

16 236

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalstana

Raggårds sa

Aronsson, Maria. 1943.

Soar på ULMA:s frägel. M. 81

Matlagning.

386.40

16236

Exc. OSD

1
Svar till frågelista N. 81.

Matlagning

Det hörde till varje husmor att kunna "lage se mat", åt sitt folk. Somliga hade "go smak på maten och va renovalde". De hade kokkärl och matkärl rena, rent vatten samt saltade maten lagom och lät den koka ordentligt. Andra voro ej noga med att ha det rent utan sålade och såpade i hop vad som hällst, hade "skor" i grytan så att maten

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
DLS. RÄGGÅRD
Frgl. M 81

brändes vid eller inte skura-
de den riktigt utan den svär-
lade maten. "Wardagsmaten",
det man åt i vanligheten
var enkel och lät. Lika god
men var den ren vätkött och
man var friska smakade den
bra. Sjukliga människor och
isynnerhet kvinnor som voro
i grans kunde bli "lystna", d. v. s.
de fingo en stark längtan efter
någon viss mat och kunde inte
äta förr än de fått "lystmaten" av
den. De som inte hade sitt arbe-
te hemma utan levde på "förr-
maten", behövde få någon kokt-

ULMA 16236. M. Aronsson, 1943

DLS. RÄGGÅRD

Fgl. M 81

mat, när de kommo hem., Den vanliga husmans kosten här bestod mest av havrebröd och mjölk och så kokad mat av gröt och väcing, och så fick man till söndag ha några "gästningsrätter", ifall det kom främmande såsom mjölk rågbröd och något sovel att koka soppa på. Potatis hade man mindre av än själva "sovlet", kött och fläsk och man tyckte väl var bäst om det när det var gammalt salt och torrt. Färskt kött och fläsk var många som inte visse äta ens då det var väl kokt eller stekt.

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

Koka Man koka kött och mjölk.
 Kättet kokar, kättet har koka.
 Det kokar, så det vassar. Det
 puttrar och kokar. Mjölken
 har kokat upp, nu står den
 och sjr = (smäkakar),

Steka var ett vanligt ord. Man
 "bakade" brödet = kavlade ut
 det på bakskivan och sedan
 "stektes" det i bakugnen. Man
 "stekte" pannkaka. Ordet "grädda"
 kände man ej till. Endast när
 det var mycket tunna brödkä-
 kor sådes man "bryna" bröd. Man
 stekte fläsk i stekpannan. Till
 stektes på glöden m. m.

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

Stek - köttstek var ej vardagskost. Man kokade köttet först och så stears det i skivor och dessa stektes sedan i smör eller fett. Jag såg också i min barndom att någon stekte kalvkött i mjölk. Man stekte också potatis frä så sätt att man lade dem i askan och så grävde man aska över och eldade ovanpå och så när de grävdes fram var de stekta.

Vid brant "vebränd", eller "svedd", kunde maten bli om elden var för stark eller om gröt eller välling ej rördes om

ordentligt utan den fick lägga sig på grytbotten och där bildas skoror

Till sötningemedel före sockret hade man honung. Till att söta bröd kokade man vört till den blev tjock och söt. Då kokades vassla ihop till sötost och mesost och potatismos. Låt man jäsa till det blev sött.

Salt köptes man här mest från Norge. När höst gjordes vanligen en resa till Fredrikshald och där köptes då salt för året. Det var mycket grovkornigt och måste "malas", krossas, innan det

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
DLS. RÅGGÅRD
Frgl. M 81

kunde användas. Hårtill brukades ofta en rund sten "saltsten".

Det var en vanlig gräst en som man letat ut i marken. Man kunde också "gna salt", med en potatisstöt eller en brödkavel.

Kött och fläsk samt all köttmat måste saltas. När saltet smält, bildades sålta, "kött-sälta", saltlake. Smöret skulle också saltas väl så att det

2

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
DLS. RÄGGÅRD
Frgl. M 81

"Kittler, kettlane, kettlar" voro av koppar. De hade platt botten och inga fötter. De hade örön och i de kittlar som voro avsedda att koka i häktades en "hadda" att hänga i från det ena ärat till det andra. I den hängdes kittlet över "grytsveven". Det fanns även kittlar som ha handtag "straft". De sattes över elden på en "brandring". För att lyfta av de kittlar som hade örön hade man "grytkrokar". Man hade stora kopparkittlar som inte användes att koka i

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

utan däri stod rent vatten
 för hushålllet. De kallades "vass-
 kittlar", och så var det mindre
 "kokkittlar". Senare blev det ock-
 så kaffekittlar. De som kom se-
 nare och hade ben av järn och
 lock kallades kokare.

