

9399  
KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Gästrikland  
Ockelbo - Ämne

Nordin-Grip, J., 1935.

ULMA:s förel. 1481 Matlagning

Uppgift om meddelare

1 + 41 bl. 4<sup>o</sup>

1 " "

9399

220.010

Matlagning

Gästrikland , Ockelbo- Åmot.

Sommaren 1935.

*J. Nordin-Grip*

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-ÅMOT  
Frgl. M 81

Meddelare från Åmot.

Mor Anna Jolin, Svartandal, 80 år.

Britta Persson, Hagen, f. 1868.

Per Erik Persson, Svartandal, 80 år.

Per Erik Olsson, Rönbacken, 87 år.

Johanna Jansson, Mojsjön, f. 1865.

Åmot i juli 1935.  
J. Nordin-Grip.

JLMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-ÅMOT  
Frgl. M 81

Till skillnad från rå, <sup>k</sup>okot mat, t. ex. mjölk, tättmjölk kallas <sup>1</sup>kokt mat för kokmat. Det är förrätter, t. ex. "fläsk, paltbröd eller annan kokmat." Motsats till kokmat är också <sup>2</sup>torrskaftning, smörgås, torrkött o. d. l. Med kokning <sup>3</sup>menas däremot en kokad supanmat, t. ex. ärtvälling, klympvälling, kål o. dyl.

Verbet koka användes <sup>4</sup>sed. Sjuda ej hört av upptecknaren, intalspråk. Jock

Örnågotakokar, säges: "står och mullrar och kokar."

Kokar något över säger man koka över eller bösa. "Mjölke bösar, pannan bösar."

Att lägga i grytan kallas vanligast blott för ha i. "Ha i en korv i grytan", tañ, "Ha i mjölet i vällingen."

Steka, (stekte, stekkt) är vanligt. Man säger även brysa. (brysa-bryste - bryst.)

Salt fanns förr blott grovt. Det <sup>12</sup>gnuggades (gnogga) sönder på en <sup>13</sup>salthäll <sup>14</sup>med en saltsten. (Ett par hällar med sten funna i en skräpbod hos Per Erik Person, Svartandal.)

1. kokmat. 2. torrskaftning. 3. kokning.
4. kokar --. 5. står o mullrar o kokar. 6. kokar-över
7. bösa. 8. mjölke bösar. pannan bösar.
9. ha-i 10. stekte-stekta-stekt. 12. sält. 13. gnogga. 14. salthäll

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-AMOT  
F. M. 81

Att reda av kallas för att " smälta på ". En avredning heter smältning , göra  
en smältning. Man smälter på supan.

1. smälts-på
2. smältning
3. göra smältning
4. dom smälter-på supan

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-AMOT  
Fg. M 81

Kokkärl.

Ockelbo - Åmot

I svalen till gamla källarn har man kastat undan alla gamla gjutna kokkärl.

Järngrytor. /

Fotgryta 2.

kallas en gryta med tre ben och små örer.<sup>3.</sup>

Den lyftes med tillhjälp av ett löst grytfatta ---- fattane.<sup>4.</sup> <sup>5.</sup>

Nubbgryta 6

kallas en gryta som i stället för ben har tre små järndubbar till fötter. Dessa kunna vara av olika höjd. När grytan från vinden, gryt-<sup>7</sup>es vinden, vindställningen, lyftes ner i spisen, stod den stadigt på dessa järndubbar.

Fotpanna 9

kallas ett kokkärl, som skiljer sig från fotgrytan därigenom att det har ett skaft i stället för äron. "Så fort ett kokkärl får skaft, blir e panna."

1. Järngrytor. 2. fotgrytor. 3. örer-örer. 4. grytfättor. 5. fattane. 6. nubbgrytor. 7. vinder. m. 8. grytvinder. 9. fotpannor.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-ÅMOT  
Fol. M 81

Stekpannan 1

liknar moderna stekpannor till formen , men är mycket tjockare .

Kanterna omkr. 3 cm. höga. En liten stekpanna , ung. 15 cm. diam. med skaft har också använts.

Fotringen 2

användes att ställa stekpannan på . Den är av gjutjärn med tre ben , ungf. lika höga som fotgrytans ben.

Hänggrytan 3

har kortare fötter än fotgrytan . Den hängde på grytvinden,

Sett av uppt; n i Mojsjön . Medd.: Johanna Jansson, f. 1865.

1. stekpanna 2. fotring 3. hänggryta

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-AMOT  
Fgl. M 81

Klympvälling.

Man lät mjölk koka i en panna , så rörde man till en tjock smet av kornmjöl och mjölk i ett särskilt kärl. Sedan tog man med en träsked klimpar och lade i mjölken. Det blev kraftig mat. Var söndagsmat.

Medd.: Britta Persson , Hagen , f. 1868.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-AMOT  
Fngl. M 81

- 1. klympvälling.
- 2. klymp-on-ar.



Grynvälling. (Tjock risgrynsvälling )

Gästrikland  
~~Gästrikland~~  
Ockelbo - Åmot.

Risgryn kokades i vatten , och man sockrade . Det fick koka , tills det blev en tjock gröt , nästan , sedan smälte man på med litet vetemjöl . Det äts utan mjölk till middagsmat .

Udd.: Johanna Jansson, of. j. 1865, Mojsjön.

