



Laga mat. Laga, (mat) som verb: låg, läga, läg, läger.

Ex: Sät dä; ja ska läg té (mat, eller kaffe)  
ho läga fol té (mat) i mös. kam in, for  
ho hä läg té. (mat eller kaffe) (eller: läger té)  
även: läger té.

Tillagning av mat: mättré, mättréd, mättrér v.

Ex: ja lar fol hém a mättré. a du håll på  
a mättrér! ja dan här mättré nga (pres. particip)  
lar ä ri slut. mättré här än. (laga mat å karlarna.)  
Stå i fö än! da a te stär i fö än dän ys mon  
a du stär i fö än! (håller på med matlagning)

Kan även ha betydelsen 'äter'. Om man kommer in på något ställe där man sitter och äter, kan den inkommande säga a ni stär i fö än. Eller: a ni a i fö än. Senaste uttrycket är mest vänligt. Om man håller på att laga mat med att koka och steka, användes uttrycket 'stek å fräs': a du stär a fräs! nä, ja lar hém a stär a fräs.  
ma ho här fö än i äm en än? da mat ho  
fol hä sem ha stär a fräs hél dän (stekt  
a fräst)

Mat som man tycker särskilt om, favoritmat heter 'löstmat' eller löstenmat. - *har ä da pånkåk, dä din löstmat.*

*nu hä du fel fät den löstenmat! (löstmat)*

Om man har bråttom och ej hinner laga till någon mat, utan får ta det som finnes först tillgängligt, så får man 'rask ihop'.

- *vi får fel rask ihop ne, vi kan int vänta te da ä ne köka. han raska fel isaj ne, ä sa fyta han. (sprang)*

Mat som är illa tillredd och dålig, 'hopdalta', 'hopdola'.

*ja vet int va dä va hopdöla ä. ja fäk ne hopdälta pånkåk. - ho kan int lag mat, ho bär dälter ihop, ä dölar. - ho löter ihop ätt möjlit, ho ä intne rëndli ä saj (rëndli) utt ever kan ej hälla rent och snyggt.*

Mat, som av någon orsak blivit misslyckad sades förr, 'att da dugd fel et drängen eller pigan.' *da ble vebrant, men*

*da dögr fel et pigan ä drängen.*

Som en parentes kan nämnas, att på många gårdar kallades pigorna för 'bröknaler.' *bröknaler* på grund av att de ibland kunde gå och äta på hårdnade brödbitar, vilket i sin tur kunde bero på snälhet med maten åt tjänstefolket.

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81

Den mat man åt om vardagarna var ju ej av så god kvalite, som den man åt om helgdagarna och fick därför heta 'vardasmat', till skillnad från den andra som kallades 'hårdasmät.'

- da dögr te vädasmät, vi ska fal spä, ne te  
hädasmät äg.

Sovel, vari inbegreps smör och köttmat, hette 'söggel'. söggh  
söggh söggh = best. f. - at ent äp söggh nu  
vi ska fal hä nö te hädas (helgen)

En persson som helst åt sovel och ratade annan mat, kallades söggh eller var en 'söggelhunn.' sögghhunn (söggghhunn sögghhunn, sögghhunnra. m.) - dögg da int an an söggh et da den sögghhunn! - dan dar sögghhunn ska en tåk em.

Med 'färskmät' fäskmät menades i de flesta fall kött efter nyslaktade djur, vilket man saltade på under ätningen eller åt osaltat, som t. e. då man kokade den s. k. hackmaten som bestod av inälvor. (hjärta, lungor, lever, m. m. vilka tillreddes till pölsa.) Då den var kokt och färdig för hackning eller malning brukade man sätta fram på bordet så att man fick smaka. Man brukade även ta av den kokta och sänderhacade eller malda hackmaten och gå till gränsgården och säga, 'att de skulle

få smak på lit färskmat. Man brukade om så var att skicka någon av barnen iväg och då skulle den säga då han kom fram, att mamma ställde mej hit med lit färskmat om ni vill smak. (mamma ställde

me hit med lit färskmat, om ni vill smak.)

Även uttrycket färskmat och färskmat förekom - ja a sa le på a färskmat, so da ska bli gott te ja nen salt bét a tugg på

Den mat som ej var lagad, eller mat som man ej hade någon dryck till, fick man 'torrta', Lagad mat som man måste äta kall. 'kallät' man. Sådant uttryck förekom för det mesta ute i skogen, då man ej kunde göra upp någon eld för att värma maten vid.

- ja har en mjölk i dag, so ja för för torrat.  
- da fens intne a för en varm må, so vi för för kälät - han siter a käläter.

Koka. kōk, kōka, kōk, kōkor. - kōk gröt  
kōka välis, kōkor äpsk (potatis) (kōkt) adv.  
nu ha gröten kōkt ep! ven vil int brän, da  
bär kōkor i hēmon (i ēmon) (i hēmon, i ēmon)  
'kōka' i annan betydelse. - da kōka i måy  
da kōka i ēmon (i hēmon) da börja a

kök i måj, betyder 'ilskna, ilsknar till.'

