

9295

GÄSTRIKLAND

Hedesunda sn.

NORDIN-GRIP, Ingeborg 1935

ULMA:s frägel. M 81 Matlagning.

1 + 62 bl. 4:0

Uppgift om sagesmän se
M 82, acc. 9296.

9295

Mattlagning i

Gästrikland , Hedesunda socken.

Hösten 1935.

T. Nordin - Grijs

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fogl. M 81

1. Avredning kallas smältning eller åredning, att reda av
 2. kallär att smälta på 3. eller att göra en smältning eller också att re av. Vidare
 4. kakanamanägäga "koka te ress." Bir färdit snart, bara jag får koka te ress",
 5. kunde matmor säga.

8. Man säger alltid koka (koka -- koka -- koka).

Om något kokar över, säger man, att det bösar, Mjölken bösar, Grytan bösar.

16. Ordet stek är vanligt i målet, det användes som i riksspråket, fårstek,
 12.

13. fässelstek (av nötkreatur. ???)

Utom kött och fläsk stekte man även potatis, rovor och kål. Köttet stektes mest i långpannor i bakugnen, fläsk i stekpanna, s. k. stekfläsk, rotfrukterna däremot stektes i askan. (mestadels.)

14. När någonting bränt vid, sade man; steka ve. Detta även om det var flytande

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 Fagl. M 81

1. smältning. 2. åredning. 3. smälts på 4. ork.
 en-smältning. 5. re-av. 6. koka te ress. 7. bir
 färdit-bart, ja får koka te ress. 8. koka-koka-
 koka. 9. bösa 10. mjölk bösa 11. stek. 12. fårstek. fortsättning.

ämnen , som brändes. " Mjölken har stekt vé ". -- "är man har gammelmjolk , så så steker den lättare vé . ?
så steker det lättare vé."

2.

3

Förnstekadade man steka (steka - d - stekkte - -- - stekkt.) och brysa (brysa man brystes - jäbryste.) Det senare betecknar dock en lättare stekning , bryna -- ste-
ka opp.

Salt var alltid grovsalt . Det krossades hemma med en saltsten på en salthäll.
Om man har mycket flott och steker i , säges man braska eller öska , det senare ordet betyder även slöseri i allmänhet med " Gusslånet ".

6.

Man kunde även säga " vara ösk". "Var int så ösk med smöret , det är dyrt."

7.

8.

9.

Salt var alltid grovsalt förr i världen. Man krossade det med en saltsten på en salthäll.
10.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fogd. M 81

fortsättn. pr. föregående. 13 fäsölstek (osäkert ord.)

14. steker - vé

1. -- steker ha lättare vé. 2. steker - stekta - stekt

3. brysa - bröst - bröst - bröst. 4. brasker --

5. ösker -- 6. vär - ösk 7. salt - o

8 grössalt. 9 saltsten. 10. salthäll

Maten beredd i kittlar¹, grytor², pannor³, stek
 stekpannor⁴ och i långpannor⁵. En kittel hade örer⁶ och ett handtag som ett
 ämbar⁷, ett fatan⁸. Ett sådant kunde också vara löst och ställbart, stacks då i
 in i kittelns båda örer⁸. En gryta hade tre ben eller också fötter samt små
 små öter⁹. En panna hade skaft och tre ben. Stekpannan hade skaft och ibland
 även den tre ben. Saknade stekpannan ben, ställde man den på spisen på en
 pannring¹⁰, en rund järnring med tre ben. Den brukade lyftas med eldtången¹¹,
 men en pannring med ett långt smitt järnskaft har även funnits, en sådan
 i bryggstugan hos LassOls i Sevalbo, gjord av riksdagsman Hildings far.
 En gryta lyftes med ett par grytkrokar¹² eller med ett löst fatan liksom kitteln.
 När man satte en stekpanna utan ben på bordet, satte man den på en ställning
 av trä (namnet bortglömt!) Kittel var inte så vanligt, man nyttjade mest

- 1 gitl - lar 2 grytor 3 pånor 4 stekpånor
 5 långpånor 6 örer 7 fåtan
 8 ben 9 skåft 10 pånring 11 eltån
 12 grytkröke

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 Fngl. M 81

grytor, vilka alltid hade namn efter det man mest kokade i dem, t. ex. pären-
 gryta eller jordpärgröta, mesgryta, eller också efter hur mycket grytan rym-
 de: kanngryta, femkanngryta, tiäkanngryta etc.

Gröten skulle alltid röras med en kräkla, en opp-och nervänd talltull, ti
 tillverkad hemma i gården. -- grötkräklan.

Ordet slev är levande i dialekten, särskilt vackra slevar brukade man göra till
 fästnöpresenter vid sidan av bandskedar o. dyl.

Visparköror av björkris, till kokning av såser o. dyl. användas mindre visp
 par, till vispning av mjölk, tjockmjölk, större.

Halster tyckas ej ha använts i bondgårdarna, man stekte i stället sillen och
 strömmingen på eldtängen.

Stekning av stek försiggick i stora långpannor av plåt med
 uppvikna kanter.

notera

1. gryt
2. jörpärgröt
3. mesgryt
4. kann-
gryt
5. femkanngryt
6. tiäkanngryt
7. kräkla - kräkla
8. grötkräkla
9. slev
10. visp
11. eltag
12. långpanna

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 F.d. N 81

Råa och halvråa rätter ha ej förekommit .

Välling¹ finnes av flera olika slag. Den kallas dels efter den flytande beståndsdel, som ingår i densamma, t. ex. vattvälling², mjölkvälling³, dels efter det den fastare beståndsdel, som ingår i vällingen, t. ex. pärengrynsvälling⁴, risgrynsvälling⁵, rotvälling⁶ etc.

