

24002

del I (s. 1-107)

SMÅLAND

Misterhult, Döderhult

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

19/2 1959

Skogsmark, Gunnar, 1959

31/8 1959

Svar på ULMA:s frågelista M 81

Matlagning

215 bl. 4;o

24002

M 81.

Matlagning:

Uppmärksning från

Misterhult o Döderhult
efter 84-åriga fru Anna Olivia
Larsson och 85-åriga fröken
Hilma Tillsen, av vilka fru Larsson
än tillbringat en del av sitt
liv i M. men båda nu boende i D.

av

Tennarö Skogsmark.

Dagsmännen hava sedan sin tidigaste ungdom
sysslat med matlagning i lantushåll.

A. Allmänt.

'Mat' kallades allmänt för för 'äta'.

1. Matlagningas för 'laga mat'
äro: laga äta; laga te äta (med
betoning på 'te'); laga mat, te i

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
Frgl. M 81

örning (ordning) mat el. äte; sty-
re om mat el. äte; va i matbe-

styre. 'Lage' = laga, uttalas ofta "lage".

2. Protokningar för 'matlagning';
matbestyr; teredning.

3. Protokning för 'tillreda
Bräslig mat': Brässe; lage ka-
las mat el. do - äte; lage gju-
mat el. - äte; lage (te) herrs-kaps-
mat el. do - äte.

Ordet 'smaklig' betecknades
ofta med ordet 'mungett'
(gett = gott). Om det var fråga
om något i matväg, som var
nytt för året el. säsongen, t.ex.
nypotatis, sade man 'nymärt';
med betoning på 'ny'.

'Tillräckligt kokat el. stekt' -
om detta sade man att "det var
tillfyllt kokt el. stekt;" även
"fullkokt el. - stekt."

'Göra maten mera smaklig' -
 om detta sade man bättre för.

"Ja' här gjort ma (mej) to (tio)"
 var en mening, som hus-
 mor kunde säga, om hon
 gjort något riktigt god till bordet.

Däremot - 'at dryga ut
 mat' - om detta sade man:

"Välsigne" o. sv. "Välsigne
 min skopa (skopan)" d. v. s. ut-
 dryga med vatten, exempel-
 vis soppa, särskilt om någon
 oväntad gäst infann sig och
 maten insåg, att maten då
 inte skulle komma att räcka
 ända till denna.

"Förslängt mat" hette "lyst-
 mats"; "min helste mat" = den
 mat, jag helst vil ha. Den nå-
 gon ville uttrycka detta ljust finars
 sade han "min förtjusning".

Vilket jag hörde en gammal
 man, Karl Andersson från Gås-
 lult i M. M. fl., ofta säga om
 sina älsklingrättor. I näm-
 de Anderssons fall var det allt
 vad äggretter hette. Han var dräng.
 H. Boteskningar för tillredning
 av dålig mat' vore: dulle; läbbe;
ghäbbe; khäbbe ihop; röte ihop;
ghöte ihop; kns, som också
 kan betyda "bräda deg"; kns
ihop; röre ihop gör me, o. s. v.
 "Va ä då här för e gör me?"
 I st. f. görme kunde också sägas
ms rje el. brät, alla dessa ord
 utgöra föraktliga ord om
 matillagningen i fråga.
 Alla lagad, ej smaklig' mat
 - om detts både man ghärv
 och au som var ghärvilg (ä ut-
 talar då mera som i äs som ä'.

Gårst var degig mat och blaspig.
Slärr var också ett ord, som
 användes om dåligt lagad mat.
 Ex: "Va ä då här för slärr, vi
 ha laga te?" Sylli(g) saades också.
 'Illa lagad mat' betes "gstr" el.
smörje, även mshje el. slerr,
 el. jocke. "jocke ilop äte (mat);
 varvid 'o' ~~här~~ utläsas som 'ä'.

5. Om lite sämre mat saades:
 - dränggräs, 'drängmat' eller
 - drängäte men det kunde då
 samtidigt beteckna, att det var
 fråga om ganska bestant mat,
 fastän inte så alldeles smaklig.

Frökenmat var fin och primpig.
Harndasäte el. - mat (helgdags)
 var bätters kost och mat till frö-
 met var så pass fin mat, att
 man kunde bjuda främmen-
 de på den. Andasmat (Aman-
 dasmat) och Trejedasmat (tredje-

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
 Frgl. M 81

dagsmat) voro två uttryck, som
betecknade graden av "finhet"
på maten. "Bhadd" = tum - dålig mat.

6. Den sådana råvaran, som kunde
komma väd till pass vid mat-
lagning, sådes, att den var matnyttig (g). Det var "e matpare".

7. När folk längtade efter något
salt, sådes det: "Då ska bli
gult (el. - gott) när e lilla
saltor smuke". Freshmat
(frisk-) el. färskmat var nästan
obekant mat.

8. Man skilde på "Pokmat"
och "Stekmat", alltefters vad
råvaran, o. s. v. en köttbit läst
kunde lämpa sig för. Det som
äts rått och något saltat, kal-
lades för "Spicket". Ex: "Spickmat",
"Spicket sjef (sovel)", "Spick(e)-
fräsk", "Spicke sill", eller

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o. DÖDERHULT
Frgl. M 81

"spicket fjäsk", "spicket kött"
 "spicket kött", "spickers sill"
 o. s. v. Trokat kött och fjäsk i
 sin spad kallades so (so)
 och ett gammalt ordstav
 var, att man "inte skulle
 ge sig ut i svart so", d. v. s.
 man skulle ^{inte} skälla nunn och
 kvalga genom att ha förbränt
 att äta den leta maten. Ord-
 stävet alluderade, att man först
 skulle beräkna och planera,
 innan man grep sig an med
 ett verk. "so" betecknar nog mest
 själva säsen eller spadet, som
 köttet eller fjäsket ligger i.
 Att äta olagad mat (torrskiff-
 ning) var att torrate.

9. Troke, bokte (el. bokete),
 bokt (el. bokett) var temat på
 verbet "boka" = boka. Ordet au-

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o. DODERHULT
 Frgl. M 81

Vänderes såväl transitivt som intransitivt. Ex: "koke fisk", "koke gröt." Men man kunde ävens säga: "mjölk² ha^(k)kokt (el. koke) opp" och "då koker i ve'n (veden)". Ordet är levande i målet 10. Ett annat ord, som är levande i målet är: "sjude" (sjuda). Det användes ^{intransitivt} transitivt, t. ex.: "Rätt'et sjude." (Rät det sjude!), "Lyft på locket, för gryta sjuder över (övers)!" Transitivt kan ordet användas i t. ex. "sjude spa" = sjuda spa; "sjude (opp) mjölk." "Thopa jämnt och sakta" heter också sjuda. Då skulle det inte bubbla och vara oroligt i grytan. Vid kokning av krosskakor, skall grytan bara sjuda. Detta gäller då grytan. Men när det gäller stekpannan,

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL MISTERHULT o DODERHULT
 Frgl. M 81

"eller" base" = base.

Kan man säga "gäse" = gåsa!
 Då lägger maturos en lock
 över stekpannan, som då
 kan innehålla t. ex. kött i
 sin sås och så drager hon
 stekpannan lite ifrån elden
 el. värmes och så säger hon:

"Nu får du stå i gäse & stumi!"

Sske = 'säka' kan ersätta ordet
 'gäse' men detta ord kan också
 ha betydelsen "söla" = vara lång-
 sam i rörelserna. Ex. "Va-
 gar du å sske åter (efter)?"
 = "Varför är du så sölig?"

11. Öttschningar för 'upphok'
 voro: Opphok och Sjudning.
 "Ge't en opphok!" el. "ge't en sjud-
 ning!" Kunde maturos säga
 till sin sista, lipsons hon också
 kunde befalla: "Hast en öjja i
 ongen!" (Hasta en öja i ugnen),

om hon befarade att få någon
i ugnen stående rätt bränd.

Om gytans dropp av el-
den, kallades den kant av gyt-
tan, som var närmast lägen
för "sia åt lögjen" och om det
var glöd: "ghösia".

En gammalt ord, som
begagnades som halvsvordone
var "brinnstekt" o. s. v. "Då
gick så brinnstekt fort."

12. "Gryta står å putte på
spisen" sade man och "stök-
panna står å fräser". "Putte"
var detsamma som "putte",
likaså "bobbje" (= bubbla).

13. Retekning för något som
bokar var rob och för
- ljud från bokande vätska:
puttel (toniskt på "pu"). Nu blåsa
på en bokande vätska hette:

"e bobbe" el. "e bobbej".
 Var det frågs om fet vätska,
 b. el. soppa sade man: "parle" =
 pärla. "Skum" hade inget annat
 namn än "skum" el. "skom".

14. Ordsprung för "koka övers"
 var "pöse" el. "pöse" el. "pöse
 övers (övers)". "Gryta kommer!"
 kunde mannas säga och då
 gällde det att vara tvivel och
 draga grytan ut el den.

"Hindra sig känd från att koka
 övers" hette "stamma i" eller
 "stopps upp". "Spå" el. "spå på",
 sade man även, om man slog i källväggen.

15. Ordsprungar för "lägga i gry-
 tan" voro "lägga i" el. "håva i".
 "Lyfta grytan" hette "lyfta i"
 eller "dra i". "Throssa till nos"
 hette "stöte", b. el. "stöte kräsa" =
 stöta lingon. "Stöte rulle/läs" etc.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
 Fagl. M 81

'Röra ihop' hette "re to," "re i
 ärmning" eller "blams ihop".
 "Svarta" hette skire, t. ex.
 "skire tagg." "Avreda" hette
 "re u." "Avredning" var "äredning".
 'Röra' var röre. För vispa fanns
 inget annat ord, liksom "skumma".

