

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

24146

ÖSTERGÖTLAND

Stora Åby

7/9 1959

4/9 1961

Aggemark, Per, 1959, 1961

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

65 bl.4:o

24146

Exc.OSD

Matlagning.
Svar på U. L. M. h.:s frågelista N. 81.

Östergötland
Stora Åby s:n
Lyrings l: d

A. Allmänt.

1. Beträffningar för "laga mat": laga till lite äta (laga till lite äta)
 3. "Tillaga kärlik mat": "Ja, då brässar och tar tid så mycket på fat det ju om smör och grädd". (Ja, du brässar a ta till sa smör, sa fat de ju om smör a grädd).
- "Sögel (smöl) det var ju kött och fläsk." (Sögde de va ju gott a fräsk). - Om maten var smaktig. "Då sade de ju, att det var gott. Det var väl gott, sade de (belätet) efteråt. Då var de drästa (mat, väl-mående). Nu är de dräsl (kunde man säga till en person, en sig mat)

ULMA 24146. Per Aggemark. 1959

ÖGL. ST. ABY

Frgl. M 81

och belåten ut.) (Ja så du gör, att
de va gøt. De väi la gøt, väi
di ätörät. Ja väi r drösta.
nu ä' den drösta).

4. "Vad har du söppat ihop idag?"
(va ha du söppat ihop i där?)
kunde man fråga den som lagat
maten, om man tyckte att den
var illa lagad.

Om en kvinna, som laget till
dålig mat, kan man säga:
"ja, det är en lärpa att kunna
laga till äta: Tja, ja o e lärpa
te kunna laga te äta). - ja,
den här är på noja på det, den
kan man inte göra till viljes."
(ja, där har a sa nåa (!)
på' f den kan du inte göra
te viljes) kunde en pige säga,
som är sin ordentliga matmor
fåe anmärkning på matlagningen.

ULMA 24146. Per Aggemark. 1959
ÖGL. ST. ABY
Frgl. M 81

5. Vid Stora Lund: Västra Tollstads, där
medel. en kort tid i sin ungdom
"tjänat piga" hade man särskild
mest för tjänaerna, men den var i
allmänhet bra och riklig i mot-
sats mot på många andra ställen
vid samma tid. Hon gav några
exempel. Till dagalen (t.e. daggy)
d.v.s. frukorten fick de knäbb
(knäbb, m.), en sorts ölsupa, eller
grynvälling (grynvälling, m.)
eller (på torsdagarna) ärtor (ärtor), d.v.s.
ärtoppa.

På måndagen (det låter eftermiddags-
mättel, då fick vi ju siktat bröd
och ost och rågkaffe och (blond)
flottsmörgas. (på måndagen
då fick vi ju siktat bröd a
ost a rågkaffe a flottsmörgas.)
"Spickesill och bröd och rågmjöl-
gröt och god mjölk till det var till

kvällsmat." (spēksvil a bró 4.
a rēgmygggröt a gō mysktē
de vā te kvällsmät)

Bevāre oss hnd, vārenda onsdags-
kväll, så fick vi gå efter en
Kruka Vāter-vāten tillättern
på torisdagsmorgonen. (bevāre's
gū, vārenda onitaskvāl så
fick vi gå ättr e kruka
vātervāten te ättrā på
tōzdamisran). - Sādens
vātervāten var nämligen "hārl"

6. Oliant. hyl Kolemyölet (Kōlemyölet, n.)

7. "Det är ju fārligt det här." (De
a ju fārligt de här) och "Det
är ju fältigt." (De a ju sältigt)
sade man om t. ex. medeltid eller
finck köttmat.

8. Mat, som ej lagats, kallades

Favkon

torräta (torräta, obsq, n.). Även
 ett verb med samma uttal jämkom.
 Man kunde t. ex. säga: "Jag har
torrätit i dag. Då hade de inget
lagat till utan bara tagit det
mitte över." / "Ja har torrätit i då
då hade de inget lagat till
utan bara tagit det mitte över.
 "Vi torräter i dag. Om de hade
brätom då tog de, vad de hade.
 (or torräter i då, om de hade
brätom, da tog de vad de hade).
 9. "Vi ska koka öpp mjölk.
 (or sa koka öpp mjölk). "Det
är öppkott mjölk. (De är öppkott
mjölk).
 10. Suda (sua, pr. sud el. sudar
 inf sudade, v.). Aguda. "Det stär
där och sudar el. sudar. (De
stär där och sudar el. sudar.
 "Det stär och sudade." (De stär

a puada). Det skulle puada
 opp. (de pua pua sp)
 Verbet betyder 'koka sakta utan
 större bubblande'. Därför kan man
 i målet g använda uttrycket
 'puada över'. Man säger i stället
 de pöser (de pöser) eller det
pöser över (de pöser över).

En annat uttryck för 'stå och smi-
 koka utan större bubblande' är: Det
står där och gossar. (De
 stå där a gstar)

11. Fick g fram något ord här för.
 12. Det står där och puttrar.
 (de stå där a pstrar)
 d. v. s. smikoker, med med lite
 mera bubblande, än när det 'puai'
 eller 'gossar'. Man kan också
 säga: Man puttrar det över.
 (man pstrar de över)

13. Man kunde säga: Jag har långkoll

ULMA 24146. Per Aggemark. 1959
 OGL. ST. ABY
 Frgl. M 81

på i dag: (ja ha längkåle
på i dag). Det var t. ex. rotmos
och ärtor. (frötamäs a ätor).

Och somna de kallade potatissoppa
för potvälling. Det var ju lite
rötter (t. ex. morötter, .. palster-
mackor) i den med. Och i den där
potvällingen den hade de körgröjan
i med. (a, somna de kallade
potatissoppa för rotaväls.
de var ju - lite rötter i den
med. a i den där rotavälsingen
den hade de körgröjan i med.)
15. Här i det där: grytan var
(hvar a de där i gryta när)
kunde man säga om in-gredningarna
som man gjort i ordning av kött
i grytan.

Man talade om en smälta tälz
(smälta tälz) och smälta flott
(smälta flott).

Red av soppan! (se stärkelse-
mjöl (= potatismjöl) och red av
soppan med). (Red a s^apa!
L^a st^ark^asl^asmjöl a-red
s^apa med).

- Rör om nu i grytan, så det
inte bränner vid (d. bränns vid)!
(Rör om nu i gryta, så det
inte bränns vid - d. bränns vid)
vispa redigt! (vispa redt!)

Om man skulle vispa med
björkvisp, så fick man lägga
ät. (Om man skulle vispa med
en björkvisp, så fick man
lägga ät)

Skumma (flott o.d.) (skūmma,
v. inf.) sade man även: diel. Skumma
av det när det kokar upp! (skūmma
ä't när de kokar op!)

