

9314

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

—  
Landsmålsarkivet  
—

Hälsingland

Loos nr.

Nordin-Grip, J., 1935.

U.L.M.A.: 6 Prägel. 1781 Matlagning

1 + 77 bl. 4<sup>o</sup>

Uppgift om sagesmän se acc. 9315  
(prägel. 1782)

9314

te. OSD



Matlagning

Hälsingland , Loos' socken,

Sommaren 1935.

*J. Nordin-Grip*

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

De uppgifter, som här lämnas, äro-- som av meddelarlistan framgår-- till största delen hämtade från den från Loos 3 mil avlägsna Fågelsjö by. Mellan förhållandena i denna till Hamra hörande by å ena sidan och å den andra de till Loos' kyrktrakt hörande byarna råder stor olikhet. Fågelsjö har nämligen ännu bevarat mycket av de rent finska dragen , medan kyrktrakten-- Kyrkbyn och Grubbyn -- ej så mycket avviker från det övriga Hälsingland. Dock är även här nävgröten en nationalrätt. Undersökningen i kyrktrakten har därför gjorts knapphändig, medan större uppmärksamhet ägnats åt Fågelsjö , som har bevarat det skick, som i mycket är bortlagt i Hamra och byarna däromkring. Tandsjö och Sandsjö t. ex. äro mera moderna arbetarsamhällen -- så vitt man kan tala om sådana här uppe.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81



Maten beredes i kittlar, grytor, pannor, stek-  
 pannor och i långpannor.

Kitteln saknar ben men har ett handtag liksom ett ämbar (vanligtvis).  
 Den kan också ha blott örer liksom grytan, vilken har tre ben.

För att lyfta grytan använde man ett par lösa grytkrokar, som stuckos in,  
 en i vart grytöra, eller också trädde man fast en hodda, en grythodda vilken  
 var ett ställbart handtag, liknande det på ett ämbar och vilket i Loosbyarna av  
 heter fata som i Hälsinglands centrala socknar.

När man satte en panna på bordet, hade man en pannring av mässing.

Kittelvind har använts för att hänga upp kittlar och grytor, medan pannan,  
 som haft skaft, ställts bredvid elden och stekpannan, vilken mera sällan hade  
 ben, ställts på en pannfot med tre ben liksom grytan. I Bortonåa finnes en  
 i flera höjdlägen ställbar kittelvind ännu kvar. Den är hemsmidd och tillverkad  
 tro-

- 1 Jjitol - Jjégl
- 2 gryta
- 3 panna
- 4 stekpanna
- 5 långpanna
- 6 ämbar
- 7 öra - ör
- 8 grytkrok
- 9 grytöra
- 10 hoda
- 11 grythoda
- 12 fata
- 13 pannring
- 14 Jjitolvin
- 15 skaft (skaftpanna)
- 16 pannfot

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81



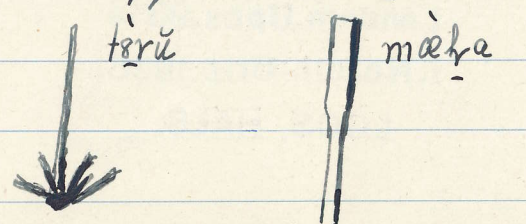
ligen i byn .

Ordet slev<sup>1</sup> är levande i målet : slev -- sleva . Likas<sup>2</sup> är förhållan-  
det med visp<sup>2</sup> , björkvisp<sup>3</sup> .

Gröt har kokats med en törü<sup>4</sup> , som tillverkats av en talltopp<sup>5</sup> , med  
sista årsringens kvistar till grenar i törü . Ibland kokar man dock gröt  
med det redskap , som man i Fågelsjö har använt särskilt till mottikokningen ,  
nämligen en mälla<sup>6</sup> , en s. k. mottimälla<sup>7</sup> . Mällan är en spjälå , nedtill for-  
mad som ett runt skaft , uppåt tillplattad som ett årblad ( fi. mälla -- åra. )  
Den mälla , som äges för tillfället av Gertru Eriksson är 49 cm. lång ,  
ungefär 4 cm. bred upptill . Skaftet upptager halva längden : ungefär .

I vanliga fall , när man kokade motti i skogen , tälgde man sig en mälla , som  
som kastades bort efter användningen , men man kunde också spara den som man g  
gjorde med törü . Då man kokade gröt med mälla , blev den gröten särskilt klin  
klimpig , somliga ville ha gröten så , därför kokades den med mälla i stället

1 slev-a    2 visp-on    3 björkvisp    4 törü-f.  
5 namn. talltull = talltopps : tältül    6 mälla-f.  
7 mätte mälla .



ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



för med töru. När man kokar gröt med mälla , snurrade man den runt motsols i  
i grytan , när man kokade med töru , slog man gröten med töru i ena handen .  
Utom till gröt använde man töru även till ostkokning , osttöru -- gröttöru.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

1. mötsögs
2. ostörü
3. grötörü



Rätter av rått mjöl.

6

Vantavälling.

1.                    2.                    3.

Man rörde sammanmalet rått kornmjöl i tjockmjölk ( tätmjölk ) och åt rö-  
ran som supannat.

Päbbo.

4

5

6

Päbbo var skogsmat. Man rörde kornmjöl i kallt vatten , gjorde en grub-  
ba i skimpa ( skinnförklädet ) eller tog skinnsäcken och slog mjölet och  
vattnet i eller också gjorde man sig en näverrima , rörde i så mycket mjöl,  
att det vart en tjock gröt , lagom att äta med toppikniven . ( slidkniven)

Medd.: Märten Persson , Fågelsjö , f. 1861.

---

1. s<sup>ä</sup>m<sup>a</sup>m<sup>ä</sup>l<sup>e</sup>t    2. k<sup>o</sup>r<sup>n</sup>m<sup>j</sup>ö<sup>l</sup>    3. t<sup>j</sup>ö<sup>c</sup>k<sup>m</sup>j<sup>ö</sup>l<sup>k</sup>  
4. p<sup>ä</sup>b<sup>b</sup>o    5. g<sup>r</sup>ü<sup>b</sup>a = grov, här skålformig uppvik-  
ning av förskinnret. 6. s<sup>i</sup>m<sup>p</sup>a = 7. n<sup>ä</sup>v<sup>e</sup>r<sup>r</sup>i<sup>m</sup>a (hoos)  
r<sup>y</sup>o<sup>s</sup> nom. obl. kasus. r<sup>y</sup>o<sup>a</sup> (Fågelsjö), även lip<sup>o</sup>, i<sup>n</sup> d<sup>i</sup>p<sup>p</sup>i<sup>n</sup>g<sup>s</sup>-  
b<sup>e</sup>r<sup>g</sup> (i trakten) r<sup>y</sup>o<sup>s</sup> = stultformig med en behoven b<sup>e</sup>r<sup>i</sup>st till handtag.