Andra i målet pånåda ord som
 avse arbetsmoment vid mat-
 lagningen voro t. ex. "röre
 ansyfs", vilket var att "röra
 motsols", sto arbetsmoment,
 som mannos åklade sig för
 och gärna inte begagnade,
 utom då det var fråga om
 att slamma av en surord
 vätska, som denna "dauste"
 = dausade, t. ex. efter en löp-
 sämning. Om något skulle "löp-
 ne" eller "löppne", måste det
 vara i stiltje. Man kunde då

också få höra uttrycket "stillne
 ä." "Thappe" var en ord, som
 användes, då det var fråga om
 att farna något i händerna,
 t. ex. svörklumpor, Kropp-
 sakor, palt m. m. "Bröste" var
 att stöta sönder och skedde ofta
 med en sorts stöt, som kal-
 lades böstel. "Pult" kunde man
 göra på kött och mysket annat.
 "Pulsa ihop" var ett något
 vårdslöst hanterande av mat
 under ^{til-}lagringen: man slog
 ihop lite, vad som helst, rörde
 ihop det och "lädde" det i
 pannen eller grytan. "Vispa
 om", "vispa i", "vispa upp", "vispa
 ner", "vispa ut", "vispa to (till)"
 voro uttryck för att sorts visp-
 arbete under tillredning.
 "Skive sås" är att tärna sås


genom en rib. "Dyftö" var en
 sparsamt tillsätta salt, so-
 ker o. dyl. Sådana ord som
 "försteko", "ätterkoko (efterko-
 ka)", "långkoko", varo vanliga.
 "En näve salt" ansågs som en
 mått. "Strife (i)" kunde man
 göra med en vätska genom en
 tömning sakto. Motsatsen var
 att "slöfi" en vätska mera oför-
 siktligt. Att koka ägg i en stek-
 panna, varu väsentl. utspäat
 med några droppar ättika och
 ägget är tömt ur skalet, pal-
 lades ut "förlöre", (underfö-
 slätt: ägget). "Gafs" var kvarlevor
 såsom potatisskal, kärnor o. dyl.
 "Gafse ner" eller "gafse to" var
 en knaska ner på arbetsbör-
 det, där tillredning skedd.
 "Gni" var en gnida in kött eller

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o. DODERHULT
 Ftg 1. M 81

Fisb med peppar och salt.
 "Trotts" var en lätts trotts
 gå upp och ner i knörcåran.
 "Tu (st. stö) jäfs" var en mindre
 mängd, b. ex. "en jäfs socker".
 "Laka u" (= laka ut) var en in-
 man tillagning, välsmakad
 och saltad köttbit, sill eller
 annat härsaltat. Sill skulle
 i regel ligga i vätska och
 ägnas, innan den kunde ännu
 vara smaglig och då byttes ut
 till flera gånger i bärlut, i vil-
 ket silen lags. Det kallades
 silen skulle "ligga i dra u" (ut)
 eller bara "dra", annars blev sil-
 len för ram i smaken. Rau-
 saltat var mycket saltat. Mot-
 satsen var "riusaltat". "Lites-
 salt" var onaturligt mycket
 salt.

MISTERHULT . T. DÖDERHULT

16. Ordet steka är levande i målet.
 "Stekbarre", "stekgädd",
 "stekpära" (stekt (brynt) potatis)
 "stekfläsk" (till skinnad med
 "kokfläsk"), "stekkor" (till
 skinnad med "kokkor", "stek-
 äpple", alla dessa m. fl. sam-
 mansättningar med ordet
 "stek" funnos.

Andra beteckningar för 'steka'
 voro: bräse, fräse, fräse opp =
 =hastigt värma upp en redan stekt
 råa. "Bräske" t. ex. poro, var att
 steka helt lätt. Sådans poro kal-
 lades bräcke) korv. Den klövs på
 längden i lagom bitar, ^{ytterligare} varefter
 två längdsnitt gjordes men
 endast på djupa, att poro-
 biten såg ihop med skinnat.
 Tvärsnittet blev alltså som
 bilden visar: 

"Halstre" var att steka på halsterpanna direkt över öppen eld utan flammor men med stark glöd. "Roste" sade man också. ("Roste") 17. Stek: Ordet är levande i målet. Som vardagsrätt kunde stek förekomma strax efter slaktet, om inte annat skulle alltid slaktarna bjudas på "stiskbiten" d. v. s. man skar ut ett stycke kött el. fläsk runt stiskhålet i halsen på det slaktade djuret, ut på så, där slaktaren stökt in sin kniv och denna bit stekes åt slaktaren. Mot denna regel fisk inte syndas. Men mest ansågs stek som kalasmat. I vardagslag äts både kött och fläsk i sallad tillstånd för det mesta. Vilt där

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
Frgl. M 81

smott uts för det mesta som
 stek, t. ex. hare och det kunde
 de då förekomma i vardags-
 lag, helst om jägare fanns i
 huset. Vittstek ansågs inte som
 särskilt märkvärdig förr, då
 det vamlade av vill i skogar,
 på fält, i luft och på sjö.
 Hönset stekes i spisen och
 ej i bakugnen. Fjäder kunde
 stekas, omvändad med fläsk
 och kålblad och nergrävt
 i glödhög. Det lär ha varit
 mycket fiskerstek. Före po-
 tatisens införande stektes både
 rovor och kålrötter man
 läpa ofta stuvades de senare,
 i tjock vit sås såsom kokta.
 Hönstekning förekom i gry-
 ta med lock, på vilket man
 ofta gläntade för att se ste-

Den. När koror skulle stekas,
blövos dessa på längden, så
att de lätt skulle rymmas
med det fetta, de stektes i.

En annan beteckning för 'stek'
var sållsynt men den fjättra
"oleuta" stekpannan med spott
kallades bräpanne, fastän
denna benämning senare i
tiden tycks ha övergåt till
den rektangulära, tunna pan-
nan med uppvikta plät-
kanter. Den liknade mest en
bakplåt och hade inga ben.
Detta ordet 'brä' som förstås
se, motsvarade nyare tids 'stek'.
Ordet 'braud' uttalas i M. som
'bråms'. Följaktligen sådes
om 'braudjärn' - "bråmjärn",
eller "bråmjärn". Möjligt är då, att
'brä(d)' är M.-uttalst för 'brad' (= stek).

18. Bränsking för brännas vid
 var sva, t. ex. "vällingen äsvedd"
 (el. vebränd). "Vidbrännas"
 hette sva el. brännas ve. "Vid-
 bränd" hette svedd el. vebränd.

"Det som bränts vid", kallades
skarpa (skorpen), { skove eller
skro, best. form: "skrova" } (best. form: "skova"

19. Söta - göra söt benämndes
 råu och slås söta, t. ex. "Jag
 söte soppa för mycke".
 "Safta ä fössöta." (saft är fössöta).

Före kokret användes ko-
ning som sötningsmedel
 men innan kokret kom all-
 nänt i bruk användes också
kaskarin, speciellt vid sylt-
 ning och saftning, även eft. skelskiftet.
 20. Salt var för av mycket
 dålig kvalitet. Det var grå-
 aktigt och på grund av sin

hårdhet och grovhet, mycket
 svårösligt. Före handelsbo-
 damas tid fanns saltsjöde-
 rier, som lågo vid saltsjöns
 stränder. Ingen nu levande
 har set, hur man "brände
 salt", som det kallades
 Men jag kan här relatera,
 vad min egen far, född 1868,
 berättade mig om saltbrän-
 ning och han talade om det
 som han hört sina föräldrar
 berättat. Släkten är nämligen
 som känt sedan början av
 1600-talet och det nionde
 ledet sitter nu på samma
 gård, som ägts och brukats
 av släkten i näre nedstigande
 led minst sedan början av
 1600-talet (före 1613). Tillverk-
 ningen lär hava varit ganska

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
 Frgl. M 81

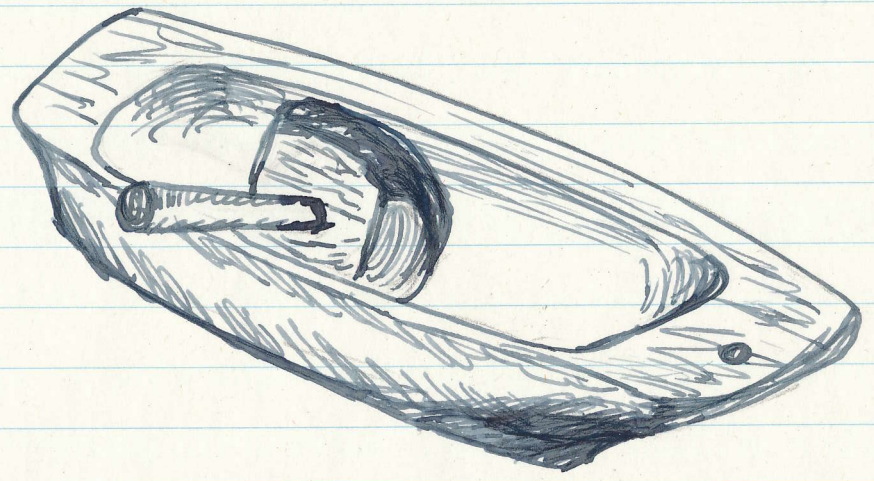
orkebel men ändå tidsödande.
 I detalj kan jag inte redogö-
 ra för saltbränningen men
 i stort gick det till så att
 man använde sig av en
 s. k. gryta. Det var en av
 björkbränningen genom tider-
 na utgröpt del av en berg-
 läbb, som låg alldeles invid
 sjöstranden. Sådana grytor ser
 man överallt i länderna, be-
 spär den Jungfru och vid Åm-
 marsö invid Osbarkhamn.
 Man lade en ved i en sådan
 gryta och tände på och eldade
 sedan så länge som man
 visste genom erfarenhet, att
 det behövdes för att tillräck-
 ligt upphetta grytans botten.
 Sedan måste man rensa
 grytan och sopa den ren

från aska, glöd och sot. Det
 gick då ganska fort så
 tåg into grytan villo börja
 kalla. Därefter öste man
 upp sjövattnet i grytan, var-
 vid avdunstning av vattnet
 kom till stånd. När grytan
 sedan blev torr, låg en
 saltskorpa kvar på botten
 och denna skorpa skrapades
 upp och tillvaratogs. Det
 var inget rent salt men det
 var dock salt, en på den ti-
 den ytterst svåråtkomlig och
 dyrbar vara men nödvändig
 för alla lushåll.

Det grova saltet maldes
 på saltkrans, som "vändes" för
 hand. Tre annat redskap
 var saltbosteln, en trästöt,
 varmed saltet pressades mot

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
 Fagl. M 81

liart underlag b. st. en saltho, varu man då också fick saltet samlat. I stället för löstef, kunde också en träklubba användas och i M.^s skärgård kan man i sjöboddarna finna tidana hoar och klubbor äro i dag.



Saltho med klubba.

Som synes, hade klubban halvmånformig tvärsnitt. Detta för att också kunna gni-
da saltet, om så behöves.

