

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

7867

ÅNGERMANLAND

Bjurholm

Johansson, Hedvig, 1934

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

68 bl.4:o

7867

1. Svar på frågelista M. 81. Matlagning. Svingerman

1 När en i matlagning kunniga och duktig land. Bjäre kvinna tingades som hjälp till bröllops-holmen, gården hette det, att man tingat kooken.

Det var ofta vanligt, att man tog reda på vem ~~de~~ som skulle vara bröllopskock. Helst var det någon äldre, gärna gift sådan, som lovade sig som bröllopskock, och de, som började, fingo hålla för därmed, så länge de arbade. Man kunde höra flere mil för att hämta kooken dell bröllopsgårn. Efter bröllopet kunde man få höra frågan: "Vem kocka där?" (där)

2 En humor i allmänhet sades läga matn. Någon gång hette det att dellre matn. (tillreda) Hade man kall mat t. ex. filbryta till midda' så sade man, att det skulle sättas fram på borta och ej (som nu) dukas.

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ÅNG. BJURHOLM
Frågl. M 81

2 3. Tyckte man om maten som äts, sade man, Ingerman
att den var gösmakke (smakade gott.) Bjurholm
Var det fet sill som äts, var den sovel-
sam. Var det gott bröd, som äts, hette
det också, all det var sovelsamt d.v.s.
* gick litet med smör eller fet mjölk, när
man åt sant. x gick litet
betonas

UJMA 7867. H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

Om vornkärn Erik Antou Holmlund be-
rättas, att han en gång, när han åt sill
och bröd utan något vidare sovel, blev
tillfrågad av en sin kusin: "Ät du utan
sovel". E. A. Holmlund svarar då: "Hälsa
är sovel" Efterlängtat rätt kallades
eller rättare var farken är mat.

Längtade man efter salt mat var man
suger. Ofta hörde jag gamla klaga
över att de vart så suger, så de skul-
le ha sig något salt. Jag har hört be-

3. rättas, att många, som blivit segen, ingermanland
ätit kokt potatis och salt (endast det) Bjurholm
då ej annat funnits till hands.

4 Om en kvinna var härd för att laga
dålig mat, hette det: "Hon jörpså ihop."

Om barn blandade ihop det, som ej
passade, sades det, att de jörpså ihop.

Det, som var hopjörpså, såg oaptitligt
ut.

5: Man talade om hårdasmät och var stydtt.r.-lj
darmat, brölopsmät, jernmät och häsch-
käppsmät (mat enl. någon kokbok.)

6. Myöl och bröd (således mät från horn
och råg) kallades Guss-lärn (k.o stydl.r.)

De sade, fde gamla, att gusslärns-saft ^{x som} fodermedel
finns i halmen. (halm som fodermedel, tröskad)

7 De gamla trodde, att man blev stärk av salt
mat men svag av osalt mat, därför

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ÅNG. BJURHOLM
Frgl. M 81

7. skulle barnen i god tid lära sig med *fingermand*
salt mat t. ex. salt strömming till frukost.
8. Den mat som lagades genom kokning *Vijulholm*
kallades kokämat. Smörgås eller torkat
kött och bröd utan att dricka till, kal-
lades torrskäffning.
9. Om man väntar på uppkokt mjölk
heter det, när allt är färdigt: "Ku är ä (el. ka ä)
kokä opp. Thåda eller koa, (gorkoa) som
de gamla sa, kokar även ibland i veden.
När en svullnad blev så stor, att man trod-
de den innehålla gor (var) kokä (kokte)
man grov rogmjösch - gröta ä lade
på svullnaden, det hetaste huden kun-
de tåla. Oftast föll söth (svullnaden) ihop,
det geck kokä på bordn ä gorä ram
et. Grötin behövdes ej längre den gången.
10. Vid klädträtt användes ännu ordet sju, (sjuda)

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ÅNG. BJURHOLM
Frgl. M 81

(V.R.)

5. Grytan behöves ej koka, när man skall sju Söngerman.
opp ett ensamt plagg, som ej riktigt behöver Bjurholm
 kokas men väl doppas en stund i hett,
 nästan kokande vatten eller lut.

Man säger då: "Sju opp det här särskilt,"
 eller: "Låt det här ~~sju~~ en stund i ^{*sjuda.}
 grytan!" När det är färdigt, heter det: "No ha
i dänä sjudd no läng nu. Ta oppä!"

11. Med kokson menas här mycket hett vat-
 ten, nästan kokhett. Vattnet kan ha kokat
 upp men stannat igen i kokningen, så då
 ha vi koksoni grytan, som då kallas
kokögrytan. Medan man hade öppen spis
 i hemmen så barnen gärna sprungo om-
 bring eller bringom starysen, fick
 man se till att de ej slo' ut eller
start ut kokögryta över sä, om hon
 fanns på elden. Grytan i ladugården skulle

6. vattnet vara koksö innan mjölkträgs- skurningen började på förmiddagen. 12. Har man kläder, garn eller aska i grytan (jämt vatten el. lut förstås) och detta kokar så högt att det hörs, säger man, att det potter i kok^{ely} i gryta.

Anger-
manland,
Bjurholm

13. Om man skall koka endast en gryta kläder, säger man: "Jag har ett grytkok" eller: "Jag ska bara koka en gryta."

(ⁱ)
"x ja ha i
grytkok)

Potatis, kokta för en måltid säges vara i pärkok kött, som endast räcker till en (1) soppa, säges vara i (ett) köttkok o. s. v.

Blir det gräaktig skum på köttspadet el. paltspadet vid kokningen, kallas det frös. Börjar skummet koka opp mot grytlocket och över på spisen, säger man, att grytan frös över, eller hon har fröist (frösst) över. (temat: frös, fröist, fröst.)

x (presens)
Lom-tid

x frösta

7. 14. Thokar gryttan häftigt över, sägs det, att Angermant. hon bösa dell. Nu sägs det, att hon poät Bjurholm dell. (som trärt) Ibland sägs det, när man ser innehållet i den kokande gryttan höja sig: "Se, nu kom gryta!" Man behöver inte till-lägga ^{ordet} över, alla i huset förstår ut-trecket. Vill man då stägga gryttan, slår man en tår vatten eller mjölk i kokningen. Ordet stägga har jag ej hört, sedan jag blev vuxen, men jag vet, vad som menas med det.

15. Det, som skulle kokas, hade man lagt ne ti gryta. antingen kläder eller kött. Det var alltid en fråga vid klädkokningen: "Har du lagt ne ti gryta?" eller som uppmaning: "Lägg ne n ny gryt!" (nya kokkläder) Man stampä pären till mos med en liten stöt, man stött eller stampä saltä med sten, ^{skund} klappersten

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
 ANG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

Angerman-
land.

Bjurholm

^{*)} grätknäckla

8 I stället för röra ihop sade man rör ihop.
 Ist f. röde ihop = rör ihop, i stället för
 smälta t. ex. smör sade man tkäck opp,
 i st. för avreda sade man smält. ä, och
 att flitigt sno en trävisp^{*)} med några
 pinnar i med bägge händerna kallades
 att tvära eller tjvara. Den sortens
 visp, som var tagen av en liten tall-
 topp, skalad och tillsnickrad (tjvarän^{b. f.})
 (snoddas) vändes i grötgrejan eller i dägän
 (smeten) kvickt med hjälp av bägge
 händerna. Man spottade i händerna,
 gned hamnfätan (flata händerna) mot
 varandra, ställde tvarän mot botten
 av kokkärlet eller byttan och skrynda-
 de sig sen att kvickt få tvarän att tril-
 la eller sno mellan handflaterna.
 Man fick länge öva sig, innan man

OLMA 7867. H. Johansson. 1934
 ANG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

9. Kunde koka fin och slät gröt.

För nybojare blev alltid gröten tjicksrig el. tjickrä
(full med små klump av mjöl) (Väpurboken)

Blev man trött i armarna, var det bara
att som ordspråket säger "spott ti häm-
rån å ta nya tag."