'Sjuda' Gu, Gø, Gö Gur. Betecknar sakta kokande, eller

strax innan ett kurl kokar upp. - pas grÿta, da börjor  
a Gu i an (i han) da ha Gö lån. - da far  
int kök, da far bän Gu, hålls brÿ da  
vébränt - 'da Gö i måj, da Gur i måj'  
har också betydelsen 'börja ilskna till eller ilsknar till.'

'Sjur' säger man även, om det susar tungt i skogen strax före  
något oväder. - da blir nack et riktet ÿrvär (rån-  
vär) fo drä Gur i skögen so tönt

Ljud av kokande vätska, eller ljud strax innan den kokar: 'pötrrr,  
metrrr, bubbr, polrrr,

- nu pötrrr dä påna! pas påna, so ho ent  
kökor örr, da hå mötör i han e brä stön  
da kökor for fült, da hå blé fråg pa  
vätne (skum) frågor dä?

(fråg, fråga, f. Även: frö, fröa, f. frörr u.

'Krossa till mos.' - stämp, stämpa, stämp, stämpor

stämp äpsh (potatis) stämp krössor, (lingon)

ULMA 24278. Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81

Verktyget varmed man krossade: *mäs k h u i l*, *mäs k h u b a*,

*mäs k h u l e r*, *mäs k h u l e r r a* f. Denna kunde vara gjord av trä eller ståltråd och tillverkad av tattare eller kringvandrande träarbetare och ha olika form. Med denna stöttes eller kländes potatisen eller lingon o.d. sönder till mosig konsistens.

'Äre: att avreda. *ä r e*, *ä r e d*, *ä r e r*, ja ska *ä r e* k r ä m o n . Auredningen: *ä r e ä* (*ä r e ä n g a*: part.) *l a g t e ä r e*, var *h ä* du *ä r e ä*? (även *ä r e ä*.)

S t e k a. *st e k*, *st e k t*, *st e k*, *st e k s o n*. (*st e k s o n g a*: part.)  
*du kan ju st e k n e*! ja *h ä* *st e k t* *p ä n k ä h*  
~~*st e k t*~~ *st e k s ö t*, *st e k s v ä r k*, *st e k s i l* = som är avsett till stekning.

'Stek å fräs', är ett uttryck att man håller på med stekning och matlagning. *nu ska ja h e m ä st e k ä fr ä s*. - *ä du st e k s o n ä fr ä s s o n*! - *st e k e s i l p ä k e h a*.'?

*du får sut st e k h ä t*, *du ska b ä r b r ü n s k o t*

*b r ü n s k*, *b r ü n s k a* *b r ü n s k*, *b r ü n s k o n*. 'Bryna, steka lätt.' Ändelsen *- o t* betecknar 'det,' detta. (brunsket- steka det lätt. Så även i uttrycken *st e k o t*, *k ö k o t*, *s ä k t o t* m. fl.  
Ex. *st e k o t* = steka det. o.s.v.

I / Man rakade glöden ur spiseln och lade sillen på, vände och stekte den tills den var nästan svart/

S t e k, substantiv: *stek, steka, stekar, stekra f*

Denna utgjordes av det bästa och befriaste köttet på slaktade djur. Uttrycket användes om någon som kommer över något värdefullt till ovanligt billigt pris eller för ingenting. Kunde även ha ironisk betydelse. Till ex. om någon väntade sig en värdefull sak, och fick bara skräpet, så sade man: 'Nu feck du e stek', eller: Nu feck han (ho) e stek.

'Vidbränd' mat hette : *vebränd, (vebränd) (vebränd) vebränt, (adj) - gröttn a vebränd, da löfter (asar) (lutetar) vebränt; skövor* är det som bränts vid, då man kokat gröt eller välling Att rensa för dessa, kallades att *skräp gröta, skräp skövor, skräp ur gröta (pàna) (skäv, sköva, skövor, skövra f. skövi, skövt (adj) - gröttn a ss skövi, ss dan fä dru fi pigän.* Ett verkligt uttryck, fullt av ett snällt husbondefolk.

S ö t a, göra sött: *söt, söta, söt söter - du ha söt*

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81



fo. hit, ja hä hölas mä a söt kröser. (hölas mä = hälet på med.)

Vilka sättningsmedel som användes före sockret införande i byg-  
derna, går tyvärr ej numera få någon vetskap om. Det omtalas  
emellertid, att man brukade, innan handelsbodarna började uppstå  
på landsbygden, fick med hästskjuts fara till Filipstad och där  
göra uppköp av det mest nödvändiga: Sirup, socker, salt och brän-  
vin var det huvudsakliga man tillhandlade sig på en sådan resa,  
vilken tog två dagar, ja, t.o.m. mera för de längst bort boende.  
Sirup, var nog det mest vanliga sättningsmedlet då sockret och  
dess biprodukter fanns att tillgå. Att socker, sirup, salt m.m.  
fanns att tillgå år 1884, framgår av en annons i det årets alma-  
nacka från en affärsman vid det gamla bruket Gustavsfors-förresten  
den första som började med affär i dessa trakter. Av denna annons  
framgår att han sålde 'Prima vetemjöl, (hvetemjöl) Rågsikt, Linfrämjöl  
Sill, Salt och fläsk. Socker och Sirup från aktiebolaget Carnegie  
& C:O. Fotogen, i fat som kannvis: Talgljus. Tobak snus och Cigarrer.'  
För övrigt framgår av s.k. motböcker som hade med förvaltningen

