

9205

VÄSTMANLAND

Dialekt- och folkminnesarkivet

Järnboås

Uppsala

18/2, 17/9 1936

Lindblad, Martin, 1936

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

49 bl.4:o

9205

Svar till landsmålsarkivets frågelista nr. 81. angående Matlagning i den Jämbörs socken, Örebro län.

A. Allmänt.

Än man skulle laga till mat, såde man att man skulle laga till äta (lāga te äta av lāga, inf. pret. sup.).

Den som tillagade maten dåligt sådes talta till (talta té av tälta, inf. pret. sup.).

Husmanstost (hūsmanstöst, m.) kallades den vanliga maten såsom fläsk, sill, bröd, smör och potatis. Det som var bättre verkades ej var dog.

JLMA 9205. M. Lindblad. 1936
VSTM. JÄRNBOÅS
Frågl. M 81

Man sade att man kokade kow
(k_oka k_or_v, av k_oka, inf. pret.
sup.).

"Mjölken har kokat upp" (mj_ok_a
ha k_oka _op_p) sade man.

När det blåser och vinden i träd-
topparna säger man att det sjuder
(f_iu_ar av f_iu_a, inf. pret. sup. ~
f_iu_a, f_o, f_iu_e).

Om det kokade jämt och man
hörde hur det bubblade, sade man
att det puttrade (p_ot_ra, inf. pret.
sup.).

Skum på kokande vatten kallas
fradga (fr_og_o, m.)

Då man skall koka potatis häller
man i (h_al_a i av h_al_a, h_al_o,
h_al_e ~ h_al_t) dem och då de blivit

kokta håller man ar (k_ol_a á) potatis-
grytan.

Man sade att man stampade
mos (st_am_pa m_os av st_am-
pa, inf. pret. sup.). Det gjorde man
med mosklubban (m_os_kl_ub_ba,
f.). Denna hängdes upp i en ren
på väggen, sedan den använts.

Da man rörde ihop olika saker
sade man att man mängtade ihop
(m_ang_ta i_ko_p av m_ang_ta,
inf. pret. sup.) dessa.

Man brukade smälta (sm_al_ta,
sm_al_ta, sm_al_ti ~ sm_al_t) smör.

Talj brukade man skira
(f_ira, inf. pret. sup.; pres.: f_ir).
så att man fick bort grevorna (gr_eva,
f.). Sedan den var skirad smältes

den om (smälta ium).

Med avreda (ãrédã, u.)
reder man av (rer á av re,
rédã, ret ~ rëc).

Man brukar röra om (röra
ium av röra, rördã, røf ~ rørc)
i grytan, medan man kokar.

När man skall ha mjöl i
välling vispar man i (vispa í
av vispa, inf. pret. sup.).

När man skummade av det
som kokade, sade man att man
glötte av (gkãta á av gkãta,
gkãtã, gkãt ~ gkãtc).

Man brukade bryna (brýna,
brýntã, brýnt) kål och kött. Då hade de
bara behandlats så att det var beunt.

ULMA 9205. M. Lindblad. 1936

VSTM. JÄRNBOAS

Frgl. M 81

Det som var färdigt fönt och skulle användas fiäste man av (fr \ddot{a} sa \acute{a} av fr \ddot{a} sa, fr \ddot{a} sta, fr \ddot{a} st \vee fr \ddot{a} st). Det är kall mat som fiäres upp (fr \ddot{a} sa \acute{e} fr) så att det blir uppfiäst (\acute{e} fr \ddot{a} st, a).

Sill kan man halstra (h \ddot{a} lstra, se sid. 17 inf. pret. sup.) i stället för att steka. Men kalvstek (k \ddot{a} lvst \acute{e} k, m) måste ju stekas (st \acute{e} ka, st \acute{e} kt \ddot{a} , st \acute{e} kt \vee st \acute{e} ki). Man brukade också ha hårstek (h \ddot{a} rsst \acute{e} k, m.) och svinstek (svin \ddot{a} st \acute{e} k, m.)

