

ULMA 14136

GASTRIKLAND

Dialekt- och folkminnesarkivet

Valbo

Uppsala

Wendin, Vivi, 1940

Svar på ULMA:s frågelista M 81.
Matlagning.

65 bl. 4:o
varav 7 bl. teckningar

14136

Svar på frågelista N. 81. "Matlagning".
A. Allmänt

Valbo m.

Gästbuhl.

1. Bezeichnungen für laka mat är. stal i ödning mat, rårta ma eller döna ma mat, laga te bit mat. "hon jek ma o döna ma mattn." "äbre hon veta lag te in ödendts matbit, utan ha va bärs o krad ihjör ma husom holt." "hon hol pa rårta ma mattn."

1e

sjukl. rät-
telser i brev
fr. uppt. 22/11
1940.

2. Någon särskild bezeichnung för matlagning finns knappast utan man har använt sig av omskrivningar. "hon va sa dük-
tjn ma mat, o äbre ma jek
fofäras i den gar." (Hon var så

ULMA 14136. VIVI Wendin. 1940
GST. VALBO
Frågl. M 81

duktig i matlagning och aldrig etc.)
 3. Beräkning för att tillreda
 kräslyg mat är braska. (Det används
 även i betydelsen döra.) "Braska int
 sä mä svors!"

4. Beräkningar för att tillreda
 dålig mat är khadd ihop, khadda
te, sulla ihop. "af hon khada
 ihop var som halst, ja skäl
 da, nt mägas at da, va fy va
 sülit. Om sagra som var myc-
 ket utbrädd kunde man säga "da
 har a da bärs pjask." eller "va
 a da ha fo skväsck."

7. Icke salt mat kan kallas
färskmat eller färsje.

8. Chokt kött kallas spicke kött.

font!

ULMA 14136. VIVI Wendin. 1940
 GST. VALBO
 Fgl. M 81

(Märk även spickon nill = va nill)
 "ha du höf hu fälyörens Gänzer va
 von? 'yike got, yike got, yike got'
 segs dem.

Att äta olagad mat kallas
 "sa va lils förskäpning".

9. Koka är bränd i målet.

"en köka mjöke, ba got o fherk.
 ha va fo salt te o steka" "mjök-
 kon skäl bärs värmas, han
 fek ins köka"

10. Sjuda användes i målet
 mer, om det är gammalt i dialek-
 ten är osikt. "han (mjötkon) fek
 bärs gjuda, ins köka, jüst som
 han skäl sol o bak op lösa
 en va "kuek o ryk aran."

"kuek = bräck

"ingenting a de sa bra, som in
rejal mjölk^hkäsk, da soy en Guldän-
da het mjölk a soy i brännvin."

a

13. Kok användes i målet men
betecknar i allmänhet den mängd
som kokas åt gången. "nu var
pärrens a nyoptägna, ska jag
da set på et riktigt kok, sa ja
far göra hur go dom a."

!optägen

14. Beteckningar för koka över
är bäsa eller bäsa över. "du far
si set sa ha int bäsar över."

bäsa över

Om man lät någon
sta och koka onödigt hårt sa
man "du k^okar b^of f^ortman"
d.v.s. hon skulle aldrig bli gift.

Om man lät st^oven lig

ULMA 14136. VIVI Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

ga och koka i grytan kokade man
fälligdom i kuret.

15. Reckning för "lägga i gry-
tan är här i.

Att lyfta grytan från elden
kallas, dra av grytan eller fo
av grytan o. s. v.

"Morsa till mos kallas
stampa eller mora. Stampa är
antagligen det äldre uttrycket.

Arreda kallas red av.

re av

Arredning kallas redning.

"ve jod in redning o rad av."

16. Steka används i målet

"ve stekt av grötten på mörren."

"ve stekt körsven på gån o
sen lag ve in i in parva o

ULMA 14136. VIVI Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

stog hit vater parr. "ve ad mytzo
stekfrösk. fast ha kurna va va
vatt va ha "glia om ha, o ha
kurna i parran"

"sällbröning ad ve mytzo
o ha o va, som a god glöskit
bröning o god parr"

Även brysa användes. "hon
stog o stekte o bryst."

17. Stek användes aldrig
som vardagsrätt. Utan endast
på de höre kalaserna. Då stektes
den vanligtvis i bakugnen eller
i en stekgryta.

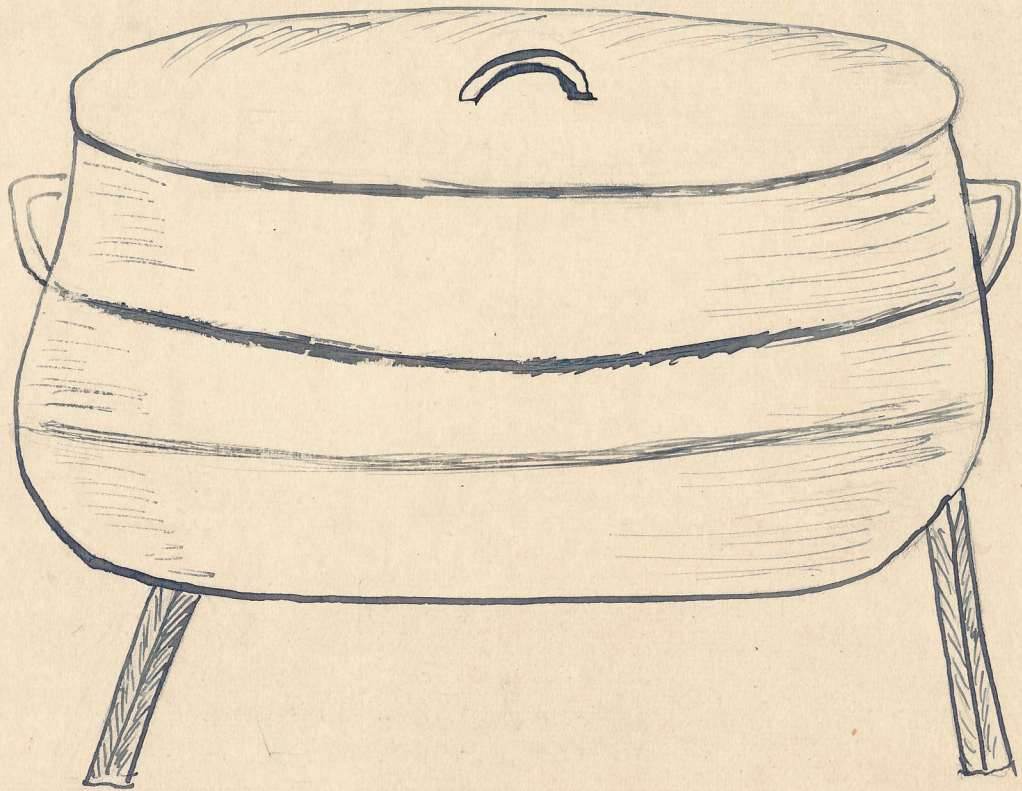
Bränna vid heter bränn ve.
och vid bränd heter vebränd.

glia = glittra, skina, glänsa.
Även vederbränd

ULMA 14136. VIVI Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

Stekrygga från "Vredas".

