

24002

del II (s. 108-215)

SMÅLAND

Misterhult, Döderhult

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

19/2 1959

Skogsmark, Gunnar, 1959

31/8 1959

Svar på ULMA:s frågelista M 81

Matlagning

215 bl. 4:o

24002

60. Anders Alfred Andersson,  
född i Västrum (gransocken  
Liu M.) år 1843, död 1924, brukade  
tala om bullersoppa. Jag fick  
då den uppfattningen, att  
denne soppan var samma som  
den förut av mig beskrivna  
sluringen, kokt på korngryn,  
kött, fläsk, rokt som örter, pot-  
atis, morötter och palsternackor.  
Brödsoppa<sup>1)</sup> äts alla vinterdagar  
av den, som som kall och  
frossen utifrån. Den bestod  
av uppkokt mjölk med grovt  
bröd isoppats. Ölsupa var  
en soppan på dricka och mjölk.  
Först koktes mjölken, varefter  
drickat slops i. Annars "skar  
det sig". Mauskop är en senare  
variation av ölsupa, en kall  
blandning eller kallsål på

<sup>1)</sup> Om uttallet,  
se sid. 213.

lika delar vagnricka och  
mjölk. Min mor, född 1870, laga-  
de gärna till ölsupa, vilket hon  
var van vid från sin föräldra-  
hem Pannabo i M. men för det  
mesta fick hon äta det ensam, efter  
som ingen annan i familjen  
tyckte om den rätten. Angla-  
välling var en soppa på rötter,  
mjölk, potatis och palster-  
kakor. Ölsupa kallades även Öst.

I. Fört ej omnämnda mat-  
rätter av bär, bönor, ärter, kål  
och rotfrukter.

61. Smultranjörk (el.-mjölk)  
(Smultron kallas i M. "Smultra").  
Sedan gammalt har denna  
rätt ätits i M., särskilt av  
barn, som brukade prova  
"Smultra på strö". En gam-  
mal M.-bo på min mors

mig domstils uttryckt sig glad  
 ja över att en gång ha varit bli-  
 vit bjunders på johagubbe-  
nyjölke, vilket sägs, att man  
 gör den tiden ut jordgubbar  
 med mjölk i stället för, som  
 nu, med grädd. Prösamor  
 var prössade, sockrade lin-  
 gon (nysockrade), som äts  
 med potatis, varma nybakta  
 eller kalla. Sto före drogs fram  
 för kalla potatis. Till det äts  
 mjölk. Även pop, sockrat krö-  
samos äts på samma sätt. Så-  
 dana lingen ballades också för  
prösa ylt. Okelbär stekte på  
 glöd nämnes Sagesmannen,  
 fru Ransson som en läckerhet.  
Frostade stelbär, (s. k. frostnyrna)  
 ävenså frostnyrna lingen an-  
 ses som mycket goda.

Blåbärsujämk (blåbärsujölk)  
 gärna med grovt bröd isoppad  
 var en uttyckt bunnarrätt,  
 likaså blåbärsoppe, som  
 ofta äts rekländ varus, nå-  
 gon gång kall. Hallonujämk  
 (hallonujölk) förkoms. av  
svärthalla (svärthallon eller  
 björnbär) gjordes sylt, likaså  
 av trana (= traubär), vilka  
 flockades i slutet av okt. då  
 de voro frostnupna, vilket  
 de skulle vara. I de frostnup-  
 na bär gick det nämligen ej  
 ut så mycket köttringsmedel,  
 vilket i gammal tid måste spæ-  
 ras så mycket som möjligt, då  
 det var svåranskaffat och dyrt.  
Trösasoppe, som gärna äts av bla-  
 den förut omnämnda Anders,  
 Alfred Andersson, som liöb för,

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

att det var denna soppas fö-  
 tjänt, att han aldrig led av  
 reumatism. Denna kriss-  
 soppa koktes på färsk lingon  
 och vatten, kokrades mycket  
 sparsamt, (ju surare dess vätska)  
 och avreddes med stärkelse.  
 Krissasoppor var en efterrätt.  
Krissmjölk äts till många  
 rätter nästan dagligen i  
 gammal tid. Sallars server-  
 ades lingonren subart utan  
 alltid utördd med mjölk,  
 ty då smakade de ej så surt.  
 Denna "säs" äls bl. a. till  
 följande rätter: raggnunk;  
palst och grynbör, tvärstrog,  
 som alltid efter slakt äts  
 tillsammans i stekt form,  
 palsten då skivad och korven  
 skuren i bitar. Detta utgjorde

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DÖDERHULT  
 Frgl. M 81

tillsammans med krösa-  
 mjölk västas daglig ju-  
 kost, så länge det räcker.  
 Märk, att det nu endast är fråga  
 om blodpalt, som i W. oftast  
 benämnes bara "palt". Till  
 kripesill, till raggpunkts,  
 till glödsill, till ghö-  
 hopper, som var strept, oltorkad  
strömming, sotad på glöd. Ja, krösa  
utgjorde i många falliga hem  
 enda svalet till rororna eller  
 senare potatisen och var en  
väringepunkt och en sko-  
normisk sympunkt av verld  
stor beträdd för fattiga hus-  
håll. "Hadde vi inte krösa,  
 hadde vi aldri sejet på mat  
 tøve", saas allment i gam-  
 mal tid. Jag har själv hört  
 gammalt, fattigt folk i W.

lata sätta

Säga: "Va skullén ha lovt ä,  
om en utes hadde hatt kröna?  
och: "Oåra på krösa va di  
varste to gå igenom." (De  
dåliga lingonärens vore de svåraste  
att gå igenom.)

Lingon rensades på lutan-  
de briska, genom att man  
kuller dem i rullning med  
en hand och samtidigt bläs-  
te väsk blad och smolk från  
briskan. En annat sätt var  
att passa på under blåsvä-  
dersdagar och två man höllo  
då en lakan sträckt, på vil-  
ket man lagt lingonskörden.  
Genom att ideligen i blåsten rö-  
na på skynhet, blåste smolket  
iväg. Man kunde också lägga  
skynhet i gräset och röra med  
händerna i skörden.



Blåbär togs i bägge Rypade häv-  
dorna, varvid man hällde blå-  
bären från hand till hand och  
samtidigt blåste på dem, så  
att blad och smolk flög iväg.

Lingonmos förvarades i trä-  
cyttor, vilket sagdes manen, fru  
Larsson talar om, att hennes  
mor gjorde. S. K. Stenfot och  
Stenkruus användes också både  
till blåbärs- och lingonmos.

Blåbär torkades också på plå-  
tar i ugn och dessa blåbär  
(diab.: torro blåbär) användes  
till blåbärsoppa. Trösabytte  
kröskrus och krösafat sade  
man om lingonmos förva-  
ringskärl. I träskål ser-  
verades de med mjölk i och  
i träskålen låg en stav av  
trä, en träsked (större) el. hornked.

Med honning öftades barnasen  
 vid behov och ävens med vört.  
Sasparin var också sin öftnings-  
 medel, som kunde fås på apotek  
 i något senare tid. Socker  
 var iske allmänt före han-  
 delsbodarnas tid.

62. Hur långt tillbaka i tiden  
bönor vore kända i bygden,  
 vet ingen nu lovande. Säkert  
 är dock, att bondbönan är den  
 äldsta och därnäst bruna bönan.  
Bondbönan har helt försvunnit  
 från denna bygd, medan ärs-  
 mot bruna bönan finns kvar.  
Bondbönan koktes ihop med <sup>potatis</sup> rot  
 eller fläsk, mest dock det senare.  
 Den näs var i regel frukostmat.  
 Rätten benämndes: Fläsk och  
bomböner eller viss versa.  
Urosade bondböner hade som gröt och

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Fgl. M 81

äts med sirapsvatten, ävens med  
 kokt eller stekt fläsk men då  
 utan fluidum. Muddbörens  
 höllo i sig i denna bygd till  
 strax efter skolskiftet, och på  
 min fäderygård, Tällhult i M.  
 odlades såväl muddbörens som  
 bruna börens. Jag minns, att jag  
 som barn (född 1904) åt mudd-  
 börens med fläsk vid något till-  
 fälle och att det var en ganska  
 kärv rätt, åtminstone i barna-  
 mun. Bruna börens höllos till  
 att börja med som kalasmat  
 och blev obligatoriska vid alla  
 julkalas till köllullar och  
 revbenspojäl. Senare över-  
 gick det till vardagsrätt men  
 själv minns jag från min egen  
 barndom, att bruna börens före-  
 kommo på en del kalas. I var-

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

dagslag ätos de med stekt fläsk.  
 63. I gammal tid hade ärtens  
 gråaskig, nästan i grönt stötan  
 de färg och kallades ärter  
 (dial. "arter"). När senare i ti-  
 den de gula ärtens började  
 odlas, skilde man på grå-  
ärter och gula ärter, vilka  
 ansågs förnämligare. Trön-  
ärter var en annan sorts  
 ärter, som man inte kokte  
 till välling (soppa) utan åt  
 dem kokta till sprickesill.  
 Alla dessa tre slag av ärter ha-  
 va odlats i bygden. Ärtor  
 förvarades, torkade och tröskade  
 de (eller spritade för hand) i  
 tinor av urholkade trästäm-  
 mar, senare i laggade tinor.  
 För tröskverkets tid tröskades  
 ärter med slaga på loggalvet.

Sockerärter är en tåmliggen my  
 my företeelse på orten men de  
 gesmännen hara både lagat  
 och ätit sådana redan i sina  
 yngre dagar. De stuvades i  
 mjölk och mjöl och ätos när-  
 tus alltid till sprickesill. Egent-  
 ligen är det själva skivan, som  
 ger smaken.

Skärbonor lagades på samma  
 sätt som sockerärter endast med  
 den skillnaden, att skärbonor-  
 na först skuros i småbitar på  
 skärbräda. Skärbonor kunde också  
 skäras och saltas ner i lagghä-  
 ril, den tidens konservering av  
 grönsaker, för resten samma för-  
 varingsmetoden. Allt som ätes  
 konsumerades färskt, fisk man  
 medsaltat. Därför var det alltid för-  
 stas älgång av salt i hushållen.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

Rensning av örter utfördes på luttande briska och man förde då ibland ena handen över örterna, så att de befunno sig i ständig rullning, medan man samtidigt blåste på dem, så att snolbet flög iväg. Detta var samma metod som vid rensning av tungor och kallades att trilla örter. Om folk, som hade ett "rullande" skrat, sådes, att de "trillde örter".

Vissa örtrensningar kunde också ske på skycks i blåslip som fört beskrivits beträffande tungorna.

Släpörter var en nyare företeelse, som sedan kom i handelsbodarna. Det var örtskidorna, kokta och slivade

skida för skida i smör. De  
 skulle på detta sätt ätas varma  
 och även släpas mellan tår-  
 orna. Ansågs som en laskerhot.

Ärtpalt eller ärtmjölspalt  
 är en mycket gammaldags rätt.  
 Det var broppkakor med fyll-  
 ning av fläsk m. m. Skillnaden  
 mellan denna palt och den  
 förut beskrivna tåterepalten  
 (broppkakan) var egentligen  
 endast den, att ärtmjöl be-  
 gagnades till den förra medan  
 kornmjöl, rågmjöl eller vete-  
 mjöl användes i den senare.  
 Den potatisrev också användes  
 i ärtpalt, har jag inte lyc-  
 kats få reda på. Troligt är  
 dock, att ärtpalt äts före pota-  
 tisens införande i landet. Ärtpalt  
 kallades också en sorts blimp,

som man "förstärkt" välling  
 med, för att karlarna aldrig  
 kunde sig rikligt medes av  
 bara välling. Vilket som var vil-  
 det av ärt-palt och ärtmjöls-  
 palt, kommer ingen av sa-  
 gesmännen ihåg, då de inte  
 själva åt eller lagat någon  
 rätt av ärtmjöl utan bara  
 tala om, vad de hört "de gamla"  
 berätta. Före kornmjölet eller  
 jämsides med detta tycks ärt-  
 mjöl ha varit flitigt nyttjat,  
 säga sagesmännen, efter vad  
 man hört uttala. Men det lär  
 ha varit en beskt mjöl. För  
 att få bort, eller åtminstone  
 minska på, den fräns knaken,  
 fordrades, att ärtmjölet blån-  
 dades ut med goda bakor, lädd  
 smör och gräddor och mjölk.



