

9159

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

UPPLAND

Östervåla

31/1 1936

Eriksson, Simon, 1936

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

59 bl.4:o

9159

Matlagning.

Uppland.

Frågelista nr 1 bevarad för Östervåla. Östervåla.n.

A. Allmänt.

1. Beteckningar för 'laga (mat)':
lag, ta, eta, jor, i, ä, ä, ä, ä.
2. Beteckning för matlagning:
matu, t.ex.: "i dan gan for
pigan ha hant om matu,"
"hon har fjora karar i matu."
3. Beteckningar för tillreda
härlig mat: jora kalas,
bal, ap, grösa, grösera, brag
döra = (de tre sista uttrycken
kunna även betyda: leva
stort i allmänhet; släsa), för
'smaklig, ej fadd (om mat)':
go, om smaklig mat säges.

att den fällar på läpan, för 2.
'tillräckligt kokad eller stekt'
finns knappast någon särskild
beteckning, för 'efterlängtat
mat (favoritmat)': lystmät, näm-
näm, "di her er min mat, ha,"
brukade man säga, när man
fick sådan mat.

4. Beteckningar för 'tillreda dålig
mat': pälta, khada, mas ikor;
för 'illa lagad, ej smaklig':
pältug, tsr, "smakar som
at slag vø øra", "tøgan vok-
ser i munn"; för 'illa lagad
mat': khad, hønsføds, gris-
eta.

5. Beteckningar för mat, som
avse dess styrke eller mindre

finhet: vädasmät, ta vädas,^{3.}
hädasmät, ta hädas, kälas-
mät.

6. Beteckningar för råvara, av vilken mat kan lagas: nön-
tig ta tälvända, ta täl ev, gäs-
lan = (detta är i synnerhet beteckning för mat av säd').

7. Några generella beteckningar för mat, som avse dess egen-
skap av saltad eller osaltad, finnes ej, utan man nämner den vara, som i varje fall avses, t. ex.: osalta smör, sälta smör, fäskströmit, sältströmit, fäst pot, sält pot etc.

8. Beteckningar för mat, som

avse dess egenskap av lagad 4.
eller slagad. Ex.: kälmät, värm
mat, täl-laga mat, spisigöt,
spisig sil. Beteckning för att
äta slagad mat: ta n bit (i
händen), äta hått.

9. Koka: köka, kökar, köka. Ordet
är levande i målet och använ-
des såväl transitivt som
intransitivt, t. ex.: köka göt,
köka gröt; "mjölpin har
köka op", da kökar tot (i
grytan) = (kolvattnet har duns-
tat bot).

Ett par transitivt använda
beteckningar för 'koka' finnas
med viss specialbetydelse: byk,
pä = (koka om lut och tamma

den över kläderna i byskaret), 5.
bör-på = (koka vört och tamma
över mättet i byggskaret).

10. Sjuda: sjuda, sjudar (inga flera
böjningsformer finnas). Ordet
är levande i målet men an-
vändes endast intransitivt,
t.ex.: da börjar sjuda i lötgrö-
tan = (innehållet börjar kamma i
kokning med ett svagt väsan-
de ljud). Ordet förekommer
nästan endast i denna speci-
albetydelse. Ordet sjudhet beteck-
nar vätska, som håller på
att nå kokpunkten.

11. Beteckning för 'uppkok': kok,
t.ex.: ot kok järspöran = (så
mycket som man kokar åt gängen).

Beteckning för den kant i en 6.
kokande gryta, som är närmast
elden: kokbrädan.

12. Beteckningar för 'puttra' (om lju-
det av kokande vätska): puttra,
pötra, pöla, bültra; "röran = (gläden)
för vitu = (elden), sa da bülra
i svätu = (grytan)".

13. Beteckningar för 'något sam ko-
kar': kok (se svar till p. 11), för 'ljud
från kokande vätska eller annat';
pötar, bübäb; för 'blåsa på'
kokande vätska: pöla, bübba,
bläsa; för 'skum på kokande
vätska': vädo, skroga, fräga.

14. Beteckningar för 'koka över':
bösa, vack, se övar; för 'hind-
ra ett härl från att koka

över (genom att slå i kallt 7.
vatten): spe på.

15. Beteckningar för 'lagga i grytan':
lag i, slå i, t.ex.: lag i jüb-
pärone, slå i grötopå, för
'lyfta grytan från elden':
lyft av grytan, för 'krossa
till mas (t.ex. om bär eller
potatis)': stöta, mossa, för 'röra
ihop': rör tal (deg), rör i mjök
i grötty, visp tal (pårkaks-
smet), för 'smälta (skiva)': smält
av, för 'avreda': réd av, för
'avredning': avredning, för 'röra
om': röra, rör om, stampa (gröt-
ty) = (röra om kraftigt), för 'vispa':
vispa, för 'skumma (flott etc.)':
gröta, sküma.