7.



Längd 48 cm.
Bredd. 40 cm.
Höjd 26 cm.

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

Frgl. M 81

"nå ha da de int påsa
pärrens. nå har dom da kaka
kaf. dom a äldrs vebänd. at
da int kan va mjöfs som a
si tel va int pärrens bräns ve"

Det som bränts vid, då
man kokat gröt eller välling kal-
las skövers. "da va in fröjel o
skrap grötgrötan. dom ärsägs
for in rihls läkerhet skövers.
ha va mest hüsmer, som skul
skar ut grötan."

19. Söta. "da vant a sgr va
mjöfs röker int, ha var fr
dyf utan ha var o söta ma
sirap."

Man kunde också röka

JLMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

med mjölk.

"ha vant o' äkhas ma
värken röker eller sirap, utan
när bämässen var fo sur va
ha o' var i ^{lite} mjölk so' get en
skäl bi äldes flod i häson." (Det
var inte att öchla med värken
rocker eller sirap, utan när ling-
ansycken blev för sur var det
att röra i ^{lite} mjölk, så att man
inte skulle bli alldeles fladd i hal-
sen."

20. Salt köptes från Gefle. "sälde
kom bort i skuter ke stann o'
man goft säkvis. möte ha va
in lüna. ha jek in härdäme
i in rok ha skäl va bevis för

riktiga härtug, o kröpskriffler
o kunn bar in kunn ralt.

Sallet maldes antingen i
en saltkravn, om man ägde
en dykk, eller gredts det rändes
mot en stenhäll. "den had
en rälthäl, ja ha a non phän
den, ja han had ^{ve} vromstans utan
for stugvägen äro had den
non "bultörten" o mad rönor
sälts ma."

"ve tog han räkvis ma
ralt groft ralt, äro grävält
let kända. äro had ve rältsföner
röna stönar, som ve mad o
präsa de mikan. känns

Sallet förvarades i stora
"bultörten" - bultörten.

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

Fgl. M 81

bräkar (rallkar.)

21 Salta: Ett ord är som användes är "När du har salt raltar du två gånger, o när du inte har, raltar du inte nå". Med utbycket menas väl närmast att man måste rätta sig i allt efter omständigheterna.

Om man var för hårt saltad kunde man säga "gör du i jiftastänkar för de har a sa salt sa - du most ha rätta två gånger."

"dom ba försätta o god sällbaka. Se god veta dom ha sällbaka, men fräsko försätta dom."

ULMA 14136. VIVI Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

12
"blölakstråning" had ve, da
rätta man het, va ha vat läka,
blöläka, o en sekt vä'n pa
ghen.

När köttet blev för ralt
för-rökte man draga ur det genom
blöslägning.

"denn tēra ju ralt ha
mjöfs o se sut var ha nās-
tan välit o da för o fa da
ätit tēra en lag da i blöt
i mjölk."

"mer ha vat för ärsält
tēra ve lak ur ha"

"en stäkt, nt mer en
en gonz om ärs, man mot klit
tēra ve vällega da för o hūn
"över blöslägga

ad. da.

22. Beteckningar för matrester
är kravlerör och skulör. Men med
skulör menar man i allmänhet
endast rester, som voro oönskade
till människoföda. "skulörens fe-
grissor."

Urfallet som uppstod då
man skira istör kallas revör.

"revörens rita är isrän, o den
kärva är je te kräfsens man
samliga köka pojra på dom"

B. Redskap för matlagning

24-25. ja ve had zittlar grjter
o präner, mest på föter. grjterns
had ija örren, man in zittlar
pojra = pöbra.
2) äldre säga kräfsens

ULMA 14136. V. Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

had sorna. ve had hökprävar av
jarn ma. dom var a skaff på
(A.L.)

"ve had jängrjuter o koprojitt-
lar" (A.L.P.)

Pannor fanns av såväl koppar
som järn. En vanlig typ var en
ganska liten panna (vanligtvis
av koppar) med ganska långt skaft.
Den användes framför allt till
att värma barnmjölk i.

De flesta vill ha den
skilnaden mellan kittel och
gryta, att grytan var av järn
men kitteln av koppar. Väldigt
kunde ha örar.

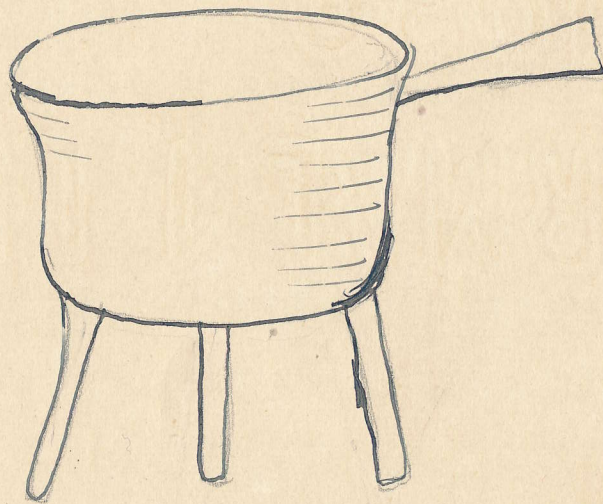
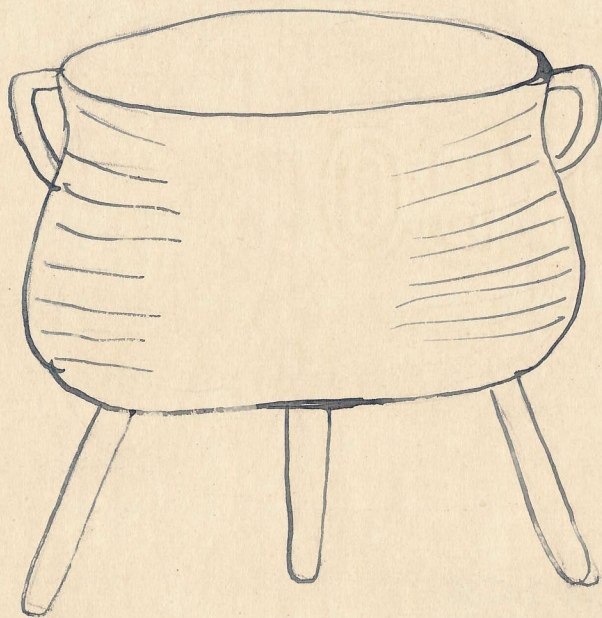
Fanns ej örar eller skaft.
I allmänhet hade åtminstone de större kitt-
larna fötter.

