

12536

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norrbotten

Norrbotten - Torne

Carlsson, Otto. 1939

Yan a° ULMA:s fågel. 1781 Matlagning.
(med alfab. ordlista).

78 bl. 4c

12536

Exc. OSD

Uppskrivning å Nederkalix — Tore sättnars
folkemål enligt Övermorrjäms bygledare H.

Uppgifterna ä ä hämtade från bonde- och rätts-
ningsmiljö och söka skildra matordning på 1870
— 80-talet.

M 81

Matlagning

A. Allmänt.

1. Att laga mat hetta: laga til äta = laga till
äta, mättra = matreda. Matreda användes i
dativform utän som i: a behöve fo lēse mättra
ēnan a giff se = hon behöver få läsa mig
matreda innan hon gifter sig. Eller: a ha vjre
ültr mättra hēn hēm = hon har varit uti
matreda här hemma, skē na mättra ot do =
skall hon matreda åt den.

Mer vulgära ord för laga mat är: sölar ihöyp
sollra ihoy (vöia ihoy mera tvivelaktig rätt),
stel til = ställa till.

2. Matlagning torde sakna substantivt uttryck
annat än i uppkonstruerade riksspråksartade riter.

Vulgära bildningar av ovanstående 'sollra' finns dock:
wa ger hēhen för sölar = vad är det här för
soller? (om tvivelaktig aurättning).

3. Tillreda kräftlig mat: kröuser = kruvera (om
gryta och kryddlägga, mest om bekrerte m. m.). Ex.:
no ska man trou a kröuser e som ot kōungu
= nu skall man tro hon kruver det som åt kungen.

kräft baf tærn = klyttja bort tiden' kalla-
de en nu död gammal en aurättning (quadding), som
hon tyckte lade för mycket arbete på ('klyttja'
har rätt rätta sammanhang i förqulle alltså för-
qulle tid).

4. Smaklig mat kallades: göusmöku = godsma-

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

kiç, sövæsam = sövelsam. Ex.: e gær være
 sövæsamt brar z ho = det äi väire sövelsam
 bröd äi har, e gær göusmökut mæt z or
 = det äi godsmaçigt mjäl i äi.

Äi detta sammanhang: e gær väire föçkänat
 = det äi väire föçkunnigt (det äi gott; 'föçkum-
 nigt' tride närmast avse omtyçht av föçke lämpligt
 för föçke e. dyl.).

Äi gær föçl at önskjavæç = det äi vil inte
örkavels (omskrivande uttryçke för gott).

Om kött nu äi tillräçtligt köpat eller stekt sate
 man: e gær möf = det äi möt.

Göie maten mer smaktigt med kryddor m.m.:
 kröydlek = kryddläçça. Ex.: a gær riktz
 til krüser a kröydlek = hon äi rittigt til
 krüsera och kryddläçça.

Efterlängtat mat kallades böstniz = lystnad
 (mer om t. ex. mat som havande kvinnoçr längtade

efter). Adjektiv: löstn = lysten. Ex.: bönatkvinnor
 göra löstn et gjörz a væst = ^{gammat} bönatkvinnorna
 (havande kvinnor) äro lystna efter gäligt och
 vist. äta o se grönzn = äta av sig grånaden.

[gälet]
 x grånaden av.
 när lystnäte
 efter mat; all.
 si: äta av sig
 lystmatet.

4. Tillreda dålig mat: säl = sälla eller sälär
ihop = sälla ihop, svösa til lärk = va-
 ra till lika (om slamsa till något, ej endast
om mat), gröva ihop = gräva ihop,
gryl til e = grylla till det (grylla om smut-
 sa ner m. m.), gösa ihop = gösa ihop.

Alla lagad mat hette gryl riéz = gryltri (svi-
 ner, av. i allmänt).

Person som lager dålig mat: säl = sälla
 (avsett från verbet sälla).

5. Mat med avseende på dens finhet:

wärasmätzn = vardagsmaten ~ hæbz mätzn
 = helgmater eller hæbz dāsmätzn = helgdags-
 mater. Vanligt var att man kallade sådan

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Fgl. M 81

mat med hänsyn till dess art, t.ex. välas bräna =
vardagsbrödet och härbräna = helgbrödet.

Ex. äfrus: en ska at äta op härsmät_n u
örkdan = han skall inte äta upp helgmaten
om örkdagen.

6. Rävara av vilken mat lages: = f_o s_ogt kö_okn_ong
= en kö_otko_oning (den mängd kött man efter hushäl-
lets storlek beräknade). Ex.: stel_o t_ol = kö_okn_ong
o f_o s_ogt = ställ till en ko_okning av kött.

mät_ori_oste = matrust förde vara enda levande
benämning för kollektiv av matruster i allmänt
men det kan även användas om verktygen för mat-
lagning. Ex.: här_o ho_o dr_o ne_o ve_o mät_ori_osten
= huru har de det med matruset?

7. Saltad eller osaltad mat hetta som i:
fo se = sät_omk_o = fa_o rigeu salttugge (någon
satt fisk e. dyl. för att tillfredställa saltbehovet).
f_osk_o f_osk_oen = färskfiskeu var osaltad fisk

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

i motsats till saltad. Obs. att färsk även kan ha andra betydelse, vilket i det följande kan behandlas.

8. Lagad eller olagad mat: koukn̄ingga = kokningen var mat som skulle kokas för att kunna ätas.

Ex.: ve ho fo ēta tof a et fo just när koukn̄ing ē väzntar = vi har fått äta tovt och inte fått just någon kokning i vinter.

Kokning avsåg även koked mat.

rōfēsken = rāfishen (okohlt fiske); lōamāt̄n = lagadmater.

x) lōamāt̄n rades även kōkēlsā = kohlsēn.

Äta olagad mat hetta: ēta tof = äta tovt.

Ex.: no gar ē fäl bētar fo lōamāt̄n wāke mo h an sītē a ēta tof = någon det fäl bättre fö lagadmater varje māl än sitta och äta tovt.

9. Koka betecknades kōuk = koka (infim.-formen) och böjes f. ö. lika i sing. och plur.

Temperus: je kōuk = jag kokar (pres.), kōuke =

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Fgl. M 81

kokade (imp.), ha kōuke = ha kokat (perf.),
här kōuke = hade kokat (pluskv.), ska kōuk =
skall koka (fut.) ska ho kōuke = skall ha
kokat (fut. ex.).

Ex. på användning: kōuk gröttn = koka gröten
(trans. verb) ~ intransitivt som för tilläggform
som kōukes = kokas - pöltgröyta kōukes se
ne dōna = pöltgröytan kokas på det dānar,
& ska til kōukes = det skall till kokas (ä
just vid kokstadium).

je lār utz kjāge mēran & kōukes = jag lade
ut i kaffet medan det koktes (imp.).

just kōuk östa = just koka åstad (koka
mycket hastigt i transitiv mening).

10. Sjuda tette sūr = sjuda. Böjes: je sūr
= jag sjuder (pres.) & siure = det sjudrade (imp.),
ha siure = har sjudit (perf.), här siure = ha-
de sjudit (pluskv.), ska sūr = skall sjuda (fut.).

[siur]

Denne beteckningsform används både trans. och intrans. men i transitiv form finns ännu ett beteckningsätt, nämligen sår = söra, njudra. (Sannolikt avlett från subst. kōuksaṅ = koke-söien = hett vatten.)

Ex. på användning: let e siur östa énan do hev dæt fsyete = låt det njudra östad innan du hiver dit kätlet (intrans.)

je ska szur æe grøgtu = jag skall njudra ur grytan (trans.)

Avvikande: ha do säre klära énan do sfgyr = har du sörat kläderna innan du stöljer.

Sjunda har vanligen betydelse av koka mycket sakta utan bubblande

Koka med bubblande hette pätær = pottra.

Ex.: e pätær æ kōukes se pānā spræznt end ap = det ^{puttrar} pottrar och kokas så gannan syrin-

[forts.]

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Fagl. M 81

ter änd upp.

11. Uppkok betecknes verballt sur östa = njuda
ra ästad.

Eldridan ä gryta betecknades: brändsära =
brändridan.

12. Puttra benämndes: päter = pottra. Eller
mera tillfälligt: mäter = moltra, bäpär = bobb-
la. Forex.: e mäter a pär väre épé späesu
= det moltrar och gorrar väre uppi nyisen.

13. Något som koka tride som mest levande be-
teckning ha kötkäls = kokelse. Ex.: ha da
et kätkälsa fêra = har du inte kokelsen fär-
dig.

Ljud från kokande vätska: gröytpätre = gryt-
potret. Forex.: e lät ötöpa som gröytpätre
= det lät som grytpotret.

Skum på gryta betecknades: fræura = frida,
skömmen = skummen. Ex.: köra o fræura bäfa

gröytn = kara av frödan bortar grytan.

