

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

19182

Del II (s.117-228)

SMÅLAND  
=====

V.Torsås

30/1 1948

1/3 "

22/3 "

19/4 "

Nilsson, Alma, 1948

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Mat-  
lagning (forts.)

228 bl.4:o

Exc OSD

19182

I. Förut ej omnämnda rätter av bär, bärar äter  
kål och rotfrukter.

61.

Det enklaste och möjligen en av de vanligaste sätten  
att äta sig mätt — under bårtiden — var att  
ta med sig en större eller mindre bröd-skjök  
fingern skiva utan en oregelbundet brödtvåk  
och gå ut till någon lycka, o' där på, eller i kring  
stenkören plöcka vilka här t. ex. ja-ö-bä-a  
smutstronjella aka-bä-a-hallen, sen bara plöcka  
bär på ena hällen, o' släng i hällen, o' sen  
bita på brödet och o' äta, de mogna/septiga  
bären tillsammans med det torro grova brödet,  
makte vi så välsignat bra — så enn åt till  
en häut på o' dö (vettycket mycket aumant  
och stannade säkerligen från den tid när hungen  
söd härjade, och en del af (ät-te-na (äts Whetna)  
stickare, inte tälte mat — sen må di finger  
utan äte hål-se/hjäl-nig. Mycket o'

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
SMÅL. V. TORSÅS  
Frgl. M 81



Mjölk å soppor. Detta var en mycket lätt rätt, som  
 äts av alla människor på grund av lättheten  
 Brödet bräts eller skas-av i små bitar, långan te en  
 tugga. Brödet härdes i ett fat — an flera skulle  
 äta, gäade det bara en, togs en köpp (spishunn.)  
 Äts redan liksom potatis soppa eller annan vätska  
 — ja mjölk, söt eller sur härdes ju öns brödet  
 någon stund innan man åt.

? Krisenarnas s.k. soormas, äts mycket, och gerna i  
 stället för somel till pärå-vå. Geena vill man ha en  
 mjölk-a-lår på morset, men hade man ej så gick morset  
 i leken ändå. Satt sin a-låke dugde till varma  
pärå. Lite salt upplöst i mjölk gick också an.  
Likadå kau-å mjölk å varma pärå.

Krisen stirades innan de rensades. På ett  
 lakan som utbredd på backen (marken) där blåsten kom  
 åt, och på vilket man la ett par måll-stake och  
 ett par stenar för att de ska blåsa i hop, i vad de



-ra hy-å-neu(hörnet), sedan tog man ett  
bär-a-skräue som var fullt av bär och håut  
 detta öfver sitt hute eller axel, o' stod nu jemt  
lakenett på sån att bären kunde falla på  
 detta. Nu <sup>ta</sup>invändes blåit-ilängen och just  
 som denna kam bröjde man lite på bär-a-  
skräuet å lätte bären sakta — och i en smal-å  
stråle falla ner på lakenett. Nu blåite såle-  
 des aut brem-me (lingar ris) och lösa blad samt  
gräs-lingar (små omogna bär) bort. Så  
 fort blåites stante, anåite en an repphosa och  
invänta nåita blåit-i ling. Nu hade man  
sluppit — ja släppet, all-å den löse bråter  
 å gråulinga-ne. Sen tog man oftast en  
soffe-läm = ett soffe-lök, å stände detta på  
 lut, mot en stol, sen breddes, bär-a-lakenett  
 ut på deste soffelök, å sen stände en se te,  
 ett par tre stöck-ne (stycken) å plockade enda  
 di rå-te-ne (ruuna) bären, så fort som de



97/  
 ski-ra-de bären nu, sakta ötes över lökets  
 = lammens köpta vann = (nå) — ja, gavlur  
 på lamm, b° sen som sagt va, plöckades  
 di sjuke bä-an (bären) ämn. Obs. au här bä  
 ren var ett bra sätt au bli av med ant fraret  
 (skräpet just på bä) men de rutena, ofta stora  
 bären. hade va fo tunga, d° hade inte fått mö  
blau-sten men nu gick då killekt å plöcka  
dän dän. Saffe-lammens nedersta ända  
 vilade antingen mot ett lakan eller bords° —  
 om hemman som bären motet håll förvaras  
 i; var så vidlyftig och stor au lökets gavel  
 fick räm (rum = plats) så ständes detta mer i  
hemman och bären avades också direkt  
 mer i hemman, var man sen hände vann  
 så pass möiet så då gick något över bären.

Sen skäll-des (uttalas som dessa skinner) (höj-  
 des) bären här i. sen fick de stå håll-a (hvar)  
några men-tä, sen tog man en ren-a hann-



-duk som blöttes i rent vatten. Sen breddes  
 denna handduk ut över vattenet i hemman  
 o' här på denna handduk samlades all smut-  
 let (smullet) fraset från bären. Sen ätes bären  
 direkt upp i den kopparkettel de skulle kokas  
 i. I lite rent vatten på händer. fjätte-vannet  
 (vatt eller — om man so vill) sköf vannet o' a  
 händer ju ut på backen (jorden). I kopparkit-  
 -eln som bären koktes i var ju oförrent-a.  
 Sen koktes bären under delvis jerns kring-  
 röring i cirka 3. timmar eller tills att most  
 skar sig mot den längsta stora gryte  
sked som man rörde med. Skeden — denna  
 stora hokeshed kallades alltid mos-a-skjåpp  
 (mos-a-sked) och användes endast för detta  
 ändamål. I form liknade den mest en  
kål-a-en (klyvd) stor-a kålrot, den var  
 nämligen djupare än en vanlig trä-skopa.  
 Obs! Denna länga hoke-tid hände då gö-a

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948

SMÅL. V. TORSÅS

Frgl. M 81



med sig au moret alri — säger alri, jätte,  
fäit (fäitän) alri en sök-å-smålo (socker smule)  
 lades i moret ej heller något annat konserver-  
 rings medel. Nå (när) sen moret salnat lite  
 ästes det upp med den stora mosa-skeden direkt  
 i den förut väl rengjorda trå-kimman som  
 i nämnt 3 olyng stömnä ene-lag, sen der tät  
 slutet lök, å som inte hade närin slas gam-  
 mal syra, eller orenhet i smaken. När moret  
 var is-kant lades loket på, å kimman  
 bars ofta upp i övervåningen t. ex några  
 klädskåp eller dylikt, ja — an man  
 var trångbodd bars mosa-kimman upp på  
tre-e-tarre (tredje våning = vinden i två vå-  
 nings husen.) Sen tog man ner en lerkruka  
 full så fort man behövde. En kimma bestod  
 av bok-eller ekstavar, var laggad på så sätt  
au 2 stavar — en på vadderna sidan var  
 cirka 5 tämn hög-a-re än hine (di åre)

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
 SMÅL. V. TORSÅS  
 Frgl. M 81



star-ra-ne, och bildade örar på himmeln (hand-  
tag). Ena örat var inpassat i locket på så sätt  
att detta-locket ej kunde lossna. Tandra örat var  
liksom i den vannen (sidan) på locket borrar ett  
litet hål var i så en lös, stark cirka 5-tums lång  
träpinne, som bildade lås. Olika storlekar funder  
på dessa himmor. I en ordinar bondgård med  
i medeltal 8-10 personers hushåll rymde  
mosa-himmor & skäppor = 84 kannor och så  
mycket mos åt man i regel upp, på ett år.

Obs! Detta mos var i vanliga fall den enda  
bärkonserver som fanns i gården. Detta äts  
gerna — och med förtjusning av gammal  
och ung, tju potatis — som soner, tju mjölk  
och bröd, mos och mjölk var avars älsklingar-  
rätt tju potatisgröten, liksom tju bönegröten.  
Mycket mos gick åt tju seppa i de fattiga  
eller — för tju fallet mjölk-a-lösa hushållen.  
Tju steng-ka-ke-doppa m.m. kräsen-rypa



kutod av t. ex. en klwa-lå (klwarter =  $\frac{1}{3}$  liter surt  
mos, en kanna vann (sare (tWä) <sup>3</sup> Matitiden  
stärkelremjöl (potatismjöl) o' sen lite sirap,  
lua enebär-lag, lite hå-ming = hō-ming, ber-  
ke-lag lua va söt ämne enn hade.

Surt kräsenmos i vann, va ett utmärkt  
medel att släcka törst, särskilt hos feberjuka,  
och detta var oftast den sista dryck som en dö-  
ende förtärde. Ja kräsen-mos va jängret (sammant)  
att enåing slas Matlagning, o' sen va då ju bra  
te o' skura hopparkörd i, o' nå enn kan så lämnet  
fram så enn feck koherpis så va då ju så bra  
te o' sä-a-te (swärta) denna må.

69. Bruena lönor äro kända redan första halv-  
ten av 1800-talet — enligt min mor f. 1834 och  
mormor f. 1803, men de voro ju gällesmat eller  
jyl-a-mat. Bondlönor däremot voro en  
vardags rätt och smitt lika gammal som de



förra. De gamla bondbärerna hade en enklare  
växtsätt än de som tillkommit på senare tid,  
men bara i sin barndom på t. ex 1880-talet  
hade bondbärarna endast en stängel som växte  
rakt upp och på denna sitta sedan baljorna.  
Vid skulskiftet — eller möjligen tidigare fick  
vi en ny bärstyp med grenar på den långa  
stängeln och på dessa växte, i sin tur båre-baljor.  
Aut så mångdubblades skörden.

Skär-båre växer ej allmänt i haugå-roror  
(skärgårdarna) för än på något skulskiftet.

Kokta — s. k. torkkokta bonnbär<sup>or</sup> voro en mycket  
gammal rätt. I slutet av julhelgen eller  
senare på vintern togs alla de förut torkkoka-  
den som fanns efter julmaten och bötes sär-  
der något samt koktes <sup>ihop</sup> tillsammans med  
bonnbär. När de blev mjuka ätes de upp  
i stora fat som ställdes fram på matbänken,  
och alla åte av det gemensamma fatet under



det att man fätkade upp en eller annat ben  
som man såg på, eller gnavde, om möjligen  
någon liten köt-småla eller lite bråk, fanns.

Färiska landböner användes kokta i mjölk till  
s.k. känevälling och till denna äts oftast rå saft  
sitt, och bröd. Färiska landböner stuvades i mjölk  
och avreddes med lite kokemjöl och en nypa salt.

Hade bönorna smagat till, och skalet om själva  
kärnan händes hårt spräckte man dem för  
kokningen. = När bönorna förväts i vatten  
skar man med en liten kniv en snitt i själva  
skalet, höll en häns i sänder i nypan och lät  
själva kärnan fara ut — i ett fat eller kärl  
sänder det att man hälls själva skalet i  
nypan, för att sedan slängs bort det — i  
slobba-spinnen = lötta, eller så att man  
slapp den. Sedan detta enre skal avlägs-  
nats blev vällingen eller stuvningen betydligt  
bättre. Dock var det inte alla humödrar



sam gjorde sig hur-är med detta, och då var  
anrättningen mindre god. Se för öfrigt läse-  
qvät här på 43dje frågan.

På talane [tal] om torrkokta teånor [kokta i kott  
spad] då när man endel fick krossade ben att su-  
ga på, så fanns det, och — finns än i dag, ett  
ordtår efter dessa, det lyder: Hå ja va hämm [hunn]  
så åt ja bäjn [ben]:sa Fame-na-jon [Färmors  
jon.] Denne var en ensam stackars

gammal ka [man], hvilken levde: räu som på Måde  
hos Ilwa-na-gå-ring-a-ne [Ivarna-gårdens ägare],  
dessa barns farmoder, jons föräldrar, hade  
sält gården till förfäderna av den nuvaran-  
de innehavaren. Då, — vid deras gåra-köf  
hade jons arv fått innehålla gården, mot vil-  
ket rättor: att han skulle ha fri hus-a-v-a-a-  
ning [husrum] åt mat, — så länge han levde.

Hu hade jon levat så länge och gårdens  
senare ägare tålle att han hade ätit öfr

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948

SMÅL. V. TORSÅS

Frgl. M 81



sin arvedel, därför levde han nu liksom på våd  
hos händens mor, som var hans barn — vilka  
nu voro vår-l-us kantes: farmors fon.

Denna gamla kvinna måte — på grund av  
sitt löfte till fons föräldrar, därför säga för  
dennes uppehåll. Självt hade han ändå antag-  
sam beräkna des endast för hennes del, det  
var därför knaggligt hårt = en knagg var  
alltid hård — att få mat nog till fon, och han  
höjd därför lite för ofta på hanna-lön i  
hen, till slut trät fons tålmod och han  
utbrut: hå ja vad hänn, åt ja län (hen)  
: nu var han ingen kunnig och tyckte därför g hen.