Var gröten för tunn, hade man kokten
slepabränn-gröt, (slip el. slepa = löjps.)

16. Ordet steka är ett vanligt ord.

Man talade om stekt parän, stekt eg. steckt
strömming^{än} och stekt fisk^{än} (på glöd)

Man stekte strömming på grötängä (täng i öppen^{opsis}
och aldrig på halsten)

17. Yotället för att steka kött som nu för
tiden, torkade man opp, det som skulle
sparas. Sen kunde man skära skivor
ur torkat kött och steka i fett, om man
ville ha en varm rätt till^{med} potatistill.

10. Köttet torkade man antingen i bakugnen på Angermans plåtar eller i spisen hängande på krokar Bjurholm nära elden efter att först saltet det lagomt.
 18 Blev maten väbränt, (vidbränd) vilket ofta hände om man kokade mjölkmat, hade man alltid på botten av grytan skova, som man fick skobb eller skrapa bort med grytskobba. Grytskobba var ett änkesomt (särskilt) litet redskap, hemmätt av stål, mest lik en liten spade men stadigare. Översta delen av skaftet var utsvängd till ring, ty hon (grytskobba) skulle hänga på köksväggen nära spisen.
 Min mormor berättade för mig, att en liten ^{o. f.} flicka ^x stunt en gång ställt på en sträbro och sett flyttfåglar komma. Då rofft (ropa) hon: "Spåa ben ^x du som jag, bärä skovä gryta!" ^{o. f. stunta} ^{löpande} ^x ^{slapande ton} ^{och} ^{öntjelet}
 Barn brukar schabjes (göra grimascher.)

11. åt väbränt mat. Ofta rabblades: "Väbränt
n välling ha elak än smak, v. s. v. (om deftar. land
desförstås) men ibland sa far eller mor
till: "Du fry dä knys ora! Åt bara!"
It då fick det bli därvid.

19. Om man ville få en rågbullstöpa söt
utan att ge den sött (sirap) bettade
man vätskan nästan till kokpunkten,
sätte till mjöl och arbetade stöpa
(degen) riktigt. När den blev tjenn,
gedd man ^{stöpa} gäst (tillsatte) å när stöpan
blev färdig till bak, smakade degen söt,
och brödet blev gott. Man hade då sötstofft. (stöpt)
Under det stöpan svalnade, sades hon
sötta. Man kunde fråga: "Va ha du söttnä
vä?" och kunde få till svar: "Jä ha söt-
stofft."
Sirap användes mera som sötningsmedel

Ångerman
land
Bjurholm

12 under min barndom än nu. Man kunde i Sverige bland annat
 blanda sur lingonsejlt i vatten blandat Bjurholm
 med sirap och använda sådant till
grötveta, när det var out om mjölk i hem-
 men. Man brade då berveta. (ber = bär)
 Var man utan både sejt och mjölk,
 blandade man ihop vatten och sirap
 och åt gröt med serapsveta
 Om höstarna, innan korva kalvade, var
 det mest vanligt med serapsveta i
 de flesta hemmen, men sånt tyckte
 barn om och åt, ty det var "farkät."
 Pigor och drängar åt även sånt utan knut.
 Lassekörare kunde hos handlanden låna
 sig en bleckform, sedan köpa sirap
 och skorpor och göra sig bryta (serapsbryta)
 och äta. Å, vad detta såg gott ut för
harnamuraren. Flamma tiggde vi serapsbryt.

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
 ANG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

(brot med sirap på krusat ~~ett~~ potta (flaskan))

13. Så långt tillbaka som jag minnes, fanns
ej annat än grovsalt att köpa. Till oss
kom det från Nordmaling, men man
talade om salt-tunna den tiden och
ej saltsäcken. När man ville få smörsalt
av grovsalt, lade man litet grovsalt i
ett trätråg, salptrågä, tog en liten
rund klappersten, saltsten, och stötte
från början och åt slutet quaggade
sönder saltet, tills det blev färdigt.

Tur var, att mammorna hade en stor
barnskara. taga till hjälp i många
svå husliga sysslor. Men särfrå tränder
måste den ha, som stött saltä.

Skulle mycket salt användas, stötte en
vuxen person med stöt i en stor trä-
mortel. I köket förvarades saltet i en
saltracka av trä på väggen.

ent. ob. Salttrack fl. ob. Salttrack
(+ best. f. Salttracka " best. f. Salttrack
rackän

M 81.
Björholm.

14. Hade en ungdom saltat maten för harrt Bjergman eller för mystjä, kunde man skämtsamt Bjergholms säga: "Nu tro ja, ha' du ha gått till giftas-tanka!" Missgjorde man sig på annat sätt vid matlagningen t. ex. passa i int gryta, fick man höra samma ord, och det var tröllet (förargligt) för t. ex. dottern i huset eller piggan. Ibland saltade man i "andra tankar"

När man lagt fläsk eller kött i saltlakan som man kokt så salt att kokä (kolet) fröt till gryta, blev laken om några dagar blodblandad. Då skulle man dra upp köttet ur kokolakan och haka upp den samt skumma den riktigt, så ser laka man ner köttet för andra gången, och då skulle det stoppa.

Det kött som varit för salt, skulle vattläggas före användningen (bytas vatten några g.)

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
 ÅNG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

15. 22. Lämningar av mat kallades skrea eller smelän. Fänt var endast kreatersmat.

Burgerman
Bjurholm.

Det, som avsätter sig på botten i grytan, då man smälter talg, eller ister, kallas greven. (ä g i sist. stavel.)

B. Redskap för matberedning.

23 Den kopparpanna, som kaffesumpen töm-
des ihop i och som tjänade som åkok-
panna, kallades kokaru. Han var
också större än själva kaffepannan.
Kaffekopparna gingo under nam-
net tekoppa (även i handelsboden).
Kaffeskedarna hette teskedän.

24. Annu säga vi kittel om ett av
koppar gjort kokkärl, ej allt för litet.
Av kärlet litet, heter det panna.

Kopparkitteln kunde både ha fötter (3)
eller vara utan. De som jag minns hade
mest fötter. När sedan järnspis kom till

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ÅNG. BJURHOLM
Frgl. M 81

16. i hemmen, fick kopparslagaren ta bort finger-
benen eller fötterna från öppenspis-manland.
pannorna och kittarna. Kitteln Bjurholm
kallades även kastrull.

Var kitteln utan ben och skulle över
elden, hängdes den antingen på en
krok eller ställdes den på en pänn-
fot eller pannjärn (en järnring med
fötter). Kitteln var gjord av koppars och
grytan av järn.

