

26938

Lappland

Fredrika

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

2/3-68

Nilsson, Almar 1968.

Svar på ULMA:s frågel. M 81 Matlagning.

29 bl. 4:0

+ 1 " " anm. av R. Väster-
lund.

26938

Bl. 2. Trar på frågelista M 81.

3. "Väl lagad, välmaklig. "I tektå fräst."

4. "Så lagad mat: göip", smaklig.

"- 787P? RV

5. Man skilde på vardagsmat och kalas-
mat och helgdagsmat.

6. Om råvaran kunde man säga att den
var "matdaglig" eller skänd och mat-
daglig. Mat av säd: "Njälmat."

7. Om maten som varit saltad: Diftersalt
mat. Nytlaktad osalt: "Färskmat."

8. "Koka mat." = kokad mat. Okokat: smuttsaff-
ning. Rätt kött: "Rättjä". Det sadet att
hättas blev sprändan om de kände lukk
av "rättjä". Minns detta från ett tillfälle
ombr. år 1901 vid en olycka med spränd
häst.

9. Kok är substantiv. Koka verb. Man ställer
på ett kok. Man kokar maten till dess
den är färdigkokad. Då har det kokat.
En del mat följde inte att kokas länge.
Kokade man sådant mat för länge så

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Bl. 3. Trar på frågelista N 81.

sade man att man "kokade ihjäl" maten.

10. Part på så inte kaffe pannan "ju över",
brukade man säga. Nu har den "gjudd" över.
En del mot mätte väl av att endast
"stå och söa".¹⁾ Alltså ej stompoka.

¹⁾ stå a sö
RV

Att hålla ett rår över het ånga kalla-
des även att "söa".

11. Inget annat än uppkok. Kokande vat-
ten kallades "koktör".

12. Gjuddet av kokande vätska, bubbla, pust-
ra, på vår dialekt: "bubbäl" o. "pusthäi".

13. Några andra benämningar för näst
om kokar för klara på samt även stann
på vätskan borde ej ha förtknut här.

14. När ett kok kokade över sade man
att det "gjudd över" eller "pust över". Detta
kunde man hindra genom att i första
hand "bläs på gryta. Sedan fick man
antingen "dra pannan så spiten" eller fyl-
la på litet kallt vatten.

Bl. 4. Orar på frågelista N 81.

15. Beskrivning för "lägga i grytan": Rost till ett kok. Ta av grytan. Dra grytan från spisen. Krossa till mos: röra, slampa, mossa. För smälta: kläcka. För avreda: Smälta av. För avredning: Smälta. (sub.) För röra om: Tvära. För vispa: vispa. För skumma: Skumma av. Raga maten, Jvara ihop en gröt. Vispa ihop en pannkaks-smet Grädda bullar. Steka fläsk. Göra pot. Grädda bollbullar (Fläskpannkaka).
16. Steka: Steka, fräsa, byna. Slakta.
17. Enstek: Sådau kunde i ordningställas mest av höns och viltfågel men i senare tid även av annat kött, då de bästa bitarna av ett kreatur. Man kunde även göra stek i ordning på en köpman eller glöden, då en mindre sådau.
18. Bränna vid: bränna vid, Vidbränt. Svett, Vebräntskora. Vebräntvälling.
19. Göta: Göta maten. Innan viker använd

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968
LPL. FREDRIKA
Frågl. M 81

Bl. 5. Ivar på frågelista M 81.

Det i större utsträckning att söta maten
fanns många sätt att få maten söt. Paj-
bullar blev sötare genom en längre jäs-
nings tid med vört i ost. vatten. Malt
skulle ha använts att göra en del mjöl-
mat sötare men till väggångstället
frödar nog stor erfarenhet. Glattösa
användes nog enbart som karamell
av getare.

