

9916

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västmanland

Fläckebo sn

Pettersson, Matilda. 1936.

ALMA: : frägel. M. 81 Matlagning.

25 bl. 4<sup>e</sup>

Genomg. och försedd med föret. skrift  
av Kerstin Lundborg, 1937.

9916

101

Om matlagning.

Fläckebo en  
Västmanland

Benämningar på matlagning: Lag äta, ja ska  
gå in i lag äta åt karrarna. Hon i duktin må  
äta barra hon har nå i laga av. När man håller  
på laga god mat: Hon sjäsa i steker.  
Är försiktig: Hon sävla må gödan Smaklig  
mat: Da smakar bra, da smakar käften.  
Efterlängstad mat kallas lystmat. Man är lyst-  
ten. Man får sitt lystmatä när man får mat lyst  
som man tycker om.

sjäsa o steker =  
steket i rikligt med  
smör.  
är sovelsam  
de smakar jäftan  
lystmat

Dälig lagad mat: kladdar o paltar ihop mat,  
oätli. Cybränd stek. Webränd välling. Stab-  
stekt, cyrtörka. Finare mat var, kalasmät  
söndassmat, enklare vardassmat. Mjöl och mat-  
varor till maten kallades för fornskap.  
Den såd man skulle mala av till bröd kallas  
brösäd. Till och nedsaltat kött och fläsk salt  
fisk kallas saltmat. Fäsk kött och fläsk innan

kladdar o paltar  
klap = gör något  
ej så väl.  
kalasmät ~  
kalasjeta  
fornskap, pl. - ar =  
allt, som man kun-  
de äta, matvaror.

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

N<sup>o</sup> 2

det blev nedsattat kallas färstje eller färske.  
 Kött som skulle koka länge, var hällkøkt, det  
 blev långkok, eller lättkøkt, snarkøka. Den  
 som lever vid rå sill, skrapat kött, rå frukt,  
 lever vid råkøst, han lever av torrkøffning.  
 Koka potatis, jag køkar vålning. Jag køkade  
køttet. Ika grynen køkas. Wa har du för køk  
 på sprisen. Køka ihjøl vassla till meøst.  
Spjuda i grytan innan den børjar køka. Det  
 køka inte, bara spjød. Det spjøder i en kant på  
 grytan. Då køkar bara på bøttnen i grytan.  
Puttrar, køkar sakta. Pøttra, Dubbar. Pallar i køkar.  
Blisør på køkande våtøka, poølør. Skum på køkan  
 de våtøka, skrogge. Om det køkar øver, det  
bæssar øver. øtt lågga i grytan, køva i, ha te  
køknings. Dra från grytan, ställa øv panna.  
ta øpp ur grytan, när man sluta køket.  
 Det som kan førtåras i en møltid, då sa man var

färske ~ färske (ä.)

hällkøka ~ hällkøkt  
 lättkøka ~ lättkøkt

r.f.f. (snarkøka ~ }  
 (snälågga. }

(snälåga mat (ågg-  
 råttor t. ee.)

køk, best. -ø

føngkøk

spjø - spjøder

tøskøfning

pøla, pl. -ø }  
 best. pl. pølonø }

pøtra, -, -, -; }

pøla, -, -, -; }

skrogge

bæss, -, -, -; øt }

ha te køknings

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
 VSTM. FLÄCKEBO  
 Frgl. M 81

№ 3

ett kok i lilla grytan. När det mer så blev då  
 ett kok i stora grytan. Ällosa sönder potatis  
stöta i potatisgrytan med en hästöt. Re är  
 välling. Vispa i lite ävening. Pör i lite mjöl.  
Skiva ister. Skamma är flöte eller skroggen.  
Steka: Steksill, stekäppeln, småfisk stekfisk,  
Stekos, Stekfett, Steklök. Man stekte fläsk  
 i en rund plåt eller stuckjärnspanna på pannjöt  
 i öppna spiseln till vardags. Man stekte stekar  
 och vid kalas eldade man stora bakugnen och satte  
 in långa plåtpannor med kött och fläsk i.  
 Vid steking av småfisk kastade man in hahn  
 i bakugnen och bade den rensade fisken på, varpå  
 man tände eld på hahnen, då fisken fick sakta  
steka på hahnen. Elfst stektes också på halster  
 på glöden i öppna spiseln. Rebenspjäll och sill  
stektes ofta på halster. Potatis lades i varma  
askan nära glöden oskalade och värmdes.