16. Steka (inf steka, upstekt, v.)
var levande i målet. Stekfläcke

(steka flösk) sade man alltid
 även i äldre tid. "Färdigt stekte
 vi på glöderna. Det kallade
 vi glödtröppor." (Färdigt
 stekte vi på glöda. De
 kallade vi glödtröppor). "Silen
 stekte vi ibland på glöderna
 eller i pannan, (det sibiriska
 vanligt). (Silen stekte vi
 ibland på glöda eller i panna).
 Men man stekte aldrig potatis.
 De stuvade upp potatiserna
 antingen i mjölk eller i flöda.
 Se de slog alltid på något
 matspad (spad av kött eller flösk).
 Se de (potatiserna) fick inte bli
 hårda och bruna. Det var
 uppstuvad potatis. Ja, jordpärvar,
 var ju det mesta (sade man ju mest
 för). Brygte det gjorde de, när
 de slog (brygte lian; men i vid matlagning)."

för stuvade äp potatorra an-
 tunzon v myötte eter: fjöt.
 Ni de plo ättr på nat mat mat-
 spä. Ni de jek into ble hära
 a brüna. De va spstuvade
 potatris. ja, gätpor vä gän
 de mästa). brignto de
 gödo de, na dr fjöt).

ULMA 24146. Per Aggemark. 1959
 OGL. ST. ABY
 Frgl. M 81

18. Nu har du bränt vid vällingen.
 (nu ha du bränt ve välmgal(!))
 "bidbränd välling ~~fäbränd välmg~~
 och bränt bröd med det var en
 jäsa. (vebränd välmg a bränt
 bröd med de vä e jäsa).

Vad kändes det som bränts vid
 när man koket gröt eller välling?
 "Det var skovor. (de va skovor).
 "Skrapa den skovorna nu,
 så grytan blir ren." (Skrapa
 den skovorna nu, så gryta

blir ren).

19. Vilka sötningsmedel använde man?

• Det var sirup. Locher det fick man inte ta. (De var sirup, såles ga jek en nito lä)

20. Salt (salt, saltst, n.). Grovt

och fint salt. Man fick stöta det där grova saltet. (grovt a fint salt. en jek stöta - da där grova saltst). Hur för-

merades saltet? • Det hade de ju en salttina. Hon blidde ^{så} blöt, när de fick ha salt i henne några år. (De hade de ju en salttina. ho blidde så blöt, när de jek ha salt i na nara år)

Något ~~at~~ annat namn på salt hade man g. - Var fick man saltet?

• Det fanns salt i handelsboden. na. (De fanns salt i handels-~~bod~~ boderna), både grovt och

fint salt. Det senare kallades
amerikanskt salt (ameri-
kanskt salt)

Vad stötte ni på i? Det var
en vanlig stenmortel. Vi stötte
det bara, så vi släppte de där stora
klumparna! Det hade vi ju stora
stenmortlar med stora stötar.

i. Det stötte vi (och hade det stora
saltet) i säppor, träskäppor.
Det var en vanlig stenmortel. Vi
stötte bara, så släppte de där
stora klumparna. De hade vi ju
stora stenmortlar med stora
stötar i. De stötte vi i säppor,
träskäppor).

Använde ni inte saltkvavn?
Nej, men vi hade ju maltkvavn
så vi malde ju malt. Men

* = saltklumparna

vi hade ju måttkvaryra
 vi hade ju mått)

21. Sälta / sälta, inf. seltade)
 Men medel. tycktes också kunna
 säga: "De sältade köttet." (De
seltade götst.)

Man sade också t.ex. "Lägg köttet
 i sältan! Det var i sältan
 när det var i karet." (Läg götst
 i sälta! De var i sälta, när
 de var i kåret.)

Rimsälta. Det var en sälta lite
 läst över en mat eller så. (Rims-
sälta de var för sälta lite
lät över en mat eller så)

"Bland sälta vi vätvänder det"
 (ibland på en vätvänder).
 Annars blev det: "Lägg det i vätvänder!"
 (Läg st i vätvänder!)

22. - Bezeichnung för mat rest?
 "Det sade vi resten." (De sade vi

resten). "Sätt in det som blidde
 över!" (Sätt in de som blidde
 över). "Sätt mer de där mat-
 bilderna / frimod. resten av kött
 et. fläsk) i skafferiet!" (Sätt
 mer de där matbita i
 skafferiet).

7 fol. nämnd 'bänkavalling'
 brukade i fiskamma. Därmed
 kokade man stänkavalling (stänk-
 välning, osv.). "Vi kokade oss
 mjölk, och så stänkte vi med
 en vesp lite tjöte smet i, och
 det blidde som klump." (Vi
 kokade oss mjölk, och så stänk-
 te vi med en vesp lite tjöte
 smet i, och det blidde som klump).

B. Redskap för matberedning.

23. Ngon sammansättande beteckning
 lyckades jag i för fast på.

24. Kättil det kallade man
bara de där stora kopparkättilar.
na. - De där stora kättilarna
trade man ju mest, när man⁴⁾
plaktade på dra in inälvorna
i. Stovslakten var Tjugonde
kinut. / götl de kallade en
bara de där stora koppargötlar.
- de där stora götla hade en
ju mest, när en slaktade
te dra in inälvorna i.

Stög (älskon väi tjugondalokinut)
Öra på kättil kallades även i
målet öra (ob sg. oph. öra, m.)

25. Men man hade också kopper
grytor med öron på (koppargrytor
med öra på). De var mindre
än kättilarna och användes
att koka i. I. i. hade man järngrytor

⁴⁾ När vi ötade, då hade vi kättilarna
(när vi örtade, då hade vi götla) okoi.

(~~ja~~ jämgrytor, bpl. -i-a; ob. og -i-a, f.)
 "Vi hade ~~ett~~ en jämgryta, som
 vi hade till potater (d.v.s. en ko-
 ka potatis i)" (vi hade all e
 jämgryta, som vi hade te
 potater).

Målgrytor som dom fick
 man ju ha ut koka sylt i. Dom
 fick man blanka och hålla
 fina. (målgrytor som dom
 fick om ju ha te koka sylt i.
 dom fick om blanka a hålla
 fina). Hur mycket kunde de
 rymma? "Det kunde väl gå
 om tre, fyra kanner i dom.
 (De kunde ha god en tre fyra
 kanner i dom). Man kunde
 ta om t. ex. en fyra kanner gryta
 (e fyra kanner gryta, ob. og, f.).
 Man skiljer i matet på grytor
 (med öron) och pannor (pannor;

ob. b. s. panna, f.), ett slags kastruller
med skaft. - "Tag den lilla
kopparrannan!" (ta den
lilla kopparranna!) kunde
man säga, eller mellarrannan
(mälarranna, f.).

Man hade en brändring (brän-
ning, ob. s. m.) av järn med tre
ben att ställa pannor utan ben
och framför allt stekbaser
(stekbaser, m.), d. v. s. stekpannan,
på. "Tag fram stekbaser!" (ta
från stekbaser!) "Man
hade de ju stekbaser med tre
ben på." (än så hade de ju stek-
baser med tre ben på).

"Och de hade ju järnbaser"
(a de hade ju järnbaser), som
sag ut som små järngrytor man
hade skaft i st. f. örn. - "De kokade
ut djuren i bryggkrukan." (de

ULMA 24146. Per Aggemark. 1959
OGL. ST. ABY
Ftjl. M 81

kokod at jura 2 bryghus-
båsen), en stor byghytt av järn.
"Det gick hundra kamrar i den."
"De gick hundra kamrar 2
där")

"Bryghuset den hade man
en lyfta av gryforna med."
(gryfkorsten den hade en te
lyfta å gryforna med). "Drag
av gryfan nu!" (dra å gryfta
nu).

Det var öron på gryforna,
gryföron. (De var gra på
gryforna, gryföra) men
skrift på pannorna, pannskrift.
(pannskrift, ob og o. pl, m.). Se
f. ö. sid. 16. 17.

