

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

19345

VÄRMLAND

V.Emtervik

15/1 1948

Brodin, Linus, 1948

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

24 bl.4:o

19345

Västra Emtervik, Värmland

Matlagning. Färdlista N. 81.

Följande uttryck har förekommit för  
ordningsställandes och mättil  
och matlagning:

"Ställ i arning", "lag te mat", "lag  
te no te för."

Öfterlämnad mättil: "Kan va lösten  
ätter --"

Om dubblig matmor eller kokerska:

"Ho va styo te lag teress" - "E dub-  
li matmor."

Om en dålig kokerska: "E rikti-  
bask: Uttrycket gäller även för den,  
som håll dålig ordning i grisen."

ULMA 19345. L. Brodin, 1948  
VRML. V. EMTERVIK  
Frgl. M 81

2/  
vardagsmat, alldeles kost krämas  
"bordasmat".

Om man för söndagsmiddagen  
lagade två potatisar med något  
extra uti denna säsong mjölk och  
en smokkisk kallades rätten "sön-  
dassstamp".

- Stamp

Vardag middag mat på söndagen  
är det runt var is må jorhäppel, [E-1]  
d. v. s. kokt fläsk och en bit salt  
käkt var potatis kokades. Man  
brukade i detta kok hänga en lugg-  
pise fylld med tomgrön var  
lagt fläsktärningar. Denna grön-  
gröt äts som särskild rätt -  
"balmä" = bredvid.

[-4-]

bonussant namn på saltad

kytt- och fläsk avsett till föda: "färske-  
mat." Ej dial.  
2

Saltat dito benämnes: "salt fläsk"  
"salt kytt."

okokt kött och fläsk kallades "spe-  
ck."

Av färs saltades bry och lår, färs ligger  
i sätta över vintern, hängdes upp  
till tork i spisen, lades direkt på  
bordet och man karvade med  
kniven. Torkningen i spisen kalla-  
des "langtork" och den torkade bryen  
eller färlåren för "färfjöl."

Den som åt endast sord hades "moh-  
ät."

Koka. Brys kōk, kōkt, kōkt.

Man säger: kōk kytt, kōk välling etc.

[V avser gr.  
cirkaupplet]

Om mjölk säges: "ho köht, egg."

Ab vid elding, det piper i veden:  
"när då piper, von bli då anna  
väröte", d. v. s. omslag i vädet.

Man "koker mes" då man låter  
varstan koka ihop sedan ostem ta-  
gits upp ur grytan. Vid ystning "lojra  
mjölk ihop."

Om innehåll i grytan koker över  
säges att "gryta so över", "gryta ha  
so över". Men "gryta gjer", då me-  
nas "koka hårt" och innehåll  
"reser över bradda" karterna.  
Vid långsamt kokande: "då pötker  
å koker"

Man använder "kol" mest: sammansättningar, t. ex. "ett jorhägerkol", "ett vällingkol", vilket betecknas också visst kvantum, lagom mycket för huskallet.

Skummet i gyltan benämnes "föe".

För att ställa träffigt kokande slag man en skräll vatten i gyltan

betternorment:

"Lägg i gylta", "ha i gylta".

"Om fast vara", "Om flytande vara

hosa potatisen! Stamp jorhägerla. [L-4-1]

Såra avredning: "jor e avrön"

Häll ta gylta. Låft ta gylta

Lägg urnen, gylta och lägg pannen, gylta "för långt tittaka".

6  
Steka Bröjs: stäck, stekt, steckt  
Man steker bröd, pannkaka, "steckt"  
öpp ta föräppla, "steckt föräp-  
pel".

Vidbränd

Vällingen "brann ve", "dä" brand i  
gröta, "dä bke vebänd".  
Det som bränds vid: "skover".

Man "sockra" på maten

Toppsockret slogs sönder, "gruggades"  
med saltsten på "saltkalla", vil-  
ken var av skiffer. Samma förfarings-  
sätt med grovt salt. "de gruggy salt".  
Saltet förvarade: "saltkav", vid spisen

Halstring

Salt sill haltrades: "steckt sill på"

7  
glösaan?

## Redskap

En mindre järngryta, rymmande 2-3 liter, trebenig och med skaft, kallades "potta".