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81

av de gamla hyttorna, att bland naturauktagen var det nästan  
 varje månad, i tunna salt. Så gäller för åren 1835 - 1850 enligt  
 en gammal motbok. De som arbetade vid hyttorna, fingo nog sin pro-  
 viant genom 'uttag' på bruksmagasinet där det mest nödvändiga  
 fanns att tillgå. Saltet som man erhöll var groft salt, 'bergsalt'  
 som det kallades. För att kunna nyttja detta i hushållen måste det  
 finkrossas. Detta skedde i handkvarnar där saltet maldes. Eller  
 gnuggades det sönder på en flat stenhäll med en annan sten som  
 skulle vara så rund som möjligt. Därför var det mycket besvär att  
 uppleta både en passande salthäll, som skulle vara flat och jämn  
 samt en passande rund, jämn 'gnuggsten.'

( Salt: sält, sälts, n. Verbform: sält, sälta, sält  
sälter. — var hä du stält sälts? hä nö sält  
säls! han sälta fjöken han fjök. — du hä vört  
ghönt ä sälts! Eller: du hä ut sält nö pät  
 (Ofta ironisk anmärkning då maten blivit för saltad.)

Saltlake: sältläg, sältlägon, eller vanlige:  
läg, lägon. Även: Sälta. — ta öp e sil u Säl  
ta ä väläga! (Lägga i vatten för saltets utdragande)

1) man hör ofta detta uttryck 'häö' liksom 'häsi' = häi han'

ta hån kväna a gnugg sörr lit pält so vi få te  
fésken (fiskn)! - piga a uti böa a gnuggor sält.  
Salthäll: salthäl, salthåla, salthälör, salthälöro

P.) Sältsten, sältstén, sältsténra.m.) (best. form  
sing. = sältstén.) - rämsälta, betsält, brän-  
sält är uttryck för 'för mycket saltad.'

I överförd betydelse kan salta betyda att man får betala kraf-  
tigt för en sak, eller ock ger en dräpande replik. Exempel:

Ja, då prise da vä dä sälta. - ja nåk vä dä  
t<sub>e</sub>r<sub>v</sub>ä<sub>k</sub>het sälta f<sub>i</sub> d<sub>a</sub>n d<sub>a</sub>r. - man ja gän  
svär mensän, ja sälta i étn (ät honom) sa  
t<sub>e</sub>g. - då vä sält f<sub>ö</sub>n a b<sub>i</sub>t i!

'Slark', matrester, lämningar av mat. Dessa sparades och gavs åt  
grisar och kor. slark, slarka. - vi vi g<sub>ö</sub>m slarku  
et m<sub>a</sub>y, far ja ta h<sub>i</sub>m t<sub>e</sub> grison. - va myk slark  
d<sub>a</sub> b<sub>e</sub>ir ät<sub>r</sub> et sa st<sub>ö</sub>t h<sub>u</sub>shäl!

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81

VRML  
Sten Larsson 1959. GUSTAV ADOLF  
ULMA 24278

Köksredskapen.

Föksredskap, föksredskapen, var benämning på alla käril använda vid matlagning, både det man kokade i, och det man åt på. Taurerkar, koppar och fat och muggar benämndes fökskåla om de nämndes enbart. - fa a snäth uto föks-  
-käl. 'kökkrés' var det man kokade maten i.

fa fa höv a skuf möi nyt kökré.

Gryta: Det viktigaste kärlet för kokning.

grýt, grýta, grýter grýtor. f. färgrýta  
= gryta av järn. köpsgrýt, = gryta av koppar.  
metálsgrýt = av metall.

panna pän, pána, pänor, pänora. f.

Man skilde mellan grytor och pannor. Med grytor menade man de stora

kokkärlen. Grytorna hadde vanligtvis tre ben och uppstående öron

eller handtag, medan pannorna var som sagt mindre och voro försedda med skaft. Det fanns också sådana utan skaft, men med handtag. Ville man ha pannan med skaft, så hette det: 'Ta hit skaftpanna.' Det fanns även det man kallade grytor, som hadde sskaft. Man talade då om skåftgryta 'skaftgryta'. Det var dock de mindre av grytorna som voro försedda med skaft. Efter konstruktionen kallades grytan för: fotgryta, om den hadde ben. Hänggryta, om den ej hadde ben, utan en grepe från bägge handtagen tvärs över. För det mesta var grytor och pannor