20. Salt. Salt köptes räckvis vid handels-
färderna ner till bruket vid kusterna fram
till mitten av 1860-talet. Därförinnan
fanns ingen bysten landtväg fram
till Fredrika. Grovsaltet maldes på salt-
kravn. För att få finsalt till saltning
av smör hade man en mortel av mäs-
sing med stöt. Huskällsaltet förvara-
des i ett "saltkar" av trä. Mjöllet i en
"mjölsack" av trä.

21. Salt. Bittersaltet. Blodlake för blodsalt.

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Bl. 6. Svar på frågelista M 81.

ning. Rimsalta, härdsalta. Vattulägga salt mat före användningen.

22. Efterlever, matrester är namnet för detta. Enär folket här hade stora ladugårdar det var ju dessa som falk "störde" på. Så gick matrester och skulor till höns och grisar. Då särskilt diskvatten som alltid tillvaratogs för detta ändamål tillräckligt med potatisskal och annat matavfall.

B. Redskap för matberedning.

23. Sammanföringsnamn för samtliga vid matlagning använda kärl: "kökskärl".

24. Kittel: flertal kittlar eller kittla. (D.) En kittel var tillverkad av koppar och tillhörde kopparlagoriarbeten. En gryta var gjutgods av järn eller malm. Kitteln hade ^{ett} ~~inga~~ öron utan var försedd med en hank fastsatt i öron på kitteln. Grytan hade i regel ingen hank. Hade den det så var den satt dit renare, ej av

ALMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Fgl. M 81

Bl. 7 Svar på frågelista M 81.

tillverkaren och var då löslagbar. På kitheln satt haken fast. Från bälstängen var en vängbar arm med brott länst ut i ändan av stängen var på kitheln kunde hängas ridkoting. Till spisutrustningen hörde pannfot, pannring och grytkokare för att kunna lyfta grytor från elden. Olika slag av grytor var kännvispanna, metegryta. Man mest kokade mete i en stor järngryta ute i det fria sommartid och mest i fäbodarna. Vintertid hade man i regel lite mjölk, enär man ledde fram korna för vårbehandling och sommarbete i de gräsrika betena runt fäbodarna. Man brände ju stora områden för betets skull. Min yngste morbröder Jonas född 1849 berättade att när han var getavojke åt sin far, då i Blåbærtjärn hade han bärt upp skogstid

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

368. Ivor på fågelivta M81.

i sina ändan av en lid samt stoppat igen alla rostkällor samt kött-koma till en annan del av stegen. Emär det blåste hård vind den dagen skulle det ha blivit stort "bränt" (rub.) den dagen.

25. Gryta: De olika slaget: Jämngryta, metallgryta. Fotgryta hänggryta, skaffpanna. Uppseende stovleken: Råttankannegryta.

Stovgryta. Uppseende användning: Rogårdgryta, ostpanna, pärgryta värmgryta Varmvattengryta vid rådmalstämpen i Niska bäcken. Beteckningar som över handtag på gryfan. Hank och grytköft. Vänner ej till för riktspråket skända namn för "gryta". Grytor och pannor förvarades i gryt eller pannskåpet vid spisen. De smärre kopparkärlen på en hylla ovan spisen.

26. Vänner ej benämningen "hadd" som beteckning för grytöia. Verbtygen för avlyft.

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Fagl. M 81

Bl. 9. Svar på frågelista N 81.

ande av grytor från elden: "Grytkorvar".
27. Då en het och gryta måste placeras
på annat ställe än på spishällen hade
man ett underlägg av trä "grytbläck".
Har ej hört ontalas att man här an-
vände en ring av oljefarligt material.
28. Vid kokning av gröt använde man
grötkjvare av från bark rengjord fall-
topp med fyra eller flera utstående
grenar. Vid kokning av slätvål-
ling använde man en "vitpi" av från
bark nogga rengjorda björkkruttar. Vid
rekring och saltkring av smör använ-
de man "smörslöv" av trä.

