

9319

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Flädingland  
Skog nr.

Nordin - Grip, I, 1935

ULMA:s föjel. 1481 Matlagning

Uppgift om meddel. se föjel. 1482, acc. 9320.

1+72 bl. 4<sup>o</sup>  
1 tecken.

9319

EXC. 05 D

Matlagning

Hälsingland , Skogs socken.

Augusti 1935

*T. Nordin-Grip -*

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Att laga mat kallas som i riksspråket att laga mat. <sup>1</sup> eller att  
Matlagning har kallas <sup>2</sup> matlag " tocke matlag hade dom då ". ( Blomquist ) <sup>3</sup>

Att laga särskilt kräslig mat kan kallas att brassa på, <sup>4</sup> särskilt  
dock i betydelsen slösa , brassa på med smör etc.

Riktigt god mat kallades <sup>5</sup> "söndagsmat." De ska bli söndasmat rik-  
tit de här, "sade man , när man fått några fina bitar av t. ex. kött. <sup>6</sup>

Om man lade i ordning dålig mat kunde man säga joksa ihop.

"I den där gården jokser dom då ihop , så an kan då int äta , de dom har lagat."

Osalt, färskt mat kallades <sup>7</sup> "färske," man åt inte mycket färske förr, det var  
bara rometa av koa, som dom åt färske " <sup>8</sup>

Köttet äts mycket torkat, det kallades <sup>9</sup> torrkött . Torrkött och smör-  
gås etc . kallades <sup>10</sup> torrmat i motsats till kokad mat.

1. laga mat. 2. matlag. 3. tocke matlag hade dom  
då. 4. brassa på. 5. söndasmat. 6. joksa ihop.  
7. färske både adj. och substantiv. 8. rometa av  
koa, som dom åt färske. 9. torrkött. 10. torrmat.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Att äta torrmat kallades att äta torrskäft. Detta var särskilt brukligt under slåttern och i skogen.

Med ordet sömat<sup>2</sup> förstår man i Skog föda beredd av får- eller getkött, av småsöene<sup>3</sup>, som dessa kreatur kallas i motsats till nötkreaturen, dvs. storsö-<sup>4</sup>nöten. Man säger även sökött.<sup>5</sup>

Verbet koka användes som i riksspråket.<sup>6</sup>

Sjuda användes ej (troligen) dialektalt, men ordet sö för soppa förekommer i de gamlas språk, särskilt i ordet fisksö.<sup>8</sup>

När en vätska kokar i en gryta, säger man att det puttrar i grytan,<sup>9</sup> detta avser både ljudet och själva kokningen.

Att stöta sönder potatis etc. kallas att stampa söner.<sup>10</sup> att skira smör eller tag kallas som i riksspråket för skira,<sup>11</sup> "dom skira

1. torrskäft 2. sömat 3. småsöene 4. storsönöt  
5. söjsöt 6. koka-- 7. sö (oböligt) 8. fisksö  
9. puttra 10. stampa-söner 11. gira--

talgen och tog rea på grevane". Om däremot smöret på smörtallriken smälte i solen på bordet, sade man ? Räven äter opp smöret.

Att reda av kallas att smälta av. Avredning kallas smältning .

Man var förr mycket noga med att smälta av. Säser ansågos bli bättre om man gjorde smältning än om man vispade i. Att röra om kallades "te rör om."

Ordet steka är levande i målet steka - stekkte - stekkt.

Istället för steka säger man även brysa eller brysa på. Det "var när an stekte helt lätt " eller motsvarande bräcka.

Man känner till uttrycket: " Bryser an en hästlort i smör , bir han go ock."

Ordet stek användes ej som i riksspråket. Stek har man haft på de gamla brölloppen som högtidsrätt på stordans middag, men annars har steken ersatts av rometa, rometa, baklåret av kon. Utom kött har man stekt rovor och kålrötter samt även potatis. Detta har skett i askan dels i den öppna spisen, dels i bakugnen.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

1. räven äter-opp smört. 2. smälta-av. 3. smältning. 4. te rör-om. 5. steka - stekkte - stekkt. 5. brysa - brysta - bryst 7. bryser an en hästlort i smör, bir an go-o 8. stek. 9. stordän 10. romet-a.

I stället för "stek" har man haft mycket stekt kött, det har varit både sökött och ko-oxkött. Man har stekt i långpanna i bakugnen.

Om maten brände vid sade man att det svenar,<sup>1</sup> gröten har svena<sup>2</sup>

Det vidbrända kallades skovor som det också heter nu.<sup>3</sup>

Salt<sup>4</sup> var förr endast grovsalt. Det krossades med en sten på en sakthäll.<sup>5</sup>

Om man saltade för mycket, sade man "Du har saltat i rädsla i dag."<sup>6</sup>

Man kunde dels rimsalta<sup>7</sup>, det var att salta lätt, dels saltade man ner kött o. dyl. då skulle det vara hårt xsaltat.

När man skulle äta något, som var hårt saltat, då måste man först vatt-<sup>8</sup>na, dvs. vattenlägga det, så att saltet skulle dra ur. Detta skedde dock sparsamt, då det salta ansågs hälsosamt.

1. soëna - - 2. gröten ha soëna. 3. sköva - r.  
4 salt 5. salthäl 6. salta i rädsla.  
7 rimsalta 8. vatna.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Redskap.

Som sammanfattning för vid matlagningen använda kärl säger man koppar eller kärl.

Ordet kittel användes.

Skillnaden mellan en kittel och en gryta är den, att en kittel ej har ben, men grytan har sådana av olika storlek. Både kitteln och grytan har örer.

Handtaget på en kittel kallas fatan, det kunde var fast eller läst. Man kunde även i stället för fatan ha ett par löda krokar, som man lyfte av kitteln med. Man ställde kitteln över elden på en pannfot, det var en rund järnring med tre ben.

Olika slag av kittlar voro messingskittel kopparkittel, (vanligast.)

Vanligare än kitteln var grytan. Den hade ben, örer, grytöra, och lyftes med ett fatan. Detta kunde vara fast, då kallades grytan för fatangryta, det kunde även vara läst och ställbart för olika storlekar. Man lyfte även grytan

X se bild A!

- 1. k<sup>ä</sup>p
- 2. k<sup>ä</sup>rl
- 3. k<sup>i</sup>t<sup>t</sup>e<sup>l</sup>
- 4. g<sup>r</sup>y<sup>t</sup>a
- 5. ö<sup>r</sup>e f.
- 6. f<sup>a</sup>t<sup>a</sup>n
- 7. k<sup>r</sup>ö<sup>k</sup>
- 8. m<sup>a</sup>s<sup>s</sup>u<sup>r</sup>f<sup>s</sup>e<sup>t</sup>e<sup>l</sup>
- 9. k<sup>ö</sup>p<sup>a</sup>r<sup>f</sup>s<sup>e</sup>t<sup>e</sup>l
- 10. g<sup>r</sup>y<sup>t</sup>ö<sup>r</sup>a
- 11. f<sup>a</sup>t<sup>a</sup>n<sup>g</sup>r<sup>y</sup>t<sup>a</sup>

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Fgl. M 81

med löda järnkrokar, de s. k. grytkrokarna. <sup>1. 1/</sup>

Andra benämningar på grytar efter konstruktionen äro : fotgryta,<sup>2</sup>  
hänggryta med små fötter och fatan att hänga upp den i. Man kallade grytan  
även efter den avsedda användningen : mesgryta,<sup>4</sup> pärrgryta,<sup>5</sup> bärrmosgryta,<sup>6</sup>  
köttgryta,<sup>7</sup> ( tillfälligt ) Dessa namn hålla sig envist kvar, "Har man så en  
modern inkokare åt potatisen, säger man pärrgryta i alla fall." ( Westin )  
Grytan kan även kallas efter storleken kanngryta,<sup>8</sup> tiekanngryta,<sup>9</sup> sågryta osv.<sup>10</sup>

På bordet ställdes grytan ej, däremot ställde man den ofta på golvet, då man  
skulle skrapa ur den. Då brydde man sig ej om att använda underlägg.<sup>11</sup>

Däremot ställdes stekpannor på bordet, de ställdes då på en pannring.<sup>12</sup>

Den var gjord av trä, "liksom trällknutar"<sup>13</sup>

Gröten kokades med en gröttöta eller en töra. Den var gjord av  
en talltopp med ett skaft.

1/ grytor med skaft fanns ej, de kallades då panna. Örer saknades då, man talade  
om skaftpanna.<sup>16</sup> Den hade höga ben. som grytan.

1. grytkrok 2. fotgryta 3. hänggryta 4. mesgryta  
5. pärrgryta 6. bärrmosgryta 7. köttgryta 8. kann-  
gryta 9. tiekanngryta 10. sågryta 11. Särftu balar <sup>fotskäften</sup>  
<sub>nästa sida.</sub>



<sup>1.</sup> Vispar ha varit vanliga i bygden. Man har gjort dem av björkris förr liksom nu.

<sup>2</sup> Sleven har varit ett viktigt redskap, med denna öste man gröt och andra rätter. Vidare användes sleven att röra i bärmosgryta osv.

Sleven har i Skog fått en hedrad ställning, därför att man brukade ha särskilda ceremonier, då man åt den sista rätten på bröllopet på den s. k. stordan, dvs. vigseldagen, då skulle brudgröten ätas, och då brukade kokmor komma in och hade en särskilt stor slev med sig (i ett fat eller även -- berättas det -- bunden -- bunden på ryggen. Brudgrötens inbärande var ett omtyckt festmoment under bröllopet. Se under gröt!