ävening ~ ävreda

(v) re är

flöt, best. - a

halster, best. - tra

rebenspjäll

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936

VSTM. FLÄCKEBO

Frgl. M 81

N:4

Brännas vid kallas för vebrändt, våkoka.

vebrändt våkoka

Det som bränts vid i grytan kallas skovor.

Så man låter maten koka vid sågs man vara kär. Å du tocken där i da du, sa en gubbe när han kände det lukta vebrändt.

Söta: göra sött. Ha i sötsaker. Man använde mera sirup för att söta med. Sirapsmörjas var en

(sirapsmörjas

lätckerhet. Sirap på väfflar, bjöd man främmande på, särskilt vid spännkalas.

Salt fick man för från städerna, när bönderna körde sina foror mellan Stockholms Fähu och Västeraås m fl städer då hade de salt i foror och fick då köpa hem sådant också då. Det var då bara grovt salt, som måste krossas till maltaquingen Först hade man en träho och en rund sten att grugga sönder saltet med, men senare gjorde man små handkrvarnar att mala sönder saltet på En rund grovt huggen trästen låg i en rund låda

No 5

och på denna sten en annan rund sten, i mitten  
en järmsprint och ett större hål i den övra som  
sättet lades ned i, ett handtag satt i den öre stenen  
att dra den rundt med, i ledans ena sida var  
ett hål för det fina sättet att rinna ut i kärlet  
som satts under. Tattbytta. Tatta litet för till-  
fäktet, rimsalta. Lägga i vatten och dra ur sättet  
Wattlägga kött och fläsk.

rimsalta

Matrester kvarlevor, matmulor. Skvättar av sv-  
pannat, såsom<sup>an</sup> vällingar fraktsoppor.

kväfsvor

När man smälter talg och det stelnat i kärlet  
kallas det för en talgbotten. När man skivlar  
ister och även talg kallas resterna som blir av  
istret och talgen för grevor. Det saltade och  
hopprullade istrycket som torkas och sparas  
rätt kallas för istryflage. Det används att smörja  
pankakslaggen med.

skvett, pl. -ar

istryflaga. (Däng-  
des i taket på  
tork.)

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

136

Redskap för matberedning.

Kittel, kitteln, kittlar, kittlarne. Kittlarna voro i allmänhet av koppars, dom som man kokade i, och av mässing. Då deremot grytor och även pannor voro av järn. Mindre kittlar som man kokade i kunde ha ben eller fötter som man sade, men dessa voro då av järn.

Mindre kittlar som det gick ett ämbar vatten i kallades för öskittel. Stora kittlar som man hade i bryggerhuset när man bryggde dricka eller krättade kläder kallades säkittel eller kräsakittel allt efter hur mycket det gick i dem.

(öskittel, -n, -tlar, best. pl. -tlarna. (76-70 av koppat eller mässing).)

Crat på kitteln kallas kittelöra och handtaget fatanet var vanligen av järn. Kokkittlar som ej var fatan på hade bara öron och stad på en järnring med tre fötter på s k pannring, när den lyftes av elden hade man ett löst fatan som var kopplänkat på mitten i två öglor

(säkittel, (kräsakittel)

(jittlora)

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

No 7

som man häckta i örna. Genom att det var rörligt på mitten kunde man använda det till större och mindre grytor. Den kallas även grytkrok. Eljest hade man en krok att häckta i vardera örat, med trähandtag, också grytkrokar. Brännvinspanna kallas den kopparspanna man hade när man brände brännvin fastän stor förstår. Östkittel fick man ha till ystring av flere slags ost. Men mest ost fick man att koka i en järngryta för den hade benägenhet för att koka ve som man sa. Och i en kopparkittel kunde man ej skrapa efter skovorna så hårt som i en järngryta. Öskittel och säckittel äro nämnda förut. Gryta, grytor, grytan, grytorna, järngrytan vanligast, men matgrytor fanns också. Potatgrytan med tre ben under, som man använde vid matlagning. Potatisgrytan som man hade för

