

9240

VÄRMLAND

Långserud

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

28/2 1936

Gustafson, Astrid, 1935

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

1+26 bl. ~~storx4to~~ A4

Exc.för ordreg.

*Jfr specialanteckningar rörande
dessa uppteckn. av Lektor Kallstenius!*

M A T L A G N I N G .

Uppteckningar från Långseruds socken, Gillbergs härad, 1935.

Landsm. Uppsala 9240
A Gustafson. 1935
LÅNGSERUD, VRML.

Som meddelare har till föreliggande uppteckningar från Långseruds socken om matlagning anlåtats Anna-Greta Andreasson, Lofterud, som är född 1852 i Byn i Svanskog. Hon har varit bosatt i Långserud större delen av sitt liv. En stor del uppgifter ha även lämnats av Maja Eriksson, Nybyggerud. Hon är född 1853 i Kettilsbyn i Långserud och har varit så gott som hela sitt liv i Långserud, med undantag av ett par år på Skäggebol i Gillberga.

Som plan för uppteckningen har Landsmålsarkivets frågelistan n:r M.81 använts. Uppteckningarna ha gjorts under sommaren 1935.

Göteborg den 25 febr. 1936.

M. A T L A G N I N G .

Sver. på frägn. M. 81.

A . A l l m ä n t .

1. *laga to res, köks* Det sistnämnda ordet kanske användes för 'laga mat', därför att det var så få maträtter, som stektes eller tillagades kallt. Kött t.ex. — detta gäller åtminstone för mindre ställen — stektes aldrig, utan koktes. Fläsk däremot stektes ibland men då endast i skivor i en stekpanna. *ånsa* 'rensa och laga mat', t. ex. om fisk, grönsaker m.m.
2. Beteckningar för 'matlagning' äro *kökry, kösk/sköry*.
3. *bräs* 'tillreda kräslig mat' förekommer oftast i förening med *steka: stek o bräs*. Några adjektiv i målet motsvarande de i frågelistan nämnda har jag inte kunnat få upplysning om, ej heller något ord för 'efterlängtd mat / favoritmat/:
4. *sörpa, sylta* 'tillreda dålig mat', *sylta* 'illa lagad, ej smaklig', *sörpa* 'illa lagad mat', *mågo* 'möglig'.
5. Beteckningar för mat, som avse dess större eller mindre "finhet": *pijomål* 'sämre kost', *fötkors mål* 'sämre kost avsedd för tjänstefolket. Förr fick nämligen tjänstefolket sämre mat än *håspna fötko, håkaps mål* 'fin och vällagad mat', ungefär samma betydelse har *kälåsmål*
6. Någon beteckning för 'råvara, av vilken mat kan lagas' finns inte i målet, ej heller någon särskild beteckning för 'mat av säd'.
7. Beteckningar för mat, som avse dess egenskap av saltad eller osaltad: *drönpa vskätko* 'salt pannkaka, som äts på kvällen för att man skulle bli törstig på natten'. Den la-

gades av tre personer. Var och en tog en sked med mjöl, vatten och salt, som man rörde tillsammans i ett fat. Sedan man gräddat pannkakorna, satte man sig på var sin tröskel och åt under tystnad upp dem. Drömde man sedan på natten, att någon kom och gav en vatten, var det sin tillkommande man såg, *fästmål* 'ej salt mat'.

8. Beteckningar för mat, som avse dess egenskap av lagad eller olagad: *koksmål* 'kokad mat', *sügoch* 'kokt kött och fläsk', *riksmål* 'någonting okokt', *blånsmål* 'ett slags sallad', ingredienserna äro gurka, vitlök, morötter skurna i tärningar, riven pepparrot, socker, peppar och ättika. Rätten ätes till kött.

Särskild beteckning för 'äta olagad mat' är *lögröta*

9. Ordet koka (*kōkō, -or, -a, -a*) är levande i målet.

15 Det användes både trans. och intrans. t. ex. *kōker gret*, *gretön ha kōka nöck*.

10. Ordet sjuda (*sju, -r, sø, sø*) är levande i målet. Det användes endast intrans. t. ex. *gryta salt över eller søt søt*.

20 *sju* kan även ha specialbetydelsen 'koka jämt och sakta utan större bubblande'. En annan beteckning härför är *pēlo*. Men det användes bara i förbindelsen *pēlo ve søn*.

Sjuda förekommer även i överförd bemärkelse i uttrycket

25 *de søt r sø* 'det går om intet'. Om en vattengryta kokte häftigt, sade man till flickorna, att de skulle akta sig, så att inte *fästomäna sø r sø*

11. Någon beteckning direkt svarande mot 'uppkok' finns

inte i målet. Ge grytan ett uppkok! heter *lōt søn ga över eller lōt gryta sø op*. *søn* är den kant i en kokande gryta, som är närmast elden. Ett annat ord för kant är *brad* Ex. på dess

användning: *häv der ve brädd der gryta sur.*

12. *bäbbo, hätro, mätro, pättö, pätro,*

hätro "puttra" /om ljudet av kokande vätska/.

13. *kok* "något som kokar", *pätor* "ljud från kokande vätska" eller annat, *bäbbo* "blåsa på kokande vätska", *frö* "skum som bildas vid ystning". I andra fall heter "skum" i målet *frägo*

14. *pösa* "koka över", även *köma* användes i samma betydelse t. ex. *mjölkka kömor* "mjölken kokar över". *pösa* och *köma* även "jäsa över" /om deg/. Det i frågelistan

nämnda *stagga* förekommer i målet i formen *stägo sa*.

