

24423

Småland

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Dalhems s:4

20/260.

Andersson, Annie. 1960.

ALMA:s frigel. M. 81 Matlagning.

32 H. 4<sup>o</sup>

12/8

Svar på konv. frigel

1 " "

1 tecken.

1 viktprov

24423

Matlagning1 A. Allmänt

Betydelser för 'laga (mat) lage,  
lage te res (= maten är färdiglagad)

2 Betydelser för matlagning: rede te mat

3 Betydelser för tillreda kräsliq mat:  
bräse

för 'smaklig: sötki, mussti

för 'tillräckligt kokad eller stekt: väl-lagen

för 'göra maten mera smaklig: söversamma

för 'efterslänglad mat: lystmat

4 Betydelser för tillreda dålig mat:  
dalle ihop, glabbe ihop

Alla lagad, ej smaklig mat: torr-fäyyd

Alla lagad mat: glörp

5 Betäckningar för mat, som avse dess större eller mindre 'finhet':

sämre kost: vardasäte

'helgdagsmat' hädagsäte, söndagsmat  
'mat som förekom på bjudningar: kalasmat

6 Betäckning för råvara, av vilken mat kan lagas: matvarer, matfägg

7 Betäckningar för saltad mat: salltens  
& salt mat: färskmat, friskmat

8 'Vid saktä eld kokad mat: läggkokt mat.

'någonting kokt: rätt

'kokt kött och fläsk med mycket späd: sömat

'betäckning för att äta slagad mat: torräte

9 'Koka' koke  
koke kött, koke välling

mjölkken har kokt upp, det koker i veden.

'koka novor, potatis eller fruktpäron  
 oshalade: förvälle

10 'Sjuda' sjude dä får sjude opp,  
 det ljud som uppstår innan det kommer  
 i kokning.

11 Betydning för 'uppkok': koke opp,  
je gryta ett oppkok.

12 Betydning för 'puttra': bubble

13 'Skum på kokande gryta': snark

ULMA 24423. Annie Andersson. 1960  
 SMÅL. DALHEM  
 Frgl. M 81

14 Betyckningar för 'koka över': pöse över.  
 'hindra en kail från att koka över': stägga.

15 'Betyckningar för 'krossa till mos': stammpa  
krossa 'Röra ihop': röre ihop  
 för 'smälta': smälte smör.  
 för 'avredning': re ä  
 för 'röra om': röre sum  
 för 'vispa': vispa  
 för 'skumma': skumma, söke

16 Steka: steke stekfisk, stekjött  
stekte pära  
 'andra beteckningar för steka: bräse.  
 'steka helt lätt: bryne.  
 Betyckning för 'steka på halter': halletre

16 Stek: videt är levande i mältet.

Stek förekom sällan som vardagsrätt.

Till större bjudningar, bröllop och begravningar användes stek.

Stekningen tillgick så att man eldade upp bakugnen till lagom värme, la det köttet på en långpanna av plåt och satte in det i ugnen. Då steken var färdig brynt tillsatte man vatten, salt och kryddpeppar. Den ätes och var färdig om ett par timmar.

18 Beteckningar för 'bränna vid': bränne ve  
för 'vidbrännas': vebränns

för 'vidbränd': vebränd

för 'det, som bränts vid, då man kokat gröt eller välling': skoverr

Talsätt, då maten är vidbränd: "Länsman ha varit ute i åke."

19 'Söta' söte

"Du får nog söte mosett lite mer."  
Till sötningemedel använde man honung.

20 'Salt' salt

'Träkärl att krossa salt i': saltkro  
Saltet krossades med en ståt rund sten:  
saltsten

'Träkärl att fövvara salt i': saltline,  
salt tunne.