64. Stort set odlades av kålso-  
 ter endast vithål. Övriga sorter,  
 såsom grönhål, bruskål, rödkål och  
 krysskål odlades i några mans  
 på herrgårdarna. På den förut  
 nämnda gårdens Gällslult, som  
 är en gammalt herrsäte, od-  
 lades av god sorter på utom  
 vithål, bl. a. litet blomkål.  
 Kålen hakades i kaskero med  
 kaskekniv (stygbyggeliknande)  
 eller skars i strimlor med  
 tunn skärkniv. Nest använd-  
 des vithålen till Kålsoppa,  
 som benämndes snbart Kåf  
 och då bryntes den först i  
 smör och sirap i grytan, som  
 den sedan skulle kokas i.  
 Färsalt, salt nötkött (urvattnat)  
 eller fläsk användes att baka  
 Kålsoppa på. Kålsoppan skulle

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT © DODERHULT  
 Frgl. M 81

vara fet och ätas skållhet,  
särskilt kalla vinterdagar.  
Med ister eller talg gjordes bå-  
len fet och "pärlig", d. v. s. det  
skulle simma feta pärlor mel-  
lan pälsrinneborna.

65. Mycket veta inte sugarmän-  
nen om roornas tid, annat  
än litet, som har berättats om  
och det är inte mycket. Rovor  
ätas dels råa (särskilt av barn),  
dels kokta, dels också stekta.

De tuerades genom att de  
skrapades både för kokning  
och stekning. För kokning ska-  
ros de i skivor eller tärningar.  
För stekning klövs de på  
längden. Alla rovor skulle ste-  
kas i ugn eller bäckas ner  
i glödhög för att ligga där  
och baka, lat man skallet stes

på. Rotvällingen var rot-  
bitvällingens föregångare.  
 Rovorna lärades då "på  
 bräs" (bräda), sedan de först  
 skivits i strimlor på läng-  
 den. Ju mindre tärningar  
 na voro, desto finare ansågs  
 det vara. Företon på rottär-  
 ningarna koktes vällingen  
 på kött eller fläsk eller både-  
 era. Om den koktes på enkelt  
 kött och helst om den var  
 magert, lades istället eller talg  
 i grytan. Rotvälling, såväl som  
 rotbitvälling hade förmågan  
 att bli "skällande kött" och  
 måste ätas försiktigt, om man  
 inte skulle få gommen skälld.  
 66. Rot(e)bit(e)välling var stort  
 kött samma sorts välling som  
 rotvälling, endast med den

Skillnaden, så man till denna  
 tog tärnade kålrötter i stället  
 för de de rötter. "I helvetet är det  
 lika lätt som den där rotbiten  
 Vällingens, vi gick i Mantabo  
 i torsdag" sade en predi-  
 kant till sin församling i M.  
 några gång i mitten av 1800-talet.  
 "Man kunde inte skrämme  
 folket med bättre liknelser," sä-  
 ga sägasmännen, "för intet  
 kan vara lättare än sådana mat."  
 "Om man var utö och frös," säger  
 Fru S., "så behövde man bara  
 tänka på rotbitvälling, så blev  
 man genast varm."

Stuvade rötter var en stuv-  
 ning på mjölk, mjöl och tär-  
 nade rötter. Till detta äts huvud-  
 sakligast gräddtill men även  
 saltat, stekt fläsk.

Potpudding: Man kokte rötter, skurna i skivor samt  $\frac{1}{3}$  så mycket potatis, som skulle vara råskalade, i fläskspad. Nu fisk rättes endast bliva halvkokt, varefter rötter och potatis togs upp och maldes. Sedan saltades och pepprades och tillsattes lagom med fläskspad, så att det hela fick en smidig konsistens. Därefter östes massan i en form och gräddades i ugn, tills en brunt skinn bildades uppi. Den råa äts tillsammans med kokta kofötter eller svinfötter, salt pot<sup>2</sup> eller de fläsk.

Potmos var en rät av slummanstopp kokta rötter och potatis. Stöts ihop med

Rötmosstöt av trö direkt i grytan. Pepprades och saltades under det den stötes. Cits till kumman med salt rötkött, 2<sup>o</sup> färköt, 2<sup>o</sup> fläsk. Om valtat eller rimmat kött eller fläsk skulle användas, koktes de in ihop med rötmoset.

67. Potatispal betecknades rått och släta päraskaj, eftersom potatis benämndes pära. Vill man skilja på päron som också kallades 'pärä' och pära i betydelsen 'potatis', fick man säga johpära (potatis) och tröpära (= trädpära = päron). Fräs eller fröje benämndes skalle efter kokt potatis men även i sådant fall kunde man säga "päraskaj," som under alla omständigheter var vanligast.

Skala potatis betecknades "skaho".  
 Den skal från kokt potatis sådes  
 även gafs. När skallet var in-  
 vunnit och svart på en del ställen  
 av potatisen, kallades dessa in-  
 vunnings "fös + buss" i både  
 sing. och plur. "Pusse ut" sådes  
 den ut med knivpotatis smura  
 ut en sådas och få bort den. Ny-  
 potatis skrapades, eftersom de äro  
 tunnskaliga, eller användes hård  
 borste, kungörd s. k. ristrage.

Beteckning för "oskalad, kokt  
 potatis" var skappära. Den  
 skalad och blöten, rå potatis  
 sådes råskape (e) de pära. Den  
 man ville skilja från skala rå  
 potatis' och skala kokt potatis:  
råskape och skape s. gnass ä,  
skape me nyppa var ut skala  
 kokt potatis med fingrarna m-

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

bart. Uttrycket "rensa potatis"  
 finns inte, annat än då det  
 menas att rensa bort ogräs  
 från potatisåker. De pöra  
 var att lofva potatisen från  
 groddarna, de s. k. "ögonen",  
 vilket skedde direkt i potatis-  
 källaren om våren. På sätt-  
 potatisen ("utsädet") lämnades  
 groddarna kvar. En särskild  
 lektionering på allt slag avfall  
 av potatis såsom skal, burt  
 eller groddar, om det gällde  
 kokt eller rå potatis, var pö-  
 rasbak, pörafnas, pörafnöke  
 eller pörabuse, även subart bu-  
 se. Preparationer för olika  
 slag av kokt eller stekt potatis,  
 voro: kokt pöra, räskakade pöra,  
stuvade pöra, ugnstekte pöra,  
ghöstekte pöra, stekte (u. brynt) pöra.



oppstuckede pära<sup>1)</sup>. Den rижölig potatis<sup>1)</sup>  
kunde sägas möte pära.

<sup>1)</sup> Om uttal och  
tillredning, se  
sid. 213 f.

Potatisnos benämndes, när det  
kom till bygden: pärarnos (eller  
finars: putre). Men det är ingen  
gammaldags rätt i tu, utan kom  
till i min barndom från se-  
belskiftet, såvida det inte fun-  
nits före i tiden, försurnit  
och återinförts till bygden.

Potatis, sammankokta med  
fläskben, (saltade) och serverade  
i spadet. Potatisen var råskalad.  
Detta är en gammaldags rätt,  
som märkvärdigt nog, inte  
har något särskilt namn,  
möjligen fläskpära, som jag  
hört det benämnas.

Prokta och rökta fläskvålar,  
skinnsvålar o. dyl., sammankokta  
med råskalad potatis var en rätt.

Råskalad potatis, ihopkokt med  
färskströmming, lagervärsblad  
 och kryddpepparkorn, allt ser-  
 verat i klart späd, kallades  
strömmingspära o. Koktsill i pära.

Råskalad potatis, ihopkokt med  
saltströmming utan någon  
 slags krydda, kallades salt-  
strömmingspära o. Koktsill i pära.

Råskalad potatis, ihopkokt med  
 köttkorv, som var salt. Serverades  
 obryddat i klart späd. Kallades  
Köttkorv i pära. Om det i stället  
 var fläskkorv, kallades det för:  
fläsk(e) korv i pära.

Skalpotatis med storsill över  
 fisk koka i uuna. Pära i uunnsill.  
 Som lächerheter ansågs ngr-  
 stekta skalpotatis, ungstekta pö-  
ta med smörklick och göstekta  
pära med smörklick.

# J. Köttmat.

Se sista meningarna i N: 70 om "mat och potatis".

68. Allmän beteckning för köttmat var i regel mat, ty många tyckte inte de fäo mat, om de inte fäo kött. Ävenså benämndes köttmat subart kött. Man skilde också på vitmat och svartmat, varav mat det förra menades ljusare kött, såsom kalvkött, lamm, höns o. dyl. och det senare var s. k. viltkött och över huvud taget mörkare kött. För länge sedan sådes t. ex. "Jä' tsh' into svartmat utan måste ha vitmat (eller vitmat);" eller "Si, jä' liker into vitmat." Fet köttmat var gotmat eller subart fett.

69. Beteckningar för olika slag av kött voro, då de var slaktdjur: viltkött (el. bara vilt), snöfä-

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o. DÖDERHULT  
 Frgl. M 81

Kött (säsom Kalv, får, lamm o. dyl.)  
 Kunde ävens benämnas Smäkött.

Anteckningar, som avse köttets  
 kvalitet: slafsigt el. slankigt  
 om dåligt kött, ävensä sejt och  
benigt. Om bra kött sade man  
fast och vört. Om litet god  
 kött kunde man ut kvalitetsläm-  
 sände säga "lammkött", vilket  
 då inte innebär, att det var kött  
 av just lamm men kunde  
 också vara det. Ironiskt kunde  
 man om dåligt kött fråga:

"Ä då här e ung kvie (kviga)  
 på tjugo år?" (tjugo år). Ordet  
kvikött (kvigkött) garanterade  
 god kvalitet.

Anteckning för Köttbit: Köttbit  
Köttjok, tjok. Om en nyss  
 beg Köttbit: senne (senare), Kött-  
senne, senkött.

För kötslinsen, kötslarva: slinse,  
slårve, slanke, slafs, slafse.  
 70. Över huvud taget äts myg-  
 ket sällan färskt kött annat  
 än efter en slakt, efter jakt-  
 leyta och vid nödslakt, d. se om  
 något djur kommit i olycka,  
 brutit ett ben el. dyl. Praktiskt  
 taget lammade man kött i köts-  
 karer, köttklybbor eller salt-  
 bakja. En köttbak kunde vara  
 så stort, att det rymde stora,  
 styckade kreatur. Över karer  
 måste alltid finnas lock. Salt-  
 tet var i regel mycket grovt & grått.  
 Hårskbakja var en särskild bakja.  
 Hös allmogens brukades uttry-  
 ket "mat och potatis" i gamla  
 tider. Uttrycket lever kvar i skämt-  
 sam betydelse om "kött och potatis",  
 d. se. "vi ska ha mat och potatis i dag."

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o. DODERHULT  
 Frgl. M 81

Halvstuvning o. Kalvköstuvning

71. Sonderbort Kalvkö, serverat i sin sås är en gammaldags rätt, som äls med potatis efter kalvskikt, varvid man tog slaktsömma av kalven, vilket var det bästa köttet av slaktet. Rättes smaksattes med peppar och salt och såttes fram på matavslan (det låga bordet) i en stor träskål med träslor eller en stor sked av trä eller horn. Senare i tiden användes s. k. stenföt (benser) till sådana rätter. Rätten motsvarade vår tids kalvribasse, som som till när citronerna importerades.