Vällinggrytan på tre ben var skaftlös.

Var den benlös stod den på parrering. Större grytor stodo mest på parrering. De förvarades i källbänken.

Drötkrokar användes då ej grytan hängde över elden, då den svängdes utåt kanten på spisbänken.

Brötkoppen gjordes av en stadig tallkvist med omkring tunnslänga kristar.

Vispen = "vespen", gjordes av björkris i savtia på varm, när då



[4a-]

flangner som väst?  
visktrågarna gjordes av granbark,  
även av blåbärsris.

Av slevar fanns olika storlekar:  
för mjölbäringarna de största, för att  
ta upp sovel i grytan med härl  
i bladet, o.s.v.

küttel = tjel, koktjel, pl. tjelaan.  
koppertjel.

Kütteln var berlös, ställdes på  
panning. Handtaget kallades öra. [best.pl.]

"Mesgryta" användes vid ystring.

[4a-]  
"Lakgryta" för byk, "innersgryta"  
för kokning åt kreaturen.

vidvar stekgryta benämndes

"kallsterpann", för stekning av  
fläsk

ULMA 19345. L. Brodin. 1948

VRML. V. EMTERVIK

Frågl. M 81

9  
Raa rätter

"Vammstötmos", man mosade sön-  
der odon: "vammstöter" och röde  
skrädmjöl däri; äts med sked.

"Blåbars mos", liknande rätt med  
mosade blåbär.

"Sillo", kokta lingon med mjölk och  
skrädmjöl.

"Bänkvrälling", sur mjölk uppvispad  
med skrädmjöl.

"Jorhappeldopp", fläskfötter utopade  
med vatten vari man doppade pota-  
tis. Anses för "bättre" rätt.

Välling uttalas som rikspräksordet.

Tunn välling kallades "skvarset"-  
välling

"Vatvrälling", korngrön eller havregryn

ULMA 19345. L. Brodin. 1948  
VRML. V. EMTERVIK  
Fogl. M 81

kokta i vatten med "ävrör" avredning på mjölk och mjöl.

Välling med klump av mjöl och vatten, skrädmjöl eller vetemjöl.

Syrliga klumpar benämnas "kraft-ringer".

Klumpar i mjölkvälling benämnas "kräpper".

Skinn på mjölkvälling: "skorin" på vällingen.

"Starkelsvälling", kokt på mjölk med gryn av *palatiss* mjöl = "starkels".

Vardigaste välling var "skrämjölsvälling", kokt på mjölk med skrädmjöl.

havregrynsvälling och risgrynsvälling kokt på mjölk.

## vattvälling

"se bukt skär sonner kakbeter  
å ha i, assa revven <sup>[-a-]</sup> sannost."

## gröt

"Ragnjölsgröt, skrämjölsgröt, barn-  
gröt, på mjölk och stenyöl, sötost-  
gröt, äts på sonnyas, starkelsgröt,  
nävgröt."

Da man hade int om mjölk håll-  
des fläckflöt på skrämjölsgrieten  
Imoikal i grieten kallades "dopp-  
hal."

Vällgröt kokades med rågröt på  
vatten. Sjö ofta med dricka.

Bygggröt kokades på "bygg-grun" i  
kålspad, förhorn mest i slakttiden.  
Kornet eller byggen lades i ett äm.

var, helt vatten slops över för att  
 man skulle få bort den raa sorna  
 ken, torcade sedan i bakugnen in-  
 nan kornet maldes. Efter malningen  
 [44.] "dräppla" man ~~med~~ grynna i en  
 säck eller träg, det sista vanligen  
 för att få bort agnarna. Vid "dräppla-  
 ningen" kastades innehåll i trä-  
 get rätt upp och fangsades av trä-  
 get. Ett "dräpplträ" var något mindre  
 än ett bakträ.

Besikttes barnsängs kvinna och man  
 gick på "titt-öl" medfördes "barn-  
 sängs gret", vattenjäs med dopp-  
 hål.

Patt

ordet ingår i paltvis och brogspalt.  
 Det senare mindre vanligt, vanligen

ULMA 19345. L. Brodin. 1948  
 VRML. V. ENTERVIK  
 Frgl. M 81

“brog-kroftninges.” Dessa bakades i hån-  
lerna, slätades med vatten och kokades  
i saltat vatten. Dezen gjord av blod, mjölk  
och grovt rågmjöl. Kunde man tillgång  
kokades pannarna i spad. När skid-  
mjöl användes.

