

9065

ÖSTERGÖTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Västra Harg

7/1, 28/2 1936

Karlsson, Axel, 1936

Svar på ULMA:s frågelista 81 Matlagning 52 bl.4:o

9065

Landsmålsarkivets prägelrita M 81.

Matlagning.

o. allmänt.

Östergötland
V. HARG

1. Den vanliga beteckningen för "att laga mat" är "laga till äta", uttal "lage te äte". "Laga till reds" förekommer även: "Ja jag skall laga till reds litet äta åt honom, tills han kommer hem". "Ja ska lage te-rens lite äte åt-en, lens han kommer hem". En sats, där detta uttryck förekommer, åtföljes oftast av en tidbestämmande bisats.

obs!
"työckt l"
tecknas med
b! (jfr s. 46)

"Matreda" förekommer icke, men uttrycket "att reda ut", "te ä re ut" är vanligt. Detta uttryck innefattar då såväl tillredningen av den mat, som ätes hemma på morgnarna, som mattäckentvättningen. Uttrycket kan åtföljas av objekt med dativbetydelse. Ex. Hon är tvungen att reda ut te kuggare varje morgon."

"Ho ä tvungen te ä re(de) ut te huggere
var mora". Betydelse: hon måste laga i ord-
ning mat och matsäck åt te huggare varje
morgon. Det vanliga uttrycket är dock: "Han
har te huggare att reda ut varje morgon".

"Ho har te huggere te ä re(de) ut var mora."

Arbaiserade dativändelser från forn-
språkets formligare kasusböjning finnas icke
nu, men det är dock troligt, att sådana ut-
tryck ha förekommit tidigare.

2. Substantiv med bet. "matlagning" före-
komma sällan. I äldre uttryck förekommer
"ätlagning" med denna betydelse. "Det var ochrä
en ätlagning, som de hade". "Dä va ochrä e ät-
lagning, di hadde" ("ätlagning" hade feminint
genus; "e", långt. konstant, var den feminina
oberörda artikeln).

"Reda" förekommer i sammansättningarna

"reda av" med bet. 'att invisa i mjölk eller vatten utvört mjöl i gröt eller välling:

3. "Bräsa", "bräse" förekommer som beteckning för 'att tillreda kräslig mat'.

"Godlig", "sggli(-er)" och "rovelsam", "sggeb-
sam(-mu)" förekomma som adjektiv med betydelsen "sparsam". Ex: "Ho ä sggeliam:"

"Ho ä sggeliammer". Bet: hon ställer inte fram mycket rovel"; hon äter litet av det framställda rovel.

Som adjektivisk bestämning till mat brukas alltid "god", som till genus och numerus rättar sig efter det styrda ordet. Ex. "god mat", "goe mat" (mask.); "god pannkaka", "go pann-
kake" (fem.); "Gott bröd", "Gott brö" (neutr.); "Gods äpplen", "Goe äpple" (plur.). Andra kvalitativa bestämningar kunna givetvis förekomma med samma böjningsförhållande.

OLMA 9065. A. Karlsson. 1936
OGL. V. HARG
Frgl. M 81

"Lystmat" förekommer som beteckning för 'efturlängd mat'.

H.

Olika bet. förekomma för att tillreda dålig mat och för dålig matlagning. "Dalda" förh. mest om vårdlös bakning, "att dalda ihop några kakor"; "te å dalte ihop några kakor"; "glabba", "glabbe" brukas mest om våtvaror; "larpa", "larpe" brukas om olämplig matlagning i allmänhet; röra ihop", "röre ihop" om olämplig sammansättning av matvaror.

"Toufängd" förekommer som attributiv eller predikativ betämning till mat, som är osmaklig. Med "toufängd" menas således ej direkt, att maten är torr. Ordet "törpa", "törpe" finns med bet. 'att stö mjöl på fönt blött kalv för att få kreaturen att äta den bättre. Detta ord kan vara uppkallat efter ett tidigare uttryck för primitiv matlagning.

?

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frdl. M 81

6. "Brödföda", "bröföa^e förk. som benämning för den råa, som kan malas hemma till mjöl eller gryn (råg, vete, grynkorv).

7. "Färsmat" förekommer som beteckning för orättad mat. Detta gäller dock endast mat, som kan rättas för att bli ätbar, således icke frukt o. dyg.

8. "Joka", "koke" är levande i språket.

Böjning: pres. ind. "koker", imperf. ind. "kokte", fut. "ska koke". Böjningarna äro lika i alla personer och numerus. Supinum "kockt", pres. part. "kokenne", perf. part. "kokt". Konjunktivet "skulle koke" är mycket vanligt i konditionala uttalsförmågor. Imperativ "kok".

Ex: Ja koker kaffe. Vi koker kaffe.
Du kokte kaffe. Jag kokte kaffe.
Hov ska koke kaffe. Di ska koke kaffe
Ja skulle koke välling, & om ja hadde lite mjölk.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Fgl. M 81

"Koka" brukas såväl transitivt som intransitivt.

"Ja har kokt kaffe. Gryta har kokt i tio minuter.

En endast transitivt brukad beteckning för koka är "förvälla", "förvälla". "att ge något, särskilt frukt och wamp, ett hastigt uppskok, så att det blir mjukt.

10.

"Sjuda", "sjude" förekommer även, dock icke i samma utsträckning som "koka". Förekommer endast intransitivt och egentligen endast i pres. ind. "sjuder"; imperfekt ersättes av "sågade", "sokede" (imp. av verbet "såka"). Egentlig futurum finns knappast; däremot är "ska sjuda" och "skulle sjude" med bet. "böi sjuda" och "borde sjuda" vanliga. Supinum "sjudet".