Vällingar.

1.  
 Vällingar ha varit mycket vanliga , särskilt i Fågelsjö, där man ej hade vidare "kokning ". Så har Ävenävenii en by som Romberg ej kokat ölsupa i underhela sin livstid. Välling heter som i riksspråket. Det finska v<sup>2</sup>velli i piimävelli har uppfattats som det svenska välling i piimävälling.

3  
 Vällingar kallas efter den däri ingående vätskan , t. ex. vassvälling , (Fågelsjö) -- vattvälling (Loos i övrigt ) piimävälling .

Andra vällingsnamn avvika ej från övriga Hälsinglands , t. ex. risgrynsvälling osv.<sup>2</sup>

1. välling. 2. piimävälling. 3. vassvälling.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81



Vassvälling.

Man vispade kornmjöl i vatten, som kokade och saltade vällingen.

Pime eller pimavälling.

Pimavälling kokades först ~~som en vanlig~~ vassvälling av kornmjöl och vatten, sedan slog man mjölk, det var sådan gammal sur tjockmjölk, som blivit för dålig att äta.

Jfr. fi. piimä. o. piimävelli, eg. surmjölksvälling, piimä - fil, sedan grädden avskummats.

Medd.: Märten Persson, Fågelsjö, f. 1861.

1. vassvälling
2. pime - pimavälling

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Govälling.

Govälling var finmat. Man kokade opp mjölk och vispade i kornmjöl.

Vällingen är alltså egentligen en slätvälling, kokad på mjölk.

Medd.; Gertru Eriksson, Fågelsjö, 77 år.

1. govälling 2. kornmjöl

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Klympvälling. <sup>1</sup>

Man lät vatten och mjölk koka opp i en panna, så lagade man till en blandning av finskrätt<sup>2</sup> kornmjöl och mjölk, så att det vart en tjock smet, av denna tog man klimpar och lade i den kokande blandningen i pannan.

Slätvälling. <sup>3</sup>

Man vispar mjöl direkt i kokande vatten eller mjölk.

Medd.: Mor Åsberg, Kyrkbyn, 68 år.

1. klympvälling. 2. finskrätt. 3. slätvälling.



Havregrynsvälling.

Man kokar hela havregryn i vatten , har sedan i litet mjölk och gör  
en smältning<sup>2.</sup> med vetemjöl och mjölk.

Medd.: Mor Åsberg , Kyrkbyn , 68 år.

- 1. havregrynsvälling
- 2. smältning = avredning

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. L005  
 Frgl. M 81



Gröt.

Gröt har kokats mycket. Rågmjölsgröt har knappast förekommit i bygden, därför att rågmjöl i t. ex. Fågelsjö ej var känt förrän i samband med 1867 års nödår, då rågmjöl importerades. Nödåret har förövrigt ej kvarlämnat några som helst hungerminnen, åtminstone i denna del av socknen, därför att det var då som skogsdrivningarna började och pengar började komma in. Barkbröd, ( se anteckningar från Loos år 1932! ) hade man förr varit van vid. Så har man ej haft ärter, i Romberg uppges det, att man ej kunnat så ärter, utan att man hållit sig till kornet, om vilket man visste att det gick till.

Gröt har kallats efter den vätska, som ingår i den, Vattgröt,<sup>2</sup> Mjölkgrot,<sup>3</sup> Flötgröt,<sup>4</sup> Kärnmjölksgröt,<sup>5</sup>

Gröt har även kallats efter den fasta beståndsdel, som ingick i densamma: t. ex, Kornmjölsgrot,<sup>6</sup> Korngrynsgröt, Bärgröt, Potetgröt.

Andra slags gröt, som förekomma är framför allt Motti, samt Sötklubb.

- 
1. gröt-n. 2. vattgröt. 3. mjölkgrot.  
 4. flötgröt. 5. kärnmjölksgröt. 6. korngrynsgröt.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81



Grötväte.

Grötväte <sup>1.</sup> har mest varit mjölk , rännmjölk <sup>2.</sup> , tjockmjölk eller självlöpen mjölk <sup>3.</sup> , vidare har man haft kallskål <sup>4.</sup> , en blandning av sirap och dricka.

Istället för grötväte har man grävt en grop i mitten av fatet och lagt smör i denna. Detta kallas för smöröga. <sup>5.</sup>

Anm. Motti eller nävgröten är den mest kända av alla maträtter här i nejden . Loosborna äro nästan stolta över den , nästan var och en enskild berättat "hur jag kokar motti" och var och en anser sig göra det på bästa sättet. Detta sammanhänger kanske med det förhållandet , att loosborna ej som t. ex. no ra Gästriklands finnättlingar blygas för sin finska härstamning utan tvätom, Med rörande envishet hålla de fats vid sina finska traditioner. Barnen , försöka att lära sig något finskt ord , ehuru ingen numera har språket till modersmål, varje skolbarn vet t. ex . var "etoppiknivent" "finnsv". Bonden Bakom åa , Mårten Persson , försöker lära sig finska eller behålla det ha han lärt med hjälp av ett finskt lexikon.

1. grötväte. 2. rännmjölk = skummjölk. 3. självlöpen. 4. kallskål. 5. smöröga. 6. motti. 7. nävgröt.



Vassgröt.

1  
 Vassgröt (Fågelsjö) kokades av sammanmalet kornmjöl och vatten. Till  
 den åts tjockmjölk, <sup>n</sup>kärrmjölk eller vanlig rännmjölk. Kallskål var ej så  
 vanligt i Fågelsjö, man hade ej dricka där annat än till storhelgerna, mjölk  
 var det däremot gott om.

Kärrmjölksgröt.

2  
 Man kokade kärrmjölksgröt på kärrmjölk och kornmjöl, då fick kärn-  
 mjölken ej vara alltför sur.

Medd.: Gertru Eriksson, Fågelsjö, 77 år.

1 vassgröt. 2. kärrmjölksgröt

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81

Flötgröt.

1. Flötgröt var högtidmat. Det skulle man koka till Olsmäss, när  
 flickorna kommo hem från sommarfäbodarna. 2. Den var vidare alltid slättgröten  
 och barnsängsgröten. 3. Den kokades på grädde och kornmjöl, blev mycket fet,  
 5. som flottaktig, man kunde ej äta mycket av den, för den var så mättande.

Medd.: Gertru Erikåson, Fågelsjö, 77 år.

- 1. flötgröt.
- 2. olsmäs.
- 3. sommarbörna.
- 4. slättgröt.
- 5. grädde häi = flötgr.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81



Motti - nävgröt.( möte )

Hälsingland.

Loos sn.

