

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

8547

VÄSTMANLAND

Kumla

8547

27/5 1935

Larsson, Axel, 1935

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

42 bl.4:o

1 " " teckn.

Genomg. och försedd med fonet. beteckn.
av E.Holmkvist, 1935.

N. 81: Matlagning.

Besvarad för Kumla socken, Över-Tjurbo Härad,
Västmanland.

Av Axel Larsson, Gustavsberg 8, Västerås.
Efter följande sagesmän: Axel Larsson, född 1877.

Skomakare C. E. Färgren, född i Ransta Hammarn, 1841.

"Gubben Eriksson, kuds äs", född i Ud, Kumla 1827, avled 85 år g.

Jon Myrberg, Gäsmögat. 11 Västerås, född i Ransta, Kumla, 1864.

Jon G Ljung, gift m. slöjdlär. Ljung, Västerås, född i Väshy, Kumla 1869.

Carl A. Johansson, född i Ransta by, Kumla, 1861, ännu bosatt Lerstades.

- 1) Laga te äta, laga te lite te äta, laga prakost, laga midda, "laga ke" laga te äta
kvällsmat, te karorna kommer in, o. s. v. Om en kakmor sades att hon "laga te kalas", ell. "laga på kalas". Men det hette också att "hon höll på i spisen", "höll på må maten", ell. "hon fick ta ä jöra i örning äta".
Kalasmat var en beteckning på gammat, ell. härskapsmat. Hon stekte ä hol på må mät
präsk, ä peppor maten, "jä dä vattnas i num", sade man om en kakmor, "mor gä mat
bedund" kallad på beds isen i Kumla. Om en bedmor gjort i ordning en l. got äta
rätt som hon viste att folket tyckte om, hette det, att dän fick sitt lyst mäte".
Lysten, jä häftigt begär efter någon särskild maträtt, är ett gammalt uttryck rät, p. rätter
som undert. hörde, som born, gammalt folk använda. Ett kvinfolk, som kvinfolk
var må born, i grässes, kunde bli häftigt lysten. må ban
- 4) "Hon dalta te lite äta", en rikti Dalta:maja", "en rikti löt gröda", sade "dalta te
man om någon, som var lötaktig må äta, "hon jäcka må äta", d. v. s. röde "löt gröda
ihop olika indigrensor, som ej passa tillsammans. "Dä vär bara kladd, tekladda" "joka chöp
sade man om illa tillagad mat.⁵ Kalasmat, härrodas:äta (helydags-) "dä "klad
vå sän te ä äta tjäder", sade man i vinn barndom om särskilt fin mat. äta gäddor
"Mat för en suk", sade gubben Eriksson på beds isen", och det var fin mat. mat foren suk
"Lagom äta öt drängor ä pigor", men inte te sätta fram ät hantverkare,"

nü fe_k d_i ¹al_t d_et ¹ly_st_mä_to (q ofta)

Landsm. Upps. 8547
A. Larsson. 1935. KUMLA
VML.

sade en skräddare i Kumla, när han tyckte maten var för dätlig. Husmans-
köst, var dätlig mat, sade de gamla i min barndom, men fick man den, fick
man inte klaga. Kvarlevor, koppskaup sade man oftast om mat, som var
kvar sen i gär ell. förrgår; Daltbitar, sade man om, till ex. kött ell. fläsk,
som var lite sämre vara, kvar, uppvärmt, kanske 2-3 gånger. "Dä vä ingen
ärens mat, d. v. s. ingenting att vara avundsjuk på, den maten.

Husmansköst
"koppskaup"
"dält bitar"
"ärens mat"
"fäns dä' van"
"te lita' äta"
"stäg mat"
"gryn, gröt"
"[pannkaka]?"
"stadi mat"
"sövs mat"
"knästra"
"tändran"
"fäska"
"snäckbit"

"Dä fäns der i gärn ute i boarna, te' te' äv", d. v. s. det fäns att laga till mat
äv, var ett väende uttryck, som man ofta fick höra. Så nog, "fäns det van"
(möjlighet) te' lite äta", var ett uttryck jag i slutet av 1880 talet, hörde en
gammal bonde, Nordström i Vad, Kumla s:n, fölla. Stäg mat, sade man
om, till ex. grynmat, gröt, men framför allt pannkaka, gräddad av ärtmjöl,
ell. kornmjöl. Det var stadi mat, till skillnad från en del sävel mat,
ell. ägg, som inte vä någon lutfylla, som man inte tjände sej mat äv.
7) Salt, som beta, (saltpeter) sade man om mat, som var hårt saltad. Dröm =
pannkaka, ell. drömsill, sade gammalt folk om mat som salta te' dä knästra
om Fänderna, tändran, av salt. "Dä vä säm te' äta äpp en salta pannkaka",
sade man om all mat som var för lite salt. Färske, kallade man en snäck.
bit av en nyss slagad gris, som man skot ifrån winkoppen, och stekte

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMLA
Frgl. M 81

buikfylla (t. ex. potatis)

ätor Ob! men äta

[salt som beta (troligen = betmedel)]
efter A. L:s mor. ej Kumla

salt s. salt sej. salta, v.
en isalta pärlhäka

ni ska du fa smaka fäska

Landsm. Upps. 8547

A. Larsson. 1935. KUMLA

VML.

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMLA
Frgl. M 81

samma dä, ell. dan ätter, sedan man slagat. Matsatsen var fläk, som vä ¹fräsch
jenömsalta, näge te lita i. ⁸/Uällaga äta, sade man om det som var väl ²bita, v.
kokt, jenömkokt, jenömgrädda, ell. jenömskett. Halokokt, halvori, sade man ³halvori
 till ex. om för lite kokade potatis, och halvorrätt, om köttmat. "Dä maka rätt" da smäka rot
 sade man om allt äta som ej var tillräckligt jenömkokt. ⁹/Loka, kokt, {höka, kökt
färdikokt, sade man till ex. om potatis. Lit vatten koka äpp först, innan ⁴pract. köka
 du lägger i potatisen, flecka, så spricker han inte söder "sade en gammal bond: ⁵"koka öpp
mor, ät sin dötter. "Dä kakar sä dä hörs", "kakar i ogkanste fläng", det v. s. det ⁶da kakar
 blev tjock inma (vattenånga). ¹⁰/Ljuda, Juda, Jöd, var ett levande ord även ⁷"inma f.
 i Humla-målet för, ty man talte om "den tin när man Jöd salt petter", ⁸[Jüda, Jöd].
 och salt petter ludan användes. Gamla skem. Färngren talte om en salt =
petter Judare Engström. Och den betydelse, som de gamla, i min ungdom, ⁹{da stog o
intade i detta ord Juda, tydde på att det var fråga om ett sakta långkok ¹⁰{Jöd
 sades det att det bara stog ä Jöd, Jöd, koka sä sakta att det bara kom ¹¹"hvit ba, v.
upp bläsar på ytan, s. k. luftbläsor. ¹²/Dä koka, sä dä hubb lä ättere, d. v. s. ¹²"bösa, v.
utav det starka kokningen. ¹⁴/Bissa, sade man om det blev fradga ell. skum ¹³"fråga, s.
som koka över gryttans bräddar. Ku bissa dä över, vällingsgryttan bissa, till ¹⁴"skum
ex. om det koka över när det koka äpp, som man sade. Pösa, var också ett ¹⁵"pösa, v.

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

¹ haka, v.; ² kakt t.ex. an ¹ got

¹ grada, v.; ² grada t.ex. om pannkaka, ¹ brö

¹ steka, v.; ² stekt t.ex. om fräck, ¹ fisk, ² sel
¹ stek av kött, fågel osv.

¹ rå, ² rot i pl. råa ~~Just~~ ¹ jätstek

nå ¹ bosa da ¹ örör

Landsm. Upps. 8547

A. Larsson. 1935. KUMLA

VML.

mycket gammalt uttryck, som jag, i min barndom, hörde i den bemärkelse
 ell. det sammanheng, att det betydde sakta stizande genom stark eld, eller
 att det tendera att koka över vid bara en kant av grytan, man slög
 i like kallt vatten så då gå ner sejd. v. s. fönk. 5/ Man hällde vatten
 ell. mjölk i grytan, man slög dit en skäpa vatten, man lä dit, lä i potatis,
 man "tog te stora potatisgrytan", om det var många som skulle ha äta.
 "Man satte över grytan", (över elden), eller man lyfte av grytan, av elin, när
 det var färdigt med koke. Skulle det bli potatismas, så stötte man, med
 en potatisstöt sönder den s. k. raskala potatisen direkt i grytan. Koka
 man börmas så masa man sönder böven i grytan. Smälte man ister
 i en gryta på elden, så fira man ut det feta, så bara istergrevor blev
 kvar smältna. En välling, som nästan var färdikeket, redde man
 av, man vispa ihop en s. k. ävrledning, som gamla gummor sade, "redde
 du å vällingen". Man fick lä å röra, i grytan, annars brändes då fast ibät-
ten, om det var välling, gröt ell. gryn, ock man vispa i mjöle, ock lika
 så ävrledningen. Slätt ell. fett, skumma man av, glöta upp, gjorde man
 med sådant, som man ville tä dän, men som ej flöt upp, utan tendera att
sjunka till botten. 6/ Steka, man kunde steka en sill, steka den på glöten

slog i
 'slogk
 'hälla
 la i 'potatis
 'gryta
 satz över grytan
 'koka
 'raskala
 'börmas
 'masa, v
 'mas, n.
 'istor
 'fira) v.
 'istorgrevor
 'velling
 'gröt & 'fet
 'steka, v
 på 'glöten

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMILA
 Fgl. M 81

vede man av

röra i grötan

vispa i mjöta (med vispa)

skämma man av

gröta, gröta; pres. grötan

va sta. du o grötan aler ?