Andra i målet hända ord, sam 8.
avse arbetsmoment vid matlagning:
råskäpa (potatis) = (skala den
innan man kokar den), bäta
(potatis) = (skära potatis etc i ski-
var eller tärningar).

16. Steka: steka. Ordet är levande
i målet men finns knappast
i sammansättningar.

Andra beteckningar för 'steka':
brjusa, brjusa = (steka helt lätt).

Ingen särskild beteckning finns
för 'steka på kalster'.

17. Stek: stek, steking. Ordet är
levande i målet, även i över-
förd bemärkelse, t.ex.: en fet
stek. Stek förekom knappast
som vardagsrätt: den beteck-

tades som obligatorisk jul- och kalasmat. Man stekte vanligen köttet i bakugnen. Stekningen skedde i stekpanna och man äste spadet över steken ouppårligt för att den inte skulle få hård skorpa. Även ravar och potatis stektes genom att man grävde ned dem i den hetta askan; på detta sätt stekt potatis kallades: askfisar. Känner inga andra beteckningar för 'stek'.

18. Beteckningar för bränna vid: bränas vid, köka töt, för 'vidbränd': vidbränd, för 'det som bränts vid'.

da° man kokat grät eller välling: 10.
skäver, att med sked skrapa
ren grytan kallades: skäva gry-
tan.

Skämtsamma talesätt, da° maten
är vidbränd: da småkar gå-
lekspül göksa.

19. Pöta, gös söt: söta, ka i söt,
ja har grömp, böt ta söta
bermäsön = (linganmäsen).

Har icke kunnat få några
fullständiga uppgifter om vilka
sättningsmedel, som använts,
innan sockret var allmänt i
bruk; kånung användes väl
i viss utsträckning, i mjölk-
välling blandade man palster-
nackor för att få den sötare,

på vänen tappade man björk- 11.
säv: björkläga och sätade dricka
med.

20. Salt: salt. Känner ingen
annan beteckning för 'salt.'
Före handelsbadarnas tid erhöles
saltet vid stadsresor. För att
bli användbart vid matlag-
ningen krassades saltet mellan
sälthålan och sältsten. Detta
arbete kallades: gnirga salt
och gick så till, att man
lade sig på knä på golvet
med källen framför sig
håll den avlånga stenen med
båda händerna och gnugga-
de fram och tillbaka. Saltet
förvarades i träkärl: sälthär.

ULMA 9159. S. Eriksson. 1936

UPL. ÖSTERVÅLA

Frgl. M 81

21. Satta: sätta. Ordet användes 19.
knappast på från riksspråket
avvikande sätt. Andra hithöran-
de ord: satt som beta = (för
mycket saltad), läk ur = (läg-
ga salt mat i vatten i och
för saltets urakande); du
ha nt jöt rat för gröt-
sälte = (allmänt talesätt, när
någon inte uträttat så mycket).

22. Beteckningar för matrester,
lämnningar av mat: skräpar,
skävar, kvär lever, småsur,
quistra = (mycket liten matmängd),
quise = (lika som föregående); ska-
var betydda egentligen endast
'skavar i en gryta.'

B. Redskap för matberedning. 13.

23. Sammanfattande beteckning för samtliga vid matlagning använda kärl: käpar, t.ex.: "ja har full disk av käpana".

24. Kittel: gítíl, gítíln, gítílar, gítítana. Ordet är levande i målet. Skillnaden mellan en kittel och en gryta enligt de äldstas uppfattning: en kittel saknade fötter samt var av koppar- eller mässingplåt; en gryta var av gjutjärn och hade fötter.

Beteckningar för åra på kittel: åra, hántåg.

Beteckning för handtag på kittel: (gryt)fatán = (man an-

vände samma handtag åt
 såväl kittlar som grytor; det
 var ledat på mitten och
 försatt med krokar att hänga
 i grytöranen och kunde där-
 för användas åt här av olika
 storlek. Då pattan ej fanns
 användes grötkrokar eller grötk-
läpar. När man använde
kittel som kokkärl, placera-
 des den vanligen på en pän-
rig. Fodrat för kittelns be-
 varande äro ej hända.
 Beteckningar för olika slag
 av kittlar, vilka utgå från
 kittelns användning, berpittel
 (som man kokade bärmas
 i), mismospittel.

