

24771

Norbotten

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Norsfjärden

Lundberg, Egon. 1961.

ULMA:s frägel. N. 81 Matlagning.

540.42

24771

1.
Landsmålsarkivets frågelista M 81.
Matlagning.

A. Allmänt.

1. Beteckningar för 'laga (mat)':
löga, laga, löga del reis laga
sill reds, mötarcid, tillreda mat.
Böjning: inf. löga pres. ~ imp. ~
sup. ~ inf. mötarcid pres. ~ imp. möta-
rcid sup. mötarcit Ex. nå någgs i
ända go hem o löga del reis väl-
ta mat öte -n par kom hem Nu
måste jag ändå gå hem och laga
sill reds lite mat, innan Per kom-
mer hem. sen jo man sto o mö-
tarcid dagen i ända Där får man
stå och laga mat dagen i ända.
När det var fråga om att laga
mat vid något större evenemang,
t. ex. vid en bröllop, kallade man det

ot reid, att reda. Ex. vet ~~to~~ de vem
 som ska köra ot reid öpa brölöpe
 Vet du, ~~om~~ som ska ha att laga
 mat på bröllopet? Den som laga-
 de mat vid ovannämnda och liknande
 tillfällen kallades måtridestk eller
 reidestk. Böjning: os. reidestk f. bs.-a
 vp. ~ bp. ~~en~~ Ex. häna var
 reidestka som en per o o äna häd
 öpa brölöpe set. Det där är mat-
 lagerstau, som Per och Anna
 hade på sitt bröllop.

3. Om man får äta mat, som man
 tycker mycket bra om, och som
 man inte på länge smakat, säger
 man, att det är förkönt att få
 sådan mat. Detta ord kan när-
 mest översättas med supiket.

Böjning: förkönt komp. mest "
 sup. mest " Ex. ve vät byide öpa
 fetpältn o ha var värket förkönt

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

Vi blev bjudna på fetpalt, och det var verkligen ryfikat.

5. I fråga om matens större eller mindre "finhet" skiljer man mellan hädasmät, helgdagsmat (eller söndasmät, söndagsmat) och wödas-mät, vardagsmat (= vanlig husmanskost)

7. Ej salt mat kallas färskmät, färskmat. Då man t. ex. hade slaktat en gris, behöfde man inte salta ned allt fläsk och kött, utan en del af man som färskmat.

8. Beteckning för 'äta olagad mat': törskäif, torrskäiffa (= torr-äta). Ex. wo jo - hustruun föra bot an da 2 kan lewa wa törskäif. Noj får hustruw fara bort en dag; jag kan lewa på torrskäiffung, d. v. s. smörgåsar, bröd och mjölk, kall restmat o. s. v.

9. Verbet köök, koka, är levande

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

i målet. Böjning: inf. kook pres. ~
 imp. kooke sup. ~ Det användes
 så väl transitivt som intransitivt,
 vilket framgår av följande exem-
 pel: ha da et baf o kook pæron
 an Har du inte börjat koka po-
 tatisen än? kæmen na o dræken
 gøkslåd bæne mjølka ha kooke
 op na Kom nu och drick chok-
 lad, barn, mjölken har kokat opp
 nu.

10. Verbet sud, sjuda, är levande i
 målet. Böjning: inf. sud pres.
 sud imp. sude sup. ~ Detta ord
 användes, när man vill framhålla,
 att en vätska inte riktigt får
 bringas till kokning. Ex. lat et
 linbera gæna bæne kookes ha rat
 va ot dem fo sud op wälba Lat
 inte de här lingonen börja koka;
 det räcker med att dom får

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

sjuda opp litet. Gud hämta
kåts köksän so vä-γ no ren
Sjud hämtaren i kokkett vatka,
så bli den nog ren!

12. Beteckning för puttra: pöter.

Böjning: inf. pöter pres. ~ imp. pöt-
re sup. ~ Ex. gö o se ät om ha
ha bät o pöter na en ins päna
Gå och se efter, om det har börjat
puttra nå än i pannan!

13. Beteckning för något som
kokar: kook, kok. Böjning: os. kook
n. bs. kooke op. kook ep. kooka Ex.
i kan ät koma riktigt en i har
i kook opa spaisn som i nages
gat om fast jag kan inte kom-
ma riktigt än. Jag har ett kok
på spisen, som jag måste sköta
om först. Beteckning för 'gud
från kokaude vätska eller annat':
pöter, putter. Böjning: os. pöter

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

n. ts. pötre Ek. i höl i pöter löfa
spisen so i fästööd ot a hol o
kook na got Jag hörde ett
patter från spisen, så jag för-
stod, att hon höll på koka nå
gott.

14. Beteckning för 'koka över':

föra över, fara över, päs, pösa.
Böjning: inf. föra över pres. far över
imp. föör över sup. färre över inf. päs
pres. ~ imp. päs sup. ~ Ex. nu
gpan i ot da ha läte grösta föra
över Nu känner jag, att du har
lätit grytan koka över. Sjänd
da o ta o pänna öte hon päs över
Skynnda dej och tag i ar pannan (från
spisen), innan den kokar över.

15. Beteckning för 'lägga i grytan':
hëva ins grösta d. hëva nêde grösta,
lägga i grytan eller lägga ned i grytan.
Ex. nu kookes vätnê bäre nu o hëva nê

ULMA 24771, Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

pältn. Nu kokas vattnet; börja nu
 lägga ned pälten. Beteckning för
 'krossa till mos' (t.ex. om bär eller pota-
 tis): mos sänder, mosa sänder. Ex.
 Bärre nu o mos sänder päron Bör-
 ja nu mosa sänder potatisen!
 Beteckning för 'röra ihop': rör ihop
 Ex. i skof rör ihop en deg so i
 kom en bote fäse Jag ska röra
 ihop en deg, då jag kommer in
 från ladugården. Beteckning för
 'smälta (skira)': k~~l~~ök op, klucka
 opp. Ex. i mjöges k~~l~~ök op mälta
 smör o bland ite degen Jag
 måste smälta lite smör och blan-
 da i degen. Beteckning för 'avreda':
 Reid o reda av. Ex. nu skof i
 böra Reid o sösn so gar e klat
 ot ita Nu ska jag bara reda av
 säsen, så är det klart att ata.
 Beteckning för 'avredning': smält,