Jag koker opp vatten i panna , sätter e sked så att det blir öppning  
 mitt i panna , håller mjöl i öppninga , begagnar bå vetemjöl och råg-  
 mjöl och koker det , så det blir smuligt ( smölet ) och grovklimpigt. Det  
 är stor konst att ha lagom med mjöl titillimotti . Vi äter fläskflott till ,  
 äter med fingrarna och doppar i stekpanna , som vi har flottet i .

" Motti i skogen. "

Vanlig skogsmat var motti , kokat på fiskspad. Karlarna tog mjöl och salt  
 med sig till skogen , fångade så fisk , kokade denna , som skurits sönder  
 i bitar och kokade motti på fiskspadet. Den måltid de sedan åto , kallades  
fisk och motti . Det kunde även ätas hamma. Var ensam rätt till ett mål.

Medd. : Mr Åsberg , Loos 68 år.

Motti och messmörsdupp. ( messmörsdopp )

Man blandade messmör och fläskflott , röran kallades messmörsdupp. Den användes  
 att doppa motti i . ( det gick alltså åt mindre flott. )

Medd. se ovan.

1 rågmjöl 2. smöla 3 grövklimpigt 4 fiskspad.

Motti.

Jag koker motti<sup>1</sup> med litet vatten i en panna , håller dit mjöl utan att röra om , klämmer det med en spade, ( mottimälla ) och låter vattnet koka in i mjölet<sup>2</sup> av sig själv.

Medd.: Jon-Olov Jonsson , Gruvbyn , f. 1869 . ( fr. Mor Åsbergs recept. )

1. m<sup>ö</sup>t<sup>e</sup> 2. k<sup>ö</sup>k<sup>a</sup>-i<sup>n</sup> i m<sup>j</sup>ö<sup>l</sup>s.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81



Mjölkgrot. (mjölkgröt)

Man kokar gröt på mjölk , numera med vetemjöl , förr kornmjöl. Smöröga lades i mitten på fatet, man kunde även få mjölk till ( detta icke vanligt vid mjölkgrot - senare ? )

Potetgröt. (potatgröt)

Man kokar poteter, skaler, stampertsönt<sup>2</sup> a (- sönder ) lägger stampen<sup>3</sup> i gryta , slår på litet mjölk låter det koka och rör sedan i mjöl och det får koka igen . Det var fin mat , åts om höstane särskilt , när man fått nypotatis.

Medd.: Augusta Norberg , Romberg , f. 1872.

1. smöröga . 2 sönt = sönder . 3 stämp = mos.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81

Kams... Meskams.

käms ~ mieskäms  
ih. missukams,

Hälsingland

Loos sn

Fågeljö!

Då han gör ost och koker mesa<sup>1</sup>, låter han den kallna. Så tar han opp kall-  
mesa<sup>2</sup>, slår den i en skål och rör i mjöl, förr kornmjöl<sup>3</sup>, nu vetemjöl. Det  
skall vara en deg så tjock, att man kam forma den med händerna till flata bul-  
lar. Dem lägger man ner i mesa som man har i ketteln och kokar dem.

" När vi var i boene, när jag var ung, bruka vi ta såna kamsar i händra och  
gå ner i källarn och flöt<sup>4</sup> av flötene (- skumma av grädden) av trågene  
och äta till kamsen.

Medd.: Lovisa Persson, Gruvbyn, 73 år.

- 1. mēsa = vassa.
- 2. kälmesa.
- 3. kärmieh
- 4. flöta - flöt.
- 5. flötens = grädden. of. flötor.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Missukams.

2.

Man tog messu ( - vassla ) och rörde opp mjöl i den , klappaa ihop med händra och kokade det i messa. (Man hade alltså med händerna format tjocka kamsar, som lades ner i den kokande messan. ) Man åt messukamsen utan annat sogel<sup>s</sup> än på sin höjd litet flott, som man doppade kamsarna i. (Kamsen äts naturligtvis med händerna. )

Medd.: Gertu Eriksson : Fågelsjö , 77 år.

1 misükäms . 2. mesü ~ misü, vacklande uttal. 3. sägok.

JLMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frg. M 81

Romkams.

Man tar mörtrom<sup>2</sup> eller annan småfiskrom<sup>3</sup>, rör ut den i litet vatten, och blandar i litet mjöl, så att det blir en tjock deg. Av denna deg formar man med händerna kamsa<sup>r</sup>, som lades ner i kokande och saltat vatten. Det var både bröd och sogel på en gång.

Medd.: Gertru Eriksson, Fågelsjö, 77 år.

1. romkams. 2. mörtrom 3. småfiskrom



Klams.

(kräms-on)

Man lagar tell en hård deg av mjöl och mjölk , klappar tell ju  
 jussom kaker .Sen låter man kakerna koka i mesa , som man har kokat messmör  
 i. Det skall vara skräddkornmjöl . Det smakar sött och gott.

Medd. : Augusta Norberg , f. 1872 , Romberg .

1 skrädd kornmjöl

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Sillklubb. (sillklub) )

Man gjorde en deg av kornmjöl och vatten , så tjock , att den kunde formas med händerna, rullade in en sill i en utformad flat kaka , rullade in sille sillen , så lång den var . Sedan lade man rullen i kokande vatten . Sillen kunde vara anvingen hel eller fläkt.

Medd. : Gertru Eriksson , 77 år Fågelsjö .

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Strömmingsklubb.

(strömmingsklubb)

Då man lagat i ordning vanlig smet till klubb. gjorde man den så  
hård, att man kunde rulla den mellan fingrarna ( som vanligt ) och rullade in  
en strömming i klubben <sup>och</sup> kokade den . Det var strömmingsklubb.

Medd.: Augusta Norberg<sup>r</sup>, f. 1872, Romberg.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Pannkaku -- Pannkaka.

I Fågelsjö heter det pannkä<sup>k</sup>, i socknen förövrigt pannkaka.<sup>?</sup>

Pannkaka har gräddats såväl tunnare på pannkakspanna som tjockare p långpanna.

"Att vända pannkakan i luften"<sup>3.</sup> har man visserligen hört talas om, men ingen har anträffats, som sagt sig kunna det. Man har vänt med kniv eller pannkaksspade.

Kornmjölspannkaka. <sup>4.</sup>

En smet har gjorts av kornmjöl och mjölk eller också av vatten, blandat m med litet mjölk. Den har saltats och man har gräddat pannkaka av den.

Medd. Lovisa Persson, Gruvbyn, 73 år.

1. pänkäkä 2. pänkäkä 3. vändä i läftän  
4. körn:ög pänkäkä



Pannkaku. (pankākū)

Hälsingland

Loos sn.