Vidare har man bönvälling⁷ och ärtvälling⁸. Vällingen kan också benämnas efter efter beredningssättet, t. ex. bättvälling⁹, rimpvälling¹⁰, klympvälling¹¹.

(Märk , att

1 välling. f. 2. vattvälling. 3. mjölkvälling.
4. pärengrynsvälling. 6. rotvälling. 7. bönvälling.
8. ärtvälling. 9. bättvälling. 10. rimpvälling.
välling. 11. klympvälling.

Vattvälling . (vattvälling)

Dom nämdes int koka gröt utan rörde i mjöl i vatten och k
koka det , det skull' var spissammare. och koka tunt.
/ . Dom /

/ spissam = mättande .

Rimpvälling . (rimpvälling)

Rimpvälling = klympvälling . klympvälling

Medd.: Erik Engvall , 87 år .

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fagl. M 81

Mjölkvälling . (mjölkvälling)

Man kokar opp mjölk , vispar i mjöl , vetemjöl , faslit fattit , om det
var varnkörnmjöl .
^{2.}

1 fatst 2 könmjö

Klympvälling . (klympvälling)

Man kokar opp en blandning av litet mjölk och litet vatten ,
gör en smet av mjölk och mjöl i ett kärl , tar med en sked och lägger i
när det kokar i pannan.

Stänkvälling . (stänkvälling)

Man vispar till tjockt i ett fat , kokar opp mjölk i en panna , tar med
vispen och håller över pannan , så att det föll jussom andra ripper av vispen,
så rann det ner i grytan .

Medd.: Karin Larsson 8585 år.

3 rimpB = vemsB

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fol. M 81

Gröt.

Gröt har ätits oerhört mycket i Hedesunda . Engvall (pSjungar-
Pelle) uppger , att man åt gröt nitton gånger i veckan, tre gånger om dagen
på söckendagarna och vidare på söndagskvällen. Detta är troligen överdrift ,
ehuru naturligtvis man i de fattigare gårdarna kunde äta gröt även på tilldag
huvudmålet.

Gröten skulle kokas mycket tjock , se frågelistan!

(Detta regel överallt, stående uttryck : gröt så tjock , att den kan bäras på
yxskäftet.)

Gröten kallas efter den vätska , varpå den är kokad , fär vattgröt², mjölkgröt³,
kernmjölksgröt⁴,

Gröten kallas även efter den fastare beståndsdel, som ingår i densamma för
mjölgröt⁵, gryngröt⁶, ärtgröt⁷, bärggröt⁸, etc.

Till gröten äts mjölk , rännmjölk⁹ . I äldre tid hade man ej tätmjölk utan
blott självlöpen mjölk. Vidare hade man dricka , sötat med sirap, det tyckte
de gamle var godare än mjölk till gröten¹⁰ , (Ber Engvall.)

1. gröt-n. 2. vattgröt. 3. mjölkgröt. 4. kernmjölks-
gröt. 5. gryngröt. 6. ärtgröt. 7. bärggröt. 8. rännmjölk. 9. dens. kall-
skäl.

Päronmjölsgröt.

päronmjölsgröt

10

1. 2.
Man kokade den liksom en ann vattgröt, men päronmjölet måste blandas med kornmjölet³, det gick inte ann att ha det ensamt. Päronmjölsgröt vart goare än vattgröt, man åt mjölk till.

1. vattgröt 2. päronmjöl 3. kornmjöl

Medd. Karin Larsson, 85 år.

Korngrynsgröt.

(korngrynsgröt)

Man kokar korngrynen i vatten, sedan de hade blivit kokta, rörde man i mjöl, åt mjölk²⁰ till. Var bättre än vattgröt.

Medd.: Karin Larsson, 85 år.

Julgröt.

Julgröt

Julgröt kokades av mjölk och vetemjöl. Mjölk åtd ved.

Medd.: Karin Larsson, 85 år.

Ärtgröt.

Man blandar ut mjölk med vatten, vispar i eller rör i tjockt med ärtmjöl. Hade man gott om mjölk, tog man enbart sådan. Ärtgröten åts :

I. med mjölk som vanlig gröt.

II. till fläsk som förrätt.

Medd.: Karin Larsson, 785år.

Ärtgröt

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fog. M 81

Kams.

(kåms-m)

Man rör en tjock smet av mjölk² och kornmjöl³, tog med en sked och lade ner i en gryta med kokande vatten. Man kunde också ha vetmjöl⁴ tillsammans.

Till kamsen åt man smörgås och fläsk, moksa till på något sätt.⁵

Medd.: Karin Larsson, 85 år.

1 tjok 2 mjölk 3 kornmjöl 4 vetmjöl
5 moksa-täl = blanda ihop.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 Fngl. M 81

Ärtmjöklump. 1.

Man blandar mjölk och vatten, rör i ärtmjöl, så att det blir en tjock gröt, sedan tar man klimpar av denna gröt med en träsked och lägger den i en gryta med kokande vatten. Åt fett till.

2
Ärtmjöl är tongät (- tungätet) det.

Medd.; Karin Larsson, 85 år.

1. ät m: o/ k h y m p ~ ät m: o/ k h y m p .
2. tö g ä t ~ tü g ä t

Revpannkaka. (rävänkäkis)

Man har rev¹, dvs. råreven potatis, riven på revj²ärn, vispariinmjöl, mjöl, blandar i mjölk tills det blir en lagom smet^{hört} och gäddar kakan i ugnen. Blir mäktig mat.

Medd.: Fru Färnström, 78 år.

1 räv - s 2 räv - jär - räv - är

Pärenpannkaka.