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

smälta. Ex. dyer mälta smält o
 hev åte sösn. Gos lik avredning
 och blanda i säson! Beteckning
 för 'röra om': rör om, röra om,
tvöra, tvåra. Ex. da nigges rör om
fr bötn so et pältn fäsn. Du
 måste röra om från botten, så
inte palten fastnar! Nu skof i
böra tvörn grättn so fo ga ita. Nu
 ska jag bära tvåra (röra om med en
s.k. gröttråra) gröten, så fa ni ata.
 Beteckning för 'skumma': skjüm,
skumma. Böjning: imp. skjüm pres. ~
imp. skjüme sup. ~ Ex. da skof
skjüm o flöte riktit lägrant. Du
 ska skumma av flottet riktigt
noggrant!

16. Ordet stëik, steka, är levande i
 målet. Böjning: imp. stëik pres. ~
imp. stëikt sup. stëikt Ex. i hav stëikt
op nälta pänkåko ot da jeg har

stekt opp lite pannkaka på dej.
 Ordet steka finns också: saumansätt-
 niingar, t.ex.: stärkegröttn, stekt gröt, stäke-
 päron, stekt potatis etc. Beteckning
 för 'steka helt lätt': brögn, bryna. Böj-
 ning: inf. brögn pres. ~ imp. brögn
 sup. ~ Ex. i skof böra brögn pä-
 ron nälte o so ska va ita Jag
 ska bara bryna potatisen lite, och
 så ska vi äta. Någon beteckning
 för 'steka på häster' finns inte,
 antagligen av den anledningen, att
 man gammalt tillräcka brukade ste-
 ka t.ex. fisk direkt på glöden efter
 en brasa i öppna spisen. Detta för-
 faringsätt hette glödstick, glöd-
 steka. Böjning: inf. glödstick pres.
 ~ imp. glödstickt emu glödstickt
 sup. ~ Ex. i skof glödstick några
 löj vel de smöka. Jag ska glöd-
 steka några löjor, vill du smaka?

17. Ordet stek, stek, är levande i målet. Böjning: os. stek f. os. steka op. stek bp. steken Ex. Gårdsstället gamla skof: et salt ne utan i skof djära - n stek böfe ne Det här köttstycket ska jag inte salta ned utan jag ska göra en stek av det. Stek kunde förekomma även som vardagsrätt t.ex. skax efter en slakt eller efter en lyckad fångst av vilt. Man stekte köttet i fråga på öppna spisen i en stekgryta med ^{ben.} spis. Jättra stekningen tillgick väl i stort sett på samma sätt som i våra dagar. Något bevis för att man brukade steka kött i den stora bakugnen efter det man bakat lunnbröd, har jag inte fått. Däremot förekom det att man i bakugnen tårke, tor-kade, t.ex. en kåslor, köslor, kal-lar, en förboog, färboog eller dylikt.

Man kunde steka även andra råvaror än kött, t. ex. kålrötter. Man skar kålroten i skivor och stekte dem i smör. Salt användes som krydda. (Min sagesman har berättat, att rätten i fråga smakade mycket bra.)

18. Beteckning för 'bränna vid': svēn, svena. Böjning: inf. svēn pres. ~ imp. svēne sup. ~ Ex. nā tgan i ot villingen ka svēne ku kāner jag, att villingen har blivit vidbränd. Beteckning för 'vidbränd': svēne. Böjning: svēne komp. weyr " sup. māst " Ex. i har aldre ite so svēne villing för Jag har aldrig ätit så vidbränd villing för.

19. sät, göra öt, sita, böjes: inf. sät pres. ~ imp. säte sup. ~ Ex. vā sko et hēva nā sōker äte lū- bera sēna ātan vā sät dēn äte son

va behövs. Vi ska inte blanda nå socker
 i de här lingonerna, utan vi sötar
 dem eftersom vi behöver. (Lingonen
 som man kokat för tinterbiskor bru-
 kade man nämligen gammalt till-
 baka låta frysa i någon så eller i
 något annat lämpligt kärl. Attefter-
 som man behövde karve, karvade,
 man med en kniv eller en kraftig
 sked lös en mindre mängd av den
 ibland sterfrusna lingonkompotten,
 lät den tina upp och sockrade den
 sedan efter behag.) Ett vanligt
 sötningsmedel för i tiden var
 sirap, sirap. Bøjning: os. sirap m.
 bs. sirapen. Plur. saknas. En del an-
 vände också sakarin, sackarin, där
 så befanns lämpligt, exempelvis till
 lingon. Bøjning: os. sakarin m. bs.
 -r. Plur. saknas.

20. sölt, salt, böjes os här: os. sölt n.

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

bs. soltts Plur. saknas. Till en böjning
 janus bara grövsoltte, grovsaltet.
 När man ville ha finsolt, finsalt,
 fick man lov att krossa sönder
 grovsaltet. Detta gjorde man i regel
 med en legant stor sten, som fick
 benämningen söltstein, saltsten.
 Böjning: os. söltstein m. bs. sölt-
 stein op. " bp. - a. Att gnida
 sönder eller krossa några salt-
 korn kallades att gnöra sönder
 soltts Böjning: inf. gnöra pres. ~
 imp. ~ sup. ~ Ex. tag o gnöra sönder
 några söltkön ot ma Tag
 och krossa sönder några salt-
 korn åt mej! Saltet krossades
 i en träköp, träskål. Böjning: os.
 träköp m. bs. träköpen op. " bp. - a
 21. Verbet soltt, salta, böjes så här:
 inf. soltt pres. ~ imp. soltte sup. ~
 ex. ha du soltte gröten Har du saltak

gröten? Följande uttryck syftar på att man har saltat upples för mycket: *ε da ha da no sölte gröta va högerhända* Idag har du nog saltat gröten med högerhända (= saltat upples för mycket). Andra tillhörande ord: *låg ins sölte-lokan*, lägga i saltläken, blodloka strömningen, blodlaka strömningen, d. v. s. lätt salta nyfångad strömning, våtdröga, vattendraga, d. v. s. få bort åtskilligt av saltet ur en viss matvara.