Var järnredes gryforna, då de ej
användes? Det hade vi en gryf-
hylla. Kopparpannorna var på
en hylla och järngryforna på en

Och sedan hade vi ju koppar-
 falleriken att äta på. Och de
 de var ju också på en hylla,
 fathyllan. Och sedan var det
 ju en massa bunkear, koppar-
 bunkear och bleckpyttor. / De
 hade vi i grythylla. Koppar-
 pännor var på i hylla a
 jäsgröjlor på c. a som
 hade vi ju köpstälror te äta
 på. a di de var ju också på
 i hylla, fatahylla. a som
 var de ju en massa bänka
 kopparbänka, a bleckpyttor.
 26. Ordet "hadd" användes ständigt.
 27. Vad slags underlag använde
 man, då en het, rotig gryta eller
 pannan måste placeras på
 annat ställe än i spisen.
 Ibland hade vi en rund sarg
 utav trä, om man satte den på

ULMA 24146 Per Aggemark. 1959
 ÖGL. ST. ABY
 Frgl. M 81

ett bord eller på Spishallen
 satte man dem på ~~stannars~~
 (utan parg); (vibrän hade vi en
 ruin parg utan trä, som
 vi satte dem på et böt als
 på. Spishåla satte en dom
 på anas).

28. Ved använde man för red-
 skap för omsöring av kokande
 gröt. "Om vi kokte gröngröt
 då hade vi en vanlig träskiv"
 (som vi kokte gröngröt, då
 hade vi en vanlig träskiv).

29. Som redan nämnts, använde
 man en visp (visp, ob 14, m.) av
 björkkrästa, en björkvisp / börks-
visp, ob 14, m.), när man t. ex.

Kokade rågnjölgröt eller "stänk-
 välling", sid. 14, 8.

30. Se ovan!

31. En träskiv, med man använde

potatis och kålrötter, när man
lagade till rotmos, kallades rot-
mosötten (rotmosastöten,
b. s. 9, m.)

32. "Halsten" förekom g. "Vi halstn-
de ju på glöderna. Man lade
sillen på eldtängen. (Vi halstn-
de ju på glöda. en lå' sila på
eldtänja). Men sådan silt kallades
rätt en slätt glödtekt silt
(glödtekt silt).

33. Men om man stekte sillen,
så gjorde man det vanligen
i en stekpanna, en s. k. stekbass.
(stekbass, b. s. 9, m.) Jfr s. 17!
En sådan var gjuten. Men dessutom
hade panna av flät, s. k. bräd-
panna. (brädpanna, b. s. 6 s. 9.
— a, f.) "Och de bidde så varma
de där på fort. Det var ju, om man
hade något brät man ville steka.

'till.' (a, d, bled sa värma
 de då på fot. de var ju, om en
 hade (mat-brät en vlssteka te).)

Då jag från annat håll: Östergöt-
 land kände till, att man kunde
 grädda s.k. rämjölkespannkakor
 i (flera) sådana brädpannor, som
 ställdes in i ugnen, sedan man
 gräddat brödet, efterfrågade
 jag om man inte gjorde så i ugnen
 ungdom, dock utan att komma ihåg
 att nämna att det var i ugn efter-
 värme de gräddades. Meddel. för-
 nekade brädpannornas lämp-
 lighet härvidlag och sade: 'Rä-
 mjölkespannkakor de fick
 lov att gräddas långsamt annars
 blidde de vassliga.' (Rämjölkes-
 pannkakor de fick lov att
 gräddas långsamt, annars blev
 de vassa.)

34. Någon särskild 'vid skening använd kniv' förekom inte. Det var en vanlig bordskniv. (Det var en vanlig bordskniv).

35-36. Möjligen kan i detta sammanhang vara motiverat att anteckna följande upplysning av meddelaren: "Vi kokade äpfel. Man gnodde enbär (d.v.s. repade av mogna enbär) och förkade och smalde och gjorde enbärdricka. De låkade enbären slog på kallt vatten. Och sedan på kokade man opp det där enbärdrickat och lade krossmos och redde av med rånyd på det blidde som vanlig kräm, och sedan åt vi potatis till det. (Vi kokade äpfel. Man gnodde enbär a förkade a smalde a gjorde enbärdricka. De låkade

ensbära, slopa kallt vatten,
 a sen koka de om i p da da
 ensbärdrikat a ha krossas
 i a red. a me rögnytt, sa
 de bröd som vanli kräm,
 a sen at va potatis te Jä).
 D. Välling.

37. Välling (välling, by välling, f)
 "Det var dålig, tunn välling: (da
 va dåre, tunn välling). Ej ngt
 särskilt namn på sådan välling.
 Vad kallas "klimp": välling eller gröt?"
 "Har du fått kuppe i gröten?"
 Kunde de säga, om det var några
 klunkar, som inte var kokta.
 (Ha du fått en lops: gröten,
 kunde de säga, om de var nissa

Meddel.
 ans. här
 inkonstant
 svikt ang. f.
 + o. sedan
 pluss. f.

* Vid närmare granskning finner jag,
 att jag bara har en enda best. mig. form av välling
 belagd, nämligen den som förkl. i ex. på sid. 10.
 (Hade varit intressant att se, om meddel. konstant ans.

fröck
 s. 35!

form.

krönka, som into va körlar
vad - kallas 'hinna på välling
gröt eller kolt mjölk'? 'Det är
blitt snare på mjölken eller
skinn rade de med.' / 'Ja ha
blitt snare på mjölka eller
sin på de med.'

39. batavilling det var ju utav
våren och regnmjöl. Det skulle
ju vara bra, om de var förlupda
eller hade ont i magen. / 'vat-
välling de var ju rita våren
a regnmjöl. De skulle ju vara
bra om de var förlupda eller
hade ont i magen.'

En slags välling eller vad man skulle
kalla det, av vassel, skuren med
kärnmjöl, brukade man till-
aga. Den kallade fjockvassel
/ galkväs (s, os, m.). Det var
bra att skära med kärnmjöl.

ULMA 24146. Per Aggemark. 1959
ÖGL. ST. ABY
Frgl. M 81

När vasselgrödan kokade opp, så slog man i kärrmjölk. (De var bra te jära ma järrmjölk. när väflagryta kokade. sp, så slo du i järrmjölk).

Tuktade man någon välling på dricka? Det dricksoppa eller pupa, som de sade. (De var dricksoppa als pupa, som dr. på). Ång. knubb m. m. se sid. 3!

40. 'Brödvälling' brukade man g. tillage. Men av gammalt bröd som blivit för hårt att tugga, kunde man göra i. e. möljebroöd (möljebroöd, o. y. m.). Det var, om man hade hårt bröd. Man hade det i en stekbare och slog på lite vatten och flött eller matsid (= köttspis), om man hade det. Det

blide på gott. / De var som
 hade haft brö. (en lät t. en
 stekt vässa a slo på lita
 väten a flöt als målsö
 sin en lita de. De blev på
 gott.)

'Potatisoppa' eller rotvälling
 finns beskriven på sid. 7.

Äpplesoppa (äppläsopa, 00 49, f.)
 eller äppelvälling (äpplavalling,
 00 49, m.). Det heter man köngröjn
 och väten och vanliga äpplen
 och redde av med mjölk. (De
 hade en köngröjn a väten
 a vänta äppla red a ma
 mjölk.)