29. Vitpi: Vitpar tillverkades på våren när
björken "savade" och det var lätt att ta
bort all bark från kruttarna.

30. Slev. Olika slag av rådana: Poppuler
som var rund och djup. Meseslev, gröts-
lev. Smörslöv.

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA
Frågl. M 81

Bl. 10. Svar på frågebilaga M 81.

31. Redskap för sönderstötning av bär m.m.:
Pärstöt. Pärstamp. Pärkvam och pärkvam.

32. Haloter. I stöd alltid i den öppna viren.
Användes mest vid tillredning av fisk. Kan
men ej till att den använts för bakning.

33. I stekpanna. De förtta voro med ben.
Täjänte fört som "långpanna" av jäm-
plåt med uppvikta kanter. I stekpanna
av järn var försedd med handtag.

34. För stekning använd kniv: Nej kniv
användes ej utan istället gjordes man
steknadal av trä.

C. På och halvraa rätter.

35. Mafrätt som äts rökst. Mos av råvorda
hjonon med mjölk. Tunubiöd med mjölk,
"lyta" om nu denna mycket använda rätt
kan inräknas här. "Gröd doppat i kett
vatten med något fett i, o.k. "Blöta". Dessa
rätt har många namn bl.a. "örä".

36. Pöstbullen var visst en sådan rätt men kan-

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968
LPL. FREDRIKA
Frgd. M 81

Bl. 11. Svar på frågelista N 81.

mer inte till hur det egentligen gick till vid tillverkningen av den. Min hustru berättar att hennes ~~hvar~~ omkr. år 1910-12 brukade göra denna rätt som då var mycket uppskattad. Att det gällde rågmjöl visade man hållde över hett vatten och fick "bullen" stå och sötas ett par eller några dagar innan den holligen därefter kokades.

D. Välling: 37. Uttales som skrives "Välling".
Har ej hört annat namn på denna.

38. Tunn välling: "Krost". Med hårda små mjölkklumpar: "Kicker välling". Vidbränd välling: "Flappabänt välling".

39. Namn på välling med hänsyn till
vätskan: "Vatturvälling, vattelvälling, mjölk-
välling, kurnmjölkvälling, ölsupa koft på
dricka.

40. Namn med hänsyn till den fasta ingre-
dienten: Brödvälling, Grynvälling, pär väl-

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968
LPL. FREDRIKA
Frgl. M 81

Bl. 12. Svår på frägelista N 81.
ling, kornmjölvälling, mjölklingvälling,
mjölkblätvälling. Välling med små hela
potatisar, mjölk och fett men har glömt
namnet på denna delikatett som i
mitt barndomshem i förtjän av detta
århundrade kokades när de förtä po-
tatisarna blev ett par tunn långa på
höstsommar.

41. " " " " " "

42. " " " " " "

E. Gröt.

43 Gröt: Gröt, den mest använda maträt-
ten i gamla tider äts mest med mjölk
som "vata". Men hade man lite öm mjölk
kunde man få vata gröten i dricka,
med vatten, smörbunnen och i senare
till vattenvata. Gröt fick ej kokas för
hård. När kyrkoherde Bjurberg kom till
redrika som kyrkoherde och betäckte folk
i byarna, och de ville bjuda på mat så

Bl. 13. Svar på frågelista N 81.

skulle han alltid ha fått få kallgröt. Härte doktor Dahlstedts artikel om hans resa under studietiden från Nyäkers st. till Wilhelmina hur han övernattat i Fredrika hos Bjurberg och denna hade då tagit fram olika slags kallgrötar skåpen. Något överdrivet för undertecknad.

44. Beteckning för blitaktig gröt. Flistergröt.

45. Avseende vätska varar den korrekta kunden den heter: Flötgröt (av grädd) hämnjöllet gröt, mjölkgröt vattugröt.

46. Avseende farta beständdelen: Mjölgröt gryngröt, potatisgröt. Risgryngröt förekom endast på julafton och nyårenkväll och då med kanelbark.