Landsm. Upps. 8547

A. Larsson. 1935. KUMLA

VML.

i frynna spiseln, sen brasan brunne ner, så bara glöden var kvar, och det kallades brans ner
 för glöstekt sill. Men man stekte också sill på ett halster, halstra eller, elstekt halster; halstra
 te den i stekpannan. Man stekte äppelpotatis i flätt, och stekte äppel kall sték påna
vattgröt, vilken bägge anrättningar voro gamla när jag var ung. "Man stekte vätgröt
 i präste värre i bevingälarna, när jag var barn, jag var hungri å tjände svog
 då gona matose", sade skrädder Eriksson. Att bara steka lite lätt, hetta matöse
 till ex. om rökt fläsk, att man bräkte, bräktte det, och likaså om jul- bräka, bräkte
pinkan, som man också bara bräktte, så man inte stekte genom den och jultsiska
stekte var allt det feta. "Stek", var ett gammalt uttryck i min hem: stek, s.
socken, som användes i dagligt tal. Om någon till ex. gick åt skogen, hå sej en stek
 må brisa, "hetta det, att man skulle hå sej en stek", d. v. s. försöka få nige te håsték
steka, och kom man igen med, till ex. en hore, ell. core så hetta det, att man silakta
fått sej en stek "gu vare-liv". Likaså när man slakta grisen te jul, om griso
 man vå alldri så fatti, visst ville man smaka en lit färske som man tog fäsker
 in å lå i stekpannan. När man baka, å hadde ingen varm, så passa man ingen
 på å satte in en stek i bakugnen, i en stor jultjärnstekpanna, som fick stå sas, n.
 der inne å gona sej. Så titta man till den ibland, vände på steken och slög spä, n. tef =
 över lite av säsen, ell. det feta spä (spadet) Stekta rötter å rovår, var gott (tomn sä; slög)

DIMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

sade "gubben Eriksson på Nads äsen". Man skula rot ell. rava, och skard en ^{rot (= klot)} i flata svär, men så att svärna blev runda som roten men minst 2 ^{röva, f.} tum tjocka. Stektes i panna, över sakta eld, för att gj bränna fast i panna-
botten. ^{18/} Ve bränt, sade man att dä lukta, om något stätt ä bränts ve, i ^{vebränt}
ett kärl, ell om vällingen vä vebränd, så det blev skovar. Hon som kakat vä ^{gäl}
tjör (fjälskal) far sig, ä stog i jiffastankar. ^{19/} Dä sötas inte så nycket, fär ^{skövor}
minsam, sade bl. andra skräddare Eriksson, och samma ord hörde jag, som helt ^{gar}
myg. Man tog hem lite sirap från stån, t.o.m. Stekhelm, när man vä dit ^{sötas (!)}
ätter farä, d. v. s. hemta farä der. Dä passade man på ä fick hem tjick sirap, ^{sirap}
som inte örja bli till salu i öppen ba i t. ex. Nästerås för är i slutet av 1840-
talet. I ett fätrik hem dä, fick ett kvanter sirap, lov ä räcke, nära helväret. ^{kväter}
30/ Satte, salt vä ju smistans, omöjligt att vara utan, men det var hara ^{smistans}
groft salt som man tog hem från stån, och marde (malde) hemma på en ^{groft}
liten kanne, som i regel fanns i var beangäl, bongård, men i små gränder ^{trag}
och fätrifälk, hade man saltkär, som ett lite brag i storlek 8-10 tum långt ^{sältkär}
och mygeför 4 tum brett, in gröpat till en halv frond pätta i mitten, och till ^{pöta}
verket är en lit arder ell. björk, i ett stykke. Så lä man i en gråbnäve groft ^{gråbnäve}
salt, ä gnodde sönder må saltsten, en kärförmig sten stor som en immerhand. ^{gnöda}

stog c "giftastänkar

Landsm. Upps. 8547
A. Larsson. 1935. KUMLA
VML.

21/ Salta, sätta som en del gamla sade, man salta i bak, d.v.s. för mycket, ell. värdad om var saltgnatta, salta för lite. Man rimsalta (bitet) ell. vräkte på gräbbrävsbals, d.v.s. mycket. Salt kött, lå man i vatten ett tag, att ligga i dra ur. 22/ Matrester, som vart över, från ett mål, kalle man lite olika, kvarevar, hopskrap, ell. överleviar. Grytkavlar, fik man, om man skra på grötgrytan. Matgnuttar, var mycket små matrester, kvar i kärn, eller spiltt på golvet, små brögnuslin sade man om brösmulor. "Ja reda på vart gusslän", sade de gamla. 23/ Käppar, var i regel ett gemensamt namn på alla kärn som användes både att äta ur, och hä äta ständes i. Allt vad man koka äta i gick under gemensamt namn av kökstjäl (kärn). Littel, tjittel, tjitteln, tjittlar, stora med två öron, och mindre med en grepe rätt över, ell. fattan, som en del sade, vilket senare namn dock mest användes ang. ett träämbar i ämbarsfattan. Det fanns små tjittlar, av mes sing, i käppar, samt stora, med 2 stora öron, ell. 2 små öron, och stora ringar, som man fik in hand i, när det gälde att lyfta tjitteln över elln. Jag har hemma i tacknen sett verkliga exemplar i präga om ålder tjittlar framför allt stora, som nu användes att bära vatten i, men som förut i kanske hundra år, använts att koka i, på den tin när då vä

salta, v.
i tåk
rimsalta
(t.ex. fisk)
mat
gröt skövor
matgnuttar
brösmulor
kärpar
ständes
kökstäl
tittel, m.
fattan
träambars
lyfta
elln

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA
Frgl. M 81

da smäka sätta av da där

sältgnäta

en gäslons gnäta (= det minsta möjliga)

vaf gäslon

en ~~gäslon~~ } gäslon
 } gäslon
 } gäslor
 } gäslona

Landsm. Upps. 8547

A. Larsson. 1935. KUMLA

VML.

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMLA
Frgl. M 81

stora hushåll i gälarna, ä öppna spisar. En gryta var antingen en stor
ell. liten järngryta, trefotagryta, ell en s.k. malngryta, juten av malin,
med 3 höga fötter, till så hon stog på ejne ben. Och till en sådan gryta var det
kraftiga öron fastgjutna, och och avsedda att hålla lösa grytkrokar i,
när man skulle lyfta å bära grytorna. Sådana stora gryter fanns i större jär:
der i socknen långt före innan man skrev 1800, och jag har sett ett å
annat praktexemplar av dem undanställda här å der, och som rynde
"bå 40-å 50 liter". Fine att koka bärmas i, där wärta inte som en järn
gryta. Under en tjittel var aldrig fötter, den var bara lite kraftig kupi
botten insatt, så den stoppa för elln att bränna på. Tattan ell. gripen
var, meddels en ögla ell. krok, fästad i ett öra på var sida om centrum
ell. mitten av tjitteln, så att han våge jämt när man lyfte upp tjitteln,
"om då vå nä in ell. ej", och när man släppte gripen föll den ner mot en:
dera av tjittels sidbräddor. När man skulle upp med en stor tjittel
över elln vå man bruga (brungen) använda en stor parring, försedd
med 3 fötter, på vilken man lyfte upp tjitteln. Då var det 2 som hjälp:
fes å, och hade var sin grytkrok som var en större så stor ögla i ena
ändan att man fick in en hand, och en mindre krok i den andra, som

malngryta

grytkrokar

svåfa

håll på

bruga

parring

grytkrok

man smöjde in i öra på tjitteln, som var det bara att placera den på panne-
ringen. De största tjittlarna, användes vid brögd, att koka vörten i, och
kallades egentligen bröggjtittel, ty på smäställen, i torpstugor, ä backe-
stugor, hölls man inne i tjöcke, när man brögde ä tjitteln placerad i öppna
spisen. Och under husbehövsbränningen hade man en stor tjittel att mäska
i, kallad mäsk tjittel. Bränvinspannan var ett redskap för sig, omöjlig
till annat än sitt ändamål. ²⁵ Gryta, gryttär, hade man en mängd
olika typer, ä storlekar, men alla med fötter, fötgryttär, ty det var ju,
med få undantag, de stora öppna spisarna i både små, ä stora stugor, i
min hemsöcken ända fram till 1870-talet. Det var endast i de två herr-
gårdarna, man hade täpphäll, ä ella under. Och i fråga om material
var det järngryttär, och, som förut nämnts, malmgryttär. Och alla stora
gryttär var med 2 öron, att lyfta med gryttorsk, och alla små, ä mindre,
var s. k. skaftgryta att lyftas, ä hänkas små för en. Om det nägensin
i min hemsöcken funnits, på något ställe, en s. k. hänggryta, som hängde
över elln, i en arm, meddels vilken man kunde mänga gryttär ä elln,
har jag till "den dag, som i dag är", 18 maj 1935, lyckats utbröna. Men i
min barndom, minns jag att gammalt folk talte om en sedan inrättning.

smöjden
brögd
bröggjtittel
mäska
bränvinspanna
gryta
täpphäll
hänggryta

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

I Fråga om Herleken, "va som gick i dem", skilde man på en stor sex-
ton- kannus gryta, en Tie-ell. 12 kanners, eller en sexkannus ell. liten
2 kannus gryta. Svensä talte man om grytornas olika ändamål, till ex.
en stor lyks gryta, en gröt gryta, mindre vällinggryta, samt större ä min-
dre potatisgrytor o. s. v. När en fattig statkar, hade kanske 2-3 grytor,
hade en torpare ell. knektens 5-6, men i en stor bondgård fanns det väl myck-
et över tjuga, från de största, till de allra minsta. Skafte, sade man om
handtaget till de små grytorna. I bongärlarna hade man ju alltid ett skåp
i tjåke innanför dörren, der man hade sina stenfat m. m. och på gälses
botten i skåpet, och en hylla övanför, hade man grytorna liggans, öppna
mer, d. v. s. med bakken öpp. Så hade man alltid en del grytor i en grytörä,
baki spisen d. v. s. den del av öppna spisen, som man ej ella i, utan använde
att diska i m. m. Och alla stora grytor, som man ej använde mer än
en, ell. två gånger om året, hade man ute i en bo. Tjörp-moss, hade sin
lyks-gryta i tjällar soarn (svale-fjörum till källarna) ell. som jag såg
på ett ställe, i lagjörslån. I min hemsacken, hade man i alla öppna
spisar, den s. k. spishällin, en stor gjuten järnkäll, på vilken man flytta
ut grytan när man tog den av ell. m. Men gälde det att flytta urman den

skäfte

stenfat

ligans

ella, v.

gälavån

spishäll

ännu mera, så ställes hen på ett bräde, grynbräde, om hon så ställes ner på gälv. Men om man slängde fram till ex. en stekpanna, må sävel i, på borde, hadde man en pannring, konstrikt kopsatt, av små träpinuar som man lå under pannan, för att inte sata ner, i bränna öppn borde. Sidens ringar, fanns det i min ungdom, "en i var stuga", i hela socknen, hembyrda.