22. Beteckning för 'matrester', lämningar av mat! *kwärsäp* eller *kwärsäpes* Böjning: *os. kwärsäp* el. *kwärsäpes n. b. -ε* Plur. saknas. *Ex. nu ha va heint ita men ja fo leit ja na kwärsäp el. kwärsäpes* Nu ha vi hunnit äta, men ni få söka er nå rester.

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

D. Redskap för matberedning.

23. Kokkärl kallas köksgärel. Böjning: os. köksgärel m. bs. -e op. " bp. -a ex. i trög ot du ka dröge (~ dröge dröge) fram öl köksgärela böra för ot löga -n midä fag tror du har dragit fram alla kokkäten bara för att laga en middag.
 2. Hård ggitel, kittel, är levande i målet.
 Böjning: os. ggitel m. bs. ggitela op. ~ bp. ggitla. En kittel var i regel stärre än en gryta. Kittlarna var gjorda av järn, koppar eller mässing och fick namn därefter: sänggitel, köpartgitel, mässinggitel. Kitteln kunde ha ett handtag, handtag, eller en sorts bygel tvärs över, och i den öppna spisen kunde en handtagskittel placeras på en s. k. panföt, pannfot. En bygelförsedd kittel kunde hängas i en krok ovan

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961

NB. NORRFJÄRDEN

Frgl. M 81

för elden. Devas brok var reglerbar.
 Böjning av pannfot: os. pänfööt, m.
 bs. -n op. pänföötter bp. pänfötren.
 25. Ordet gröst, gryta, är levande i
 målet. Böjning: os. gröst f. bs. grösta
 op. " bp. -en Benämningar på olika
 grytor med avseende på materia-
 let: jäggröst, jämgryta, metälgröst,
 metallgryta. Benämningar vilka
 avse konstruktionen: föotgröst el.
 föotegrost, fotgryta, hänggröst, häng-
 gryta. Benämningar vilka avse
 storleken: trikanngrost, 3-kannsgryta,
 störagrösta, storgryta. Böjning av
 alla dessa ord följer samma mönster
 som det enkla ordet gryta. Beteck-
 ning för skaft på gryta: gröstskäft,
 grytskäft. Böjning: os. gröstskäft m.
 bs. -e op. " bp. -a 10x 10: 100 äte
 gröstskäfte dyk e o. Då jag tog i
 grytskäftet, gick det av. När

grytorna inte användes, förvarades de i ett s.k. grötskåp, grytskåp.

Böjning: os. grötskåp m. bs. - e op. " bp. - a
 Ex. ta fram grösta som stor läggst
 en ins ~~av~~ grötskåps. (Obs! - I vissa
 trakter här omkring är grytskåp masku-
 linum. Böjningen bli då: os. grötskåp m.
 bs. - en op. " bp. - a).

28. Ex. på redskap, som användes vid
 omrörning av kokande gröt eller annan
 mat: tväro, tvara, slev, slev. Böj-
 ning: os. tväro f. bs. - n op. " bp. tvär-
 sen os. slev f. bs. sleva op. slev bp.
 sleva Ex. va tväro - n rikti tväro
 Vi ha en riktig tvara vof vöra nu öl
 sleva Var är nu alla sleva?

29. Ordet visp är levande i målet.
 Böjning: os. visp m. bs. vispen op. visp
 bp. vispa. ~~Ädsv~~ ma vispen som lag
 öpa böole Liv mej vispen, som
 ligger på bordet! Sammaldags vispar

var gjorda av riset från mycket lågvä-
ta björkar, som kallades dvärgbjörkar. Ri-
set benämndes råpreis, supris. Böjning:
os. råpreis n. bs. - e op. " bp. - a Riset
barkades och band ihop i mycket små
kraster, som man då benämnde vispar.

När man rengjorde grytor, på vars
botten t. ex. vidbränd mat fastnat, an-
vände man sej av en grösksköb, gryt-
skobba, eller gröstskräpo, grytskrapa.

Böjning: os. gröstsköb f. bs. - a op. " bp-
en os. gröstskräpo f. bs. - n op. "
bp.-en Denna bestod av exempelvis
en avbuten bordskniv eller något
annan lämpligt vastt metallföremål.

31. Beteckning för klubba, varmed t. ex.
potatis krossades till mos: pärostöt
potatisstöt. Böjning: os. pärostöt
m. bs. - n op. " bp. - a Ex. var ha na
pärostötn kame sa Var har nu pota-
listöten kommit sej?

ULMA

24771. Egon Lundberg. 1961

NB. NORRFJÄRDEN

Frgl. M 81

33. Ordet strikpan, stekpanna är levande i målet. Böjning: os. strikpan f. bs. - a op. " bp. - en. En annan benämning på stekpanna var kästrylf, kästrull. Böjning: os. kästrylf m. bs. kästrylf op. " bp. - a Stekpanna, som skulle användas i öppen spis, var antingen försedd med 3 fötter, eller också placerades den på en brändföt, brandfot. Ett annat namn på denna var brändjärn, brandjärn. Böjning: os. brändföt m. bs. - n op. brändföter bp. brändfötren. os. brändjärn m. bs. - s op. " bp. - a. Ex. stal brändföt öpa glöda o s o lev da päröpana öpa Ställ brandfoten på glöden, och så sätter du stekpannan på!

E. Råa och halvraa rätter.

35. Bländ maträtter, vid vilkas tillagning eld ej kommit till användning, märktes: brjta, bruta, eller

brötnäde, "bryta-ned-i" (underförstått: mjölk)
 Böjning: bröt f. bs. -a op. " bryten
 Bryta eller bruta består helt enkelt av
 tunnbröd, som man bryter sönder i
 mjölk och äter, antingen som det är,
 eller med tillägg av lingrasylt, äppel-
 mos el. dyl. moiltgröt, myltgröt,
 består av kokt mos av snötren,
 gjortron, och även detta ätes blan-
 dat med mjölk. Böjning av snöt-
 ren: os. snöter f. bs. snötra op. "
 bryten.