14. Koka över: kokes utöver = kokas utöver eller i bildligt språk: gröytna kom = grytan kommer! (utrop när grytan börjar koka över).

to fast = ta fast var att med en strökt kallt vatten, blåsnig e. dyl. hejda kokningen.

15. Lägga i gryta: hëva en gröytn = häva in grytan. Om lägga kaffe på panna finns än det gamla uttrycket lek utz = lägga uti. Ex.: lek utz kaffeapan innan du hev fröte til kokes = lägg uti kaffepannan innan du häver kättet till kokas.

Lyfta grytan från elden hette loft frö = lyfta från eller loft op = lyfta upp. Ex.: loft frö gröytna fast = lyft från grytan först.

Krama till mor om potatis m.m.: stät = stöta eller kräma sönd = kräma sönd. Ex.:

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALKITÖRE
Fgl. M 81

no ha ze stot pötötisan = nu har jag stött
protatiserna.

Roia ihop hette smält = smälta. Ex.:

ha do smälte ützi mize dzn = har du
smältat uti mjölet där

Skira hette khyk = klycka^x (trans.) ~
khykan = klyckna (intrans.) vilhet även hette
dräman = drämma. Trans. : khyk smöre dzn
= klyck smöret där; e ha æt drämne æn
= det har inte drämnat än.

x) äldre:
khyfs.

Avreda hette smält = smälta (jfr 'roia ihop'),
dyora smälta = göra smältan. Ex.: dzær smälta
no ützi säpan = gör smälta nu uti sojpan.

Roia om hette rår = röia, rår om = röia om.

Tvna hette twöra^x = tvana men används endast
om grätsgride numera. Ex.: rår om vet ve
twöranu = röi om vil med tvoransen.

x) är bet.-formen
twöra an-
vänds därom

Vispa hette vesp = vispa.

Skumma hette sköam. Ex.: ha da sköamt
 o gröttn = ha da skumm(a)t av grädden?

Andra uttryck: tōhjan stāgn = tal-
 gen storsnar (steluar)

kōuk inlyktes = kōka inlyktes var all
 kōka med lätt påsett lock

gröttn fsikres = gröten kichras (det bildas mjöl-
 kichror, -klingor i gröten)

e brāns ve = det brāns vid

16. Steka betydades: stēk. Böjes: stēk = steker
 (ques.), stēkt = stekte (imperf.) o. s. v.

Sammansättningar: stēktfsypte = stektköttet,
 stēktöpgröttn = stektuzgröten (i smör upp-
 värm gröt)

Andra betydelser för steka: brāk = bräcka
 (om steka t. ex. karkstekt i bakugn), frēs = fräsa.
 Ex.: brāk åpö dan z gröat zno omu =

= bräck uppå det ett grute ini ugneu,
 « e var et för försälet fräsande a stekande =
 det var ett för försäligt / fräsande och stekande »

« Steka helt lätt borde som enda uttrycke hava:

Bräk = bräcka (reovan). »

« Steka på halster : hälstær = halstra. Steka
 t.ex. fisk på gföd hette grästek = glödsteka. »

17. « Stek hette stek med steka = steken (som
 best. f.). Stek som vardagsrätt var otänkbar om
 ej speciella förhållanden förvar t.ex. älgstek
 då man hade riktigt med älgkött och blev frunzen
 äta upp det eller om man hade gäster. »

« Unsprökningen av störe partier för förvaring
 hette bräk = bräcka då man endast brynte
 ytan. Man lade sedan ugneu eldats vanti-
 gen sedan man betat en dag ett lager av björk-
 ris närmast hällen, och på detta glace-
 rade man köttet som skulle stekas. De fjoc-

UIMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

ka stekama sker man snitt i för att de skul-
le bli gynnare stekta. Oftast ingreds steka med salt
och peppar.

Andra matvaror stektes ofta även i bakugnen vid
aurättande, t. ex. morötter potatis + kummin m. m.
till potatisost. Annan form av stekning av sådant
är ej bekant.

Kött stektes i mindre portioner i gryta i spi-
ren. Detta för omedelbar konsumering.

18. Bränna vid betecknades berende på arten av
vidbränning etc. rätt olika.

brän ve = bränna vid eller stek ve = steka vid
var att låta gröt, kött e. dyl. brännas vid grytan så
att luft uppstår, ex.: stat et a let e brän
ve vëlrygen = Håll in och låt det bränna
vid vällingen.

swên = vena var att bränna bort fjim på
fjigel e. dyl. eller bränna kläder.

UJMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIXTORE
Fgl. M 81

'swänbrän = svenbränna var ord av vidbränning
— kjafe lakt swänbränt = kaffet luktar
svenbränt (då man brände, rostade, kaffe och bönorna
blev förkolnade å en rida).

'Vidbrännas hette bränes ve = brännas vid.

'Vidbränd': vèbränt = vidbränt samt resp.:
swänt = svent (om litet vidbränd), swänbränt
= svenbränd. Ex: sæt lakt bränsve =
här luktar bräntsvid

x) vèbräns
= vidbränt.

'Det som bränts vid betecknades: brändä =
brändan. Ex.: e jær ja meste brändä èpe
pån = det är ju mestet brändan uppri jær-
nau.

[Skäntramma talesätt om vidbränd:

bräns e ve èpe gröytn bräns e ve ündz
fjèrkbrän = bräns det vid uppri grytan
(iå) bräns det vid under fjöcklädet (sades
om det var en flicka som kokade).

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Fgl. M 81

1. e lakt gröytfjese = det luktar grytferet
(det luktar vidbränt),

1. do ger do som he sæ fhöses fro gröytn
= du är då som det som flöses från grytan
(om osympatiskt flyktig e. dyl.; används i en
mängd olita sammanhang),

1. brända ger bästa kryddane = brändan är
bästa kryddanet (sades som hövlighetfras
då man åt vidbränt).

19. Söta om därmed avses göra sött om dejt' hette
söft = söfta. dr hou märe enr i bytt äsa
hou dr vätne så skul vöra het sæ ne
sprant läpan öpa män e frk at kōkes.
1. a så rof dr om vet a bete om så
ne hulls varmt a så frk e sta evz
nōtn el z döen el så. =

De hov (utte) mjölet ini en lytta och så
hov de vattnet, som skulle vara het så

ULTMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

det spraut 'loggrorna' uppå, men det fick inte koka. Och så rörde de om väl och boddade om (byttan) så det hölls varmt, och så fick det stå över natten eller ett dygn eller så.

En söttebräare var söt som den söteta syrapsde = "och sötatbrödet var söt som den söteta syrapsdeg," tillägger sagerman.

Sochet var man av gammelt oerhöit sprasam med, men det har funnits så länge sagerman minnes hönungskjökken = honungskakor har man dock höit talas om som tidigare ersättning för sochen.

Bröddling har dock ej förekommit utan man torde ha köpt hem dessa från marknader.

För smaksättning av dricka använde man hönumbre = humlet, men detta gav egentligen ej söt utan best smak. Även till brännvin var detta humle omtyckt som krydda.

Socher har använts oerhöit sprasamt i gam-

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

gnal tid. Till bygd och matlagning och bak i vardaglig användes det aldrig.

20. Salt betecknades sølt och salt upplöst i vatten betecknades gärna sølt = søltan eller søltløkan = saltlake. Ex.: løksølt = löksøltan (en lök kryddad, smörblandad saltvattnaavrettning var i potatis doypades och äts).

Salt erhöles från handlanden och tidigare från marknadsplatsen, och det var vanligen i klumpartade saltstens formationer man fick det. Man kände dessa saltstenar med søltkjøbe = saltklubbau som vanligen var en jätvare en trädknöl med en kvist till skaft och tillfagen i stor proportion. Man förvarade saltet i ett lädliknande, lockfäst kärl — søltkjære = saltkäret. Det var vidare upptill och somlär med till och en av vägarna starkt uppt över de andra och var försedd med träl att

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Fogl. M 81

hänge nyss karst i

21. Salta hetta sält. Fræx.: no vétr do
ha vétr útr sält e vérestan = om veti
du har nog varit uti salta i vaterstet.

Skámbaut: ho e noys fa e sálte = har
I nyss fjtt er saltet (nán men saltat fómmyhet).

Ölika arter av saltning: ströy = strö (salta
litt, sält n2 = salta mer (gründligt insalta
fisk eller kött fóm fövning), sältlek = saltlägga
(ungef. samma som förey.), lek n2 énr lökanu =
lägga in lakekanu.

vötudroo = vattudraga var att lägga i vatten
fóm urdragaude av salt.

22. Matrest betecknades: ètraska = efterros-
ket, ètskave = efterskovet. Fræx.: e var böra
na ètrask kuor do ze skul èta = det var
bara något efterrost kvar då jag skulle äta.

Specialbetygande hithörande uttryck:

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Fgl. M 81

fråse = fläset var de avskalade skalen från kokad potatis, gröytskåba = grytskubban^x var resterna efter gröt o. dyl. i grytan,
 sökarmåre = sotherrmåret var resterna efter sothet d. v. s. sedan detta kljypts,
 grävæn = gräven (resterna efter taly som skirades för stekningsändamål.)