Gryta från "Vredas."

Panna från "Vredas"

15

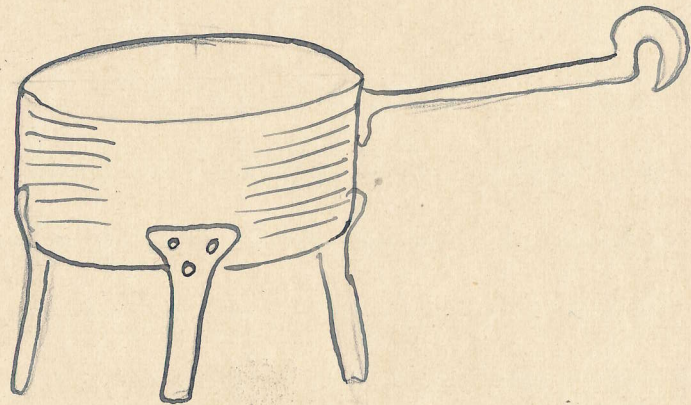
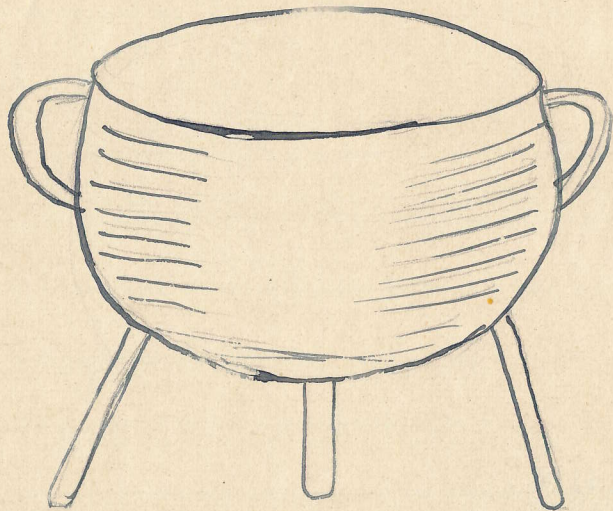
ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81



Gryta från "Trekas"

Panna av kopyrar från "Trekas" 16

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fogl. M 81



eller kokbålet lyfte man den i
en av fötterna.

"ve had störa, störa
bärrösgjallar, som ve had o kö-
ka bärrös i om hestans"

Prelektioner, som iarse
grytans användning, är gröt-
gryta, pär-gryta o missartgryta

"missartgrytan var ha mönra
som veta skräpa, ha va sot
o got ha, kan man tynka"

ha varit jänset o ian-
vänd gjallans ärad jert en te
fart o va. ha va ju beväbit
o hol dem ren o fir."

Det finns också berättning-
"janset = gängse eller allmän red.
Man kunde också hjälpa sig med eldängen

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

ar, som starse storleken på kok-
kärnen.

"ve had tvåkarsgrjåter o
tre- o n- hävokarsgrjåter o fyra-
karsgrjåter. ve had 'n 2 1/2 kars-
grjåter o höka grjåter i. o 'n 4-
karsgrjåta se parsons.

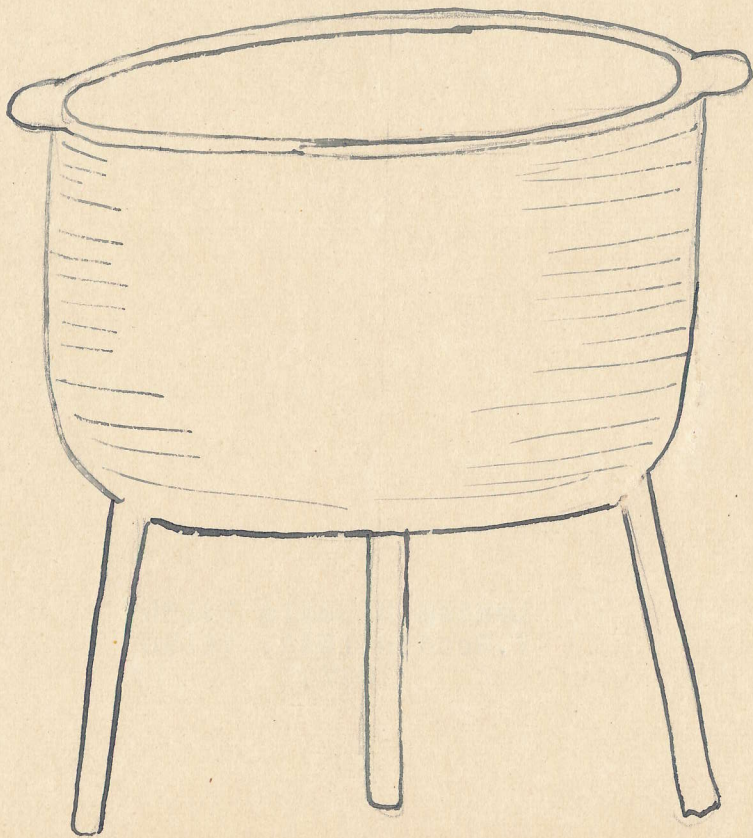
Handlag på gryta (ej örön)
kallas rabbar. 'n 'n del grjåter
va nt ha örön utan bärs
väbar.

2
1
som handlagd
fästes i?

27. Om man märke placera
en ked och ~~rodit~~ kittel eller gryta
på annat ställe än i quisen
placerades den på en parring.
(Märk skillnaden mellan parr-
ring och parrfot. Parringen

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

19.
Bryta förred med rabbar
vilat efter beskrivning



ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

var en ring av järn försedd
med rabbar all sälla den hela
grytan på. Pannfoten var försedd
med fällor.)

28. Det redskap som man
använde omröring i kokande
gröt var grötkräkkan.

29. Virp användes då man
koka välling, gjord redning eller
virpa blo.

De va fäbopigornas jera
om hördans, nar ve flyta ham.
da skal ve ha 3. düssen järkväs-
lar o 1 düssen gränkväntar öro
ed vilt antak virpar öro an
lark ja var ho. virrans skal
ve jor i mässmaskin da

x/ klave av vide

de bryt av. ha var o ha vigr-
ris mjuka fina kvistar o skal
av o bin ihop.

30. Slev är levande i de äld-
stas språk. Man skilde på slev
och förläggarslev. Sleven, som
användes att röra om i grytan
med var brår ned till. Förläggars-
slev var rundare och djupare.
Själva slevbladet kunde på den
ha vinkelrät riktning mot slev-
skapet. Stoleken var varierande.

av metalle?