<sup>3.</sup> Den klubba, varmed man stampar sönder potatis, kallas stamp.

<sup>4</sup> Halster har av gammalt funnits, men knappast i större utsträckning. Man har stekt strömming och sill på <sup>5.</sup> långtången, dvs. på <sup>6.</sup> eldtången.

<sup>7.</sup> Ordet stekpanna är vanligt i målet. Sådana ha funnits av gammalt. Man har

(fr. föregående sida.) man om att det i gamla stugor finns inbrända sotmärken vid spisen i golvbjörna efter gylfötter. 12. pånåring. 13. grötöra. 14. tåra. 15. påna 16. skäftpåna.

- 1. vispar.
- 2. slev-a ~ slev-a.
- 3. stamp.
- 4. halstar.
- 5. långtången
- 6. eldtången
- 7. stekpanna

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

stekt opp mat i dem och även gräddat pannkakor i stekpannan. Den kunde vara av gjutjärn med höga kanter, bräddar , ho var gjutt, stekpanna. eller också hade man stekpanna av plåt. . Vidare hade man pannkakspannar, de voro liksom stekpannan gjutna eller av plåt. Stekpanna och pannkakspannan ställdes på en pannfot vid användningen. Man kunde dock även grädda pannkakan i bakugnen , sedan man hade bakat. Då gjordes den ofta i långpannor av plåt, sådana som användes till stekning av kött. ( Mycket tjockare plåt än nutidens. )

En vanlig kniv användes vid stekning, vid gräddning av tunnare pannkakor kunde man ha en särskild pannkaksvändare.

1. ho va i üt. 2. pannkakspanna. 3. pannföt.  
4. baköy.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Välling heter som i riksspråket.

1.  
 Välling kan kallas efter den den vätska, på vilken den är kokad för vattvälling,  
 3. mjölkvälling, 4. dricksvälling. Den kan vidare kallas efter den icke flytande  
 beståndsdel, som ingår i densamma för mjölvälling, 5. gryn6välling, 7. kornmjöls8välling,  
 8. pärm9mjöls10välling, 9. pärv11välling, 10. ärt12välling osv.  
 Välling kallas vidare efter beredningssättet för slät13välling, 11. stän14kvälling,  
 13. klymp15välling.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81

1. välling. 2. vattvälling. 3. mjölkvälling.  
 4. dricksvälling. 5. mjölvälling. 6. grynvälling.  
 7. kornmjölsvälling. 8. pärmmjölsvälling.  
 9. pärvvälling. 10. ärtvälling. 11. slätvälling.  
 12. stänkvälling. 13. klympvälling.

Helgrynsvälling.<sup>1.</sup>

11

Teला, okrossade korngryn kokas i batten, hade man tillgång på mjölk, slog man på litet sådan, sedan smälte man <sup>2.</sup> av med kornmjöl och mjölk.

( Eller med mjöl och vatten ) Grynene skulle koka, te dom blev riktigt mjuk, 2--3 timmar.

Slätvälling.<sup>3.</sup>

Man koka opp mjölk och smälte på mekornmjöl. De som inte hademjölk, tog vatten. Men när mi mormor var liten, börja västgötane fara med vetmjöl, så dom kunde få sånt nån gång.

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

1. helgrynsvälling. 2. smälts-av = reda av spär av ett uttal smälts har anträffats.  
3. slätvälling. 4. färbs.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Stänkvälling.

(stänkvälling)

Vällingen kokades på mjölk eller vatten allt efter råd och lägenhet.

Man gjorde ~~en~~ smältning med kornmjöl (kornmjöl) litet tjockare än till slätvälling. Man doppade vispen ner i smältningen och "lätte falla tå vi vispen", så att det blev små klimpar i vällingen.

Var förmer än slätvälling.

Klimpvälling.

(klimpvälling-ar)

Man kokade opp mjölken (l. vatten) och gjorde en mycket tjock smältning av kornmjöl, tog med en träsked och lade klimpar (klimp) ner i vällingen.

Det var int' så gott.

Medd.: Inga Norén f. 1862.

"klimp-ar"

Skogs sn. 1935 J. Nordin-Grip.

Gröt

heter som i riksspråket. Den ätes med grötväte. Detta kan bestå av mjölk,  
 rännmjölk eller tjockmjölk ( tätmjölk) eller av kallskål, dvs. dricka med sirap  
 och vatten eller av kärnmjölk. Vidare kan man lägga smör i gröten, gräva ur en  
 grop i gröten och lägga smör i gropen. Detta kallas smöröga eller smörbrunn.

Finare gröt har av gammalt ätits utan något som helst grötväte.

Ett enkelt grötväte var bärmos och vatten, så mycket bärmos spädades  
 ut i vatten, att det blev färg, var alltså lingonvatten. Detta sötades med si-  
 rap.

Gröten skulle kokas så tjock att töra stog.

Gröten kallas efter den vätska, på vilken den är kokad för: vattgröt,  
 mjölkgröt, kärnmjölksgröt,

Gröten kallas vidare efter det icke flytande element som ingår i densamma

för mjölgröt, gryngröt, med specialisering som kornmjölsgröt, ( rågmjölsgröt  
 förekom sällan) kerngrynsgröt, risgrynsgröt, pärngrynsgröt.

1. gröt-n. 2. grötväte. 3. mjölk. 4. rännmjölk.  
 5. tjockmjölk 6. kallskål 7. rännmjölk. 8. smöröga.  
 9. smörbrunn. 10. töra-stög. 11. vattgröt. 12. mjölkgröt

förbättn.  
nästa sida!

Gröt kallas vidare sötgröt, det är risgrönsgröt, kokad på sötmjolk, dvs. oskum-  
mad mjolk. Vidare har man gröt, som uppkallats efter de tällfallen, för vilka

den är kokt: <sup>4</sup>bofförgröt, <sup>5</sup>brudgröt, <sup>6</sup>slättgröt. Den senare äts på den fest, som  
hölls efter avslutandet av slätter ( och skörd.)

När man <sup>7</sup>kokar gröt, skall man sno runt med töra i gryta, så blir gröten seg,  
rör man med töra fram och tillbaka, blir gröten tvärrare. <sup>8</sup>

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG  
Fagl. M 81

fr. föregående sida. 13. fsäymjölksgröt. 14. mjölkgröt.  
15. grönsgröt. 16. kärnmjölkgröt. 17. regmjölkgröt. 18. körgrönsgröt.  
1. sötgröt. 2. risgrönsgröt. 3. sötmjolk.  
4. bofförgröt. 5. brudgröt. 6. slättgröt.  
7. töra. 8. tvär - ar

Pärngröt.

Man kokade opp mjölk och vispade i pärngryn och hade i litet sött.<sup>2</sup>

Pärngrynnane var ursekta,<sup>3</sup> när man hade gjot<sup>t</sup> pärnmjöl.<sup>4</sup>

Medd<sup>s</sup>: Karin Celin, f. 1860.

1 pärngröt ~ pärngrynsgröt. 2. pärngryn  
3 ursekta = ursektade 4. pärnmjöl.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Fgl. M 81



Bärmosgröt.

Man koker opp linnbär<sup>2.</sup> i vatten och rör i kornmjöl<sup>3</sup> med töra<sup>4</sup>, tills det blir en tjock gröt. Det kan vara färska lingon men man kan även ta bärmos.

Udd.: Werner Westin, f. 1887.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

1. bärmosgröt. 2. linnbär. 3. kornmjöl  
4 töra.

Blåbärsgröt (blåbärsgröt)

17  
Hälsingland

Skogs sn.

//  
Man kokar blåbärene i vatten, sedan rör man i rågmjöl i gryta och kokar till en gröt. Man saltar inte utan har något sött i, nuförtiden socker men förr var det alltid serap. Man äter mjölk till.

Blåbärsgröt jämte kokta ägg kvällsmat hos Noréns 9/8 1935.

( enligt upptecknarens iakttagelse. )

// blåbär - blåbärsgröt.

Medd.: Inga Norénf. 1862.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Skog i aug. 1935. I. Nordin-Grip.

Kornklimp (körklymp).

18  
Hälsingland

Skogs sn.

Man slog kornmjöl (körmjöl) i ett trög (trög), och vatten och tröa (tröa = arbetade) ihop det ordentligt. Så had' an kokande vatten i gryta, saltat, och tog med e sked av den där degen och la i vattnet klimpar, som feck koka.

Dom åt stekt fläsk eller bärmos återät (äterät = till.)

Medd.: Inga Norén f. 1862.

1/2 tröa -- ; sv. vb.

Ärtklimp (ästklymp).

an koka den som kornklimpen, men tog gräartmjöl istället för kornmjöl.

Medd.: Inga Norén f. 1862.

1/2 gräartmjöl

Skogs i aug. 1935. J. Nordin-Grip.

Nakne pojkar.

19

Nakne pojkar, det var klimp av olika slag, <sup>2.</sup> Pärnklimp, <sup>3.</sup> vetmjölsklimp eller <sup>5.</sup> kornmjölsklimp. Man rörde ihop mjölk och vatten till en tjock smet och släppte ner tjocka klimpar i kokande och saltat vatten.

Medd.: Werner Westin, f. 1884.

1. nakne pojskar. 2. khýmpe 3. pärnkhýmpe.  
4. vetmjölskhýmpe. 5. körnmjölskhýmpe.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Pärnklimp.