63. Gröärter omtalas ej — men från därför  
ha förekommit men i så fall för mycket länge-  
sedan. Gula ärter fanns men nämndes endast  
för ärter. Sen fanns det en a-en (annan) slas  
(ett annat slag) ärter = krypärter vilka ofta odlas  
i hop en potatis, de sättes i färarna, lite

här och där mellan potatis-bitarna, trivdes Lea  
 här, de jemt [autid] på-ri-a (grodd bara) o' ränta-  
-de bra [= bar rik frukt.] Dessa äter vora grön-  
 gra, bra stora, goda i potatisvälling, kokta  
 ihop m<sup>o</sup> pårä — rökade och stötta till gröt,  
 struvade au ha i djuu [geue], till salt, kokt så-  
jelf [sovel.] ? Man erark äter med slaga  
 och fladda-de de mönno, kät var au balja  
 [sprita] däm. Detta ticzich så: här ärtuna  
 va inghärjade o' lög — oftast p<sup>o</sup> logen, bars —  
 i skänningen, ing några större eller mindre  
mep [= ett litet fäng sæptes = septes i h<sup>o</sup>p, liksom  
 nande ett gl. eller foder som man gav könafföbru-  
aturen) några sådana Wep, bars ing i stugan  
 och lades ikring spisen. Sen sätte — kanske  
 hela familjen se till spisen, och vid ljuset  
lyset från en får-a-riesa-kärne [hjärtönet  
 bis, som fåren lemnat] — baljade man nu  
 äter och hade det till Wäusgöre. Här kunde

ULMA 19182, Alma Nilsson. 1948

SMÅL. V. TORSÅS

Frgl. M 81



både gamla och unga delta. In drag man ut en  
 ättre, te-likes, å di sam va halvbleinda en älder  
 eller öj-na-yuka, å ena öj-na-glas hade,  
 di trebade (hände) se te, var ärt-a-banjan  
 [ärtshidan] säu. Detta här-a-na dö räknades  
 som en roligt klwäus-gör, å jemt pratades  
 då om historier, å spöke, å gasta å läcket  
 då. Ba-anen di va ju så öpp-sorra-da/öpp-  
 livade å eng-ki-etta/entrenerade so då kan  
 ingen tro, å aua ble ju varma å pick re-di-ö  
 (rehtig) brö-hy-l (bröd-hy) = röd och klar).

Ofta tog man heting [acord] på hä möet  
 en skälle hinga [hinna] va-a klwäu, ibland  
 satte man upp en vilt pris åt den som hage-  
 de di mäste (flesta), då komke barnen böjde å  
 dras [dragas = disputera] om priset, då hänge då  
 hända åu giann å di åu-å (äldre) sa: "va sättes  
 du öpp må me, åu ja mennö? för ja sättes  
 öpp hutet so för du sätte öpp fätterna. Dä-



dä-ring-a (det-där) då lot ju hemmika, men  
 alla viinte hö vå-ät (hur-u-vret) förklarar stäl-  
 laren) måjn-te (mente.) "Huvudet var ju upp-  
 säu — (upprätt) så då va ingen sau-rig-het  
 (sårighet) å hing = den andre känne vå,  
 — ella vann vå. å säu opp fötterna på  
 en pau — ella nånn slars kåbb ella stol.

I bland gissade man gätor å hade ro-  
 ligt på då rivet. Va då ren så åu nånn  
 gammal inte råkta ella kon bra ät, är halma  
 = är ter som målle halja, utan nånn an  
 flydde dånn därk åu gl, ella va di kaut åu,  
 så brukt den som feck åu (det) å så tack ha  
du ha! ja, känne då hän = hing (a-ra/måra)  
 "ja hade inte tänkt me te å ta nånn-  
ting. ja då dåra fable lurti å känne di  
va, å så sick di ju roligt allihop på sa-  
me garung. å ingen enn viinte o-ät åu  
 (ordet åu) så va då gröta dats / days på

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
 SMÅL. V. TORSÅS  
 Frgl. M 81



gröt [= kväur-mat]. Då känne ju hända må  
 att di tösknade te en lite bete, men då va då  
 någon te räjs [tiu reds] å så: "Vetå [varför] ble  
 då så töskt nu, å de näm sam å Lärren  
 [ledren] så på han bets må me [mig]. Då  
 ble ju grin [skratt] idjåjn [igen] å grå en på  
 te räjs [tiu reds] å lä-rå [Wara] på, men  
 nu å då den ti-åner [tigande] = tyrsko  
mässan, å då hegrepe ju alla, att han  
måjnte [mente] den kyrta katolska mässan,  
 som hade hållits i kö-ken för länge-reu  
te-lakes. ja så känne ärterna baljas på  
~~en~~ tu ett tre kväur å sen va en glad nå  
en folk å så dän törq å gramma i en hem-  
ma, en höts må löh, ett hanken en gam-  
mar kärna [smörkärna] sam tjänt at. En tät  
löh fick då lä [lov-å] va för rättu va så tota  
[töriga] ett ärta så di va ränt omöjliga.  
kruppärterna wore aldrig så många som



som kok-ärter [de gula]

Rensa ärtor? ja det gjorde man redan så fort  
de skulle användas, då plöckades de maki-l  
ifrå. Släpärter förekom ej bland aemoren, för  
än långt fram på 1800 talet då börjades namnen  
iö liakt lyfte av grönsakspröer men an de olika  
moror-na (husonödrarna) oftast blev det nog så  
med en del nyttodiga ärtor att barnen åt —  
(matade) dem direkt från Landet = (hall-gårds)-  
Landet och de kom aldri på bordet.

Ingen annan anmärkning av ärtor än de här  
uppräknade. Ärtvåkningen var den allmänaste  
och ansågs som god mat, dock fanns det måls  
moror som gjorde våkningen för länn-a.

Det berättas en historia i Torsås om en dräng  
som hjäjpade = kennade (kännade) på den länn-a  
ärtvåkningen, att en då på ärtafestet sattes fram  
på taflan, så säte (satt) ju alla hop — som ju  
ät i samma fat — å kiämnade må sina

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948

SMÅL. V. TORSÅS

Frgl. M 81



skjåjja (skedar) ett då ljoda i fatet (ärterna = tjäder)  
 i ett nu hänge drängen sina skjåjja  
 se i fatet må hege käva-na. Va ä då me de  
here? Ä du inte veti-d pråjda bommen?

Jo, men ja fick si en ärta, veten hjälpas ät  
to ta na.

64. Sedan äldre tid har vitkål odlats, au-  
 mant. Grånkålen har förekommit sparsamt,  
 och först på senare tid, den har troligen inkommit  
 från Skåne. Særkål förekom ej; men nam-  
 net upprepades ofta. Om t. ex. något kockte lite  
 för länge, sade man på månt: "då-dära  
då blev väl su-d-kaul. Autso' vintu man  
 att haredning och tillagning av særkål tog  
 lång tid. Sjelfv har jag aldrig i minn mer  
 än i håriga liv blimit ljuden eller sett någon.  
 Här i Småland, områda særkål, men hört så  
 många tala om den, när det gånge läng-  
 sam mat-lagning. Vitkålen har under



ana tider herets som skänk kalsoppa. D.v.s.  
 utan att krynnas. Den skars grovt och mixla-  
 des i det kokande mat-spådet. En och annan  
härde i några kryddpepparkorn. Tälq eller inte  
 ha icke förkannit i vitkål utan kålen har  
 kokats på flärk-a-ben samt lite flärk som sen  
 ätits till kålen. Stuvad vitkål med  
 kausurening av mjölk, lite smör — (less en  
 hade sättelråd till) samt lite vete mjöl, var  
 gaet och liksom lite gelles-ö-ä (purret), äts  
 med kokt-d korv. Alla stekte intå-bann  
feiterband ella va som (helst.)

Vitkålen fordrade klack-ä (starkt gödsled)  
 jord, fulltig och kräp-ti-ä, så han växte  
 inte var som helst. Om maka-na (markarna)  
 va för omärliga äte di opp hela odlingen,  
 kom d-ä d-ä en tosing (= skämtare) ä fick vi  
 denna brukte han eller hon säga: "Ile nänt  
ä-ä (till nästa år) få du ld (lov) sätta fläjsja (flus)



Karl-plantor: "ella rå du inte må a' fö'fåla]  
 fram makens makens] Alla käme nämn så  
 : "Titta på den kålen han har såjlet må se.  
 ja f'i - vare [tall'i varde dig] men ja  
 råe luntej ja har inte skickat bä [bädd]  
 [brud] ette inaken, a' håmren di gå - a' ju vaa  
da, a' hålle på luten, a' titta på maken men  
ämlit mod så tr - a' di inte aua.

Gräskålen som odlades av en ok annan  
 hackades i en hacke-kof en något argropt sk -  
 eller ljörl - hlöms] a' kändes ren i såj grytan  
 som do på a' kökte [såj grytan = den gryta som  
 en sondet köptes i, och där kålen hålle koka.)

Såmma [samliga] härde nu i en tråne körngryn  
 — a' såmma inte [inte aua hade gryn i denna  
slags kål.] På samma såu köptes nåselekål.  
 En ok annan mora [hurmoder] brukte — för  
 att spara på jelva kålen lägga i vågra tycker  
rårkalade och soppada potatis - litas. Förörrigt



äts ju käl, o' all slas välling, med bröd till.

Tjovärns fanns g'antid så god om bröd än ana  
kände fö' äts så möet di vell, ena rädd må,  
då' delades brödet ut, särskilt åt barnen som  
fingor var sin starr eller mindre skiva, det  
var då man brukade tal om stö-mos-skiva  
(Styvmors-skiva) en sådan var tänn-ö (tunn)  
i ene sidan o' tyckä i kin (den andra).

När jag ser till baka fö' den gamla tiden, och vad  
jag hört min moder berätta om denna, tycks  
det som hade knemmorna inte levat så länge  
som snännen — i seemänhet, ty ofta har det  
i alla möjliga berättelser och historier talats  
om dels änke snännen i tidiga år, och dels stiff  
mödrar. Än en ka gifte om sig 2 ggr efter att  
ha varit fört gift, var inget så sämynt.  
Således hade han 3 hustrur, men endast dö-  
den hade upplöst äktenskapet. Det lättes sinne-  
ligen om änke manna sorg — den var oftast



kort, men den ensamme både som blev äkte-  
 ma<sup>n</sup>/ma<sup>n</sup> en barna-skock, där kanske det yngsta  
 barnet föddes vid kvinnans död, han var ju  
 så gammal som färgen, te o' geft om st. Nu  
 blev det ofta stora förändringar i hemmet  
 särskilt sedan barn i andra geftet tråk-  
 mit, och det var då, som tjänars och grannar  
 ga akt på hur moran skar brödskeivorna.  
 Alla skeivorna sågo lika tjocka ut, men till  
 styrbarnen skars skeivan lite sned, tjock  
 i ena kanten — särskilt den som vette mot  
 mennens sida — och som han såg. Till reio  
 egda barn däremot skars skeivan lika tjock  
 önsa ut. ja detta — om styvmorskeivan det  
 liksom äldre tid d. v. s. för 1880 talet sedan var  
 det mera sämmt med de många styvmor-  
 ra — den gifta kvinnan började på det lite  
 bättre då, och fick lite menhlig rättigheter.

b5. End vad jag hört, användes sovorna

på samma sätt som kålrötter. Ror-väcken, re-  
svar här å 59 de prägan. Rörkalada = skrapa-  
de roror koktes i saltat vatten å skars i ski-  
vor å äts te brö — en dä va så väl så dä  
fanns ella pick di ätes lare (bara = endast roror,  
utan tiutymelse till varken säjel ella brö.

Roror stektes i an kan i den yppna (yppne-ne)  
spisen, å äts sen vana ella kana, höket  
sau (hekt). Föröfrigt användes de mest på  
samma sätt som våra skinnpotatis. Det är  
ju allom bekant att foiket i annänhet ej tycke  
om potatier när den fört böjad odlas alt-  
mänt. De flesta töte å prägan hade en a-  
ti- å (artig = underlig) smak, den smakte ju ingana  
(ingenting) roran däremot var söt- å, å säfti- d.

Roror, liksom kålrötter och morötter äts  
gerne rå. De skrapades dä med en tunn  
kniv och man åt detta skrap — lika gerne  
som man nu för tiden äter bananer och



47  
 apulciner. Självt har jag i min barndom på 1880  
 talet med verklig smak skrapat och ätit rå-a  
 både kålrötar och roror. Dessa roror voro odla-  
 de för djurens räkning, men det fanns ej en-  
 da skolbarn som icke blev glad, öuer att få en  
 rora, eller en bit rora, att skrapa i, eller också  
 att tugga som hel. Hur vi som inget jordbruk  
 hade fick dern? Jo meint en par tre dar.  
 i månaden sender hufva vintertermener måtte  
 vi begys drängar och dagverkarer vilka med  
 oxar körde hem till sina ladugårdar, de roror  
 som odlats på långt bort belägna mossod-  
 lingar och där rororna legat i stock, för att vi  
 behöf köras hem till gården. Det kördes ju sakta  
 med oxar så vi kunde godt följa rovlandet ett stycke  
 och få del av rororna, vilka pojkarne i regel  
 tillgick av körsnunnan och sen delade ut åt oss  
 flickor. Den tidens skol flickor voro ej så på-  
 fängsna (= gå-på-a-re) och djärva som nu tidens.

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
 SMÅL. V. TORSÅS  
 Frgl. M 81



48  
Då fanns ju hura (pojkar) som <sup>va</sup> bra för se (som sig),  
o' emmeterna, då kanke kö-ran (den som kört)  
sa: tåna de lite (ge dig tin tals), so'ka du få,  
o' då tåna-de di se, te di fick — men då va vält  
fö di tore (tordes = vågade) inte annat.

66. Kålrötter användes med te stönja (rårka-  
lad potatis och skaldade kålrötter kokta i mat-  
spa eller på männlars ben = säjelben, kopa-  
stötta. I nödfall koktes kålrötter, och skars  
i tjocka skivor som äts bara (ensamt) eller —  
om bröd fanns — i stället för smet på dette.

Sonade bra mycket bättre än nu tidens lener-  
korv och tore härtmedmert. Soniet var ju en  
lyxvara.

67. Potatisens behandling.

Ja va då måst te mora, priga eva gräbba,  
som djick ut på akän (skern) o' plockade opp  
en släng på rå te meddan, så djick hang te  
en dike små vann i; o' som fanns i värhe.



ju auting, hå meit då va. Qua sådana pärö  
hauiter traskalada. Annars när man sa  
endast pärd, då va då alhi fräjän om annat  
än t Wätaade a' helkotte pärö.