Man stekte i bakugnen. Man hade en långpanna och hade smör i, så att det ej skulle bränna vid (br \ddot{a} na \vee \acute{e} av br \ddot{a} na, br \ddot{a} nda, br \ddot{a} nt \vee br \ddot{a} nt). Sedan man

fräst ut (fräsa ut av fräsa, frästa, fräst n fräsa) lite fett
 en köttbit, hällde man på lite vatten
 Detta spad öste man sedan på
 undan för undan, tills allt blev
genomstekt (jyuum stekt). Men
 då var det nästan slut på allt
 spadet.

Det som bränt vid rader vara
ridbränt (vibränd, a.).

"Det smakar kärleksfullt" sade man
 då vållingen var ridbränd.

För att ta vara på skovorna (skovar, s. pl.) skrapade man grytan (skräpa
 gryta av skräpa, inf. pret. sup.)
 när åt upp skovorna som de var,
 till rågnjölsskovor måste man ha
 nyjolk.

Lingon (Linga, f.) sötar (söta, inf. pret. sup.) man.

Innan man fick toppsocker (töpsökar, n.) hade man stora sockerfat (sökarfat, n.), vari stora sockerstycken lägo. Det fanns sirap (serap, m.), men det köpte man ej så mycket av. Man brukade ej så mycket sött förr.

Man hade bergsalt (bærjsält, n.) och sjösalt (fjösält, n.). Bergsaltet var mörkare, under det att sjösaltet var vitt. Bergsaltet användes till mat, under det att sjösaltet gavs åt kreaturen.

Man köpte inte salt efter vikt, utan det mättes. Man köpte t. ex. en fat salt (en fat salt). Man hade salt i stora bingar, då man sålde

ULMA 9205. M. Lindblad. 1936
VSTM. JÄRNBOÅS
Frgl. M 81

det och stod i det med fötterna.
 Därför tvättade man alltid bergsaltet,
 lät det torka och gned sönder
 (gna sönder av gna, gnäda,
 gnat) det i saltkaret (sältsér,
 n.).

Man brukade ha saltkumman
 (sältsma, f.) att ha saltföruädet
 i.

Saltet som man skulle ha inne
 eller i ladugården hade man i
saltkar (sältkär, n.).

Man saltar (sälta, inf. pret.
 sup.) i all mat.

Om något blev för dyrt t. ex.
 på en auktion, sade man: "Det där
 var all saltat (sälta)".

När något var för salt, saltade man ut (salta ut) ^{det} genom att lägga det i vatten, så att det blev urdraget (urdräjt).

Skräd (skrä, n.) kallas det som blev över av mat. Det gav man åt kreaturen.

Kornock (kōrnok, m) lagade man, då man slaktat får eller getter. Av en get kunde man få 8 marker fett. Detta bultade man, pepprade och saltade. Sedan skar man det i stycken, stora som ostar, fyrkantiga. Man gjorde ett hål i dem och hänga upp dem på fork i. När man sedan skulle ha kornocken stekte man upp dem och det blev gott sovel.

ULMA 9205. M. Lindblad. 1936
VSTM. JÄRNBOAS
Frgl. M 81

B. Redskap för matberedning.

Kittlar (ʃä́tʰɛ, m.; pl. ʃä́tʰar) hade man. De saknade ben. Man kokade ej i dem, utan man hade vatten och fisk i dem. På dem fanns små öron, vari en grepe var fastsatt. De voro gjorda av koppar eller mässing.

Att koka i hade man grytor (grýta, f.) och pannor (pána, f.).

Av grytor hade man jängrytor (jänggrýta, f.) och malmgryta (mákmgrýta, f.). Malmgrytor hade ^{de} som hade ^{allihåsidans} räd stiksom malmmortel (mákmóftɛ, m.) och malmljusstakar (mákmju-

st åka, m.). De var blanka.

Man brukade säga tre fotagrytan (trè fota gryta, f.), ty grytan hade 3 fötter. Kanske det kunde finnas någon stekgryta el. d. med 4 fötter, eftersom de sade så.

Pannan var det skaff på. Det var också tre fotapannor (trè-fota panna, f.)