Gryta var en nödvändig sak.
 De kallades "malmgrytor", och
 var gjutna av järnmalm. De
 hade tre ben. Matgrytorna häng-
 des över elden med "haddan",
 men stora "åttankannens gryter",
 som användes vid ystning när
 man kokade "sannost", (messost),
 eller bykade eller bryggade

stodo i spisen och man lade
 stenar under benen för att
 de skulle stå jämt och lagom
 högt från ^{elugn} till att flytta dem hade
 man "grytkrokar". Så hade man
 mindre grytor med ett hand-
 lag "skäft". De kallades "pötter"
 och användes när såser och små-
 råttor skulle kokas och kanske
 måste att koka välling åt små-
 barn i.

Till omröring av gröt hade
 man "svara". Den gjordes av lop-
 pen av en liten fura Den var
 avskuren rät under kranen
 av en rad tvistar. Så avskars

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Frgl. M 81

dessa Lill ungefär två decimeter
 Längd och dessa ändrar böjdes upp-
 åt. Så avskalades bark och kvisst
 uppåt så att det blev en köpp
 av en 6 a 7 decimeters Längd med
 en rad utgående kvisstar med till
 Till omring av väring hade
 man vispr. Till vispar skalade
 man av barken "flädd", björkris
 i sarsiden och så bundos kvisstar-
 ne samman till knippen som
 kallades vispar och med dessa
 omrördes visprades all Lunnare
 mat. Att äsa upp maten hade
 man "ölev". En sådan säljde
 far själv och den hörde till grytan

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Fgl. M 81

ett ordsläv: "Var ska steva va om inte i gryta." betecknar något oskickligt.

Till att *terossa potatis* o. d. hade man *potatis stöt*. Den var en smal stock avsågad till smör. 3 decim. långd och såld smalare i övre änden.

De första stekpannor jag minns var av järnplåt och utan fötter. De sattes vid begagnandet på en brandring eller insattes de i bakugnen då man efter bak hade stark värme. De kunde och sålvas direkt på glöden. Senare kom gjutna pannor med fötter och det

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
DLS. RÄGGÅRD
Fgl. M 81

sista efter kokspisarne gjutna stek-
pannor utan fötter

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Frgl. M 81

Wälling

Wälling uttalas "wälleng", äj-
 det kort, var väl den äldsta
 kokade maträtt. Vasswälling
 var en lumm dålig wälling
 kokt i vatten. "Du tjänar in-
 te sattet i vasswällenga, var
 ett uttryck för dålig förtjänst.
 "När det regnar wälling har
 den fattige inga ske", var ett
 ordsår. "Den som i S. tjäna må,
 han ska ha en stadig tro, inte
 fårn vare lessen å lat, inte
 fårn vare kräsen på mat. Shea
 å flå, wällenga å blå, å lite
 får de är na enda" var en
 kamsa om ett dåligt matsläce

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

När vällingen fick kanna bildades en kanna "skorpa", på den När denna skorpa blev full av små sprickor var ett tecken på att vällingen var "skral". Den vanligaste vällingen var kokt i en blandning av mjölk och vatten. Ren mjölkvälling var ju särskilt god. Finast var "grynvälling", så "strämjölsvälling" och "hornmjölsvälling". När man matat havregryn så siktade man ut ett fint mjöl ur grynen som kallades "småmjöl", och av detta koktes en välling kallad "släpvälling". "Ölvälling", kokades av hem brygt öl.