25. Gryta: gryta. Ordet är le-
 vande i målet. Benämningar
 för olika slag av grytar, vilka
 avse materialet: järngryta, d:o
 benämningar, vilka avse kon-
 struktivaren: gryta = (gryta med
 äran), påna = (liten gryta med
 skaft), d:o benämningar, vilka
 avse storleken: störgröta,
lissgryta, d:o benämningar,
 vilka avse användningen:
vasselgryta, grötgryta, järn-
 pånansgryta.

Beteckningar för handtag
 på gryta: grytfötan (se ovan),
 för skaft på gryta: pånskaft.
 Känner inga i riksspråket skän-
 da benämningar för gryta.

UPLMA 9159. S. Eriksson. 1936
 UPL ÖSTERVÅLA
 Frgl. M 81

såvida icke pänmur = (otta 16.
gryta utan fätter, avsedd
att muras in i en bygghus-
mur) kan räknas dit.

Då grytorna ej användes, för-
varades de längst ned i
kilon = (en mått, som när-
mast motsvarade ett skafferi;
vad användningen beträffar,
och som brukade vara pla-
cerad i köket vid dörren).

26. Ordet 'kadd' är obekant.

27. Vanligen användes ett par
vedtrån eller tegelstenar
som underlag, då en het,
sattig kittel eller gryta mäs-
te placeras på annat ställe
än i spisen.

28. Det redskap, som användes för amning av kakan-
de gröt, välling eller annan
mat, kallades krökba; den
tillverkades av en tallbus-
ke med mittelnigen sam-
skapt och sidogrenarna,
avskurna till ca. tre tum
längd, som pinar.

29. Visp: visp. Ordet är levande
i målet. Vispar ha använts
i bygden så långt till-
baka någon minns och ha
även tillverkats för avsalu
till grannsocknarna; tjörpa-
na kan int jära n vis-
lig = (skaplig) visp; detta be-
rodde kanske på att lämp-

ligt björkris var mindre
 lätt åtkomligt där än i Öster-
 våla. Vispar användes, när
 man rände ner mjölk = (lät
 mjölken sila genom vispen
 så att grädden, som gått
 upp och låg svampa, blev
 kvar i bunken), dels när man
 kokade sås och tunnare välling.
 De tillverkades av mjukt
 björkris, på vilket all bark
 skrapades bort. "om våren,
när björpin löpar = (släpper
 barken) ske an ta vispar."
 Visparna bundas med vid-
 jar, även de av björkris,
 samt en högk, som kunde
 klämmas ned länge på

vispen, om man ville ha 19.
den mindre spritög (=yvig).
Fuga andra beteckningar fin-
nas för visp.

30. Slev: slev. Ordet är levande
i målet sedan gammalt och
har givit upphov till talesätt
och ordspråk, t. ex.: släva i sa-
(äta glupskt), "va, she slevan
vara, om an int. she var,
i grytan" = (sades om en per-
son, som var mer eller
mindre självskriven i ett
sällskap). Fuga andra beteck-
ningar äro bekanta för
slev.

31. Beteckningar för "kubba",
varmed bär, potatis etc kas-

sades till mas': (pötatis)-stöt. 20.

39. Halster. Ordet har, såvitt
bekant, icke funnits i målet
sedan gammalt.

38. Stekpanna: stekpanna. Ordet
är levande i målet. Stekpanna
förekam allmänt i gårdarna.
Stekpannor av gjutjärn med
fötter förekamma även. Stek-
panna, som saknade fötter,
ställdes vanligen på pann-
ring över elden, då den
användes i spisen. Även i
bakugnen användes stekpanna
efter bak, då man hade
stark värme. Purdom elda-
des ugnen enkam, då man
skulle gräda nyoparkäka.

Särskilda benämningar för vissa 21.
särskilda slag av stekpannor:
fötpanna = (stekpanna med fötter),
löppanna = (av jämplåt med upp-
vikta kanter), pärskakspanna = (av
gutjärn med låg kant, att
grädda ghöparzhäka i).

34. Ingen särskild benämning
är bekant för vid stekning
använd kniv.

C. Råa och halvåa rätter.

35. Sammartid förhåmna mat-
rätter, vid vilkas tillagning
eld ej på något sätt kam-
mit till användning, t.ex.: smäl-
tron o mjölk, käron o mjölk.
tetmjölk samt löp mjölk =
(tjock surmjölk). Förvit bekant

förkamma inga okakta rätter 22.
med mjöl i.

36. Kanner icke till, att mat-
rätter ha funnits i bygden,
vilkas tillagning gick så till,
att kokket vätsko slogs på mjöl.