"sövsok
"panning
"söta

28/ När man skulle koka gröt, till ex. vattgröt, använde man den s. k. gröttereklan, tillverkad av en gran- eller björkgren, ungefär 1,¼ eller 1,½ tum grov, och 14 tum lång. Från denna grens björkände skulle det vara utväxta minst 4 sidoskäff, vekare sidogrenar, vilka man skar ut av cirka 4 tum från huvudgrenen, och med dessa smågrenar kvar i stovändan var gröttereklan klar att lå i brack. När man koka välling, använde man sig av stora slevan att röra i vällingsgrytan med. Koka man, till ex. paltssis, så använde man sig av vispen, bjötterisvispen, vilken ju även kom i brack när det gälde att vispa smör, eller vispa till en ävredning. De gamla i min bygd, talte om gröttrar, som man använt "för längre betaks", d. v. s. kanske "när dem vä barn". Ty på den tiden var det stora hushåll, mycket folk, som skulle ha äta, te vart målt. Men ännu i min ungdom använde man rar, att röra i vörten må, när man höll på i koka drecka, eller drötthja, som en gubbe

"gröttereklan
"siskot (!)
slévan
"pältssis
"vispen
"vispa smör
gröttrar
(lik en liten ära)
"rar, r.
"drötthja

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMILA

Fgl. M 81

i deal, sade vid tillfälle. Ett sådant ror var gjort av en gran-ell. björkpik
groft som ett gaffelskaft, ell. s.k. krötyva, samt förbunnet, i sin nedre del
som ett ärbblad, ärb, så att denna förbunning tog ätter bätten, d.v. s. rörde

är bät

röra

på m om

visp, III.

lagas te

av renig

blon

27) visp, vispen, var ett i gamla hushåll nödvändigt redskap der så mycket äta
skulle lagas te. Man vispa ner mjölet i en vällingsgryta, med en visp, och man
vispa till en ävrening, med tillhjälp av en visp. Med en visp, vispa man i blon
när man slakta gris, men det hände ofta då att man fick röra i blon
med en gråt krockla. Ty det fördrades en kraftig visp som kanske inte alltid
fanns. Lika så hände det när gång att man vispa äpp en ägggula te ma-
ten, och till detta hade man en liten visp. Ty man tillverka ju "bä smä, ä
stara". På vären när björken sava var man "ut i hagen, ä tog vispris".
Man tog må sej en gammal slö (Ständ) kniv, s.k. Fäljkniv, skor ät sig
fina björkknivtar, som man med tillhjälp av den slöa kniven drog barken
av. Gummorna hade ett groft förklä på sig, och satte sig på en sten, lade
en hög vispris (björkknivtar) bredvid (bre ve) säg, tog en i baget av knivarna
och lä på knä, och skrapa ren, med den slöa kniven, till hög fått en stor hög.

kröpa (att
dra en barken med
arkon)

sava, v.

Ständ

slö

vispris

skrapa ren

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

19)
Sen "glocka man ihop de en visp", på så vis att man tog en kvist i taget och lå
i venstra handen, tills man fick en handfylla, d. v. s. ungefär så mycket som
man ledigt kräma ihop mellan tummen ä pekfinger, varefter man tog en
riktigt ock ett Funu kvist, björkslyja ett vias (förkortning av vidja) spetsa av
dennas grövsta ände, och drog hela vian genom det hoppleckade riset, som
man höll i venstra handen, så långt att endast vians lillände (tumraste)
satt kvar genom kvistarna, varefter man snodde vian runt om alla kvistar
sambidigt som man med venstra handens tumme hindra vians lillände att
glida ur, och när man lindat vian runt om ett varv drog man till så hårt
man kunde, och linda vian om ytterligare ett par - tre varv, varefter man
stack in, vians avspetsade grovände mellan kvistarna, och rätt igenom
alldeles intill lindningen. Dessa första bindning satte man minst en
hanssbredd (handens bredd) från vispriset storände (grövsta ändan) och
så en bindning till, med en vias, så nära ändan som möjligt, och så var
hantage på vispen färdigt. När man sedan gjort så många vispar, att
det motsvara ett årsbehov, snodde man ihop en hänk till varje visp, och
denne hänk trädde man en på var visp, över hantage, och stöt iväg den lite
bortom den inre, längst från storändan, befintliga bindningen, och på så

"handfylla
"kräma, v
"vek l. "trän
"slyja
"vias
"vian

"hantag
"hänk, m

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMILA

Fgl. M 81

höll man ihop ris i vispen att det ej spärta isär, fläckte ut sej, utan blev
 mera stadigt. Så putsa man av vispen i bägge ändar, krama ihop vispen i
 lilländan, och skar den jämn så alla "koistar" varit lika långa". Var det en
 fin soli dag sått gummanna ve (kvar vid), arbete, så bräje, som det var möj-
 ligt, ty de satte en stor ära i, att kunna tillverka så många bräje, som möjligt
 på en dag. ^{30/} Slev, sleven, är minst lika gammal i bruk som sen, bräjen.
 Och var det "näje te bo", d. v. s. hushåll, så skulle det väl finnas minst 2-3,
 slevor i huse, och i min hemsöcken fanns det många häntra gulbor, som
 "kunde göra slevor, av bä björk å ardet". ^{31/} Potatis stöt, sade man om
 den frästöt av ardet ell. björk, som man använde att stöta sönder bland annat
 potatisen med, när det skulle bli potatismas. ^{32/} Halster, har man använt
 i min hemsöcken, "sen längliga tider bebaks", ty sättet att halstra sill, på glöden
 på glöden, i öppna spisen, var både känt, å erkänt av de gamlestas, i min
 barndom. De talte om halstra sill, hur "gö den vä, te potatisen". På hängjärn
 hadde där ett halster, ell. halstpanna, å fattigfolk halstra en sillskate, på ell.
hängen, över glöden, i öppna spisen. ^{33/} Stekpanna, att steka fläsk i, hade
 man minst en i var stuga, och både 3-4 i en bonngård. Och på den tiden
 man hadde sina öppna spisar, hade man också stekpannor, med 3 fötter under.

spara isär
 frakta isär
 söte
 trägon
 jag
 slev; sejsen
 sear
 näje te bo
 häntra
 potatistöt
 potatistomas
 halstar
 halstra sil på
 glöden
 hängon
 sillskata
 skata = stjärt
 el tög
 stekpanna

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

Dessa fjätter var ungefär 3 tum höga, så pannan blev så nära glöten, som det
 var möjligt. Men det fanns även stekpannor utan fjät, ell. fjätter, som man
 använde att ställa in i ugnen, när man, i samband med bak, till ex. till
 jul, ville utnyttja ugnsvärmen, ä sätta in en panna mä stek.
 & vätting, sade man, och man talte om, i min barndom, "på den tin, när man
 fick hållt te' gaa (goda) mä vätvätting". Ä vasselvätting ät man förr.
vättingen vä tunn bara skvate, "mä när enda mjölkklimp i". Och i min
 barndom talte man om mjölkvätting, som något extra kalas, emot vä
 man fekk förr, vätvättingen. Och gammalt folk förr ansåg kornmjöls:
vätting, som en lækkerhet. vättingen sinna sej, sade man om det blev hinna
på den. Pöranvätting, talte man om, att folk koket förr, såväl som nu på
pin (tidur), på så vis att man förvalde pöranbärningar i vatten, och så lät
 dem koka färdiga ihop mä vättingen. Likaså var den smågrniga
stänkvättingen känd i min hemsocken, men då vä inte vardasäta,
 dä vä kalas. Och vätting, med äppelbitar i kokades även mycket, "förr
 i sin dar", i bondgårdar, och torpstugor, en del är, när man hade gått ätter
 (gott om) äpplen. Och kornmjölsvätting ansågs "förr i sin dar", som en rike:
 sig lækkerhet, om den så var koket på vattblandor, blandning, vatten ä mjölk.

