

18263

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

18263

UPPLAND
=====

Björkö-Arholma

29/10 1946

Westerberg, Agnes, 1946

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

50 bl.4:o

18263

Exc.OSD

Landsmålsarkivets frågelista M 81.

Matlagning.
=====A. Allmänt.
=====

1. man sade reda mat . Det hette: "Nu är jag tvungen att gå hem å reda mat åt kära".
2. Detsamma svar som i 1.
3. Att reda till kräslig mat var att "brassa på". "Jo, nu skä du si, ur Joanna brassar på".
4. Klossa sade man om en, som ej var så noga med renligheten.
"Ur o klossar en där gumma!" "Hur hon jockar den där gumman!"
Det hette ock klassar. Det betydde mest att spilla kring sig vid hantering med vatten. "Stäbbär i väg" om en, som gick stylltigt på grund av ålderdom eller sjukdom. Sörpla i sig gjorde den, som åt så, att det hördes sörpelljud. Det ansågs föga bra.
5. Husmanskost det var den dagliga kosten. Helgdagsmat-söndagsmat eller mat i helgerna. Drängkost förekom ej. Drängen och piggan sutto och åto vid samma bord som husbondefolket.

UPLMA 18263. A. Westerberg. 1946
 UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
 Frgl. M 81

De sutto vid samma bord, även om det var främmande i huset. Men om t. ex. prästen och klockaren voro på besök såsom vid husrörhör etc., då ville tjänstfölket helst äta i stugan, medan de främmande äto i anderstugan. Det var ej blott präst och klockare med på "gäsböde"-det var släkt och grannar.

6. Har ej hört något av dessa uttryck här.

7. Färskmat sade man om mat vid slakt. Färska gryn. Men med färskmat menades kokat färskt kött eller fläsk. *Ja, gryn med.*

Färsk fisk hette det.

8. Spisa hette det ibland om att äta. "Vi ska spisa nu."

Saltmat sade man om kokad salt mat. Supanmat om soppor.

Förskaffens det var att t. ex. äta ur medhavd matsäck. Eller att äta mat såsom smörgås eller annat, som ej var kokat eller stekt just då.

9. Koka: kokar, har kokat, kokade, hade kokat, skall koka, skulle koka, skall ha kokat, skulle ha kokat. Ordet är levande i målet.

"Ex. "Jag har kokat kött-fläsk- mjölk- välling-soppa-gröt-etc."

"E kokar i vattne-vid storm t.ex. Inte hört de andra ex. döda etc."

10. Sjuda-man sade sjuda. Ordet är levande i målet.

Man sade sjuda, sjuder, har sjude.

"E sjuder i gryta-då det höll på att koka i luten eller i mjölken.

Sjuda betyder ock, att det kokar sakta i någon vätska.

Man sade : "E sjuder i mjölka."

"E sjuder över om lut men ock om mat, eller annat.

11. Man sade, "Gryta kokar upp."

Har inte hört något namn på uppkokssidan i en gryta.

12. Puttra hette det. "E puttrar i gryta nu". Det kunde ock heta:

"E bubblar i kastrulln eller grytan. Puttrar sade de gamla ock. *POLLTRAR också*

13. Man sade "ett kok om en gryta potatis till svinen.

Ett kok sade man också om något annat kokande. Ett kok kläder.

Pollrar i gryta-det var som ett kokande inne i vätskan-och bubbla, det var bubblor i ytan i grytans vätska.

14. "Koka över kunde det heta. "Pöser över" sade man ock. "Nu kommer gryta övver, hette det. "Se etter gryta! Ö kommer övver nu!"

Man drog den hastigt från elden, eller slog kallt vatten i.

Man svängde grytan från elden, då det var öppen spis och en fångarm över elden, där grytan hängde. På gjorde mormor. Hon fick järnspis år 1893, men hon begagnade öppna spisen nästan så länge, hon levde.

Järnspisen också. #on dog 1921.

Skira/=smälta/skira smör. Avreda eller reda av hette det att koka soppan tjockare med mjöl. "Brassa på" sade sjöfolket om att elda på på i spisen. "Brassa på, så att det blir fart i spisen!"

Glöta-det var, att med händerna eller med en slev söka få upp något ur en vätska. Glöta i sjöstranden efter något. Glöta i ett ämbar för att röra om. Skumma flott, skumma mjölk.

16. Steka: Ordet är levande i målet. Stekt potatis, stekta päron-äpplen äpplen, stekta flundror, stekt fisk. Bryna potatis-steka dem lätt. Bryna lök. Steka på halster. Halstra strömming, halstra sill.

17. Stek-levande ord. Viltet kokades mest, Likaså kött och fläsk. Stekt fläsk och fisk förekom ju. Man stekte vid elden. Man kokade kålrötter, rovor voro kreatursfoder.

18. Bränna vid-vidbränt. "Vällingen smakar vidbränd."
"Jä-ä-e går föll i deg ändå."

Skrav-skaver sade man-skrapa ur gryta.

Det var ej bra, att nusmodern skrapade ur en gryta. Gjorde hon så, betydde detta, att hon kunde bli arm och fattig. Det var en annan, som skulle skrapa ur skovorna. Pigan t.ex.

19. Söta-^U jag skä söta vällingen."

Man använde sirap. Före sirapen sötades antagligen med honung.

Jag har dock blott hört om sirap. Och toppsocker.

Lingon krossades råa-fjärdingsvis. Sedan sötade man med sirap vid förbrukningen. Kokade ej bären, blott rörde in sirapen. Så gjorde de alla.

20. Salt. Här köptes salt från Norrtälje stad. Man köpte grovt salt.

Skulle man salta smör, krossades saltet i ett saltkar av trä.

i det låg en sten, som var slät och rund. Med den krossades saltet.

Man köpte rätt stora mängder salt på en gång. Det gällde salta

ända till 12 tunnor strömming om eftersommaren och hösten. Fisk

av annat slag dessutom. Handkvarnar stodo i var gård och stå så

än. Men å dessa maldes malt. Trästöt att krossa salt med förekom

också. Salttina-saltkar sade man.

21. "Du ar saltat väl mycket. Strömmingen är rakt styv." Rimsalta=
salta lätt. Rimsalta fläsk-kött-fisk. "Jag skä koka saltlake åt fläske."

Laken skulle vara så saltmättad, att den bar upp till ytan ett rätt
potatis. Så länge detta ej kom till ytan, var laken för svag.

Kött-och fläsklake kokades en kort stund. Fisk-och smörlake inte.

Strömmingslaken skulle vara rätt så salt men smörlaken långt klenare.

Blodlakad strömming gick ej att sälja. Därför hölls den gälade strömmingen eller annan fisk i vatten ett dygn, så att blodet drogs ur. Likaså var det med annan fisk. Var laken blodfärgad för fläsk och kött, vilket kunde hända stundom, slogs all lake bort, och ny lake kokades. Då den blivit kall, slogs den i kött- eller fläsktunnan.

Man brukade koka ny lake före röt månaden. I vart fall således även om lake om laken var relfri. Det var att liksom bättre bevara köttet eller fläsket. *"vifell" det kunde härskna* vattna ur sades det om att lägga salt kött eller fläsk i vatten över natten. Man vattnade också ur strömming. Men mest tog man den ur tunnan direkt och kokade av den ett par gånger.

22. Matrester sade man. Talgbotten sade man. Grevar - det var klimpar av det smälta istret. Dessa grevar lades i pannkakor, och gjorde dessa mycket feta och goda. Med grevar smordes också pannkaks-pannan. Istret användes som bordssmör.

Skovor eller skavor det var det, som blivit kvar på grytans botten.

B. Redskap för matberedning.

=====

23. Man sade grytor, pannor, kastruller. Kopparn kunde man också

säga om alla kopparkärl, man hade. "ag ska skura kopparn".

Kittel hade man också, av koppar.

24. Man sade kittel. En gryta var av järn och hade tre fötter.

En kittel var av koppar eller mässing. Mest av koppar.

Den hade inte ^{allier} fötter. Hagas har än i dag stora kopparkittlar

som rymma en hel så vatten. Dessa kittlar användes vid flakt och byk. "Öra på kitteln." "Kittelöra" hette det.

