

9908

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norbotten

Nederluleån

Lundberg, A. 1936.

NLMA:s förel. M. 81 Matlagning.

63 H. 4c

9908
8066

Exc. OSD

Algot Lundberg
1936.

Matlagning.

Svar på landsmålsarkivets fråge-
lista M 81, besvarad från
Åvan i Nederluleå, Norrbotten.

A. Allmänt.

1. Med låga del va äta "laga till
något äta" menas att laga mat.
Synonymer är uttrycken stal del va
äta "ställa till något äta" och
rust del va äta "rusta till något äta"
samt låga mätu "laga maten."

Man kan även säga: låga nå
äta "låga något äta."

2. Med rård (v.) reda avses
förläggning av mat, avsedd för bröllop
eller begravning. Då någon i vardags-
lag fjäskar och är vidlyftig i
matlagningen brukar man säga:
ha b^o-ant-höves någon rårdesk
för häden "det behövs inte någon
rederska för det där."

(Med rårdesk (f.) rederska menas
den kvinna, som lagade till maten
vid kalas.)

Vid den tiden då undertecknad växte
upp, i början av 1900-talet, var det regel,
att rederska skulle anlitas, så snart det
var något högtidigare. Numera är det
sällsynt att rederska anlitas. Ex.
dom ska ha i rårdesk "dom skall ha

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÅ
Frgl. M 81

en rederska.")

3. Sedan gammalt har det varit brukligt att ha rena de "ha en kunnig en", d. v. s. en rederska, då det gällde att laga na vi löftat "laga något vidlyftigt", d. v. s. mat som är av det slag, vilken förekommer på kalas.

Sedan mat som är smaklig säges vara godsmåka "godsmakig"; man kan även säga matska "matlig" eller god "god." Ex. nybakatbröd ger varkhet gõt, ha ger godsmåket "nybakatbröd är verkligen gott, det är godsmakigt."

ha ger så gõt så-na gå ätan sovel "det är så gott att det går (att äta) utan sovel."

Det som är mör¹t "mört", även uttalat mör¹t,
är tillräckligt kokat eller stekt. Ex.
ha var i mör¹t fjyrt¹ "det var ett mör¹t
kött.

Genom att sö¹vel (v.) sovla göres maten
smakligare. Jfr. uttrycket: ha fa sö¹vel
wät ä¹na "det får sovla varannat." Detta
uttryck har man använt i skämt samt
syfte då barn varit kinkiga och velat ha
något sovel till den annars i vardagslag
rätt torfliga kosten eller också då man
bjudit någon äldre person på vardagsmat
och således velat ursäktla bristen på so-
vel. - Jfr. "smöra sig själv", sid. 48.

Med färkont mät¹n (m) färkont maten avses
efterlångad mat. Ex. ha var färkont "det

"Kött" är kortstavigt.

var färdig! - Härtill ansluter sig
 l^öst (v.), lysta och våra l^östⁿ "våra
 lysten." Ex. ha l^östa-me fa smäka.

"det lystade mig fa smäka;
 han varpo l^östⁿ firin d^öd "han
 var så lysten före det han dog;"
 kvinnan som jära o^ofärla jära l^östⁿ
 "kvinnorna som äro ofärdiga (=havande)
 är lysten." - Med l^östⁿfärla "lysten-
 falket" avses således de som äro
 lysten.

4. Med s^ör^m (v.) sorma eller
 g^ör^m (v.) gorma avses all tillreda dålig
 mat, som således kallas s^ör^m (n.) sorm
 eller g^ör^m (n.) gorm; den kan även kallas
 s^ör^p (f.) sörpa. Ex. ha sag ut som n
 s^ör^p "det sag ut som en sörpa."

Illu lagad och osmaklig mat säges

vara sörmat "sörmig" eller görmat
"görmig."

6

5. Med vökas mät_n (m.) vardags-
maten anses vanlig kost. Bättre är
hälv mät_n (m.) helgmaten. Mellan dessa
finnes en mat som är mitr-mila
"mitt emellan", d.v.s. 2 gräöt biter
"ett xgrand bättre" än vardagsmaten.
Något sämre än vardagsmaten är
den mat som givits åt arbetsfolk. Ex.
ärbesfärke fa res-2nig_n-se so som helst
"arbetsfolket får resa i sig vad som
helst." (Med uttrycket: res-2nig_n-se
"resa i sig" menas egentligen att
äta inälvor av fisk, t.ex. fisktarmar.
Jfr. benämningen rasmätsetan "Res-mättsunder-
na", d.v.s. folket i byn Mättsund, vilka besykt-
las för att äta fiskinälvor.) Jfr. sid. 63.

ULMA 9908. Aigot Lundberg. 1936

NB. NEDERLULEÅ

Frgl. M 81

Även uttrycket: ödentligt uti äta
 "ordentligt uti äta" och präktigt på
 bordska "präktigt på bordet" torde böra
 anföras här. Ex. han l^äsjoan
 gräba-na märi för at-a va späl
 uti mätn, han vild ha ödentligt
 uti äta "han) Lars-Johan grälade (på)
 (hon) Maria för att hon var snål uti
 maten, han ville ha ordentligt uti
 äta."

dom ha ältä präktigt på bordska
 "de ha alltid präktigt på bordet."

6. Med uttrycket: na o läga bätz
 "något att laga ar" menas råvara, ar
 vilken mat kan lagas. Ex. ha jar ant
 fälvt o läga mätn ner men ha na
 o läga bätz "det är inte färdigt (=
 svänt) att laga mat när man har

något att laga av:

ha gar ant fälut fa dom som ha
tärkesejgryta o häbra fult i mat
"det är inte farligt (= svårt) för dem
som ha torokat kött och häbrut
fult i mat."

Med bröföda (f.) brödföda av-
ses mat av säd.

7. Med nå sält "något salt"
avses salt mat, såsom en smör-
gås, en strömming, en bit fläsk
eller liknande.

Det som har färsk smäk (a), färsk-
smak är osaltat, såsom färskkött
färskjgryta, färskbröd färskbröda.

8. Man skiljer mellan sörgekökka
"segekohad" och lät kökka "lättkohad."
Mat som är kohad kallas kökka mät.

ULMA 9908. Aigot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEA
Frgl. M 81

"kokad maten," Ex. nu går ja så läs
o äta smörgåsen så nu ska ja ha
k^oo^ka m^atⁿ " nu är jag less att äta
smörgås så nu skall jag ha kokad
mat."