Man hällde i vatten för att grytan skulle *stägo sa*,

även *längro sa* användes i samma betydelse. "koka över"

heter även *su över* eller *suräl* /se punkt 10 !/. Ordspråk:

15. *ösa, ösa mana gryta pösa so far du fullt at järl.*

15. Beteckningar för "lägga i grytan": *häv, hävo r gryta, lva tö i* /om potatis, rötter o. dyl. även när de voro skalade/, för "lyfta grytan /svänga kitteln/ från elden:

lofto á (el. lá), la á (el. lá), dra út gryta (ur elstan

"den öppna spisen"/, för "krossa till mos /t. ex. om bär eller

potatis/: *tehamr, stampa, stötr*, för "smälta

/skira/: *bræ ku. bræ út í stor*, för "avreda": *re á*

(el. lá), *gera lá* för "avredning": *arör*, för "röra om":

rör, för "vispa": *vöspa*, för "skumma /flott etc./":

25. *hava á (el. lá)*.

16. Ordet *steka* (*stéko*) är levande i målet. Det före-

kommer inte i sammansättningar. Andra benämningar för "steka":

bræsa, fræsa, för "steka helt lätt, bryna": *brúnstö*.

Då halster inte användes i bygden, finnes ingen beteckning för

det eller dithörande saker.

17. Ordet stek är levande i målet. Men stek förekom inte förr på mindre ställen. Det var endast på *hårgån*,^{s. 18} upplyste man mig. På de mindre gårdarna stekte man inte kött 5 varken vid slakt eller jakt, inte heller kokte man något färskt kött. Det måste först ha legat i saltlake. Fläsk stekte man. /jmf. punkt 1!/ Även *kärrötter* stekte man, någon gång även rovor, men det var i största nödfall. Rotfrukterna koktes och 10 stektes sedan /skurna i skivor/ i flott i en stekpanna. Först brukade man steka fläsk i pannan. — Någon annan beteckning för stek finns inte.

18. *brant ve*¹⁴ användes i målet både trans. och in-trans., t. ex. *ho ka brant ve grötön da, grötön ka brant ve.*⁵ 'bränna vid' heter även *svē*, 'vidbrännas' *läg ve*,¹⁴ 'vidbränd' *vebränd, vekoka, sved* 'det som har bränts vid då 15 man kokat gröt eller välling' *skavar*. — Om man brände vid maten, sades man vara kär. Vidbränd välling kallades därför *sälleks väliz*.

19. *söta* 'göra söt' t.ex. *a bäsylta söta?*^{xx) 9, 14} 20 Av sötningsmedel använde man sirap och honung.

20. *salt* Någon annan beteckning för salt finns inte i målet. Innan det fanns handelsbodas på landsbygden, köpte bönderna sina förnödenheter, framför allt salt och sill, på marknaderna, t.ex. *vinbormälön* och *lūsomälön*, 25 båda i Karlstad; på den sistnämnda köpte man lutfisken till jul. En livligt besökt marknad — trots det långa avståndet, även av långserudsbor — var *fästörön* i Kristinehamn. Andra marknader voro *brömälön* i Säffle och *ärjansmälön* i Årjäng. Saltet som användes förr var inte så vitt och fint som det vi nu

ha, utan grått eller brunt bergsalt, som såldes i stora stenar.

Man måste tvätta och krossa stenarna (innan man kunde använda saltet. För att få sönder saltet *gnudda* (även *skäba*) 'gned' man saltstenen med en *trin* sten på *estenhål*, som därav

5 fick namnet *sälthåla*. de *sönrymda* *sälta* förvarades i *en näver* *gjort kär* med lock på. I förvarade man även smör, matsäck och peppar.

21. *sälta*. Om man försaltade maten ansågs man vara kär.

/Jmfr. punkt 18!/
?

10 Andra hithörande ord: *råmsälta* 'salta för mycket',
håsaälta 'salta första gången', det som var *håsaälta*
fick stå så i tre dagar, därefter hällde man bort det våta och
saltade på nytt. Denna gång kallas det *låsälta* 'salta
andra gången'; *våsläg*, *lås* 'lägga /salt mat/ i
15 vatten i och för saltets utdragande', *sälta* 'inlägga
i saltlake'.

22. Beteckningar för 'matrester, lämningar av mat':

överlevor, *skra* 'matrester som blivit förstörda och
alltså inte kan användas'. Betr. *skra*, jmfr. punkt 67!

20 Med *bänkvalv* menas i långserudsmålet inte
någon blandning av matrester, utan en välling av vatten och
mjölk kokt med *ärör* 'avredning' av skrämjöl och vatten, där-
av fick den även namnet *ärörvalv*. En rätt av matrester
är däremot *hånskön* 'kött- och potatisrester stekta i
25 stekpanna. *grytskräp* 'skovor i en gryta', betr. 'spillda
matrester' se ovan! *tåhjböller* 'det som avsätter sig
på botten, då man smälter talg och ister', *tåhjböller* 'upp-
skirat och efter grytans form stelnat stycke talg'.

B. Redskap för matberedning.

23. Sammanfattande beteckning för samtliga vid matlagningen använda kärl är *kärl*.

24. Ordet kittel är levande i målet (*görel, -, -lar, -lax*)

5 Kitteln var rund i botten och hade fastnitade, uppstående *ör* i bågform. Den var mestadels utan ben. Men sådana med ben förekommo även. Materialet var koppar och även mässing. Grytan hade ben och var rund i botten. Den hade utstående öron, som i profil sett bildade en triangel. Kitteln kunde också i stället för öron
10 ha skaft.

Målet har inga från riksspråket avvikande benämningar varken på öra eller handtag på kittel.

Före järnspisens tid kokte man i den öppna spisen *elstån*. Då var det nödvändigt, att till sådana kokkärl, som själva inte voro försedda med ben, ha en ställning med ben,
15 *pånring* en järnring med tre ben. När man lyfte kokkärlet använde man s.k. *grylskräkar*.

Något slags fodral för kittelns bevarande känner inte målet. Olika slag av kittlar med namn allt efter vad de användas till: *brännvassgörel, bröggörel*.

