

20843

GÄSTRIKLAND

Hedesunda

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

17/8 1950

Wendin, Vivi, 1950

Svar på ULMA:s frågelista M 81  
Matlagning

129 bl. 4:o  
3 teckn.

20843

Svar på frågelista M. 81. Matlagning

A. Allmänt

Hederunda  
Luttnel.

Kaffet förekom i  
sagesmännens barndom. Men det  
var något mycket ovanligt och  
dyrbart. Det ingick naturligt  
i den vanliga matordningen

Ped Kochström: "För kaffed  
döm mind kaffö, utan dom feck  
sä en sup o en smörgås i stället.  
Nu skal ü va kaffö fö jänman.  
Nu, som för, om dom skall upp  
i lotta om manant som ve brock-  
ning o sä, där feck man allte  
end sup o en smörgås, minas man  
geck ut. O kü va lika för fruntim-  
röro o. Döm feck ta sä en sup  
o en smörgås döm o. I mind feck  
döm druck sä kaffö, o döm tare

l. 2. Sä  
s. 2.

där

ju tvängen ha må o gynn opp må  
må."

O. Östlund säger: När ja  
va bar o rikhet äng, innd hedd  
dom må kaffe då innd. Som ja  
minns så väl en gång. Ja va bärö  
helt äng o ja va lörta o tjäna,  
o där va ve i köken, o där kom  
matmor opp te öis, o där var  
ve bjuddon på rikhet kales. Hon  
hade kaffegranna o kaffe må må  
o koka o bjö på. O då va må  
så ovanke må kaffe så ja lykt  
hä va ett samnt kales, att ja  
minns då än i denna dag."

obs!

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

1. Det brukar vara för att  
läga mat är läga te mat, läga  
mat, rösta i äfning till mat. Läga  
måga te lifs.

"du skot ga te härra,  
da ar en rihls mätmör. hön  
lägar sa go mat."

"ja her läga tel lits  
sa härrans far lits te lifs

"ja har allte väre fard  
fo zussen jäml. Mor va ind alls  
for o hall på mä mat o på dä  
viss vart ja jäml fard fo zussen  
o feik hall på mä mat."

"ja hä va ju suun-  
simons, som feik hall på döna  
ma matm."

"Hä va ind sä visket alla  
qängör. Men nog tava dörm ju  
räst i ärring lits mat."

"Hä var ind dä, som  
nu. Dörm levod sä enkolt. Men  
nog laga dörm mat. o hä fundero

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

ju dom, som va styv re grison"  
 "Uttyck för matlagning är  
 mättholning eller rösthol. matlagning  
 "Ja, du är jag, som får  
 stå för rösthol."

"da fändes ju dom, som  
 va styv i matlagning da o. men  
 för te mästa var te nog se färo-  
 het o anghold som min mor hon  
 dregd da ist del o lag om  
 hem ist. men nog fak dom  
 at se mat." (P.F.)

"i en del gåhar var  
 a bälar rösthol o en del säms."

"dom har minsars ist  
 va vilor mättholning Gabv."

Hur enkelt detta rösthol  
 var framgår av följande uttalande.

"Ja, dom levod så enkelt

så man kan säga, att dom levde  
lystet. Hå var innt o yring te  
handlaren, då som nu."

"Ja hä va ju olika. Men  
en del hadd då så smält o enfor-  
med mä maten. Ja brö o grön  
feck dom ju, men innt så mycket  
'sugot'. Man skall bita vis gånst,  
innan dom kom te huse på en  
ströming. (d.v.s. en ströming bor-  
de bli ~~10~~ luggor o för varje lugga  
skulle man äta bröd och pota-  
tis) Dom ja ved tekas i väsk dom  
hadd så gött ställt, så dom vart  
innt, hur mycket dom hadd. Men  
hä var mycket, som feck föfäras. Dom  
stekt stora fläsk biten, om då föll  
dom in. Men en ströming skall

'sugot' = sovel såsom kött, fisk o.d.

ULMA 20843. VIVI Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Fogl. M 81

räcka till tio luggor. Döm präst  
 döm kärna så vattgröt mottor gång-  
 or på en vika i den gamm. Då kann  
 man förtä, hur ä va! O ändå hudd  
 döm på myffor, så döm vent vint  
 hur myffor döm hudd. Döm hudd  
 en mårbo, o den vika döm se  
 äbre o läsa (bydde sig inte om  
 att läsa) utan dörr (dörrer)  
 stog o stängd. O därmed vinn  
 hängd stora yttel mä korvar  
 o köttack flörar o skinghor. Men  
 döm skall leva i där en höld  
 i alla fall."

Detta får inte anses som  
 någon regel, att man hade så  
 mycket mat och var på en gång  
 slarvig och snål om det  
 "Hä va en höld för Hä"

gröt v saltströming för a merta.  
(Se även svaret, som behandlar  
mjölkhus tällning och ostberedning!)

Se även under de bli-  
ka maträtterna! Se även nedan  
under punkt 3!

3. Den vanliga beteckningen  
för att tillreda kräslig mat  
är bräcka. I bland kan ordet  
användas i en mera inskränkt be-  
tydelse, nämligen att vid mat-  
lagningen öska med <sup>smör</sup> fett eller  
annat fett. Men det användes  
även i den vidare betydelsen  
att öska över huvudtaget i fråga  
om mat. Ett motsvarande adjek-  
tiv "bräcke" finnes i målet

Även verbet öska (adjekt-  
ivet öske) användes. Men detta

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Fogl. M 81



ord, har en vidare betydelse nämligen ödsla över huvud taget.

"Hå går väl innt o lag mat på då visö i vändslag. Hå skall då så väjon. Hon är så brakar, så då är rygg o skamm åt då. Hon brakar o har flera ägg i en pannkaka, o stå on steka närmring, så är ä, så flöth rinner om då. Innt kan väl säms på arm."

"Hon brakar, så hon hatt kan tell o må steka fläster i smör."

"dom jak int östas på den <sup>lidom</sup> ~~sid~~ dom level daket dom saltä mäton mytjo, sa dom innt skol hon ad ste mytjo negot."

"en del höna int hüsöla

ULMA 20843. VIVI Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Fgl. M 81

utan för o bräcka o da kan  
ju inte na följa"

"en del för o bräcka  
man nog sak dem för a mästa  
ter la gge rugga älle." (L.F)

"en del bräcka o va va  
sör flöde" (L.A)

"Gud sä go mat ve feek.  
En del kyrks tron bräcka. Men skä  
dä bi gött läs ä svunges var ni  
gödd i v."

Eftertänkt mat kan  
kallas lystmat.

"Nu tror ja han feek  
ett riktigt lystmat."

"Nu skä han väl ha  
fätt rätt lystmäte. (tillräckligt) om  
an var abe sä som."

"ja vet inte ja är ni

ULMA 20843 . Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

lysten. ja ä rikket myran.  
 4. Beledringar för att tillaga  
dälig mat.

smak "Hon får då alla nämn  
 go mat på "myran". Hon skvankar  
 ut då för myggs."

"En del var då innt  
 alls noga. Söm bärö kladda shop  
 ni."

Märk uttrycket rä i betydelsen  
 smaktos. Även ordet bar kan an-  
 vändes i samma betydelse.

"En hä myran är innt  
 bra. "Hon ä rä på rä vis." (De äldre  
 ha genus neutrum på myran.)

"Hä skall ha väre lite  
 mer smak. Hä ä rä, som fattas. Han  
 kämnas bar på rä vis."

---  
 "myran - ms. = N. = myggs

"En del kamma då lag till  
va röa söm helst bäro dom fak  
mättnar."

"Bäro dom feck nämn  
buckfyla, kamma dom kladd ehops  
sordt sagt va röa helst."

"Dä var dä innt alls  
nä gött. Dä va bäro gjärk te nyran.  
5. Preteckningar för mat som ange ders  
större eller mindre finhet.

"När ä va kälj sküll  
ve ha bättre mat. Dä sküll dä  
va litö kalaraktel."

"Dä va mest grov mat  
för i världen."

7. Preteckningar för mat, som aose  
ders egenstap av saltad eller osaltad.

"Ja förr ät dom mest  
---

" buckfyla = något som ger mättnats känsla.

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Fgl. M 81

sallmat. O dom trodd dä va  
 hälsosamt, för dä drack dom myggs  
 decha, o dä trodd dom va bra. Ja  
 minns jar vart så ängste, när dom  
 börja äta färskmat mera allmänt.  
 Man klaga sä o nu. Ja vet dä  
 innt, hur ä skä bi. Som ätor  
 ju innt närr sallmat. Hur skä  
 dä bi? Hur skä dom dä kamma  
 dricka? Som kann vell innt bi ni  
 teffin."

Man saltade maten hårt  
 både, för att den skulle hålla  
 sig och för att man inte skulle  
 kunna äta så mycket "sugot" (so-  
 vel)

"Hä var innt ofta dom  
 seck ni färje (färsk mat.) Som  
 trodd rätt innt dä va hälsosamt.

Nå, då va mest salta o tögga.  
O så gräset salt då var."

"Salt kött ät dom. allre  
i min barndom dom ät just nå  
färskt. Dom salta ner hela grisör.  
(obs! pluralformen andra sagesmän  
säga grisar) o lika var a mä färskt  
Dom bli tögga o salta." (66)

"Hä va 'nt ofta dom  
fäk va färje int."

"Dom koka ät döms-  
ströming. Då va nio (en del upp-  
giva sju) saltströmingar baktänjes.  
(d. v. s. med strömmingshjärten före)  
o så fäk dom int dricka nå utan  
gå o lägg nå tork. O då skall dom  
drömma att namn kom o bjöll dom  
på vatten, o den skall dom bi  
gift mä."

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
F. M. 81

Se även under white mat-  
rätter

8. Öteckningar för mat, som avse  
som avse dess egenskaper av lagad  
eller olagad. Se under steka, koka  
o. s. v.

"Änd bra o bra på  
bära förskaffning helles." D.v.s. att  
inte äta någon lagad mat

Öteckning för rå mat  
såsom rått kött, rå sill o. s. v.  
är grukes (grukes kött, grukon nll.)

"~~dom~~ brudd = stora  
stora får lär i massäcker (när  
man var ute på färsvägar o. d.)  
• dom åt grukes stark o grifon  
nll. Dom laga jart allre näm  
mat på sömmar. Dom koka  
pårön o rå åt dom rå gruke

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

se da."

"Döm feck iad myfjo bro  
o lito sügok. Myfjo iad döm  
yniks. Hadd döm brätkomt, kär-  
na döm da sä lito hörmäl."

Angående ordet vä och  
bar se vil! 10!

"Hä va klart döm  
hadd säga mad o."

9. köha (h) är levande i målet.

"da bar vänta da a, nt  
riktes kökt."

"vänta järens a, nt  
köha an."

"döm köha myfjo o got  
for. ha var innt als sa vanlet  
~~hadd~~ om had sek for. kökt kökt  
got had om h kalasmäl o."

"for ja köha mag st



riktet <sup>got</sup> gott sväran da ar ja nojd.  
 "da har int kokat än."  
 d. v. s. Det har inte kokat upp än."

10. Även Gädda är levande  
 i målet. Jag har inte hört sajes-  
 männen använda ordet annat än  
 intransitivt

"var en ska göra ord,  
 för en si tal, at ha int kokat  
 ha för bäs Gädda."

"en kopp Gäddarhet  
 mjötk ha gör got i köp, om  
 man se frysen."

om vattnet kokar  
 häffigt och bubblar, så man  
 att färdman koka bost.

14. Prelektion för att koka över är  
 bosa eller bes sör.

"kafspäman bosa sör"

för me."

"dra er piärris. den  
bösa sa."

"nijötkon bisa pa griön,  
sa ha vaf er loht, hela ku-  
so."

5. Beteckning för att lyfta grytan  
från griön:

"da har den dra grytan  
er griön."

Beteckningar för att krossa  
till mos är mösa eller stampa

"den mösa ehöp käki-  
rot o piärris."