Man hade pannor med flat botten också att steka fläsk i. Annars var pannorna runda i botten

Benen på pannan, man stekte fläsk i, var ung. ett pekfinger långa.

Sedan kokspisarna kom, hade man dock kvar de gamla kokkärlen och använde dem på vintern i

ULMA 9205. M. Lindblad. 1936

VSTM. JÄRNBOAS

Frgl. M 81

kakelugnarna och på sommaren i öppna spisen. Ty man eldade om sommaren i öppna spisen, fastän kokspis fanns, ty det blev då ej så varmt och dessutom kunde man elda skräp.

I botnen på det öppna spisen var stora spishällen (st^o spⁱsh^äll, f.). Runt om denna på väggarna satt bräshällarna (br^äsh^äll, f.). De voro rektangulära. I ~~botnen~~ ett av hörnen, upphittade var avskuret ett stycke, så att man kunde med ett fatthake fästa hällen vid muren.

Då man skulle ha kokspis mejslade man bort en del av stora spishällen. Det övriga fick vara kvar

att elda på seden.

När kokospisarna kom blev man annars ganska avgetägen att fila eller mejsla av fötterna på de gamla kokkålen, och då man kunde bulta dem flata i botnen gjorde man det, så att de kunde stå på spisen.

Man hade adertonkannusgrytor (ä^ofonkannusgröta, f.).

Att koka potatis i hade man jordpärongryta (j^ork^orp^org^ogröta, f.) eller också en jordpäronpanna (j^ork^orp^orp^oanna, f.).

På grytorna fanns öron (ö^ora, f.m.). Ordpyräket säger: "Små grytor ha med öron" (små grötar ha med öror).

På pannorna var det skåft, pannskaft (järnskaft, n.).

Bakom spisen var lämnad en liten vä, grytvä (grytvä, f.), där man hade grytor och pannor. Dit brukade man också kasta in ved.

Grytkrokar (grytkrok, n.) hade man att dra bort grytan från elden (êl) med.

Skulle man ställa grytor eller pannor, som var hetta, på golvet, kastade man ut ett par vedtjän att ställa dem på.

Att röra i gröt med hade man grötträkla (grötträkla, f.). Om vären, då savens fanns kvar tog man en granpäke, som det rätt kristas ruttom ner till. Denna togs av, så att det blev

ett par tun långa pinnar. Under dessa lämnades på näken en snutt (snutt, m.), så att pinnarna ej skulle nå grytbotten. Man brukade alltsammans.

Visp (visp, m.) använde man att vispa (vispa, inf. pret. sup.) i blod med, för att få bort revorna (rēsa, f.). Man brukade också rila genom vispen. Man vispade smör, man vispade i säs, man vispade i mesostgrytan (mēsostgryta, f.) och i välling med dem.

Vispanna gjorde man av barkat björkis och bundes samman av björkvidjor.

Slev (slev, f.) hade man att ösa deg med och gröt. Man hade också smör-

slev (sm \ddot{e} s l \acute{e} v, f.), när man m \ddot{a} ng-
tade sm \ddot{o} r.

Lingmossl \acute{e} ven (Ling m o s l \acute{e} v, f.).
hade man i de sura lingonen hela
vintern, tills lingonen tog slut. Man
h \ddot{a} ngde upp sl \acute{e} ven p \acute{a} kanten av
lunnan.

Ästrin stone st \acute{o} cke. sl \acute{e} var var
f \ddot{o} rsedda med s \acute{a} dan krok, s \acute{a} att man
kunde h \ddot{a} nga upp dem.

Kilhacker (g \ddot{i} l h \acute{a} k \acute{e} r, pers \ddot{o} -
mann), Klaus Ose (h o u s \ddot{a} s \ddot{o} , per-
sonmann), var tr \ddot{a} sl \acute{e} vm \acute{a} kar \acute{e} (tr \ddot{a} -
sl \acute{e} v m \acute{a} k \acute{a} r \ddot{o} , m.) och gjorde \acute{a} ven
tr \ddot{a} sked \acute{a} r. Kilhacka (g \ddot{i} l h \acute{a} k \acute{a} , per-
sonmann) och han gick sedan och
r \ddot{a} ld \acute{e} dessa.