D. Välling

37. Välling: välilj. Ordet uttalas
med kort e och långt l.

Ingen annan allmän beteck-
ning finns för 'välling'.

38. Beteckning för tunn, dålig
välling: bröskvälilj, för klump
(i välling eller grät): khjymp,
för hinna (på välling eller
grät): sin.

39. Beteckningar för olika slag
av välling, vilka avse den

vättska, som ingår i vällingen: 37.
vätvälling, (ansågs som mycket
dålig fattigmansrätt; "vär o än
skryter av sin vätvälling" = van-
ligt talesätt med betydelse: var oken
håller på sitt); mjölkvälling.

40. Beteckningar för olika slag av
välling, vilka avse det icke
flytande element, som in-
går i vällingen: kornmjölk-
välling, grönmjölks-
välling, batvälling =
(kokt på kätthen, med grön,
potatis, kålrätter, och palster-
nackor som ingredienser);
bönvälling, ärvvälling.

41. Övriga beteckningar för
olika slag av välling, som
förekommit på orten: stark-

väliz = (grynig, vispad välling); 94.
lisväliz = (kokt av mjölk och vete
mjöl med mycket socker, gavs
åt småbarn).

42. Några beteckningar för välling,
vilka avse de smotändigheter,
under vilka den äts, finnes knap-
past på orten.

S. Gröt.

43. Gröt: gröpt. Gröten äts oftast
med mjölk, vilket följande
ordspråk vittnar om: "de står
iz a gämba märgin lägar
mer an gröpt o mjölk om
kvälana;" i brist på mjölk
ät man sötat deicha eller
lingansaft. Gröt med smör-
brunn har knapast förekommit.

Vågra egentliga berättelser om 25.
särskilt stadig grät i vissa
bygder äro ej bekanta; en
bande i socknen ville hågröty
sa pak, sa sen käna sta
fösa säbo i grötfäte."

44. Känner ingen särskild beteck-
ning för tunn, klisteraktig
grät.

45. Beteckningar för olika slag
av grät, vilka auro den vätska,
på vilken gräten är kokt:
gärnjaksgröt, vätgröt.

46. Beteckningar för olika slag
av grät, vilka auro det
icke flytande element, som
ingår i gräten: kärnjaks-
gröt, vöggröt, riugröt.

(mjölgrät med potatisrivar i, 26.
livsogrät, grjnggrät, sötgrät =
(grjnggrät med sjar på, äts
nästan uteslutande vid jul).

Grjnggrät förekom knappast
som vardagsrätt; det var
mest som slätgrät, sjöda-
grät och julgrät, grjnggrät
kom till användning.

47. Några andra beteckningar
för grät äro ej bekanta.

48. Beteckningar för grät, vilka
avse de omständigheter, under
vilka den äts: slätgrät =
(som äts vid häskårens slät),
sjöda-grät = (som äts vid skår-
dens avslutning), julgrät =
(som äts julkvällen, nyårskvällen,

tröttande dagskvällen och tjugan-^{97.}
de dagskvällen. Grätätandet
har gett upphov till en del
ordspråk, t.ex.: "han er litu
i måtu o stor i grötu" =
(äter litet annan mat men
mycket grät), "rögin gänt
ihop om grötösen", "stor
i ögonen sam at grötpät,"
en tjock person brukade
kallas grötvätt, en sam
hade även näst täba grötut.

F. Palt.

49. Palt: palt. Detta ord är levan-
de i målet sam beteckning
för en maträtt, men därmed
avses endast blodpalt.
Vanlig, utan blod tillredd

mjölpalt benämnes: kymp, 28.
('kams' finns i målet i sam-
mansättningen kytkäms, tex.
potatis, som är lös och matt-
nig).

50. De enda olikheter, som före-
kommo vid tillagningen av
mjölpalt utgjordes av, att man,
när man hade tillgång
på kättspad eller ostvassa,
man använde sådant i stäl-
let för vatten.

Palten gjordes alltid av korn-
mjöl; inlägg av något slag
har försämitt är känt, icke
förekänt. Man tog av
den tillredda smeten med
sked och lade de avlångs

klimparna i kokande vatten. 29.

Vår patten var genombakt, glatte man upp den med en sleo. Olika namn för palt, som kokats i vatten eller annan vätska, förekom icke.

Patten äts vanligen med mjölkås med fläsktärningar i, eller också användes flatt, smår eller bärmas.