grytkrok; best.-72

JLMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81



N<sup>o</sup> 8

detta ändamål. Bykes grytan som var stor och gick  
en så vatten i eller mera. Mesostgrytan. Järnpannor  
hade man också för matlagningen med tre ben  
under och skaft ut på dem på ena sidan att lyfta  
dem med pannskaflet. Någon gång har jag hört gröt =  
grytan kallas för klampen. Frytor och panner för-  
varades olika. De som hade bänk efter ena läng-  
väggen kunde ha skåp under som kallas grytbänken,  
andra hade hörnskåp innanför dörren med rum under  
öppet, utan dörr så kallat grytrum. Man hade van-  
ligen stora järnhållar i spisarne som man ställde  
de med ben försedda grytor och panner på, somliga  
större gärdar hade järnhåll på golvet i vrån innanför  
dörren att ställa grytor och panner på och att stå och  
diska på. Ehjst fick man ta en bräda pannbräda  
som även lades fram på bordet, för ibland sattes  
hela pannan fram, särskilt stekpannan med sina  
en kums långa fötter. Man hade också ibland hål

bykesgryta  
best. - 2

grötgryta

grytbänken

grytrum

pansfötter, kears  
av träbitar. Sattes  
å bordet.

pannbräda " et  
riket (klädtyg".  
Sattes å golvet.

N<sup>o</sup> 9

i brädan får fötterna så att den ej skulle halka av. Vid grötkokning hade man en kräkla grötkräkla som man rörde om mjölet med. Den var gjord av en gran eller en buske som det växt ut en fem eller sex grenar på samma ställe runt stammen. Grenarne togs av en tre fyra tum från stammen och bands ner något så att de blev böjda, sedan torkades kräklan och när den blev torr släpptes grenarne lösa som stod då i sitt skick varpå den puttsades och användes. Detta var kvätsarbete för karamer vid vinterbrasan. Vid kokning i bykgröta hade man ett spadliknande trä, som kallas roder och rörde med. Slev var då för liten och vek. Egost vid kokning där det skulle röras hade man en slev Storre eller mindre. Wisp användes jämt vid avredning och vid all vispning, även vid smörberedning. Den gjordes på våren i svaltiden av björkris. Lurviga björkkrisar barkades, genom att de lades

(grötkräkla. Gjordes av 'tal'.)

rot, best. -a. (Användes även vid rörning i gryta).

(drökslev (vid rörning i mäska).

N<sup>o</sup> 10

över ett knä och en slä kniv lades över, så drog man kvisten under kniven tills barken var borta. De bands ihop med vidjor, vridna björkkvistar på två eller tre ställen som blev skaft på vispen. Sedan torkades visparne i solen och användes under året. Hövre och mindre. Täsvispen skulle vara liten och kort, att ha i säspannan. Grankviskor skulle också göras om våren, att ha till rengöring av kokkärlen. Lurviga grankvistar bands ihop med vidjor hängdes ute på gårdesgården att torka, så att barren rasade av innan de togs in och förvarades. Blåbärsrisviskor hade man även att skura kokpannor och grytor med, samt sand. Potatisstöt att mossa sönder potatis med.

vidja, pl. - or

Haltster



Haltster var ett galler av järntennar, gjord som en bred sprade, med eller utan små korta fötter, som ställdes på glöden. Ett långt handtag att hålla det i över elden. Det användes vid stekning av sill och

korv, köttvaror, fisk.

Stekpannan hade antingen små korta fötter som ställdes på glöden, eller ställdes den på en pannring över elden. Kunde även insättas i ugnen efter bakning <sup>(täckspärra)</sup>

Plåtpanna och lackjärnspanna. Långpanna av plåt

länga rår eller halvåra råter har jag hört talas om <sup>(långspärra)</sup>

annat än kallskäl. Svagdricka och sirap röddes ihop och äts med bröd till, eller användes i stället för mjölk

till gröten. Tunna välling kunde kallas skvassel

Slammersupan. Skinnan på gröten kallas skinn.

Om en som alldrig har brätton säger man att, "han river nog inte skinnat av gröten". "Var och en skryter av sin vattvälling".

"Vällingarne har här och fått sitt namn efter grynen som finns i vällingen Grot: Gröten var vanligen sista måltiden för dagen.

Den äts här på landet sedan man fodrat och skött om djuren för dagen i ätta tiden på kvällen. Gröten slogs upp i ett stort fat och sattes mitt på bordet

skvassel, best:alo  
"turt o' ælærdet."  
Även nämnet  
"skvasset".

islamagipan,

N<sup>o</sup> 12

Sedan mjölken i ett annat fat och alla satte sig runt omkring. Nu togs en sked gröt, ej fulla skeden så att man fick rum med något mjölk också, och sen ned i mjölkfatet och till munnen och det gick laget runt. Vårst var väl när man hade surmjölk på bordet. Mjölken kunde ligga i en sträng från fatet till personen. Ynga tallrikar beagnades då.