Sliven var användbar till allt och det är den betydelsen som ligger bakom öknamnet Sliven (sléva, öknamn) på en kvinna.

Man hade mosklubben att stöta både mos av potatis och lingvamos med.

Halste (hálstar, n.) hade man att steka sill på. Det var ett galler med 3 stycken 2 dm. långa gallerjärn. På detta satt ett skaft.

De som ej hade ett sådant halster använde eldtängen (ēltōng, f.). Den stod annars bredvid kakelugnen, då man eldade. När kakelugnen var kall hängde man den på kakelungskransen, avsakten på kakelugnen. Blev gumman och gubben osams, sögs de med

den.

Då man lastade vill lade
man först dit sillen och sköt
så ner regulatören, så att klorna
på tungen sköts samman om sillen.

Hade man inte eldtång till hands
använde man också eldgaffeln.

Man får se till så att sillen,
ej brännes upp.

Den skall vändas, då den stekts
på ena sidan.

På senare är då man fick papper,
lade man papper om sillen, så
att skinnat ej brann upp. Men det
var blott bättre folk som gjorde så.
Man stekte silunda på sillen, till
dess att benen släppte bra.

Stekpannor (st^ëk p^än^a, f.) gjöts
man vid lyttorna. De sattes på glöden
både i spisen och i bokugnen. En
Hause hade en sådan i kolkojan.
Det var fötter på dem.

Man hade också hänggjutna
kastuller (kastr^ül, m.) av järn.
Skaffet var ~~helt~~ också helt gjutet, så
att ej någon fal fanns. Kastullen
saknade fötter. Den sattes på pannringen.

Långpanna (l^öng p^än^a, f.) av
plåt fick man för 50, 60 ä sedan.

Kokspis kallas för fyrspis
(f^ürspⁱs, m.). När man fick sådan
kunde man ha en del, santa (s^äm^ta),
kvar av den öppna spisen.

E. Råa och halvåa råttor.

Lingmos och rågnjöl rödes ihop
och användes till sovel.

Man brukade också sillake att
doppa potatis i.

Rågnjölet användes i lingonen
för att göra dem söta, men i van-
ligaste fall fick man äta
lingonen sura som de var.

Hadde man lite mjölk
kunde man blanda lingon i den
och äta till gröt.

⊕. Välling.

Skvarelvälling (skv³ä³äl³väl³ing, m.) kallades den välling som var skvarelig (skv³ä³äl³ä.), d. v. s. dålig.

Klimp (k³l³imp, m.) av ärtinjöl kokades i saltvatten, varur de sedan togs upp och lades i en skål, varöver ärtsäd (ä³f³s³ä³, m.) hölldes. På detta hode man lik fläskflott och fläsk, då man åt det. Man måste äta detta medan det var varmt, annars blev det mycket hårt. Det var mycket beskt.

Vattvälling (v³ät³väl³ing, m.) kokades av vatten, salt och råinjöl. Sådan vattvälling användes som supannat i gruvorna

Vasselvälling (väsälvöling, m.) fick man, då man vispade rågmjöl eller vetemjöl i vassla.

Totatisgrysvälling, jordpäragrysvälling (jörpärrgrysvöling, m.), hade man mjölk i, då man kokade den.

Klimpvälling (kri_mp_völing, m.) gjorde man av köttspad (föt-spä, n.) och vetemjölsklimp (vèt mjö & k_mp, m.). Man röide till en deg av vetemjöl och mjölk. Man tog en sked av denna deg och släppte ned detta i det kokande spadet.

Stänkvälling (stänkvöling, m.) fick man, om man vispade så hastigt att mjölet butade sig (būta sæj, inf. pres. neg.).

E. Gröt.

Da man hade dicka till gröten
kallas det kallskål.

Men hade man bättre ställt hade
man mjölk och lingon till gröten.

Klister (k^ri^st^ar, m.) kallade man
gröt som var tunn.

Vattgröt (v^at^ag^rö^t, m.) var den
vanligaste gröten.