20

Man stampa ihop pärn och smälte på <sup>2.</sup>, så att det vart en tjock smet och <sup>3.</sup>  
så tog man med sked och la i kokande vatten, som var saltat. Det var kornmjöl,  
man smälte på med. Sedan stekte man fläsk och sedan fläsket stekts, la man  
<sup>4.</sup> klympen i flottet och <sup>5.</sup> stekte opp den. Sedan åt man pärnklimpen med fläsket och  
om man måste spara på detta, tog man bärmos.

Medd.: Werner Westin, f. 1887.

1. pärnklymp. 2. stampa-höp. 3. kärmiöh.  
4. klymp. 5. flöt.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Pannkaka kallas mest blott kaka.<sup>2</sup> Man gjorde den dels i pannkakspanna<sup>3</sup>, dels i långpanna i ugn. De kallades ugnspannkaka<sup>4</sup> och tunnpannkaka<sup>5</sup>, om man skilde på de olika sorterna.

Man gjorde en smet av mjölk och mjöl men många gånger av mjölkblandor eller av vatten ( och mjöl ). Innan man började grädda tunnpannkaka, måste man pröva, om smeten höll.. "om det stanna, så de vänne."<sup>6</sup>

Pannkakan kunde "vännas i luften"<sup>7</sup> också, då kastade man opp den med pannan och uppfångade den i kastet. Man bör ha bra med fett, om an ska kunna vännas i luften, då måste pannkakan vara lös ifrån kanterna.

1. pannkaka.
2. kaka.
3. pannkakspanna
4. ugnspannkaka.
5. tunnpannkaka
6. "om de stanna, so de vännas.
7. vännas i luften.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Grynkaka.

Man förvällde risgryn<sup>1.</sup> och gjorde sedan en smältning<sup>2.</sup> och slog  
 över grynene och slog det hela i ett mullöga<sup>3.</sup> och gräddade kakan i ugnen.<sup>4.</sup>  
 En sådan kaka hade man med till förning til kalas. Det var fin mat.

Medd.: Werner Westin, Prästbordet, f. 1884.

- 1. risgryn - grýnerna
- 2. smältning
- 3. mullöga = rent kopparfat. (f.)

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Fagl. M 81

Rårevspannkaka.

Hälsingland

Skogs sn

Mi mor ho rev p<sup>2</sup>ärn och l<sup>3</sup>å'reve' i en handduk och klämde ur rårevsvattn<sup>4</sup>e'.  
 Sen tog ho mjölk<sup>5</sup> i ett fat och gjorde en smältning<sup>6</sup> av kornmjöl<sup>7</sup> och mjölk  
 och hade i de råa reve' och rörde om och pröva och grädda för å se om de'  
 skull hålla. Mormor hade ett ägg i rårevspannkaka, men det var ovanligt.

Medd. : Inga Nörén, f. 1862.

- 1. rårevspannkaka. 2. p<sub>ä</sub>y = potatis.
- 3. r<sub>e</sub>v = revet = det vana. 4. rårevsvattn<sub>o</sub>.
- 5. ho. 6. smältning. 7. kornmjöl.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81



Kålsupa.

Man tog en grislägg och la ner i kitteln, skar kål i bitar och la i och koka lammä, gjorde en smältning av kornmjöl och smälte av. Var det mycket kål, kunde man koka utan smältning också.

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Fisksö. /

25

Man kokade soppa -- sö<sup>2</sup> -- på fisk. Det var mest braxen, man tog ur den och kokade den sedanman skurt sönder den. Sedan smälte man av med mjölk och mjöl.<sup>3</sup> Pärnbitar kokades med i soppan.

Medd.: Karin S<sub>+</sub>römberg, 77 år , Handskmyra,

1. fisk<sup>sö</sup>
2. sö
3. pä<sup>n</sup>bitar.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

1. 2. 3.  
Sötsoppa-- vattsoppa -- fiksoppa.

Man kokade en näve risgryn i vatten och kokade svartfiker och småfiker lammä. Sedan smälte man på med vatten och pärmjöl. Denna soppa var den vanliga på kalas förutom kålen.

Om man inte hade risgryn och inga småfiker ( russin ) kunde man koka soppan på svartfiker, sirap och ättika. Det var då vardagsmat. Man beräknade två svartfiker på person.

Medd.: Werner Westin, f. 1887.

1. sötsöpa 2. vattsöpa 3. fiksöpa 4. svartfika  
 = plommon. 5. småfiker = russin. 6. lammä  
 7. smälta-på vanl. i skog är smälta-av.  
 8. pärmjöl

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG  
 Frgl. M 81

Ölsupa... Dricksvälling.

Man sade både ölsupa<sup>1.</sup> och dricksvälling.<sup>2.</sup> Dom koka opp surt dricka i en panna. Mormor hade i serap.<sup>3</sup> Så gjorde dom en smältning<sup>3</sup> av kornmjöl<sup>4</sup> och mjölk.<sup>5</sup> Sedan bätta<sup>5</sup> dom i stålsiktat<sup>6</sup> bröd. Det var rågbröd,<sup>7</sup> som dom hade baka in-  
komt åt ölsupan.

Surrogat för ölsupa av ättika.Ättikssupa. 8.

Om dom int hade drecka, koka dom på ättika och annars också. Dom koka opp mjölk och hade i ättika, så det skar sig litet, lätte det koka opp och smälte på med kornmjöl och bätta i bröd. Det var stålsikta bröd. Jag har koka mycke ölsupa jag av ättika, sa mormor.

Medd.: Inga Norén, f. 1887.

1. ölsupa - 2. dricksvälling. 3. smältning  
4. kornmjöl. 5. bätta i 6. stålsiktat 7. rågbröd 8. ättika

När dom skakta på höstane <sup>1</sup>, skar dom ur m<sup>2</sup>ärgbe<sup>3</sup>ne, tor<sup>3</sup>ka dom i bakongen <sup>4</sup>,  
och la' dom sen i häbbere <sup>5</sup> eller i matboa <sup>6</sup>. Sen tog man in dom, högg sö<sup>4</sup>nn<sup>5</sup>er  
dom och sätte på och koka i vatten, tills vattne feck smak, det var  
grått då. I vattne hade man lagt en näve <sup>7</sup> krossa korngr<sup>8</sup>yn och sen la  
dom i pärnbitar <sup>9</sup> och kåltotsbitar <sup>10</sup> och sen krydder <sup>11</sup>, merram <sup>11</sup> och kyndel <sup>12</sup>.  
Sen redde dom av supan.

Medd.: Inga Norén, f. 1887.

1. bensupan.
2. m<sup>2</sup>ärgbe<sup>3</sup>ne.
3. tor<sup>3</sup>ka.
4. bakongen.
5. häbberer.
6. matbo<sup>6</sup>.
7. näve.
8. korngr<sup>8</sup>yn.
9. pärnbitar.
10. krydder.
11. merram.
12. kyndel.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Fgl. M 81

Supanmat av mjölk.

Bärmos och mjölk var vanlig supanmat. Man <sup>1</sup>hade det tillagat i ett stort fat, sur bärmos och mjölk. Till detta <sup>2</sup>åt man pärn, man hade pärn på ett fat eller en tallrik, tog e pära och klämde den mellan fingrarna ut i munnen.

<sup>3</sup>"Söp bärmosa och mjölka me sked tell."

Mjölk och bättar <sup>4</sup>man kokade opp mjölk och bröt i bröd. Om man hade så tog man stälsektbröd, <sup>5</sup>det var sådant, som användes till ölsupa.

Medd.: Inga Noren, Löten, f. 1862.

1. bärmos o mjölk. 2. pärn = potatis. 3. söp  
bärmosn o mjölka me ge. 4. mjölk o bättar  
5. stälsektbrö.

Ärter och ärtvälling.

Hälsingland

Skogs sn.

Gräarter (gräa<sup>1</sup>ster) va goare än vitärter. Dom va mere rädd om vitärtene för dom va svårare te få te växa. Ärtvälling koka ' dom därför alltid åv gräart ärter.

Dom tog fete ben och sätt' på en kittel (gjetol) och la i ärter och så feck dom koka . Så åt dom ärtvällingen den dan och värmdo opp den dan därpå .

Medd.: Inga Nordin, Löten, f. 1862.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Skog i aug. 1935. J. Nordin - Grip.

Rovor.

Stekta rovor.

I Pell<sup>1</sup>pers hade pärn kommi in bara lite uta dom åt roves<sup>2</sup>. Dom hade en sort,  
 som dom kalla för taprover<sup>3</sup>, dom stekte dom, la' in dom i bakugnen<sup>4</sup> och stekte  
 stekte på äriln<sup>5</sup> på bakugnsbottne<sup>6</sup>. Det åt dom mycke .

Medd.: Inga Norén, efter mormor. (f. 1801.)

- 1. pärn = potatisen.
- 2. dvs. kommit i bruk.
- 3. taprover.
- 4. bakugnen.
- 5. äril-y = eldplatsen.
- 6. bakugnsbottne.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81



Pärnstamp.<sup>1.</sup>

Man stamper <sup>2</sup> sö<sup>3</sup>nner pärn med en stamp <sup>4</sup> och slår på mjölk och koker mosen.

Medd.: Werner Westin, f. 1887.

Pärnkaka.<sup>5</sup>

Man tar pärnstamp ( sönderstampade potatis ) och rör i mjöl och något mjölk<sup>6</sup>, så att det blir lagom tjockt och slår det i <sup>7</sup>ett mullöga och gräddar kakan i ugnen.<sup>8</sup>

Medd.: Werner Westin, f. 1887.