21 'Salta' saltte

'inlägga i saltlake': lake

'salta lite': rimsaltte, sträpe

'lägga salt mat i vatten, för saltets  
urdragande': vattendra

22 Beträffning för 'matresten, lämningarna  
av mat': överlever

7

B Redskap för matberedning

23 Beträffning för samtliga vid matlagningen använda kärl: koktjäl

24 'Kittel' tjätell, tjätten, tjättele, tjätella

Skillnaden mellan en kittel och en gryta var, att en gryta hade fötter, men då kitteln skulle placeras över elden ställdes den på en pannfoot.

Kittellarna voro gjorda av koppar eller mässing.

Beträffning för 'öra på kittel': tjätellöra  
Örat var oskiljbart fäst vid kittelstäm.

Da man skulle lyfta av kitteln från elden beqvämde man grytkrok, grypell

25 'Gryta' gryte, gryta, gryterr, grytera  
Benämningar för grytor, vilka avse materialet:  
järngryte, malmgryte.

ULMA 24423. Annie Andersson. 1960  
SMÅL. DALHEM  
Fgl. M 81

se s. 33-34





8

Benämningar, vilka avse konstruktionen:  
fötgryte, skaffgryte

benämningar vilka avse storleken:  
tolvkanne gryta, lillgryta

benämningar, vilka avse användningen:  
pårgryta, vällinggryta, väronvattensgryta, bykgryta.

Beteckningar för handtag på gryta: skafft

Da grytorna ej användes förvarades de i  
grytbäyyk.

26 ordet 'kadd' är ej känt i målet.

27 Da en hett gryta skulle placeras på ett  
annat ställe än spisen, ställdes den på ett  
grytbräe.

So s. 33

9 Hopparskitteln ständes på en ring av  
hopplätad halm: halmkrans

28 Det redskap som användes vid  
kokning av gröt eller välling kallades:  
vispa. Den var gjord av skalat björkris

29 'Vispa' vispa, vispenn, vispe, vispa  
Vispa användes i bygden under de årti-  
nu levande och deras fäders barndom.  
Björkriset till visporna skalades på vären,  
då de gick iväg med korna.  
Visporna gjordes i olika storlekar och bands  
om med vidna vidjor av björkris.  
Den kraftigaste vispan användes till grötvispa.  
Efter grötvispan i stortlek kom smörvispan  
och sen mindre vispor till olika ändamål.

30 'Slev' slev, sleva, slevare, slevare

31 Beträkningar för 'klubba, varmed bär,  
potatis korsades till mos': stammp, stöt

32 'Halter' hallster är känt sedan gammalt  
i mälå. Det användes då man hallstredde  
torkad fisk, saltad sill m. m. över glöden.

33 'Stekpanna' stekpanne

På varje gård ägde man en eller flera  
stekpannor. De flesta stekpannorna hade  
fötter och ställdes direkt på glöden.

Stekpanna utan fötter ställdes på en pannfot  
över elden.

Särskilda benämningar för vissa slag  
av stekpannor: bräpanne, utan fötter,  
rund och med skaft, att ställa in i  
bakuqnen vid gräddning av råmjölks-  
pannkakor m. dylig.

Läggpanne av järnplåt med uppvikta  
kanter, användes till bakuqnen.

D. Välling

37 'Välling' välling (uttalas med kort ä och l)

38 Beträffning för tunn, dålig välling: skval  
 för klump i välling: klump  
 för 'hinna på välling': snark

39 Beträffningar för olika slag av välling,  
 vilka avse den vätska, som ingår i  
 vällingen: vattenvälling, vasslevälling  
skummjölksvälling.

40 Beträffningar för olika slag av välling,  
 vilka avse det icke flytande element, som  
 ingår i vällingen: grynvälling, påravälling,  
mjölsvälling, sötäpplevälling.

41 Beträffningar för olika slag av välling,  
som fanns på orten: stättvälling kokt  
på mjölk och avredd med mjöl.

Påra mjölsvälling, då mjölken kokade,  
vispade man i det lösa och något grymiga  
potatismjålet.

Stängkvälling Av ett ägg, litet mjölk och mjöl  
gjordes en smet, som togs med vispen och  
stängkades i mjölken, då den kokade.