Paltbröd bakades av mjölk och blod, med  
mjölk än blod, rågmjöl, jäst och salt.  
Utbakades efter jäsnings i runda käll-  
kakor, torkades på spett i köket, för-  
varades på spotten i matboden. Var-  
ma och färska kakan äts med smör  
och mesost, chys med fläsk och  
flod samt mjölksois. Bakades fläsk  
äts brödet med enbart sås.

Lagersman Johan Ahlin, Folkessiga  
f. 1879, hans hustru Beda  
upptecknar Svinus Brodin  
Västra Emtervik

Västra Emtervik, Värmland

14.

Mållagring, Frujelista N. 81

Pannkak

Benämning: "pannkak."

olika sorter: "langpannkak", stektes i långpanna i bakugnen.

"vårpannkak" stektes i stekpanna

"rörpannkak", tyck dyglik kallare

"resk". Smeten till denna är råriven potatis med skrädmyöl, i mindre fall med vete-myöl.

Smeten till vanlig pannkaka: myölk, skrädmyöl, vispats ihop med salt och socker, i sen tid med ägg som då va rå

"kashbush", smet av råttan och vete-myöl med fläsklårningar, bratjock smet, stektes i vidder panna.

ULMA 19345. L. Brodin. 1948

VRML. V. EMTERVIK

Frgl. M 81

Lagna

Benämning: 'As'.

Ysare lid fentloppa, saogryn, vis-  
kon, russin, äpples.

'S ma kroftungr.' De ysare av  
skrämt, kolla: spad eller vatten  
innan de hades: det 'so', som ser  
skulle ätas.

Brötläringar med uggholud mjölk  
äts som 'supannas'.

Pannkaka

'forbjygel pannkak', smet av morad  
palatis, vani invört skiatmjöl.

Stektes i stekpanna.

'Korcker', store än plätter ul tjocka.  
re, smet av mjölk, skiatmjöl, salt  
ul socker. Stektes i halsterpanna.

ULMA 19345. L. Brodin. 1948

VRML V. EMTERVIK

Fagl. M 81



Bär, bönor etc

Man odlade ej något närmare av grönsaker i sageskrinnans bärbonn. Något gula ärtor odlades på vilka kokades "ärtor".

Av bär nyttjades mest lingon, närmare "kröser", kokades i en tan socker till "kivorno" eller "kivossyt", äts till potatis.

Pöror kottas och äts även som smör. Stekt skivor äts till sord.

Potatis

kottas nästan alltid oskalade, "uska bra potäppor". För det mesta skalfas de av med naglarna, "de näj-la".

Avfallet med gemensam benäm-

ULMA 19345. L. Brodin. 1948  
VRML. V. ENTERVIK  
Frgl. M 81

[4]

ning "skober"  
 kakt skulad potatis mosades i ryg-  
 tan med jorbräppel <sup>(-4-)</sup> stampen "tvi  
 jorbräppel stamp."

Kattmat

Benämning: "kytt å flask."  
 Det nätkött kallas "hucronkytt."  
 Kött av spöskalar var inte mycket värd  
 som föda, "dä va som ski": de första  
 götkalvarna i bygden uppföddes i  
 sästskinnens barntorn, de slakta-  
 des i hemmen och såldes till Norge.  
 Kött utau kallbarhet sådes varav slakt-  
 ret? Man benämnde en dylik köttbit  
 för "e kyttelams."  
 Man åt inte gärna färskt kött, då  
 detta ansågs skadligt och var framför

ULMA 19345. L. Brodin. 1948  
 VRML. V. ENTERVIK  
 Frgl. M 81

ant osmakligt. "De gamle har vis  
int ha takt kytt, då smak intat  
ta't"

Av klövarna och benen av nötkrea-  
tur utkades klövsmör, använd  
till smörjning av skodon, seldon  
m. m.

Fläsk

Man smedde svinen och fick svin-  
läder. Fläsk av en <sup>[A]</sup> hon var otungt  
varför ilasmakande fläsk kallades  
"ronfläsk"

ron

En stort stycke fläsk sades vara  
en "igök".