De ären under rätter  
av rotfrukter!

Den vanliga beteckningen  
för avreda är bland de äldre smält  
är. De yngre av sagesmännen

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

säga även redkär

"döm korna ha lits  
mjölk o vattnen o re är mä."

"döm tog lits mjölk  
o mjölk o sädd är."

"ja tar älte lits mjölk  
o mjölk o smälter av. man da a ut  
ala, som smälter av på de dar  
viss." (L.R)

Motsvarande substantiv  
är redning och smälta.

"a e best o ha i lits  
redning."

"ja jör i änring lits som  
lits smälta."

16. Steka är levande i målet. Det  
finns även i sammansättningar. Se  
stekost. en slags ost, som skars  
i skivor och stekes. Se svart, som

behandlar mjölkhushälning!

"en del stekt på gryn  
o en del stekt i järna."

Se även under de olika  
maträtterna!

"gräskött o rysket g<sup>o</sup>  
o en del stekt i arkan o." (S.L)

19. Stek är levande i målet. "en del  
bräcka o stekt i sa mjölk fet"

"Ja, nog bradd ve stek, men  
hä va mind riktigt te vändas, utan  
hä va mer liksom hito hälgakket.

Ja minns mor hon koka förf zöls  
hito, o senn stekket var på dä,  
o så ässt var mä dä där, som  
hon bradd koka i."

"Nog stekket dom stora,  
stekar man hä va mest på ka-  
las o dä var mind alle gångor

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

da heller, för da var rystet vanligt  
 dom koka kött. Som ve gravöl nog  
 kudd dom pepparvatskött da allte  
 angående stekning av rovor och  
 källrotter se under punktet 65!

18. Rekningar för brämma vid ar  
sviden ve eller brämma ve. Det  
 första uttrycket användes i första  
 hand om något flytande s. e.  
 sojva eller mjölk. Man kan också  
 använde det som en lindrigare grad  
 av brämma ve. Man kan ~~brämma~~  
 också använde ordet stekt ve.

"Hon skall väl brämma, hur ä lek-  
 sa, när järöns stekt ve."

"Mjölken ha svett fast  
 i botten."

"Flamm hadel innt bränd  
 ve heller. Flamm va bärs lito svedel

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950

GST. HEDESUNDA

Fgl. M 81

"Gröten hade riktigt riktigt  
fast. Hå va samma skovör."

Vid bränt heter vedbränd.  
En del yngre säga vi bränd.

"Hå gick knappt o äta.  
Hå va alldeles vedbränd."

"Ja stor lammman nu  
färe fäbi. Gröten är alldeles vedbränd."

"Har länsmannan färe fäbi?  
brukar man skämsamt säga, <sup>bränd inf</sup> ~~da något~~

"Hå är då innd gött,  
om då är vedbränd innd."

"Då ä ju alldeles vitbränd."  
19. söta är levande i målet. Märk  
även ordet sötna. i betydelsen söta  
och da söt smak. Locker har undan-  
tagsvis kunnat användas som sötnings-  
medel. Men man <sup>var</sup> ytterst varsam

med det. Mycket är man surt. Man  
södade också genom att i d.ex. lingon-  
sylt röra i lite mjöl. Man fick  
på detta sätt bort den alla bit-  
varde smaken.

"Ja, dom fick vint  
söta myggs för ind. Dom zoff  
ju en söthör sopps. Men det skall  
användas te allting, o han skall  
räcka tanje. Dom väl myggs surt.  
Dom bämas koka dom allte in  
surt, o varst på så svårt, när dom  
skall äta in hämma dom du o  
rör i lite mjöl eller mjölk. Nu  
mjölk skär på ju så, för a va  
så surt. Men på jolk liksom  
lite Tatture o äta."

Se vidare om detta un-

"bämas = lingonsylt

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 01

der den del som behandlas rättes  
av bär.'

"Om dom söta, så söta  
dom mest mä svags. Dom kudd  
ov svagskuka hemma."

Se ävan de rättes som  
beredes av mjöl och potatis!

"Man rouf ud mjöls,  
o så feck hä stå o sötma. Stä  
va, som dä skäll bi liti söddak-  
ted, om hä feck stå en stann  
o 'da sötman."

Honung har intigt samt-  
liga sagesmän inte används i  
 någon större utdräckning.

Salt: Man makte saltet hem-  
ma vid gårdar. Oftast bruck man  
en brunnkvamn eller saltkvamn till  
detta. Men man kunde också kros



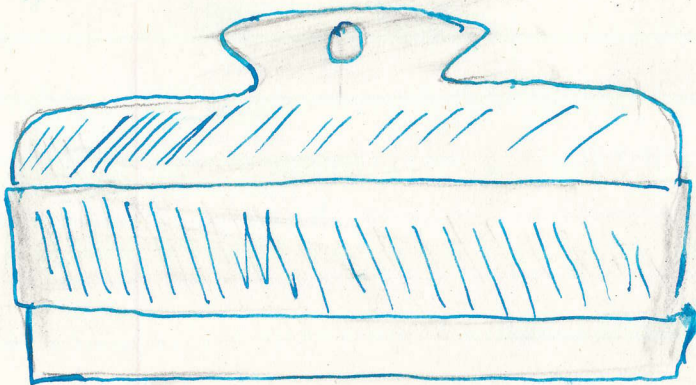
sa det mot en saltsten (en flat  
stenhäll) genom att gnida en  
mindre sten mot saltstyckena, som  
placeras på stenhällen (Detta har  
utförligt beskrivits i vypteckningar  
som behandlar brannar och mal-  
ning.)

Ännu i Stugön hade  
man en mindre mängd salt i ord-  
ninggjord. Detta förvarades i ett salt-  
kar av trä, som hängde på väg-  
gen. Detta saltkar var i regel  
hemgjort d. v. s. det hade förfär-  
dats av någon på gården.  
Angående nedsaltning av  
kött och fisk se under beredning  
av dessa varor!

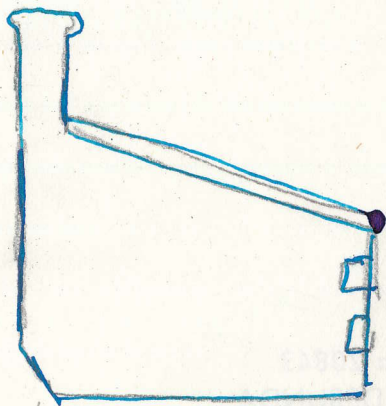
I örn salta mer för än  
nu. I örn velta ha du ryplet salt.

Salthkar att hänga på väggen  
ägare Per Nordström

25



Salthkar sett framifrån



Salthkar sett från sidan

ULMA 20843. V. Wendin. 1950

GST. HEDESUNDA

Frgl. M 81

Tom lykt innt. ~~De~~<sup>de</sup> smaka nä an-  
nars. "

"Tom salta, så de glittra  
om de."

"Nu har du saltad)  
i räddhäga" säger man om nå-  
gon saltad för mycket.

"Jä där tog du allt  
i räddhäga" säger man, om  
någon tagit till för mycket av  
någon ting.

Ololaksströmming säger man  
om rimsaltad strömming.

"Su o rima ju fräs-  
ko hits!"

"he a nt so salt. he  
o bärs ~~glittra om de~~ hits rim vilt

22. Prekningar för makresler, läm-  
ningar av mat är skutör. Skvator

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

säger man om matrester, som  
skrapas av och blandas med disk-  
vattnet för att användas vid ut-  
fodringen av grisarna

"shvålens jod om i  
tänning o gav grisarna dem kull  
älre bof diskvattnet för ha kull  
dem för shvälter."

"ha fak älre föfäras  
nontin. dem tog vära för ja  
älre skülens o gav k grisarna."

"dem tog vära ja rester  
av allt mjöl o höka pylva ja"

"shvälens i värlingsgrötan  
o grötgrötan tog dem älle vära  
ja. da ad dem up Gabro. da  
va ryllet göt o se skrap grötgröt-  
tan älle värlingsgrötan."

"dem shväl grötan  
i älle form vära

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

rysllet nöya. äbe had dom bot na  
shovor. äbe rönting skol fa fofaras  
ha va bäro om jukväsken, om dom  
läpa na pa yshot, som da skol  
lig kvar. dar fak dom int fa  
op, da. ha skol, ig kvar at  
kinton.

"rövors fak grisars"

Detta kunde ären användas i pylra.  
Man kunde också använda det att  
sonöya shorna med.

rövor kan man också  
kalla avfallet vid potatismjöltsbe-  
redning. För detta hade man stor  
användning. Se under rätter beredda  
av potatis!

"Flur ä va. Flä va nöya  
att ingonting skall fa fofaras. Älku  
---

rövor = första beständsdelen då man  
skivas istes

skolor dog dem vara fria.

23. Redskap för matberedning

23. Kärn, som användes vid matlagning, kallas körkärn

24. Kittel heter jibol; ordet är levande i målet och användes av både äldre och yngre.

En kittel saknas i allmänhet fötter och öron.

Luftan är tyngre brack ofta ofta fötter och alltid öron.

"Små gyltar har också öron" säger man skämtsamt för att gräka, att små barn ofta höra och uppfattar saker, som de äldre menar, att de inte borde ha hört!

Kittlar brack dom jee

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Fagl. M 81

allmänt. En "barnskittöl" hadd  
 dom ju. Dom hadd barnskittlar  
 av höjvar, som dom skura. Dom  
 brodd barnoson skäll bi rö o  
 fin, om an varst koka i höjvar  
 kittöl. (Ärg för giftning byks vite  
 ha förekommit. Man skurade bit-  
 teln med salt och ättika) En  
 kittöl hadd innt nä öron, utan  
 dom hadd en annan anordning,  
 o så hadd en kittöl innt nä  
 föttör keltör, utan dom satt  
 kittöln på en grannfod, när dom  
 skäll användu'ni."

"En kittöl är höjvar  
 hadd dom ju allk, o så hadd dom  
 ju grytör o dom ställd dom ut

1) barnskittöl = en kittel att koka  
 barnos d. v. s. lingsnyld i

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Frgl. M 81

på kallprison eller och ut på gån,  
 när dom skall svalas. Döm varst  
 ju så hed dom där, att hä koka  
 eller i dom, sen dom hadd ställt  
 ut dom på gån. Döm berättar, att  
 hä va närm, som hadd ställt  
 ut en gryta ~~om~~ hä de svalning  
 o hä kom en västfjös, just som  
 dom hadd ställt ut nå, o dom  
 kan velka köpa grytan, för hon  
 koka ut. Han drock grytan  
 koka utan eld."

"Döm använd ju mest  
 gryter, stora messinggryter hadd dom.  
 Herrisagöns på grytonö kalla  
 dörr för fatten. grytfatten sa  
 ve."

"Döm kittel hadd rind  
 nå fatten rind."



28. När man röjde om gröten, använde man sig i regel av en kräkla. Den var alltid hemgjord av en jälvruven kvist. Detta redskap användes fortfarande

"Ja de grött krädd dom i mest nä annat än en kräkla. En grött kräkla hämma vem som helst göra. Ja har gjort många grött kräkter i min dar jag o. Ja har då en kvar, som ja använder en i denna dag." (P.N.)