Helgrynsvälling helgryn (= 4 korsade korngrön)  
Helgrynen kokades mjuka i vatten, sedan  
tillsattes mjölk, avreddes med vetemjöl eller  
kornmjöl.

42 — — —

43 E. Gröt gröt

Gröten äts med gröt-dopp mjölk, källmjölk,  
sirap- eller konungsvatten i vilken skeden  
med gröten doppades.

44 Beträffning för tunn, klisteraktig gröt:

klister

45 Betäckningar för olika slag av gröt, vilka avse den vätska, på vilken gröten är kokt: vättingröt, vittenngröt kokt av mjölk

46 Betäckningar för olika slag av gröt, vilka avse det icke flytande element, som ingår i gröten: grägröt, kokt av sammanmatat rågmjöl. Detta mjöl kallades grötgroft mjöl och malades på hemkvarn.

Korngrönsgröt kokt <sup>med</sup> krossade korngrön och avredd med rågmjöl.

Grönsgröt förekom i äldre tid som vardagsrätt.

47 Bärggröt på mjöl och mosade bär.

Ägggrönsgröt ägggrönen gjordes av ett par ägg, litet mjölk och så mycket mjöl att det blev en hård deg, som bråkades till små grön. Då mjölken kokade tillsattes ägggrönen.

48 Betäckningar för gröt, vilka avse de omständigheter, under vilka gröten äts: flötgröt, barnsängsgröt, gödegröt.

49. Patt: detta ord, som beteckning för en maträtt, är levande i målet, däremot avses endast blodpatt.

### G. Pannkaka

51 Pannkaka: pannkake

Detta ord är levande i de äldres språk.

52 Gräddningen av pannkaka skedde för det mesta i bakugnen. Då det var både över- och undervärme behövde ej pannkakan vändas.

53 Beteckningar för olika slag av pannkaka, utgående från den mest framträdande ingrediensen i smeten: pärpannkake tillagad av kokt mosad potatis och morötter. rärvpannkake, med råriven potatis. rämjölkpannkake av rämjölk.

54 Soppa: soppe. detta ord är levande i de äldstas språk. Det har samma betydelse som i riketspråket.

55 - -

56. Betäckningar för det tunna i soppa: spa  
'för klump i soppa': klump

Klumpen till soppan gjordes av litet mjölk och mjöl. Den röides till en lös deg och lades skedvis i den kokande soppan.

57 Ord, vilka avse en soppas kvalitet,

'tunn magen soppa': skvatp

'halvskänd, halvvar': vricun

'simmig': sammföck

58 - -

59 Betäckningar för olika slag av soppa, vilka avse soppans huvudsakliga ingrediens:  
ljöösoppe, fisksoppe, fruktsoppe, kälsoppe



60 Övriga benämningar på soppor, som kunna finnas i målet: nässelsoppa soppa av köttspad, korngrön och förvädda bakade nästlar.

benskrammet soppa kokt på kött- och fläckben, korngrön och klimp.

bonnbönesoppa soppa av bondböner och morötter, avredd med mjölk och litet mjöl.

pärasoppa soppa av köttspad, potatis, skurna i bitar och morötter.

fruktsoppa kokt på torkade päron och äpplen, korngrön och mjölk.

klarsoppa kokt på torkade körsbär, päron och äpplen, avreddas med potatismjöl + sirap. Klar soppa användes som efterrätt på bjudningar och gillen.

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

61 Rätter med bär som huvudsaklig  
ingrediens: smultra mjölk smulten och mjölk.

krösamos med gjäddmjölk, som äts till potatis.

bärmos, som äts med mjölk.

De bär, som skulle mosas rensades i bärränne  
sedan stöttes de sönder med en trästöt.  
Mosen förvarades i ett kärl av trä: mostunn

sc s. 93

62 Bondböner och spärbönor (= stängböner)  
voro kända i bygden.

Stängbönorna skars mittöver i tunna skivor  
och saltades ned. Då de skulle användas  
vattades de ut, kokades mjuka och avreddes  
med mjölk och mjöl.

