

9311

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Hälsingland  
Bollnäs sn

Nordin-Grip, L., 1935.

ULMÅS fägel. 1481 Matlagning

1+13 bl. 4<sup>o</sup>

9311

Exc.av Karin Nilsson 1971.

Matlagning

Några uppgifter från Bollnäs enligt meddelande av  
f. folkskolelärare Hertzell, f. 1856.

*Bollnäs; sept. 1935*

*J. Nordin-Grip*

ULMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. BOLLNÄS

Frgl. M 81

Vatvälling.

1. Vatvälling har kokats av kornmjöl och vatten<sup>2</sup>, man har vispat i mjölet.

1. vattvälling 2. körmjöl

Klympvälling. (klympvälling)

Man kokar opp mjölk , rör till en smet i ett kärl med mjölk och kornmjöl,  
 tämligen tjock , tar sedan med en träsked litet i taget av denna smet och lä  
 lägger i den kokande mjölken och låter den koka tills klumparna äro ~~sänder~~ kokad  
 kokade.

Gröt.

Den vanligaste gröten var vattgröt, dvs. kornmjölsgröt. Den äts med mjölk, rännmjölk eller tjockmjölk, , tätmjölk .

Vattgröt. /

Man kokade gröten på sammanmalet <sup>2</sup> kornmjöl <sup>3</sup>, senare på s. k. nötmjöl, från vilket sådorna "nötts" <sup>5</sup> av i en nötmaskin i kvarnen.

Gröten kokades i en "grötgryta", man lät vattenkoka upp och rörde i mjölet med en gröttöta <sup>6</sup>.

- 1. vatgröt
- 2. sammanmalet
- 3. kornmjöl
- 4. nötmjöl
- 5. nöta-nöta-nöt
- 6. grötöta

ULMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. BOLLNÄS  
Frgl. M 81

Helgdagsgröt.

Förr hade man inte risgryn till gröt, utan korngryn, man har kokat mjölkgröt på kornmjöl, s. k. vispgröt.

Korngrynsgröt.-

Man kokade gröt på krossade korngryn och mjölk, det var krossgryn.

Den gröten åt man som den var, utan mjölk eller något annat grötväte.

Det var lördagsgröt.

Vispgröt

Vispgröt var helgmat. Man kokade den på kornmjöl och mjölk.

Den skulle vispas mycket kraftigt under kokningen. När man slagit opp den, det var alltid i ett stenfat, gjorde man en grop mitti gröten och lade smör i gropen, det var smöröga. För var gång man tog en grötsked, doppade man den i smöröga. Liksom korngrynsgröten äts vispgröten alltid utan mjölk.

1. korngrynsgröt
2. korngryn
3. krossgryn
4. grötväte
5. vispgröt
6. smöröga

JIMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. BOLLNÄS  
Frgl. M 81

Kokningar.

Med kokning menas all kokad supamat, all skedmat<sup>2</sup>. Hit hör alltså både vällingar<sup>1</sup> och vad som i riksspråket kallas soppor<sup>3</sup>, t. ex. kålsoppa, ärtsoppa, hår ärtvälling. Välling användes ofta för att beteckna en kokad skedmat, dricksvälling, brödvälling etc.

\**möjligen ike vattvälling. (enkeltare vällingar)*  
Dricksvälling.

De gamla sade dröttjesvälling<sup>5</sup>. Så sa' min farmor, hon var född 1777, dog vid 87 års ålder.

Till dricksvälling kokar man dricka, vispar i en smältning av kornmjöl och mjölk och bryter i bröd.

Brödvälling.<sup>6</sup>

Man kokade en välling av vatten och kornmjöl, om man kunde, tog man ävenmjölk mjölk med. Sedan detta kokat, bröt man tunnbröd och lät blandningen koka ytterligare. Nödvändigt att brödet fick koka.

1. kokning 2. gemät 3. söpa 4. dricksvälling  
5. dröttjesvälling 6. brödvälling

Köttisoppa. 1.