'g tönen
 'fat
 ställa in i
 ma 'stek
 'vätling
 'hol te' gaa
 'vätvätling
 vasselvätling
 'skvata
 'mjölkklimp
 'sinna sey
 'sin l. hinna
 'förvalda
 'stänkvätling
 'vädas äta
 'kalas
 'vättbrändor

UJMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Frgl. M 81

77
Fick man sedan potatisgrönsvälling, näm söndagsmidda, och någon gång i veckan, så ansågs att man nästan haft lite kalas och bit.

nyötkskräet

6. Gröt, var en rätt som användes ända till leda i min hemsocken, man "vart te, på gröt". Hade man bara en nyötk och kvätt, så gick det an, om "uötkgröten va bä' tumm ä däli", men det hände oftast förr, att det var out ätter nyötk, och då var det att dippa gröten i lingonvatten, d. v. s. vatten

gröt

vart te på gröt
(= tröttnade på)

blandat med lingonmas. Det fanns i min ungdom många gamla som var it med om det. Och när man ej hade tillgång till lingon, så tog man dricka, drottja, som en gubbe i vad sade. Smörkila i grötfäta, hade man ej rå te annat än te jul, d. v. s. slättkalase. Någon bjösk stadi gröt kokades ej så man "kunde gå grän" (på honom) lagom så sen stog rak, stog lullull.

lingon mäs

lingon

grötfäta

slättkaläs

sen stog rak

Grönsgröt va inte te varodas, det var söndagsäta, som inte her sej te äta var da (varje dag). En gröträtt, som är gammal i min hembygd, är den s. k. hemkvarnsgröten, som man bara koka en gång om året, och det var när man björde in vägen. Då stog för i gärn på logtjistan, och tog mot banden, d. v. s. rågbandene, och skrifta, vartenda band innan han läner det i gälve, d. v. s. han tog i rotändan på bandet, och slog axändaren, lite lätt i logg balken, så att den såd, som satt mycket löst i axen rasa ut inne

rät

hemkvarn
(hambkvarn)

skrifta, v.
däsmötra da ur

rasa ur

på golvet i loggstjärans. När man så björt in vita råglasse, det året, en kväll, "läse
 skulle man kalasa på hemkvarnsgröt. Man gjorde rent, av den urskrifta sän "kalasa,"
 (säden) så mycket man ansåg sig behöva till en gröt, åt alla, som deltagit i arbetet "en gröt
 med säden, och den tog man in storka i en gryta vid sakta eld, tills den varit så "storka,"
 bär, så då mall in, d. v. s. knäppte i rågkornen. Då marde man den på hem- "tor,"
kvorn, handkvorn, till lite groft mjölk. Sen var det bara att koka gröten, som "måde
 kunde ätas te mjölk, ell. sirap, sirap, och gammalt folk försäkra att hem- "hemkvorn
kvornsgröt var så gott, att man "kunnat äta den två gånger," och "samma
må mjölken", om den ej fanns, då vä gott ändå. 48/ Söttgröt, sade man, om den "sötgröt
gina, vita gröngröt, som var kokt på bara mjölk, och sötad med sirap, ell. "gröngröt
annat sötmedel. Det var oftast gemensam benämning på gröt, som man
tog må i förningskärlen, ell. björ björstälke på när däm flytta, ell. eksi "förmingskärlen
kaka, å gå de minsta ungarna, nångång. När gång hände det att en bond- "flytta,"
mora, koka lite söttgröt, å jick te grannsmor må, "men hon läg", i bernsäng. "bönmora
Torr i tin (säden) var det ett hårdli grötkokande, å grötätande "vareviga kväll" "vareviga
vattgröt å linginvatten, äppstekt gröt på märrin, ty alltid tog bjära mor te
 så stort grötkok på kvällen, att då varit gröt över, te andra dan. Och det
 fanns ställen der drängen kunde få lite kall gröt å appljunnna mjölk även te

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Frgl. M 81

19/1
 I midjan. 49/ Palt, i min hemsaken använd var endast av ett slags tillverkn-
 ing, blåpalt. Men den användes också, som en ständigt återkommande mat-
 rätt, från oktober till Lucia så ett äppelhäll över jul, men sedan var palten
 en stående frukosträtt, i, framför allt bonngälär, ä tärpstajär tills fram öv-
 er vårsäden. Man slagte ju minst 2 svin på hösten, ä nötsläkt till jul,
 en kviga, ell. gallko, som ej vart tung (dräktig), ä "all blå boj man reda på",
 "baka palt." 50/ Och denna palt bakades vanligen i kakfason d. v. s. som
 en halvtjock bulle, och i samma mått som en kaka rågbrö. På ett och annat
 ställe baka man s. k. suorpalt, d. v. s. moder, utan jöst, och den gjordes i form av
 en s. k. avlång limpa, men den var, som sagt, mera sällsynt, ä minstone i Humla.
Palt, bakades av grovt rågnjöt, med kanske minst en tredjedel karrmjöl
 samt, som degpa, vatten, och så salta bra noy i degen. Med nijeket karr-
njöt i paltdegen, blev palten mör, liksom kärt, som man sade, d. v. s. gick
 bäst att bryta i litar, ty kakan, paltkakan, måste ju brytas i fyra delar,
 när den skulle kakas. Nybaka palt ät man ofta som brö, ä fick man, "förr
 i tin", lite isbörsmör på, så vart då en riktig halasmat, man tyckte sej riktigt
 "få smörja kråse". Till denna palt använde man sig av lite olika paltsäs,
 Slade man gott om njöt, ä njöl, så koka man s. k. tjock njölksäs, som

1 palt
 1 blåpalt
 1 lucia
 1 jul
 1 vårsäden
 1 nötsläkt
 1 gälkä
 1 tung
 1 kviga
 1 gallko
 1 suorpalt
 1 degpa
 1 mör, adj.
 1 kof (= lätt att
 bryta: uträti seg)
 1 kaka, f
 smörja kråse
 dvs. kaksen

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Frgl. M 81

slakta et ¹not le guch

Landsm.Upps.8547
A.Larsson.1935.KUMLA
VML.

lite stadig välling, men var det ont ätter (brist) mjölkfävarna, så stekte man
 korn, ell. fläsk, som sävel te paltan. Då vart ju allti lite fett kvar i pannan
 efter stekningen, och det drogga man ut, med att slå i en vattskoätt, och så rödde
 man i lite mjöldyft, d.v.s. lite mjöl, kornmjöl, ell. vetemjöl om detta senare fant.
 Det blev lite brömad väs, fläskväs. "Var har du fäsen mor, så Lars Petter", var
 ett ordstäv i Ransta by, i Humla, efter en gammal bonde, Lars Petter Larsson
 G. som var bonde der allredan på 1835. ⁵⁷⁾ Pannkaka, pannkakan, var nog
 ingen ny maträtt. Ty gamla gummor talte om, när undert. var barn, ett sånt
 evinnerligt pannkaksgräddande det var i gårdarna förr, då va stora hushåll, ä
 många som åt, man fikt stå tiotal ä smi (som en smi) pannkaka, ä två laggar
 på gång. Vid Hårsved i Humla, hölls man förr, om sommarn, ute i bryggkuse
 der man hade gammal äppen syris, och den seden var gammal. Det blev för varmt
 inne i skugan, att lägga på, en stökbräsa, för ä få ellen under två st. laggar.
 Några klara bevis, om matlagning, ute i det fria, är svårt att få mo, men i min ung-
 dom hölls man ju ute ä värme vatten i byksgrötan, kaka svinnat o.s.v.
 Ock man talte då om att man gicks tebaks te gamla seden, o.s.v. Äv den kamma
 s. k. laggpannkakan, skilde man på den, som var gräddad av vanti smet, gjord
 av pannkaksmjöl, kornmjöl ä ärtmjöl i lika delar med knappt en tredjedel

va da "ont
 ätter"
 kotv
 "mjölkdyft"
 "mjölkdyft"
 "ögt äv"
 "pannkaka"
 smi "pannkaka"
 "lag; laggar"
 "bryggkuse"
 "stökbräsa"
 "byks grötan"
 "smet"

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Frgl. M 81

JULMA 8547. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMLA
Frgl. M 81

säme vetenijöl ihlanda, och s. k. vevpannkaka, i vilken smet även ingick, utom de nämnda nijölorterna, närligen potatis. Men denna senare pannkaka måste göras något tjockare på laggen, för å hålla ihop, när man vände den. Så hade man ju den gamla stadiga ungspannkakan, som färdigrädda var omkring hustjock. Den grädda man i stora bakungen i stekpanner, som man "grädda, v. förnde smeten, i och satte in. "Då lodde ve sibena", sade de gamla, "å va då mycke ärtnijöl i, så vart hon bä kärt, å tjäro", så då darma i halsen. Men det hände "garv att fattiga stäckare fick hålla te' gada, må bara ärtnijölspannkakan, utan sävel. "tarv Man hade ju, ihland, lite surt värmas, förstås, ty det var ju en rätt som den 2. alla fattigaste tog reda på. 54/ Säppa, var i de gamlestas språk, egentligen namn "süpan på den tjöttsäppa, som var kokt på bulljäng, när man näm gång koka först "süpan tjött. Men det var kalasmat, som man just inte, "hadde rå mä, för vordä." "betsüpan 55/ Säppanmat, var ett mycket gammalt ord, med en vidsträckt bemärkelse, ty deri (= potatis bitar, var - rätt osv. = tii degeroppa) "süpanmat la sade, lite tunn bulljäng efter salt tjött, ell. flärkopa när man koka fläsk, "fräskpä och i detta spä beta man lite potatisbörningar, och kälobbitar. Men sen när "gätspä (= bulljäng man åt betta man skarot (härt) brö i, "så vara man längre mäth." Sedan "beta man säppa vart ingick bulljäng, med lite klump, och potatisbitar kallades även "skat brö

Fisdassoppa, ty om man fick Fjätke te söndasmidda, ansågs det bli för mycket av av de g^oa
 de g^oa, att få söppan samma dag, utan den vänta en försigtig bonnmar, mä 'b^on m^or
 te fisdan. Klimpen till soppa, laga man till tjock smet av vanligt pannkakor: 'k^li m^p e n
 mjöl, så arbete man ihop ämnen till klimpen i en träse och lä ner i kok-
 ande vatten, koka klimp för sej, ä lä i soppgrötan när söppan var nästan k^ok a 'k^h e m^p
färdikakt. Men klimpsoppa serverades inte annat än te söndasmidda, vid 'l^o g a , v.
 enklare kalas, om man hade leijfalk ve' slättern, ell. tröskfalk, ell. också kant- 'l^o j f^o l k
 verkare i gård. En annan suppannat, var den s. k. sursupan, som kokades på 't^r ö s k j^o t p
tjännmjölk, när man kernat, tjännat, smör, ell. vispa smör, som var en, den 'j^o n m j^o t k
 allra äldsta metoden. Och på en del ställen i både Kumla - Romfartuna ä Tärna,
 med fl. socknar, var denna soppa, obligatorisk varje fredag, ell. lördag-middag.
 Koket av gula ärtor ä tjännmjölk fick den en g^o nyrlig smak, och derav namnet.
 Så hade vi ju den vanliga ärtsöppan koket på lite fläskspä och vanlig gula ört- 'ä t s^o p p a n
 an, men i gammelt sin dar, av den s. k. gräartan. Ten del bettsupan ingick och-
 så korngryn ell. s. k. helgryn som en indigoens. Soppa, ell. suppannat kunde 'h^e l g r y n
 vara tuun bare skvate, diskvatten, som en gubbe sade, men hon kunde vara 's k v^o t e
samtjäck, om det var mycket ärtor, ä, i bettsupan, mycket bitar. Men en soppa kunde 's^o m j^o k
 bli sur, eller med glana (gällen) mjölk i kunde hon fära sig och då smaka hon voiden. 'g^o t^o n a

