

26340

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Östergötland

S:t Anna sn

24/866

Aggemark, Per. 1966.

ULM:s frägel. M. 81 Matlagning.

14 bl. 4^c

26340

Matlagning.

Var på Landomålsarkivets frågelista
nr 81 sid. 1-8.

Östergötland
St. Anna s:n
Hemmetskind
h:d

1. Laga till äta (lags te ätz) var
nog den vanligaste beteckningen
för 'laga mat'.

Stegborgs kommun

3. "Det var god mat" (da va gō mat)
Något typiskt dialektord eller -uttryck
här för betydelse jag ej fi fram.

4. Röra till lite äta (rors te litz
ätz) kunde man säga för att ange
att matlagningen skedd värdslöst

5. Något ord som 'drängräte' e. dyl.
Kände meddel. ej till. Men hon visste
att det på vissa gårdar kände att
'bonden han fick söt mjölk' och
'drängarna de fick slummjölke.'
(barnen han fick söt mjölk
o dränga de fste slummjölke')

7. Förr åt - man mycket salt mat (salt

mät), salt kött och fläsk (salt
 zöt a fläsk). "lute i skären
 (i den egentliga skärgården; Lagnö skildes från
 fastlandet bara av en smalt sund, Lagnuströmmen),
 där åt de saltkött. Lever utav mig
 säl det kan vara zöti, men saltköttet
 det var inte värt att bjuda på här
 inte." (uts i färorna där åt de
 saltzöt. lever utav mig säl
 de kan va zöt, men saltzötst
 de va uts väf a bjui på här
 uts)

9. Koka (kokes, inf., v.). Koka kött
 (kokes zöt); koka vätling (kokes
 vätling). "Oppkølet mjølk. Jæg j'is
 tyckte det var vederværdigt."
 (spkølet mjølk. jæg ja tykte de
 va vederværdigt). Det får bara koka
 opp (kokes sp).

10. "Det börjar på att sjuda." (de
 börjar på a sjuda), tycktes man
 kunna säga även i dialekten. Men meddelis

ULMA 26340. Per Aggemark. 1966
 OGL. ST. ANNA
 Frgl. M 81

språk var ofta mycket rikaspråkspå-
verkat.

12. "Det står och puterar" (da står
a puterar). Inget annat.

13. "Det är skum. Det blir skum,
när man koker kött och saft och
så där." (da e skum. da blir
skum, när en koker göl a saft
a sa där).

14. "Det kan koka över. Det värsta
är när det koker över mjölk och
så saft. Se det kommer med sådan
fart, så man kan inte hejda det."
(da kan koker över. da värfte ä
ne da koker över mjölk a
sa saft. se da koker nu
som fåt sa en kan inte hejda't).

Hur hindrade man mjölk och saft etc.
att koka över? "Det var att dra ovidt,
så det inte koker" så härt."
(da va te dra a't, sa da inte
koker sa härt)

Kanske medel, använd en
rikt-form, som jag missuppfattat.

ULMA 26340. Per Aggemark. 1966
ÖGL. ST. ANNA
Frgl. M 81

16. När jag efterfrågade ordet 'stekka' som- 4.
de meddel.: "De kokte allt kött då."
(de kokte & allt göt då)

"De stekte aldrig jordpäron". Fish stekte
di allt, men de kokte allt mer." (De
stekts älvor götpäron. fish stekts
di ~ allt, men de kokts allt mer).

"De stekte strömming oppe på
(jäm) spisen. Då vet ja inte att de
halstrade mer än strömming och
sill. Det minns jag min mor hade
halster." (de stekts strömming
sps på spisen. då vet ja inte
at de halstra mer än strömming
o sill. då minns ja mi mor
hads halster). Det sista var en ny-
modighet. Tidigare använde man
eldtängen, när man halstrade. I
meddelis föräldrahem hade alltid

I meddel. minnes, att de gamla i hemmes
bandom kunde säga så. Själva hade hon alltid rost
'patatis'

furnits järuspis.

"Man behöves bara komma neråt Gryts skärgård, så säger de pill i stället för strömming." (En behöves bara käms neråt gryts järgad på så för sil a stals för strömming), upplyste meddel. på tal om stötning och halstring av strömming och pill.

15. Hur krossade man bär och potatis till mos? "De stötte det. De stötte krösa. Min mor hade en trästöt rotmosstöt" (de stöts't. de stöts krösa. min mor hade en trästöt, rotmosstöt). "Kälrotmos på de för" (Kälrotmos på de för).