Ett gammalt ordbråk
innan rocknen är. "Vä skä slevon
våra om int i grytan". Därmed
menas: ~~ett~~ "allt på sin plats"

31. För att brasa probatis

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

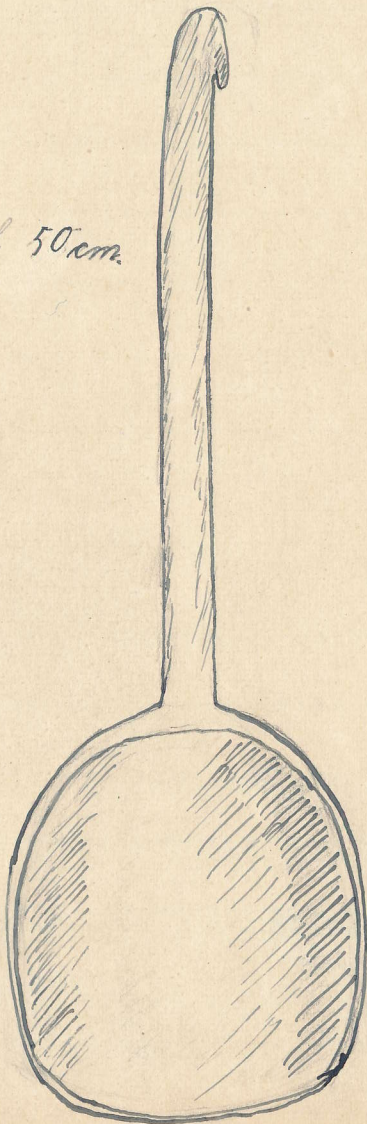
Frgl. M 81

Slev. från Vretas.

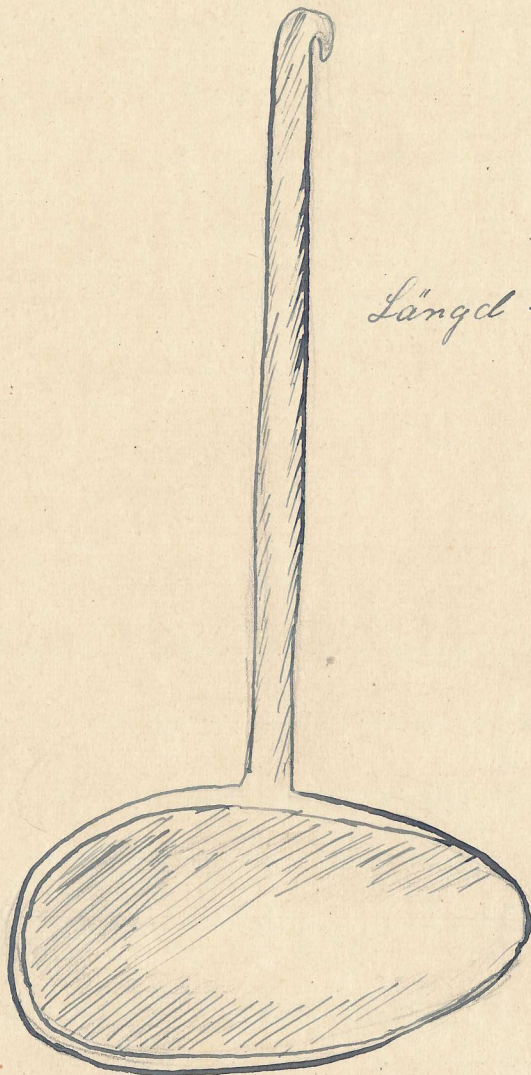
Förhuggarslev.

22.

Längd 50 cm.



Längd 45 cm.



ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

Frgl. M 81

till mos använde man en
pärslamp.

32. Halbet är inte känt sedan
gamalt i målet. När man
skulle glörka till och sköning
använde man eltänger.

33. Skyranna är levande i
målet men skyrannan kal-
las även flöttöva. Den hade
i allmänhet fötter. Men om
vä inte var fallet ställdes den
på en pannfoot, då man skul-
le steka.

flöttöva
utvände?

Pangbakspannan och munk-
pannan saknade fötter.

D. Välling.

31. Välling uttalas väliz.

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

38. Tunn, dålig välling kan kallas skvassel.

Skinn på välling kallas skinn.

39. Om vätkan som ingår i vällingen utgjordes av vatten kallades vällingen vattvälling.

40. Beteckningar för olika slag av välling, vilka arse det icke flytande element, som ingår i vällingen, äro helgrynsvälling och viträlling.

I helgrynsvällingen hade man helgryn d. v. s. okrossade korngrann och i viträlling hade man vetemjöl.

Förvrigt se boken om

ULMA 14136. V. Wendin. 1940
GST. VALBO
Ftbl. M 81

mjölkhuskällring
E. Gröst

43. Gröten äls i allmänhet med grötväsa. Denna kunde utgöras av mjölk, decka, kingeri vatten eller en blandning av kingeri och mjölk. I bland kunde man också använda serapsvatten till grötväsa. Hade man ingenting, som var användbart till grötväsa, kunde man äta gröten med flöttöga. *smör?*
"ja ha fans dem som va se rjht fäti se dem rakt int kända ha va se grötväsa ibän o da lag dem o jod. in hära i gröt-fätr. o lag i flöttöga osv

ULMA 14135. VIVI Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

djupa som gälda i de der o at
ka ma bäst de (M.L.)

45. Beteckning på gröt, vilken avser
den vätska, som ingår i gröten
är vattgröt.

46. Beteckningar för olika
slag av gröt, vilka avse det icke
flytande element, som ingår
i gröten äro kornmjölsgröt och
rögmjölsgröt.

Gryngröt användes icke
som vardagsrätt.

Fläsgröt: "fläsgröt för dom o
höka. som kom överens vara
jämb, ad dom skul höka fläs-
gröt da. de jod dom i ädning
gröten äro had dem i en

dröms

näva salt var, äro et yr da.
en skäl dom dröma at 'n
kar gar dom vater, o han
skäl dom bi jekt me.

Det fanns noggranna bestäm-
meher vad man skulle iakslaga
dä man kokade denna flessgröt.

Man skulle helst vara tre
kull antalet. Var och en skulle
ha i en näva mjöl, en näva
salt och en skvätt vatten. Alla
skulle i tur och ordning röra
i gröten. Vid förtärandet skulle
man rika på något, som man
aldrig uttitt på förut. Sedan
skulle man gå och lägga sig
utan att dricka. Under hela

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

Frgl. M 81

viden fick man varken prata el-
ler skratta.

Flötgröt = gröt med flötgas.

"flötgröt" ha de na riktigt fint
de a mestadels vitgröt, äro för
en äta flögäs" de."

flötgas =

Flyttgröten var alltid
någon finare gröt såsom vitgröt
flötgröt eller gryngröt.