20

25. Ordet gryta (*gröta*) är levande i målet.

Benämningar på grytor med avseende på materialet:

jängryta, metålgryta, måkmgryta, stengryta.

Benämning med avseende på konstruktionen: *bengryta, skaftpån*. Gryta

25 med skaft och ben heter i målet allmänt *pån*.^{7, 21} Materialet i

pån var alltid koppar, *köparpån*. Benämningar som

avse storleken: *tråttrogkängryta, åttankängryta.*

Benämningar som avse användningen: *åstogryta* för ystning

och messmörsberedning, *jökaphogryta, (potåta-)*.

1. *Enligt en annan uppgift kunde materialet i pån även vara järn.*

Inga särskilda beteckningar för 'handtag på gryta'.
'Skaft på gryta' *pånaskåft*.

Gryta med skaft och ben *pån* se ovan! Av de i frågelistan uppräknade benämningarna förekommer i målet *48lö*
5 i *söpa böla*. Men den var av porslin och såg ut som en stor spillkum. Det kärl som mest användes som soppskål var *söpa - frög* 'trätråg'.

Då inte grytorna användes förvarades de i allmänhet i *(bak)ömen* 'bakugnen'. Men på sina ställen hade man natur-
10 ligtvis en särskild *grytbänk*.

26. Ordet hadd /hadda/ finns inte i målet.

27. Då en het, sotig kittel måste placeras på annat ställe än i spisen, ställde man den på en *svas* 'en ring av hopvriden halm, ungefär 1/2 m. i diam., för att den inte skulle
15 bli förstörd i botten. Grytorna placerade man antingen på *e stenhäl* eller *e sätobrä*.

28. För omrörning av kokande gröt använde man *tvärr* s.k. *grötträrr*. Det var toppen av en tall, som man skalat/på våren/. Till att röra i hård gröt (u. *närrgröt*) med användes *gröts*
20 *stör*, *grötsög* gjord av en gren, som var växt som en klyka. I frågelistan nämnes 'ett spad- eller årformat trä': brass, grötrol, rod. Något motsvarande nämnde inte mina meddelare. Men när man bakade bröd och gräddade pannkakor, använde man 'ett spad- eller årformat trä. Vid bakning *bröstete*, *bröspäde*
25 vid stekning *pånkakospäs* /se punkt 52!/.
x/12

Ordet visp (*vesp*) är levande i målet. Vispar har använts i bygden så långt man minns tillbaka. Man använde dem exempelvis vid vispning av gröt och välling. De gjordes av björkris, som togs tidigt på våren, medan kvistarna voro späda. När riset ska-

ULMA 9240. Astrid Gustafson. 1935

lats, fick det torka, så att det skulle bli starkt, sedan bundades det ihop, och varje visp hölls ihop av en omlindad björkvidja.

Någon annan beteckning för 'visp' finns inte i målet.

5 30. Ordet slev (slev) är levande i de äldstas språk. Men det förekommer mest i förbindelsen trè slev, trots att man med trè-inte behövde skilja den från någon annan slags slev, då trä var det enda material, som användes till slevar.

31. Beteckningar för 'klubba, varmed bär, potatis etc.

krossades till mos: stol, klätt.

32. Halster förekom inte i bygden /se punkt 16!/. 5

33. Ordet stekpanna (stèkpanna) är levande i målet. Enligt uppgift torde stekpanna ha varit ganska allmän i gårdarna.

15 Även stekpanna med fötter kunde förekomma men sällsynt. Till dem utan ben använde man en pännriv. För att pannan skulle bli fortare varm och maten alltså fortare stekt, lade man ett plåtlock över pannan och på detta glöd och bränder. Då man bakat och bakugn 'bakugnen' var uppeldad och varm, stekte man även där. Pannan stod säkrare där, och man behövde inte ha glöd ovanpå
20 den.

Särskilda benämningar för vissa slag av stekpannor:

låg 'gjuten låg stekpanna utan ben', lågpanna användes förr till att grädda pannkakor i i bakugnen. När man så småningom började baka småkakor, gräddas dessa på tunna plåtlock.

25 34. Det finns ingen benämning i målet för 'vid stekning använd kniv.'

C. Råa och halvråa rätter.

35. Ingen av de i frågelistan nämnda rätterna eller några motsvarande ha förekommit i bygden med undantag av mållögrot.

'okokt mos av hjortron äten med mjölk'. Men något som kanske kan föras hit är den i punkt 8 nämnda maträtten, *khano mäl*.

36. Ingen av de i frågelistan uppräknade rätterna eller några motsvarande ha förekommit i bygden.

5 Jfr. punkt 22 om *bätkvälling*!

D. Välling.

37. *välling*, någon annan allmän beteckning för 'välling' finns inte.

10 38. Beteckning för 'tunn, dålig välling': *skvåk*, *skvåkvälling*, för 'klimp /i välling eller gröt/': *khæp* för 'hinna /på välling eller gröt/': *sen*

39. Beteckning för olika slag av välling, vilka avse den vätska, som ingår i välling: *våsvälling*, *våslövälling*, *drökvälling*, *mjölkvälling*.

15 40. Beteckning för olika slag av välling, vilka avse, del milt flytande element, som ingår i vällingen: *körmjölkvälling*, *mjölkvälling*, *störvmjölkvälling*, *potetogrönsvälling*, *stärkelsevälling*, *rösvälling*, *rötvälling*, *ästmjölkvälling*

2 41. Övriga beteckningar för olika slag av välling, som finnas på orten: *slängkvälling* eller *slängvälling* 'avreda välling i vilken avredningen är vispad så att den bildar strimlor i vällingen', *khimpvälling* 'välling i vilken "skedfyllor" av smet kokades så att det bildades klimpar', *khæpvälling* 'välling, i vilken det bildats klimpar utan att det varit meningen', *slövälling* 'mjölvälling; *bätkvälling* jfr. punkt 22.