Kitteln hade ej fäta, man satte på ett fäta, då kitteln skulle i elden. Det fanns trifötter - resp - trifot att sätta kitteln på.

Något fodral för kitteln har jag ej sett eller hört om.

Grytkrok fanns nog, men man tog i fäta och lyfte av kitteln.

Hjellew kunde stå i elden utan något fäta också.

Brännvinskittlar fanns, då man hade lov till husbehovsbränning.

Dessa kittlar gjordes om/eller pannor/som man sade till kaffe pannor.

Sälunda hade in på detta sekel Hagas en sådan kaffe panna-Lassas en och Mattssons en. Den största var Mattssons. De rymde omkring 12-15 liter.

25. Gryta-så sägs ju än. Järngrytor hade man. Metallgrytor äro senare produkter. Malmgrytor förekomma-stengryta har jag ej hört om.

Det fanns fättangrytor, fotgryta, hänggryta, skaftgryta. Den hade *is hantlag.*

fattan?

resp. grytan

man sade adertonsgryta eller hur många kannor den nu innehöll.

storgryta-om tvällgryta. De andra benämningarna har jag ej hört.

En gumma-Anna-Överallt-hörde jag säga om handtaget på grytan: Bromma.

Fätä hette det mest. Grepe hörde jag mormor säga. Grytgrepe.

Grytskaft-mest hette det pannskaft. Även om pannan var av järn och

på fötter. Gryta hette det också. Känner ej till de andra olika

benämningarna för gryta. Då man ej använde grytorna, stodo de i

spisen åt en sida eller lades de i en grytbänk eller lades de

i en större nisch under spisen. Hos mormors är det så. Eller hade

man somliga grytor i farstuskåpet. Dem, som man ej precis använde

dagligen.

Somliga grytor hade handtag andra hade inte. Då fick man använda fäta eller grytkrok. Vid kalas användes kittlarna, som voro rätt stora.

Både gryta och kittel hade *örar* handtag *grytorna och en del kittlar.*

27. Det fanns grytbräden att ställa en het gryta på. Men ofta

drogs grytan från elden och ställdes i spisen vid sidan av elden.

28. För att röra i gröt hade man en grötkräkla, gjord av en tall-

kvist. Att röra i välling, soppor och färska gryn hade man en slev

av trä-hemgjord. Man sade grötkräkla. Självt har jag en f. ö.
Träspadar-alnslånga skaft-hade man att bruka deg-då särskilt
surbulldag med. men också rådeg.

29. Visp: Ordet är i språket. Vispar tillverkar jag själv var vår.

Alltsedan vi voro små, fingo vi följa med mor att göra vispar.

En gång var mor på storskogen och gjorde vispar. Jag och äldste bror

hade hon i följe. Vi voro så små, att vi då ej kunde göra någon

nytta. Så blevo vi på barns sätt törstiga. Mor hade ej tid att av-

bryta vispgörandet utan följde oss till körvägen. "Följ vägen nu,

så kommer ni till mormors," sade hon. Det är dit från det stället på
skogen ungefär 8 minuters vandring. Mor återgick till att arbeta

med visparna, vi gick till mormors. Vi gingo hand i hand. Om en stund

kommo vi till en lada. Vi förstodo, att vi ej voro på rätt väg, utan

vi återvände hand i hand. När vi kommit ett stycke fram, där vi

trodde, att mor var, hörjade vi ropa på mor, som svarade. Hon kom

fram till vägen, och vi talade om, att vi kommit fel. Vi hade gått

tvärt emot riktningen. Nu anvisade mor oss rätta riktningen, och vi

vandrade åter. Denna gång kommo vi fram riktigt. När vi druckit oss

otörstiga, återvände vi till mor. Mor eller vi brukade göra 8-12 vispar vispar var vår. Dessa gingo åt under året. När en visp blev nött, hade mor mor den till grytvisp. D. v. s. hon gned bort skavor ur grytan med den. När vi blivit litet äldre-ja, vi gingo i skolan- följde vi med mor att göra vispar eller gingo själva ut. Först skar man av en liten rönn eller rönnkvist. Den var grov som en större kork. Den klövs itu till tredjedelen av sin längd. Längden var 20-25 cm på hela stickan eller rönnklykan. Den klövs alltså till en tredjedel kanske till kna ppt hälften. Med denna klyka drog man av barken på björkkvistar. man sköt in kvisten i klykan, och så drog man på, medan man höll i båda ändar på rönnklykan. Remnan skulle sluta tätt till, eljest gick ej barken av. man gjorde vispar, då träden savade, eller då de sprucko ut med sina löv. Jäskilt efter regn gick det bra att dra av barken. Hade träden savat länge, blevo kvistarna rödaktiga i stället för vita, detta undvek man. När man dragit av så många kvistar, att det räckte till en visp, skar man av de vita kvistarna och lade ihop dem till en visp. En något lång vispsticka eller björkkvist blev till vidja. vidjan stacks igenom vispriset, som man höll i handen, virades runt, och man drog till och

UPLMA 18263. A. Westerberg. 1946
UPL BJÖRKKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 81

~~och~~ stack vidjans ände under vidjan och drog till. ^{Äter slogs vid-}
 jan runt vispen och ena änden stacks under och genom vidjeringen.
ännåt vispens bas.

Detta två gånger. Nu var vispen fast bunden. Så skar man av både i toppen
 toppen av vispen och i dess andra ände, så att den blev ansad och
 fin. En kvist bands löst om vispens övre del, så att den skulle torka
 tillåt dragen en smula. I annat fall stretade kvistarna ut. Så gick
 man till att göra en ny eller annan visp. För att få 7, 8-10 vispar
 gick det åt en f. m., om det räckte med det. Alla gjorde vispar, d. v. s.
 i var stuga gick man ut att göra vispar. Ännu finns det de, som
 göra vispar, men de flesta föredraga att köpa stål-visp eller köpa
 vanliga vispar. Man blir så bekväm. Kvastar gjorde man ock. Var höst,
 innan snön kommit, och sedan löven fallit, gick man ut ur var gård och
 stuga att binda kvastar för stuga och fähus och stall. Självt har
 jag gjort stallkvastar årligen flera stycken. Men det gick åt så
 många, att jag slutligen bar dit en pisakvast med skaft på. Den
 har varit i bruk under många år och varar väl länge än. Men till
 varje tröskning gör jag lövkvastar att sopa i logen. Och kvastar
 att sopa i roderstall också. Förut bands med vidjor av björk. Dessa

ULMA 18263. A. Westerberg. 1946
 UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
 Frgl. M 81

12. sattes under ena foten, medan man snodde den. styckvis flyttade man

sattes under ena foten, medan man snodde vidjan, styckvis flyttade man den under foten alltefter som den blev snodd-barken blev mjukare och kvisten med av snodden. När vidjan var mjuk, var det att binda kvasten. Den bands på samma sätt som kväspen. Numera tar man stängseltråd till vidja. Det fanns de, som vispade smör med en vanlig visp, men man kärnade i stötkärna mest. Hade man litet av grädde, kunde man vispa.

Själv vispar jag ofta, om jag fått grädde till övers. Det brykar taga tio minuter att få smör, men ibland kan det ej gå på kortare tid än ett par timmar. Olika faktorer spela då in.

Snärta-det var en barkad och slät björkslya med barken kvar, där man höll i den. Den var en meter lång kanske. Knappt så. Med denna slya slya eller snärta piskade man släcker-sjögräs-ur näten. "Snärta näten" sade man. Slya det var f. ö. namnet på en björkranka. Eller björkvist.

30. Slev. Man sade slev. Sleva, slevänder, je slev, tu slevär, slevänder. Je slev det var skillnaden till flera sådana alltså.

"Ösa" är här ett rätt ungt uttryck. Aldrig sade mor "ösa".

Men väl nu kan man få både se och höra denna benämning på slev.

UPLMA 18263 A. Westerberg. 1946
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 81

13.

"Vär skä sleva våra om inte i gryta-ett ordsöke". Det sade man om en, som mycket ville vara med ute i svängen, som man sade.

Man säger så än.