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

Lådan säppa kalla man oftas bullersupan, som kanske kunde innebilla indignation, som åstadkom buller i magen. Men "man fick väl skraflat i sej, så då va"
 J. 61) Börskogen, der det fanns bär att få reda på, den hitta folk till, och gå åt bärskogen här man gjort i alla värsliga tider, som en gammal soldatgummasade. Och ännu i min barndom fanns det torpare i skogen, der de hade sina små torp, som nästan hela sommaren levde på här, å pläcka te vintern. Man pläcka tingen å koka här mas, utan att söta det så man hadde stora lyttor, falla te vintern, ty den var lång, å bäst å förse sej, må äta, när då fanns nå te bä". Sausstrån å mjölk, var ju en rätt som kunde fås till en söndagsmiddag, i en torpstuga, ell. i sälstatkåjan, men så mycket fanns ej av den innan i min hemsocken att det blev någonting te dela, i ett stort hushåll. Men tingen ät man till mjölk, till potatis, till pannkaka o.s.v. det var rent av, som "gubben Eriksson på Vads åsen", sade: "Då bästa sätle den fattiga kunde få, å billigast, vart då må". Och i min hemsocken rättnades tingonen till de bästa bären, som man gerne gick te skogen ätter. Och när man fått hem bären en kvätt, sen man gått miltat, lä man äpp ett soppläck på till ex. två stolar av lite olika höjd så att läckets ena ända läg lite lägre än den andra. Sedan brödde man ett rent lakan, ell. s. k. vepa på soppläcke, vek upp dess kanter under så att lakanet blev lite högre öfver ömse sidor, och hindra, att

- bi-log i pan
- skäntran 2)
- bär
- börskogen
- pröka bär
- lignon } var-
ligt
- bräbar
- jättron
- hänbar (-den)
- tränbar
- hålon
- smältron
- mjöppon
(gubbenas ej)
- mälbar (rök)
- lik vinstenken
- ranbar
(= min foder)
- öksolbär
- söskolar
- öksel

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Frgl. M 81

inte tingmen skulle kallra ner efter iderna. Så fönde man ut en berg kärj tingmen kälra ner
 på lakane, och sen satte mer på en stol för lägsta ändan av läcke, med en tom lakane
kärj framför sig, och raka åt sig, ä rensa tingmen, "vart efter därn käm brillans". "raka åt se
 som man in i en stuga, under bärtin på kösthen, i min barndom, kunde hela familj: trilans
 en vara sysselsatt med tingrensning, var det ett brett säfflick hade 3 st. plats bätin
 vid det, en mitt för ändan, och en på var sida om henne och så någon, lå på lygonrensning
 vartefter de andra rensa, och raka ner åt deras ände. Bärmas hade man i stonda
 s. k. ständer, i stora stenburkar, och lyttis, vilka man hade stagg i bon, ell. i tjät-
lursvarn, men ej inne i källaren, ty der ville det bli tjällarsmak. Bärmas
koka man in, sur, koka den alltri så länge, d. v. s. riktit länge, så den inte
 skulle stå ä tå jäsnings (hörja jäsa) under vintern, och vartätter man bag in, till ta jäsnings
 ett mål så söta man lite, med sirap, som ju är gammalt sötmedel. söta, v.

62) Bombonär, som de för allmunt kallades dessa stora, avlånga bönor, odlades bönbönor
 rätt mycket av i min hemsöcken, nästan lite vi var stuga, "en del stack ner linörna
 ihop mä potatisen", d. v. s. på samma land, och en del odla bönörna för sej.
 Så fort man kunde pläcka man bönör, ä koka bombonsupan, som man koka stagnat
 på bara vattne, ä så redde av med lite avrenings, mjölk ä mjöl kopvispa.
Bombonsupane räknades till den s. k. stagg maten, stadig mat, som man

inte jock på knä av." "Man åt av dem, nära mål, men därn stog å växte, å resten
bönstånd, tog man in i stugan, lå äppa på bröspetten i take, börka å qvita ur
bönorna ur punagarna, å sparde till vintern, till näst enda bönsupan, ock resten
till nästa års utsäde. ^{63/} Odling av ärter har i min hemsöken gamla anor, ty
de, i min barndom, allra gamlesta, talte om ärter ock deras sädd som var så be-
svärlig, ätt man hade en särskild ärthov, för ätt kunna nylla ner dem. Ock
äldst var nog denna lilla, skumpiga, ärtan, som kallades gråärt, ock så den lilla
slåta, gulvita ärtan, som man malde be' ärtmjöl. Ock rensning av ärter, gick
till precis på samma sätt, som rensning av linsen. En ell. två 'gångrer när ärt-
ärna var fullmata, men ännu gröna på sidan, pläcka man in hela ärtfid-
ar, å koka en gryta full med ärtfidor, som man salta bra nog, förde upp
i ett stort stenfat, som man placera mitt på bale, varefter hela familjen
samlades omkring, tog en sidan i taget, släpa ur ärtorna, mellan Fänderna,
ock samla urugna sidar i en hög framför sig, ock man sluta inte förrän hela
fatet var tömt, då man tacka Gud för ett gätt mål, ock kom överens om, ätt det
vare roligt, ock om det var mask i ärt sidan, var man bara gla ätt ärter i fläsk".

64/ Kälgärdar, står antecknade på gamla kartor, ock man talte om ätt der hade de
sin kälgäl o. s. v., så odling av den gamla svenska vittkärn har nog ävender,

"bönstaid
ett staid
"sprita, v.
en "pång (=bukt)
"ätar

gråät

"fullmata

"sidan

"stenfat

"kätgät

gamla aner. Man skav kåln i tärningar, och åt kål supan, man söp ur en tall-
 rik kål, hette det. Den "vä gäst (godast) te jul" sade man, var för man "ät te vart
 mål från slutet av september, till jul. När man bröcka på hösten och hade
 lejfolk så bjöds det på fet, varm kål, till vareviga middag, kål kokt på
svintägg, ell. fläskben. Den s.k. surkåln användes vist mycket för i gammel-
sin dar, men långt före de nu levandes minne, ty den seden att sätta te surkål,
 var vist så gott som på upphällning, när undert. var bara barn. Kåldälmar
 fanns nog kanske på härögärn, men det, "var härskapsmat, ä inte för bönder".
 "Rovor, använde man mera för, än nu", sade de gamla. Ty när potatisen
 kom, slog den igenom genast, och man sluta äta den blaskiga rovan, som
 man ej vara mätt av, så som av den mera stadiga potatisen och kålroten.
 Nest använde man ätt äta stekt rova, vilket vist blev mera smaktigt, och lite
 till onkte mot den kokta rovan, som man kokte i saltat vatten, sedan rovan
 skalats och skivits i fjärdelar, ja, mycket stora rovor, måste man ju fär
sönder mera för att få dom i grytan. Som sävel till rovan användes van-
 66/ ligen salt tjött, färkött, ell. rotkött. Kålrotter användes ännu i min barn-
 dom jemte potatis, så att man raskala potatisen, och raskala roten, och
 keka dessa tillsammans i en stor gryta, ell. om det var stort hushåll, rätter i den

"kåsupan
 dom söp ur
 en tallrik kål
 (man åt med sked)
 gäst
 "svinlägg
 "surkål
 i stora sor
 "rovor
 "mat
 stekt rova
 "fjärdel
 "sövat
 "got

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Fagl. M 81

ena grytan och potatis i den andra. Ty rätterna koka färdiga före potatisen.

67/ Lik vid en sin kokning skars rätterna sönder i bitar, och las i grytan jämte fjötkäpa. Denna metod var gammal, och användes samma kokning av rätter, således det, innan potatisen vart allmän. Som såvel användes vanligen salt nötkött. Betsuppan, till köttas, var soppa, kokt på fläskäpa, med kokta rotbitar, potatisbitar, lite helgryn, ell. vanliga gryn, samt små fjötkäpplingar avskrapade av fjötkä- ell. fläskäben. Rotmos, var rötter, skalade och kokta i fläskäpa, som sedan stöttes sönder i grytan, till mos, och äts jämte salt fjötkäp.

67/ Jätprömm (jordprömm) som de gamla kalla potatisen, var i början av 1800 talet allmän i min hemsocken, och användes i matlagning, dels kokt med skal = en på (oskalad) dels raskala, som den kallades, när man skala den före kokning, något som ej förekom annat än till när häls. För man vä föll int' lat. are, än man iddes, (oska med) att skala potatisen. Man skulle inte söta, ä karva av potatisen skalen med fingrarna, när då fans kniv, kalle det i min barndom, då vä anna förr, när inte då (kniv) fans. Äppvärmd potatis värnde man kall, oskalad potatis, i askgrävan, sade de gamla förr, d. v. s. man grävde ner dem i varma askan, i öppna spiseln ett tag, så jätprömmen, fick ligga der ä gona sej, bli genomvarma. Skala man kall kokt potatis, och

gätspä
fläskspä
betsuppan
rotmos
~~rotmos~~
stöta, v.
mos, n.
jätprömm
skätan på
kaly
is, idas
skäta, v.
askgrävan
jätprömmen

dü is
man idas

at dü mtr kan idas (ta dig fri med rgt)

läga o ltr in gerson nam

Landsm.Upps.8547

A.Larsson.1935.KUMLA

VML.

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMLA
Frgl. M 81

betta sönder i en stekpanna, hælde fläskflätt, på, och stekte den varm, kallades den äppstekt potatis (jölprunn). Stuva potatis, ell. jölprunn, var mycket brukligt i min barndom, och var visst gammalt då. Man skala, kall potatis, kvar sedan ett föregående mål, och betta sönder den i tärningar i en tjittel av messing, ell. till ex. i en malngryta, som ej svärta från sig, så slog man i lite mjölk över potatisen, rörde i lite kornmjöl, så att potatisen värm- des medan mjölkörnan koka ihop lite. Ty det fick ej smaka rätt mjöl av dem. Som såvel till denna rätt åt man stekt fläsk, ell. isteromörgäst.

