

9960

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västmanland

Fellingebro an

Norman, Olof, 1936.

ULMA:s förel. n. 81 Matlagning.

21 H. 40

2 tocken.

9960

Matlagning.

Landsmålsarkivets frågelista M 81, besvarad för Fellingsbro norra församling, Örebro län. Meddelare: Änkefru Lovisa Jansson, född 1853, Vilan, Sällinge.

Allmänt.

Som beteckning för tillaga mat användes oftast uttrycket

laga äta / lage äta / Verbet koka / tema: koka, kökt, kokt / har både transitiv och intransitiv betydelse. Ex.: koka gröt / koka gröt /, koka potatis / koka potatis /, mjölken har kokat upp / myötkan ha koka op /, potatisen är kokt / potatisen är kokt /.

Sjuda / tema: su, so, su / användes endast intransitivt.

Ex.: det sjuder i grytan / de suor i gryta / . Ordet betyder koka jämnt och sakta utan större bubblande. För att beteckna ljudet av kokande vätska användes ordet puttra / puttra / .

Med subst. kok förstås så mycket som kokas åt gången. Ex.:

ett kok ärter / et kok ärter /, ett kok potatis / et kok potatis /.

Andra beteckningar, som ha med kokning att göra och som an-

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frågl. M 81

vändas i riksspråklig betydelse äro koka över / koka över /, skira / sjira / = smälta fett samt reda av / re av /. Det, varmed man avreder, kallas avredning / avredning f. /. Andra beteckningar äro steka / steka /, bryna / bryna / = steka helt lätt. Det mot steka svarande subst. heter stek / stek m. /. Att befria en fågel-- kropp, svinfötter eller ett svinhuvud från kvarsittande dun och borst genom att hålla dem över öppen eld kallas att sveda / sve /. Om man råkade bränna vid / bränna vid / t.ex. välling bildades skovor / skovor fpl. / i grytan, och vällingen smakade vidbränd / vidbränd /. Att göra söt genom att tillsätta socker benämnes att söta / söta /. Ex.: har du sötat fruktsoppan? / har du söta fruktsopa? /. Att tillsätta salt / salt m. / heter att salta / salta /. Rimsalta / rimsalta / betyder 'salta litet för att bevara färskt'. Fläsk och kött bevarade man genom att lägga dem i saltlake / laga i salt- lake m. /.

Saltet varden viktigaste kryddan. Varje gård försåg sig med ett större förråd salt åt gången, så att man ej så ofta behövde före-

taga inköp därav. I Arboga köpte man grovt salt, som sedan för-  
 varades hemma på gården i ett särskilt träkärl, en salttunna  
 / sälttunna f. /. Det grova saltet krossades i ett salttråg / säl-  
tråg m. /, ett stycke av en grov stock med en fördjupning, med till-  
 hjälp av en rund sten, en saltsten / sältsten m. /.

Redskap för matberedning.

Man hade i äldre tid två slag av kokkärl, kittlar och grytor.  
 Mellan en kittel / zitel m. pl. zillar / och en gryta / gryta f, pl. grytor  
 var det en avsevärd skillnad. En kittel hade öron / ör, ning öra m. /  
 och grepe / grejv m. / men vanligen ej några ben. Det fanns emellertid  
 ett slags stor kittel av koppar med rundad botten och tre ben. Den  
 kallades lyfting / lyfting m. /. En gryta hade tre ben samt oftast  
 två öron. På en kittel voro öronen fastnitade horisontellt och  
 ovaför kittelns kant, på en gryta sutto de vertikalt. / Se fig. 1 !/

Man hade vanligen endast en kittel. Den kallades öskittel  
 / öszitel m. /, därför att den vid brygd användes att ösa dricka med,  
 innan man behövde taga till skopan. Kitteln var av koppar, någon

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
 VSTM. FELLINGSBRO  
 Frgl. M 81


gång av mässing, och rymde 2 till 3 kannor. Vanligtvis upphängdes icke kitteln i sin grepe över elden vid den öppna spiseln, utan den placerades på en s.k. pannfot /pannföt m./ eller pannring /pannring m./. Det var en järnring på tre fötter, och den kallades pannfot, därför att man oftast använde den till att ställa pannkakslaggen på.