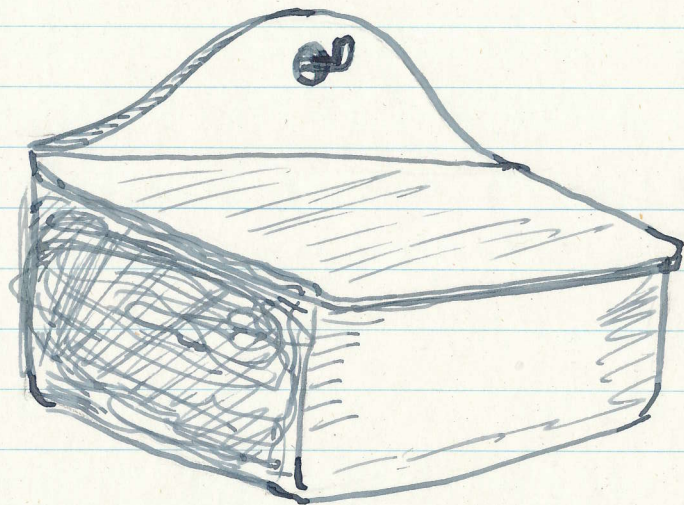
ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
Fgl. M 81

En annat sätt att få saltet finare var att "gno" el. "gni" b. st. med en kareb mot ett bräde (saltbräde).

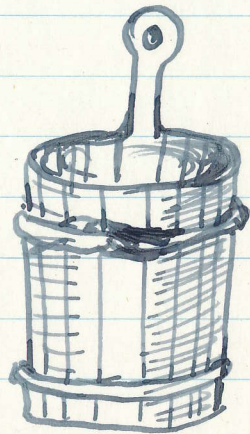
Träilet, som saltet förvarades i kunde utgöras av en kagge. I alla äldsta tid beagnades tirot. Före laggningens utbredande, utlockades sådana trädstammar, som voro märkna i kärnan och så god stycke ut mot barken. Då erhöles en hölje, som var cylindriskt och detta sålles bottes och lock på. Saltinnes laggades serperimera, då laggarens handverk blev allt finare.

"Laggern i Hagen (dial. Hagen)" var en man, som i sin barndom gjorde bl. a. sådana salt-

tinns. Saltäska var en lock
försedd trälåda, som hängde
på väggen i köket.



Saltäska.



Saltbytta.
Laggad.

Att grida salt med en av
vällas genom tiderna rundad
sten mot en blå bergväggs
görekorn ären.
"Du ha försaltat (försaltat)
vällingen," betydde, att vällin

gen hade fåu för mycket salt
 för att vara smaklig. Metro-
 ringen i ordet försalte la-
 des då på 'salt', till skillnad
 från det ord: försalte, där be-
 toningen lades på 'för' och det
 ordet innebär då, att om
 maten inte genast hade till-
 ätt tillaga en färskvara, väs-
 te hon salta på den, för att
 den inte skulle 'skämmas'.

Ramsalte var att salta för
 mycket, också oetsamma som
 'försalte'. Rinsalte var att salta
 lätt, t. ex. rinsaltet fisk.

Verbet lake var att inlägga
 i saltlake och verbet bylake
 (blodlake) var att lägga t. ex.
 kött eller fisk i ett bärl och
 strö salt över, varvid blodlake
 utlöstes och tömdes av.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
 Frgl. M 81

Vattudra, suare vattudra
 var att lägga salt mat, t. ex.
 saltat kött el. saltsilb i vatt-
 ten för att saltet skulle bli-
 va i vallen och följa med
 detta vid tömningen suare.

Införutretas hos manns be-
 stånd, hur länge olika mat-
 varor behövs vattudras.

Sill skulle ligga så helt djupa
 i vallen, före avrättandet,
 eller aluminiums över maten,
 liksom en köttbit eller en soppen,
 ävenså all för salt fläsk.

22. Meteskingar för matrestes Ruo-
 de Jimas olika. Skufar (skulor)
 lesterknads sådana matrestes,
 som vara värddiga att tillaga
 människoföda av, när an-
 vändes som bröd. Pferson
 det på landet blev mycket

av sådana rester, användes
 detta ord som beteckning för
 'mängder' o. s. v.: "Han har
 penge (pengar) som vinatö"
 = "Han är stormrik."

Thvarloves sådes om sådana
 matrester, som voro lämpliga
 att laga till människoföda
 av. Överbivret såde man ävur
 och matrester eller bara
 rester. Gällde det vätska,
 sådes slurk, o. s. v. "en slurk
 öh." Slonk o. slunk var en
 annan benämning på "skoatö"
 o. s. v. "en nijäkslonk" (mjölkskötö).
 Ordet slank sådes också men mera
 sällan. Men slankor (betoning:
 lika mycket på båda stavelsena)
 eller slanser var beteckning
 på "slansigt" kött. En ghatt var
 en liten överbliven mängd av

D. se. deg eller smet. Dk: "En
 deijghat" = En degrest, som D. se.
 kunde paa tie skrapake.
 Om detta kunde även sägas skrap
 eller avskrap, skrabb eller
skrabbek. En deijghens kunde
 också vara en degrest men det
 behövs inte bara vara frägs om
 'deg' i något av de nämnda
 uttrycken utan kunde gälla
 nästan vad som helst i mat-
 väg om resten. En brödkant
 benämndes bröknöke eller
 bara knöke, någon gång
knöping. En "knöke" var
 både hård och mjölig och
 stektes tillsammans med litet
 väter på en bränsma sånt
 äts med stekt fläsk som
 frukostmat. "6 növke" var
 en liten matrest av vad slag

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DODDERHULT
 Frgl. M 81

bone helst och kunde ännu sägas
om annat än mat. Utdan-
tag göres för "ghat", som nästan
alltid gällde deg. Skravch var
allt sorts avskräde.

Grytskrap var ett ord, som
subart gällde det, som skrapades
från en grytas botten och kantar.
Vid smältning av talg och is-
ter och ^{med} ^{man} sedan vände kiessu upp
och ner, fick man en tägg-
botter, som sedan i regel för-
varades på vinden, särskilt vint-
ertid. En sådan talgbotter av-
vändes sedan både inom mat-
lagningen och som smörjmedel
för träaxlar o. s. v. Vid kvarnar
samt till axeltappar på
vagnar. Man skar då så stora
bit, som behövdes, av talg-
botter med kniv.

B. Redskap för matberedning.

2.3. Skrälle (best. form: 'skrällest'; plur.: 'skrällea', best. form plur.: 'skrällea') var den sammansatta besteckningen för bantliga vid matlagningens använda kärn, särskilt då de av metall såsom: gjutjärn, brida, koppar, mässing och ten. Den mindre träkärn, laggade eller utgröpta (ej stora som tinns) sådes bytter (byttor). Pötte (pötte) [best. form: 'pöttea'; plur. 'pöttea'; plur. best. form: 'pöttea'] var också en gemensamt namn på djupare kärn. Den bäjar, som även ibland användes vid matberedning, t. ex. lutning av stockfisk, användes också som tinns m. fl. större trä-

Bäril sades laggbäril (diab.-tyal)
 förutträtt, att dessa voro laggade.
Purke (best. form: 'purka'; plur.
 'purkes'; best. form plur.: 'purke-
 ra') kallades med en gemen-
 sam benämning djupare sten-
 bäril (densen). Senarefat kal-
 lades stenfat och de krukor eller
 krukor kallades stenkrukor resp.
stenkruke.



Stenfat . Stenkrukor . Stenkruka .
 s.k. Syltkrukor . s.k. Smultkruke.

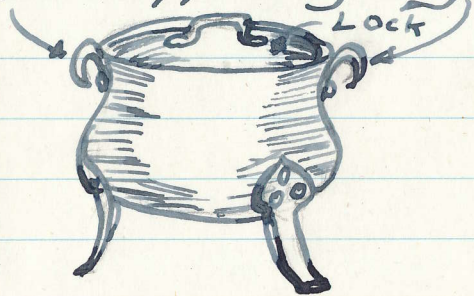
24. Pättel med uttulet "tjätel" är
 levande i målet. Best. form Sing.
pätteln (s. pätteln); gen. pättlens;
 plur. pättle (pättlar); plur. best. form:

Kättla (Kittlarne).

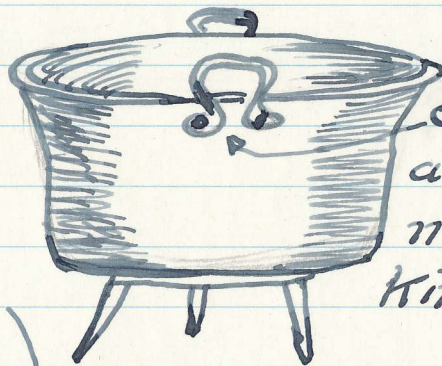
Kul. De äldstas uppställning är skillnaden mellan en kille och en gytta först och främst den, att kille var större än gytta. Gytta var mera rundbottnad och hade tre i gyttingen fastgjutna ben, om den inte var avsedd att ställas på gytfoot, då den var slät i botten men rundad. Med kille menades mest den av koppars, medan med gytta menades en gjutjärnsfås. Kille hade fastkittade öron, som stucko upp över den utvirkta kanten, medan gytta fäo sina öron i gyttingen och inte uppstoppade över kanten. Stora kille hade sålles ben utåt

Ställdes över eld på beuring,
 eller Bälsering, även s. k.
~~gryt~~ gryt gryt gryt, om denna var till-
 räckligt vid i ringen.
 Mindre kottlar hade tre fast
 nitade ben samt lock och vdro
 rustadels av koppars, några
 gång av mässing. Själva inne-
 har jag en mindre kottel av
 koppars med ben och lock, vil-
 ken här nedan avbildas:

För upphängning



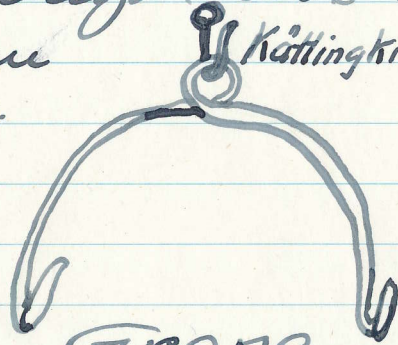
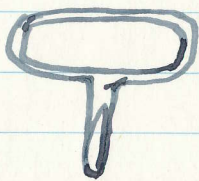
Liten kopparkittel
 med fastnitade
 järnben samt
 grepkrokar av järn på fotring.



Utan lock.
 Örat var
 alltid fast-
 nitat på
 Kitteln.

Stor kittel av
 Koppars, stående
 på fotring.

De mindre källarna hade två fastnitade järnkrokar för upphängning över eld i en järngrepp med ögla eller för lyftning med det grytkrok. En sådan källa kunde följaktligen både hängas och stå över elden, vilket som önskas.



Kättingkrok.

Sedd framifr. Från sidan.