1. pärnstamp. 2. stampa - sö<sup>3</sup>nner. 3. pärn = potatis. 4. stampa - träklubba att krossa potatis med. 5. pä<sup>6</sup>rkaka. 6. mjö<sup>7</sup>lk-a. 7. mü<sup>8</sup>llöga. 8. a<sup>9</sup>gnen.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Gammelgubben i Norrbo, GammelPellPersgubben, bruka säga , att vit-  
ärterne skull sås " medan koa låg kvar i klyfta på Guldberg".

Det fanns två klyfter på Guldberg, en större och en mindre,,  
dom syntes när snön låg kvar i dom, men när snön smälte i klyftene , såg man dom  
inte. Så länge domsyntes , sa dom att kalven och koa låg kvar på Guldberg.

Medd.: Per Blomquist , 88 år, Löten.

/ De ljusa snöfläckarna liknas vid ljusbrokiga kreatur. Liknande iaktta-  
gelse har för uppt:n meddelats från Tunaberggen i Stora Tuna socken , av numera  
framlidne kyrkvaktaren HolJansFredrik . /

*Se anteckn. fr. Tuna!*

1. koa lag kvar i klyfta på guldberg. 2. Kåhvorn o  
koa lag kvar.

Skogiang. 1935.

J. Nordin-Grip.

UJMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Ett storslakt.

Jag har längen tänkt, att de skull var bra te få oppskreve, hur ett stor-  
slakt -- ett oktoberslakt-- geck tell.

Dom börja me får eller <sup>4.</sup> getter, kunna skakta en tie - fjortan får och  
had dom nån get eller bock tog dom dom å eller åckså vårkillingar om dom  
had pålagda. Också slakta dom allti ett storsönöt , e ko eller en oxe.  
Men först skull dom allti småsönötene.

Alla husets folk skull var me , dom steg opp klocks 2-- 3. Om int husbonn  
va slaktare ( kunde slakta ) hadd dom e slakterska , de va vanliast.

Man ledd ut ett kräk i tage , kunde le ut dom på gården eller i ett  
lider. Bonn slog och slakterska stack. Dom slog me yxhammarn mella hornene

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

- 1. l<sup>ä</sup>yon
- 2. ö<sup>ö</sup>pskr<sup>ö</sup>va
- 3. st<sup>ö</sup>slakt
- 4. fr<sup>ö</sup>fan
- 5. b<sup>ö</sup>k
- 6. v<sup>ö</sup>rfsildy
- 7. st<sup>ö</sup>sonöt
- 8. småsonöt
- eller småsonn
- 9. h<sup>ö</sup>usb<sup>ö</sup>n
- 10. sl<sup>ö</sup>ktary
- 11. sl<sup>ö</sup>kt<sup>ö</sup>gka
- 12. v<sup>ö</sup>anliast
- 13. kr<sup>ö</sup>k - kr<sup>ö</sup>k<sup>ö</sup>ny
- 14. y<sup>ö</sup>ksh<sup>ö</sup>am<sup>ö</sup>ny
- 15. m<sup>ö</sup>la - m<sup>ö</sup>llan

1.  
 eller lite strax neaför , så at dom träffa hjärman lite ( i panna ) , då föll  
 dom och då stack dom kräke. Stack <sup>kn</sup> i halsen , te dom kom te stora puls-  
 2.  
 åra , som går te hjärta , då pulsa' all blon ut ur kroppen. Då skull man  
 4  
 binna för , drog för matstrupen, bant för den me en trä. 5

6  
 Husmor vispa blon me lite ren snö eller me kallt vatten , så  
 7  
 han int skull levvra sä, sen silas ( imp.) blon opp och gjordes klar, feck  
 8  
 stå då.

9  
 Dom stack alle djurene på en gång och kasta dom i ett lider eller i  
 ett brygghus på hög , hadd dom drängar , feck dom börja flå. Då körd dom en  
 10  
 snes ( stör) ovanför len ( leden ) på bakkänene ( knäleden på bakbenen) och  
 11  
 hängde opp snesa på må krokas , som var fastsätt oppunder nå åsar ( under  
 12  
 någon ås i lidret eller i brygghuset) Så flådde man skallen och benene och  
 sedan drog an opp bellingane ( det från benen avflådda skinnet ) opp med  
 13  
 ryggrade och stack en pinne in ve rompa och drog av hua . Det kalla dom  
 14  
 15

1. neaför 2. e är - åra = åder. 3. pulsa = pulsera -  
 "stimma" 4. binna - bant - böny. 5. matstrupen -  
 strupen. 6. brö - bron. 7. levra - sä. 8. silas -  
 9. lider - lir. - liry. 10. snes - a. 11. lé - len - léyr - léary. förbättn. nästa  
 sida!

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81

för romprage.

Det var vanligt att dom sa åt barene : " Gå te grannas och låna romprage! "

( Dom trodde det var nån sak, som dom skulle låna . ) Då kynna dom svara när grannas: " Vi har inge romprag, utan ni lär gå te -- " och så sa dom namne på nästa granne. De där går dom än , dom kan få gå i hela byn.

Slakterskan skull ta opp djure . ( skära upp det ) Först skull hon skära  
bröstkorgen och ta ur hjärtslaget; hjärta , lunger , lever, det kallad dom  
för inmat också. och så tungan och luftstrupen. Det där drogs åt hugge till.  
Storsönöt -- store oxar och kor -- bant dom för ögene för och slog ett  
rep kring framklövene ( fötterna på frambenen) så hadd dom dräkke fram en  
dyngsläde eller en dyngflaka. in i lidret och så knuffa dom ikull nöte  
på flakan och slog de i panna , bann slog och slakterska stack, rista opp  
halsen efter etter luftstrupen och skar åv de store årene från hjärta.

1 romprag. 2 gå te grannas o låna romprag.  
3 ta opp djure. 4 i af slag. 5 i åfa. 6 löge.  
7 lever. 8 inmat. 9 hugge. 10 storsönöt.  
11 framklöve. 12 dyngsläde. 13 dyngflaka. 14 lura.  
15 e ar - åra - åran.

Senhjalptes dom åt och flå de där kräkene på dyngslään<sup>2</sup> men helst drog dom opp de ( hängde opp det ) Dom flådde först hugge<sup>3</sup> , sen belleingane<sup>4</sup> och sen kroppen.

När dom har flått en kalv, bir det nervryckningar i kätte , de sa dom åt barene te bita i , så skull dom int bi mörkrädd.

Sen kråke va flått , säga och högg dom opp ævbenene , öppna buken och tarmene bakåt och matstrupan följde mä, åt storgången tä.

Så skar dom av bröstpiggen<sup>5</sup> ( ett broskstycke ytterst på bröstet) den skull skull dom skynda och skär av , för trampa ett bar på den, skull de få fall-sjuka.<sup>6</sup>

Sen spotta dom på bröstpiggen och kasta opp i take eller mot nån vägg kasta ihop fästmösfolk<sup>7</sup> , fanns de nå fäsmösfolk eller govänsfolk i gården, så såg dom på bröstpiggen , om dom skull bi gift de där govänsfolke, för

- 1. läkpas ~ zätas ~ zäts . 2. dyngslään
- 3. hugge = huvudet. 4. belleing = huden på benen.
- 5. bröstpig . 6. fallsjuka = epilepsi. 7. spöt-ihöp fäsmösfolk. 8. govänsfolk.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

fastaa den i take , då skull dom bi gift, men ramla han ner , då vart dom skild.

Det fanns två store tarmpåsar<sup>1.</sup> , matmagen<sup>2.</sup> och vomma<sup>3.</sup>. Dom ligger oppåt.  
Längst ner ligger botten<sup>4.</sup> , den är rund och sitter fast ve en avlång tarm,  
den kaller dom för bottenbronn<sup>5.</sup> , dom klipper isär den, så de bir två öpp-  
ningar på bottenbrotn, men bara en på botten.

Blamagen kaller dom för krusluva. Dom dela tarmar och magar från varand-  
ra. Av tarmane fanns de två slag: lynktarmar<sup>8.</sup> eller lynkene , dom va jussom  
hoprynka och krusiga och dom va svag och kunna gå sönder. Dom andra tarmane<sup>9.</sup> var  
smala och raka, dom kalla dom för smale tarmar. När dom dela tarmar och magar,  
och skar itug<sup>10.</sup>, var dom noga me och knyt för<sup>11.</sup>, så int nå uta träcken skull  
kom yt. Så hängde dom ut dom och kallna.<sup>12.</sup>

Sen plocka dom åx talgen , feck skära me kniven , bar ur och tömde alle på-  
sane, som de va träck i. Sen vänne dom tarmane och alle påsane. Dom rake<sup>13.</sup>  
tarmane vänne dom på en pinne eller också vänne dom i hanna. När dom vänne<sup>14.</sup>

1. tarmpåsar - påsar. 2. matmagen. 3. vomma.  
4. bötn. 5. bötnbronn. 6. blamagen. 7. krusluva.  
8. lynktarmar. 9. krusiga. 10. skar-itug. 11. knyt för.  
12. o-att. 13. töma-tömdy-tönt. 14. vänne-  
vænt - vænt.

UJMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

<sup>1.</sup> på pinnan, tog dom en ljusticka, stödde den mot bröstet och drog på tarmen och  
<sup>3.</sup> vänne, alldeles som dom vännert ett skärp. Nu vännert dom mera i hanna, tar  
 tarmen i hanna och stopper i ännan i tarmen och drar igenom.  
 Så sköljde dom tarmene och la sen ner dom i sågmodd -- sågmö -- och gnugga  
 dom riktigt. Sågmodden tog me se dragg och sånt. Iblann trampa dom ner tar-  
 mane i sågspån, de kalla dom för te tråa ner tarmene i sågmö.  
 Eller också tråa dom ner dom i ren smö eller la opp dom på e bräa och  
 skrapa dom me baken <sup>8</sup> av en kniv. Sedan sköljde dom tarmene i vatten.

<sup>9</sup> Lynkene, som va kleh, <sup>10</sup> dom vännert på hännene, sen la dom dom i surt dricka  
 och tog sen opp dom och skrapa dom lätt, så dom inte geck sönnert, skar dom  
 i bitar sen och sydde ihop dom me korvsöm. Se nedañ!

Vänna vomma !!

Vomma togs ut och las på ett säte, förknuten <sup>12</sup> på bae <sup>13</sup> ännane. Så tog dom

1. pinnan - pinn. 2. ljusticka. 3. vänne - vännert - vänt  
 4. sågmö. 5. dragg. 6. tråa - ner - i sågmö.  
 7. e bräa - yr. 8. baken = den eggen motsatta  
 sidan 9. lyzka - lyzjonnert <sup>10</sup> kleh = lätt gingo  
 söndu. 11. vänne vomma. 12. förknytt. 13. bae. 14. ännane - ännant.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81



lite vatten och slog på , så ho ble liksom hal och an drog ut a på slakt-  
 säte <sup>2</sup> nerve kanten <sup>3</sup> av säte och skar ett lite hål <sup>3</sup> nerve kanten ungefär två  
 decimeter långt. Sen skull an <sup>4</sup> hölla i me tumen <sup>5</sup> och hölla mot håle , så att  
 de låg tätt intill säte och försiktigt klämma ut <sup>6</sup> träcken eller draggen och ~~sen~~  
 sen skull <sup>8</sup> vomma <sup>9</sup> vännas genom de där håle . Sen allt dragg <sup>7</sup> var ur a och ind-  
 ra <sup>10</sup> sia kom ut, var den jussom kruse, <sup>11</sup> <sup>12</sup> då sydd dom ihop håle . Sen laga dom  
 tell av släckt kalk och vatten ( murkalk ) <sup>13</sup> en kalklag <sup>14</sup> och la ner vomma  
 i de där vattne och då feck han ( - man ) bort de där lagre , som satt inna-  
 på vomma , då ble ho ren. De kalla dom för te skälla vomma. <sup>15</sup> Likadant gjorde  
 dom me kruskuva. <sup>16</sup> Sen la dom vomma i saltvatten <sup>17</sup> och där feck ho ligga yte dan  
 därpå , sen geck dom och drog opp vomma <sup>18</sup> på ett renskurat bräde eller på  
 ett träbord. Då var vomma och kruskuva som pösar <sup>19</sup> och lika kunna dom göra  
 me böttin och bottenbronn. <sup>20</sup> Dom där pösane skar dom i lagoma bitar te korv-  
 skinn. <sup>21</sup> Dom sydd ihop dom me korvsöm , somlige på tre sier , andra på fyra.

1. h<sup>ö</sup>b.
2. slaktsäte
3. h<sup>ö</sup>b.
4. h<sup>ö</sup>la.
5. t<sup>u</sup>m<sup>e</sup>n
6. træk.
7. drag-g.
8. v<sup>o</sup>ma
9. vännas.
10. indra
11. j<sup>u</sup>s<sup>s</sup>om
12. kr<sup>u</sup>s<sup>e</sup>.
13. murkalk
14. kalklag
15. skäl<sup>a</sup> v<sup>o</sup>ma
16. kr<sup>u</sup>s<sup>l</sup>u<sup>v</sup>a
17. saltv<sup>at</sup>n
18. dr<sup>ä</sup>-ö<sup>p</sup>v<sup>o</sup>ma
19. p<sup>ö</sup>sar
20. b<sup>ö</sup>tt<sup>n</sup> o b<sup>ö</sup>tt<sup>n</sup>br<sup>ö</sup>n
21. k<sup>ö</sup>r<sup>o</sup>v<sup>f</sup>in

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81

Korvsöm.

Man sydde med 2--3-trådigt tvinnad linnetråd och hade en s. k. skärnål,<sup>2</sup>  
som skomakrane hade. Det är en nål med tre skär på opptill, men runn oppåt<sup>3</sup>  
udden. ( Man trädde opp flera stygn på målen innan man drog igenom )<sup>4</sup> <sup>5</sup>

Grismagens behandling. (Om grisslakt, se uppgifter av Karin Strömberg!)

Grismagen består av två skinn, magen till grisen flådde dom i två delar,  
de ytre<sup>6</sup> skinne salta dom och torka och hade till käsvatten, likadant gjorde  
dom me kalvmagen.

Dom hade en gammal sägen, att om inte en flicka kunde flå en gris-  
mage, så dom vart hela, hinnorna, var hon int duglig att gifta sig, dugde int  
att bli husmor då.

Om hudar.

Kalvskinnen gjorde dom kalvskinnspåsar<sup>8</sup> av. Vanlit<sup>9</sup> var det också med<sup>10</sup>

- 1. korvsöm.
- 2. linnetråd
- 3. järnål
- 4. järn
- 5. rön
- 6. ytra = yttre
- 7. käsvatten = löpe-ost-  
löpe.
- 8. kalvgin (~ kagin)
- 9. kalvginnsåsar
- 10. vanlit

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

1. kalvskinssäckar med övre delan av grov skakongväv. ( skakongar-- avfallet vid  
2 3 42  
linet skäktning ) Till kalvskinssäckarna skulle hårene sitta kvar.

Talgen. 4

Allt de dom plocka av får och storsönöt, 5 akl talg och allt fett, skira 6  
dom i järngryta i en öppen spis över en eld av kol eller milkol, man feck 7  
int använda ved, för talgen kunde ta eld, När det var skirat, slog man det i  
mullöger. 10 Det som blev kvar i gryta, sen man had slagit opp talgen, kaller dom  
för grever, 11 dom koka dom såpa tåv. Talgen, som dom hade slagit opp i mullöger,  
använde dom till ljusstöpning.

Talgen hackades med särskilda knivar med en krok oppi för att hacka tag i talgstyckena.

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

1. kalvskinssäck 2. skakongväv 3. skakongar.  
4. talg ~ tålv 5. storsönöt 6. gira --.  
7. järngryta 8. kol 9. milkol. hakol.  
10. mullöga. 11. grever.

Rumptången.

1.  
Rumptången högg dom söner och koka söppa på.  
2.

Det vart köttsupan.

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

1/ rumptången-- det hårda i rumpan, svansen, soppa på rumptången - alltså  
oxsvanssoppa. *rømpstången.*

2. *søppa.*

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Behandling av fläsk.

Fläsk har ätits mycket.

Svinslakt.

Dom hade stora grisar som kor. Det var hel-och halvårsgrisar.

Jag har varit slakterska många gånger.

Dom hade ett <sup>2</sup>svinträ eller <sup>3</sup>trynträ, det bestod av en stör, ungefär en hal meter lång med ett <sup>4</sup>håå i ena ändan. I hålet var knutet ett <sup>5</sup>tåg. När grisen skrek, stack dom in <sup>6</sup>svinträ i <sup>7</sup>käftan och <sup>8</sup>vre om med <sup>9</sup>tåget, då kunde dom <sup>10</sup>le grisen. Dom hade ut <sup>11</sup>m, <sup>12</sup>hov ikull n och <sup>13</sup>enhoper karlar <sup>14</sup>hov sä på n, och så stack dom i halsen på grisen. Då bloden rann, skull en stå me en <sup>15</sup>form <sup>16</sup>inunder me <sup>17</sup>e gröttöra och en kallvattensskvätt i formen och röra, så det int skull levra sä, bi levvrer i blon.

Sen drog dom i en och hävd opp n på ett kar, spm låg me bottne i väre.

Dom hävde en säck på grisen och slog hetvatten på och gnubba me nåt, så hårene geck av. Småhårene feck an raka bort.

1. fläsk-fläsk 2. soyinträ 3. trynträ 4. tåg 5. le = leda  
 6. høvs-høv 7. høpar 8. form 9. gröttöra 10. levror 11. hetvatn 12. gnubba

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Fys. M 81

Styckning av gris.

Jag skar en bre<sup>1</sup> rämsa i ryggen på grisen på ymse sier<sup>2</sup> om ryggbene från nacken fram ner te benene . Sen skull an öppna<sup>3</sup> och ristas<sup>4</sup> opp så att man kunde ta ur inmaten. <sup>5</sup>Uet var inälverne. Jag drog ur tarmane först, skar sen av hugge<sup>5</sup> ( huvudet ) och bröt av dé<sup>6</sup>, öppna<sup>7</sup> mera och bör<sup>6</sup> på och sprätta hela styckene av siene , och gjord skinker<sup>7</sup>, en av bogen, en av låte, och en mellaskinka<sup>8</sup>. Sen var e te bär ut fläske.

Revbenspjällene<sup>9</sup> skull knäckas och bäras ut , inga människa förstog sä på rebbenspjäll uta dom ble<sup>10</sup> koka som vanle kött,

Saltning av fläsk.

När an skull salta , då skull benene skäras ut bogen och ur låre. Mellaskinka<sup>11</sup>, den var benfrån den. Dom store benene , som man skar ut, hade dom te bensupan och annat sånt.