Somliga grytor hade endast ett öra, men mitt emot detta fanns i så fall ett omkring två dm. långt skaft, ett grytskaft /grytskäft m./ för grytans avlyftande. Hade den däremot två öron, använde man för samma ändamål en grytgrepe /grytgreps m./, vilken bestod av två i en led förenade järnkrokar / Se fig. 2!/. Man kunde också använda ett par grytkrokar /grytkrokar m./ av det utseende, som fig. 3 visar. Med avseende på framställningsmaterialet talade man om järngryta /järngryta f./ och malmgryta /malmgryta f./. Det senare slaget användes som syltgryta. Man hade också benämningar, som avsågo storleken, t.ex. trekanngryta /trekanngryta f./ och kanngryta /kanngryta f./, vilka rymde tre resp. en kanna eller ändamålet t.ex. potatisgryta /potatisgryta f./. En potatisgryta t.ex. användes aldrig till annat än att koka potatis

UJMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

i.

Ett halster /hålstör m./ kunde också finnas bland husgeråden och användes att halstra sill och ibland även kött på.

I varje gård fanns en stekpanna av gjutjärn. Den hade tre fötter. Dessutom hade man flera pannor /sing. panna f./ av järnplåt. De funnos i olika storlekar, voro runda, hade flat botten och voro försedda med ett handtag. Däremot saknade de fötter. Om man gräddade pannkakor i dem över öppen eld, placerades de på den förut beskrivna pannfoten. Utan denna fot begagnades de i bakugnen. Sedan man vid bak avslutat gräddningen av brödet, ville man så mycket som möjligt utnyttja den väl uppvärmda bakugnen, och man brukade då grädda pannkakor i dessa pannor. För deras in- och utförande hade man en särskild anordning, en s.k. pannkaksrännare<sup>x)</sup>. Det var en  ungefär meterlång, rund käpp av ett kvastskafts tjocklek, i ena änden försedd med två järnbeslag med öglor, som kunde trädas över handtaget på pannan. /Se fig. 4!/.  
<sup>x)</sup> /pannkaksrännare m.

En pannkaksspade /pannkakspädr m./ var en liten handsmidd spade,

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

som användes att vända pannkakorna med.

Kokkärlden förvarades i ett grytskåp /grjtskåp m./ i köket.

Ett redskap, som begagnades för omrörning av kokande gröt, välling eller annan mat, kallades grötkräkla /grötkräkla f.. Den gjordes av toppen av en ungtall, som skalades, så att man fick en tjuga med fyra till sex klor.

Vispar /visp m./ ha använts, så långt meddelaren kan minnas tillbaka. De tillverkades av äldre kvinnor och betingade ett pris av 5 öre per st. De gjordes av löpande björk. Det redskap, som man använde att ösa ur kokkärlden med, kallades slev /slev f.. Slevarna tillverkades under de långa vinterkvällarna av gårdens manfolk. För krossning av potatis, bär etc. använde man ett slags klubba av trä, som kallades mosklubba /mōsklubba f./ eller stöt /stöt m./ . Den hade det utseende, som fig. 5 visar.

Olika maträtter.

Välling.

Välling /välling m./ koktes på mjölk eller ibland vatten, mera

JLMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

7.  
sällan på vassla, vasslevälling / vässkvälning m. /. Koktes den på mjölk, vispade man i potatisgryn eller vetemjöl. På vatten var däremot s.k. rovvälling / rovvälning m. / kokt. Rovor skuros i tärningar, dessa koktes i vatten, och vällingen avreddes med litet mjölk. Ett slags välling, som endast förekom vid högtidliga tillfällen, var stänkvälling / stänkvälning m. /. Man kokade upp mjölk, och i den kokande mjölken <sup>stänkte man</sup> (med en visp en blandning av ägg, mjölk, grädde och vetemjöl. Därvid bildades gryn i vällingen.

Den hinna, som bildas ovanpå välling vid avsvältnande, kallas skinn (skin m.).