1. grynvälling 2. smälto-på

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-ÅMOT  
Fol. M 81

Korrmjölsklubb med sås och fläsk.

Gästrikland

Ockelbo - Ämot

Man rör ihop mjöl och mjölk, så att smeten blev tillräckligt tjock, för att kunna tagas med sked och läggas i en kgräta och kokas. Man blötte skeden, så att klumparna ej fastnade. Vattnet i grytan skulle vara saltat.

Fläsk stektes i skivor i en stekpanna.

Såsen, bestod av mjölk, som kokades upp, varefter man satte till en smältning av korrmjöl och mjölk.

Klubben äts med fläsket och mjölksåsen "Vart en man, som dom bia' av."

Medd.: Britta Persson, Hagen, f. 1868.

1 korrmjölsklubb. 2 sås o. f. 3 smältning  
4 vart en man, som dom bia' av. (= kunde  
hålla sig mått på.)

Klymp  
Klymp

Gästrikland

( Kornmjölsklymp. )

Ockelbo - Åmot

Man kokade klymp<sup>2</sup> av kornmjöl och vatten , rörde ihop smeten i ett kärl, riktigt tjock och lade ner klympar i saltat kokande vatten . Man åt kornmjölsklympen med bärmos<sup>3</sup> , men hade man fläsk , åt man fläsk och flött också.

Vetmjölsklymp. <sup>4</sup>

Vi kokar vetmjölsklymp numera alldeles som kornmjölsklymp för och äter den med sötsytt<sup>5</sup> till (med socker kokad sytt , till skillnad från det alltid sura bärmoset )

Medd.: Per Erik Olsson. 87 år , Rönnbacken.

1. kornmjölsklymp. 2. klymp. 3. bärmos.  
4. vetmjölsklymp. 5. sötsytt.

Grynkaka.

Gästrikland

Ockelbo - Åmot

Man koka risgryn i mjölk, tills det blev tjockt som en gröt, kryddade med saffran och sirap, törde i en smältning av vetmjöl och mjölk. Sedan gräddade man grynkakan i ett mullöga?

Vanlig förningsmat.<sup>s</sup>

Medd.: Johanna Jansson, f.1865. Mojsjön.

1. grynkäker
2. mullöga = runt köpplarfat med raka kanter, omkr. 5 cm. höga.
3. förningsmat = mat som fördes med av gästerna till bråkar, bröllop eller begravning.

Strömmingssupan.

Dom blötte ur de salta strömmingarna , kokade dom i vatten och hade i råskala <sup>1.</sup> päron och smälte <sup>2 3.</sup> på hä å.

Medd.: ~~Britta~~ Britta Persson, Hagen, f. 1868.

Fisksoppa.<sup>4</sup>

Man skar fisk i bitar och kokade , sedan smälte man på spadet , minns inte om det var med vatten eller mjölk Kålsupan.

Medd.: Mor Jolin , 80 år , Svartandal.

Kålsupan.<sup>5</sup>

Dom skar <sup>6</sup> sönnerr kålen , koka den i vatten och hade i en bit kött eller fläsk eller koka' på spad. Sen gjorde man smältning med kornmjöl.<sup>7</sup>

Medd.: Britta Persson, Hagen, 80 år.

Medd.: se ovan :

1. päron 2. smälts på 3. hä = det. 4. fisksöppa  
5. kålsupan. 6. sönnerr. 7. kornmjöl

Drickssupa med strömming.

Gästrikland

Ockelbo - Åmot

Man slog i dricka och lite vatten i en panna, lät det koka och smälte på med vetmjöl och mjölk, lät det sennakoka och har i serap. Sen har haft i serap, ska det mullra och koka.

Så bätta dom i brö i drickssupa eller åt brö siamä. Men man kan int tycka om drickssupa, om en int får äta strömming eller rå sill lammä. Feck lägga en sillbit eller strömming på kanten av tallriken eller sätta'n på femklogaffala. Ät drickssupa utan sill eller strömming, det såg jag ingen göra.

Ölskål. (ölskål)

Ölskål, det var kallt dricka och serap, som man bätta i bröd, finbröd, sånt som å oppkoka' mjölk.

Ölost. (ölost)

Ölost, hätvar finmat hä, oppkoka' mjölk och dricka och serap.

Medd.: Britta Persson, Hagen, f. 1868.

1. smälts-på. 2. lätts-läts. 3. serap. 4. mülts-putta.  
5. bätts-i = byta i. 6. silsmä 7. lammä. 8. femklogaffal

Fiksoppa <sup>1.</sup>

Dom laga tell och koka helgryn i vatten<sup>2.</sup> och hade i fiker<sup>3.</sup> och russin.<sup>4.</sup>

Det var fiksoppa , jag är jussom förvilla åv de där namnen, fiker , det var russin det .

Medd.: Britta Persson, Hagen, f. 1868.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-AMOT  
Frgl. M 81

- 1. fiksoppa
- 2. helgryn
- 3. fiker
- 4. russin

Bensupan. -

Bensupan var <sup>1.</sup>go. Dom koka' feta ben och hade i några skewar <sup>2.</sup>korngryn, råskala  
päron och sen smälta dom på lite, int mycke <sup>3.</sup>.

Det var kraftig mat också. En som for till Amerika sa : " Vor nt nå nö,  
om en vore av me en här bensupansbuken <sup>4.</sup> . " Det var alltid nå mäger <sup>5.</sup> kvar  
i benen.