9

Under stället och annan bräd tid
äter man slagat mat. Detta kallas att
äta så rätast "äta som rättast." (Jfru
uttrycket: gå som rätast "gå som
rättast", d. v. s. gå genväg.)

Kött, som är osillnäckligt kokat,
kallas råfzjta "råköttet", och detta är
råk^oo^ka "råkokat." (Det berättas att
en gammal rederska brukade hämmas
- om hon blev stött eller pelad under
arbetet - genom att råkoka kalv-
köttet för att gästerna skulle få ont
i magen. Ex. man få s^jgit f^are

ULMA 9908. Alogt Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÅ
Frgl. M 81

bätr rå fjyfta "man får skiffaret
av på köttet."

10

Med måst (v.) x mula menas
att äta olagad mat, t. ex. torrt bröd.

9. Ordet köok¹⁾ (v.) koka förekommer
i många ord, ex. köoke fjyft (n.) kokat kött,
köoke måt (m.) kokad mat, köoke mjölk f.)
kokad mjölk, köoke pær f.) kokad potatis.
rå köoke "råkokat." jfr. köok pæren
"koka potatis", köok gröttn "koka
gröten."

För ytterligare belysning av ordets böj-
ning anføres följande ex. na köokas
mjölkka "nu kokar mjölken," d. v. s.
mjölken kokar upp.

na jar mjölkka köokese "nu är

¹⁾ Böjn. köok inf.; köoke pret. och sup.

mjölken kokad."

Med dörd (v.) x döda menas
att koka foder åt kor. Ex. dörd
at kö^on "döda åt korna;"

dörd på k^arafö^ora "döda på
kara^ofoder."

11. Ordet siöd (v.) sjuda "förekom-
mer i uttryck av följande st.

ja ja ant grät vä^ona del o kö^okes
ha siöd bära "jag får inte gröt-
vattnet till att kokas, det sjuder bara;"
(så säger man då det är svag eld. Jf. sid. 12.)

ha ha si^odi klä^oda "han har sjudit klä-
derna."

klä^oda dina jära ant na dö^ogga
da kan bära siöd upp dom "kläderna

Böjning: siöd inf; siöd pret; si^odi sup.

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEA
Frgl. M 81

där äro inte (något) smutsiga, du kan bara sjuda upp dem."

he vil ant brin inr spisn he siöd bára "det vill inte brinna i spisen det sjuder bara." Jfr. sid. 11.

Med siöd "sjuda" kan alltså även arses åu koka sakta utan bubblande. En kvinna som talar utan uppehåll säges siöd "sjuda." Ex. ho siöd på "hon sjuder på." he jar yngga släot va hägas siöd "det är inget slut med hennes sjud." han kan ant are an björ tröt a siöda hägas "han kan inte annat än bli trött av hennes sjud."

(I detta sammanhang må kunna införas uttrycket fjyrlä (v.) kylslä, varmed arses åu slä varmt vatten i kallt vatten.

Läddat vatten kallas fjyghslöv vättn "kyl-
slaget vatten." Denna metod att uppvärma
vatten användes isynnerhet under kalla
vintrar för att korna må kunna dricka.
Ex. ha ha vurr så kallt i vönter at ja
ha för fjyghslä vätne at kōon "det
har varit så kallt i vinter att jag
har fått kylslä vattnet åt korna."

11. Någon beteckning, som är synonym
med "uppkok", är ej ännu upptecknad. Närmast
jämförbart torde följande uttryck dock vara:
set färt inr spisen so-na kōokes up "sätt
fart i spisen så det kokas upp."

För att få grytan att koka har man i öppen
spis mahat elden mot densamma. Ex. försök
a fa eln upat grytan "försök att få
elden uppefter grytan."

Någon allmän beteckning för den sida av

grytan, som är närmast elden, är ej ännu
 antecknat, men, i vad det vaser kopparkärl,
 kallas den från elden vända sidan bränzk sjöd
 (f.) blank sida, vilken man får ofta put-
 sade för att den skulle vara klar "klar."
 Den mot elden vända sidan putsades ej.

(Uppkokat, ängående vatten kallas köks sön
 "kok söden.")

12. Med gütar (v.) puttra menas att
 man hör att det kokar.

13. Då man kommer in i ett kök och
 känner koklukter brukar man fråga:
 har na som kökes "har ni något
 som kokas (= kokar)."

Da blåsor stiger upp, säger man:
 ha pöl inr grjta "det porlar i grytan"
 eller ha pölar inr grjta "det porlar i
 grytan."

När det smakar i mjölk så att det stiger upp ett flertal små blisor till ytan säger man: he näpas "det nappas" eller he h^öp läpen "det hoppar lop-porna."

Med fr^öd (f.) & fr^öd avses det skum som bildas vid mungiporna hos ivrigt talande person. I vad det avser gyltor kallas det sk^öm (m.) skum. (Det är icke uteslutet att man i äldre tid med fr^öd även avsett skum på gylta.)

14. Med uttrycket fara a älo "fara på elden" menas att koka över. Så säger man ännu fastän man numera har järnspisar. Liktydiga med koka över äro fara ivr "fara över" och k^öma "komma".
Ex. grⁱsta far-a älo "gyltan far på elden"
grⁱsta far ivr "gyltan far över;"

ULMA 9908. Aigot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÄ
Frgl. M 81

snöo do da frá no káma "snor
du dig frá, nog kommer hon," d.v.s.
nog kokar den över.

Med uttrycket spädr på "späda
på" menas att slå kallt vatten i en
gryta för att den ej må koka över. Men
man kan även spädr på pären så som
ant kökes atör "späda på potatisen
så de ej kokas torra," d.v.s. slå vatten
i potatisgrytan, så att den ej torrkokas.

15. Med ha pären inr grjta "häva
potatisen i grytan" menas att lägga po-
tatis i grytan. Ifråga om kött säger man:
låg fjörta a grjta "lägga köttet i grytan."

Med vönd rá grjta "vinda ur grytan"
menas att svänga grytan från elden, *if. sid. 29.*

Med möös (v.) mossa menas att
krossa kokad potatis.