Ex: Gryta har sjudet i tio minuter.

Gryta sjuder jämt och bra.

Gryta ska sjude, om då ska bli bra.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frjl. M 81

"Gåka", "röke" har samma betydelse som "sjuda". Sjuda har betydelsen 'att koka sakta och jämnt utan större bubblor'.

11. Gärskild beteckning för den kant i en kokande gryta, som är vänt mot elden, finnes knappast, men den sida i en gryta, som är vänt mot elden, kallas "rötsida", "rötside".

13. "Kok" förekommer som beteckning för 'något som kokar'. Ex: Ett kok potatis; ett kok hål-
rötter. 'Blåsa på kokande vatten' kallas "bubbla",
"bubbe". 'Skum på kokande vatten' kallas
"grä" eller "gragge".

14. "Fäsa", "pösa" förekommer som benämning för 'att koka över'.

15. "Häva i" förk. som benämning för 'att lägga fäta saker i grytan; för flytande brukas "ösa i".
För 'att krossa bär eller potatis' brukas benämnn.
"stöta", "stöte".

16

"Steka", "stekte" är levande i målet. Perfekt-
alparticipiet "stekt" förekommer knappast i sam-
mansättningar utan endast som fristående be-
stämmning.

"Bräsa", "bräse" förekommer som beteck-
ning för 'att steka mycket, särskild vid
kalas'. Jämför 3!

"Brunka", "brunke" förekommer som be-
teckning för 'att steka helt lätt, byna'.

17

"Stek" förekommer i ortens mål med vid-
sträckt betydelse. Stek av tamdjur förekom
säkerligen icke som vardagsrätt i skogs-
bygden, men allt småvilt, som fälldes vid
jakt benämndes "stek". "Han fick en har-
stek, en rågebertek o. s. v." Bet: "Han lyckades
skjuta en hare, ett rådjur o. s. v.". Men det byte,
som man lyckades fånga vid jakt, torde ty hel-
ler ha räckt som vardagsrätt.

Stekning av kött i bakugnen förekom
 holligen icke annat än i samband med bakning.
 Stekning i spinn kunde ske på olika sätt.
 Större köttbitar stektes i en gryta, mindre
 bitar i en stekpanna (säkerligen den vanliga
 stekningen), på halter (köttet lades på hal-
 stert, som sedan ställdes över glöden). Fett
 till stektes på tång (rullen lades på den nå-
 got ihoppända eldtången, som sedan ställ-
 des över glöden). Vid stekning på halter och
 tång kunde särskilt fett ej användas, enär
 det i så fall skulle ha fallit ned på glöden.

Stekning av potatis och kålrötter före-
 kom i äldre tider, särskilt i köjorna ute vid
 kolmitorna. Potatisen lades då antingen di-
 rekt på glöden eller på en eldtång. Äpplen
 stektes i bakugnen.

Annan beekning för stek fanns knapp

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
 ÖGL. V. HARG
 Frgl. M 81

part förutom för kött, som stektes på hal-
ster, vilket kallades "glödhoppor", "glödhop-
per" (ordet förekom egentligen endast i plur.).

18

För 'bränna vid' förekomma uttrycken
"brännas vid", "bränns ve" och "lägga sig
vid", "lägga sej ve". "Vidbränd", "vebränd"
och "vederkokad", "vekokter" förekomma som
beteckning för 'vidbränd'.

"Skrapor", "skaper" och "skopor", "skor-
per" (endast pluralis) förekomma som benämning
för 'skor' som bränts vid.

19.

Uttryck som t. ex. "att röta kröa", "att
röta raft" o. liknande förekomma ganska all-
mänt. Med "att röta" menas egentligen 'att
tillrätta rockor till bär, som förut kokts
eller krottats ockerade.

Malt- och inbärwort användes som söt-
ningsmedel, innan rockret var allmänt känt.

JULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

20.

Annan beteckning för ratt finns icke nu. Angående anskaffning av ratt före handboddarnas tid kan medbeträdnaren av denna vara ej lämna några säkra uppgifter. Tråkigt är dock, att rattet i likhet med många andra förnödenheter hämtades från Norköpings hamn. Vid de större gårdarna funnos brännerier, vid vilka brändes brännvin av råd och potatis. En stor del av i dessa trakter tillverkat brännvin jämte spånmal och annat höjdes till Norköpings hamn och såldes och vid dessa resor hemhämtades även en del livsförnödenheter.

"Galtkornar" borde ej ha varit vanliga, men "rattstenar" och "rattbästlar" ha förekommit. Galtkornen slagas sönder med bästeln och de mindre styckena finkrossades med en rund sten i en urholkad träkam.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
 ÖGL. V. HARG
 Frgl. M 81

"ralkho".

Träkäril för förvaring av salt kallades "halk", "hobk". Detta utgjordes av en ukolkad träkam.

21.

Uttrycket "att salta i onöden" med bet. att salta för mycket" är allmänt i bruk.

"Saltad som beta"; användes för mycket saltad; "vattendra"; lägga salt mat i vatten för saltets utdragande; "salta ner"; lägga ned i saltlake'.

22

"Efterlevor"; "etterlever" förekommer som beteckning för resterna efter en måltid'.

Den med prägelstens uttryck "bänkvaling" äryftade matvännen har förekommit för 60-70 år sedan, alla maträtter koppramlades i en träbalja, blandades och äts som en rätt. Denna sed torde ej ha förekommit på mer än ett enda ställe här i trakten.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

Uppgiften om särskilt namn på denna mat
ha ej kunnat erhållas.