#### Gröt.

Gröt / gröt m. / koktes dels på vatten, dels på mjölk. Den vanliga rätten vid kvällsvarden om vardagarna var vattgröt / vätgröt m. /. Den koktes på vatten och rågmjöl och äts till mjölk eller ibland till dricka, tillsatt med något sirap. Gröt på mjölk koktes endast till helgdags. Om den fasta beståndsdel i gröten var vetemjöl, kallades den mjölgröt / myötgröt m. /. Vanligen ingick i mjölkgröt



potatisgryn, varför gröten kallades potatisgrynsgröt / potatisgrynsgröt m. /. Dessa båda slag av gröt åtos till mjölk.

Några beteckningar för gröt, vilka avse de omständigheter, under vilka gröten åts, voro vanliga i orten. Då någon hade flyttat in i en ny postad, fick han mottaga besök av grannhustrurna, som medförde förning i form av flyttgröt / flyttgröt m. /. En kvinna i mindre goda ekonomiska omständigheter, som fött barn, uppvaktades på samma sätt med s.k. barnsgröt / barnsgröt m. /. En barnsängskvinna kunde på så sätt få ett stort antal grötar. För transport av flyttgröt och barnsgröt hade man en särskild liten mässingskruka. Efter höslåtterns och skördens avslutande ställde man till ett litet kalas för skörde-folket, och den stående huvudrätten vid dessa måltider kallades lyktgröt / lyktgröt m. /. Alla de nu nämnda slagen av gröt koktes på potatisgryn.

Pannkaka.

Pannkaka / pannkaka f/ var en ofta förekommande vardagsrätt.

Pannkakor gräddades på en lagg, som placerades på den förut nämnda

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

pannfoten över elden i den öppna spiseln. De vändes med pannkaks-  
spaden. Sådana pannkakor kallades laggpannkakor / lagpannkakorr pl. /  
i motsats till de ugnspannkakor / ugnspannkakorr pl. /, som man gräddade  
i de förut beskrivna pannorna i bakugnen, sedan gräddningen av  
brödet avslutats.

Pannkaka, i vilken rå , riven potatis ingick såsom huvudbe-  
ständsdel, kallades revpannkaka / revpannkaka f. / . Rev / rev m. / var nämligen  
benämningen på rå, riven potatis. Sådan pannkaka äts med fläsk eller  
lingon.

Det slag av pannkaka, som oftast bakades, kallades ärtpannkaka  
/ ätpannkaka f. / . Man använde nämligen till denna s.k. pannkaksmjöl  
/ pannkakmjöl n. /, vilket bestod av två delar vetemjöl och en del  
ärtnmjöl. Av detta mjöl koktes också klimp / klimp m. /.

Soppa.

Riksspråkets soppa motsvaras i dialekten dels av supa / supa f. /,  
dels av soppa / söpa f. / . I vissa sammansättningar heter det alltid  
supa, t.ex. ölsupa, betsupa, i andra återigen alltid söppa, t.ex.

JLMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

fruktsoppa.

Det tunna i en soppa kallades spad / spa n / eller såd / så n /. Vid festligare tillfällen hade man klimp / khimp m / i soppan. Denna bestod av en smet av vetemjöl och gräddmjölk, som sked för sked lades i den kokande soppan. Det så gott som enda slag kött- av soppa, som förekom, bar benämningen betsupa / betsupa f /. Köttspadet innehöll bitar av potatis, morötter och kålrötter. Ibland ingick även korngryn i denna soppa. Supanmat / supanmat m / kallades allt det, som äts som sopprätt. Den andra rätten, huvudrätten, kallades stadmat / stämät m /.

Förut ej omnämnda maträtter av bär, bönor, ärter, kål och rotfrukter.

Av bär användes i hushållet huvudsakligen lingon. Bärmos / bärmos / mös n / var benämningen på lingon, kokta utan socker. Bärmoset förvarades i en bärmostunna / bärmostunna f / i boden. Under vintern frös bärmoset ofta, varför man alltid hade en kniv till reds att hacka lös så mycket mos med, som man tog in för varje gång. Bärmos äts till potatis och pannkaka. Ibland brukade man röra ut bär-

moset med grädde från tätmjölk.

Sylt / sylt m. / förekom mera sällan. Den var i så fall kokt på hallon och vinbär. Av samma slags bär koktes också saft.