ULMA 9908. Aigot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÄ
Frgl. M 81

Med rör & h^oop "röra ihop"
menas att blanda ihop. - Med
k^lick (v.) klicka menas att smälta.
Ex. k^lick upp smöret "klicka upp
smöret."

Med r^ord a' "reda av" menas
att avreda, göra mat färdig. Ex.
r^ord a' s^opa "reda av soppan."
Detta sker genom att man rör ned
"rör ned" det material, som kallas
sm^olt (f.) smälta. Synonymt med
r^ord a'-ne "reda av det" är r^or n^odr
sm^olta "röra ned smältan."

Med sm^olt gr^otⁿ "smälta gröten"
menas ^{att} r^ora ned mjöl i grötvattnet när
det är kokat.

Med wⁱsp (v.) vispa menas att
röra vispen.

ULMA 9908. Aigot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÅ
Frgl. M 81

Med uttrycket flätas (v.) flottas menas att ^{det} flyter fullt ~ flätspjåno på gryta "fullt i flottskjånen på grytan", då man kokar flöt eller fet mat.

16. Ordet störk (v.) steka ingår i sammansättningar, t.ex. störk påren "stekapotalisar", störkgröt "stekt gröt."

Det som ^{är} stekt kallas störke "det stekta." Ex. jag är mät på vällingen men ant på störke "jag är mät på vällingen men inte på det stekta."

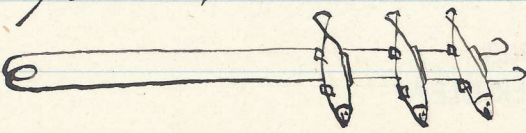
Med brjån (v.) brjåna menas att steka helt litet.

17. Stuvvuda störk (f.) stek är nytt lån ^{från} riksspråket kan ej här med bestämdhet sägas. I naut fall användes

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEA
Fagl. M 81

det sällan. Det har sålunda ej undan-
trängt uttrycket *råva möt* (n.), råvmål
som betyder fångst, stek. — Det bör
uppmärksammas att man i denna trakt
i äldre tid konserverade kött genom luft-
torkning, och i anledning därav kom
stekningen att begränsas.

Kött har efter allt att döma varit
en sällsynt rätt, som i regel endast
förekom på söndagen och då som
kokat, jfr. sid. 60.

Man har brukat stä^rk fisken
"steka fisken" direkt på göden eller
också i en fisktäk (f.) fishtång, av den
form, som närslutna teckning ut-

 view. Även
potatis har man
— dock sällsynt — stekt på göd. Detta

kallas au stärk pären är göda "steka
potatis i göden." (Jfr. kalster, punkt 32.)

18. Vid kokning av mjölkmat
brukar det lätt väbrän (v.) vidbränna,
t.ex. väbränt väluggen "vidbränt -
vällingen." På grytans insida bildas
då en väbrän (f.) vidbränna, som
man skrapar bort. Ex. ha smäkas
väbränt "det smakas vidbränt" eller
ha läkt väbränt "det luktar vidbränt."
(Jfr. no ha-na brita fo-se en fästman
ha läkt väbränt "nu har Brita fått
sig en fästman, det luktar vidbränt.")

[verkligen fast
ssg inf? (V.R.)]

Även pwän (v.) svenska kan vara
liktydigt med bränna vid, såsom det
sker, när man smörjer plätt- eller
voffeljärn med fläskbit, då järnet
är hett.

19. Med söt (v.) söta menas att göra söt. Tidigare har man använt syråp (m.) sirap och bräst söker (n.) brästsocker som sötningsmedel.

Ex. do kan söt-ä-ne i gräöt "du kan söta av det (= göra det sött) en grand."

20. Enligt vad som ^{är} känt skaffade man sält (n.) salt från staden. Det var gröo sält (n.) grovsalt, som maldes till fin sält (n.) finsalt i ett sält tråg (n.) salttråg medelst en handstor sten, kallad sält stän (m.) saltsten, en smula sönder grovsaltet kallades grög sälte "grugga saltet." Saltet förvarades i ett sält kär (n.) saltkär, vanligen av trä.

21. Man kan sält (v.) salta för nys-

bet eller för litet. Ex. no ha do sätta
so do jar säker "nu har du saltat
så du är säker," d.v.s. saltat för mycket;
no ha do vire snök va sätta
"nu har du varit snål med saltet,"
d.v.s. saltat för litet.

Med vätodrä (v.) vattudraga menas
än lägga något i vatten för än minska
saltmängden. Ex. vätodrä fisken "vattu-
draga fisken"; vätodrä fläskan "vattu-
draga fläsket"; ja ska ta bät väpsta
sält smäkan "ja ska ta ga kont
värsta saltsmaken."

nr. Med gämet mät (m.) gammelmat
arses lämningar av mat. Ex. ho jar
brä dila låga gämet mätu, i ggentyg
fa för faras "hon är bra till än låga
gammelmaten, ingenting får för faras" (=

förstoras). Liktydigt med gammelmät
är äsläpas mät (m.) avslappesmat,
men detta uttryck användes ej så ofta.

Med sötp (f.) söra menas sådana
matrestor, som finnas i matskål eller
i annat matkål. En "söra" är sålunda
resten av en matportion.

(Det angragda bakkenet av en fårslår
kallas färfiool (m.) färfiol. Även det
torrade bakläret av får kan kallas
färfiol, även då köttet sitter kvar.)

B. Redskap för matberedning

23. Med kökfjårela (plural) kokkärlen
ses de kärl som behövas för att koka ma-
ten, och med mätfjårela (plural) mat-
kärlen ses de kärl som användas vid
förtärandet av födan. Ut i mätrest

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEA
Fgl. M 81

"matrustet" ingår även sked och kniv
förenta matkärle, såsom skäl eller kosa.

24

24. Ordet fjätal (m.) kittel, plural
fjätalan "kittlarna," förekommer bl. a.
i följande uttryck:

en tom måga sko ant del fjätal tåga
"en tom mage skall ej till kittel tåga."

Skillnaden mellan kittel och gryta är
den, att grytan har fötter under det att
kitteln saknar fötter. En gryta kunde
således kallas föttagryt (f.) fotadgryta.

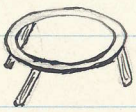
[dubierat (V.R.)]

Se kittlar, som funnits; denna trakt,
ha varit av koppur, således köparfjätal
(m.), kopparkittel. (- Grytorna ha varit
gjutna av järn, kallade güttagryt (f.)
gjutengryta.)