Medd.: Britta Persson, Hagen, f. 1868.

Köttsupan. -

<sup>6.</sup>Köttsupan kokade man pånågon köttbit och hade sen i rötteroch morötter,  
skurna i bitar. Så smälte man på med kornmjöl och vatten.

Medd.: se ovan !

1. bensupan. 2. gē-ø-är. 3. mýfso.  
4. bensupans buifson. 5. märg m. pl. mäger.  
6. fsötsupan.



~~Kallskål~~ Kallskål --- julmat.

Gästrikland  
Ockelbo - Åmot.

Man blandade ut sirap i dricka och skari rågröd , mjukt rågröd ,  
akuret i tärningar av rågsiktbullar. Man öst det på tallrikar och åt det med  
sked.

2  
Det var mat , som åts förut (först ) till middag <sup>3.</sup> anndag jul

4.  
Vvar røktig finmat , kallskål.

Medd.: Johanna Jansson , f. 1865, Mojsjön.

1. kallskål. 2. först 3. ändå 4. finmat.

Ärter.

När jag var mjölnare i Flor i Mo mol vi mycke ärter. Gråärterne var små och  
 1. 2. 3.  
 4. Vitärterne var stor, fin och vit. Dom grå mol vi till mjöl, dom  
 5. vita skulle man koka till ärtvälling.

Korngryn. 6.

7. Först nötte vi kornet, nötte av sådene och sen sätt vi på krossen, då vart  
 8. 9.  
 10. hä stora gryn först, helgryn, . Skulle han ha dom grannare, så la vi ihop  
 11.  
 12. krossen, så vart hä krossa korngryn, krossgryn.

Medd.: Per Erik Olsson ; Rönbacken, 87 år.

1. myfsa 2. äfor 3. grääfor 4. vitäfor 5. äftvälling  
 6. korngryn ~ korngryn 7. nöta ~ nöta ~ not  
 8. sådana 9. kros m. (grynkrös) 10. helgryn  
 11. grän = fin (mindre) 12. krosgryn

Ärtmotte. (Ärtnävgröt.)

Gästrikland  
Ockelbo-Åmot.

Man kokar gula ärter i vatten, så att det blir riktigt tjockt. Hade man köttspå, kunde man koka ärterna i det också. Sen smälter man på med lite vetmjöl och vatten. Den mycket tjocka götliknande massan slås upp i en karott och ätes med fläsk eller sill.

Medd.: Johanna Jansson, Mojsjön. f. 1865.

Ärtgröt.

Jag har inte kokat ärtgröt, men det har kokats i bygden. Man sådde här mycket gräarter, dom mol man av, men vitärterna kokades. Gräärtmjölet gjorde man ärtgröt av, den kokades som vanlig gröt, saltades och äts till fläsk eller sill.

Medd.: Johanna Jansson, Mojsjön. f. 1865.

1. ärtmotta 2. ärtnävgröt. 3. ärtgröt.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-ÅMOT  
F. 81. M 81

Ta reda på tarmar, och inmat.

Gästrikland

Ockelbo - Åmot.

Man skulle göra ren tarmarne. Tarmarnavärvatvåblag, krokiga tarmar och raktarmar. Magpåsar<sup>2</sup>na hör ihop med krokigtarmarna<sup>3</sup>.

Av grisarna kasta vi bort grismagen, men tarmarna skrapa vi te dom vart ren. De krokiga tarmarna kasta vi också bort, grislevre<sup>4</sup> och lungene också. Grisen är alldeles som en människas, han kan ha lungsot. Men hjärta tog vi av grisen.

Av andra kräk, kor och oxar, tog vi krokigtarmar och raktarmar.

Raktarmarne ska han vända och gnogga<sup>5</sup> (gnugga) ner i halm, råghalm, eller i sågspån, sågmodd. Sen ska<sup>6</sup> an skölja dom i bäcken.

Vammen<sup>7</sup>, vamme<sup>8</sup> skull vännas, las på ett säte<sup>9</sup> och man blötte på med lite vatten och skar sen ett lite hål i kanten och klämde ur dyngan, som var i koe.

1. tarm-rn. m. 2. raktarm. 3. magpåsar-na  
 4. grislevre 5. gnogga 6. sågmodd  
 7. vamm-r. 8. vamm-na. 9. kö-r.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OCKELBO-AMOT

Fgl. M 81

Dyngan kunde vara alldeles grön med otogga<sup>1</sup> hötupper<sup>2</sup>. Sen vänd Man utsia<sup>3</sup>  
 in på vamme, det satt mycke på den, var te flasa<sup>4</sup> bort, alltihop flög<sup>5</sup> i  
 stora flasar<sup>5</sup>, när han la vamme i hetvatten<sup>6</sup>. Geck sen te bäcken<sup>7</sup> och sköljde  
 av<sup>8</sup> a. Sen skar han tell te skinn, söma<sup>9</sup> ihop me korvsöm<sup>9</sup> med lintrå<sup>10</sup> på e  
 vanlig sömnål<sup>12</sup>, bara tradd<sup>13</sup> opp, så man säger alltid korvsöm om vanlig stygg<sup>11</sup>  
 söm. Man lämna ett hål öppe, sätt<sup>14</sup> e klyva i hålet, så det vart yppe<sup>14</sup> och  
 sköt i korvmaten med e sked.<sup>15</sup>

Meddå: Mor Anna Jolin, 80 år, Svartandal.