47. Kävgröt, den kallades inte så här utan gick nog mera under benämningen grovmjölspalt. Den tillredades av rådor med litet mjöl och stektes i mycket

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Bl. 14. Svar på frågelista N 81.

flott. Prästullen som tidigare nämnts förde även höra hit.

48. Känner tyvärr inte till några beteckningar vilka avse de oanständigheter under vilka den äts.

F. Palt.

49. Palt: Var beteckningen på allslagt malt, mjölmalt, kams, rågmalt, krosskakor, blodmalt, fetmalt. Vanligtvis blodberedd malt av rent mjöl: malt eller kams, med potatis och fläsk: krosskakor eller fetmalt.

50. Vanlig mjölmalt vilken var den minst vanliga kokades av hum deg. Kokad rågmalt alltså av kokad potatis med mjöl så måste degen vara hårdare. På rågmalt så fick degen ej vara så hård. I alla torra malt kunde man lägga in fläsk, men mest brukligt i äldre tid var att lägga in färsalg. Till blodmalt skulle

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Bl. 15. Var på frågelista M 81.

skulle man ha mynta till krydda. Minns
hur jag som tillväjke fick glocka myn-
ta på en räst "bänk" var man skulle
göra blodmat, palt, blodpannkaka eller
blodpudding.

G. Pannkaka.

51. Pannkaka: Olika slag av pannkaka: Tun-
pannkaka, plättar, ungs pannkaka, lätter,
fläk pannkaka, kolbullar, forhare.

52. Här kan väl "kolbullar" beskrivas sådana
de gräddades av forna tiders hinnerarbe-
fare under långa kvällen i hinnerbojan.
Man saltade litet i vatten, rödde så in
mjöl efter som till en smet av lämplig
glocklek, vilket man måste praktiserat sig
till. Stekte ganska mycket fläk i en
stekpanna. När detta var lämpligt stekt
ej för mycket ej heller för lite så fylldes
pannan till hälften med smet. Den fick
nu koka eller steka på glöden till den

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Fgl. M 81

Bl. 16. Pror på frögelista N 81.
blev någorlunda fast även på övertidan
då korbullen vändes med den korbullspä-
de av trä som tidigare i ordningstället.
I tickliga korbullgräddare kunde vän-
da korbullen i pannan genom att kras-
sa upp korbullen upp i luften och låta
den vända i luften och så gräddades
den färdig över glöden även på andra
sidan.

53. Har endast hört talas om äggpann-
ka, flätkpannka och vanlig mjölpann-
ka men kauske här här nämnd "forkeis".
En pannkaka som gjordes någon söndag
i Finnekojan när man hade gäst om
tid. Man rödde ihop en deg av socker
eller sirup, lite mjöl och slott. Plat-
tade till en tunn kaka i stekpannan.
Och ställde kakan att forka mot eld-
skivan eller hettan från glöden. Den stek-
tes då ovanifrån. Lång tid tog det och bra.

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Bl. 14. Svar på frågelista N 81.

Detta var ju egentligen ingen maträtt utan ett kaffebröd.

H. Poppa.

54. Poppa. har nog samma betydelse som i riksspråket. Olika slag av soppa: Kött-soppa, frukt-soppa, ärt-soppa.

55. Pysanmat, mig veterligt här ej använd uttryck.

56. Det tunna i soppa: spad. Det fasta: klumpy. Klumpar kokades i soppspadet.

57. Tunn soppa: "skvöh", halvsäänd soppa: "beckens-soppa".

58. Ingredienser i soppa: Poppvirke.

59. Olika beteckningar på soppa avseende dess innehåll: Kött-soppa, grynsoppa, kål-soppa, rot-soppa (med kålrötter) höns-soppa, järp-bulling, Njargens-soppa, ärt-soppa. Nävel-soppa som äls när fötta nävelsorna spruckit ut på pären.