Av bönor / bönn pl. f. / funnos två slag, bondböner / bönbönn pl. f. / och skärböner / skärbönn pl. f. / . Bondböner koktes oftast färska i vatten, och soppan, som kallades bönsupa / bönsüpa f. / , avreddes med mjölk. De kunde också stuvras och ätas tillsammans med fläsk, särskilt om potatisen tröt frampå sommaren. Skärböner stuvades alltid och ätos med fläsk.

De örter, som odlades hemma i trädgården, voro vanligen av ett slag, som kallades harlortsörter / harlotörter pl. f. / . De voro stora och till färgen grågröna men blevo efter kokning bruna. Dessutom förekommo sockerörter och ett större eller mindre åkerstycke med åkerörter / åkerörter pl. f. / .

Färska örter koktes i vatten, och denna s.k. ärtsupa / ärt-  
süpa f. / avreddes med mjölk och vetemjöl. Färska örter brukade också stuvras och ätas med fläsk eller sill. Av ärtmjöl koktes klimp

UJMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

/ krämp m. /, vilken åts som stadmat med fläsk. En rätt, som ganska ofta förekom under eftersommaren, var släpärter / släp-äfr p. f. / . Man plockade halvmogna pungar, som koktes i saltvatten. Ärtskidorna drogos mellan tänderna.

Kål / kalm / användes i ganska liten utsträckning. Sålunda odlade man ej kål, utan sådan köptes vid behov av herrgårdarnas trädgårdsmästare. Endast vitkål / vitkalm m. / kom ifråga. Kål koktes endast till helgerna.

Däremot betydde rovorna / rova f. / så mycket mera i hushållet. Rovor odlades på varje gård. Till rovåker tog man valigen upp ett stycke äng, som flåhackades, brändes och besåddes med rovfro.

Rovor betydde mycket i vardagskosten, där de fingo göra samma tjänst som potatis. Emellertid åt man aldrig enbart rovor, utan bitar av sådana uppblandades med potatis. Rovor och potatis brukade också mosas sönder till s.k. rovmos / rovmos m. /, som åts med kokt fläsk. I rovetvälling / rovetvälling m. / ingingo rovor som

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

fast beståndsdel. Bitar av rovor koktes i vatten, och vällingen avreddes med mjölk.

Kålrötter spelade i äldre tid ej samma roll som nu. I betsupa / betsupa f / eller köttsupa / jötsupa f / ingingo förutom morötter och potatis även bitar av kålrötter / kålrötr pl. f. Spadet koktes på urvattnat, salt kött. Kokta kålrötter mosades ibland med potatis till rotmos / rotmos n. /, som liksom rovmos äts till kokt fläsk.

Potatis / potatis m. / benämndes i äldre tid alltid jordpäron / jörpäron n. pl. =. / . Att befria potatisen från skal var att skala jord- / skåta jörpäron! päron. Det förekom emellertid mycket sällan. I vardagslag serverades utan undantag oskalade jordpäron. Söndermosad kokt potatis kallades jordpäronmos / jörpäronmos n. / . För att potatisen skulle vara riktigt fin, skulle den vara mjölig! myöli l.

#### Köttmat.

I äldre tid åt man överhuvud taget sällan färskt kött. Det förekom endast omedelbart efter slakt eller när man erhållit något jaktbyte, t.ex. en hare, en tjäder eller en orre. För övrigt ned-

saltades såväl fläsk som kött för vinterns behov.

Fläsk.

Fläsk / fräsk m./ har och hade samma betydelse som riksspråksordet. Detsamma gäller ordet fläsksvål / fräsksvål m./ . Salt fläsk spelade en mycket stor roll i hushållet. Det äts stekt som sovel till potatis, rovor, stuvade bönor och korngryn o.s.v.

Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

viktig

En synnerligen förberedelse för julen var att göra korv / korv m./ för helgens och vinterns behov. Ingredienserna utgjordes av slaktdjurets inälvor jämte något av fläsket, om det var en gris man hade slaktat. Av inälvorna hos ett slaktat nötkreatur, ett fäkriter / fäkriter m./ gjorde man endast hackekorv / hackekorv m./, var slaktdjuret en gris, gjorde man därjämte fläskkorv / fräskkorv m./.