1. otogga.
2. hötupper = hötapp.
3. utsia.
4. flasa = skala - skrapa.
5. fläs = skal - stycke.
6. hetvatten.
7. bäck - bäcksän.
8. söm - -.
9. korvsöm.
10. lintrå.
11. stygg = ful, dålig.
12. söm.
13. klyva = klyka.
14. yppe.
15. korvmät.

Hur man styckade en gris.

Sedan man hade slaktat grisen , slog man på vatten och skällade den. Det skulle vara hetvatten<sup>1</sup> , man slog på vattnet och skrapade bort hårene<sup>2</sup> med en skopa.

Så borstade man den med en rotborste och rakade av allt slarv.

Sen skar man av hhugu<sup>3</sup> ( huvudet ) . Därpå skar man en rympa<sup>4</sup> efter ryggen , ifrån nackan till ännan på grisen . Sen skar man opp efter buken<sup>5</sup> , ett avlångt stycke mitt efter buken och så skar man bort skinkene på kräket.

Sen var köttet kvar på grisen, han var jusson " en puttäl" och man skar opp den helt och hållet , tog ut strupen och magen. Tarmarna togs ut, levre<sup>7</sup> brukar man int' begagna på grisen och int' lungene , för dom kan ha lungrot , grisarna.

Medd.: Anna Jansson , Mojsjön. f. 1865.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-AMOT  
Frgl. M 81

1. hetvatten. 2. hår-r. 3. hugü. 4. rympa.  
5. buk ~ buggon 6. pütäl 7. lévor - lévorf.

Korv.

Med korv menas som annorstädes i Gästrikland två olika slags födoämnen. Dels avses härmed detsamma som i riksspråket kallas korv, dels en gröt av korngryn, s. k. krossgryn<sup>2</sup>, kokade på vatten eller spad och vilka ätits och ännu ätes till fläsk eller även till bärmos. Denna gröt kallas grynkorv.<sup>3</sup> Även blodmat, kokad i tvärtpåsar etc. kallas korv. De till beredning av korv nödvändiga verktygen äro korvhorn<sup>4</sup>, samt skärnål<sup>5</sup> till att sy ihop s. k. påskorv med. Vidare hopsättes denna med korvstickor,<sup>6</sup> ett slags nålar av järntråd, som i ena ändan ha en liten ring eller ögla, så att de inte glida igenom och med hjälp av vilken de förvaras, hängade på en järntrådsring på väggen.

1. k<sub>o</sub>r<sub>v</sub>-o<sub>n</sub>.
2. k<sub>r</sub>o<sub>s</sub>sgr<sub>y</sub>n
3. gr<sub>y</sub>n k<sub>o</sub>r<sub>v</sub>.
4. k<sub>o</sub>r<sub>v</sub>h<sub>o</sub>r<sub>n</sub>.
5. J<sub>a</sub>r<sub>n</sub>n<sub>a</sub>l
6. k<sub>o</sub>r<sub>v</sub>s<sub>t</sub>i<sub>k</sub>e<sub>r</sub>.

Ispänkorv.

Gästrikland  
Ockelbo-Åmot

1. Ispänkorv gjorde man efter storslakt. Man tog kött av sämmer slag  
 och nå smöla av ränta och skar det. Så kaka man krossa korngryn och blanda  
 ihop med det råa köttet och stoppa i raktarmar. Man skulle ha i lite  
 smöla vattn, så de rann in i tarmen.

Ispänkorven la vi i kål och koka när den var färsk,  
 den feck inte bli gammal. Den bir int' nå go' då.

Medd.: Anna Jolin. Svartandal, 80 år.

1. ispankoro. 2. stogslakt. 3. sämar = sämre  
 4. smög<sub>13</sub> = smula. 5. ränter<sub>13</sub> = inåbor.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
 GST. OCKELBO-ÅMOT  
 Fygl. M 81



Skrapkorv.

Gästrikland  
Ockelbo-Åmot

Skrapkorv gjordes efter slakten. Man tog den rengjorda räntan, kokade köttet och hackade det. (Man kunde också ta köttbitar av något sämre slag med, tunnt sidstycke eller sånt.) Så hade man kokade krossgryn, dvs. korngryn, kryddade med peppar, kryddpeppar och lök samt blandade grynen och kött-<sup>8</sup>maten, som <sup>9</sup>förut <sup>5</sup>haden <sup>4</sup>hackats <sup>5</sup>sa <sup>5</sup>ikens "kötträna". Sedan <sup>6</sup>stoppade man dem med tillhjälp av små <sup>4</sup>korvhorn i "smaltarmar", som voro <sup>5</sup>vål rengjorda.

Om tarmarna höllo, kunde man göra korven hur lång som helst, "annars gjorde dom dom int' längre än att dom kunna knyt' ihop och häng opp dom på ett spett". Somliga la' in lite <sup>6</sup>hålmibbakugnan och torka' <sup>8</sup>domdädär på den först, innan dom hängde dom i taket "

När dom åt skrapkorven, höll dom dom ibland över en kokande gryta, då vart dom <sup>7</sup>jussom förvälld, eller också <sup>8</sup>stekte dom dom på glöd.