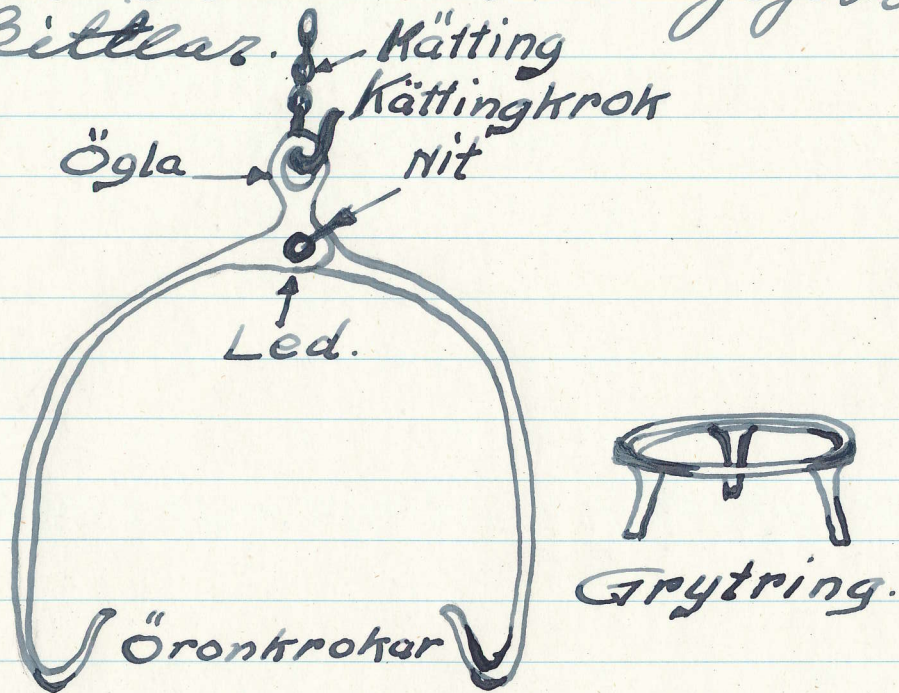
Grytkrok.

Grepe
(grythänge)

Måste alltid finnas i par.

Källan och grytan hängdes upp över elden i den öppna spisen eller i en krok försedd kätting som var fastsat upp i skorstensgrifven.

Trepen kunde också uppas vid
öglan vara ledbar medelst
en nit, så att den passade
till flera storlekar av grytor
eller kittlar.



Grythänge.
Ledbart.

Örat på en kittel kallades för
kättinglöra och på en gryta för
grytlöra. Betr. kittel kunde sågas handtag.

Att anskaffa en Kopperkittles
 var en ganska dyrbar historia
 och endast rika lushäll hade
 många sådana, såsom: bränn-
vinskättel, otkättel, m. fl. På-
 de Kopper- och mässingskärib
 måste vara förtenta och i
 gammal tid gingo förtena-
 re omkring i gårdarna och
 förtenta kittlar och andra kä-
 rib. Lindkvist i "Hamborg" var
 en av M:s bokens sista för-
 tenare. Han var också bukta-
 lare och roade barnen i går-
 darna med sitt buktereri.
 Han kanske språnde mer än
 roade. Han frågade upp i den
 ragg och nervände Killels,
 som han förtentat: "Ä' då
 bra nu?" och svaret kom från
 Killels: "Ja, nu ä' ja' bra!"

Man förundrade sig över, att en
 Kille kunde tala.

Faltblod vid slakt rördes i
byokättel. Blodet skulle då röras
 direkt med handen i Kätteln,
 såfort slaktarns avlägsnat kni-
 ven från djurets hals. Detta
 för att blodet into skulle ko-
 agulera. En del används visp
 men det ansågs into riktigt bra.

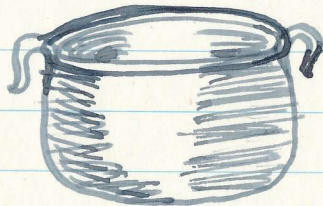
Bryggbonke (dial. "bryggbonke")
 var försedd med ben och an-
 vändes mest vid brygd.

25. Gryta: Ordet är levande i Mälard.
 På dial. gryte; best. form sing.:
 "grytä"; best. form plur.: "grytara".

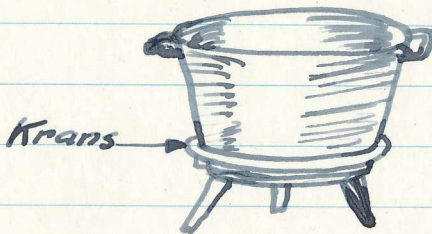
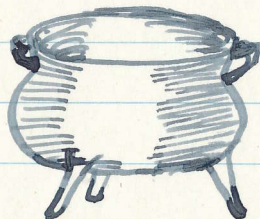
Beträffande materialet
 finns flera benämningar
 för grytor, såsom: järngryte,
metallgryte, nahngryte och

ibland benämndes den mindre
kilden också för koppergryta.

Med avseende på konstruk-
tionen var benämningarna:
örögryta, fotgryta (eller ben-
gryta), hänggryta och skaf-
gryta.



Skafgryta. Hänggryta
med ben.



Lock
till vidstå-
ende gryta.

Fotgryta.

Kärl med denna Kransgryta på fotring,
form kallades potla även avsedd för järnspisel.

Man hade storleksbenämningar
 på grytor, såsom artankamers-
gryta (rymde 18 kamrar), storgryta
lillgryta och sågryta, en mycket
 stor gryta, nästan som en så.

Benämningar, som avsågo be-
 gagnandet voro: fähusgryta,
 vari t. ex. svampotatis koktes; ost-
gryta, som användes i stället för
 ostkittler; pärugryta för potatis-
 kokning i lushället; tvättgryta
 i brygggluset för värming av
 vatten till tvätt. Dessa senare
 stod på fotning över öppen eld,
 t. ex. i stor, öppen spis men
 senare i tiden murades dessa
 in över en ugn och kallades då
innmursgryta (innmursgryta).

Isbandlag på gryta kallades för
grytöra eller rår och slår öra.

'Skapt på gryta' benämndes gryt-
skapt eller bara skapt. Sällsynt: fäbr.

En skaptgryta kunde också
benämnas kyamp och sådana
användes, förutom i hushållet,
även av jägare vid tillverk-
ning av hagob, s. k. striper
eller striphagob. Ibland sådes
och så kyamp. Potts, potts eller
putts var den inrängda gryt-
typen som på bilden, vilken före-
ställer 'fotgryta'.

Grytorna förvarades i grytbänk
eller i grytvä, då de ej an-
vändes.

26. "Ladd" eller "ladda" är ett ord,
som säkert aldrig förekommit
i M. eller bringliggande socknar,
atminstone är det inte levande
i väst. "Lämtaj" (= handtag), frä,
grype, hrok, skapt äro benämningarna.

27. För att inte sota ner sig bort
 en bänk o. dyg. användes ett
 grytbräs och ställa kitteln på
 eller grytan på, då man lyft
 den av elden. För sådant brö-
 de var aldrig lönt att grund-
 ligt rengöra, då det användes
 mycket ofta. Möjligen kunde
 maten lyftas ut och ett tag
 på baken och sopas av med
 brötet med en björkrisbräd. För
 att inte i onödan röta upp en
 kopparkittel vid nedställning
 av denna mot ett grovt sten-
 golv eller jordgolv, kunde den
 skyddas av en flätad halv-
 brans, som först lades ner på
 golvet, innan man ställde dit
 kitteln. Just kopparkärl var
 man mycket rädd om, där-
 för att dessa voro så dyrbara.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
 Frgl. M 81

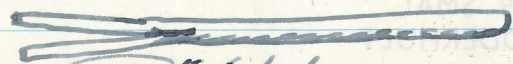
En sådan ring kallades "Kält-
ring". Av det ordet kan samma
ord som skällsord hava kom-
mit till. En kättingaktig man
kallades också nämligen för
"kätting". Ordet är ej levande
i målet, men uttalades "gätting".
Som skällsord lever det kvar men
ej som redskap. Även som skälls-
ord får man ytterst sällan höra det.
28. Det redskap, varmed man rör-
de ou i gröten, kallades grötstör
och hade formen av en åra. Se-



Grötstör.

vara användes grötstör, som man
också kunde ösa upp gröt med.

"Grötklype" var en häpp, som
var kliven en stycke uppåt och
kallades också grötklynna. Spak



var även benämning
Grötklynna. för surörare.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
Frgl. M 81

29. Visp är ett ord, som är le-
vande i målet och var ett
redskap, som användes ävens
i de äldsta nu levandes barn-
dom. Vispan användes att vispa
gröt, välling och såses med.
Den kunde användas både
till vispning och ovrörning
men vid det senare fick inte
snuten, eller vad det nu var för
ga om, vara alltför tjock, ty
de böjde sig vispan för mys-
ket och då fick maten taga
till spraken, blykan eller
stören. Vispan gjordes i olika
storlekar, av vilka såsvispan
var smalast och kortast,
vällingvispan något större
och grötvispan störst och
kraftigast. Vispan gör-
des av färsk björkis om

Vårar. Då kunde hela familjen gå ut en viss dag, någon gång i maj, strax efter lövgrönningen för att "skapa vispris". De skuro då av lagom långa kvistar och skalade av dessa med fingrarna. Skabet släppte bra denna tid av året. Man kunde också begagna sig av en Plyka, som man hästade om de olika grenarna, brannade åt och drog utåt åt sig till varvid skabet släppte direkt på busken. Sedan skars de skalade, vita kvistarna av och lades i högar. Detta gör att skala gick mycket fortare än det frut beskriver. Allt i dag förkommer det på landet, att man går man ut

huse för att skala vispris, ja
t. o. m. stadsborna gå ut i
skogen i detta ärend, ty det
beträktas som ett särskilt nöje
och man förenas detta med
nytt, eftersom de smidiga
björkrisvisparna göra god
tjänst i matlagningen.

På torget kan man få se
en och annan lantman
än i dag sälja vispar i vär-
dagarna. Den slitna vispen
användes att röra ut såg
med i varmt vatten.



Björkrisvisp.

Iftes skallingen satte
de olika familjemedlem-
marna sig på stolar och tuvor
och bundt vispar eller oak-

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
Frgl. M 81

så togs de det skalade riset
 med sig hem och bunds det
 hemma. Först sorterades det
 efter storleksordning och så
 buntades det i vispar medelst
 björkvidjor på två ställen, så
 att man fick likvikt vid skäft
 att hålla om. En visp & bulle
 helst gå med ^{i grytan} och into "åm-
 bytt" som betydde motsats:

30. Slev. Ordet är levande i målet
 och i de äldstas språk. För-
läggereslev var en serverings-
 slev för soppor. Slevor gjordes
 av trä, ^{av} och voro större än
 träskedar. S-hslevor (= hals-
 slevor) hade flera små hål,
 varigenom vätskan kunde
 rinna bort, om man önska-
 de få upp endast det fasta
 i grytan t. ex. bliup eller köttbitar.