Handtaget kallades fätan (n.)
fattan. Detta var förenat med

ett ^åör (n.) öra. (Jfr. moksvarande be-
[näm]ningar hos gnyttan.)

En kittelu ej upphängdes i gnyttvinden
kunde den placeras på en pån_ux_urygg
(m.) panning, av den form, som när-



slutna teckning uttyder, jfr. sid. 32.

Det är ej bekant att man
haft askan för förvaring av kittlar.

25. Ordet grj_nt (f.) gnytt förehåller
bl.a. i följande uttryck:

smågrj_nten ha o öra fast dom ant
ha fätana "smågnyttorna ha också öron
fast de ej ha fätana," d.v.s. barn ha
också tron fast de ej ha fätningförmåga.

(Gnyttorna ha varit gjorda av järn,
jfr. sid. 24.)

De vanligaste gnyttorna i ett hus håll
voro: grätgrj_nt (f.) gnyttgnytt, vare man

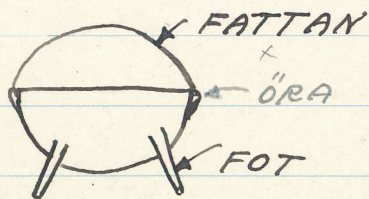
ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEA
Frgl. M 81

kokade ej blott gröt utan även välling
 och kött, ja, snart sagt allting, dess stor-
 lek vållade efter hushållets storlek, vanligen
 var det en trijⁿ karsⁿ grjⁿ (f.) tre karns-
 gryta, men små familjer kunde ha en
 gryta, som blott rymde en kanna;

pärgrjⁿ (f.) potatisgryta för kokning
 av potatis, något större än grötgrytan;

störgrjⁿ (f.) storgryta för att koka
 sötost i. Denna storgryta var oftast
 en ätkarsgrjⁿ (f.) ättakarnsgryta.

(I ladugården fanns en fänsgrjⁿ (f.)
 fähusgryta, vanligen rymmande 50 kan-
 nor och därför kallad fämtkarsgrjⁿ
 "femlikarnsgryta.")



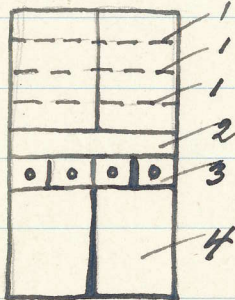
Handtaget på grytan
 kallas grjⁿ fätan (n.)
 grytfattan, jfr. närslutna

Teckning och sid. 24. Fattant sitter fast
i örat.

27

(Kokkärl med skaft kallas pån
(f.) panna.)

Grytorna förvarades ofta i ett
gryt rum (m.) grytkum. Detta kunde
vara nedre delen av hylskåpen "lyft-
skåpen". I den övre avdelningen av den



na skåp funnas tre lyftor,
på närslutna teckning ut-
märkta med siffran 1. I
skåpen funnas en öppen av-
delning, betecknat på skissen med
siffran 2. Ovanför det egentliga gryt-
rummet, 4, funnas 4 lådor, vilka på
skissen betecknats med siffran 3. Gryt-
rummet i skåpen kunde även benäm-
nas gryt skåp (m.) grytskåp. Ex.

har at grjjet rom d_{on} "häv igen
grytum d_{örren};" har at skäpd_{on} "häv igen skäpd_{örren}."

Grytummet kunde även vara
bakr m_åon "bakom muren"; d. v. s.
man satte grytorna i den öppning
som fanns mellan muren och
väggen. I detta fall kan grytummet
även benämnas grjjet stäl (m.) gryfstall.

Da kökspisen i regel var hopn_{urad}
med bakugnen kunde det även före-
komma att grytorna lades upp i
gr_oo a "grova", d. v. s. i öppningen till
bakugnen. Ex. stel grjjet a upr bako om gr_oo a
"ställ grytan i bakugnsgr_oo a."

26. Med grjjet häd (f.) grythäd,
kortare häd (f.), häd, avses kanten
på grytan. Liktydigt är bräd (f.) brädd,
men detta användes mest i följande ex. älvra

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÅ
Fgl. M 81

hastigt var brädan "älven har stigit
över brädderna."

29

Ytterst på en i ljörda "liden," d.v.s.
mursidan, fastsat grjrt vönd f.)
grjtvind sat en grjrtkrök (n.)
grjtkrok, i vilken grjtan hängdes upp.
Man svängde vinden åt sidan, då man
ville ta grjtan från elden. Detta kallades
att "vinda av grjtan," jfr. sid. 16.

27. Man hade en grjrtbräd (n.)
grjtbläde för att ställa grjtan på, då
man ej hade grjtan i spisen. En del
hade tegelstenar i stället för bräde.

28. För att koka gröt användes en
gröt tvöro f.) grötvara, kostare tvöro
f.) vara. Den bestod av en talltop med
2 eller 3 kvarcitande kvistar. Dess utseende
↓ vara. antydtes av närslutna teckningar

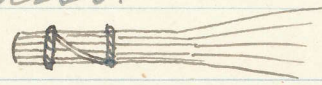
Vid kokning av välling och för beredning av smet användes visp, se nedan.

Så man gjorde palt användes en spådd (f.) spud, älsku kallad paltspådd (f.) paltspud. (Jfr. mina anteckningar om brödet och dess tillverkning.) Spuden var spadformig, eller, kanske rättare sagt, lik en ira.

29. Så man gjorde visp (m.) visp, tog man björkris då sauen löper. Ex. man ska taga visprigsa da-ne sava "man skall taga vispriset då det sauar."

Innan man bänd vispan "band visparna" skulle man fräsa a bärken "flösa av barken," d.v.s. skala av barken.

Vispar bundas på samma sätt som kvastar, jfr. närslutna skiss.



[Evel: gjordt (VA)]

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEX
Frgl. M 81

30. Euligt vad de äldre kan erinra sig är sleven gammal i orten; slärv (f.) släv. Ex. Örs va slärv "ösa med sleven."

(31. Angående redskap, som avse sönderdelning genom stötning, se mina anteckningar om kvarnar etc.)

32. För att steka fisk har man använt hālster (n.) halster; jfr. fisk-tång, sid. 19. (— Den som skriver detta har sett halster av den typ, som denna skiss antyder.)