Potetpannkaku. potetpankākū

Man stampar sönder kokt potatis , blandar i litet mjöl och litet mjölk eller vatten . Detta får stå och söttna , varefter man gräddar pannkaku i en ugn.

Rispannkaku. (revpankākū)

Man river rå potatis , blandar mjöl i revet och gräddar pannkaku i ugn, det blir tjockpannkaku.

Medd.: Gertru Eriksson , Fågelsjö , 77 år.

1 sötna 2 pankākū b.f = ob.f. 3 rev + n.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81

Potespannkaka. *pot1espan2kaka*

Hälsingland

Loos sn.

Man koker, skaler och stamper <sup>1.</sup> söner <sup>2.</sup> poteter, har i <sup>3.</sup> kokrnmjöl och lite mjölk samt låter det stå och söttnä. <sup>4.</sup> Smeten slås i långpanna och stekes i ugnen.

Goa pannkaka!

*1. söner 2. poteter 3. kokrnmjöl 4. söttnä.*

Medd.: Lovisa Persson , Gruvbyn , 73 år.

---

Pannkaka... kaka. *(pannkaka)*

Man koker risgryn i mjölk , reder av med mjöl och mjölk , sötar med sirap och kryddar med kardemumma. Sedan hälls smeten i <sup>6</sup> ett mullöga (- flatt kopparfat ) och gräddas i ugnen. Vanlig bröllopsmat.

Medd.: Lovisa Persson , Gruvbyn , 73 år ,

*6 mullöga.*

UIMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Soppor.

Soppor har föga förekommit , åtminstone i Fågelsjö, där man sällan hade mer än en rätt till målet. Man stödde i hög grad på surfisk och poteter, detta kunde ätas två gånger om dagen och vassgröt till det tredje målet. Orden kokning och supan tycks ej ha förekommit av gammalt i Fågelsjö , däremot välling och soppa. Man märke , att klimpvälling i Loos kyrkby betyder detsamma som södra Hälsingland , nämligen mjölkvälling med klimpar , i Fågelsjö däremot en köttsoppa.

Andra soppor , som förekomma äro rotvälling, ärtvälling , sötclubb etc.

( Se recept!)

*1 söpa ~ sörp.*

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81

Fiksoppa. (fiksöpa)

Hälsingland

Loos sn

Man kokar risgryn i vatten och lägger i fiker<sup>1</sup>, dvs svisker<sup>2</sup> och russin<sup>3</sup> tillsammans och låter det koka. Sedan reder man av med vetemjöl, förr kornmjöl. Fiksoppa skulle det vara till storhelger.

Medd.: Lovisa Persson, Gruvbyn, 73 år.

1 fika 2 sviska-er 3 rüsin

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Rotvälling. ( rötväling )

Man kokar kött , kokar rötter , som skurits i bitar , tillsammans med köttet , tar sedan opp köttet ur pannan och smälter på med kornmjöl och vatten .

Det kokade köttet ätes med poteter till förrätt.

Klimpvälling. ( klimpvälling )

Man hade köttspad<sup>2</sup> efter kött , som förut var kokat. I detta spad kokas tjocka klimpar av kornmjöl . Man rör till en tjock smet i ett kärl och lägger dem med sked i spadet och låter klimparna koka. Denna söppa utgjorde ensam rätt till en middag , det var inte så vanligt förr , att man fick två rätter. ( Undantag , om " supamaten" utgjordes av mjölk. )

Medd. : Gertru Eriksson , 77 år , Fågelsjö.

1 smälta-på 2 jötspä

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81

"Hemlängtan ." (hemlängtan )

I brist på mjölk , så laga' dom nånting som dom kalla' för  
hemlängtan . Man kakar risgryn i vatten , sötar med sirap , smälter på med ve  
vetemjöl . Det är som välling .

Medd. Augusta Norberg , f. 1872 . Romberg .

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Löpsud -- löpsö.

löpsö - löpsö

Hälsingland

Loos sn

Man värmdde mjölk och hade i löpe i mjölken så att det varöt som en ost , den rörde man sönder så att det hela blev en grynig massa. Löpsö åt man till tunnbröd. (tönbröd)

Meddö: Kristina Persson : Fågelsjö , j. 1868.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Ärtvälling

ätväling

Man kokar ärter i köttspad , reder av med en god rening , vatten och kornmjöl. Till förrätt ätes kött och poteter .

Kål.

(kål)

Man skär itu kålen och kokar den tillsammans med kött. Reder sedan av med vatten och mjöl , kornmjöl mest . Köttet tas upp och ätes med poteter till förrät.

Medd. : Lovisa Persson , 73 år , Gruvbyn.

UJMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Kallskål. -

Kallskål var sirap och dricka. Det användes som supanmat.

Man bröt i tunnbröd, det bakade man varje vecka.

Hedd.: Gertru Eriksson, Fågelsjö, 77 år.

- 1. Kallskål
- 2. Tunnbröd

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Fagl. M 81

~~Tjockmjölk.~~  
Tjockmjölk.

Tjockmjölk<sup>1</sup>, dvs. tätmjölk, användes mycket. Man hade det i stället för kokta soppor som annars i Hälsingland.

Tjockmjölk med varm potatis till var vanlig supamat. Man hade den varma, nykokta potatisen på ett fat eller en tallrik bredvid mjölkfatet, tog en potatis med fingrarna och klämde ut den i munnen.

Tjockmjölk med bärmos<sup>2</sup>. Man blandade ut bärmos (surt lingonmos) i tjockmjölken. Det gjorde ingenting, om mjölken skar sig.

Medd.: Mor Åsberg, Kyrkbyn, 68 år.

1. tätmjölk  
 2. bärmös

JLMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81



Sötklubb.

Man kokade opp rent vatten , slog sedan på grovt rågmjöl , det skulle stå i tolv timmar , man täckte över det med en handduk , så att inte ången skulle gå bort. Sötklubben åts med sked och med mjölk till . Stekt strömming åts till ( liksom till ölsupa.)

Medd.: Jon- Olov Jonsson , Gruvbyn , f, 1869.

1. söt<sup>1</sup>kl<sup>1</sup>ub<sup>1</sup>b.

2. ång<sup>1</sup>on sk<sup>1</sup>ül<sup>1</sup>o ga-b<sup>1</sup>öf

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Blötgubbar (blötgöbar)

Man plockade övermogna myrbär<sup>1</sup>, s. k. blötgubbar, slog dem i  
 i ett fat, mosade sönder dem med en slev<sup>2</sup>, klände sonder dom<sup>3</sup> riktigt,  
 slog mjölk på och åt dom så. Det var som tjock gröt med mjölk.

Man sade också "blötgöbb."

Medd. : Anders Halvarson, f. 1880.

1 myrbär . 2 slev-a, slevor . 3 kländ-sönder



Rovor.