gjorda av gjutjärn och kallades ibland: 'j<sup>ä</sup>ngryta' och (se nedan!)  
 'j<sup>ä</sup>rpana' Efter storleken, talade man om tr<sup>ä</sup>känsgr<sup>ä</sup>ta, (obs!)  
 ätänkänsgr<sup>ä</sup>ta. o. s. v. Efter dess användning, talade man om  
 äp<sup>ä</sup>chgr<sup>ä</sup>ta om man hokte potatis i den. f<sup>ö</sup>tgr<sup>ä</sup>ta om man

kokade kött. De allra största användes när man bykade och hette  
 då l<sup>ä</sup>skgr<sup>ä</sup>ta. De användes även att koka hackmaten i efter  
 större slakt och kallades då sl<sup>ä</sup>ktgr<sup>ä</sup>ta. Naturligtvis kunde  
 man koka det ena den ena gången och annat en annan gång och fick  
 då namnet efter vad man för tillfället använde den till. Så även  
 vid mindre kok, då man använde pannorna. Grytor och pannor voro

ibland försedda med lock. l<sup>ö</sup>k, l<sup>ö</sup>ke, l<sup>ö</sup>ka n.

- ta hit (gr<sup>ä</sup>t) l<sup>ö</sup>ke, (p<sup>ä</sup>n) l<sup>ö</sup>ke. - om en h<sup>ä</sup>d et  
 l<sup>ö</sup>k te gr<sup>ä</sup>ta! - lag p<sup>ä</sup> l<sup>ö</sup>ke!

Pannorna ställdes på elden på en ställning som kallades 'pann-  
 fot' och 'pannring' En sådan var ofta tillverkad vid de hyttor  
 som då funnos litet varstans. (p<sup>ä</sup>nf<sup>ö</sup>t, p<sup>ä</sup>nf<sup>ö</sup>t<sup>n</sup> n.)

p<sup>ä</sup>nr<sup>ä</sup>ng, p<sup>ä</sup>nr<sup>ä</sup>ng<sup>n</sup>, p<sup>ä</sup>nr<sup>ä</sup>ng<sup>ö</sup>, p<sup>ä</sup>nr<sup>ä</sup>ng<sup>ö</sup><sup>n</sup>, (n)

En sorts pannor gjorda av tunnt järn eller järnplåt och begagnades  
 att steka i kallades st<sup>ä</sup>k<sup>ä</sup>p<sup>ä</sup>n, st<sup>ä</sup>k<sup>ä</sup>p<sup>ä</sup>na, st<sup>ä</sup>k

och voro alltid försedda med skaft. Dessa ställdes på elden på

• Summas även grytar, pannor och kittlar av koppar (k<sup>ö</sup>p<sup>ä</sup>rrgr<sup>ä</sup>ta  
 k<sup>ö</sup>p<sup>ä</sup>rrp<sup>ä</sup>na, k<sup>ö</sup>p<sup>ä</sup>rrf<sup>ö</sup>t<sup>ä</sup>l. grytar och pannor v<sup>ä</sup>ro fem.  
 kittel. mask.

pannringen så att elden gick runt om och under stekpannan.

13

Kittel,, *Gitel, Gittlor, Gittlora m.*

större eller mindre kärl av koppar. Åminstone de kittlar jag sett som gått i arv från förfäderna, ha varit gjorda av koppar. De hadde antingen oval form, eller rund, med välvd botten och med handtag på ~~begge~~ sidor vid övre kanten. De allra störst voro ibland använda som vattensåar inne i stugan och hadde då sin plats i ena hörnet av rummet, mest där ~~väggen~~ väggen med dörren var belägen.

För det mesta voro de gamla husen försedda med väggfast skåp, som gick från golv till tak. I dess nedre del förvarades grytor och pannor jämte övrig material som hörde till utrustningen.

Som underlag för en varm gryta eller panna, då den skulle placeras på något annat ställe än spisen, hadde man en brädbit lagom lång och bred, eller också, en bräda ovalformad eller rund i kokkärlet, ~~six~~ storlek. Eller också tog man vad som närmast fanns tillhanda. Hadde man en kall pannring, så tog man den, då pannor och stekpannor skulle ställas undan efter flyttning från spisen och t. ex på matbordet vid måltiderna.

För omröring av välling och gröt, användes visp. Sådana gjordes

ULMA 24278. Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Fogl. M 81

av ungt björkris på våren då barken var lös från veden. Man tog ett ris och lade över knäet, satte en kniv med eggen nedåt på riset och drog detsamma till sig, då kniven skalade av barken. Man fick naturligtvis vända kvisten runt om flera gånger, för att få all bark bortskalad. Sedan buntade man hop riset i buntar trädde en gren mellan och virade seda flera varv runt om och trädde under vart varv, så att den satt säkert. Vid kokning av motti (nävgröt) var ju en sådan visp för svag att röra om med, varför man då använde en för ändamålet ~~en~~ täljd kapp<sup>x)</sup>. En sådan hadde även kolarna med sig i kolarkojan då de skulle koka sig motti eller vanlig vattgröt. Man rörde om i välling- eller grötgrytan till det var kokt. Då brukade man slå vispen över grytkanten så att det mesta lossnade och föll i grytan. Det som då var kvar i vispen fick ungarna slicka av, som ibland urartade till slagsmål om vem som skulle få rensa vispen den och den gången.