Ugnstekt kalv (dial. ong-stekt bayv). Halvstek pepprades och saltades samt såttes i ugn. Laverbärsblad lades omkring steken. Under stekningen

Späddes (ästes) stekes gång på gång med sin sky. När stekytan var knaprig, var stekes när invändigt och den var färdig att ätas med potatis och sås, tillredd av stekskyn.

Fäkt järskalle stektes i ugn men kunde också kokas.

Tröststuvning med pära bestod av böte och potatis tillsammansstuvad.

Tröst som hackades efter kokningen och förtärdes med sås och potatis.

Tröststuvning på rovor i gammal tid och tröststuvning på rötter i senare tid motsvarade vår tids tröststuvning på potatis.

Saltet, kokt nötkött äts enkelt med potatis och krod, var-

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
Frgl. M 81

vid mörgens med kniv potatis  
 var beströmda och äts med  
 salt. Eller sögs mörgens ut från.

Salt järköt stuvad tillsam-  
 mans med kål var en vanlig  
 rätt för i tiden.

Kojvets koktes i saltat vatten.  
 När kokningen var klar, för-  
 varades juvet i sin spåt. När  
 man sedan skulle använda  
 det, skars en bit av juvet  
 ut och skivades, doppades i upp-  
 vispat ägg och vändes i skor-  
 nyöl samt lades i bräns-  
 pan och stektes under lock.  
 Till detta äls stekt potatis. Den-  
 na maträtt ansågs som en  
 läckerhet.

Festikeb av jumb (diab. bag-  
 gebulle). Toktes och stektes. Se-  
 dan skivades det och äts som pålägg



eller - kallskuret.

72. Soppkross kallades kött-  
ben, lämpligt att baka soppa  
på. F. ö. var soppköttbit uttryckt.

Meljong serverades endast  
vintertid vid Kalas. Den ser-  
verades med struvor och var  
i regel det första, gästerna  
bjöds på, eftersom de då voro  
frusna efter färden till Ka-  
lasgårderna. Meljongen skulle  
vara rykande het.

I vardagslag användes  
köttspad som sovs till pot-  
atis. Tröuspad användes också  
att gräda rot- och potatisrät-  
ter med. I gammal tid  
spädes rovrätter med spad.

Rikaså användes spadet  
till soppa och kallades då '88;  
.d. v. s. såb.

K. Fläsk.

73. Fläsk i best. form heter fläs-  
kot. Även om det feta på så  
sådes skäyf-fläsk samt på gräs-  
ling: grävling-fläsk eller gräv-  
svins-fläsk. Både dessa sorters  
fläsk förtärdes i gammal tid,  
särskilt det förra i M. Skärgård.

Fläsk kunde betyda - pengar i  
en mening som t. ex.: "Du  
håller fläsk." Tyngket omvär-  
derades förr i fläsk, eftersom  
detta var en sådan nödvän-  
dighetsvara och i alla tider  
ganska dyrt och väransköff-  
ligt. Den fällige bockstugu-  
sittaren hade sällan gris och  
fick ofta ligga sin fläsk från  
välsituerade bönder, varvid de  
ofta fingo endast svålar eller  
gammalt härskot-fläsk.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
Frgl. M 81

Annans beteckning för fläsk var ssjeh (sovel) men då tänktes det som spicket (= saltat, torbat lätt) eller rökt. Fett kunde också betyda fläsk. "Kau ho ze ma e feter smuhe?" liggde de bring vandrande tiggarna i gårdsarna och menade därmed fläsk. "O salter smuhe" var salt bött eller fläsk.

74. Beteckningar för stycke fläsk' voro: fläskstycke, fläsksjok. Beteckning för 'fetränd' var ränn (rand), fetränn eller fetränn. Om 'magert fläsk' saos köttigt (underförstått 'fläsk'). Om 'fläskväl' saos sväh eller svähe.

75. Fläsk fanns i bygden i de ~~nya~~ äldsta nu levandes barndom. Ända in i min egen barndom.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
Frgl. M 81

Strax efter besökskiftet kunde man  
 få de dagsverkare sila och skä-  
 ra råa, lättsaltat fläsk med si-  
 na fjällkivras och lägga skivor-  
 na på sin grova bröd. En bit  
 sådant av grävling, som han  
 sparbat och slagit ihjäl med  
 pik. Spisbefläsk var lättsalt-  
 at och något torrat, upphängt  
 en liten tid över spisen. Fläsk-  
 karre (närmast ryggraden) äts  
 rökt. Det hängdes i skafferiets  
 tak på prokar i hank. Quadd-  
 bart efter en svinslakt, tog liksom  
 en fest på färskt fläsk till roror  
 i äldre tid, till rötter och por-  
 tatis senare i tiden. Slakteren skul-  
 le alltid då ha stekbiter stekt.  
 46. Fordon i bygden gånge rättes  
 av svinkötts vov. Svinbringa  
 och rosbenspojäl, svingätter (aladint)

Stöpts gryn med stekt fläsk.

Först koktes man samman  
 Porngryn med fläskvålar och  
 resten efter en svinsläkt (alltså  
 ej det bästa fläsket). Sedan drogos  
 fläskvålarna och fläskbitarna  
 upp ur grytan och hashades med  
 hashkiv i hashko. Sedan  
 blandades det med grynarna  
 och kokt, rivas svinsläkten. Detta  
 smaksattes med sirap, salt och  
 peppar. Så stektes kölligt, gott  
 fläsk, som äts tillsammans med  
 den hashkivens gryngräsen. Rätten  
 erhöi en gulgrå färgton. Ansågs  
 som en mycket god rätt.

Helstekt fläskkarre i gryta  
 eller i ugn. Ätes under stekningen  
 och smaksattes med peppar och  
 salt. Tus detta koverades tjock,

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT © DODERHULT  
 Fagl. M 81

nyjölred, brun sås.

Fläskstek tillreddas och lagas på lamma sås som föregående rätt och äts med södos sås samt potatis. Sedan stek späckades med plommon.

Revbensmjöl rullades kring plommon eller krikor och ugnstekes under ösning. Äts med bruna böror, ofta på kalas.

Fläsklägg med rotmos samt 20 till ärtvälling 500 vanligo nätter.

Fläsk med bونسås (bونسås). Goto, rimmad fläsk, skuret i skivor stekes. Härpå brytes löb i fläskflötet. Sedan slops vätsken i detta. Avreddes med nyjöl. I denna sås lades nu de stekta fläskskivorna. Rätten serverades med skalpotatis. Goto var en alltför stark

rätt för särskilt barn, som fin-  
go liksom huvudvärk och  
äskes av rätten.

L. Mat av maskat Pot, fläsk och  
inälvor.

77. How. Ordet förekommer i an-  
nan betydelse än i riksspråket.  
Över huvud taget kan allt, som  
har korvason benämnas "korv"  
i M. "Nu lites tyck korv", kan  
man t. ex. säga om en under-  
sätlig person. Tillägg, som lites  
i vesk "krtvet sa" (korvar sig).

Howtillverkning i gammal  
tid tillgick så, att allt Pot och  
fläsk, som skulle ingå som in-  
grediens i korven, maskades med  
maskniv i maskin. Pot, om  
den skulle ingå som ingrediens

i hornsnoten, kaskades på bräde  
 med kniv. Härvid "baggades"  
 kniven över brädet, ty löken  
 skulle finhaskas i regel. I ett trö-  
 träg knådades smeten med hän-  
 derna i timtal (1 à 2 tim.) och  
 smakealles samtidigt med salt  
 och de kryddor, som skulle in-  
 gå i den speciella Borsorten.  
 Hornsmeten stoppades i horn-  
horn (av avsågat kohorn), vilket  
 stushits in i fjälster, d. v. s. i  
 förväg på bräde med svass  
 kniv skrapat bläst (med num-  
 men) och sköljt tarus. Vid slak-  
 tet kallades tarvarna för  
räntan (diab. räntä) men fär-  
 digskrapade, blästa och sköljda,  
 benämndes de fjälster. Med  
 vänster hand höll man hornet  
 och skinnets å hornet uppdrag-

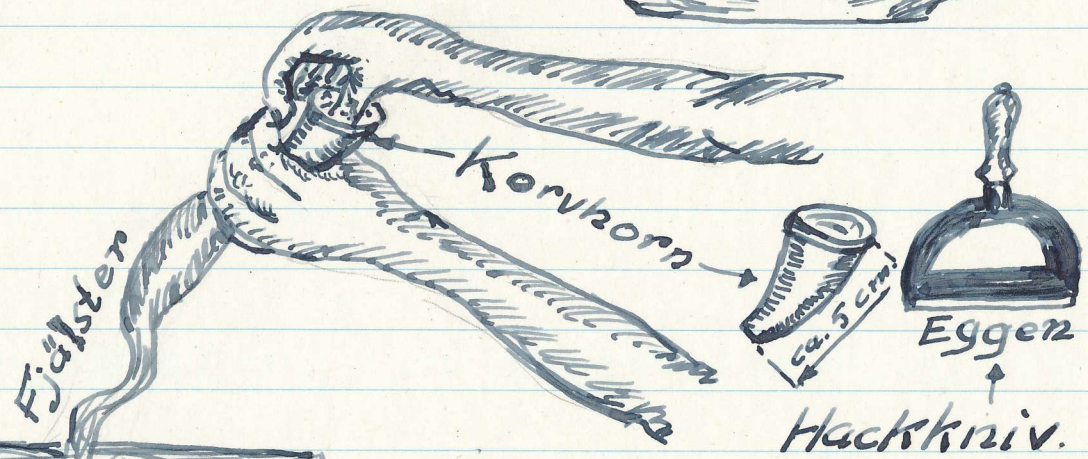
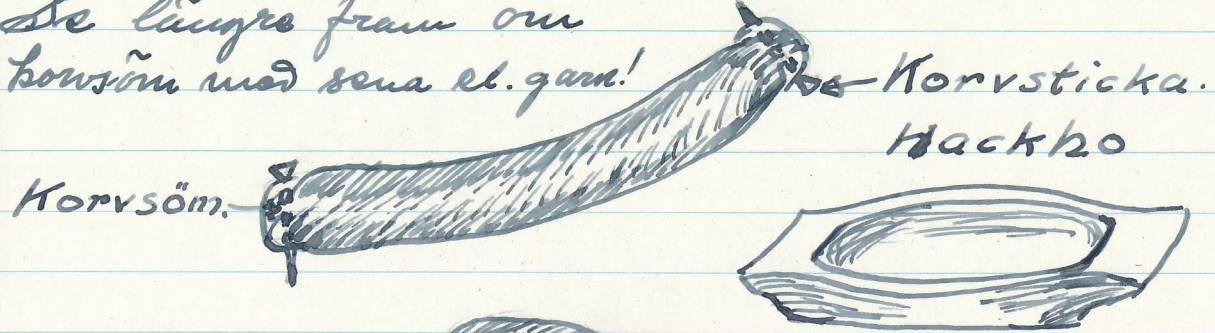


na mynning (fjälstr<sup>2</sup>ets). Med  
höger bupad hand togs en  
småt ur träget lades över  
hornets storända och pressa-  
des ner med tummen. Så  
höll man på, tills fjälstr<sup>2</sup>et  
var fyllt till lagom boro-  
längd, (fjälstr<sup>2</sup>et var i förväg av-  
skuret i lagom längd), var-  
sftes man "gnodde till" den ny-  
tillverkade borven med fint salt.  
Sist sattes borstiskorna dit  
i båda ändar. Borstiskorna  
voro av haggstomstaggas, så  
längs boro en tändsticka, eller