Medd.: Mor A. Jolin, Svartandal, 80 år.

- 1. skrapk<sup>o</sup>r<sup>o</sup>v
- 2. fjöt<sup>o</sup>m<sup>o</sup>t
- 3. fjöt<sup>o</sup>r<sup>o</sup>ä<sup>o</sup>n<sup>o</sup>s
- 4. k<sup>o</sup>r<sup>o</sup>h<sup>o</sup>o<sup>o</sup>n
- 5. smalt<sup>o</sup>r<sup>o</sup>m
- 6. b<sup>o</sup>a<sup>o</sup>k<sup>o</sup>o<sup>o</sup>n
- 7. föv<sup>o</sup>ä<sup>o</sup>l<sup>o</sup>s
- 8. st<sup>o</sup>k<sup>o</sup>e<sup>o</sup>s - st<sup>o</sup>k<sup>o</sup>e<sup>o</sup>t<sup>o</sup>s - st<sup>o</sup>k<sup>o</sup>e<sup>o</sup>t

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-AMOT  
Ftg. M 81

Grynkorv. -

Med grynkorv menas den vanliga gästrikematen, kokta korngryn .

De kokades i vatten eller i spad<sup>2</sup> av fläsk eller kött och åtos till fläsk.

Har man bara vatten, då får mmahrkryddarygrynkorven! peppar.

Medd.: Hojsjön .

Medd.: Britta Persson, Hagen, f. 1868.

1. grynkörv
2. spad

Palt.

Gästrikland

Ockelbo - Ämot

<sup>1.</sup> Palt var alltid blodmat. <sup>2.</sup> Man rörde rågmjöl i blod, <sup>3.</sup> kryddade med lök och blandade i ister. Det skulle arbetas, så att det vart som en deg. Man bakade ut det till småbullar, ungefärligt <sup>4.</sup> 12cm. lång och 7cm bred. Bullarna kokas i saltat vatten. Om man inte åt dem genast, <sup>5.</sup> stekte man dem, skar skiver och <sup>6.</sup> stekte., Palten skall vara hållare än blodkorv. Den äts till fläsk.

Medd.: Johanna Jansson, Mojsjön. f. 1865.

1. pält-on. 2. blodmat. 3. rågmjöl. 4. ämjöföt.  
 5. häf (= hård) hävarr - hävast. 6. blodkorsro

Blodkorv. Man Si

Gästrikland

Ockelbo - Åmot.

Man silade blon<sup>1</sup> ( rörde i lite v<sup>2</sup>atten ) och rörde i rågmjöl<sup>3</sup> i träget,  
 kryddade med salt<sup>4</sup>, peppar och mejram (merram). Man skull väta på fingre och  
 prova blodmaten<sup>5</sup>, sätte tymlingen i blodträget<sup>6</sup>, fastna<sup>7</sup> det inte på tymlingen  
 så var det bra och färdigt te stupp<sup>8</sup> i.

Man skötta<sup>8</sup> i blodmaten i vamme med e<sup>9</sup> sked, det fick int<sup>10</sup> var för mycke,  
 för då sprack hon<sup>10</sup>, sätt ihop sen med e korvsticka.

( Korvstickorna förvarades hängande på en ring. De voro av järntråd, med en  
 ögla i ena ändan för att kunna hakas upp på ringen och för att inte glida genom  
 tarmskinnet, den andra ändan var skarpt vässad<sup>11</sup>. Korvstickor på ring hänga  
 på väggen i brystukammarn i Per Ers i Svartandal. )

Sen skulle blodkorven kokas, i en stor gryta eller pannmur i bryggstugan, var  
 det en mindre kittel, feck man koka två gånger. Den skulle koka två timmar  
 efter ett storkräk<sup>12</sup> och pickas under kokningen med en nål, så att den inte  
 sprack.

1. bl@-n. 2. rågmjöl. 3. trög-tröj, trög-tröj. 4. merram.  
 5. fyrmålg = kumme. 6. bl@trög. 7. stäp-i. 8. skötis. 9. vamm-x  
 förbättn nästa sida.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
 GST. OCKELBO-ÅMOT  
 Fgl. M 81

Sen tog man opp den , lät den svalna -- sväla -- på ett brödbräde & ett brett  
 bräde , som användes att lägga upp de ogräddade kakorna på och sedan även de gräddade för att  
 gräddade för att de skola svalna i storbak . ) Sedan blodkorten svalnat  
 bars den bort i boe , vi strödd på lite mjöl , rågmjöl , så den int' skull  
 mögla . Det var på hösten , dom gjordes och dom kälade (fröso ) fort , så  
 vi lära ti dom (tina upp ) dem först , när vi skulle ha dem . Vi koka' opp dom ,  
 så dom vart som nya , och så stekte vi dom i fläskflott , skurna i skivor.

Medd.: ~~Anna~~ Jolin , Svartandal, f. 1868.

fr. färg. sida 10 hon, dos. vämnen. 11. väst. 12. stärkebräk = nöt-kreatur.

1. svälk = svalna. 2. brödbräk. 3. blodkörv.

4. bot 5. bö (= metod) - bäs. 6. mögk.

7. fjäsk (= frysa.) 8. lörk = vara toungen.

9. ti (= tina upp.) 10. fläskflöt.

## Flottmölja (Julmat)

Gästrikland

Ockelbo - Ämot.