"Falgkaka", "taljbake" förekommer som
benämning på ett efter grytans form utelat
falgstycke.

B. Redskap för matberedning.

23

"Koppa", "koppe", alla vid matlagning
använda kärl. "Skräll", sammanfattande
benämning för kärl av plåt.

24

"Kittel" är vanligt i ortens mål.

Böjning: ober. form ring. kittel, plur. kittle
ber. " " kittel, " kittla

Genitivformer torde icke ha förekom-
mit i folkmålet, utan de torde ha utvecklats
med prepositivuttryck.

Ex. Handtaget på kittel = Kittelns handtag.
Den egentliga skillnaden mellan en kittel

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

och en gryta torde enligt de äldres uppfattning vara, att kitteln saknade fötter och hade handtag istället för öron.

Här i trakten vanliga kittlar voro tillverkade av koppar.

Öron på kopparkittlarna torde icke ha förekommit, utan de voro istället försedda med fastnitade handtag av smidesjärn. Kitteln ställdes på en förfördad järnring, då den placerades över elden.

Beteckningar med avseende på användningen finnas: brännvinskittel.

Numera Ordet "gryta"; "gryde" är levande i ortens mål.

Numera finnas undant grytor av gjutjärn; tidigare har funnits grytor av koppar med fastnitade fötter av smidesjärn; "koppergryber"; helgjutna grytor av malen ha även förekom-

mit för längre tiden sedan.

Benämningar med avseende på konstruktioner torde ej ha varit gängre. Hänggrytor torde knappast ha förekommit; en järngryta med skaft kallades alltid "base"^{m.}; en koppargryta med skaft kallades "panna", "panne".

Benämningar med avseende på storleken förekomma: "tiekannegryta", "tobukannegryte", "storgryta", "lillgryta" (formerna på - e äro obest. form, formerna på - a best. form).

Benämningar med avseende på användningen förekomma även: "pärugryta", "ostgryta", "bykgryta". Med ben. "bryggstugugryta" menas numera en i ett bryggstuga inmurad i ett bryggstuga gryta, förr brukades denna ben. även om en gryta, som användes i en bykstuga.

Egentliga handtag funnos endast på koppargrytorna. På järn- och malmgrytorna

funnos gjutna 'öron'.

Som ovan angivits kallades järngrytor med skaft "base" och koppargrytor med skaft "panne".

Skaften kallades resp. "baseskaft" och "panneskaft".

Basarna hade gjutna fötter och stundom smitt, stundom gjutet skaft; på pannorna voro såväl skaft som fötter fastnidade, likaså på de gammaldags kaffepannorna.

På grytorna ej användes, förvarades de vanligen på en på väggen fastspikad hylla "grythylla".

26. Ordet "hadd" eller liknande har tilligen ej förekommit i ockens mål. Cålminstone synes det nu vara okänt. 'Grok för grytoras avlyftande' kallas "grytkrok" eller, om båda krokar är sammantänkade, "grytgrepe".

27.

Färskilda undelag för grytor med fötter borde g ha varit vanliga. Grytan drogs ut på den öppna spishallen, tills den varmt något, varefter den lyfts ned på golvet.

Brännmärken efter heta grytfötter på gamla stuggor vittna om att så varit förhållandet. Möjligt är också att man hade ett särskilt bräde att ställa grytorna på då de vore alltför varma. Om en hit, rotig stekpanna skulle placeras på bordet, borde man ett par träbjälkar under denna.

För kittlarna, som saknade fötter, använde man branta av råghalm "valkar", "wabke". Detta vore tillräckligt på så sätt, att man togit lagom mycket halm och lagt denna i en ring, varefter denna svepts med annan halm. Pringar av flätat enris funnos även.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

29

Ordet "viip" är vanligt. Viipor ha funnits åtminstone i 70 år, troligen ännu längre. De användes för omröring av välling och annan tunnflytande mat. Viiporna tillverkades på följande sätt. Man skatade björpris och lade detta åt båda håll, så att risens grövsta ändar lägo in på varandra ett par cm., varefter den första vidjan, som icke fick dragas åt för hårt, påsattes. Riset vreds sedan åt ett håll, varigenom den påsatta vidjan kom att sitta i kors, varefter de båda andra vidjorna påsattes.

30.

"Glu" förekommer även i de äldstas språk.

31.

Skubbor för brottning av bär och potatis ha säkerligen aldrig förekommit. De redskap, som man då använde, utgjordes av en rund träbit, som avtäljts i ena ändan, "stöt" eller "stötöl", "krörestötöl", "rotmorsstötöl".

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
 ÖGL. V. HARG
 Frgl. M 81

32

Kalbfu var känt även i gångra tider. Bakning på kalbfu kan knappast ha varit vanlig, åtminstone inte på de kalbfu, som sitt förekommo. Dessa bestodo av ett skeppförest galler, som ställdes direkt på glöden; de användes vid stekning av kött och salt sill.

33.

"Stekpanna" är lewande i ortens mål. Stekpannor ha varit vanliga så länge man minnes. De gjutna stekpannorna hade stundom fötter, då de kunde ställas direkt öfver elden. Icke stegförestda stekpannor ställdes på "trefotingar" eller "brännringar". Trefotingen bestod av ett beaxnat järnkors, förest med föttu, brännringen av en stegförestad järnring. Stekning i bakugnen efter bak har kanske ochrä förekommit, men detta kan icke ha varit vanligt.

