

19356

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Dalsland

Årtemarks sn

Gustafson, Erik. 1948.

UL44:1 frigid. M. 81 Matlagning.

13 H. 40

19356

Matlagning.

7. Tillvänt.

1. Beteckning för "laga (mat)": laga, lage te.

3. Beteckning för "efterhängtad mat" (favoritmat):
bestemat.

4. Beteckning för "tillreda dålig mat": kör-ihop,
för "illa lagad mat": serpa.

5. Beteckningar för mat, som avse dess större eller
mindre finhet: hordasmät "lusmanuskost", häktis-
mat "helgdagsmat", änglamat "något extra gott".

7. Beteckning för mat, som avse dess egenskaper
av saltad eller osaltad: salt mat, farsk mat
"ej saltad mat".

9. Koka, kokar, kokas. Ordet är levande i må-
let.

Exempel på ordets användning: koka poteter,
koka gröt, mjshka ha koka opp.

12. Beteckning för "pötra" (om gjudet av kokan-
de råttka): pötra

14. Beteckning för "koka över": prösa, för hindra
ett kärn från att koka över (genom att slå i kallt
vatten: stägga.

15. Beteckning för "lyfta grytan (svänga kitteln)
från elden": ta så gryta, för "krossa till mos (t. ex.
om bär eller potatis): stata, för "röra om": röra.

16. Ordet steka är levande i målet. Nuvaran
beteckning för att "steka": bräsa.

18. Beteckning för "bränna vid": soa, för "vidbränd":
vebränt, för "det, som bränt vid, då man kokat
gröt eller välling": skover.

19. Söta "göra söt". Exempel på detta ords använd-
ning i målet: söta bär, ä bär söta. "har du sötat
bären."

20. Salt. Före handelsbodernas tid bytte man här
i orten till sig salt för kummin, vid handelsfördes
till Fredriksbald. För att bli användbart till mat-
lagning, malde man saltstenarna på saltkross.
Saltkar "tråkärn att förovara salt i".

21. Salta; sälta 'sallake'.

Andra liit hörande ord: lätt-salta 'riusaltad',
vassdra, sätt-i-blöt 'lägga (salt mat) i vatten
för saltets utdragande.

22. Beteckning för 'matrester, lämningar av mat':
lever.

B. Redskap för matlagning.

24. Ordet kittel är levande i målet. (kett-
lar, kittlarna).

Skillnaden mellan en 'kittel' och 'gryta' består
sannolikt de äldres uppfattning i kärlets utförande.
Kittlarna voro av koppar och saknade fötter.

Beteckning för 'öra på kittel': tröde, öra.

Beteckning för 'handtag på kittel': fattan. Hand-
tagen voro nitade vid kitteln. Då handtag ej fanns
användes grytekroks.

25. Ordet gryta är levande i målet.

Exempel på i målet förekommande benämningar
för olika slag av grytor, vilka äro materialet:

järngryta, tåhögspisgryta 'täljstensgryta', d: o
benämning, vilken svarer konstruktionen: skafte-
gryta eller skafte, d: o benämningar, vilka so-
va storleken: femtankannegryta, storgryta.

Öfverskrifningar för 'handtag på gryta': grytegre-
pe, grytbygga, för 'skafte på gryta': gryteskafte.
Då grytorna ej användes förvarades de i hulle-
bänk.

JLMA 19356. E. Gustafson. 1948

DLS. ARTEMARK
Frgl. M 81

26. Ordet havde är levande i målet, och där-
med seses 'handtag' på kittel, eller gryta.

28. Benämning för det redskap, som användes
för smörning av kokande gröt och välling: trora.
Troran bestod av en spräd tallstam, med korta kvis-
tar i nedre ändan.

29. Ordet respr är levande i målet. Vispar ha
med all sannolikhet använts sedan äldre tider
här i bygden. De tillverkades av björkris, om-
vären i saottiden, då barken gick lätt att skala
av. Riset bands ihop med en björko rjja.