J. Köttmat. 68) Tjött såvel, sade de gamla gammorna, till skillnad från 69) annat såvel. Man skilde på nöttjött, kalptjött å färtjött, och angående kött efter kalv var det skillnad på spåkalotjött (efter nyfödd kalv) och jökalo- tjött. Man hade kalven på jödering, i minst 6 veckor, innan man slagta den. Kostjött, var segt, som hundtjött, sade man, till skillnad från kött av småkräken, för m. m., "småkräktjött", var som te äta kalkon, ell. höns, sade man ännu i min barndom. Tattjött, sade man om mycket fett kött, och Tamit, sade man om grovt, långtrådit kött, som var "bä segt å Fungåte", d. v. s. körduggat. Tjött flinga, flingor, sade man om mycket små köttbitar, och stora lak, sade man ett stort tjött lak, stort tjött stycke.

fräsk fröt
stuva, v.
mat
beta, v.
kornmjöl
röra, #1
ägröra, #2
jötsovet
nötjöt
färjöt
kåvjöt
jökalo
tattjöt
tamit
tattjöt
sak

- 70) Färskt kött förekom aldrig, annat än när man varit åt skogen, ä fätt
 sej en stek, till ex. under älytin (lovliz tid för ätg). Ock så när man slagpa
 kor, ell. svin, tog man en lit förske. Annars var det att salta ner, ock
 äta äpp dä gamla, d. v. s. förut nersaltade, innan man tog i håll mä det
- 71) senast slagbade. Det var nästan uteslutande kokt salt kött, som man lå
 på uroaktning, för att dra ur saltet, innan man lat (lade det) i grytan.
 Ock detta blev sävel te potatis, ell. rötter. Under slättern, ock till större helg=
 er, hjälper, ät man kallskure tjött, d. v. s. salta köttet koktes ock fick sen
 stå ä kallna, varefter man skar sönder det i mindre bitar, som äts som
 fillbagg till smörgäsen, innan man jekk ät ängen, ell. innan man äkk
 te tjörkan o. s. v. Tjöttopa, mins jag som lemn, ät det bjöds på, i form
 av bulljäng, när man bröka i gårdarna, på vintern. "Ni får en köpp
 bulljäng, te värma er mä", sade, till ex. "Ratbo-Lotta", en gammal bond=
 gumma, född 1829-30. Men annars spardes allt tjöttopa sorgfälligt till
tjöttsäppa, ell. bettsupan. Fläsk, fläske, var något som man inte kunde
ävara, d. v. s. förutan, det var smistans, man ville inte mista (bli utan) det.
 Man salta in, ä hade till ät steka äv, sävel te potatisen, ä tänger te baks,
 d. v. s. för var det bästa sävel te rorär, ä rötter. Ock rök fläsk ä brö (bröd)

älytin
färska

källskure

kallna, v.

tötäg (?)

tjöttopa

bettsupan

fläsk

smistans

och jek i ska
(= tog slut)

ansågs för som rikti kalasmat. "I rikt fläsk i massäcken," va dä bästa man fekk, sade de gamlestu gubbarna, i min barndom, "dä jock man ärte på knä av," d.v.s. man fick krafter. Finke fläsk finken var biten dl. den del av grisen, som vi kalla bakre lären och ansågs bäst. Sen talte man om bukklätten, dl. säfläsk, taget mitt för tumskete delen av buken. Fläsklägggen, som man koka kål på, var egentligen biten, med ben i, mellan finken och knä. Refbenspjäll, var näring, riktigt kalasmat som man inte åt, annat än om dä va hålj, kalas i gorn, dl. tikenande.

"kalasmat"
"finke"
"buklättn"
"fläsklägg"
"refbenspjäll"
"hålj"
kalás

Det saltas nor, ty det ansågs som ett bevis på stor midshuställning, man rent är jöfla, omä gustläne, om man satte i seje, (sig det) män (medan) dä va färdt.

"Sörta, v."

74/ Fläsk jock sade man, om ett större stycke, men man räknar annars fläsk i en halva, ell. en fyjändel, av hela grisen, man sjicka bort en, ell. 2 fyjörn-delar till rökning. Och man värdesatte gerna fläsket efter värn, om det

hålv, s
"svak", "svan"

75/ var fjock väl dl. Funn. Skinn har det funnits mera utav i min hemsack: en, före laga sjifte, ä utflyktning ur byalaget, än vad som nu är fallet, ty de gamla talte om, deribland skom. Förngren, har vinen gick villt, om kring i lynn, ä "äter lå väg ä stij". Slakta en hende 2-3 svin, som "vä si - så der, en 2 1/2 är gamla, så slakta en toppare, ell. bukksti'sittare en.

färgäkt
"svan"

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMILA
Fgl. M 81

˘näta, ˘näta! (dvs. tag litet t. ex.
om god sovel; t. ex. res-
bensorjätt)

˘fräska vat ˘amat (en egen-
domlig, nedervändig lukt och smak
på fläsk) Yute härshet (˘sighr)
men på väg att bli det.

Landsm. Upps. 8547
A. Larsson. 1935. KUMLA
VML.

76/ En förr mycket antykt maträtt, var "stuva korngryn, å steket fläsk". "korgryn"
 L. Mat av hackat kött m. m. Hackmat, hackmaten, sade vi "hemma i" "håkmät"
söcknen, om all sådan mat. Körv, körven, tillverkades också av hackmat "körv, m."
 som blev när man vid dagfen, "tog reda på räntan". Man följde rent alla "räntan"
små-barnar, när man slakta grisen, tog reda på allt av inälvorna (räntan) "får m"
 som ansågs för ätbart, gjorde väl rent, koka det i en stor kittel. Sedan det
 var väl kokt, tog man fram hacklidan, och lå i den av den kokta hack- "hacklida"
maten, så mycket som man ordentligt "kunde föta sej mä", och så "tog man" "håkmät"
te, ett par hackknivar. Med hacklidan placerad på ett säte, lite högre än "sätta, u."
 en stol, placera sig den hackande på en stol, och med en hackkniv i var
 hand, hacka hon, ell. han sönder vad som skulle bli till körv, så smält som
 möjligt, och när allt var färdihackat, så blev det att stappa körv. Då tog man "körv sin"
 ett körv-sinn (småarm) bläste äpp, den, genom att binda för en ände, sätta
 den andra ändan till munnen i blåsa duktit, så körv-sinne var utgränt för "körv höj"
 att få i, "så mycket som möjligt". Så tog man till körv-körne, ett avsågat sty-
 cke av ett kakhorn, ungefär 2 1/2 tum långt, som man drog ändan av körv-
sinne över, och sedan var det bara att stappa i hackmat med tillhjälp av
högra handens fingrar i finne. När körven var färdistappad föt man in

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

ändan av käro, sinne, emot käromaten, och liksom liste fast sinne med en
 liten brästicken, kärosticken, som skulle hålla hackmaten inne kvar. I lungkiöv
 var ju huvuddelen hackmat av lungor, å lever, blandat med lite fövälda grön
 ell kokt potatis, så hade man den s. k. grönkiöven med fövälda grön, samt hack-
mat av lite köttaktigt, s. k. smätjött, och allt dagligt av räntan, och vidare den
 s. k. fläskkiöven, som bland annat i hackmaten innehöll en del sonderhack-
at fläsk i s. k. Förningar, som man blanda med i den käromaten. Men nu
 var det ett fel med kiöv gjord av kokt hackmat att den "skog sej inte så länge",
 "jock ej att spara". Gjorde man lungkiöv å fläskkiöv av rätt, okokt hack-
mat, och endast föväldde grönen lite, så kunde den kiöven saltas ner, å
 "skog sej, aldri så länge", d. v. s. en ganska lång tid. Nu var det ju åtminstone
 i min hemsöken, ett mycket gammalt knep att bevara kiöv av kokt hack-
mat, man hängde upp den i bastun ell. i en rökkuv, och enirok te kiöven.
 78/ Sylta, koka man av, till ex. vinthuvu, när man slakta grisen, ell. kaloxylta
 om man händelsevis slakta en kaloxisse. Man koka vinthuvu, och skar ifrån
 så mycket som möjligt, utro allt som var ärbart på hela vinthuvadet. Allt detta,
 lade man i hacklädan, hacka sönder det fint, med hackkiöven, varefter man sa-
de det i gröstan, och koka det så länge att det feta koka sönder, och blev, vad

"kövstika
 "långkiöv
 grönkiöv
 fräskkiöv
 tängjar
 "köv mat
 "käkiöv (tro-
 ligen den som tor-
 hades) (troligen
 all köv av
 hackmat)
 "rökkiöv
 "sylta, f.
 "kätpösa
 "hacklädan

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Fröj. M 81

man sade, simmit, d. v. s. seleartart. Då var vanligen syltan färdikakt, och man hållde upp den genast i en, ell. flera djupa kopparbunkar, ell. mässingskål- ar, och fick stå å kallna, och på samma gång gå ihop, så att syltan blev så stadig att man kunde fära sivar. Blew syltan för hård, kokar man om den, och på samma gång lade man i lite mer magert fläsk, ell. tjöttskop av ben, men blev hen för lös, blev det att lägga i lite mera fettaktigt som gjorde att hon gick bättre ihop, och blev mera stadig. Och sen var det konsten med sylta, såväl som med keroen, att man skulle kojda för att få lite smak framför allt i syltan, som man "kojda må kojddpeppar å lagerbärsblån". Men det var, i gammelsin dar, bara en sorts sylta, den nu nämnda, alltså inte, hos varken bönder, ell. annat folk, något av vad vi nu kalla presssylta, ell. liknande. Senast i dag, den 5:te juni 1935, talte skrädd. S. Eriksson om att i hans barndom, "sylta man lite te jul", koka ihop lite vanlig sylta, som man peppre lite i. På de i socknen be- fintliga bägge herregårdarna, samt i prästgård blev det ju lite mera, å flera sorters syltor, men i regel ville man inte arbeta i cröden med den s. k. hackmaten. 79) Pölsa, var vad vi, hemma i socknen, allmänt kalla pärssa, en allmän benämning på all den hackmat, som man rusta te (gjorde i ordning) när man, vid en slag, "tog reda på räntan", d. v. s. innamåte (inälvor) efter det slagade djuret.