Hålslevan användes också, då man tog upp färdigbakt pålt ner en gryta, även så Kroppbakor. Då fäljdes into spödet med. Hålslevan var föregångaren till det senare konnande dukchlaget, som uttalades dörs-slag och stavad duk-slag.

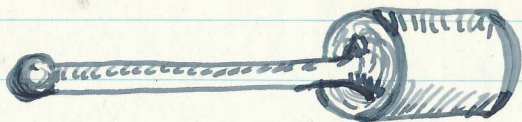


Förläggarslev.

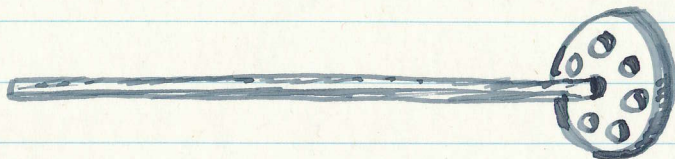
31. Prötskning för klubb, var med bär, potatis etc. Prötsades till mos, var stöt.

Trottel betecknade i U. sudast den stöt med häll i, som gick upp och ner i snörbärnan.

Utal, se
sid. 211.



Svarvad stöt. Uttäljd stöt.



Trottel för
laggad smör-
kärna.

32. Halster eller halsterpanne
äro ord, som äro gamla i må-
let. Rist och rost voro mindre
begagnade ord för halster, men
förkommo. Fahpanne har jag
hört talas om och ordet fah eller
fahs betecknade, att den hade
skåft, som var ihåligt och cy-
lindriskt, ej som andra skåft,
vilka i regel voro ^{rikt} koniska. De
både sagosmännen meddela, att
halstret var ett långsmalt, fyr-
kantigt galler på fyra ben. På

Uttal, se
sid. 211.

Detta kunde man bl. a. steka till över glöd. Till bakning användes det inte i nu. Detta kunde halstras på detta galler.

33. Stekpanna eller stekjärn ord, som äro lovande i må-
let, särskild det förra, var van-
lig i gårdarna men var i gam-
mal tid försedd med fötter, tro-
till antalet och hade koniskt
skafsbant ihåligt. Stekjärnet
hade sj så höga kantar och
skafset var mesta dels sj ihå-
ligt. Om stekpannan hade ben,
ställdes den direkt på glöden.
I annat fall måste man först
ställa en föttring på glöden
och panna på denna. På
glöd ställdes stekpannan di-
rekt, även om den inte hade
ben men skulle den ställas

Över eld (låg), måste den
cuttingen ha egna ben eller
också fotning, allt beroende
på hur hög värme matens
önskade för den mat, som
skulle laga. Detta bestånds
av erfarenheterna. Rångpannor
av plåt med uppvikta bantar
kommo till senare och användes
mest i ngr.

Särskilda benämningar
för vissa särskilda slag av
stekpannor voro: bräppanna,
vilket var en stekpanna utan
fötter. Skaptpanna hade hand-
tag eller 'fah'.

Särskild benämning för
'vid stekning använd kniv'
var stekkniv. Prose var
en illa medfaren och genom
långvarig rötning nästan viss

Utval, se
sid. 211.

bordskniv, som ofta av mat-
 nor togs till vid stekning
 men egentligen mest använ-
 des för skivning av råpotatis
 o. dyl. Bortom ansågs, jämsamt
 den var ganska sliten, ^{mycket} böj-
 lig och idealisk till stek-
 kniv, särskilt då det gällde att
 träda den under plättar, pann-
 kakor o. dyl. För att vända dessa.

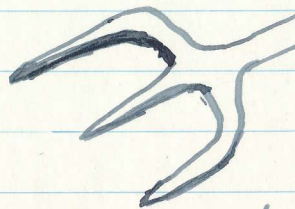
Till stekningen liorde också den
 stora stekgaffeln. I min föräld-
 rakens Gästhus gods i M. Jans
 en mycket gammal stekgaffel
 av järn, som antagligen var fö-
 tent. Säkertligen var den minst
 40 cm. lång. Den användes att
 vända stek med samt att taga
 upp steken med en gryta.

Troligt är, att den följt med
 gården, ända sedan Freidenfeld-

tarnas tid på 1700-talet. Jag av-
bildar den nedan:

Stekgaffel

+ Krök.
Rund sektion.



Mycket annat av
både redskap, hus-
geråd och köksin-
redning fanns kvar sedan den
tidens, t. ex. en väggfast kara-
hylla, grytbänk, spisshäpa
av gråsten (ohugges och över-
murd). En mortel av sten som
var grönaktig till färgen med
stöt av samma material
fanns också. Den var myc-
ket tung och stor.

Stenmortel



Mortel-
stöt.

Man hade huggjorda Rött-
Bovarnar, best av trä, t. o. m.
 skruven var uttäljd i trä. Su-
 dast kniven var av järn men
 inte en skruv eller spik fanns
 inslagen. Röttbovarnen var ut-
 täljd i ett stycke. En sådan
 Boarn fanns på Fredriksbergs
 museum invid Oskarshamn.

För handelsbodarnas tid
 måste all livets nödtyft av-
 tingen inhandlas å mark-
 nadsarna eller odlas och till-
 gas på gården. Men vissa Ma-
 skinella anordningar fun-
 nos, vilka måste drivas för
 hand, t. ex. potatisbovarnen
 och subärskovarnen. På
 Gåsshult fanns bägge dessa
 bovarnar. Potatisbovarnen an-
 vändes på låten, när pota-

lisen var upptagen och på
 den tillverkades stärkelse.
 Den bestod av en brösthöjds-
 stort trähölje med s. k. skruv
 samt en cylinder, försedd
 med fingertrycks järnstift,
 som malde sönder potatisen,
 som man äto ner i skruven.
 Då namn stärkelsevätskan
 ut i en käril, t. ex. en kittel,
 var den sedan fick stanna
 (ståggna). Sedan vändes kitteln
 upp och ner och man er-
 höll en vit, fin "stärkelse-
 bollen", som kunde förvaras
 på vinden. Sedan rev
 matens stärkelsebitar till
 potatismjöl på rivjärn, allt
 efter behov vid matlagning-
 en, särskilt då till red-
 ningar. Man tyckte om

att steka stärkebits på
 glöd, så att de blevo litet
 söta. Det smakade gott. Där
 ingen kvarn fanns, reos potatis
 för hand, ^{på rivjärn} då stärkelsen allmänt
 ansågs som en mycket nyttig
 produkt till matlagningen.
 Stärkelseöverkningen på jär-
 darna har hållit i sig ända
 in i våra dagar. Den förekom
 i mitt hem så gott stycke öf-
 skelshiften och det sist, jag
 såg i den vägen, var på en gård,
 starringsmåla i S., där potatis-
 kvarnen (där påräkvarna) varit
 löst var igång, ända tills för c:a
 2 år sedan, då de gamla makar-
 na i gården dogo. På en ungefär
 kan jag nog avilda en potatis-
 kvarn vilken ibland benämndes
 stärkelsekvarn.

ULMA 24002: Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT © DODERHULT
 Frgl. M 81



Före malning-
 gen tvättades
 potatisen
 grundligt.
Efter mal-
 ningen
 skivades
 stärkelsen
 genom silk
 eller duk.

Stärkelsestillverkning.

Hål för
 handtag
 Vevades horisontellt
 i denna pinne.

Hackad
 liten
 kvarnsten.
 Motsvarande
 sten under
 i lådan.



Enbärskvarn
 Axel hål: för tapp.
 Undre stenen
 låg fast.

Uppsamlingskäril.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
 Frågl. M 81

C. Råa och halvraa rätter.

35. Sirapsmos rördes ihop av sirap, vatten och rågnijöl samt krösa (lingon). Ringarna voro okokta. Rågnijölet användes ut - vigra av' med. Deusa råa användes förö som riktig maträtt men längre fram i tiden räknades den som efterrätt.

Stes med peppar och salt bredes på grovt bröd och äts som mellanmål.

Stärkelse äts rå i bitar, som skuras ut ur den från potatisbrannen erhållna stärkelsebollor. Men det var mera för att stärka sin kropp och det kallades knap-
post för mål. Forts. å nästa sida.

Forts.: C. Råa och halvraa råttor.

35. Av gammalt fanns i bygden en råa, som tillagades utav säd och det var håringmos (horningsmos), som tillagades av honning och okofta lingon (brösa). Detta äts som full maträtt.

Torkad och saltad färbock äts råssou som sovel, råsson som råa. Likaså spiskefläsk och all sorts torr fisk såsom ort (id), niört, pankos, strömming m. fl. Allt detta äts ofta som råa, utav så hava blivit på minsta vis tillagat över säd, likaså spiskebön och spiskebör.

D. Välling.

37. Ordet uttalas med kort "ä" och

Längst

Bort "l". Annan beteckning jamna
 g. Soppe kunde några gång förekom-
 ma som beteckning på välling.

38. Anteckning för - tenn, då-
 lig välling var chuddet, och
chask eller chaski(g) välling.

Och det förekom blimp i
 välling eller gröt, såde man
 ut den var knöhi(g), rhynig(g)
rhimpig(g) eller illo rörs.

På välling betecknade
 också mycket mager och på
 alla sätt dålig välling.

På tråla gårdar ringde
 vällingblocken:

"På välling, sur silb.

"På välling, sur silb.

Thast ya på vasken

Slink in,

Slink in."

Om det blev liuna på Vällingen, kallades denna snark (snark).

39. Pröskningar för olika slag av välling, vilka avse den vättska, som ingår i Vällingen, voro: vatturvälling (senare kades vällevälling), vasselvälling (för vattelvälling), mjölkvälling.

40. Pröskningar på olika slag av välling, vilka avse det icke flytande element, som ingår i Vällingen voro: brö-välling, erbarsvälling, born-mjölkvälling, mjölkvälling, rägmjölkvälling (dial.: tesj-mjölkvälling), päravälling (= potatisvälling), pärsvälling (av pärva, torv), äppelvälling,

eller kyöftvälling med äppelkyftor.
Laorevälling, vettmjölsvälling
 (votemjölsvälling), som också
 kallades slätvälling, korn-
mjölsvälling, bönvälling, slår-
keesvälling, s. k. ghasöjarevälling.