Bensa potatis ja. — det var precis enligt ord  
som direkt enligt i vår dialekt, men hade  
något befat en annan; rensa pärå-na, lite  
å du snäu-ä. Så hade denna säkert som rev  
tät en spetsig kniv och med denna rensat  
bort de eventuella mark och fläckar som fanns  
kvar på de traskalada pärå-na som nu skulle  
fram på gillesbordet. T va-a-dass-la, va  
då inte så noū, då töchte di meite som så,  
åu lite lort rensar magen.

Qua man råu ofta masade bort skalen på färsk  
potatis herodd noch på sparsamhet, ty va pärå-  
na möra a' gaa a' sprack mycket, så ble ju  
aut ennehäut i päran hop-a-blannat  
må skalen a' då blev bare drars a' engn



menka känne äta au [det]. Sedan potetien  
var mogen, råskallades den alri, utan om de  
känne va nönn-hass gille, ena enn skälle  
vänna te däm pö anet eis, i gröt ena välling.

Det var liksom nu, stor-ä ong-skienad  
(ättskienad) pö au koka potatis, ok koka potatis.  
Potetien var fön, som nu, den av våra grönsaker  
som krävde den största noggrannhet vid kokning-  
en. Inte fö möet vann, sa di ble blöte, ä inte fö  
lite sa dä trät (tröt) ä pärä-na [eddes/rveddes],  
ä sa au di ändä koktes knekt. Dä skälle  
(skulle ha) fännas (fennits) en fin-ä fru, som  
en gaung nö hang stadde ena köksle (köksa)  
präjde sa: "Kan du koka potatis. Ja gräbben  
hang trödde ju bestämt au hang känne sä  
hang ga seu ja-ko (ja-ord) te dä. Nö hang  
sen kann hem te mö-ä seng (mor sen)  
ä tacte om ditt sa sa hang. Ja ha du dä ä  
stor-ä skienad pö ä koka pärä, ä koka pärä.



Potatis skal hautes alltid så, när potetiren skalats med kniv. När skalet var så tennt så man endast frukhat till den lite eller fraset den hade man inte något bestämt namn på detta skrap utan man sade som då påut dåm ing, eller påre-skrapet. eller frukhet eller påreåna. Potatis skal där emot det hautes alltid skal. Någon skakning av höft kan potatis med särskilt namn förekom ej:

Kan potatis skalades således således ej med fingrarne då ju skalet sitter bra fast på dessa, hade en ingen kniv teråjjs så (tror jag) att de nappade till sig en sked & skalade med ske-a-skaftet ty det har jag någon gång sett.

Gunnels Anne

På 1850 talet och några decennier framåt fanns det ett slags blå, nästan lilafärgade potatis.

De räntade bra/gav bra ränta på utsådet = de förlorade bra, men hade ingen såu dåm

fö di va gråt-öjda (gråt = var vätts och svamp-  
ga kring ögonen, (di var också inte goda.)

Smb med min moder berättat var pönnen nästa  
äggformig och de flesta ögonen såu i ena än-  
dan och denna var också angst (undant från syn-  
nerken blöt ä /am-pi-ä [svampig-ä] samt  
smaklös. I en gård fanns en elak gäbbe (mak)  
som alltid plockade till sig några stöckna  
pärä — när det skulle ätas — sen antingen  
brät (bröt) han itu päranä, ella skar itu däm  
pä mitten, de goda biten behöll han själv och  
la på sin talvik, den andra la han till grunor  
el (makar). Dä-dära dä ga ju leje folk  
(tjämlfolk) ä hinna-stu-bo-a-ne akt på, ä  
hejonte sen ä haue den blöte ngl ännen  
fö Gännels ämne.

Mör god potatis kallades mör-ä, ella gryn  
i-ä. Änen nijölig sedes av några.



54  
Potatisgröt. Påskalada påå, höttes i en järn-  
 gryta — eller om då va en litet hukål i en  
 järngryta, saet hade lagts i alla pårt, (pårt =  
 gryta med kraft.) Då vannet åhändes stades  
 lutsades grytan ella påttan på sjelva spiskanten  
 a' hobla-böttan ständes på golvet engre (en  
 end) spiren, so' åu vannet känne renna ntr i den-  
 na. Obs! Hoblaböttan (hobla-byttan = gris-a-slåbket för-  
 varades här i.) Sen lättes grytan ner på golvet och  
 onan tog råu på pår-gröt-a-stöten, denna var av trä  
 cirka almlång, stöten som en stor knåten näne a'  
 kraftig lite tengliare (timbjär) — smälare (menes  
 här). Sen ga en se a' stöta, do' vante en känne, a'  
brannen di sto ju jemt a' gladdes at åu di må stöt  
fo' stöta lite, ne' påranå blev lite krossada, för  
 i högan känne di inte rå må åu, fo' stöten tog ju  
råin i grytan, so' pårana ville far ut. Men ack  
a-na-one da da va colitz a' stöta, a' so' mönne  
 som fanns nige, so' hjalpte di at a' stöta, fo' ju

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
 SMÅL. V. TORSÅS  
 Fgl. M 81



mer en stöte tes här-ä ble ann. Sen tas gröts-  
t (Viten fram - dä va en klynget herke-trä,  
 te den, ä sen rördes tin den grad, sö gröten ble en  
sammet. Sen loss dä i en tä-äftär) mjölk, ä kam-  
ste lite flärk-a-flöt (ess en hade) ä sen rördes dä  
en stund tin, men sen va han gö-ä, enliu noch  
au aua - hela familjen ville va mä an ä itte,  
ä röra gröten, fäit (fäitan) en fedk stö sö hrokett  
hrokig) ä varnt ä (ettit) (Wettigt) va dä, fö en  
fedk ju lö i väl, sö en förde autid i hop äjen  
elden) ä dä brann kra, ä lyste. Ingen som ej smakat  
 sådan väl lagad potatisgröt kan föreställa sig  
 hur god den smakade. Men aut herodde på  
 beaktningen. Sen östes han opp djämart (genat)  
 (ohs!) Denna anrättning användes endast som kvälls-  
 mat, just därför fanns det sö mycke folk ense  
i stuan ä väntade på målen och hade tid att äta  
med). Nu tog man en sa-vau (Warrau)  
ränt träfat, ä öte opp gröten på sen det



inga kanter fanns på detta så liksom staplades  
gröten i toppform och tråkades med träskeden  
rent rent upp och ner. I toppen gjorde man  
en lita håle, i den djörens önnå, i de  
djup som en kaffekopp. Skåne då ren va  
bra så la mor dit en liten smör-rulle  
= hon formade smöret som en liten rulle och över  
denna lades sedan en träsked, vilken låg här  
tills man började äta, då togs denna bort. Att  
skeden låg här var väl endast en beris på att  
det fanns smörhåla i gröten. Belysningen var  
ju inte alltid så stark så kanske alla icke  
va-a-sat (varmat) smöret annars. Men det ha-  
de man dessutom alltid, i en gemensamt  
fat ty smöret räckte inte långt.

Min mor berättar om smörhåla.

Mor f. 1834. Hon sade: "Vi fick ju såu ofta smör  
i på-a-gröten i detta ansågs som höjden av



god gröt men en kväll när vi inget fick, tog lej-  
 gräbb-å-nå se för a tosas (skämta) må drängarna  
 som ju skäue opp a' o'ätröko (med klaga) a' d'ärför  
 hade lagt se a' (a' sona) för kv-åus onaten, a' sam-  
 jemt va se sänna sen, o' di skäue äta se di knopp  
känne si. ja gräbb-å-nå fornaade nu tiv en liter ~~smör~~  
-trilling (rulle) ut a' päregröten, lika-vä-än som di  
 brukte va ut a' smör. Sen di trökat en smörhåla  
 högt i det pyramidförmige gröt-a-falet la di  
 dit denna, a' sen en träske äur, som vanligt, a'  
 lot (latsades) a' d' a' smör. Herana di to ju äne  
skjåffor a' lögde äta, a' försökte a' droppe i smör-  
 hålan, men nå di tao tu ua tre skjåffor va a',  
 a' di' inget smör fick tak i; tog di se för äx  
 stöta te den förment smörhiten med skeden  
 (som brukligt) va, a' herana di' sat d' äs a' d' äd-  
-da de (stötte tiv) den falske smörhiten, a' stätte,  
 a' stötte, nå sen av gröt lätade med mat den-  
 na. Te seit gapkrattade ju äne hine (de andre)

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948

SMÅL. V. TORSÄS

Frgl. M 81



o' då begrep di att gräbbänå skoffade mō' dām,  
o' sen häut di se sygnat, i' fälet. (mjölk-grölar-  
ps au.) Då va ant'd vanligt att gräbber i herar  
gjorde lite skälmtöcke mot hingan, o' hade lite  
roligt.

### Friaremat

= Plåtar av kaus, skalada o' reversprisa i  
pärå, tiusatta stö ägg, lite mjölk, salt o' en små-  
la socker. Formades till flata - rätu stora bäuo  
o' stektes baktes i smält, eller fläsk-a-flät.

Vanligt att laga tju i rappet när det kom o-  
vänta nu pärmat eller frästa.

Stuvade pärå, detta var den vanligaste dav-ra-  
mål rätten, i vadars-lag. Di hätte pärå  
som blev o'is daen förät, skalades o' laes på  
järnet (= plåten = stekplåten) o' lite fett hade lagts  
dät förät, so' han va lite smo-ri-g, här hövdes  
om di skalada o' sänderha chrada pärå, o' sen,  
o' då ble hett, hövdes på, antingen vann



ella mjölk, om då panns, sen peck detta koka ett  
 litet hete, å måan så saltades då, å hackades med  
 en kniv. Såssna krydda de å må lite stött-å krydd-  
pepper. — å samma ente. Sen sattes hela  
järnet fram på mattavlan, å då äts derest ur  
 detta, med var sin kniv, men netet folk  
 för ju inte å bakade örer hela järnet, utan  
håut se på den vannen (sidan) di skåle = den  
 som var den kärmat.

Stekto pärå va ju lite finare å te dåm fick en  
 ju en liten, liten fläsk hit va å, så då kändes ente  
hå törro di va. Te di stuckade pärå å äts  
af ant männ-slas glöva-stekt-å korv, ella  
spē-he köt (spicket) sact köt, ella kamke mut  
sact stor-sic. Sen lite bröd å en sleck mjölk  
 å sen kamke moran (humor-dern) så, Gu-a-Lör  
Gud vare lov å dessa behöm-mätt (behymret)  
 å stemat (matbehymret) å å ja peck ihop lite.  
Äppstekt (äppstekt) på-a-gröt i flaska flät



å mō shoves på, å sen smos = krös-na-mos, å mjölk  
te å dāppa hōmen i, dō va mō dā bāta som famn  
å dō va aue menkō glä-a re (mid.)

Potatis kokta i hōp mō färrika bondböner

Färrika bondböner baljades (spritades), å va  
då så aui di ente va så andajles färrika utar  
blä-na hade begönt å fyernas (sminna) lite  
så hade ju en lit skäl redan enärslutet yelva  
bōnan å dō fläktet denna bort (se närra bl.  
bakåt om bondböner). Dessa bōnkärnor påsatte  
i ketpessa kōut wann, ett bet (en stund) ingen  
päränd lä-es i. Då brukte å va långsm  
å lätta dām kōka mōan päränd skrap-  
cles (ohs. Potatis och bondböner brukte mōga mid  
samma tid). Denna s.k. kōnegröt ansågs,  
och var också, bra mycke kräftigare än enbart  
med potatis. Åts på samma sätt den  
förutnämnda, med mjölk eller smörhälä.



min moder f. 1834 har berättat mycket om dessa  
 s. k. löngröt-a-kvåna. När hon berättade om  
 dessa kom det liksom en glans över minnes gloria  
 kring dessa kvånar. Ingen vet riktigt barnen  
 — och även de äldre glädde sig mest åt, antingen  
 det berodde på de färka grönsakerna eller det  
 var den prägel av hembreddad som särskilt  
 utmärkte dessa stunder under tillredningen  
 där morar med barnen gått hem en timma  
 tidigare från skola-neu (man skar såden vid  
 den tiden) under det att mannen stannade kvå-  
-a (kvår) för att kraka (sätta upp) den av skurna  
nekerna (kärnarna). Det skulle varit något  
 av lyxlighet för de trötta barnen att dö i  
skänningen så följde modern hem och hjälpa  
 henne med tillredningen. Hitintills hade  
 man under sommaren i regel ätit kvåns  
 mat vid dagsljus, men just nu så där i  
 slutet av augusti gjorde man de förtä



Kv-äuara för den stundande herten.  
 Någon stor brasa för hylsningen behöves ej,  
 utan man kölnade (ldade) bara med fåra-ris  
flörhärvar efter fårens lör) a' då junte ju så  
 grant ut över stuggolnet a' på sparlakans-  
sängen, fåubänkarna a' aet, o' sen då må:  
 a' torparna a' kine (di andre) daksvå-kana di  
 såte aetti lite a' prätade ~~ett~~ en täcken gä-a  
kväus mat, ja tänk-a-me-one: "så roligt  
 då känne va bara deus, må di läjje (fula)  
gäbbarna som säu a' talte om den djuna (ena)  
luntia pasasan ette den aura.

Så sedan på sådan kall bönegröt upptäkt  
 i flärkaflät, te dagvar, daen ette, var ju  
 o'ks a' både måuande och goe. Som upptäkt  
 äts gröten direkt ur järnet (stekplåten). som  
 it äets på mat-tavan och varje sked gröt  
 doppades i det gemen samma mjölk-a-fatet.  
 Inga fler sätt av potatis.



1.

Fortsättning på svar i frågelistan M 81

Matlagning

Från V. Torsås socken Småland  
 utgjett samma sagesmän som från  
 Börsjö.

68.

