkaka.

(pärpannkäki)

12

Man kokade p¹ärom², stampade sönder dom³, hade i kornmjöl⁴,
, lät det stå och sött⁵na⁶, lade i⁷et i långpanna⁸ och gräddade pannkakan. Åt⁹
bärmos¹⁰ till.

Medd.: Per Ersson, 84 år, Nordanå.

1 p¹ärom = potatis 2 k²örmiöl 3 sött³nis 4 l⁴ångpanna
5 b⁵ärmos

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JARBO
Fgl. M 81

Palt. / pält)

Palt det var blodpalt. Man ¹balldade blod och rågmjöl ², formade ³
 palten medhändren ⁴ och koka' den i vatten ⁵, stekte fläsk till, skar och åt.

Medd. : Hans Lärssonson, f. 1856.

1 blödpält 2 blö-n 3 rågmjöl 4 hån-hånen
 händor-händron 5 fläsk-fläsjs

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO

Frgl. M 81

Kaka -- grynkaka.

(kåker - grynkåker)

14

Kaka hade man till förning¹ . M n förvällde risgryn , hade i saffran² ,
så det fick koka lamma³ , så tar man av det, när det är tjockt , får stå litet
och gräddas i mullöga⁴, tills kakan blir ljusbrun . Brukar göras smältning ,
innan man slår den i mullöga.

Medd. K. E. Lindfors f. 1874.

1 föring 2 saffron 3 lamma = tillsemmat
med. 4 mullöga = rent kopierat med upp-
stövade kranter.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Frgl. M 81

Råmjölksystning. (råmjölk¹sy²stning³)

Man kokade råmjölk¹, till det vart² ostar³ i vasslan, sedan åt man den där ystningen⁴ med sked som vanlig⁵ süpanmat, hade smörgås till.

Medd.: K. E. Lindfors, f. 1874.

- 1 råmjölk
- 2 ost
- 3 vassla
- 4 ystningen
- 5 süpanmat

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Frgl. M 81

Pärsupa. (pær'su:pa - pæ'gri:pa)

Man kokar krossade korngryn , skalad potatis och rötter , skurna i bitar, samt smälter på med vatten och kornmjöl.

Per Ersson , 84 år, Nordanå.

1 krös-kargryn

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Fgl. M 81

Fiksoppa -- russinsoppa.

17

Man kokade risgryn i vatten, hade i fiker och russin,
sötade med serap, gjorde smältning med päronmjöl och vatten.

Medd.: Per Ersson, Nordanå, 84 år.

1. fik^sopp^a. 2. r^us^siⁿsopp^a. 3. fik^er - fik^er = katin-
plommon. 4. r^usⁱn. 5. s^erap. 6. sm^ältning.
7. p^eronmj^öl.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JARBO

Fv. M 81

Fisksö. (fisksö)

Fisksö, det är fisksoppa det. Man kokar fisken, silar ifrån benen, smälter på med mjölk och mjöl.

Medd.: Hans Larsson, f. 1856.

- 1 fisksö
- 2 fisk-fisken
- 3 ben-on
- 4 smält-på.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Frgl. M 81

Strömmingsupa. . . strömmingssö.

strömmingsupa ~ strömmingssö

Man kokade strömmingsupa eller strömmingssö, det var
 saltströmming, som kokades och sen smälte man på spa med mjölk och mjöl.
 Kryddade med peppar.

Medd. : K. E. Lindfors. f. 1874.

1 saltströmming 2 smälto på 3 spa

Kallskål. (kälskål)

Kallskål söp¹ dom på kalas², det var drecka³ med serap³ i.
Det var som e⁴ tvära⁵ soppa⁵ .(Kort)

Medd. : Per Ersson , 84 år , Nordanå.

1 süp¹ söp¹ | 2 drék² 3 serap³ 4 tvær⁴
5 söp⁵

süp¹ ma gē ~ dem söp¹ söp¹ ma gē

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Ftbl. M 81

Ölsupa.

(Ölsupis)

Man kokade dricka¹ och vatten², had i sirap², smält³ på med mjölk och vetmjöl³, förr kornmjöl⁴, gade i bröd. Innan man börja⁵ baka skorper själva, köpte man alltid såna.

Ärtvälling.

(Ärtvälling)

Dom la⁶ ärtren i blöt dan förut, innan dom skulle kokas, det var gräarter⁷. Dom koka⁸ dom i vatten, kokade kött och en bit kfläskörst⁹, först, tömde ärtren i spa¹⁰. Sen tog dom opp det och åt päron tell. Det var mest på lördan dom åt¹¹ där ärtvällingen på kvällen (oppvärm), så tog vi en brödbit och la en kötbit¹² opppå och åt kött och bröd. Int svält han ihjäl tå tå dé.

Medd.: Hans Larsson, f. 1856.

10 päron =
notatis.