"Bräpanna" finnes med bet. 'stekpanna av plåt'.

C. Pråa och halvpråa rätter.

Angående förekomsten av i punkt 35 o 36 omnämnda maträtter kan säkra uppgifter ej lämnas nu.

D. Välling.

37

"Välling", ordet uttalas med kort ä och långt l. Annan bet. finns knappast. "Sluring" finns visserligen med samma betydelse, men detta är nog mera ett skämtuttryck.

38

Skinka på välling eller gröt kallas "märke".

39.

Vattenvälling, dricksvälling, mjölvälling förekomma.

40

Beteckningarna mjölvälling och kornmjölvälling förekomma.

41.

Andra slags vällingar äro:

"Gårögavälling", kokt av mjölk och grynn av potatistärkelse

"Glötevälling", kokt av vetemjöl och mjölk.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

21.
"Gubbknorr", kokt av mjölk och avsedd
med vetemjöl och kärnmjöl.

"Stänkvälling", kokt av mjölk, i vilken
en blandning av ägg och vetemjöl utänkt
dropvis.

E. Gröt.

43

"Gröt", ordet uttalas som det stavas, långt ö.
Gröten framrättas i en skål, så att alla kunde
nä den. Mjölken hälldes på fatbrikarna. Man
tog gröten direkt i skålen med var sin fiäsked
och droppade den i mjölken. Lingon, saft o. dyl.
kunde även förekomma som "grötdopp", "grötdopp".

44.

Särskild beteckning för tunn, klisteraktig
gröt finns knappast. Ordjäktigt "klissi",
"klissi" förekommer som betämning till
dylik gröt. Ex: "Då va en klissier gröt".
"Gröten ä klissier".

46

Orden "mjölgröt" och "konngrynsgröt" förekom i äldre tid.

Konngrynsgröt förekom i gångra tider, annan grynsgröt förekom knappast.

47.

"Svartgröt", kokt av rågmjöl och vatten.

Denna gröt, som koktes mycket tjock, äts mest till kvällsmåltid. Överbliven gröt skars i skivor och stektes till morgonmål.

"Klappgröt", kokt av vatten, rågmjöl och lingon.

"Kogbovgröt", kokt av äpplebitar, konngryn, något vetemjöl och vatten.

"Erbärsmos", kokt av erbärsvärt, lingon och rågmjöl.

48.

"Flyttgröt", kokt av mjölk och risgryn, tidigare konngryn har förekommit. Den äts vid flyttningar och koktes av grannar och vänner till dem som flyttade.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

Förninggröt och sköidegröt torde ha före-
kommit för längre tider sedan.

F. Palt.

49 Med beteckningen "palt" avses här ut-
slutande blodpalt.

50 Det enda slag av utan blod tillredd
palt, som förekommit här, var "kroppskakor-
na", "kroppskakera". Dessa gjordes av rivet
kört potatis och vetemjöl. Kakorna gjordes
plattformiga och i dem inlades föint stekta
fläskkörningar, varefter de koktes i vat-
ten.

G. Pannkaka.

51. Ordet "pannkaka", "pannkake" är levan-
de även i de äldres språk.

Annan beteckning har knappast före-
kommit.

JLMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

52.

Pannkaka gräddades stundom i långpan-
na, som insattes i den hela bakugnen efter
bakning. Däremot torde det ej ha varit vanligt,
att bakugnen stades enbart för pannkaks-
gräddning. I bakugn gräddad pannkaka be-
hövde ej vändas, när det då blev såväl över-
som undervärme. Det var utelutande korn-
mjöl och i senare tid vetmjölpannkakor,
som gräddades på detta sätt.

Pannkaka gräddades även i stekpanna
eller pannkaksbagg, ställd över eld, i vilket fall
den även måste vändas. Vändningen skedd stund-
om med kniv, som stacks under pannkakan,
 varefter denna med ett snabbt kast vändes.
Ibland vändes pannkakan "på grytlocket".
Den lossades då i stekpannan och flyttades
över på grytlocket i samma ställning, som
den haft i stekpannan. Pannan lades upp och

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Fgl. M 81

DLMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

med övre locket, varefter det hela vändes.

Minnen av pannkaksgräddning på stekhall eller användande av särskilt underlag finnas icke.

Fråga om pannkaksgräddning kan ~~anmär~~
~~kas~~ anmärkas, att uttrycket "gräddning" aldrig
förekommer i folkmålet; man brukar istället
"bakning" och verbet "baka", "bake". Även så kan
anmärkas, att man talar om pannkaka endast då
smeten täcker hela botten i stekpannan eller
laggen; i annat fall brukas beteckningen "munk."

53.

Beteckningar med avseende på ingredienser-
na i smeten finnas:

"ärtmjölspannkaka", "ärtmjölspannkake",
pannkaka bakad av ärtmjöl.

"Ärtpannkaka", pannkaka, i vilken kokta ärt-
ter inblandats i smeten.

"Flommjölspannkaka"; bakad av kornmjöl.

"Braggmunk", tillagad med råriem potatis.

H. Loppa.

54.

"Loppa", "roppe" är vanligt även i de äldres språk med samma betydelse som i riksspråket.

"Loppmat" är en vanlig beteckning för roppe, strängt taget för allt som äts med sked utom gröt.

55.

"Loppmat" har förekommit i äldre tider, men är nu ersatt av "suppmat". Möjligen hade "suppmat" specialbetydelsen 'roppe, i vilken kött eller fläsk kokats'.

56.

Den tunna i en roppe kallas "opa".