Isageskvinnans barnom var det god  
om fläsk i den dagliga kosten. Det sal-  
tades alltid med, kottas eller stektes,  
några bitar såktes och äts som

ULMA 19345. L. Brodin. 1948  
VRML. V. ENTERVIK  
Frgl. M 81

"spekbråk"

Bråket efter kok & fläsk användes som so<sup>s</sup>, med antingen potatis, "kroftningar", rotbitar, kallades då "rotsso".

Rebenspjäll saltades även, koktes eller stektes

Det finaste fläsket var bukfläsk, kallades "buklösa".

Smyg med fläsk, korngryn i soad.

Kow

Vid tillagning av kow användes

"korohorn" av olika storlekar, kornarna igenstälts med "korspeter".

gröda av "gammels vespistobber".

olika slag av kow:

forträppel kow, rå, riven potatis med hackad fläsk, lök, salt, peppar

"Bhog-kors" av blod, råsmjöl, salt, som-  
ma sorts smet, som ingår i blodpatt.  
Pälva = "pövers", gjordes av får-inälvor-  
na på hösten vid "förelakten" innan  
madrakalen. Ivarne företa fredsren  
i oktober, då fångades också torde ingår  
i mattsacks maten. Ivarnades traka-  
des och kryddades

"Tullkorv", gjorda av slagsidorna  
av kalv och får samt mellangårder  
av svin.

"Byrnkorv", av hackmaten med kokta  
korngrön, krydda; korven saltades,  
hängdes sedan på tork i köket.

"Madfurst korv", hackat fläsk och  
kött, "manga slags brödder", satta-  
des, röktes, kallades allmänt som  
"markkorv", äto föret sedan göken

galit på den. Man ansåg korven  
vara farlig att äta för gökens  
galande på varen.

"Starkelskorv", med fläsktärningar,  
lika mycket kött <sup>[-4]</sup> potatismjöl:

"starkels-mjöl", som rösts mjölk,  
koktes och saltades.

Fläskstycka, gjordes av kottsvin-  
buvord och kalvkött som lades  
fros för fros, peppar och salt, lades  
sedan i form, ofta i ystkeid för att  
bli fasonerad, pressades ihop  
med stenar eller strykblad

Tunnsmått, som tillverkas kallas  
"isornät". Hackades till "hackor" <sup>[-a]</sup>  
i en "hacka" <sup>[-a]</sup> med små yxor.  
I senare tid med "kalkackor" <sup>[-4]</sup> <sup>[-a]</sup>

Desse hecker vorr afta vacker  
somidda, se omständer.

Kalvianen heckades och av denna  
gordes "kongros".

"Korogind" heckades av korogren.  
det spad, var inriktat heckat.  
Kalassnad under slakten.

Stekfett

"Feta", pl. "fetaan", det som vill  
smält då man smält talgen.  
Sto tui potalis.

At fäntalgen gjordes "talgtullen",  
tullen.

Invistret mullades tui "istret",  
vilka sattes ned liksom fä-

talgen.

Smått ister, saltat, var man dop.  
pade potatis kallades "dopp" eller  
"panndopp"  
se på brännnes "dopp"  
"Flötdopp" var flöda, uterädd med  
vattnen och med skräddryg.

Lillen, pl. "sillaan"

äts kokt, stekt (helstrad) samt rå.  
"spek-sill".

Kryddor "krödder"

man "krödd materu"

olika slag:

"karemmomer", peppar, krödd-  
peppar, kanel, "kamn" (kum-  
min) använd vid brödtäknig

ULMA 19345. L. Brodin. 1948  
VRML. V. EMTERVIK  
Fgl. M 81



samt i ost,  
 "tenjama" torrades i spisen, till  
 "arts" Malört - mallart, an-  
 vänd i brännvin, "mallartsbrän-  
 vin" vid magplågor,  
 Peppar gruggades sönder med  
 sallstener.

Lageskivna: Britta Nyström  
 Hensgårdsgården, född 1872,  
 i Hensgård.

Uppptecknare Inuus Brodin  
 V. Emtervik

ULMA 19345. L. Brodin, 1948  
 VRML. V. EMTERVIK  
 Frgl. M 81