63 Beteckningar för 'rensa ärtor: rense.  
Vid rensningen använde man sig av ärträme.

Stuvne ärtor, kokta i litet vatten, mosades  
sönder till en gröt. Till stuvade ärtor äts spiken  
sill, rökt eller saltat kött.

Ärtor kokta på fläsk och mycket späd.

64. Vitkål odlades fordom i bygden.

Den spars sönder i rensor och kokades  
i fläsk- och köttspäd.

Då man kom hem från kyrkan, julottan,  
var vitkål en stående rätt i bygden.

65 Det är ingen i bygden, som har hört  
talas om mätkätten av rovor.

Det är ett talesätt jag hört: "Då ä kette somu  
dänn heteste rovvälliggy i Mannatorp"  
Mannatorp var ett Torp i Utkna socken, Norra Fjunt.

66 Målrätter av kålrötter.

Rotstamning var en mycket vanlig rätt av sammanstötta kålrötter och potatis, kokta i kött- och fläskspad.

Rotsoppa, soppa på kålrötter, potatis och köttspad.

67 Potatisens behandling vid matlagning.

'Potatis' pära, jörpära till skildnad för fruktpära (= fruktpäron)

'Potatis skal:' päraskal

'Skala potatis:' skalepära

'Oskalad potatis:' trimntpära

Skalad och blöven potatis:' pärabile

'Potatis, som kokas och serveras med skallet på:' sjönpära

'Betydningar för potatisens:' päramor

Övriga potatisrätter, som av gammalt funnits i bygden: Stavne pära. Den kokta potatisen skars i små bitar och stektes i lite fläskflöt, mjölk händer över potatisen, som fick koka. Fyllades med finskuren gräslök.

Uropkakor Uropkakorna gjordes av hälften kött och hälften rå, riven potatis, ett par ägg och så mycket kornmjöl att det blev en fast deg. Av degen formades små runda kakor. Ett hål gjordes i mitten på kakan och fylldes med stekta fläsktärningar och lök. Uropkakorna fick koka i saltat vatten tills de flöt upp.

Tätere pära Potatisen råskalades och kokades tillsammans med kött och fläsk.

7. Köttmat

68 Numera beteckning för 'köttmat': mat

69 Beteckningar för olika slag av kött,  
vilka beteckna slaktdjuret: nötkött, umafågelt

Beteckning för köttbit: göttsjök

'för köttstirnsa': göttslammsa

'för mycket seg liten köttbit': tanec

70 Till gästbjud och högtider åt man  
färskt kött, liksom då jaktbyte erhöles.

71 För det mesta koktes kött av kalv i  
kött spad, skars sönder i små bitar och  
avredes med mjölk och smör.

Kött av höns, fågel och hare avrättades  
på samma sätt.

Nötkött, färskött och älgkött saltades ned.

72 Man använde köttspadet till soppa.

K. Fläsk73 Fläsk: fräskAndra beteckningar för 'fläsk': mat74 Betäckningar för 'stycke fläsk': bitt. ex. bagbit, ryggbit, nakkbitemför 'magert svinkött': magert fläsk.

för 'fläsksväl': fläsksvätc

'för' fläsklägg: fräskwas,

75 Fläsk har funnits i bygden så länge flera stället har korumit idag.

I början på 1800 talet gick svinen lösa på sommaren och försörjde sig på ekollon och röten. Då de gjorde mycket skada, fick de säta ring i näsan på dem, ringa svina så att de ej kunde gräva.

Man kunde äta fläsk omedelbart efter slakten.

Det saltades, stektes och äts som sovel till bröd, till potatis och till kålrötter.

## L Mat av bakat kött, fläsk och inälvor.

### 77 Korv. Korv

Man gjorde många sorters korv och mycket av var sort i forna tider. Efter en gris kunde nästan allt inmäte (= alla inälvor) tas vara på. t. ex. mage och grovtarmar.