Hälsingland

Loos sn.

1.  
Vi stekte rovor. De lades oskalade i bakugnen, jag minns det bra. Det smakade sötaktigt, var gott. Var mest länge smala rovor, men också runda.

Kokta rovor. Vi skalade rovor, skar dem i bitar och kokade med saltkött, ~~skar dem i bitar~~  
 2.  
 det äts med potatis, ingen avredning. Man åt mjölk efteråt.

Medd.: Gertru Eriksson : Fågelsjö, 77 år.

1 bakning 2 särening även ärén.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Rovor.    söndagsmat.

Far tala' mysket om att dom koka rovor , <sup>dom</sup>fick koka sonder' och sen stampa  
dom sönder dom . Det var mat om söndagarna.

Alltså ett slags rovmos . ( Anteck: ns anm. )

Medd. : Anders Halvarsson , f. 1880.

*1 sönder = sänder. 1 loos tre former: sönder ~  
sönt ~ sönder.*

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Rotstamp. (rotstamp)

Man kokar poteter och rötter var för sig , stampar ihop dem , slår mjölk  
på och kokar det och rör om så att det blir fint .

Arvidsberg 71

Med . : Augusta Norberg , f. 1872 , Romberg.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Potetstek. ( potetsték )

Man skalar poteter , som kokats förr , steker litet fläsk och skär små  
 bitar . det får vara kvar oppi , sen lägger man i poteterne , som man har skuri  
 skurit sönt , slår litet mjölk oppi och rör i mjöl , kornmjöl , det får koka .  
 Det ät potetstek.

Medd. Augusta Norberg , f. 1872 , Romberg .

1 göra sönt = skära smulor  
 skar "  
 skära "

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81



Potetstamp.

( potetstamp )

Man kokar poteter ock skalar , stampar sönt , slår på mjölk och kokar .

Det skall koka ordentligt .

Avredning ???

Medd.: Augusta Norberg , f. 1872 , Romberg.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Torkat kött.

Hälsingland  
Loos sn.

Man slaktade korna på hösten och torkade köttet. Först lade man ner det och saltade det. Det var då skuret i lämpliga bitar. Det fick ligga i salt, så att det vart saltbitet<sup>1</sup>, och lake bildades. Det kunde få ligga 4--5 veckor. Sedan togs köttet opp och hängdes opp på kronstänger<sup>2</sup> (- stänger som hängde i taket på varje gård. ) Köttet fick hänga till jul, då brukade det vara färdigt. När det hängdes opp, var det naturligtvis fuktigt, det brukade ofta drupa ner från kronstängerna, men det brydde man sig inte om.

Beredning av torkat kött.

Koköttet liksom även torkat fårkött stektes i stekpanna eller även stekte man köttskivorna på glöden, Glödstekt fårkött var väldigt gott.

Medd.: Kristina Persson : Bortom åa, *J. 1868.*

*1. saltbeta      2. kronstänger*

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Fngl. M 81



Fårklövar.

fårklövar

Hälsingland

Loos sn.

Män tog fårklövar, skällade dem (arhuggnav "bjänte första<sup>1</sup>len<sup>2</sup>") med petade lös "skorna", hängde upp klövarna på en länk (- vidjering<sup>3</sup>) och torkade dem i den öppna spisen. När man sedan skulle äta dem, kokade man dem, det feta, som flöt upp, var det s. k. klövfettet<sup>4</sup>, som användes att smörja spinnrockar med. Klövarna ätos till potatis som en rätt.

Med .: Gundla Westling, Fågelsjö, 59 år.

1 = vid kvaletiden. 2 = själva klövarna (= nag-  
larna) 3 länk-fjon ~ viring. 4 klöföt - d.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Torkat fågelkött.

Man skar ut fågelbringor. Vanligast var tjäderbringor. Dessa saltades först och hängdes därefter upp råa att torka i taket. Vart så torrt, att man måste skava sönder köttet med en kniv.

Resten av fågeln kokades och äts till potatis till ett huvudmål.

Bärmos och mjölk efteråt. Det var fint, annars var det inte vanligt med mer än en rätt.

Medd.: Gundla Westling, Fågelsjö 59 år.

1. fågelbringa. 2. tjäderbringa

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Om fläsk , flott och talg.

Fläsk fanns inte i Fågelsjö av gammalt. Min far hade varit inne i en gård borta på socknen och när han kom hem, sade han: "Dom hade så vackert gult fläsk , som hängde i taket." Han trodde det var fint , att fläsk<sup>1</sup>et var gult gammalt och gult. I stället för fläsk hade man talg<sup>2</sup> , nöttalg<sup>3</sup> och fårtalg, som dom kalla<sup>4</sup> för nätja. Talgen skars i bitar, sattes på en pinne och hängdes opp i taket, där den fick torka.

Min mamma torka fårtalg<sup>5</sup> i inälvspåsar och hängde opp.

Andra saltade ner talgen.

Medd.: Gungla Westling, Fågelsjö , 59 år.

1. fäsk. 2. nöttalg. 3. fårtalg. 4. nätja.  
5. inälvspåsar

Stekt fläsk. i skojarpanna.

När man var i skogen , stekte man ofta upp en fläskbit åt sig . När man ej hade panna med sig , satte man fläsk biten på en pinne , gjorde upp en liten eld , lade en enrisbuske under och höll fläskbiten över elden och röken från enriset . Detta kallades att steka i skojarpanna.

Medd. Gertrud Eriksson , 77 år. Fågelsjö

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Fgl. M 81

*1. steka-fläsk i skojarpanna*



Hack .

(håte)

Hälsingland

Loos sn .

Hack var detsamma som pölsa på andra ställen ungefär. Man tog innamaten<sup>1</sup> tå kon och alla kräk, kokade den och hackade den med hackknivar i en hackho<sup>2</sup> hackho. Sedan fick köttmassan, som kallades hack, stå under vintern, om man gjort i ordning det t. ex. under höstslakten. Man lät hacket frysa och tog ett stycke, när man behövde det. Då värmdes man opp det i köttspadet om man hade sådant, kryddade med kryddpeppar och salt, så mycket man behövde, Till hacket äts potatis.

Pölsa

(pölsa)

Pölsa har man gjort bara på senare tid.

Hack med helgryn.

(helgryn)

Man kokade helgryn i vatten, blandade opp dem med hack, lät det koka ypp<sup>3</sup> och åt potetar till.

Medd.: Gertru Eriksson : Fågelsjö, 77 år.

linamat 2 hackho 3 potét~potétar, ovanlig  
pluralisform.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Fgl. M 81

Pölsa

(pösa)

Hälsingland

Loos sn.