Den äls varje vår men jag förmodar en gång.

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Pl. 18. Från på. frågelista M81.

60. Känner till soppan av färska rötter omå
färsk potatis och mjölk men minns inget
spec. namn på den.

I. Förut ej omnämnda maträtter av bär
bönor, ärtor, kål och rotfrukter.

61. Spec. bärrätter: Hjortron, mylta och mjölk.
Lingmylta och potatismos. Bär av alla slag
rensades med hjälp av ett mjölkkråg.
Hur lingon sötades med annat än socker
eller saccharin känner jag inte till.

62. Bönor odlades i ringa mängd i "kryd-
gårdarna" men ej i sådan mängd att
de hade någon betydelse ur kosthäll-
nings synpunkt.

63. Men var det gröna ärtor.

64. Kålhuvuden odlades i liten utsträckning
men kål hade liten andel i kosten.

65. Jämsmet äts novor i stor utsträckning.
Både till soppor samt enbart kokade till
smörgås eller som rotmos till kött eller

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Bl. 19. Från på frågelista M 81.

släkt. En onttykt sak av alla var att skrapa ur rovor. Som en granne eller annat främmande en tisdagsafton på sensommaren och satt ute på Slugubron och samtalade så blev det mest att hämta några fina markfria rovor i rovtandet att skrapa ur var sin medan man pratade.

66. Som rätt med kålrötter var nog kött. Soppa med kålrötter och potatis den mest vanliga.

67. Medan man ännu odlade den stora "röd" potatisen "röparen" (fram till omkring år 1904) som gav stor avkastning men ej hade mandelpotatisens bättre smak, antog man sig ha råd att hjälpa tillverka potatismjöl. Minns från min tidiga barndom hur man malade potatisen på köttkvarnen. "Pöbrän" av kål fanns men minns inte att denna användes. Sedan lades maten i

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA
Frgl. M 81

Bl. 20. Ivar på fågelista N 81.

en stor frätunna med något vatten.
Där fick mattan stå någon tid, minns
ej hur länge. Man röjde om i mattan
någon gång då och då vill jag minnas.
När mattan rakt sig i botten av karet
slog man bort raktet ovanpå mattan.
De övertka lagren av mattan var skal-
och mörkare matta det undre lagret
var rent potatismjöl. I skal och den öv-
riga mörkare mattan gavs till vinen.
Käsklad potatis äts i soppor, vid pann-
kaks- och palttillverkning. I de flesta
andra tillfällen äts potatisen kokt med
skal. Potatismot kallade vi "pättlampä".
J. Köttmat.

68. Inga annan beteckning än "köttmat".
69. De olika beteckningar för kött är och
var väl här "rent" kött, maget "kött"
För segt kött: "sekyje". Andra benämningar:
köttbit, köttolansa.

ULMA 26938, Almar Nilsson, 1968

LPL, FREDRIKA
Fagl. M 81

Bl. 21. Från på frågelista N 81.

70. Färskt kött äts här endast vid slakt. Detta gällde allmoget. Prästen, jägmästaren och skogsnationerna hade iskällare, och körde varje vinter in stort lager is, och kunde därför förvara färskt kött någon tid. Om vinterkylan kom tidigt på hösten kunde det hända att man hängde några bifac i köttboden färska men det mesta saltades ner. Man slaktade ju i regel endast en gång per år och då på senhösten och från denna slakt skulle då köttet räcka till nästa höst.

71. Vid höstslakten togs ju allt tillvara. Av blodet bakades blodbröd. Allt överskirades, kläcktes ner och saltades in. Av råntan, inälmarna kokades rylltor. Köttet saltades för sej i ett kar, och fläsket för sej. Detta emedan att kött inte fick saltas lika mycket som fläsk.

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA
Frgl. M 81

Bl 22. Svav på frågelista N 81.