Även ned-
 skaps för thop-
 ning av gryta

B. Redskap för matberedning

23. Samtliga vid matlagning använda händ benäm-
 nes gemensamt: kokkråste = kokrustet eller
 kokkfsälara = kokkälerna. Ex. på fras:
 ve fik lå as kokkfsälara do ve dzifte as sørb
 = vi fick låga oss kokkälerna, då vi gifte oss,
 jätva.

24. Kittel hette fsjytæl = kyttel med fsjytlan =
 kyttlarna som plur. Franc. : län stärköpafsjyteln.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

o nøggøbru = låna storkopparkyttelu av Ny-
gårdarna.

Skillenaden mellan gryta och kittel var den
att gryta hade fötane = fattan (bygel att hänga i)
medan kittelu hade öra. Grytan hade fötter medan
kittelu saknade sådana samt kittelu var dessu-
tom rundare i botten. En kittel var gjord av
järn eller koppar.

x) det brukades
även kittlar som
kunde hängas,
"pyg. en annan
sigerman.

'Öra på kittel' betecknades ör = öra med öre = öret
som bet. form.

'Haudtag på kittel': fötan = fattan eller ärga =
orjan (denne benämning används mest om haudtag å
hinkar o. dyg.). Ex. på fras: söumbörz har z löust
fötan til hekt öpa öru utz fsytölu = som-
liga hade ett fattan till häkta uppå öronen uti
kyttelen. x) löst

Da fattan saknades använde man sig av en
grytfot = gröyft föutr = grytfoten x)

x) en ring med
fötter på sidan.

Olika benämningar på olika slag av kottlar:

Brännvinsfsytäl_n = brännvinskytteln, st_rfsytäl_n
= storkytteln.

25. Gryta betecknades gröyt = gryta med gröyta
= grytan som best. f. och gröytan = grytorna som
plur.

Olika grytors benämning av materialet: järngröyt
= järngryta. Efter konstruktionen: fötegröyta
= fotadgrytan, ärg_rgröyta = ärggrytan, fötan_rgröyta
= fattangrytan. Efter storleken: s_ekst_än_r kjans-
gröyt = sexonkamsgryta, l_el_rgröyta = lillgrytan,
sfs_rh_rgröyta = skälgröyta (som rymmer 1 skäl =
o:a 18 liter). Efter användningen: föas_rgröyta =
fåhusgrytan, tv_et_rgröyta = tvättgrytan (som an-
vändes för tvättändamål), p_öt_öt_es_rgröyta = po-
tatisgrytan, gr_öt_rgröyta = grötgrytan.

Handtag å gryta kallades: fötane = fattanel
gröyt_öre = grytöret.

x) p_öt_öslö_ung_a
= pottslöng
ett uttryck för
gryta som grei.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

[öra]

ett användes
om grotgrytas
i halsvt skämt-
som bemärkelse

Da grytorna ej användes förvarades de i en gryt-
bänk — gröytbänken — som bestod av en
bänkanordning helt enkelt som fram till var för-
redd med en hängande lucka vilken upplyftes,
när man önskade ta fram eller stoppa in en gryta.

gröytbräve = grytbrädet var ett annat slags
redskap som användes att ställa grytan på, när
man önskade hålla den på eller vid matbordet.

26. Ordet 'hadd' tycks sakna varje friekomst i målet.

Om hängare o. öra på kittel och gryta se numret
24 och 25.

Järnkrok var med gryta och kittel eller deras lock
manövrerades kallades: gröytkröken = grytkroken.

grötgäffel = gryt-gaffel utnyttas ha varit ett
redskap för detta ändamål (används överflyttat om
någon person; enligt en annan uttryck skall or-
det ej ha att göra med gryta utan här ledas från
gröt alltså 'grötgaffel').

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

27. Underlag: gröyt bréve = grytbrädet var det underlag man använde ~~fr~~ att ställa grytan på, då man ville flytta den med till bordet.

28. För omröring vid grötkokning användes: grötuöru = gröttvaran ett rätt, spadliknande redskap. Ex.: dzar me z grötuöru = gör mig en gröttvara (gör en g. åt mig).

29. Visp betecknades vesp. Visp har alltid använts såvitt rygern har sig bekant. Det var av skatat björkis hogvirat med bastband till små kvistar. Man vispade välling, tunn smet och grädde m. m. därmed. Ex.: vesp jereit sa ne æt fsikres = vispa jereit så det inte ticknar.

30. Slev hetta sléva = slevan. Ordet är redan urgamalt levande och används om urholkad 'skil' med långt skaft. Ex.: nifse nifse dzar me z sfjzr - pätomása hon ha ja dzout me sléva = nicke, nicke, gör mig en sked -

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

Per-Tomasa han har ju gjort mig eleven (talenitt som torde vara urgamalt; till barn som roer när det ritter fram för brasan e. dyl.).

31. Klubb för krossning av potatis m.m.: potätens-stöten = potatis-stöten.

32. Halster hetta hålstre = halstret. Ordet har använts rätt länge i målet, men någon brugen för hur länge vill ingen sages m. ge. "Så länge jag minnes", heter det. Halstrets delar var sköyman = skal-manna^{*)} (som på långer m.m.). Man använde halster för stekning av fisk och kött på glöden, och detta halster var vanligen gjort av ståltråd.

*) skänkarna.

Om med halster för bats avses den platta håll av sten eller stundom av järn på vilket tillfälligt bröd bakades i den öppna nyren, så kan där för hänvisas till nypst. ent. frl. na 16 och 19.

33. Stekpanna kallades: stèkpana = stek-

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Fogl. M 81

pannan. De flesta bondgårdar hade väl stekpan-
na, sturn ej alla. Den var försedd med korta föt-
ter och var platt i botten. Man ställde den så-
väl på guld som över eld samt för övrigt även
i bakugnen om man vid bakönskade steka nå-
got. Slöpana = stobpannan var en av plåt
med uppvikna kantar för färdigst stekpanna ut-
an fötter som av kolare m. m. användes för grädd-
ning av de 'fläskslakbor' de mest levde av. Den-
na borde ej vara ursprunglig i orten men fanns dock.

34. Särskild kurir vid stekning har man sig ej
bekant.

C. Råa och halvraå rätter

35. Chokta maträtter. Här till kan antecknas en
maträtt som ett gammalt original, Albert Larsson
härstammande från Överkalix, hade förkärlek för. Han
rörde ihop mjöl och vatten samt salt till en deg
och drack formligen ur den. Han kallade den sörpa

x) han använde
även uttr. Cöman
= Common bärm

= sväran^x (obs. han talade ej övertaligt utan en
övermåttans brytande dialektant).

Smöran = smulan var en rätt av höstenjölke
eller fil stundom mjölk med ismulat bröd, som
i detta sammanhang kan antecknas. Det var den
vanligaste rätten i bonde- och rättsningsgård. Ex.
på fras: et z smö^xask^x so bæ^x do = åt
en smolaskål så bidar du.

Bärrätter: Syltning av bär frötkom ej i ursprunglig
tid. dz ot bära som dz vour énz z skool.
dz skä^xhe do ve z sfs^xzr æl z kjä^xfe fat äsa
ot dz do ve sfs^xzr = de åt bären som de
var i en skål. De 'skolstade' (att 'skolsla'
tillgick så att man i en skål hade bären varef-
ter man med en sked o. dyl. gnuggade om dem
i skålen utan att krossa dem men så att de
blev mjuka och fick en ryrlig smaka) dem med
en sked eller ett kaffefat och så åt de dem med

[iskåla]

[27]

sked. Rätten kallades skåla bera = skolslade-
bären och det var förträderwis lingon, blåbär och
möjligen hallon och hjortron man använde.

snättermöse = snattermosen var hjortronmos
som äts med mjölk och motsvarighet till fr. mylt-
gröt (mylta om hjortron finns ej i målet).

36 mäsiga = 'mosicka' är en maträttsansättning
som en gumma (Elisabet Sundkvist, f. i Trångån, Över-
mönsterbygden) talade om mycket. Några bestämde in-
gredienser torde ej ha ingått där utan torde ha varit
en motsvarighet till fr. s 'bänkavilling'. Paltsrad,
mosad kall potatis, fläsk- eller köttrester för att
nämna något.

kysæla = kyselen var smulat bröd som påhäll-
des helt flott utgjätt med hett vatten.

sluringen = sturingen var av mjöl påhällt
en het blandning av flott och vatten. Äts till
potatis. jakmät = jök-maten var samma rätt ungefär

x) jök är namn
på en by i Över-
kalix r:n

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

pöltvellingen = paltvällingen var spadet var
palt fönt kokats. Man rödde i litet mjöl och åt
det uppvärmt närka mål.

D. Välling

37. Välling uttalas i målet vèleng = välling med
kort "e" och kort obetonat "l". Ex.: ätan vèlengen
bönu = ätan vällingen barnom.