Bötmät

ja, inte direkt, men man kanske sade  
såjel (sonel) eller — rent såjel = (rent kött)  
 och alla visste då att det verkligen gällde sonel  
 men det skulle kunna hända: att det även  
 gällde fläsk, ty detta var ju också rent såjel  
 d. i. e. inte kopa-blamat m. a. s. annan mat, som  
 t. ex. korv, eller nämn slas blom-mat som  
 ersatte såjlet. Håns och villt räknades knapp-  
 -ast för rent såjel utan endast som ersättning  
 för detta. Det var ju inte heller alla som



2  
 äte täcket. Smala köt (färköu) däremot det an-  
 sågs för rent säjet. [= opåfackat,] ja re-diē  
 (riktigt) sonet. Hästa köt ska vi inte tal an,  
 för täcket köt åt ingen menika, inte fönn lämst  
 fram på äuan-känra-talet o' knappit dau.

Den möjlighet finnes att köt kallats mat  
 (men aldrig våd jag hört berättas) <sup>men</sup> ty man kallade  
 det späd vari köt — men också fläk, kohats  
 i för matspäd. Djäfta-ta(qet-a) köt  
 ty ansågs att va gott, det skilde sig endast  
 obetydligt från färköu endast det, att det var  
 mörkare i färgen, också det att det var det hock  
 fick den i flaktas när han läp (var bruntig)  
 ty då smakte kötet illa, men då händes på öen  
 (lukten) rätu om då va rätu (rätu = ansönt).

69.

KWi-e = (kwiq-köu) ösknades för det hälsas  
 av aut. G.h. y. såsom lydde fära-bönnor-  
na (färde-bönderna) ut till reilager som



3  
 KWi-e-köt, därför en husmoder frågade en  
 en sådan färde-bonde: "Var gör ni små ana  
 di gamle ko-a-na i to-a-säcken (Torsås sacken)  
 nå ni har säljen KWi-e-köt?"

70. Se uppteckning som kommer från Döder-  
 huset (obs ytterst kortfattad)

71. se Dhet.

72. Råttspadet. Ja man hökte nånn slas när  
 ling på detta. Oftast höktes det färre höttas  
 i så kort späd än detta redde av till sås.

Råttet blev ju matigare (ja, det blev mera  
 mat, på så vis.) Obs! Matigare var ett van-  
 ligt uttryck när man menade att det blev vär-  
 defullare, som mat = sovel.

Beteckning för höttit lagan att lägga i grytan  
 : höttanki. För sämre kött, slankiti (löst),  
sa-ai (mart) = mörkt, sejt (sejt) dåligt  
 (På smärre sådes att köttet var så ynskligt  
 (önskligt) dåligt så då gemra-de se, skrint.



70. Se svar å frågan 54. här.

74. " "

78. Förekun ej: ? Kōū = mat-spadet? ja  
då lavades männslas kokes-mat på  
då. Kōl (kōlsoppa) ella pā-a-välling må kōl-  
rota-bita i; a' ren a' reū = ärst må mōma  
mydcho-ən, set a' kohemjäl (kōū kōrningd).

Di' aua (aldra) fatti-aide: som eng-a-na  
hade a' vā mā (inte hade endigriemer för  
spārvälling) di' kōhte ihop spæt te dō ble  
lite utännes (eū utēns) a' ren doppade di brō  
i au — ers di hade, ella ut ingen munk  
kā di ba-a se āt mā au. för längre  
te kakes (tū kaka) ter. i' slutet a' sjōttan kāma  
ella kōrjan a' auan kāma-talen kōhte di  
romvälling pā au, dō mā folk inte hade  
pār d. Senare tiders användning för  
kōrpa har det ej beräknats så mycket. Det  
troligaste är au det ej <sup>längre</sup> mer mat-spād än



au foek rådde må a' syrr (maga) ut au (det),  
hå va'-au (huru murit) då aa lewänt.

ja di rikke/bönder, hånkap, & präster) di kotte  
moek wäring, men di fätti-e stäcka-na  
sam kenne stal (stula) en lagga-lam  
aet i mellan-out, a' sam hänen me wäjen  
fenge skäde fö; hö di ba-a se at mä ipaet  
herper ja eute. fö, det förkom au fättit  
foek skä-te får, me lam, wo di dyed fö  
hete. Det berättas i Torsås — men skäde  
(skulle ha) hänt i Skatle = moderförämlingen  
tills Torsås: au en liten skofflika fö 1850-talet  
blev tillrädd av sin vänliga lärare: Vad  
lener hi av hemma — han vint au stor  
fattigdom rådde. fö sa flickan ni äter kött,  
får skjutit harar, di ä a' stera a' goda, a'  
ibland har di hörm so' stora så. Modern  
hade inhiat barnen au jaktlytet som  
fadern kan hem med var harar, men



flickan tycks ha varit en varber = va-a-skå (utslas  
 som det skrines) = fellick-ständ-ö (lätt för att  
 ge allt på) — unge, som sett att en och annan  
 av häarna hade horn. Längre fram i tiden  
 kring cirkelskiftet koktes ju alltid välling  
 eller soppa på matspadet. Det <sup>är</sup> omöjligt att  
 ange någon bestämd tid när grönsakerna som  
 ingick i soppan började att bli allmän mat,  
 ty denna odling har tillkommit lite frö om  
frö, men i min barndomskem odlade vi i  
haugånn (hålgården) redan i min späda bar-  
 dom hade mörtens palternas perriga m.  
 om, d' fanns grönsaker så noch kom de till an-  
 vändning. Min mor som var född <sup>1834</sup> här outa-  
 lat att redan i hennes barndom gick en  
 äldre kvinna omkring om våren — på i  
vårdagarna d' sålde — som hon själv sa  
morat-a frö, d' palternas-a-frö —  
 samt röpe-ta-frö = (att sått i kring



Kau-gårds-Lammen (Kälgårdens Land = Sän gar.)

Deisa morätten som då odlades av allmo-  
gen användes mest till penn-trak. De

andra — ja hine fröna, köpte väl mest  
hasskapet — jo. Då fanns harkapp. Det var

mest officerare som bodde på sina lön-  
huställen. Vi återgå också till matspädet o'  
Lättå (Läter) däm håuas (göra som de vill).

Förmodligen harktes det antingen till vållar,  
ma fick då ble hop-a-hokt må hötet, pö  
so hade di äa (det) i pille.

Fära-huten (färhundens) ja då mens ja alri kä ti  
använda däm — jo nu mens ja äa (det), di  
hokte sälto = nånn-sleis s. h. hache-sölta o'  
däm, ihop må lite andra delar uti räntan (inngä-  
krö-met) t. ex härtilaget m m. Denna sälto hachola  
gamla groft i hacheko - en, pepprades o' saltades,  
Nogs epp i en hunkle och fick form av denna,  
användes till masäda - mat o' mer-aftan



Totte ana gjorde på detta vis, somma åte dåm sau  
plockehöl = hökte huten, a' ten skafde an det säjlet  
 sam fanns, la det tibakes i spa-et = mot spadet d'  
lätte au höka lite, redde au kanske lite, — a' kan  
 ske inte, — må ajna nygre, kohemjöl. Ten äts  
 detta varmt till potatis ella brö och kanske, den  
som hade. Detta var ju au däbbel-säjle  
 (ha dubbelt sonel) bä ipa d' höt, : au di bara rödde  
må? a' här i se på dä kinet = vanligt uttryck an  
snishuskällning

72. Se välling i föregående. ja täcken  
välling känne ju hökas på femtan slars vis,  
 a' bli ga - a' ändå. Det var de hemigaste a' skri-  
ni - a' ste (magrate) delarna som to gs till hökning  
 av välling eller annan kohesmat, ingen må  
tro au det äts några mängder av det färka slakta  
utan det måta säctades — målen a' månna  
lydde mörornas valpråk — Det var klökt  
stänkt men ack-a-me! had säjlet förlora



de  
Mycket värdefulla ämnen i den starka saltningen.  
Som djuren i allmänhet voro många fanns  
i något fett och talgen måste ju under hela  
första hälften av 1800-talet göras till ljus.

12. Färb := beständ form.

73 ja, det kunde betyda som en fläck var  
oftast det enda som fanns i en gård under  
större delen av året i den gamla tiden (tills fram  
på 1870-1880-talen).

nej.

En fläckbit kunde va större eller mindre  
i portioner antingen den var rå eller kött,  
eller stekt och utdelad på tauriska — trö eller  
kor-tauriska, han förklarar alltid en fläckbit.

Här grisen var skrin-ö blev ju också fläsk  
skrent (magert) Blev en min moders berättelse  
från hennes barndom på 1840-1850-talen  
gick fläsket smappt att steka på färnet (plåten)

så skrent var det, därför saltades och torkades det  
munt, och äts redan spike (spicket) med glövr-  
a-stek-tes. Det blev också säjel-sam-mant (drys-gant  
som smul) på detta sätt.

Stycke fläsk fläsk som efter lysen i präglutan  
avser kanske det stycke som skaktar styckade  
upp skaktet i: Ett sådant kallades här för  
boite = ett fläsk-boite. Skaktet delades i 6 boite.

Så ålen kalltes jä-a, fläsk-a Mä-a  
(fläsk-väl)

75 Enl. min moders berättelse (hon var född 1834)  
fanns det fläsk i hennes tidiga barns dagar.

Men Wien hade det svårt på den tiden.  
och räknades (liksom här) till största delen  
skola kunna försörja sig själva. Dock fingo  
de äta kok och skallan på höltarna men även den  
fick de själva ta rätt på i kagarna.

Den enklaste beredningen av fläsk var att  
steka det i tånga lito (skivor) på färnet



i stekplåten, o' ren sätta fram denna på tarlan  
 (matbordet) o' ren en haka (limpa) brö, o' se Läsa  
 (lsta) dom äta fläk o' brö, o' doppa detta ritt  
 i flötet, po' jå-a-nu. Täcket va ju god, men  
 räknades som stort nöteri m'd brusgävarna  
 då va ju te o' redet (rekiert) i sä-saj-la  
 (stää = dubbel sovla). ja m'didens folk skulle  
 se ut hur det nästan hämpades med vars och ens  
 brödlit i stekplåten för att på del av det feta  
 goda flötet — enget annat vapen än fingerar  
 na förtås. Då va ju stora sönn = syng (synd)  
 o' menhuskåns må fläket på detta viret, ha  
 lå' fläkahiten o' flötet po' en gång, då va  
 ju se' enget godt må, så då ble altri nänne  
lämning - o' (rester) som kunde anrättas po'  
 annat säu.) Fortändigt folk ba-a se kullen  
 inte åt po' då viret; inte folk som tänkte på  
 sina hypoteks Lån, ella att harma - stach - se-na  
skulle känna: behöva ärra nåu, ette däm,

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
 SMÅL. V. TORSÅS  
 Frgl. M 81



Nå, di' sa'tade a' töka-de atü, a' gån de en  
höte (hult) stycke, ssa ffar (twa) i ärans, d'ö ble  
 d'ä inöet dryare. A' sen äte di' a' enst spökt  
 (spöcket). Det giterita på dessa fläks-a-börten  
 vickes ju var hemiskt sa't och dessutan  
härket till den ju. milda grad (= höjden  
 av aut), de krö-lådes (kre-ta-des) bort, och dessa  
skoner eller skoper = gyllerante de stektes på glödd  
 och en vann-tä-ä (vatten tä) på händes och fick  
 bli doppa (säs) till päråne. Det herättas i  
 o' torsås (men skåua hänt (skulle ha hänt) i en  
 grannsacken, att en pige var så glad öns att  
 det tre år-a-gamla fläket var slut, så di' fick  
 börja äte av det som var här ffar (twa) år-  
 a-gammalt. Ja fläk äts till potatis ens  
 enn hade rätte (räd till deus). A' ingan pärå-  
nå kom de isä äte di' ju rovå naturligtvis.  
 Ja net sri ens hålrötta-nå kom de sä-a-je  
 (sevärge) ingan pärå-nå, men däpö kan

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
 SMÅL. V. TORSÅS  
 Frgl. M 81



kan de hänt. Den aumännaste rätten där fläsk  
 var den viktigaste endagsrätten var ägga-röra  
 på skånska deito va bra, skånska också flötter efter  
 fläsket hällas över äggbrat. Stekt fläsk med  
 ägg-röra var en i gammal tid gängse rätt när  
 det kom främmande oföbappa-nus (oväntat.)  
 ja då prästerna nämn gång hade rätt kopa-  
 gare (samarbete) med kyrkovärdens, brukade  
kö-be-vä-da-moren alltid bjuda prästen på fläsk  
 o' ägga-doppa till middag, o' då ville prästen så  
 var så jämt fa-a-ti (Vårade) han ring för  
 no' hög frågade: "kommer du hem till middag?"  
Nej. ja ska äta fläsk o' ägga-doppa i da, hos  
 Peter Johans Anna Stins.

76 v. När minnen voro utför magra  
 skars inte revbenspijeller i från, — mitt  
 fläsket blev ju då allt för tunt och värdefullt,  
 man lät då — ej såkan revbenen sitta kvar,  
 och stekte enur kokte deus en stycke, som sedan



14  
 efter tillredningen skars upp i bitar. Detta kunde  
 stekt bringa, eller sade man stekt, eller koht,  
 revbenspjet även an detta, och Lot (Lötsades) y'  
 om att grisen va så ynkli-liu (ynkligt) dau-  
li-å (döli). Längre fram i tiden på 1870  
 -1880 talet började man allmänt röra skinkorna  
 sen käut (höll) ju dessa denne / riz Längre.

Rökt, kauft fläsk, sko-ät i jemna granna  
lita (skivor) skäde då va på alla gilles-bord, an-  
 tingen då va jul ella ente. Ja revbenspjet  
 då va ju gillesmat fötös, så inte finge käma  
na äts täcket yelne, neke, alla di hänte  
 bitarna och lä djörmas te främma da.