Slättgröt avser egentligen
det kalas som hölls då slätten
var över. Vid slättgröten äts
gryngröt.

Tvåmigt se bitan om
mjölk turhållning!

"flötgas är grädde, som just kall
på byrå så och kall övergå i smör.

F. Palt

49. Med palt menar man
i allmänhet blodpalt

Palt, som tillredes utan
blod, kallas kams eller klubb.
bland även klump.

Klubb lagades på mjöl,
vattnen lites serap och meram.
Mjöllet man använde var merke-
dels ärtmjöl.

dom kurna töka töra
byg kams. da sat dom på
en storgylta, för ha ska
va mjöfr vabr se kams. ära
var a o rida se in kamsdeg,
mjöfr o vabr libr sot o meram.
meram = mejram

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

djuren lära va bra stads. o^o
 god ve oväla bular eler va en
 ska häla t. sa fek ha köka
 i vätro, o sen tog ve ap da.
 sen had dom da dar o stekt
 ap i flot. ibtän kurna dom
 ha flark sel o^o. i ävansjö
 (Övansjö socken) god dom
 mjöl som da äfnyshimn
 va dom häla dom ^x övansjö-
 himnans.

v'anda

x Övansjö-barna

J. Pannkaka

51. Pannkaka kallaspannkaka.
 Med detta ord menar man i all-
 mänhet pannkaka som gräddas
 över på ysern. Om pannkaka
 "När de skulle stas klävs de mitt
 itu.

som gräddats i ugn säger man
ungsprangbaka (eller prangbaka
gjord i ugn.)

52. Man gjord i ordning
en prangkaksmet av mjöl (van-
ligen ärtmjöl, ibland kornmjöl)
vatten och mjölk. Smeten gjordes
gamla Adr. Prangkakspannan
hålldes på en pannfot över glöden
och smordes med en flätkväl
som man brätt upp på en
pinne. Prangkakan användes
med en kniv.

"hëma vet ja ve gräda
störa härlar ma äfnyasprangk-
ka. dom va ju bra for man
hälst gut o kräft^e va dom.

annars hem!
?
ef

ULMA 14136. VIVI Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

oro, at ve dem ma sur bänas,
do vat en med ska ja röga (H.L.)

När bakugnen var uppladdad
efter bak kunde man göra ungs-
pannkaka så att det räckte för
en lång tid framåt.

Da brukade man också
grädda s. k. långpannkakor.

Dessa gjordes av söndermo-
sade rötter (hälrötter) päron rög-
mjöl, serap mjölk o vatten.
"da va 'n häls rot o 'n son
hälsn färg ren äldes güh-
brun. sen had ve da der o
stekt op o had frast se o
'n del had bänas. (H.L.)

53. Örtekringar för olika slag

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

av grannkaka, utgående från den mest framträdande ingrediensen i smelen äro ärbmjölsprangkaka, kornmjölsprangkaka, vetsmjölsprangkaka, pärönsprangkaka och rärevapangkaka.

I pärönsprangkakan var det präslamp (potatismos) och i rärevapangkakan var det räriver potatis.

Vetsmjölsprangkakan var inte så vanlig.

"äbe ha heard at dom jod in vetsmjölsprangkaka se vändasmat (vardagsmat). men om non jek sa o fek in liton de var a in prägsid, at on

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

skül ga dit ma wa, o da kúna
en jor in non da vétring þar
háka o ta þann o litr jarn-
bád o ga dit ma.

H. Soppa

54 Soppa heit soppur eller
soppur. "vel had mögja söfja
söpur." "en þa súpur þor
e ra ga, ra ja þann int at ma
ra þrjú þor, vor súpur ~~er~~
ra ra söt ra þor ákka n."

? genus?

55. Suparmat är levande i de
äldras språk och därmed menas
soppa i allmänhet eller flytande
föda i motsats till fast.

Det berättas om en bonde
"jarnbad" = ölroppa.

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

som va "om ra" o kring ra. o
 min om att få nytta av maten,
 och han va jämt ja ni förf äter
 ja suparmät äso äter ja stän-
 mat, äso suparmät igen. va
 va ja g äter äter spyr, va har
 ja stänmaten kvar. han tarht
 ha va jurt som mer väring
 i stänmaten ni.

Man kokade ofta klings-
supan (Buljong med klings, och
 oftast röcker och potatis)

Man kunde dels söia sell.

"om ra" o kring ra" = mat, vill ha
 allt för egen del.

2) stänmat = fast föda.

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
 GST. VALBO
 Frgl. M 81

en stadig klingsmet på råg-
eller kornmjöl, sedan tog man
skedvis och ställt ner i den
kokande soppan.

Men det hände också
att man kokade klings i
en panna för råg. Sedan tog
man opp den i en klings-
förm och lät klings selna.
Sedan tog man klickar och
lag ner i soppan.

57 Ovd som avser en soppas
kvalitet är skvarsto skräjrs
pyäsko. Motsvarande substantiv
användes också. "da va do st
myffs te suppan da va rina
pyäsko" "Lont skvarstol ä da

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

Frgl. M 81

da int va ma"

Motsatta egenskaper uttrycks genom adjektivers krafts eller makts.

Vriden betecknar, att soppa vriden är sur.

"ha va in gäbe, som va ensam, o han huka jant in kemasgryta ma äfräliz, röro at han av da. o tanke han va va vriden va hä pütra. se slut"

59. Beteckningar för olika slag av soppor, vilka varse soprans huvudsakliga beståndsdelar är skäningsuppar, römsuppar "emasgryta" = en gryta som rymde ett ämbar

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

rotsupran Öbysran vattsupran
Skämingsupran var en soppa
gjord på vatten, röttor och sön-
~~der~~ klyppta skämingar och en
redning. Rämsupran ^(rsm-) gjordes på
sill- skämings- och ibland gädd-
rom. Även den var avredd.

Rotsupran, eller som den också
kallades berrsupran bestod av
en buljong kokt på berr. I den
lades röttor och potatis och mesam
(ibland helgrön = okrossade korngryn)
Sedan gjorde man en krafts red-
ning och redd är är

Röttorsupran, som var bräd-
~~mat~~ tillreddes på liknande
sätt, men buljongen kokades
även drecksupran

prä kött och soppan avreddes me-
na sällan.

Vattnsupan kokades prä
vatten, sirap och risgryr (ibland
även russin eller äpple bitar). Den
avreddes med mjöl och vatten.

fätesuppan

Fätesuppan kokades prä
sirap, vatten och en redning
av mjöl och vatten.