Annan beteckning: vèla = vällan tai för ha
använts lika mycket särskilt i tal till barn (mög-
ligen ett häm av deras förenklingsordet). Ex.:
mōma ha kōuka as gövvela = mamma ha
kokat oss god-vällan.

38. Tunn, dålig välling: skvāl = skval. Ex.:
vèlengskvāle den ger fel at na äta = väl-
lingskvalet där är fel int nå äta.

Klump d. v. s. mjölkklumpar i dåligt röd välling
e. dyl. kallades: fzikar = kiter. Ex.: e ger jo

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIXTÖRE
Fgl. M 81

böra fsikran ut dösan = det är ju bara kick-
romma uti det här.]

¶ Hinna på välling e. dyl. betecknades: skrätn =
skrotten. Ex.: e jar ja hövtömben skrätn
öan = det är ju halvtummen skrotten ovan.]

39. Ölika slag av välling: vätuvällingen = vat-
tuvällingen, pötvällingen = paltuvällingen (se
ovan sid. 29), misuvällingen = misuvällingen
(av varla), söpävällingen = sopavälling (mjölk-),
klämpvällingen = klampvällingen (med i-
röd klampavredning).]

40. Välling efter mjölet e. dyl. som ingår däri:

¶ kömmjövällingen = kömmjövällingen,
¶ mjölvällingen = mjölvällingen, se paltuvälling sid.

29 ovan, ¶ blåbärvällingen = blåbärvällingen,

¶ rotvällingen = rotvällingen (av mo- och kålrötter
m. m.), ¶ potatrvällingen = potatrvällingen,

¶ grävällingen = grävällingen (av talgresten som

¶ framvällingen
= framvällingen
(av mjöl, vatten
fiskrom m. m.
bestående välling)]

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939

NB. NEDERKALIX-TÖRE

Frgl. M 81

Wäntat:
m 24 -
(K.R.)

blev över vid ljusstörning kokades en välling på vatten och mjöl; det betydde ofärd om någon ej åt denna välling), grönnvéleng = grönvälling.

x) för vederbö-
rande person
givetvis

41. Övriga vällingsteg: klæmpvélengen = klämpvällingen (med klämpmetsavredning).

42. Omständigheter som föranlett vällingens koka-
ande e. dyl. kunde även ge den namn:

drængvéleng = drängvälling (hök välling, ofte misslyckad klämpvälling; även kallad gröt véleng = grötvälling), ængdesvéleng = ångesvälling.)

E. Gröt

43. Gröt kette: gröten = gröten. Gröten äts con-
tingen med grötväta — grötvéta — av mjölk.
{ Hurmor örte då upp gröten på ett gemensamt
eller också flera fat, varefter var och en i sin
skål fick en portion mjölk. De ätande tog
då i var sin kant gröten skedvis från fatet,

doppade den i sin mjölkskal och åt den redan.
 vet gröttn = våta gröten som denna form av
 grötätande hette.

'éta ve bráne = 'äta med brunnet 'var en
 annan form av grötätande. Brunnet var en
 klitke smör i mitten på ^{gröt} tallriken och i denna
 doppade man då gröten stedsvis varefter man
 åt den. Det var endast helgdagar m. m. som man
 åt med brunnet. Sagesman berättar en historia där-
 om:

'do je frunt framgröten skul et bädr bönne
 prant ho bráne wän kwäl. ständu fik
 en som en vild man e gjangk näre dän.
 gäbän dzout häle a löse häva bráne
 man en hou söpan. a pärken waf nöyd
 a ot — si e var mørkt enz stüen försvén.

Översättning: Då jag häule 'fram i gården' skul-
 le ett bortur barnen prant ha brunnet varen-

da kväll. Stundom fick han ju som han ville,
men en gång narrade de honom. Tubben gjor-
de hålet och låtsade häva brummet, men han
kov sopan (mjölk). Och grötten var nöjd och
åt — se det var märkt i min stugorna förivärld(de)n.

Stadig gröt i vissa bygder. I Övertälje talas
det om att man kokade härdgröt. Folktumorn
har här historien om hur övertäljebon provade
om gröten var någ härd: "Man ställde gröttva-
ran upprätt i grytan och kastade mössan —
stod kvaran fortfarande var gröten lagom."
Historien skämtar givetvis en hel del med de
omskämlade övertäljeborna, men är karaktäristisk.
Vällingen så gröt'n gröt'n så pältn a pältn
så storn = "vällingen som gröten, gröten som
galten och galten som sten," är ett bygdestår
på härdmat övertäljemål om samma sak.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frpl. M 81

44. Tunna klisteraktig gröt kallades: lakgröt = lack-
gröt (egentligen är adj. lak = lack om sådan gröt men
anf. subst. används dock). Ex.: a kouk gröt_n sa
lak = hon koker gröten så lacke.

45. Efter vätskan varar gröten är kokt hette den:
vötugröt = vattugröt, söpagröt_n = sopagröten (av
mjölk).

46. Efter mjölet e. dyl. i gröten: kju_kgröt_n = kaku-
gröten (är paltbröd e. dyl. kokt dags gröt), b_hö_bä_rgröt_n
= blåbärgröten, p_ot_ot_isgröt_n = potatisgröten,
k_ön_mu_kgröt = kornmjölgrot, b_ar_kgröt_n = bark-
gröten.

k_ön_gr_ön_gröt_n = korngröngröten var kokt på
gryn från korn. Den är ej så värd gammal upp-
ger flera sagor män. Man gjorde ju så litet korn-
gryn att sådant endast togs fram vid helger-
na.

47. Olika slag av gröt för övrigt: s_le_tgröt_n =

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

stättgröten (ar enbart mjöl och vatten kokt gröt),
 früssgröten = frusen gröten (gröt av mjöl från frusen säd).

48. Efter omständigheter som gröten äts kokades o. s. v.:

grühgröten = julgröten (skulle vara kokt på sötmjölke, men fattigt det än var i stugan), köhårgrot = kolaregröt (gröt som det sprakat kol i från den sprakande brasan), basgröten = barsgröten borde ej. ej vara gröt i vanlig mening. Man skivade därtill smör i en granna och i den avsevärda flottmängd som blev bröt man bröd. Därav skulle alla som besökte gården förplägas.
 swafgröten = svartgröten (gröt som kokats på grovrågmjöl), stysgröten = skördgröten (äts då skörden avslutats).

F. Palt.

49. Palt kallades: pölten = palten och av-

såg vantig gull och ej blodpalt.

Annars benämning: kjämsen = kamserna var vantigare uttryck. Man menar i bygden att skillnaden mellan 'gull' och 'kamser' bestod i att gullarna var runda och stundom fyllda medan kamserna var platta. Ordet gull används även mest i sammansättningar medan kamser ej tycks ha använts därtill. Alltså: pötospöten = potatisgullten o. s. v.

Av enbart mjöl redd gull kallades mest kamser.

Överkalixmålsuttrycket dästen = döstena om gull har ringa men dock förekommit i målet.

50. Olika, äldre gullslag: fäta pöten = fettagullten (av kornmjöl fylld med bräckta talgbitar),

fläsk bökan = fläskbockarna (finare gull stundom av vete, fylld med fläsktärningar),

sfzru spärkan = stjuvprojektarna (gull av vete men även av kornmjöl. Man trade därtill ej så

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

ljock deg, och de kokades antingen i vatten eller i mjölk samt lades stedsvis i grytan. (Dessa gjordes aldrig för hand silades),

Rompöln = rompallen gjordes av korn, eller vetemjöl med rom från fisk som dominerande ingrediens. Degbitarna formades för hand och någon fyllning däri till förkom ej. De kokades i salt vatten.

Bloupöln = blodpallen var gjord av kornmjöl med blod som huvudbeståndsdel stundom uppblandad med vatten. Oftast fyllde man blodpallen med talgbiter.

Om all gälltillagning gäller att de källades i kokhett vatten och grytan fick koka ända tills dessa galtar sjönke då de ansågs färdigkokade. Man åt dem med smör, vrid gälltbiten hölls mot smöret så att litet smör fick smälta utanpå den. Även utan smör åt man gallet och i så fall örte man av det tjocka spadet några

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

skedar och doppade paltbitarna däri. Spadet kallades kjamsvélzgen = kamsvällingen eller poltvélzgen = palthällingen (jfr sid. 29) och det var vanligt att man nista mäl kokade om det, spädde på litet vatten och mjöl. Detta oavsett om man kokat blod-, rom-, fetta- eller någon annan slags palt.

G. Pannkaka.

51. Pannkaka kallades: pånkjöken = pannkakan.
 Äldre bröde dock uttrycket slöpan = slopporna vara därom. I bondgården var denna rätt sällan förekommande och ofta skydd och föraktad. Men ute i arbete med slätter, kolning m.m. var de den dominerande rätten bland bönder såväl som bland inhysingar, fast bönderna ofta beskylldes för att snåla med flött av de mindre snåla inhysingarna. Dessa fick ord om sig att frösa med stek-

medlen i geugäld.