För att kunna lyfta såvät kittel
som gryta från hettan brade man
ett löstagbart grytfatan (best. f. grytfatana
till hjälp. ☹) Genom en led på mitten
kunde grytfatana vikas ut och hop-
fällas efter behag och behov. Det hade
sin plats antingen på grytan eller
på köksväggen nära spisen. ^{* egent. hä}

17. Till större grytor användes grytkrokar.
Jag minns ej av någon kittelask eller Svingerman
ryva, men det är troligt, att sånt land
användes vid flyttning av kittlar, när Bjurholm
sådana skulle lånas ut.

X En rylthittel (av hoppas och oförtent) ^{*samman} _{kittel}
kunde lånas ^{till} flere byar för lingo-
bokning, om höstarna.

25. Ordet gryta är ännu vanligt här.

Man talar om järngrytor och emaljerade
grytor, fast de senare ha så småningom
försvunnit.

Man har talat om fähus-gryta, storgryta (hön)^{genus:}
(~~den~~ som användes vid tvätt) grötgryta
och pärgryta o. s. v.

Man talade om grytfatarna och pann-
skafta i st. för handtag å grytor.

Grytan hade ära, och pannan hade skafte.

18. Grytorna förvarades antingen i grytbänk i kenger- eller i grytskäps. Hokarn stod ofta kvar manland fram på spishälla eller ock på en lin. Bjurholm. Den hylfa tätt invid spisen endast i stolhöjd från golvet.

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

26. Ordet bradd el. hadda i samband med bittel el. gryta är ej kvar hos oss. Det är troligt, att bradd är grytfatan.

27. För att ej sota ner spishälla med grytans undersida, ställde man henne ^x egentl. i (den) på en pannring, till dess den kallnat.

28. Man kokade gröt och välling med tillhjälp av tvärå eller tvåra.

När man koka palt hade man i grytan en liten ^x spog, och när man ^x paltspoga stöfft bröd begagnade man en större ^(med hand tag o blod) spog. d. s. k. dägs-poga, ett mycket enkelt redskap, ett slags tjockare träspade.

19. Gröttvaran var en med fem eller ~~sex~~ sju Ringerman
grenar av skuren talltopp i lagom land,
längd, skalad och tillsnickrad. ~~underlag~~ Bjurholm.

När man hade skalat bort barken
på tvärämna, skulle pinnarna
bindas med starkt snöre något mot
tjvara (även tjvgrä) skäftämna, så
att pinnarna skulle komma att stå
snett uppåt och ej utåt. Sedan ämnet
torokat nog, togs snöret bort, pinnarna
togs av till lagom storlek och tvärän
utt. (även tvävar, tjärän och tjvurän) var bärdig.

Man hade tvärarna av olika storlekar
i hemmen allt efter grestornas storlek.

29. En hemgjord visp, som man för vispade
t. ex. pannkakssmet med, är gjord av
fina, skalade björkqvistar bundna med
viden björkvidja d. s. k. verja. Butalet

Angermund
Bjurböke

20 kvistar till varje visp beror på vispens storlek. En krävisp (att stänka kläder med) räknar omkring femtio kvistar. Det har varit roligt barnarbete, och är det ännu, att om våren gnäga (riva den fina barken av) vispris.

30. Det redskap, varmed man öste och äser mat ur kokkärl i matkärl, kallas slev och är gjort av bojt trä, helst massiv (starkt trä av björk). Större slev t ex slev i vattkar kallas öst. (best. f. östr.) Den liknar mest en liten kagge genomtungen med ett längre skaft snett ned.

*obs. f. m slev
best f. sleva

31 Med pärstampen, en liten trästöt, mosades kokt potatis. Skulle man begagna kokt potatis i stöpa till bröd, malades den på en stor ^{hand} kvarn. (pärkvarn)

ULMA 7867 . H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

(m)

21. 32 Ordet halster ha fört i nyare tider kommit in i vårt språk. De gamla stekte antingen på tång (tanga) eller också på gröhässa. (glödheta kol)

Burgerman
land,
Bjurholm

33 Stekpanna med skaft fanns nog i hemmen med eller utan ben.

Hon som var utan ben, ställde man på brannjärn. Ibland hände det, minns jag, att mormor, sedan det endast blivit askmörja i spisen efter gröhässa, tog stekpannan utan ben, hällde en smet i den, lade ett pannlock på och sedan grävde ner pannan i den heta askan. Till och med locket gömdes i askmörjan. Då blev det god pannkaka om en stund. (Jag var nämligen hos mormor mycket och långa tider som liten tos.)

UJMA 7867. H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

22. Kven i bakugnen gräddades pännkaken bager-
efter bak. Man hade då en slags lång mantland
panna, plåt med vikna kanter. Bjurholms

34 I hemmen fanns för gammalt på köks-
väggen också nära spisen en s.k.
knivstall, där husets vassa knivar
hade sin plats. Man talade om
försj sjäras (brödkniv och även
böttkniv, särskilt då för torikat kött)
och tärjkniven. Många tärjknivar
funnos i hemmen, större och mindre,
alla hemsmidda. När man använt
kniven, skulle den tillbaka i knivstalln.
Slirkniven (slidkniven) bars av
husfadern i en hemsydd läder-
slida, som fästes vid håltremmen
på en stor mässingknapp.
Plaktarkniven hade husfadern gömd.

Mässingknäpsen var ett minne
från lagrän (Gumboda lägersplats.)

OLMA 7867. H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

23. C. Råa och halvraa rätter. Ingerman

35. Hjortron kallas hos oss i alldagligt tal Land,
snatter. Sing. obest. Plur. bestämd f. Bjurholm

Snattar

Snattrar

Sing. best Snattra

Pl. best Snattrar.

Mosad råa med tillsats av mjölk,
vatten eller grädde kallas de snatter
mos. 36 —

37. D. Välling.

Ordet välling uttalas här med långt ä-
lyd och kort l-lyd sål. välling.

Var vällingän tunn, var han som i
skvassl. el. skvassäl.

38. Hoktes välling åt en några månaders
kalv av vatten och samre hornmjöl
tunn och skvalpig kallades han
skvoglä-vällingen.

39. Vätävällingen var kokt av vatten och

24 bästa sortens kornmjöl, men så var den
vekså mat för folk. Ingerman-
land,

Mesävällingän räknades som en miss- Bjurholm.
lyskad välling. Den var kokt av mjölk
som ej höll sig utan meskä ti gryta (ysta sig)

Man åt ju lugnt den misslyskade
vällingen, fast ej alla tyckte om den.

Skinn på vällingän kallades skinn.

Någon gång hörde jag uttrycket svar-
skinn-välling, när jag var liten.

Mjölkklimpar i välling, och gröt kallades
kickrän. (kickra, kickra, kickrer, kickrän)

40 Kornmjösch (mjöls) vällingän var ko-
kad av mjölk och kornmjöl.

41 Kokt mjölk med klimpar av sär-
skild deg kallas klinsk mjölk.

x Klimpsen kunde vara gjord av eg. Klimpsän
korn - eller hvetemjöl och mjölk.

25

Thorngrynsvälling bestod av bockt eller
koka þorngryn i vatten var man
smältá-i med en smet av antingen
vatten och kornmjöl eller mjölk och vete-
mjöl, allt efter som man hade råd till.
E. Gröt.