Fordom använda redskap vid korvtillverkningen: kakko, kakke, korvhorn

Tidsbenämningar som Korvödan 'Tomasmässedagen', Korvtin 'tiden omkring Mikaelsmässan' funnes.

De ingredienser för olika slag av korv, som voro kända i bygden i de äldsta nu levandes barndom: Grynkorv Horngrünen kokades mjuka i fläskspad, en bit rivet lever, bakade istergrev. (= det som blev korv då istret smältats ned till flöt) och bakad lök tillsattes.



24

Srynen stoppades i rengjorda grovfjälsten  
av svin, korvarna syddes ihop i ändarna med  
linnetråd, eller med korvstikkere.

Korvarna ledes i vatten och fick sakta koka.  
De togs upp och stektes bruna i flöte.

Pärakorv eller lungkorv gjordes av lunga,  
hjärta, njurar, mjälte och slagvidorna av  
svin eller nötkreatur.

All köttmaten hakades sönder i en maskin.  
Okokt potatis skalades och hakades tillsam-  
mans med rödlök. Ungefär hälften kött och  
hälften potatis blandades tillsammans med  
salt och peppar, stoppades i raka fjälsten  
och saltades ned, men kunde kokas och ätas  
med det samma.

Surkorv gjordes av samma smet, men  
i stället för rå potatis tog man kokt,  
riven eller mosad. Korven knöts ihop i både  
ändar och trängdes upp på stängu att torka  
över spisen eller i taket.

JLMA 24423. Annie Andersson. 1960

SMÅL. DALHEM

Fgl. M 81

Fläskkorv Tju fläskkorv tog man en del fläsk och en del kött, kryddades med peppar och salt, stoppades i raka fjänter och lades i saltlake. Fläskkorven kunde kokas, rökas, eller ätas spiken.

78. 'Sylta': syllte fläsksyllte, hakksyllte

Fläksyllta gjordes av kokt svinkusud eller fläsklägg. I en lagom stor bunke lades en i vatten doppad och urvriden duk. Duken täktes med fläsksvilen från svinkusudet. Sedan lades kött- och fläskskivor varovis med peppar och salt. Duken knöts ihop och doppades i kokande vatten en par minuter, så syltan skulle ta ihop. Den lades i bunken igen och någon tung sak lades över till press. Förvarades i saltlake. Denna sylta kallades: presssyllte.

Flakksylt Huvud och nakbit av kalv eller får koktes i kött spad och kryddades med peppar och salt. Köttet hakades och lades ned i spadet som fick koka. Händer upp i former och fick stelnas.

79. 'Pölsa' gjordes ej.

80. 'Flak' och 'hakmat' finns i målt.

81. Beträffning för 'ätliga inälvor av slaktdjur': rännte

Vid slakt av nötkreatur tog man änt och anvättade, som dugde att äta.

Man tog djurets nätmage och andra delar av rännan, gjorde det väl rent i lut. av aska eller kalk och kokte dem tillsammans med djurets huvud och jerver, peppar och salt.

Man plöckade köttet från djurets huvud (även mulen) och hakade allsammans i en hakko, lade hakmaten

tic bakas i spadet. Denna rätt kallades  
vännmyllet och äts till potatis.

82 Maträtt, i vilket en enda slag av  
bakade inälvor ingick som huvudbeständsdel.  
Luggmos Lunga och hjärta efter kalv eller  
får kokades, bakades och avreddes i sitt eget späd  
med mjölk och smör.

### M. Mat av blod

83. Beteckningar för 'blodpall': pall  
Man tog tre delar blod och en del vatten,  
som arbetades tillsammans med sammanmalet  
rågmjöl, till en fast deg. Av smeten gjordes  
runda bollar med ett hål i mitten vilket  
fylldes av stekt ister och lök.

De väl avrundade pallarna lades i kokande  
vatten och fick sätta koka en timma.