52. En rejäl 'sloppa' gräddades på följande sätt:

Man skar fläskskivor och lade dem i pannan så att bottenen skyldes, och man vände dem gärna ett par gånger, för att få ur dem mesta möjliga fett. Sedan hälldes smeten i ganska tjockt och pannkakan gräddades över svag eld under det man vred den i pannan. Man vände den vanligen med kniv, emär flottet spülles om man försökte kasta den.

⌈ Kobbülän = kobbullarna gräddades i plåtpanna och därtill användes mindre fett. När man vände dessa kastade man upp dem i luften och fångade dem i nedslaget med pannan. ⌋

⌈ Grätkäken = glötkakorna gräddades på glöd sedan elden brunnit ut eller också på källan. Om eukom skenträte för gräddning se uppt. ent. fol. na 16 och 19. ⌋

53. Olika namn på pannkaka efter ingredienser-

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

na: römjölkspannkjökku = 'rämjölks'pannkaka,
 pötötsöu_{stn} = potatisosten (torde väl hellre
 vara pannkaka etvun målet kallar den - ost),
 blöupannkjökku = blodpannkaka.]

Om ovan anförda potatisosten kan antecknas
 att den gjordes av huvudsakligen kokad, mosad po-
 tatis kryddad med kummin och gräddades i stek-
 panna vanligen i bakugn. Man vände den ej.]

H. Soppa.

54 Soppa kallades säp med säpa = soppa som
 best. form. Det betyder i målet avsedd tunn fly-
 tande kokning av olika rötter, frukter m. m.]

[De i frl anförda andra beteckningarna som
 säv = såd (nyad från olika frukter m. m. såsom pota-
 tis e. dyl) samt spar = spad (samma spad) har två
 analyserats sådana de nyupfattats i målet.]

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

55. Supamat har ingen motsvarighet av tillnärmel-
revis liknande art i målet varken i nuvarande
eller så långt tillrygga sågermän har sig bekant
i äldre tid

56. Det tunna i soppa benämns: skwāka = skvålet
(jfr punkt 38, rid. 29) eller ibland säre = säret
(jfr punkt 54). Klump i soppa kallas: kkrämpen
= klumpen. Frax: hak at böra at kkrämpu
étan ta säre a = hugg inte bra at klumpom
utan tag säret också. Klumparna gjordes så:
smet rödes ihop i en skål till lämplig konsistens,
hålldes därefter skedbladsvis direkt i den kokan-
de vätska med vilken de senare skulle förtäras.

57. Soppas kvalitet: tån vötuskwät = tunnsvatten-
skval, skwāka a vötu = skvalig och vattug (adj.
för tunn och blaskig), fskra = krickrig, bätne
= bettnad (skänd om mjölk e. dyl. ringat i den).

58. Ingredienser till soppa: sap fsyte = sopps-

UJMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

köttel (kött reserverat till köttsojya), sapämnen =
 sojvämne (en smula egentligt uttrycke för sojvin-
 gredienser i allmänhet. Ordet används endast obetyd-
 ligt men borde vara det enda i denna mening). Frases:
 möma ha stelt til sapämene sa e jar at änen
 ror ihöp e = mammor har ställt till sojv-
 ämnet så det är inte ännan rora ihöp det.

x) = bara

59. Efter sojvans huvudsakliga ingrediens fick
 den sitt namn som: feskäpa = fisksojva,
 kaksäpa = kallsöjva, frysäpa = köttsojva,
 äfasäpa = ärtsojva, feskäpa = fläsksoj-
 va, blåbäsa = blåbärssojva, routsäpa =
 rotsojva, fruktsäpa = fruktsöjva.

x) är: kaksäpa

Frases: e var fet a gou feskäp hähan =
 det var fet och god fläsksojva det här.

60. Övriga benämningar på sojvor: grönsäpa =
 grönsöjva (sojva av diverse grönsaker och rotfruk-
 ter), skväläsäpa = skvällersöjva (rikssojv. övers.?).

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

I. Förut ej omnämnda maträtter av bönor, bär, ärtor, kål och rotfrukter

61. Bärrätter: blåbärgröten = blåbärgröten (kockades på blåbär och mjöl samt vatten och äts till mjölk)

sylt = sylten gjordes på alla slags bär av arter som fanns i bygden. Några sager. präster dock att syltning ej varit så vanlig för som nu, och någon slags ⁱⁿkonservering av bär lär ej ha varit känd.

brambbärsylt = brambbärsylt (hallon) och snätbärsylt = snättersylt var två läckheter som den ^{hjärtan-} jälvaktande husmorau gärna hade en flaska av i källaren, ehur den ej kom fram annars än till mycket kärkomna gäster.

Lingon och blåbär rensades så av gammalt: En blåstig dag lade man ut dem orensade bären på en rana eller något tyg, röjde om dem då och då så att mesta basset blåstes ur — låta bräns = låta

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIXTÖRE
Frgl. M 81

blåsa. Man hade vanligen bordsskinna löst på borden för och genom att lyfta upp skivans ände och placera ett par ribbor å sidorna fick man en ränna. — Beräna = bärrännan. Man stog så upp bänen i överändan, satte ett kärl under nedreändan, och med en fågelvinge gick det sedan lätt att avskilja borsen från de nallande bänen.

fågel^{mat} = fågelmaten är ett gammalt ord för bärrätter, och detta samt en mängd sagesmansuppgifter talar för att bän ej haft så stor roll i bonde- och inbysingskushället som man kan tro av vetenskapen att övermojens bygden är ett bändisrike.

Se 'skotslodebänen' rid. 27 f. 5.

62. Bönor har av gammalt funnits men endast i den mån de förts in med handeln. Man kallade dem brūna bänar = bruna bönor och själva benämningformen är alltså riks språks påverkad. Endast en aurättningsform är känd: Man kokade

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

bönorna i vatten till en tjock gröt och örte flott
och flärk grä.

63. Ärter kallades: Öfræn = örtrorna odlades i en
och annan köksträdgård i bygden. Det var van-
liga gula ärter som mest odlades. Rensa ärter kalla-
des gjälær öfræn = gallra ärtorna och stredde ge-
nom att plöcka ur fröet m. m. eller också att lå-
ta ärtorna rulla som böven (se sid 44 ovan).

Barnen tyckte om att äta halv mogna ärtokidor —
öfasjösvan = ärterskeivorna.

öfasjöpa = ärtersoppa var enda aurättnings-
formen i äldre tid (stökades med flärk eller
köttbitar i).

64. Käl tette kåba = kålen och kår i äldre tid
ej odlats i bygden. Kålaurättningar har där för
ej förekommit i egentlig mening, ty de namn där-
å som sajesom. kår är riktsgräts- eller över-
sättnings former. Grönsaker f. ö. har även form-

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

tigen skyfts i bygden och det är först med det sista årtiondet man kan börja tala om odling av äror.

65. Rovor har länge förekommit. Kallades rövan = rovorerna.

↑ rövsäpa = rovsoppan var av söndersturna rovor kokta i vatten ofta tillsammans med rötter och andra grönsaker som i bygden odlades. Man stek ner fläsk eller helre talg och kött.

↑ rövelängan = rovvällingen torde ha varit ena-handa. Ofta avredes sådan soppa med 'smälta' av kornmjöl eller råg — djöra smälta uti = göra smälta uti (avreda).

66. Käbrötter har för dominerat kökslandet.

↑ rotsäpa = rotsoppan var kött på käbrötter och köttmjöl ofta med köttfäringar och någon potatis. dröt mjöfsz rötsäpa förvæn = de åt mycket rotsoppor för i världen.

↑ fsyt kövknunga = köttkokningen var en mer

köttbetonad rätt med rötter och potatis som huvud-
sakliga beståndsdelar f. ö.

「m_osn = mosen eller m_ose = moset (båda former-
na används) var mosade rötter och potatis.」

「routstötninga = rotstuvningen var en rätt
av räskalad potatis och rötter med fläsk och fläsk-
kött och kokt så att litet buljong bildades.」

67. Potatisen kallades p_ot_otisen^x. Det råa ska-^x eller p_är_en

let kallades fl_äse = fläset eller sk_jäke = skalet.

Att räskala potatis hette sk_ora = skala, medan
det hette fl_ysz = flysja om att skala kokt po-
tatis (det skedde vanligen med tunnageln).

「Skalad potatis kallades fl_yst_pötisen = flysjad-
potatis.」

「R_ens potatisen: röpa p_är_en = rapa 'päerna'
Att under stekningen med kvast eller dylikt skrub-
ba i potatiserna för att avlägsna skalet som på
tröskan var t_umt och lätt att gå bort.」

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Fgl. M 81

skjåba = skalen och fräse = fläset var benämning för orfallet vid stombning och skalning.

kouk pären & salt vätn = koka gräerna i salt vatten d. v. s. koka potatis med skalet på

ghästekt pötötisen = glödstekt potatis var potatis stekt på glöd ofta med skalet på.