31. Man sade stöt. , stamp det var ett don av järn, som man hade då man t. ex. skodde hästar. Med stampen och hammaren slog man till "drog till" de i hästnoven och hästskon inslagna sömmen. Man slog med hammaren på sömhuvudena-ett i sänder- och höll emot under foten-noven var vänd med undersidan. upp- med stampen. Det hette, att man drog sömmen. Stamp fanns ock i segelmakarens sömpåse.

Den betyder där pryl.

Man sade potatisstöt. Var det en klumpig person; kunde det heta: "En sån stöt" än är en där kärn. Mortelstöt fanns ju ock.

32. Halster. Rist sade man, men halster sade mor. Med halster menas här ett litet sådant att halstra strömming eller sill på.

Halstra bröd har jag ej hört om i vår bygd.

33. Stekpanna. Det ordet lever kvar. Litet var hade väl en stekpanna. Hemma hade vi en -den finns kvar än- av mycket tjockt järn.

"Även grepe= handtaget-var tjockt. Denna panna var i gården sedan

ULMA 18263. A. Westerberg. 1945
UPL. BJÖRKO-ÄRHOLMA
Frå. M 81

14.

gammalt. Den användes till att grädda pannkakor i, att steka strömming eller
 ming eller fläsk i. Att koka äggröra i -kort sagt till allt, som
 en stekpanna behövs till. Vi hade bara denna stekpanna.

Stekpanna på fötter har jag ej sett. Stekpannan sattes på trefoten
 i elden. Den kunde ju ock ställas eller skjutas in i elden eller
 glöden. Man sade stekpanna. Långpanna kom med järnspisarna. Den hade
 uppvikta kanter och var av plåt.

34. Mor använde en vanlig kniv vid stekning.

Råa och halvråa rätter.

35. Sådana rätter förekom ej här, vad jag vet. Myltgröt t. ex. är
 en norrländsk maträtt.

36. Kokhett vatten slogs på malt vid bryggandet. Hett vatten slogs
 på rågmjöld, då man skulle göra surbullar. Degen fick stå och sötma
 till följande dag, då den brukades upp, och jäst irördes.

D. Välling.

Välling uttalas med ä som e-kort ljud och kort l-ljud.

UJMA 18263. A. Westerberg. 1946
 UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
 Frgl. M 81

15.

1. Med välling menas här välling kokt på mjölk. Men man sade t. ex. lervälling om vattblandad lera. "E var som en lervälling i skern." Skvassel-det var tunn välling. Klimp hette det om klömp i välling välling-klimpvälling.

39. Vattvällingen-ordet förekom. Mjölkvälling vanligast.

40. Kornmjölsvälling-potatisvälling, slätvälling av vetemjöl, risgrynsvälling-mannagrynsvälling. Potatismjölsvälling.

Stänkvälling sade man också om klimpvälling.

42. #ar inte hört dessa uttryck.

E. Gröt.

43. Gröt. Man sade gröt. Rågmjölsgröten togs skedvis ur grytan, och så doppade man skeden eller tog med den i mjölkfatet eller hade man man mjölk i tallriken. Man lade ibland litet smör i gröten. Det hette smörroga. Var det ont efter mjölk, doppades gröten i svagdricka med socker i. Gröten kokades ej så hård. Den var ej god då. När man rörde i mjölet i det saltade vattnet, skulle vattnet koka, eljest blev det en fadd smak på gröten. En husmor visste precis, hur hon

ULMA 18263. A. Westerberg, 1946
UPL. BJÖRKÖ-ÄRHOLMA
Frgl. M 81

skulle ha gröten.

44. Tunn-klisteraktig gröt hade man att klistra på tapeter, då dessa sattes upp. Gröt kokades till kalvar och grisar. Grisgröten-om grisen var i gödmånaden-kokades hård. Kalvgröten var tunnare.

45. Flötgröt talade man om. rågmjölgröt. Vattgröt är ett senare uttryck. Det uttrycket använde aldrig de gamle.

46. Har inte hört dessa uttryck här.

Gryngröt förekom. Man kokade i det saltade vattnet en näve korngryn.

När de svällt, rördes rågmjöl i spadet. Denna gröt ansågs vara mer närande än vanlig gröt. Den äts dagligen under hösten och vintern och våren. Ja, året om.

47. Den enda gröt, jag vet om, var rågmjöls- eller korngröten. D. v. s. kornmjölgröt. Mävgröt hette det om rågmjölgröten. Man tog ur mjölträget med näven och lät mjölet strilvis falla i det kokande vattnet, under det man rörde med grötkräklån.

Sådan gröt kokar jag då och då ännu.

48. Har ej hört dessa uttryck.

r. Palt.

=====

F. Palt.

=====

49. Palt -ordet lever kvar om än sparsamt. Med palt menas här blodpalt. Det fanns något, som hette kroppo. Kroppo kokades av ihoprörd gädd-eller annan rom och mjöl av korn eller vete. Vete under 1890-talet och senare. Man rörde ihop massan till en deg och släppte så ned den klimpvis ^{i spadet} med en sked-som när man kokade klimpvälling. Kroppo kokades om julaftonen eller eljest, då man hade rom.
50. Blodpaltten förekom blott här.

G. Pannkaka.

=====

51. Ordet är levande. Man sade tunnpannkakor, tjockpannkaka. Ärtmjölspannkaka, *blodpannkaka*.
52. Först smordes pannan med fett. Så slogs smeten i. För att få den den över hela pannbotten vände och vred man på pannan., tills smeten ko betäckt hela botten. När botten blivit lagom gräddad, stack man en kniv in under pannkakan, förde den runt pannan för att lossa pannkakan från kanten, och så vändes den om för att gräddas på den andra sidan. Somliga kastade upp pannkakan skickligt i vändningen. ~~Men~~

Men det var ej alla, som kunde denna konst. Inte kan jag den t. ex. inte såg jag varken mor eller mormor göra sådana kast, men jag vet, att det var de, som gjorde så. Minne av att gräddningen skedde på stenhäll finnes ej här.

53.

Man talade om oxelbärspannkaka, hörde jag som barn.

Men inte gjorde vi så hemma. Stekte oxelbär i ugnen, det gjorde vi om höstarna, och dessa an-sågos som en läckerhet för oss barn.

Var gård hade som vårdträd ett oxelträd.

Ärtpannkakor gräddades ofta. De voro så mäktiga. Dock voro dessa ej av enbart ärtmjöl utan detta mjöl var uppblandat med mjöl av korn eller korn eller vete.

H. Soppa.

54. Soppa-Ordet är levande i de gamlas språk. Man sade och säger än supanmat, frukt-eller sviskonsoppa-sötsoppa sade man ock. De gamle sade mest sviskonsoppa. I denna soppa låg torkade plommon och rusin-risgryn eller sagogryn, sirap sötade man med och stångkanel lades i ett stycke alltså av denna. Soppan reddes av med potatismjöl.

Denna soppa förekom alltid på gästabuden. Om söndagarna i gårdarna eljest. Hemma fingo vi blott sällan denna soppa, men när vi fingo den någon gång, tyckte vi, att det var riktigt kalas.

Hos mormor förekom sötsoppan i regel om söndagarna. Vi barn sökte oss alltid till mormors om söndagarna. Vi skulle ha gått dit var dag, om vi fått det eller kunnat för skolan och andra uppgifter.

Vi fingo sätta oss till bords och äta med av den goda maten. Inte för att vi kommo dit hungriga någon gång, men barnmagen är som stövelkragen-man kan stoppa dit mycket.

Fruktsoppa är ett senare uttryck. Bröd böttat i mjölk hette att äta mjölk och bröd. Denna rätt togs ofta till. Hade man brätt eller ej eld i spisen, var det så vigt att äta mjölk och bröd. *till efterätt.*

Såd-söd sade man, det var en soppa kokad på fiskspad. Det var kryddpeppar i spadet. Soppan reddes av med mjöl och mjölk. Sur mjölk gav en bättre smak än icke sur. Fågelsoppa kokades. Om vårarha sköt man fågel knippvis. Fågeln stektes ej. Man kokade av den och slog av detta vatten, slog på nytt vatten och lät den koka, tills den var färdigkokad. Då åt man köttet med sås av spadet och potatis. Och så sop-

20

Den
~~pa~~ ansågs, som det bästa av allt. Så tycker jag också. I soppan lades helgryn. Den reddes av med sur mjölk, men i spadet blandades icke sur mjölk. Soppan bestod alltså till hälften av spad och så skummjölk. Så reddes den av med sur mjölk.