Stärkelse-doppa (doppa potatisgrum och  
 mjölk) äts också till stekt fläsk. Detta var oftast  
 en frukost rått för söndagsmorgnarna inga  
 (innan) folk ga se i väj te kökan. Täcket  
doppa va ju så hjärtans gär, så då va inte  
ulet, men då vankades ju inte heller alla



he-ä-a [helgdagar.] Kolettu förkom äls: hine-  
tien hoggedes röggen ifrå skillet, men hoggedes en  
i nånnu itöckna [många stycken] blita toars öve  
ja ffä-a-t-ön, dä di härane toqs ren te ko-  
kes mat. Dä fanns folk som tötte än röggen  
va dä läita pä [shinet = /i-nu, va inte dä  
ä-a-tie [artigt berömmeligt], fö di fete litana  
skulle väll va fönärmt ella [eljert.]

Man taite alltid an det som var fett i förening  
med det som var gott. Således sades alltid fett  
och gott. För gamla ensamma kvinnor  
i ena lilla stue hade en gång på lite  
smake från di möror som di brukte i spenna  
ät. Ellas var nu till julen och de hökte  
de äsa smul samt doppade i bröd i spadit  
a' tötte ju än dä va så gynke-lit gott, så  
sa den ena te hängarna [den andra]: "Va  
tro du hongen ät-ä nä dä ä jul?"



Å! Sa hæng (= hin = den andra): Han ät-å väl flöt  
 å dreck-å väl flöt. ja, så goe var flötet att  
 det ansågs som hængamat — vid jul.

De skrämmaste bitarna å hasa-na som ju  
 alltid bestod av mest skinn, koktes till hoker  
 — mat = ärt-å-välling [grula ärter] stönja = gäb-  
 — å stönja (rozmas). Namnet stönja därav  
 att man åt så möt att man blev sten-å-å  
 (sten) å fick stönja.

76. Revbensspjåu räknades som den förnäm-  
 sta gillersonaten vid jul, och serverades till  
 bruna bärn — längre fram i tiden till  
 grönärter.

Ord till p. V. Torsås

Stora ord å fett flärk, fästna inte i halen  
 på staka-na.



# L. Mat av hackat kött, flärk och inälvor

77. Korv. Tingen annan betydelse än i rikets språk.

Redskapen vid korv tillverkningen har bland allmogeten ända fram till sekelskiftet betecknats av ett flertal större och mindre laggade trähjul samt verktygsade trätråg, en hacke-ho var i såjlett hackades, en hannys (liten kortklippt hand-grepp), eller ett par hack-e-kneivar några stöck-na fjäll-horn för korvstopningen, lite oräjt (ore-digt = turturastat) lei, eller bommels ga-an, eller lite äpping-a (slutändar från varpträdar i en väv), en vanta-nål = skämning (stoppnål), a' månna stöckna grava sy-nåla.

Desutom behövde somliga en s. k. korv-a-tén (för vrängning av fjäntren) men dessa efterfrågas ju y. här, och

endast för rengöring av tarmarna af ljäus  
ern behöfdes denna alnstånge grova  
 ståltråd med sin lilla ögla på ena ändan.

En hacke-ho var vanligen hau-a-en  
 (halvannan) alen laung-ö (lång) och helsten så  
 bred — ulla kantle mäpp-ä (mera). Då  
vå-ra-des inte (betydde inget) då vå-ät  
 (hur mycket) då va må storleken, men antingen  
flek hang lō (lov) va utgröpt ur en tjock-ä  
ek — ulla be-ä-ke (björk-ä) plankor.  
ulla fanns det en påspildad 3 tumers bred leit  
 runt om fyra sidorna, vilken hindrade  
 höttet att far ut. Hannyxen va oftast tung  
 ä' kortskäft-ä-dä. Hackehövarna  
 hade uppåt stående skäft och trots att de  
 tillhörde de sista decennierna av 1800 talet  
 och räknades som en ny uppfinnning som skulle  
 utrota hannyxen vid höthackning så



låg-nade | ke-nade | tröttnade | man snart på  
 hock knivarna ty de var för långa och man  
 måste med hela icke kroppstygad, håns sig  
 över dessa för att pressa ner dem genom  
 = djö-men tröttnade, och efter en stunds  
 hockning domnade både armar och rygg  
 och bäjn (ben) andels bort. Den gamla kam-  
yxen däremot föll — på grund av icke tygd  
 låtare över och genomskär höttet, men arbetsamt  
 var det att timma ut, och timma in stå böjd  
 över hache-ho-en, för naturligtvis fanns ingen  
 så° applåderperson som kunde inse  
 hur dycke låtare arbetet kunnat utföras om  
hache-ho stå på en bänk, lågan högt,  
 bord eller en därtill gjord hög pall. Ke hache-  
ho placerades på en stol eller en pall med  
 stolshöjd. Dock var det vanligt — på de  
 ställen det fanns drängar att dessa fick  
 delta i hachningen — om KWäna



Fjällhornen (korv-hornen) av vilka det  
fanns tjå-ja-tals (tjågtals) i olika storlekar  
och så en ännu ä (en) vä-2 storlek är 3-4  
personer samtidigt känne fjälla (stoppa)  
korv, i samma grovlek, v h o a alltid upp-  
trädde på en st ta k ä (stark) simme (en  
snöre) och såg i all sin grö-a en form ighet  
dock mest det som ett hags perle-ban  
som skälla (skulle) varit) avredde för troll.

Synålarna och garnet användes är fört  
sy de grova fjältern med, och sen man  
flytt denna sy i hop dä i slut ämn.

Ja dä va fö l små d-lit (ret punt) en  
shengen (larmarna) skrapades så der  
i ren gö reng en, fö (ty) dä blev ju korv arna  
kortare och man känne på sy dä beet  
så mået — som ella. Så ord pråk  
säger också: är av ting har en ända, ä h en  
en kan har f (ä tvä) — skär en ä en.



på metten — så har han fä, ändå.

Skämningen stoppmålen skusa va te a  
påta (puta) hå må djomen dö tjocka korra-  
shinget, fö kom då ut lite Läft (luft) (djomen)  
di hås-a-ne so hölen, so sprack inte den  
korv som om skulle kohas så läu.

Aua trå-skrämen skulle va te a fä ä  
Wä ä vannlägga röntan ing-älvorna i:]

Mig vetterligt fanns ingen hentänd slakte-  
dag. De största och mesta slakten skedd dock  
om ätte-höit-a-ti-en (efter hösten = den tiden)  
me van metten av nov och tio fjo-ä-tän  
(14) då fö jul var dock den vannlägga s. k  
slakte-tiden. För längre sen tebakas = 1840-  
1850 talen värade man slakten om efter  
väderleken, än senare. Var hösten blid och  
vacker kunde både sen (metten) a möt gå  
ute a skämpa och försörja sig jfr a längre,  
och då fick man färkare mat tio jul.



Man blev givmild = go-a-rad-a, när man  
hade hulen-punga (a av) mat och en ord-  
språk tydde så-här-a-na: "Då å inte så no  
[mo-ga] må en paet i slakte-ti-en, således  
fanns en viss slakte-e-tid.

G Mat av hackat fläsk och kött och inälvor.

77 Korv. Dessa ord har ingen annan betydelse, än  
i riksspråket.

Den som slakte de endast sin gjorde i  
regel endast 3 slags korv. Titerbann, Svart-  
korv (blodkorv) och riekorv (en slags lenkorv).

Till iterbanden tog man hjärtat med  
hjärtslaget, hela lungan, tungan samt  
något obetydligt köttigt (magert) fläsk. Samt  
man skar bort från fläsk-a-böten (de 6 stora  
bitar som slaktarna styckat slaktet i), men run-  
dade av dessa något för att på dem att passa



in i det runda, eller ovala flårk-a-ka-ä  
[flårk-karet]-salt-balgan]. Dessa ant tiusammen  
hackades fint, i den hackeko som antalats.

Först hade dock lungan repats, från sina värsta  
förgreningar, hjärtat hade skurits upp och oly-  
dungs-örnen bortskurits (dessa öran voro begge  
hjärtkamrarna) vicka ju mest innehåll väggan  
och ångångar från pulsådrorna och således ej in-  
nehåll någon nämnvärd föda, men framför allt  
måtte de bort därför att om en havande kvinna  
kam äf förtära något av den korv vari dessa  
ö-än ing-blannats [inblandats] så blev barnet  
hon gick med tyngnare i en olydligt. Lungan  
förvålades och skalades, även lungan förvål-  
des några minuter den gick därigenom lättare  
att hacka. I en del av det matpad man kökt  
Wien-a-hu-tet i, för våldes. stopp korngryn.  
vid slutet av denna förvålning spaddes  
[spraddes] med mjölk, tius grynen blev



ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
SMÅL. V. TORSÅS  
Förl. M 81

ungefär halvtakta. Därefter — sen detta blivit  
alldeles kallt, blannades det i hop må det  
hacka-da såjlet, o' tiusatus må korv-a-  
kryddor, lite tim-jan, som man köpt av en  
trädgårdsmästare på maken (marknaden), samt  
väl krossat salt, och — i äldits tiden stark  
peppar — senare vitpeppar. Denna massa  
arbetades nu mycket väl tillsammans med  
några rödlökar som skalats, hackats och  
brynts på järnet. Denna massa av vilken  
man kanske genast stekte lite på plåten =  
järnet och således fick den förste smakebi-  
ten av grisen, — stoppades = fjäddes nu  
i de smala, raka, och även krok-ta  
[krokiga] fjälter som väl smjorda legget i  
vann över natten. Vid fjällningen använ-  
des de därtill la-nom stora fjällhornen.  
Hornen knåts med äppingar i begge  
ändar, lades i en botta [hytta] var tals



med lite väl korsat, grovt, saet. Efter en dygn  
hängdes dessa istå-bann upp på en s.k. gälle  
(en träställning av krakal) framman-fö  
hökspiren, eller för längre teleaker, i mors barn-  
dom på 1830-1840-talen, inge i stugan=enda  
boingsrummet i de gamla sparra-stugorna.  
Iterbannen hängde nu här tills den blev alldeles  
törr-a (törr) — en kan ente ble äpp-ätna  
ingan dus. Slaktade man tidigt, t.ex. i början  
av nov, gömdes dock alltid tu ella tre istå-bann  
te julen. Det berättas om en fatti-a stachare  
som fått en täcken kö-a (korr) a tänkte gån-  
om a den till jul men en gång när såj-let tröt  
bad do-lämn (dottren) glöva-steka håmen  
te meddan. På dotäns häntydan om att honen  
skulle gömmas ja-a-te hang: "Stek du kö-a-  
men då blia väl nå-let te rå-a (råda),  
te jul. Dessa blev sedan en lokalet ord-  
istå när det gällde spara eller icke spara."

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948

SMÅL. V. TORSÅS

Frgl. M 81



Vitkorr. I en liten del av det matiga som  
grieshumudet kokats & förvändes i stopp horn  
gryn vickas sedan väntan färdigkoktes i kyök.  
Hela lenern — vicken ju legat i väten några  
timmar — och från vicken gaubläsan bortku-  
rits, koktes nu i väten varefter den revs på  
ett rinejörn — detta före sakenheftet — sen kom  
kötkkärnen — lenern blandades nu med  
horngrynsgröten, som kärrnat, en kaffe-  
kopp sirap tillsattes jemt lite vettanes (ohet-  
ligt) salt, krydd eller vitpeppar som stöts i en  
järnmortel, ett par matkedlar sådesgnuggad.  
Mej-rampen mass korv krydda som höpts på  
marknaden) samt — i aura bästa fall lite  
gräddomjöl "om man tyckte att korv-a-maten  
var väl hård". Massan arbetade väl två-  
mans, varefter den stoppades = fjällades ge-  
man ett <sup>hörn</sup> ti den grova rake fjällstren,  
som förut syts i botten med nål, och den



träd som förut omtalats här. Efter stoppning-  
en syddes den ihop på samma vis, varefter  
kornarna lades i hett vatten för att koka  
ankring / timms, därefter togs de med en  
långskäftad-ö gryte-sked, av trä, upp, och  
lades att avrinna på ren-å halva. Det  
varm eller kall, helst med krös-e-mos.

Uppmärksamhet i lite få var det en mycket god dav-  
-ra-måls-räu. Särsmagen hade också  
rengjorts och dessa fjeliter skars i meint  
3 bitar och syddes i hop och fyllades på  
samma sätt, dock utan fjälskorn ty här  
ätes korn-e-maten mer än äina skjäjj (sked.)

Svart-korn-(blodkorn).

Meint 3 tredjedelar av blodet blan-  
dades med grovt rågmjöl till en mycket lös  
gröt vari blandades ett par kaffekoppar  
sirap. Ett par kackada och krydda lökar



en matkud ståu kryddpepar, salt och lite  
 ingefära samt — om man hade råd —  
 några matkudar flöt och derutom lite  
korr-a-kryddor av båda slanq(slagen) timgår  
 och merjam) sånliga hade spat bloden  
 med något magdricka. Denna korr-a-  
smet tändes nu med en liten vanlig träsked  
 ner i de kroke-ta (krokiga) fjältern, vilka  
 seys på samma vis som de tju körnen,  
 varefter de pick-a-des med skärningen  
 (stoppnåten) och lades i kallt vatten för att  
sakta och försiktigt koka upp. Efter en par  
 timmars kokning togs en korr upp och  
 skars av en bit, var kornen då antingen om  
sa-a-t-i (vart) så var den färdigkokt, syntes  
 däremot massan inne i mitten något blod  
 röd måste den koka längre. Denna korr  
 blev utmärkt god, äts varm, eller också  
 — sen den kämnat äppitikt, skö-en



i skiv-ä må kröse-na-mos teu, denna korv  
 var om möjligt ännu smekligare än Wet-  
kornen men man kan säga att de liksom  
 kompletterade varandra och hegge slä-na  
[slagen] voro mycket efterlängade.