G. Panukaka.

51. Panukaka: panukaka. Ordet är leevande i målet i de äldres språk. Ingen annan beteckning är bekant för panukaka.

Särskild beteckning finns för

'Tunn pannkaka': ghöpankaka = (sam 30.
gräddades över glöden i den öppna
spisen i motsats till äyspankaka,
som gräddades i bakugnen); ordet
pänlap användes i päkspät för
'tunn pankaka'.

52. Tunn pannkaka gräddades
i pänkakspåna (se s. 91), som
ställdes på en pannning
över glöd, som med tången
makades fram från brasan.
Äggspannkaka gräddades i
långpannor av plåt i bak-
ugnen. Innan pänkaks-
smötn hölls i pannan,
smordes denna med en ister-
kärl = (kopruolat svinister, om-
bundet med snören). Vantigen

vändes pannkakan i pannan med 31.
en kniv eller pannkaksvändare
(en järnplatta något bredare
än en kniv och med båg-
skaft, så att man icke
skulle bränna sig på pannan).

Det förekom även, att man
kastade upp pannkakan i
luften och fångade upp den
med pannan, när den föll
ner, men detta gjordes mest
som uppvisningsnummer.

53. Beteckningar för olika slag
av pannkaka, utgående från
den mest framträdande
ingrediensen i smeten: kön-
mjösparrkåke, vitmjösparr-
kåke, ärrsparrkåke, frösparr-

käka = (med fläsktårningar i smeten), potatispannkäka = tillagad av kokt och söndermassad potatis, i vilken mjöl inbrevades; sedan man lagt ett tunnastjockt lager av denna blandning i långpannan, lade man ett varv av bärmas och mjöl sammansårda och därefter ett nytt varv potatismas; sedan gräddades den i bakugnen.

H. Poppa.

5-4. Poppa: söpa. Ordet finns i de äldres språk mest i sammansätningarna: pötsöpa, vätsöpa = (fruktsöpa). Det har samma betydelse som i riks-

språket. Andra beteckningar 33.
för soppa: sūpan.

55. Supanmät: sūpanmät. Detta
ord är levande i de äldstas
språk. Det har samma bety-
delse som i riksspråket.

56. Beteckningar för det tunna
i soppa: spa, för klump i
soppa: hbymp, bätar = (gemen-
sam beteckning för alla slags
bitar i soppa: klump, marötter,
brädbitar etc.). Vanligen koka-
des soppklumparna tillsammans
med den vätska, med vilken
de skulle förtäras.

57. Ord i målet, vilka avse en
soppas kvalitet: vridin = (halv-
sur), skärin, som ka, skäri

sa = (skämd så att vattnet bö- 34.
jät skilja sig från övriga in-
gredienser), mörjag = (omkakt och
slaskig), vätning = (tunn och ma-
ger).

58. Känner inga särskilda be-
teckningar för ingredienser
till soppa.

59. Beteckningar för olika
slag av soppa, vilka avse
soppans huvudsakliga ingre-
diens: götsöpa, vätsöpa =
(fruktsoppa), dricksöpan, dricka
o bröd = (uppkakt juldricka
med sirap och jullimpa; äts
vanligen på eftervintern,
då julbrödet började bli gam-
malt och tårt).

60. Förutom de redan nämnda finns
benämningen: bäspesupan (även
bäströsupan) = (decksupan eller
fuktsoppa, som barnsängs-
kvarna brukade få).

7. Förut ej omnämnda
maträtter av bär, bärar, äter,
kål och rotfrukter.

61. Ej förut omnämnda rätter
med bär som huvudsaklig
ingrediens: smitttran o mjölk,
kärlan o mjölk, krusbeskräm
o mjölk, berrnös = (lingan-
mas, utspädd med mjölk
och sötad med sökasmi-
gar) som äts med potatis,
bärbärla = (grovt bröd på vil-
ket ströks en smet av mjöl-

ULMA 9159. S. Eriksson. 1936
UPL. ÖSTERVÅLA
Frgl. M 81

blandad bärmas, innan 36.
det gräddades).

De bär, som skulle masas,
rensades på så sätt, att man
lät dem rulla utför ett
lutande sopplock. Med en
visp hindrade man dem
att rulla för många sam-
tidigt, och under tiden plucka-
de man bort skräp och
missbildade bär. Detta arbete
kallades: räna bär. Lingan-
massen förvarades i biernas-
tina = (ett lagghärl med lock).
Vid behov sätades bärmassen
med sirap eller socker-
smulor; har ej hört, vad
man brukade använda för

sätmedel före sacketts tid.
 64. Bönor: bönor ha varit hända i bygden så långt tillbaka någon minns. De anrättades dels som sturning: stöva bönor, dels som bönvål, kokt på vatten och avsedd med mjöl samt kryddad med persilja.