15

Man skalade och kokade pären, ² stampade sönder dem ³, sedan gjorde man i ordning en smet i ett särskilt kärl -- en smet av mjölk och mjöl -- och slog den över potatisen. Sedan hörde man om och slog blandningen i en långpanna och gräddade i ugnen. Ibland gjorde man två bottnar ⁴, lade bärmos emellan och gräddade sedan.

Medd.: Karin Larsson, 85 år.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fv. M 81

1. pääropankäters
2. pääron.
3. stämpärs -
4. bättänr.

Kaka. (kåkb)

Vi svällde risgryn (i vatten = lät dem svälla) , kokade dem i
söt mjölk , blandade i saffran , kardemumma , gjorde en redning² av grädde
och litet vetmjöl , blandade i den i grynen , smorde en form med smör och gräd
gräddade kakan i ugnen.

Medd.: Kristina Lindgren , 93 år.

1 sväls sväldr svält 2 redning = avredning

Våfflor. vofflor 2r

Efter gammalt gräddade man våfflor av ärtmjöl, kunde blanda det med med litet kornmjöl² eller också hade man bara kornmjök. Man vispade mjölet i mjölk och gräddade våfflor³ i ett våffeljärn med långa handtag. kunde grädda en våffla i taget i ett sådant järn.

1. ärtmjöl 2 kornmjök 3 vofflor 2r
Råbröd. (Gorån.)
(råbröd)

⁴
Råbröd gjordes av grädda och litet vetmjöl och ett ägg, om man hade. Dom var goda, man gjorde dom til helger.

Medd.: Fru Färnström, 78 år.

4 grädd 13.

JLMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Frd. M 81

Soppa .

Soppa^{1.} och supan^{2.} äro de i målet använda orden. Supan är som alltid neutrum, Engvall, (SjungarPelle) säger även Soppane.^{3.} "De där söppane."
 (soppa annars fem.)

Supanmat^{4.} användes, men tydligen ej i de äldstas språk.
 Riksspråkets "söppa"^{5.} kallasiäven välling, t. ex. ärtvälling^{6.}, (bönvälling, bättvälling) men supan är dock vanligare.

Soppa -- supan kallas efter den huvudsakliga ingrediensen för köttsoppa, drickssupan^{7.}, plintsupan^{8.}, strömmingssupan^{9.},
 Andra namn äro julsoppa^{10.}, källskål^{11.}, ölost m.m.

- 1. söppa f. 2. supan, -o. 3. söpane. 4. supanmat
- 5. drickssupan. 6. plintsupan. 7. strömmingssu-
- pnan. 8. jul-söppa - jul-söppa. 9. källskål
- 10. ölost.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 Fgl. M 81

Drickssupan . drétsuþun - d. n.

Man kokar opp dricka ^{1.} , blandar i litet sirap och smälter på ² med mjöl mjölk och mjöl . När han sen lyfta' av grytan , bätta 'an i ³ grovt spettbröd , det var vanligt vändagsbröd, s. k. skart ⁴ (- skarpt) ⁵ bröd.

1 dréts 2 smelt - på 3 spét brö 4 vändasbrö
5 skaf - hárt.

Plintsupan . (plint suþun)

Om man hade nå ^{1.} ben , knackade man sönder dem , lade i rotbitar och pärbitar ² i spadet , smälta' på med mjölk och mjöl . Kanske det dom kallar för Hänsoppa. ³

Medd.: Anna Andersson 77år:

1. rotbit 2 pärbit . 3 hänsöps - omtalad
i grannsockenarna .

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fagl. M 81

Bättvälling . (bättvälling)

20

Bättvälling kallar dom för plintsupan också . (Se detta recept.)

Hade ⁹ ~~dom~~ inte så mycket pären , koka ³ dom klimp och hade i ⁴ supane .

Annas Larsson , 85 år .
Medd. : Karin Larsson , 85 år .

1 plintsupan 2 pær - pærön - pærör 3 kl ymp
4 supan - o . n .

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fogl. M 81

Bönvälling.

Man kokar bondbö²nor i vatten, smälter på med go mjölk och mjöl.

Det var mat, som dogde³, när man var hungru.⁴

Medd.: fru Färnström, 78 år.

1. bönvälling

2. bondböns-r.

3. dögrs - dogdr = duga etc.

4. hävvrä

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fogl. M 81

Ärtvälling. (ätvälling ~ ätvälling)
(ätsuppann-ö)

Man kokar ärter, helst vitärter, med ett fläskben eller liknande.

När ärterna vora kokta, "smälte man på supane"² som mor allti sa'. Jag minns, att hon hade kornmjöl och vatten och smälte på ärtsupane³ med. Innan man smälte på, tog man alltid opp fläsket.

1 vitäfor 2 smälta på suppann 3 ätsuppann-ö
Kål. (käl)

Man kokar kål på ett fläskben eller en fläskbit; när den kokat, tog man upp den, och smälte på supane med vatten och mjöl. Man skulle smälta på med vatten⁴, när det var en soppa, som det var fett i.

Medd.: Anna Andersson, 77 år.

4 söpna ~ suppann

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935

GST. HEDESUNDA

Fagl. M 81

Strömmingssupan.

(strömmingssupan)

23

Man bätta sönder strömmingen i vatten , lät den koka och smälte på med mjöl och mjölk liksom annan supan.

Medd.: Karin Larsson , 85 år.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935

GST. HEDESUNDA

Fngl. M 81

Julsoppa.

Man kokade en soppa på julkvällen , som dem kalla för julsoppene. Det var på fläsk , kött och runda pären , som voro råska på fläsk , kött och runda pären , som var råskalåde . Sedan hade man smält på med vatten och mjöl.

Medd.: Per Engvall, f, 1849.

(Anm, Julsoppan var således blott en kraftig köttsoppa.)