25 42. Ingen av de i frågelistan uppräknade beteckningarna förekomma i bygden.

E. Gröt.

Ordet uttalas *gröt*. Gröten äts antingen med *grötkvälling* (mjölk, *drök*, *sirapsvälling* eller med *smör* eller med smör av vilket en klick lades mitt i gröttallriken, medan gröten var varm,

ULMA 9240. Astrid Gustafson. 1935

1/ä

så att smöret kunde smälta. Det kallades *smörhärl*,
däpohärl.

En mycket stadig gröt var *kläbgröt*. Den kokades på vatten och havremjöl och så hård att de kunde ta den på yx-
5 skaftet, när de gingo ut i skogen. När de sedan skulle äta den, stekte de den i en stekpanna, så berättade mina meddelare även om *potégröten*.

44. Någon särskild beteckning för 'tunn, klisteraktig gröt' finns inte i målet. Möjligen användes *kläb* i den
10 betydelsen. Men i denna punkt kanske kan nämnas *kläpgröt* 'gröt, i vilken klimpar bildats' /jfr. *kläpavälpunkt* 41!/.
X

45. Beteckningar för olika slag av gröt, vilka avse den vätska på vilken gröten är kokt: *smörmjölkgröt*,
mjölkgröt, *väsgröt*, *västgröt*.

15 46. Beteckningar för gröt, vilka avse det icke flytande element, som ingår i gröten: *bärgröt*, *bingröt* /kokt på benmjöl/, *bärgröt* /på mjöl och mosade bär/, *mjölkgröt*,
äfmsgröt, *räggröt* 'gröt av torkade, malda rågax', *botasgröt*, *rägmjölsgröt*, *stärkelsgröt*
20 'gröt kokt av potatismjöl och mjölk, antingen i en bunke på pannringen eller i bakugnen /se punkt 24, 33!/, *potégröt*
'gröt av kokt potatis och skrämjöl' /lika hård som *kläbgröten* se punkt 43!/, *kärngröt* 'gröt på vatten och korngryn'.
Gryngröt var förr en sällsynt rätt. Det kokade man nästan bara
25 på helgdagskvällarna vid de större helgerna.

47. Övriga beteckningar för olika slag av gröt, som

finnas på orten: *pångröt* "gröt kokt i fläskflott i stekpanna /man kunde även taga flott av smält ister eller talg/, I flottet vispade man skrämjöl och spädde med vatten. Man kunde även göra en särskild avredning av mjöl och vatten. *pångröten*
 5 åts antingen till fläsk och bröd eller till potatis. *hånkransgröt* gröt kokt av grova gryn av havre eller råg.

En maträtt som kanske kan nämnas under rubriken Gröt är *dricks o kaker* Man hackade sönder brödkakor och hällde dricka på /jfr. *kvesa* "gröt av surbrödsbitar och svagdricka" i
 10 frågelistan!/. *lölgröt* eller *lölgrösgör* mjölgröt med mjölk /avsedd för barnen/, *slämpgröt* "av potatis beredd gröt", *sölögröt* eller *möskgröt* gröt av löpnad mjölk, som kokt så länge att det bara var litet vassla kvar, vilken avreddes med skrämjöl och mjölk.

15 48. Beteckningar för gröt, vilka avse de omständigheter, under vilka gröten äts: *lölgröt* "den gröt, som äts när skördetiden var slut", *fönnsgröt*, *frögröt*, *tåsgörgröt*.

F . P a l t .

20 49. Palt är levande i målet endast i betydelsen *håpalt*. Ingen av de i frågelistan uppräknade benämningarna förekomma i målet. Men *kröftningar* även kallat *höltsgrögar* kanske kan räknas till mjölkpalten /jfr. punkt 56!/. Det är ett slags klimp av skrämjöl och vatten, som koktes i vassla eller buljong. *kröftningar* användes även till *mestomål*, men då gjordes de större än i vanliga fall och äts till
 25 stekt fläsk.

50. Ingen av de i frågelistan uppräknade paltsorterna eller några motsvarande funnos i bygden.

G . P a n n k a k a .

51. Ordet pannkaka (pānəkā̀kə) är levande i de äldres språk. Någon annan beteckning finns inte. 'Tunn pannkaka' heter i målet tōn pānəkā̀kə.

52. Pannkakssmeten bestod av mjölk, mjöl, salt och ägg allt efter råd och lägenhet. Pannkaka gräddades i stekpanna i spisen eller i bakugnen, när den var uppeldad. Gräddades pannkakan i bakugnen vände man den inte. Det finns inget minne av att man gräddade på en stenhäll eller att man hade underlag av näver eller kålblad. tōn pānəkā̀kə stēkəs i stekpanna i spisen. Sådan pannkaka måste vändas. Det skedde antingen genom ett pānəkā̀kəkā̀st eller med hjälp av en pānəkā̀kə-spār eller kā̀kəkətē en rund träskiva med kort skaft.

53. Beteckningar för olika slag av pannkaka, utgående från den mest framträdande ingrediensen i smeten: hōbāspānəkā̀kə, hōpānəkā̀kə, hōp hā̀lēt, potētōspānəkā̀kə /tillagad med stött kokt potatis/, ātmjōsspānəkā̀kə, rārēva pānəkā̀kə /tillagad med råriven potatis/.

H . S o p p a .

54. Ordet soppa (sōpə) är levande i de äldstas språk. Det har samma betydelse som i riksspråket.

55. Ordet supanmat (sūpānəmāt) är levande i de äldstas språk. Men det har en vidare betydelse i detta mål än det har i riksspråket. Det kan nämligen betyda både soppa och det som man drack till maten, så att säga nästan allt vält man förtärde.