*visp, vispon, vispen, vispara (m.) Eller: vesp, vespen o. s. v.  
- se här örgr, fåne skok ä vispen!*

*x) grötspjap, grötspjapon, grötspjaper, grötspjapra (m.)*

Slev, *Slev, Sleva, Sleva, Sleva* (f.) - Det ordet har nog använts så långt det går att utforska. Ibland kallades den för 'ösa.' Den var alltid gjord av trä, vartill enen togs. Även matsedarna gjordes av samma träslag, och mycket elegantare utformade än de som nu säljes i del affärer.

I överförd bemärkelse, brukade man kalla en person, som lade sig i saker och ting som ej angick honom, för 'sleva': - *vå ska Sleva vär, om int i grityta?* - Den som åter fort och mycket säges 'sleva i sig.' - *Slev i dag, se so du kan häm väg nengän!* - *han Slevor i så, so då ä int möta på!*

Medan träslavarna voro avsedda att ösa upp maträtter o.d. med, voro träskedarna avsedda för ätning. De förvarades mellan måltiderna i en därtill avsedd låda i skåpet. Husfadern brukade ibland ha sin sked instucken mellan ett par väggstockar vid fönstret, där han tog den vid måltidens början. Efteråt brukade han torka av skeden på byxorna och sedan sätta den tillbaka. Iblan togs den förstas med i disken. - *Ge Gja Gior Gior. f.*

-En man vars hustru var sjuk, hade en hjälpkvinna där en dag.

Hon kärnade smör och när kärningen var färdig, frågade hon gubben

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81



om han visste om någon slev eller träsked, så hon fick att taga upp smörklimparna med ur kärnan. Ja, gubben började leta och höll på länge. Till sist måste hjälpkvinnan leta också. De höll på både länge och väl, men fingo ej tag på någon. Till slut sadexgumma gumman:

-Kanske till sist har ni ingen slev eller träsked här!

- *Stén välser trägi, da ha ärru fönes här, sa långt ja kan mins tebåka!*

(Slev eller träsked. Det har aldrig funnits här, så långt ja kan mins tillbaka.)

Vad själva maten beträffar, så har det varit så gott som omöjligt att få några detaljer om mat och matlagning tidigare än omkring 1880-talet, emedan inga äldre personer nu leva. Blott i något fall har sagesmannen minns hur hans föräldrar brukade tala om hur man åt och tillagade maten. Men minnet sviker på många punkter så att det nog är rätt osäkert, om så har förhållit sig.

Bland råa rätter var hillo en. Det var mjöl och bärmos sammanrört. Bären var mestadels, för att ej säga alltid, lingon (Kröshillo) *kröshilo, hilloa. f.* På sommaren, när det var som varmast, eller även vid andra tillfällen då man i hast *få tag i något att äta*

bröt man sänder bröd i filmjök och åt. Vad denna maträtt kallades, 17

har jag lyckats få någon reda på. En-män blott en enda person-

kallade detta för 'brö-maja' - *na, da va som var mest*

*pa sömn, a i skötana, bruka vi läg te brömaja  
a åt, da <sup>va</sup> sur mjök a hätt brö ve söd chag.  
da va brä imot töttn.*

Bäppovälling var en maträtt av mjöl och kallt eller varmt vat-  
en. Mjölet var antingen rag, korn eller havremjöl.

Välling iöfrigt: *väluz, väluga, väluzor, väluzora f.*

- *khäskt väluz* = tunn v. *khimpv* = -v. med mycket klimp.

*Sinväluz* = Välling betäckt av en tjock hinna.

*väv väluz* = V. utan tillsats av mjök. *myök kväluz* = v.

kokt med mjök. *siraps väluz* = V. kokt med mjöl, vatten

och sirap. *skrämjös väluz* = V. med tillsats av skrä-

mjöl. Välling, var den stående morgonrätten som äts jämte

rä sill och smörgås på hårt tunnbröd. Detta var tillagat av

kornmjöl (byggmjöl) eller havremjöl innan rågen blev mera an-

vänd. Middagsmalet, mest under den varma årstiden, bestod många

gångar av den s.k. surmjölken eller 'tättmjölka': *tättmjölk*. (-a)

denna kunde tillagas på flera vis. Ibland tog man av mjök som

självsurnat och lade i en bunke varpå man hällde nysilad mjölk. Denna surmjölk blev dock ej så bra, som den man tillagade av blad av tätörten. ( Pinguicula vulgaris ) Av den blev det s.k. långmjölk, d.v.s. mjölk som löpnat och var så seg, att när man öste den, blev det långa strängar av mjölken som hängde kvar vid kärlet. Då hade man fått riktig 'tätt' som det hette, - *tät*