GROV JÄRNTRÅD

33. Euligt vad som är känt har den stärkepån (f.) stekpanna, som förekommit i orten, varit gjord av tunn plåt. Denna panna har varit låg och vid och saknat fötter.



STEKPANNA.

Till denna avdelning må hänföras släbpan (f.) slubbpanna för gräddning av slubbbar. Slubbpannan var låg, vid och gjuten och liknade till formen stekpannan. Ännu lägre är plättpan (f.) plättpannan.

Av de nu nämnda pannorna ställdes stekpannan direkt på gjöden. De andra ställdes på en panning, jfr. sid. 25.

Stekning utfördes ej blott i köks spisen utan även i bakugnen, om det så lämpade sig efter bakning, då gjöd fanns kvar.

34. För rengöring av grytor och andra kokkärl har vid behov använts en griset skob (f.) grytskoba av järn samt en griset tvåga (m.) grytsvage av ris. Vidare har man använt sand och aska för att

lättare kunna grida pent, såväl insidan
som utsidan.

C. Råa och halvråa rätter.

35-36. Det har förekommit, att man
ätit snöter-sil_{ta} (m.) hjortronsylter med
mjölk, dock icke i sådan omfattning,
att det betraktats som en rätt. - I detta
sammenhang må anmärkas att man
i denna ort ej synes ha fäst något
stort intresse vid skagsbären. Den som
skriver detta minnar sig att många äldre
kvinnor kallade bären fågel-mät_{ta}.
"fågelmaten", d. v. s. föda, som ej passade
för människor.

En gammal maträtt, för vars till-
agning eld inte kommit till användning
är smösa nädr "smölanedi", bestående

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEA
Frgl. M 81

av mjölk och söndersmulat bröd.

34

D. Välling.

37. Den maträtt, som kallas vällogg (m.) välling, kokades i äldre tid även på vatten; jfr. punkt 39.

38. Tunn välling kallas sligt vällogg (m.) slättvälling, därför att den saknade klumpar. Sådan klump i välling eller quöt, vilken bildats av mjöl, som ej helt genomträngts av vätskan, kallas ffika (m.) kicker; annan klump, som är med avsikt framställd, kallas klömp (m.) klump. Den hinna som bildas på välling kallas skräta (m.) skräten.

39. Med vätovällogg (m.) vatturvälling avses välling, kokad på vatten. Om den är kokad på mjölk kallas den

mjölkvålrygg (m.) mjölkvälling.

35

40. De i denna ort vanliga välling-
typerna ha varit röt^ovålrygg (m.) rot-
välling av kålrot; k^ongryggvålrygg (m.)
k^ongrygsvälling av k^ongrygg, som var
stött hemma; kl^ompvålrygg (m.) k^omp-
välling samt sl^ogtvålrygg (m.) sl^ottvälling.

41. Med smält (v.) smälta menas att
i den kokande vätskan röra ned mjöl,
varigenom sl^ottvälling bildas. Kl^omparna
i kl^ompvällingen bildas av smet, innan
de föras ned i grytan.

42. Bland uttryck, som ansetts sig
till välling, må följande räknas:

tr^og^o rät^o a m^oka,
s^ozida, v^olryggen o sk^ota
"ne rätter i målet; skeden, vällingen
och skålen." — Detta ordstävliknande

uttryck antyder att vällingen varit en vanlig rätt i äldre tid. - Med blåvälling (m.) blåvälling avses tunn och vattning välling.

6. Gröt.

43. I äldre tid åt man gröt (m.) gröt ur ett gemensamt gröttråg (n.) gröttråg. Den äts med stjäd (f.) sked av trä. Varje grötstjäd (f.) grötsked doppades i ett mjölktråg. Mjölken var då gröt vät (f.) grötväta. Saknade man mjölk gjorde man grötväta av vatten och sirap, kallad siraps vät (f.) sirapsväta eller också av vatten och bärmos.

I gröten kunde läggas en smörbit; detta kallades smörbrön (n.) smörbrunn. Såri doppades då varje grötsked. - Det förekom även att var och en av de ätande hade sin särskilda mjölkskål, men gröten

var dock i ett gemensamt tråg. Sedan man ätit slickade var och en av sin sked med tungan och satte in skeden i en skåra i översta hyllan i hyllskåpen, jfr. sid. 27. Skålen rengjorde man genom att torka ur den med pekfinger, kallat främstfinger (n.) främstfingeret, och i övrigt slickade man skålen med tungan så långt mot botten man kunde.

Gröten borde vara så hård, att då man ställde tvaran i den nykokade gröten, borde tvaran stå av sig själv och ej falla ombull. - Skämtsamt är det då man säger, att gröten skall vara så hård, att då man ^{har} satt upp tvaran i gröten skall man kunna kasta mössan på tvaran utan att den faller ombull. Smörbrunn hade man endast på lördagen.

44. Den riktiga gröten är hä^ggröten
 "hårdgröten." Den lösa och tunna är
 lä^g "lack" och benämnes lä^ggröt (m.)
 lackgröt, även hä^gkapsgröt (m.) he^g-
 skapsgröt, vilket är en föraktfull benäm-
 ning.

45. Man skiljer mellan vätogröt
 (m.) vattogröt, kokad på vatten, och
 mjölkgröt (m.) mjölkgröt, kokad på
 mjölk; jfr. punkt 39, sid. 34.

46. Man skiljer även mellan gröt
 av kornmjöl och gröt av rågmjöl;
 korngröt (m.) kornmjölsgröt,
 råmgröt (m.) rågmjölsgröten.

Som helmat nämnades grj^ggröt
 (m.) grj^ggröt av h^gmst^ggrj^g (m.) hem-
 st^ggrj^g. Detta grj^g var av korn och
 kallades k^ggrj^g (m.) k^ggrj^g (Sädanst

gruppen som köpes kallas fjärrgröden (n.) köpesgruppen.)

47. Som farkont räknades gröt av den nya skörden, nyråkesgröt (m.) nyåkersgröt; jfr. punkt 49.

48. Med ägggröt (n.) ängesgröt avses den gröt, som man hade ^{med} sig ut på stätteräng.

Lördagen kallades grötlöda "grötlördag", därför att man i regel kokade gröt till lördag middag.