Man steker fläsk och slår vatten i flottet, som är kvar i pannen, och kan ha mera flott också. häver i flera kaker brödd, sönderbätta, rör om och låter det koka. Äter det stekta fläsket till.

Oppkoka<sup>e.</sup> mjölk och bröd (Söndagsmat.)

Om söndasmörnane<sup>3</sup> var det mera härrskapsaktigt. Då feck man oppkoka<sup>4</sup> mjölk och bröd. Det var "finbröd", tunna kakor av rågsikt --bättar<sup>5</sup> och mjölk. Sånt fick karlan också, när dom skull ut i skogen om vintern på mörnan.

Sluring<sup>5</sup>

Sluring har jag hört, först sen jag vart gammal. Äter det mycket med bärmos. Man steker fläsk, så att det blir mycket flott, sen ska man rör<sup>6</sup> i mjöl och gör<sup>7</sup> en smältning med mjölk eller vatten.

Medd.: Britta Persson, Hagen, f. 1868.

1. flöt-mölja. 2. oppkoka mjölk och bröd. 3. söndasmörnane  
4. finbröd. 5. sluring. 6. han = man. 7. smältning

Flöttmjölk 1/

Gästrikland  
Ockelbo-Åmot

Koka koföttene <sup>2.</sup>, skälla först, då duppa <sup>3</sup> vi dom i e gryta med kokane  
vatt<sup>o</sup>n och feck å dom hårene och skrapa dom. När dom koka' dom . skuma <sup>4</sup> dom av flottet,  
av flottet, det första det var det fetaste, det var klöffettfett<sup>5</sup>, som dom  
hade åt röcken <sup>6</sup>, spinnröcken. Dom åt dom där koka' föt<sup>t</sup>er som en slags  
delikatess, som dom äter grisfötter nu.  
Somlige törka dom i bakongen <sup>7</sup> och spara' dom.  
När dom åt de där, bruka dom monästan mola <sup>8.</sup> (äta utan bröd.)  
Medd.: Anna Jolin, Svartandal, 80 år.

1/ Namnet tycks vara förväxling för klövsylta ( uppt: s anm.)

1. flöttmjölk. 2. köföt - köfötter. 3. där  
4. skumma = skumma. 5. köföt fet 6. röke - rökan.  
7. bakoy. 8. mjölk:-

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-ÅMOT  
Fgl. M 81

FlottmöljaGästrikland  
Ockelbo - Åmot

Flottmölja görs på två sätt .

## I.

Man stekte fläsk , tog upp fläsket ur stekpanna , tömd<sup>1</sup> i vatten och bet-  
ta<sup>2</sup> i brö<sup>3</sup>. Det var vanligt rågröd , som feck koka , tills det var mjukt.

## II.

Man lade bröd i ett kärl, ett fat eller en form<sup>2</sup>, öste över flotts<sup>3</sup>pad ,  
som man feck ve<sup>4</sup> slakten , då man kakade färskkött<sup>5</sup> mycket , lät brö<sup>3</sup> ligga kvar  
i flottet , tills det ble<sup>1</sup> mjukt. Man skulle ha särskilt brö<sup>3</sup> av stålsikt<sup>4</sup> rågmjöl.  
Det ble<sup>1</sup> fint vitt brö<sup>3</sup>. Men man kunde göra sån där flottmölja annars också ,  
när man hade flotts<sup>3</sup>pa<sup>1</sup>.

Johanna Jansson,

Mojsjön. f. 1865.

1. flötmölja. 2. form (av koppar eller plåt).  
3. flötspa. 4. fägsjöt.



Kolbullar.

Gästrikland

Ockelbo - Åmot

Man stekte fläsk<sup>2</sup>, rörde sen ihop mjöl och vatten och slog röran i pannan, som man stekt fläsket uti. Var det mycket flott<sup>3</sup>, så geck det bra te vännä i luften<sup>4</sup>, men det är liint många som vännä i luften.

Medd.: Per Erik O<sub>7</sub>sson, 97 år, Rönnbacken.

1. kölbäll
2. fläsk - flässta
3. flöt - o.
4. vännä - läftu.

Sill.

<sup>1</sup>  
Sill ( silla ) köptes hos handlarna , den användes mest om somrarna i slogen.  
Då åt man spicken sill, <sup>2</sup> annars stektes sillen på glöd , på tången, <sup>3</sup> eldtången. <sup>4</sup>

Strömming. -

<sup>5</sup>  
Strömming var mycket vanligare än sill. Den stektes salt på eldtången på glöden, var den vanliga sovlet till potatisen till frukostarna .  
Salt strömming användes även till strömmingsupan. <sup>6</sup>

Hedd.: Britta Persson , Hagen , 80 år.

1. sill - 13    2. spiffsa    3. tåy - tånja    4. eltåy  
5. strömming    6. strömmingsupan

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-AMOT  
Fg. M 81

( Sötost. 1 )

Gästrikland.

Ockelbo - Åmot.

2. Ystning sa' vi . Man tar lite nysila <sup>3</sup> mjölk och slör i gryta , Lätter det kok' opp och har i råmjölk och krydder : socker , anis. Sen det har ysta , öser ' an opp med en slev och opp på bolet <sup>4</sup>. Äter med sked till smörgås.