De köttretter som mest förekom var kött-
soppa med potatis och klump. Någon gång
kokt kött och rot- eller potatismed.

72. Benkött var soppkött. Av svaret koka-
des soppa. Till sjuka lingar kunde man
koka klar buljong. Pöddan från vilt-
fågel räknades som stärkande.

K. Fläsk.

73. Fläsk. bet. f. fläsket.

74. Ett stycke fläsk: fläskbit, en "rida"
fläsk. = Mett om amerikanskt fläsk.

75. Man hade stor svineodling här i gam-
la ^{tid} och därmed mevas att varje familj
hade hus hållsgris. Fångat fanns alltid
inom och nära och många höll gris-
sugger. Och ju högre fläsk ju bättre.
Räkt fläsk skulle ju alltid finnas i
hus hållen. Som färskt eller saltat stek-
tes fläsket till potatis.

76. Revbensspjäll var ju en delikatett

Bl. 23 Svar på frågelista M 8:
som äts endast vid festligare tillfällen.
En mycket mättande fläskrätt jag
minns från min barndom var kött-
eller fläskbullar vari inblandats så
mycket råriver potatis som möjligt.
Denna rätt kokades i stora portiner
och äts utan annat tillfugg än bröd
och rotmos. I sin rätten var arbetsford-
rande tillagades den ej så ofta. Vet
mej inte ha fått denna rätt någon
annanstans. Var den speciell för
denne bygd?

L. Mat av hakat kött, fläsk och in-
älvor.

F. Kow: Minns aldrig att kow till-
verkades annat än vid höstslakten
och då av inälvor och det såmta kött-
fet. Man hade ju redan i barndom kött-
kravn. De kowsorter som tillverkades
var köttkow, isterkow med mycket

Bl. 27. Ivar på frågelista M 81.
ister inblandat i köttet, grynkow med
kokat korngryn, blodkow. Tillverkade
man mycket kow skulle en del rökas.

78. Tylta: Denna tillverkades bl.a. av
spädkalv samt av gris huvudet innehåll
även i öronen och det slarigaste från
griskroppen.

79. Pölsa: Denna skilde sig från tylta
förigenom att i pölsan inblanda-
des gryn och även någon gång rot-
saker.

80. Har inget minne av någon spec. till-
verkning av "kackmat."

81. "Inälvsmaten bet. "ränta", även "inna-
maten". Se tylta och pölsa.

82.

M. Mat av blod.

83. Blodpalt tillreddes såväl utan inlägg
av fläsk bitar eller färfalg, fettpalt,
som med sådant den kallades då fettpalt.

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Bl. 25. Svar på frågelistan nr 1.

W blod bakad även blodbröd. En ren de-
likatess för den som älskade feta mat-
rätter var blodpudding tillverkad med
mycket fett.

84 och 85. Man tyvärr inte ge några svar
är värde på dessa frågor.

N. maträtter i vilka fett eller flötk
ingick som huvudsaklig beståndsdel.

86a 87 Höja: Känner ej detta uttryck i vår
dialekt. Fett smältes även oft blandas
något litet i kokande vatten vari
man doppade lumbrod, blöta. En smäll-
rätt som ätes här ännu. En annan,
rätt med flötk som huvudbeståndsdel
var "sluring" som äts i kimmerkojorna
den tiden då varje arbetare hade
sin mat själv. Man stekte flötk i rö-
de mjöl i det stekande flötket. Där-
efter trädades under stekning litet vat-
ten, litet i vänder. Ett annat slags

ULMA 26938. Almar Nilsson, 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Bl. 26. Var på frågelista M 81.

"sturing" var att steka upp mycket flött med något vatten samt röra i en smet, tunn sådan under uppkokning. En tredje maträtt med mycket flött var "brödmaja". Man stekte även då mycket flött i litet vatten samt bitar det flint hårda "helokrädd bagarbröd" som fanns i gamla tider. Det nås för vara så hårt att man lå i hjäl en ox med det. Men gott. Rätt lagade, goda och något att arbeta i kylau rätter.