F. Palt.

49. Även nyråkespält (m.) nyåkerspält var farkont. Man var synnerligen angelägen att snart komma pröva om mjölet av den nya skörden var sådant att det dugde till att koka

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEA
Frgl. M 81

pålt (m.) palt av. Om det blötne-se
 "blöttnade sig", d.v.s. blev en röt (f.) rösa,
 så det ej höll ihop till palt, då var
 det dålig skörd, men blev paltan
 hård, då var det bra skörd, d.v.s.
 god kvalité.

Paltan kunde göras såväl med
 blod som även utan blod.

50. Särskilt under slättertiden gjorde
 man mycket palt, och i regel i sådan
 myckenhet för varje gång att det kunde
 räcka till en mil nästan dag.
 Man åt mjölk eller smör till paltan;
 om hösten även, i något hem, med
 lingonsylt. Ofta åt man paltan på så
 sätt att man hade paltspad i skålen
 och doppade paltbitarna i detta spad,
 där en smörbit även kunde tillättas.

Palt bakades ofta av kornmjöl med tillsats av mjölk för beredning av den pält d ärg (m.) pältdeg, varav paltarna formades för hand. Palt kunde äsoa göras av riven potatis. Ex. könmjöl pält (m.) kornmjöl pält, pärpält (m.) potatis pält. Då man hade tillgång till fläsk gjorde man ett fläskög (n.) fläsköga i palten. Fläsket stektes förut och skars i fyrkantiga bitar, innan det lades in i mitten av palten. Paltarna formades för hand med tillhjälp av en pältspödd (f.) pältspudd, jfr. sid. 30. Palten formades i handen och den lades i grytan med hjälp av spuden. De paltar som hade "öga" blevo rundare än de som voro utan; de senare voro näro på fläta "flata."

Som förent är sagt kunde patten ätas
enkelt med det späd (u.) spad, i vilket
patten kokats; jfr. sid. 40.

G. Pannkaka.

51. Enligt äldre persons uppgift
lär påzkäko (f.) pannkaka ha kommit
i bruk samtidigt med järnspisen.

Till denna avdelning må kunna
räknas slubbar och plättar, slöben
o phäten, jfr. sid. 32, vilka bakats av
kornmjöl.

(52-53. Tillredning och gräddning av pann-
kaka förberäas här, i enlighet med ingressen till
frågelistan.)

H. Soppa.

54. Ordet sopp (f.) soppa förekom-
mer bl. a. i följande, mycket vanliga

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEA
Fgl. M 81

uttryck: do val seöp-injz-da na
 söp "du må väl suppa i dig något
 soppa." - Med seöp (v.) suppa anses
 i detta sammanhang äta. Jfr. do val
 seöp-injz-da na välzgg "du må
 väl suppa i dig något välling."

(Märk: i denna trakt kallas färsk
 mjölk söpa (m.) x sopa.)

(55. Ordet "supamat" ej känt.)

56. Det tunna i soppan kallas
 späd (n.) spad. - I den soppa, som
 kallades fjzjtsöp (s) kötsoppa, fanns
 klumpar av kornmjöls smet. Denna
 klömp (m.) klump kokades tillsammans
 med den vätska, med vilken de skulle
 förtäras.

57. En soppa är swäg "svag" då
 den är tunn, d. v. s. utgör mycket utspädd.

ULMA 9908. Aigot Lundberg. 1936
 NB. NEDERLULEA
 Frgl. M 81

En soppa är så "sur" är den gammal. Blir den vidbränd är den väbrät "vidbränd."

44

[ov. väbrant
s. 20 (V.R.)]

58. Någon katekning för "ingredienser till soppa" finnes ej i annan form än t.ex. na o dzara sôpa bätz "något så göra soppa av."

59. De sedan gammalt brukliga sopporna ha varit fjärt sôp (f.) kötsoppa, fisk sôp (f.) fisk soppa, röt sôp (f.) röt soppa, fjärl sôp (f.) fjälsoppa.

✓ kötsoppans fanns, utom klump, se sid. 43, även kött av kalv, ko, får eller svin.

✓ fisk soppa ingick ofta strömming, om hösten kokades röt soppa av kålrötter. Rötterna kokades i vatten och skalades sedan. (Skallet kallades röt skäl (n.) röt skal.) Efter skalningen

ULMA 9908. Aigot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÅ
Frgl. M 81

(x)

skans rötterna i bitar, sedan satte man till litet smör och något mjölk (alla sist avreddes det hela med en smet av korn mjöl; jfr. punkt 66.

Filsoppa kokades på filmjölk, till vilken kunde sättas sirap. I filsoppa ingick gryn.

60. Filsoppa kunde även kallas bärsöpp (f.) barnsängssoppa, då den kokades för barnsängskvinnor. I detta fall valde man ut små gryn och russin kunde tillsättas soppan.

Turna soppor i allmänhet kunna ännu skämtsamt kallas "barnsängssoppor", även om de inte äro avsedda för barnsängskvinnor. Ex. ha ju som en bärsöpp "det är som en barnsängssoppa."

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÅ
Frgl. M 81

3. Förut ej omnämnda maträtter
av kär etc.

61. Enligt de äldres utsaga lär man
"ej haft förstånd att plocka kär." etc.,
men had ant förstånd at någ bära
"man hade ej förstånd att plocka kär."

Någon enstaka gång plockade man
liugon och gjorde linbesilten (en best.
form) liugonsylten, som användes antingen
som ingrediens i grötvätten, jfr. sid. 36,
eller också då man åt palt, jfr. sid. 40.
Se även "blåbärbulla," punkt 87.

Någon maträtt, uppbyggd i huvudsak på
kär, är såvnda ej känd.

62. Av böror ha endast bruna böror
 varit kända; de ha dock använts sålloqut.
Man har ätit dem tillsammans med
stekt fläsk.

63. Äter ha ej varit kända förr.

64. Några kolsorter ha ej odlats.

65. Rorer ha ej odlats vid den tiden då meddelarna växte upp.

66. Om höstarna var det vanligt att koka rorsoppa av kålrötter, jfr. sid.

44. Sedan potatisen kom i bruk blev det vanligt att skära ihop röttern o p_ären "skala ihop rötter och potatis" samt koka dem, varefter man kokade löja eller strömming och åt tillsammans med rötter och potatis. Man kunde även äta rötter och potatis enkelt samt som tilltugg ta en smörgås samt dricka Gärnmjölk.