56. sō och spā kan förutom 'soppa' även beteckna

'det tunna i soppan'. Klimp i soppa heter *kröflnar*
 eller *höllogösar* /jfr. punkt 49!/. De kokades tillsammans
 med den vätska, med vilken de skulle förtäras. — Fick tjänstfol-
 ket *kröflnar* *2 vågor* tre gånger om dagen, ägde
 5 de rätt att *gå ur ära* 'gå ur tjänsten /enligt Tjänste-
 hjonsstadgan/'.

57. Ord vilka avse en soppas kvalitet: *skräket*

'tunn och dålig', *sürgåna* 'sur' /även om välling mjölk o.dyl./,
dröga 'sur' (t.e. *mjölk a dröga*).

10 58. Det finns i målet inga särskilda beteckningar för
 'ingredienser till soppa'.

59. Beteckningar för olika slag av soppa, vilka avse
 soppans huvudsakliga ingrediens: *feskoss*,

15 *klimp soppa* eller bara *klimp* 'soppa med klimp',
späss, *nässersoppa* 'soppa av nässlor', *kak* 'soppa av
 vitkål', *afar*, *havregrynssoppa* 'soppa kokt på salt
 kött med klimpar av havregryn eller havremjöl', *vådsoppa*
 'soppa med kålrötter och korngryn', *potetsoppa*

60. Övriga benämningar på soppor som finnas i målet:

20 *värmlansoppa* 'salt köttsoppa med potatis och kålrötter
 /den kan också vara avredd med mjölk och mjöl eller havregryn/.
käka mjölk *o kärva käka* brödtärningar kokta i
 mjölk /se förövrigt under Välling punkt 40!/.

Till supanmaten räknas också löpnad mjölk t.ex.

25 *süröst* 'kokt söt mjölk löpnad med sur mjölk', *sölöst*
 'kokt söt mjölk löpnad med löpe', *süröst* heter i målet
 även *öst* *värm* *öst* 'soppa av dricka och mjölk'.

I. Förut ej omnämnda maträtter av
bär, bönor, ärtor, kål och rot-
frukter.

- 5 61. I bygden gängse ej omnämnda rätter med bär som huvudsaklig ingrediens: *joh^xbar^x o^x mjölk^x, bär^xmös^x*
 'osokrad lingonmos, som äts till potatis eller gröt', *krö^xs^x-*
bä^xsy^xlt^x 'lingonsylt', *krö^xs^xmös^x*
 'lingonmos', *bä^xsy^xlt^x / best. form bä^xsy^xlt^x / smö^xlt^x / bä^xsy^xlt^x*
 hjortronsylt, *rö^xgröt^x* 'saftkräm'.

- 10 När man rensade bär, tömde man ut dem på en bricka med duk på. Genom att luta litet på brickan fick man allt *märk^x* (Pm 90)
 'smuts /blad och kvistar/' att stanna kvar på brickan, medan bären runno till en kant. Detta kallades att *ran^x bär^x*.
 Lingonmosen förvarades i stora stenkrukor. Den sötades med sirap.

- 15 62. Av bönor voro fördom endast *bön^xtön^xer*
 kända i bygden. De koktes i fett spad, som späddes med mjölk.
 Rätten äts som soppa, *bön^xtön^xer* Stuvade bondbönor
 förekomma inte fördom.

Man blandade råg och bönor och malde på handkvarn.

- 20 Mjölet användes till att baka bröd av.
 63. Fordom odlade man bara *ök^xrrä^xf^xer*. Längre fram började man även odla *sök^xrrä^xf^xer* och *grön^xä^xf^xer*

Beteckningar för 'rensa /ärtor/': *skä^xm^xä^xf^x*
bä^xkar /rensa bort ärtskidorna, *skä^xm^xar* ('rensade ärtskidor')

- 25 När ärtorna voro befriade från baljorna, rensade man dem på samma sätt som lingon, *ran^x ä^xf^xer* /se punkt 61!/.
 Man åt inte i bygden halvmogna, kokta ärtskidor, som drogos mellan tänderna.

Det förekom inte i bygden flera maträtter, i vilka ärtor

ingingo som en huvudsaklig beståndsdel, än de som redan nämnts:

ätsmjöspannkåker, *ätsv* 'ärtsoppa', *ätsgröt*,
ätsmjösvälling. Man malde ärter till mjöl, som även användes till bröd. Men det brödet blev fort torrt och dåligt.

5 64. Av kålsorter odlades fordom i bygden endast vitkål.

Den hackades rå i en *håkehä* 'litet tråg som användes både till att hacka kål och kött i' med *ehänhä* Kålhuvudena förvarades hela, upphängda i källaren. 18, 20

I bygden kända maträtter av kål: *kåh* eller *kåhsöpa*.
10 Till *sürkåh* hackade man kålen rå, lade ner den i ättika, kummin, salt och vatten. Den fick ligga så i tre veckor. När man anrättade den, kokte man den i kort spad med tätt lock i ett par timmar. Den serverades med kokt fläsk.

15 65. Mina meddelare hade inte mycket minne av att rovor användes till mat. Men när det var dåliga tider, fingo de vara glada åt vad de hade att äta, och då kunde rovor smaka som en *en söt biter* 'läckerbit'. Rovor anrättades ungefär som kålrötter. *Höttra* 'steka /rovor/ mellan heta stenar', *sava* 'renskrapa och urgröpa /rovor/' eller något motsvarande finns inte i målet. PM 20

20 Maträtter med rovor som huvudsaklig beståndsdel:

rövvälling 'välling kokt av sönderhackade rovor och kött eller fläsk', *rövstuv* 'stuvadé rovor', *rövmos* 'mos av potatis och rovor', *rövspannkåker*. Man stekte även rovor som man stekte rötter.