Ärlimpe, som kokades direkt i roppan, tillreddes på följande sätt: En mycket stadig deg blandades av kornmjöl eller vetemjöl och mjölk. Av degen fylldes en träked, varefter denna ned-sattes i den kokande roppan. Ärlimpen fick stanna i skeden, tills den stelnat något, varefter den fick koka fritt i roppan.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

57. Tunn, magu soppa kallas "skrin". Halvtur soppa kallas "blåtur". Soppa, som surmat under kokningen (på grund av att halvtur mjölk används) kallas iblandom "vrien". Tjummig soppa kallas "ramfjock".

58. Värmild kollektiv beteckning för ingredienserna i en soppa finns troligen inte. Grött, som kokas i soppa, kallas med ett gemensamt namn "soppmat", "soppmat". Jämför 68!

59. "Fisksoppa", kokt av fiskspad och avredd med mjölk och mjöl samt kryddat med rödlök.

"Värlekål", kokt av späda nättor och konnytt samt köttspad och avredd med vatten och mjöl.

60. "Bullersoppa", "bullersoppe", soppa, bestående av köttspad, gryn, potatis och kålrötter, avredd med mjölk och mjöl. Den nutida benämningen

JLMA 9065. A. Karlsson. 1936
 ÖGL. V. HARG
 Frgl. M 81

är vanligen "päroroppa", "päroroppe".

J. Förut y omrämda maträtter av bär, bönor, ärtor, kål och rotfrukter.

61.

Smultron och mjölk kallas "smultra-
mjölk", "smultramjölk". Orackrat lingon-
mos, som utöres med grädd och äter till po-
tatis, kallas "brösmos". Lockrat lingonmos
har samma namn, men andra bär kallas i
allmänhet orackrade "mos" och rockrade "sylt".
Ex. Tranbärsmos, "tranbärssylt". Orden "mos"
och "sylt" samt deras sammansättningar äro
vanliga i folkmålet.

Lingon rivas, myplagda på en filt
på ett något sluttande underlag. För o. dybl.
farknade på filten och bortropades vanligen
med en viss. "Vädning" av lingon var förs van-
lig. Man parrade då på när det blåste ut
och lät bären falla ned på ett säk, var-

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

vid en del lön blåste bort. Denna bär måste dock renas noggrannare efteråt. Hallon och blåbär handrensades. Embäse vädrades och i senaste tiden vannades de även på en vanlig fläktranna.

Lingonmörtet förvarades vanligen i laggad träkärl. Mindre kärl kallades "bytta", "krösabytte", större kärl kallades "stänne", "krösstänne". Bärmörtet rodrades vid behov med rötvört; maltvört och framförallt embäsvört.

69

Bondböner ha förs förekommit i vida större utbredning än nu. "Bönvälling" (denna benämning kan dock vara av Sörmländskt ursprung), bondböner, kokta i vatten och serverade med mjölk och mjöl. "Stuvad bondböner", "stuede bonnböner", kokta av samma ingredienser som bönvällingen, skurr tjockt

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

ihopkokta. Långbönor odlades ännu; de omogna bönorna skärdes i bitar och lades ned i en bytta varvvis med salt. De saltade bönnorna vattendrogs och koktes som stuvning, skärbönor

Böndbönnorna odlades ofta i potatis-åkrarna i samma fåror som potatisen; bönnorna växte upp tidigare än potatisen och växte sedan under sommaren högre än denna. Bönnorna växte här så glet, varför frukttätningen kunde bli mycket riklig. Långbönnorna växte höga och stötlades med höga stänger.

63. Och matärtor ha under det senaste halv-året ej odlats andra sorter än vanliga gula och gröna matärtor och bräster, ett slags tidiga vita matärtor. På trädgårdsländan odlades rockvärtor, som växte höga och upplades.

Ästerna törkades med staga och den
 mesta halmen fränskakades med en vanlig
 sockload trägaffel, tjuga. Skidor och gröv-
 re agnar fränskildes genom skakning i ett
 träställ, redsel. Det finare avfallet fränskildes
 slutligen genom "kastning". Ästerna kastades
 från den ena ändan på lojen till den andra
 ravid avfallet, som var lättast, föll ned
 fört. Finrensningen utfördes ungefär som ren-
 sning av lingen (se 61).

Halvmogna, kokta ärtkuddar, som drogas
 mellan händerna, ätos förs i tiden, släpkuddar.

64.

Vitkål, "vittkål" odlades ganska allmänt.
 Vitkål som koktes direkt skars ronder på ett skär-
 bräd, men svartkål finhackades i en hackpo.

Vitkål, grovt skuren kål, som koktes i
 vatten med kött och tärningar av kålrötter,
 stundom avsedd med mjöl och mjölk.

Ett slags vitkål, gamla finpackad, koktes i mjölk utan fläsk eller kött.

"Fuskål", kålen finpackades och lades ned i en träbytta, hela kålblad breddes över och ovanpå placerades någon tyngd, koktes i vatten.

65. Minnen av att rovor använts som mat borde knappast finnas. Det kan ifrågasättas om ens rovor odlats allmänt här i skogsbygden under gångna tider. Mormarker^{na} ha odlats till största delen under det senaste halvsekle, och att odla rovor på den grunda moränjorden borde knappast ha varit möjligt.

66. Kålrötter, "kålrötter" förekomma i större utsträckning. Kålrötter stektes hela direkt i smörjan. Kålrötsbitar lades i "bulleroppa" (nr 60) och i "virkål" (nr 64).

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

"Stuvad kålrötter" (ovänt om ej annat namn funnits i äldre kilder), kålrötter, kålda i smälningar och kokta i vatten och avsedda med mjölk och mjöl.