Mjöligh potatis kallades mjörapötötisen = mjölig potatiserna.

Polatismos: mase = moset, permose = grämoset flera skillnad från rotmos m. m.

Polatisrätter: pötötisöustn = potatisosten var en grannkaka man gjorde av potatismos med tillsats av litet mjöl, kummin som krydda och ofta inkradad med smör. Träddades i stekpanna eller i bakugn. Ex. gräfras: då pötötisgjzle var skul & våra pötötisöustn = då potatisgillet var (efter potatisupptäckningen) skulle det vara potatisosten.

x) Man trädde upp tröskel och potatiserna långa spelt och stekte dem i pötötispetta = potatisgrötten. Även nå potatis stektes i stekpanna efter brän.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

stöt p_eran
= stöta p_erer-
na (mosa med
r_estild st_et)

† p_etotsgr_et_n = potatisgröten gjordes av stött (mosad) potatis, mjölk, mjöl och salt och äts med brunn (se sid. 32) men även utan vidare sovel.

† p_etotsp_öl_tn = potatisgallen av rå-riven potatis, mjöl och vatten.

p_etotsk_jö_ken = potatiskakorna och p_etotsbr_äre = potatisbrödet med potatis som ingrediens är omnämnd i mysl. ent. fil. 16.

J Köttmat.

68 Köttmat betecknades f_sytm_at_n = köttmaten som allmän beteckning, f_syte = köttel. Frases:

e gar gr_estu m_ela g_jängu da s_er f_sytm_at_n = det är gristom mellan gångerna du ser köttmaten (det v_ankar s_ellan k.).

69. Olika slags kött avseende slaktdjuret: f_öfsyte = fårköttel, v_eldf_syte = vild-(f)köttel, k_ov_ofsyte = kalvköttel, k_ouf_syte = kokköttel o. s. v.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

Avseende köttets kvalitet = ouppföste = ung-
 kött. Adj. för dåligt regt kött skönut = skön-
 nigt (mager/ och reing), sönut = reing. Ex.:
 föste ger så skönut a gömalt så ne ger et
 erl fo kött = kött är så skönigt och gam-
 malt så det är inte till för kottat.

Köttbit bette: föstsmak = köttmul(-bit),
 e kött = ett kött (portion som räcker till
 husets behov för ett mål).

Köttstimsa: strämbär = strimla[†]

x) slämbær
 = dimbra

knöfa = knortan var broskdel som gick att
 sugga, antingen revben eller leddelar av annat slag
 som man knaprade på.

70. Färskt kött åt man i gammal tid sön- och
 helgdagar, då jaktbytte erhöles i större mängd
 t.ex. älg samt även ammars och givetvis de bräda
 slakt blivit av nöden i jäbodan och ammars.

Fettisdag var ju köttidag bl. o.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

71. Köttkrätter: 'ε f^syttgröyft = en köttgryta
 (var kött ofta älg- kött i salt vatten och äts
 så utan tilltugg ^{så} som lapparna brukade),
 f^sytt säpa = köttsoppan var kött kokt med rå-
 skalade rötter och potatis ofta med mjötlavred-
 ning och krä^{em}pen = klumperna.

'stekt f^syttē = stektköttet var kött stekt i
 ugn eller stekpanna eller gryta och äts med
 potatis och sä^s - f^sytt sä^s = kött^x sä^s var
 sä^s beredd av stekflottet utgjätt och avrett
 med mjölsmåla ~~flämsa~~. 'smälta = 'smäl-
 tan' var kött i en särskild skål och bestod
 av mjöl och vatten eller mjölk.

x) kan ofta det.
 kött i målet -
 säse = säs, nä
 skild i äldre folks
 tal

72. Soppkitt kallades säp-f^syttē = soppköttet.

Man gömde fötter och huvud för att på den ko-
 ka buljong att 'blöta' i, (se kap. O g^um^h 90)

'gröa m^är^gb^ena = gr^öna m^är^gb^ena var omkykt.
 Köttsoppet äts som sovel till potatis vauligen

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

59
så att man gjorde avredning och därmed mynnade där-
på — frysyttsäpa = köttsoypa.

K. Fläsk.

73. Fläsk kallades: fläske = fläsk (lev. f.) Ordet
har betydelse av de kött- och beniga partierna på
grisen som bestod av 'späck'. fläskfsyfte = fläskkött-
tet var det 'kött' som blev från grisen.

Ex.: ta et böra fläske vötan ta fläskfsyfte
a = tag inte bara fläsk utan tag fläskkött-
tet också.

74. Stycke fläsk betecknades fläsksmår =
fläsksmål eller fläskgröt = fläskgrute. Ex.
æn skjar me z fläskgröt = han skär mig
ett fläskgrute.

z fläskök = ett fläskkok (lagom för ett mål åt
en vin family).

fläskswån = fläsksvilen (skinnat i fläsk)

kokades och äts ofta kallades den även fläskstjyine
= fläskstimmiet. fläskfräte = fläskflottet.

75. Fläsk har i äldre tid producerats sparsamt
och grisuppfödning har fått egentlig början först
i och med järnvägens tillblivelse (1909). Dock lär
enstaka grisar ha fötts upp där förut och så här och där.
Det är alltså handelen fläsk och bolagsmagasinet
som här avses, ty särskilt bland inhyringsarna som
ju var bolagets arbetare var fläsket viktigt födoämne.

Fläsk äts mest i råa skivor till bröd, när man
var ute på arbete. Men i hemmen stekte man
protatis därpå och kokade det tillsammans med rå-
skalad protatis till en tjock rätt — fläskstörninga
= fläsksturningen.

76. fläsksåpa = fläsksojjan var råskalad pro-
tatis kokad i mjölkblandat vatten med fläsk-
eller fläskkött-bitar istället. Avredes med mjöl-
smälta. Ofta hade man klump i.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

Om 'sturing' se punkt 36. sid. 28, 'arsna' 'kysel'.

L. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

27. Korr benämndes karv. Används om i skinn vanli-
gen från fjätster eller tarmar stoppat, hackat kött m.m.

Restkapen: karv hane = korv hornet var en trombit
med vid strut. På detta sette man korvens myning
och sedan gickade man in köttmassan med karv trä
korv trä. hak järna = hackjärnen (man hade två) var
varse knivar med handtag på mitten, och med
dessa finhackade man köttet och talgen som in-
gick i korven — hak korv matr = hacka korv-
mater. Detta arbete tillgick ungefär som när man
'maggade' tunn bröd abba med kots, smatta stöter.

Det var där efter som järva stoppningsmomen-
tet vidtog. En del korr uppblandades med kom-
gryn som kokats till i grivig.

e ger et karv doan al doan = det är inte korv.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

dagerna alla dagerna är ett kalerätt som talor för att uttrycket korvdag finns i målet. Sägerman uttrycker att korvdagen var dagen efter slakt, och någon beständ är idag tycks ej ha avsett därmed f. ö.

Olika korvdag: bloukärven = blodkorven bestod av blod, finhackad talg och litet mjöl som röides till en tunn smet och kryddades med lök - läkan - och peppar. Smeten östes i en gammal grov tarm och kokades därefter. Det gillde att ösa precis lagom, ty annars sprack korven av den häftiga kokning för vilken den utsattes sedan den fylldt.

grynkärven = grynkorven utgjordes av 'slagridna' m. m., som kokades litet och hackades därefter. Man blandade däri talg och litet blod samt kom grynk och kryddor (lök^{salt} och peppar). Man sausade smeten väl till en tjock gröt och stoppade sedan alltsammans i vamba = vommen (frimodligen nitmagen?) och nydde igen - samt = sätta åt - med grov tråd. 'Stämt-

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

samt kallades denna korv även somtkärven = som-
madkorven.

[grynkorv]

fästytkärven = kittkorven gjordes av kokat och hac-
kat kött vanligen bättre kitt ofta fett. Man blan-
dade fetan = fettan (talig) i och kryddade som
vanligt med lök och peppar, varefter korven
stoprades hårt och knyptes för - knygt för
= knypte för. Kokades oftast sedan.

Deva var de vanligaste korvarterna.

77. gjöra kärven = göra korven, släp kärven
= stoppa korvarna.

Att från slaktdjuret tillvarataga tarman och
fett tette: nyst tärman = nysta tarmarna,
d. v. s. bit för bit gå igenom och avlägsna tarmgö-
r. o. s. v. och nysta upp de fjärliga delarna.

78. Sylta betecknades sylta = syltan och be-
stod av kokat kalvkött m. m. i finhackade par-
tior. Man uppblandade med fett som även hac-

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

kato och kryddade med peppar. Syltan tilldes i formen och fick svalna — ses i höyp = sätt- sa i höyp och äts som tilltugg.