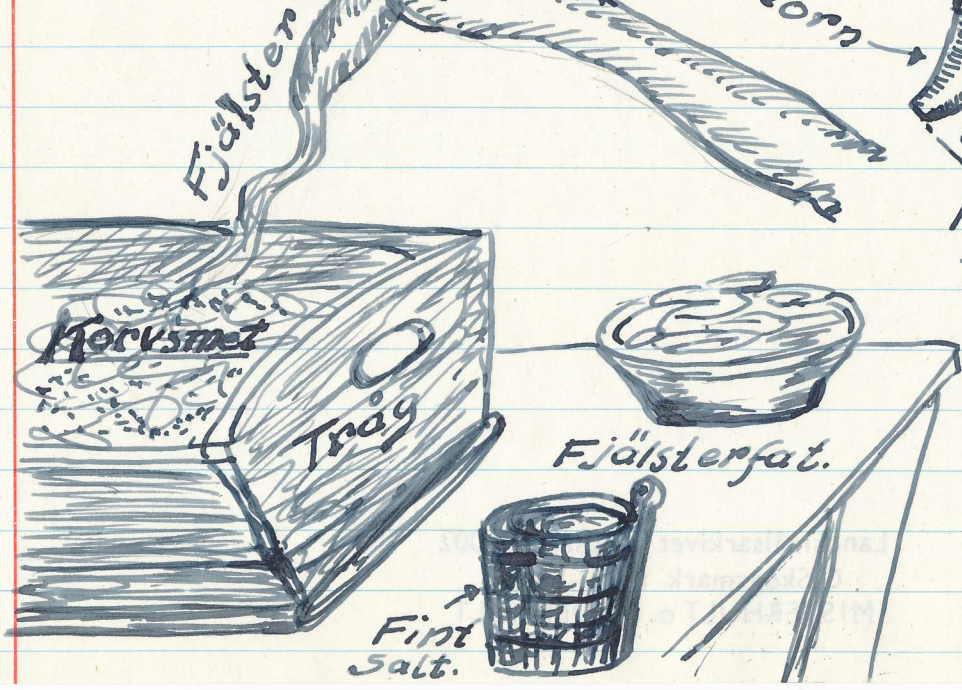
Borststicka.

något längre. Först rullades då  
ändarna på borven ihop något,  
varsftes borstisken trädres  
upp och ner tvärs över bor-  
ändan och härav har uttry-

het "Korvsöm" uppkommit.  
Se längre fram om  
Korvsöm med sena el. gam!



Hackkniv.  
Två st så-  
dana, en  
i var hand,  
användes  
växelvis  
upp ö ner  
i hackbon.




ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
Frgl. M 81

Ten del korv, som skulle be-  
ras salt, lades efter 1 dygn i  
rökt saltlake och för att mat-  
mor skulle veta saltgraden i  
laken, lade hon i en råtta,  
skalad potatis. När detta flöt,  
var laken lagom salt.

Över ett dygn måste all sorts  
korv (med få undantag) ligga  
i grovt salt. (-sorter)

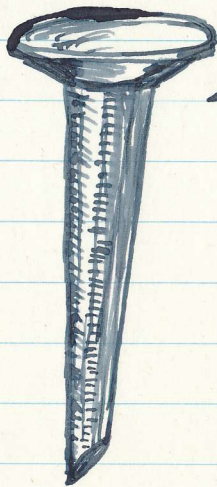
Sedan röktes en del korv,  
andra åter hängdes på krake  
(kraketör) till torkning, bl. a.  
s. k. haskkorv eller stäng-  
riddere (riddere = ryllare).

Stängriddare Alltså: korvarna  
på  
Krake  reds på stängen,  
två och två sam-  
manhängande.

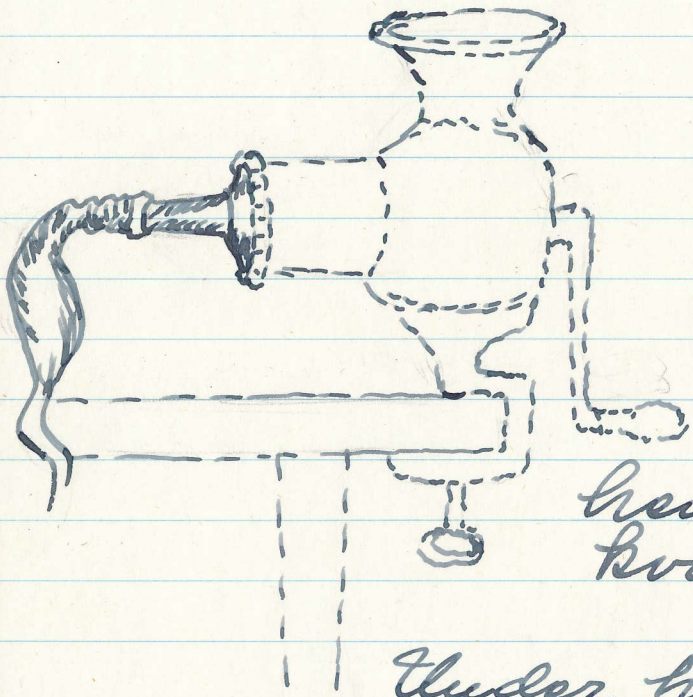
Ten del korvar syddes  
med brudgarn i stället

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
Frgl. M 81

för korvsticker. En del baras knoddes om.  
 Numera göres korv på kött-  
 kvarn, försedd med "korvhorn"  
 av bleckplåt i  
 lauthushållan.



Sentida  
 korvhorn  
 av bleck-  
 plåt för  
 köttkvarn.



Det fanns först  
 huggjorda kött-  
 kvarnar av trä.

Under hela proceduren  
 från slaktet till den färdiga kor-  
 ven, har tanngö korvarna på  
 olika vis: 1. Tanngö (i djuret)  
 2. Ränta (urtages ur djuret)

3. Fjälster. (Skrapad, blåst & sköjd)
4. Thorskim. (om smeten).

### Grynkorv.

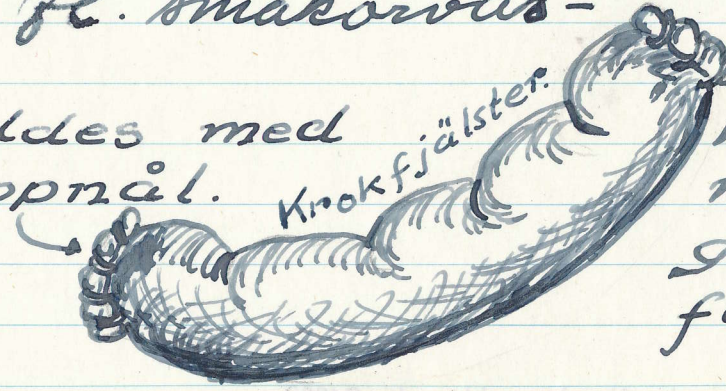
Vid tillverkning av grynkorv användas stöpta gryn och lever. Till krydda skulle det vara risgrau, som odlades före på gårdarna. Även linjan odlades. Dessa två kryddsorter bunnas i buketter späs skördas och tor-kades, varefter buketterna för-varades på vindsgolvet. Sedan grynkorven var tillagad, koktes den. Smeten till grynkorven var ungefär densamma som den till 'stöpta gryn med fläsk', fastän smeten förkoktes kortare tid. Alltså ingick även hakat fläsk med val som ingrediens i gryn-korven. Grynkorv byttes med sena av får i allra äldsta tid

men senare med bindgarn,  
som i förväg tillklippts i la-  
goni längder och för krymp-  
ning och styvka kokats i talg-  
benhängt vatten. Då blev även  
garnen smidiga till arbete med.

Till grynkorv användes gös-  
tarmen av svinet till fjälster.

Till smälare korvsorter an-  
vändes smälare tarmar och  
till de alla smälaste togos  
fjälstarmar, såsom till prinskorv  
m. fl. smälare korvsorter.

Syddes med stoppnål. Inrullat.  
Korvsöm med bind-  
garn eller färsena.



G R Y N K O R V .

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
Frgl. M 81

Under kokningen stack mat-  
 nos mot en korosticka i botten  
 då och då, för att luftspänning  
 i botten inte skulle uppstå och  
 den sprängdes i skumet. En spruc-  
 ken botten var svårare att förvara  
 än en hel. Det ansågs som en  
 lada för matnos, om hon kun-  
 de koka alla grynkorvarna,  
 utan att en enda sprack.

### Hackkorv.

Ingredienserna voro Rötter och  
 fläsk, som hackades och stöpta  
 korngryn samt råskalade po-  
 tatis, vilka endast för något mer  
 än ett uppbok. Hackad lök,  
 peppar och salt tillsattes smet-  
 ten. Potatisen revs och blan-  
 dades i. Smeten stoppades i  
 ett hårt i fjälstret. Korven  
 "gnoddes till" med fint salt

och Buäts (ej syddas) igens med  
 att själva fjälstret gjordes knut  
 på. På mitten snoddas fjäls-  
 tret om, så att varje koro blev  
 uppdelad i två hälften och kunde  
 på så sätt rida över stäng, på  
 vilken den också hängdes senare  
 därpå. Genom potatisen erhöles  
 den så knåringens sin styr-  
 lighet. Dessa koro bräcktes, tills  
 den erhöles ett brattglänsande  
 och knaprigt skinn, varefter  
 korvbitarna togos upp ur pann-  
 nan och man slog mjölk i stak-  
 skyn, som man saltade en  
 anning och lät det spuda upp.  
 Asta blev såsen och korven  
 serverades med rykande het po-  
 tatis. Dessa korvsort hade flera  
 benämningar, såsom haskekoro,  
stängkoro, stängridare, och kurboro.



Färskorvsort äts med potatis, en sort med kokt potatis, en annan med stekt potatis, en tredje med ugnstuvad potatis, en fjärde med råskalad potatis i korvpadet o. s. v. men det fanns en korvsort som absolut inte fick serveras med potatis av någon sort och det var grynkörv, som alltid skulle ätas med skivad, stekt blodpalt och kräsmjölk, d. v. s. ljugommas, blandat med mjölk. Korven skulle då vara stekt i bitar så hårt, att skinet var knaprigt. Det vore hårt när en lötsynd åt på denna ort servera o. s. v. rykande varm, kokt potatis till grynkörv. Jag vet en ministerkullare, som fick en lustlillerska från Väje men ble-

kungsha till borden. Dessa ser-  
 vade, i ovetenskap om rättas  
 förhållandet, <sup>pr. orten</sup> grynkare och  
 kokt potatis. Hon höll på att  
 få avsked på stund och fick  
 lova att aldrig mera kom-  
 ma med potatis till gryn-  
 koren. Uej, stekta pattsivor  
 och brösmas måste det vara.

Kockkore äls<sup>ade</sup> med brynt potatis,  
pårakor (potatiskore) med pota-  
 tis, raskalad och kokt i sam-  
 ma ångad som koren samt till  
 rotmos. Likadant var det med  
kötkore och fläskkore men  
 alla dessa tre bortas kunde  
 också skivas och ätas som på-  
 spuret till bröd. Femmarker-  
kore, som var en finare sorts  
 kore med vikten 5 markor av  
 varje ingrediens och därav

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

namnet, äts endast som Kallspis.  
 Man kan säga, att den var en  
 kunnig sorts medvurst och kö-  
 bare än denna. Späckkorv  
 skulle ätas med Ralla potatis  
 helst till brädd och den var  
 utedyskt förmått. Bräck-  
korven skars i bitar, <sup>som</sup> fläktes  
 med ett par snitto på längden  
 och bräcktes. Tjockare bräck-  
korv skars i skivor och bräcktes.  
Bräckkorv äts till stekt potatis  
 eller stuvad potatis, även till  
skarbönor. Medvursten gjordes  
 mycket hård och användes en-  
 dast till smörgås, även så lever-  
korven. Pölsan kunde liksom  
grynkorven ätas till stekt potatis  
 skivor med brönsmjölk man i  
 motsats till grynkorven, kunde  
pölsa ätas <sup>även</sup> med kokt el. brunt potatis.

gärna då med rödbetor till.

Rätta korvtiden i nu. var i slutet av november, då julslakten började. Då blev många sorters julkor layow till jul.