1 drickis 2 sirap 3 vetmjöl 4 kornmjöl
5 skorper 6 ärt - ärtren 7 gräarter 8 tömde 9 spa

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JÄRBO
Frdl. M 81

Mjök till supannat. (supannat)

I. Man åt ur ett filfat¹ till supannat, det var ett tråg² eller ett fat, som man hade silat upp sötmjök i³, så grädden⁴ hade gått upp. Kring det sat man och åt med sked.

1 filfat 2 tråg trögga ~ tröggen 3 sötmjök 4 grädd

II. Oppkokad mjök och bröd - Det var spettbröd, som man hade i mjölken.

opkokad mjök o bröd spettbröd

III. Oppkokad mjök hade man till vattgröt.⁶ Man värmd opp gröten till, eller lade gröten i mjölken. Det var ett vanligt sätt att värma mjök.

Medd. : Per Ersson, 84 år.

6 vattgröt

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Fröjl. M. 81

Rovor . - / RÖVOR - R /

Man tog rovor , skar sönder, koka' och åt , det var till kött
kött . Det var sällan .

Medd. : Hans Larsson , f. 1856.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Frgl. M 81

Kålrötter.

(kålrötter)

24

Man åt kokat^{de} rötter , skar dom i tre — fyra delar ,
kokade och åt dem , åt dom mest till smörgås , kunna hända , att man fick strö
strömning också åt eller sill ibland.

Medd.: Hans Larsson on , f. 1856.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JARBO

Fgl. M 81

Ärtgröt. (ärtgröt)

Ärtgröt koka dpm som vanlig rågmjölsg²röt.

Den skulle vara bra tjock² . Den åts med fläsk och vetmjölssås³.

Aldrig åt man ärtmat och sill .

Medd. : Hans Larssonson , f. 1856.

1 rågmjölsg²röt . 2 tjock-tjock² smetmjölssås³

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Frågl. M 81

Grynkorv.

(gryn k. s. r. o)

(Viktig gästrikemat)

Man kokar krossade korngryn i vatten , sedan håller man på något spad ,
 köttspad eller fläskspad ~~an~~ äldre kokning , lät det fortsätta att koka och åt ~~sed~~
 sedan den grötaktiga "grynkorven" till fläsk eller bärmos.

Medd.: ~~Hans Larsson~~ f. 1856.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO

Frgl. M 81

Järbo i juli 1935. 7. Nordin-Grip

Färkorv.

(pärköro)

Man råskalade päron¹, stampade sönder dem², hackade färskt kött³, blandade det med potatisen⁴, stoppade korvmaten i tarmar⁵. Åt den där kormen till bröd.

Medd.: (Ålandsmor) Klara Kristina Hansson, f. 1862.

1 päron = potatis 2 stäm^{ps} - stäm^{ps} - stäm^{ps}
3 fä^{sk}t 4 korv^{mat} 5 tär^m - tär^m

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JARBO
Fgl. M 81

Göra ren tarmar. (2 ör 13 ren tärmar)

25

Man vände tarmen¹ och trampa² ner den i sågmölja³, sen skrapar man den och sköljer den i vatten⁴, vattna⁴ dom sen så do dom vart ren. Man skull myll⁵ ned dom riktigt i sågmölja.

Medd.: (Ålandsmor.) Klara Kristina Hansson, f. 1862. Kungsfors.

1 tärmar 2 trampa -- 3 sågmölja 4 vattna =
lägga i vatten. myll = gnosa ner.

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935
GST. JARBO
Frgl. M 81

Grynpölsa.^{1.}

Man tog räntan efter kor^{2.}, inmaten^{3.}, det var hjärta^{4.}, lunger^{5.}, njurar^{6.}, lever^{7.}, koka^{8.} det i vatten och salta. Så hade man kokat korngryn, krössgryn, förut för sig, sedan blandade man dem tillsammans med den kokta inmaten och lät det hela koka tillsammans. Man fick se efter, så att det blev lagom av vardera slaget^{9.}. Bröd äts till.

Man skyrd^{10.} opp litet fett och stekt opp grynpölsan i.

Kalvpölsa.^{11.}

Man tog inmaten av kalven och hacka den, sen man hade kokat den. Spa^{12.} tog vi vara på, man lade ner det och inmaten, som var hacka^{13.}, i koppar (kärl), det vart som bullar. Det var kalvpölsa eller kalvsylta^{14.}, sedan det hade stannat^{15.}.

Man tog huggu med, klöv det, villhjärnan skull vi ta bort, villören med, och käken bröt vi också bort. (Villhjärnan etc. det var körtlar det.)

Medd.: Hans Larsson f. 1856.

1. grynpölsa 2. inmat 3. ränta 4. hjärta 5. njurar (?)
6. lever 7. korngryn 8. krössgryn 9. lag - lagdja 10. gryn-
gylt-gylt 11. kalvpölsa 12. spa 13. köp 14. kalvsylta 15. stannat.

Pärduppa.(pär¹dü¹pa)

När dom hade stekt fläsk i e panna , tog dom
och slog vatten i pannan och salta' , sätt fram de i pannan -- sen de' har ko
koka' -- på borde' på en pannring' och duppa päron i och åt brö tell.