Man kokar krossgryn i vatten . Sedan steker man fläsk , så att man får flott och tar upp fläskbitarna och lägger ned pölsan i pannan och steker den . Stekpannan sättes sedan på bordet och man äter pölsa , kokt potatid och fläsk .

Annan pölsa.

Vi koker två inmaten <sup>1</sup> , hjärta <sup>2</sup> , lunger <sup>3</sup> , lëvver <sup>4</sup> , slagsier <sup>5</sup> och kastar i en liten köttbit till . Det kokas och tas sedan opp och hackas . Sedan lägger man ner det en gång till i panna och rör i litet mjöl och låter det koka igen . Goddpölsa det .

Medd.: Lovisa Persson , Gruvbyn , 73 år .

1 krossgryn 2 inmat 3 potatid 4 lëvver  
5 slagsia - sier - sient .



Köttkorv. ( kyttkorv )

Hälsingland

Lood sn.

Man tog ändtarmen <sup>1</sup> av får. Den var på utsidan försedd med en mängd fastsittande fettklumpar. Tarmen vändes och tvättades <sup>2</sup> men fetsidan, som alltså kom inåt, skrapades inte. Man stoppade i rått, i bitar skuret kött, så att korven blev full, knöt för ändan med en tråd och torkade <sup>3</sup> korven på spett i taket eller i spisen. Man satte i en korvsticka <sup>4</sup>, kring vilken man knöt en tråd och hängde den på spettet, såvida man ej knöt ihop korvändarna, så att korven bildade en ring och hängde denna på spettet.

Det feta, som satt på tarmen, användes alltså direkt som korvmat. När korven skulle ätas, stektes den, skars av i avlånga bitar, vilka klövdes i två sammanhängande halvor. Till korven åt man poteter.

Medd.: Gundla Westling, Fågelsjö, 59 år.

1 ändarm även gitarm. 2 fetsia 3 torka  
4 korvsticka.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81

Vänna våmma.

Man gjorde korv i våmmen. Den skulle rengöras mycket omsorgsfullt. Först skar man opp våmma, ena sidan, och stjälp<sup>te</sup> ur innehållet. Sedan lade man den i sågmör<sup>er</sup> (sågspån.) och gnuggade den med händerna. Därpå lade man den i kalkvatten, som fick stå litet, sedan skrapade man den, då lossnade det som suttit fats på insidan, sist lades den i kallt vatten, där fick den ligga, tills kalken dragit ur.

Lovisa Persson, Gruvbyn, 73 år.

1. väna-vömma.
2. sågmör.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frdl. M 81



Ägg. . . Andägg.

Höns och ägg fanns inte. När man någon gång hittade andägg<sup>v</sup>, tog man dem och kokade och åt.

Medd.: Gertru Eriksson , Fågelsjö , 77 år.

1. äg 2. andägg

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Kryddor .-

Kryddor var det ont om förr . De enda kryddor, som användes,  
 voro anis och fenkol. De köptes nere i bodarna i Edsbyn och vart man nu  
 for.

Senap visste man på länge inte vad det var.

(Andra kryddor , som peppar o. dyl. måste man naturligtvis tidigt ha  
 haft . ) Hppt:nseann.

Medd. : Jon-Olov Jonsson , Gruvbyn, f, 1869.

1. anis
2. fenkol

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS  
 Frgl. M 81



Gum (- Sötost) (gö<sup>m</sup> ~ sötöst.)

Hälsingland

Loos sn.

1. Man värmer sötmj<sup>3</sup>ölk ( dvs. nysilad mjölk ) , tog man rännmj<sup>2</sup>ölk , blev gummen seg. Löpe<sup>4</sup> lades i och det fick stå i kitteln , tills det löpt och blev kallt.   
 5. Ostmassan rördes sönder och sedan fick det koka tills det kokade ihop så att det blev lagom tjockt . Man slog sedan upp gummen på ett fat och tog därav , lade på smörgås och åt.

Medd.: Gertru Eriksson ;, Fågelsjö , 77år.

1 sötmjölk 2 ränmjölk 3 göman  
 4 löpe 5 röra-rödo-röt.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Gubb. (göb i/r gēme.)

Gubb koker man tå sötmjöl<sup>1</sup>k och yster<sup>2</sup> a. Det får stå , tell det löper<sup>3</sup>.

Sen skall man sätt ner e slev försiktit i gryta elle<sup>4</sup> ketteln , skall sno på osten med sleva<sup>5</sup> , så at det kokes sönt ( sönder ) sedan gör man smältning av mjöl och mjölk<sup>6</sup> , det bör vara gräddmjölk .

Gubben är bofförsmat , skall kokas tå sista målet mjölk , när<sup>7</sup> an ska bofföra hem. Då ska han ha gubb me se hem.

Medd. : Augusta Norberg , f. 1872 , Romberg.

1. sötmjöl<sup>1</sup>k    2 löpa dos sedan man tillsatt lojevatten = ystat mjölkem    3 slev-a    4 koka-sönt  
5 smältning    6 bofförsmat = bodföning<sup>7</sup>smat  
7 bofföra-hem

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81



Messfro--- pank. -

1.  
Man brukade ta av skumen , som blev på mesa, när sådan kokades.

2  
Man tog på en träsked och slickade av. Det var mesfroa.

3-  
Om man tog opp mesfro och åt , kallde man det för pank.

Medd.: Gundla Westling , Fågelsjö , 59 år.

1. skūm-on, 2. mēsfrō-a. 3. pānk

JLMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Palt. .. Blodkams.

1.  
Palt betyder här paltbröd. "INät jag var barn, fanns det inte palt,  
 man hade inget rågmjöl". Man bjorde i stället <sup>2.</sup> kams av kornmjöl och blod.  
 Det var blodkams.

Medd.: Gertru Eriksson, Fågelsjö, 77 år.

1. pält-on.
2. kams -n -ar.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81



Blodkorv.

Man rörde blod och blandade i kornmjöl. Rågmjöl fanns ju inte.  
 Smeten, som skulle vara tjock, stoppades in i bitar av våmmen, inga kryddor funnos. Våmmen var sönderskuren, rengjord och sydd till lämpliga påsar.  
 Sedan sattes blodkorven ihop med en pinne över öppningen, och den kokades i en pannmur, varefter den fick rinna av på hö i videkorgar. Därefter knöt man ett snöre om stickan, varmed korven var hopsatt och hängde upp den på brödspettet i stugan( - köket. )

Fetkorv.

Fetkorv var blodkorv, som man hade skurit talgbitar i.

Medd.: Bertru Eriksson, Fågelsjö, 77 år.

1. blåkörv.
2. vöm-a.
3. fetkörv.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81

Grisister.

Man sm<sup>å</sup>lter grisister , lägger det i en kittel , det får koka och smälta.

Sedan silar man undan t<sup>ä</sup>nerne , så har man klara istret.