"vätgröt. (gjord av rågmjöl och vatten).

Träskedar användes, var och en hade sin sked som man kände igen, ja kanske gjort själv. Det vanligaste var väl vätgröt, slätgröt, men mycket vanligt var även korngrynsgröten också. I stället för mjölk hade man Sirapsvatten, dricka och sirap. Lingon och gröt.

"slätgröt. (gjord av vetemjöl och mjölk).

Hemkvarnsgröt var gjord av groft malit rågmjöl malit på en hemgjord handkvarn. Slättergröt kallas den bjödning eller kalas man hade på sommaren när man slutat slå. Då man bjöd slåst och vänner samt de som varit med under slåstern Barnsängsgröt då man gick till en gård med mat

"sötgröt =  
"barnsängsgröt.  
(gjord av risgryp och mjölk).

N<sup>o</sup> 13

där man fått en liten. Vad man än hade med sej  
så sa man att man skulle gå dit med gröt, eller  
förning.

dom ha fet en  
litz en.

Patt. Derved menas här på orten pattbröd,  
bakat av blod och rågmjöl. Man kunde blanda  
blodet med något vatten eller svag dricka om man  
ville späda ut blodet. Paltbröd skulle vara jäst  
i och stå och jäsa. Men en sort kallas rullpatt, kullerpatt  
bakades utan jäst. Rullades ut i längder vilka  
viktes ihop nästan som en hästsko och lades  
två längder i varandra för utrymmes skull så  
De gräddades båda sorterna i bakugnen. Men en  
annan sorts patt mera liknande klump kokades  
i vatten, man tog en full sked av fjock smet och  
lade i sattat vatten och koka tills den blev genom-  
kokt. Sedan togs den upp och när den äts värmdes  
den i en sås av vatten och fläskflätt, rett med  
litet mjöl. Till patten kokades sås av mjölk eller

spæ ut me  
vatt, alar (körv -)  
spä.

①

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

N<sup>o</sup> 14

pattspad rett med vetemjöl och något flött i äcksa.  
Det ansågs för gott om man fick bra med fläsk-  
flött på patten eller i säsen. Fläsk- eller hack-  
korv äts till.

fräskörv

hakörv

### Pannkaka.

Pannkaka gjorde man nog för i tiden också, men  
ej så ofta, för då måste man ha varmt i stora  
kåkugnen. Om den eldades för pannkakagrädd-  
ning så gjorde man flera pannor på en gång  
så att man hade bara att värma opp den för  
hela veckan. Man gjorde laggpannkaka på  
öppna spiseln, eller glöharar som vi säger här,  
kälbullar kallade också ibland, man steker  
fläsk så att man får mycket flött och sen  
hålles fjock pannkakosmet i pannan som står  
på glöden i spiseln. Pannkakslaggame lades  
också på glöden eller lades på en pannring över  
sakta eld. Ungspannkaka om den var gräddad

fräta, pl. -or

laggpannkaka

glöharar

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

Nr 15

i ugn. Ärtmjölspannkaka om det var ärtmjöl i den. Potatispannka om den var gräddad av fint potatismos. Revpannkaka om det var rå rivet potatis i den. Vetemjölspannkaka var helgdagsmat för, man hade så lite vetemjöl förr. En en vetebulla annat än söndagsmorgnar och vid helger fick man smaka vetebröd.

revpannkaka

Soppa var supanmat eller blott supan.

Supanmat var alla tunna rätter som äts med sked, såsom vällingar och kött, frukt, saft, bär soppor. Kälsoppa kokt av vitkål och fläskspad. Slammersoppa kokt på fläskspad och korngryr, potatis, morötter, kålrötter. Helgryns- välling kokt på fläskspad och helgryr. Man tog undan av vete när man bara nött av skallet och korna var något quodda i kvarnen. De var nästan så stora som vete korna är. Mycket gott. Ulmipar i soppan kokades i spradet på samma gång.

kål-kälsoppa  
(även)

slammersoppa

(kokade först fläskben)  
(grönslika. ~~guld~~  
~~brädder~~ kål-  
rötter o korngryr.  
Förredd av mjölk  
och mjöl.)