1. Julsoppa

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fol. M 81

Plintsupan. (phintsüpan)

förr plantera dom rakt inte nå morötter
utan bare rötter . Dom skär¹ sönder pären och rötter och koka soppa på store²
köttben och fläskben, vart goda smaken av märgen³ , Sen smälta dom på med⁴
mjölk och mjöl .

1. pären pären 2 soppa 3 märgen 4 smälts på

Medd. : Erik Engvall , 87 år .

Plintsupan.

(Annat slag.)

Man koka⁵ rötter och pären , plinta sönder pären i bitar , sköljde⁶
strömning och bätta⁶ i den i supan , bå⁷ huvu och annat , smälte på med stål-
siktat⁷ rågmjöl⁸ och halvparten vetmjöl .

Medd.: Per Engvall , f. 1849.

5. phint sönder = skära sönder i bitar 6 gölis - gödd
6 bätt i eg. byta i 7 stäsikt 8 rågmjöl

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fgl. M 81

Sötsoppa . (sötsoppa)

Man kokade sviker¹ , russin , torkade äpplen , hade i sirap
 och något socker , freste² opp en liten nypa mjöl i smör och satte till² , i stället
 för avredning.

Medd. Kristina Lindgren , 93 år.

1 sviker - or . 2 frestis - fresta - frest .

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935

GST. HEDESUNDA

Frd. M 81

Kallskål. (käl'skäl)

Kallskål , det var öl med bulla ¹ibätta , stälsiktat ²bröd med halvparten ³vetete , det var fint bröd. Kallskål , det var sista rät ten på kalas , när dom sätte fram kallskål , då viste dom (gästerna) att dom skulle gå och tacka.

ibätts = ibuttet 2 stä'siktas 3 hättorät = hälft .

Medd. Per Engvall , f. 1849.

Ölskål. (ö'skäl)

Ölskål = kallskål men med starkt öl , det skulle man ha till frukost , innan man gick ut och tröskade kl. 5 på morgnarna . Då stog det alltid ölskål på bordet.

Medd.: Se ovan !

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fogl. M 81

^{1.}
² Vatblanna var mjölk o. vatten , oftast kernmjölk eller tunn , litet sä-
sämre mjölk , som var uppblandad med vatten .

³
Man ansåg , att vatblanner släckt törsten bättre än bara mjölk eller bara v-
vatten . Användes i slåttern , härbarningen.

1 björnmjök . 2 sämor 3 båtor
ölost. (ököst)

Man kokade opp mjölk och hade litet dricka i . Det dracks särskilt , när det va-
var kallt ute .

Medd. : Per Engvall , f. 1849.

Supannat av mjölk, olika slag.

Oppkoka mjölk o. bättar. Man åt det ur ett fat, var vanligt på middag.

Man bättade skarpt bröd i mjölken och åt det ur ett fat allesammans.

öpköktis mjölk o bättar

Kernmjölk o. pären.

Jeymjölk

Man hade kernmjölk i ett fat, hade varma jordpären på

en trätallrik, tog en jordpära, bröt itu den o. klämde ut den i munnen.

Var ganska ⁿvallig mat liksom även

Tjockmjölk o. varma jordpären.

Tjockmjölk o varma jordpären.

Åts som supannat liksom kernmjölk etc.

Medd.: Fru Färnström, 78 år.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fol. M 81

Lingon *lingon - linbär*

(Har varit så gott som de enda bär man tagit

reda på . Man har rensat dem i en ärträna , slår ut dem där och låter dem rinna utför rännan , håller till ute , då blåser blad och småskräp bort.

Man kan också rensa lingon i ett säll² , der går mycket bra.

Av lingon har kokats bärmos , sura lingon o. vatten . Bärmoset förvarades förr i en tunna , bärmostunna³ , men senare i en så , en bärmoså⁴.

Hjortron har plockat , de heta jolbär⁵ , de övermogna kallas blötgubbar⁶ . Någon rätt av dessa bär synes ej vara känd.

Nedd.: Anna Andersson , 77 år.

- 1 äfrans
- 2 säll
- 3 bärmostunns
- 4 bärmoså
- 5 jolbär
- 6 blötgöba

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fagl. M 81

1. 2.
Bärkaka kunde vi få te aftnval på söndane. Den var utav mjukt rågbröd , samman-
 malet. Man vek en fals runterikring kakan och la' bärmos på den innan man grädd
 gräddade den . Man kunde få den på vanndane ³ på hösten när det var riktigt
 gott om bärmos.

Medd.: Ker Engvall. f. 1849.

1 äftnval 2 sönda ~ söndans 3 vända-
 vändans

Rover.Kokta rover.

Jag minns bra , när dom åt rover. Te drygesta
 (- för det mesta) koka dom rover , skar dom itu och koka dom .

Stekta rover.

Dom stekte rover i bakugnen , hela rover med skålen på . Jag har stekt
 mycket rover i het aska i kolningen . (2 köningan = 2 kökron =
 i kölskogen) .

Medd.: Erik Engvall , 87 år.

Skämthistoria om rovorerna i Hedesunda.

Det var en gård i Hedesunda, där dom var högfärdiga. Dom ville ha en list målad kring taket i sitt största rum och målaren skrev dit på latin:

Rovor och rötter,
rovor och kål ,
rovor får målarna ti
till vareviga mål.

Han var förargad på dom för att han bara fick äta sånt och för att dom var så högfärdiga. Men bonden han trodde att det var något mycket fint som stod på listen. Men sen fick ha veta , vad det stod där. Andra säger , att målaren skrev:

Potatis och välling,
potatis och välling,
får målarn
till varendaste mål.

Medd.: Stina Karlsson, Gysinge, 82 år, f. i Nässja, Österfärnebo.
(se meddelare i Österfärnebo 1935-36.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fogl. M 81

Bönstuv.