I något enstaka fall kunde såväl rötterna som potatisen bli mosad. Ex. mös p_ären "mosa potatisen."

UJMA 9908. Aigot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÅ
Frgl. M 81

Då man var borta på något arbete,
 t. ex. en vinterdag, då man for ut i skogen
 för att hämta hem brännved, hade man
 som nästgård med sig en kokt kål-
 rot inlindad i en mjukkaka. Något
 smör eller annat sovel hade man ej
 utan man åt brödet och kålroten en-
 leant. Man menade att de goda röt-
 de smöra de på tv "du goda rot, du
 smörar dig själv."

67. I regel kokade man potatisen o-
 skalad och brukade frösa p_ären "flösa
 potatisen" efteråt. Någon gång kunde man
 skåta p_ären "skala potatisen", d. v. s.
 råskåta p_ären "råskala potatisen", innan
 man kokade den. Om hösten, då potatisen
 var färsk, åt man den utan att laga
 ut flösa "flåset", även kallat p_är frös (n.)

ULMA 9908 A. Isgot Lundberg. 1936
 NB. NEDERLULEA
 Fgl. M 81

potatisfläset. (Om person, som är dum, brukar man säga: han ha bära p_{er}frösa inr h_öoda "han har b_{er}a potatisfläset i huvudet.")

Man brukade frösa p_{er}an ve fingrarna "flösa potatisen med fingrarna," således utan kniv.

Man använde även småpotatis, ty man menade att p_{er}na g_{er} t_{ät} "pannan är t_{ät}."

Endast de största potatisarna brukade man stj_{er}ra s_{ät} "skära sönder," då man kokade dem.

Det var endast barn som brukade roa sig med att stj_{er}k p_{er}an inr g_öda "steka potatisen i glöden." Det var g_uact- vis på potatis som stektes.

För att göra p_{er} brö_d (n.) potatisbröd

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÅ
Frgl. M 81

kohade man potatis och malde den sedan på potatishvarn; se min uppsats om kvarnar.

Man gjorde p_är p_ält (m.) potatispaet varu inqich rivaen potatis. Senow äü r_igv p_ären "riva potatisen" fick man äü r_ev (n.) rev, även kallat p_är r_ev (n.) potatisrev.

Även för äü framställa p_är m_ih (n.) potatismjöl rev man potatis. Detta kallas r_igv p_är m_ih "riva potatismjöl." Man fick två sorter potatismjöl, äü bättre som användes för äü "reda av" soppor, äü sämre som användes till äü koka p_är m_ih v_el r_zg (m.) potatismjöl v_el r_zg av. Senna v_el r_zg kohades på skummad mjölk.

Sådan potatis, som spricker då den

kokas, säges vara mⁱka "nyölig", och i
 sådan klussen potatis kan man se en
 mⁱkrät (f.) mjölkand. Ex. dom j^era
 mⁱka dider j^eran dom ha mⁱkräta "de
 äro nyöliga de där potatisarna, de ha mjöl-
 randen."

J. Köttmat.

68. Någon allmän beteckning för köttmat
 är ej känd.

69. Man har ans^eä f^ar f^rj^eta "färköttet"
 vara bäst. Änen hära f^rj^eta "harköttet"
 anses vara särskilt fint kött. Men
 hära mⁱka f^rj^eta "hälmellanköttet", d. v. s.
 mellangärdet, är sigat "siggat", d. v. s.
 segt.

Med "köttstycke" kan anses en köttbit,
 lagom stor för en kok. En köttslamsa

ULMA 9908. Aigot Lundberg. 1936
 NB. NEDERLULEA
 Fgl. M 81

kallas fjärt släng (f.) köttslänga, även kallad
fjärt släng (f.) köttslänga.

70. De gamla säger, att man "ät
färskt" så länge det färska köttet kunde
förvaras. Det man sålunda ej konsumerade
smedelbart torkades eller saltades.

71. De vanliga köttätterna voro
fjärt sopp (f.) köttsoppa och stärke (n.f.
form.) steket, s. sid. 18 och 54.

72. Någon särskild beledning för
soppköttet är ej känd. Man kokade av
det kött som fanns. Köttspadet ingick
i soppan. - I regel åt man köttsoppa
på söndag middag. Redan vid söndag
frukost kokades köttet, och i det varma
köttspadet blötte man tambröd, vilket
utgjorde frukost. Köttspadet kunde även
"ätas av" från grytan, varefter man

drack det som buljong.

53

K. Fläsk.

73. Med fläsk (n.) fläsk, best. form
fläska "fläsket", uses svinkött.

74. Med en fläsk stits (n.) fläskstycke
uses en bit fläsk.

Den fläskrensa, som skäres utefter
svinet's rygg, kallas rigrem f. ryggrem.
Denna "rem" tages ofta i den bred.

Om det är litet fläsk i svinköttet
säges det vara en bläkrät (n.) blek-
rand i fläsket. Ex. ha ju som en bläkrät
"det är som en blekrand."

För att smörja voffeljärn har man
använt en fläsksväl (m.) fläsksväl.

75. Redant gammalt tillbaka har det
 varit sed att ha en riktigt fläskmål

Da man slaktat.

Da det varit färskt har man i regel stekt det. I flösket har man doppat bröd eller potatis.

Latt fläsk eller nystekt färskt fläsk har använts som sovel till bröd. Man använde då ej smör utan lade fläskot direkt på brödet.

76. Fläsk användes dels som stekt i stærke "steket," jfr. sid. 52, dels även som kokat i köttsoffa. Köttsoffa kunde således vara enkant av kokött eller svinkött eller av blandning av bägge köttsofforna, allt efter råd och lägenhet.

L. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

77. Man brukade göra körr (m.) korv dzivest firr jösk "givest före jul", d.v.s.

ULMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEA
Frgl. M 81

från höst "från hösten". För att fylla korgen hade man ett körvhög (n.) korvhorn, vanligen av ett kokorn. Man packade med en träspäd (f.) träspud. Den som stoppade i korgen kallades på skämt körvstöpar (m.) korvstoppare.