5. Förut ej omnämnda maträtter
är bär, bönor, ärtor, kål och
rotfrukter.

6. Man kokade uddbärsgröt ^{4 odon}
och blågröt ^{bärs}. D. v. s. man kokade
bären i vatten med litet sirap.
Sedan redde man av med vet-
mjöl och vatten, så att gräsen

blev stads. Den äts med mjölk
 En viktig del i huskäll-
 ningen utgjorde bärrose. Den
 kunde man äta med prävar
 och mjölkris till krällsvard.
 (Se även sid. 25, 31-32.)

*gemus.
 bärros = lingon
 sylt, sur.*

En del ansåg hiväl, att
 man borde inte äta alltför
 mycket bärros, ty man blev
 så hungren er, ar. Ett ordspråk
 lyder: "Har du bärrosbaggör
 innanför dörr har du liggarn
 i färdan."

Lingonen rensades med
 del bärros.

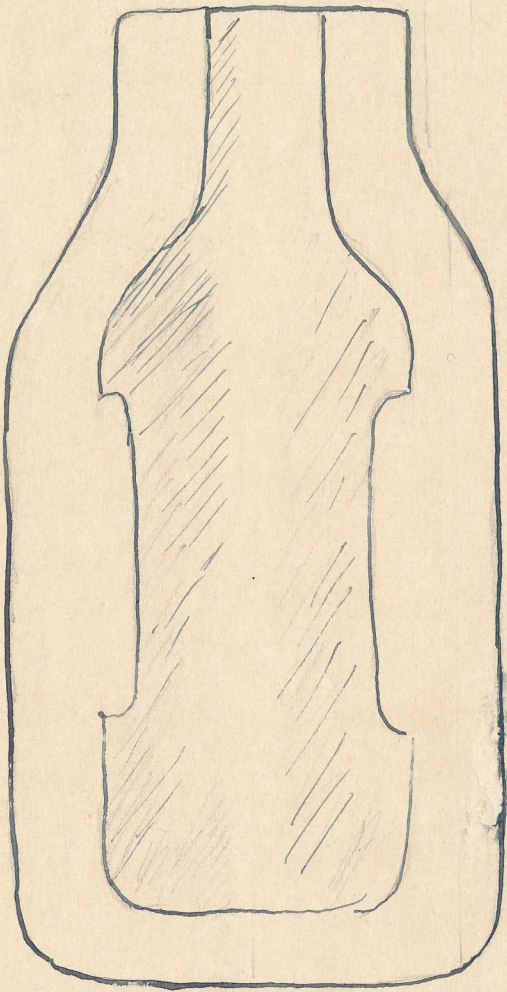
Sötning: se sid 8-9.

Bärrose fävarades i bärros.

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
 GST. VALBO
 Frgl. M 81

Märrännor
från "Bretas"

41



ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

Frgl. M 81



12 cm. bred.
50 cm. lång

baggar.

62. Bonnbönor har länge odlats i bygden. De användes framför allt till bönvälling. Men man kunde också stuva dem och äta till fläsk.

63. Man odlade gräärtor och gula ärtor. Gräärtorna stuvades man på samma sätt som bonnbönorna och åt dem till fläsk. De gula ärtorna användes till ärtvälling (ärtroppa). Den kryddades med mjönn och reddes mestadels av.

Se även sid. 29 och 31.

64. Vitkål har länge odlats i bygden. I Öms by hade bevar

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

en gemensam kärlhaga, där varje husväll hade sitt källland.

Kälen användes till kälmagan. I äldre tid reddes den av. Det är fört i senare tid som man bygger källbladen och äter redd kälsoppra.

65. "i min ^{ti}mörmas ^{ti}ga i mor me et dom mjöts röror. dom båka söra bitar o et i stela fo röror." (C. B.)

En rätt av röror som ätits till i slutet av 1800-talet är rörorlång.

"rörorlång ha tykt ja va gst, de a äldes som säpan, mjöl o mjötkä ro söra rörorbitar. (A. P.)

66. Kärrotter användes mycket.
 Man skar ränder kärrottes i bitar
 o lät dem koka med i gradet,
 då man kokade fläsk eller kött.
 Sedan äts de till köttet eller fläsket.
 Man kunde också göra rotmos
 eller stamps på kärrottes + potatis.
 Se även ncl. 38 och 32!

67. Potatis skal = prävns skal.
 Yallmännhet kokades potatisen
 med skal. Men man kunde
 också skala den och koka den
 tillsammans med fläsk eller kött.
 Om man någon gång skulle
 potatis gick det till på följande
 sätt. Man skalade den koka
 potatisen, skar ränder den

ULMA 14136. VIVI Wendin. 1940
 GST. VALBO
 Fgl. M 81

i stora bitar och vruckt ner det
i en granna med fläkflott och
redan slog man på vatten. Det
blev givet ganstka möjst.

Avfallet vid potatismjöls-
beredning kallas revör.

Potatismos kallas
stamp prävrstamp eller prä-
stamp.

7. Köttmat.

69. Lämre kött kallas slävr-
kötkeller köttarna eller köttslim-
na. "Te krapkörven kurna är
sa o back mä nä slävrkött"

70. Färskt kött äs egentligen
endast under saktiden som
inbräffade på hörken.

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

71. Stöttet kokades, eller åt
man "spickekött"

72. På yadet gjorde man sop-
pa.

Fläsk.

73. Fläsk heter: bestämmd form
fläsks.

74. Ett stycke fläsk heter fläsk-
stycke eller fläskbit.

75-76. Fläsk har länge an-
vänds i bygden. Det äts dels
spickekött och dels kokt eller
stekt. Det användes näsom
sugel till såväl bröd som
potatis och rötter. Ju saltare
fläsket blev desto hellre koka-
"spickekött" = rått kött, som saltats
och kokats.

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

de man det.
 2. Mat av hackat kött, fläsk och
inäbor.