Vitmäsost. <sup>5</sup>

Mäsa ska koka , sen man har haft i lite sötmjolk. Sötmjölken ystar och sen ska mäsa <sup>6</sup> silas opp. Är det vådligt segt , så att det inte vill ysta riktigt , kan man få ha i lite magvatten <sup>7</sup>. Sen tog vi opp det och la' det i en gardintrasa och tog ihop alla fyra hörnen och klämde ihop och stälpte sen opp det på en tallrik.

Medd.: Britta Persson, Hagen , 80 år.

1. sötost. 2. ystning. förde vara fel att kalla rätten för sötost. Beskrivningen erhållan vid förfrågning om sötost.  
3. 2 ler - 2 lä. 4. böt. 5. vitmäsost ~ vitmäsost 6. mäsas - mäsas  
7. magvattn = löje

Gästrikland

Ockelbo-Åmot.

Kärnmjölksmässmör.

<sup>2.</sup>  
Kokar ihop kärnmjölke, te de' blir nog tjockt, Sen rär man i lite  
vetemjöl eller smälter på med mjöl och mjölk. Så ska man ha i socker.

Somliga tycker bättre om de', om det är syrligt och riktigt gryntigt.

Medd.: Per Erik Olsson, 87 år, Rönnbacken.

1. kärnmjölksmässmör  
2. kärnmjölke-r.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-ÅMOT  
Ftbl. M 81

Om jäsning.

Gästrikland

Ockelbo - Åmot.

2.  
Surjäsnig .

Somliga jäste så , att dom tog av degen , skover i kanten och hade det i nån kupp<sup>3</sup> och sparade tills nästa deg . Då blötte man opp det och använde det till jäsmedel.

## Dricksjäst. 4

Man tog jäst av det som vart i botten av drickstunner<sup>5</sup> , jag minns hur vi skull stå och skaka på tunna och ta jästen , rörde opp den i lite rågmjöl , lät det jäsa och använde det sedan .

Medd.: Johanna Jansson, Mojsjön.f. 1865.

1. jäsmig. 2. surjäsmig. 3. kupp-on. m. = kupp.  
4. dricksjäst. 5. drickstunn.

Päronbröd.

Gästrikland

Ockelbo-Åmot.

Päronbrö var vanligt förr. Man koka päron, skalar dom, fast förr var det inte så noga, sedan mal man dem i en pärvärn<sup>2</sup> av trä. Så har man i lite salt i mose som man har i ett tråg, som bör stå lite varmt, för annars blir det grynigt, mose. Så tar man opp lite i sänder av mose och trör i rögmjöl<sup>3</sup> så de<sup>5</sup> blötnar lite. Sen tar man opp det på bordet och trör med kornmjöl<sup>4</sup> -- "trör opp det på bordet" och trör så att degen blir seg. När det är riktigt omtrött, så tar man av ungefärt till en par kaker, tar ett ämne som till en vanlig rögekaka och kavlar ut det till en femörings tjocklek och ungefärt en 60--70 centimeter tvärsäver. Sen rullar man opp det på en rull, "rullen" sa vi. Så stack vi in rullen in i ugnen, rulla av kakan och grädda den. (Upprullningen sker på följande sätt. Man lägger en rulle, omkr. 65 cm. lång, 6-7 cm i diameter och försedd med ett något smalare skaft, omkr. 85 cm långt, ---på kanten av den utkavlade kakan, vek om kakak med en flat spade s.k. spila, rullar på kakan och slätar till den på rullen med spilan som när man jämnar ut tvätt på en mangelkavel. Uppteckn:s anm.)

1. päronbrö (notatisbröd) 2. pärvärn 3. trö ("arbete") 4. rögmjöl (foto nästa sida!)

Det skall vara sideld , när man gräddar , så att ugnslukan måste vara öppen under tiden . Bör helst vara s. k. hällugn , med en fastmurad järnhäll i botten , men det går också med tegekugn. Hälle va nog hel , surades in , när ugnen byggdes.

Kakorna vekos ihop i två delar , skulle ätas mjukas och lades därför på hög i boden ( boe - bår ) eller häbbre . Men man kunde också hänga opp dem på en stör för att torka, om man ville äta dem så , men det var inte några många , som gjorde det.

Medd.: Johanna Jansson, f. 1865 , Mojsjön.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-AMOT  
Fgl. M 81

h. följande sida. 5. bröt nr 6 ömtröt - ömtröt =  
gummabetat (med händerna.) 7 änjoföt. 8. rögkäter.

1. ägslüter. 2. hällugn. 3. tegohög. 4. häll va  
nog hel

Pärontjockbröd.

Gästrikland

Ockelbo - Ämot.

Man kokar päron , skalar dem och mal dem . sedan har man i jästen i moset.

Det jäser , så att det blir sprickor i det , men höjer sig inte vidare.

sedan trör man i rågmjöl , rågsikt skulle det vara, men jag minns inte om man had' i jästn på kvällen och lät det jäsa till morgon , men jag tror det var så.

Så trödd' man opp <sup>4</sup>gegen på bordet och la' ner den en gång i träget och lät den jäsa igen . Sen kavla' man ut det som "halvtjockt bröd " tog ut runda kaker , som feck jäsa på bakbräden som annat bröd. Man brukade helst förvara dem i träkärl , men det brukade inte få räcka så <sup>å</sup>l<sup>å</sup>nge , en vecka eller så , för man ville äta det , medan det var färskt och mjukt.