Korvtillverkningen försiggick på följande sätt. Inälvorna koktes, skuros i bitar och sönderhackades fint i en hackho / hackho f/ med tillhjälp av en hackkniv / hackkniv m./ eller ett hackjärn / hackjärn m./ . Se fig. 6. Till korvskinn användes såväl svin- som nöttarmar,

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

som man vänt ut och in på och noggrannt skrapat rena. I dessa korv-  
skinn / korvsin m. / stoppades korvmaten / obest. korvmät m. genom ett  
korvhorn<sup>x/</sup>, ett större eller mindre stycke av ett kohorn. Korvarna  
tillbundos i båda ändarna med äfsingar / äfsingar pl. m. /, som man  
tagit vara på då man klippte ned väven. I fläskkorv utgjordes korv-  
maten av rått fläsk. Den mesta fläskkorven saltades ned, men en  
del röktes. Rökningen av fläsk och korv skedde i gårdens pörte.  
Jämte korv gjorde man efter slakten sylta / sylta f /. Var slakt-  
djuret ett nötkratur gjorde man av mulen, annat kött från huvudet,  
juvret samt något av lever och hjärta s.k. spadsylta / spadsylta f /  
eller slarvsylta<sup>x/</sup>. Dessa köttdelar koktes, skuros i bitar och över-  
hällades med något av spadet, tillsatt med peppar och lagerbärsblad.  
Spadet var vanligen något avrett med vetemjöl. Slarvsyltan äts helst  
varm som sovel till potatis men kunde även ätas kall med ättika.  
Då man slaktat en gris, gjorde man av huvudets köttiga delar sylta  
/ sylta f /. Köttet koktes, skars i bitar, och syltan kryddades  
med peppar.

<sup>x/</sup> korvhorn m.

<sup>x/</sup> slarvsylta f

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81



Efter slakt av får gjorde man pölsa / pölsa f /. Inälvorna och huvudets köttiga delar koktes, skuros i bitar och finhackades i hackhon. Denna pölsa kryddades med peppar och salt och stoppades i de väl rengjorda fårmagarna botten och bottens bror / bötn m, bötns brör m. /, som därpå syddes ihop och placerades i hackhon. Över denna lades ett skärbräde med ett tynge / tyngs m. / på, och på så sätt fick pölsan ligga i press någon tid. Av pölsan skuros skivor alltefter behov. Den äts med ättika.

När man hade <sup>a/</sup>slaktat en kalv, gjorde man hackmat / hakmat m. /. Inälvorna /lungor, hjärta, mellangärde/ huvud och fötter koktes, skrädde upp / skredns sp <sup>x/</sup> / = skars sönder i småbitar samt hackades <sup>x/</sup> / inf. skra sp i hackhon. Hackmaten fick därefter koka upp tillsammans med peppar och salt, och östes sedan upp i formar eller kopparbunkar för att stelna. Hackmaten äts kall med potatis.

Samtliga ätliga inälvor hos ett slaktdjur sammanfattas i benämningen ränta / ränta f /.

Mat av blod.

Blod av slaktdjur ingick i tre olika maträtter: blodkorv /

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

blötkorv m. /, palt / falt m. / och blodpannkaka / blodpannkäke f. /.

Det var särskilt blodet efter en slaktad kalv eller gris, som man tog vara på. Blodet vispades hela tiden, medan det rann av slaktdjuret, för att det ej skulle levra sig / levra sig /.

Blodkorv gjordes i den del av tarmen, som kallades rocklorna / rötkorva, obest. f. rötkorv pl. /. Tarmen vändes ut och in, skrapades noggrant och skrubbades med snö och salt, innan den slutligen tvättades och sköljdes omsorgsfullt. Nedtill syddes den ihop eller fästes ihop med en korvpinne / korvpinne m. /. Blodet, tillsatt med något mjölk, lök, peppar, salt och smält ister, hälldes i rocklorna. Man måste komma ihåg att ej hålla tarmen för full, ty då fanns det risk för, att den skulle spricka vid kokningen. Det skulle vara två nävtag tomrum kvar, uppifrån räknat. Blodkorven koktes i pannmuren. Kokningen måste ske med försiktighet, för att höljet ej skulle brista. Efter kokningen lades blodkorven upp på råghalm i brygghuset för att kallna. Den förvarades sedan i boden.