"Potstamp, rotmos", sammanstötta rötter och potatis.

67 Potatisen koktes mestadels oskalad. För potatiskaft brukades beteckningen "päraskal", "päraskaf". Ett skala potatis kallades "skale" eller "fnase"; med den senare benämningen menades egentligen ett skrapa bort skallet (detta gäller indast rå potatis). Olika beteckningar för att skala rå och kokt potatis funnos icke, men då det var frågan om rå potatis brukades "råskale" eller "fnase", då det var frågan om kokt potatis brukades "skale" enbart.

Uttrycket "rensa potatis", "se å rensa pära" finnes visserligen, men härmed menas att rensa

DLMA 9065. A. Karlsson. 1936
 ÖGL. V. HARG
 Frgl. M 81

bost ogräs ur potatisrötterna. Anfallit vid potatis-
 skadningen kallades med ett gumentant namn "pär-
 raskal". Yrkning i arka förskam, men om särskilt
 namn funnits är osäkert. För rändekost potatis bru-
 kas beteckningen "groffig", "groffier" möjligt är
 dock att detta från början varit ett skämfuttryck,
 som införats med folkmålet. Ex. Pärana är
 groffie. Där är ett enda groffs i gryta. Bet.
 Potatisen har kokat rändet mycket.

'Potatismar' kallades "pärapp" eller "pär-
 bur".
 J. Håttmat.

68. "Mat" förkommer som allmän beteckning
 för köttmat. Med "mat" menas dock egentligen
 endast rent kött. Ex. Pet är mat på benen. Det
 är kött på benen. Se 58, 73, 77, 78.

69. "Höftstema" kallades "steta", "stete".

70. Färskt kött äls ämn i gångra tiden, dock
 icke i samma omfattning som nu utan huvud-

sakligen då man skottat något djur och fram-
förallt då man skjutit älg.

72.

Skottspad, "matpa" äls stundom som rås
till potatis, sämre som knappt som rovet; det an-
vändes stundom även som spad vid roppkopning.
F. J. Lärk.

73.

"F. Lärk" flärk, best. form. "flärket". Ordet
har samma betydelse som i riksspråket.

"Mat" förekommer som beteckning för
flärk med samma betydelse som i 68 angivits.

74.

Ett 'stycke flärk' kallas "flärkbit" i
folkmålet.

75.

F. Lärk fanns även i de äldstas barnsdom.
Flärket stektes i en stekpanna, då det skulle bered-
as till omedelbar förtäring. Sommartid uppköng-
des flärk till flockning och äls rätt, "spikeflärk".
Stekt flärk och spikeflärk användes som rovet
till bröd, särskilt vid maträckentrustning.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

Fläsk äts även som rovel till potatis, kötsätter, stuvade bondböner och andra maträtter.

L. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

77

"Kow" förekommer icke i annan betydelse än i rikspråket.

Vid kowberedningen i gångra tider hackades ingredienserna (kött, fläsk, inälvor och rå potatis) i en hackho. Rakt potatis roes på ett rivjärn. Ingredienserna blandades vanligen i ett träåg och kryddades. Farmarna, "pjältra" tvättades, vrängdes och skars av i lämpliga längder samt trädde upp på ett "kowhorn" (ett vanligt avrättat kreaturshorn), varefter "kormaten", jämför 68, genom hornet stoppades in i farmarna.

Pidsbenämningar med avseende på tiden för kowberedningen torde knappast ha varit gångr.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

"Fläckkorv", fläckkorv", fläsk och ev. äron kött samt kokt potatis. Korven saltades i saltlake och hängdes stundom upp till kokning.

"Hackkorv", hackade inälvor, dock ej lever, något fläsk och råhackad potatis, kryddades med peppar och lök. Dumpe korv lades ned i saltlake och vattendrogs före kokningen.

"Grynkorv", hackad lever, kongryn, kokta i köttmjöl, och "gvoar", "greve", se 86!

"Stånggriddare", hackade inälvor, dock ej lever, kokt potatis och något fläsk. kryddades med lök och peppar, saltades helt lätt och upphängdes till kokning på stängen över spisen, stektes i flott utan föregående vattendragning.

"Sylta", "nylte" har betydelsen 'hackad och hopkokad mat av kött, fläsk eller inälvor'.

"Kallnylta och färsnylta bereddels huvudsakligen av huvud och inälvor, dock ej levern.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

78

Swinsylta beredd av huvud och resten efter
kornberedningur.

"Rullsylta", fläskvälar kullades i pop, peppar
skeddades mellan varje vavn, ombandts med smö-
ren och nedlades i rulllake, vattendrog och
koktes samt fick kallna, skars i skivor.

"Lapprylta", magarna efter nötkreatur
hackades ganska grovt och kokades i mycket
litet vud. Vynvärmades då den skulle ätas.

Flött och inälvor kokades och "renades" (ben
och olämpliga delar frånkildes). Syltmaten (nr 68)
hackades i en "hackpo" och lades äter i det vud,
i vilket den förut kokats, salt och peppar till-
sattes och det hela stogs upp i former och fick
stelnas. Tillverkning av rullrylta se ovan:

79.

Ordet "piöna" förekommer, chare efterst rull-
sylt. Beskrivelse för den matsätt, som avsågs
med denna beteckning, kan² lämnas nu.

80.