Medd.: Johanna Jansson, f. 1865, Mojsjön.

1. päron<sup>1</sup>tjockbröd.
2. trö<sup>2</sup>-i-
3. rågsikt<sup>3</sup>.
4. trö<sup>4</sup>-öp = arbeta med händerna på bakbordet
5. deg<sup>5</sup>-d<sup>5</sup>ä<sup>5</sup>ron.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
GST. OCKELBO-ÄMOT  
Frgl. M 81



Stålsiktbröd.

Gästrikland

Ockelbo - Åmot

Man stålsikta rågen (18 2/3) <sup>1</sup> det var rågsikt. Av det mjölet baka-  
 de man fint vitt bröd: s. k. stålsikta bröd. Det var riktigt tunnt. <sup>2</sup> Man stypa <sup>3</sup>  
 med vatten eller mjölk, skull' gör' i om kvällen, ha i jästen, låta dett  
 stå till morgon. Man gjorde både bullar och tunnbröd av samma degt. Tunnbrödet  
 kavlade man ut och tog ut hålkakor <sup>4</sup>, som man torkade på spett som annat skarp-  
 bröd. <sup>5</sup> Man skulle alltid ha siktbröd till oppkoka <sup>6</sup> mjölk.

Medd.: Anna Jolin, Svartandal. 80 år.

Halvtjockbröd.

Man gjorde vanliga kakor men utan hål, en 2 cm. tjocka. Det var av rågsikt,  
 man bakade dem till helgerna och när som helst annars. De gick inte att

torka.

Medd.: Mojsjön,

1. stålsiktbr 2. tön 3. stypbr = "göra i" (deg) 4. hålkakor  
 5. skarpbrö = hårt bröd 6. halvtjockbrö

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
 GST. OCKELBO-ÅMOT  
 Frgl. M 81

Korntunnbröd.

Gästrikland

Ockelbo - Åmot.

Man hade vatten till stöpe i ett baktråg, hade i sammanmalet kornmjöl med en slev och trödd<sup>3</sup> i mjölet i tråget. Sen trödd man opp degen på bakbordet<sup>4</sup>, där skulle man tröden riktigt och sen kavla<sup>5</sup> och ta ut ämnen, pik<sup>6</sup> kavla ut ordentligt och sen picka med en pick, den var som en roll med piggar<sup>8</sup> gar i. Sen gräddade man brödet som annat tunnbröd, lindade opp den på en stör och körd<sup>7</sup> in i bakugnen.

Medd.: Anna Jolin, Svartandal, 1868.

1. k<sup>o</sup>n<sup>t</sup>s<sup>o</sup>n<sup>o</sup>brö<sup>d</sup>.
2. st<sup>o</sup>p<sup>o</sup> = degspröd.
3. tr<sup>o</sup> = arbeta deg (med händerna) trödd<sup>(o)</sup> trödd
- 2 trödd. 4. b<sup>a</sup>k<sup>o</sup>b<sup>o</sup>rd. 5. ä<sup>o</sup>m<sup>o</sup>n<sup>o</sup> = till kakor (ett visst kvantum deg.) 6. pi<sup>o</sup>k<sup>o</sup> 7. r<sup>o</sup>l<sup>o</sup> m. = rulle
8. pi<sup>o</sup>g<sup>o</sup> =

Bärontunnbröd ( potatistunnbröd )

Gästrikland

Ockelbo - Åmot

Man koka' päron , skala' dom och malde i kvärnene, förr malde dom oskala' , sen blanda' man i kornmjöl , förr hade man sammanmalet , men vi hade nötmjöl<sup>2</sup> , det sammanmalnar grövre och gråare . Vi blanda' vetmjöl<sup>3</sup> lammä<sup>4</sup> också. Innan man mal päron<sup>5</sup>, tska<sup>6</sup> man lättat dom svalna<sup>7</sup>, inså att det inte sötnar , då blir det blött och går så mycket mjöl åt. Man baka' ut degen<sup>8</sup> ojäse<sup>9</sup> , kavla' kaker, rulla' opp dom på en stör och had en liten fin skova (= spilar - spjäl) som vi vände kakan med och tog ut dom med uren.

Det var jämtgumma från Lövtjärn , som bruka baka , hon geck omkring och baka i byarna , jag var med och tröa' opp degen många gånger.

Medd.: Anna Jolin , Svartandal , 80 år.

- 1. pärontunbrö
- 2. nötmjöl
- 3. lammä
- 4. sväns
- 5. sötns
- 6. ojäse = ojäst
- 7. skövs
- 8. spilar
- 9. deg = deggen

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935  
 GST. OCKELBO-ÅMOT  
 Frgl. M 81

Havrebröd --- hästbröd.

Man bakade hästbröd av hagra. Blandade litet rågmjöl med havremjölet och gjorde i med vatten. Man kavkade ut tjocka kakor, som man torkade på spett. Dom fick inte vara för tjock, för då satt det inte kvar på spettet. Man brukade baka två spett. Skulle alltid vara en stor stapel i stallen.

Medd.: Johanna Jansson, f. 1865, Mojsjön.

1. hästbröd. 2. hagrbr. 3. hagemjöl.  
4. stäl-on. m.

ULMA 9299. I. Nordin-Grip. 1935

GST. OCKELBO-AMOT

Frgl. M 81