Vid bakning av palt / falt m. / utspäddes blodet först med skum-

mjölk eller dricka, och därpå tillsattes rågmjöl och jäst, så att man fick en deg av lagom fast konsistens. Degen fick jäsa och vreds sedan upp som en vanlig rågdeg. Den bakades ut i kakor, som fingo jäsa upp en stund och därefter gräddades i bakugnen. Kakorna torkades sedan på ett kakspett under taket. Bitar av kakorna koktes i vatten och åtos med mjölksås och fläsk.

Av samma slags deg, som ovan beskrivits, men utan tillsats av jäst bakade man ut klimpar, som koktes i vatten. Även denna rätt kallades palt / palt m. /

Blodpannkaka gräddades av en smet, bestående av blod, mjölk, rågmjöl och något sirap. Pannkakorna gräddades antingen på lagg eller i långpanna i bakugnen och åtos med lingon eller fläsk.

Flott.

De mycket svårsmälta delar, som blevo kvar vid smältning av talg och ister, kallades grevar / grēvar pl. m. / . De användes någon gång som sovel till potatis i brist på bättre. Man saltade då en smula på dem och stekte dem. På bröd åt man ibland flott / flot m. /

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

~~ni~~. Man talade då om flottsmörgås / flötsmörgås f.

Sill.

Sitt förråd av sill / sil f. / tog man från Arboga. Man köpte alltid en hel tunna åt gången, och denna räckte då ett år. Den salta sillen äts i de allra flesta fallen rå, någon gång stektes den, ibland på halster eller i nödfall på en eldtång, som lagts över glöden i spiseln. Det fanns också husmödrar, som brukade lägga en sill ovanpå den kokande potatisen i potatisgrytan. Inlagd sill var mycket sällsynt.

Mat av ägg.

Kokta ägg åtos endast vid påsk och valborgsmässa / vålbormässa f. Däremot användes rätt mycket ägg vid matlagning. En vanlig frukost - rätt under sommaren var äggröra / ägröra f. / . En blandning av ägg, mjöl och mjölk koktes och äts med fläsk.

Till söndagsfrukost bestods ibland färskost / fäskost m. / . Man kokade upp mjölk, i vilken man vispat upp ägg. Vid kokningen ystade sig vätskan. Ostarna östes upp, lades på ett fat och kryddades med

sirap och kanel.

Kryddor.

Av kryddor / kryddor, sing. krydda f. / förekommo i äldre tid följande:

kryddpeppar / kryddpeppar m. /, svartpeppar / svartpeppar m. /, muskot  
/ muskot m. /, muskotblomma / muskotblomma f. /, kanel / kanel m. /,  
kardemumma / kardemumma f? /, ingefära / ingefära f. /, nejlikor / nej-  
likor pl. f. /, lagerbärsblad / lagerbärsblän pl. / och senap / senap m. /.

Senap köptes alltid i pulverform och utrördes med ättika, grädde och finstötta skorpor.

Kryddorna förvarades i en särskild kryddlåda / kryddlåda f /, försedd med skjutlock och indelad i fack. Då kryddor behövde krossas, skedde detta i en mortel.

Uppteckningen gjord i augusti 1936.

Olof Norman.

ULMA 9960. O. Norman. 1936

VSTM. FELLINGSBRO

Frgl. M 81

Tillägg.Ärter.

En soppa, i vilken gula ärter ingingo som huvudbeståndsdel, var kärnmjölksärtsa / zajmyokhsatza f/. Ärtorna koktes i vatten, och soppan avredes med kärnmjök.

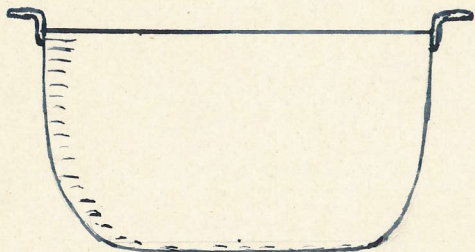
Rovor.