88. Flöttmjölkas smakade ej illa om såväl bröd som flött var färskt.

89. Inget fett kastades den tiden bort varför det nog borde ha förekommit många rätter med flött som sovel.

9. Färskt ej behandlade slagar dopp rätter.

90. "Dopp i grytan". När man kokade kött och sagit upp detta ur grytan, innan

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Fgl. M 81

Pl. 27. Ivar på fågelstika M8.

man fortsatte med att lägga i röka-
lad potatis och renare klump så var
det många gånger vanligt att man
doppade kunnbröd i smör och åt
detta tillsammans med lite smör
som förrett före middan.

91. Att man doppade brödet eller potatis
i någon slags sås känner jag inte till
men väl att väl att man kokade sås
med mycket fett som man åt till pota-
tismos.

P. Mat av sill.

92. Sill: pl. eller ¹⁾ Sill och skrämming väl-
des mest av kringretande kustbor.

²⁾ Riksspråk!
RV.

93. Sill tillredes på så många olika sätt
men ett är säkert att för valtrade
man inte sllen så ofta som nu utan
tog den direkt ur kaggen och stekte
den salt som den var antingen i pannan
eller direkt på glöden.

Bl. 28. Svar på frågelista 81.

Q. Mat av ägg.

De äggretter jag minns till från min barndom var sillläda, äggroia, kokta eller stekta ägg. Några flera äggretter från den tiden kan jag inte nu minnas. Men folk hade många höns. Minns från min allra tidigaste barndom att man hemma hade fjugo vöyehöns. På 1907 införskaffade man sig "Plimmin" "Rock" höns. Flera grå höns med stora ägg.

R. Kryddor:

95. Krydda: ring. och krydder pl.. Det hade nog inga andra betydelser än i riksspråket.

96. I den dagliga matlagningen bland allmoget tror jag inte det förekom andra kryddor än kummin och mynta som man hade i den egna åkern. Men på julbordet fanns så långt jag minns tillbaka ett nytilberedd ställ med små glas för senap, kanel, soja, peppar, salt.

^{1/2} Plymouth
R.V.

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968
LPL. FREDRIKA
Frgl. M 81

Bl. 29. Var på frågelista N 81.

97. För krossning av kryddor fanns en mortel av metning med "stöt" av samma material. För krossning av kaffe, träg med rulle, bägge av trä när man verkat i fäboden i hemmet hemmavid kaffe kvarn som ännu förvaras här.

98. Salt förvarades i "saltkar" av trä. Övriga kryddor i kryddstället.

Om jag skall försöka få fram den största skillnaden mellan för och sen så måste betonas att man förbrukade mera fisk, fläsk, ister och flött då. Däremot åt man inte skummad mjölk annat än till "göckmjölk". Man åt även mycket mjölmät för. Sant mera fisk. Men tillgången till olika råvarorna bestående ju rad man åt just den årstiden. Som t. ex. Göckmjölk på sommaren, färsk fisk på sommaren sill och surfisk på vintern, Saltköttoppa sommartid o. s. v.

ULMA 26938. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 81

Anmärkning

Språkligt sett är detta svar otillfredsställande. Almar Nilsson har här låtit sig lockas till att i stor utsträckning skriva riksspråkliga former i stället för rent dialektala, t. ex.

"vispa" i stället för "visp"

"grädda bullar" i stället för "grädd bulla"

"steka fläsk" i stället för "stek fläskä"

"göra palt" i stället för "jöra paltn"

"bränna vid" i stället för "bränn vä"

"sillar" i stället för "sellär" el. dyl.

o.s.v.

Alla språkliga uppgifter bör därför behandlas med stor försiktighet.

Rune Väsberg

JLMA 26938. Almar Nilsson. 1968
LPL. FREDRIKA
Frgl. M 81