þingerman
land,
Bjurholm
(Maten
sattades
förstas)

Som kvällsmat äts alltid gröt. (gröt)
Den var ju om vardagarna och även
söndagarna kokad i vatten och korn
mjöl. När det svagar måste man ko-
ka den särskilt tjock, den kunde
nog ändå remnä (spricka) eftersom
kornet var fuset. När kornmjösch-
gröt sprack á håll remnä, var
kornet fuset, och då fick man lov
koka gröten tjock eller hak, som
en del sade. Träsja (skedens skelle
stå i gröten, som var öst ti stora

x hand

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

26 tréföt eller trevaidar. (större träskålar)

Grötveta äts in en mindre träskål Ingerman-
och bestod i vanliga fall av mjölk, land.
men när det var ont om mjölk er- Bjurholm
sattes den av herveta seräpssveta eller
och ^{med} endast sirap på gröt.

Fanns tillräckligt med smör i hemmet
och husmor ville geva extra gott
till gröten, fick man smörbrunnä
Man gjorde med skeden en grop i grö-
ten och lade sen ner smör till smält-
ning, i vilket grötskebladen sen
doppades. Hade man smörbrunn,
gick det litet veta.

Imånga hem äts gröt både middag
och kväll särskilt sommartid.

Det var mest vanligt, att man åt
två och två in samma skålar.

M 81.
Angerman
land,
Bjurholm

27. Sven hände det, att man åt ur
samma fat så många, som man
rymdes bring fatet utan att var
och en lade för sig på särskilt kär.

Vid jul, vid bröllop och vid särskil-
da tillfällen äts risgrynsgröt med
socker rivet på revjärn och ka-
nel stätt i messingmortel.

Har hade mor god hjälp av sina barn. —

Min farmor berättade för oss många gånger
om skrattande, att det fanns ett ord-
språk, som lydde: "Åta foscht, (först)
så boun då bästa bränn!" Män,
till-lade hon, "hå feck int gobben
ti dell, då hå hommä buä (6 bud)
att hå vor bästa bränn, å han höll
på åta grötn. Han lemnä spea stappä (stucken)
neri grötfata å spranga."

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Fgl. M 81

28. Fäderna tyckte ej om tunn gröt. De kal- Angerman
 lade den slepabränngröt, och sade, land,
 att den var ingenting i bi på. (den matta Bjurholm
 de ej nog.) Ibland sads det också om
 tunn gröt, att den var som i frattär.

45. Man kunde tala om vattgröt, mjörk-
gröt, korngrynsgröt och risgrynsgröt.

Gröggröt var en särskilt fet gröt, som
 kommer att redogöras för sedan.

46. Blåbärsgröt var vanlig någon eller
 några gånger under blåbärstiden.

Ville man få kraftig blåbärgröt och
 hade nog med ber, lade man tjockt med
 blåbär i grytan eller pannan i vattnet,
 som sattes i kokning. När bären blivit
 kokta, tog man tjvaran i tjvara sunn (sönder)
bera, sedan öste man så småningom
 mjöl i grytan och tjvara på, tills gröten

29. blev lagom har. Den äts utan socker med mjölk till. 47 —

48. Grot, som kokades för att ätas kall som middag på utängarna under slätt anna, kallades ängäsgröt. Den bars antingen i en träbytta eller i en stor trävri, ofta massurvi, som ^x inknöts i en handduk eller dylikt.

F. Palt.

49. Ordet palt är, som beteckning för en maträtt, levande i målet. Man kan tala om ¹ blodpalt, som kan delas i fettpalt och frätspalt (flat) utan fett, ² spärpalt och ³ myöpalt. En del gamla sade kamsän åt (om) paltu. Då var det detsamma, om den var av blod eller ej. I vår tid ätes nog palt i hemmen, men ej så ofta som för-gam-malt. Den tiden behölls ju allt blod av stakt i hemmen

. M 87.
Ingerman-
land,

Bjurholm.

x mål =
ngots in

UJMA 7867. H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

30 50. När man kokade parpalt i hemmen,
användes denna som middagsmål eller
ock aftonvard, aldrig till kvällsmål.

Ängerman-
land,

Bjurholm

Hadde man varit utan potatis i hemmen
under sommaren var det allt farkat
med parpalt på höstsidan, när nypotatis
blivit till. Man själjde då och skaapade
potatisen, rev den på rivjärn, och tog
sen kornmjöl om man hade det, och knoda
(knådade) in det rivningen som man först
saltat litet. Man arbetade nu paltdägär med spoga,
tills den blev lagom att arbeta med
händerna. Man säg ~~er~~ efter att det påsat-
ta vattnet kokade och lade därpå med
den ena palten efter den andra under
det man röjde om för varje palt, så att
intet fastnade på grytbotten. Vattnet i
grytan skulle även saltas lägoint.

31 Vilde man tra fettpalt, klappade man ut paltämnet till en liten kaka, lade land, sedan några ister- eller färfetbitar, som först en stund legat i salt vatten på paltämnet, vek ihop det tätt, klappade igen väl och stoppade palten färdig i grytan. Var mjölet svagt, måste paltdegen ~~knud~~as hård, var det gott gjorde man 7 degen mindre hård. Palt, som innehöll fett, kallades fettpalt. ^{och} gjordes rund som ett plot, flatpalt klappades tunnare. Den senare behöfde ej koka lika länge som fettpalten. Blod. o fettpalt kokades nära en timme, då flatpalten däremot var färdig på 45 a 20 minuter. Endast i händelse man var utan bröd kokades mjölpalt antingen då av vatten och kornmjöl med salt eller också av mjölk o mjöl.

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
 ANG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

32 Det var mycket vanligt koka mycket palt
 särskilt blospalt på en gång, ty det som land,
 ej äts upp för målet eg. maka, användes
 som ett mål nästa dag. Man skar då
 palten i tunna skivor och fräste upp dessa
 i smör eller färfett, slog litet mjölk
 över det hela, och gav det ett uppkok,
 och anrättningen var färdig.

Ängerman
 Bjurholm

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
 ÅNG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

Till flatpalt serverades som sovel
 smör, om det fanns, annars mjölk,
 sockerlag eller lingonsylt. (söt)
 Nog var palten trögäten (trögäten) ibland,
 särskilt om man hade ont om sovel, men
 man fick fäll trū ti sām (trugaj eller
 som de gamla sade pur e ti sām.

Palt var ändå barnens förtjusning. En
 moder kunde ha flere barn bredvid palt
 träget, medan hon gjorde palten. Alla

väntade ivrigt och glatt att få smaka den. Ingerman
 färdig, och ofta fick manna med stick land,
 med fingrarna märka de först nedlagda Bjurholms
 paltarna, som också först avsmakades.