Beteckningar för 'bröd med blod i': pannbrö

84 - -

85 Blomnyck rätt av stekt halvblod, blandat med mjöl.

N. Måltårter, i vilka fett eller flöt inått som huvudsaklig beståndsdel.

86. Beteckningar för olika slag vid matlagningen använt fett: greve, 'kvarlwa efter <sup>smält</sup> ister, användes som sovel till potatis eller bröd.

Smullt 'fett av smält ister.'

Matfett 'flöt av fläskspad.'

87 Panndopp 'vris av fläskflöt, mjöl och vatten i vilket potatis eller bröd doppades.

88. Beteckning för 'brödkiva med flöt på':  
flötgås

O. Föret ej behandlade slag av dopprätten

90 Betydelser för 'det bröd, som doppas i någon viss sås: blött bröd

' då man doppar bröd i fläsk- eller köttspad: doppe i gryta!

91 Betydelser för 'sås, i vilken potatis eller bröd doppades: doppe, då det ej var mjöl i såsen kallades den: so.

Fläsk bröd i fläskflöt, och sedan övergjutet med vatten: blött bröd i so

P. Mat av sill92. Sill: sill, sillerr

Man köpte en tunna salt sill i närmaste stad eller samhälle och delade upp den med sina grannar.

93 Man lade sillen i vatten några timmar, men flädde den ej.

Den stektes på en silltång över glöd, eller i en panna med flöt, eller lagd rå på potatis då den kokade, eller kokt i panna och äts som sovel till välling.

Sill kunde ätas spiken till kall potatis, till römos, till stuvad rötter och morötter, till smoll, ärtor och andra grönsaker.

smoll?

## Q. Mat av ägg

94. Ägg (hönsägg) förekom i mycket i bygdens forna matlagning.

Om vintern fanns knappast några ägg, beroende på att hönsen fick sitta i möika och tränga burar, eller hus som var kallt.

Barn och sjukare personer fick ägg i första hand.

Äggen var då 'löt' löt kokta eller stekta.

Äggmjölk förekom också. Man vispade ägg, slog på kokande mjölk och vispade igen.

Till <sup>söndags-</sup>frukost på sommaren gjorde man äggrore. Man stekte fläsk, brände mjölk på flöttel i stekpannan, vispade 4-5 ägg i lite mjölk och mjöl och roide i det i den kokande mjölken i stekpannan.



B. Kryddor

95 'Krydda' krydde, krydderr

'Krydda' verb. kryddenn  
t. ex. 'maten är här kryddenn'.

96. Tygfärc (= Tygfära) tju sur mjölk.

Anis, kummin (= kummin) kryddor tju bröd.

Kryddpepperr, starkpepperr kryddor tju kött,  
fläsk, fisk m. m.

97. För det mesta stötes kryddorna i en mortel,  
men pepparkvarn användes också.

98 Kryddorna förvarades i en låda av trä  
kryddlåda där det fanns ett rum för var  
kryddort.

Salt förvarades i en liten tunna i matboden,  
salttunna.

I köket förvarades saltet i saltko av trä  
och krossades med en ståt rund sten.

Pannfoten, som kitteln stod på, var rund och hade tre ben.  
(S.7) (Se bild)

En het gryta ställdes på ett grytbräe.  
Grytbrädet hade ingen bestämd form, det kunde vara en bräd-  
bit, vilken som helst. (S.8)

Krösa (=lingon) brukade mosas och förvaras i mostunne utan  
något sötningsmedel. (S.17)

Moll Molla (*Chenopodium album*) är en matnyttig växt, som man  
förr odlade i stället för spenat. Sänder blad av denna sort.  
Det minsta bladet är Svinmolla.



Landsmålsarkivet Uppsala. 24423  
Annie Andersson 1960. DALHEM  
SMÅL.

ULMA 24423. Annie Andersson. 1960  
SMÅL. DALHEM  
Frgl. M 81



Landsmålsarkivet Uppsala. 24423  
Annie Andersson 1960. DALHEM  
SMÅL.

ULMA 24423. Annie Andersson. 1960  
SMÅL. DALHEM  
Frd 1 M 81