Men man hade också jordpäron-
grynsgröt (j^ör^pä^rg^ryⁿs^gr^öt, m.).
Och det kunde hända ibland att man
ät den också på söcken, före en helgel.d.
Av potatisgryn kokade man söttingröt
(s^öt^am^gr^öt, m.). Då hällde man på
mjölk undan för undan. Det blev
en söttingryta (s^öt^am^gr^yta, f.).

F. Palt.

Med palt (pa_lt, m.) menas alltid blodpalt.

Då man skulle äta den, värme de man upp den (v a r m a ö p av v ä r m a , v ä r m d a , v a r m t).

Då man åt råden, brukade man ha möjlighet att få lingon till, ty somliga lyckte om det, men andra lyckte om fläsk och fläskflott (fr ä n k fl ö t, m.) och därför kunde man få det också

Klotar (k_ro_t, m., pl.: k_ro_tar) gjorde man av rågnjöl och vatten och kokade dem i vatten och hode sedan fett på, om man rå hode, då man åt.

ULMA 9205. M. Lindblad. 1936
VSTM. JÄRNBOAS
Frgl. M 81

9. Pannkaka.

Man hade rårevspannkakor (r^ä r^e v^s p^a n^z k^ä k^a, f.), jordpäronpannkaka (j^ö d^r p^ä r^ö n^z k^ä k^a, f.), ärtmjölspannkaka (ä^r t^m j^ö l^s p^a n^z k^ä k^a, f.) och blodpannkaka (b^l ö^d p^a n^z k^ä k^a, f.).

Rårevspannkakor och ärtmjölspannkakor stektes på lagg. Men jordpäronpannkaka och blodpannkaka i stekpanna.

När man hade ärtmjöl behövdes man endast vatten. Den blir ändå så stäckig (st^ä k^u, a.), kort, ej seg.

Jordpäronpannkaka stekte man av kokta, söndermosade potatisar och rågmjöl.

H. Soppa.

Soppa (sōpa, f.) var gjord av
soppverket (sōpverkē, n.)

Tog man bort brödbitar, morot-
bitar eller klumpar ur soppa, var det
bara sädet (sē, n.) kvar.

Man brukade ha soppa till
suppmat (sūparmät, m.). Man
hade det istället för mjölk eller
dricka.

Klumpsuppa (klūmpsuppa,
f.) var det klump (klūmp, m.) i.
Klumpen lades i soppa, så man
kokade den.

Slennig (slīnig, a.) blev
soppa, om den stod. Så blev sär-
skilt rotsoppa (rōt sōpa, f.).

Ätsoppa (ǟt sōpa, f.) var vanlig

Älsoppa (ē sōpa, f.) var kokt av dicka, som man skar i tjocka rågbrodsbitar i. På senare år, då man fick rågsiktat bröd, skar man i rådent. Detta var mat för barn-
sängskvinnor. Man kallade det därför för käringbodd (f̄är̄ing bōd, s.).
Grannar brukade koka och kamma med rådan. Jänte dicka och brödbitar hade man sirap i den och redde av med tunn vetenjölsvälling. Den blev simmig (s̄im̄e, a.) och god.

Betasoppa (bēta sōpa, f.) gjordes av sönderskuren rot och rågnjöl. Det blev godare än bara vattvällingen.

J. Föruk ej ommärkta matväster av
bår, böror, äster, kål och rotfrukter.

På sommaren åt man smultron
(smultra, f.) och mjölk.

Lingonmos (lingonäs, n.) åt
man till gröt eller potatis. Man
brukade ha i lite rött i dem, då
kunde man äta dem till tunna
pannkakor ochrä. Till tjock pann-
kaka åt man istället smörgås eller
ochri fläsk.

Då man skulle rensa lingonen,
lade man upp 2 breda bräden på
lut ner i ett träg. Övanpå bräderna
lade man säcken och tåktor efter
sidorna, så att lingonen ej skulle rulla
av. Utan rulla ner i träget. Skäpet

som blev, sorjade man bort med en
 visp. Man plockade minst en
 tunna med lingon. Lingonmost
 förvarades i en tunna. Man kokade
 dessa som skulle vara i tunnan.
 De fick sedan frysas och sedan tog
 man in lite och levade upp
 efter behov. På hösten, när man
 plockade lingonen, råstamprade (rå-
 stäm-pa, inf. pret. sup.) man en
 del, ty sådana var sötare, men de
 kunde ej förvaras.