G. Pannkaka.

51. Den pannkaka som ^{mest} gräddades i öppen
 spis kallades tunnpänkakan och
 gräddades i en tjock och tung pannkaks
 panna av marmor, vilken kallades pann-
kakslägg. Den hade lågt uppvikna kan-
 ter och lades på pannjärn över elden.
 Den liknade mest en plättpanna, men
 rymde endast en större rund tunnpan-
 kaka åt gången. Någon gång fyllde man
 en stekpanna med smet, grävde ner den
 i askmörjan att grädda, eller satte man
 den i ugnen efter bak. Det senare var
 mest vanligt, när man gjorde råmjölks-

34

pannkaka. Jag minns, när vi som barn i Angermans
sköt bland våra kusiner över, att vi land
hade ätit rå-mjölkspannkaka ur bära Bjurholm
vetmjöl. "Vä-a" sa våra kusiner, "nog vä-a"
malta kornmjöl ti a." Rå-mjölkspann-
kaka gräddades av rå-mjölks från ny-
bören - kon (kon som nyss kalvat) vispad
litet mjöl i. Annan pannkaka gräddades
av vanlige mjölk ^{ett} mest råmjölk (råm-skum)
och kornmjöl eller kornmjöl och vetemjöl o salt.
Hade mjölken stått länge och gräddat
och man rände ner den (tog bort grädden)
kallades den brå - råm - mjörka
och räknades då svag. Till sådan mjölk
togs ett eller ett par ägg, om de fanns,
äggan och mjölken vispades, salt ^{och mjöl} tillsattes,
till dess smeten blev lagom, och grädd-
ningen började. Hade man ont om

ULMA 7867 . H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

35

Angermanland,
Björholm

mjöl, rev man rå potatis, slog bort vatt-
 net ur massan, saltade, fyllde mjölk
 i stället för vatten, vispa eller tyvara
 nu ti mjöl till dess dägan höll
 vända i pannkaks pannan. Man strö
 ut degen med en träsked i pannan,
 och fick på så sätt pärpannkakan
 Man ^{smör} smorde med, smör, talg, eller
 ister. Pärpannkakan harkos oss ^{my} all-
 deles kommit ur mod.

Man var så vana ha tjock smet
 vid gräddning av pannkaka, att
 ämnet kallades däg (deg).

Plättpannkaka och plättar fannos ej hos
 oss i vår barndom. Först med järnspiseln
 ha sådan mat blivit vanlig.

Björholm i November 1934
 Hedvig Johansson.

(Fortsättning
 följer.)

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
 ANG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

36 Fortsättning på svar å frågelista M 81.
H. Loppa.

M. 81.
Angermanland,
Bjurholm.

54. Med ordet soppa menas en viss maträtt, kokt, som äts med sked. Ordet "supamat" är ett nytt ord jämfört med de "gamla" soppa.

55. De gamla talade om kött-soppa, fisksoppa, svishanssoppa och örsoppa.

"För gammalt" talades ej om andra sopporätter, som t. ex. grönsaks-soppa, näs-selsoppa, sagogrön^{msport}- och havresoppa m.fl. vilkas recept vi fått från kokboken och från skolköken.

56. Den vanliga kött-soppa med tillsats av rovor, rotter, korngryn och någon gång en kopp örter, kallades vätskan, som kokade, spää (spadet) När köttet, som kokats, och som många gånger var be-

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ÅNG. BJURHOLM
Frågl. M 81

Ängerman
land,
Bjurholm

37 nigt och tog mycket rum i grytan el
ler i kitteln, var färdigt, tog man opp
det, spädde grytan med mera vatten
~~och~~ Sedan nu grytan ^{är} nykokat opp,
tillsattes krimpån, som voro gjorda
av antingen mjölk och kornmjöl el.
av mjölk och vetemjöl, allt efter råd
och lägenhet. När krimpån fröt ti
späa, var soppan färdig.

Köttet delades ut av husrnor till
husfolket och lades då för var och
en, vad han skulle få helst på något
veck kornbröd bredvid matskålen
och senare bredvid tallriken på
bröd och således ej ned i mathärl.
Endast för främmande lades köttet
ned i köttsoipan.

* 1 veck = 1/6 bröd
2 veck = 1/3 bröd

57 Var soppan tunn, var den som i skvarsl,

UJMA 7867. H. Johansson. 1934
ÄNG. BJURHOLM
Frgl. M 81

38 och måste då tillsättas med en stor
mängd klump, vilka alla voro mycket
go och, ^{som} som de gamla sade, om det
som mättade, ~~att det~~ var nänting
att bita ti.

M 87.
Angerman-
land.
Bjurholm

58 Ingredienser till soppa eller mat
talades aldrig om, utan i stället
sade man amma eller vk vertjä.
(soppverkä) eller också i soppbok.

59. Köttsoppa hade namn efter det kött,
varpå man kokt a. Man talade om
färskött-soppa, kokkött-soppa, torkäkött-
soppa (kokt mest på ben, från vilka man
skurit bort torkat kött. Man slog då söm-
der benpiporna, så att mjärgen kokte ur)
iborsoppa, fläskoppa samt fogersop-
pa av olika slag. Ingredienserna voro
ungefär de samma i kött-sopporna. Peppar

P.S. Kött-soppa kunde om sommaren
tillsättas av ärtskivan och grösta delen
av kälstälken huggen i bitar.

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

39 var den stäende kyddan till bokt
bott. Till ^xbotthackelse användes även lök. inmat
Om bottsoppan var för salt (hårt saltad)
kunde hon uppblandas med litet
^{mjöl}~~salt~~ helst dagen efter, när den upp-
värmades t. ex. till frukosten.

Om det var möjligt för husmor, skul-
le bottsoppan utgöra söndagens mid-
dasmål, men kunde även ätas en var-
dag förstås.

60. Swiskansoppa var en god och på sin
tid fin rätt. Användes även som biö-
lopsmat. Recept:

Man tog en eller två koppar risgryn,
lagomt med vatten, så att allt kun-
de koka, så pass med swiskan, som
man hade råd till, ibland även russin,
och lät så allt koka, tills det ansågs

o M 81
Ingermanl.
Bjurholm
x av

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ANG. BJURHOLM
Frgl. M 81

x ett slags
planner

40. färdigt. Man tog då en tunn smältta av vatten och vetemjöl, hällde ner i grytan eller smältä i under det grytan kokt. Sen lyfte man grytan ifrån elden, saltade litet och tillsatte sirap tills soppan var vackert gul eller efter smak. Pådan soppa var bland annat ^{en} vanlig baschängs-mat, när grannkvinnorna träskade på en mjöbliven mor. Ölsoppa kokades av dricka och vatten, smältä i på samma sätt som sviskonsoppa samt söt^{et}masä med sirap. Ölsoppan skulle ätas med bröd brutit ner i soppan. Den var en förskräckelse för barn, ty den blev oftast sur och stärk (bäsk). Endast när det var out om mjölk i hemmen, kokades den. ^{*egentligen} bäsk

P.S. Svinskonsoppa utan sviskon kallades söt^{et}soppa.

41

J. Maträtter av bär, bönor, ärtor, käl- & rötter

61 När "jörbera" (smultron) fanns i sån mängd, att man plockade t. ex. hela kannor, användes nog ej den jordägande befolkningen äta upp den själv, utan bären, rättare frukten, såldes till när häschskäppsgår eller ^{till} gäschewargår. Fann man ej mera jörber än passom på i tefat, fick de minsta barnen i hemmet äta dem. Såsom maträtt i allmoge hem förekommo de icke.

* Lingon kunde som ny-plockade kläm- * mål:
mås vå skea, sötnas med antingen sirap linbera
eller socker och blandas med mjölk
eller vatten till grötvetta eller bryta.
När man rennya (ränsade) lingon, hade man
tonna mjölktråg till hjälp. Man höll
då tråget med lingonen i knäet lutande

DIMA 7867. H. Johansson. 1934
 ANG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

42

träget snett ned mot och över kanten
av ett laggkäril t. ex. en så (tom ren vatten
så) eller en tom gammal vinkagge.

Ringonen trilla nu ner i kärlet och man
fick vara påpasslig att med höjer
hana få sönder en del klusar, få
bort bosä i dargmärkan samt skrep-
berän som kommit med under napps
ringa. Bottn av trögä avsatte sig
alltid skrep, som man bräst bort.

Aven tog man ett sofflock med ett hårtäcke på
i lutande ställning och ränsade bären på.