Man skulle ha ett riktigt urbadda kar<sup>12</sup>, och det skull man salta i. Man koka<sup>13</sup> enlag, som feck stå nåre dygn i kare.

Saltet var grovt som vanle, Int bruka dom just gnugga de åt köttssaltning , för

1. rämsa. 2. ymse. 3. sier-sier-sjona. 4. ristis = skära - sprätta.  
 5. hugge. 6. bör på = böja på. 7. skinker. 8. mellaskinka. 9. rebbenspjäll. (sida)  
 10. ble = kokt. 11. mellaskinka. 12. kar = kött. 13. koka = koka.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Fygl. M 81

grove saltkorn stötte dom i ett morter. I bottne på kare la man ett varv salt, inte så hårt salta på vintern, berodd på hur store grisar dom hade. Sen la man ett varv fläsk, de skull packas hårt, var te packa och kläm åt i ett tätt varv, kila i riktigt, sen ett varv salt, ett varv fläsk. Man salta mindre på bringa, som feck ligg överst och skull ätas först. Skull var insikt i allt. Feck an lake på fläske, så var de skämt.

Medd.: Karin Strömberg, 77 år Handsmyra.

fr. föregående sida.

10 vänl<sup>4</sup>. 11 bensu<sup>1</sup>pan. 12 urb<sup>1</sup>ad<sup>13</sup>. 13. enl<sup>1</sup>äg. 14 gn<sup>1</sup>äg<sup>13</sup>.  
 1. möf<sup>1</sup>er 2. b<sup>1</sup>st<sup>1</sup>n - b<sup>1</sup>st<sup>1</sup>n<sup>1</sup> 3. påk<sup>1</sup>is. 4. fj<sup>1</sup>il<sup>1</sup>is.  
 5. br<sup>1</sup>ig<sup>1</sup>is. 6. läk<sup>1</sup>er. 7. g<sup>1</sup>ä<sup>1</sup>mt.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Korv betyder här detsamma som i riksspråket, <sup>1</sup>korv stoppad i tarmar av kratur. Man har vidare blodkorv, som stoppas i olika slags påsar, av vämmen från korna eller också av linnetyg, se påskorv!

De redskap, som behövas för korvtillverkning äro <sup>2</sup>hackho eller -- längre tillbaka -- stora <sup>3</sup>tråg <sup>4</sup>att hacka köttet i. Vidare korvsticker <sup>5</sup>att sätta ihop korven med, samt korvhorn <sup>6</sup>att stoppa korven med. Korven hölls under stoppningen ut med en s, k. <sup>7</sup>korvklyva. <sup>8</sup>Korvmaten <sup>9</sup>hackades med särskilda hackknivar. Vidare sydde man ihop blodkorv med <sup>9</sup>skärnålar (nålar med kantig udd.)

" När an had stoppa inni horne, så de inte geck mer, så stack dom in ännane ibland i korven, så han geck ihop, eller också så sätte dom ihop korven me korvsticker. Dom gjorde dom av utnötte vispskaft. Drängane feck sitt och vässa korvsticker om kvällane." ( Inga Norén, f. 1862. )

1. k<sup>o</sup>r<sup>v</sup>. 2. h<sup>a</sup>k<sup>h</sup>ö. 3. t<sup>r</sup>å<sup>g</sup>. 4. k<sup>o</sup>r<sup>v</sup>s<sup>t</sup>i<sup>k</sup>e<sup>r</sup>s.  
5. k<sup>o</sup>r<sup>v</sup>h<sup>o</sup>r<sup>n</sup>. 6. k<sup>o</sup>r<sup>v</sup>k<sup>l</sup>y<sup>v</sup>a. 7. k<sup>o</sup>r<sup>v</sup>m<sup>a</sup>t. 8. h<sup>a</sup>k<sup>k</sup>n<sup>i</sup>v.  
9. s<sup>k</sup>är<sup>n</sup>å<sup>l</sup>a<sup>r</sup>-b.



Salta korv och torka korv.

Slakterska skull <sup>1</sup>salta korven. Man la ner <sup>2</sup>dom i urböna ( urlakade )  
 träbytter. Om inte byttene<sup>3</sup> va ordentlit urböna , vre korven sä. De vart  
 en vreen<sup>4</sup> smak ( sur ) på korven . Man skull lägga varvtals me korv och  
 salt , slakterska skull göra de på kvällen och den skull ligga i saltet<sup>5</sup>  
 te möron<sup>6</sup> efter , då vi ha elda i ugnen . Man geck efter slagtröska råghalm<sup>7</sup>  
 och la den inni ugnen och la sen ett varv korv på halmen och så halm igen  
 och korv varvtals. Man pröva först heten<sup>8</sup> ( värmen ) i ugnen me lite halm,  
 blev den brun, var ugnen för het.  
 När korven var färdigtorka, hängde man den i take på stör i bagarstugan  
 och flytta sen över den i häbbare.<sup>10</sup>

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

1. slakterska 2. urböna. 3. vre korven sä =  
 surnade. 4. vreen 5. möron. 6. ugnen 7. slagtröska  
 8. råghalm. 9. heten. 10. häbbare.

UJMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81

Fläskkorv.

Man tog nötkött och griskött ( sämre delar , som skars av) skar det i tärningar och hackade alltsammans spicket . Det hackades i stora rtåg med hackknivar. Drängane fick sitta oppe om kvällane och hacka. Fläsket skars mest i tärningar. Sedan kryddade man med kryddpeppar. Korvmåten stoppades hårt i " rake tarmar" som saltades ner råa , som ann saltar ner korv.

När korven skulle användas, drog man<sup>5</sup> ur saltet, man vattna korven ( med vattläggning.) Man tog opp och kokade till julkorv, skar i skivor och lade på smörgåden.

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

1. fläskkorv. 2. nötfjöt. 3. grisfjöt. 4. spiker  
5. dra-ur. 6. vattNB. = vattlägga.

Grynkörv

var enklare körv. Man tog spad av kokat kött. Detta spad slogs slogs över råa krossade korngryn, så att de fingo stå och söttna omkring 3 -- 4 t 4 timmar. Däreffer hade man hackat ko- och griskött, rått, som blandades med de råa grynen, som söttnat och svalnat. Denna körvmat stoppades med horn i rake rake tarmar. Körven saltades sedan ned i bytta. När den skuule användas, vattnades den som annan körv.

Kullrar.

(külvar)

Om inte tarmane räckte till, trillade man ihop som store kullrar (runda bollar) av smeten och snodd in i en trasa. Dom där kullrane salta dom som körven, men la dom överst i bytta, och dom måste ätas opp först.

Medd.: Inga Nore'n, f. 1862.

Skrapkorv. (skrapkorv)

Skrapkorv var den vanliga vardagskorven, särskilt äts den till morgonmål (mörmat). När storslakte var, tog man allt som blev över, slank (slakte) (slaksidkött, slamsor, ) , skrap, hjärtslag o. d. och kasta' i murpanna och koka'. Först måste köttet ha rensats , så feck det koka , och man man öst ' opp i trätråg , sila' opp spa' i en kittel. Det var mycket spa , som kaka' i mura ( pannmuren (mür) " , drängane feck stå där och röra med med spaden . Köttet hackades som till pölsa (pölsa) , och rensades.

Sedan hällde man klara spa' i murpanna och slog i en fjäling (fjärding=1/4 tunna ) eller så mycket . Korngrynen fingo koka i 2 timmar , sedan tog man köttet från träträget , hackat och rensat och hällde det i i murpannan tillsammans med grynen. Seden saltade man , öste opp i trätråg där korvmaten feck svala av, så att man kunde hantera den med händerne.

Sen tog man rengjorde , rake tarmar och stoppade korvmaten i . Tarmarna stoppades hårt , och korven saltades och torkades som beskrives under

"allmänt om korvberedning."  
 // Medd.: Inga Norén, f. 1862.  
 ( murpanna = pannmür - a o. f. )

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81

Flottmölja(flötmöla)  
(flötmöla)

Hälsingland

Skogs sn.

( Flottmölja synes ha varit den mest omtyckta maträtten i Skog. Därom talar va varje meddelare helst .)

Flottmölja. Vi ~~g~~ baka' store tunnbröskaker åv kornmjöl, rulla opp dom på en stör och stack in dom i bakongen och grädda. Se Koka opp flott (flöt) och bätta i <sup>→</sup> (=bryta) åv de där brö, de' var korntunnbröd (korntönbrø)

Medd.: Karin Strömberg. 77 år.

Flottmölja. Korntunnbröd (korntönbrø) bätta sönnner och stekt opp i flott.

Det var söndagsmat (på mornarne.)

Medd.: ~~Per~~ Blomqvist, 88 år, Köten.

Flottmölja gjorde dom i Hamnäs och Böle. Dom bätta sönnner tunnbrökaker och öste på de feta åv spadet, när dom koka' kött. ( Alltså inte särskilt kokat. )

Flottmölja var alltid bröllopsmat, det första dom feck, strax dom sätte sä te bords te frukest på brölloppen (andra dagen.) Åts annars, "när de passa".

Medd.: Karin Celin. f. 1860.

Skog i aug. 1935. J. Nordin-Grip

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Kolarmat.

53  
Hälsingland  
Skogs sn

Jag laga all mat själv (50/50). Det var sill och pärn eller strömming och pärn . Eller också stekt ja opp pölsa och fläsk, eller pärn och fläsk.