65. De slag av odlade örter, som fördam vara hända i bygden vara variationer av gulört.

Beteckningar för 'renså(örter)':
renså åtar. Vid räsningen använde man ett uppoch-nedvänt grettlock, som man spänt en handduk över.

På detta lade man upp en 58.
näve ärter åt gängen och
plackade bort skräpet för
hand samt blåste bort dam-
met med munnen.

På sammaren brukade man som
söndagsmat äta kalvernagna,
kakta ärtskidar, som de-
gas mellan tänderna: stöp-
ätar.

Maträtter, i vilka ärter in-
gingo som en huvudsaklig
beståndsdel: stuvade ärtar, ät-
våliq, älgroöt (kakades av
ärtmjöl, mycket stadig, äts
med fläsk som för-rät).

64. Kål odlades fördom i bygg-
den fast ej så vantligt. Den

tillreddes så gott som ute. 39.
slutande som soppa, kokt
på kättspad och med kålen
skuren i strimler; kallades
kak. "kän råka ut lägar
en övar gån" (man blir fort
hungrig igen)

65. Det är icke mycket beva-
rat av minnen om rovar-
nas behandling vid mat-
lagningen, vanligast var det,
åtminstone på senare tid,
när man tillredde rovar
som mat, att man stekte
dem med skalet på i
aska: steka råvar, man
ät även råa rovar. Sedan
potatisen varit vanlig i or-

ten, utträngde den rovar- 40.
na sam maträtt.

66. Fördam brukliga maträtter
av kålrätter: rätter o pota-
tis = (potatisen råskalades
och kålrätterna, som även
skalades, skuras i fjärde-
delar; behöde ätas till svin-
kött), rättnäs = (en rätt av
sammansatta rätter och
potatis).

67. Potatisens behandling vid
matlagning. Beteckning för
potatisskal: potatiskål, jåk-
paranskål, 'skala (potatis):
skåla potatis. Ingen sär-
skild beteckning finns för
'åskalad potatis'; för 'skalad

(och kluren) potatis: påskåsa 41.
potatis. Ingen särskild
beteckning finns för 'skala
potatis med fingrarna
enbart'. Uttrycket 'rensa po-
tatis' finns ej; man säger:
tvätta potatis. Beteckning
för 'avfall, som uppstår
vid rensning och skalning
av potatis': potatiskär. Beteck-
ningar för olika slag av
kakt eller stekt potatis:
nijkåka potatis = (kakt med
skalen på), åskfisar = (po-
tatis stekt i aska), stuvva
potatis = (sänderokuren i
småbitar och stuvad i flöt
eller mjölkås), potatis-

UPLMA 9159. S. Eriksson. 1936
UPL. ÖSTERVÅLA
Frgl. M 81

mås. Ingen särskild från riksspråket avvikande beteckning finns för 'mjällig' (om kakt potatis).

Av övriga potatisrätter ha endast funnits de förut nämnda potatispannkaka och rivgröt (se s. 25-32).

7. Kättmat.

68. Vågar allmän beteckning för 'kättmat' finns egentligen icke; mat kan användas som beteckning för färsk kättmat men användes mest för att beteckna hachad kättmat, avsedd för pölsa eller korv; kallades även käkmat.

69. Beteckningar för olika slag

av kött, vilka avse slakt- 48.
djuret: färgöt, kärogöt,
fjögöt; inga egentliga beteck-
ningar finnas, vilka avse köttets
kvalitet, "sekt som hängöt,"
sade man om segt och dåligt
kött, även andra adjektiva an-
vändes, t.ex.: möt, fiint, sekt
o tänret.

Beteckning för köttbit: göt-
stjppy, götbit, för köttslim-
sa: tänre, götslimsa.

70. Vid kalas var färskt
kött med pepparots-
is regel. och även annars
kunde det förekomma.

71. Av gammalt brukade man
äta salt kött, som koka-

des och äts tort eller med 44.
någon säs, som samma-
och matsäcksmat åt man
torkat, salt förkått: spigi
pöt, vithär = (kott sena).

79. Ynga särskilda betecknin-
gar finnas för vissa slag
av soppkått. Kåttspadet an-
vändes att koka soppa av,
till degspad etc.

K. Fläsk.

73. Fläsk: flask, fläska. (även
flaf, fläja. Ordet har sam-
ma betydelse som i rikssprå-
ket. Ynga andra betecknin-
gar finnas för fläsk:

74. Beteckningar för stycke fläsk:
fläskbit, fläskstjypp, för fläsk-

sväl: fläsksväl, best. form: 45.
- svälkan.