* täcke
vävd av
nöthärgarn

62. Bondbönan planterades i min barn-
dam som krukväxt. Den växte ju så
fort. Bruna bönar kom först hit till
oss med järnvägen. Vi barn förstodo
ej, att bönnorna behöfde kokas för att
magen skulle tåla dem, utan vi tug-

43. gade böorna och åt dem, som vi brukade med örterna med den påföljd, att vi fingo svåra kräkningar, och sen gjordes ej försöket om. Vi hade då för-
åta oss på bröna bönan. Det, som man gen mädde illa av, var för magastart. (olämpligt)

63. De örter, som odlades i kryddgård, var troligen spitörter. Ärtsivär blevo ej stora men trinda och hårda samt mogna-
de fort. För att behålla sea till nästa år, trädde man nälta ärtsivär på n träd och hänge ^{sen} dessa på ett torrt ställe. Man åt lika gärna råa som kokta örter och ärtskidor. Kanske var det mest för barnens skull som mor satte örter i kryddgård. Ärtsängen undersöktes nämligen flitigt av barnen. Äter ha aldrig odlats på fältet i större mängd hos oss.

44. En slags ärtvälling har man nog på sina håll kokat här i socken, troligen då av köpta ärter. Som barn blev jag i en by (Degärnäs) en gång bjuden på sådan, av mjölk och ärter kokad, välling. Ett stort smörbrunn i mitten av fatet pryddes upp det hela. Detta var då för mig en ny rätt, och det var gott förstås.

64.-65. I Kyddgårn, som ibland kallas rovlannä, skulle alltid finnas några rovsängar. Vi ha ett ställe Långnäs, numera beteshage, som föret varit ^x soldattorp, och där ser man ännu märken i marken huru rovsängarna placerats, ty rovor skulle man ha. De ätos både råa och kokta och, som jag hört, även stekta. Skulle man med råa rovor släcka hungern, äts den ungefär som äpplen, sen den var skalad.

Soldatens namn var Inkarström

M. 81

Hade man god tid på sig och åt man
 rovan bara för nöjes eller ros skull, skra-
 pade man den och åt så saven tills en-
 dast skalet var kvar. Detta kallades att
sava. Rovor, som stektes, gömdes ner i askmörjan.
 En slags rovsås till kött kokades av
 sönderskurva rovor i form av tärningar
 i litet vatten. (kort spad) Hade ^{man} gott om
 fett, kunde man tillsätta sådant. När
 rovorna voro färdigkokta, avredde man
 med en smälta av vatten och mjöl.
 List saltades något, och rovsåsen var färdig.
 66. Kålrötter användes som fyllnad i kött-
 soppor. Även som smörgåsmat skurna i
 skivor, blevo de goda på bordet.
 Rotmos tillreddes av kokta mosade rötter.
 Med en liten träspade eller träsked ar-
 betade man rotmoset.

46. 67. Phal av potatis kallades pärskorä;
av råa: råpärskorä och av kokta: kokt-
pärskorä. Om hösten räskalades aldrig
nypärän, utan de skobbasä eller skrapsa-
des med en vanlig tälj- eller stirkniv.
Med trindpärä menas hos oss rund potatis.

En kluven potatis säges vara n sönshöräpär.

Gamla infödda personer hos oss vill helst med
egna fingrar ngappär (knappa) bort skalet
från kokt pärän, således ej skala med
hjälp av kniv eller gaffel. Man talar aldrig
om att ränsa kokt potatis. Potatisen skola
rensas eller gäs igenom före kokningen. Om

varen ~~var~~ var det alltid skänd potatis och
åra (ålarva el. pilarna) som togs bort från
respärän, när dessa togs upp till mätta. (för-grodd)

En gammal fru berättar, att man ibland
i hennes ungdom hade hela fatfylt med rå

M 81

47

M 81

potatis i askmårjan till stekning. Även gjorde vi det ~~även~~ hemma ibland, medan vi hade öppen spis, fast då endast för roligt. Med skinnpåran menas potatis, som skurit sönder före kokningen, därför att de anses för stora hela. Genom eller under kokningen bildades ^{liksom} skinn på det skallösa stället, därav skinnpåra. För potatis var särskilt omtyckt av barn och ättadkam ibland bråk vid bordet. Det finns ^{*} i harm (ett ^{harmat} ord) som lyder: "Mamma, än Nicke Johansson to påra!" Vi brukade be mor skära sönder alla stora potatis före kokningen.

Var potatisen skrovlig på ytan, hvilket den påstås bli, om den odlas i askan, kallades den skrovpåran. Den var även god strax på hösten. Nos, tillrett av skalad kokt krossad el. stampad potatis blandad

48. med mjölk, salt och peppar, kallas pär-
stampa.

M 81.

7. Köttmat.

68-69. Fågelkött räknades som särskilt gott,
varför, när man tyckte, att en ^{kött}soppa hade
fin smak, man ofta hörde någon vid mat-
bordet säga: "Åh smaka fögeln."

Bland nötkött räknades gam-kokötta
det sämsta. Det gav visserligen en go-
smakkeⁿ sopp, men det var groft och
halkokkt.

Hos oss talar man ej om kvakar i kött,
utan man talar om att tyget är kvakat, (valdigt)
och brödet blir kvakat om man låter
det rynka ihop på unghållan före
gräddningen. I stället för en bit kött
med ben i säger man här kött-knuck.
Det tunna kött, som sammanhåller revbenen (bröstkorven)

49. med de bakre lemmarna eller steken, M 81
kallas hos oss mellakött. Mellakötta² (x tj)
som utgöres av två benfria köttstims-
kär ur vart djur, ett åt vardera sidan,
blandas^{de} efter slakt med inmatu (ränta)
och hackades till pölsa eller korv
Var mellakötta segt, kokades det först
litet och hackades sedan.

70. Färskt kött äts rätt ofta vid hemmen.
När viltbräd fångades, och när späckkalvar
slaktades, vankades färskt. Gris föreskom ej
så allmänt som nu. Om höstarna, när
storslakt förrättades vid hemmen, fick
man ju ett tag äta sm rå med kött.
Sen saltades eller torkades köttet till för-
råd för vintern.

71, 72. Av fötterna från större kalvar och
mest från får skulle krofett kokas.

Först skulle man skälla fötterna för att få bort khova (klövarna) och håret från huden, som ej flätts bort ända ned mot tårna. Skällningen gick så till, att man värmdes vatten i en panna, rätt varmt, (men kokhett fick det ej vara, ty då brände det fast) lade ned de avhuggna fötterna så djupt i vattnet, att det gick över tårna och huden, och lät a så ligga en stund och dra sig.

Sen tog man upp foot för foot (en efter annan) ur pannan, stödde dem mot ett bräde och börja nu skobb (skrapa) med en kniv.

Hurj, vad det gick! Khova frog lös, de minsta man bröt ti dem, håret lossnade, och de små vackra tårna blevo bara, skära och fina, och skällningen var färdig.

Man höll till i bagarstugan vid öppen spis och om det var många ^{lör} fötter, som skulle

57 skällas, hjälptes två ät, för att det skulle M. 81
gå fort. Ist. för att som nu hugga bort
murnan, (muren) brukade man även
skälla dem. För fick nu sin klyva
fårötterna i te, och mor bad dem i kokning

inne i köket i grytan. Under tiden (kokningen)
skummades grytan och fettet togs reda på.