25 66. Fordom brukliga maträtter av kålrötter: *rötslämp* 'mos av rötter /kunde även vara uppblandat med potatis/', *rötsstuv* 'stuvadé rötter', *rötsöpa* /se punkt 59!/, *rövavälling* 'vattenvälling med kokta rottärningar, avredd med skrämjöl',

67. Potatis heter i målet *jöhäp_xer, potél_xer.*

Märk att i alla benämningar med *potél_xer-*
/vilket jag genomgående använt/ detta kan utbytas mot *jöh-*
äp_xer vilket torde vara det ålderdomligare! Beteckningar
5 för 'potatisskal: *potél_xer skäh,* 'råskala potatis':
skäh_x, 'skala /om färsk potatis/': *räs_xkräp_x,* 'skala
/om kokt potatis/': *räns_xer* eller *ränsk_xer.* Beteckning
för 'skala potatis med fingrarna enbart': *löm_xer utlä*
skäh_x eller p_xer lä¹⁾ skäh_x. Avfall som upp-
10 står vid rensning eller skalning av potatis heter *skrä_x.* Beteck-
ningar för olika slag av kokt eller stekt potatis: *äs_xker-*
bjön_xer 'i aska stekt potatis, som äts med skalen på',
sin_xpotél_xer eller *üskäh_xer potél_xer* 'potatis som kokas och
serveras med skalet på'. Från riksspråket avvikande beteckning

för 'mjölig /om kokt potatis/': *potél_xerä skrä_xer²⁾*

Ett annat uttryck för 'mjölig' är *möl_xer* eller *möl_xer³⁾*

Beteckningar för 'potatismos': *potél_xer smör³⁾,*
slämp_xgröt³⁾, *potél_xer slämp³⁾* 'potatismos' med kummin och
fänkål.

20 Övriga potatisrätter som av gammalt funnits i bygden:
potél_xer gröt, *potél_xer stuv³⁾* 'stuvad potatis'. Potatis blan-
dades även i degen när man bakade /ex. *potél_xer käk_xer/.* Förut
nämnda rätter av potatis *potél_xer pan_xskäk_xer,* *potél_xer-*
väl_xer⁵⁾.

25 J. K ö t t m a t .

68. Allmän beteckning för köttmat *säg_xer*

järpara 69. Beteckningar vilka avse köttets kvalitet:

järpara 'det finaste köttet på djuret, sitter efter ryggen /kok-
tets helt/,' *sekt⁶⁾ o släms_xer* 'segt och senigt /om kött/'

Men ville man särskilt framhålla att köttet var segt, sade man att det var *sekt som biggöl.*

Beteckningar för 'köttbit': *göl betr,* för 'köttslimsa, köttslarva; *gölslamsr, -slétr, -slätor.* 22 5

5 70. I gamla tider åt man överhuvudtaget inte färskt kött. Man slaktade knappast mer än två gånger om året. Man tog väl reda på allting, saltade ner, torkade, gjorde korv o. dyl.

71 Kötträtter, som förekomme i bygden i de äldsta nu levandes barndom: *sénkräs* 'kokt hackad sena', *sútr*

10 *sték* 'kokt köttlår som först legat i dricka för att bli lösare', *stängermål* 'maträtt bestående av potatis, kött, rötter, lök och peppar /hela blandningen koktes i vatten/'.

72. Huvud och fötter av slaktdjuret *sköla* och sedan med halm av håren, ~~var~~. Skinn och senor fingo sitta kvar. Sedan 15 torkade man huvudet och fötterna för att vid behov ha att koka soppa på. Köttspadet drack man antingen som buljong, åt som sovel till potatis eller gjorde soppa av.

K . F l ä s k .

20 73. Fläsk / *fhäske*, bul.forn. *fháske* / har samma betydelse som i riksspråket. Någon annan beteckning för 'fläsk' finns inte i målet.

74. Beteckningar för 'stycke fläsk': *fhäske betr,* för 'fettrand i fläsk': *spæte* för 'fläsksvål': *fhäsksvåh.* Det finns ingen särskild beteckning för 'magert 25 svinkött'. 'Mager' heter i målet *skran.* /användes om allting/.

75. Fläsk förekom i äldsta tider i bygden men ganska sparsamt. Varken kött eller fläsk anrättades färskt. Det låg alltid i saltlake före användandet. Antingen stektes fläsket i

skivor eller koktes i hela bitar. Det äts som sovel både till bröd, potatis, kålrötter och gröt.

76. I bygden fordom gängse rätter av svinkött *räs-*
äls 'kokt revbensspjäll', *rüg häk* 'kotlettraden

5 kokt hel.

L. Mat av hackat kött, fläsk och
inälvor.

77. Korv (*korv*) förekommer ej i annan betydelse än i riksspråket.

10 När man slaktat måste man ju taga vara på allt köttet. Det mesta saltade man ner eller rökte. Men det var även mycket som man gjorde korv av, isynnerhet inälvorna. Förr då man inte hade köttkvarn, fick man hacka köttet i ett tråg, *häls hä*

Redskapet man hackade med heter *hän häk*. Det som var alltför segt /senor o.dyl./ hackades med yxa på en *släls* 'huggkubbe'. Vid stoppning av korven använde man sig av ett *korv-*
hän eller *enävsnäpp* en slags strut av näver.

Förr knöt man inte för ändarna på korven utan man hade ett slags *korvsläs-bänlar*. Det var vispkvistar, som man trädde igenom ett
20 par gånger vid änden på korven. Dessa kallades *korvspélar*. Tidsbenämningar som korvedagen och korvtiden funnos inte i de mindre gårdarna, men däremot på *härghäns*.

Olika slag av korv, som voro kända i bygden i de äldsta nu levandes barndom; *våkpåls* 'den sämsta korven',

25 *mågpöls* 'korv stoppad i en svinmage', *släls-*
korv 'korv gjord av slagsidorna av nötkreaturen eller

får'. En annan slags korv är *pöskkorv*. Den gjordes före jul, men fick hänga till påsk innan man började äta av den.