*täta.* f. För att bevara den, tog man varje gång man silade upp mjölk, en sked av den gamla 'tätta' och lade i ett nyss, av ny mjölk fyllt fat eller bunke, så bevarade man sin 'tätta' i lång tid. Men så kunde det hända att det av en eller annan or-  
tog slut. Då var det att gå till granngården med en liten flaska tiggasig ny, ifall de hade någon surmjölk. Av surmjölken blev det filbunke då grädden 'gick upp.' Det var kalasmat som det bjöds på, om det kom främmande, eller till söndagsmat. Sedan man ätit av grädden äts surmjölken som förut sagts. *filbänk,*

*filbänken, filbänker, filbänkera m.*

*- måna stäld må hit a hör om ni häd  
væa tät, for ho skül sil på filbänk.*

Det var den vanliga ramsan barnen drog, då de ställdes i väg att  
få ny tätmjölk, eller som det också hette 'filbonkverk'; *filbonk-*

*-verk.*

Som kvällsvard, var huvudrätten gröt. *grött, grött, n, grött, r, grött,*  
ra. m. Denna äts antingen med surmjölk, eller med söt mjölk  
och sura lingon. Eller också kunde man göra en s.k. smörhåla,  
d.v.s. man gjorde ett hål i gröten och lade smör som där smälte  
och vari man doppade skeden med gröt och åt. I så fall, hadde man  
man gröten i ett drag och sutto runtomkring och doppade och åt.

Annars öste man ur fatet eller träget på sina tallrikar (av trä)  
och åt med mjölk. (*Smörhåla, smörhåla, smörhåla, n.*)

*- lag te smörhålsgröt te kväl!*

Tunn gröt var *kvistri* Tjock stadig gröt var som motti. *motti*

Gröt, kokt på vatten och mjöl var *västgröt* kokt på mjölk

hette den *myölkgröt* Om den var kokt på bär, huvudsakligen

blåbär, hette den *bärgröt, blåbärgröt.* - *Gröt, var*  
*alltid mask.* - *myölkgröt* sades om man ville skilja

på gröt kokt med andra indigrienser än mjöl, t.ex. bär, bärgröt.

I den ingick i alla fall mjöl, fast i mindre mängd än i vanlig  
gröt.

'Motti', var gröt kokad av skrädmjöl.

Den kokades av vatten, vari skrämdjålet irördes tills att gröten blev så tjock, att 'grötkäppen' varmed mottin omrördes med, kunde stå upprätt i gröten. Sedan togs den ur grytan med händerna och formades till klumpar som man doppade i fläskflott, såvida man ej föredrog lingonsylt. I kolkojan, var det en mycket vanlig maträtt. Vid barndop, eller då någon nyss blivit född, brukade man gå med 'färning' till det huset, där 'barsölsgröten' intog en viktig plats, *barsölsgröt.*

*brüvgröt.* var en gröträtt vid bröllop, vilken bars in före den allmänna

allmänna bröllopsmåltiden. Sista måltiden i ett hus varifrån man flyttade, eller första målet i den nya bostaden, skulle vara gröt, den s.k. fläskgröten. *fläskgröt, fläskgröten - er, - era m*

Palt, var den vanliga benämningen på en maträtt uteslutande av blod.

*pält, pälten, pälten, pältsra. m*  
Pannkaka är ett gammalt ord och hänсыftar på dess gräddning på 'pannkakslaggen', som oftast var gjuten vid de småhyttor som funnos litet varstans. Den bestod av en cirkelrund skiva av järn, antingen med tre ben, eller avsedd att ställas på en pannring på elden. Laggen hadde en liten upphöjd kant runtom, ungerär så hög som pannkakans tjocklek.

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
 VRML. GUSTAV ADOLF  
 Fagl. M 81

*pånkåk, pånkåka, pånkåkor, pånkåkora f.*

Den hette även *tånpankåk*, o. s. v. till skillnad från den tjockare pannkakan som gräddades i långpannor i bakugnen.

Pannkakssmeten utgjordes av mjölk och mjöl av någon sort, som irerdes tills att smeten blev tämligen tjock och saltades. Den på elden satta p-laggen smordes därefter med talg, vilken man tillvaratagit vid slagten, saltat och formats i fyrkantiga avlänga bitar. Sedan pöstes smeten på laggen och ströks jämt med en träsked. Då smeten gräddats så att den stelnat ovanpå, trädde en bredbladig kniv under pannkakan och lyftes upp och vändes. Efter en stund, avtogs den på samma sätt, laggen smordes och ny smet lades på.