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

Gröt

När den fattige kokar välling blir
då gröt. Tills grötdopp var det för-
nämaste smörhäla och god mjölk
men man måste ha något att
doppa i och hade man ej smör
eller mjölk fick det vara honungs-
vatten, strapovatten, dricka av
matte eller enbär, lingonmos, kött-
spad m. m. Gröten skulle kokas
fast och hård. I Hångesten koka-
de de så hård gröt, att den kun-
de trädas på ytskaftet, när män-
nen gick till stogen, och gamle
far ville ha så hård gröt att
det brakade i skedskaftet
när han skulle äta

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
DLS. RÄGGÅRD
Frgl. M 81

17

Tunn gröt kallades "halvsälling".
Den gröt som mest användes
i vardag var "vassgröt", gröt
kokad i vatten. Till denna ha-
de man havremjöl "havremjöl-
gröt". Rågmjöl "rågmjölgröt",
eller kunde mjölet blandas
efter med kokt krossad pota-
tis "potatisgröt". Finare gröt var
kokt i mjölk "mjölkgröt". Den
kunde kokas av rågmjöl korn-
mjöl gryn "gryngröt". Potatismjöl
"stärkelsegröt". Gryngröt var ej
vardagsmat. Den förekom utom
på julafton och andra stora helg-
aftnar när en andelid var slutad

lökgröt, när någon flyttade,
 flötgröt När den kokas åt barn-
 sängskvinnor, barnsängsgröt. På
 kalasen skulle man ha röd och
 vit gröt Den röda var kokt av
 lingonsaft och potatismjöl, den
 vita av gryn och mjölk. På kala-
 sen kokades vanligen fredjeda-
 gen avskedsgröt och denna var
 feken åt gästerna att bryta upp.

Patt utan blod av mjöl och mjölk
 eller mjöl och vatten kallades
 "pattål". Med ordet patt menades
 endast blodpatt. I språket finnas
 sådane ord som "Du får ta patta-
 lane som de faller sej" eller "Om

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÅGGÅRD
 Frgl. M 81

du gör mej den tjänsten ska du få
 en "fett pottäl" och "Då va en då,
 sa skam, när han råkna pottäl-
 lane å så Log'en Svå". Enligt
 vad min mor, född 1843, berättade
 Littereddes pottäl så att en hård deg
 gjordes av råg eller kornmjöl och
 därav rullades små kullor som
 plattades till något och sedan
 kokades i saltat vatten. En
 smula gott ister lades inuti och
 då kallades de "fett pottäl". Det
 var gott att skära dem i skivor
 och bryna dem i fläskpotte
 men det gick bra att äta
 dem ändå isynnerhet om de var
 varma.]

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

Pannkaka

Pannkaka har alltid omfattats
 En sorts luma pannkakor be-
 trades av hård deg och "stekt es", =
 gräddades i pannan. Den kall-
 lades "franelompa" och äts i
 stället för bröd. Den förnämns
 La pannkakan var den traditio-
 nella "ostkakan". Den pannkaka
 som här var vanligast var "potä-
 tepannkaka". Den tillagades av ska-
 lade kokade potatis, som släses
 fint och blandades med råg-
 mjöl. Så fick denna smet stå
 tre dagar efter då den jäst
 och smakade söt. Den lades
 då i panna och gräddades

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

i bakugnen. För att grädda
pannkakor måste man elda
den stora bakugnen för an-
mars blev inte pannkakan
stekt både över och under.

Loppa

Loppa och "supanmat" voro
inte riktigt delisamma. Su-
panmat var t ex. "ölast". Man
kokade mjölk och dricka lie-
samman eller kunde man
koka ost av söt och sur
mjölk, då mjölken skar sig
Både denna ost och ölasten
förtärdes med både ost och
vassla.

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
DLS. RÄGGÅRD
Fgl. M 81

Soppa kokades av kött eller
 fläsk. Det man kokade av
 kallades "soppvirke". Det sun-
 na spadet kallades "sö"
 Om det var fett gott "sö",
 gjorde man "söblöta". Man
 bröt sönder havrebröd och
 så slog man över det fete
 spad. Man kunde också ha
 det feta spadet till "grötstopp".
 I köttspadet kokades kärvtter
 morötter fralsternackor och rå-
 skalad potatis. Detta var vad
 som vanligen kallades soppa.
 Hade man ej kött eller fläskspad
 utan kokade kärvtter och

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

potatis i vatten med salt blev
 soppan mager och kallades
 "fattimans soppa". Den som-
 maren kokades mycket kål
 Först var det "nässlekål", så
 kom "sisslekål". Sedan när
 kålröt och rovor fick så sto-
 ra blad, ate de kunde ploc-
 kas av kokades "blåkål", av
 dem. När så sockerärterna blev
 färdiga skidos "ärtebockar", på,
 kokades de i spadet med
 färsk potatis och kålrötter. Den
 kål som odlades var rovor och
 vanlig grönkål "rotkål". Vit-
 kål har kommit till i senare

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

Lid. När kålblasten var späd, kokades hela bladen. Sedan kallades "steffekål", När bladen blivit större hackades de med en "kålhacka," i en hackko. När kålrötterna togs upp om hösten skars bladen av och hängdes upp att torka. Den kallades "torkekål" och när den skulle kokas förväredes den först i vatten som slogs bort. Den skalades sedan och hackades och kokades i kött eller fläskspad.