34

Man kokar bondböner i vatten , smälter på med mjölk och mjöl.

Skall vara tjockt. Sânt äter man nu också , när man har böner.

Medd., Fry Färnström , 78 år.

1. bönstuv
2. smält-på

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935

GST. HEDESUNDA

Fog. M 81

Om potatis. (om potétor)

Int' är det så onaturligt länge ^{1.} sen ^{2.} pären kom i bruk , mormors far var soldat och var till Pommern . Han hade näre pärer mä sä i bantlére ³ när han kom hem .

Stekt potatis i aska.

Jag har brukat steka pären i aska, oskalade , krafsa opp aska , så det inte brändes , är gott aldeles obarmhärtit.

Erik Engvall, 87 år.

1 länjs 2 päris - pären 3 i pären

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Föd. M 81

1. 2.
Pärenmos. .. pärenstamp.

"Man kokar en stor gryta med pären, skalar dem och stöter sönder dem.

"Dom hade ^{3.} e klöbba , ^{4.} e päronklubba och stötte sönder med. Det var en kluns ^{5.} på ena änden och ett skaft ^{6.} på klöbban. " Sedan makade man undan mosen ^{7.} åt ena kanten i gryta och slog ner en smet av mjölk och mjöl , lät det koka och rörde om.

Medd.: Karin Larsson , 85 år.

ULTMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Frd. M 81

- 1. päronmös ~ päronmös
- 2. päronstamp
- 3. klöbba
- 4. päronklöbba
- 5. kluns-on
- 6. skaft-s
- 7. mös-on

Rotmos. (rötmos-on)

37

När röttren är vuxna , skalar man dem , kokar rotbitar och mosar s
sönder dem.

Till rotmosen åts bärmos.

Medd. : Karin Larsson, 85 år, R.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Frdl. M 81

Ärtstuv.

(ärtstuv)

38

Man kokar ärter , så att det blev en tjock gröt , åt smörgås till eller kött
nä kött .

Medd. ~~Karin~~ Larsson , 85 år.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Frd. M 81

Torkat kokött. (törkis köttet)

Man saltade ner kokött med grovt salt , så att det vart laka . Så fick
 fick köttet ligga , tills det vart salt , sedan togs det upp och fick
 rinna av . I ugnen eldade man så att den blev lagom varm , varefter man lade
 ren halm ² på botten ³ i ugnen och lade köttet på halmen att torka . Man fick
 vända om det och torka på ymsa vis ⁴ , så det vart törrt . Därefter hängde man
 opp det i häbbre . ⁶

Det torkade koköttet äts till pärenoshärter.

Torkat fläsk. torko-fläsk

Likadant som med koköttet gjorde man med fläsk , saltade det och lät det lig
 ligga i saltlaka , tog opp det och torkade det, hängde det sedan i häbbre.

Medd.: AKarin Larsson 8585rår.

1 tärkis 2 halm 3 botten 4 pö ymsa vis 5 tork
 6 häbbero

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 F.d. M 81

Klöv sylta. (klöv sylta)

1. Dom rosta' av klövar-na av får och fåkräk, högg sönder dom mittitu, skulle koka ryslit, så att det blev mört. Man salta' också ner klövar. Var fin mat det där.

Medd.: Erik Engvall, 87 år.

1. rösta av 2 fåkräk = nötkreatur.
= rensa

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935

GST. HEDESUNDA

Frd. M 81

Slakta grisar.

41

Man slog en rännsnara kring bakfötterna på grisen och satte ett svintrå i mun på grisen. Så rök dom ikull grisen på en långslåde, bant ihop föttrerna på n. Sen riste dom opp huden i halsen, feck tag i strupen och knöt om matstrupen och väderstrupen, (luftstrupen) skulle komma nå. Sedan vispade man blodet i ett kärl, detta gjordes av en kvinna, medan en eller flera personer höll på grisen. Därefter skällades grisen och behandlades vidare.

Medd.: Anna Andersson, Gundbo, 77 år.

1. långslåda
2. rista - rista - rista
3. matsstrupen
4. väderstrupen

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Frgl. M 81

Korv.

Korv betyder i Hedesunda liksom i Ovansjö och Årsunda socknar dels vad som i riksspråket menas med korv, dels en gröt av kokade korngryn, krossgryn, vilken kallas grynkorv². Denna gröt, ~~sen~~² ~~korngrynsgröt~~,² ~~ätes~~² till fläsk eller bärmos³. Den kan också ätas till mjölk, men kallas då korngrynsgröt. Sådan har förr ätits i stället för risgrynsgröt. Då grynkorven ibland kokas på fläskspad, kokas korngrynsgröten alltid på vatten. I Hedesunda kan "grynkorv" också betyda pölsa⁴, eftersom grynen blandas med hackkött av inmat etc.

Ordet grynkorv betyder alltså :

- I. korv med gryn i, till skillnad från köttkorv.
- II. Korngrynsgröt, kokad på vatten eller med fläskspad.
- III. "Pölsa."

De redskap, som användas för korvberedningen, äro: korvhorn⁵, korvstickor⁶.
 De olika slag av korv, som använts i bygden äro: hackkorv⁷, ispönkorv⁸.

Medd.: Anna Andersson, Gundbo, 77 år.

1. k¹örv-on 2. grynk²örv 3. b³ärmos 4. p⁴ölsa
 5. k⁵örvhörn 6. k⁶örvstickor 7. h⁷ackk⁷örv
 8. is⁸pönk⁸örv

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 Fgl. M 81

Grynkorv.^{1.}

Man kokar korngr^{2.}yn, krossg^{3.}ryn, i vatten samt saltar. Grynkorven ätes till fläsk^{4.} eller bärmos, eller också blott till flott eller smörgås.
Mycket vanlig mat.