T<sup>ä</sup>nerne har man ej i Loos gjort såpa av , men en inflyttad fru ( Villen ) brukade koka såpa" , minns jag . "

Medd. : Lovisa Persson , 73 år Gruvbyn .

l. t<sup>ä</sup>na - or - on = "grevarna" i istret.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81



Fårtalg använd som mat.

Man skar bitar av av saltad , rå fårtalg och åt till varma potäter.

Man tog talggrevarne , sedan man smält talgen, skar sönder dem, lade dem på bröd och åt.

Medd.: Gundla Westling, Fågelsjö , 59 år.

JLMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Fgl. M 81

Brödmöjlja.

(brömmörja)

Man har flott i en stekpanna , har i mjölk oppi  
 flotta<sup>1</sup> och bätter i bröf , det är skarpbröd och sånt mjukt bröd , som blivit h  
 hårt. Brödet får koka i pannan , så att det blir mjukt.<sup>2</sup>

Medd. : Mor Åsberg , 68 år , Loos ~~Åsberg~~.

1 skarpbrö  
 2 mjukt

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81



Kolarmat... . skogsmat.

Hälsingland

Loos sn.

Kolbullar.     *kolbällor - ar*

Man gör en röra av vatten och vetemjöl och saltar . Har man mjölk , då är det finfint. Röran skall vara tjock som en ordentlig välling . Så steker man fläsk i en stekpanna , tar upp fläsket , låter flottet vara kvar och slår mjölröran i detta. Den stekes som en kaka , vändes och stekes på bägge sidor. "Inte har jag vänt i luften något, fast dom brukar tala om det. "

Sluring.     (*sluring*)

Man har flott i stekpannan , slår i vatten i detta , rör i mjöl , medan det är kallt, vattnet , sätter så pannan på elden och låter det koka som en gröt, och sedan äter man sluringen med potatis till fläsk.

Medd.: Jon-Olov Jonsson , , Gruvbyn, f. 1869.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. LOOS  
 Frgl. M 81

Sull. (söl )

Hälsingland

Loos sn

Man kavade<sup>1</sup> sönder poteter i en panna , hade i fläskflott och bra mycket vatten , det fick koka opp , sedan vispade man i mjöl så att det blev bra tjockt, nästan som tunn gröt . Det där är modernan mat.

Potetsull. (potatsöl )

Man skalar poteter i en panna och skär sönt dom i bitar , stekte opp talg och kunde lägga i nån köttbit och slog sedan över mjölk . Det fick koka med mjölken .

Medd. : Anders Halvarsson : Fågelsjö , 55år.

1 = skaode.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS  
Fgl. M 81



Sull. (söl)

Hälsingland

Loos sn.

I.

Brödsull.<sup>1</sup> kallas även för Jukko.<sup>2</sup>

Bröd bröts ner i vatten kokades så att brödet blev mjukt , sedan slog man flott på och åt medan det var riktigt hett. Vanlig skogsmat.

II.

Potetsull.<sup>3</sup>

Man skar sönder poteter , kalla , slog mjölk ovanpå samt litet flott , kokade sedan upp det och åt det varmt.

Medd.: Gertru Eriksson : Fågelsjö , 77 år.

1 brössel 2 äka 3 potetsöl

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81

Potatisdopp. ( potatdopp )

Hälsingland  
Loos sn.

När det var ont om , doppade man potatis i saltströmmingslake. Det har vi gjort många gånger förr.

Potatis doppades även i sillake.<sup>2</sup> Man köpte norsk sill.

Vi har också doppat potatis i bara salt.<sup>3</sup>

Doppa potatis i surfisklake.<sup>4</sup> var vanligt .

Medd.: Gertru Eriksson , Fågelsjö , 77 år.

- 1 saltströmmingslake
- 2 sillake
- 3 salt
- 4 surfisklake

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Sud --- sö .

(sø ~ søu)

Sö , det var något som dom doppa i , något slags köttspad.

Flott var sö också , man doppade bröd i det och åt .

Medd. : Gertru Eriksson , 77 år. Fågelsjö .

1. sø ~ søu      2. dopa      3. kjøtspå

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Steka bröd i skojarpanna.

När man är ute i skogen på bärplockning eller jakt , sätter man en brödbit på en pinne och steker den som män gör med fläsk . *se steket fläsk!*

Medd. Gertru Eriksson , 77 år. Fågelsjö.

---

*1 steka-bröd i skojarpanna*

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81



Strömning köptes saltad i fjälingar<sup>1</sup>, men ej så mycket i  
 i Fågelsjö, där man i stället hade surfisk. Strömningen kunde kokas eller  
 stektes vanligare på glöd<sup>2</sup> eller på eldtängen<sup>3</sup>, som man uttryckte sig, dvs.  
 man lade strömningen på eldtängen och denna över glöden.  
 I Loos<sup>4</sup> var däremot strömning vanligt.

Sill -- silla köpte man hos handlande, särskilt från N  
 Norge, med vilket land Fågelsjö hade tämligen regelbundna och täta affärsför-  
 bindelser. Sillen användes till sillklubb eller stektes också den på tängen. V  
 Vanligt var att dela en sill i tre delar. Mittibiten<sup>6</sup> var alltid den mest efter-  
 sökta, eftersom sillen liksom annan fisk alltid ansågs fetast vid ryggenet.

Medd.: Gundla Westling, Fågelsjö, 59 år.

1 fjäling 2 glöda 3 eldtäng-a 4 = dvs  
 i det centrala loos ej i utokrogarnas fönnyes.  
 5 sill-a 6 mitebit.



Beredning av surfisk.

Hälsingland

Loos sn.

Man fångar fisk på våren , mört blir bäst . Man rensar fisken och sköljer den , ehuru det förr hette : "Surfisk blir bäst om man inte sköljer dem . "

Så har man tråkaggar , vanliga sillkaggar, lägger ett varv salt nederst i kaggen sedan ett varv fisk och därefter salt , tills kaggen blir full.

Man saltar den efter tifiske , vid lektiden , så att den ligger under sommarren , då varmen kommer dem att surna . Man lägger ett lock ovanpå direkt på fisken med tyngder på , så att läken , som bildas , stiger över fisken.

Man måste vara försiktig med saltet , så att det blir lagom , annars blir det bara saltfisk eller också ruttnar det, alltsammans.

" Saltet malde vi på handkvarn , som de ha haft till mjöl förr. "

Medd.: Gundla Westlund; Fågelsjö , 59 år. Fru Westlund är surfisksalterska för heka byn , blir ofta ombedd att komma till andra byar för att salta surfisk, ehuru Fågelsjö numera är den enda by i Loos , som använder surfisk i större utsträckning. Sådan nyttjas däremot också i finnbyarna i Järvsö finnmark. ( Uppt : s meddelande. )

1 surfisk 2 tifiska 3 uärma -12

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81



Tillagning och användning av surfisk.