Av rovor gjorde man även s.k. surkål / surkål m./. Rovorna finhackades och nedpackades tillsammans med dill och pepparrot i en tunna ute i boden. Förrådet av surkål räckte hela vintern. Frös den i tunnan, måste man hacka lös stycken av den med en kniv. Surkålen koktes tillsammans med ärter på fläskben.

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81

Fig. 1.

Kittel



Gryta

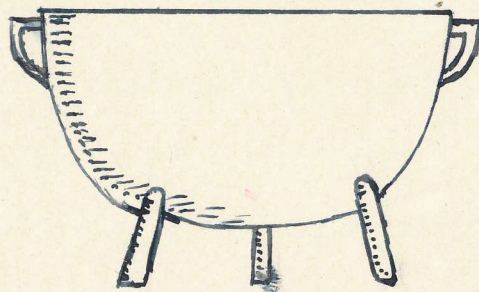


Fig. 3.

Grytkrok

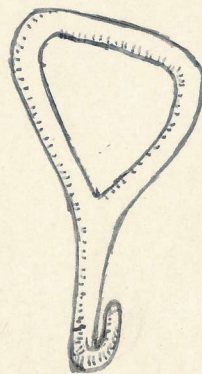
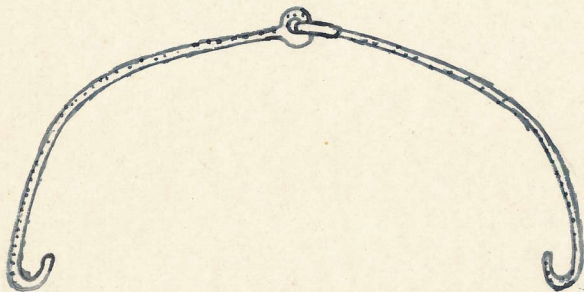
Fig 2.  
Grytgrupe

Fig. 4.  
Garrakaksrämmare.

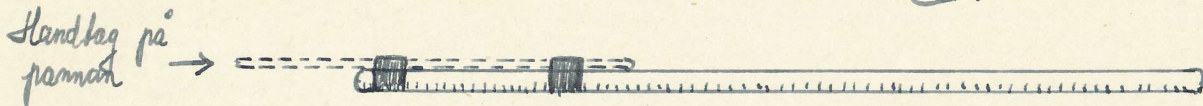


Fig. 5.

Mosklubba eller stöt.

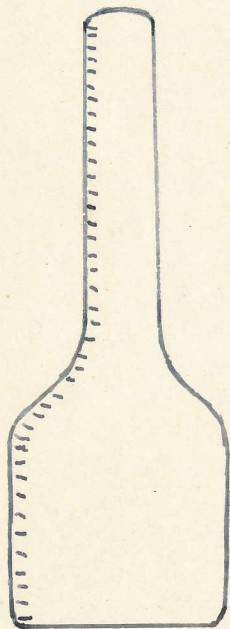
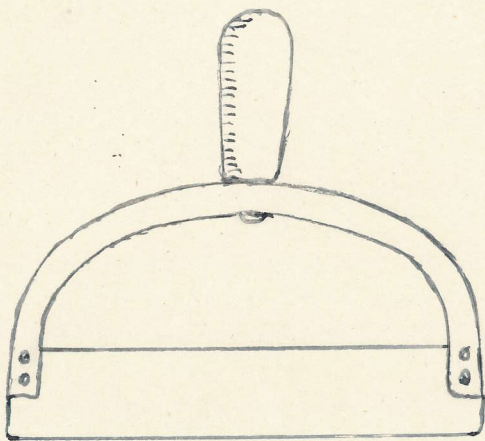
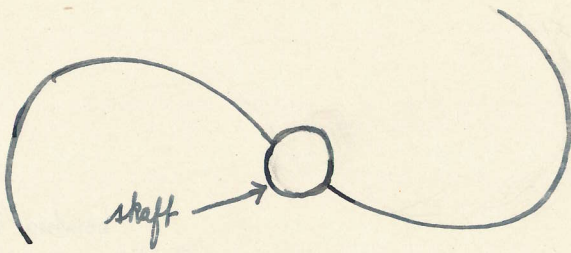


Fig. 6.



Slackkniv.



Slackjärnets form. (Järnet sett uppifrån.)

ULMA 9960. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 81