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936

VSTM. FLÄCKEBO

Fgl. M 81



M 16

## Förut ej omnämnda maträtter.

mas

Lingon

trästärta

Mos utan lingon kokades i stora kopparkittlar oförtämla, och förvarades osockrade i krästandor. Vid måltiden sötades bärmoset med sirap. Man kunde också ta en liten del såsom ett fat och koka upp och reda av det med lite mjöl då bärmoset blev sötare och ej brände så mycket sött, blandades med gräddmjölk när man åt. Lingonen blästes först ur det mesta blad och gräs i en handvanna eller i blåsväder ute,innan man fick fläkmaskiner. Sedan rensades de förhand. Puddades på ett sluttande bord eller sofflock när man hänsa, Man hade stora massor lingon för i hushållet, många fattiga familjer lifde av lingon, bröd, och potatis. Böner, böndböner odlades mycket, och äts som stuvade. Det kallades bönmos. Även böner till välling hade man bönvälling. Äter odlades mycket ty man malde till mjöl också av dem.

(bön)mas

(bön)välling

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936

VSTM. FLÄCKEBO

Frgl. M 81

N:114

Grönärter till mos, Ärtmos. Gula ärter att mala.

grönärter

Märjärter stora grä. Äter äto delo färska plockade på åkern till soppor och mos. Och sedan Torra på

ärtmäs

vintern till mos. Av ärtmjölet gjordes ärtmjölsklimp som kokades i saltat vatten med fett i, och något

märjärter = döskor

av spadet vari de kokt till sås på med fläskflatt i. En sorts klimp kokades som gröt, röddes ärtmjölet i saltat vatten till en gröt och äts med fläsk till.

nu a vi lika kasi para all-  
här = ingen  
är bättre än den  
andra.

Witkålen odlades för att användas mest till kål-  
suppan. Sönderhackade kålblad kokt i fläskopad.

kasi para

Kålbrötter kokades i stora bitar hela och äts till kokt fläsk eller fläskkorv. Eller sönderskurva i tar-  
ningar stuvad, eller i mos tillsammans med potatis.

rötter = kålrötter.

Rötter och rovor skrapades med kniv och äts råa.

Rovor stektes i glöden med skalen på och äts.

röva, pl.-or

Likasa stektes äpplen i glöden eller i panna i ugnen Stekäpplen de äto om vinterkvällarve när man satt kring brasan och spann, eller när man gick i gårdarne

stekta äpplen

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

N: 18

med göra, mest med spinnrocken. Potatisen revs på "jörta, best. =  
rivjärn när man skulle bereda potatismjöl och  
 gryn. Man gick samman i byarne om kvällarne, och  
 hade rivjärn med sej, och då hade man ett stort bykes-  
 kar mitt på gobet och satt runt omkring och rev  
 stora potatisar till revor. Dessa revor sköljdes "revor  
 av med rent vatten genom ett siket eller tät duke  
 och kramades ur. När det fick sjunka åt botten,  
 byttes vatten om en eller två gånger om dagen till  
 mjölet blev vitt riktigt. Vattnet slogs bort och  
 mjölet la upp på torra plagg att torka, då det  
 föll sönder i smågryn sållades dessa, och det  
 som blev under sållet blev mjöl. Potatismos  
 gjordes av kokt potatis.

### Höttmat

Slagtning av goddjur företogs på hösten, höstslagt  
 och till jul. Man slagta en äldre ko eller ett  
 ungdjur som var särskilt gott för höstslagten.

N<sup>o</sup> 19 Detta var färslagten, Köttet kallas nötkött. Ungt (färsläktz  
nötkött och gammalt nötkött. Det äts färskt så länge  
det var färskt, men saltades ner så fort man kunde kögöt, nötgöt  
för att ha över vintern. Man fick vattenlägga det när  
man ville ha ur saltet. Bara rena köttstycken  
skars från benen och saltades ned för rökning på (förfärdiga, pl.-or  
våren. Dessa kallades köttmetor. Fären slaktades  
på hösten. Hanlammen som man inte ville ha kvar  
Färlären saltades ned för rökning på våren. Det äto  
sen på sommaren till brödet och potatisen. Färskött  
bra att ha i matsäcken. Svinlagt också på hösten "bästa, best. =  
och vintern. Saltades och röktes på våren. Frambögen "mellanbitz  
kallades böste, på mellan biten och skinkean. "figkan  
Djurens fötter, delar av innetvor såsom hjärtat, levern  
och kornver kokades och lades ned i saltlake att  
ätas kallt som sylta till potatis på vintern.  
Av svinistret som skirats gjordes isterrör, som "isterrör  
saltades, peppar och lök iblandades och äts på brödet.