41. Pk. stänkavälling finns beskriv-
 ven på sid. 14. Obs. stänka heter
 i målet vanligen dänka (dänka, v. inf.),

Äppläpplen, som är ett slags vildäpple.

t. ex. dänka kläder, denzka kläder,
men denna form användes ej i sam-
band med stänkvälling. Det var
enl. meddel. omöjligt.

Korngrön användes både till
välling och gröt (vit gröt). Korn-
mjölet spelade också stor roll
som det egentliga 'kornmjölet'. Av
det gjorde man kornmjöleplåtar
(környoz plätar, m.), korn-
mjölepannkakor (környoz-
pannšakalar, f.) och kornmjöls-
vafflor (környozvaflov, f.).
Det användes alltså till olika mjöl-
rätter, och att reda av med. Det
var kornmjölet det. Det hade man
ju en stända kornmjöl och en
stända korngrön. (a te re a
mä. De var környoz och 'Ja.
De hade en ju é stända környoz
mjöl a é stända környoz).

42. Några namn på välling av denna
typ kunde meddel. ej erinra sig.
E. Gröt.

43. Bit gröt (förr av korngrön, nume-
ra av risgrön) den kökade man
ju: rnyölk. (våtors gröt den
kökade en ju: rnyölk). Sedan
användes endast vid högtidliga till-
fällen, särskilt på julen.

Tvådeligt är man "svart gröt"
~~av~~ rnyölk. "I kväll koker
vi svart gröt eller slätgröt
eller rnyölkgröt." I 2 kväl-
koker vi svarta gröt als
3 (slätgröt (!) als - rnyölkgröt)
Alla tre sammnen användes
en dagens gröt. "Han fick inte
vara klunkig (d.v.s. klumpig). Han
skulle vara blank och fin
som glistring (bot.: klister).
Det fick inga lappar vara i den.

Det var en konst det (att få den så fin). (han fick inte vara kringlar. han skulle vara bräckt a fin som gästning. De - fick inte löpa våra ^{hinder} de var e konst-da). Se av. s. 24

Smöröga e. dyf. ~~te~~ förkom g:
 "På den tiden de doppade i
 pannan fat, då fick de inte
 släppa några klumpar i
 mjölken. Nu släppte du en
 bälsman, sade de (om någon
 släppte en liten grötlick i mjölken)
 (på den tiden de doppade i
 samma fat, de fick de inte
 löpa några klumpar i
 mjölka. nu släppte du en
 bälsman, så de). - Man an-
 vände g. mjöl annat i mjölle att
 'doppa' gröten i. Jfr av. s. 3!
 44. 45. Taft uppiften. Obs. de tre olika

namn på frögelistans 'vattugröt'
som förekommer på sid. 29!

46. Under vintern 1868 märkte
man många gånger använda havre-
mjöl i st. f. rågmjöl. "Havre
bakade de av havremjöl. (Havre
de bakade de av havremjöl).
Det 'nyrka mjölet de fyller' (nyrka
mjöl of fyller) det var g. bra.
De fattiga kunde det inte få blanda
bak i mjölet. Man blandade
potatis i rågmjöl när man
bakade. (om blandade potatis
i rågmjöl, när man bakade).
Det var ju inte så ovanligt att man
fick göra. Men 'potatisgröt' e. del.
Kände meddel. g. till.

47. Ingen uppgift.

48. Skivdegrot (Skivdegrot, osv, m.)
förekom. Det var ju korngryns-
gröt (d. v. s. vitgröt) fästas på skivde-

kalaserna. Det var ju det sista
 de fick. Då bjöd de alla som
 hade hjälpt till med skörden.
 (De var ju känggrönsgröt festas
 på Jödskalassora. De var ju
 de sista de fick. de bjöd de
 alla som hade hjälpt till med
 jöden). Det förekom många
 råttor vid dessa kalas, och så
 mycket på slättingarna
 (slättingarna, spt, m.).
 - 7. Pall

49-50. Pall (pall, bsg-on, m.) avses
 i mitt ändrad blodpall. Man
 gjorde dels vanlig blodpall (vanlig
 blodpall) och dels fetpall (fetspall).
 Vid den sistnämnda "det gjorde man
 ett hål och lade i vitis och lök"
 (De gjorde en et hål a la 2
 isten a lök). Den äls färsk.
 "och sedan ställte man opp den

sedan: (a som stekts en öp
en sän) det som ättest.

h. Pannkakor.

51. Pannkakor (pännskålar,
öb pt, f.) verkade vara gammalt namn.
Man talade också om terrerpann-
kakor och fjälrorade pannkakor
med lite löp i. Det var emellan
(d. v. s. något mindre emellan, bättre än
vanlig pannkaka men i så fin som ort-
kaka) vanlig pannkaka och
ortkaka. (Pännskålar
a fjälrorade pänskålar med
lite löp i. De två smala
vänder pänskåla a ortkaka.)
F. ö. talade man om korvnyöls-
pannkakor (korvnyölspänskålar),
mosotpannkakor (mosota-
pänskålar) och potatispann-
kakor (potatispänskålar),
ej att förväxla med raggmunk.

(Rägnmärke 06 sq, nr.) av råreven
potatis. Medvet. sade, att för att
få god rägnmärke skulle man
ha god smet och mycket flöt,
så de precis kokas i flöset.

(gå smet ~~na~~ a mjöls flöt,
så de precis kokas i flöset).
Se även sid. 28! -

De gör mjöls klump utav korn-
mjöl och lite rå potatis. De ^(s. klump-) kokade man i saltvattnen, och ^(perna)
så stekte man dem sedan
och gjorde lite mjölsås till.

(De gör man klump utav
kornmjöl, a lite rå potatis
de kokades om i saltvattnen,
a så stekte om dem sen,
a gör de lite mjölsås till)

H. Loppa.

54. Loppa (Röpa, 06.1.14, f.). Förr
sade man mest - suppa (Röpa, 06.1.14, f.),

och därmed ämyftades enligt
meddelaren allt slags funt
(allt slags tunt).

60. 'Bullerunga' matvarens vil nä-
mast av rotorppa (potatissopa)
eller rotvälling (rotavälling, ^{altm.} f. f.)
numera vanligen kallad potatisoppa
(potatissopa). Se f. ö. s. 70. 27!

'Den där änglavällingen den
kokade de till smibarn utav
vetungjöl och god mjölk och lite
socker i.' (Den där ängla-
vällingen den kokade de ~~de~~ ^{f. ö. s. 24!}
te smibarn utav vetungjöl
och god mjölk och lite socker i.)
altså g. alls den soppa, som i fol. be-
rämmen 'änglavälling'. Och storp-
välling hade de till smibarn med. (Och
storpvälling hade de till smibarn
med.)

Meddelare: Fru Fina Augustson,

ULMA 24146. Per Aggemark. 1959
ÖGL. ST. ABY
Frgl. M 81

f. i Västra Tollstads 1872 men bodde
i Tingsbåla, Stora Åby, alltså
den giftomålet med Johan Augusti-
son för över 60 år sedan.
Upptecknat i juni 1959 av

Per Aggemark

Frågelistan hann tyvärr ej avslutas.
Hoppas kunna fortsätta ett annat år.

ULMA 24146. Per Aggemark. 1959

ÖGL. ST. ÅBY

Frågl. M 81

Matlagning.