H. Övriga beteckningar för olika
 slag av välling, som funnas på
 orten eller ännu funnas, voro:

fhängvälling, rhimpvälling,
stänkvälling. Man skilde på pära-
 el. jöhpära (potatis) och trä(d)pära (pärm): träpära-
välling.

Mycket som nu kallas soppa,
 kallades förr för välling,
 såsom sluring, av kött, korn-
 gryn och morötter, potatis, kål-
 rötter, påsternaskor, fläskvä-
 lar, rökte som orökte och vad
 som eljest kunde passa att läg-
 ga i soppgrutan, t. ex. fläsklägg.

Ärtvälling bodas alltid förr
 om ärtsoffa och soppa på

Om tillredning
 av fhängvälling
 och stänkväl-
 ling, se sid. 211 ff.

Kalvhals, korngryn, maröller,
 blimp och torrade pärons följ
 förs under benämningen 'väl-
 ling'. Sagesmånen benämnde
 denna soppa för Kalvhals-
välling. Kort spud (alltså litet
 spud) spädde med mjölk, och
 heltorkade pärons lades också i
 denna välling eller soppa. Päronen
 skulle alltså vara oklarna.

Alla soppor på böns, såsom
 bondböns, benämnde 'välling'.
 Det var bönvälling.

En tjock välling kallades
 'grötvälling'. Ett gammalt
 ord står, som vil framhålla
 att man skall skilja på sak
 och sak, var: "En (man) ska
 inte blyme ihop gröt i väl-
 ling". Många vill ha tjock
 välling, andra tunn, en tredje

JLMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
 Frgl. M 81

något mitt emellan. Egentligen
 ansåg det som en generös
 handling av matnos, om hon
 gjorde Vällingens tjock. På
 den tid, då skomakaren med
 gesäll och lärning vandrade
 från gård till gård och gjorde
 skor eller lagade sidana,
 som han till en snält hus-
 håll. Om Brälven juan han
 inga gryn i Vällingens men
 matnos såg, hur han betade
 med sloran i Vällingskälen,
 vad han hon utlät sig: "Ja
 ut b-sten, mästare, bitter
 han gryn!" En vanlig bröl-
 med för i världens var Välling,
 spickesill och grovt bröd. Välling
 ansågs som god kost i regel och man
 sade: "När det regnar Välling, har
 du fattige ingen sked."

Den välling, som ansågs odräglig, var den, som koktes på vassel, s. k. vassel- eller vattlevälling. Det sådes allmänt om denna: "Om en tjäners fisk vattenvälling stannade han kvar på gården men fisk han vasselvälling, så gick han och kom aldrig mer tillbaka till den gården."

Särskilt äts vassel- eller vattlegröt med smak. Då kom vasslan, som fiske som bi-produkt vid ystningen, till sin fulla rätt och gjordes gröten, som mest koktes på korngrus, riktigt smaklig. Allmänt avskyddes vasselvällingen för dess "söt-fräna" smak.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
Frågl. M 81

Benvälling koktes i svåra
 tider på Lemnjöb och kallades
 ännu lemnjöb-välling. Ingen
 nu levande har provat denna
 välling. I min barndom hörde
 jag en skämtsam utspelning
 på denna vällings magerhet.
 Den en bening och mager fliska
 sadas: "Ho, ä, e redi Thar-
 lina Benvälling." Troligt är,
 att man ibland gjorde denna
 välling så tjock, att den kunde
 gå under benämningen
 'gröt'. Det blev alltså bengröt
 eller lemnjöbgröt. Sagenmäns-
 nen hava visserligen hört to-
 las om dessa båda berättelser men
 veta intet därom, eller hur de
 tillagades. Vad jag själv hört ge-
 nom min far, född 1868, förekom
 ut dessa rätter vid åren 1867, 1868, 1869.

Tjockvälling koktes på malt och rågnmjöl. Smaksättes med bara salt.

Kubärsvälling koktes på pressade kubär och vört. Den gamla torts välling räknades påstås mera som en ballspås eller som en länkande dryck än som en vällingsort.

Slätvälling koktes på vete-
mjöl och valler. Senare i ti-
den koktes den på mjölk.

Lavrevälling koktes på lavre
som var pressad mellan stö-
nar. Senare i tiden över-
gick man till lavregryn
och kokte då hela vällin-
gen på mjölk. Före handels-
bodernas tid var det dock ej
vanligt med lavregryn. Tri-
kon (torbade) koktes i lavrevällingen.

Vällvassel, ~~eller~~ Vällvattla,
 som det förre hette, var en
 mycket gammaldags rätt,
 som krävde, att man både
 hade ystare och kärnat den
 dagen, den skulle tillagas.
 Här nedan en recept för den
 nu Välling:

2 l. vassel, 2 l. kärnjölk,
 1 l. sötnjolk, tömdes ihop,
 vispades och koktes i en
 mycket stor gryta. Smak-
 lades med mycket litet salt
 och mycket litet socker, var-
 efter den äts på djup tallrik
 med sked. Gärna grovt bröd
 och något slags sovel till.
 Den nu Välling var klumpig.
 I ordet vällvassel kommer ordet
 "väll" fram i målet som benämning
 på Välling!

E. Gröt.

43. I M. (och även i S.) säges man
'gröt.' Den äts nästan alltid
tillsammans med någon vätska,
såsom: mjölk, sirapsvatten
m.m. Maten satte grötskålen
mitt på matbordet (det låga
bordet) och var och en bring
bordet fick en mindre skål
mjölk. Så doppades skederna,
som mest var av trä, i gröten
och sedan i mjölkskålen. På så
sätt togo alla gröt i samma
skål. Var maten generös, gör
de hon ett grötöga, smöröga el-
ler "e smörbäcke" mit i grö-
ten och i samma doppades de
skederna, sedan man tajtät grö-
ten med den. Man det var mest
vid högtidliga tillfällen, som

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT & DODERHULT
Frgl. M 81

ost bestods smöröga. Alla tre benämningarna användes och denna smörklick, ännu "smörbrunn".

Idrogrynsgröt ansågs farlig att äta, och inte korngrynen stöpts ordentligt i förväg. Då svälldes grynarna efteråt i magen. I varje fall skulle grynarna kokas mycket länge, innan man kunde äta gröten.

44. Ortsbenämning för tunn, blis-
teraktig gröt var: Phister och
chadd.

45. Ortsbenämningar för olika slag av
gröt, vilka avse den vätska, på
vilken gröten är kokt, var:

Hyötgröt, kärnmjölkgröt,
gröt på mjölk, vattugröt, (se-
nare: vallan gröt på vatten),
vasslegröt eller vattlegröt,
söt mjölkgröt och skummjökgröt.

Plommagröt = plommongröt.

46. Anteckningar på gröt, vilka av
 te det äro flytande elemen-
 tet i gröten, voro: bärggröt, Råj-
 nijölsgröt, pärgröt (= potatisgröt),
subärsgröt (utvispades med råj-
 nijöl), svartgröt, korngröt (kom-
 nijölsgröt eller korngryngröt).

Råjnijölsgröt: Först koktes
 upp vatten och saltades i detta.
 Sedan vispades råjnijöl i
 nävevis, tills lagom tjocklek
 uppnåddes. Denna gröt äts
 med mjölk eller bärsvatten.
 Denna gröt ätes fortfarande
 men den anses snåba bäst,
 om den gamla metoden, att
 inte blå mjölken över den
 gamla gröten, användes. Här-
 för har man gröten på en
 tallrik och mjölken på en
 annan och doppar skedem

Växlevis, först i gröten och sedan i mjölken, som på detta vis hela tiden håller sig kall. Annars skulle den bli gultning av den lilla gröten. Det hela är alltså en reniriskens sedan den tid, alla bring bordet av grött uti samma skåb.

Pärgrött (potatisgrött): Pärrens potatis koktes i vatten och avreddes med råmjöl, varefter salt tillsattes i lagom mängd.

Kubärsgrött kallades också för subärsmos. Man torkade subär och stötte dessa i mortel eller malde dem på en bergkäll med en rund sten, eller också på en sådan subärskvare, som jag avbildat. Kubärens och vattnet koktes

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
Fgl. M 81

ihop och sedan vispades det hela ut med råmjölk.

Soartgröt: Korngrun koktes mjuka i vatten. Sedan vispades råmjölk nävvis, tills önskad tjocklek uppnåddes. Därpå ballades gröten och äts med mjölk. Den här gröt var så god, att den ansågs som helgdagskost och äts om lördagskvällarna.

Thorngröt koktes för långt tillbaka i tiden av ^(torbat i korn) korn, senare av kornmjöl, sist av korngrun och äts med mjölk eller blandades med krös, (liungon).

Stärkelsegröt och stärkelsevälling koktes på stärkelse. Den senare ballades ghasöjjevälling på grund av, att det

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
Frgl. M 81

såg ut som en massa ögon av
glas i vållingar. Stärkelsebitar
brannades över grytan liksom stär-
kelsegryn och av dessa uppkom-
mo ögonen. Stärkelsegröt²⁾
äts med mjölk.

Jämgrot förekom inte i
äldre tider som vardags-
rätt. Man kokte gröt av mjölet,
som blev av de olika sädes-
slagen.

H. F. Len-mjölsgröt koktes
på nystördad råg, som ännu
inte hunnit torka utas. Må-
ste torkas i jämgryta över
eld. Därefter den uttingen
malles på benkvare eller
med rund sten mot stjulpig³⁾
sten. Denna gröt äts med
en viss andakt, eftersom den

²⁾ Om betydelsen
av ordet
stjulpig, se
sid. 213.

var det första, man åt av
årets skörd.

Agngröt och barkgröt varo
särskilt som benmjölsgröt ty-
piska nödårrätter och före-
kommo under nödåren 1867, 1868-1869.

Borvetegröt har säkerligen
ingen nu levande smakat man
jag har genom min mor född
1870 hört talas om denna
sorts gröt. För mysket långt
tillbaka odlades borvete, som
sj är något egentligt sädeslag
men som hade en liten frukt
i torbat tillstånd, svart till
färgen och denna frukt kunde
malas till mjöl och man kunde
och både baka bröd av den och
koka gröt. Men sedan man
blettat odla borvete, förekom
det i vilt tillstånd och användes.

JLMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
Frgl. M 81

Smörgöröt, ävens benämnd Silkegröt för sin lunkets skull, var en finare gröt, kokad på mjölk och vete mjöl samt smör. Denna gröt äts mest vid högtidliga tillfällen eller serverades till gäster. Det var och len. "Om du är snäll, ska du få silkegröt," sade morerna åt barnen. "Då va som te äte silkegröt," sade pojkarerna, när de kyss en söt flicka. Tvärtom sade de, när de kyss en främlötande flicka: "Då va som te äte brö te oppstekt brö." Silkegröt förekom nästan som belöning för s. s. välgjort arbete, någon uppoffring eller tjänst, eller rent av en bragd. Det var nämligen en dyrbar rätt.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
 Frgl. M 81

Maltgröt koktes på malt och rågmjöl.