Att steka fågel gör inflyttade. Då går man miste om soppan.

Spad -av det kokades soppan.

55. Supanmat. ≠

===== Ordet lever kvar. Supanmat är all soppa. Ölsoppa ölsupa sade man. Kött-soppa. Det var soppa på köttspad. I den soppan var det klimp-man gjorde klimp av vatten eller spad och mjöl-bra hårt som en deg och släppte ned klickvis med en sked i den kokande soppan. Klimpen fick inte vara för lös, då blev soppan tjock. Utom klimpen reddes soppan av med mjöl. Bitar av kålrötter, morötter och potatis lågo i soppan. Litet mejram låg och flöt i soppan.

57. Man sade: "Soppan var tunn." Eller mager soppa. Soppa på gräskalv var mager. Gräskalv var en kalv, som ätit gräs och var minst ett halvt år gammal. Den var alltså ej gödkalv. Simmig soppa-den var ej bra. Halvsur-den ville man ej äta.

Kålsoppa kokades alla tider utom om sommaren och våren. Ålen var

ULMA 18263. A. Westerberg. 1946
 UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
 Frgl. M 81

21.

köpt i Norrtälje. Om hösten i marknaden försåg man sig med vinterförråd av grönsaker. Mor tyckte, att detta var viktigt.

Ärtsoppa äts var torsdag om vintern mest, men även om sommaren.

Då åt man gröna ärter -kokade som Ärtsoppa och så bönvälling.

Alla sådde ärter och satte bondbönor. Självt sår och sätter jag så än.

Bönsoppa ansågs som en läckerhet och mäktig var den. Man kokade

bönorna i lätt saltat vatten, tills de voro mjuka. Då hällde man

på mjölk-bönspadet behölls också. Man kunde ha hälften av spad.

Så reddes bönvällingen av med vetemjöl. Kornmjöl-kornsikt-i äldre tid.

Bönvällingen fick inte vara för tjock ej heller för tunn. Något socker ilades. Saltade något mera nu, sedan mjölk påhällts. Senare efter sekelskiftet lade man i en morot att koka och lade persilja i, men de gamle hade ej så. Om vintern kokade man soppa på torkade bondbönor någon gång. Men denna välling var ej så god som den på de färska bönorna. Hemma kokade ej mor bönvälling på torkade bönor, men farmor gjorde så, berättade far.

58. Hörde ej något namn för ingredienserna i en soppa mer än vad de voro-ex. klimp- morötter etc.

22

59. Ölsupa, säd, köttsoffa, kålsoppa, ärtvälling, bönvälling.

Stänkmjök-eller stänkvälling, klimpvälling, mannagrynsvälling, risgrynsvälling. Om julaften förekom i äldre tid risgrynsvälling ej risgrynsgröt. Denna är ett nyare begrepp. Förekom under 1890-talet. Mormor kokade alltid om julaftenen risgrynsvälling.

Flätvälling, skorpvälling. Denna var skorpor blötta i kokt mjök.

Gavs åt små barn, babyn alltså.

60. Dessa soppor förekom ej här åtminstone ej benämningen på dem.

1. Förut ej nämnde maträtter av bär, bönor, ärtor
kål och rotfrukter.

61. Man åt smultron och mjök-det var då särskilt barn, som åto så som ett mellannål. De hade kommit över smultron-och då skulle dessa ätas upp. Att giva smultron och mjök till karlarna förekom knappast. Det skulle då vara en söndag, då maten kunde vara litet lättare än under vardagen, på grund av, att arbetet då var i vila. Blåbär och mjök åt man också. Detta kunde givas till männen, men de tyckte, att denna efterrätt ej var så stärkande som en stadig välling. Dock förekom denna efterrätt. Blåbärskräms äts

ULMA 18263. A. Westerberg. 1945
UPL. BJÖRKO-ÄRHOLMA
Frågl. M 81

däremot ganska mycket och soppa av blåbär. Dock ansågs blåbärssoppa ej så närande. Mor yttrade en gång, då det var tal om, att en inflyttad familj åt blåbärssoppa nästan dagligen, och det var bondfolk: "Det kan väl inte vara nån vidare mat det heller att äta blåbärssoppa. Om det varit blåbärskräm ändå!"

Man saftade ej bär-åtminstone ej gärna söt sådan. Sur saft förekom dock. Saft av blåbär och vinbär och lingon också. När vi voro små, foro vi både över skog och vatten för att plocka bär. Det gällde vara ute tidigt, d. v. s. innan någon annan plockat bort bären. Vi plockade smultron, blåbär, lingon och svamp. Vi sålde dessa produkter till sommargästerna, som då tyvärr-började befolka vår ö. Idyllen började förvanskas. Kom vi över ett par liter smultron, sålde vi dem. Vi fingo 50 öre litern. Pengarna gick till kassan, som mor skulle handla för. Så foro vi flera kilometer över sjö till Fö-holmarna för att leta efter hallon, tistron/svarta vinbär/ och andra bär. Vad vi fingo, försålde, om det blev någon mängd att sälja. Var det blott någon liter, åto vi själva upp dem.

Kantarellerna kunde vi få 75 öre litern för. Var det då 10 liter,

blev det ett bra tillskott i kassan. Mor skulle ju köpa skodon och kläder till oss, så till det åtgick mer än vad vi kunde skrapa ihop. Ett år plockade vi barn-vi voro tre- 100 liter lingon till avsalu. Då skonerten Addy -som far tjänstgjorde ombord i-kom och ank-rade på Fladen-Osterhamn- sändes dessa lingon med. Far skulle låta sälja dem i Stockholm-dit fartyget var destinerat. han fick 15 öre litern. Inte sågo vi till dessa pengar sedan, men far hade köpt saker- något i klädesväg-till oss, och det var mer värt, än våra lingonpengar. Ofta sändes vi barn ut i Bäkbergen-de ligga strax ovanom vår gård- att plocka blåbär till kräm till middagen. Djälv var mor ute på ägorna i slätterarbete. Vi voro då för små att göra nytta-någon nämnvärd åtminstone-och skulle bli hemma att se efter småena och hålla reda på dem. Det var intet annat att göra än att dra ungar-na med sig upp i bergen. Fick den minste en kvist med blåbär att plocka av och stoppa i munnen, var det tyst en kort stund. Så ett tjut. Ny kvist och tystnad. Men ibland hjälpte ej dessa mutör. Det var illtjut ändå. Då var det nyror eller flygfän, som stucko den lille kraken. " . ö. voro småena snälla. De voro ej bortklemade. Ringo reda sig själva, så långt de kunde. Voro de "Leda" klatschade

UPLMA 18263. A. Westerberg. 1946
UPL BJÖRKÖ-ARHOLMA
Ftg. M 81

man till dem. Det var att fostra dem och varann. Hur skulle det ha gått eljest, då mor var borta målmellan. - Bärmos sade man ej.

När de första smultrona och blåbären började bli mogna, gingo vi ut att plocka. Vi trädde upp bär på grässtrån. Det var ej så många mogna. Så kommo vi hem triumferande över de bär, vi funnit. Litet var skulle smaka av dem. Ofta blev det mjölk till.

Voro hjortrona färdiga i hjortronkärret på Strömbergsskogen, voro vi där och plockade hjortron. Vi fingo högst 5-6 liter. Hjortronen äto vi upp som efterrätt hemma. Det är ej gott om hjortron här.

Ett och annat kärr hade hjortrontuvor. Vi ungar brukade från midsommar-tiden springa och titta efter, huru långt hjortronen hade kommit i växten. Vi sågo dem gröna- rölliga och slutligen gula.

Till skogen sprungo vi på en kvart kanske.

När det blev lingontid, gingo gummorna ut och andra med- men gamla gummor hade bästa tiden till bärplockning- att plocka lingen. De vandrade gagarna i ände och plockade lingen. Det fanns uppköpare på Björkö- andra sidan fjärden- vid sekelskiftet köpte en änka här upp lingen, som hon sedan for till Stockholm med. Numera ser man ej just några gummor i skogen att söka efter lingen.