Fettet kallades krofeta och flaskan, där
den förvarades krofet-flaska. En fjäder
stacks ned i flaskan, (den) kokades och

sättes antingen på ett skåp eller i en
skåphylla, ty när spinnrocken *gnisstra ^{*mål:} ngissträ
de, skulle krofetflaska vä fjera fram.

Smörjan var så kraftig, att den var tjock
och grönaktig.

Vanligt köttspad slogs aldrig bort, utan
antingen beredde man soppa av det, eller
doppade man kornbröd i det till *bröta.

*mål:
ngissträ
Da köpa man
di gryta (sorra)

ULMA 7867, H. Johansson. 1934
ÅNG. BJURHOLM
Frgl. M 81

73. Fläsk heter i bestämd form fläska.

Tbland när någon ska morska opp sig i lek t. ex. ta ett lappkast med en kamrat, kan han för skojs skull säga: "Tjvy fläska!" eller: "Tvi fläsk!"

En annan gång kan samma ord el. uttryck användas, om man smakar något, som ej är gott. Den, som då använder uttrycket, brukar spotta till före utropet.

Salt fläsk, som köptes i handelsboden, kallades amerikänskt fläsk, och det äts gravt av befolkningen lika bra som stekt, men det kostade ju pengar. Under sommaren och på höstsidan, när korna börja t sina, skarvade man gärna i med fläsk som sovel. Man kunde äta mycket kornbröd till en fläskskiva,

53.

Sådan mat kallades även tör - eller tör
skaffning. När man åt något utan sked
eller utan att dricka till, sades det
även, att man torkä ti så nä. Men
sades det, att man mörä, och en del
sades mögär, när det gick torrt att äta.

M 81

74. I stället för ett stycke fläsk sade man
fläsk - styttjä, och i stället för fläsksvål
säger man fläsksvan.

75. Mycket hemfläsk fanns ej "för gammalt",
ty man behövde ju sitt mjöl till färrmat.

En och annan skaffade sig likväl
någon spädgris från Umeå - hättet.

Spädgrisarna voro endast 4 ä 5 dagar gam-
la, när de togos från moder - sögga, (suggan)
vilken då genast slaktades, medan hon
var hullä. Små grisarna ^{fimåste} ~~fingo~~ skötas
med största omsorg, lika lägrant som småbarn.

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ÅNG. BJURHOLM
Frgl. M 81

Man hade dem flere dagar inne i köket i en så eller en låda med haln på botten. Som tak över dem hade man tomsäckar. Nästan halvtusen av sådana små grisar dogo bort, varför man gruvade sig mycket, när en spädgris skulle köpas. Mina föräldrar påstod sig först på äldre dagar ha tur till grisarna.

76. Grisfötter, revbensspjäll och grishare (kare!) räknades som godbitar ur gris.

Phalad kall potatis, skivad i stekt fläsk och flott med litet hackad lök till, jämte litet vatten, var det hela sjuddas soppa, räknades för en god aftaväk.

Grisens svans kallades jöstömål och räknades även den ^{dellredd} vara god. Fanns den i hemmet fettisdan, skulle den vara med i fettisdas-gryta. Fettisdassoppa

kött-

55.

(soppa) skulle vara särskilt fet, varför man, om det var möjligt den dagen, lade något av gris i grytan till middagen.

L Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

77 De vanligaste sorterna av korv, som gjordes för gammalt hos oss voro köttkorv och blodkorv. Skinnnet till köttkorv togs ur slaktloshskapens tarmar och till blodkorv ur dess magsäckar. t. ex nätmagen av djur som hjärtä (idisslade).

Korvskinnen avklippstes till lämpligt långa stycken, (2 ä 3 alnar) vändes och lades i kalkblandat vatten att urdragas olämpliga ämnen, skrapades, spöljdes och byttes vatten på många gånger, till dess de ansågas rena. Bland tog man snöblandat vatten vid tarmspöljningen. Flera dagar skulle tarmen ligga i ombyttat vatten,

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
ÅNG. BJURHOLM
Frgl. M 81

innan den ansågs ren till användning.
 För att lätt få fram tarmen ur ^{tjurr}magers
innanmata nysta man tärma medan
 den varo varma, då de då lätt gledo lös
 från krösa (tarmkåset) Man började med
varana (matstrupen) och fortsatte så långt
 man ville, ibland ända ut till änd-
 tarmen (så långt för att kunna lätt
 få reda på det fett, som användes
 för skorvarning och såpkok.)

När korvskinnen var rena, färdiga, satte
 man ena änden av dem till munn
 och blåste ut dem och sedan var det
 att med hjälp av korvhornä (ett ren-
 gjort och avsågat korvhorn stoppa hackat
 rått kött saltat och kryddat med peppar ner
 i det mjuka korvskinet. ^{Ena} Lita änden av
 kornen var igänknöta innan man började.

stopps korvän, och den andra knötsigen, när den ansågs färdig.

I köttkorvän stoppsä man hackat kött av inmat (ränta) som ibland eller efter behag kunde vara blandat med fett.

Korven skulle som färdig hängas ^{till stekning el. torkning} fram-

för elden i den öppna spisen på en

korven (en slags sträng) satt mellan ringarna i murkransen. Under det den stektes, vändes den omsorgsfullt.

Blodkorven var gjord av bloddeg stoppad med hjälp av träsked i en magsäck, vilken sedan syddes jämn.

Den kokades i pannan eller grytan eller i pannan i lagom saltat vattenbad. En sorts blodkorv kallades staktar korvän och var ej så stor men mycket fet och god. (förstås) beskrivning å nästa sida.

5-8

Slaktarkorvan: Man tog fårets hjärtsäck, M 81

lät allt fett vara kvar, och det var mycket, såg efter att ingen käschl var med och vände så hjärtsäcken ut och in.

Man hade nu lås blosaltdeg, som var kryddad med gnuggad, torkad mynta (en hemväxt på åkeren vid)

litet stött peppar och salt. Denna sötes med sked i hjärtsäcken, som syddes ihop, innan man lade den i kokning.

Vattnet i grytan skulle koka, när man lade ned palten eller blodkorven, annars blev maten rå och däglig.

Man fick endast en slaktarkorv ur vart får. Om man därför slaktat 7 får i ett hem, fick man 7 st. slaktarkorvar.

Blade man endast en sådan, var det slaktaren i hemmet, som fick kallaser, därav namnet. Slaktarkorven äts varm (omtyckt rätt).

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
 ANG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

Hösten var tiden för körodagarna.

78. Sylta var en blandning av två slags kokt kött skuret med kniv i små tärningar och kryddat med peppar och salt.

Ena slaget av kött utgjordes av kalv, emedan det sinniga i kalvköttet höll eller band ihop det hela. Om man hade varm sylta i en form, kunde man låta litet späd följa med, men knöt man in syltan i en krut eller handduk el.d., sålades eller pressades spadet bort, och massan fick kallna till ett stycke.

Av gris- och kalv fick man god sylta som man satte i någon slags pressning tills den kallnat och bundit sig. (Press-sylta)

P.S. När man om sommaren blander grönt färskt gräs med torr halm av ärsförslag (jörna ärets) och saltar varvtals i loä (stacken i lodan) säges man göra sylta åt kreaturen.