36. Ex. på matvaror, vilkas tillagning
 gick så till, att kokhet vätska slogs
 på mjöl: tårbröd, tunnbröd, kårbröd
 kak-bröd. Böjning: os. tårbröd n. bs. -de
 op. " bry-da os. kårbröd n. bs. -de op. "
 bry-da Både dessa sorters bröd kan-
 de man ibland bake av deg, som
 man hade sötstöp, sötstöt. Därvid
 tillgick sålunda: Man uppvärmd vatten

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Fgl. M 81

nåstan till kokning och i detta rörde man ned rågmjöl till en rätt så tjock deg. Denna fick sedan stå varmt till i 10-12 timmar. Sammant kallade brukade man linda in degen i ett rent skycke och lägga den i sängen. Efter värmningen blev degen söttaktig i smaken. Man blandade in mera mjöl, bakade ut den till stora runda bröd, 80-100 cm i diameter, stack in brödet i en stor bakugn och gräddade det några minuter. När man tog ut brödet, var det mjukt och gick bra vika i 4 delar. Brödet blev efter det det kallnat hårt men sprött. Det s.k. kåkebröde bakades höckare än lunnbrödet, och i den degen kunde också jäst blandas samt kryddor efter smak.

D. Välling.

37. Välling heter villing. Böjning:

22.
vs. viluzg m. bs. viluzgen Plur. saknas.
(En del personer säger viluzg). Såväl
vokalen som l-ljudet är alltså bort.
38. Beteckning för 'lunn, dålig välling':
skwad, skval. Böjning: os. skwad n.
bs. skwäle Plur. saknas. Ex. ha skul
hrites viluzg men ha var böra va
skwad ha va jring Det skulle kal
las välling, men det var bara ni
skval, det vi fick. Beteckning
för 'klump i gröt el. välling': gzikar
kikra. Böjning: os. gzikar f. bs. gzikra
op. gzikar bp. gzikren. Ex. ha var so
mätta gzikren äta grötan zen. Det var
då mycket ^{mycket} klumpar i den här gröten.
Beteckning för himna på s.d. välling:
snark, snark. Böjning: os. snark m.
bs. snarken Plur. saknas. Ex. ha bot
snarken böfa viluzgen sēna āras it 2
-n el. Tog bort snarken" från den
här vällingen, annars äter jag den inte!

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

39. Beträffningar för olika slag av välling, vilka avse den vätska, som ingår i vällingen: vätovilning, vattenvälling, mjölkvälling, mjölkvälling. (Ex. på uttryck och talsätt, där välling omnämnes: vor o en hol va sen vätovilning Var och en håller med sin vattenvälling. Detta betyder, att var och en håller på sitt, t. e. sin idé, sin metod etc. He gör et nå far köök gröttn om någon är hol mjölk Det är inte märkligt tacka för att kunna koka välling (vattenvälling), om någon annan håller mjölet. Uttrycket användes när någon undrar, hur den o. den familjen kan leva på så och så liten inkomst. Någon annan upplyser då om, att just denna familj får hjälp från så många olika håll och då är det inte så underligt, än det går klara sej. Det är som med välling. För man mjöl av någon, så behöver man ju själv hålla endast vatten. (+ några saltkon).)

JLMA 24771, Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

40. Beträffning för olika slag av välling, vilka avse det icke flytande element, som ingår i vällingen: köymjölvälling, korvmjölvälling, mjölvälling, mjölvälling, röt-välling (= välling med kårotsskivor i).

41. Övriga sorters välling: klämpvälling, klämpvälling, stänk-välling, stänkvälling, körgroddvälling, kompljansvälling.

I den förstnämnda vällingen kokades "skedfyllor" av smet, så att klämpar bildades. En dylik smet bestod av mjölk, mjöl och salt. Stänkvällingen bestod av välling, i vilken en mycket lös smet fick "drälla" (eller stänka) ned, bildande mycket små klämpar, som man kallade drällklämp, drällklämp, eller drällren, drällren.

b. Gröt.

43. gröt, gröt, lages så här: os. gröt m. os. gröt n. op. gröta b. grötan. Caroten hälldes upp på flata tallrikar (eller i ett träg, s. k. gröttråg, gröttråg.) I en

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

skål eller tallrik hade man mjölk.
 Man tog först gröt i skedau, och sedan
 fylldes skedau med mjölk, innan man
 stoppade in maten i munnen. I stat-
 let för mjölk kunde man ha några
 annan grötvēt, grötväta. Dessa kunde
 bestå av vatten med litet sirap i s.k.
 sirapsvēt, sirapsväta. Böjning: siraps-
 vēt f. bs. -a Plur. saknas. linbersveta,
lingonveta bestod av vatten, i vilket man
 rört ut lite lingonmjölk. Med smörbröna
 smörbrunn, menades, att man mitt
 på den keta gröttalliken hade en
 klick smör, i vilken man doppade
 skedblad efter skedblad med gröt, och
 så tog man förstas mjölk till. Böjning
 av smörbrunn: os. smörbröna n. bs. -e
 sp. " bp. -a. Ex. där nä e riktigt smör-
 bröna so ha väl gott. Göt nu ett rik-
 tigt smörbrunn, så det bli gott!
 45. Beteckningar för olika slag av gröt

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961

NB. NORRFJÄRDEN

Frgl. M 81

vilka avse den vätkka, på vilken gröten är kokt: mjölkgröt, mjölkgröt, vätogröt, vattengröt.

46. Beteckningar för olika slag av gröt vilka avse det icke flytande element, som ingår i gröten: bärgröt, bärgröt (= gröt, där bärmjöl blandats med vanligt mjöl) blåbärgröt, blåbärgröt (= gröt, där både blåbär och mjöl ingår, mjölkgröt, mjölkgröt. korngrönsgröt, korngrönsgröt, frökom i äldre tid som vardagsrätt. risgrönsgröt, risgrönsgröt, har sedan gammalt varit en sedvanlig julrätt.