37.

Forts. på svar på Landsmålsarkivets fl. M 81.

Östergötland

St. Aby s:m

Lysings h:d

61. "Vi säger bärmjölk till middagen." (vi ser bäramjölk te medan). "Och smultronmjölk såde de med." Därmed menade man räs bär (t. ex. blåbär, hallon, smultron) och mjölk. I det senare fallet använde man ofta en speciell benämning (a smultronmjölk så de med)

Kröson och nyölk (krösa a nyölk) var egentligen krösennos och nyölk (krösannos a nyölk).

Om dapse har redan talats under p. 35.

"Det var utav gøt enbärsdricka och kökta pura kröson, och så lade de det i drickat och redde av med ränyöl. Tog de riktigt med enbär så behövde de aldrig söta. Till ny- kökta potater var det väldigt gøt. Det var att dryga ut det med." (de vä ute gøt enbärsdricka a kökta

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961

ÖGL. ST. ABY

Fgl. M 81

svära krossa, a sa låi dr dé, rēkt
 a reds a ma rēgmyōh. to di
 rēktit ma insōd pa behōvds dr
 ālor a pōta. te nijkōkta potātor
 vā da vāldit gōt. da vā te dryga
 ut et mā). "Annars så var det ju
 att äta krossommas och mjölk." (anag
 pa vā da ju te äta krossommas
 a mjōlk) som efteråt. da drygades de
 g int.

Hur rensade man lingonen? Somme
 (2 pömliga) de vannade dom. Och
 hade man inte på mycket, så bredde
 man ut ett plänkbe på bordet och
rallade dom. (sōma de vannade
 dom. a hadr en intō pa mykōs sa
 breddō en ut et sijkōs pa bōlet
 a rallade dom).

"En del de stötte dom och hade dom
 rå i en pyts, och annars så kokade
 de in dom i en kåsil och fjörade det
 i byxor." (en del de stōts dom a hadr

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
 OGL. ST. ABY
 Frgl. M 81

dom på 2 en påts, a ännu 2a kokade
de in dom 2 en zätsl a förvarad i
i bötter). En sådan bytta likades Körv-
bytta (krossaböta, ob. b. sq, f.). "Det
var ju gärbyttan och körvbyttan och ...
(Ja var gärbytta a körvbytta a ...)

"De gjorde ju körv utav potater, och lunga
och hjärta och lite svälar. Den saltade
de ner i byttor." (de gjorde ju körv-uta
potatör a lunga a jäta a lite svälar,
där saltade de ner i bötter).

62. Det var g. vanligt med bonor fjör.
"På de sista åren hade de skärböror. Dom
skas man sönder, och så hade man in
dom i en bytta och saltade varvtals."
(på de sista åren (relativt!) hade de
~~skärböror~~ järböror. där skas en
söror, a på så in dom i e böta
a saltade ~~varvtals~~ varvtals). På det
sättet förvarades de över vintern. De stuvades.
"Man hade lite redning utav mjölk och hade i
de kokta böror." (du hade lite redning

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
OGL. ST. ABY
Frgl. M 81

mta myöskt a la i de kökta bönnor).
 "Bondbönnor hade de för med." (bön-
 bönnor hade de för med). De äts
 alltid färskt och endast i bondbönn-
välling (bönbönnvälling, 0,5 g, m.). "Det
 var inte så allmänt intet" (de var inte
 så allmänt intet), att man odlade
 bondbönnor.

63. Vilka slag av ärtor odlade man för? "Det
 var inte ännu (2 annat än) vanliga gula
 ärtor. Gröna ärtor dom tyckte de inte
 så mycket om." (de var inte så
 vanliga gröna ärtor, gröna ärtor,
 dom tyckte de inte så mycket om).
 "Ärtor (ej ärtvälling el. liknade sademan) och
 sådan där tjock pannkaka utav
 kornmjöl det fick man ju var torsdag.
 (Ärtor a som där på de pannkaka
 mta kornmjöl de fick du ju vå torsdag).
 "Så efter ärtor och rensa nu till
 i morgon! (kunde lusmor el. matmor
 säga till en av pigorna). De var ju mask-

ULMA 24146; Per Aggemark. 1961
 ÖGL. ST. ABY
 Frgl. M 81

ättna en del, och det kunde vara sädes.
korn och sä där." (ga äter ätor a
ränsa när te i mörå! de - va ju
mäskeättna en del, a de kunde va
säskön i a sä där).

64. "Turkäl det säde de stora tunnör. Det
var et färligt häkande. I Stora Lund
(il. Tollstad, där medel. en tid var piga) där gjorde
vi tre stora tunnör med turkäl." (sär-
käl de säts de stora tunnör. De va
et färligt häkande. i stora lund där
gjorde vi tre stora tunnör med särkäl).
Man häkade turkäl fin och använde
därvid "et trög och et häkjärn eller
häkesset." (et trög a et häkajärn
els häkärsst). "Så efter esset och
häka käl!" (ga äter äst a häka
käl!). Det var dillkrönor och väden
och någon pyra. (de va dillkrönor a väden
a när pyra), som man använde i tunnör-
na i vilka man 'säte' turkäl.

"Tilkäl den skes vi med en kniv."

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
ÖGL. ST. ABY
Frgl. M 81

(vitakåron den skär vi med en
 kniv). "I dag ska vi koka vitkål.
 Och det var att koka på matspad (soppa
 av kött el. fläsk) / "Då sa vi koka
vitakål. a de var te koka på matspå.
 "På fredagarna kokade de (på Stora Lund),
sögel (= sovel). Det var kött och fläsk
och fläskkorv. Sedan sattes det in i
 skafferiet, och sedan gick vi det kallt
 till frukostarna på mornarna.
 / på fredagen kokade de sögel. de var
 zöt a fräsk a fräskakörv (!). som
 sattes de in i skafferiet, a som
 gick vi't kallt te frühösta på möna.
 "Vi tog matspadet (som blev, då 'sögel' koka-
 des), till kålen med." / "vi to matspät
 te kåron med). - "Nu soppa äts
 efter (även vitkålen). Det var ju potäter
 eller korvkaka eller så före.
 (all sopa äts efter. de var ju
potäter a korvkaka als gå före).
 65. Rovor användes ej som människo-

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961

ÖGL. ST. ABY

Frgl. M 81

föda.

66. Och rötter (= kärlötter) heds de till rot-
mos. " (a rötter heds de te rotmos
rötmos).

"Potatis och palsternackor och kärlöt
och helgrön (= hela, okrossade korngryn) var
det till onsdagssoppa" eller tisdagsoppa
som de säger." (potatis a pältsnylör
a kärlöt a helgrön vä de te onsdas-
söpa a te tisdassöpa, som de säer).
Potatissöpa (= potatissöpa) kallades
den också.

Da jag tror, at jag e i föregående uppteck-
ningar fä med dem, har jag här upp en
par ^{de} porters välling. De lagade en sorts
välling, som de kallade för söpa, söpel.
Det var mjölk och kornmjöl, och sä stes
de det med druka. " (de lagade en potz
välling, som de kallade för söpa, söpel.
De va mjölk a korngmjöl, a sa skä de k

På Stora Lund äts den på onsdagarna.

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
ÖGL. ST. ABY
Frgl. M 81

med dröcka). Och så hade de gryn-
välling med fruktbitar i och korngryn.
(Och så hade de grynvaler med frukt-
bita i a körngryn).