Hälsingland

Loos sn.

Förr stekte man surfisk på glöden på tången .

Numera steker man surfisken i stekpanna , slår gräddmjölk över den och lägger ger i litet lök.

Rå surfisk var också vanlig rätt förr. Man åt potatis till .

Kall surfisk och kall potatis var en vanlig rätt.

Medd.: Gundla Westlund , Fågelsjö , 59 år.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81

Kokt fisk.

Man har kokat mycket fisk , <sup>1</sup> gädda , <sup>2</sup> aborre , <sup>3</sup> mört , <sup>4</sup> öring .

Man sär av hugge och stjärt , rensar ur fisken , kokar den och äter den till poteter.

Medd. Lovisa Person , 73 år Gruvbyn .

1 gädda 2 abör 3 mört 4 örting = laxöring

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81



Torkad fisk.

Man torkar fisk, gäddor, torrgäddor. Gäddorna rensas, huvuder skäres bort, fisken breddes ut, en pinne sättes tvärsöver den, så att kroppen hålles ut och gäddan hänges upp på en husvåg åt solsidan till på för detta ändamål uppsatta pinnar.

Utom gädda brukar man även torka mört.

När nan kokade torrfisken, blev den aldrig riktigt mjuk, den var mycket besvärlig att äta för den som hade dåliga tänder.

Medd.: Gyndla Westling, Fågelsjö, 59 år.

1. äda - 2. föräda

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

En egendomlig bakugn.

Till gården "Bakom åa" hör en egendomlig bakugn. Den förevisades av Kristina Persson för upptecknaren.

Bakugnen är nu spolierad, därför att den bakstuga, som hört till, är riven sedan många år. Den kallades länge på gården för bakstuga i hagen.

Ett gott stycke från gården ligger några stora klippblock. Dessa bilda framtill en öppning, som i hög grad påminna om en bakugnsöppning.

Bakom detta låga låga välvda rum finns små öppningar till andra, ännu mindre. Går man bakom de stora, till mer än manshöjd uppgående blocken, finner mindre springor, som passas till rökgång. Det bär alltså ha varit gott drag i ugnen. Framför "ugnen" var förr en bakstuga av timmer, byggd så, att den stödde sig mot klippblocken och passade till utbakningsrum etc. En tomtning visar, att att den ej varit liten, snarare stor. Kristina Persson, som är född på gården, minns att man i hennes barndom bakade brödet här ute i hagen. Stengällarna blevo heta, och gräddningen försiggick på dem. (Märk, att klyftan bildar en vanlig ugn, inga öppna gräddningshällar.)

Visat av Kristina Persson för uppt:n sept. 1935.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81



Kornbröd--- tunnbröd.      kör bröd ~ fönbröd

Man bakade tunnbröd av vatten och kornmjöl<sup>1</sup>. Man bakade ut var kaku<sup>2</sup> en 5--6 kvarter stor, rullade den på en bröststör<sup>3</sup> och satte in den i ugnen. Sen vart det fjöla<sup>4</sup>, en stor rund spade<sup>5</sup>, som man tog kaku på<sup>6</sup>, satte fjöla under kaku och skakade på kaku. Man hade en spila<sup>7</sup> till hjälp, som man kallade bröda-spade --bröspöu<sup>8</sup>.

Brödet gräddades med sidoeld -- sield<sup>8</sup>, först skulle då ugnen eldas upp. Man gräddade med luckan öppen.

Medd. : Gertru Eriksson, 77 år Fågelsjö.

Tillägg : Man bakade ibland var vecka, då vek man kaku enkel över bröststången på det sättet torkade den fort.

1 kornmjöl    2 kaku    3 bröststör    4 fjöla ~  
även fjöla    5 spöu    6 spila    7 bröspöu  
8 siel

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Frgl. M 81

Baka tunnbröd --- trycka tidningar.

Dom har sagt trycka tidningar för att baka tunnbröd. Det skulle vara så tunnt s  
 som en tidning. Dom kavla' ut det med kruskavel och pickade det med en tunn-  
 brödspigg, det har varit en pigg med ståltaggar i, som haft ett skaft och rull  
 rullats.

Medd. Augusta Norberg, f. 1872, Romberg.

1 trycka tidningar    2 tunnbröd    3 tent    4 tidning  
 5 kavla    6 kruskavel    7 tunnbrödspigg

JLMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS  
Fgl. M 81



Pröva ugnsvärme.

Man prövade ugnsvärme med litet mjöl , som man kastade in i ugnen.

Tog mjölet eld , var ugnen för het.

Medd. Kristina Persson , Fågelsjö. f. 1868.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81

Rågsiktbröd. rågsiktbröd

Halvtjockt bröd (halvtjockbröd)

bakar man tå vatten och rågsikt , man bakar ut kakor , ungefär dubbelt så tjocka som vanliga spettekakor . Brödet torkas inte utan ätes mjukt , förvaras i källaren i träkärl. Var vanligt att äta till aftonvard.

Stålsiktbröd stålsiktbröd

Bakas av rågmjöl och vatten eller av mjölk eller av vatten och mjölk blandat. Man bakar kakor av vanlig tjocklek , vilka torkas . De ätes till oppkokad mjölk -- ibättade -- eller till ölsupa. Av stålsiktdegen kan man också göra mjuka limpor.

Medd.: Lovisa Persson , 73 år , Gruvbyn.

1 ibäta = ibutna

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. LOOS  
Fgl. M 81



Potetbröd.

(potetbröd)

I.

Man koker poteter, <sup>1.</sup> stamper sönt med en potetstamp, <sup>2.</sup> rörer mjöl i, bakar ut det direkt som tunnbröd; <sup>3.</sup> man åt det där, då det var mjukt. Gräddade det med <sup>4.</sup> sideld och måttlig värme. <sup>5.</sup>

II.

Om man ska jäsa potetbrödet, rör man i litet mjöl först, sen får det stå och <sup>6.</sup> och sötna över natta, <sup>7.</sup> sen har man i jäst och det får stå och jäsa i tråget. <sup>8.</sup> Sen tar man ämnen och bakar ut det som vanligt hålkakebröd. Det får jäsa på <sup>9.</sup> bakbräde och sedan det gräddats, får det torka på kronstängerna eller ock-så äter man det mjukt.

Medd.: Augusta Norberg, f. 1872, Romberg.

1 stampa sönt    2 potetstamp    3 tunnbröd  
4 sideld    5 värme    6 sötna    7 natta  
8 trög    9 kronstänger.

ULMA 9314. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. LOOS

Frgl. M 81