Orden "hack" och "hackho" funnos i må-
 let. "Hack" var en bred, spadliknande kniv, för-
 sedd med runt trähandtag. "Hackho" var en
 utsklad trättam, som användes vid hackningen.
 "Hackmat" var mat, som hackats; koro, ryfta,
 surkål. Kött eller fläsk, som skulle hackas, skars
 först tunder i små stycken.

81.

'öfliga inälvor' av ett slaktdjur kallas
 med ett gemensamt namn "ränta". Till räntan
 räknas då även hvardet.

"Lungmos" bereddtes av korngryr och
 hackade inälvor.

Mat av blod.

83

För blodpalt förekommer ingen annan be-
 nämning.

Blodet, "roetten" utröddes med rågmjöl och
 råsom potatis samt kryddades med peppar, lök
 och stundom även mejsram. Den färdiga degen

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
 ÖGL. V. HARG
 Frgl. M 81

kallades "gäl", "jäb". Om denna förmades lämp-
 ligen paltar, vilka lades i en ganska stor träskiv,
 "paltskiv", som nedtrattes i den kokande grytan.
 Då paltar uteluat något lösgjordes den ut ste-
 rin och fick koka fritt i grytan. Iblandom in-
 lades minster i paltar, "fispalt".

Paltbrödrdegarna tillreddes på ungefär sam-
 ma sätt, dock utan rårisen potatis eller kryddor.
 Paltbrödet toskades och blöttes för använ-
 dandet samt koktes och äts med sås och stekt
 fläsk.

84

Blodkorv gjordes av "paltgäl" (dock något
 lötare än vid paltkokning), i vilken inblandats
 finskurna fläsktärningar. Annan beteckning
 för blodkorv finns knappast.

85

"Blodbuding", "bbobuding", paltgäl
 av ungefär samma konsistens som blodkorven
 höllades i form och insattes i bakugnen.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
 ÖGL. V. HARG
 Frgl. M 81

N. maträtter, i vilka fett eller flott in-
gick som huvudsaklig beståndsdel

86 "Grewar", "greve" (endast pluralis), kvarleva
efter smält talg eller inder, äts blandad med
stuvad potatis; användes även till "grynkow."
(H 77). "Kokflott", "kokflot", fett, skumat på
fläskspad, "matpad" (jämför 68)

87 Ordet mjölk förekommer knappast i or-
dens mål

88 'Bräcktiva med flott på' kallas "flott-
mjölgås", "flotmjölgås".

89 Ingående förekomsten av ypperligare flott-
rätter kunna söka utgiffa ej lämnas nu.

O. Förut ej behandlade slag av dopp-rätter.
90 "Doppbröd", bröd doppat i fläsk- eller kött-
spad. Numera förekommer dylik doppning
endast varje julafton, men tidigare borde
den ha förekommit oftare.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

91

"Gås, i vilken potatis doppades, kallades med ett kollektivt namn "päradoyp" (I detta begrepp inberäknas även lingonmos, som användes till potatis.

"Gårås", kokt av fläskflott, lök, vatten och vetemjöl. "Firikräs", kokt av firkspad, något smör samt vetemjöl.

"Paltbrödräs" Gjök räs av vetemjöl och mjölk, användes till paltbröd

P. Mat av sill.

92.

Sill, pluralis siller. omgående anskaffning av sill före handelsbodarnas tillkomst kunde säkra utgiften ej längre stå att uphålla. Troligt är dock, att sillen anskaffades på samma sätt som andra förnödenheter, som ej kunde produceras hemma. Se 20.

93

Sillen behandlades på olika sätt. Man åt sillen så till bröd och potatis:

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Fgl. M 81

Stekning direkt på glöden torde knappast ha varit vanligt, men stekning på lång och kalter förekom ofta jämför 17).

Stekning i stekpanna förekom även.

O. Mat av ägg.

94.

Vildfågelägg ha icke förekommit i bygdens forna matpålning, men höns och hönsägg ha funnits ganska länge. Yäskilda benämningar på äggretter ha dock knappast förekommit. Då kaffet först infördes i bygden användes en uppvoipad äggula "äggelbomme" istället för kaffebrädd.

B. Kryddor.

95

"Kryddä", odet. form sing. "krydde"; but. form sing. "krydda"; odet. form plur. "krydder"; ~~odet. form plur. "krydder";~~ but. form plur. "kryddera".

95.

"Krydda", krydde" (verb), bönj: pres.
 ind. "krydder"; imp. ind. "kryddede"; futurum
 "ska krydde", lika i alla pers. och numerus.
 Supinum "kryddet"; perf. part. mask. "kryddades";
 perf. part. fem. "kryddad"; perf. part. neutrum
 "kryddat"

annan beteckning för kryddor finns
 knappast.

96

Kummin (*Carum carvi*), "kumming,
 växt växt, blandades i bröd och ost, användes
 vid kryddning av brännvin.

Grövel (antingen *Myrrhis odorata* eller
Anthriscus cerefolium), frukten krossades och
 blandades i bröd, särskilt vid julassa.

Fenhol, köptes av kringloppande han-
 dlmän, blandades i bröd

Smis, köptes på samma sätt, lades i rå-
 mjölkspannkaka.

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
 ÖGL. V. HARG
 Fgl. M 81

Gräslök (*Allium schoenoprasum*), odlades, användes till potatis och i närleksät.

Yartyg kushillsök (charlottenlök), odlades, användes vid beredning av korv, vid stuvning av potatis.

Prödlök (*Allium cepa*), "röllök", användes till kryddning av av fiskrätter.

Dill (*Anethum graveolens*) odlades, bladen och kronorna användes vid kokning av fisk, i råvar m. m.