2.  
Man kokade saltkött, vilket man förut måste vattlägga 3. Sedan redde man av spadet, i vilket man förut låtit rot - och potatisbitar koka. 4. I stället för re av sade man också smälta på 5 eller göra en smältning. 6.

" I stället för soppa sade de gamla sö. 7. Att äta soppa kallade de att suppa sö. 8. "Dom söp sö me skea." 9. "

1. fsötsöpe
2. saltfsöt
3. vattläge
4. potatisbit
5. smälta-på
6. göra en smältning
7. sö/oböjligt
8. suppa sö
9. dom söp sö me skea

ULMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. BOLLNÄS

Frgl. M 81

Fiksoppa.

7

Fiker var detsamma som svisker<sup>2</sup>, det var plommon.

<sup>3</sup> Man kokade fiksoppa på vatten, i vilket man, när man så kunde, lät en näve risgryn koka. Sedan lade man i fiker och russin, som fingo koka, tills de blevo mjuka. Soppan <sup>2</sup>sötades med sirap (serup) och sedan <sup>5</sup>gjorde man en smältning med potesmjöl och vatten.

1. fika - or.    2. sviska - or.    3. fikesöpa.  
4. serup    5. potesmjöl.

ULMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. BOLLNÄS

Frgl. M 81



Ärtvälling.<sup>1</sup>

Man kokade förr gräarter<sup>2</sup> på fläsksvålar, om man hade sådana.  
De fingo koka och sedan gjorde man en smältning<sup>3</sup> på kornmjöl<sup>4</sup> och vatten.  
Först sedan det blev handelsbodar, fick man köpa vitarter<sup>5</sup>.

Kål.

Kål<sup>6</sup> var högtidsmat. Man hade kål på pröllop. Kålen skars sönder, kokades i köttköttspad<sup>7</sup> eller tillsammans med en köttbit av något slag, kryddades med mejram<sup>8</sup> och kyndel<sup>9</sup>, smältes på med kornmjöl och vatten.

1. ärtvälling.

2. gräarter.

3. smältning.

4. kornmjöl.

5. vitarter.

6. kål.

7. köttspad

8. mejram

9. kyndel

ULMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. BOLLNÄS

Fröl. M 81

Mölja. 1.

Man bröt sönder tunnbröd i bra stora bitar, lade ner det i en stekpanna med flott och lät brödet koka i flottet. 2.

1. mölja - fröst mölja. 2. fröst-r.

ULMA 9311. I. Nordin-Grip, 1935

HLS. BOLLNÄS

Frgl. M 81

Potatisstampa.

Man kokar oskalad potatis<sup>2</sup>, skalar den sedan och stampar sönder den med en potatisstamp<sup>3</sup> av trä. Sedan sättes stampen på elden igen, avredes med mjölk och kornmjöl och får koka. Ätes till smörgås eller med pås. påöst flott.

1. pot<sup>1</sup>etst<sup>1</sup>ampa 2. pot<sup>2</sup>et<sup>2</sup>or 3 pot<sup>3</sup>etst<sup>3</sup>ampa

ULMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. BOLLNÄS

Frgl. M 81

Blodmat.

Palt.

(palt-en)

Palt har alltid varit blodmat. man rör ihop blod, tillsatt med litet vatten, med kornmjöl, senare alltid rågmjöl, arbetar detta till en lagom fast deg och bakar ut till tjocka kakor, stora som vanliga brödkakor (skarpbullar.)

Motsvarar vanligt paltbröd.

Kams.

(kams-on-ar-ard)

Kams bestod av samma blandning som palten men bakades ej ut till kakor, utan arbetades i träget och formades med händerna till mindre bullar, som dels kunde ätas färska, sedan de kokats i saltat vatten, dels och det oftare, spades soch stektes upp i mjölk, dvs. i en panna med litet flott och sedan påhållid mjölk. Dessförinnan hade kamsen skurits i bitar. Äts med fläsk, vanlig frukostmat.

ULMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. BOLNÄS  
Frgl. M 81

- 1. blömat
- 2. blö-n
- 3. kornmjöl
- 4. rågmjöl
- 5. skarpbulla
- 6. vanl. trög
- tröds-tröt

Bodmat.

(barnmat)

Sötost

(sötost)

(sönost)

De gamla sade sönost, sönost.

Man ystar god mjölk, gör en smältning med rågsiktmjöl<sup>1.</sup> och ett ivispat<sup>2.</sup> ägg. Sedan fick den koka länge så att den blev tjock och brun. Den skulle ännu vara tunn, då den reddes utav.

Stekost.

(stekost)

Söt, dvs. nysilad mjölk fick koka opp, så ystades denna med surmjölk, och blandningen fick koka opp. Därefter slogs osten i ostkar<sup>3</sup> och fick rinna av. Sedan bry<sup>4</sup> bryntes den på tegelstenar, som man lade vid elden, Man kunde också steka den i stekpanna<sup>5</sup> på bägge sidor, liksom då den bryntes på stenar. I det senare fallet blev den torrare, vilket var avsett. (teglet tog åt sig fukten) Man åt stekosten m till bröd eller i bättre fall till smörgås.

1 smältning 2 rågsiktmjöl 3 ostkar  
4 bryna - brynta - brynt. 5 stekpanna

ULMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. BOLLNÄS  
Frgl. M 81

Ärtbröd och annat tunnbröds bakning.

2.

Tunnbröd bakades mycket. Man hade tegelugn. När brödet bakats ut, rullade man kakan på en stör, den s. k. bröstören<sup>3</sup>, stack in denna stör i ugnen och rullade av den där. Eller också hade man en s. k. brödfjäl<sup>4</sup>; det var en spade<sup>5</sup>, 1 likas stor som kakan. På denna spade sköt man kakan in i ugnen, drog sedan undan undan brödfjäla. Till hjälp att maka på kakan hade man en annan spade, mycket smal och tunn med långt skaft, den s. k. spilan<sup>6</sup>, spela. Kakan vändes med hjälp av av en annan spade med kort handtag.

8

Korntunnbrödet ansågs vara enklare än ärttunnbrödet, vilket bakades av g gräartmjöl<sup>7</sup>. Ibland tog man hälften av kornmjöl och ärtmjöl, ibland kornmjöl blott till utbakningen, till s. k. bordsmjöl<sup>10</sup>. Detta bröd ansågs kraftigast.

1. ärtbrö<sup>x</sup>    2. tunnbrö<sup>x</sup>    3. bröstör<sup>x</sup>    4. brödfjäl-a<sup>x</sup>  
 5. sp<sup>x</sup>ade    6. sp<sup>x</sup>ela f.    7. kort<sup>x</sup>erbrö<sup>x</sup>    8. ärt<sup>x</sup>tunnbrö<sup>x</sup>  
 9. grä<sup>x</sup>artmjöl<sup>x</sup>    10. bords<sup>x</sup>mjöl<sup>x</sup>

ULMA 9311. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. BOLLNÄS  
 Frgl. M 81

Kams.

(kåms)

1.  
Kams har även kokats utan blod. Man rörde ihop en bra tjock deg av rågmjöl och vatten, tidigare kärnmjöl, så tjock, att man kunde forma den med händerna. Man skar den i fyrkanta bitar, vilka lades ner i kokande och saltat vatten.

Klubb.

(klubb -)

5  
Klubb tillagades av ärtmjöl, det var ungefär på samma sätt som kams. När man skulle värma upp klubben, skar man den i bitar, slog på flott och stekte i panna.

? - - - - -

1 brö-n.

2 rågmjöl

3 kärnmjöl

4 fyrkant = fyrkantig.

5 ärtmjöl