Ingredienserna bestodo av inmat /lever, lungor, hjärta/ och rå

potatis. Hade man råd att taga litet fläsk till gjorde man det.

Först fick den ligga i saltlake en tid, sedan hängde man upp den på *båa* "visthusboden", där den fick hänga till påsk.

Andra slag av korv, som fanns i bygden: *gryn korv*

- 5 den bestod av *korn* och fläsk som man kokt, enl. en annan uppgift av korngryn och kokt, hackad inmat, grynkorven äts till bröd eller till potatis; *spekkorv* ingredienserna voro kokött, fläsktärningar och kryddor, den lades liksom *pöskkorven* i saltlake, togs sedan upp och fick hänga och torka; *leverkorv*
- 10 *korv* gjordes av lever, *grèvar* /som man inte fick smälta för mycket, se punkt 86!/, rå potatis, lök, salt, peppar; *rullkorv* är gjord av slagsidorna på nöt eller får, kryddades, rullades hårt, koktes och lades i press; *senkorv* "korv av hackade senor och sämre *götslätor, potétkorv*
- 15 gjordes av kokt potatis, hackat kött, litet fläsk, av inmaten tog man hjärtat, som hackades rått, och kryddor. Den lades ner i saltlake, där man tog av den vid behov.

78. *sylta* kan vara av två slag, antingen

bensylta eller *prästsylta*. Den förra bestod av *sköla*

- 20 ben /jfr. punkt 72!/. Benen koktes och lades ner i saltlake.

Även benämningen *nötsylta* finns. Det är *sköla* *fötter och hävar* av nötkreatur. Kokta svinfötter och öra kallades också för *sylta*. Ben- och nötsylta äts till potatis.

En korv som även gick under namnet *sylta* var *rullsylta*.

- 25 Den gjordes av *våmsin*, ett par köttskivor, salt och peppar, den rullades med tråd, koktes och äts till potatis.

prästsylta gjordes av svinhuvud. Det tvättades väl i vatten, så att blodet drogs ur. Sedan koktes det. När det var genomkokt, togs det upp och ögon och öron rensas bort, svålen

lägges nedåt i en handduk. Tungan skäres i skivor och läggas emellan späcket. Syltan kryddas med salt och peppar. Handduken vecklas ihop mycket hårt, så att syltan blir rund. Den lägges sedan i press. När syltan är kall, lossas handduken, och syltan
5 förvaras i kokad saltlake.

79. *pölsa* eller *pösa* är kokta inälvor i får-,
ko- eller oxmage. *pösa* gjordes i *änvöla* o *änvöla-
brön*. *läzora* o *mältora* 'mjälten' koktes och hac-
kades jämte senor och *våmsin* 'vomskinnet'. Pölsan kok-
10 tes och lades i press. Man åt den till potatis.

80. *håtermål* (*håte* förekommer i förbindelsen
kålvåte) kallades sådant hackat, kokt kött, som an-
vändes till korv, pölsa m.m.. I en *håteho* hackade man
kött, fläsk och inälvor. *håteho* kunde antingen vara en
15 liten ho av trä eller ett tråg av en urholkad stock. Redskapen
som man hackade med kallades *håteho*. I allmänhet
hackade man med en hacka i var hand. — *slåtermål*
'sylta, korv, allt som gjorts av inmaten o.s.v.' kallas så medan
det var färskt.

20 81. De ätliga inälvorna av slaktdjur kallades *inmål*
våte.

82. Till *kålvåte* kokas inälvor av kalv, hackas och
får sedan koka på nytt i spadet, tömmes sedan upp i kärl, där
det får kallna och stelna något. *kålvåte* äts till
25 smörgås. *läzora* gjordes av lungorna.

En maträtt som gjordes av kalvkött /läggen/ är *kålvåte*
sylta eller *kålvåte* Det lagas på ungefär samma
sätt som *kålvåte*

M . M a t a v b l o d .

83. Blodpalt heter i målet *strýk pált* eller *pát(h)at*. Den göres av blod, rågmjöl, lök och peppar. Smeten röres kraftigt. Man tar små *lúlar* av smeten och kokar i salt vatten. Enligt en uppgift skulle palten, när den var kokt, ha kallats *körkafsk*, därför att alla bitarna voro olika stora. *strýk pált* stektes i skivor och äts med fläsk.

Beteckningar för "paltbröd med blod i": *bák pált* eller *jáspált*. Den bakades av vad slags blod som helst. Man spädde ut blodet med vatten och använde det som degspad och gjorde en deg av rågmjöl och jäst. Man bakade ut kakor ungefär 3 dm. i diam. och gjorde hål i mitten med en kopp eller dyl. Man hängde upp palten för att torka. I köket hade man för detta ändamål stänger i taket *páltspét*. Paltkakorna kunde jäsa upp ända till 5 cm. tjocklek. Palten koktes i salt vatten och serverades med mjölsås, fläskflott och stekt fläsk.

84. Smeten till *bák srr* bestod av blod, mjölk, rågmjöl, sirap, *bák slétur* mejram, timjan, peppar och salt. Som korvskinn användes fårmage. Korven förvarades i saltlake. Vid behov koktes korven och stektes sedan i skivor. Man kunde också lägga ner *bák srr* i sur dricka. Man erhöll då *súr srr*.

85. Andra rätter av blod äro *bák pándur*, *bák pánstakur*. *bák pándur* bestod av blod, dricka, mjölk, rågmjöl, mejram, salt. Den stektes i *bák árn*, om denna var uppeldad, annars på spisen i en stekpanna med lock över. *bák pánstakur* bestod av blod, rågmjöl, mjölk och salt. Den stektes i *estur pánur* i bakugnen.

blöplätor gjordes av blod, rågmjöl, sirap, salt och peppar.