48. Ordet jätgröt, flyttgröt, har förekommit och förekommer ibland än i målet, men detta ord behöves inte syfta på att man åt just gröt vid flyttning, utan i regel betydde det, att en granne tar emot den inflyttade familjen med ett vätkonstmål,

JLMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Fgl. M 81

och då sades man ha blivit bjuden på flyttgröt.

F. Palt.

49. Ordet palt, palt, är levande i mållet. Böjning: os. palt m. os. pältn op. pält bp. pälta. Palt är en gemensam benämning på all slags palt. Det har nämligen funnits och finns fortfarande flera sorters palt. Trolig flät-pält, flatpalt, gjordes av rårisen-potatis, kornmjöl, vatten och salt. Sedan paltdegen fått lagom konsistens, formades palten med händerna, som förut doppats i vatten eller mjölk, till runda, något tillplattade kakor, som lades i en träsliv. Förstikligt sänktes sliven ned i grytan med kokande vatten. Palten fick ligga kvar i sliven en liten stund, nämligen så länge det tog att forma till en ny palt. Den förra palten

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

hade då kunnit stadga sej så pass,
 att den kunde släppas ned i vattnet,
 och en ny palt hannade då i Aleva
 ett tag, o.s.v. Palten fick koka ungefär
 1 timma. Man åt den varm.
 I mitten gjorde man en grop, i vilken
 en smörklick lades. Den smälte
 av värmen, och de paltbitar, som man
 skar ut från palten runt om gropen,
 doppades i smöret i tur och ordning.
 I stället för smör kunde man ha
 lingonsylt. Skjölte dracks till.
 Ofta försigs palten med något slags
 inlägg, såsom lätt brynata kött- o.
 fläskbitar, och då kallades palten fläsk-
 palt, fläskpalt, lätt brynata njur- och ister-
 bitar, njuranpalt, njurpalt. I detta
 sistnämnda fall ingick i regel blod
 i degen, och då kunde man kalla pal-
 ten helt enkelt för blodpalt,
 blodpalt. En gemensam benämning

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

på all slags palt med intägg var frät-
pält, fetpalt. I s. k. rōmpält, ^{rompält} blau-
dede man äbbor-rom i själva palt-
degen, i leverpält, leverpalt, malen
eller i småbitar hackad lever, liksom
des i själva degen. Palt räknades
alltid som kraftig mat och sällan
frickom varken smörgösbord eller
efterrätt till ett paltmål.

G. Pannkaka.

51. Ordet pänkako, pannkaka, är
levande i målet. Böjning: os. pän-
kako f. os. pänkakon, op. " bp. pän-
kåken. Tunna pannkaka kallas
plät, plätta. Böjning: os. plät f.
bp. pläta op. " bp. pläten. I äld-
re tid, då inte järnspis fanns, gräd-
dades pannkakor i en kastrull"
med ben eller i en vanlig kastrull"
som placerades på en trefot eller
pannring i den öppna spisen.

" = stekpanna?

7/2 s. 19!

Man lade ett passande lock på
kastrullen, och när en sida var gräd-
dad, vände man pannkakan och
gräddade den på andra sidan. De-
gen gjorde man av mjölk, kom-
mjöl och vatten. Kastrullen smordes
med exempelvis en fläsksvål. Både
man fläskfäringar att strö ovan-
på degen i kastrullen, blev pannka-
kan godare i smaken. Den kallades
då fläskpannkäko, fläskpannkaka.

Slöben, slobben, var en sorts tjocka
plättar, gjorda av mjöl, vatten (eller mjölk)
och salt. De räknades lätta att göra, och
många karlar, som under vintermånaderna
vistades långt borta från hemmet i skogs-
arbete, kunde sjötva grädda dessa "plättar"
i sin skogskoja. Sedan de gräddits på
en sida, vändes de för att få färg även
på den andra sidan. En del karlar och
även kvinnor, försökte sej på att

Kasta upp plattan i luften och där
 låta den svänga om, så att den kom
 ned i kaskullen rögen med den andra
 sidan nedåt. Bökning av plöben:
 os plöb f. bs. bs. plöba, op. plöb op.
 plöben. En annan maträtt, som
 också ofta användades i skogskojar,
 långt upp i landet, öps märka, ^{opp i märken,} (som
 man kallade en sådan viktelse från
 hemmet, var kisela, kisela. Man
 stekte fläsk i en kaskull, kände
 på vatten och kokade upp detta.
 Sedan bröt man stöder skärpkäkon,
 hårt knäckebröd, och lade bitarna i
 kaskullen, och därmed var rätten
 färdig. Ett annat slags bakverk
 var klöden, klöden. Bökning: os.
 klöd f. bs. klöda op. " op. klöden
 är mjöl, helst vetemjöl, mjölk, salt
 och lite socker gjorde man en
 tjock deg, ungefär som en klimp

"=stekpanna
 2/2 0.17!

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

deg. Man smorde en kastrull med en fläskvit eller med en liten smörklick, inlindad i en ren trasa. Degen utbreddes i kastrullen. Med en gaffel stack man flera hål i kakan. Kastrullen ställdes att grädda på het glöd. Man höll kastrullen på lut, så att kakan fick lite färg även på övre sidan. Detta varma bröd smorde man sedan med en liten smörklick, så att den fick liknande ett glansigt utseende. Där på skars kakan i lämpliga bitar och tjöds bl.a. ut främmande i ö. f. nuvarande kaffebrod.

53. rörsepannkakor, pannkaka i vilken rårivern potatis ingick, kallades också rörsepannkakor. Ordet rörse kommer av riva, riva, och ryftar på den massa man får, då man river rå potatis. Denna massa

blandades i vanlig pannkakosnet, och
svampi hade man småfläskbitar.
Det blev alltså en sorts käriven
fläskpannkaka.

So. Soppa.

