

27149

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Värmland

Blomskog

27149

14
10 - 68

Zaring, Emmy, 1968

Lön på ULMA:s fragekista M 81.

Skattlagring.

B. bl. 4:0

Svar på Landsmålarkivets frågelista M81.

Matlagning.

A. Allmänt. 1. Någon annan beteckning för matlagning än just detta ord finns

inte

2.0

3. Beteckningar för tillagning av kräslig mat är inte söräket särskilt rikt på.

Bräsa är läckert stekt mat och "sögglig" är läckert kokt mat.

4. "Sörä ihop" har funnits som beteckning för illa, slarvigt lagad mat.

5. Ordet husmanskost om vanlig enkel mat, samt kalasmat om den rikligare lagade maten.

6. Några andra beteckningar för råvaror än just detta ord torde ej ha funnits.

7. Orden färsk mat och salt mat är den enda beteckningen för maten ifråga.

8 0

9 Ordet koka är levande i målet och användes såväl transitivt som intransitivt.

När "det sjuder" är den speciella tidpunkt före kokningen då ljudet har

det läte som skiljer sig från kokljudet och bublandet.

11 "Grytan har sjudit " se föreg.

12 Puttra är väl ett stilla bubblande, småkokning torde vara rätta namnet.

13 ?

14 "Koka över" kallas stundom "pusa" Beteckningen "stagga"(sig) när man slår i kallt vatten för att hindra överkokning finnes.

15 Krossa till mos "Stampa" Bräda smälta, åröra, avredning.

Tvara var grötvispen, man kan inte använda ordet istället för vispa, man rör med tvara, man svarar inte.

16 Ordet steka är levande i målet. Sådana sammansättningar som ~~ben~~ "stekvälling och "stektpärer" vilket senare tydligen avser stekt potatis finns inte och har tydligen ej funnits i någon nu levandes tid. beteckningen "bryna" förekommer.

Någon beteckning för "steka på halster" annat än halstra förekommer inte.

17 På ställen där det fanns god råd har nog stek förekommit då man fångat vilt enligt vad de nu älsta minnes. Där mindre god råd fanns koktes köttet samt bräsades sedan i stekpanna. Ofta åts det dock enbart kokt.

Någon annan beteckning för stek är ej känd. Någon beteckning för vidbränd ~~ma~~ mat utom just vidbränd finns inte.

18 Någon annan beteckning för att söta en rätt än just söta det finns int e.

Innan sockret var allmänt brukat var väl egentligen sirap det enda sötmedlet, särskilt då vid lingtonkokningen.

20 Ingen annan beteckning för salt finnes.

Saltet forslades från Norge. När det användes i matlagningen torkades det,

~~det~~ lades i en bunke och sattes förmodligen på glöden, sedermera på kokspiseln

"Stöttes " sedan i mortel.

21. Orden "ramsalta och försalta" har funnits och finnes än, det senare dock mer sällsynt.

22. Beteckningen för kvarlemnad mat eller rättare sagt överbliven sådan var väl i äldre tid "levor". Ordet grytskrap finnes. Det som blir kvar när smultet smälts kallas "grevar".

Redskap för matberedning.

Ordet kittel är levande i målet. Det böjes k i t t l a r. Skillnaden mellan en kittel och en gryta består väl mest i formen. Här på trakten voro väl kittlarne mest av koppar. Även mässing torde förekommit. Fötter fanns på dessa kittlar vilket rester av sådana utvisade. Några löstagbara öron på kittlar har ej förekommit; där ej öron ^{nns/} så fanns det skaft. Grytkrok^r liksom pannringar torde varit allmänt förekommande

Några fodral för kittlarne förekom av allt att döma ej.

25 Beteckningar för olika slag av kittlar voro sparsamt förekommande kanske beroende på knappa tillgångar. "Syltkittel" var väl det mest vanliga och beträffande grytor så fanns det t. ex. 5-kannorsgryta och 2-kannorsgryta och täljstensgryta. Orden "~~Base~~"^B "potta" eller "~~Klam~~"^B Bolle finns, men det betyder litet träfat.