Grynkorv -- annat sätt.

Denna grynkorv är som pölsa.^{5.} Man kokar inmat av kalv, all ränta, säger vi, hackar den sedan i en hackho, kokar sedan korngr^{6.}yn i det spad, som blivit över, slår därefter den hackade inmaten och de kokade korngr^{7.}ynen tillsammans, kryddar med kryddpeppar och hackad rödlök. Denna grynkorv åt man fläsk till. Det var den stående maträtten på juldagsmorgonen, innan man for till kyrkan, före julottan åt man den.

Annan grynkorv.

Man kokar krossgryn i fläskspad och äter till fläsk. (denna grynkorv är alltså en mellansort till ovan beskrivna.)
Medd.: Anna Andersson, Gundbo, 77 ar.

1. grynkörv. 2. korngr^{2.}yn. 3. krossg^{3.}ryn. 4. fläsk. 5. pölsa. 6. inmat

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fogl. M 81

Ispönkorv.

Man tar fläsk², inmat³, devs. lunga⁴, lever⁵ och hjärta⁶ och barker⁷
 hackar alltsammans rått i en hacklåda med hackknivar⁸. Så förväller man korngryn,⁹
 slår vatten på dem och låter dem stå på varmt ställe. När vattnet sugits upp
 av grynen, äro de förvällda. Sedan blandar man köttet med de förvällda korn-¹⁰
 grynen och stupper korvmaten i svintarmar. Tarmarna ha förut rehgjorts, vänts
 vänts om och skrapats med en träkniv. Det var egentligen bara¹¹ en trästicka, som
 som man täljde sig för var gång. Sedan lades tarmarna i vatten.

Ispönkorven saltades¹² per rå och fick ligga i saltlake, tills man tog
 upp den och vattlade den¹³ för att koka och äta den. Den brukade ej sparas länge.
 Ispenkorv är alltså korv av griskött och inmat av gris, blandad med för-
 vällda grynen. Den brukar göras till jularna.

Udd.: Anna Andersson, Gundbo, 77 år.

- 1. ispenk^oro
- 2. fläsk - fläsk
- 3. inmat
- 4. l^ung
- 5. l^ever
- 6. h^järta
- 7. h^ackl^ada
- 8. h^acknⁱv
- 9. förv^äll
- 10. st^up
- 11. b^ara
- 12. saltl^ake
- 13. v^ättl^ag

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fogd. M 81

Hackkorv.

Man kokar ränta ^{2.} efter ett fäkräk ^{3.} samt kokar korngryn ⁴ i spad. Så hackar man köttet i en hacklåda ⁵ med hackkniv ⁶ och blandar ihop alltsammans. Korvmaten st stoppas i väl rengjorda kotarmar. När man stoppat en korv, gör man ett vred (omvridning) på tarmen, så att den sitter ihop i ändan. Sedan hänger man korven tvärsöver ett spett och torkar den i taket.

Korven stoppas i raka tarmar. Dessa tömmas, vändas och skrapas samt gnoggas i snö, om det är på vintern, annars kan man gnogga dem i sågspån.

Medd.: Anna Andersson, Gyndbo, 77 år.

1. häkero. 2 ränta. 3 fäkräk = nötkreatur.
 4 korngryn. 5. hacklåda, även hakho.
 6. hackniv. 7 vred-o.n.

DLMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 Frgl. M 81

Palt. (pält)

Man vispad^{1.} ihop kornmjöl och blod^{2.} till en tjock smet , tog tog med en sked och la i en gryta med kokande vatten . När man skulle värma upp upp palten , skar man sönder den i små bitar och stekta upp i flott.

Till palten äts smörgås eller fläsk, om man hade sådant.

Medd.: Karin Larsson , 85-år.

1 kornmjöl 2 blod-n.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935

GST. HEDESUNDA

Fgl. M 81

Blodkory. (bröksiv)

Blodkory har man gjort i grovtarmar, i lyntjerna. Man brukar mest ta grisblod till blodkory. Rör sammanmalet rågmjöl i blod till en tjock smet, kryddar med meram³ och kryddpeppar. Så stoppar man smeten i tarmpåsar⁴, som gjorts rena.

Nu är det länge sedan man tog vammen⁵, den skulle göras riktigt ren. Man tömde den, vände den och lade den i kalkvatten. Numera har man tagit tagit hennan (- hinnan) som sitter ikring vammen⁶, den har hållit den också.

Medd.: Anna Andersson, Gundbo, 77 år.

1 gräv tarm 2 lyngka - lyntjor = de "rynkeiga" grovtarmarna i makab till rak tarmar.

3 meram 4 tarm påsar 5 lögs sväm-or
7 henn

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935

GST. HEDESUNDA

Frdl. M 81

Göra ren våmmen.

Man skulle göra ren våmmen^{1.}, det var mycket viktigt, dom hade våmmen till korv. Numera tar dom hennan^{2.} (hinnan) som är omkring våmmen.

Först tömmer dom våmmen^{3.}, sen vände dom na' och skrapa' na', hade na i kalkvatten och skrapa med en träkniv. (En trästicka)

Medd.: Anna Andersson, Gundbo, 77 år.

1. våmm ~ våmmen f.
2. hennan
3. tömmer

Pären och sås. (pæron-o-sås)

Dom skala koka pären och plinta sönder dom , tog sen pärbiten på kniven och duppa² i såsen .

Mjölksås. (mjölk-sås)

Man slog mjölk i pannan , la i en bra nog smörbit , rörde i mjöl till tills det var en lagom tjock sås .

Medd.: Erik Engvall , 87 år.