De vanligaste korvarna voro grynkörv (m.) grynkorv, som gjordes av hackat kött och gryn, jfr. sid. 56 och 58, fläskkörv (m.) fläskkorv av inmat från svin, jfr. sid. 56, blodkörv (m.) blodkorv av fårblod och får lungor, som hackades och blandades med blod. Blodkorv kunde även göras av andra djurs blod. Jfr. sid. 56.

Till korvskinn användes tannar av olika djur.

(Med körvfzära (v.) korvgöra avses

ULMA 9908. Aigot Lundberg. 1936
 NB. NEDERLULEA
 Fygl. M 81

ej att göra korv utan att vara kritisk, kvalitativ och viktig.)

Korvar kokades i lädrtspåsar.

(Utöver vad som här meddelats om fjärra körran "göra korven" får jag hänvisa till tidigare insänd redogörelse rörande korv tillverkning.)

78. Man gjorde kährsilt (f.) kalvsylta då man slaktat kalvar. Det var i regel av huvudet och nedre delen av benen, även fötterna, som man fick material till syltan. Det hackades i hackho. Man kokade köttet förhackingen och efteråt lades ^{det} i buljongen och fick ett uppkok igen, och så hälltes det upp i något fat och fick stela.

79. Av inmat från kalvar kokades pöls (f.) pölsa, även kallad kährpöls (f.)

kalapölsa. Den färdigställdes genom
att vispa in en smälta. Jfr. sid. 17
och 35.

57

80. Så man skulle håk (v.) hacka kött
användes en håkhög (m.) hackho och en
håkiås (f.) hackya. Det hackade ma-
terialet kallades håkmät (m.) hackmat.

(Om man skulle säga något förkle-
nande om någon brukade man säga:
do sija eät som en än håkmät i pät
go "du ser ut som en annan hack-
mat i ansiktet.")

81. Med inmät (m.) inmat avses
det material som även kallas rënt
(f.) ränta, dock ej huvud och fötter samt,
ifråga om kor, även juver. Till inmat
räknades således åtliga inälvor, även
Tannar. (En äldre kvinna brukade

skölja upp kalvtarmar, vattudraga dem och sedan koka dem. Det var ibland hennes "köttmat.") Inmat användes för att göra korv och pölsa.

82. Kalvpölsa, jfr. sid. 56, gjordes av inmat från kalvar.

M. Mat av blod.

83. Man gjorde blöd pält (m.) blodpält av blod och mjöl, hälften kornmjöl och hälften rågmjöl, samt något salt. I övrigt tillreddes de som vanligt pält, sålunda även ibland med "ögon" av kött eller fläsk.

84. Även "blodkorv", se sid. 55, tillverkades.

85. Man gjorde även bröd, vari blod ingick. Detta kallades blödbrod (n.)

Blodbröd eller blodkaka (f.) blodkaka.
 Var detta bröd bakat i form av en rund
 kulla, kallades det blodkulla (f.) blod-
 kulla. — Dessa blodbröd och blodkullor
 gräddades som vanligt. Något salt och peppar
 tillsattes i degen. Detta kallades kridd (v.) krydda.

N. Maträtter, i vilka fett eller flott
 ingick som huvudsaklig beståndsdel.

86. Det var i huvudsak färtalg som
 användes i hushållet. Ren talg användes
 för stekning och för smörning av voffel-
 järn. (Lämre talg användes för ljuskil-
 verkning.)

87. En vanlig maträtt var kisela
 "kisela", bestående av söndersmulat bröd
 som stektes tillsammans med flott av
 något slag, fläsk eller smör.

88. Det var sällsynt att någon gjorde

en ister smörgås (n.) istersmörgås.

60

O. Förut ej behandlade slag av
dopprätter.

90. Med bröst (f.) blöta anses
den maträtt, som i regel förekom
som söndagsfrukost. Det var tunnbröd
som blöttes i den kokande köttsoppan,
jfr. sid. 52. Brödet kunde även blötas
i uppkokad mjölk. Då man åt blöta
strök man varje småportion mot en
smörklick, innan man förde portionen
till munnen.

91. Det låg ha hänt, att fattiga per-
soner slog vatten i en skål, lade dit
en nypa salt och sedan doppade bröd
i detta och åto. Även potatis kunde
ätas på detta sätt. Någon beteckning

för sådan rätt är ej känd.

61

P. Mat av sill.

92. Den sil of, sill, plur. sil "sillar", som förekom i denna trakt, var från Norge. Oftast var den ser "ser", d. v. s. gul och härskan.

93. Sillen sköljdes och skars i bitar samt äts "som den var." Det kunde hända att man lade den mellan två brödbitar och åt den "som den var," med havud och inälvor. - Sillen kunde även stekas, liksom strömming.

Q. Mat av ägg.

94. I den mån som höns funnos voro ägg kända. Men man åt ej själva äggen utan de såldes till staden. (Min

mormor sålde äggen till landsvärding
Husberg. Någon gång fick hon ej pengar
utan avlagda kläder i st. f. äggen.)

62

R. Kryddor.

95. Med krīd (v.) krydda menades att
göra maten smakligare. Ex. ha var so
snāl a hilda ata krīda ant mātn.
"hon var så snāl Hilda, att hon kryddade
ej maten."

96. Man räknade kīman (n.) kummin,
förnkök (n.) fenhol och pēpar (m.) pep-
par till kryddor. Även mandel är en
krīd "krydda," plur. krīdana "kryddorna."

Man ville ej ha maten för mycket
krīda "kryddad."

97. Peppar och mandel knossades i
mörtel (m.) mortel. Då dessa kryddor

användes sällan fanns ej mortel i alla hushåll, utan man lånade av någon granne, då man behövde morteln. Då peppar krossades i mortel kallades det stort pèpar "stötta pepparen." Men man ^{kunde} även krossa peppur i en kåfa låd (f.) kaffelåda. Ex. man m^oo på kåfa låda "man malade på kaffe-lådan."

98. Kryddor förvarades på en hylla i hyllskåpen i påsar av skinn, eller i påsar av tyg. Ex. pèpar håd man en sjz påsa "pepparen hade man i skinnpåse." (Även kaffe förvarades i skinnpåse.)

Tillägg till punkt 5. Ofta fick arbetsfolket äta tillsammans med husfolket, men det förekom även att husfolket åt på annan tid eller i annat rum än tillfälligt lejd arbetskraft.

JLMA 9908. Algot Lundberg. 1936
NB. NEDERLULEÅ
Frgl. M 81