"Knöbb det gjorde ~~de~~ ^{vi} utav kämmjöl,
och så rödde man i korngjöl och stamm-
mjöl, som fick koka upp först innan
man rödde i kämmjölken. (Knöb
de jöds vi putta gryn mjöl, a sa
röds en i körngjöl a stamm mjöl,
som fick koka upp först, ena en röds
i gryn mjölka)

67. Vad kallades potatisshalen? Det var
potatisshäl (de va potatis skäl).
Och orskald potatis? Det var orskald
potatis (de va orskald a potatis).
Men här talade medel, som hon var i all-
mänhet gör nu. Det kom dock fram, att
"de gamle" brukade säga jordpäron (jörp)
och jordpäronskäl (jörp skäl).
"Stuvad potatis och stekt sill det var
stävande råd (pi Stora Lund) klockan sju, och

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
ÖGL. ST. ABY
Frgl. M 81

och så sådan där välling efteråt. (stuvad
 potåter a stekt sil da va stääns
 rät khalca sui a sa san där välling
 etorrät). "Vi sopprade sönder (= skar sönder)
 potatisen." (= vi sopade sönder potatisen),
 när den skulle stivas. Men tänk, när
 man skulle koka potatis-soppa (en
 gång i veckan) och ha den klar till klödsan sjö.
 (man tänk, när en skulle koka po-
 tatis-soppa a ha den ~~klar~~ klar te
 khalca sui). "Och vareviga kväll
 så var det regnyölsgröt och spickerull
 och bröd och nyjölle. (= vareviga kväll
 så va de regnyölsgröt a spickerull
 a bröd a nyjölle).

Skinnpotatis (sinnpotåter, ob + g, m.) = po-
 tatis som kokas och serveras med skalen på.
 "I dag så kokas jag skinnpotåter"
 (= då så kokas 'a sinnpotåter).
 "Han (potatisen) är så nyjölilig så." (han
 a sa nyjöls sa) sade man även i dial.
 "Han sprack" (han språk) sade man även.

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
 ÖGL. ST. ABY
 Frgl. M 81

"Potatismos det sade de ju." (potätis-
mos de sä de ju). "Och potatisbulla
det stekte de ju mycket förr." (a
potätisbiula de stekte de ju
mycket för). Potatispudding (potätis-
buding, o. s. g., m.) gjorde man av samma
slags smet som bullarna.

"Ja, raggmunk (av råriven potatis) det
är ju en beprövad rät." (ja, rågmönka
de ä ju en beprövad rät). Raggmunkar
(rågmönka, o. s. g. pl, m.)

"Vi gjorde utav potatisgryn potatisgryns-
gröt med mjölk till." (vi gjorde utav
potätisgryn potätisgrynsgröt med
mjölk till). Man brukade också äta
"stuvade pärngryn med fläsk till"
(stuvade pärngryn med fläsk
till)

J. Kätsmat.

68. Mat (mat, o. s. g. -on, m.) var allmän
beteckning för kött och fläsk. Jfr matspan
(matspan, m.) sid. 42! Man annars talade

man om att kokakött (koka zöt),
och koka fläsk (koka fläsk)
69. "Det var kalvkött och nötkött
och färikött. (Da var käl vzöt a
nöt zöt a fä razöt).

"Där i Svva Lund där slaktade de alltid
en oke eller en tjur. Men den han
var gödd." (Där i stora lund de
slaktade de alltid en öksa als en
ziur. men den han var göddor).

"Tjugondag-Knut där slaktade de en
oke och fyra svin. Det var lite att ta rät
på. Och ingen köttkvarn, än (= utan),
man fick hacka allt köttet." (tjugon-
daknut de slaktade de en öksa
a fyra svin. da va lita a ta rät
på. a inga zötkvarn, an on fick
hacka - allt zötöt). - "Kom in
och hjälp flickorna att hacka i kväll
så ska I få en barma, så de kära
mor till vångarna, när de skulle
hacka kött. Da tog vi utav det hackade

köttet och saltade och pepprade lite
 och stekte som en liten biffa, så
 man fick var sin. ("Kamur un a
 z gärlp frékora a häka i kväl,
 sa sa i fä e bänna' sa zara mä
 fe dräga, na de sul's haka zöt.
 de fö- vi utta de häkade zötst a
 saltade a pepprade lita a stekte
 som e lita biffa, sa 'n fick väi zi.)
 Det kallades en 'banma'. Ad det var
 stora mängder kött som kachades, för-
 står man av meddelis upplysning: "Jag
 stod och stekte kötbullar en hel dag."
 (Ja stod a stekte zötbulla en hel dag)
 Man kunde få en matbit (en
 m ätabit), kött. fisk, en kötbil (en
 zötabit), en fläskbit (en fräskbit)
 en köttslämsa (e zötslämsa), ett
köttben (e zötaben), en fläskben
 (e fräskben).

70. "Det färsta det blide kötbullar
 annars si & saltade man allt." (de

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961

ÖGL. ST. ABY

Frgl. M 81

fäzka da bleds zötabuila, ännu ja
sältade om ält). Kunde konserveras i bukser,
71. som smedon fick komma och löda igen.

71. Vi ska göra i ordning lite kött och potatis.
Det var kokt potatis och kött, som man
skrapade av ben." (vi ska göra i ordning lite
zöt a potatis. Da va kökt potatis a
zöt som skrapade a ben)

Det byggdes som byllor i isdösen som
de satte in köttkrukorna i. Och så fisk
lade de i isdösen med." / De byggdes som
byllor i isdösa, som de satte in
zötkrükorna i. a så fisk lade
i isdösa med).

72. Det vet jag, att de kunde koka soppa
på köklövar. Tiderna där ben och sådant
det lade de (= saltade ner) i en särskild
bytta. Helle (tjugo) maten (d. v. s. rejält
kött. fläk) den lade de ju i kar." / De
vet ja, att de kunde koka soppa
på köklöva. Sana där ben a
sant, da lade i e särskilt böta.

håls måltön dan låi de gur i kär).
 "Vi's begravningar och bröllop di kunde
 de använda mätspad till buljong. Men
 mest hade de det till soppa och käl
 och till de vörma köts i, som man hade
 till potator. Och när man hade tagit
 det bästa av det, så var det att ge det
 till grisarna." (ve begravningar a
 bröllop de kunde di använda
mätspä te buljong. men mest
 hade di't te söpa a käl a te vörma
göt i som en hade te potator. a
 när en hade tät de bästa ä't, så
 var de te ge't te grisa).

K. Fläsk.

73. Fläsk (flask, -st, n.). Som förut nämnts
 användes ofta ordet mat (mat, st, n.)
 i st. f. fläsk el. köts.

74. Man talade om en sjöka fläsk
 (e sökas (!) fläsk) eller en sjöka
köt (e sökas göt) = ett stycke fläsk
 el. kött. Egendommeligt nog sade faktiskt meddel.

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
 ÖGL. ST. ABY
 Frgl. M 81

(e föles). Men jag höjde henne i annat ^{sak.} ^{sage et föles} ^{l. et. en brötsjone (et brötsjone)} ^{flärte}
Mager (svinköy) det var sådant där randigt / sant där randigt.

