

JÄMTLAND

Föllinge

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

28134

21/1 1971

Brändemo, Ingrid, 1971

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning.

18 bl. 4:o

28134

1.  
Svar på landsmålsarkivets fråge-  
lista M 81 Matlagning, Åkersjön  
Föllinge sn. Jämtl. L.

A. 'stäl te mät'n' laga mat.

Om den som lagade dålig mat  
sades att 'hve sös pe chöp'

Ordet 'sös pa' betecknar annars  
tilläggsföda för kreaturen som be-  
stod av agnar kokta i vatten.

'sält gröt'n' skulle man äta  
en torsdagskväll. Den som då i  
drömmen kom och gav en vatten  
skulle bli ens tillkommande.

'råsöte' rått kött.

'kök' 'koka' 'söl'  
koka sakta 'sö' buljong, kokt  
av kött. 'söd' kokt för länge.  
'kåfe, va se söd se de lek ent  
drök'

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.

JTL.

Frågl. M 81 M 81

-V.R.

Detta var oftast fallet med  
det kaffe som kokades av över-  
bliven sump: 'ə kōka'

Koka böjs: 'kōk', 'kōke',  
'kōke' både trans. och intr.  
'kōk söte' koka kött  
'mjätkka ha kōke' mjölken  
har kokat upp.

'sōc' sjuda, koka jämnt och  
sakta böjn: 'sōc', 'sōd', 'sōd'  
'lat e sōc e tåg' lät det  
sjuda en stund.

'hē tē gryta' lägga i grytan  
'stāmp pēran' mossa potatis  
'cāra äkaste' göra auredning  
steka böjs: 'stēck', 'stēkt'  
stekt

'öpsteckt pēran' stekt potatis  
'steika' stek var en  
maträtt som sällan förekom.  
Oftast hackade man köttet innan

11 (VR)

10 (VR)

Landsmätarkivet Uppsala. 28134  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.

JTL  
Frgl. M 81

det stektes. Färsk kött åt man vid slakt. För att bevara köttet rökte man hela sidor av djuren i en bastu.

När man kokade kött bildades skum 'råsk<sub>u</sub>me.'

'suec' bränna vid böjn;

[I.v.a.2] (VR)

'suec', 'sued', 'sued'

'skov', best. f. 'sköva' fem.

[sköv] (VR)

'det som bränt fast i grydan'

'söt', söta, göra söt

'söttn', bli söt

När man bakade rågbröd slog man hett vatten på mjölet och lät det stå och söttna.

'de ha söttn' det har blivit sött.

'sält', sälte, sälte' salta.

salt mat skall man 'väsdrä'

Matrester benämns 'lövdan'

'mät säter' 'spillede matrester,

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.

Frgl. M 81

JTL.

B. Redskap för matberedning  
 ' kökskärl ' kokkärl  
 ' gel ' kittel ' geln ' best. f. mask.  
 ' herze gela ' i kitteln  
 Skillnaden mellan kittel och gryta består i att kitteln är av koppar men grytan av järn och att kitteln saknar fötter.

1/2 (vr)

' fätane ' best. neutr. handtag [pa° gryta]  
 Ordet är ej i bruk numera.

Kitteln skulle hållas ren och fin. Man skurade den med kol.

Olika slag av kittlar: ' østjæl ' ' mōsmarsjæl ' Den senare var finare än andra kittlar. Den skulle var oförtent om messmōret skulle bli bra.

1/2 (vr)

' grj̄t ' best. fem; ' gryta '  
 - Endast grytor av järn är kända

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134  
 Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.  
 JTL.  
 Frgl. M 81

1/2 (vr)

'fötgr<sup>[67]</sup>yta' gryta med ben. (VR)  
 'skäftgr<sup>[47]</sup>yta' gryta med skäft.  
 'hänggr<sup>[47]</sup>yta' gryta som hängdes  
 över elden i ett handögg.

Den hade små fötter.

'm<sup>[47]</sup>ingryta' gryta som var fast-  
 murad i spisen i lagårn och  
 an användes att koka 'söppa'  
 i, se ovan. 1.

Grytonna förvarades i ett utrym-  
 me bakom spisen som kallades  
 'k<sup>[47]</sup>antöre' best. neutr.

'gr<sup>[47]</sup>yt h<sup>[47]</sup>ade' handtag på gryta.  
 När man hade jordgolv hade  
 man en särskild grop i golvet att  
 sätta gryta i en sk. 'sp<sup>[47]</sup>eshäl'  
 'sp<sup>[47]</sup>eshäla' best. fem.

's<sup>[47]</sup>äte ne på st<sup>[47]</sup>an' sätta ner  
 på jordgolvet. 'ne på st<sup>[47]</sup>ara'  
 nere på jordgolvet.