För att lingon ej skulle bli så
 sura hade man ibland i rågnijöl
 och emellanåt sirap.

Man bakade ett slags bröd av
 lingon och rågnijöl, som kallades ling-
onkaka (Ling-käka, f.). Sådan lingon-

kaka kunde man göra när som helst under året, under det att bröd med blåbär i, endast kunde bakas på sommaren i blåbärs tiden.

Bondböna (bönböna, f.) kokade man och redde av med vetemjöl och mjölk eller med vetemjöl och vatten.

Man hade också sockerärter (sökarärter, f.) och märgelärter (märgelärter, f.). Sockerärter är sötare, märgelärter beskare. Sedan fanns bondärter (bönärter, f.), som var gula och beska. Sockerärtarna kokade man ärtsoppa av under växttiden. Märgelärtarna är brunaktiga. De stuvades.

Bondärtarna gjorde man för vinterbehovet. Man odlade dem på

åkrarna, under det att sockerärtor och mangelärtor såddes på räng och spjötades. Bondärtorna ute på åkrarna kostade man på tout gravvis, så att de ej skulle rutna på marken. Bondärtorna kallades också åkerärtor (ökär d f a^{or}, f.pl.). Man slagtröskade dessa, och sedan kostade man dem som säd, för att få dem rena.

Skidärtor (f i d a f a^{or}, f.pl.) sådde man på räng. Dem åt man råa med skalet på. Man kokade dem också helt och hållet. Skalet är böjt, därför kallas de skidärtor.

Vitkål (v i t k a l, m.) hade man till suppmat. Man skar den först i bitar, kokade dessa i vatten och redde så av med mjölk och vetemjöl.

Man kokade rätter (rät, f; pl. rät_{er}) och potatis. Men gjorde inte mos av dem.

När man skalade (skå_ara, inf. pret. sup.) potatisarna fick man jordpävarskal (jå_rpå_rkå_r, n.)

Oskalad (å_{skå}ra, a.) potatis kokade man också.

Skräpjordpäron (skrå_pjå_rpå_r, pl. n.) fick man på hösten, då man skrapade (skrå_pa, inf. pret. sup.) potatisen och inte skalade den.

Då man skalade av (skå_ara å) potatisen blev det råskalad (rå_{skå}ra, a.) potatis. Man fick skala (skå_r, n.), då man skalade

Det var endast på vintern när man satte potatis, som man

klör den. Det brukade man inte göra,
 då man kokade potatisen.

Potatisen kunde ibland va-
 ra så mjölig (mjölk, a.) att
 den sprack sönder.

Av potatis och mjölk
 brukade man göra jordpärm-
mos (jörpärmäs, n.).

Man brukade också värma
upp (värma öp av värma,
 värqd, värme vvarft)
 potatisen, så att man fick upp-
värmd potatis (öpvärqd jör-
 pärm). Då skoldade man potatisen
 och gjorde klyftor och stekte upp
 den.

f. Köttmat.

Dåligt kött är tanigt (tän_i, a).
 Då är det bara senor, segt och magert.

Köttslansor (göt slåmsa, f.) sätter det bl. a. i ljumsken på koma.

Man åt aldrig färskt kött, ty det var ej sovelsamt. Men hare, fjäder och ore åt man färskt.

Köttspadet gjorde man soppa av och slöpad (slörpa, inf. jukt. sup.) i sig sådet.

K. Fläsk.

På fläsket (flæs_k, n.) sitter
det sväl (svær, m.).

Fläsk åt man till potatis eller
till potatis och rötter.

Rebensspjäll (rēbensspjöl, n.)
åt man vid högtiden.

Man stekte fläsk, då man
skulle äta risgrynsgröt.