Flärtsvålen / flärtskavån (b + g, m.)
"Svålen det sade de gamml-gamle (2 de mycket gamla), det minns jag så väl; svålen han är så hård (kunde de säga)" (svåy de sai de gammal-gamla, da minns ja så väl; svåy han e så hård).

Flötet (flötst, b + g, m.) Flärkflötet.
(flärskaflöst, b + g, m.)

75. Flärk förekom i bygden, så länge medel. Kunde minnas

"De hade flärk som sögel (= sovel) till bröd och till potater, kökte potater och stekte flärk och gjorde gräsas utav flött och mjölk och vatten och lök, om sommaren gräslök och om vintern den lök, som man trade." (De hade flärk som sögel te bröd a te potäter, kökte potäter a stekte flärk a gods gräsas

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
ÖGL. ST. ABY
Frågl. M 81

mta. fröt a mjölk a välsm a lök, om
somman gräslök a om vintor den lök,
som en huds).

Man brukade också använda fläskföt
till bröd (fräskaföt te brö), ~~##~~
bredde på det i st. f. smör.

76. Det är svinbringa det eller rev-
bensspjält. (da a svinbringa da
als rebnspjäl).

L. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

Korv (korv, besj-on, m.)

Stoppa korv (stopa korv). Man kunde
också säga fjala korv (fjala korv). Da
hade de korvhorn. (~~fj~~ da hade de
korvatorn). " Det hade man smi och
stora eftersom fjalsterna var. " (da
hade en smid a stora stozorn
fjalstora va). " Man kunde ju inte
stoppa korv, förän fjalsterna hade
legat i vatten en fyra dar. Och så
skulle man ju skrapa där det där föcka
på insidan. " (en kunnis ju inte stoppa

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
ÖGL. ST. ABY
Frgl. M 81

körv, försam fjälstora ha luga 2
 våtor en fyra där. a sa skults en
 ju skrapa där de der zäka, som
 vä på nisia). "Vi skrapade fjälstema."
 (vi skrapade fjälstora) kunde man
 säga. Han man nagan päshild 'kordig' el. 'kordid'?

Man slaktade ju så olika tid. Vi (på Åronlund)
 slaktade ju en gris till jul med (frutorn den
 stora slakten i jingardedag knut, s. 47!) (en fjälstade
 ju så olika ti, vi slaktade ju en
 gris te jul må).

"En del fjälster kunde de gömma
 undan, hade dom i sält." (en del
 fjälster kunde de gömma i sält,
 lå dom i sält)

"I grovfjälstema utav svin stoppar
 vi grynkov. Krokfjälstema blidde
 grynkov ut rakfjälstema blidde
 annan kov. I grovfjälstora uta
 svin stopade vi grynkörv. Krok-
 fjälstora blidde grynkörv a rak-
 fjälstora blidde annan körv." I

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
 ÖGL. ST. ÅBY
 Frgl. M 81

de där stora rakfjälternas som är på nötkreatur gjorde vi medvurst i, och i själva vännen gjorde vi gryn-korr i." (i de där stora rakfjälternas, som är på nötkreatur gjorde vi medvurst i, och i själva vännen gjorde vi gryn-korr i).

"Tatret det rullade de ihop (sedan de ströti peppar .. salt på) och band om med snöre." (istat de rullade de ihop och band om sin med snöre). En sådan "rulle" kallades en istra (e istra, b. pl. istrossa, f.). När de smälte istret, så de där torra det var grevarna, och det användes i palt och i korr kallade det och blandade det i korrgården (korr-maten, korrmaten). Det värmdes och äts till palt (oksi)." (med de smälta istat ga de där föra de var grevor, och de användes i palt och i korr, kallade de oksi och oksi och oksi, de värmdes och äts till palt).

"De gjorde ju korv utav potaten och lunga och ljunta och lite svälar. Den saltade de ner i byttor. Men de gjorde korv med grön och kökt kött. Den torcade de. Det blide sukkorv." /

De gjorde ju korv utav potaten a lunga a ljunta a lita svälar. Den saltade de ner i bötor. Men de gjorde korv med grön a kökt zöt. Den torcade de. De blide sukkorv). "Vi ska göra skallekorv. Det är den där med potaten och kött. Och pläskkorv det är bara kött och pläsk." / Vi ska göra skälskorv. Det är den där med potaten a zöt. a pläskkorv det är bara zöt a pläsk).

"Tjänarna de fick ju äta den där skallekorven, som blide sur. Det fick vi ju till aftonvard (eftermiddags mål)" (zänarna de fick ju äta den där skälskorven, som blide sur. De fick vi ju till aftaväl).

78. "Och sedan gjorde de prässylta och slarosylta utav laren och mångfjällen och utav klövarna och sådant där. Och färsylta det var hemskt gott. Och pelningar gjorde de utav de där små hamnarna, när de slaktade får." (a som jag dr de prässylta a slarosylta utav laren a mångfjällen a utav klöva a sånt där. a färsylta de var hemskt gott. a pelninga jag dr de utav de där små hamnarna, när de slaktade får). "Man fick lägga inälvorna i något kalkspäd. Det drog in mer den där rätukten." (om fick lägga inälvorna i något kalkspä. De drog in mer den där rätukta).

När man gjorde prässylta, "så kokade man luvondet på grisen. Man lade en hand-duk (blöt i varmt vatten) i en benke, och så lade fläsksvälar i botten och på kanterna. Och så lade man skivor

utav huvudet och en lager med kälo-
kött på huvud igen o. s. v., så mycket
 man ville ha." (De kokade en huvot
 på grisson. en lä en härduk i
 en böcker, a sa lä en fräskaväva
 i böton a på kantorna. a sa lä
 en fröer uta huvot a et läger med
kälvzät, sa huvot igen a sa
vidas, sa någs en vls lä). Det
 är ja mycket digt och krötlat (= köttlar)
 nerat halsen på huvudet. (De a ju
någs digt a krötla nerat halsen
 på huvot). Man smaksatte också
 med vitpeppar och salt. "Sedan tog
 man ihop handduken och kramade
redigt (= riktigt), och band om en tät
 och sedan sänkte man ner det i spä-
det, som man hade kokat huvudet
 i. Och så fick det koka en halv-
timme. Så tog man opp det och
lade det i en större bunke och lade
press på, ett skärbräde med en motel

på. / som to en rök på händerna
 a kramma om rönt a bän om en tät (!)
 a som paktas en när st i späl, som
 en hade kökat hinvot i. a så fick de
 köka en hålltims. sa to en öp st
 a låt, en stora bänk a la präs
 på et järbräds ma en mätöl på.
 Det fick ligga så ett dygn. Till slut
 såde meddel. om pressytan: "Hon var
 så levande god." (ho va sa levande
göd).

Rullsyfta gjorde de med. Det skan
 de ut utav buken en bukrensna
 (på vin) och rullade ihop och band
 tätar (tata, o. pl, m) om. Det lades
 i saltlake och kokades sedan.

(rullsyfta göds de ma. De skän
 ge ut utav buken a bukrensna
 a rullade ihop a bän tata
 om. De lās i saltlake a kokades
 sedan).

79. Följa gjorde man ej.

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
 ÖGL. ST. ABY
 Frgl. M 81

80. Man hackade kött, fläsk och inälvor:
 "en ekko, som stod på fötter." (en ekshö,
 som st^o på fö^ter). De där hackchoarna
 de var så urhackade i boten." (De där
 hälsorh^oda de var så urh^ockada (!)
 i b^oten). Aug. hackning av kött se
 sid. 47! Man brukade med en heck (en hak, -on, m.)