ULMA 18263. A. Westerberg. 1946
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 81

Man har pension nu och kan klara sig ändå utan att fäkta efter bär i skogen. Det kan gå, som det gick för Österstugumman under slutdelen talet. Hon gick ut i skogen att plocka lingon och kom ej tillbaka samma dag. Man gick skallgång efter henne dagen efter och fann henne då sittande på en tuva med lingon i munnen, omtöcknad och som litet virrlig. Hon visste ej, var hon befann sig, hade förlorat riktningen hemåt.

För att ej tala om, hur gummorna foro efter hallon i rösen.

De sålde bären till dem i Korrtälje - alltid var det bud dit- eller till de på "andra sidan", som ville köpa. Handlarns om ej andra. Plockas det hallon nu, så är det sommargäaterna, sedan beredskapens folk blivit hemförlovade. --- Lingonmos kunde det heta. Det var krossade råa lingon med sirap i. Backstusittarna såg jag sitta och äta lingonmos till potatis. Förekom ej i bondgårdarna.

Rensade man lingon, kunde man begagna sig av en bärränna av trä.

Men för det mesta lade man lingonen på ett berg på tomten - lingonen lågo på ett lakan eller vepa. Så tog man en skopa lingon och höll den upp i jämnhöjd med sig själv eller i bröst höjd och lät så lingonen falla ned på underlaget. De lågo i korg, då man började ur-

blåsningen. När bären sakta föllo ned, blåste barr och blad bort. Detta var en förberedande rensning av bären. Voro de ej rena härmed, mestadels voro de det- lät man dem rulla ned för trärännan. Eller hade man en tallrik överklädd med en handduk. Så lades lingonen på närvis, och handduken sträcktes ut bättre. Man karade så med ena handen, en måste nman hålla handdukssnuten med-lingonen ned i något kärl, skräpet fastnade kvar på handduken och tömdes bort, när lingonen voro därifrån. Det gick ej så fort detta. Själv hade jag ej tålamod och tid att rensa så. Jag lade upp ett parti lingon på en bricka, så hade jag lutning på brickan och rörde i massan med ena handen. Lingonen trillade fort undan, skräpet blev kvar. På detta sätt kunde man fort rensa t. ex. 10 liter lingon. Det tog blott en kort stund. De krossade lingonen-man stötte dem med en trästöt-lades ned i en träfjärding-strömmingsfjärding. Det gick mest åt en fjärding stötta lingon för året. Vi hade alltid så. Lingonfjärdingen stod i matboden. Man sötade vid behov med sirap. Om man sötade med vört, vet jag ej. Man bakade om hösten ofta lingonkakor. Atminstone ett par ebröskakor= tjocka kakor, som ej skulle hängas upp-de hade inte hål för brödtjen-utan de skulle ätas upp snart

ULMA 18263. A. Westerberg. 1946
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 81

Dessa ebröskakor gjordes till lingonkakor, inte alla-det var väl en 5-6 kakor ebrö i baket-utan ett par av dessa blevo lingonkakor.

Man tog lingon och sötade dem och bredde ett lager på kakan-ett par cm cm tjockt. Ofta måste man vika upp kanten på kakan, så att ej lingonmoset flödade över. Dessa lingonkakor voro mycket ontyckta att äta av äta av barnen. De fingo en bit var. Utan smör och sovel åtos de förstås. Även de äldre gåvos lingonkakor att äta av-kaksbitar alltså. Än i dag kan man göra lingonkakor. Självt gör jag det då och då om hösten och vintern.

62. Bondbönorna kokades om sommaren utan kött. De kokades till en gränsoppa som ärtsoppan. Men det hände, att man stuvade bönor också. Hemma gjorde vi ej så. Stuvade dem som färska utan något sovel Stuvade dem om vintern som torkade. Man lade dem då i blöt dagen innan, så att de fingo svälla ut. Sådana bönor blevo bönvälling också. Far sade, att den vällingen ej var så god som färsk. Farmor hade trakterat honom med sådan välling ibland. Bruna bönor stuvade och avredda avredda med potatismjöl var fränmandemat och kalasmat. Till bruna bönor åt man stekt fläsk. Ansågs som en läckerhet. Hade vi bruna bönor någon gång om söndagar eller i helger, var det riktig kalasmat.

Ofte voro bruna bönor söndagsmiddag i gårdarna-dock ej så att förstå, att rätten förekom varje söndag. Men på kalasen fanns den så gott som alltid. Var det kött och potatis eller fisk, så var det en rätt till med bönor och stekt fläsk. Middagsmat.

Man stötte lingonen i fjärdingen först. Men blevlagret tjockare, stötte man-krossade är kanske bättre sagt- lingonen i ett stenfat och tömde ned moset till det andra i fjärdingen.

Man hade sura lingon också i krykor av krukmakerigods.

63. Ärtor voro vanliga matärtor. Man sade "rensa ärter". När man rensade ärter hade man en med handduk klädd tallrik. Där lades en eller ett par nävar ärtor, och så karade man med handen och skilde ärtorna, som trillade nedåt kanten och skötos ned i en bunke, medan bosset blev kvar på duken. Så lades bosset bort, ny ärtläggning etc.

Släpärter kokades. Men jag har ej hört om, att skidorna släpades mellan tänderna. Ärtor lades i kaffet. Ärtkaffe sade man.

Man rostade ärtorna i en kaffebrännare-en skakbrännare, som stacks in i elden en kort stund-några ögonblick blott-så togs den ur elden, och man skakade om den-fram och åter-fram och åter-så in i elden åter. Så förfors, tills ärtorna voro lagom brända. En liten klick

smör lades på ärtorna i kaffebrännaren, medan de voro heta.

Man rostade kaffe. Köpte rätt kaffe alltså. Det var mest ärtor - några kaffebönor blott i det kaffe, som bestods i vardagslag.

Kom det långväga främmande - då kokades bra kaffe - rent kaffe om det var prästen eller klockaren, som hälsade på. Kom det byfolk, fingo de dricka av gammal lag som de själva. Men var man bjuden på "ox-kaffé"

eller annat kaffe, då kokades alltid bättre kaffe. Oxkaffe = ersättning för tjuvar
Palt av ärtmjöl har jag ej hört om här men väl, att man i pannkaksmeten lade i någon eller ett par nävar ärtmjöl. Rent ärtmjöl -

d. v. s. endast ärtmjöl i pannkakorna gjorde dem fräna i smaken.

" Ärtgröpe gavs åt svinen sista månaden, då man ville göda dem riktigt.

Fläsket påstods bliva tyngre av ärtgröpe. Gröt av ärtmjöl har jag hört hört att man t. ex. kokade på Vätö. Och någon gång även här.

Inte har jag smakat sådan.

64. Man odlade inte kål. Den vill ha lerjord och kraftig sådan.

Här är det mestadels sandmylla. Lera förekommer dock också, men det är ej sagt, att den finns just i gårdstjällen. Man köpte vit-

kål om hösten i Norrtälje - i marknaden. Nog förekom vitkål och andra grönsaker i prästgårdarnas trädgårdar men inte hos folket i gemen.

x Betäckningen av bon rostade blott 2 bakor bröd + kaffe

Kokade man kål, så var det kålsoppa. Man sade aldrig kålsoppa utan kål. "Skä du 'a mir kål? Vi 'a mira kvar?" Ofta kokades så, att kålen räckte till två mål. Två middagar. Man brynte inte kålen utan kokade den med en bit fläsk, som var urvattnat förut eller färskt.

Så fick det hela koka ett par timmar minst. Kryddpepper lades också i.

Man åt kål gärna.

65. Rovor vet jag ej, att man åt. De gavs till korna om hösten.

Men rotor-kålrötter åt man. Man kokade bitar av kålrötter med skalad potatis i bitar i fett spad. Kokade med en bit fläsk. Då åt man fläsk och kålrötter och potatis. Eller gjorde man rotmos. Det var sönderkrossade krossade potatis och rotor. Man brukade om man hade ont i bröstet, var förkyld alltså sätta in en rota, som man urgröpt ett stycke.