Pårakorv (potatiskorv): Runga och hjärta, tillsammans nämnt hjärtslaget, koktes och hakades. Vad nu hjärtslaget vägde, så togs motsvarande vikt av råskalad potatis, som halvkoktes och revs. Så hakades nyssket lök och tükorns peppar och salt. Allt blandades knåddes i stråk med händerna till smet. smet  
Korvtoppingen kunde nu börja. Over vänen lades korven i grovt, (torrt) salt, som också ströddes uppå. Sedan förvarades korven i stark sallads, vad den fisk vattudragas, innan

Den kunde kokas.

Femmarberkor: 5 marker  
Kokt potatis, 5 marker fläsk,  
5 marker rötkött, peppar  
och salt. Smeten gjordes till  
lagom fasthet med puttrande,  
kokt mjölk. Efter som denna (att  
kor skulle rikas, var det viktigt,  
smeten stoppades mycket hårt i  
Fjälstret. Fisk ligger i saltlake en  
tid, innan den upphängdes  
i bastan (dial. "basta") till rökning.

Spisbekor var en ämne som  
som endast grovskades av  
det bästa i <sup>(svinn)</sup> slaktet, d. o. m.  
kuros. Den torvade grovt fjälstet  
och saltades överhört, så att när  
den sedan togs upp ur saltla-  
ken och fisk "torke till" en tid,  
var korvskinnets rök av salt.  
Den gäst bjöds ej gärna spisbekor.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
Fgl. M 81

Fläskkorv gjordes två sorter, en  
 finare med hakkade fläsktår-  
 ringar och en sämre utan fläsk-  
 tårningar. Rika delar <sup>v</sup>ött, <sup>v</sup>ött,  
 fläskkött och späck samt kokt  
 potatis, som skulle vara kall.  
 Alltsammans finhakkades  
 och maldes (för på träkvarn)  
 ej mindre än tre gånger.  
 Smeten bearbetades minst en  
 timme direkt med hand i trä.  
 Då smor kokto man buljong,  
 som skulle kalla och så  
 tog man detta och kokt kall  
 mjölk och lade av detta li-  
 tet då och då i smeten under  
 knådningarna. En per sorter  
 peppar, salt och röjlök, ut-  
 rehandlat av kryddkräma-  
 re på marknaden, smaksatte  
 man smeten med. Sådan korv

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

stoppades i brokfjälster (lib-  
bom grynbar). De färdiga kor-  
varna quoddes av med kallt  
vatten och gneds med salt  
och salpeter, om vilket man  
försade "saltpeller" och som  
endast kunde köpas på apotek.

Tröskor gjordes på samma  
sätt som fläskkor men med  
mindre av fläsk i.

Bräskkor var också något lib-  
nande men lärröptes.

Husket gammaldags fläskkor  
var den, till vilken man om  
kvällen skar fläsk i tärnin-  
gar och på morgonen, dagen  
därpå, bearbetades smeten  
tillsammans med gjennmjölk  
till hela timmen med hand i  
trä. Peppar och salt smak-  
bades korven med.

Majpölsa (magpölsa). När man  
 förr i världen gjorde grynkaror  
 och fjälstrer o. s. v. into räckte  
 till, tog man det sista av smet-  
 ten och stoppade den i sväu-  
 magen samt sydde igen an-  
 darna och bokte ostia på sam-  
 ma sätt som förut grynkarorna.  
 Det var ingen egentlig pölsa,  
 utan endast till namnet.  
 Förwälla me ej förstavelser  
 'maj' med månaden maj, ty  
 "pölsan" tillverkades mest vid  
 julsläktet. Det är nämligen  
 så, att i både M. o. D. säges  
 man "majs" om "mags", "hajs"  
 om "hags", "väs" el. "väjs" om "väg"  
 o. s. v. Om smet-träget sade man "träj".

Flera sorters korv fanns nog i gam-  
 mal tid men detta är, vad jag minns  
 nu kunna erinra sig hava hört el. själv gjort  
 i sin ungdom, lärt av sina mödrar, m. m.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o. DODERHULT  
 Frgl. M 81



Till vissa finare korsoertes be-  
gagnades Bonyak och öl, Även svag-  
dricka eller lageröl. Till med-  
vrusten användes Bonyak i smeten.

Hästkött var i gamla tider tabu  
till all sorts människoföda och  
"de gamla" höllo föro, att man blev  
sjuk av sådant. Och så var det in-  
gen, som ville vara med och äta upp  
sin trotjänare, hästen. Jag har hört  
talas om hästar i gammal tid,  
som fingo bliva ända till 35 år,  
innan rackarna (hästflängares,  
häst<sup>rasor</sup>skärens, bussen, huddragarnas) fick  
lägga hand om dem och få dem  
för hudens skull. Häddavret skul-  
le "av rackarnas nedergrävas" och  
"ej till människoföda gagnas". När  
dessa förbud upplävdes, kom smanning-  
om den s. k. hamburgerkorven med  
hästkött & hästtärningar. Först äts den ogärna.

78. Sylta betyder i Fu. av gammalt: kött, skuret kött och fläsk, smaksatt med salt och de i gammalt tid behörliga och <sup>vä</sup>ätkoruliga kryddorna. Med pressylta menades i duk, form eller bäddadorna genom tyngd pressad köttbäll- och fläskmatt, kryddad och saltad. Med rullsylta menades en kött- eller fläskstycke, ihoprullat med vitt kryddor och med snörens (snöre = "simmne" i både sing. ö plus.) eller för i tiden snör, kringbundet och pressat. Med slarosylta menades sylta av säure fläsk, t. ex. sidfläsk och säure kalvkött, kryddat, saltat och slutligen pressat, ganska lät. Med kalvsylta menades hackat kött kalvkött, kryddat och saltat och

med sin eget spad Överslaget samt  
slaget i form utas press.

dessa betydelser inläggas i or-  
det sul. de äldsta, nu leverades  
sprick och samtliga syltors an-  
vändning voro mestadels så-  
som kovel till bröd eller smör-  
gås, till smörgåsmat vid Kalas,  
kännas syltor till vardagsmat  
och matsäck. Till pressylta äls  
ibland "röbetta" (rödbeter), liksom  
till Kalasylltan, som också i var-  
dagslag kunde älas med varm  
potatis, (kokt eller stekt potatis)  
som lärrät eller mellannid.

Tillverkning av olika syltor:

Pressylta: Ett vinbuvud kokas.  
Först lades en handduk ut på  
bordet och på denna lades stora  
kokta fläskvälar. Sedan plockades  
det kokta vinbuvudet sönder och

Skars i bitar, stora som en ordinar  
 radergumm. Så pepprades och  
 saltades mellan varven. På vit-  
 peppar och kryddpeppar, det se-  
 nare mycket grovt krossat och  
 rikligt påströdd, användes. Så  
 fortjors varovis, tills "syltmater"  
 var slut, varefter flikarna av  
 bottenväls övervekas men först  
 hade man lagt en "tab" av en an-  
 nan kväl. En knöts handduben  
 till snibbis som till en bytta och  
 då skulle syltan vara rund och  
 fin som en jämn linpa. Därefter  
 placerades en bräde i botten på  
 kashon. På denna bräde lades en  
 syltan. Överpå syltan placera-  
 des en annan bräde och över-  
 på detta lades en sten av lagom  
 tyngd, så att syltan fick lagom  
 press utan att förlora sin saftighet.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

(Sovliga kryddade med lagerbärsblad).

"Husmodersögat" avgjorde stenus storlek. Under pressen gick intet tillspillo, utom allt spår, som rann av, uppsamlades i kaskhorn och kunde användas till grynstopning, boppor m. m. Endast något dygn skulle denna fylta ligga i press.

Recesylta: En bit så stor som det största skrivark skars ut jämnt och fäst ut skrivets baksida, och lades ut på bordet. Över denna utbredes så mycket kalvskinn, man hade råd med. Däröver ströddes tjockt med kryddor: peppar, salt och nejlikor. Sedan stycket rullades nu ihop hårt och bands om med snöre (= snöre). I äldre tid bands med scuo. Rullen lades nu i saltlake och fick ligga där, tills man skulle använda den i regel från slaktet fram till jul, då

Oven koktes och pressades mellan  
två bräden med stus på det övre.

Slavsyfta: Man tog säure  
fläsk och 2 kalvkäns, som kryd-  
dades och saltades, varvid ibland  
även salpeter, inköpt på apotek  
användes. Syltan kokades efter  
några dygn, varefter den fisk ball-  
na innan den sättes i press men  
lättare tyngd användes till denna.

Slavsyfta: Säure delar av kal-  
ven, såsom huvud, hals och läggar  
kokas. Det kokta köttet hackades sedan  
fint med hackkniv i hachis.  
Spadet, som var kvar i grytan efter  
upptagningen av köttet, silades,  
så att benskäror och andra par-  
tiklar fränskildes. Sedan sättes  
spadet till övers sid för att, som  
det heter "koka ihop." Spadet  
knaksattes sedan med vitpeppar

och salt. Det kaskade köttet lades i  
formar eller träskålar och spa-  
det hälldes över. Ställdes på steb-  
na, ("staggne" som det hetto.

79. Pölsa. I de äldsta, nu kända  
språk menas med detta ord kask-  
bad mat av inälvor, kyddad och  
saltad, inmundigad i varmt tib-  
stund, eller gjunt, gärna tillsam-  
mans med potatis eller avvätta-  
de bärrotter, förr i tiden rovor.

Lungpölsa: Svinnungen koktes  
samt svinnagen. Kaskades till-  
sammans i kaskhon med kask-  
kviv. I spadet som blev efter  
kokningen förvällades korngryn  
och stöptes färdiga med fläskspad.  
Svann blandades kaskmaten  
i. Det hela smaksattes med lok  
(finkashad) peppar och salt.  
Pölsa på enbart svinnage: kask-

mage koktes i askades. Den sås (88) tillreddes av mjölk och smör och koktes upp. Den askade magen lades i säsen. Det hela smaksattes med peppar och salt och äts med rykaktigt, het potatis eller tillredda kålrötter, i gammal tid med kokta röror.

Färpölsa: Färlund, färlunga och färljarte vattenlades och koktes därefter. Den kokta maten askades. I spadet köptes Korngryr. Det askade köttet blandades i spadet och smaksattes med peppar och salt.

89. <sup>Obs!</sup> Jungrnos: Hjärtslag av gris eller halv vattenlades. Koktes lodan och askades fint, tillsammans med en par askade lökar. Skoshmaten lades i gryta, spades och med litet av spadet, av-



reddas med mjöl <sup>2</sup> efter en pas-  
ligt uppkok. Smaksättes med  
salt och ev. något litet peppar.  
Ätts till ryksande kokt potatis.

80. Ord sådana som haskning  
och haskmat finnas i målet.

Med haskning menas då, att  
man med två st. haskkniv-  
vor, en i vardera handen,  
växelvis i en haskho bear-  
betar kött, fläsk och inälvor,  
kokt eller rått, till haskmat.

Den stigbyggelformade Prinsens  
ballades haske)kniv. Hon  
vari haskningens skedde, be-  
nämndes haske)ho, <sup>ett av de</sup> allm. utl.

81. Meteskningar för älliga inälv-  
vor av slaktdjur voro: inna-  
sk. inna-nälv, ibland innmä<sup>2</sup>.

Med ränta menades i regel en-  
dast lammor till fjäl<sup>2</sup>er, sedermera

Rorskim beut magar. I hön  
 och annan fågel benämndes  
 ätliga inälvor inpräms, best  
 form sing. inpräms, ibland in-  
prämsen men mera sällan. I  
 plur. best. form blev det inprämsa.  
 82. Se "dingmars"; vari hjärtslag ingår.  
M. Mat av blod.