"simit
 (= gelé-artad)
 "läm or = gelé
 "hat.
 "skrap, n.
 "lös
 "kryda
 "lagerbärsblån
 "peppar, III.
 "peppra, v.
 "pösa, f.
 "ränta (= alla inälvor)
 "innan måte

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Frgl. M 81

Man jorde keror av en del, men fick över av räntan, och av detta kaka man ihop
piäsa, som i gammelsin där ansågs som riktig kalas mat bästa sivöl till
 såväl kålrötter, som potatis. Pjärsan kokades ihop av både lungor, lever
 njurar m.m., och så drogas det ut, med gryn, för att bli mera mättsam, var-
 jembte man kojdda diktbit, och salta så mycket att det ätminstone maka salt.

+ piäsa f
 " lungor
 " lever
 " nyjura

Men vid kokning av piäsa, måste grynen sättas på s.k. lång kok så att de ble-
 vo väl kokta, och ordentligt utvälda, innan de blandades ihop med hackmaten

" drogas ut
 " mätsamt
 " långkok

85/ Blamat. Till denna räknades framför allt paltbrö, som i min hemsocken,
Kumla, räknades som den bästa mat, man kunde få te prkost. Palten
 räknades ju till den s.k. vintermaten, men den lugde när som helst, så de
 de gamlestas i min ungdom, ja, under själva högsommaren, kom ju inte palt:
 ten på borde, så allmänt, men från höstslakten i oktober, så blev det
paltbrö "när på te jul", och så nötsligt (ett ungnöt) "näst före jul", så räckte
paltbrö, "när på te påsk". Språgan om mängden av paltka^kär, i kvaliteten
 varierade det betydligt i gälarna, ty en del spädde ut (blanda) blån med
 vatten före bakningen, så palten varb ljus, och en del spädde i mycket lite
 vatten, så att palten blev mörk å rigtigt smaka blå, varb mättsam.
 Så baka man paltbrö, precis som vantit rygbrö, endast med den fillmed

" brömat
 " palt
 " paltbrö
 i kähor
 " paltka

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMILA
 Frgl. M 81

allt till paltdegen tog man gärna så mycket kornmjöl som möjligt till-
 sammans med råmjöl, minst en tredjedel kornmjöl. Ty genom denna
 blandning blev galten kort, sade de gamla, och lätt att bryta sönder, även
 sedan paltkakan blivit genomborr. Med enbart råmjöl i paltbrö, blev detta liksom
 mera segt, och svårare att bryta än kaka. Paltkakan naggades, alldeles som
 vanligt rågbrö och ett kål i mitten för upphängning på spalten i taket, så enda
 skillnan var att man gjorde paltkakorna lite mindre i anfånget än rågbröds
kakorna. "Man åt palt som brö också förr, säga mina sagesmän, d. v. s. man
 åt galten i form av smörgås med istorsmjör påbrett, och detta var kalasmat.
 Någon enda husmor fanns nog i Åmula, som vid slutet gjorde blåkörv,
 d. v. s. stoppa in paltdegen i korvform, färde svär å stekte i stekpanna, vart-
 efter man åt. Men denna metod var aldrig så allmän, som att baka paltbrö.
 N: Maträtt med felt å flott i. 86/ Istergrevar, kallade man det som blev kvar efter
 smält, svart is, och det ansågs kunna duga i vardaslag, som sävel till potatis.
 Herrskap, å mera valsituserade bönder tog ej ytelva reda på sina istergrevar
 utan gav dem åt fattit folk, som bodde på egorna, ell. lemna till fattigstugan.
 87/ Brösmaja, kallade man en rätt av sönderbetta bröbitar, ell. smälbitar av bröd
 som gått sönder i bröfjistan, och sås av kornmjöl å vetmjöl, kokt i stekpanna.

˘ paltdeg
 ˘ kot, ˘ m87
 ˘ jümön
 ˘ hat
 ˘ smörgös
 ˘ istorsmjör
 ˘ blåkörv
 ˘ Jira ˘ iser
 ˘ istergrevar
 ˘ grevar
 ˘ brösmaja
 (ej så allmänt)

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Frgl. M 81

Men denna rätt, "vä inte nä te ut å arbeta på," sade de gamla, utan då vart
 när söndasmiddag, söndasfrukost. För i gammelin där, "vär inte fälk vä sä
 krättna på mat," d. v. s. inte hade så stora födoingar på mat, jekk dä an att rätta
 fram hela stekpannan på borde, fyllt äpp te brödd mä brömsja, å man tog
 åt sej på brätalloiken, ell. åt direkt ur stekpannan, var å en i sin kant.

kan va "brätan"
 "krättna (pl.)"
 "smör"

88) Ännu i min barndom talte man om riktigt smör, på brö, en riktigt smörgås
 var med kasmör, annan smörgås var istersmörgås, istersmör på brö; ell.
 flätsmörgås, fläskflätt på brö. Riktigt smör förekom aldrig förr te vardis.
 Mat av sill, 92) För när man äkte mä föra "tog man hem sillin, sillen,
 i flertal sillar, från Sala ell. Västerås. Men sedan omkring 1860 börja det
 handlare slå sig ner i socknen, ock dessa tog hem sill i tunnor.

"fräsk fröt"
 "fröt"
 "sillen"
 "handlare"

Minst en gång om dagen åt man nästan sill fört, dels spiken sill, som man
 tog upp ur tunnan följde ren, med kallt vatten, skar av huden, ock skar
 upp sillen i hela sin längd, samt tog ut innanmäte, rämman ell. mjölke,
 varefter man placera sillen hela, utan att stycka den, på ett s. k. sillbräde,
 ock var å en fick föra sej en bit. Rämman ell. mjölke koka man genast på
 potatisen, så att man lade dessa uppe på potatisen under grytlacket, så de blevo
 innikoka, koka i potatisinnan (ångan). Ett annat sätt var att följa

"spikan" sill
 "innanmäta"
 "rom" "romen"
 "mjölke" "-en"
 "i m köka"
 "i man"

ULM 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Frgl. M 81

ren sillin, då ur rämmen ell. mjölken, varefter man koka alltsammans på
 potatisen. Fattit folk använde denna metod mycket, till ombytte mot rä
sill, som man kalla den när man åt spiken sill. Ett tredje sätt var att steka
sillin i en panna, varvid man först måste vattlägg den, ett tag, för att dra
 ur det mesta av sillaken. Så rulla man in sillin i mjöl, råmjöl ell. korn:
 mjöl, lå lite fett i stekpannan, och stekte den inmjölade sillin, så den blev rik-
 tit genomstekt, varefter man satte fram hela pannan på bordet, lika bra på
såndan, som på varrdan. En äldre metod ifråga om stekning var att halstra
sillin, på glönen i öppna spisen. Då tog man äpp sillin ur kumman, följde
 av den, tog ut rämmen ell. mjölken, mjöla in den dukbit, och lå den på ett
halster, som man satte över glöthögen, vände på sillen för att få den jämt
glöstekt, varefter man satte fram hela halstre, med sillen på, på ett bräde.
 Jag såg i min ungdom, och barndom, gamla qvinnor i börsstugor, som satt
 å halstra en sillbit på glönen i öppna spisen, och som till halster använde
ellbängen. Numera kan man inte få en g halstra sillbit mer, "saga de
 gamla, nu ättioåriga", sen man tog bort öppna spisen, å satte in kokspisen."
 Mat av ägg: Man hade ju, som en gammal qvinnas så träffande tale: "Kära
 (några) gamla, gråa hönskrällor i var gård, som värpte lite under den tin

rä sil
 ds! spiken (fract
 (= ostekt plänk)
 spiden tyds be-
 tygs 'rä'
 läker, n
 - halstra sil
 på glönan
 - halster
 "glöstekt
 'eltog
 "hönskräla

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

(tiden) "när dem fick gå ut". Men på hela "guss lina vintern" blev det dåligt
 på ägg. Men på högsommaren omkring Arsmässa (Elof) blev det närmast äggkort
 och då blev det äggöra te frakost, "varevija sändasmiöran, som gud gå", vilken
 rätt bestod av mjölk, som man koka ägg, så vispa man ihop 3-5 ägg
 tillsammans med kornmjöl å vetemjöl, vilken avredning man slog i mjöl-
 ken, och så fick det hela koka en stund, tills det jock ihop ordentligt, och
 vart lite stadi (stadijt). I gamla dagar d. v. s. för i tiden, när det var
 mycke folk i gårdarna, ända till 8-10 pullvuxna i en större bondgård, fick en
 husmor sätta fram ett stort fat äggöra, "å då jock åt, å titta åter mer".
 Så fick man var sina kokta ägg te påsk, vilket allt var beroende på
 "hur duktiga pullarna vare te väppa", så hade mor gott om ägg, blev tilldel-
 ningen lite större pr familjemedlem, men var det ont om dem, ja då blev
 det inte så många ägg, på var å en. Det kunde i bästa fall bli 4-5 ägg,
 påskafte, d. v. s. kvällen före påskdagen, tilldelat varje vuxen manlig,
 oavsett om han var son i gårn, ell. dräng, och en dotter i gårn ell. en piga
 fick nöja sig med till ex. 3, om drängen fick 5. "Muzarna fick tacka Gud,
 om dem fick var sina två ägg påskafte. Så va då så mycke, att man
 fick smaka ägg, vallbramssaft, d. v. s. sista april på kvällen, sen va då

ag
 äggöra
 varävinga
 en kōna
 fat
 en pūla

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
 VSTM. KUMLA
 Frgl. M 81

slut, i det närmaste "med äggvita för det äret." Steka ägg förekom ej förr.