Grytorna förvarades i skåp eller bänk. Koppar kittlar hängdes blankskurade på väggen.

Ordet hadda har ej förekommit i språket.

28 Det som användes vid rörning i gryta var utom tvara visp och slev. Ordet visp är självfallet levande i målet. Vispar användes under de äldsta nu levandes barndom. Visparne tillverkades av björkris som tages före midsommar när björken savar. Då skalas den unga barken av och visparna bindas som en kvast med vriden vidja. Användes att röra i gröt och vällinggrytan med,

- Att vispa blodet vid slaget och att vispa grädden till smör, omden förekom i små partier.
30. Ordet slev finns i de älstas språk, men något annat namn fanns ej på redskapet i fråga.
31. Det redskap som på somliga trakter benämnes "mosklubba" heter här potatisstöt.
32. Halster i egenskap av panna eller annat redskap torde vara okänt i det äldre målet.
33. Stekpanna är levande i målet. Stekpanna med fötter är obekant. Man hade pannringar av järn med fötter. Inga andra namn än stekpanna, plättpanna, långpanna samt munkpanna, detsenare sällsynt, förekommo.
34. Bradkniv finnes ej i språket.
- Råa och halvråa rätter.
Myltgröt har förekommit.
36. 0
37. Välling uttalas med kort ä och kort l. Någon annan beteckning för denna rätt finnes ej.
38. Beteckningen "skval" för tunn och dålig välling användes.
Klimp i gröt eller välling är okänt.

40. Kornmjölsvälling torde förekommit.

41 Stänkvälling.

~~42. 0~~

gröt

43 Gröt kallas gröt. Gröten åts ur ett mitt på bordet ställt mindre träfat. Var och en tog med sin sked ur fatet och åt till den mjölk han eller hon hade på tallrik. Smörhåla, vilket förekommer än i dag på sina håll, förekom väl först när var och en även fick en flat tallrik att äta gröten på.

44 Beteckningen för tunn gröt är väl tämligen allmänt klister.

45 Beteckningarna kräm mjölgrot finnas. Botatisgröt och bärgrot har funnits. Ävenså mjölkgröt, flötegröt, vattengröt. Gryngröt förekom ej som vardagsrätt före 1920-talet, endast om lördagarna åts havregrynsgröt i mjölk, risgrynsgröt vid större helger. Barnsölsgröt och flyttgröt ha förekommit till på 1930-talet.

~~Palt.~~

~~Palt är levande i målet, men avser endast paltbröd. Mindre s.k. handpalt förekom vid slakt. Mjölkillslattes blodet i mindre mängd och grovt rågmjöl samt vetemjöl rördes i till det blev en tämligen tjock smet. Av denna togs med sked klumpar som koktes i saltat vatten. När de skulle anrättas skuro skivor som stektes i flott i panna och åts med fläsk vit sås eller även lingon.~~

47 Motti har förekommit, mjölgrot med mjölk ävenså.

50 Paltbröd har nog alltid åtitts med fläsk så långt de nu levande minnas samt med vanlig vit mjölksås.

Pannkaka är levande även i de äldres språk. Tunna pannkakor kallas vid detta namn

52 Pannkakan har stekts i panna i stekugn.

53 Rårivspannkaka, dvs tunna, ovanpå spiseln stektpannkakor

"Rivet" blandades med mjölk, ägg och vetemjöl samt åts med lingon eller

fläsk.

54

Soppa.

Ordet är i hög grad levande även i de älstas språk. Beteckningen "supanmat" har i enstaka fall förekommit.

55 Ordet supanmat torde även innefattat fruktsoppor då dessa förekommit.

56. Soppklimpar kokas alltid i soppan och tillredas så att "man tager" mjölk, mjöl och ägg, det senare efter råd och lägenhet och rör samman till en tjock ~~gröt~~ gröt av vilken med sked läggs klimpar i soppan när den är färdigkokt. och låter ~~dem~~ dem koka tills de flyter upp; förtäras samman med soppan.