30. Ordet slor är levande i de äldstas språk.

31. Beträffning för 'klubba, varmed bär, potatis etc. krossades till mos': stöt, potatostöt.

33. Ordet stekpanna är levande i målet.

Stekpanna var vanlig i gårdarna även i äldre tid. Den hade fötter; och ställdes direkt i glöden.

L. Välling.

37. Välling.

38. Beträffning för 'tunn, dålig välling': sksher, för 'hinna (på välling eller gröt)': skinn.

39. Beträffningar för olika slag av välling, vilka avse den vätkka, som ingår i vällingen: vassvälling, mjshkvälling.

40. Beträffningar för olika slag av välling, vilka avse det icke flytande element, som ingår i vällingen: strävmjshvälling, kornmjshvälling.

41. Annan beträffning för välling: vällingeboll 'välling blandad med brutet bröd'.

ULMA 19356. E. Gustafson. 1948
DLS. ARTEMARK
Frgl. M 81

16. Gröt.

43. Gröt (en). Gröten äts ofta med smörbäsa, i vilken skedbladen gröt slappades. Dessutom hade man mjölk på ett särskilt fat, av vilken man tog en sked för varje sked gröt. I äldre tid serverades gröten i stora träfat, ur vilka flera personer åt gemensamt.

45. Beteckning för olika slag av gröt, vilka avse den vätska, på vilken gröten är kokt: vassgröt, mjölkgröt.

46. Beteckningar för olika slag av gröt, vilka avse det icke flytande element, som ingår i gröten: skrämselgröt, pretogröt.

kyngröt förekom i äldre tid endast som helgdagsmat.

48. Beteckningar för gröt, vilka avse de omständigheter, under vilka gröten äts: unggröt, barsängsgröt "gröt, med vilken barsängskrimmor utfägnades med."

ULMA 19356. E. Gustafson. 1948
DLS. ARTEMARK
Frgl. M 81

G. Pannkaka.

- 51. Ordet pannkaka är levande i målet.
- 52. Den pannkaka som förekom i vardagslag i orten i äldre tider, tillreddes av mosad kokt potatis och grönsaker, såsom kålsöt, morötter m. m. Gräddningen förriggick i stekpannan. Dessa pannkakor voro på grund av ingredienserna ganska tjocka, och vändes således icke i pannan.
- 53. Beteckning för detta slags pannkaka: pototepannkaka.

H. Soppa.

- 54. Ordet soppa är levande i de äldstes språk. Nuan beteckning för 'soppa': sõ.
- 56. Beteckning för det tunna i 'soppa': sõ, för 'klump i soppa': khimp. Soppklumpar tillreddes av haoretyöl, och kokades till saucans med den fätska, med vilken de skulle förtöras.
- 57. Exempel på ord i målet, vilka sora en soppas kvalitet: fet soppa, skran soppa, mager soppa.

ULMA 19356. E. Gustafson. 1948
DLS. ARTEMARK
Frgl. M 81

58. Notering för ingredienser till soppa: sopprerke.

59. Notering för olika slag av soppa, vilka vara soppras huvudsakliga ingrediens: feskessoppa, kumpressoppa, sillesoppa, artessoppa, artobochessoppa, potatessoppa, potatis, kålrötter, morötter och käll.
 7. Förut ej nämnda maträtter av bär, örter och rotfrukter.

61. I bygden gånge, ej förut omnämnda rätter med bär som huvudsaklig ingrediens: kräsbärsmos 'lingonmos, som äts till gröt.'

63. Man odlade två slag av örter i orten i äldre tid, nämligen sockerörter och äkerörter.

64. Kål odlades icke fordom i bygden.

66. Fordom bruklig maträtt av kålrötter: rotmos 'krossade kålrötter tillsatt med mjölk.'

67. Förutom till soppa koktes fordom all potatis med skalen på. Några egentliga dialektala benämningar för potatisens behandling vid matlagning finns

inte. Kokt potatis skalades fordom med fingrarna enbart. På ny potatis kallades skalet skinn. Uttrycket renska poteter finns exempelvis i m. och därmed avses både skalling och uttagning av svampbildningar i potatisen.