Kniven varmed man vände pannkakan, kallades 'pannkaksvännern' och gräddningen kallades att 'smi' pannkaka. Det gällde att hålla lagom och jämn eld, vid risk att pannkakan annars blev fastbränd vid laggen, eller i motsatt fall ej gräddades jämt. - *ja vät*

*ent, va ja ska si kärän te mēda, ja får fol  
tā a smi lit (stök) pånkåk, ta fram pån-  
kåkslaggen a smärja a pånkåksvännern, måne  
ja sätser smētn.*

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81

Till pannkaka äts antingen smör, sylt eller fläsk. Det var en vanlig matsmacksrätt då man var ute på arbete. En annan sort av pannkaka, var då man gräddade på en lagg, uppdelad i sex eller sju st. cirkelrunda fält. De små pannkakor man då erhöill, kallades 'plättar'

och laggen; plättlaggen. - *plät, plöta, plötr, plötora f. plätlag, plätlagon, plätlager, plätlagora. m.*

Stek- (sällan 'smi', då det var frågan om plättar) *lit plötör et mäj!* En särskild sorts pannkaka, var

'rärevspannkaka, också kallades 'räraker' och tillreddes av råriven potatis. Detta var mest på hösten, efter att potatisen tagits upp. Man gjorde då 'pannkakskalas' för inbjudna, ofta i förening med dans. Den var bäst, när den äts varm och med sylt eller smör till. *rärevspänhäk, räraker f. nu när*

*u fat so stör äpsk, ska u lag te et pänhäks-  
käläs! / skrämyöspänhäk, ätpänhäk, rög-  
myöspänhäk. / smeten = rärewor, rärewora.*

Soppa. *söp, söpa, söpr, söpara. f.* var en maträtt

tillredd av köttspad, av frukt, o.d. *fötsöp, fruktsöp, käsöp, kätösöp, - av käl- äpsösöp - av äpplen.*

Soppan äts för det mesta till efterrätt och därför 'supanmat'  
- *a te supanmat fok u söp, sen va koka a ät  
möglit.*

En särskild slags soppa, kokad av fett köttspad, med stora mjöl-  
klimpar, kallades 'kreffninger.' Den hadde därjämte en del underliga nam-  
liga namn som: 'kongler,' 'Körkfölk,' och 'naken kvinnfölk.'

Upptecknaren blev själv tillfrågad vid besök hos ett äldre par,  
som satt och ~~ät~~ en slags soppa :-Vill du ha, eller tycker du om  
naken kvinnfölk? Upptecknaren visste varken in eller ut, tills  
det slutligen framgick, att det var köttsoppan som kallades så.

- *kreffninger, kongler, körkfölk, naken kvinnfölk.*

- *johäpshöp,* bestod av mjölk, salt och peppar, vari pota-  
tisen doppades och äts. Detta var dock en nödfallsåtgärd, då inget  
annat fanns att tillgå. Samma med att äta potatis och doppa i  
osockrad lingonmos. Sådan mos förvarades i stora träkar, tinor  
eller kaggar, (*Kröstina, kröskägen.*) *f. resp. m.* och sötades vid

behov. (*Sirap*, vört och längre fram, socker.) Rensningen skedde på  
så vis, att man lade ett sofflock mellan två stolar, med den änden  
högre än den andra. På sofflocket lades en matta av säckväv och

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81



på var sida efter locket längsgående störrar, bräder eller dylikt.

24

Sedan hölldes bäre på denna matta, varvid de rullade ned i kärlet under, medan blad, kvistar och skräp, stannade på säckväven där den sedan sopades bort. Man fick ej ta för mycket åt gången, ty då kunde

man ej rensa ordentligt. Detta hette: *räns krösor*. (räns,

*riänsa, ränsor u.)*

Potatisen koktes alltid med skalen på. Endast då man kokt kött, brukade man raskala potatisen och koka i köttspadet. Skalningen av kokt potatis skedde medelst en bödskniv, medan raskalningen företogs med täljkniv. Då man kunde lätt sticka en trästicka genom potatisen var den kokad och togs av elden, vattnet avhålldes och den sattes fram på bordet. För det mesta skalade var och en åt sig själv, men även skedde att husmodern skalade åt hela familjen.

Avfallet: *äpohskäb, ever skäb, skäka*. Verbfarmen: *skäb skäwa, skäb, skävor*.

Som sovel räknades kött och maträtter med kött, jämte övrig ej så ofta förekommande mat. Dock, när man talade om *seggh* och

*fet seggh* så menade man mest kött och fett kött. Höst och vår skedde slagten av husdjur, då man som förut omtalats, åt färskt

kött, samt vid de tillfällen då man lyckades nedlagga något jaktbyte

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81

(Älg, hare, orre, tjäder) ja ha vör a knäpt mæ let

fäskmät. (fäskmät)

Pölsa pöls, pölsa, pölsm, pölsora f.

Ränta ränt, ränta, räntor, räntora f. Sa kallades

de ätliga inälvorna på slaktdjuren. (hjärta, lungor, lever, luftstrupen, jämte en del smakött omkring dessa organ. De kokades och hackades i en ho eller trag med en särskild kniv. (hack-kniv eller hacken) Da de blivit tillräckligt finfärelade stoppades dein i någon eller några av de större tarmarna, som därpå lades under press att torka. Denna korv kallades för 'pölsa'. (se ovan) Innehållet i dessa kallades för hackmat, av dess behandling med

hack-kniv. häkn, häknor, häknörora f m.

häkmät, häkmetn. m. eller n.

Kalvdarr häkdarr Beteckning för mat kokad av kalvränta.