Sylta hade ej nästan förekommit annat än i herr- gårdar m. m. i gammal tid.

79. Pölsa hette pölsa och hade mycken före- komst. Pölsa gjordes man av inmaten från djur som finhackades och uppblandades med 'fetta' och bättre kött. Kokades i ena hackningen.

Man kokade konsgrynn och lade i samt krydd- dade med peppar och lök. Man värmden upp denna pölsa tillsammans med litet talg och åt den till potatis. Pölsa var en mycket förekom- mande rätt närmaste tiden efter slakt.

[värm op när pöls = värma upp någon pöls- sa.]

80. Ord från hock : hækjær = hackjäm (se punkt 74), hækals = hackelre (det ronderhackade

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

köttet utan särstild betydelse; hackad tralm med mjöl och vatten till kreatursutfodring), 'håklår = hacklår (vari man hackade), 'håkbred = hackbröd (stärbröda rögrå kött m. m. sönderdelades), 'håkmatt = hackmatten (kött som tvål på att hackas). Kött hackades med hackjärnen (2 st.) i rytmiska hackningar ungefär som vid naggning av bröd (Se f. ö. sid. 54 punkt 44).

81. Ätliga inälvor av djur kallades ränta = räntan. Fræsk.: ränta jar e vänlæt hēva utr pølsn = räntan är det vanligt häva uti pølsan.

82. Några särskilda maträtter av endast vissa slag av inälvor är ej kända. Anmärkningar på 'festiklar' äro minst; därät har varje tilltyd sagerman endast slagit ifrån sig med händerna och någon bekräftelse på efterfrågade rätt har ej stått att få i någon form.

Lungorna ingick i pølsa vanligtvis.

M. Mat av blod

83. Blodpall kallades: blou-pölt-en = blodpallen.

Blod utspjädades med vatten, saltades och röddes ut med kornmjöl till en fast smet. Pallen fylldes ofta med hackad taly och gjordes runda. Kokades därefter och äts ofta utan smör.

blou-väl-zgen = blodvällingen kokades vanligen på spadet till blodpall eller pallbröd (se nästa) och att den kokats f.ö. på blod tror jag ej varit fellet. Den var en gård för att ej störa med maten. Man rödde i lite mjöl, kokade upp den och åt med smör.

blou-bråre = blodbrödet var kakor bakade på deg av blod. Gjordes dels ganska tunna och dels ganska tjocka. Men tog ut ett hål i mitten och hällde upp dem på stång och torkade dem. De gnagdes dels hårda eller kokades upp i vatten — kowt op blou-bråre = koka upp blod.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

brödet — och äts vanligen med smör till.

84. Brökörvan = blodkorven (se vid. 55).

85. Övriga blodrätter: Brönpänkjöka = blod-
pannkaka var pannkaka på tunn blodsmet.

Bröväfflan = blodväfflorna var väfflor
bestående av blodsmet. Bröda gräddades i fetta (talg).

Dessa var de vanligaste rätterna på blod i gäng-
se mening.

N. Maträtter, i vilka fett eller flött ingick
som huvudsaklig beståndsdel.

86. Konleva av smält talg vid ljusstjning etc.

kallades: gräve = grävet. Äts som sovel, men
kokades även till välling (se punkt 40), fetan =
= fetta var matnyttig talg f. ö.

87. Mölja är för bygdens välkommande att au-
teckna som icke känt som ord för maträtt. Frasen:
'nu kom da mit enz mjergæn = nu kommer du

mitt i mörjan (mötjan) avser i värsta ordan och kan möjligen ha härledning därifrån.

kysäla = kyselen (maträtt omvänt under junut 36, sid. 28) av bröd och flott.

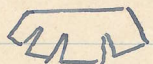
brämoja = brödmaja var bröd smulat i flott (ungefär lika som föregående).

Doppa bröd i flott eller buljong betecknades:

brät = bläta.

88. Särskilt uttryck för brödskiva doppad i flott förekom antagligen ej.

89. Flotträtter för äring: laksälta = löksälta var smör- eller fettblandat salt ryd med lökskivor var man doppade potatis och bröd, då ej kött. eller fisk eller annat ingick i måltiden.

flattbökan = flattböckarna var degbitar av utseende som:  eller liknande kokade i flott. (enlyckt bakverk vid helger m.m.)

Se vidare rätter under kap. 0.

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

O. Förunderligt behandlade slag av doypmattnar.

90. Blöta = blötan är en gammal maträtt som har en mängd variationer beträffande vätskan man doypade i. Spad på köttben som ofta fick hjälpgöra för att göra 'spad' flera dagar var vanligt. Flörk^x kott i vatten var en annan samt mjölk med smör tillsats en tredje vätska att 'blöta' i. Man tog då och bröt brödet^y i stycken som doypades i blötvätskan tills det blev mjukt och åt det med kniven som hjälperverktyg. Det ätgick massor av bröd vid denna måltid, varför uttrycket "göra blöta a spora bröve = göra blötan och spora brödet", torde vara ironiskt.

x) eller helg-kärningen som var vanligare

y) tunnbröd

91. Se skärningen = skuringen i vid 28, punkt 36. Ävenså löksälta = löksälten punkt 89.

grötvéta = grötvätan var den mjölk man doypade^x gröten i innan man föde den till mullen,

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

ofta kunde det ersättas av sigrapsv^äta = sigraps-
våtan av vatten och sigrap, om mjölken tröt.]

P. Mat av rill

92. Sill hette sil med plur. formen sil. Silken
avskaftades i den mån näst kunde från hand-
lande eller marknad, bologsarbetare från bologs-
magarinet. Ursprungligen tröt man sig dock till
den rjätvängade, saltade eller färska fiskens.

strömning^gen = strömmingen och löa = löjan
var ju vanlige, och strömmingen köpte man hem
fjärdingsvis i bonde- och inhysningsstugor.
Denna förekom ju på matsedeln långt tidigare än
sillen som borde vara en senare företeelse.

93. De gementliga anrättningsformerna var:
stekt strömning = stekt strömming som var
stekt på gröl eller kokeströmning^gen = ko-
kedströmmingen som var kokad i salt vatten

tillsammans med potatis. I båda fallen lades strö-
mungen som sovel på bröd.

Vid kumbrödbakning stekte man strömmungen
i ugnen efter att ha rullat den i mjöl - mjöka
= mjöla som detta bette. Då lades dessa in i mjukt
bröd - strömmungstyg-län = strömmungstyllor-
na.

Ätiksila = ättikvill borde vara en rentida
rätt ehuru målet tagit upp benämningen.

Q. Matlar ägg.

94. Ägg kallades ek med eka = äggen som
ytur. best. form. Man åt körsägg men även
vildfågelsägg, och särskilt då sjöfågelnas
ägg som man yttokade vid stranderna om viren.

Man kokade dem och åt dem som sovel till
bröd - kōvke eka = kokadägg.

För övrigt kunde ägg ingå som ingrediens i

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

väfflor n. m. — ekväfalan = äggväfflorna.

R. Kryddor

95. Krydda betecknades kröytan = kryddan med kröytane = kryddnet som best. form och kröytana = kryddanena som plur. best form.

Krydda som verb hette kröytlek = kryddlägg- ga, kröytlaet = kryddlagd (kryddad).

Fraser: dz har at sa myffsz kröytana til kröytlek ve förveñ = de hade inte så mycket kryddanena till kryddlägga med för i världen.

Krydda avsåg endast krydda av något slag och ej om gift eller medicin enligt samstämmiga sagermanuscripter.

96. Kryddorna i äldre tid var naturligen följande för det ordinarie allmozehushållet:

këmane = kimanet (kummin) hade stor använd.

forts

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

ning i baka och brygd; man glockade det på valler-
na, fäz₂nkak = fintkål (fänkål) torde även ha
haft samma användning, pēpa₂ = pepparen (de omal-
da pepparkornen, stærkpēpa₂ = starkpeppar,
tūrkespēpa₂ = turkispepparen (användes som
krydda men även som läkemedel vid diarré m.m.)
sälte = saltet, kjänelbärkan = kanelbark (oma-
len kanel), hoūmba₂ = humlen (till dricka m.m.),
grēslākan = gräslåken eller låkan = låken,
ētika = ättikan, sūrpa₂ = syran, ændz fēra
= ingefära, nēlz₂gāen = nälling (nejlikor) vid
bake m.m. men den tuggades även, mälte = maltet
från korn, användes till brygd och bake, vōfa =
vöten till bake (ficks från bryggerierna),
ēnbāra = eubär till dricka.

Deira var de vanligaste.

97. Kryddorna korsades med märteln = mor-
teln som var ett stenkärl med stöt eller utvri

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

var morteln av trä vilket var vanligt.

stāt = stōta var att krossa kryddor med mortel. stat pēpan a kouhōra = "stōta pepparen och kohōren", är ett uttryck om kryddor som fått bevingad användning.

saltkjāba = saltklubban var ett krossredskap för salt.