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM: FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

N: 20

Fläsk, fläsket. Svinfärske om färsk mat av svin.  
 Ett smalt stycke fläsk av sidan kallas fläskrimpa  
 Krothand i fläsket, randutt fläsk. Skinnnet  
 kallas fläsksväl. Svinen hade man förr i tiden  
 gick vall om somrarnas och försörjde sig nästan  
 sjelva, men det blev också magra. Suggor kunde  
 komma hem, med hela grisakullen efter sig.  
 Fläsket saltades ned och togs in vid måltiderna och  
 stektes vanligen i tunna skivor. Skinkorna spardes  
 och röktes på vären och äto på sommaren spicke.  
 Det är rätt, varken kokt eller stekt. Pringan kallas  
robenspäll och äts färska, stekta. Till jul skulle någon  
 skinka eller bog stekas till jultstek. Av lungor och  
 hjärta, njurar, mellangärdet, gjordes lungkorv, maldes  
 rätt och blandades med <sup>skokta</sup> korngryn, leverkorv gjordes  
 av levern och något kött och fläsk samt korngryn skokta.  
 De grovre tarmarna rengjordes och stoppades blod-  
 mat i dem och kokades i saltat vatten. Man satte

(svinfärske ~  
 (svinfärske (ä.)

haga (fläskrimpa

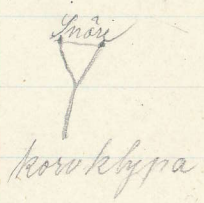
in i en påg med salt på  
 leverkorv lades med i en påg med salt på  
 spicke ~  
 spitz (ä.)  
 spitz fläsk  
 i jultek  
 leverkorv  
 lungkorv

1) Sattes på jul-  
 morgonen kl. 4.  
 Tog framme vid  
 halsen å svinet

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
 VSTM. FLÄCKEBO  
 Frgl. M 81

N: 21

krästicker eller järnsticker i ena ändan först som höll ihop skinnet, den andra ändan trädde genom en krä-  
klappa som höll ut öppningen medan man med en sked eller kräspade öste i blodmaten. Skinnen kunde gå sönder vid kokningen så att maten kross ut, dessa kallades krypor, som kom ut i vattnet.



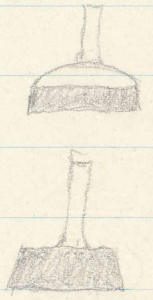
"krypor"

När man gjorde korv eljest så hade man korvhorn man trädde korvskinnet på ett stycke i ena ändan och stoppade i maten med handen och tummen.

Flade man en stor koränta, innanmäte, huvud och fötter av ko, så fick man sitta flera personer runt en hacklåda i flera timmar och stoppa korv, den korven kallas här hackkorv, och hängdes över ett spett att torka. Den maten var kokad och blandad med kokta korngryr. Vid hackningen hade man stora breda knivar med handtag uppåt att hålla i och en hacklåda av hårt träslag i botten stor och bred, man kunde ha en hackkniv i vardera handen.

"koränta"

hackknivar



ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

Då gjorde man en slags köttkorv med fläsktärningar  
 i som skulle ligga i saltlake och rökas på våren att ha på  
 sommaren och när det kom främmande att då ha till smör-  
 gåsen, som vära dagars medvrat. En slags grynkorv  
 gjordes av kokta risgryn med örter och russin i samt  
 fläskmat, som skulle kokas till julen. Jag minns från  
 min barndom något av den ty den var så söt och god.  
 Den gjordes strax före jul. Isopenkorv var en köttkorv  
 som också skulle rökas och ha till smörgåsarbordet. Den  
 stoppades i rättskin. Fäta Sylta gjordes av buvudet  
 och fötter örten på grisen. Den gjordes som nu för tiden  
Slavsytta gjordes av slaksida av smådjur och få  
 tidan lades ut och små stycken av kött och fläskslam-  
 sor lades in, pullades ihop, och bandsom med snören och  
 kokades. Sylta kallades också den som saltades ned  
 i svag saltlake av lever, jucer av ko, hjärta, fötter, ja  
fallarne av värmen fastän kokta då. Det äts till  
 potatis som aftonvard på vintern.