2 (VR)

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134.  
 Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.  
 JTL.  
 Frgl. M 81

Till att röra i tex gröt eller  
välling användes 'e tvåra'  
'kräkta' 'rör ma tvåran'  
'tråvësk' 'visp gjord av björk-

'e gäs' 'gäsa' best. fem. el. 'e k leu,  
'släva' 'slev'

'pärstämp' 'redskap som  
man mosar potatis med. Ordet  
betecknar även maträtten

'pärstampa' best. fem. 'potatismos.'

'stäckpanna' best. fem. 'stek-  
panna' även stekpannor med  
'fötter' förekom förr. Den kalla-  
des 'fotpanna. Man ställde stek-  
pannan direkt på glöden eller  
i bakugnen då den var varm  
etter bak.

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.  
JTL.  
Frgl. M 81

7.  
C. Råa och halvåa rätter.  
Några rätter av i Ustan nämnda  
slag är ej kända.

### D. Välling

'vælen', 'vælegen' best. mask.  
'kvæmpvælen' el. 'kvæmbiaka'  
tillagades på följande sätt: Man  
gjorde en deg av mjöl, vatten  
och salt. Indegriensenna kalla-  
des 'kvæse', 'æse' best. neutr.  
eg. virke. Degen hölldes i  
kokande mjölk och blev till  
klimpar.

'væs vælen' välling kokt av  
vatten. 'mjælkvælen'

kokt av mjölk.

'køn mjøs vælen', 'risgrøns vælen'  
'pær mjøs vælen' kokt av potatismjöl



8.  
'grön välen' kokades av kött  
och 'nisgrön',  
'begrönvälen' kokades av ben

## E. Gröt.

'gröt', 'gröten' best. mask.  
Gröten äts med 'gröt vät',  
'gröt veta' best. fem. som  
bestod antingen av mjölk  
eller av vatten utrört med  
sinap och litet ättika. Var det  
riktigt högtidligt kunde man  
äta gröten med 'gäsbrän', 'gäs-  
bräna' best. fem. dvs. med en  
smörkläck mitt i grötfatet där  
alla doppade skeden. Ett gam-  
malt talesätt var: 'e sår vonja  
skuld om ha sa hån gröt'

232  
(VR)

at han lek tré på häruskäfte  
när dom lek a skäl klä stara'

I Skärvingen skulle man ha  
så hård gröt att den gick brä  
på näfsskafbet när man gick och  
skulle slå starr. Skärvingabor-

na ansågs nämligen snåla och  
hård gröt gav större mättnad.

'fröat grötn' gröt kokt med  
grädde 'frötan' grädde

Övriga slag av gröt var:

'zän miakks grötn', 'miakks grötn',  
'väs grötn'

'pärmjös grötn' kokt av potatis-  
mjöl eller av potatisgryn. pärgryn'

Potatisgryn gjorde man av  
potatismjöl som fick torka och  
bli hårt och sedan kavlades  
sönder och silades.

'pärgrötn' kokades av potatis

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.  
JTL.  
Fgl. M 81

och kornmjöl. Man kunde koka  
den både av kokt och rå potatis.  
'kök gröten ta ärvéca' koka  
gröt av det första av årets skörd.

En gammal sed var att gå med  
gröt till den som nyss fött barn.

Det skulle vara en finare gröt  
dvs. vitgröt oftast av vebemjöl.

med en uppoch nervänd kaffe-  
lepp med gåsbränna i mitt i  
fatet och ägghalvor runt om.

!(vr)

Fortfarande lever talesättet kvar  
att man "går med gröten" när  
man går med en present till en  
nybliven mor.

F .Palt

mjöl-palt utan blod kallas kams.  
den bakades av kornmjöl och vatten.  
Den var rund och platt och öts

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134.  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.

JTL.  
Frgl. M 81

standom med smör på, istället  
för bröd. Den kunde också ätas  
med fläsk eller messmörsås  
eller båda dera.

Pite palt var palt med blod i.  
Av blod tillredde man också blod-  
bröd och blodpannkaka.

G Pannkaka  
'pän kaka' ordet är levande i  
de äldres språk. blodpannkaka  
se ovan. Pannkakan stektes  
i en stekpanna som ställdes direkt  
på glöden

H. Soppa  
'süpe' 'kökningsüpe' buljong  
av kolet gött, kallas äv. 'sø'  
Till den åt man 'kröb', 'kröben'  
best. mask. Den tillredde man

genom att röra ihop vatten, mjöl och salt och låta detta koka en stund i baljongen.