En del sagesmän påstår emellertid, att det var spadet som kallades så när det stelnat och blivit gekeartað.

Paltbröd pältbrö, pältbrö, pältbrö n. En deg gjordes av blod och något mjölk eller vatten, varefter degen formades till kakor och gräddades i bakugnen som vid vanligt bak.

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML GUSTAV ADOLF  
Frgl. M 81

Palten, eller 'jåspalt, som den även kallades, *jåspålt, jåspåltu*

*jåspåltor, jåspåltora* m. bakades som vanligt bröd och gräddades i ugn. Sedan stektes de i flåskflott och torkades.

Kokades senare i mjölksås och äts. Den kallades då för 'Kongler.'  
*Könghon.*

Ost, var även en mycket vanlig maträtt, som tillreddes i hemmen.

Vid tillredningen tog man en stor gryta nästan fylld med mjölk och satte över elden. Så tog man löpämnet och lade i grytan, som när mjölken blev varm, löpte och osten bildades, då den togs upp och lades i ystkarlet och pressades tills allt vattnet var urpressat. Det berättas att en del gummor brukade pressa osten på det sättet, att de tog den hopkramade ostmassan och lade på spishällen och med uppdragna kjolar satte sig därpå. Genom att fördela tyngden först åt den ena och sen den andra sidan, pressades en del vatten ur ostmassan. Efteråt tog man och pressade ner osten i ystkorgen, som var av flätad vide, kramade ur så mycket vatten och vassle de kunde, samt där efter tog upp den färdiga osten och förvarade på något svalt ställe. Av vasslan som blev vid osttillverkningen gjordes mesost, eller sanost, som den även kallades. Vasslan fick

koka tills den blivit tjock då den upptogs. Den hårdnade på ytan ~~efte~~  
 efter en tid, samt kunde även hårdna alltigenom, om den fick ligga  
 länge. Vid användningen av hårdnad mesost skrapade man med en kniv  
 på osten och lade på smöret. Ibland tog man den mjuka mesosten  
 och blandade i smöret, både för smakens skull och för att dryga  
 ut det.

Sötost, gjordes även av mjölk. Sedan löpet tillsats, fick mjölken  
 värmas upp, då ostämnet flöt upp, de Den skummades då av och blanda-  
 des med kryddor och litet mjöl. Den äts både kall och varm, men var  
 ansedd vara bäst då den var nygjord och varm.

Ostkaka, var även en slags osträtt. Den behandlades i början som  
 vid tillverkningen av vanlig ost, tillreddes i en långpanna som  
 sattes i bakugnen. Jänte mjölken tog man och blandade i litet  
 kryddor och även litet mjöl och grädde. Den kunde dock endast  
 beredas av mjölk efter en ko som nyss kalvat, av dess råmjölk, som  
 den kallades. Man kunde nämligen ej använda sådan mjölk till nå-  
 got annat de tre-fyra första dyggen efter kalvningen. Kalven fick  
 dricka så mycket den ville, resten togs till ostkaka. Man kallade  
 det även 'kalvost.' *kälvöst, kälvöst, kalvostor - gr. m.*

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959

VRML. GUSTAV ADOLF

Frgl. M 81

Löpet, gjordes på så sätt, att man tog löpmagen på en kalv och torkade. Det skulle dock vara efter en kalv som ännu ej fått äta något hö. För öppningen på magen sattes en sticka och så saltades den rikligt och hängdes upp att torka. Saltningen skedde både in- och utvändigt och utvändigt jämte maginnehållet. Vid användningen doppades den ned i grytan någon stund tills mjölken löpte. Därefter hängdes den upp att torka ånyo. Den  <sup>kallades</sup> 'löppern' löppar.

löppar, löpprer, löpprera m. — hä du nen löppar fa fuz län äda

öst, östn, öster, östora m. sötöst, sötöstn - er - ora m.  
östkåk, östkåka, östkåkor, östkåkora f.

— hä ska du få lit kätväst te smäk, for kica hä kätv. — vil du smäk pe sänöstn? fa hä fät so myk sänöst, so fa vet lut var fa ska för än. — du ska få lit vämjötk, om du vil jödra e östkåk! (vämjötka, plural vämjötka)  
— u häd intnö te ät an en pèperdep te äpta te kica kätva, so u fik mjötk a smör.

~~X~~ bestod av mjölk, salt och peppar, vari potatisen doppades och äts.

De här upptecknade förhållanden ang. mat och matlagning, härrör sig från 1880-talet fram till 1900-talets början. Äldre förhållanden har varomöjligt att erhålla någon inblick i. Äminstonåon som var att lita på. Minnessvaghet hos de utfrågade, samt olika versioner om samma sak, har gjort det svårt att få någon säker uppfattning om verkliga förhållandet. Kanhända det lyckas att få äldre uppgifter. I så fall, kommer komplettering av fråge-listsvaret att insändas.

Finnmossen den 7 / 12 1959

*Sten Larsson*

ULMA 24278. . Sten Larsson. 1959  
VRML. GUSTAV ADOLF  
Fgl. M 81