83. Öttersking för 'blodpalt' var en-  
 dast palt. När detta ord näm-  
 des, menades endast blodpalt.  
 All annan palt benämndes  
 antingen med något ord, vari 'palt'  
 ej ingick eller också med en för-  
 stavelse till 'palt', t. ex. "tätter-  
 palt" (= tättarpalt el. Propplabo-  
 kor). Om någon t. ex. frågade: "Vit  
 det tycker du bäst om, palt  
 eller tätterepalt?" menades  
 denna innebär frågan en jämförel-  
 se mellan blodpalt & Propplabor.

Följande ingredienser knådas i tag för hand:  
 Blodpalt (palt): Svinnblod, öl eller  
 kvagdricka, potatisris, mjöl,  
 lök, och salt. Övriga ingredienser  
 na och mjölet skulle vara av  
 råg men i äldsta tid av Korn.  
 Rikligt med fläsktärningar, ha-  
 bad lök och kryddor peppar bryn-  
 tes ihop. Av paltmatsen togs  
 en handfull, plattades till, fyllt  
 des rikligt med den tillagade  
 Gyllningen, vaks försiktigt ihop  
 och kramades till en knytt-  
 vävstor boll, något ovalt till-  
 plattad. Den lades i kokande  
 vatten och fisk. Roka under  
 koka ijudning något över 1 tim.  
 Sedan togs paltarna upp <sup>och</sup> <sup>skivades</sup> <sup>sees</sup>  
 gyltad med en hälsor av trö.  
 Paltarna äls sedan rybande utan  
 något till. Till bruket dagen efter  
 skivades paltarna, stektes i bränsle,

JLMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

eller, som det heter, påustektes  
och äts med stekt grynkar och  
krösamos, blandat med mjölk.

Pallbröd: I mycket gammal  
tid gjordes klumpar av smält  
och kornmjöl, vilka koktes i vat-  
ten och sedan torkades till en sorts  
bröd. Som en av sagomännen  
minnes sig hava hört, användes  
till detta bröd något jäsnings-  
medel. En något nyare metod,  
som båda sagomännen nämna  
till, var den med rågmjöl och  
blod som doggs på samt något  
litet jäst. Dagen "knäddas", som  
det heter i tråg med en hand,  
och bakades till runda kakor,  
vilka naggades lätt med en  
spetsig träpinne. Brödet baka-  
des nu i ugn och när det bli-  
vit kallt, klövs bakarna och

torkades i ugn. Paltbrödet kunde  
förvaras mycket länge. När det  
sedan skulle användas, fisk det  
vattenläggas för att mjukas upp.  
Sedan fisk det kokas och suras,  
tills det blev jämnt och slätt  
som en gröt. Vit sås, kokad  
på mjölk och vetemjöl samt  
gott stekt, ganska mycket  
fäsk hörde till. (med mjölk som krydda)

Blodplättar gjordes men var in-  
gen typisk m.-rätt, utas fastmer  
en d.-rätt. Rågmjöl och brödblod <sup>och</sup> smälts  
blandades till tunn smet, saltades.  
Sedan bryntas glaskärningar och  
lök ihop och tomdes i smeten, som  
bakades över eld i bröpanna till  
tunna plättar. Äts med brisannos.

Blodpudding (diab.: blodpudding)  
brödblod blandades med buljong,  
mjölk eller rågdricka, rågmjöl och

kashad rödlök samt flöt. Som  
 kryddor ingånger kryddnejlikor,  
 vitpeppar och majram. Allt  
 tunnansvisades och läddes  
 i formar, först smorda med  
 något fet. Tökades i vattenbad  
 i ugn. Äts med brösmos, ug-  
 bakad eller kallad, skuren i  
 skivor och stekt i bröpanna.

84. Blodkorv: Vinblod, svagdricka,  
 grovt rågnjöl eller Borunnjöl,  
 lök samt tärningar av späck,  
 sirap, salt, vitpeppar, ingefä-  
 ra, majram och nejlikor. Sm-  
 na smet bearbetades i tråg och  
 stoppades i rakt fjälster, kok-  
 tes i saltvatten ett par tim-  
 mar. Hängdes till förvaring  
 och äts sedan skivad och stekt  
 i bröpanna, tillsammans  
 med fläsk. Äros brösmos äts till osv.

En gemensamt namn för all mat, vari blod ingick, var byomat. Örtskning för blodkar var endast byokerr.

86. De beskrivna blodrännarna voro de gängse på orten. M. Sorken har i gängna tider inte stått främmande för svartsoffa av gäsblood och binblod men detta var en typisk herrskapsräta, eftersom antecknandet av alla de fina kryddor, som skulle ingå i soppan, ej alltså var möjligt för allmoget.

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

Örtskningar för olika slag av vid matlagningen användt fett voro t. ex. greve, obest. form plur. (= grovar) och greva, best. form plur. Det

var kvarlevor i "88", varit talg in-  
 gjök och nämnades sällan i ling.  
 Man tog upp "grera" med lät-  
 telse ut grytan och använde dem  
 på brödet. Samtidigt fick man  
 "88" klart. Flott av fläskspad  
 benämndes feepärlet (pärler).  
 87. Möjje är en ord, som inte är  
 levande i målet, åtminstone vad  
 mat beträffar. Möjje eller  
mähje betydes i W. 'smörje' eller  
 'hopkok' och kan användas även om  
 mat man då mest föraktligt,  
 annars om allt sorts "goja".  
 "Va å då här för möjje?" J. ec.  
 Ordet kan även vara verbalt för  
 "släppa väder", J. ec. "gå inte här  
 å mähj!" Fordom har nog or-  
 det direkt haft något med mat  
 att göra. Jag har hört en ble-  
 kingha säga "möjjebröd" om dopp



i grytan; när man vid jul doppat  
 bröd i skink- och korvspädet.  
 Har även hört, att 'kokt' torshlever  
 med bröd' på sina håll kallas  
 "mjöja" men i M. benämnes detta  
 "torshkräs" och då inräknas ej  
 bröd till utav det menas därmed  
 torshkallas och 2<sup>o</sup> lever sönder-  
 kokat och ätas till potatis i spadet.  
 'Flott' benämnes i M. 'fyst' med  
 längd "8". Av fläskflott, mjölk  
 och mjöl' gjordes ljusa baser till  
 kokt potatis och fläsk men då  
 skall det vara lök i. Detta benäm-  
 des "gösk vit sås." Med flunsa  
 (flunsa) menades att doppa  
 bröd i flöte och äta. "Var så  
 go å fluns i nu!" Kunde mat-  
 mor säga till folket, om hon  
 såg fram en Råbil med varmt  
 flöte och bröd.

88. I M. Skiljes man på 'flöt' och 'smult'. 'Flöt' el. flyst är flödet, som smälts ut, då man stekt fläsk. Men man lät det stelnas och använde det som "bordsmör", benämndes brödski-  
van med flöt på "flystgås". Smult blev till, när man smälte ister och förvarades i smultkruka. För att tagas till vid behov i matlagningen. Tog man smult för bröd, så blev det "smultgås". Smult användes också till vissa bakverk, såsom strövar, <sup>hornnyttor</sup> smultkakor etc.

89. Men man vilde ha en riktigt god smultgås, "vispades" smult upp med träsked och sam-  
tidigt blandades salt och pep-  
par i. Stekt (gammalt vattenlagt) bröd med flöt var en fruboträ

i gammal tid. Brödet stekes of-  
ter väteuläggningen i flöt  
och efter stekningen dyftades  
något vätes jö. <sup>De</sup> Omelbart  
pussades lock över bräpannan  
och brödet fick "gäse", så att  
det blev riktigt mjukt och  
inmängt med flöt.

C. Förd ej behandlade slag av  
doppbräder.

90. Belägeningar för det bröd, som  
doppas i någon viss sås, voro  
t. ex. vid jul dopp<sup>1)</sup> i gryta = bröd,  
doppat i skink - fläsk - och  
korvgrad. Doppskive<sup>1)</sup> benämndes  
en sådan brödskiva.

91. Dopp<sup>1)</sup> benämndes all så-  
dan - sås, i vilken det var lämp-  
ligt att doppa bröd eller pota-  
tis. Säsas anrättning lagas -  
nades mycket förr, när hvarst

<sup>1)</sup> Om uttalet,  
se sid. 215.

Var "88 jehfattig) t." Till och med så simpelt "dopp" som sillars användes i de fattiga stugorna.

Pretekningarna för olika slag av käser, i vilka bröd eller potatis, gröt doppades, voro t. ex. grötdopp, om man därtill använde annat än mjölk, exempelvis gräddor eller smörhåla i gröten, s. k. "grötöjja". ("öjja" el. "öja" = öga). När gräddor be- gagnades, så doppa något i, be- nämndes denna gräddsås. Ut- märks är, att i n. gräddor be- nämndes gräddor endast så län- ge, som den ej befann sig på en matavla eller matbord. Där ändrade den namn och be- nämndes gräddsås, så ut- tryck som höll i sig långt efter puffets införande, så att det i min barndom (född 1904) kunde

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o. DODERHULT  
Frgl. M 81

läta: "Du ska väl ha gräddsås te  
 kaffet!" Eller bara "sås", fastän  
 man menade gräddte. Råmjöls-  
 dopp benämndes sådant dopp,  
 som man lagade till av rå-  
 mjöl, salt, vatten och något färdigt.  
 Det var avsett för bröd och be-  
 gagnades i brist på sovel. Två-  
dopp benämndes med av lingon  
 och honung, i vilket man dopp-  
 pade potatis men kall råmjöl kunn-  
 de då även ingå.

P. Mat av sill.

92. Flertal av ordet heter siller  
 med betoning på första stavelsen.  
 Genom sillskutorna, som seglade  
 runt kusterna kom sillen till byg-  
 den. Rika lushäll köpte tunn-  
 vis, sämre köttade Raggvis eller  
 i varje fall i mindre portioner.  
 De kunde då ha Ragg med sig

JLMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Fred. M 81

Liseskutorna kommo från Väst-  
 rusten eller Norge. I bergårdarna  
 köpte alltså timmer, ty i statens  
 ruggis, och statarfamiljerna  
 skulle ha en viss om året.  
 En förtroendemans bland statarna  
 gick på Gåsslutt delat ut denna  
 till på ställplat, varvid varje  
 statars kom med något träkärl.  
 I bergårdens bällare förvarades  
 en timmer till för det egna lushälsats  
 behov. Sillutdelningen var av så  
 stor betydelse för statarna (även  
 torparna voro med men fingo köpa)  
 att de den dagen voro mycket  
 spända på, hurdan sillen skulle  
 vara och det mest spännande  
 ögonblicket var, när förtroende-  
 mannen (i detta fall Ladugårds  
 Karlson) slog upp silttunnlocket.  
 Han delade nu ut sill för prov-

smakning direkt, fast silles be-  
 hövt vatsenläggas. Statarna och  
 torpare togs fram sina fjällkui-  
 var och togs skinnat av silles  
 direkt i händerna och gjorde  
 sedan sina kommentarer efter  
 smakprovet. Hade silles god kon-  
 litet voro de nöjda, ty då skulle  
 de komma att få många goda  
 mål för lång tid framåt. I mot-  
 sats fall uppstod stort missnöje.  
 Silles var den fjälligas akt i al-  
 l. Silles behöves mer än väl för  
 det bovefjälliga folket.