Potatis kokades mest "med skinnet på," - oskalad. Till soppa skrapades, skalen av med en kniv

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

så att endast själva "skinn"et,
 Laga av. Av potatis gjordes "pot-äte-
 smör". Den skalades, stältes fint
 med litet salt och så spädades
 lite mjölk på och massan rör-
 des kraftigt om med en stek,
 så att den blev vit och fräsigt.
 Det var gott att krydda den med
 finskuren gräslök. Sådant "potä-
 tesmör" fick ofta ersätta det na-
 turliga smöret för fattiga. Potä-
 tesmos användes som förut sagts
 i pannkaka, gröt m.m. Det kunde
 även blandas i bröd och var där-
 till särdeles gott.

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

Kött och fläsk äto sällan färskt
Flaktrade gjorde man på kös-
ten och kött och fläsk saltas
des, och när det Lagit till sig
Liberäkligt med salt Lags
det ur saltlaken och häng-
des upp på torka. Sedan var
det att hushålla med det så
att det räckte till för året. I
större bondhem hade husmor
en köttvrå bak muren på vin-
den. Där hängde stora fläsk-
bösten, Laktade fjälar, kött,
korv m.m. Det äto till stor del
"speket", tv "benskanter" och
des soppa men fört måste de

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943

DLS. RÅGGÅRD

Frgl. M 81

27
urvattnas. Några andra soppor
än sådana av grönsaker, kål
och potatis med eller utan kött
eller fläsk hade inte jag hört
omtas förr än jag vid åtta
års ålder 1873 var med på en
begravning och vi där blevo
bjudna på "russinsoppa". Vi
barn tyckte den var god och
åto gärna av den men jag
och flera av oss blevo sjuka
och kräktes. Min far sade att
"Vi skulle inte ha gett barna
av den för den var blandad
med kongak."

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
DLS. RÄGGÅRD
Fgl. M 81

Korvtillvårkningen var ett viktigt
arbete. Först fick man göra ren
fjälsten. Så skulle man ha en
hackho, kötthacka och korve-
horn i ordning. Man gjorde en
mängd korv. Efter nötkrea-
tur och får logs alla fårmar
tillvara, fämdes, skrapades och
tvättades, magskinnen skäl-
des och så "förväldes" = kokades
Fötterna och mulen skällades
och förväldes, så och hjärta,
lungor, tjuver och huvudet
Så skalades köttet från benen
och allsammans hackades
i hackhorn. Det gick inte på

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
DLS. RÄGGÅRD
Frgl. M 81

en gång utan det blev många
 gånger man fick byta. (~~många~~
~~gånger gånger~~). När allt var
 hackat, blandades det väl
 samman, saltades och stoppa-
 des i korvskinnen. Sådan korv
 kallades "kraslekorv" och efter
 nötkreatur blev det en hel
 mängd. Efter får gjorde man
 korv av inälvorna men man
 tog ej med huvud och fötter.
 Dem kokades soppa på. Hjärta,
 tungor och magskinn samt små-
 tarmar förväddes, men man tog
 inte med skinnat av löpma-
 gen samt "ärnebölla" och "åabla".

!
 Se nästa sid!

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Fgl. M 81

Löpmagens skinn kallades "jöl-
 seskinnet", och i det stoppades
 hackmaten som sedan äter
 kokades och så lades i press.
 Den kallades "jölssa", "Ännebötta",
 motsvarade blindtarmen och
 "åsablå", motsvarade Lolvfingers-
 tarmen; i dessa gjordes blodkorv.
 I "hjärteskinnet", hjärtsäcken gjor-
 des en blodkorv åt far själv.
 Levern kokade man i saltat
 vatten och skar den sedan i
 skivor och doppade dessa i
 saltat ^{vatten} som man sedan åt till
 potatis eller bröd. Att göra någon
 annan mat av lever kunde man
 inte

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

Av slagsidor, mellangårde och
 andra "kätteslamsor" gjordes
 "kättekorr", som lades i salt-
 baljan och fick ligga i saltet
 tills man tog upp och torka-
 de köttet då även korven upp-
 hängdes. Resten av köttmatten [vid skat] ^{skat}
 blandades med hackad rå-
 potatis till "petstekorr". Den
 kokades i soppa färsk. Den
 var smaklig men var inte häu-
 bar. Sylta gjordes av svinhu-
 vud och fötter. Dessa kokades
 och lades sedan i saltlake.
 Man brukade även ta en bit
 av "buklista", med i syltan.