Sås (sās, m.) gjorde man av
rägnjöl, vatten och salt. Hade man
lite fett att ha i blev ju risens
bättre. Man hade denna att doppa
potatisen i. När man fick mjöl måste
man ta undan till kokmjöl (kåk_mjöl,
n.). Man kunde få ta hem mjöl ändå från Nore
förg, där bönderna matte med mälkål (mälkål, m.)

L. Mat av hackat kött, fläsk och
inälvor.

Da man skulle göra kow (k_or_o,
m.) hade man en hackho (h_ak_ho,
m.) av tjocka björkplank med en öpp-
ning på ena gaveln, där man skulle
rika ut. Medan man hölls och hacka-
de, hade man en stänglagg
(st_ang l_ag, m.) för denna öppning.

Man hackade med en hack (h_ak,
m.). Denna hack var försedd med
ett långt skaft.

I hackhan hackade man potatis
om man skulle göra jordpäronkow
(j_or_pä r_ko_ro, m.).

I hackhan hackade man löttch.

Sedan man gjort iordning kow-

massan stoppade man den i skinnen,
kowskinnen (k_ər_of_in, n.) med
 hjälp av kowhörn (k_ər_oh_or_n, n.).

Man gjorde också Röttk_ow (f_rö_t-
 k_ər_o, n.) och fläskk_ow (f_rä_sk_ər_o,
 n.), vilka röktes.

Blodk_ow (b_rö_kə_ro, n.) och
hackk_ow (h_äk_ər_o, n.) förvällde
 man och hängde sedan upp dem på
 ett spett i taket för att torka. Man
 hade hela spett fulla med sådana
 k_owan. Blodk_owen hängde man upp
 på så sätt att man hade en k_owa
 el. d. och förte i k_ow_in_ne_ns
 ändan, så att ett hänge bildades och
 man kunde hänga upp dem med
 detta på spettet. Blodk_owen gjorde man
 i skinet från mångfälla (m_öng_fö_la, f)

och kungshatten (kungshätu, m. best. form.).

Sedan korvorna torukat, hängde man upp dem på vinden på spett. Man bröt ner en korv, så att man slapp att ta bort den från spettet på besvärligare sätt.

Fusen blodkorv är mycket god, sedan den stekts. Man åt den även rå, sedan den blivit upplent. Den var mör. Och skinnen lorrade bra. Den åt särskilt vid julhelgen.

Sylta (sylta, f.) var endast slawsyltan.

Pölsa (pölsa, f.) gjordes man av hack (hak, m.), som blev då man slaktade får. Det finns ingen annan pölsa än färpölsa (färpölsa, f.).

Magen på fåret har formen av en flaska. Man gjorde rent den ordentligt och lade sedan den full med hack. Den lades därefter i press mellan ett par rena bräder. Man skar sedan skivor av den. Den kunde sparas ända till jul, ty den var pepprad och saltad.

Hackmat (hå_k_mät, m.) gjorde man efter kalvslakt. Innan storslakten kom förslakten och då använde man en liten hackho. Det var var förslakten man gjorde fjölsa och hackmat, ty då slaktades mindre djur.

Vid storslakt gjordes hackkor (hå_k_ör_v, m.).

Man kokade först allt kött man skulle göra hackkor eller hackmat av.

Sedan det var kokt, skulle man skräda
 (skræ, skræda, skræt; pars. skræs,
 skrædas, skræd) hackmaten, då man
 tog bort köttlar (fäsl, m.) och
 annan orenhet. Sedan hackades allt
 och därför kokade man det. Det håll-
 des upp i bunkar och fot till hack-
 mat. Det var daller (dälör, m.) i
 dem. Dalleret kom från benen, då de
 kokades.

Ränta (rænta, f.) kallas de
 ätliga inälvorna på slaktdjuret.

n. Mat av blod.

Paltan bereddades av rågnijöl och blod och av denna deg formades paltan med händerna och lades i kokande vatten.

Man hade paltbröd (päl_t bröd, n.) också.

I blodkoken var fläk²tärningar och mejran.

N. Maträtter, i rikka fett eller flott ingick som huvudsaklig beståndsdel.

Man brukade skära sönder mjukt rågbröd och koka detta i flott och vatten och använda det till mat.