75. Fläsk har funnits i bygden så långt tillbaka, någon minns. Det bereddades dels som stekt fläsk, dels som köka fläsk. Det äts som sovel till potatis, ärtor, ärtgröt etc. samt till bröd i matsäcksmat.

76. Förutom de nämnda rätterna förekommo: ribanspäl (= revbensspjäll), grisfötter o öror samt spizi fläsk och rökt fläsk på sammaren.

L. Mat av hackat kött, fläsk och inätvor.

77. Korv: korv. Ordet förekom-

mer icke i annan betydelse 46.
än i riksspråket. Vid korv-
tillverkningen användes korv-
horn (till greynkorv) och korv-
sticker (av visphvistar eller stål-
tråd till blodkorv); vid greyn-
korvtillverkning beängdes
korvsjina på hornet och korv-
mätta stoppades genom det
med tummen, som man
emellanåt doppade i en
kopp med vatten, för att
materia inte skulle klippa
vid den; vid blodkorvtill-
verkningen äste man palt-
degen med sked i sjina,
som bestod av bötn = (blind-
tarmen), bötusbror = (blindtar-

ULMA 9159. S. Eriksson. 1936
UPL ÖSTERVÅLA
Frgl. M 81

mens smalare ingångsdell,
hövshätn = (nätmagen), lyngfi-
täomana (av svin) och vämjina
 (av får och fäkreatur), som
 klipptes till och syddes ihop
 till inte allt för stora påsar.
 Sedan skinnet blivit fyllt,
 stängde man öppningen
 med en hövstika, som
 täddes ut o in vänan gånz
 genam skinnekanten. Blöd-
 korven: blökörvana, kokades
 i en gryta med vatten:
hövspä, var det för mycket
 mjöl i paltdegen, språk
körvan ur jina. När korven
 var kokt, ghöta man upp
 den ur grytan med en stäv

UJMA 9159. S. Eriksson. 1936
 UPL ÖSTERVÅLA
 Frgl. M 81

och lade den att svalna i 48.
ett kärfät med kalm.

Man brukade göra två sorter
av grynkorv: käh-körv (eller
stöp-körv) och räk-körv. Den
förna hängdes på en körv-
stap i stugtakat att torka, den
senare saltades ner i en läda eller
tina.

Ingåa tidsbestämningar såsom 'körv-
tiden' etc. äro bekanta.

De olika slag av körv, som
voro kända i bygden i de
äldsta nu levandes barn-
dam: blåkörv, gjordes av
blod och rågmjöl samt var
kryddad med rödlök, peppar
och mejran; käh-körv, gjordes

av korngrön och rågmjöl, 49.
som kokades till en tjock
gröt, när den svalnat så
mycket, att den icke brändes,
brukade man med händer-
na in kätt av lungor och
annat innarmäte, som hackats
och kokats för sig; även
kyddarna: peppar, lak och
mejram (eller anis) brukades
in samtidigt med kättet;
råkörr tillverkades i två
kvaliteter: fräsch-körr och
långkörr, huvudingrediensen
i båda bestod av okokta
korngrön, i vilka kätmät
= (organ av svin jämte mer
eller mindre mängd fläsk,

UPLM 9159. S. Eriksson. 1936

UPL ÖSTERVÅLA

Frgl. M 81

respektive organ av nätkäa-50.
tur med övervägande mängd
lungor) blandades; kryddor-
na voro vanligen desamma
som i hackkorv.

78. Sylta: sylta. Man gjorde dels
press-sylta, dels förm-sylta. Den
förre tillverkades av svinku-
vad, som man kokade och sedan
sheapade kättet av; detta arbete
kallades: skreda (svinkhuvor).
Kättet skar man sönder i
skivor, som packades samman
till en massa och lindades
om med seålen. Sedan knät
man en handduk om och
lade syltan i press under
ett grytlock e. dyl. som belasta-

ULMA 9159. S. Eriksson. 1936

UPL. ÖSTERVÅLA

Fgl. M 81

des med steyklad, saltstenar 51.
etc. Förmalytta tillverkades av
spikåbu och bestod av gelé och
hackat kött, som kryddades
med lagerbärsblad och ostött
peppar. Massan hölldes upp
i former och fick stelna.

79. Pölsa: pösa. Detta ord be-
tecknar en maträtt av horn-
gryn och hackat kött, kokt
på köttspad. Man tillverka-
de vid slakt ganska stora
mängd pölsa, som sedan
i mindre portioner värms-
des upp i stekpanna i flätt
eller ister.