Smälta istu (smälts ister). "För då smälte de det inte, utan (an) då pullade de det, strödde salt på och pullade det." (för då smälts de 't inte, an då pulla de't, ströds salt på a pullads't).

'Aoreda' = reda av (re á)

'Aoredning' = mjölkning (mjölkning d. es. mjölkning; meddel. ^{används} ~~sade~~ först den första formen men ändrade sedan lite tock- samt till den andra).

Röra om (rör s om) i grytan eller bara röra i grytan (rör s i gryta)

Vispa (visps, inf, v.)

Skumma (skumms, inf, v.)

17. Steli tycktes ej vara levande i det äldre målet.

18. "Bränna vid det kan man allt göra än i dag." (bräns vé da kan en allt gör's än i dag). "Da var det vidbränt." (Da var da vébränt). "Det orade vidbränt." (Da or's vébränt).

19. Söta (söts, v. inf) = göra sött. Kanske ännu vanligare var uttrycket ha sött i" (ha sött i). "Nå det var kriget da var det sötningsmedel." (na da va kriget, da va da

ULMA 26340. Per Aggemark. 1966
ÖGL. SJ. ANNA
Frgl. M 81

Sötkornsmädsel).

20. Salt (salt, ob sg, n.). "De hade groot salt" (de hade gröft salt). Det användes när de saltade mer kött och fisk eller strömming. Då bildades sattlake (sätlläke, ob sg, m.)

Det mersaltade måste vattnas ur (vattnas ur), innan man kunde koka det. "De vattnade ur det." (de vattna ur st)

De hade en "saltbytta att ha groot salt i." (sattbyta te ha gröft salt i).

- Saltvorn förekom ej i meddelis hem, och hon kände inte till att man behövde ^{mala salt} ~~göra det~~. "Jag minns aldrig att de fick mala saltet." (jag minns aldrig, att de fick mäl & sättst)

22. Beteckningar för 'matrestes, lämningar av mat' Det var svinnmat det och körsmat. (De va svinnmat

da a lönsmaat).

Det som fästnade i grytan kallades skovor (skövr, ob pl, f.)

23. Skralen (skrälz, ob sg. pl, u) var gemensam benämning på kurl som användes vid matlagningen, oltsa slag av 'koppai'. Ett slags krukor av lergod kallade man selsakrucker (sälakrucker, ob pl, f.)

24. "En stor kittel" (en stös gitsel) av koppar. Kittlar gjordes aldrig av järn. Järngrytor (jänggrytor, ob pl, f.) När man hade öppna spisar, använde man tréfotsgrytor (tréfotgrytor). "Skankor sade de nog" (slänktes på de ryg) även om benen eller fötterna på grytan och pannor.

Kittlar saknade alltid fötter och måste ställas på en panning (panning ob sg, u.) av järn, när man skulle koka något i dem. "Panningen"

var försedd med tre fötter, liksom
av järn.

9.

Man hade också "pannor utan järn",
järnpannor med skaft (pannor
utan järn, järnpannor med skaft),
så att de påminde om en kastrull, men
de var kupiga i botnen som järngrytor,
dock utan fötter (i regel). De måste därför
också ställas på en panncoring.

Det fanns öron (öra, ob. pl., n.)
eller handtag (hantag, ob. pl., n.) på
såväl kittlar som grytor.

'Grytkrok' användes för att lyfta av kitteln från elden
med hjälp av ett tillbehör.

Kaffepetter (kaffepetter, ob. sg., m.)
på fötter förekom också.

Man använde kittlarna bl. a. när
man ostade. "När svärnen hon kokte
messmör." (när svärnen hon
kokte messmör).

25. Järngrytor (järngrytor, ob. pl., f.)
'Kylgrytor' användes också. "Det

var bara jern och koppar. (da va
bars jern a koppar)

I bryggkaset (tvätstugan) hade man
vanligen en innursgryta (innursgryts,
ob sq. f.)

'brygbänk' kände meddel. q. Redan i
hennes barndom förelam bara grytskäp
(grytskäp, ob sq. o. pl., n.)

28. Det redskap, som användes för omröring
av kokande gröt, välling etc., var bara
en vanlig träsliv (e värml. träsliv)
'kiakla' o. d. okända f. meddel.

29. Visp (vosp, +sq. vispon, m.) är skrivet i
målet. Den tillverkades av björkris, som man
tog under savningstiden, för att barken
lätt skulle kunna avlägsnas.