Därilades socker, och rotan sattes upp på murkrönet - "på murn", som det hette. När den stått några timmar eller över natten, tog man den saft, som blivit av det smälta sockret och av rotan och gav det i en tesked till den, som hade ont i bröstet. *Bröstsocker Lade somliga i rotas.*

66. Som i föregående. I köttsoipan lade man i bitar av rotor jämte bitar av potatis och morötter. Klimp dessutom och mejram.

67 Man sade potatisskal. "Potäter" sade mormor. Skala potatis hette det. Man sade råskala potatis men skala potatis, om man skalade den, sedan den var kokad. Det var ju de, som bröto av ett kokt potatis och rev av en del av skalet. Då såg jag backstugummorna sitta och äta i spisen. Om gumman var ensam i hushållet. Men hade hon en gubbe att passa på och äta med, då satt hon fram maten på bordet, och då skalade man som vanligt. Men en gubbe Molin-såg jag sitta och äta hemma hos sig och skalade med tummen. Jag tyckte, att det såg litet underligt ut, så jag fick det i minnet. Eljest gå sådana detaljer bort ur minnet.

Rensa potatis har jag ej hört om men väl att plocka ur potatis.

Det gjorde man, om man skulle sälja potatis till någon eller plocka ur ett ur att sätta om våren. Då tog man bort rivarna-de största- och lade fram de lagsamma=medelstora. Det berättas, att, då Sjöström-en skeppare- en gång blev bjuden på middag hos kaplans, satt han och sökte skala färsk potatis. Kaplan åt dem med skalen på. Sjöström hade kommit till kaplansgården i något ärende och hade med sig i ett slarfat en val strömming. Och så blev han bjuden på mat. Man hade alltid med sig till Vätö något som förning till prästgård eller annor-

ULMA 18263. A. Westerberg. 1946
UPL BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 81

städes fisk. Det kunde vara ett tjog färska flundror eller en gädda.

En kok abborrar eller en val strömming. Så bjöds man på kaffe eller mat. Rivor-potatisrivor-det var resultatet av, då man rev potatis. Om hösten satt man en kväll inne i stugan runt spisen och rev på rivjärn rå potatis. Det var grannar, som också kom att hjälpa till. De medförde rivjärn. Hemma revo vi själva potatis. Vi revo en halvtunna potatis. Rivorna skulle sedan sköljas och klämmas, så att mjölet kom ur. De sköljda rivorna blev till korna. Mjölet, som låg i en balja eller i två, bytte man vatten på minst en gång om dagen. Sedan man slagit bort vattnet, slog man på nytt och rörde upp mjölet från botten av baljan. Det bästa mjölet låg i botten, det mörkare-det hade en grå ton-i ytan. Så var det att byta och röra upp, tills mjölet var fint. Det dröjde högst en vecka. Årde man kväll och morgon upp mjölet och bytte vatten, gick det på halva tiden att få mjölet fint. Så togs det upp. Man tog av ytorna, som voro mörkare i tonen och hade det mjölet för sig. Det dugde ock. Så lade man upp mjölet på med papper eller säck klädda brickor eller bakhord och satte upp dem i taket i stugan att torka. >

ULMA 18263. A. Westerberg. 1946
UPL. BJÖRKÖ-ÄRHOLMA
Fngl. M 81

I stugans tak hängde ett par rätt grova stänger. ^UÖver dessa lågo eller lades ett par bräder, och där sattes brickorna resp. bakbordet upp. Någon gång rörde man i mjölet. När det var torrt, kavldes mjölet, så att alla gryn gingo sönder. Somt kavldes dock inte. Det skulle vara potatisgryn. I vällingar lades ofta potatisgryn och intet annat. Så förvarades mjölet i något kärl, man hade. Man brukade ej köpa köpa potatismjöl, utan man rev så mycket av potatis, att mjölet räckte ett år. En gång lånade vi av Vässtugas deras potatiskvarn. Det gick på en e.m. att mala en tunna eller två. Den drogs med handkraft. Under krigsåren har jag ofta rivit på rivjärn en fjärding potatis. Det tar fyra timmar minst. En våreftermiddag kan man få räkna med. Då potatismjölet var på kort, rev jag alltid för mitt hushåll. Så rev man potatis till råakor. Det var en mäktig rätt. Mjöligen potatis sades om de potatisar, som kokade blevo som mjöliga. De voro och äro en god vara. Potatismos hette det. Man kokade potatis med skalen på och åt till frukostarna. Till middagarna var det ofta råskalad potatis till kötträtten. Till kokt gädda råskalade man potatis likaså till annan kokt fisk, om det var middagsmål. Till stekt fisk åt man potatis med skalen på

ULMA 18263. A. Westerberg. 1945

UPL. BJÖRCKÖ-ARHOLMA

Frgl. M 81

Så förekom ^{även} uppskalad potatis till middag och till kväll.

Potatismos till middag. Till det åt man sovel av fläsk eller kött.

I plättar lades ofta kokad söndermosad potatis.

J. Köttmat.

68. Man sade köttmat eller sovel. Fläskmat, fisk-om fisk till mat: "Vi ar ete fisk i dag?"

69. Man sade kalvkött, fårkött, lammkött, kött av kviga eller kvigkött, kokött, oxkött, kött av tjurkalven, svinkött.

Om köttslamsa, kött-tana eller blott tana. = sämre kött.

70. Man åt färskt kött, då man slaktade ett eller flera djur. Man köpte aldrig färskt kött. Jedan man saltat köttet eller fläsket, åt man saltat kött. Man lade det i vatten över natten att dra ur.

Sköt man sjöfågel, äts denna färsk. Sälköttet äts också färskt.

Men det var de, som saltade av detta också. Kött av sälungar var rätt läckert, men kött av ståtar = gammal sälhane = var tranigt och ej så njutbart. Hemma kunde vi ej äta sälkött. Det bjöd emot på något vis. Men eljest i gårdarna var det sälkok i vårfrudagstider.

Då mädde man gott. Hos mormors åt man och hos litet var.

71. Ränta. Koka ränta sade man. Det var att koka huvud och lungor, hjärta och hjärtslag, njurar, lever, strupar. I det feta spadet svälldes des korngryn. Man gör så än. "Färska gryn" skulle grannar och släkt få att smaka. En bunke full, så att det blev ett mål för den, som fick grynen. Till grynen åt man också potatis. Man värmdes då upp grynen i en panna och uppskalad potatis. Grynen och potatis ihop. Grynen blevo till sovel. De andra uttrycken förekom ej här.

72. Det hette söppkött. Torkat kött förekom ej här. Köttspadet blev -om man ej svällde gryn i det- eller tog man undan en del av det-till köttsoppa. Man drack inte spadet. Och det kallades inte buljong då. Man spädde på med vete- eller kornsiktat mjöl. Lade mejram i, bitar av potatis, morötter och rotor och palsternackor lades i. Man redde av soppan, när ingredienserna voro kokade. Klimp sattes till. ^(före avredningen) Nu var soppan färdig att ätas.

K. Fläsk.

=====

Fläsk-fläsket. Jag vet blott om fläsk i mat.

74. Man sade fett fläsk, magert eller tunt fläsk. Fläsksvål.

75. Var gård hade ett par årssvin. Somt skille bli till provi-

ant på gårdens fartyg om våren. Grisarna slaktades om hösten och saltades ned i tinor och tunnor.

"Även backstusittarna hade en sommargris. En ensam gumma inte gärna, men var det ett par gamla, så hade de en gris.

76. Jag hörde de gamle säga revbensspjäll, färska gryn.

L. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

77. Korv. Man s/ade korv. Då man slaktade nötkreatur och svin, tog man reda på alla tarmskinn. T. o. m. magen hos svin. D. v. s. magsäcken. Innan tarmarna kallnat, gick man ned till sjön och värde dem. Man kunde vänfa dem hemmavid också på en åker. Och så sköljde man skinnen. Så skrapades de med en trubbig bordskniv. Tarmluddet skulle skrapas bort. När man skrapat färdigt, blåstes skinnen upp, en bit i taget. Man knep om, så att den inblåsta luften kom att hållas i ett stycke av tarmen. Hade man skrapat hål, var det att knipa om, där hålet var och blåsa upp skinnet igen. Så synades, om man hade något av tarmluddet kvar. Om det så var, skrapade man på den uppblåsta tarmdelen och gick så vidare att syna. Bläste upp och synade. Man skar av, sedan man skrapat rent i lagom korvlängder.