Olika slag av 'süpe':  
'ödsüpe' kokades av maltdriicka  
'sänmläcksüpe' 'fisksüpe'

I förut ej nämnda rätter av bär, böror, ärtor, kål och rotfrukter

Bär rensades i ett tråg eller ostränna. Man kokade 'süermös' dvs. sylt utan socker som man åt med socker eller sinap.

Grönärter odlade man själv. Vitärter köpte man. Man kokade ärtervälling, ärtogröt och bakade ärtbröd.

Rovor betraktades ej som

Landsmätarkivet Uppsala. 28134  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.  
JTL.

Frgl. M 81

människo föda under den tid de  
äldsta kan minnas. Det var bara  
ungdomar som åt dem när de till-  
sammans smög sig ut på höstkväl-  
larna och stal rovor i någon-  
nans land, något som var ett  
populärt nöje

'röt stämpa' [4] gjordes av mosad (vte)  
potatis och kålrötter.

'per stämpa' [4] potatis mos. (vte)

Man kunde gräva ner potatis i aska  
och steka den.

J. Köttmat.

'got' 'söte' 'best. neutr.  
'småfjösöte' 'kött av små få'  
Fänskt kött kunde man få vid  
slakt. Annars röktes köttet.  
Älghött kunde man dock frysa  
om man sköt älg på vintern.

' vit här ' halssena, gick ej att äta köttspadet åt man som soppa ' suppe '

K. Fläsk.  
' fräse ' best, neutr.  
' fräsksvår ' fläsksvål, lades i saltlake och äts. Fläsk äts som sovel till bröd och potatis.

Fläsk, var (var)

L. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

Korv gjorde man av ' skräpsöt ' dvs. rester av kött. Man gjorde leverkorv, köttkorv och lungkorv. Vid tillverkningen användes korvhonn. All korv nöktes strax för att inte surna

Landsmålarkivet Uppsala. 28134  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.  
JTL.  
Frgl. M 81

En slags sylta som kallades  
 'bäcklästa' gjordes av de tun-  
 naste fläskbitarna. Man kokade  
 dem och lade dem i salt lake.  
 Pölsa gjorde man genom att  
 koka ur det matnyttiga urdjur-  
 huvudet och blanda detta med  
 korngryn.

41 vial  
 bakkfläskel  
 (VR)

hackmat = små köttbitar som  
 användes till koru  
 'ena måtn' ätliga inälvor.

v (VR)

M. Mat av blod  
 blod pannkaka och blodbröd,  
 det senare gjordes med ett hål  
 mitt i kakan och hängdes på  
 en stång i köket.

Landsmålarkivet Uppsala. 28134/  
 Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.

JTL.

Frgl. M 81



N. Kabrätter med fett eller flött,

' frötmälla ' rätt som bestod av buljong i vilken man blötte upp tunnbröd.

' krätan ' en hårdare beståndsdel i flottet som blev kvar när resten hade smält. Denna del stektes och äts till potatis men betraktades som tämligen dålig mat.

[Lästrot(m)]

P. Mat av sill

' sèla ' best. fem. ' sèla ' obest. pl.

Sillen inköptes oftast från Norge. Man körde med häst till Trondheim och bytte till sig sill, salt och mjöl mot skinn.

Sillen stekte man ofta direkt på glöden, den kallades då för 'sötaran'. Man kunde också koka den. Man åt den som sovel

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.

JTL.

Frgl. M 81

på bröd eller till potatis.

### Q Mat av ägg

Ägg var lyxmat. Man kunde få ett kokt ägg var vid högtidliga tillfällen. Ibland gjorde man ägggröna och man använde också ägg när man bakade kakor däremot aldrig till pannkaka.

### R. Kryddor.

'kröd', 'kröda' best. fem.  
pluri. öb. 'kröd' best. krödan  
Kryddor man inte tycker om kan man kalla 'krötersäkran'  
'kröter' kreatur.  
'kröd', 'kröde', 'kröde' v.

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134.  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.  
JTL.  
Frgl. M 81

De kryddor som förekom i äldsta tider var: 'kummen' kummin 'mýnta' båda dessa växte vilt kryddor som köptes: anis, fänkål, stångkanel, svart peppar.

d. Kvant. 27  
(172)  
+ Acc. 2  
(172)

För att krossa kryddorna gjorde man en klut dos. lindade in dem i ett tygstycke som man slog på med en hammare.

Kryddorna förvarades ofäst i en träbark.

Sagesmän: Märta Axelsson, Åkersjön född 1880, Britta Anonsson Åkersjön född 1893.

Upptecknare: Ingrid Brändemo

Landsmålsarkivet Uppsala. 28134  
Ingrid Brändemo 1971. FÖLLINGE.

Fgl. M 81