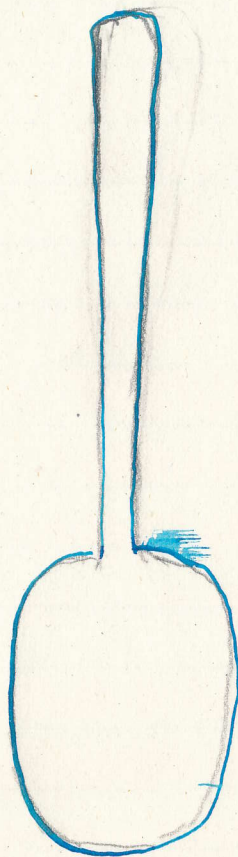
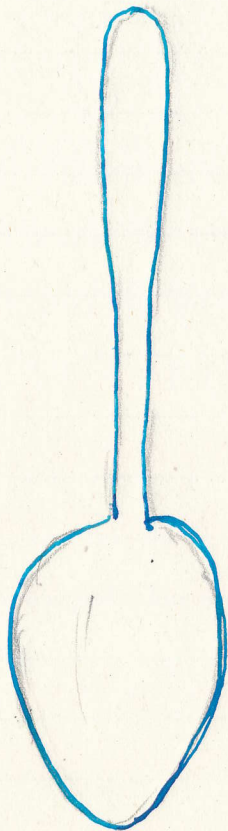
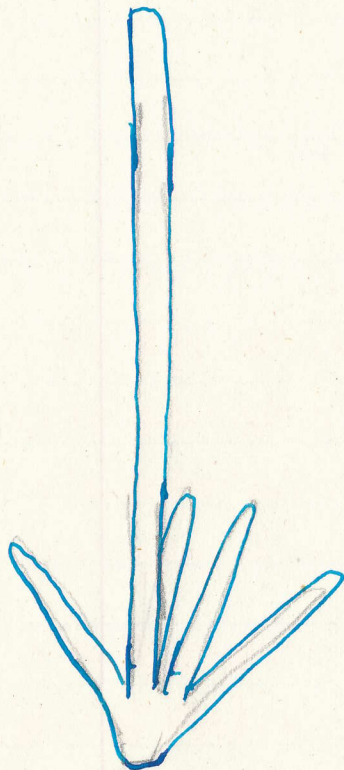
"Gröttkräkter gjord dom o krädd. O hä är då bra. Sta har jag än, om ja ska kok vattgröt."

Man tillverkade också kräcker och använde vid matlagning. Dessutom gjorde man stora kräcker, som användes

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

Olika typer  
av kottkedar

Stråkla



I levskaff.

då man kokade barnas och beredde missord. Dessa bräcker var skildre sig inte mycket från bräskeden på annat sätt, än att sterven var större och kraftigare och jävva skeelbladet eller sterven var djupare. Den nedre delen kallas bla och den övre skaff. På sterskaffet fanns en fördjupning eller ett hack, så att det gick att hänga upp sterven.

Man har även använt bräskalbriker ända mot slutet av 1800-talet att äta grä i Hedeområdet.

"Döm egga innt om så myfje  
grominstalrechar då. Ja minns ve hallet  
en 'dallreksstul' om fina rosiga  
dallrechar. Te jul tog ve mer o

hull

---  
'dallreksstul' = dallreks hylla

diska dom o rätt bebakas dom. Men  
 alke ät ve grä dom. Dom skall  
 va te pydnä. Men om ve skall  
 ha salbeckas o äta grä, så hadd  
 ve träsalbeckas. Man hadd mest  
 allting av trä. Stora trä stög  
 hadd man te allt möjligt. O dom  
 du träsalbeckas o skura ve o höll  
 så vis o träskedar hadd ve o  
 ät mä."

Även tenn saltri har ha  
 före kommit. Men de voro inte  
 så vanliga och användes mest  
 att vid högtidliga tillfällen  
 lägga upp mat såsom ostkaker  
 o. d. grä.

29. Visps är levande i målet.  
 Den bereds av björkis. Den an-  
 vändes vid beredning av pannkaks-

ULMA 20843. VIVI WENDIN. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Förl. M 81

smed, välling redningar o. d.

Fortfarande använder man björkviyras

"Vijs använder dom väl  
än. Hå gör innt o gör en städ  
smälta eller en pannkaksmes, som  
man innt har en bra björkviyr.  
Hå är innt ränning, som Hå  
sörder mjölklimpans så bra."

"Oj, va viyras ve barmt.  
Ve skall allke barmt ett vint  
antal må viyras, när ve lig i  
fäbon. Hå va oppräkna en mas-  
sa, som ve lära göra, när ve lig  
i fäbon."

"Ja, jag har gjort myggs  
viyras i min das. Nu är de  
väll innt många, som duger till  
o gör en ritte viyr än gång. De

skall ha ris, när savorn va i trä-  
 nö. Finnt mycket ris tog ve. Hå va mo-  
 ge. Ve gjord vingar, som ve hadd te  
 säror o så, o så gjord ve storö, som  
 ve hadd te prangkaksmet. Först  
 då tog dom riso. stora, stora bun-  
 dar små ris. o så skall trä bärkas  
 o bindas te vingar. Dom kare göra  
 svart sagt allting för. Hå var innd  
 o springa te den (handelsboden)  
 o köpa allting nå, dom barmt  
 björk kvartar o gränris kvartar nu. Nå  
 nu säger dom innd alls till rännit  
 står.

"Jag har allé en vips o smäl-  
 ter på (smälte grä = reda av.) En vips  
 här är ju tvängt ha. Hur skall än  
 'I allmänhet säger de gamla boden.

annars hämn gör en smälta (reclning)  
 eller hur skall än hämn kok välling.  
 Döm gör nå som heter stungkvälling  
 Hå är ryset gött. O där tar and  
 så ha en visp."

"Meddelat gjord dom sinu  
 vispar jälv. Men hä fandes dom,  
 som gjord o såld o. Så fandes  
 gamla gammis, som gjord vispar  
 o såld."

Man kunde också tillver-  
 ka vispar och resa in till torget  
 i Gävle och sälja dem.

Ordet smälta användes  
 ej av sagesmännen i betydelsen  
 visp.

30. Skv är kvande i målet.  
 Därmed avses en slags större trä-  
 sked. Se sid. 32-33!

"Vä ska slevor vara om  
innd i grytan." är ett ordtyck,  
som användes i bygden.

"Du kan få en stång av  
~~slevor~~ slevor Du må." kan man  
också säga.

"slevor i vä" säges man  
om någon äter fort glöfrik glöfrik  
och starrigt.

31. Den vanliga berämning-  
en för klubb, varmed potatis och  
härbötter krossas, är stamps, eller pär-  
stamps. Ordet pärstamps kan dock  
användas även i betydelsen sönder-  
mosad potatis.

"Döm hadd allk en sämn  
här stamps o stampa sönder pärön  
o röttor må. En sämn då stamps  
har jag o. o den använder jag



än i denna dag. Flu finns innt bät-  
tr:

"den had älk en stampr,  
na, den jod smatz. den sa  
smätz om ~~en~~ pärstämprer om del.  
en som de stampr had om i  
va gat."

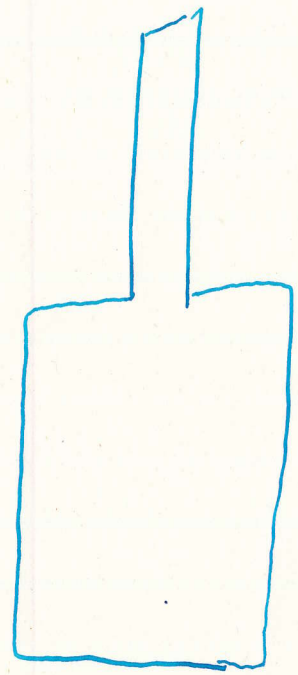
Denna stampr var ganska  
klumpig med ett kort skaft. Se  
märta rida!

32. Haloker och verbet habkra an-  
vändes ej av de gamla. Man säger  
glörteka eller steka på glöden

Man ägde i allmänhet ket-  
ter inte något haloker, utan man stek-  
te direkt på glöden, så att man  
la kött eller fisk direkt på glöden.  
Men ännu vanligare var, att man  
använde elsängen (eldtängen). Denna

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

Stamp till att  
krossa kokt potatis m. m.  
med. Ägare är Per Nordström.



ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

ULMA 20843  
Vivi Wendin 1950 HEDESUNDA  
GST

re böjade man använde habtes.  
 Dessa höjtes. Detta infördes dock först  
 på 1900-talet. Numera använder  
 man habtes. Dock är det inte  
 längre så vanligt, att man glösteles.  
 Det förekommer dock i de flesta hus-  
 håll

I de yngres språk förekommer  
 både substantivet habtes och verbet  
 habtes.

"den glöstelet myggs för.  
 o de fans väl int wa, som a sa  
 god som glöstelet ut, men ja vet  
 int, hur a a skäpa. ha a, som  
 de int var lika god nu. men ja  
 tror a var bättre på den ha  
 yppna yppans. ha var söna stora  
 häliga glöstelet. ha bit int als  
 sa god, om den glöstelet i en fjör-

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 F.d. M 81

spis."

"den stekt mjöfs på g<sup>h</sup>on  
for. ba s<sup>i</sup>rk o god. an del s<sup>i</sup>rka  
den for o sa blottag den de  
h<sup>i</sup>ts, o sa stekt den på g<sup>h</sup>on.  
da dar var r<sup>i</sup>stet god."

Se vidare under de olika  
maträtterna!

"den stekt på g<sup>h</sup>on; for  
fändes de int va hälsor, utan  
den stekt på iltönjen. den lag  
ströminzant på tvären, o sa kländ  
den hal o stekt."

"i väröviga god stekt  
den på iltönjen. den sa, nt  
iltönjen h<sup>i</sup>lor sa mjöfs, utan den  
den sa järnväija. man da stol  
vel vara på skoj. den mera  
da, ad om had int annat

vaporn."

" dom stekt nitans pra  
zänsvärjan.

33. Stekpanna är levande i målet.  
Lagesmännen använde ej det i  
gammalraken Valbo använde ordet  
flottöra om stekpanna.

Man skiljer på två slags  
stekpannor, nämligen vanlig stekpan-  
na med låga kanter och  
klunspanna med låga kanter. Den-  
na senare typ användes i huvudsak,  
så man gräddade pannkakor.

" stekpannor här hade dom  
ju ett gammalt o. dom hade nä,  
söm dom kalla klunspannor o.  
här var innt så låga kanter på  
dom innt ja har en säm jag  
o. när ja gräddas pannkakor

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950

GST. HEDESUNDA

Fgl. M 81

(garnlaggs vanlig benämning på gamm-  
kaka) bå stekpannor to klänspan-  
nor va meentels utan fötter. så  
döm hadd pannring, när döm  
grädda. ja, hä fändes viss en del  
söm hadd pannor mä fötter o. Nu  
stekpannor lära döm ju ~~lära~~ ha.  
söm hadd stekpannor mä sä i  
kolar o." (P.M) (Se sid. 50!)

Ungefär lika ytta sig de  
övriga sagesmänna.

Se även under de olika  
måtätenna, särskilt gammkaka och  
stekt råttel!

När man vid t.ex. bakning  
fått ugnen varm, kunde man satte  
in stekpannan i ugnen, och där  
grädda t.ex. gammkaker.

c. Råa och halvråa rätter.

Några råa eller halvråa rätter har inte före kommit i någon större utsträckning med undan tag av en del rätter av kött och fisk. Se närmare under j. o. s. v.!

Skade man brättom eller det varmt eller om man av någon annan anledning ej ville göra sig tid med att laga mat, kunde man dock äta korvskaffring eller annan ställagad mat.

"Ja, ja minns, när de hade brättom, kamma de säga: 'De byr oss innt om o lag värre supavmas i dag. De tar mjölk o berran, (små brödbitar) o var ä så att trä fardes ni bär, kamma de spring o riv av lita bär de stå."

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

"Mjölke o bettan va vanlet aff  
ve iat, om ve hadd brättomt."

För att mildra den  
surra smaken på lingonsylt kunde  
man röra ut liks rätts rågmjöl.

### Välling

Välling var en vanligt  
förekommande rätt jod

"den gjord rjstet mjötk  
välling. ha a god. da riktet taget  
sa sa god kring jäfa."

"den jod na, som den  
kåta stangkvaling. ja ha jor ja an  
da a rjstet god. som välling <sup>na</sup> välling  
va kringron. da jod om kringron  
om riktet zok rjckning. han skol  
va sa zok, sa gedem kiona sta  
in o sa kiska den av mjötk  
o sa tog den om byskviss o



stak ner i en da rädningen o  
 så stängt som liksom mer kläm-  
 par i en da mjölkern. ha var  
 rystet god. ha va så härdet ma  
 som da klämpan "

"en go välin ha a da  
 bästa, som ja vet. ha a bra om  
 en a herra i magen."