93. För fjällärendet av sill stekt  
på glödt = ghöstekt sill, togs renu-  
ma (betoning på första stavelsen) av  
 d. v. s. inrättat avlämnas,  
 men skinnat behålls på och  
 när detta var bortsuält på  
 glöden, ansågs silles färdig. I

pärllet, vari den serverades, håll-  
 des litet kallt vänen över sillen  
 som sås och tillen äls sedan  
 med kokt potatis. Pannstek  
sill var sill stekt i flöd i en  
 panna. Den säll rousades  
 och vattenlades över en natt,  
 innan den stektes. Den äts se-  
 dan med "gräddas" (= grädd) och  
 potatis, eller med litet vänen  
 och hållt till potatisdopp. Sill  
lagd på på lit potatis endast  
 "rundrog" men fladdes ej.  
Spisessill endast avsköfdes  
 men fladdes ej utan sero-  
 rades som den kom ut. Tu-  
 man, endast rundragen, till  
 kokt potatis eller till mjöl-  
 välling och grovt bröd, helst då  
 som brädsmat. Sannoligt an-  
 lägt som en lusherhet att äta



spiskesill till nybakat, rykande  
 vetebrod. Potetskingas för de  
 olika sillerallerna, voro alltså:  
ghöstekt sill, punnstekt sill, sill  
och pära eller pära och sill, var-  
 med menades rå sill till hot  
 potatis, kalla pära och sill, var-  
 med menades sjo lättnad av  
 rå sill (spiskesill) till kalla  
 potatis. Före sillskötarnas tid  
 kallades mycket strömming  
 ner i kaggar, liksom ul och  
 andra fisksorter. I M. Kallas  
 "strömming" för "sill" eller  
 "smäsill" till spillnad från  
 storsill, varmed menas salt-  
 sill i tunna, som sillsköt-  
 na kommo med och det  
 är den sortens sill, som van-  
 besprivits i tillagning. Smä-  
 sillens stora fiskarena sjölv

med sillegarn och bjödo ut till  
den landfasta befolkningen. I  
Skärgården nedslattes den i stora kar.

Q. Mat av ägg:

Hönsägg och vildfågelsägg.

94. I forna tiders matlagning  
förekom både hönsägg och  
vildfågelsägg i U. Svärskilt i  
Skärgården, på Blabbarna, skat-  
tades sillmasens ägg under  
läskningstiden. Sillmasen kal-  
lades i forna tider för "svartgri-  
sen". Dessa fågel lägges vanligen  
tre ägg men man tog endast två  
och lämnade en kvar för att få-  
geln skulle fortsätta värpingen  
i rodet. Ägg ansågs för i tiden  
befordrade för mannens drifts-  
liv och barnarna drucko råa  
ägg genom att med kniv prö-  
val i båda ändar av skalet och

bedan bryta ur ägget. Vid påsk  
"drocks man mjärg i bensen" ge-  
nom att bryta upp ägg till-  
kumman med bonjak eller  
brännvin.

Äggdoppe eller ägggröve: Först  
stekas fläsk i bräpanna. I för-  
väg blandades tio en smula  
ägg, mjölk och lite mjöl. Detta  
bogs i flöted i panna och  
vurördes noja, till allsam-  
mans stagnat (stamat) och  
blivit jämnt och slät. Smak-  
sattes endast med salt. Åtsom  
bröddoppa tillsammans med  
det stekta fläsket.

Till kalas gjordes smellett,  
vari mycket ägg ingick.

Äggstanning var en sorts  
finare ägggröve, till vilken det  
ätgick mera ägg än till äggdoppe.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
Frgl. M 81

Den färet beskrivna Kalvcausen  
 krävde många ägg för att bli  
 god och riklig, ävenså ostkaka,  
 till vilken det skulle vara ett  
 ägg till varje l. mjölk. (I gamla  
 tider räknades med stop och halvstop)  
 I räinjölbspannkaka kunde  
 inga ägg, om den skulle göras rik-  
 tigt god men ej i vardagslag.  
 Det var bara, när den skulle ätas  
 som helgdagskost, som äggen kom-  
 mo med. I regel har man i  
 gammal tid alltid snålet med  
 ägg, så dessa anses både dyra  
 och svåranskaffliga och de  
 kommo inte med i matlag-  
 ningar mer än absolut nöd-  
 vändigt, eller när matens  
 villo "brästa" och slå på stort  
 bårskilt för gäster.  
 Äggost förekom mera sällsynt

men har dock legats för i  
världen. Den bestod av ägg och  
bötinjöl. Ägget skar sig (ost-  
de sig) i den varma mjölken  
och därav benämningen.

Förlorade ägg användes till  
vällövelling, om denna skulle  
göras riktigt god. Det var att  
bräcka ägget och låta det rin-  
na ut i kokande vatten. Ät-  
tills från apoteket skulle då an-  
vändas, för att "binda" (binda) ägget.

Vid kalasen förberedd  
hårdkokta ägghalvor till smör-  
gås. Att lägga en blisk smör  
i en bokst, varmt ägg, sedan  
man lyft av det hatten, an-  
kågs som mycket gott men slö-  
aktigt. Äggsnir var egentligen  
sjukmat men äts ju även av friska.  
Det var hårdkokta ägg, mosade i smör.

R. Kryddor.

95. Ordet Krydda heter på diab. i M.  
krydde i ental och kryddet i  
 flertal. I gammal tid inbe-  
 grep ordet även vissa giftor och  
 mediciner. Assulens användes  
 vissa kryddor till medicin, sär-  
 skilt vid förkyllningar, såsom  
 t. ex. ingefära i brännvin.

Assulens insydes i påss. k.  
 "Försländs Kryddor." Verbet  
 heter på diab. krydde och temat  
 är kryddede, krydde, t. ex. "Du  
 ha väl krydde väl?" (Kryddat)

96. De kryddor, som i de äldsta,  
 nu levandes barndom voro  
 kända i bygden är: Myrten,  
 timjan, kumle, kummin, pep-  
 parrot, ingefära, lagerbärsblad,  
 malört, fänkå, anis, förvel,  
 svartpeppar, kryddpeppar, krydd-  
 stark.

usjlibos, senap, kanel, karse-  
 rumma, muskot, muskots-  
 blomma, pomeranskal, saffran,  
 ällika, saepeter, krusmynta, sal-  
 via, isop, rörlök, gurkmeja (utta-  
 lades så, att det låt som gurke-  
 mynta), selleri, purjo, salt, va-  
 nig, persilja, dill, socker (räkna-  
 des för som krydda).

Den 'svartpeppar' sades stark  
peppar eller skarp-peppar. Salt  
 räknades för som krydda, även-  
 så persilja, dill, purjo och över-  
 lewend taget allt inom mat-  
 lagning (och förvaring av mat)  
 som hade dels bevarande verkan,  
 dels särskild lukt (och <sup>selleri</sup> smak, av-  
 vikande från all annan slags  
 lukt (och) smak. I regel benäm-  
 des kryddorna "riksvenskt" men  
 med dialektal utstrykning,

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

basun, o. se. kumming, peppar-  
rot, ingefäret, lajerbärsbete,  
fänkyl, tjörvel, nejliker, kar-  
benumme, ätlike, muskot,  
saltpetter, kyssmynte, silleri,  
purje eller purjelök, vanilj, par-  
selje.

Vilka kryddor, som äro de  
 äldst kända, veta inte böges-  
 männen. Sannliga finare kryd-  
 dor användes endast på herrgår-  
 darna och av herrskaperna.  
 Endast de billigare och läte-  
 anskappligare kryddorna an-  
 vändes av allmogon.

Till korv användes: mojra,  
linjan (till grynkorv), svartpeppar,  
kryddpeppar, salpetar, rödlok, salt.  
 Till bröd användes: kummin  
 (även till ost), fänkyl, anis, ponseras,  
panel, karbenumme, muskot, saff.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT © DODERHULT  
 Frgl. M 81



gras, salt och örter.

Till potatisrätter användes:  
 kardemumma, muskot, mus-  
 kotsblomma (muskot även till  
 skärbonor) och salt.

Till Röttvällers användes:

mojan, timjan (till leverrätter  
 även så lagerbärsblad och kryddpep-  
 par samt salt), pepparrot, inge-  
 fära (till potatis), lagerbärsblad  
 (och så till kalvstek), svartpeppar,  
 kryddpeppar, senap (först till till  
 flask men senap var inte så  
 välkänt för en 80-talår sedan).  
 och salt.

Till brygd användes: humle,  
 kummin, ingefära (till vissa dryc-  
 ker), malört, (användes även till te,  
 liksom fläder). (Malt te på mal-  
 ört var brett men törstsläckande)  
 äris, nejlikor (i glödgade drycker)

porryans (till brännvin), socker.  
 Till fruktsoppor och brämes  
 (såsom smårbräm) användes:  
 kanel.

Till köllsoppor användes: la-  
 gerbärnsblad, kryddpeppar, sel-  
 len, purjo, salt och persilja  
 (till radda köllsoppor).

(Laffras användes för även  
 röjsta, blivande utödras som  
 postlerfördrivningsmedel. En  
 del av dessa, avleds och en  
 del fingo förbliva gula i lugn  
 hela sin återstående liv).

Till fiskrätter användes:  
 pepparrot, lagerbärnsblad, svart-  
 peppar, kryddpeppar, kryddnej-  
 liker, allika (till kall, kokt fisk),  
 salt, persilja (till stuvad abborre),  
 dill. En krydda, som ansågs vä-  
 ra fin till stuvad lake var

musbottsblomma.

Av de uppräknade kryddorna  
voro följande antingen hem-  
odlade eller vilda: Majoran,  
timjan, humle, Benummin, pep-  
parrot, lagerbärsblad (plantera-  
des i läskas vid herrgårdarna)  
malört (vild), köror, senap (ej i M.),  
rödlök (strax före bevelskiftet kom  
Charlottelöken), selleri, purjo,  
persilja (är nog ganska nytt), dill  
(ämnas om näu ny).

De flesta av de övriga kryd-  
dorna kommo från andra  
länder och världsdelar, in-  
porterades genom Västindien-  
färjorna<sup>om. H. fartyg</sup>, uppköptes av krydd-  
brännare, som utminuterade  
dem på marknaderna.

På del kryddor funnos på den  
tidens apoteks säsons örter, humle,

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
Frgl. M 81

kummin, ingefära, lagerbärsblad,  
malört, fänkål, anis, koreo, senap,  
pomeransskal, saffran, allika,  
salpetes, krusmyrta, salvia, kyp,  
gurkmejs, vanilj m. fl.

För rostning av vissa kryddor  
finns en del anordningar,  
såsom pepparkvarn (diab. :  
pepparkvarn) ho med stöt för  
rostning av peppar, mortel för  
samma ändamål, av sten, mäs-  
sing eller gjutjärn, äro grönsten,  
samt kruke. Benämningarna  
på denna benämna är icke all-  
mänt i U.; benämndas oflora  
trämortel. Sådana mortlar  
finnas här och där t. ex. i  
gamla visthusbodar, på jändar  
och i skjut på landet. I en stöt  
tillhörde ena redskap man nå-  
gon sådan har jag ej sett bevarat.

1/ Skall stå  
kruke. Jfr  
vidare sid. 215.

Såsom har jag någon gång sett  
trämorteln, vilken jag sedan  
avbildat framifrån och från  
sidan.



Hål för upp-  
hängning  
på spik.

Senaps- och  
Pepparmortel.  
av trä.

Mässingsmörtel.

Den pepparkörnen var be-  
skaffad, vet jag ej, då jag inte  
satt någon sådan men den lär  
hava varit ganska liten och ve-  
rades horisontellt.

Stöt var så mycket som  
kunde stötas i en mortel på en  
gång, t. ex.: "Vi tar en stöt to(tid)."  
Truske var att verkligen stöta  
eller gnå med morteln utom  
trycke och vicka med densam-  
ma mot mortelbotten.

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT © DODERHULT  
Frgl. M 81

98. Jestersons såväl salt som Kryd-  
 dor voro både dyra och svår-  
 skaffliga, var man i äldre Tid  
 mycket mån om att bevara  
 dem väl. De voro i regel också  
 flyktiga och förlorade lätt sin  
 lukt och smak. Saltet ville och-  
 så "dra fukt" och därför skulle  
 de förvaras på torrt och varmt  
 ställe i lufttätt Kärnbårons  
saltåska, försedd med tåts-  
 tando lock, saltbylle mot de lock,  
dosor eller flaskor av näver,  
 försedda med lock resp. plugg.  
 Särskilt det fina, vita saltet fick  
 man vara rädd om och förvara  
 väl. Det grova, gråa saltet förva-  
 rades i stora träbyllor med lock.  
 Man bör ej förväxla 'salttina'  
 med något saltkärn, ty där-  
 med menades en trälina,

i vilken man nedskallade mat-  
varor såsom kött, fisk, äp-  
plor, strömming m. m.