1 plinta sönder = skära sönder i små bitar.

Skogsmat.

Sås till potatis av strömmingslake.

Man hade med sig en stor bytta med strömming, var mycke la-
 ka¹ i strömmingsfjälungen för i världen. Om mörnane när dom skull koka sås te
 te strömmingen, luta dom på'n där bytta och häll'd i panna och hade i smör oc
 och vispa' i mjöl. Det vart tjock sås åv strömmingslakan och mjöl, sätt kniven
 kniven i en jolpärbit³ och duppa⁴ i såsen.

Aldrig mindre än två strömmingar åt vi t.o.m. tre, huvu var en munsbitt.

Var aldri urlaka', strömmingen, tog den som han va i strömmingsfjälungane.

Kolbullar. (køh bular)

Kolbullar var int nå vanli, när värmlänningarne hölldes och flåck
 hacka ve Storgysingen ve Stormurn dom kalla', då gjorde dom kolbullar.

Medd.: Per Engvall, f. 1849.

1 laka 2 strömmingsfjälung 3 jolpärbit
 4 öpärbit 4 dupps 5 urlaka 6 køh 135 køh das
 -høllas 7 frækak

Brödmaja -- flottbröd. (brø̄mā'is)

51

Man stekte fläsk¹, la' i bröd², som var sönderbättat³, lät det steka och slog sedan på vatten. Fläsk åt man vid.

Medd.: Karin Larsson, 85 år

1 fräsk - fräga 2 bätis sönder = bryta sönder
3 ätis-ve' = äta till / regelbundet i Hedesunda.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fogd. M 81

Sill begagnades mest om slåttern , då köpte man hem en fjäling sill . Sillen anrättades antingen spicken eller stekt på tången det förra dock mindre. Sill var vanlig till bärgningens morgonmål.

Strömming åt man mest på vintern , men de fattigare , som inte hade råd att köpa sill , åt strömming året om . Den stektes alltid på tången eller användes att koka strömmingssupan av . Man köpte strömmingskaggar av handhandkarna.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 Förl. M 81

1 sill-on 2 fjäling = fjärding 3 spitzo 4 stekt
 5 bärgning = slätter = köbärgning 6 morgonmål
 7 strömmingssupan .

Koka sirap . (kåka sirap)

53

Min mor koka' sirap utå rågmalt , koka' malte',
sila' åv koka' lagen , hade strösocker i . Hon bruka' koka en kruka på halvann
ann kannan , bruka räcka hela vintern.

Medd.: Per Engvall , f. 1849.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Frd. M 81

1. Messmörsbulla. -- körkesmessmör. 2.

3 Dom kokade av sötmj³ölk och gräde⁴ , tömde opp det när det vart lagom
tjo⁵ck⁶t och bakade det på ett papper , som dom hade smort med smör . Sedan pl⁷
platta dom till bullen med ent⁸ messmörskrus , dom var krusu och fin i fasonene,
och så platta man till kanterna med smådorisane⁹ (doris -- en liten utkrusad st
stamp , med vilken man krusade till själva kanten på en messmörsbulle. %
10 Dom skulle tor¹⁰ka i luften , mesbullarna . och såna skulle man alltid ha med sig
" när man bofförde hem .Man skulle göra dem sista kvällen i fäbodarna.

Medd. : Karin Larsson , 85 år.

- 1 mesmogbül¹is
- 2 fjörggemesmör
- 3 sötmjölk =
- 4 skummad mjölk.
- 4 gräd⁴is
- 5 töm⁵is - tömd⁵ - tömk
- 6 mesmogkrus
- 7 krus⁷is = krusig = utskum i
- ornam⁷enta.
- 8 fason
- 9 doris - smådorisar
- 10 tor¹⁰ka -- ; v. ob.
- 11 boföda-häm

UJMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Frg. M 81

"Salta in fisk"

(salt¹ in fisk¹)
(fisk¹-fisk²)

Vi feck 100-tals med braxen under braxenleken, rensa na¹, sköljde d²
na³ väl³, rimsalta⁴ na först ett par dygn⁵, tog opp⁶ na och sköljde⁶ na.
Det räknas för blolakan⁶, som man sköljer ur då.

Sen saltar man⁷ na riktigt, kunde ha⁷ na hela år. När man skull⁷ äta den, lärd⁷
lärd⁷ man ta opp⁷ na och blöt⁷ ur saltet det mesta. Dom stekte⁷ na på glöd, på
tängen.

Dom kund⁸ koka⁸ na med. Gammal saltgröm⁸ braxen var det allti
brännvin återät⁹.

Medd.: Erik Engvall, 87 år.

1 bräksm¹lek 2 g²et²a - g²ö²d²a - g²ö²t 3 v³at =
v³äl = adv. bildat med tillägg av -t, liksom av
vand. adj. 4 r⁴ims⁴sal⁴ta 5 d⁵yg⁵gn 6 br⁶ö⁶lä⁶ka
7 ö⁷p⁷-n⁷ö 8 s⁸äl⁸tgr⁸ö⁸m - bittensalt 9 ä⁹ter⁹ät =
till.

Torkad fisk.

1. Man torkade fisk i solen, 2. sprettade opp stor fisk, gånna, braxen m. fl.
 bredde ut dem och satte opp dem på väggen 3. . Var det småfisk, satte man bara
 en pinne genom öghålen 4. och satte opp dem på väggen.

Medd.: Karin Larsson, Sevalbo, 85 år.

1. torka. 2. sprätta - - 3. väg - väjon.
 4. öghål (= hålet som uppstår när man petar
 bort "öghålen" = ögonhålorna.)

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
 GST. HEDESUNDA
 Frgl. M 81

Jäst.

(2 öst)

I.