48. Anteckningar för gröt, vilka avse de ouständigheterna, under vilka gröten äts:

Barnsgröt äts när så barn lysheligt och väl kommit till världen.

Flyttgröt (diab.: fjöttgröt) äts vid flytning. Sedan det flyttande folket väl kommit in i det nya huset, kommo om kvällen vännerna eller de nya grannarna och hade då gröt och mjölk med sig och bjödo folket, som flyttat in. Flyttgröten äts då under mycket primitiva förhållanden, bland pusk-lärans och "fjöttbröst" och var avsedd att befrä

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o. DODERHULT
Frgl. M 81

Den flyttande matmodern
från matbrynnens och
diss, Alminstone första kväl-
len, då hon hade så myg-
bet annat att bestyra.

Flyllgröt förekommer ännu i
dag nästan alltid, i stad och
på land i denna trakt.

Förningsgröt förekommer som
förning till palas. Nästan hade
då god gröt med och överläns-
nade denna till värddinamen
vid framkomsten till palas-
gården.

Skördgröt bjöds folket i
gården på brutt lejt folk, när
skörden om lösten var bärgad.

Gröt utsmycket för i tiden
och särskilt vid högtiden. Det
gammla ordstavade hade, att
grötvihera (grötvilorna) va sju^u.

d. v. d. man skulle ta god tid på sig, äta med ro och "lägge grötan väj" (underförstått: i magen). Under tiden, man åt gröt, skulle man vila sju gånger.

Ostgäugegröt. När några nora ville ysta, sände hon bud till grannarna, att den och den dagen skulle hon hålla ostgäuge. Då kommo grannbrunnorna med sina mjölklyttor och hällde sin mjölk i den stora ostkällan och så började ystningen. När den var färdig, togs vassla och romgryr och koktes till gröt, som sedan aväts med mjölk. Den sådant "ostkallas" var ett angenämt avbrott mitt i arbetsveckan.

F. Palt.

49. Palt. Ordet är levande i målet men avses därmed numera endast blodpalt.

Vaulig, utav blod tillredd mjölpalt benämndes Kroppkaker eller tätarepalt, som betydde tättarpalt, en benämning, som tyder på, att när bondmorar, som hade gris uti slakta, kunde baka palt av blod, gick tättarnor, som ingen gris hade, nöja sig med att baka palt av mjöl och potatis.

50. Thornmjölpalt eller thornmjölskroppkaker. Först räskades och revs på rivjärn potatis. Därefter kramades litet av stärkelsevätskan ut men någon stärkelse togs vare på. Sedan

blandades kornmjöl i potatis-
 rivet (diab. pärarivet) och den
 tillvaratagna Stärkelsen. Den-
 na smet arbetades med hän-
 derna mycket väl. Därpå tog
 matens ungefär som två smid-
 ne händer av smeten i sin
 ena hand och plattade till
 detta men hon var då tunga
 att doppa händerna i kallt
 vatten, för att smeten ej
 skulle klabbas fast i hennes
 händer. I den utplattade ka-
 kan inlades hon nu den fyll-
 ning, som krossbakar skub-
 le innehåller, varefter hon
 verk ihop bakaren och forma-
 de den till en palt och la
 den i kokande saltat vatten
 i en stor gryta. Så lät hon
 paltarna koka en timma

under bästa bjudning, varefter
 hon tog upp den med en
 hälslev. Paltens skulle vara
 stor som två knutna vävar
 samt hård och fast ävenså
 mjukt. En gammal Skollära-
 re, Josef Prindros, uttryckte detta
 till min mor i följande
 ordalag: "Håps å svärte
 skulle di va"; ("hårda och
 svarta skulle de vara"). För-
 men bestämdes mycket av
 det "ilägg", som förekom. I re-
 gel gjordes de runda, något
 kullplattade → men om
 t. ex. en hel strömming
 skulle läggas in, erhölet
 paltens en mera avlång
 form → liksom den
 s.k. blind- → paltens, vilken
 utmärktes med den avlånga

formen, så att folk, som inte
 åt salt med tillägg i, skulle
 kunna känna igen björn-
paltarna).

Fyllningen kunde bestå
 av olika typer såsom tärnat
gläsk, rött kaviar som rikt
sant stångkorv, kräskkorv
 och knäckvurst, även dessa
 tärnade. Fyllningen skulle
 vara blandad med krydd-
 peppar och salt och haskat
lök. Kryddpepparn, förekom
 dock inte mycket före handels-
 bodarnas tid, om den inte kunde
 inköpas på någon marknad.
 Fyllningen kunde även bestå
 av tärnat salt sill, tärnat
äl. Lärskilt i Skärgården
 förekom detta, där även säl-
späck lades in i kröppbakar.

I tv. Skärgård har nämligen i forna tider klubbats mycket söt och man åt det av sålbut. Isterkuloz användes också till fyllning.

Droppkaker eller rägnjöks-
broppkaker eller rägnjökspalet
var en yngre variation av
föregående rätt, vilken koktes
och behandlades precis på
samma sätt med det undan
taget, att man tog rägnjök i
stället för korunnjök.

Man älskade också kornet
de s. k. "vite broppkaker" till.
Man blandade alltså ut
smör med kokt potatis och
broppkakan kom på det sättet
att bli vitare och vitare.
Dessa broppkaker kokas i Väster
vikstrakten och dessa broppka-

Kor skola innehålla vetenijöl
 och ägg. Men i M. och D. bi-
 behålles äv i dag den kross-
 kaka som är kokt på rårivna
 potatis. I varje fall skall den
 inte vara mycket uppblandad
 med kokt potatis. En gammal
 Fjesholmars (Fjesholm är en gam-
 mal köping i M.) uttryckt sig om
 den idealiska krosskakan så-
 lunda: "Hålla råa & hålla
 kokta bli de bästa krosskaka-
 ra" alltså hållten rå potatis
 och hållten kokt skudd det vara.

I min barndom äts patter
 subart och först i senare tid
 har det förekommit såser
 till krosskakarna. Såser till-
 lagades av flöd, vetenijöl och
 mjölk. Allt sammans visades
 illaga och användes som sås.

I alla tider har krosskakor den sju dagens kokats i sådant mängd, att det skulle räcka att skiva upp till frukost, andra dagen. Dessa skivas stektes upp i uttingen i mjölk eller i smör.

Walla krosskakor hava i alla tider förekommit som matsäck vid arbeten långt bort från gårdar. Walla krosskakor och mjölk hava i gammal tid förekommit som måltid.

Krosskakor eller "tåterpattar" menas hava ursprungligen kommit från Oland och stå mycket gammalt skämt förnämlig, att björnar, som begär nära Oland, låta kan lockas på grund av de

Ölandsfliskor, som stå runt
stränderna och verka som
om med en "tåterpalt"
på en gaffel. Man menade
att fliskorna gärna ville ha
sjömannens "på gaffel".

G. Pannkaka.

51. Pannkaka är ett ord, som är
levande i målet, i de äldres
språk. Annan beteckning för
'pannkaka' är: Pannkako-
lapp men detta förutsätter,
att pannkakan är uppreku-
ren i fyrkantiga bitar.
Monk (el. munk) kallades
en tunn pannkaka, s. se.
Reggmonk av råiven för-
tatis och mjöl. Phös är be-
nämningen för små pannkakar

av kokt potatis, mjöl, mjölk
 och ägg s. k. pärapsjö,
pärapsjätt eller fystbudd.
 Tunna pannkakor benämns
 som tunna pannkakor och
 dessa voro då gräddade i
 rund panna över eld och
 beströdda med fläsktärning-
 ar. Pannbräse sade man
 ibland om, vanligen pläddar
 men det är inget typiskt
 M.-ord. Pjunkerat, barn-
mat och sjunkerat voro för-
 abtliga benämningar för
 vete mjölspannkakor. Av dessa
 tre uttryck är 'pjunkerat' ej
 något typiskt M.-ord. man
 man kunde få höra det ibland.
 Raggmunkar kallades också raggor
 och raggmunkspannkaka kal-
 lades även ragg(e)pannkaka.

Späntsamt lades om panna-
baka: "panntåte", från början
säkerligen kommit från rika
rentalands småbarn.

52. Potatispannbaka: Riven,
kokt potatis blandades med
mjölk och vetemjöl (för
annat mjöl såsom: Korn-
eller rågmjöl). Salt tillsättes
och fläskskivar lades uppå.
Bakades i ugn.

Ugnspannbaka: 2 st. ägg
blandades med en liten
mängd vatten (ung. 1 dl.).
Socker och salt tillsättes,
därefter mjöl (annars veto-
mjöl men för kornmjöl) och
mjölk rördes. Smör eller
annat fet smältes först
på platen, därefter smeten
hällades och bakes i ugn.

Stärkelsepannkaka baka-
des på samma sätt som föreg.
Men användes stärkelse
i stället för mjölk. Fläskbitar
lades upp på pannkakan. Det-
ta är en mycket gammal
dags rät.

Raggmonke: Rårivet pot-
atis, mjölk och salt behöves
till smeten, som sedan slä-
tades ut tunt på bräns-
na, och bakades över eld.

En annan smet, fastän
med lite kokt mjölk, an-
vändes till raggpannkaka.
Men denna smet bredades
tjockt på långpanna och
insattes i ugn.

Till dessa båda rätter
uts stekt fläsk eller brösa-
mos, blandat med mjölk.

Råmjölkspannkaka: Råmjölk,
d. v. s. den mjölk, som först
fås av kon efter en kalonning,
kan sj drickas utan använd-
nes till pannkaka. Råmjölk
blandas med lite vanlig mjölk,
ett ägg och något mjöl. Bakas
i ugn. Denna rätts äts förr i
världen som varmrätt, sär-
skilt till frukost och då en-
bart. Numera förekommer
den som efterrätt.

Idlesost. I min fars (född 1868)
fjälldrakens strom i M. före-
kom denna gammaldags
rätt ända in i våra dagar.
Den koktes på ostplocka, ägg
och Råmjölk (sur) samt
erhöll en syrlig ostsmak.
Denna rätt ansågs inte som
särskilt god. I det hemmet

Förskons många gammaldags rätter bl. a. det är mig förut beskrivna Vällvassel, som här räknas till välling.