B. 95/ Krydda i ental, kryddor, flertal. Man krydda äpp, maten, framförallt
te jul, ä när annan kärlj, men i vardaslag, ansågs det som överflöd att krydda
vardas-äta. Man krydda framförallt i all käkmät, ä peppra på fisken, luftfisken
Till jul, då också i regel kä jek ät mäst nä kryddor. Gläggkryddor, som
man använde när man glägga te jul, bestod vanligen utav nejlikor,
kardemumma, pomeransskal, samt när gång, mandel ä ovsin iblandat.
Senap var en krydda, som egentligen hörde hemma på körskepshorde, och
som i sen tid kom i användning av allmogen. Snis fängkäl kardemu-
mumma, starkpeppar kryddpeppar, ingefära, kummin, nejlikor ä konet,
var i regel de vanligaste kryddorna. Ljotränsalt, uttal jotränsalt
och saffran, började nog inte bli allmänt i bruk förr än efter 1850,
och endast i samband med julbak, ell. när kökmar kom ä rusta te
kalas. Och den äldsta av alla kryddor var salt ä groft salt, som man
på smågårdar, och hos fattigt folk krossa med en klöftrund sten, saltsten
stor som en liten näve (hand). Denna låg alltid i det lilla saltbräge, i ord-
ning, att hä te sä fort man behövde. Saltbräge, var som ett lite lukbräg
i miniatyr, cirka 10-12 tum långt, 4-5 tum brett, och lika högt, samt

"kryddor

"krydde, v.

"kätj.

"glögga, v.
(= gjöke glög)

"senap

"äncis

"fänkäl

"kardemumma

"peppar

"ingefära

"känig

"nejlikor

"kanöl

"jotränsalt

"saffran

"saltbräg

10/

i mitten ungträpat, till en äggformig fördjupning, vari man lade det grova saltet som man ville grugga sönder med saltsten. Men man hade ett ungamvalt saltbrägi, gjort av en björkbit, som var rikligt impregnerat med salt, och sprack mitt i två, efter att varit i bruk minst femtio år. För korsning av kogddior använde man sig av de allmunt i bruk varande mörtlarna, av vilka det fanns både messings-, och järn-, gjutna, och av vilka det ännu fins kvar gamla vackra exemplar, framförallt av messingsmörtlar, som gått i arv. Jag har sett gamla, sådana mörtlar, som varit märkta, med ett äldre bränmärke, samt med initialerna till ett senare namn, och som nu, äro minst i tredje, ell. fjärde generations ägo. Det grova, okrossade saltet förvaras man i ett s. k. saltkär, av trä, nästan i fyrkant, avsett att hänga upp på väggen. Och salt på bordet, satte man fram i ett s. k. saltser, som man förr hade av sten, d. v. s. krukmakersgods. För att förvara kogddior i hade man sina små kogddoskåp, avsedda att hänga upp på väggen, och i vilka det fanns en mängd små lådor, utdragbara, vari man förvarade de olika sorterna av kogddior. På 1870-80 talet drog judar ankring i Åmula och köpte upp gamla skrin, askar och skåp, och år 1882 såldes åtminstone ett

grugga, v.

saltkär
(att förvara salt i)
hängda s. k.
ma spisen
saltser (se.
nare)

börsmärke

saltkär

saltser

sten

hänga

gammalt antikt kryddkäp, från Ranså by, åt en jude. Men många kryddkäp
 hade sina små kryddlådor, som voro avdelade inuti i små fack,
 och försedda med ett s. k. Putlock. Äk ännu i dag kan man i både gam-
 la bondgårdar och torpstugor få se gamla "saltkär" av trä hänga på väggen i Tjåke
 gamla "träkåpor", som en del sade, "saltkåpen", emedan det gick just jemt en käp.
 pe i dem. Äk i mera välbärgade hem hade man för, en hel uppsats av flera
 slags kryddstall, för peppar, senap, salt m. m. Kryddlådor, peppardosor,
 fina mjöl-ä saltkär, m. m. voro ofta så kallade fästmansgåvor, som en ung
 man för tillverkade på vintertkvällarna, för att sedan, med den uppvakta
 sin tillbedda, hjärtans kär. En krydda som man för ej glömde ut var "att ha"
 hemma te handi, var saltpetor. Ty vart skulle en kusmor i förra dagar kom:
 nit, när hon stjuka, ä salta ner, en hel gris, om hon ej haft saltpetorn
 att giva in på de ställen av en tillbräckt julfinka, som hon av gammalt
 visste vara mest utsatt för att "bildas sej mask i", eller der fläsket annars
 lätt kunde bli "änut", "smaka änut", sade man.

kryddkäp
 käpen
 saltpetor
 jult sijnha
 mak (mask
 änut
 änar mask
 (vit mak; äm
 no barn)
 änar (?)

Gustavsberg 8, Västerås, 20 juni 1935
 A. Larsson.

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

Till bekning! Enligt uppgift av H. Johansson, uppfödd på Ransta
 Hamnarn, i Kumla sen, i ett numera rivet tosp, en s. k. grytkrok, för upp- "grötkrök
 hängning av tjittel ell. grytan, anbringad på stuckstam, ell. stuckstö. Kroken
 var svängbar, så att man kunde hänga på gryta ell. tjittel, över ellin, som
 ju vanligen var äppjord i askgrävan under bakningsluckan 1. Under spisen
vore ve gälve, var ett hål som man lå in ve i, på bänk, som i regel var ett par
plåblucker för, ell. i annat fall, trädlucker, märke 2. No 3 var lysten försedd lysten
 med nyttbag, så man tog ut den vid bakning, när man hade gluggstickar i
lyshåle, som lyste äpp i ugnen. No 4 är den s. k. dragsten som man "söt fram
 i tebaks", och på så vis reglera draget för röken ur bakningsnen. No 5 är
 ett hål i si-muren, i vilket man lå in elldon, före i flinta, som skulle stå
 på torrast möjliga plats, och man kunde d. o. m. placera rusten i samma hål.
 Typ med rusten kunde man blåsa ell. på niörån, om man täckt glöven bra på
 skvällen, mä aska. Uppre i ändan på stuckstö hade man oftast en krok, av jörn,
 som man hängde spistbasen på och en bjäpp, köpp av trä, som man
 hängde strumpor m. an. på tock på. Då hade man en krok i si-muren "spjälten"
 över ellin, som spjälten, vila på, när stora spjälte, äppe i skerssten, stog
öppe.

Gustavsberg 8, Västerås, 12 juni 1935, H. Larsson.

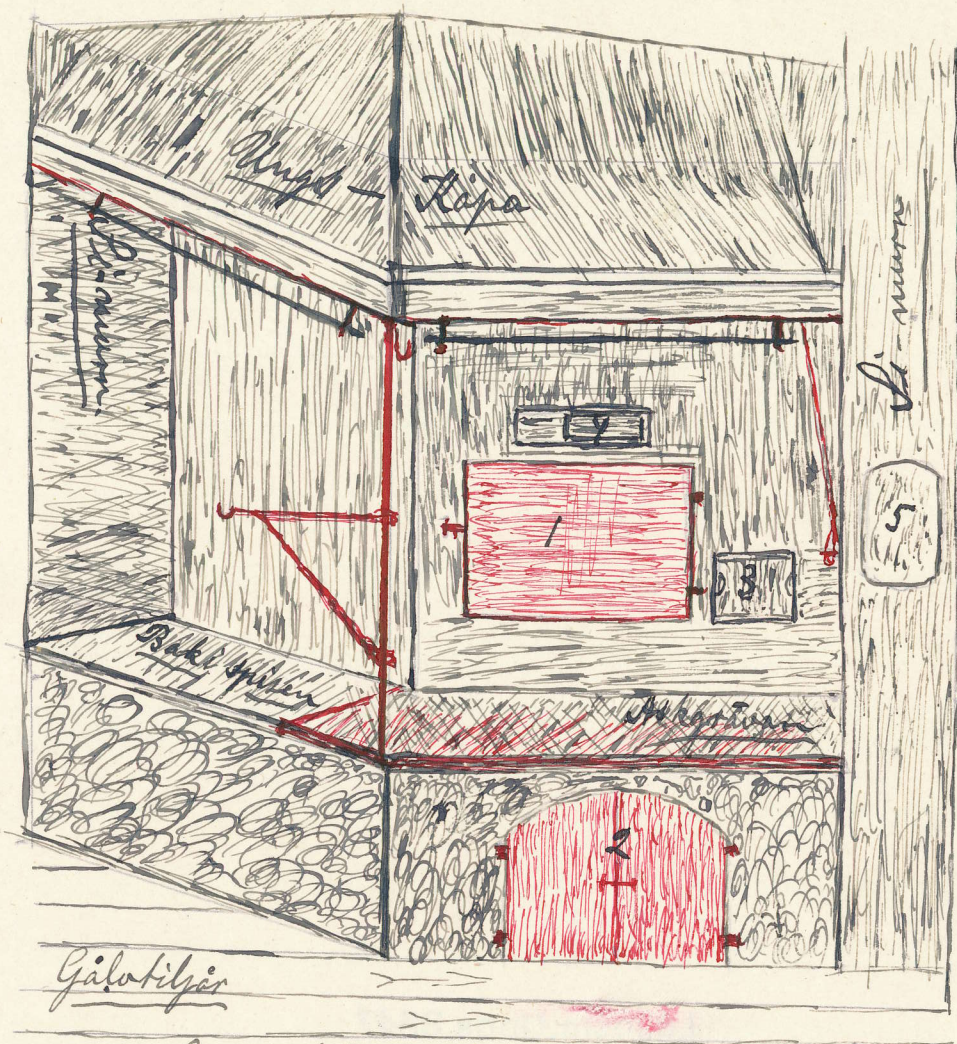
JEMA 8547. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 81

ULMA 8547. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMILA
Frgl. M 81

ff sid. 10.



Gammal öppen spis.
Grytkroken, anbröjad på stacksko. Kumla socken
Ås-mur.
Över-Tjurbo Härad, Västmanland.