Ändå var det med kornen som med all annan  
 mat den måste för att bli god. Vore nog-  
 grant tiulagad. Fög man t.ex. bara för  
 mycket rågmjöl och korvsmeten ej fått  
 stå ä balena (svälla ett par timmar innan  
 den stoppades blev den hård och torr, och krydd-  
 smaken fö ann förr ann), kornen kom då  
 att starkt påminna om pect — som ju  
 var en enklare rätt.

Det berättas om en skomakare i V. försås  
 som en gång mid arkte i en gård blev hjuden  
 = bjud-ä Warkorn varvid han utbrast  
 : Dä va a-a-ti-ä (artig = kantig) pect som  
ä sking (skinn) om. ja ni Läcka dä-ra-



na hantverkare som djock ikring på  
bajden (byggden) a' sydde, di finge si mäs-  
sa slakt på slakte-mat a' annat, a'  
tänk-a-na-me. Va di va tillverka i männer.

Hackehorr. Den som slaktade fårslakt sam-  
tidigt med grisslakt — i dessa gårdar gjordes  
utan de förut uppräknade 3 slag en en  
hackehorr. Här liksom vid grisslakt  
togs samma inre organ, rengjordes, vatten-  
lades över maten. Och kochtes sedan samt-  
liga delar en liter stund. varefter en kanna  
hörngryn förvälades i matpödet — räckte  
ej detta spedd grynen med vatten och bord.  
Va maten halvkokta. Huvudet kochtes också  
sedan det liksom grishuvudet rengjorts  
och tungan från huvudet, denna tunga togs  
oftast till saltning och följde ej med i horr-  
maten. Det oaktade var huvudets bitar



tog sig med i hackekornen, utan ät som högt  
 hött till potatis, men det öfriga gick med i hacke-  
anaten. Och denna hökta hött hackades nu väl  
 i hacke-höen kryddas med salt och peppar  
 — efter smak men inga korv-a-kryddor  
 (timjan eller mynjan) däremot bra kryddor  
 lök. Arbetades väl tillsammans samt fjäma-  
 des först i rak fjälten så långt dessa räkte  
 och därefter i de smala krökiga, saltades  
 något dygn i en trähytta, varefter de upphäng-  
 des till torkning några timmar, därefter upp-  
 hängdes ännu dessa till torkning på gälsen  
 i taket. Dessa korv äts sedan bräckt,  
 antingen till potatis eller också till kjölka-  
välling med bröd, och var då oftast en  
dåra-mål (dåra-ar-s) rätt.

För öfrigt gjordes svart, och vitkorv, precis  
 på samma sätt som vid gris-a-makten.

Ytterst sparsamma moror (husmöderar)



viska slaktade men förslakt ärliken, och  
därför hade gån om torkade och upplåta  
sjänter hänga-ners, aū ta tin, när de färka  
möjligen trät-e (tröt), de brukade också  
rengöra, vatten lägga, och i kaakvatten skilja  
pölua de tjocka skenlagren i vämmer  
= magsäcken, för-äua, och hacka denna, samt  
ta denna med maten ten hacke korven (on sten  
här = hacke - maten = korv blandningen.)

Br antiteten blev ju något större men kvali-  
tén betydligt sämre, varför en del moror  
enstämde i det gamla ordtånet: Då ä bättn  
må en liten gō-ä bet — än en stō-ät  
(stort) (ongt) (ont) (stōcke) (stycke). Den korv  
lämpade sig bäst för glōv-a-stekning  
(haltras på glöden i den yppe-ne spiren) ty på  
järnet = stek-e-plåten stämde den gamla  
mycke fett för en känna stekas och de  
tom ä de ut an för de tōrra, hårda grynen



och och övriga beständsdelar antid vitt om kring  
 då man ju alri hade rätt råd till ta  
 n och flöt te stekningen. Dessa här upp-  
 räknade korv-mag är de äldsta på orten och  
 ha hemstigen förekommit från början av 1800  
 talet och fram till långt på 1900 talet.

Omkring 1860-1870 talen började man ännu  
 i bonde hemmen att göra flera olika slag av  
 korv, såsom medvårta-korv, vid påsktid,  
kött-korv för kokning — vid kalasbord,  
 samt vid vintersläkt, en god bräck korv med  
 rent fläsk kött eller blandat få — och fläsk-  
 kött, rivna kokta potatisar och någon kockt  
 kaviar mjölk samt salt och kryddor efter  
 smak, denna korv-smet + arbetades en par  
 timmar, hängdes i rök någon halv dag och  
 förvarades sedan torr. Den var utmärkt  
 god, och länge hållbar. Brukades till smör-  
 gås bord. + fe — korvsmeten stoppades

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
 SMÅL. V. TORSÅS  
 Frgl. M 81



i de smala fjälstren. Respten till dess a  
sitta korvlagren och onörarna optant från  
präst-a-gå-ra-na eller från någon av de  
härskap som möjligen bondlöstrarna tjänte  
hos, ännu längre fram började en och annan  
bondlöstr att besöka någon folkhögskola, som  
då tillkommit, och fick i dessa skolor se och  
lära en del nyfikenheter i matväg särskilt  
vid korvtillverkning. Så gled tiden här mat  
cokelkäftet och då börjades en ny matordning  
även på en del bonna-ställe (bonde-hem), tjänte  
folket skulle inte sitta vid samma matbord  
som husbondens, utan äta fö se sy br e.

De gjordes optant — "liksom i Thäne"  
änklare korv åt tjäntefolket, då blev det  
t. ex två slag av vithorv = leverkorv. Den  
en som den här å sidan 86 omtalade  
med korngrön åt drängarna, den andra  
åt husbondafolket och den gäster, av risgrön



kokta i sät-a (sät=orskummad) mjölk stirpad  
med grädde och tillsatt med den kokta och rin-  
na — eller malda levern, riken luttarna  
-del, russin och sirap. Denna stoppades och  
koktes i de tjockaste rak-fjädrer. (Obs!  
Russin kallas även så sent för rosin-na)  
=rosin-er.)

Medsviten som här omnämns  
tillredes på samma sätt som nu 1948, men den  
stoppades aldrig genom kornspruta. Även sedan  
denna vid celvskiftet blöet allmän i förening  
med köttkvarnen, stoppades med sviten  
för hand, och med fjälle-horn, den blev  
på detta gamla arbets sätt kompaktare och  
mer a fast — den höll ihop bättre.

Det var egentligen slaktarnas förtjänt  
att köttkvarn och kornspruta kom så fort  
i allmänt bruk. Minnorna på se hur lätt  
det gick för dessa slaktare = chakuterier att



dels male hållit och sedan stoppa hornen på samma klva-an [klvarn]. Horn-tienertning och fjällning var i den gamla tiden en yttent arbetsamt och ockerligt arbete. Böfken utan järnspis voro ju aut för kalla varår arbetet oftent skeddde inne på det stora slag-klaffbordet inne i stugan, där man försörigt både åt, och sov och där alla barnen veitades, och kuffikerna som de ju voro, hängde och klängde de trög detis bord, som ju ene stunden låg fust av fjälter, vata och ockerliga som vunde ry, andra åter av trög med horn mat och med en och annat fjällhorn liggande här och där, värt var det med blod-hornens stappning. Sen den arla belysningen, — i böita fall från en liten dykande oljelampa.

Den korta höst och vinterdagen gjorde ju att en stor del av arbetet måste ske efter mörkrets inbrott. Inte sänderligt att kvinnorna se-



dan de avslutat slakten kände sig som  
 f[ästa]-da (tvättade) om kretet.

Efter avslutningen var man så god som  
 nödd-a, å f[ör] en (stämman) skicka bort  
 smake-körv till grannar, släkt och vänner.  
 Även den som slaktat, skulle ha en körv av  
 varje slag. Det var också lag på vilka slags  
 fjänta. Slaktarens körvar skulle stoppas i,  
 dessa har jag tyvärr glömt, endast en minns  
 jag: vit-körven till slaktaren skulle stoppas  
 i önnar-tarmen (färdtarmen) = fetaste  
 fjälsret.]

Uch! Man minste hutant hur många körvar  
 det skulle bli efter en smislakt, som barn fick  
 man lära sig detta lika klart som att förtä  
 almanackan och betsmannen. Det borde  
 också bli så och så många iiterband, så och  
 så många svart- och vitkörvar samt så  
 många s.k. kippor (tarmna fjältes som



som korv-a-maten ej räckt till för ifyllda  
 dessa kippor skulle nu läsas upp, knustas  
 för i hegge ändas, brentas i hop och hängas på en  
 vägg i matboden eller där man förvarade  
 sådant som måste ähtas för mat. Vid stor-  
 makthet voro dessa kippor sedan bra att ha,  
 man kunde också låna bort, eller rent öfver  
 - a bort några till en bekänd värd, som det  
 anvislyskats för vid rengöring av fjälträn  
 och dessa gå till sänder, eller kanske en hund eller  
 gris vad framme o' helt enkelt dratt iväg  
 med en bäck fjälts. Vi så täckit te-fälle  
skälle enn dätt se som fällen (fallen) frö hysa  
na us enn inga kippar hätt.



Sylta. Ordet sölta (syta) betydde i förra hand en maträtt med olika sammansättningar av senck och kryddor, men i folkhumorn kunde det också betyda någonting obegripligt = något som misslyckats — å ble sölta å antihop. Lättlytt kunde detta betyda att det goda som utträttats, hade cypblandats med reselhet, och nu vintte man lika lite om rjölva inne-körden, som man vintte vad det var för slags matlaster i husandryllan, ty denna kunde innehålla en hel del både Kretella (körtlar) och smukigheter jemte det utmärkt goda kakita som fanns t. ex. på Saenhusundet. Obs! Här man tänkte på, och talade om syta så var det då alltid s. k. preus-syta av smenhusund. Det blev ju i preuren sammangjuttet här, och förenat. Folkhumorn tänkte sig väl också att det som engång plöckats och skurits sönder till sylta



kunde sedan aldrig ändras till annat ända-  
snål, syfte var och förblev alltid syfte.

Det onyckta gamla uttrycket: "Då ble sölta  
å autikop hade här en annända betydelse.  
Färlagning av preussytta. = julsyttia.

Öst lina-kute (svenskuvred) klår-des  
i f/an (toå) eller fyra delar på längden.

Hjärnan bort togs och gavs åt hatten, kute  
fnarkades (synades och ansa-des) lite bättre  
än vad slaktarn gjort, fanns det mindre  
tårar av lina-to-et (svenska-håret) kwa-a  
(kvar) t. st. vid ögonen, så käut (häll) man  
dessa mot värmenfelden å sedde (sveddde)  
att (det) lite. Öronen fättades så-a-döj-  
tes väl liksom hela kutet mycket sedan  
vannla-es, å lyttes detta vann männ ger-  
eng-a (gänger). Dagen efter lades autsam-  
mans ner i en gryta med kaut — ja, käut



namn å nå då kockte opp skämmades detta  
 mycke enal. varefter en näne salt lades i gry-  
 tan. Efter skumningen lades lök på grytan  
 och nu fick hudet koka tes henen lormade  
 då det lades upp med grytskeden på  
 en stort ofta onlängt trå-trå (trå-tråg)  
 te fat-nings (swalnings). När den värsta hettan  
 för ännet (förswannet) skildes köttet från henen  
 och skars i jemna granna skivor — så långt  
 det gick, det smånn (småkutarna och smulcrne)  
 togs också te vare (tvär-varatogs också). SWälen  
 = sä-an (svälen) hade alla färes (skatats  
 bort, och låg i en hög för sig. Papillen hade  
 tagits ur de kockta ögonen och dessa hade  
kläpts (klypts). En och annan mora som  
 hade stort hukåll och hörde mycke sötte  
 för t. ex ma-säck-a-läggning tog ihland  
 och kockte fina-häsa-na (sväns-häserna = gräns-  
 häcken) och kockte dämme (däm = densa) i hög



med hudet och tog dem tehjelpes i sölten  
 som ju då blev betydligt större.

Man blöttes en tönn-s hannduk i käut  
vann å vreds ut väl samt breddes i en  
hopp arkänka. Denna hannduk klädde  
 nu färd å its må jä-ra-na (swälarna) och  
 på denna sväl lades nu ut det förut i odd-  
ninggjorda, renkurna soudet. bartannat  
var med feet, och bartannat var mazert  
rikt svien-a-hute. Donnan de re-ella  
skivorna lades småsmå-lå-må så att inga  
tannrum bildades. Man var var ibrod  
des krydd-peppar och lite väl krossat satt  
En och annen knora lade också på några  
lökstivor man var men. Okerit lades nu ett  
var sväl ar varefter man samlade ihop  
att fyra sneppa-na på hannduken å käut  
där så i vänstre riken med en med  
den höjre snodde en bartant-s sem-



me. (en snöre) i knät-te, detta ordentligt.

Syftan vilade under denna procedur siner  
hären i brenkiden men hade förörrigt ingen  
gemenskap med denna. Bænkens ändamål  
var endast att bebehålla den runda formen  
på syftan. Nu såg också syftan ut som en  
rent knypte, när hon löttes opp på banken  
och sänktes nu deno knypte ner i det heta  
matpæ — var i syftan kokats — och fick  
nu en nytt uppkök ingen hong laes i  
preus. Preusen hettad oftast av tråä breda  
kärkräder en under och en över, och på denna  
sitta en stor-å stjärn (sten) på —: Lä me si  
menit tie mak-å (marker = hjälpen)  
Däen en to g preusen bort, och syftan  
lades i koht, skummad-å, iskall-å  
salt-lake, i en trärpann, en botta  
(hytta) = laggkär. Här i hån syftan n i, en  
god över lille-jul (kyng-els-muse), ja



kanske önskar Sefra-mässa (Sigfrids - mässa)  
också = den 15 februari.