"jötörv"  
 gjordes av nöt-  
 och fläskkött.

"grynkorv"  
 gjordes av korn-  
 eller risgryn  
 russin och fett  
 fläsk. Stoppa-  
 des i de stora  
 svinskiner, de  
 s. k. "rättskin".  
 Kokades i fläsk-  
 spad. - Gjordes  
 till julen.

"ispankorv", en  
 slags köttkorv med  
 mycket kryddor  
 i (nejlikor bl.a.).  
 Stark smak. Stoppa-  
 pades i "rättskin".  
 Stavs upp till  
 aftonvarden på  
 "egona".

"slaksia"  
 "fol", "-n", "-ar", "-anen"  
 "vombfol"

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
 VSTM. FLÄCKEBO  
 Frgl. M 81

No 29

Pösa kallas den mat man får av ko och får -  
ränder när de bli kokta och hackade, blandade med  
kokta korngryn. Färpösa. Fläckmat kallas hackade  
inlevor. Inlevor av kalv kokas och hackas men  
blandas ej med gryn, endast kalvspradet, hålles i  
formar att stelna, det kallas och för kalvpösa. Den  
göres på samma sätt som av svinhud och fötter,  
men av svin kallas den sytta.

Möjja har jag hört sägas om gryn-pösa av koranta  
men det är ej så vanligt här på orten. Skumfett, <sup>i skumföt</sup>  
det man skummar av när ränder kokas. Det använ-  
des att värma pösan i. Fätersmörigais. fettsmörigais  
av stekt fläskflott. Gripsmörigais.

De fattiga som fick man betta bröd i fläskspadet  
och äta. Ett ordspråk säger, att den som har råd te  
han steker fläsk, och de fattiga få doppa i fettet.  
På julaftonsmiddag fick de ingen annan middag än  
doppa limpskivar i fläskspadet de koka fläsket till

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936  
VSTM. FLÄCKEBO  
Fgl. M 81



N:24

till juldagsmiddan, då fick man bruna bönor och fläsk, samt kålrypa.

Sill köpte man i städerna om ej någon affär fanns på landet. Sillen äts mest rå, bara utvättad och innommate uttaget ibland, eljest som hon var, lagd i ett skåp eller på en skåpallrik och var och en fick skära sjelva eljest stekt i panna, eller halvstrad också, mycket ofta på glöden. Inlagd sill förekom mera sällan annat än till kalas och när främmande kom.

Ägg i vardagslag förekom ej så mycket, annat än till söndagsmat i paankaka, ägggrösa, äggost, och i pud- dingar. Vid Pisk och Walborgsmässa äts ägg.

Vid Walborgsmässa hade man bystämma och alla bönder gick tillammans och åt smörgis och ett stort fat kokta ägg stod mitt på bordet och så brännvin dertil.

Ryddor fanns även för av nu vanligaste slag, men användes mera sparsamt. Hummin tog man sjelva på åkerrenarne och torkea och hade till ostur när man

N:25

gjorde ost hemma. Kryddorna stötes i en Mortel  
 antingen av järn eller mässing med en stöt av samme <sup>mätelstöt</sup>  
 slag, mortelstöt. Kryddorna förvarades i sina papper-  
 strutar, om man ej hade ett kryddlokap, med smälåder  
 i som man gjorde hemma, eller man gjorde en låda  
 med många smårum i, kryddlåda. Den som ej hade  
 en mortel fick krossa kryddorna med en sten i  
 en trälåda eller med en butelj på ett papper, som  
 många krossade kaffe för. Galt förvarades i  
 träbyttor. Tunga kryddor fanns att köpa krossade eller  
 malda. Kanel i stänger, ingefära i bitar, hel peppar  
 socker i större och mindre kopyrar. Sockerkopyr. Man  
 fick hacka sönder sockret i bitar med kniv. Många  
 hade en större knif fastsatt i en låda eller i ett bord  
 med låda. Sockerbord. Strosöcker fick man riva på  
 revjärn eller stöta sönder i mortel.

Holmbo den 18 November 1936 Matilda Pettersson

ULMA 9916. M. Pettersson. 1936

VSTM. FLÄCKEBO

Frgl. M 81