"härant va ju ist sa  
 mjölk fo välin. ha a ut na, som  
 man står sa ja na tenje. (d.v.s.  
 den ger ingen längre matkvalitets-  
 la och man orkar inte arbeta så  
 länge, då magen fort blir tom igen)  
 man al bästis köka den ju mjölk  
 välin."

"ja kökar välin i bhan jag  
 o ja manar. ja vet int far illa  
 me maten fast ja a insom int."

39. "En del köka som dätur  
våling, sa an va äldes bra."

"Ush säm våling äldes  
klittr o seg."

"Rymjövåling a bra fo  
bräsk."

"da dar va do ind non  
go våling. han va sa bräsk. he  
va som änat pjask."

"som da väte o son  
våling a do ind na got na, våling  
ska va bra nog jok."

"ha va som m an  
våvåling. ha va nt non smak  
ab."

"den köka zivåling o  
gar ad zilans, (killingarna) na  
den va sma."

Se även under öika

slag av raggvov!)  
 (Forts från sid 45. Nog minns ju hur dom

bradd för. Dom bradd allte om kräk-  
 ka, när dom koka gröd o om björk-  
 vips & välling o om stam, jö-  
 parstam, & stam, rönter jövar  
 o röter ma. O så äter gamaf  
 had om om lång, närvarfa, så  
 dom. Han va & kräck rönter  
 brannans (brändema i ysern)  
 ma. Hå va ju om elking forstas  
 Han va välb 1/2 aln lång. En stäi  
 hadd dom, när dom stekht på glöva  
 © så hadd dom klunspannör o gräd-  
 da pannlapp i. Dä va högare (högre)  
 braddar på en stekpanna än på en  
 klunspanna.

Hå fandes stekpannör ma  
 fötter o. Tre fötter var å, o så var

en nit mitt i grannan "(66")

"ja, o så koka dom jilvälling  
på vatten o nå slävo o gav ut jilvälling.

o brövälling koka dom på  
bröbitar, o kornmjölsvälling koka  
dom. Dom tog korn (korn) o rik-  
ka. Då va rikket go välling. "(66")

en del gräja ut (grädele  
ut) så då varst dälet. Hå duger innt  
o gräja ut för myggs innt.

"ja minns ve gjord nå,  
söm ve kalla rovälling (välling  
på rover) Dom har ju jämt säla om  
att dom ha ett myggs rover i Hå-  
sända (I de omgivande socknarna  
har man stämtat om och med  
Hedsunda borna för de ~~vället~~ och  
och ären älet så mycket rover. Man  
har stämtsamt kallat befolkningen i

Hedesunda för rovörre eller häsunn-  
 rovörre) som skala rovor o skar  
 sönder. En del hämma de röttä (kil-  
 röttä) v. O så "betta dom sönder  
 dom i mindre bitar, o så koka  
 dom då o sog o smält är  
 mä lite mjöl (banligen rågmjöl) o  
 vatten." (P.N)

Nu tror jag knappast det  
 finns någon, som äter rovvälling.  
Ärvälling var också en  
 vanligt förekommande rätt. Om denna  
 rätt se vidare under olika slag av  
 soppor!

"Stärvälling" kan ä städ  
 o jämn. Men stänk välling ä klumpy

2) smälta är = reda av.

1) betta sönder = skära eller bryta sönder  
 i mindre stycken eller bitar.

o ska va klimgu."

6. Gröt

43. Gröt var nog mest brödet  
den mat man mest åt. Åminsto-  
re en gång om dagen ofta oftare  
skulle man äta den. Man har skojat  
över, att man åt gröt så ofta  
i Hederunda. Hederunda bornu var  
och är kända för att koka särskilt  
hård gröt. Även över detta har man  
skämtat. Man påstod, att i Hederun-  
da kokade man gröten så hård  
och fast, att man kunde trä upp  
den på hävskuffet (hävskuffa)  
då man gick till ängis. Detta borde  
väl mest vara ett sälsätt. Men  
nog var gröten mer än vanligt hård  
och man tog gröt med sig till  
ängis. Men man tog den i en

krucka.

Ofta ät man kallgröt, som man sade. Det var kallbrad gröt, som ~~var~~ man ät varm mjölk till.

"Döm ät gröt för, så då va rakt för svart. Då va bilde mat då ni. då va i en gal, som döm ät gröt, så döm grätteg döm ät gröt mittom gången på en vika. O döm sa, att li Häsände skäl döm kok grötin så hård, att döm kamma två öpp om på härvskafte, när döm gick de änges. Men då där var väl bäro prat. Allre säg då jag, att då va nämn som bradd grötin öpp bradd på härvskafte himt."

"Gröt ät döm då rite döm yjord om kvällen, för döm

skall söva bra brodd dom. "(A H)

"I en del gåtar känna dom  
mint gå i säng, om dom <sup>innd</sup> feck gröt.  
Dom ve Gripen i äs ved ja dom  
ät gröt vareviga kväll."

"Ja ni gröt skall  
dom då ha. I en del gåtar känna  
dom rakt innd kom i gång o är -  
beta, om dom innd feck gröt." (66)

"Då sad jag då, att  
dom ät gröt. Dom ät fyra gånger  
om dag för. Dom ät alldeles, innas  
då vart tungkvälta för. Sen dom  
hadd rädda i färö, så känna dom  
nit o yinne en stann etter va dom  
nu hadd för sä. O sen då var u  
o rätt på en gramma gröt. Dom  
- - - - -

"nästa färö = gåva i utlåning i lada gårdens

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81



brodd dom skall söva bra, om  
dom ät gröt då noka dom gjord."  
(L7)

"Gröt va stænde rätt vär  
dag, som Gud gav. På kvällar  
koka dom en redö granna gröt o  
ät. © då, som vatt övör, grad  
dom se mörin o ät som hallgröt  
mä varm mjölk. Hallgröt va vanlet  
se vänclarsfukhörd."

För ät gröten aldrig i  
sallitkar, utan man satte fram  
grötgrutan på bords eller också  
stogs den upp i ett stort fat. (Det  
var matbors ~~ni~~ göra att skrapa  
grötgrutan och äta upp skovorna)  
På bords grötfat satte en bunke  
med grötvata. Sedan utrusades  
de ätande med varsin sked och

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

så tog man litet gröt på den och sedan litet mjölk. På detta vis åt alla ur samma fad.

Senare började man ha kalbrikar. Men i dessa slog man endast litet grötvata. Men ist för farande gröter ur samma bunke. På detta sätt kan man fortfarande få se några gamla äta gröten. Men de flesta ha övergått till att äta den på vanlig vis. d. v. s. var och en har sin kalbrik och äter både gröten och mjölken ur den.

Den bästa grötvatan tyckte man ofta, att mjölken var. (På sommaren tog man ofta långmjölk eller surmjölk.) Men det var vite alltid man hade ~~mycket~~ mjölk. Men grötvata ville man alltid ha. Man

soy då till andra saker.

"Hä va ju innt alla  
gärqör man hade mjölk te gröt-  
väte. Men grötväte läsa man ju  
ha för o för ner n, men hä varst  
ju alle nämn rä. Hadd man  
innt rä annat, sä soy ve litö  
drecka. O en del hämma du litö  
serap o vattn. O en del soy  
serap o vattn o litö drecka o  
blomma shop."

"Hadd dom innt rä  
annat, sä soy dom litö mesmös-  
vatten eller litö lingsvatten. Hä  
var innt sä roga. Huvvörsaken var,  
att dom feck litö grötväte."

"dom kat drecka ve  
grötm, serap o drecka. grötm  
va ju stads väst. se stads skol

kan vara så som korna bra kan  
 på väfskaft, o där tar dom  
 ju ha gröt vata för o fa men  
 44.

Gröten änt go, om an  
 ä fö lämn o klubbö innt. Nä,  
 då lär vä nä som mättar."

45. Prekurringar för gröt vilka arve  
vätskan på vilken gröten ä kokt  
 "Stä va ju mest vatt-  
 gröt dom hade."

Man kokade även en  
 del grötsorler på mjölk. Men dessa  
 benämnes efter den fasta beständs delen  
 som ingår i gröten. Se vidare om  
 detta i svaret som behandlar mjölk-  
 hus hållning!

Strömmingsgrad och vassa  
 har ej använts vid grötkokning.  
 Angående strömmingsgraden se under

Beredning av soppor!

Vassla kunde i bland användas som grötvätska

45 Örtekrukor för olika slag av gröt vilka avse det icke flytande element, som ingår i gröten!

Den vanligaste gröten, som äts i vardagslag, var uten tvivel rågmjölsgröten.

"Hä, va ju mest rågmjölsgröt var eviga menn."

Ofta säger man endast gröt om denna rätt.

"Ja, lyhöra innt ja har fått nämna rikke fukost, om ja innt får rågmjölsgröt"

"Mator ve bradd mä ier, när ve skall se änges, stå va ärtör o gröt."

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

"Skall dom ha riktet gött,  
hadde dom smöröga. Men hä va  
ju innt i vattgröten. Utan hä  
var, när dom vella ha litö finare  
o goare. Då lag dom en smörlök  
i mittan i vattgröten, som feck  
smälta."

Vill man ha vattgröten  
litet godare kan man utom grötvä-  
san ta litet lingonryld eller kirps,  
då man äter den.

"Hä skall va särskelt  
grötmjöl, om man skall få riktet  
go gröt. Hä skall va grövör gröt  
mjöl o grötmjöl."

Flavregynsgröt böjade man  
okäa äta men inke i samme ut-  
stäckning som råmjölsgröten.

"Ja, dom känna ju

koka gröt på hägra. Men dom  
hadd innt samma här gryn som  
nu. Dom va hel o rann. Alldes  
söm korngryn var dom. Men då  
var då bärö för rann gång, som  
dom kanna kok samm gröt."

"Kornmjölsgröt goud ve mä.  
Då kanna dom gör rikket ofta, fast  
innt så ofta som rönmjölsgröt. Korn-  
mjölsgröt skall va bättre för magen  
kodd dom. Dom rikta ~~te~~ lito korn  
o tog te grötmjöl"

<sup>2</sup>Gäbbgröt hadd dom Men  
då va liksom mera <sup>3</sup>häkjed. Gäbbgröt  
koka dom på vetmjöl o mjölk. O så  
kanna dom ha smöröga. Men hä

<sup>3</sup>häkjed = helgdagslikt.

<sup>4</sup>hägra = havre. <sup>5</sup>Gäbbgröt = vetmjölsgröt

kämma ju innt va nämn vändas  
mas sämn då vit gröt. Men trä  
va gött. (66)

Ungefär lika yttre sig de  
övriga sagesmännen om vetenmjölsgrö-  
ten.

Man ät också en del and-  
ra grötsorter som innehöll vätska  
+ mjöl + någon annan beståndsdel.

När man kokade gröt särskild  
kornmjölsgröt eller ~~veten~~ rågmjölsgröt.  
Lät man fört vattnet koka upp och  
saltade i det. Sedan tog man gröt-  
mjölet med vänstra handen och  
lät det sila mellan fingrarna under  
det man rörelse om i gröten med  
kräklan med högra handen. På detta  
sätt lyckte man, att man lättast  
skulle kunna undvika klumpar.



Skimma på valling eller gröt  
kallas skimm.

"Potatisgröt gjord ve v du  
ä ryslet gött. På sätt ve på vatten  
v koka v så rev ve rå potatis v  
rörd i. Du vart liksom grynnet v  
gött."

Denne maträtt tog man  
upp nu under det stora kriget och  
at.

Prägröt var även en  
vanligt förekommande rätt.

"Prägröt gjord ston myggs  
Hä ä gött. Ja gjord på blå lingon  
v blåbär. Hä blir så fuskat v gött.