Jag laga all mat själv  
Jag gjorde (kål) allre kolbulle (kålbulle), men många var de som gjorde . Samme matlag

Samme matlag ( mathållning - matlagning ? (matlag) var e jämt i skogen .

Dom supa mjölk etteråt . (supa- , su. v.) Man feck mjölk ifrån gårdarna . Jag va var hos JonJons i Strand . Bruka börja i skogen trast etter Mickelsmäss och höll på te våra . (mickelsmäss)

Medd. : Per Blomquist, 88år, Koten

Skog i aug. 1935. J. Nordin-Grip

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Messmörssås.

( Söndagsmat.)

54

Hälsingland  
Skogsön

Messmörssås till Paltbrö, koka Mormor på Söndasmörnane (- mesnang). (Hon  
gnavde av messmöre i såsen.) Slog först mjölk i en gryta, lät de koka och  
och vispa i mjöle, de va kornmjöl (körmjöl) förstås. Så gnavde hon  
ho av messmöre på ett rivjärn (revjärn) och vispa. Gott värre de!

Medd.: Inga Norén. (Skog) f. 1862.

1) skavde - gnavde [med ett redskap] (gnava svb.)

Skog i aug. 1935. J. Nordin-Grip.

Pölsa.

<sup>1</sup> Pölsa gjordes utav inmaten <sup>2</sup> uta storsönöt, <sup>3</sup> kor eller oxar. Hjärtar, klüngerokallas för hjärtslag, <sup>4</sup> allt i djuret, som hör till det <sup>5</sup> som slår i kroppen .

Så tar dom <sup>6</sup> levra , <sup>7</sup> mälten och <sup>8</sup> hjärnan. Den där inmaten rensar dom, skär <sup>9</sup> nbort villörene , ( två flikar ) på <sup>10</sup> hjärta , och villhjärman på hjärnan. Villhjärnan det är lilla hjärnan, som inte duger nånting till.

Det är den andra <sup>11</sup> köttjärnan, som en ska ta. Vid grisslakt tog dom bort <sup>12</sup> yttersta slaksian och tog den med i <sup>13</sup> pölsa , om det var storslakt.

Alltihop koka dom för sig i en järn - eller koppargryta. Man kunde också koka i en skaftpanna. När inmaten var koka, sila man opp <sup>14</sup> spade och rensa köttet i ett tråg och sila av <sup>13</sup> råskumen ( det tjocka ~~sämet~~ ) som hade sjunkit till <sup>14</sup> bottnet.

Sedan tog an krossgryn och koka dom i klara köttspa. Kötte hacka dom i en

1. pölsa. 2. inmat. 3. stögonöt. 4. hjärtslag. 5. slår.  
6. levra. 7. mältn = mjältn. 8. hjärna. 9. villöra.  
10. villjärna. 11. fjötjärna. 12. slaksia. 13. råskumen. 14. bottna.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81



1.  
 hackho av trä , därefter lade man kotte i de heta grynen och blandade allts-  
 sammans ordentligt. Kryddor tillsattes : arvlök<sup>2</sup> ( ljus lök ) kryddpeppar,  
 vitpeppar, ( mera sällan ) samt salt.

Pölsa äts till rå sill, men ibland fick man också fläsk. Pölsa äts till mor-  
 gonmål .

Medd.; Inga Norén, f. 1862.

1. hackho  
 2. ärolök.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Blodkorv.

1. S. dan man silat upp blodet och fått ur alla leverar<sup>2.</sup>, skulle det silas ner  
 i ett trätråg med tagelsikt. I tråget hade man dessförinnan siktat ner  
 sammamalet rågmjöl<sup>3</sup>, sen rörde man om med en spak eller spade, salta<sup>4</sup> och  
 krydda<sup>5</sup>. Man hade merram och stött kryddpappar. Sen tog man korvskinnene,  
 som var hopsydd av vänna<sup>7</sup> ( vända ) tarmar, och höll öppet hålet i tarmen  
 med korvklyva<sup>8</sup>. Sedan sydde man ihop med korvsöm<sup>9</sup> och koka korven i saltat  
 vatten ungefär 1½ timme i murpanna<sup>10</sup>. Sedan den koka, skulle den sakta vän-  
 nas i vattne, så den blev koka på båda sidor.<sup>11</sup>

12. Sen la dom opp dom, korvane, i stora skålsåll ( såll som äro rutfläta-  
 de av spåmerk ) så att korven fick rinna åv. Sedan grävde man ner den i  
 rågmjöl eller annat mjöl ute i häbbaret<sup>13</sup>, så den inte skull mögla. Men

1. blötkörv. 2. lever-levar. 3. trätråg. 4. sammamåla.  
 5. rågmjöl. 6. spak. 7. merram. 8. vänns. 9. färm.  
 10. korvoklyva. 11. korvsöm. 12. murpanna. dvs.  
 uti pannumuren. 13. Gålsål. 14. häbaret.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81

blev den i alla fall möjlig, så tog man bara av skinnet , innan man åt den.  
Korven kunde heller inte frysa i mjölet.

Frös korven, blev den kott, smulades sönder.

~~Påskorv.~~ 2.  
Påskorv.

3. 4

Dom sydde påsar uta linnetyg och koka korv i eller också knöt dom ihop en handduk i alla fyra hörnene . Det var samma korvmat till påskorven som till blodkorven. Det var om inte skinnene räckte, som dom gjorde korvi påsar.

Medd.: Inga Norén, f. 1862. Löten.

1. kof 2. påskorv 3. påsar 4. uta = utav

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Blodkams (bråkams.)

Hälsingland

Skogs sn.

Man hade alltid blod i kamsen . Jag vet int åv nån annan kams. Dom slog blod och rågnjöl i ett tråg och rörde ihop. Sen skull degen dras opp och ~~mängtas~~ <sup>mängtas</sup> på ett bakbord och formas till små bullar eller kakor med hännerne. Så lade man ner det i kokande saltat vatten och lätte de ka. Man kunde äta bärmos till. Eller om det blev nån dag och <sup>kamsen</sup> skulle värmas skars den i tärningar och stektes opp och äts med mjölksås.

Medd.: Inga Nören, f. 1862.

1 bearbetas

Skog i aug. 1935. J. Nordin-Grip.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Ve storslakte gjorde dom klöv sylta. Då sätt dom på en gryta i öppna spisen, så det vart hett. (Förut hade dom gjort ren klövene efter kräkene, de doppades (däpa), nu ner i hetvattne, så att klövene föll dän, man körd' in en kniv under och känd' effer, att dom lossna, och så skrapa man bort alle hår, så dom vart snygg och klöv dom mittitug och la ner dom i vatten ten övver natta. Dan därpå kokas dom i vatten och las (lades) ner i saltlaka. Ibland koka man dom inte heller utan la dom i saltlaka ändå. Man la ner dom i oktoberslakte, men dom geck int an och spar' så längen, utan dom måste ätas under vintern. Då koka' man opp dom i osaltat vatten. Det fett, som bildades -- som stog opp -- kallades klövfetten (klöfetten) det var det bästa fett man hade, och det bruka man ha och smörja rocken (spinn) rocken (rökon) med. Dom bruka ha en burk med klövfett i farstfönstre (förstugufönstret (fästfönster)) klövfettsburken (klöfets-bürk) sa' dom. Det var lagrene i rocken, träa, hjulet, rullen och järntappen, som dom smorde med klövfetten. Det var fint fett.

Klövene äts till bröd och smörgås (mellanrätt).

Medd.: Inga Noreén, f. 1862.

Sill.

1.

Sill äts mest på sommaren. Pappa brukar köpa hem en tunna Norges fetsill.  
Den åt vi mycke rå.

2.

Spickeh sill.

Dom klöv silla, eller också tog dom ur den och skar den i bitar.

3

" Men den va alltid goest ve benene som allt annat. Dom hade rå sill till matsäck, dom la den i slafat ( ovala träfat i ungefär en sills mängd, bestående av två konkava, halvor, ~~somsitätt~~hopfogade. )

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

1. sil-b.

2. spiko

3. va goest va benona

4. masok

5. slafat.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Ägg.

Ägg<sup>1</sup> var ej vanligt att använda till maten. Man <sup>hade</sup> enhönsa<sup>2</sup> eller två i en gård.

Till Valborgsmäss skulle alla äta ägg, men däremot var det ej vanligt med ägg till påsk. (Valbormässäg<sup>3</sup> skull an ha. )

Medd.: Per Blomquist, Löttn, 88 år.

1. äg-a
2. hönsa = höna
3. valbormässäg skal an ha.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Såpa , kokt av talgrevor.

63

Hälsingland

Skogs sn.

Man koker vatten och lägger i björkaska<sup>1.</sup> och låter det koka . Så öst<sup>2.</sup> an opp  
de i träkärl och<sup>3.</sup> lätte de klarna , efter e natt tog<sup>4.</sup> an det klara<sup>5.</sup> och slog  
luta tebaka i murpanna och lätte den koka med grevane<sup>6.</sup> , som va hacka<sup>7.</sup> och  
skurna . När det kokat , så att det blivit en simmig massa , slog man opp det  
i ett kärl . Den såpan va alldeles vit . Det måste vara björkaska , för den  
är kraftigast av alla asker<sup>8.</sup>

Såndär såpa gjorde vi under kristiden .

Medd.: Inga Norén , Skog, f. 1862 .

1. björkaska

2. klara

3. grevan

4. hacka

5. sim

6. aska - or.

Skogiang. 1935. J. Nordin-Grip



Särkost.