Peppernickel var något slaps  
känslig, avseende att förvara peppar  
i. Även träaskar och dosor, s. k.  
"peppordosor" av trä eller vävas  
med tällslutande lock, försedda  
med läderstropp för tungans,  
funnos för att förvara kryddor  
i. Mejran och tinjans drogos upp  
på trädgårdslandet, längdes på  
"tork" och bands sedan i små  
buckeller, vilka förvarades lig-  
gande på något plant golo  
på en utblåst el. dyl. F. ö.  
av torkningsmetoden. Den sen-  
da för kryddor, odlade i Pöks-  
trädgården, om vilka de gamla  
sade Kallgärn (med betyning  
på . kall). Herumb och Rummin

torkadades efter skördandet, ävenså  
 malört, som i regel väcks vitt  
 bringhus och bodar och utefter  
 dikesrenar. Papparet förvarades  
 i källare över vältens men nu-  
 der den varma perioden drogs  
 den upp direkt ur jorden, eller  
 räddare grävdes upp vid behov.  
Ingefära och logerbärsblad för-  
 varades i askar eller påsar, även  
 på pomeransskaf. Rödlök förva-  
 rades på torro, skapligt varma  
 vindar men överhöjdes mot Ry-  
 la med gamla sticketåskas.  
Selleri och purjo förvarades i  
 källaren. Dill och persilja för-  
 varades ej förrän senare, då  
 torbringsmetoden kom.

Flera kryddor användas kanske  
 i gammal tid men de beskriv-  
 na voro nog de vanligaste.



Sagomännens outala, än trots  
 än kryddor i gammal tid voro  
 svåranshuffliga, ödslades där-  
 med rätt duktigt. Det var nämligen  
 så, än de flesta lushåll  
 ville ha matvarorna än röka  
 så länge som möjligt. "Det och  
 det skulle stå tills då och då"  
 och ofta rörde man inte en  
 matvara, förrän den börjat  
 "ankomma" på sig eller annat  
 sätt, t. ex. genom härskning,  
 mögling, surring m. m. Nyjolk,  
 t. ex. kunde få stå i en bunke,  
 tills den börjat mögla på ytan.  
 Då måste ingefäran fram, ri-  
 vas och blandas med nyjolken  
 för än få bort mögelsmaken.  
 Trost bör kunde börja lukta,  
 "ose omne", som man uttryckte  
 sig. Då måste salt och peppar

till för att få bort dålig lukt  
 och smak. I fråga om slakt  
 var det alltid fråga om "hela  
 fallet" och det blev en hel  
 styckad gris i fläskbajans, en  
 hel styckad ko i saltkarot  
 o. s. v. Det kom att räsko ut  
 för länge och måste saltas  
 dubbligt först och sedan vid  
 användningen måste krydd-  
 askarna och kryddpåsarna  
 fram. Det att spara på mat  
 och ödsle med kryddor, var  
 kanske att "fila mygg och väl-  
 ja kunneler", men sägs-  
 manen "men det var nödsträng  
 nr flera synpunkter". I en nöd-  
 slakt kunde komma i gården  
 helt oförhappande och de  
 gällde det att ha alla kryddor  
 som vore behörliga, på lager. De

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o. DÖDERHULT  
 Frgl. M 81

dant måste en matnos hava  
 med i beräkningen vid inköp  
 av kryddor på marknader i  
 Fjesholm, i Trisdala, eller var  
 en marknad hölls. Då gällde  
 det att gå till kryddkrämaren  
 uppslägna kryddbod och med  
 reda penningar eller genom  
 bytoshandel, t. ex. till, vadmal  
 m. m., få del av de goda och  
 välbehövlige kryddorna. Tills-  
 rum i Hjorted (grannskow till  
 M.) var en annan marknads-  
 plats, där M.-borna kunde få  
 sitt kryddbod tillsett.

"Kryddkrämaren" var inget  
 egentligt M.-ord utan man kunde  
 nog hellre "kryddkrällen" eller  
 "kryddhandlern". Denne gjorde  
 alltid goda affärer, ty han föred  
 oförfalskad vara. Kftersons alla

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81

kryddor såldes smalda, kunde  
 de näppeligen förfäskas på  
 något sätt. Kryddblandningar  
 förekom inte heller. Även i  
 själva matlagningen användes  
 oftast hela kryddor och mal-  
 des eller krossades endast allt  
 för stora bitar. En del kryd-  
 dor revs på rivjärn, t. ex. inge-  
 fära. I soppor användes hel  
 peppar och i fruktsoppor  
 hela stänger kard. mynnan och  
 linjan smulades sönder mellan  
 handflatorna. Pepparrot revs. Pomo-  
 ransskal koktes och så spars det vita  
 bort och endast det gula finas-  
 bades och användes. Fänkål, anis,  
 peppar, näjlikor, kardemumma,  
 muskot blommasöttes, om de ej skul-  
 le användas hela men muskot revs.  
 Safran blöttes upp i mjölk i en trasa,

som framades ut och den vjöl-  
 Ren användes sedan till rögsjod.  
 Vanligt förekom i svarta slängor,  
 blankiga och i längd och tjock-  
 lek ungefär som en blyertspen-  
 na men något blankiga i två-  
 seltens, nästan som lundkal  
 (vältan). Fint salt, som "tagit  
 ihop" av fukt stötes, blubbades  
 eller kavades alltefters dess  
 hårdhet. Grovt salt blubbades  
 i saltbo. I bötkar och i bal-  
 jor användes alltid grovt salt,  
 liksom i torshyttor, alkaggar  
 och större fisk-kar, ävenså i  
 strömmingskäril. Det fina saltet  
 sparades på så mycket som möj-  
 ligt och det användes vid till-  
 redningar och tillagningar av  
 de olika maträtterna. Fint salt  
 var dock inte förr så fint som senare tidens.

Pepparrot var före i världen  
inte så allmän bland allmo-  
gen, vilket följande händelse  
ger belägg för:

En vandringskräddare på  
1800-talet kom till en gård i M.,  
där man serverade kokt gädda  
med riven pepparrot. Kräd-  
dam, som hette Colin, tyckte det  
kändes gott ut, där det låg på en  
tentullik och han tog för sig  
en försvarlig del med sin horn-  
sked men förstod inte att blän-  
da ut det med såsen utan  
fick en stor lugga i munnen.  
Ögon och näsa började rinna  
på honom och när husbonden  
roat frågade: "Ja tycker väster  
om den nya kryddan?" svarade  
han: "Ja, ju bevaras kinnis och  
förstäm! Öga (öga) och näsa ä inte

å tala om."

Senap var också den en kryd-  
da, som började användas sena-  
re än många andra kryddor.

I mitten av 1800-talet blev  
en torpare, England bjöds  
på mat hos en fymästare,  
lundgren. Det var vid juba  
av skinkan stod på bordet.

England tog ingen senap  
till denna men uppmanas-  
des av lundgren med orden:  
"Spa inte England ha senap?"

England, som var generad  
över att inte känna till den-  
na krydda, tog sig litet senap  
i burken, och svarade: "Jo visst,  
senap är mitt liv och det står  
alltid på mitt bord." Dagen där-  
på kom Englands dotter till  
fymästarens och skulle tjälms

till i Lushället. Även hon blev  
 bjuden att ta en senap vid mål-  
 tiden men tackade nej och  
 förklarade, att hon inte hade  
 en aning om, vad det var för.  
 Då kunde inte fymästaren  
 tåga, utan utlät sig: "Och  
 ändå ha far du så sent som  
 i går, att aldrig senap saknas  
 på hans bord!"

Det är tydligt, att det var den  
 gula senapen, som först "slog ig-  
 nom" i U. Den k. k. spanska  
 senapen, gråaktig till färgen,  
 kom långt senare. Där man  
 inte odlade senap, inköptes den  
 på apotek i pulverform se-  
 nare än i form av korn. När  
 den stöts, blandades den ut med  
 vätska och något allika samt  
 rördes ut till lagom konsistens.

ULMA 2402. Gunnar Skogsmark. 1959  
 SMÅL. MISTERHULT o DODERHULT  
 Frgl. M 81



# Thompletterings svar till

M 81.

## Matlagning.

S. 49. Trättel är uttalat.

S. 50. Fajpanne, faj och fajfe är uttalo.

S. 52. Borse. Uttaloet skall ha-  
va rent o-ljud.

S. 63 Frängvälling koktes  
upp på vatten och  
havremjöl. Den skulle fräng-  
koke, d. v. s. kokas upp hast-  
tigt. Om matmor var med i  
arbetet på åker och äng och  
kom sent hem, ville hon fort  
få kvällsmaten färdig åt  
folket. Medan de skulle om  
många småsysslor, t. ex. säga  
till en del djur, hann hon


På denna välling färdig, tills  
 karlarna kommo in för  
 att äta. Stänkvälling till-  
 gades på enahanda sätt  
 men då var det i stället  
 vetmjöl till ingrediens.  
 I höger hand hade hon då  
 sin trävisp (av skalat visp-  
 ris = björk) och i vänster hand  
 höll hon mjölet, som hon  
 stänkte i grytan, under  
 det hon samtidigt vispade.  
 Troligt Helge Persson, nu-  
 mera boende i Döderhults  
 socken men förr boende  
 i M., förekom också tillag-  
 ningsställe både i Slätthult  
 och Ängsholm, där han  
 i ungdomen tjänade.  
 "Du fick då varm mat i  
 rättan tid", säger han, "och

behövde inte sitta och vänta.  
 Vatten & spulle vara i fullt kok,  
 innan mjölet stänktes i.  
 S. 75. Stjulpig (sten) betyder ur-  
 gröpt. Det kunde då vara en  
 av naturen urgröpt sten,  
 d. v. genom bällets inver-  
 kan under årtusendena,  
 eller också en av männi-  
 skohand med nåtning av  
 visst verktyg, d. v. sten ur-  
 gröpt, flat sten. Se fig. nedan!



S. 99. Säppa är utslaget, lika  
 S. 108. så brörsäpp på sid. 108.  
 S. 131. Cippstube de päre. Därmed  
 menas kall, kokt, och ska-  
 lad potatis, som lägges i

Stekpanna och blandas med vitlök eller rödlök, i förväg skuren. Alltsammans hakas sönder med hackkniv och överdjutes med kallt vatten, så att en vit matrån erhålles. Under själva stekningen river man med hackkniven mot stekpannas botten, så att potatisen ej bränner vid. Denna rätt ätes ofta till första frukost kl. 7<sup>00</sup> och den skulle älas tillsammans med skivad, salt, stekt fläsk. På Gåsshult var detta nästan ständigt frukostträff och den ansågs av arbetsfolket som god och bra att börja dagens egentliga arbete på.

HACKKNIV. 

ULMA 24002. Gunnar Skogsmark. 1959  
SMÅL. MISTERHULT o. DÖDERHULT  
Frgl. M 81

5.181 f. Däppe, däpp och alla  
sammansättningar  
med dessa ord hava vanst.  
uttal.

5.198. Köd ord har närat bliva  
oläsligt på tre bokstäver  
och skall vara kniske el-  
ler på resp. kniska; som var  
en liten pepparkvarn. Tre-  
gel var den sådan, att den  
kunde hängas på väggens och  
för det mesta hade den då  
sin plats under barakyl-  
lau, där kryddorna förwa-  
rades i sina resp. burkar.  
När pepparen maldes upp-  
stod ett "kniskande" ljud  
på grund av kryddans  
torrhet.