81. "Red opp räntan du nu!" (se öp ränta
 du nu). Gallen (= taumbäcket?) han tiller
 ju ihop alla inälvoorna. Sedan var det
 ju att dela tarmarna. Gallen han är
 alldeles full av krötblar. "Träksson han
 halor ju ihop alla inälvoorna. som
 var de ju te a dela tärna. säksson
 han a alders fiul a krötla).

"Åheta dig, så du inte får hål på gallen
 (h. = gallblisan)" (åheta de, så du inte får
hål på galen!) brukade man uppmäna
 den, som skulle "reda opp räntan".

"Det tog bara man tog huvudet och
fötterna och hjärtat och lungan." (De
 bara om t^o h^uvs^t a f^ot^ora a g^ut^ot

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
 ÖGL. ST. ABY
 Fngl. M 81

a l^önga). "Levern hon var ju så fin,
och dj^r är hon, si..." (l^övera ho va
ju så fin, a dj^r ä ho, ~~si~~ ^{sa}...)

82. Lungmos utav mald (tidigare beckad),
lunga och könngrynn (l^öngm^ös uta
m^äd f^önga a k^öngrynn)

'Kalodari' var skint. Kalodans (k^älvadans)
av råmjölk kokades i bleckkonka i
st^ämbad.

M. Mat av blod.

83. 'Blodpalt' kallades bara palt (palt, m.).
"Det var fetpalt och vänlig palt." (De
va fetpalt a vänli palt). Förutom kött
och palt hade man till fetpalt en och en
fläsk och l^ök. "Jag jag tog alltid lite
sirup med i palt." (J^äi ja to ättr
l^öts sirup m^ä i palt^ön).

Blod av alla slaktade dj^r kallade man
f^örr för s^öt. "Si och lag s^ött^ön du!"
(ga a t^äi s^öt^ön du!)

"Blodplättar det gjorde vi utav kalv-
blod." (b^häp^hä^t a ga j^ött^ön uta

Kärvablä).
 "Svuliga gjorde blodkorr i stället
 för pält, inte myskhet, en par tre, och
 så pältbröd." (svuliga gjorde blod-
 korr i stället för pält, inte myskhet,
 en par tre, a så pältbröd). - "Det
 var en gå efter en par pältbröds
 och lägga i (kallt) vatten. Och sedan
 kokade man det och åt det med vanlig
 mjölkis till." (De va te ga äter et
 par pältbröds a laga i vatten.
 a sen kokade en et a åt et med vanlig
 mjölkis till.)

85. Lopp av blod förekom aldrig.

N. Maträtter i vilka fett eller flöt ingick som
 huvudsaklig beståndsdel.

86. Se sid. 54!

87. 'Mölja' är en okänt ord i dial. Men
 doppe (döps, bsg döps) var mycket vanligt
 och ansågs som en riktig läckerhet.
 Man skulle koka doppe (koka döps)
 av mjöl, mjölk och flötkräm. Det användes

att doppa bröd i och äta fläsk till. Sådant ville kullarna gärna ha i matsäcken, om de t.ex. var ute på skogsarbete.

88. Brödskiva med flöt på kallades flötsmörgas / flöst smörgas, (s. 49, f.). Det blev särskilt gott, om flödet blandades med lök.

"Det var ju mer barn, som fick siraps-smörgas." (De va ju m^{er} b^{arn} som fick siraps-smörgas).

90. 91. Doppa i grytan det kunde de få göra drängarna på lördagarna. Då hade vi ju rotmos. (doppa i gryta de kunde de få göra dränga på lördaga. de hade vi ju rotmos). Obs. köket på fredagarna, sid. 42!

? Mat av sill.

92. Sill (sill, s. 48, f.). Den togs hem i hela kunnor (till Stora Lund), nosk fetsill (nosk fetsil).

93. "Vi fick stekt sill var fintast" (stekt sill (i pannu) vär fröstast) och åt henne

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
ÖGL. ST. ÅBY
Frgl. M 81

"speck (spicken) på kvällen" (speck på kvällen).

Glödsteht sill (glödsteht sil) förekom ibland. "Det lade vi hela siltten på eldtängen." (Da lå vi hela sila på eltånga).

"Glödhoppa det var färskt som var stekt på glödena." (glödhöppor da var färskt som var stekt på glödena); lades på eldtängen.

9. bat av ägg.

94. Ägg det fick man bara till påsk. "Äg da fick en bara te påsk." "Det var sällan ägg; vi (tjänarnas) mat äggen dom dom fick inte gå åt." (Da va påslan äg i våran mat. äga dom dom fick inte gå åt). Äggen dom sålde de." (äga dom sålde de).

Äggröra (ägaröra, ob. sg, f.).

"Och katterna och duvor hade de med. Dom slaktade de på höstarna, en tjugo tjusfen stycken. Dom stekte vi och lade i sådana

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
ÖGL. ST. ABY
Frgl. M 81

där plätburkar, som de lödde igen.
/a Kalkvoren a duvor härd, de mä.
döm plätbuds de pa hästa, en
zugo zugojem stighon. Döm stekt
vi a hä i sana der plätburka, som
de löds igen).

R. Kryddor.

95. Krydda (kryda, o. pl. kryddor, f.). Ej annan
bet. än i riksspråket. Krydda (kryda, v. imp.). Se in krydde nästsid!

96. Peppar (pépar, m.), nejlikor (nälikor),
limjan (limjan) och gräslök (gräslök)
och lök (lök, o. eq, m.) är vanliga kryddor. "Lök
det användes ju väldigt mycket." (lök
de används ju väldigt mycket).

"Vi köpte en påse senap." (vi köpte en
påse senap).

97. Hur krossades vissa kryddor? "Vi stötte
i mortel, en stummortel." (vi stötte i mortel,

* kryddpeppar (krydpépar) och
starkpeppar (starkpepar). Den senare
kallades även svartpeppar (svät pépar).

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
OGL. ST. ABY
Frgl. M 81

en st^{en}m^öl^öl). Man st^ötte med
m^öttelst^öten (m^öttelst^öten, 64, m.)
"Att s^äta och st^öta kryddor till en hel
slakt det tog tid det. Det fick man göra
i förväg." (te s^äta a st^öta kryddor te
en hel slakt de ta ti de. de fick en
göra i förväg).

"Kryddet (samtliga kryddor t. ex. till en slakt)
det var alltihop det." (kryddot de
de va alltihop de).

St^ötte man kaffet också? Nej, bevare om
väl att st^öta rågen till kaffet (på stora
Lund). (na, bevarens väl te st^öta
rågen te k^äfst).

"I mitt föräldrahem där st^ötte vi kaffet."
(i mitt föräldrahem de st^öta vi
k^äfst). Fadern var mjölnare i Hvarstra.

98. "Det fanns ju kryddsk^ärin med." (de
fanns ju kryddsk^ärin med) m. fack för olika kryddor.

Meddelare: Fru Fina Augustason, Ingabola, Stor Åby, f. i Hvarstr 1872.

Upptecknat i juli 1961, av
Per Aggemark
5.37-65

Sid. 1-36 uppt. 1959.

ULMA 24146. Per Aggemark. 1961
ÖGL. ST. ÅBY
Frågl. M 81