"Blå bärsgröt gjord ston

"Potatisgröt kan också kallas prägröt.  
eller prägröt

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

myffzo. Pukket skade gröt loka dom  
grä blåbär o rögmjöl o vatten.  
"Hä va gött."

Även "äddbärgröt" kokade  
man.

"Äddbär plocka dom myffzo.  
Säm va stora o hä tog bra o  
plocka dom. Säm du äddbärgröt  
va go o krafton."

Även i gammal skolan Valbo  
plockade man äddbär. Men en del  
var lite rädd för dem, ty man  
trodde att dom lag sä kring hjärta  
o man kunna få hjärtfel av dom.

Någon lyckas ingen ha  
vara på odonen.

Man kokade även ~~go~~ dom

Äddbär = odon.

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

gröt för att utbrinna, vem man skulle bli gift med. Vid tillbedningarna av denna gröt gick man till väga på följande sätt: Man skulle helst vara tre deltagare. Där och en tog en sked vatten, en näva mjöl och en näva salt och la i samma panna. Sedan skulle alla tre röra lite i gröten. Därpå skulle man sätta sig på något, som man aldrig setat på förut och äta upp gröten. Under allt detta fick man varken skratta eller gråta. Sedan skulle man lysa gå i säng utan att dricka något. På natten skulle man drömma att ens blivande make kom och gav en något att dricka. "den följde ju följt om mäten så gott den höra, & me, va

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Fgl. M 81

dom had, o ~~sa dom had~~ ha va  
 mest bämäs o mäsmät. dom jof  
 bähäker. (Se brödet och dess beredning!)  
 o så jof dom mäsmöskäker. Ha  
 va stora käker o sa jof dom  
 städar (en kant som var litet hög-  
 re en jälvra kakan) o sa bredd  
 dom menmör prä dä o grädda. Samt  
 där o bähäker skall allte barörö  
 ha."

Pisgrynsgröt kockade man  
 också men den kan ej betraktas  
 som någon vardagsrätt. Den går  
 mest under beteckningen gummgröt.  
 Även vitgröt kan man säga. Men  
vitgröt är även vetmjölsgröt.

Vid kallas åt man gumm-  
gröt liksom vid en del helger  
 som påsk och jul.

"gringröt ha va mera kvah-  
jot. gringröt ska köka sa tenje,  
sa an bit liksom gas."

"gringrötter" kokades ej  
så hård och fast som annan  
gröt.

"gringröt köka dom älle  
te juktans, o gringröt me smöriga  
sat dom ut at bonten. gringröt  
köka dom, sa an vaf som bra  
nag yok välin."

Man kunde också säga  
upp de olika slag av gröt

48. Man kunde också benäm-  
na gröten efter de omständigheter  
under vilken den äts, t.ex. flyttgröt

F. Palt

Olika slag av gröt  
har förekommit på orten. En del an-

vänder även ordet <sup>klings</sup> galt. Men den  
vanliga beteckning är kams. Även  
en rätt, som benämnes slip id  
man. Vanligen beredde man kams  
på ästmjöl.

"kams ha jod som mjöls  
ha jod som på ästmjöl. den ~~nya~~ slip  
ästmjöl o vätni de en riktet ha  
smet o se tog den kamsar  
ar de der o höka i vafn o  
se var o o ha en par tre sona  
der kamsar o et byr en del  
höna sek den i fäst i stals  
for o höka den. den at den  
ma fäst tal. (P.N)

"äfhirry jod som o rikt  
up o at."

"ja minns mer jod na  
som hon kalla for slip. hon

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

köka de på väfn o äfmykt o  
 stekt fisk o etc fäst el. mor  
 köka hela stora gylter o lat  
 sto. o så stot hon jändar de  
 o had på tik mykt o lat ha  
 sda o löstna. de idar had om  
 i var eviga yeh." (66)

"Sånn dä kams körd  
 dom dä mä bitte o sernd. Stä  
 va rystet kraftet, o dom brodd  
 stä va bra o ät krafte mat. Men  
 nog är ä besynnet, att maganö  
 slog bi. Sönn ja minns en gång  
 i Järjes tiden. när ja fjäns. så  
 när ve kom hem från järjes, så  
 skall ve ät midda. o där feer ve  
 ärtmjölskams o fisk se dä. o dä  
 där va ju rystet mäktet. o dä  
 brodd man ju man skall få nä,

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Fygl. M 81

söm innt va sä kraftel prä. Men  
 då feck ve ärtmjölssoyja, söm  
 va höck värrö to sä klings i  
 iden. Då va, sä då stog långt  
 öpp i havon prä en. (UL)

"kamt hä va varket.

Fla käanna dönn stek öpp se frukt.  
 Dönn höka hela gytta o löstka  
 dönn, sä dönn va sä skärs o  
 härd. o sä sett dönn öpp dönn  
 i säfys prä nämn hilla. o där  
 feck dönn lugga i damm o lort,  
 o sä lag dönn dönn hits i blod  
 o stekht dönn i flött. Dönn  
 skall allte ätas mä flött. I blann  
 äst dönn dönn nykocht o, då skall  
 dönn ha stärk tell." (000)

Se även under rätter  
 beredda av blod!



Numera äter just inte någon kams eller skyr av ärtmjöl. Man använder egentligen inte ärtmjöl alls.

" dom väl int använd som de mat. ha a fo kräftet o stampet. ha väl friska mäger kal for o kon sak ve som de mäst o fojk a fo gränläga o kan sänka. dom liker ärtmjöl a bakt. o vers ar a bakt. men ha kan va god fo de.

Kolbollar eller körbollar får väl även räknas till dessa rätter. Man kan även säga kams om denna rätt. Denna rätt äls mycket av kolare och sådana, som lig i skogen. Den bereddes av rögmjöl och vatten och titel flott

och stektes

"Höbällar hä levde dom  
på långa stutor, när dom låg  
i stogen, stå va kraft mat, som  
dom stog så på i kyta o kunglet  
arbets. O höbällar hämma då  
kärano lag tell o. ja har laga  
myfys höbällar i min dar jag  
o. stå ä bär o rön shop mjöl  
o flött o vatten o stek då  
i flött. Dom bradd myfys då  
amre hantke starko ett lag, som  
var så rysted fett. O hä feck dom  
rysted goda höbällar är."

"Var dom rysted stängde  
o stek höbällar så skall dom  
hämma värma'n i liften. Dom  
stängd upp oss, o så värmd an  
så jälv, o så stog dom emot

er i stekpannan." (C11)

"döm, som va rikket  
stängd, dom stängd upp kölbullen  
jämöm kösför i kötkojan o så  
skäll dom skynn så o tätt  
upp döron, o så ut på baken  
må stekpannan i pann o ta  
emot kölbullen. Då skäll an  
ku vänt så i lufton" (C12)

Hur pass sant detta  
riktmärnda var, vet jag inte.  
Det är väl mest ett talesätt och  
ett skryt om, hur styv kolarna  
var att tillreda kölbullen

En annan vanlig rätt  
i kötkojorna var sturing. Tillag-  
ningen av denna rätt var ännu  
enklare.

"ja, sturing på ädör

dom väl än. När dom hade  
stekt fläsk, o här var mycket  
stött så tog dom o röd i mjöl  
(ärdmjöl eller rågmjöl) så det var  
rikligt tjockt o kramat. Då där  
halla dom för skuring, o här gick  
ford o lag till."

Kunna, när man lagar  
skuring, kan man röra i ett  
tugg, och mjölet, som man an-  
vänder, är oftast vetemjöl.

Skuring kan ätas en-  
bart eller med fläsk.

G. Pannkaka.

51 Pannkaka är nyare  
i målet. De äldre säga pannkaps  
om det skilja på pannkaka och  
pannkaps och mer, att pannkakan  
gräddades i ugn men pannkapsen

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frd. M 81

oväntad yusen. Denna senare var  
också sumare. Pannlappor gräddade  
man ofta under det gamla kaka  
endast gräddades, då man var  
en eller annan anledning, hade  
ynnen uppväddad & se vid bak.

52. Beredning av pannkaka  
hittade på följande sätt. "Man  
blänna lite mjölk & mjöl & salt  
kå rå & söta en stamn, &  
sen då grädda på en då  
smeton må mjölk eller vattn.  
& sen då var ä & grädda  
& var dom stängd så skall dom  
hinn vända pannlappor i läften.  
Dom grädda dom i flötd.

"Hå var & blann chaz  
& grädda. Dom stängd upp pann-

grädda på = grädde på

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

kakern i läfton. Hå skall va en  
särskild knyck nä pannen, så  
värmd an så i läfton

53.

Ingredienserne i  
pannkakan kunde variera gans-  
ka betydligt

"Mer dels så gjord dom  
ju pannkaker på kornmjöl. Dom  
hadd just intet på vetmjöl, utan  
hä var mest kornmjölspannkaker."

"Dom gjord ärtmjölspann-  
kaker o. Dom va best. o. dom  
va värden litet grönsakke. Men  
dom storker mer ädelä. Du var innd  
o va grunnlaget på innd"

potatispannkaker gjord  
om. Dom mossu påver o stog på mjölk  
o så fekk hä hä o ha solman, o  
så hadd dom i mjölk o litet mjöl,

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Ftjl. M 81

o så feck hä så o sötna. Samn  
 då framlayr var du innt alls  
 dämn o man spara på mjöto."

"vittmjögränslar ha had  
 dom jüst ätre sa o jira."

efmjögränslar skot vel  
 innt jüst non vel äta nu innt."

"nög mins ja, hie mor  
 jod. hon jod gränslar i bär-  
 ünjen. man ha var innt sa vän-  
 kel. mändels jod on gränslar. dom  
 had sägelda klängränser o stekt  
 gränslar i, o sa had om sä-  
 gelda framslap gränslarsvänder. hie  
 va som on bre kniv me st  
 skaff. dom, som va riktes stanz,  
 sa stanz om op on i köferr o  
 sprong to tog emot i deths, o  
 sa had om ju i mjöto fhot, om

ULMA 20843. VIVI Wendin. 1950

GST. HEDESUNDA

Frgl. M 81

dom had va. fröts skot va för  
 o jör smak. dom et ba pän-  
 kaka. <sup>o pänslig</sup> men dom et et älle för  
 ve. rövranlop ved ja dom et. da  
 rev dom jävret på rivjan o  
 jod pänsligt på o äffräkaka  
 va väntad da o. "(O O)"

"Samm kü rävrapang  
 kaka ä nt alls samm. Dä  
 rev dom räv pävör o hadd  
 i smeton."

### H. Söjka

54. "Söjka" användes knap-  
 past i de äldre mål utan man  
 säger supran eller säjran. För  
 de äldre är ordet genus neutrum.  
 En del yngre säga "han" om  
söjran. Ibland kan ordet också  
 vara femininum. Endast de riktigt



unga och de som särskild vinnlag-  
ga sig om att dela väl säga  
"den".

"Får ja ett riktigt gott  
supran, då kann ja äs nu mätt  
på bäro supran." (A.S.f.)

"den jof jüst int se  
mjöfs söt supran f.ä.

"supran skol dom  
tra se midea."

Även välling kan  
man använda som betänning på  
en del supror. Se vidare under  
punktd. 59 och 60!

55. Även ordet supranmat  
är levande i målet. Ordet använ-  
des som supror (flytande föda, dock  
ej mjölk dricka o. d.) i motsats till  
metu fast föda s. k. stammät.

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

"sugrammat kan ju va  
 nog sa kraftig da o. man nog  
 veta dom val ha till ~~stann~~  
 stannat ma om dom skol  
 sta sa. sugrammas riner onan  
 sa fof" (P)

"Döm badd mjöjje  
 sugrammas for."

56. För att roppan skulle  
 bli lite kraftigare och ge lite  
 längre mättra och även, för att  
 man tyckte, att det var gott, kunde  
 de man koka blings. Blings  
 kunde man i köttsopta. Men  
 ofta kunde man ha blings i an-  
 na kraftigare roppor som de  
 i ärtsopta.