Syftan har alla tider tillverkat på detta  
sätt. Men omkring sekelskiftet började man  
även i stället för saltlaken som konserverings-  
medel, ha syftan insept i en våt handduk  
på vilken man strödde en mjön salt, då och då,  
syftan blev då icke så littersalt, men ville man  
gömma den länge var det säkrast med salt-  
laken — även i denna måtti den vändas en  
gång ibland. Prensytan räknades inte  
långt som verklig jula-mat utan också som  
den förnämte av våra smörgås-sätter och  
bästa gillesmat, den äts med äddi-ka (äddi-ka)  
na' då ba-a-se (när det var rig) d. v. s. vid  
matbordet, som masäck till exempelvis Sefra  
mens snaken (snarand) i Vexjö den 15 feb.  
äts den ju ha' va-ät då ba-a se.

Som mer-äften (före eftermiddagssnacket)



införande) va ju söta å jula-kra/saftig  
 var söt skänk limpa, men då hänta som fanns.  
 Bann nämner bekanting eller henna-stu-bo  
 (granne) som skulle kys en sopp, o' enn skulle  
 ha nåt o' hita i — efter suppen så va ju  
 söta o' krö så ynkligt gott.

Bruslytta: Om bruskylsket på Wiener skär  
 man 6-8 lums breda längder i vucka man  
 tv-årsöner kät och fetranderna rispade lite.  
 med en kniv, och sedan strödde salt och krydd-  
 -peppar, varifla fläsket rullades i hop, och vire-  
 -des tät och fast, med en starkt snöre —  
 möjligen en gammal rocka-sno (draglina  
 till spä-må-rooken som nu var upplåten.  
 (Obs! För Längeren t. ex på 1850-60 Lelenfams  
 det inte så gott om snören som senare tider)  
 Autt en tåken hära-na larenga sno, den  
 dundade bra te räu-söltan. Därefter kokte  
 söltan antingen färsk, eller också saltad-å



gånge men den ömrent i flärka-kat-åu en  
 ltid; så fick enn ju lite mattpa senare, som  
känne användas till känn slas anen mat-  
 Lagning.

Lid kaw eller förslakt  
 rullades slagriderne i hop och koktes färsko  
 med kryddor, peppar och lite salt emellan,  
 dessa reita sytor virades också med smör  
 men koktes oftast färsko och lades i press,  
 [de matararade senare tiders rullader.]

79. Pölsa. Detta var en rätt som icke före-  
 kom här. Ordet var bekant genom en  
gammal gäse-gäta. Man brukade i min  
 onaders barn dom på 1830-1840 talet  
 säga: "ja sätter off — det eller det,  
 på att du inte kan bära en korv över  
 Breense-bäck = gamla gränen mellan  
 Skåne och Småland. Ne he då går inte  
 på ne du kämma ör-å bäcken hli-å  
då en pölsa. Obs. Skänningen kawade



korv — av alla slag för pölsa.

80. Hackemat = det hackade sovlet som skulle bli korv. Hacke-ho och kniv se svar å frågan 77.

81. Ränta. Någon annan maträtt av hackade inälvor en slaktdjure än denna färdigblandade och kryddade korv-a-mat = hackemat som man oftast brukade steka lite av på järnet och äta till potatis, förekom ej, det fanns ju alltid korngryn i korv-a-maten = hackematen.

Se föret bemärade pregor här om hackemat.

Förutom denna här beskrivna hackemat fanns något annat som folkhemmen döpt till "hackemat". Den person som berättade en sak om att om i ren, eller som i saknad av herätartatång likväl sökte herätta något änligt (underligt), eller något men aldrig kom längre än till det gamla vanliga, där, han sådes göra hackemat.



ä(ar)autikop.

89. Av kiel-a-räntan gjordes lung mos  
= longe-mos. Det ätliga av spädkalbs-räntan  
rengjordes och koktes. Hacksades temligen fint  
samt uppblandades något med körn-  
grön som förväts i matmjöl eller mjölk.  
Äts varmt till potatis som middags-rät.  
Blev det några lemningar (rester) över  
hogs dessa — ja detta long-e-mos  
upp i en kopp (spis-kren), terstäl eller  
dyligt och utas sedan "det stelnat" i  
skålar och äts som närm slas söta må  
brö te. Ädde-ka (ätiika) smakte bra här  
denna rätt. Det var en bra dev-ra-måls  
-rät en klara sådant, a° sen lite mjölk  
välling efter.

Testiklar användes aldrig till mennukopö-  
de annat än på herrkaps-ställen där  
de koktes, skalades och lades i kokt satt-



serverades sedan uppskurna i tenn-  
skivor på smörgåsbordet. Dock var det endast  
efter en enda djurdag som dessa tillvaratogs  
det var efter ungbaggar. = yngre baggar.

Kosnas lever tillvaratogs och använ-  
des på samma sätt. Håll sig friskt länge  
i saet-laken.

M. Mat av blod.

83. Som ingen annan slags mat fanns än  
den av blod sade man endast mat för  
såvida någon ej på något sätt. "Den  
lilla mat, om någon liten knubbig pojke,  
eller en par vuxna pojkar under gråt,  
före en matsmål, kunde tillräckligt uttrycka  
ett uttryck som t. ex. "tro du ja å rädd  
en täcken palta-sädd som du?"

Täddas här i denna uppteckning näm-  
tid bakter aldrig matbröd av adnoren



först så sent på 1800 talet började man i de stora husen där det skötades mycket baka och torka pauthröd. Dock var det ej tidigare alldeles okänt, ty herrskaperna — vilkas fruar oftast stannade från en ort, bakade och torkade pauthröd. Deras tjänstfolk tyckte dock aldrig om denna sätt vilken oftast serverades under sommartiden då man ej hade andra sätt än väja på.

Blodhorn se svaret på no. 77.

Paut Sedan man gjort blodhornen tvättades alla de blodiga kärlen ut — de, som använts vid blodhornstuckningarna skedades uirpar och fjällhorn m m. Detta blodiga vatten togs nu med för att utöka bloden som man lämnat för paut-lus avtving, vidare en klump sag-drecka [Wag drecka eller lier = det sista slaget av ~~den~~ matdricka. Blandningen hieldes



i ett de-jen-trøj (deg-tråg) = bak-tråg,  
 saet, svart pepper = stark pepper och krydd-  
 -pepper, lite i flöt brynt lök, samt bra  
 med korv-a-kryddor meysan och lim-  
 jan, arhetades i; tillsammans med sam-  
 manmalet råg eller kornmjöl. I äldre  
 tid när man använde enbart kornmjöl  
 till bröd hade man detta mjöl i pacta-  
de-jen och senare fram på 1870 talet när  
 man hade endast råg till bröd tog man  
 sådant. Detta arhetades nu väl tusan-  
 mans — med händerna till en mycke  
 Lös deg, vilken sedan fick stå en par  
 timmar å båt-na (spåna). Därefter  
 lyftes träget med pecten upp på spis-  
 hållen eller ständes på ett intill spisen  
 och den som nu kockte pecten tog därefter  
 med högra handen i pactedegen ett  
ämne, lagom stort till en pact, och nu

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948

SMÅL. V. TORSÅS

Frgl. M 81



formade han detta med hjälp av sin vän-  
stra hand till en rund boll, som han genast  
lade i gryt-skeden ~~och~~ vickan gick stå hvar  
i det kokande vattnet i grytan och efter några  
ögonblick vände han lite på skeden  
så att patten vickan var hemmit till de en-  
liten skinn — kom ner i grytan. Om  
så icke skedde blev patten kläbbig och gick  
sånner, när man efter en stund måste röra ända  
till botten i grytan med gryt-skeden, på det att  
de understa ej skulle fastna vid botten, detta  
säte kantes också att lägga se på. Det blev  
då en långsam-må (ledsam) hultoris, ty-  
den — patten gick såder.

Då å lite som gör att [det], lydde adpråket, å  
detta stunde. Det förddades också en viss  
— ofta medfödd — vana, att forma pat-  
ten så — att han såg ut som folk —  
[vanligt uttryck om ant som borde va lite



stil på. Ett annat talesätt om rålförmod  
 pakt var att: "Tingen grobba borde — alltså  
 djäfte/gifte) sig, fånn hong käme göra en pakt så,  
 att inget enda finger (= fingerstryck) syn-  
 tes på på pallen no han va riktig. Denna  
 pakt äts: förtä gängen mycket rykande varm  
 med mjölk tiu — us en hade förtä.  
 Annars dudde då bra ändå, och det berättas  
 om en bonde som såg de mattar och de  
 sina he-ra (pojkar) äts pakt, hur han uppman-  
 ade dem: "Ät bra enä bröd jät mycket  
bröd te pallen, era så jät ra ja (som svargar)  
 Ett annat sätt att servera mycket pakt, han  
tiu senare på 1870-1880-talen, då höktes en slas  
doppa (sås) av mjölk och kornmjöl) ja, en tenn  
mjölk-a-sås, vare fanns några berömda flöke-  
 käringar. Detta ansågs av gammalt folk  
 som rena löse-rikt med Guds gåvor och  
no fanns det de som ändrade om det



inte nu va på världens rätta tid, nå folk va  
 så grätte-na (här menas = hade så stora fördringar  
 på mat) (obs! ordet har även annan betydelse) så de  
 skulle ha bå fläsk o' däppa (sås) te patten, lök  
 va ju te o' fä-söj - lo twa = dubbel, sov-lar,  
au ha fä twa slas söjell på somme gaurig

Blodplättar bakter (graddad) på järnet plätt  
pläten, när man slaktat en grädd eller hade  
 endast obetydlig blodmängd. Indigriener som  
 kis patten, men smeten skulle va av samme  
 tycklek som te vaff-lä, eller så au de ringe-lä  
 (se flög ringar) kring gryt huden "som ju stod  
 i smeten" — när man rödde vid denna.

Som framgår av det sagda: brukte man  
vasken måla (måta) au väja några saker,  
 an d mätning, men man hade rena små  
 enkla märkeken på en hel del, och detta stämde  
 i regel. Soppa, ella nånnu slas välleg  
ut-o blo, lä äte (äto) alri vanli krentet



jör  
 bonnafolk men då taltas an en härskap gjore  
 an (det). Men si-vare på täcket gaffel = bland-  
näng då kenne inte den shälesman as här  
poetier gylv-ö reusa ha. Häskapet — för  
 i vå-en idi rådde må mötet, som inte redett  
 folk ville ha, utan som aa ohäliet = ohel-  
ligt — som t. ex trå-klov at då de ju  
ohäliet = oheligt. Senare i tiden = krings-  
omkring 1870-1880 tiden tänkte man ej direkt  
 det samme om ohäliet utan mer som nån-  
 ting kväl-mitt (kræmigt) — som man fick  
kväljningar av att bara se på.

M. Maträtter i vilka fett eller flött ingick  
 som huvudsaklig beståndsdel.

86. Grevor: de osmätbara hinna o. d. l. som  
 blev kvar i dörslaget när intran och talgens  
 skirades. Dessa tiggde vanligtvis barnen till  
 sig och äto upp med samma, på samma sätt



som renare tiders barn äter smår. De målade  
snoror, delade ibland upp grevor na på små-  
 barnens tafflar vid matbordet och barnen åt  
 redan bröd eller potatis därte. Obs! För 1880-  
 tal, var ju slaktjuren så skräp (snar) så det  
 fanns inga mängder vatten intre eller talq  
 att smälta, just därför räkte det ej till en  
mal (= en mal tid) med grevor som potatis-  
soner — ella (annars) hade de ju dut  
 (dugt.) Matfett som i liten efterfrågas onsås  
 här att det feta = flöt, som krum ats bort vid  
 kokning av soner t. ex vid syttans tielagning,  
dessa flöt hade ingen men rätte (räd till)  
 att ta med vid korv redning s. d. l. utan  
 detta fick kallna och steln, varpå det gäudes  
 i ett litet ka-rell (kål = krälle) och användes  
 vid matlagning eller att steka past och  
svartkorv i. Någon mat rätt med enbart  
flöt eller huvudsakligt flöt förekom ej.



87. Måls okänt.

Såbröd. Sedan man stekt var-  
 sen flänk-a-soppa = kviv = bit på järnet, stekte  
 man nu plättet på källa-a (kvar) på järnet re-  
 dan fläket upplagts. I detta heta plätt lades nu  
 mer — förut tiu kurna brödkivor — ja skak  
kar / ytterkanter på andra — ätts bröd, bit es, och  
skack / trånga — äldre brödkivor). Brödet  
 rottades nu i det heta plättet — på begge  
 sidor varefter lite salt påströddes och en bra  
rock slämp vann påhållades, därefter lades  
 ett tåvstutande lock öfver det hela som  
 fick koka — — lä-mne-si (låt mig se)  
krings ne (omkring) fem minuter. Nu  
löttes järnet från elden, å ställdes si-es-  
ae (vid sidan om) värmen / elden.  
 Öfver en fjern-del (ett kvart = 15 m.)  
 alla så där-a, va de färdigt, och smakte  
 förträffligt med lite fläsk till. Mycket



smakligt blev det om brödet i och för sig varit  
gott, och ej varit utför svårt eller tungt, ut-  
tan att pfjäss-migt (= purört och Långfäst.)

Doppa = plänk & doppa. När fläsket stekts  
och uppladd, hände man derut på järnet  
(plåten) en kall redning av strängs-m  
(omkring) en häll-stop mjöls & två små  
närva kokes-mjöl (= koke-mjöl (särsk.  
= siktat kornmjöl) & lite salt, & åt hopa-cke  
-spat (hop-uirpat). Lätte an (lät detta) koka  
ett pa-a omenut-t, satte järnet på mat-  
tavlau, & alla som en låte : doppade  
en bröd-bit i järnet, & sö-la-de (= sköt  
brödbiten som antingen hörs i mynkan  
— men då fedi de lō & så lång-e  
brö-bit så en inte brände se på fingr-än-  
na-na, alla sattes knivs & dela i bröd  
lyten och fördes fram & tekas, te då  
ble lite doppa hånga-neis på an.