När hela tarmkanalen skrapats och synats, lades skinnen-korv-
skinnen i vatten. Så lade man korngryn i blöt över natten.

Nästa dag eller kväll stoppades korv. I grynen hackades bitar av
fläsk-rätt fläsk och svinkött. Man tog ett korvhorn och trädde korven
korven på dettas nedre del. Så tog man med en sked ur fatet, där
korv-fyllningen var, och stack in i hornet. Man måste hjälpa till
med händefna att få in fyllningen i korven. Så klämdes fyllningen ned i kor-
ned i korven. Korven fick inte vara fylld mera än till hälften.

Det måste vara kok-rum, att svälla på, när man kokade korven.
Moran stoppade korv.
Korv lades till korv i träget, och så var det färdigt om ett par timmar.
Korven saltades ned i byttor.
Mumera stoppar man korv med hjälp av köttkvarnen.

Blodkorven stoppades på samma sätt. Men som dessa tarmar voro
grövre- stortarmen-så måste man ha ett större korvhorn. Blodkorvens
ändar syddes ihop med en stoppnål, men grynkorvens ändar vek man
blott inåt tarmen, så höll den ihop. Blodkorven kokades, då man
slaktat. I den lades bitar av färskt fläsk. Den var god att äta
och så mättande. Kall stektes den upp i flott och äts som vovel
till potatisen. Blodkorven äts snart upp, men stångkorven kunde man
ha att koka ännu då sommaren kom. Korv kokades till rotor och pota-

tis. Den äts till middag och till frukost också.

Den låg okokt i saltlake i en bytta i matboden.

Man stekte fläsk till potatis om frukostarna, till middagarna också.

Men det kunde ej ske var dag, ty då skulle fläsket ej räcka så länge.

Man köpte aldrig färskt fläsk, men, om det egna fläsket tog slut följande

eftersommar eller förhöst, måste man köpa saltat fläsk i handels-

boden, eller gick man att låna av en, som nyss slaktat en gris. Lä-

net bars igen, då man själv slaktade. Så var det kokt fläsk-magert

sådant. Stekfläsket var fett. För att ej fläsket skulle smälta upp

i flott, rullades fläskskivorna i rågmjöl, innan de lades i stekpan-

nan. Man kunde i matsäckar få skivor av stekt fläsk på smör-gåsen.

Fläsk och rotmos äts gärna. Potatis enbart med kokt eller stekt fläsk

äts. Likasom man stödde på rågbröd och potatis, stödde man på fläsk

och fisk, då det gällde sovel.

76. Oktober var i regel slaktens tid. Av svinene huvud bereddes

grissylta. Den blev till jul. Och den lades ned i saltlake-som

var som smörlake. Ej så vidare stark. Av samma deg som paltbröd

gjorde man palt. Paltten kokades i vattenspad och äts sedan som

som sovel. Inte tyckte jag, att palt var något vidare god mat, annat var det annat var det med blodkorven. Av samma deg som blodpudding gräddade man man blodplättar. De voro mäktiga och ätos till frukost, ja, middag också. Till dem åt man lingon.

78. Sylta: Man gjorde både kalv-och grissylta. Om man slaktade en spädkalv, gjorde man kalvsylta. Grannar och släkt fingo att smaka av den. I kalvsyltan ingick peppar, salt och lagerbärsblad. Först kokades köttet mört. Så fick det kallna. Så plockades det sönder och hackades, och så lades det i spadet och fick stelna.

Till kalvsyltan åt man ättika eller rödbetor.

Grissyltan gjordes av fläsket och köttet på svinhuvudet. Nu för tiden lägger man kalvkött i grissyltan, men det gjorde ej de gamle.

När huvudet var kokat, lades det att svalna i ett tråg. När det svalnat-man tog av svålen, innan det svalnat. skar man skivor av fläsket på huvudet och lade dessa varvvis i en ren trasa, som man lagt svålen i. På fläsket ströddes salt, peppar och nejlokor och ibland lagerbärsblad - någotdera blott. När syltan fått önskad storlek, lades svälbitar runt om den. Trasan lindades om att ihophålla syltan.

och så lades den i kläm. Man lade den i ett tråg med ett bräde på och en sten därpå. I senare tid satte vi fast den i hyvelbänken. Då blev det bra press på den. Den behövde ligga i den pressen blott över natten och föga mer, men på sätt, som de gamle gjorde, måste den ligga i press flera dagar. När den höll ihop, lades den i saltlake.

Den skulle ej läggas ihop kall, då föll den sönder och ville ej hålla ihop. Den värmdes därför i spad, sedan man gjort den, så att den skulle vara varm, då den kom i press. Sylta skulle finnas på vart julbord. Julskinkan fanns ej, men julsyltan måste vara på ett julbord.

Även hos backstusittarna. De hade själva gris. En ensam gumma fick att smaka några skivor av en sylta. Eller bjöds hon hem till en gård.

Ja, forna tiders jular! Jul i tre veckor. Helg i byn. Det var något det.

79. Pölsa. Pölsa har jag hört om i senare år. Det var färska gryn. Lungbitar bitar lågo i de färska grynen. *Annat färskt uck.*

80. Hackmat, det var hackat kött. Man hade en ho av trä och en hackkniv, som man hackade med. Hackmaten ingick ej sällan i korven.

81. Man sade innanmat. Ränta - det var det okokade köttet. Innanmaten det kokade av räntan. Färska gryn sade man. Det var gryn-korngrynsvällda i det feta spadet efter kokningen av räntan eller svinhuvudet.

I de färska grynen lades bitar av fläsk eller kött. De lågo mest på grynen. 82. Plockfink det var detsamma som kalvsylta. De gamla kallade kalvsyltan för plockfink. Lungnos förekom.

Mat av blod.

=====

.....

83. Det hette blodpalt. Man tog samma deg som till paltbröd.

Och så gjorde man små bullar och kokade dem i fett spad eller mest i enbart vatten. När de kokat ett par timmar, voro de färdiga att äta. Magas kokade alltid palt vid slakt. Mor kokade någon gång palt.

Man beredde palten av blod, som var uppblandat med vatten eller svagdricka eller mjölk till en del-hälften kunde man taga och så rördes rågmjöl ned i det. Så var det kryddor-salt-peppar-mejram. ingefära.

Paltbröd bakades alltid vid slakt. I somliga gårdar bakades paltbrödet samma dag, som slakten försiggick. Hemma bakade mor paltbrödet dagen efter slakten. Först silades blodet. Så blandades det med mjölk eller vatten och svagdricka. Sirap lades i och ingefära. I detta spad rördes rågmjöl och jäst ned. Då fick degen jäsa. När den jäst färdig, bakades den ut på ett bakbord. Man gjorde rätt

tjocka kakor-som ebrö. Tog ett hål i kakan med ett horn. Och skar med en kniv över kakan-snittet gick ned i halva kakan- Den kom nu att bli delad i fyra delar. Detta därför, att den skulle gå att bryta sönder som skarp eller torkad. Så sattes kakan bort på ett bord med ett överdrag av en vepa, där sattes kakaorna ned att jäsa. Man satte ej gärna-såsom eljest-två lag på varandra, ty paltbrödet var tjockt och tungt, man plattade till de underliggande, om det var för tungt på dem. När de jäst färdigt, gräddades de i bakugnen, som blivit uppeldad under jäsningen. När gräddningen var färdig, sattes det då kalla brödet upp i taket på bröden att torka. Paltbrödet lades efter torkningen ned i tunnor eller kistor, för att ej rättorna skulle få tag i det. På den tiden fanns ej några storrätter här. Det var blott små möss, som spökade i husen. Storrätterna gjorde sin entré vid sekelskiftet. De kommo i land från ett fartyg. Paltbröd åt man till frukost om söndagar och eljest också. Till det åt man tjock sås på mjölk-med flott i-och stekt fläsk. Det ansågs nästan som en lækkerhet. "Än i dag bakas det paltbröd. Självt gör jag det, om jag kommer över blod.