Blingsen tillredes på  
 följande sätt: Man rörde i hvar

mjöl och mjölk till en riktigt  
 tjock och bradig smet. Sedan tog  
 man klitkar av denna smet  
 och la ned i rypnan och ko-  
 haden. Denna klimp var hård och  
 ofta dåligt genombakad.

"Sånn då klimp rypnan  
 lykt ja va ryllet gött Sånn gör  
 ja än. Sånn då stude vid klimp  
 o så måttans o måtted på  
 är renn."

"Klomp, trå va gött värre  
 Feck man klomp te <sup>rest mat gly</sup> rypnan. Döm  
 röd skop utmjöl o vatten o  
 så ner i rypnan, så då feck  
 koka, o renn då var ä bäro  
 o kugg in o äd"

Syrar gjord döm mjöls  
 Ett gött rypnan värre. O feck

dom klingor se de, de var dom  
 mätt. Klingor hade dom i snart  
 sagt alla nygran. Som ja vet  
 dom kanna sell o ma ha i  
 artvälling, som va så slampre  
 o foek. Dom "smält" av de o  
 så kanna dom gör i outning klingor  
 o ha i de ma. Du var stark  
 för mjöls."

"Som hade bä artmjöls-  
 klingor o kornmjölsklingor o brögmjöls-  
 klingor o vetklingor." Artmjölsklim-  
 per bereddades mest på vatten. den  
 övriga klingorna på mjölk. Detta  
 kunde dock variera.

57. Ord och uttryck som avse  
saggrans kvalitet: "Sämst nygran,

T smälta är = redde av

söm ja bärö skarsöl, vell väll  
 rinn nämn äte. na, od sig sigran  
 ske va kräftes. da värms da i  
 hika kisgrös. man fa rakt kraft  
 av det. "100")

"sigrant va rakt vridet  
 (d. v. s. det höll på att surra) man  
 man bära ju det da om det ha  
 fak ind na föjuras. om det at  
 de ba de, som va beauf o roke."  
 (a. S. y)

"om det böra ha soppa,  
 som va sä tamm o skarslö."

58.

Örtebrukningar för ingre-  
 dienser till soppa. är soppsverke

"döm bära ju kvängad  
 ha vi soppsverke, om döm skall  
 få nämn soppa."

"döm tog, va döm

bradd o koka supan på. de fändes  
många sorters supan."

59. Prekurrningar för olika slag  
av soppor, som arse soprans  
hurvudsakliga ingredienser:

"Klimpsupan ha se  
ju rystet god hä"

"nog jod om kraftiga  
soppor, så de sächt se. Som ju  
vet ved dem koka ärtmjölsoppa, o  
den rädd dem, så an vadd bjock,  
o så ät dem klimps i." (UL)

"Kärrsupan ha had  
em mjöls. dem had kärrsupor. o  
odra hä."

"Mövaling koka dem på  
på gamla bröbitar"

"Obs! ovanligt att en så pass gammal  
använder detta genus på soppor."

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

"phindsuigan tra köka  
 dom röra ziflar. som da phindsu-  
 gan va lad o jör i ädning. man  
 tog pärstphinter, ja pärstphinter  
 da ar sönderbata (sönderkuren)  
 pratat, o sa köka ve da i vatten  
 o rad ar ma lite mjölk o  
 mjök. da va phindsuigan da."

"äts gummat at dom  
 rösuigan. dom ~~stad~~ skäba o  
 ska sönder röror o köka o smalt  
 av. man nu äter da ind ma  
 fätk rösuigan ind. dom börju  
 at rösuigan i stiel. dom ~~och~~  
 idla mjölk röror rösuigan äts  
 dom väl an."

"strömingsuigan. Lyker

"bata sönder = skära eller bryta sönder

da jag se riktes god da svatta  
 dom stöning o kläps soner, o  
 sa tog dom o hadd i lito järn-  
 plintor o vatten, o sa rader dom  
 av da lito, som da va färdet.  
 Strömmingssupan va ~~st~~ gött o mätt-  
 samt supan.

" äfväligen red om  
 av ma hon myh "

" ja riktes nytor, var  
 a a bönbensvälingstän. ha fins  
 vel ind me, som a sa god som  
 bönbensväling o stads ska an vara.  
 dom red av bönbensvälingen  
 o. o hæl ochä dom. som 1864  
 ved ja dom had säger ma hæl.  
 Dä har ja reda ja. dom red av  
 härsupan o. dom red av ma  
 myh. nu bynt dom ju hon o



bökar prä så annat såd. men som  
 köksugan var så ind. man, som  
 bad för ind, na, da red om av  
 me myth o myrk sa <sup>da</sup> var vitt.  
 o sa "och ha dem ju myggs röror  
 i häsonda o da böna dem också  
 böna sugan prä."

Även en del röta ryggar  
 som svistörnyran och vattnyran  
 kunde förekomma. Men dessa ryggar  
 voro ej så vanliga.

Ölsugan, eller som den  
 också kallades zerybad, var en  
 ofta förekommande rygga. Namnet  
 zerybad har ryggar fått, då den  
 ansågs mjölkdivande och därför  
 gavs till ammande mödrar. Den  
 ansågs även vämmande och svettdivande  
 och ansågs för den skull

vara bra vid frossa och förkyllning.  
 "Öbryran eller druckryran  
 kokas som vits så myggs man in.  
 men för var a st syltet väntet  
 syran. O ett godt druckryran  
 ä bra. Som man in o va fussen  
 o feck öbryran, då vard man  
 varm; man kom i rikt svettning"

"Skall man gå o hälle  
 på en barnsängs kvinna, nog skall  
 man ha en krucka må öbryran  
 må vä. Då va kruffed, o som feck  
 myggs mjölk av klä." (LF)

"Som gjord innd så  
 myggs söbryran för. Men nog hämd  
 ha som luga till då o vänn  
 gång."

Stöbsryran hä skall som  
 ha, när ä va mera hälgid. Som

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Fgl. M 81

om sündagars kanna dom su  
kottugran, o på kalas var å van-  
led.

"Dom smälte av kottu-  
gran må. O så skall dom su klomp  
i kottugran"

60 Kallskäl kanske också  
kan räknas till sojor.

"Kallskäl hä gjod dom  
myggs o gav baronö, om dom vella  
dom skall ha må gött. Då va rött  
o gött."

"Kallskäl hä va slukstäm-  
mon på alla gravöl. O kallskäl  
hä feck ve allk hemma om längsfe-  
dan. Hä va drucku o vatten i luto  
sohia, o så skall man allk ha  
svä ballshivoi te då. Då där  
kom dom o työ på nit av allt

ULMA 20843. VIVI Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Ftgl. M 81

från alla gravölar. (P. 1)

7. Följande omväxlande maträtter av  
bär, bönor, ärtor, kål och rot-  
frukter

61. När ha ej i så stor  
utsträckning före kommit i husvärdet.  
Man använde dem dock, men mest  
under bärsäsongen. För vinterbehovet  
var det mest lingon och blåbär  
man tog vara på. Även dessa  
bärsorter användes ganska sparsamt.  
Lingonen var den snäll rädd för,  
ty man ansåg, att för mycket lingon  
ätande kunde öka aptitens så oov-  
väntade, att den som ät för mycket  
lingon känna ät ero ur halsen.

De bär, som äls var  
annars lingon, blåbär, smultron, udd-  
bär och hallon.

Hallon, smultron och blåbär äts råa med mjölk och bröd.

"Ja. minns e blann, när ve innt ködd nä annat k' ettör-rätt, o hä var i bärlicke, så känna man sa o spring ut o riv iav lite hallon o smultörbär, o så ät ve mjölk o bettan k' då."

"Hä var då innt nä vanlet, att dom ät bär k' mat innt. Orarön fö ju o glocka. Men man lyckat kök om innt hä va nämn rikke mat innt. Dom var innt fö samnt där. Dom mor vet ju då, kon känna innt kok en creme en gång. Men saftsupan känna man ju koka fö nämn gång."

Blåbär och uddbär koka

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

de man uddbärsgröt och blåbärsgröt  
grä. Se under Kap. som behandlar  
olika slags gröt!

På blåbären kunde man  
också boka en del russaft, som  
man kunde spara till vinterbe-  
hov. Man kunde använda denna  
saff till att boka saffnyron grä.  
Men i stor utsträckning användes  
den som medicin. Färskill ansågs  
blåbärsraften välgörande grä magen.  
Hade man tös mage ansågs den  
stoppande och hade man förstopp-  
ning ansågs den lösande. Fortfäran-  
de dricker man nu blåbärsraft  
för att bota klena magar.

En och annan kunde  
också ha magen enstaka kruusbär-  
buske. På bären kunde man bo-

ha krusbärscreme. Men detta får inte betraktas som någon vanlig rätt. Om man kokade krusbärscreme södade man den med vin.

De vanligaste bärn man trots allt plöskade var lingonen. Men en del ville inte använda dem i det egna hushållet utan plöskade dem och rekte in till Gävle och sålde dem på torget i Gävle. De fick dock ytterst litet betalt för dem. Så sent som på 1920-talet betalades de med 8 öre litern på torget i Gävle. På 1800-talet var de ännu billigare. De mättes då i hunnor.

Då man kokade in lingon för husbehov i Hedersunda, kokade man i regel in dem alldeles sura. När

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Fgl. M 81

man redan skulle äta bämosor  
(Obs! En del säga bämöss och en  
del bämöss i bestämd form) så  
kunde man föröka linna den bit-  
ra smaken genom att röra i litet  
mjölk eller mjöl. Någon gång kun-  
de man ha litet kirup eller so-  
ker.

I bisk på annat regel  
kunde man någon gång äta  
"bämos" till potatisen eller brödet.

Bämosen förvarades i trä-  
kaggar.

"Har man bämoskaggar  
innanför dörren, har man liggare  
i färdstun" säger man. Detta sa  
man för att liggaren gav en så stark

Med bämos menar man i allmän-  
het liggarsylt

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81



artid. Lij säger att man sa sa  
för att lingonur skal sa mycket  
socker.

Bären rensades vanligen i en  
bärvarma. Man kunde också slå  
ut dem på bakbordet o redan  
glocka bort värsta ströjet. Man  
kunde också slå ut dem på en  
brika och redan luta litet på bri-  
kan, då rullade bären åt ena  
kanten men ströjet stannade. En  
del vinnlade sig också att under  
bärstockningen glocka så rennt som  
möjligt.

"Ja, då där ä ju olika  
en del ä så flyktigt o glocka bär,  
så här har så bra för dem, när  
dem är i skogen. Men ä ä int  
sagt dem glockas så rennt alla  
gångar

"När vi rensa lingbär, kudd  
 vi alla om bävarna. Hon var  
 bra nog lång o smal."

"dom lara va yrasim  
 for. o söket va dom rystet yrasim  
 ja. ha findes dom, som ind vaka  
 kok in o lizon, fo dom tog sa  
 mygga söket. o for del af dom  
 sa sur, sa dom va aldes bitor.  
 man ja ved o forke. dom kula  
 dom dar fo kugg kuggas, o dom  
 bodca i en ritte lizon-draket o  
 dom phöku lizon o o sula rold. man  
 into at at bar dom koka in for  
 egen del innt. man ha sigas, inu  
 for doren, om man äter lizon sa  
 dom. dom söta ma serap äter  
 köpsöket, om dom had va. (a & L)  
 "bävarer had om o

rätta i. om del brod om va best  
sen frösten had stäje dom. dom  
had träkågar o tiner o svåra  
bämsor i. om del söta, na dom  
at. man mändels at dom om  
sur "

67. Rätter på bönor voro gans-  
ka vanliga.

"Efter gammalt skiva  
dom bonbönor o. dom koka dom  
riktet tjock o redd av dom, o at  
dom se stark. Sta va riktet gött  
o så miltvand som."

Senare böjades man även  
äta bruna bönor, som blev en van-  
lig rät på grävöl och andra kaler.