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
SMÅL. V. TORSÅS  
Frgl. M 81



Potatisdoppa. Sedan fläsket stekts och upplagts, tog man ett par små små rövar kokus-mjöl och lät detta bryna vackert gulbrunt, på järnet, under det att man rödde om-käring. med en visp — ja en sänderkoren Edel eller Charlotten Loh hade skrivits och brynts med mjölet. Nu när det hela var keit, blankt, och gränt, hände man på en skopa kant vann, å lät-te detta koka upp häftigt.

Fram må järnet på matarplan även nu, g' doppa de helkorkta skinnpotatiren derest. antingen må kypen eller också spetsa dem på knivsudden. Detta seita ansågs ju på 1850-1860 talet för lite man-seu-akt-ligt (madi<sup>om</sup> isellerna brukade göra så.) Säkrate sättet håva vatt (skulle ha varit) g' (att) anlita di fem (vanligt uttryck om fingarna) för då skär man sig inte. Gamla tidens bordknivar voro oftast slipade och



farliga att sticka i männan — gafflar var ju  
 så goda som obefintliga. Obs! Att bordskni-  
 varna var slipade her bodde på att folk behövde  
 skära sönder maten t.ex. skära skorpan från brö-  
 det o. s. v. så gott som alla voro ju — eller  
 blev o; tann-a-lösa.

Se 87. Så-bröd Obs! Såbrödet som förut an-  
 talats myns här, ständes si-es/sides av värmen  
 sedan vatten påhålls, fick nu stå här & så-  
ka (= suga = dra till sig) av vatten, och blev på detta  
 sätt fruständigt djö-men-så-ka (= genom  
 blött). Detta såbröd var en bra davramåls  
-rätt. Obs! G. uttalas här i en del ord med W.  
 t.ex. davmar = plagvar).

88. Flottgås = flänk, flatt brett på en brödkruva. Sonnet  
-ta-gås äts inte i Småland. Jämf. Heltare d. d. en  
 skiva bara bröd. Sonnet (= smält skivat i sten)  
 Men alla kunde att skivningarna



skänningarna jemt hade täcket på brö till me  
aftan. En smälänning kunde äta en skiva  
 bara (endast bröd) en han enget söjel hade  
 men han känne på enge vickor täta som  
 skänningen en fellda-mad = (fett av gäs eller  
 itersflöt från gris) på bröd.

89. Tingen mer flöt rät, utom doppet i grytan  
 vid jul.

O. Förut ej behandlade slag av dopprätter

90. Ockant. Se jul aftons doppet i grytan.

91. Doppa, då man lådade om doppa men-  
 de man icke alerlutande det doppa av mjölk,  
 mjölk eller vatten vär man doppade brödet  
 och potatiren utan även den sär som ser-  
erades till käa och potatis och som äts på  
 egen ta av. I. ex. peppar-rats-doppa ferke  
-doppa o. s. v. Doppa (säs) till stenkakor,  
paet bröd en ph. rätter. Om satt lake som



potatisdoppa har jag tidigare berättat i denna upps.  
 Möjligen glömde jag då att säga att det var  
säll-a-lake man hade som potatisdoppa, och  
 inte vanlig satslake. I stället för säll-a-lake  
 tog man några satskorn och lag mjölk på  
 dessa — tio doppa åt potatisen, i brist på mjölk  
 togs vatten. Sen den rå-a satta siven äts enut  
 sats och mjölk, som potatisdoppa.  
 98. P. Mat av säll.

Man tatte om en val säll, en halv val säll  
en tjög sm d-säll, 5 kart (30 st) säll, eller två  
kart säll, men man sade två säll, tre  
 säll o. s. v. Abs. sällens vägdes aldrig förr.

Före 1878 d. o. s. innan Karlskammn Värmlands  
 smalspårige järnväg byggdes, fanns det en  
 och annan sälla-handlare som köpte lands-  
 värmen cirka 6-7 mil. från Torsås kyrkoby,  
 med häst och vagn till Karlskammn efter



en Lars säll, en gång då ella då. Denna säll-  
 handlare för sin likring by-a mellen (mellan  
 byarna) och sålde här och där i alla stugor.  
 En sådan han en säll-handlare fram  
 till kyrkporten om söndagarna och ställde  
 sitt säll-Lars här, och en stor del kyrkobesök-  
 re köpte om en var (80 st) eller mindre  
 t. ex 5 kart (= en kart 4 sällar). Vårmt han slut  
 -sälja sällar här, så köpte den reita kunden  
 fick — en 5 kart, men halv-femta  
 (= 4. 1/2 = 18. sällar) det var då alltid någon te  
 råjs (tjuvreds) å (au) så du fick du sän-a-  
Löchan (sönlychan.) Så knätt-e (knöt) då  
köke (oket) ing sing (in) köpta sell i sin  
nädduk, något annat hade de ej att ta mot  
 den i. En och annan mola hade kanske  
 varit antänksam a' stöcket en rutig gam-  
 mal huvudduk i snapp-säcken (fickan)  
 på sin gäbbe (make) nå (när) han gick ella



för(hörde) de kökan, o' denna kunnad dets  
 va nu bra o' ha. Dessa sällhandlare  
 hade alltid en ytterlighet utmärklade käit-a  
kraka. En sella-käit = det ömkligtaste av  
 alla käitar, ty de hade varken seltig eller  
 en smord vagn. Fört körde sällhand-  
 larn också, för att henga fram te kökan  
 medan folket var kvar och engar sellen  
 svurnade. Den som för åt stær (Värjö)  
 köpte ju sund-sell då-a. Och efter 1878 när  
banan (järnvägen) blivit färdig skickades  
 sälls. Lådor med läget från Karlshamn  
 och till järnvägs-stationerna Ulvö och  
 Torne vilka begge låga inom V. Torsås socker.  
 Här hemtades nu sälls. Lådorna av sällhandla-  
 re och dels kördes med käit dels drogs med  
 dragkärra ut till byar där sälls. Lådorna hade god  
 åtgång. Efter 1874 var det slut med  
 sällhandelen vid kyrkporten ty nu hade



kyrkan nybyggts och fått en annan plats, en  
hel mil från den förra och hade ingen nya  
handlare rena vägar åt det hållet.

93. Den sju som skulle glöva-a-stekas  
sattes alltid fört en par dygn. Den som  
skulle kokas anrättades däremot så gott som  
genast. Den koktes i kort späd med lite salt och  
måga kryddpepparkorn, spedit äts som det  
var — utan redning, som sås till potatisen.

Inten kokte närsting (någonst) sju  
i hög må potatisen. Till lite höglid-  
fare tillfäen t. ex. nånnolass hyespe-gille  
(arbetsbyte) stektes sjuen på järnet (stekteplåten)  
i smått (smutt = skrat ätes) eller lades en bit  
av den satta, rullade in i en sam förvarades  
hel övert i flärk-a-kä-att, och när det an-  
blev lite fett på järnet så doppades sjuen  
i grovt rågmjölk och stektes här. Denna  
sju äts må äddika (äddika) varm eller



66  
kall-ö; alltid som smörgätsmat.

Ända benämningen på dessa rätter var  
kokt-ö smö-sell, glöva-stekt-ö eller  
stekta småsall. Ja en och annan sade  
 : "stekta sell — istället för stekta-ö."

#### 94. Mat av ägg

Aua fört (andra fört) var då kokta ägg, ö för  
 att slippa springa åt titta på klocke-na (klocka)  
 så laes äggen i då kalle vannet (i den  
 felden), erå (när) vannet sen kokte äpp var ägg-  
 et la-nom hårt kokt d. v. s. biten var fast  
 och gul an lös. Stekta ägg i panna kallades  
förlorade ägg. Sen koktes ju ägga-röra, eller  
 också ägga-doppa (dessa var en enklare äggro-  
 ra med t. ex bara en eller två ägg till  
 en stor stek-plåt. I fastlagen koktes  
ägga-myöck ant i bland, särskilt fram-



åt 1890-talet då man började med häns skit-  
 sel i större skala, och hänen fick mat och vård  
 så att de förmådde lägga ägg mitt i den  
 kalde vintern. Sen användes ägg i de oli-  
 ka pannkakor och för-ringa-rätter som  
la-va-des (lagades) till gillen som en ble  
hjud-d-å på.

### 12. Kryddor.

De nämndes endast kryddor antingen det ex-  
 vis var ett pepparkorn, ett pepparkorn eller  
 flera. Ja möjligen kunde det annan betydelse  
 de kunde betyda medicin, ty en del kryddor  
 användes som sådan, t.ex. ingefära — mot  
 kolt, och pepparmeljekor mot sur-å an-  
ne (dålig andedräkt) saffran vid en lägg-  
 ning av krydder. Saffran var en apoteks-  
 vara den gav åt krydder — först in  
 som lades in om hösten — en grann-å



Barm, brun färg. Starkpeppar var också medicin den toggades och vauades mot värk i magen. Senapsdegar på handlederna var också ett botemedel mot prässan.

Krydda. Verb vi har kryddat korv-a-maten. Deigen te jula-brödet ä aut (redan) kryddad-ä. Ja denna deg kryddades med kåmning (kummin) detta var också ett slags medicin, för den som hade angt (ont) ä (av) mBra, = en slags allmän magjulkdam.

En ord som krydderi hörde ej hemma i denna dialekt. Då käua (det kulle) i sst för att nänn tosing (känntare) som möjligen känna (kunde ha) sagt, t.ex. Då va en fa-slätt (fortigt) krydderi du stäut te må kä-a, ä då va kysligt va du klinga må mort-la-stöten.

96. Swart, stark, krydd och vitppar.  
Lagerbärshad vid inbakning av grise-



fätter, inkiökt bräken samt inläggning av  
 krydderier både färsk smärta vilken inlades  
 som skänk krydderier — (pö 1880-1890 talen)  
 samt sedan urminnes tid pö den krydderier  
 som betod av sakt storsill. Hanc för den  
 gode risgrynsgröten som kallades ba-as  
pöls-gröt (förning vid kretning). Jul-a, och  
 skivra skivra gröten (skivdegröten) slätra  
 och pete-gröten den seita, när dyng-sta-en  
petats ren, (som vären och dyng-an var  
 utspidd-å pö ak-ra-no (äkrarna) samt  
flätt-jel-gröt (förning som skälle skänk  
 åt en stymplyttad granne eller vän, eller  
 äm som flätte (plyttade) till gården eller  
 berg. — — — Ja saffran var ju ett  
 gift som användes vid fosterfödring  
 — — — . Hårdmerna räknades  
 som den alla finaste kryddan och använ-  
 des i pannkakor — finare sådana och för



örrigt i all slaus (alla slag av) viitonat  
 (mot då gräddde och sötmjöls vore de största  
 heständsdelarna. Tingsfärra och kryddneliker  
 vore våra vanligaste köke-kryddor, vilka  
 medtog till kyrkan och tuggades där som medel  
 mot sömnhet och trötthet vid de långa  
 predikningar vilka endert en fåtal perse-  
 ner begrep, och som det ansågs skamligt  
 att sitta i bords hus var den starka inge-  
 färar en med de verk samman medlen mot  
 sömnhet. Hade man kryddorna framme  
 vid matlagning var det inte sak att  
 man tänkte på håcha som var bra för  
 annat än för smakställning, men alla  
 vände vad de druade (dugle) till.

97. Det var fört långt fram på 1800-talet  
 man hade peppark Warner och då oftast några  
 gammal utgjant kaffekvarn. För denna



tid stöttes an med kryddor — liksom kaffet  
 i en järnmortel — för så vitt man sjöde en  
 tärken: slap i annat fau gneddes kryddorna  
 på spis-hällen = den gjutna, med en patell  
 (bult). Pomeransskal och toppsocker revs  
 på det rene järn — fint socker fanns ju ej på  
 Långe. I en uppteckning som jag in-  
 sånt för länge sedan från denna ort och  
 där min moder född 1834 berättat för mig  
 om hur folk krabbade sig fram talar  
 jag om att senap krossades på så sätt att  
 man lade senapskornen i ett trä eller ler-  
 fat och någon person satte sig med fatet i  
 knäet vände ett gjutet klot runt järn-  
 klot dit lades — i fatet, ett par tskedar  
 vatten påhållades och och man lät klotet  
 smurra runt kring fatets kanter, med en  
 träsked skrapades den del av senapskornen  
 ner som — av själva parten från klot-



tet trängt uppåt, lite vatten på händer ytterli-  
 gare. Aut detta är rätt, men jag har sena-  
 re — av personer som jag utfrågat där,  
 fått veta att denna metod ej var allmän  
 bland handentänket här. Förmodligen har  
 det varit på något stortälle t.ex gästgiva-  
 re gården eller något herrkaps-ställe där  
 de använt lite mera renap än allmogem, som  
 denna metod använts. Det är dock inget  
 likt utan den har förekommit. Sjelfv har  
 jag både sett och prövat denna metod men  
 det var i Skåne och så sent som 1902.

Redan i min barndom på 1870. talet fanns  
 det för öfrigt malen renap att köpa, dock  
 var den ej tillagad, utan det fick man sjelf  
 göra. Vad jag härmed velat tillräknlägga  
 sig är ej att tillbakakä något av vad min  
 moder berättat, utan gåver bara prägan  
 om den var allmän bland allmogem.



det är ju allmogens levnadsätt mina uppteck-  
ningar gäller. Så är det också med all den  
mat och dess anrättning jag här sökt upp-  
teckna.

ULMA 19182. Alma Nilsson. 1948  
SMÅL. V. TORSÅS  
Frgl. M 81