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Frgl. M 81

"Buklist" kallades när man skar av en rensa under magen på fläsket så att mjölk-körtlarne skuroas från, isynnerhet gjordes så med fläsk av modersuggor. Efter späd kalvar togs ej reda på mer än löpmagen, värmen och så hjärta, lungor och lever. Löpmagen tvättades saltades och upphängdes för att användas till ystning. Magskinnets skällades samt nulle och fötter. Detta jämte hjärta och lungor förväldes, och ofta tog man också med den översta halstotan

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 81

av ryggen, "slaktelin". Så skalades köttet från benen och hackades jämte inälvorna. Spadet silades och så slogs oerbsammnan i grytan och kokades åter varefter det fick uppröas i bunkar och kaccina. Detta kallades "kalvdans". Av ryggen på spädkalv kokades "flicka-se", skulle förmodligen vara "frikassi", på så sätt att man hackade kött och ben i små bitar och kokade med litet spad. Så gjordes en korv som kallades "islerkorv". Den gjordes av smält silat isler och den användes som flottyr att steka i

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÄRD
 Frgl. M 81

Av svin och fårblod gjordes blod-
korv. Blod av nötkreatur blan-
dades med vatten eller mjölk och
lillesattes med jäst och därav knå-
dades i rågmjöl en deg som ut-
bakades till tjocka kakor. Med
ett glas logs ett hår i mitten
så gräddades de och hängdes
sedan i Laket till torka. Detta
kallades "falkbröd". Vid använ-
dandet blöttes det i vatten och
äts med stekt fläsk. När blod-
korv skulle ätas skars den i
skivar och värmdes upp i
fett späd eller söt mjölk.
Av blod efter spädkalvar som

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Frgl. M 81

var för mager till korv och för-
 litet att baka pottbröd av
 gjordes "pottäl", som Salats
 om förut på blad 19 men
 denna blev ju bättre som
 var gjord av blod i stället
 för vatten

Falgen gjordes ren, hackades
 och bultades väl, så smältes
 den och silades. De grevar
 som då blev kvar saltades
 och användes som sovel till
 potatisen. Det kallades "jüne-
 jocka". Flöt av stekt fjäsk
 användes till gröttopp.

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD.
 Fgl. M 81

Av fläskflott gjordes en sås
 av mjölk och mjöl som blan-
 dades och kokades i flottet
 och däri doppades bröd och
 potatis. Detta sås kallades
 "sluring". Sältes av salt och
 gräddes eller mjölk eller om
 man ej hade annat var det
 vanligaste potatisdoppet.

Sill fl. Siller. Köpte man i
 Fredrikskvarn salt, i Udderavara
 färsk. Den färskta kokades i
 saltat vatten. Den salta äts
 spicken eller stekt på glöd.
 Några andra arrättningar
 av sill har jag ej hört från
 gammalt

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Fgl. M 81

Ägg var det litet av. Ett hård-
kokt ägg till präkaption var
nästan allt som förekom i
kuskäset. Så stektes någon gång
äggröra. Äggen vispades samman
med mjölk och mjöl och detta
slogs i stekpannan vare man
stekte fläsk och flötet var kvar
vid kalasen gjordes "äggost"
av söt mjölk, vare man visp-
at ägg. Denna "skars" med
sur mjölk och ostens samlades
i formar, som stälptes, var-
efter ostens bestreks med äggula.
De kryddor som användes utom
salt var "kryddpeppar" och "skarp
peppar"

ULMA 16236. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD.

Frgl. M 81

Så hade de "kakerydder", en blandning av aris och fentrot, men så lag man även tillvara kornen "kammeng", att krydda bröd och ost med. Pepparn mals i "kaffehöv", eller en "morsare", = mortel var den stötes. Den kunde också krossas med bakstaveln på ett bräde.

Räggård den 20-9-1943

Maria Aronsson