"bönstämp at ve. ve  
tjocka bonbönor o kly om stämp o  
stampa dom. o så at ve de me

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

ghark." (L.F)

63. Ättes ist man allmänt dock mest som ärtvalling.

Även ärtorna försökte man rensa. "Döm hadd bärö samma här ärtvärter, o döm törtka döm ju, o så försökt döm ju ränna döm. Döm hadd m ränna o ränna i. Men hä var innt så gött alla gånger, hä va togn o få samma där ärtor ren."

"Hä ä olka på ärtu o, m del ä törtkott, o m del ä så hältkott, att döm sa väg allse bis kott."

"Hä va fel på berggringen om döm innt va törtkott."

Några <sup>andra</sup> rätter som de av ättes än de redan nämnda ha ej för

Kommit i byggen.

64. Stål och lader och användes huvudsakligen till träbrygga. Se under Kap., som behandlar rovrör.

65. Rövör har i äldre tider i ganska stor utsträckning använts som människoföda. Rövörvällingen har redan beskrivits. Men även en del andra rätter före kom.

"Kog åt dom rovrör allte. Dom stekht rovrör. Dom stekht mellan stenas eller ugnen."

"En del stekht rovrör mellan stenas. Då hörd ja sål grä. Men ja vet allre, hur ä yest till."

"Dom stekht i asken o, rovrör o smitt."

66. Träbröttes användes i stor

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Ftbl. M 81

utsträckning i kusthället. Slutligen  
kom man mer och mer att ut-  
byta rovarna mot hälrötterna i  
matlagningen. Slutligen försvann  
rovarna ur kosthället.

Fler hälrötter användits  
i soppor har redan framhållits

Den vanligaste rätten  
på hälrötter var kanske rotstampa.  
Den bereddes på söndermosade hälrö-  
tters. I bland blandade man i po-  
tatis. Ofta gräddde man rätten med  
spad, som man kokat, korv, kött  
eller fläsk i. Denna rätt ätes än  
i denna dag. Samtliga rayesmän ätna  
samma uppgift i denna sak.

Men hälrötter tillredes  
även på annat sätt. ~~Öroavläggning har~~  
~~redan beskrivits.~~

"Döm stekht kålröttör v mellan  
heta stenar v i urjen."

"Kann ting, som va rystet  
gott, va stekht kålröttör; döm stekht  
på glöen i bastun. O så skapa  
döm v ät."

Man kunde även koka  
kålrötter tillsammans med fläsk eller  
köttbitar v äta.

67 I regel ät man pro-  
tatisen kokt med skal och skula-  
de den, då den skulle ätas.

Räskulad protatis använ-  
des egentligen endast i soppor och  
kokad tillsammans med kött eller  
fläsk. eller till protatismos.

Plömsyran har redan be-  
skrivits.

Protatismos går under  
benämningen grävtamp. I bland

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

kan man även få höra ordet smaff  
 "Ja, minns "Menlösen"  
 kom de oss, & där sa an. "Får ja  
 väl uppså där smaffs, sa an.  
 © här fick an ju. Men innt var  
 här smaff. (Döm sa smaff för  
 om järömmos) här var makroner,  
 Men här hade an väl allre rätt  
 för. Här var innt så vordet om  
 makroner där innt."

??

"Pärstamps här hade dom  
 de flänk i blann"

Man kunde också anv-  
 vända protatis vid tillredning av  
 gammalbruk vällingas o. d. Se un-  
 der denna rättes."

Döm stekht järön på

— — —

"Menlösen var en spelman i Hedesunda.

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Frgl. M 81



samma sätt, som rovor o kätbrokter"  
 "Döm kamma stång gräver  
 i ünjen o o steka på då virö"

"Ja vet döm grevvel  
 ner grävön i artan mi skatönö  
 på i hölan o stekht på då  
 virö. Då där var rystet gött. Mjöl  
 o kraftet."

"På värvörö lära döm ju  
 gräva (d. v. s. plocka bort de ut-  
 värande groddarna) potatisen aranis  
 varst har ni virakt!"

Man beredde även pota-  
 tismjöl. Man rev potatis och slog  
 -----

"Potatis går under flera benämningar  
 i Hedersunda. Man säger gräver gräver  
 jöräver jöräver jöräver. Endast de  
 yngre säga potatis"

på fiskt vatten, och ritade sedan  
 i från detta. Vattnet fick sedan  
 stå och protelismjölet fick sjunka  
 (Detta sådd att breda protelismjöl  
 praktiserades även under de senaste  
 krisåren). Den sönderrivna prote-  
 linen som varst över kallades  
revör och användes i allmänhet  
 som kreatursföda.

J. Höllmad.

Såväl fisk som kött  
 ingick i kosthålllet.

Såväl kött och fläsk  
 räknas som nygöl.

"Döm lära ju ha nä  
 nygöl v. Ankingen feek <sup>ve</sup> nä feek  
 elter och nä höllaket."

Döm feek minns ann  
 lär nä nygla. Döm feek or liton

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Frgl. M 81

bit fläsk eller kött, o så feck dom ut järön för rekeren." "Tänk, hur så va. Dom skall nyta. Hå var ett folk i präk, som bradd så myggs i häbbon o virthusbodar, så dom vord då innt, hur myggs dom bradd. O jant dog därnå o stängd. Dom brudd så innt om o stänga. O hela sationö stängd fall må kör o kött. Mer dom nyta ärclä o skall för så så lito. Men e blann skänna då fall dom in, så dom rekt fläsk i smör.

rekeringar för köttbit "Hå var innt myggs de kött. Hå va va bäro må köttstamör. segt o banet." "dom dog om götshögk"

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Frgl. M 81

o kokta pepparsotskött. Hå va rysket  
sekt. Men här varst ju lite smak.

"Hå var innt så ofta man  
feck smak on köttbit innt"

"En ramm stå kött-ka-  
na är innt myggs o ha. Litt o tung-  
ka o lugga för ramm där! Hå är va  
ryggs."

(Ärtärgla säger man den  
människa eller det djur är, som är  
så myggs, att det är merst bara skinn  
och ben)

70 I gamla tider id man  
inte gärna jäskt kött. En del anning  
det rent ad hälsoväcligt. Fortfarande  
de äter man inte gärna nystakta  
fläsk eller kött. Det bör åtminstone  
vara 2-3 dagar, annars kan man  
bli sjuk.

"Hä var innt ofta man  
 feck ni fäppe innt. Nä, dom ät  
 saltmat, si dä va ni salt, ni  
 dä glitka om dä, o dom brodd  
 dä va bra. för dä kamma dom  
 chuka myfjs chuka, o dä brodd dom  
 va ryster bra."

"Ja minns en del vart  
 rikkes ängole, när dom böja mera  
 allmänt mä o äta fäntes kött.  
 Dom brodd innt folk skull kamma  
 chuka mä, när dom innt ät se-  
 räcket mä salt."

"Dom brodd rakt hä  
 skull va farles o ät rysterakta.  
 o dom vell innt ät flärk, forn  
 hä är nära dar. hä smakar ni  
 rätt ni ni vis Dom brodd rakt  
 hä va gifted."

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Frgl. M 81

"Döm feck ju innt ad  
va slays kött. som hehd better. Stast-  
kött vella ju innt nämn heederle  
mänska ate. O innt feck dom äta  
kött av djur som hörd sell klo-  
djur. Sta sküll stå i bibön, att hie  
var förbude."

Ofta ät man rått kött.  
Men det hade först saltats och  
sorkats. Detta gäller framför allt  
färikött. Men även stänk-  
rot-  
och kalvkött kunde man fortära  
på detta sätt. Men tog ofta råddent  
kött som maträck. Det då man  
vinsades i stogen eller på färd-  
väg.

"Äre i min barndom  
dom ät nä färdel innt. Som  
stakts med en yäng om äro. Sta

va nämn gång på hörsidan i  
 november eller så. En del hämma  
 skatta myffs ett par får v  
 givas v - e blann nämn ho.  
 O vi var ä v satta mer i stora  
 kar. O vi söka dom i stora  
 mängder v Dom velta först v  
 söka rem. Töft söka dom mest  
 i bakhyjen. Du va roya mi da  
 där. söka dom fo föt vi stog  
 dom yan. dom va ut rikket  
 ushoka. Dom söka just vint  
 köts; rolm innä. Dom ät rämd  
 da myffs griffo. Du va mest  
 får v fläk, som dom söka på  
 da där v. Stora, stora fårlar  
 bradd dom i massaken på v  
 griffo fläk. Åke laga mat  
 på sömmarn bradd dom, när ä

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Frgl. M 81

va väntad vind."

"Döm säga mest o  
iät."

"Döm kamma tugg trä  
i blöt o o koka då renn. Där feck  
baro ligg o blöttra opps lito, o  
värste saltmakaren feck gå ur."

"Dä va mest pepparots-  
hött döm iät för. O trä var då vind  
nånn vänderstad då helta. Dä va  
vanle mat te undas o på gravöl.  
Men döm kamma trä sek o. Men  
trä va ändli ovanligare. Hå va mest  
på stokulor. Döm sekkt vind clä  
söm nu. Döm koka då en stann  
förs, o renn sekkt döm clä."

Torkad hött har man  
även kunnat glösteke, sedan det  
vattlagts en stund.

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81



"En koränta var invid  
så idyr. Då hämmu stöm kok pep-  
parotshöts på huvvö."

"Föttspadet kokade man  
oftast rypna på. Se under Loppvor!"

Fisk användes även  
i ganska stor utsträckning i hus-  
hållet. Men även den äts helst  
saltad eller saltad och torkad.

Den fisk, som mest äts,  
var strömming, sill, lutfisk, gäddla  
lax. Men även annan fisk äts  
givetvis. Hur fisket tillgrip borde  
knappast höra till denna lista.

Lax kunde förekomma  
så ofta i kosten, att tjänstfolket

1) Till rändass räknades i regel djurets  
huvud och inälvor

kunde klaga över det.

Sill skaffades hem en  
summa eller halvsumma för året,  
om man hade råd.

"Sill" tog dem hem för  
vinter. Den väla helst ha en  
söna i de hävotona, om den had  
ra. ja en del höra ju så  
mindre. den had ryttel ge  
o fet sil för. o det da de,  
när den skol ta hem för vinter,  
so fek den de og en söna o  
den fek smäka, o da jock om  
pa ble vis, at den tog en  
sil o bet o stypps u ryggen. o  
den da ritans som den had bike  
i fek man stanga i en hink som  
skog burei (bedvill) o den da ritte-  
no såld den bildes. Folk höfft

dom där o gav ad honö. Di skall  
dom nöjthä bra kodd dom. Men  
se zoft dom o ad jätr. I om  
va sä fin o go. De skar bot  
dä där i ruggin, som dom kodd  
bitte på. (S.F.)

"Sill hä ad dom nuffa  
ba spiffon o sekkel. Merst väl  
dom igörsekkel. Men dom kenne  
sek i panna o. O en del stängd  
an om, när dom koda päsont.  
Han feck ligg oppu på päsont gry-  
tan. Han var blud sä dumt de  
heltä." (OO)

Ungefär lika yttu sig de  
övriga rasermännen.

"Men hä va minnsam  
innd alla, som kodd sä o kops  
sill. Hä, en del feck allt nöje

sä mä en strömskugga. Hadd  
döm en strömskugga, di vers  
döm i alla fall, att döm hadd  
lito keltugge se brö o järon  
fla va mest saltströming döm ät

Saltströmmingen bered-  
des ungefär på samma sätt som  
sellen. Om dömströming se sid  
13! Strömmingen användes och-  
sä i roppor! Se detta kapitel!

" döm at riktes mjöjts  
fisk. far for o fiska o en del  
zoff riktes mjöjts fisk. döm bog-  
ka fisk o. döm böka i ängern  
man mest böka döm fisk i södra.  
ha köra bi va mjöjts fängst  
i kring. döm. som jäder bog döm

! jäda = gädda

e ?