80. Ordet kakmät finns i målet
och betecknar kött och in-

älvar, som hackats för att användas i korv, pölser etc. Vid hackning av kött använde man håklåda = (en låda med låga kanter och tjock botten av björkplank), samt håknivar. Man brukade hålla en kniv i vardera handen och hacka varannan gång så hastigt, man kunde.

88. Beteckning för ätliga inälvar av slaktdjur: inammät, inammäta, ränta.

Som ovan nämnts användes hackade inälvar: hjärta, njurar, mjälte, lungor, mellangärde, testiklar etc. i korv och pölser

89. Inga maträtter äro bekanta,

ULMA 9159. S. Eriksson. 1936
UPL ÖSTERVÅLA
Frgl. M 81

i vilka ett enda slag av 58.
hackade inälvor ingick som
huvudbeståndsdel.

M. Mat av blod.

83. Beteckning för blodpalt:
palt. Man blandade råg-
mjöl i blod till en deg,
sedan tog man ämnan
med en sked och lade
i en gryta med kokande
vatten.

Beteckning för paltbröd med
blod i: paltbröd

84. Beteckning för blodköv:
blåköv.

85. Övriga på orten gängse
blodrätter: blöparokäker = (av
samma ingredienser som i

blodpatt, gräddades i pannkaks-54.
panna.

N. Maträtter, i vilka fett
eller fett ingick som huvud-
saklig beståndsdel.

86. Beteckningar för olika
slag av vid matlagning
använt fett: fläskfett, föt,
ister-smör = (skurat ister), taff.

87. Ordet mälja är icke levande
i målet. Man åt stundom
en maträtt, bestående
av skurna brödtårningar,
begynta i fläskfett; känner
ingen särskild benämning
därpå. Någon särskild
beteckning för doppa bröd
i fett och äta; finns ej.

88. Beteckningar för brädskeiva 58.
med flatt på: fätsmörgas.

89. Inga flera flatträtter är
kända i bygden.

O. Förut ej behandlade
slag av doppätter.

90. Känner inga särskilda be-
teckningar för 'det bröd, som
doppas i någon viss sås.'

91. Inte heller för 'sås, i vilken
bröd eller potatis doppades,' har
det funnits något gemen-
samt namn.

Beteckningar för olika slag
av såser, i vilka bröd eller
potatis doppades: frötgås =
(halvhärnad grädde, vari
man doppade bröd, grät m. m.).

sil-läpi = (sillake, vari man doppade potatis), stökspä = (det spad, som blev vid stekning i panna av kott kott och som användes att doppa bröd i).

P. Mat av sill.

92. Sill: sil, silan, silar, silana. Man köpte siller i tunnor: siltuna, eller fjärdingar: silfjäring vid stäsvävar eller i handelsboden, sedan sådana började finnas.

93. Siller äts antingen rå: spijin sil, eller stekt på toujin eller kokad i panna. Inga andra beteckningar finnas av gammalt för sillrätter.

A. Mat av ägg.

57.

94. Hånsägg förkammas i bygden
förna matlagning, mest som
påskäg och ibland som ägg-
röra: ägg-röra; som smörgas-
mat vid kalas brukades
hårdkokta ägg, skalade och
skurna i fjärdedelar.

B. Kryddor.

95. Krydda: krydda, kryddan, kry-
dro, kryddona. Ordet har
inga andra betydelser än
i riksspråket.

Krydda: krydda (verb). Kryddad:
krydda.

96. De kryddor, som i de
äldsta nu levandes barn-
dom voro hända i bygden:

pärlja, mevam, görelök, 58.
pipelök, rörelök, vitelök, in-
jiferou, vitpäpar, svätpäpar,
krödpäpar, anis, fänkät, ka-
nel, karamummar (=hardemum-
ma), mörskot, püranskat,
lägerbesbän.

97. De anordningar, som fun-
nas för krassning av vissa
kryddor; så långt tillbaka
man minns har det fun-
nits mortlar av trä, mäs-
sing, och gjutgods, och dessa
ha använts att stöta
kryddorna i.

Vågra andra, till krassan-
det av kryddor hörande ord,
finnas icke.

98. Hur kryddarna förvarades. 59.

Det ahussade förrådet av salt förvarades i fjärding eller tunna; det som krossats och förvarades i stugan, brukade man ha i sält-kära = (en låda av trä med lack, som var upphängd på väggen). Övriga kryddor brukade man ha förvarade i en kryddlåda med många fack.

Den 29 jan. 1936.

Liman Eriksson