Äggpannkaka var en finare sorts pannkaka, som tillagades ungefär som ugnspannkaka, blott med det undantaget, att man hade mycket mera ägg i smeten. Fläskpannkaka kunde vara vanlig ugnspannkaka men med fläskskivor lagda uppå, liksom på stärkelsepannkakan.

Pärarvafflor (potatisvafflor). I N. säges "vaffle" i stället för "voffla". Dessa räcker som väl här räknas till pannkakorna tillagades av råvorna potatisar, vetenmjöl och salt. Brakades öfver sed på volant

"vafflegarn."

Ärtpannkaka (J.M. Sjöes "arter"). Det är en mycket gammal rätt, som knappast någon nu levande kan beskriva. Man använde sig emellertid av ärtmjöl till denna rätt.

Ännu min far och dennes förfäder har talat om skogsbarbar, jägare och kolare. Kommit, att dessa under sine vistelser i skogarna bakat pannkakor av medhårda ingredienser på släta berg-hällar, där de gjort upp eld, brädat upp hällen och sedan med rusta rousopat den, varefter de bränt ut smeten på den släta hällen, som smorts. Även i Småland hava Gunnits kolare. Jag minns

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
Frgl. M 81

Från min egen barndomsstråk
 efter skickskiftet två Polar-
 gubbar, som bodade på min
 fars gård, Gässlult i M. de
 bakade ofta tunna pann-
 kakor över öppen eld i kol-
 kojor. De skämtade om,
 att provet för en duktig
 pannkakebakare var att
 kunna kasta till med brä-
 pannan så att pannkakan
 flög ut genom rökålet i
 kojans och vände sig i luften.
 Molaren skulle då kunna
 vara så snabb, att han
 sträckte ut bräpannan ge-
 nom kojans dörrhåll och
 tog emot den på så sätt
 vände pannkakan. Sedan
 bakades denna på andra
 sidan.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
 Frgl. M 81

Kahvdans var en finare slags
pannkaka, vilken, liksom ost-
kakan, äts som efterrätt
på kalasen.

Ännu räs tillagades av
rämjölk i vattenbad över eld
till skillnad mot annan
pannkaka. Mycket ägg ingick.

Till kalodans serverades
på kalasen saftås eller
någon sylt, t. ex. körs-
bärs sylt eller jordgubbs-
sylt. Den äts med skot.

En märkvärdig skomaka-
re hade varit bjuden på en
bondkalas (m) efter hemkonstens
beskriv han alla de fina
rätterna och slutade med
orden: "å nu det åter
(som skulle vara dessert) kom, så
va då kahvdans."

53. Potetskuingar för olika slag av
 pannkaka, utgående från den
 mest fräuträdande ingredi-
 ensen i smeten, voro: ägg-
pannkake, fläskpannkake, pär-
pannkake (= potatispannkake av kokt
 potatis, ej av förvåla med ragg-
 pannkake av rå potatis), stärkel-
kepannkake, råmjölkspannkake,
rärens- eller rärispannkake,
 (som är dot samma som ragg(e)-
pannkake, ärtpannkake, khesost,
 (vori det framgår, att den tillkom-
 mit vid ystning), lyåbärspann-
kake (= fläskpannkake och ugns-
 pannkake, fastän blåbär (färska,
 helst upplökade), ströddes tjockt
 upp på smelen), ostpannkake
 (som oftast benämndes ostkake).
 Den är en mycket fin smälans-
 rät av löpnad mjölk, tjock grädd,

ett ägg till varje liter mjölk, man
 so, sot- och biter-, grovhaspad
 samt en aning vetemjöl.

Ost (pann) kake var inga var-
 daysrätt men förekom alluänd
 vid kalas såsom förning. Äts
 som efterrätt.

Mjöl ingick som ingrediens i
 de allra flesta pannkakor men
 när man talas med de äldsta för
 man ser intrycket, att korn-
 mjölet var det förhärskande
 i äldsta tid och att det ideli-
 gen sparades på vetemjölet.
 Rågmjöllet var mera svårhan-
 terligt, emäs det inte hade någon
 bindningsförmåga annat
 än till grötar. Havremjöllet
 maldes, åtminstone i nöd-
 tid, med agnarna kvar och
 var därför något svårigt mjöl

men användes också till bakning
och grötas.

H. Soppa.

54. Soppa är ett ord, som är
levande i de äldsta språk
men i gammal tid sade
man mera supa, t. ex. öf-
supa. På N.-dial. heter det
soppe¹⁾. Mycket av den mat,
som numera går under
benämningen - soppa, be-
nämndes förr "välling",
t. ex. ärtsoppa, som förr be-
nämndes "ärtvälling". Ordet
soppe inkluderar också frukt-
soppas. Gröd betat i mjölk
benämndes förr soppe och
över luvad taget sade man
soppe om all sorts mat-

¹⁾ Om uttalet
se sid. 213.

blandning, vari någon vätska
ingick. Ironiskt kunde man
om en dåligt tillagad mat-
rätt, helst om den bestod
av någon blandning, säga:
"Va ä da här för e soppe?"
"Soppe i" sade man, ad man
gjorde, då man t. ex. betade
något fast i en vätska, såsom
bröd i mjölk eller dricka.
"Soppe ihop" var ett annat
uttryck för blandning i
vätska.

Andra beteckningar för
"soppa" voro: soppmat, sstpe,
sstpi. "Sörp" var mera ett ord
för hästfoder bestående av
vallen, harkelse och havre-
mjöl. "Sud" i form av dia-
lektalt ss var allmänt för
som benämning på soppa

och ingick som ord b. o. m. i
 sin ordstav: "Du ska inte ge
 ba (sej) ut i osvakt ss" alltså
 man skall inte vara så lätt på
 grötter, utan kalkylera och
 planera, innan man griper
 sig verket i frågan.

55. Supannat är sin ord, som
 inte är levande i de äldsta
 språk och troligen heller in-
 te sin ord, som någonsin
 ingått i M.-dialekten, utom
 möjligen i forntid. Sedan
 mat som b. ex. "kättseppa
 med ärtor eller kålrötter"
 har benämnts soppmat el-
 ler skemat (= skesmat, som
 äts med sked). Man skilde
 på skemat, som äts i skål med
 sked och ghesmat, som dracks
 ur glas eller kugg.

Mim far (född 1868) brukade
tala om en kvinna i hans
barndom, som fäo en tupp
river av hoken. En man,
som arbetade i skogen nära
Kvinnans stuga, fick följande
inbjudans av Kvinnan,
som stod på förstubron:

"Kom to ma i msta (mor-
gon), Johanson, ska han
gå smake mi toppesoppe
(tuppsoppa). Höken ha
rive min topp (tupp). Gör
dä, Johanson!"

56. Pretsking för - det tur-
na i soppa' var spac(d),
eller 58. 'Thimp i soppa'
var khimp eller sopp-
khimp. Thimp tiuresdes
på följande vis i de äldsta,
nu levandes barndom:

Först koktes mjölk upp. Sedan vispades kornmjölk (senare i tiden: betemjölk).

När mesta hettan av gått, vispades ägg, varefter det hela smaksattes med lite socker och salt. Thobas särskilt.

En annan sort var s. k.

korncrump: Thobt potatis rivs, sammanblandas med mjölk, mjölk och ägg. Smaksättes med salt (mandel eller kanel, om den kunnat inhandlas på marknaden). Dessa crumpor äro så sköna, att de läggas soppan och få baka endast så länge, att de flyta upp till ytan, varefter soppan ej får baka mera. Orda dessa crumpor ska vara hårda och fasta.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
Frgl. M 81

57. En soppas kvalitet kunde vara: Skvappi (g) = tum, mago; Kvällen eller Källen (uttal: tjällen) om soppan, som "skurit sig" på grund av att en kall vätska hällts i en varm. "Ho (soppan) ha skört sa (skurit sig)". Kunde man också säga, ävenså: "Ho ha skure sa" eller "ho ä skurn". "Ho ä skänd eller havskänd" var också ett uttryck om sur eller "havsur" soppa, d. v. s. soppan hade förvarats för länge, så att den surnade, när den värmades upp på nytt. "Kvällen" och "Källen" voro uttryck, som också (och kanske mera) begagnades om mjölk, som börjat bli va sur. Om "sinnig soppan" så ses tjock eller Uhängsen (vidhängsen).

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT
 Frgl. M 81

Den toppas kvaliteten kunde även omnämnas rent ironiskt, såsom hummvälling (humm = hund) om dålig köttoppa. Den blaskig, fadd koppa kunde närmast sjö nämnas, d. ex. "ska då här va soppre eller Grötenorsvatten?", "Är den här soppa opprost i Träsvika?" Den soppa som inte såg ren och aptitlig ut: "Vems ha då här tvättvatten?" ("Vem har tvättat sig i denna vatten?"). "Saltjövattnen" och många andra slaka utspelningar på dålig lukt förekommer om toppans kvalitet.

Att märka är, att soppa i gammal tid alltid serverades som efterrätt - aldrig som förrätt.

58. Protokningas för ingrediensers
 till soppor' voro: soppköt och
soppötter samt soppspä (d), om
 man av annan material får
 något öres, som lämpade sig
 till soppans vätska (spad) s. sid: 58)

59. Protokningas för olika slag av
 soppor, vilka avse soppans grund-
 sakliga ingrediens, voro: Öy-
kype (s. 2^a-supra), köttsope,
fräksoppe, sluring (vilken be-
 nämning säger, att korngryn är
 huvudingrediensen), som förut
 beskrivits som välling; Rhinsop-
pe, fruktsoppe, såsom också
äpplesoppe, plommon- (= plom-
 mon) och krikasoppe (krika =
 krikon), kräsasoppe (kräsa = lijon)
rotsoppe eller rot (e) bit (e) väl-
ling, bjäbbärsoppe (bjäbbär =
 blåbär), saftsoppe, lövsoppe,

Kåfsoppa, om vilken i regel
 bades endast kåf. Om art-
 soppa bades antingen ärträv-
 ling eller subart ärter (diab.:
 "ärter" med bort a'). I Skår-
 gårdens förekom mycket fisk-
 soppa, i regel kokt på ålspad,
 likaså simpsoppa, kokt på
 simpa. (En plats vid M.-bus-
 ten heter sedan gammalt
Simpsvarp, där mycket sim-
 por för fiskats.) Ström-
 mingsvälling var en soppa
 på klippta strömmingsbitar.
Nässelsoppa benämndes i gam-
 mal tid nätlevälling, se-
 nare nässelkåf. Om "nätlev-
 välling" hörde jag min far-
 mors tala. Hon var född 1846.
 Jag fästning just vid, då hon hade
 "nätler" i stället för nässlar.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT
 Frgl. M 81