30. Se ovan p. 28!

31. Rötmosstöt (rötmosstöt, ob sq. m.)
Se f. ö. sid. 5!

"Och de hade häckjärn, innan det
fanns köttkvarnar. (a d. häck järn,
ma de fanns zötkvarnar).

ULMA 26340. Per Aggemark. 1966
OGL. ST. ANNA
Frgl. M 81

32. 'Halster' var något som ej förekommit i äldre tid. Se sid. 4!

33. Stekpanna (stekpänns, obss, f.) Meddel. kände bara till gjutna järnpannor utan fötter. När man bara hade öppna spisar ställde man dem på en panning (pänning, obss, m.). "Farfar hade en panning." (Farfar hade en pänning). Men meddel. hade aldrig sett någon sådan användas. I hennes föräldrars hem fanns endast järnspis.

34. Man använde en vanlig bordkniv vid stekning.

38. Någon sorts delig välling kallade man sluring (sluring, obss, m.), men meddel. kunde ej ge något "recept" för den.

Man ~~talade~~ talade om "klimp i buljong" (sklimp = buljong) men meddel. inte om klimp i gröt et. välling.

Däremot kunde det bli "skivva på mjölken" (sin på mjölkta) som man kokt och som svatnat

39. "Ölsupa det gör de på svägsricken."
 (ölsuipa da gör de på svägsricken).
 "De kokade ostmjölk" (de koka
 ostmjölk)

40. Mjölvalning (mjölvälning, ob 19, m.)
 kokades på vetemjöl.

41. Stänkvalning (stänkvalning). Man
 hade en tjock smet av mjölk vetemjöl
 och ägg och den "stänktes i med visp"
 (stänktes i med visp) i den kokande
 mjölken.

"Silsoppa (silsoops, ob 19, f.). Man använde
 till den "strömming som var lite ~~lite~~ salt"
 (strömming som var lite salt), rå-
 skalat potatis, skuren i smårubar och
 "en redning med mjölk och mjöl
 och ägg." (e redning med mjölk o
 mjöl o äg). Man la de strömmings-
 bitarna lite senare än potatisbitarna,
 på att de skulle bli kolita sam-
 tidigt.

43 ff. Man åt mjölk till grötan.

Vede (veds, m?) var namnet på en
sorts gröt man kokte ihop av vassle.

13.

"Det kokte ihop, så det var som groyn."
(de kokte ihop, så de var som groyn).

Gå med flytgröt (gå med flytgröt)
var brukligt, så länge meddel. minde.
Den var gjord av risgroyn.

"Och klädsrost gjorde de på söt mjölk
och löpe i och kärnmjölk, och sedan
lade de i ägg. Och sedan fick de väl
ha lite socker och mandel." (a klädsrost (!))

gjorde de på söt mjölk a löps i
a kärnmjölk a sen lade de i
äg. a sen fick de ha lite socker
a mandel). Dessa massor lades i
ett ostkär och fick locka. Sedan stektes
allt i stekpanna. "Den (klädsrosten) var
så tät och så fast." (den var så tät
a så fast).

Meddel. tyckte, att den var godare än
ostkaka.

Rägnmjölsgröt (rägnmjölsgröt, 06.14, m.)

ULMA 26340. Per Aggemark. 1966
ÖGL. ST. ANNA
Frgl. M 81

14
var för den vanligaste gröten. Den
kallades ibland svart gröt (svart gröt)
i motsats till vit gröt (vit gröt), den
äldre benämningen på risgrönsgröt.

49. Man gjorde aldrig mjölpalt utan
blod utan när man talade om
palt (palt, ob sg, m.) menade man
alltid blodpalt (blödpalt). Den i
saltvattnen kokta pätten skars i
skivor och dessa stektes i stek-
panna och äts sedan med kröson
(krösa, m.) eller fläsk.

Kroppkåkor förekom ej i orten.

Paltbröd (paltbröd, ob sg, m.) med blod
som degsped betrodde ofta. Koktes och
äts med mjölk-sås med fläskflöt.

Meddelare: Fru Alfhild Andersson, Lagnö
St. Anna, född i trakten 1890.

Hon hade ibland något surrendt vokalljud,
pännmande om de på Vikbolandet ibland före-
kommande, men jag har ej infört beteckningar som 2, 4 etc.

Upptecknat i augusti 1966 av Per Aggemark