60 79. När pölsa för gammalt kokades, tog man
 inmat av ^{späd} kalv, humud och fötter, sedan
 man huggit bort klövarna, några halskotor
 eller knurär och något av sida (revbenen)
 om man så ville, kokade allt i en stor
 gryta med tillsats av salt, och peppar
 och vatten (förstås) till dess köttä föll av
ben. Köttet togs då upp, buljongen silades
 genom en kvistvisp för att ej benskår-
 vor skulle bli med, och buljongen eller spa-
 det slops tillbaka i grytan.

* sia* även
kallad
taljino.

80-81. Det kokta köttet hackades sedan med ham-
^{och} rya i en särskild köttuo (hof eller hack-
 no (hof) så smått som möjligt och lades se-
 dan ned igen i spadet för att sjuda litet,
 och kalvpölsa är färdig att ätas upp i
byttor, fat, vrider eller skåker.

Till bröllop kokades pölsa i stora s.k. krägrutor ute om sommaren.

UJMA 7867. H. Johansson. 1934
 ANG. BJURHOLM
 Frgl. M 81

61. Flökt och hackat kött av nötkreaturs- M 81
färräntor kryddat med hackad lök och
tillsatt med antingen råskalad potatis
eller också uppskalad kall potatis i-
lagd i kokringen, kallas kötthackelse.
Flötthackelse, som äts varm med bröd
till och med sked, var mera späd kvar
än i pölsa. En mycket smtyckt och
farkän mat till aftaväk om hösten.
Flökt kalblever samt får- och kalotunga
koktes, ränsades och uppskars i små tunna ski-
vor för att användas som smörgåsmat, på bolä (matbordet)
Tyckte man, att buljongen var fet och ymnig vid pölskok
kokade man gärna litet korngryns särskilt
i en panna med buljong, och när koket var
färdigt, slog man grynnet ned i pölsan,
rörde om, och det hela var färdigt. Pölsa, kall,
skars i vackra skivor och äts till kornbröds-smörgås.

UJMA 7867. H. Johansson. 1934
ÅNG. BJURHOLM
Frgl. M 81

83. Vid tillredning av blodpalt blandades alltid brön med vatten, minst lika stor mängd vatten som brö; salt, stött peppar och litet myn-
ta tillsattes som krydda. Sedan arbetades born-
mjöl i ipaltännä, till dess man kunde arbe-
ta degen eller klappa degen med händerna.
Man såg nu efter att paltvattnet kokade, in-
nan man lade ner någon palt på spöga,^(M)
som, under det man jok palten, fick ersätta
sleven. Rät man ej paltvattnet koka, när man
lade palten på spöga, som låg ner i grytan,
fick man rå palt och den var oatänäs (ingen folkmat).
När man ^{hedd} en palt på spöga, fick den ligga där,
tills nästa fortast möjligt var färdig. Den förra
palten rickades av spöga, en ny lades på spöga
i stället o. s. v. När det började bli fullt i grytan
och palten svälla ut, ställde man paltspöga

rätt opp och ned vid grytkanten, rörde runt M. 81,
 om i grytan men höll grytkanten, annars
 grävde man sönder palten. Röra måste man
 i paltgrytan så att ej palten brennvä
 och en spog behåller palten helare än en
 slev, som är böjd och har sönder palten.
 Man öser dock opp palten med slev ur gry-
 tan. Blodpalt kan antingen vara lagad
 till fetpsalt eller också ft till flatpalt.

Till flatpalt av blod var smör det bästa,
 men när det var out om smör, fick man taga
 till sockrad lingonsylt eller mjölk.

P.S. Till flatpalt av potatisdeg åt man i brist
 på annat sockerlag. Man lät sockret smälta
 i vattnet, satte pannan i kokning tills lagen
 blev tjock, då den var färdig. Pättet att få
 sockerlag hade man lärt sig av vägvandrare
 från södern, vilka kokade karameller i hemmen.

Sockerlag till palt smakar
 ju ej bra för vuxet folk, men
 hungen har alltid varit den
 bästa kuyddan. Den var även det för våra fäder.

65

M 81.

Ville man grädda en god blodpudding i bakungen efter ett ~~kok~~, skar man upp fär fett, (färtalg) lade den i litet härt satat (saltat?) vatten en stund, varefter man tog hälften av fettets på botten av pannan, stekte det litet slog sedan i den tjocka smeten och tog nu den överblivna talgen å stoppade bitarna överallt nästan överfullt i puddingömnä och satte sedan allt i ugnen till gräddning. När feta = färfeta var genomkokt, var puddingen färdig. Den äts varm, helst utan smör men med litet lingansylt eller mjölk.

N. Maträtter med fett eller flott.

86. Hvarleva efter smält talg för Giusdopsning, kallades grev. Man kokade grev i kort spad, tog upp fetshinskan ur kokningen, tillsatte litet = smältä å med) vatten och kommjöl, så att massan blev till en tjock gröt.

ULMA 7867. H. Johansson. 1934
 ANG. BJURHOLM
 Fagl. M 81

och man hade nu en aftavak eller aftaväl som kallades grevgröt. Den äts ej med sked, utan man tog bitar av stadigt kornbröd, (ofäst) stack i och under grevgröten, öste åt munnen och bet nu av brödet eftersom med grevgröten på brödet. En sån kraftig mat, att man åt den just ej mera än ett par gånger var host.

87. Ordet mölja finns ej kvar i målet.

88. Om man doppade brödbitar i kläckt färfett eller i fläskflott för att äta, fick man flattgås. I stället för flott sades flattä.

89-90. Bröd doppad i kokande köttspad kallades bröta och äts med litet smör till. Att dopp i gryta kallades även att squäk.

Man kunde göra bröta till meddagen (middagsmål) ur kokande mjölk eller brana (vasla från ost) i vilket kornbröd doppades. Som sovel använde då alltid smör. Bröta var ^{en} middagsrätt.

67.

P. Mat av sill.

M 81.

92 Fterlalsformen av sill heter silla, även sella.
Sill fick man vissa tider köpa hos handlanden.

Dock äts mera strömming i hemmen än sill,
ty strömmingen var lätt få tag i Nordmaling.

93 Om man åt sill grav, lades den alltid ett
tag först i vattnet; man vattälä silla.

Liksom strömmingen stektes den antingen
på glöhasja eller också på grötanga på glöd
och äts till smörgås och potatis.

Den dagen bröd bakades, var det mycket
vanligt, att man mjöra strömmingen (vände den i mjöl
och stekte den på bakångshälla. Den blev
då extra god.

L. Mat av ägg.

94 Den vanligaste äggretten, som räknades god
och fin, var äggrora. Jag har hört att våra
fäder åt så väl sjöfågelägg som skatägg (sjöägg)

95. Man talade om än brökydd om det var
 en men ^{kydd} bröddar om flera, b. f. ^{ent.} kydda. ^{flertal} kyddan.
 Man sade om brökydda: hon.

Som kydda i jäst rågbrod tog man ibland
körningen (kummin) hvar köpte man i han-
 delsboden: mis och kariander samt fängsela,
 en liten ljurund kydda.

Gift räknades ej som kydda.

97. Man stötte kyddorna i morteln som
 t. ex. kanelbarken och kyddpeppar.

Om starkpeppar begagnades, lade man
 några hela i köttkoket och tog bort den
 efter kokningen. Tryddor förvarades mest
 i små pappersstrutar på en skåphylla eller
 i en låda; ibland gömde man dem i näverark.

98. Salt förvarades i saltricka av trä.

Bjurholm i nov. 1934. Hedvig Johansson.