Beteckning för 'potatismos': potetemesa

F. Källmat.

Käll användes så gott som uteslutande endast på ett sätt vid matlagning fordoms, nämligen kokt tillsammans med potatis och kålrötter (seppa). Färbagarna säremal torkades och användes till sovel på brödet (sprekåkäll).

Endast salt käll förekom vid matlagning i gamla tider.

69. Beteckning för olika slag av käll, vilka avse slaktdjuret: kalkkäll, förekäll, kokkäll.

H. Fläsk.

73. Fläsk(e). Beteckning för 'fläskiväl': fläsk-

ULMA 19356. E. Gustafson. 1948
DLS. ARTEMARK
Fgl. M 81

sorhe. Fläsk har förekommit i bygden sedan gammalt
75. Man åt endast saltat fläsk. Det förekom vid
matlagning, dels som ingrediens i soppor (fläsk-
soppa 'fläsk, potatis och kålrot kokt tillsammans'),
dels som sovel till potatisen i form av stekta ski-
vor (stekt fläsk). Spokofläsk 'lagrad, lättsaltat
fläsk' användes till sovel på brödet.

L. Mat av bräckt kött, fläsk och in-
älvor.

77. Korv

Måndagen i påskveckan kallades Korvemåndan, tisdagen
fläskotisdan.

Vid stappning av korv fordom användt redskap: Kor-
vehorn.

Olika slag av korv, som förekommit i byg-
den i de äldsta nu levandes minne: Krasslekorv.
'Sämre slag av korv, gjord av inälvor, såsom tjärta,
lungor m. m.', kättkorv 'korv, gjord av slagsidorna

s. dyf. av nätkroator och får, fhäskkew 'en blandning av fläsk och kött'.

78. Sylta 'kokta svinfötter och svinkuvad i saltlake'.

79. Pylsa 'gjord av inälvor av får, stoppad i en fårmage'.

80. Backningen av kött, fläsk och inälvor skodde i hackehs 'av trä, uthalkad', med hack 'yfliknande redskap, med handtag av trä'.

81. Beteckning för 'ätliga inälvor av slaktdjur': innat, ränta.

82. Sedan äldre tid har i bygden förekommit, en maträtt, som kallades kahvedans eller av longemos 'mat av kalvränta'. Den förvarades i fat.

16. Mat av blod.

83. Beteckning för 'blodpalt': palt, hospalt.
Ingredienserna i blodpalt var mjöl och blod. Massan formades i rätt stora, runda kakor och stektes i flätt.
Beteckning för 'paltbröd med blod i': paltbrö.

ULMA 19356. E. Gustafson. 1948
DLS. ARTEMARK
Fogl. M 81

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

86. Beteckningar för olika slag av vid matlagning-
en använt fett: smolt 'smält ister, använt att
doppa potatis i och kall gröt', flot 'flatt av fläk,
att steka eller doppa potatis i'

88. Beteckning för 'brödkiva med flatt på': flot-
gås.

P. Sill.

92. Sill (i flental siller). I äldre tider anskaffa-
de man den i hushållet behörliga sillen från fro-
drikskald.

93. Sillen stektes vanligtvis på glöden, och använ-
des som sovel till potatisen.

Q. Mat av ägg.

94. Wörn ägg förekom även i bygdens forna matlag-
ning.

Maträtter, i vilken ägg utgjorde huvudsaklig be-

ULMA 19356. E. Gustafson. 1948
DLS. ARTEMARK
Frgl. M 81

stansdel: äggpecka 'ägg tillsatt med lita mjölk
och mjöl', äggost 'av ägg och sötmjöl'.

B. Kryddor.

95. Krydda (i flertal kryddor). Krydda (verb).

96. Kryddor, som i de äldsta nu levandes minne
voro kända i bygden: Kummenq 'Kummin, använt
som brödkrydda', anis, svartpeppar 'kryddpeppar',
skarppeppar 'starkpeppar'.

97. För krossning av vissa kryddor, såsom peppar,
hade man mortel med stål, gjord av täljsten
(mortare).