Särkost<sup>1.</sup> kaller dom också för vitmesost. Man<sup>2.</sup> sätter mesa<sup>3.</sup> övver elden, slår i mera mjölk och låter e koka opp. Sen lyfter man gryta från elden, så att den får stå avsides en liten stund. Mjölka, som dom slog i, geck opp som en ost. ( feck inte lägga sä) sen tog man ett litet såll. la en lapp i de<sup>4.</sup> av gamla särkar för det mesta, Sen tog dom en slev och ööte opp den där osten av mjölka, som man hade slagi i mesa. Osten la man i sålle och knöt om me en trasa. Så feck osten rinna av, ibland feck den stå te dan etter. Då slog man opp den på en tallrik ur n där trasa och åt osten te smörgås.

Särkosten är alldeles vit. Sån där gör dom te begravningar. Men numera spritsar dom övver vispgrädde i ruter och har den till andra kalas också.

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

1. särkost. 2. vitmesost. 3. mesa = vassla  
4. särk-ar = lintyg.

Ystningsost.

Han sätter på mesa<sup>1</sup>, lätter den koka opp med lite mjölk, då kommer  
 e opp klympar<sup>2</sup>, det är ystningsosten<sup>3</sup>. Den tog man opp, slog litet mjölk i  
 och åt den med sked till bröd. (supanmat<sup>4</sup>)

Medd.: Karin Strömberg, 77 år, Handskmyra.

1. mesa = vassla.
2. klymp-ar
3. ystningsost.
4. supanmat.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Om Kornmjöl.

1.  
 Det kornmjöl, man använde till avredningar och sådant var s. k. nötmjöl.<sup>2</sup>  
 3.  
 Det hade gått igenom en nöt, (en apparat medelst vilken skalen avlägsnades )  
 4.  
 men det har inte funnits såna längen, för dom har inte haft några nötar.  
 5.  
 Förr hade dom sammamalet kornmjöl. Mi mormor bytte åt sä lite nötmjöl  
 en gång som ja minns.

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

1. kornmjöl.
2. nötmjöl
3. nöt-n - nötar.
4. längen = länge.
5. sammamalt.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Om bakning.

Hälsingland

Skogs sn.

Att göra i deg kallas att stypa<sup>1.</sup> degen (an styper degen) i ett tråg<sup>2.</sup> degtråg eller baktråg<sup>3.</sup>. Degspadet kallas degstypje<sup>4.</sup> eller degstypje<sup>5.</sup> (vatten, mjölk och med tillsats, vassla - masa, vört e.d.)

Att bearbeta degen, på bagbordet eller i tråget kallas att mængta<sup>6.</sup> eller att tråa<sup>7.</sup> degen. Detta kan ske med en degspade<sup>8.</sup> eller med bara hännene<sup>9.</sup>.

Man kan också vid mindre degar använda en gröttöra.

Brödet behandlas på olika sätt, dels utan, dels med

jäsmedel.

Det ojästa brödet var olika slag av tunnbröd, korntunnbröd, som användes till flera maträtter, ärttunnbröd, vidare ojäst havrebröd m. fl. sorter.

Det jästa brödet var grovt rågröd, av sammanmalet mjöl, s.k. spisbröd, som torkades på spett, vidare olika slag av mjukt bröd, finare eller grövre blandat med s. k. skalmjöl eller nötmjöl. (Se recept.)

1. stypa 2 degtråg 3. baktråg 4. degstypje 5. degstypje 6. mængta 7. tråa 8. degspade 9. gröttöra.

medd.: Inga Norén, f. 1862.

Om jäst.

Hälsingland

Skogs sn.

2.  
 Vanligast var dricksjäst. Sådan togs av dricka, som var gammalt och jäst  
 i drickstunnan. När jästen var gammal, sur och klen, då "gnavde dom i rå-  
 pärn på ett revjärn i jästen och hade i lite mjöl. Då såg dom, om jästen  
 va' duglin. Om jästen var dålig, kunde man få gå i andra gårdar och försöka  
 få." Jag ha vöre te Jäderlöfs och jag ha vöre te Söderlunds och jag ha int  
 vöre' i stånd te få en enda jästsmöla", sa gubben Sundqvist en gång,  
 när jag träffa' n.

Med.: Inga Norén, f. 1862.

1. jäst. 2. dricksjäst. 3. gnava = gnaga, skava.

Surdegjäsning.

Man jäste också med surdeg, men inte äldre än från den ena bakningen  
 till den andra. Då skrapade man ihop skovor från degen, skavde träget och  
 4 råpån = råpotatis. 5. revjär. 6. jästsmöla.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

tog törre skover , slog drecka på sedan och blandá' i råpärn och lite rågm  
mjöl. Det använde man att jäsa den nya degen , men man sparade inte längre.

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. SKOG

Frgl. M 81

Glöhopper. .. Skållkaka.

De ha varit så snart - har gått så fort - att göra glöhopper. Dom har ta-  
git uta rågmjöl<sup>3</sup>sdeg, inna den har varit så jäsen<sup>4</sup>, klappade bara ut ämnet med  
händerna, sopade undan lit~~et~~ av glöden eller gräddade den på glöden. Man vände  
inte kakan, bara snodde på den, åt den utan smör.

Redd.: Karin Cilén, f. 1860.

1. glöhopper. 2. skållkaka. 3. rågmjöldeg. 4. jäsen<sup>+</sup>  
= jäst.

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81

Vörtbullar.

Man slog en hel murpanna <sup>1.</sup> full med vört <sup>2.</sup>, den fick koka tills det blev  
 simmigt. <sup>3.</sup> Så tog man vörten till degstypje <sup>4.</sup>, la rågmjölet <sup>5.</sup> i träget <sup>6.</sup> och slog  
 heta vörten på <sup>7.</sup>, så rörde man och arbete "mängta degen" <sup>8.</sup> med en spade, en  
 en degspade <sup>9.</sup>, så den blev jämn och slät <sup>10.</sup> hade man över träget (bredd över  
 ver en bakduk) och det fick stå till morgonen, och sen det hade stått  
 och sötnat, <sup>11.</sup> då tog dom en liten smula vatten och rörde i jästen och hade  
 i degen. Sen baka dom bullar, som dom kunde ha över vintern till våffeldan.  
 Dom förvara dom i källarn.

Man feck smörgås på vörtbrö till aftonvard. <sup>12.</sup> När pigene sått och spant <sup>13.</sup>,  
 geck matmora ner i källarn efter vörtbullar <sup>14.</sup>, skar tjocka skiver och bred-  
 de och tjänstfolket feck int gå ifrån spinnrocken uta sått ve rocken och  
 åt. Jag minns det där väl.

Medd.: Inga Norén, f. 1862.

1. murpanna. 2. vört 3. simmigt. 4. degstypje. 5. rågmjöl.  
 6. trag. 7. mängta-deg. 8. spå. 9. degspå. 10. sötna.  
 11. elita smörgå. 12. sita-söt. 13. spina-spant.  
 14. vörtbullar.



Messmörsbröd.

Messmörsbröd kunde man bevara länge, dom gnavde <sup>2</sup> torrt messmör , som  
 dom sparde i fäbone <sup>4</sup> , knacka <sup>5</sup> itug det och lag det i vatten, så att det smälta ,  
 och sedan lag man det i degstypje. <sup>6</sup> Man bakade det halvtjockt. <sup>X</sup>

Medd.: Karin Celin, f. 1860.

- 1. messmörsbröd
- 2. gnava-gnåvda
- 3. för
- 4. fäbona
- 5. knacka-itug
- 6. degstypje
- 7. halvtjockt

ULMA 9319. I. Nordin-Grip, 1935  
 HLS. SKOG  
 Frgl. M 81

Halvtjockbröd.<sup>1</sup>

Man bakade rågbröd<sup>2</sup>, runda kakor<sup>3</sup>, men utan hål. Det var 3--4--5 cm. tjockt.<sup>4</sup>

Det kunde inte torkas, utan man lade ner det i källarn i stora kar. Det kunde förvaras länge så.

Rundbullar.<sup>5</sup>

Man gjorde dem av rågmjölsdegen, kavlade inte ut dem utan formade dem med händerne<sup>6</sup>, lät dem jäsa opp, så dom vart stor som en tallrik, en kulla oppå dom.

<sup>1</sup> Medd.: Karin Celin, f. 1860.

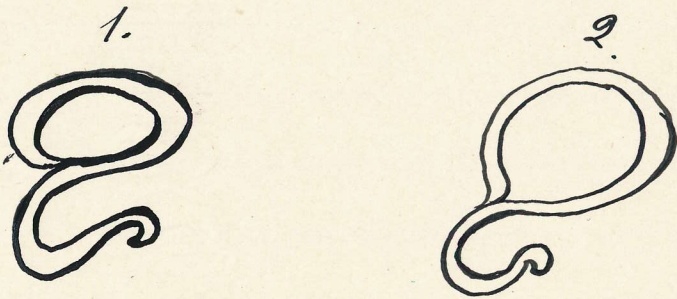
Hästbröd.

Man bakade särskilt hästbröd. Det var av hagra, sammamalen. Man bakade tjocka kakor, som gräddades på vanligt sätt.

Medd.: se ovan!

1. halv tjockbröd 2. rågbröd 3. runda kakor 4. rågbröd 5. rundbullar 6. kulla = kulle

ULMA 9319. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. SKOG  
Frgl. M 81



Grytkrokar från Junga Noréns gård!  
(Skog.)