54-55. Ordet soppa är levande i
målet. Böjning: os. sōp f. os. sōpa
op. sōp ep. sōpen Alla slags soppor
(och efterrätter) kallades gammalt
sāpanmät eller sūpanmät Böjning:
os. sāpanmät n. os. -n Plur. saknas.

60. Olika slag av soppor: sōtsōp,
sōtsoppa, bestod av vatten och
sirap, som kokades upp och fick
en svag avredning, så att soppan
blev litek simmig. Det var vanligt
att bryta ned bitar av hårt bröd
i denna soppa. En annan sōt-
soppa bestod av smi havregryn,
sirap, vatten och lite ättika. Den
kallades bāzags^{sōp}sōp, barnsängs-

välling soppa, ty det var en sticade rätt åt barnsängskvinnor. Älsöpa, ölsupa, var en soppa, gjord av svagdricka och avreda plus litet sirap. Böjning: os. älsöpa f. bs. älsöpa Plur. saknas. sötost, sötost, böjes så här: os. ~~sötost~~ sötost m. bs. sötosten Plur. saknas. Den tillagades på följande omständliga sätt: löpmagen från en kalv tog man reda på och hängde upp på en sorts kräställning. mjölk hälldes i en gryta. När mjölken vart tjunn, väntade man ned löpmagen i denna en stund, och så fick mjölken sjuda upp. Efter användningen tog man upp löpmagen och lät den torka. Den dugde använda flera gånger, och det fanns också exempel på att någon granne kom och bad att få låna löpmagen, så de tillfälligt.

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

vis var utan. Med en kniv skar man som ett kors i själva ^{soppan i} grytan. Antingen var detta renn vidskapelser, eller också hade det någon sorts inverkan på att ostmassan skulle börja skära sej, d. v. s. dela sej i flera smitklumpar och inte förbliva i ett enda stycke. Sedan började massan på småningom koka, och den fick koka, tills osten blev gulaktig. Gräddmjölk och söst ost var en fin efterrätt. Av vasslan kunde man göra en s. k. vassl-söp, vasslesoppa. Vasslan kokades och så gjordes en avredning i den. Man kunde också koka ihop en stor mängd vassla tills det blev endast en liten mängd tjock massa, man gav även denna en liten avredning mot slutet. Resultatet blev mesost, mesost, som användes

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Fgl. M 81

på bröd i st. för eller också ovanpå smör till smörgås.

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

62. Den enda rätten av bönor var brånbeñnen, bruna bönor, som man så småningom började kunna köpa i handeln. Bönorna kokades i vatten, tills de blev mjuka. De sötes med litet sirap och fick mot slutet av kokningen ett mjölarrede. Till bönorna åt man helst stekt fläsk, stekt fläsk.

63. Gammalt tillbaka kokade man också, liksom än i dag, ärtsopta, ärtsoppa. Man köpte gula ärtor i handeln, lade dem i blöt några timmar och kokade dem i vatten jämte fläskbitar och litet salt.

64. Av rotfrukter har ködroöta, eller

som man i regel sade rötta, rota, sedan gammalt använts till människoföda, under det att rööven, korvorna, mest ha använts till foder åt kreaturen. Förutom förut i punkt 17 omnämnda stekta kålrotsskivor användes kålrötter till s.k. röttsöp, röttsoppa, eller som man också sa röttrulling, röttrulling. Först kokade man hela korngryn mjuka i vatten, och sedan lade man i kålrotskivor och kokade dem mjuka. Sedan hällde man dit mjölk och kokade upp det hela. Smakhillsaker var socker och salt. Om man hade tillgång till fläsksvål att blanda i denna rulling, ansågs den bli fylligare och godare.

67. Potatisskal hetta flös, flös. Böjning: os. flös n. os. flöse op. " bp. flösa Rtt skala kokt potatis

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

kallades flösa. Böjning: inf. flösa pres.
 ~ imp. ~ sup. ~ Att skala rå pota-
 tis kette sköla pæron, skala po-
 tatis. Mycket mjölig potatis sades
 vara mjödrök, mjölrök. Böjning:
 mjödrök komp. meyr " sup. mest
 " Potatismos kette pæromos. Böj-
 ning: os. pæromos n. es. -e. Plur.
 saknas.

f. Köttmat.

68. Böjning av ordet köttmat.
 os. gätmat m. es. -n Plur. saknas.

69. Köttslamsa kette gätslams.
 Böjning: os. gätslams f. es. -a
 op. " bp. -en.

70. I samband med slakt åt man
 även i äldre tider färskt kött, nämligen
 så länge det gick hålla
 färskt, vilket berodde på år-
 tid och väderlek.

71. En vanlig kött rätt i äldre

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frel. M 81

tider var gjetstjves, köttslur(-ning)
 Böjning: os. gjetstjves n. bs. -r
 Plur. saknas. Detta var ett kop-
 pek av köttbitar och potatis, skurna
 i bitar. Denna maträtt var till sin
 konsistens tjockare än gjetsope,
 köttsoppa, som också förekom i
 äldre tider. I denna kunde inte
 bara kött o potatis förekomma utan
 även kålrotbitar (och så smärre-
 gom morötter och andra grön-
 saker).

K. Fläsk.

73. flask, fläsk, böjes så här: os.
flask n. bs. fläske Plur. saknas.

74. Fläskväl heter: os. fläskvöl
 n. bs. fläskvön op. fläskvöla bp.
fläskvölan

75. Fläsk fanns sen gammalt i
 bygden, framförallt i de familjer,
 där man uppförde svin. I kan-

deln fanns att köpa s. k. amerikansk fläsk. Många åt detta fläsk rätt som sovel till bröd. Detta var nog inte alltid så hälsosamt, och många fick därigenom sina magar förstärda. Fläsket användes naturligtvis också stekt och ås tillsaumans med potatis.

76. Revbensspjäll heter revbensspjäl. Ribbenen med tillhörande kött styckades i lämpliga bitar och stektes i en kasstull. För att få sky öste man skedvis på kokt vatten. Revbensspjäll och kokt potatis var en mycket uppskattad maträtt, som mest förekom vid festliga tillfällen och i samband med julhelgen.

4. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

77. Ordet körv, korv, beröjs så här:

vs. k^ov^o f. ts. k^ov^oa sp. " sp. -en. Ordet före
 kommer inte i någon annan betydelse
 än i riksspråket. Men av subst. k^ov kan
 verbet k^ov, k^ov^oa (sej) bildas. Böjning:
 inf. k^ov pres. ~ imp. k^ov^oe sup. ~. Det säges
 om t.ex. en slumpa, vars skaft glider ned
 lite på benet, så att lucklor bildas, att slum-
 pan k^ov^oa sej. Likadant om en klän-
 ningsärm "drar idop sej", då man tar på en
 kappa el. dyl. Vid k^ov^o tillverkning
 gick det till på följande sätt: Tarmarna
 av ett svin tömdes på sitt innehåll
 ytterst noggrant. Vatten spolades ge-
 nom tarmen flera gånger. Då vändes
 tarmen mycket försiktigt, så att in-
 sidan kom utåt. Sedan skrapades den
 nu utvändiga sidan mycket noggrant
 och försiktigt med backsidan av en
 kniv. Ytterligare tvättning och skölj-
 ning företogs. (En del använde till
 och med en svag såptvättning vid

tvättningarna). Sedan fick farmen ligga
och vattendragas (våtdrogas) ett par,
tre dygn. (En del hade farmen i sprig-
dricka i stället för i vatten. Detta an-
sågs vara bra för att få bort farm-
smaken). Luradsaken var att ko far-
men verkligen blev absolut ren. Om
en husmor hade ord om sej att vara
lite "kortaktig" av sej, ville man helst
undvika att smaka av hennes korr.
Blev man ljuden, fridrog man vison
svepskål varför man tackade nej. Man
var absolut mitt, man hade "ont i ma-
gen", men åt aldrig korr etc. Det
gick näml. inte komma över misstan-
ken på att farmen kanske inte blivit
ordentligt rengjord för korvillverkningen.
Ljättra korvsmeten gjordes på föl-
jande sätt: krossat korngrön la-
des i blöt över natten men kokades
inte. Sedan blandades korngrönen

med mjöl och vatten, salt och diverse andra saker. Blandade man dit hackad lever, fick korven benämningen leverkorv, leverkorv. Blandade man dit blod fick den heta blodkorv, blodkorv. I smeten kunde också blandas kött- och fläskbitar. Sedan smeten var klar, klippte man av larmarna i ungefär 2 dm långa bitar och sydde ihop eller knyttte för ena ändan i varje bit. Så spärrade man ut den fria ändan i korven med en handens fingrar, och med en brösked öste man smet i korven, tills den blev halofyllt ungefär. Smeten svällde nämligen ut kraftigt, och därför fick inte korven fyllas helt. Korvarna kokades, sedan de kopsyts, i vatten ungefär 1½ timme. Om man såg, att någon korv var nära att sprängas sönder, stack man med en gaffel hål i densamma. Man

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

Kunde också steka vissa korvar i en långpanna i en bakugn (om denna näml. var uppvärmd av t.ex. ett Lunnbrödsbak) eller i en järnspisugn. Den färdigkokta eller -stekta korven åt man sedan med lingmsylt eller smör. Skinnat av den stekta korven åt en del opp men inte av den kokta. I stället för Larmskinn kunde man använda magsäcken av ett får. Denna hade på insidan ett rutaktigt utseende. Man klippte sönder magsäcken i lämpliga bitar och sydde ihop dessa till ett slags påsar, som fylldes med korvsmet och kokades på liknande sätt som svintarmskorv.

78. Böjning av ordet sylta: s. sylt f. b. sylta op. " bp. -en. Av dessa fanns olika slag, t.ex. presssylta och kalrsylta. Böjning: s. prössylt f. b. -a

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

op. " bp. - en os. kalvsylt g. bs. - a op. "
 bp. - en. Vid tillverkning av presssylta
 tog man t.ex. fläsk av svin (svinlägg),
 svinkurud och diverse bitar kalvkött.
 Man kokade allt detta i saltat vatten.
 Sedan lade man varvets kalvkött och
 fläskkött med vitpeppar mellan i en
 ren vit duk. En lämplig tyngd lades
 ovanpå, varigenom syltan pressa-
 des ihop. Därav namnet. Vid fram-
 ställning av kalvsylta kokade man
 först s.k. inmat av en kalv, t.ex.
 hjärtat, och andra mindre skadliga
 bitar av kroppen. Sedan hackades
 eller maldes alltsammans till små
 bitar. Då kokades bitarna upp igen i
 kaljongen, tills massan fick en
 grötkrick konsistens. Då hälldes
 massan upp i ett kärl, där det
 snart stelade. Sedan syltan kall-
 nat, blötte man en ren vit trasa och

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81

late på denna för att förhindra skorpbildning på ytan.

79. Ordet pölsa böjes så här: os. pöls
f. os. pölsa Plus. saknas. Pölsa till-
verkades ungefär som kalvsylta,
men man blandade i mjöl och gryn
också. Lämpligast var att äta lunn-
bröd till pölsa. Rätt så vanligt var
det att i stället för kniv och
gaffel (eller sked, om pölsan var lunn-
nare) äta pölsa med hjälp av
små lunnbrödsbitar, en ny bit för
varje "sugga".

80. Hackmat böjes så här: os. hakmat
m. os. hakmatn Plus. saknas. Med hack-
mat menar man inälvor, såsom le-
ver, hjärta, njure osv. Vid sönderhack-
ning av dylika inälvor användes en
s.k. hakkniv, hackkniv. Underlaget
kunde vara en för kött särskilt använd
skärbräda, el. dyl. en hakho, hackho,

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

eld. dylikt.

81. En annan beteckning för attiga inälvor av slaktdjur är: einmät, in-mät, och ränt, ränta. Böjning: os. einmät m. bs. -n Plus. saknas. os. ränt g. bs. ränta Plus. saknas. Ordet ränta användes mest om fisk, t.ex. lax, dä hurud, fenor, rom, lever och ben brukar benämnas ränta.

F M. Mat av blod.