98. Kryddornas förvaring: Salt förvarades i ett speciellt kärl - saltkjāre = saltkaret som sig ut som:



från ridan:



De övriga kryddorna hade rime burkar vanligen: pēpadōusen = peppardosen (-dosa) o. s. v.

Kaffe lär ha använts som krydda d. v. o. till att smula bröd med - twat kjōken ve ze kjāfestkwet = brätta kakorna med en kaffestkvätt.

Öravsäende avhandling över maträtter

OLMA 12536. Otto Carlsson. 1939
NB. NEDERKALIX-TÖRE
Frgl. M 81

och matbestyr i gemmal tid har gjorts så ingående som möjligt och om uppgifterna ej i alla delar överensstämmer med frågelistas typord så merke det vara där för att i dessa delar intet är att anteckna för orten. Matordningen för var enligt de flesta av sagermännen enkel för att ej säga trottig och många av sagermännen förvånas sig över att uppteckningen blivit ens så omfattande som den är, men detta beror på att insamlingen gjorts på olika håll.

Sagermän:

Katarina Karlsson, född i Räckfors Töre s:n, 65 år,
 bosatt i Räckjärn i c:a 45 år,

Jenny Sundkvist, född i Ökvattnes Töre s:n, 51 år,
 bosatt i Räckjärn c:a 25 år,

Charlotta Nordin född i Långsel Nederkalix s:n, 74 år,
 bosatt i Stråkan, Övermojärn i c:a 50 år,

Erika Nilsson, född i Kamlunga Töre s:n, c:a 72 år,

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

bosatt i Morjärv i c:a 55 år, bondhustru

Alida Nordin, född i Räckjärn, 36 år, bosatt i
Stråkan, Övermorjärv;

Hilda Nilsson Övermorjärv, c:a 50 år.

Med flera tillhörande personer för utvärnande
av hennervida sakerna ej är kända o.s.v. i orten
o.s.v.

Upplysthet i Räckjärn, Tore s:n den 20/3 1939

Otto Carlsson

Ord lista

	<u>Si:.</u>		<u>Si:.</u>
Barkgröt	34	blodpalt	37,59
bärsgröt	35	blodgrann kaka	40,60
bettnad	41	blodväfflor	60
blodbröd	59	blodvättning	59
blodkorv	55,60	blåbärsgröt	34,43

blåbärsgrypa	42	Efterrostet	14
blåbärvälling	30	ej ostkavels	3
blötan	61, 62	entän	66
brambärsylten	43	Fattane	21, 22
brunnet	32	fattangryta	22
bräcka	12, 13	fettajall	36
brändan	15	fistergrypa	42
brändridan	9	flottbockarna	61
brämma vid	14	flysoja	47
brännas vid	12, 15	- dyrotatin	47
bränvinskyttel	22	fläset	20, 47, 48
brödmaja	61	fläskbaken	36
bubbla	9	fläsket	52
bärrämma	44	fläskflott	53
böror	44	fläskgrate, - smul	52
Drämma	11	fläskkote, - kött	52
drängvälling	31	fläskskinn	53
döster	36	flästergrypa	42, 53

gläsksturning	53
gläskvål	52
folkekunnigt	3
foladgryta	22
fruktsoypa	42
frusengröt	35
fräsa	12
fräsande och stekande	13
fröda	9
fågelmat	44
färköt	49
fähusgryta	22
fänköl	66
färstefiske	5
Galbra örter	45
glödkakor	39
glödsteke	13
glödstektpotatis	48

gnaga mängden	51
godsmaking	2
grylla till	4
gryllri	4
grynkor	55
grynvälling	31
gryta	22
grytbräda	23, 24
grytbänken	23
grytfer	16
grytfol	21
grytkrok	23
grytprotter	9
grytskubba	20
grytöra	22
grönad	4
grästök	66
gräva ihop	4

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

gräv	20,60
" - välling	30
grönnyra	42
gröt	31
" - gaffel	23
grötgryta	22
" - brasa	24
" - välling	31
" - vata	31,62
göra korv	56
göra smetta	11
flacka korvmat	54
" - else	52
" - järn	54,52
" - läda	58
" - maten	58
halvter	13,25
helgbröd	5

helgmat	4
trumfätle	17,66
kräva iiii grytan	10
Yokke-maten	28
julgröt	35
järngryta	22
Kakugröt	34
kalvbit	49
kamser	36
kanelbark	66
kara av	9
kicker, -o	12, 29
kickerig	41
kimmanc	65
klinga	41, 29, 51
" - välling	30
klycka, -na	11
'klycka bort tiden'	2

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

kenort	50	kornjagsgröt	34
knyta fri	56	kornjagsvälling	30
koka	6	korr, -dagar	54
kokadströmming	63	" - tom	54
kokadägg	64	" - trä	54
koka inlyctes	12	krama röd	10
kokas	7	krusera	2
" utöver	10	kryddane	65
koka nygr blodbröd	59	" - lägga	3, 65
kokas ästa	7	kummin	65
kokelse	6, 9	kysel	28, 61
kokkålen	20	kyttel	20
kokning	6	kålen	45
kokurste	20	" - soppa	42
kotkött	49	kötlet	49
kolargröt	35	köttgryta	51
kollullar	39	" - kokningen	46
kornjagsgröt	34	" - kokning (en)	5

köttkorv	56
köttmat	49
köttsmul	50
köttsoypa	42,51
köttsås	51
Gracke gröt	34
lagadmat	6
laga till äta	1
lillgryta	22
lomma	27
lyfte från	10
" oyp	10
lystrnad	3
lägga inri taken	19
" uti	10
löjan	63
lök	66,55
" -sälta	18,61

Mall	66
matreda	1
matrustet	5
meruvälling	30
mjöla	64
mjölig potatiser	48
mollu	9
motel	66
mos	47,48
moricka	28
mörja	60
mört	3
mejlken, mejling	66
nysta tarvar	56
Orga	21
Pall	35
" -slungpa	22
" -välling	38

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

potvälling	29,30
paustkaka	38
preppandos	67
prepparen	66
porra	9
potatisbröd	49
potatiser	44
" - gröt	34,49
" - gryta	22
" - kakor	49
" - ost	40,48
" - sall	36,49
" - stöt	25
" - välling	30
pottra	8,9
präver	44
präver-mos	48
prölsa	57

Rapa	47
rompsall	37
rotsoppa	42,46
" - stuvning	47
rotvälling	30
rossoppa, -välling	46
räfsk	6
rämjölk paustkaka	40
ränta	58
röra	11
Sall	18
-a	19
sakta mer	19
sallkar	18,67
" - klubba	18,67
salltel	66
" - lake	18
" - lagga	19

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81

saltkugga	5	sködegröt	35
senigt	50	stevan	24
sestronkammargryta	22	stimbra	50
sill	63	<u>stobba</u>	38
njuda	4	" - gramma	26
" na ästa	9	sturing	28,62
skala	44	stättgröt	34
skalen	44,48	smulan	27
skalmar	25	smälta	11,51
skotsladbrä	28	snottmos	28
skrotten	30	" - ryll	43
skrivigt	50	sotherrmar	20
skval	41,29	<u>solla</u> , -er	2,4
skvalig v. vattug	41	solla ihopp	2,4
skvallersoppa	42	sopagröt	34
skumma	12	sopavälling	30
skummen	9	<u>soppa</u>	40
skälgröta	22	" - kött	41,51

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939

NB. NEDERKALIX-TÖRE

Frgl. M 81

sojprämma	42	stika gäret	49
spad	40	svartgröt	35
steka	14,12	svarta till	4
stek	13	svensk	14
" - gramma	25	svensbrämma	15
<u>stekt kött</u>	12,51	svens	15
" - strömming	63	sylta	56
stekt suppgröt	12	sylten	43
stoppa korv	56	syraz	66
storkytteln	22	" - vitc	63
stovarna	12	sår	40,41
strimbla	50	sälla	18
strö	18	sätta ihop	57
strömmingsstylla	64	söffa	16
strömming	63	söftebröd	17
ställa till	2	sömmadkorv	56
stärkpreppar	66	sömma åt	55
stola	10,67	söva	8

sojra	26	välling, - stval	29
sörelsam	3	värma upp gröten	57
Te fast	10	vätegröt	32
tunnvatturstval	41	vört	66
turkispreppar	66	Ägg	64
tvara	11	" -vafflor	65
tvättgryta	22	ängsvälling	31
Ungkött	50	ängfärs	66
Varldagsbröd	5	äta tvort	6
" - mat	4	ättika	66
vattudraga	19	ättikvill	64
" -gröt	34	Öra	21
" -välling	30	örgröta	22
vidbränd	15	örterstivor	45
wildkött	49	örtersoppa	42, 45
virp, -a //,	24	örter	45.
vomb	55		
välla	29	Sagerman å sid. 68-69.	

ULMA 12536. Otto Carlsson. 1939
 NB. NEDERKALIX-TÖRE
 Frgl. M 81