Fläskris (f r ä s k r i s, m.) kokade man av fläskflott och vatten, vari mjöl rispades. Man hade först stekt fläsk, så att man fick flott. Denna fläskris kallades för doyp (d o y p, s.). Man doypade potatis i fläskrisen i pannan eller också öste man risen på potatisen.

Man kunde också äta flott och bröd. Lade man bröd i varmt flott

blev brödet mjukt i flottet.

Flottsmörgår (fröt smörgår, f.)
 var en smörgår med flott på i-
 stället för smör. Sirapssmörgåsen
 (siraps smörgår, f.) hade smöret
 ersatt med sirap.

①. Fruk ej behandlade slag av
 doppriätter.

Man doppade bröd och åt i spadet,
 när man kokade fläsk. Det var dopp (dopp, s.)

Man kokade sås av fiskspadet och
 åt denna sås till potatisen.

P. Mat av sill.

Sill (sil, f. pl. silar) tog man hem hela tunnorna av.

Om man inte halstrade sillen, stekte man en fläskskivan, tog bort fläskskivan och stekte sillen i fläskflottet.

Man kunde också äta rå sill.

Det var spikesill (spika sil, f.)

Man kokade även sillen. Man laade då sillen överst på potatisen, då man kokade denna. När sillen släppte benen var den kokt.

Nu får man aldrig så god sill som för.

ULMA 9205. M. Lindblad. 1936
VSTM. JÄRNBOAS
Frel. M 81

9. Mat av ägg.

Man kunde också använda ägg (æg, n.) till mat. Det var hönsägg (hönsæg, n.).

Man hade just inga höns. Man hade 2 eller 3 höns på ställen. De var gräspräckliga och små som en fjäderhöna (fjæðrhöna, f.). Omkan de så var det rá med (iun kóm de so vá ðæ so mæ), d. v. s. det betydde inget det heller, menar sojesmannen.

Till påsk gjorde man äggöra (æg róra, f.).

På kalas sken man sända ett ägg i 4 delar. Det skulle vara att ha på smörgåsen. 7 pannkaka kunde

man också ha ägg.

R. Kryddor.

Kryddor (krȳd̄or, s.pl.) hade man
att krydda (krȳda, inf. pret. sup.)
maten med

Rokryddor var medicin för djuren.

Man hade starkryddor (stärkrȳp-
ar, m.) och kryddpeppar (krȳdpep-
ar, m.)

Till bak hade man saffran
(sāfran, m.) och kardemumma
(kād̄emūma, f.) jämte kanel
(kanēl, m.)

Pepparen krossade man i mortel
eller i saltreket.

ULMA 9205. M. Lindblad. 1936
VSTM. JÄRNBOÅS
Fol. M 81

Pepparen förvarades i en träask.

Andra kryddor hade man i kryddlådan (kryddlåda, f.). Kanelen lades på lång (jo löng), d. v. s. i lådans längdriktning. Saffran köpte man endast så mycket som gick åt för varje gång.

Sagesmän: Brita Stina Ersson, född 1846 vid Tallbacken, Torparånka.
Knut Lindblad, född 1879 vid Yesjön.

Uppvecklare: Martin Lindblad, Jämsbo.

ULMA 9205. M. Lindblad. 1936
VSTM. JÄRNBOÅS
Frgl. M 81

Komplementsover till fågelista M 81.

Matlagning

sid. 4. Brede (ä-ré-dä, n.) anses vara genuint.

sid. 26. Slem (slem, n.) säges också vara genuint.

sid. 30. Märgelärter (m-ä-r-j-ä-l-ä-f-a, f.) är ett slags ärtor som kokas tidigt på sommaren. Sedan kommer åkeräternas.

sid. 31. Vittkål (v-it-k-ä-t, m.) heter det på jämsbosmål, men på hjulsjösmål vittkål.

sid. 37. Kungfällan är detsamma
som vommen. Bladmagen
är något annat.

49. 2

2

sid. 38. Kungshatten är nätmagen.
Botten och bottenbror är
ett par former som är
större än de andra.