47. Horv kallas hörv.

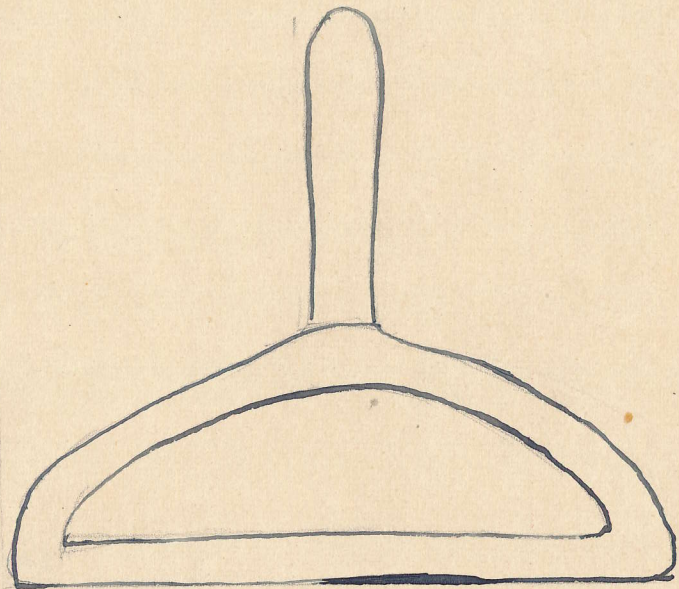
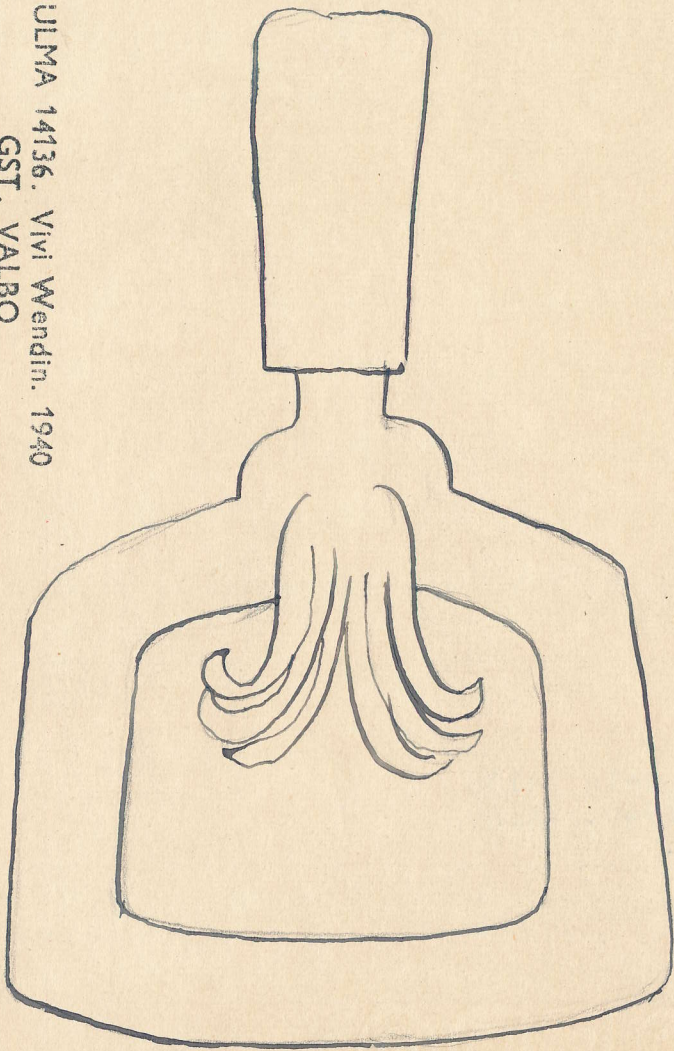
font.

Man hackade korvsmat
 i en hacklade. Man använde
 alltid två hackknivar sam-
 tidigt. Sedan arbetades körvsmat
en, tills den var färdig att
 föra in i hörvskinn. Det
 gick då till att korvskinn
 trädde på ett hörvhorn. Sedan
 lag man körvsmat i hå o hå
na på må summan. Ofta knöt
 man inte igen hörven, utan
 man vek över korvskinn en
 bit och trädde igenom en

Olika typer av hack-knivar
från Helas.

48

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81



körpinna (även kallad körsticka)

"Då va rolit, då döm stup-
pa kör då fek vi pojkar va
mä o säl körpinna. O då
had vi lite rolit på en gång, eso
skull ve ha kör-kaffe. (J.A)

Man tillagade flera sor-
ters kör nämligen skrapkör
ispenikör (senare kallad lung-
kör) pärkör och bräddas-
kör.

hädaskör

Skrapkören (mnumera även
kallad hack-kör) tillreddes på
följande sätt. Man kokade hack-
mater (rom i denna kör ut-
gjordes av hackade inälvor och
sämre kött eller fläsk, ofta

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

Frgl. M 81

bakflärk) kilbrannans med
 korngrön. ^{och vatten} Smelen kryddades
 med salt och kryddpeppar, var-
 efter den stappades på skinn
 och man satt i kövsticket.
 Sedan hängdes de på spett
 i bakst.

När den sedan skulle an-
 väntas för att ätas, stektes den
 på glän. Sedan lå' man den
 i en sekvranna o slog på en
 svart vatten. Därpå äts den
 med skinn på.

"Ve targa i äs skinn
 o köv." (J. A.)

Sedan skrapkör
 hängt på länge i bakst, att

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
 GST. VALBO
 Frgl. M 81

den var tillräckligt som kunde
man ta med dem och lägga dem
i säsläranö. *sädesläranö*

Lysonkörven gjordes på skil-
lade konnygn + brackmat. Flack-
mater bestod här av inälvor
och litet kött och flärk. Man
sag dock rällan lungorna, ty man
ansåg att "köven kunde bi
svart är däm". Man hade gär-
na litet rikligare med flärk
eller kött än i skrapkörven.
"en sag litet bäter ma got,
en häna ta skälar, invels-
jäftans o kissimpono (A.S.P.)
I bland kunde man
i stället för konnygn ta kon-

käms

2

UJMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fröj. M 81

mjöls- eller rågmjölsgröt.

Pärnkörv gjordes av potatis + hackmat + mjölk.

Fläddskörv (Helgdagskörv) gjordes på hackmat + mjölk. Fläckmaten i den var mer kött och fläsk. Den går också under namnet griskörv.

18. Sylta. Örnämningar på olika sorters sylta är kåbsylta, vålsylta, skinksylta, pressylta, slämsylta och bräggessylta.

Kåbsylta kokades på kåb-kött (+ fläskkött) sedan det kokat en stund togs köttet upp och hackades. Sedan lades det ned i yradet igen och det feck kok ihop.

kåb-

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

Det kryddades med salt och krydd-
peppar. När det var tillräckligt
härskoka togs det upp i stora
"mullögar" eller någon annan
form.

Svälryltan som användes
mycket, kokades på fläskvålar.
Tillredningen var densamma
som för kärryltan

Skänkryltan kokades på
en omgång skänkö efter ko eller
kalv. Man kokade benen mycket
länge, så att köttet lätt lossade.
Då tog man upp dem och skavel är
köttet som hackades och lades till-
baka i yradet. Förvigt lika med
1 mullöga = en rund köttform.
2/1 omgång skänkö = bak och framben av nötk-
kreatur.

ej-ar²

ULMA 14136. Vivi Wendin, 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

Käbrylta

Pressryltan kokades till jul.
Den beredd på svir huvudet.
Höftet kokades icke, utan skars
rönder i rätt stora bitar, som
man tog och lag i en kasa
var linne och knöt igen. Sedan
lades ryltan i press. På yradet ko-
kade man röppa.