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

myfja o kofka. jader kofka dom  
 i solom. dom kof i dom o yri-  
 ka og dom pa vajon. firkon  
 lag dom alle i ~~ble~~ blod, mas.  
 dom ad on. dom ad ryllet myfja  
 kuffik o, som dom joff. Myfja  
 rekkt dom som da kofka fiske  
 pa glodon. Man lag dom i blod  
 on hiton kann ferd, sa dom  
 vand hito myk, o som rekkt ve  
 dom pa glodon. Lite kann ve  
 gor ma kuffik. Ve kof on da tarre  
 firkon o lag on bare i vatton on  
 kann, o hi rekkt ve in pa glodon  
 i yurron. Eblarn kofa ve sann  
 da kofka fiske ma parono. " (©©)  
 Lutfiskur kunde även  
 blöt läggas och lutas i askled.  
 Lived kunde man även

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950

GST. HEDESUNDA

Frgl. M 81

någon gång äta färsk fisk.

Fläsk

73. Fläsk var ganska vanligt i kortvälet. Det äts både stekt, kokat och ymike.

"Fläsk hade dom ju. Dom hade mjölkgrisar, fäst dom innd förtoq o gö opp, o ni salta dom mer då. Äppelköt fläsk va rystet gött. Ryggbenönö köka dom mest. o leka var ni mä rebenssjäll. Dom förtoq innd o stycka ju samma sätt som nu."

"Dom äd då ymikes te brö. o stekt fläsk oc brö va gött då o. o te järon äd dom. o vanle rundasfukörd då va äppelköt fläsk o gullbrö. Ju skall man ha var viga rundasmjön."

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

"I fastan fick man  
inmt äd fläsk."

Se även nedan!  
L. Mat av hackad kött, fläsk och  
inälvor

77. Korv heter korv.  
"den jod, många slags korv."  
"da ä fler mat än  
korvare."

"grönkorv säger man  
om kokade korngryn.  
korv kallar man  
man även hängen av al, björk,  
asp o. s.v.

Den vanligaste korven  
var rönkorven eller stängkorven  
av denna slags korv gjorde man  
stora mängder. Den blev ofta gans-  
ka sur och otäck. Men man åt

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frd. M 81

den ändä.

"Jomst gör då mä, om  
samm då körv bis rus. Han skä  
märkan va löst rus samm då körv."

"Körv hä gjord stöm  
stom mängdör. Då hakte stöm o gjord  
i ordning körvmas. Då hadd stöm  
körv ~~stöm~~ o laga i ordning, o si  
hadd stöm körv horn o skypa mü  
stöm blaus ögr körvskunnör, si  
stöm säy, att stöm va ren, o si  
skypa stöm dä, renn stöm halle  
stätt gi skinnö gi stä där körv-  
hornö. O si stätt stöm igen mä  
körvskickör. Stöm stälj särkelike  
körvskickör. Stämör hämma få va  
mü o hjälps te stöm o. Stöffa mytts  
god om samm hä haktör. Hela  
yrtt flera stöffor yrtt mü ~~te~~

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81



hackörv gjord dom. Hå va mest  
 gynn många gängor. Men hit  
 zottnad hacka dom ju i. Dom  
 hadel innt nå höckbrannar dä  
 innt. Utan dom hadel hackbladör  
 o hackknivar. Dom tog nå av  
 räknan. Allt var ä nå "inmrad",  
 som dom kanna se nå. Dom bä  
 sekte o rökt same då hackörv.

O så gjord dom ju hock-  
 körv o. (Hackörven stektes eller  
 äts nå.) Dom gjord bä flark-  
 körv o höckkörv. Dom tog nå  
 slamskött, slagsidan o nå, i körv.  
 Men mest gjord dom ju gynnkörv,  
 eller va nå lungkörv. Dom brukar  
 se nå lungörv i den köven. Men

"inmrad" = inälvor.

ULMA 20843. VIVI Wendin. 1950  
 GST. HEDESUNDA  
 Fgl. M 81

myggs var ä bärö gryn o mi  
 gra. Döm tänk du vära på allid.  
 Eblann var ä sä nurd. Slog döm  
 på "grynö för tided, vella hä gärne  
 surma."

"son da äppentörv jock om  
 so hela sätts höna hang fold. döm  
 vaf äldes skapp o döm."

"Häckörv bradd döm  
 stora ytt o löka o ät hä rätt.  
 O sä yttel sömtörv. Hä gjord döm  
 på all möjle inmad o bradd i  
 vännas, som döm söma etop. Uth  
 an va rakt innd sä yo hänn  
 dä körv innd."

78 Sylte: Sylta gjorde man

"Man slog helt vatten på korngröna  
 för att dessa skulle svälla."

stora fad. Sylta gjorde man alltid till jularna. Men även vid slakten och vid en del andra tillfällen gjorde man sylta. Ordet är levande i målet i de äldre äldres språk.

En krydda som användes vid beredningen av inäbbs maten var meram (meiram)

Man gjorde olika slag av syltar som skängkrylta, stävrylta, kärbrylta, svälrylta, grussrylta.

Stävryltan eller skängkryltan tycks ha varit den vanligaste.

I bland kan man kalla skängkryltans stävrylta. Men stävrylta behöver inte alltid vara skängkrylta.

Skinkryllan beuddes grä  
en gång skinkhör. Men man kunde  
ochki tillsätta liksom annan kött-  
mat & ee. något av räntan

Stärryillan tillreddes av  
~~allt~~ allt möjligt stäv.

Präcka dessa rättar  
kan betraktas som vardagsmat.

Sylta gjord dom ~~stora~~  
stora, stora fad. minns ja. Döm tog  
allt möjligt av skräck. Kälvräntör  
gjord dom myggs sylta grä. Skink-  
ryllta gjord dom myggs. De varst mest  
väis ära, som feck stelna. Döm  
tog en gång skinkhör o hoke o  
ni skudd, om är kött o hake  
dä, o ni hoke dom shop dä mä  
grä. o tog upp dä i ett fad. Men  
döm gjord ~~stora~~ stärryillta o. o

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

sånn sykt då jag va så otäck,  
 så ja kamma knufft äta'n. & va  
 fö otäck, i den kamma dom ha i  
 snart sagt allting uti ja sykt  
 hä va rikhet stas. Dom kufft  
 kalv ranta o kacka chaps allte-  
 kops. Se sylta levör o njurar  
 o lungöro o hjärta, o hjälton  
 o kamma dom kack ma. Men  
 vill hjärnan vella dom inu ta  
 ma! Han var ~~så~~ så mörk säm  
 jä sylta, så an var aldes svart.  
 (L.L.)

Stou sylta gjord dom o  
 kadd på böks om julenö Hä  
 va mest pressylta dom kadd. Hä  
 gjord dom på gris huvö, Dom kross  
 in säm där pressylta i en chok  
 o så lag dom in i press. millan

ni långt."

"Hä va vaka om del hadd  
dä i va stäv som helst. Men en  
del va mer noya. Som levoin  
o nyurario vella stöm innd tra  
i om rykta om hon ställ bi go."

"Stävo rykta koka stöm sto-  
ra, stora sad.

79. Pöjla:

De älske använde  
ej ordet pöjla, utan de säga pyl-  
tra. Men ordet pyltra har en  
vidare betydelse. Med pyltra menar  
man ej endast kokta homgryn blan-  
dade med något kött, utan även  
bröbitar upptötte och kokade  
sillsammans med litet flött  
eller kött. Vad man i riksyra-  
het menar med pöjla, går ofta  
utöver under ordet pyl-törv.

"grönkörr ha i all dom  
 mytja dom höra till som en  
 till god god på högrin. en  
 del had med na ämt i grönkörr  
 en högrin o vabr o na höjda  
 dom. dom höra stora stora fat  
 o sa had em da o stekt stekt  
 ep. o i all de stark." (P.N)

"grönkörr sa dom  
 med om grötta o ha, fast de  
 ind va na Jim på grönkörr  
 höra dom på all möjlig starr  
 på fraktsvavar, o had em na  
 rindad som löst ibt njurt o  
 ha i, de var ha ju ryllet  
 god. östekt grönkörr va van-  
 le rindas frukt. (jmf under M!)  
 (P.O)

Omgefar lika yttre sig

de övriga sagesmännen.

"Jämna du härde brökan-  
sör lag dom i blod v koka  
pylva grä."

"Dom hämma du hela  
kåbränster v kok pylva grä."

81. Prekognition för ättliga in-  
älvor av slaktdjur såd inmat eller  
rånke. Se följande!

M. Mutt av blod.

Blodet av ett slakt-  
djur tog man givet vara grä, by  
i blodet trodde man, att det  
fanns liv och kraft. Därför var  
"blommat" synnerligen hälsosam.

På slakt kunde man  
dricka varm och blod, by då trodde  
man, att man fick dens styrka.

Man gjorde hamsar

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Fgl. M 81



eller prallar av blod och rågmjöl.  
 Man gjorde både stora  
 och mindre blotkams. Man locka-  
 de dem och lät dem ligga  
 på en hilla under taket i kö-  
 ket, så att de kunde bi alldes  
skaps o fjäll av damm o löst

"Döm gjord stora, stora  
 kamsar o rydd in i magar is  
 gular. Säm du blotkams va rik-  
 led go. Döm stekt ägg döm,  
 när döm skall äta."

Döm gjord små kamsar  
 o, som va så hård, så döm sakt  
 lämna rö i hjäl fölk mä döm, så  
 hård va döm. Döm blanda blo o  
 mjöl o vattn o krydda mä salt  
 o meran. Döm gjord en riket härl  
 o stude deg. o så gjord döm

klumar är då där o koka. Döm  
löjka ramma där r, så döm hudd  
för vinsten. E blann vart döm så  
stäck, o hä vart mark i döm.

"Döm ypid på blodull  
o blodöiv."

Paltbröd bakade man  
ochrä. Se listan som behandlar  
brödet och dess tillredning!

"Paltbrö o blekkt  
stänk hä åt ve varviga rundas-  
mörön."

N. Maträtter, i vilka fett eller flödt  
inrikt som huvudsaklig beståndsdel.

Man smälte talg och  
isak för att använda vid smat-  
lagningar. De osmältbara bestånds-  
delarna brukade man ofta koka  
med i gyrn hövorn

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

En mycket omdykt  
 rått var bröd, (som eventuellt  
 blötlagts) som stektes i riktiga  
 mängder med fett. Stord barn  
 har tydligen många namn och  
 man tror både benämningarna gubb-  
juck, bröcle och flott brö.

"flottbrö" var en rystad  
 vänke rad. Ha tog dom myggs  
 te kvälsnät. dom tog o betta  
 söndör myggs brö o ha stekt dom  
 da i flött da där var bra mäk-  
 ket o lyst.

"Ja mins dom betta söndör  
 massör mä brö o stekkt i  
 flott. Så där kalla dom för bröcle."  
 (60)

"Gubbjuck hä ä gött. Så  
 gör ju e blann, när ja har mä

brokantor. Ja betkar ja söndör härl  
brö o står på vatten, o så stekis  
ja då i flödd" (P.A)

Skiras starkflott kallar  
man istörsmör. Vord med grubbett  
istörsmör. kallas istörsmöras

O. Förel ej behandlade rättes

"Din nyord äggord mi. Du  
va rikke kärlek, vobon hämma gi  
bärta äggorden" (P.A)

Lagerman. O. Östlund As. f. 1866. Lena  
Trisk As f. 1860. Per Nordström Holman  
f. Utomålvren 1860. Ikin Jönsson Berg  
f. 1865. Ikin Olsson As f. 1860. O  
Andersson Brumm f. i Kelbo 1866  
E. Selin Saltkarsbo f. 1863. Lena  
Pask Utomålvren f. 1864. Karl Uygla  
Proclarna f. 1872. Brita Nordström  
Muckmyra Kelbo sn. f. i Hedesunda

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81

1867. Anders Lief Valbo f. i Hedersunda  
1881.

Muckmyra den 10.8.1950  
Vivi Wendin

ULMA 20843. Vivi Wendin. 1950  
GST. HEDESUNDA  
Frgl. M 81