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

5

86. Beteckningar för olika slag av vid matlagning använt fett: *grèvar* /förekommer endast i pl./ 'kvarlevor efter smält talg, använt som sovel till potatis eller bröd'. Man hade även *grèvar* i korvmaten till leverkorv /se punkt 77/ och till ett slags stekta bullar. Övriga ingredienser till dessa voro *slèvar* av ister och talg, mjöl, mjölk, lök och salt. Flott av fläskspad heter i målet *fhgd*.

87. Ordet mölja /flottmölja, möljebröd/ är okänt i målet. Men liknande rätter finnas. Hit hör *pàndäp*. När man stekt fläsk, lät man flottet vara kvar i pannen, och häri vispade man mjöl och spädde med vatten. Såsen fick koka tills den blev lagom tjock. Ibland hade man lök i *pàndäp*. Man doppade potatis i det, därav fick det även namnet *partébrödäp*. En annan slags sås var *mjöshäp*. Till denna rörde man ihop mjöl, mjölk och *bröshäp*.

20

Beteckning för 'doppa bröd i flott och äta': *däp* i *gröta*. Förr gjorde man det inte bara vid jul, utan alltid när man kokat något fläsk, så att man hade fett spad.

88. Brödskiva med flott på heter i målet *fhögäs*

25

89. Några flera flotträtter förekommo sannolikt inte i bygden.

Här kanske kan nämnas olika benämningar på smörgås:

gånögäs 'fjärdedelen av en kluven, nygräddad kaka med nykärnat smör på', *khengäs* eller *khèzgäs* 'smörgås på

stufvans
däp

en fjärdedels kluven kaka med *rèrvn sänöst* /riven hård
mesost/, *lsmosmorgös* "bröd med smöret brett med tummen,
lèkèr kaker, skärögilar "smörgås på ^{en} liten råg- 5
siktskakan med *rèrvn sänöst* för en person till ett mål

5 vid skördetidens slut. Matsäcken som barnen hade med sig till
skolan, *skärmasäk*, bestod av *bhengäs*, en gröt-
köp 'en *trèkèp* med gröt och ett *bräfor* sur mjölk.
Matsäcksmat heter *mäsäk* eller *mäsäkermål*. 5

Vid bröllop eller begravning hade man från varje gård med sig
10 förning, här kallat *fänörj*. Den innehöll *shèn-*
gäs, fäsköst "söt mjölk löpnad med sur, hällt i ett
fäsköstojän /en slags bunke med mönster på och hål i, för
att vasslan skulle kunna rinna av/, *ostkaker*
"maträtt av /av ostlöpe/
löpnad mjölk, ägg och grädde, *mögker* /se punkt 47!/. Vid 5
15 slutet av bröllop brukade man bjuda omkring någon *skøjmal*
/något som verkade mat men inte var det/, om vintern t. ex. snö,
som man lagt upp på ett fat och garnerat med sylt.

O. Förut ej behandlade slag av dopp-
rätter.

20 90. Bröd uppblött i vatten eller mjölk heter i målet
brøförm eller *brøpudrj*. 5

91. Alla slags såser, i vilka bröd eller potatis doppa-
des heter i målet *döp*.

Beteckningar för olika slag av såser, i vilka bröd eller
25 potatis doppades: betr. smör som man doppade gröt i se punkt 43!
På fattigare ställen hade man ibland inget annat till potatisen
än *sältdöp* "mjölk som man saltat i", *siloläker* 5
eller *silrsälter*. Man gjorde även en sås av fiskspad med
gräslök till, *fiskedöp*. När man hade sådant *döp*, som

man kokt, sutto alla de ätande runt spisen och doppade i pannan. Man använde då inte gaffel. De gafflar man annars använde voro av trä och hade bara två *sizar* 'klor'. Man hade också knivar av trä, *trèknivar*

5

P. Mat av sill.

92. Sill (*sil pl. silar*) köpte man på marknaderna /se punkt 20!/ i hela tunnor för att det skulle räcka någon tid.

93. Man både stekte och kokte sillen, antingen stekte man den direkt på *ghoa* 'glöden' eller i stekpanna, stekt på glöden kallades den *håstra sil*. När man åt den, hällde man vatten på den, så att inte *skärpa* skulle vara så hård, och man rensade nästan inte bort något av den. Stekte man sillen i panna däremot, måste den först rensas, mjölas och stekas i flott. När man kokte den var det ovanpå potatisen i grytan. Men för det mesta åt man nog sillen rå till potatis och välling.

15

Q. Mat av ägg.

94. Ägg förekom ju i bygdens forna matlagning men mycket litet egentligen. Mestadels hade man bara ett par honor, och måste man sälja äggen, kunde man inte ha råd att använda många i hushåll. Rätter i vilka ägg utgöra en huvudsaklig beståndsdel kunde alltså förekomma någon gång: *äggstänning*, *äggstänning*, *äggstänning* 'äggstänning', *äggstänning* 'äggstänning'.

20

R. Kryddor.

95. Ordet *krydda* (*krydda, pl. kryddor*) har ej någon annan betydelse än i riksspråket. Verbet: *krydda, -r, -a, -a*, *krydda* 'kryddad'.

25

96. Följande kryddor voro fordom kända i bygden, *kryddpepar*, *skärpepar* 'starkpepar', *peparöt*, *ksmiz*, *limjam*, *mëramimiam*, *ksmiz* användes i bl. a. bröd och korv, ²⁵ ₂₆

limjan ~~oh~~ *mèram* i köttmat.

97. För att krossa peppar kunde man någon gång använda

käfskån.

Det är en liten träho med *e trēsø*

(även trēsø)

med vilken man *gnur snør* pepparn. Men

5 oftast krossa-de man peppar på *sälthåla* /se punkt 20!/.
u snør

98. Saltet förvarades vanligen i ett *sältkär*

av trä eller i *e nærrøse*. *I nærrøser* förvarade

man även andra kryddor /jfr. punkt 20!/.
u snør