Slärrylta användes mycket
som riktig vardagsmat.

"Slärrylta ha va rikts-
vädasmät. han had ve va slarr
som helt i inävar v ma
säm or ~~ut~~ or gösmäton. ha
a ja mjöfo "Goh pa ba grisar
"vädasmät eller som en del säger
vandasmat = vanlig kost till vardags.
Goh = spinkött eller rämme kött.

o kor. o an da syltmaåter
stupa ve i "kålkårens" o bar
för.

Flåddassyllan gjordes på likt
bättre kött och fläsk. Sylt maken
lagrades i nätkinnans som
sylls itop. Sedan lades syltan
i press.

79. Pöbra kallas i allmänhet
proscha. Den kokades på kon-
gyn + kött eller fläsk. eller in-
völ (lever och njurar). Den kryd-
dades ofta med merans.

Man kokade också s. k.

²⁾ nätkinnans = inderkinnans

¹⁾ kålkårens eller kålkårens - grav-
sammens hos vin och nätkinnans-
lar. ³⁾ Pöbra kallades även pylsa

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

Frgl. M 81

grynboör. Den kokades på horn-
gryn och ibland kunde man
lägga i värn fläskvat. Den
äls nykrokt. Men man koka-
de stora bräbrog ut gånger.
Sedan stekte man gryn den
i fläskvat

81. Träbör av jaktdjur
kallas värn. Till värns
räknas alla inbör även mag-
räck och harnnar.

Man salas även om
hjärtslag. Till hjärtslags räknas
hjärta och huggor.

M. Mad av blod

83. Blodpalt kallas palt eller
kams.

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

1 kinn

"ja nej mins ja dom de
kämrens, dom va ju had va
man känd ha stajs i jät folk
me dom." (E. B.)

"ja dom de prädars
hond do i säke, va dom va
grön av mjösk, man ha
vand o grön ita et, for ha
skul ar ju bäse bi staske ar"

Man gjorde en präddag på
blod, vatten, och litet dricka
och rågrjöl. Man försökte göra
den va härd rom mjukt. Den
kryddades med litet seraps, salt
och meram. Man kunde ofta
se det rista av präddögen
och rätta till mera mjöl och

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

använda som palldag.

Av palldagen förmade man redan svala paltar som kokades i vatten eller blorvatten. Paltarna hängdes redan upp i taket. Man stekte dem i flärkflott och ät med flärk eller bärmas.

Ibland äts de utan rengöl. När de blevo för härla märkte man koka om dem.

Blon som man använde var mestadels kalv- eller nötblod, ty får- och svinblod ville man ha till blorvatten. Blod av svin och får betraktades nämligen som fetare.

Bekräffande palldag se frågelistan

om brödet!

84. Blodkorv kallas "brötkorv"
Smeten till blodkorven lagrades
i vannskinn, kulskinn eller
också kunde man se ibland linne-
basor. Ibland kunde man
använda rakskinn.

"I brötkorven fete se sa
reda på vännarna o som ibland
man först f. o. d. om, o. o. lag
se dom i brötkorven ma valn o
halk o viza om ma in kvast.

85. Blodpangkakor: På slaktdan
gräddade man mycket ofta
samma blodpangkakor och åt.

"vannskinn = vinn

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Fgl. M 81

N. Madrätter i vilka flött ingick som viktig beståndsdel.

86. Fettet som man använde vid matlagningen utgjordes av fläckflött eller istör (även kallat istörflött) Istör användes också att bruda på bröd (istörsmör)

87. "När pärerö böja byta kunna man äta sa o kok sluring o ät se fläckö." Sluring kokades av rågmjöl och fläckflött. Man hade i så rikligt med mjöl, att den var alldeles tjock och seg.

Tölbullar gjorde man då man lag i hogörn o köla eller högg. Man rörde i hvar en tjock smet av mjöl och vatten och

ULMA 14136. V. Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

formade bullar och stekte i fläsk-
flött.

88 Bröd på vilket man brätt
istör kallas istörsmörgås.

89. Flöttbrö gjorde man på
flött och små bröbitar.

P. Mat av sill.

Sillen användes mycket i
matlagningarna, men ännu
viktigare var saltströmmingen.
Man köpte hem en tunna sill
från Gefle på hörken. I bland
kunde två hushåll dela en tun-
na. Saltströmmingen köptes
i fjärdingar på hörken.

Såväl sill som strömming
vattlades en stund före anrättan

ULMA 14136. VIVI WENDIN. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

det sedan kunde den glästekas
eller kokas. Till kokt vill eller
strömming hade man alltid
mjölkris utom potatisen.

Stekt saltströmming kunde
man också äta till bröd.

Drömströmming: Man skulle
äta sju saltströmmingar bak-
länges och sedan gå till sängs
utan att dricka något. Då skul-
le man drömma om den
man skulle bli gift med.

All strömming stektes med
ben och skallar. Det ansågs för
öchleri att peta bort skallarna
då man åt.

När man kokade ~~ström-~~

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940

GST. VALBO

Fgl. M 81

strömming borde den få koka sak-
sa, ty då skulle strömmingsbenen
"kännas mindre".

R. Kryddor.

95. Krydda heter i plur krydd-
dör.

96. Följande kryddor använ-
des i hushållet anis, färskhä, mej-
ram (timjan i vissa gårdar) krydd-
pepprar, gräslök och rölök.

Vitpepprar användes mot
magplågor.

"fek en ond i mäger
tog en m malte vitpeppar o
sömd i se o jämt int ha
da änsög en. da var best
o ödna tel grävök."

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

Fänkål och anis användes vid bakning. Mejran användes till ärträllingen och blomaton.

97. Kryddpeppar, anis, fänkål, och mejran hölls i mortel, då de behövde krossas.

98. Kryddorna förvarades i lådor.

Lagesmän: Liva Olsson Gelle f. i Mackmyra by 1854, Bronden Anders Eriksson f. i Värbyggeby, Erik-Es gård, 1857, Bronden Olof Yestlin Ol-jöns gård Värbyggeby f. vid Slättan 1857. Bronden Johan Andersson, Nybäcks gård, Bräck f. 1871. Karin Lindström, Mackmyra

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
GST. VALBO
Frgl. M 81

f i Bracka 1863. Småbrukaren Erik
 Brorström, Sofiedal f i Järvsta 1864.
 Anna-Lisa Persson Bräck f i Bränn-
 marn, Håcklinge 1864. Anna Anders-
 son Bräck f. 1876. Per Persson
 Öhr f. 1889.

Mackmyra den 1.11.1940.
 Vivi Wendin

ULMA 14136. Vivi Wendin. 1940
 GST. VALBO
 Frgl. M 81