Det findes inte köpjäst¹, utan då man brygga dricka², så va
 var det te skaff lite åv dricksjäst och gömma³, slog i litetvatten och litet rå
 rågmjöl, tunt skulle det vara⁴, så fick det jäsa. Det var te slå den i bak-
 tråge lammé mjöl och vatten.

1 finas - findas - 2 göppjäst 3 tunt 4 lammé = tilloamma
 II. med.

Man sparade litet deg från den ena gången till den andra. Det är dom
 som gjort det, det vet jag.

Medd.: Karin Larsson, 85 år.

Päronbulla.(pärönbül¹₁₃)

Päronbulla^{1.}, det var detsamma som syrlimpa. Man stötte sönder kokad potatis, blandade i litet rågmjöl² och lät det stå och söttna³. Det vart lösare, när det fick syra litet⁴. Sedan hade man i litet mera mjöl och det fick stå över natten och blöttna⁵ efter, vi kallar. Så tillsatte man jäst, medan det låg i träget och fick jäsa⁶. Sen tog man ämnen och bakade ut kakor, bullar, som fick jäsa opp.

Had' jag pären, så syra' jag, annars inte. Sådant bröd brukade man göra till julen.

Pärenbröd.(pärönbrö⁷₁₃)

Man rev rå potatis på ett revjärn⁷, blandade i vatten och mjöl och satte till jäst, men bara litet mjöl. Det behövde inte vara så mycket mjöl, när man hade pären. Man gjorde vanliga kakor, som torkades på spett i taket.

Medd.: Karin Larsson, 85 år.

1 syrlimp₁₃ = syrlimpa. 2 rågmjöl 3 söttna 4 syra₁₃
5 blöt₁₃ in bulle. 6 ämnen = bullämnen = så stort stycke deg, som går att till

Kringlor---- fint dopp till bröllop.

kringlor - fint dopp to bröllop.

Man gjorde en deg av söt mjölk , grädda , smör , ägg , rullade det till en lång sträng och gjorde kringlor av den . Man sätte fram det på bröllop , det var fint dopp det.

Medd. : Kristina Linggren , 93 år.

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935
GST. HEDESUNDA
Fpdl. M 81

Tårta. (tä¹f¹³)

Man gjorde tårta av smördeg likadan som man hade till snibb(se detta ord!) gjorde två stora bottnar lade lingonsylt emellan eller annarsylt sylt , så den var riktigt härlig . Sen hade man vispad grädde och öste ovanpå.

1 bö¹ton - bö¹tnar

Snibb. (snib¹-on-ar)

Man gjorde en deg av grädde och mjöl , samt ett ägg , tog sedan lika vikt med smör och arbetade ihop det kallt. Så kavlade man ut degen och hade en tår tårtsporre och skar ur en remsa , som man krusade till och krökte och krusade krusade ut. (Vanliga smörbakelsemodellen.)

Snibb användes till kaffe till tretåren på kalas. Tårtan däremot till middagen .

Medd.: Kristiaⁿ Lindgren , 93 år.

1 tä¹spör¹.

Krusbröd --- tunnbröd. (krusbröd - tunnbröd)

Etter gammalt bakaden man rågsikt¹, tunnt bröd, hade något særskilt gott i brukade kok' opp vassla, vart vasslebröd². Man bakade det tynnresänvanligt spettbröd⁴, hade enrandigkavel⁵, strök över kakan först åt ett håll, sedan tvärs över, vart krusut så⁶. Torkades som spettbröd.

Medd.: Fru Färnström, 78 år.

1 rågsikt 2 vasslebröd 3 tynna 4 spettbröd
5 rande - ränn 6 krusut

ULMA 9295. I. Nordin-Grip. 1935

GST. HEDESUNDA

Frd. M 81

Brygga .

På åtta sår¹ (sår) riktigt julöl skulle e² var³
e tunna² fast³ korn⁴, en halvspann⁴ råg⁵, som skull⁵ mältas. Utå detsamma vart åt⁷
åtta sår julöl, en fem -- sex sår svagdricka, som vart urlaka⁷ ur mäsken⁸.

När dom skulle stöp⁹ i kare¹⁰, hadd dom i malte, halvvägs var¹²
varmt¹¹ vatten på, sen bredd dom övver ett par tjocka stupptäcken, och det fic¹²
fick stå. Oppå mörnsidan¹³ ve två - tre-tin börja¹³ dom på och brygga, om dom
skull¹⁴ få fälut¹⁴ te kvälls. Dom skull¹⁵ koka det tre gånger i en stor pannmur,
dom öste i ett annat kar¹⁵, skull¹⁶ jäsas i det, dom lätte i jästen på kvällen,
klockan åtta- halvnie. När dom ha¹⁷ rosta lagårdn, var de te bär ner dricka.

1 sår. pl. sår 2 tunna ~ tinn 3 fast = skitt = fullrik-
hjt. 4 halvspann 5 mälta 6 julöl
7 urlaka 8 mäsken 9 stöps 10 halvögs
11 varmt 12 stupptäcka-n 13 mörnsida
14 fälut = färdig 15 jäsas = jäsas. 16 lätta =
lägga i 17 rosta = sköta om.

Dom hadd homla i¹, först och främst i kare'. I bo
 I botten på det hade man halm², så int mäsk³en skull' kom i kare', när dom
 syfta⁴ på malte'. Dom koka homla särskilt i pannmurn och sila ner i sän,
 hommellagen⁵ etter som dom tyckte.

För a'tt få kare' friskt, koka dom enris i en pannmur och sila
 ner i kare'.

Medd. : Per Engvall, f. 1849.

1 hómlos 2 hálv-en 3 mäs-k - mäs-tjen
 4 syfta-nä 5 hómh-lägg-en