Petivilla (*Petroselinum sativum*), odlades, bladen användes till kryddning av stuvningar, i soppor m. m.

Peppar, köpts, användes vid kokning av kött, i korv och sylta m. m.

Barberis (*Barberis vulgaris*) växte vilt, bären användes till kryddning av smörgåsar.

97. En pepparkrans bestod av en maserad och urborrad träskåpa (vanligen masurbjörks) jämte en likaråd korvad träbit av tamma trä som dotans inre

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

diåmeter. Yvärl deras botten som käftben fort
voro belagna med järnplåt. "Keffka", en liten smäl
kräko, i vilken kaffet lades. Kräftet pressades med
en liten krätsirra av samma längd som korns
urholkning. användes även för pepparkörning.

"Gäta", "stöte finns med betydelsen att pressa i
en möbel". Förekommer även ketsäppand kör-
ning av bär, potatis och annat.

98

Kryddorna förvarades i en "kryddlåda",
en trälåda med stjärlock. Denna var inuti av-
delad i smärre rum för olika kryddor.

Yvantskande var här angivits folkmä-
lets uttal, där detta avviker från riksspråkets
vanliga. Hävid ha använts tecknen

- 8 för ljud mellan ä och ö
- 6 för bakre, tjockt l-ljud.

Däremot har ej angivits skillnad mellan korta

och långa vokaler.

Beräffande uttalet kan anmärkas:

alla infinitiver på a-slut ärentom alla former i presens och imperfektum samt presens particip, perfekt particip och supinum av verb, tillhörande fjärde konjugationen, uttalas i folk-mått med e som slutvokal i ordstammen; fjärde konjugationens supinum slutar alltid på -et.

alla substantiv, tillhörande fjärde deklinationen, uttalas i sing. oberb. form med e-slut, i sing. best. form med a-slut (utan -n).

i pluralis uttalas subst., som höra till fjärde och andra dekl. i oberb. form med slutet -er resp e; i plur. best. form med slutet -era i fjärde och -a och -era i andra dekl.

Ja gott som alla adjektiv, som bestämma ett substantiv av maskulint genus, sluta på

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936
ÖGL. V. HARG
Frgl. M 81

- er eller -r (de som sluta på -r, synes ha fått denna form, sedan ett föregående -de eller -ge uteläts). Ex: god, uppkommet av goder, flitig, uppkommet av flitiger). Andra adjektiv, som i rikspråket ha slutboken -a, ha i folk-målet fått denna utbytt mot -e.

Uppgifterna gälla skogbygderna inom Uvika och Västra Harg socknar inom Västbo resp. Vifolka häraden Östergötlands län.

Kompletterande uppgifter beträffande nu uteläta partier kunna mätvärden läm-
nas senare.

Björksätter, Byttbo, V. Harg den 2 jan 1936.
Arel Karlsson
Skogsbetjänt.

Kompletteringar till N 81 "Matordning"

49

22. En benämning, som kan hänföras till i denna punkt efterfrågade förhållanden är "plorkmål," en måltid, som bestod av från flera mål efterblivna matrester.

29. Att vispår fannos och användes på 1840-talet kan anses säkert. Från ned -

[forts s. 2]

ULMA 9065. A. Karlsson. 1936

ÖGL. V. HARG

Frgl. M 81

teknarens morfars barndoms-hem (ett föy-
ställe under Brastads kungärd i Östra
Folltads socken) har förtäljt, att barnen
där "drogo stack" (lottade) om vem som
skulle slicka vispen, då gröt eller välling
kokades. Se ^{word}frägelistan "Matordning och
bordtreden, punkt 6

42

"Doverstävling" var ett kollektivt namn
för all välling, som äts till "dover", mor-
gonmålet.

47

"Hunkvarnsgröt" förekom; rågen torka-
des i bekugnen och maldes på hunkvarn.
Innet kli frånriktades. Mjölet, grötmjölet,
koktes i vatten.

Att rågen kokades i ugnen var icke
särskilt med avseende på att den skulle
malas till grötmjöl, ty all spannmål,

3
som skulle malas på kumkvarnarna,
måtte vara absolut four, enäi det annars
ij var möjligt att mala den.

53 "Pärpannkaka" beredd av potatis, som
koktes med skalen på. Den skelades och
lades åter i en gryta, och något vetemjöl
(tidigare även kornmjöl) stöddes över po-
tatisen. Hela blandningen morades sedan
mycket nog, varefter den gräddades i
ugnen. Pannkakan äts antingen råden den
var eller också skars den i skivor, som
stekte i fett.

59 Av roppoc, som kunna hänföras till
denna punkt, märkes:

"Lutekål", kokt på de svåda bladen
av åkertistel (*Cirsium arvense*) och korn-
gryn samt avredd med mjölk och mjöl.

"rosenkål," kokt av blombladen av ro-
ror (blommorna togos, då de voro väl ut-
slagna, men deingo ej bli för gamla).

Thurwida korngrus användes till rosenkå-
len torde nu ej gå att få vissket om. En
uppgift har lämnats om att mycket små
bollar av ägg och mjöl koktes i densamma.

62

Bondbönsor lades stundom i van-
lig potatiroppa.

83

Vid Runtorns gård i Västra Hags
socken saltades stundom blodpalt med i
rattflaps; den rattendrog och skars i
skivor, som ^{verktes och} ätos med räs av köttspad
eller mjölk och mjöl.

84

Blodkorr gjordes stundom även ef-
ter gärs. Denna uppgift gäller Storsjöns
gård i Vids socken, där uppgiftsgivaren hade
hänst ären 1866-1867.