Medd. : (Per Pers Per Erik) , Per Erik Persson , f. 1866.

1 pän¹rin¹g 2 dü¹p¹a -- , r. v. b. - 3 pä¹ron = pota-
hö -

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO
Fgl. M 81

Kolbullar. (kølbulle.)

Dom laga täll e smeta^{//} två vatten och vetmjöl (tidigare Kornmjöl)
sen stekte dom fläsk och lät kolbullan koka i fläskflott.

En del vände bullan och svängd' opp panna , men ja' vände me' kniv.

Man stälpt' opp på e brökaka , allri en tallrik , bara brökaka i kolan
(kolningen , kolskogen) (køløn) , man åt saltströmming , koka ,
och päron å på brö.

Det var hälkaker² av sammanmalet rågmjöl , det var längre norröver som dom hade
3) treblandning . (kølkåker = kaka uttagen med
hälmmätt.)

1) smets a.f. = smet.

3) treblandning = blandning av tre olika
slags mjöl. Se Oranujo!

Medd.: Hans Larsson ff. 1856.

Järbo i juli 1935. J. Nordin-Grip - Gripi.

Kaffe har malts i en trämortel med en trästöt, alltså brykade
 man stöta kaffe, ej mala.

Kryddor gjorde man likadant med, hade ett morter och stötte
 i som man ännu stöter kardemumma.

De vanligaste kryddorna förr i tiden voro: anis (det hade man i pär-
 gröt) kanelbark (kunde man också ha i pärgröt). Mejräm (mirjam) hade man
 i köttsoffa. Vidare hade man gräslök planterad vid gårdarna, den hade man
 i fisksoppa.

Medd.: (er Pers Per Erik) Per Erik Persson, f. 1866.

1 trämortel m. 2 trästöt 3 mafér o m.
 4 anis. 5. kanelbark 6. mirjam
 7 gräslök.

Kärnmjölksost.

Man värmer söt mjölk dvs. oskummad, slår ^(2/8r) sedan i löpe samt kärnmjölken. Så får det stå, tills det blir ost. Så tar man opp den på vanligt sätt i ostkärl. Kärnmjölksosten kan inte sparas länge utan måste ätas snart. Man saltade på den. Den smakade syrligt. Av vasslan kokade man vanlig mesost.

Medd.: Per Ersson, 84 år. Nordanå.

1) Kärnmjölksost
2) Kärnmjölksost

ULMA 9297. I. Nordin-Grip. 1935

GST. JÄRBO
Frgl. M 81

Järbo i juli 1935. I. Nordin-Grip

Sötost.¹

Man tar och varmer mjölka : har i löpsvatten², det får stå, tills
 det blir tjockt , då rör man om det , tar opp osten med en hålslev³, kokar ihop
 vasslan , tills den blir söt och fin och brun. Sen tar man opp sötosten och
 äter den till smörgås.

Medd.: K.E.Lindfors, f. 1874.

Ystningsost.⁴

Sedan man tagit opp osten , kokar man vasslan , den ost, som då stiger opp,
 kramar man ur , lägger på en tallrik och äter med smör eller socker.

Medd.: se ovan!

Mesost.⁵

Sedan man tagit opp ystningsosten (om man velat) kokar man vasslan vidare, tills
 man ser att det blir mesost, låter denna svalna och rör om den , tar opp den i
 ett ostkläde⁸, lägger den i en form eller låter den hårdna ändå.

Medd.: se ovan!

1. sötost. 2. löpsvatten. 3. hålslev.
 4. ystningsost. 5. vasslan. 6. mesost. 7. svalna. 8. ostkläde.

"Symlör."

Man bakade ett slags små mjukbullar ^{2.}, som hette symlör. De bakades av korn-
 mjöl i tresnibb, ^{3.} voro vanliga som ^{4.} finbröd ^{5.} före vetebrödets tid. Man gjorde
 i av mjölk .

Medd. (Per Pers Per Erik) Per Erik Persson , f. 1866.

1. symlör - sr.
2. mjukbällar
3. kornmjöl
4. tresnib
5. finbröd

Bullbröd.^{1.}

Bullbröd bakade man på kernmjölk,^{2.} hade 8 liter kernmjölk och gjorde i med sammanmalet rågmjöl. Gjorde runda och avlånga tjocka bullar.^{3.}

Färbröd. - ^{4.}

Dom kokade päronstampa,^{5.} pärstampa,^{6.} dvs. kokade päron,^{7.} stampade sönder dom, hade i mjölk, mjöl och jäst, det fick jäsa och man bakade sedan ut det till mjuka, bra nog tjocka kakor, hålkakor^{8.} var det.

Medd.: Per Ersson, 84 år, Nordanå.

1. bullbröd
2. jäsmjök
3. bäls - bullbröbäls
4. pärbröd 5. päronstamps ~ 6. pägstamps
7. stamps-söner 8. hålkakor