83. Blod ingick som en viktig ingrediens i den i avd. F. ommärkta blodpalten. Även i pannkaka kunde blod förekomma, och då kallades rätten blodpannkaka. Ovanpå smeten till denna var det vanligt att stöka ned bitar av ister. Böjning: os. blödpält m. bs. -n op. " tp. -a os. blödpänkako g. bs. -n tp. " tp. blödpänkaken.

N. Maträtter, i vilka fett eller

ILMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

flott ingick som huvudsaklig beståndsdel.

86. Då gläskspad fick stå ett tag, bildades som en fet hinna ovanpå. Denna togs försiktigt bort och användes sedan som ett slags matfett.

88. flötgös, flottgäs, böjes så här: os. flötgös m. bs. - a sp. - b. - en. Detta var en s.k. fattigmansrätt och bestod helt enkelt av bröd, på vilket man bredd flott i stället för smör.

O. Förut ej behandlade slag av
topprätter.

90. En gammal maträtt var blöta blöta. Man kokade upp vatten och mjölk eller också gläskspad, och i detta la de man ned några kunnbrodsbitar. Sedan de mjukats upp i grytan, togs de upp på en tallrik. Man åt smör eller gläskbitar till och drack mjölk till. Var och en skötte om

att doppa sin, eller sina, portion(er) i grytan och ta upp den, så man ansåg den vara färdig. (Rätten påminner mycket om nutidens "dopp i gryta"). En del använde fiskspad till blötvratten, och så åt man då blött tunnbröd plus den i spadet förut kokta fisken.

P. Mat av sill.

2. Till böjes så här: os. sil f. bs. seila op. seil bp. seilen. För i tiden var det inte så gott att gå tag på sill på affärerna. I stället användes strömming som frukostfisk. Böjning: os. strömming m. bs. - en op. "bp. - a. Den kunde stekas på glöd eller läggas in på samma sätt som sill, när den böjide finnes. Laggen bestod av ättika, (socker) kryddpeppar och lök jämte vatten. Mycket vanligt var att koka strömmingen

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Fgl. M 81

och då gjorde man ofta så, att man laade den ovanpå potatisen i den gryta, där denna kokades. Strömmingen, som i regel var hårt saltad, gjorde att potatisen inte behövde saltas. Den blev tillräckligt salt ändå av strömmingen. En del använde salt strömming rå som pålägg på smörgås. Denet tog man naturligtvis först bort.

Q. hak av ägg.

94. Böjning av ägg. os. ägg n. ts. ägg op. " bp. ägg Ägg var gammalt tillbaka en alltför lyxuos ingrediens i vardagskosterna. De som möjligen hade någon höna, använde äggen i t.ex. pannkakssmetan. Och om man köpte ägg så var det kanske mest för att dryga ut mjölken de perioder, då korna mjölkade lite. Man kunde t.ex. ersätta

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 81

mjölken i pannkaka med ägg + vatten. Vid högtidliga tillfällen kunde man skära opp klyftor av torkta ägg till smörgåsar. För att få ett helt ägg borde man nog vara ganska sjuk och smatfrisk. En annan sjukrätt av ägg var äggviza, äggvälling, eller äggmjölk, äggmjölk. Man vispade opp ett ägg och hällde försiktigt på likt upskokt mjölk och vispade sedan om det hela.

R. Kryddor.

95. Subst. krydda böjes så här: s. krydd f. bs. krydda op. " bp. krydden Verbet krydda böjes så här: inf. krydd pres. ~ imp. krydde sup. ~ Adjektivet kryddad el. kryddat böjes så här: krydde komp. merr " sup. mest " Ex. där dessa tre ord ingår: ha gar för lite krydden lite drägen sen Det är för lite kryddor

i den här degen. i ha no brude degen
sina för lite Jag har nog kryddat
den här degen för lite. ^{kan} se
nåta mindre krydde degen sina
ven kan du dyöd om kälga Han
är lite mindre kryddad den här
degen än den du gjorde om helgen.

96. Ek. på kryddor som använts sedan
lång tid tillbaka: peppar, fenkol, anis,
koriander, kummin, mynta, salt. Böjning:
os. os. op. op.

peppar	n.	peppan	"	-a
fänköl	n.	- e	"	-a
anis	n.	- n	Plur. sikras	
koriander	n.	koriander	op. "	op. -a
kummin		Ordet är oböjligt		
mynta	f.	myntan	Plur. sikras	
solt	n.	sölte	" "	

Peppar användes fanns av
olika slag: svartpeppar, svartpeppar,
vitpeppar, vitpeppar, och starkpeppar,

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
NB. NORRFJÄRDEN
Fgl. M 81

starkpeppar. Denna sistnämnda var mörkare än vanlig peppar och stark i smaken. Peppar hade man stor användning för, t. ex. vid inläggning av strömming och annan fisk, när man kokade fisk, kött etc. Fenkol, anis, koriander och kummin förekom i degar, av vilka man bakade lumbrod, limpa, hård kaka m. m. Kummin tog man oftast från kumminväxten och använde den bland annat i sovgdricka och i hemmagjord ost. I denna ost kallade man kumminost, kumminost. En av mina sagesmän berättade, att hennes mamma tog in satte en växt, som hette münt, mynta, för att sedan lägga in den, torka den och smula sönder den mycket smält och blanda den i degen, som man stoppade i blodkorv. Bmjning av mynta, os. münt n. os. münt.

Plus saknas. Salt användes ungefär på samma sätt som i våra dagar. Förutom vad som i punkt 20 sagts om salt kan omnämnas, att en del förvarade grovsaltet i ett s. k. sölttrög, salttrög. Böjning: os. sölttrög n. ts. - e. sp. " ts - a 97. För krossning av kryddor t.ex. peppar, kunde man ha en sorts trämortel med tillhörande trästöt. Eller också lade man helt enkelt kryddan i en ren kassa och krossade den med en hammare, en sten ell. dyl. En urgröpt sten kunde också tjänstgöra som en sorts mortel.

ULMA 24771. Egon Lundberg. 1961
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 81