UPLMA 18263. A. Westerberg. 1946
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 81

44

84. Man hade blodkorv efter slakten. Det var den tjocka tarmen och magsäcken på svin, som blev till blodkorv. Tjocktarmen fylldes med en blandning av blod-utspätt-och rågmjöl-som i en blodpudding. Först hade man skrapat skinnen rena, blåst upp dem-när man blåste upp skinnen, hade man ett horn i den ände, där man blåste. Så kontrollerades om skinnet var rent. Man såg det bra, då skinnet var uppblåst. När man fyllde blodkorv, hade man ett enkom korvhorn.. Så kokades all blodkorven på en gång i en gryta. I vatten. Det låg små bitar fläsk i korven. När den efter ett par, tre timmar var färdig, äts den till potatis och bröd. Det var en god anrättning, tyckte man. Sedan stektes bitar av blodkorven upp i en stekpanna och blev till sovel under flera dagar och till flera mål. Till korven äts lingon.

85. Örekom ej här.

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

86. Grevar blev det efter smält ister. Dessa grevar lades i pannkakor och gjorde dessa mycket goda. Tunna pannkakor alltså. Grevar använde man att smörja pannkakspannan med. De räckte bra

ULMA 18263. A. Westerberg. 1948
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 81

länge. En tid framåt.

87. Mölja-uttrycket ej bekant.

Man doppades brödbitar i fett och äts, men något namn för detta hörde jag inte. Röra av flott, ägg, mjölk och mjöl blev sluring. Äggröra är ett yngre namn på rätten. Hagasmor, född 1848 död 1928-tror jag det var-sade alltid sluring.

Grågås sade man också. Mor sade alltid grågås om rätten.

Till grågåsen äts stekt fläsk. Det var en måltid, man tog till, då man hade ont om tid. T. ex. i slåttern. Man skulle själv vara med ute i arbete och reda mat åt drängen och de andra. Då var det att hastigt få upp eld och få i ordning någon fortlagad mat. Själv brukar jag i antiden laga middagen på samma gång som frukosten. Man hinner ej annars, om man skall vara med ute på äng och åker.

88. Bröd med fläskflott på kallades flottsörögås.

89. Rätten förekom inte här.

o Förut ej behandlade slag av dopprätter.

=====

90. " Blöta brö hette det, då man lade hårt bröd i kallt vatten,

för att man skulle kunna äta det. Det var gamla personer, som måste "blöta brö". Nog kunde man doppa bröd i fläskspad, men något namn hörde jag ej på det.

91. Man sade sås. I den doppades ej potatisen, såsen hällades över potatisen. En och annan gumma, som satt där ensam i sin stuga, såg jag dock doppa potatisen i sås eller i sill-eller strömmingsvatten.

Man stekte "sotare", malstrade salt eller färsk strömming. De lades i vatten en stund. Detta vatten avhällades så, men en liten del var kvar. Gumman hade det till potatisdoppa. doppa i såsen gjorde man inte.

Man öste sås över maten på sin tallrik. Som sagt-en backstusittare kunde sitta och doppa potatis i salt vatten.

P. Mat av sill.

92. Sill: en sill -silla-flera sillar.

Man hade här salt strömming. Sill användes ej så mycket om alls.

9 Under 1890-talet köpte man ibland sill som ombyte till saltströmmingen. Man stekte den i elden, salt som den var och åt den till potatis med mjölksås. Man vattlade den också och lade in den med ättika, peppar, lök.

ULMA 18263. A. Westerberg. 1946
UPL. BJÖRKÖ-ÄRHOLMA
Frgl. M 81

mest äts den stekt salt . Rå sill -spicken sill-ät man ock.

Potatis till.

Q Mat av ägg.

94. Ägg förekom. man hade höns och gäss. På vår ladugårdstomt var en damm, som kallades gäsav-gåshavet. Tomten var på den tiden ej vår gårds utan tillhörde en annan i byn. Men senare genom skiftet 1868-70 kom "gården" att tillhöra vår gård. "Holmen", som ägde gården intill 1870, hade gäss och ankor.

"Ägg av sjöfågel förekom också i kosten. Man gjorde äggröra av dem, lade dem i pannkakor. Pojkarna hemma-det var år 1898-den sommaren var far hemma från sjön-kommo hem en vår-samma vår alltså-med ägg av mäs och ejder. När far fick se det, befällde han dem att fara tillbaks med äggen. De måste göra det. Mor kunde inte tillreda rätter av sjöfågelsägg heller, då far förbjudit pojkarna att taga ägg av sjöfågel. En gång har jag ätit pannkaka med sjöfågelsägg. Den smakade tranaktigt. Var ej gott alls.

Man brukade prova äggen, vet jag, genom att lägga dem från boet i vatten. Flöto äggen, voro de lägna och hade ungar. Sådana ägg lades

tillbaka i boet. Men sjönk ägget, då var det ej läget, och då plockade man dem med sig. Man gjorde av ägg-hönsägg i vanliga fall-äggröra. Det var grågås. Man hällde i en stekpanna mjölk och litet mjöl och ett eller två ägg. Massan rördes, tills den kokade i pannan. Man saltade något, och så var rätten färdig att ätas. Man skulle ha stekt fläsk till, men i värsta fall gick det att äta grågåsen enbart. Den var mäktig, och man blev bra mätt av den.

Man åt grågås till middag. Om det kom främmande, bjödos de på grågås, om man nu inte var beredd på annat. Så var det ägg i pannkakor.

Kokta ägg enbart förtärdes icke blott om påskarna utan då och då.

Man kunde i en matsäck få kokta ägg eller stekta på smörgåsen.

Ägg kokta fick man om frukostarna. ^{okänd} Husfar fick ägg, om han skulle bort på resa eller hade brått att komma i väg före den rätta frukosttiden. Ägg till alla barnen förekom inte, det hade tagit för hårt på äggen. Jag minns mor fara till Björkö och gå till poststationsföreståndaren med ägg och smör. Man hade vid ett föregående tillfälle tingat dessa varor av mor. Till Sterbsnäs, där posten var, var det det och är först att färdas över fjärden-den rodden tar kortaste vägen tjugo min-en halvtimme-beror på väder och vind. Kan bli längre

och vidare en vandring över Björkönen på en halvtimme. Så skulle hon till handelsboden för att handla. Den låg ett stycke därifrån.

Vi hade ej då handelsbod på ön. Nu ha vi två-det är en för mycket.

" Ägg lades i vällingar. Nässelkål med förlorade ägg är en senare maträtt.

R Kryddor.

95. Krydda :Krydda, flera kryddor Krydda var ej namn på medicin.

Krydda degen. Degen är kryddad. Man sade så.

Krydderi sade man inte.

96. Senap, mejram, peppar, starkpeppar, kryddpeppar. Vitpeppar, svartpeppar, kanel, lagerbladsblad, nejlikor, ingefära, anis, fänkål.

Senap äts till fläsk. Dock ej alltid. Men den förekom.

Mejram lades i köttsoffa och i paltbröd och blodkorv. Peppar var till rätter av kött och fisk. Till att lägga i inlagd silllake.

Till rödbetor, som lagts in, till lutfisken om jularna.

Kanel användes i vällingar, i bruna bönor. Nejlikor lades i svinsylta

svinsylta, i pepparkakor. i isteresmör. Peppar också.

* vitlök till Kreaturen. persiljrot till hästar, som ej fingo "göra det våta." Roten kokades och spadet fogs.

Ingefära lades i het mjölk och ansågs bra för hosta i förkylning.

Ingefära förekom på filmjök under 1890-talet. Anis och fänkål lades i bröd. I surbullarna till julen.

97. Det fanns ~~p~~epparkvarn att krossa peppar i. ^Vi ha en hemma.

Den är av trä med en stöt. Man skruvade sönder pepparen till lutfisken.

Man stötte i mortel också peppar.

98. Saltet låg i en saltlåda av trä hemma. ^Peppar förvarades i den strut eller påse, man fick den i från handelsboden.

Kunde också läggas i en ask.

Agnes Westerberg, Arholma.