57 0

58 Ingredienser dvs "soggel" till soppa benämndes "sop^Pverke"

59 0

60 Beteckningen "ballersoppa" var med avses soppakokt på fläsklägg med rot-saker, gryn och potatis. är känd, men användes numera sällan.

Förut ej omnämnda rätter av bär, bönor, ärte, kål och rotfrukter.

61 Lingonmos och potatis användes hos den fattigare befolkningen till in på 1900-talet. Det var väl inte alltid osötat. Smultron och mjölk äts som delikatess när man plockat de första smultronen. Bären, när det gällde större partier, rensades så, att man tog ett sofflock och ställde det på lut hålst då när det blåste, en del av rensat blåste då bort med vinden och resten fastnade på filten, när bären försiktigt skrapades ner i den balja som stod vid lockets ände, på marken. Detta sätt användes än i dag när man ej rensar för hand.

62.

Kännedomen om bönor var det dåligt med. Frågan är, om det alls odlades. Kanske bondbönor i något särskilt fall.

63.

Endast gula ärter odlades, men sällan. Släparter ej kända. Ärtmjöl, ärtpalt, ärtbula, släppor och ärtfluss okända rätter i bygden.

64

Vitkål odlades och den koktes samman med fläsk eller kött till soppa.

Den hackades i hackho med speciella hackor. Hackhon var avlång av hopspikad plank. Mitt på hackans skarpslipade kniv var den infogad i ett upprättstående skaft.

Någon annan kålrätt än denna soppa var ej känd i äldre tidens matlagning i bygden.

65

Om rovers förekomst i bygden är ej heller något känt förrän en nyare tids jordbruk bröt igenom de äldre metoderna dvs. i början på 1900-talet. I stor utsträckning odlades de då på sina håll till kreatursföda.

Numera är det sällsynt att i Blomskog se rovor.

66

Kålrötter användes förr ungefär i samma utsträckning som nu, t. ex. i soppa med kött eller fläsk-stundom bådadera- mosade samman med potatis eller enbart till mjölk avreddstuvning. Den stekta kålroten fick ej saknas bland smårätterna på kalasen.

67.

Potatisskal har alltid kallats vid detta namn. Understundom får man höra ordet "skinnpoteter" om potatis som kokts med skalen på.

Särskild beteckning för mjölad potatis utom detta ord har ej funnits. Potatismos kallades förr "potetestapp"

Köttmat.

68. Någon speciell beteckning för fet köttmat finns inte.

69. Segt kött betecknas med detta ord. "Köttslamsa" och "köttslarva" finns i språket.

70. Färskt kött åts väl som smakbitar vid skakten samt då jaktbyte erhöles. Vid kalas, då man slaktat, särskilt då åts färskt kalvkött.

71. Besa, vithår, jordpärestek och lammgrimpa okända i bygden.

72. Soppknappa okänt både i nu levande språk och i de älstas. Av köttspadet gjordes soppa (Sö))

Fläsk.

73.
74.

Ordet fläsk har samma betydelse som i riksspråket.

Randigt fläsk förekommer numera "Fläsksväl" finns i det nutida språket.

75. Fläsk fanns även i de ^{älsta} nu levandes barndom. Det lättaste sättet att bereda det till förtäring har väl varit stekning. Det åts som sovel till bröd, till potatis, till rotmos, till äggröra av enklare slag, till makaroner, till stuvade sockerärter och morötter.

76. I äldsta tid som nu är ihågkommen saltades hela grisen. Revbensspjäl- len blev "Soppverke", skinkan förekom i kokt form, i spadet som blev efter det till sylta kokta fläsket koktes en gröt av opressade havregryn, som sedan stektes som frukostmål.

Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

77. Korv förekommer ej i annan betydelse än i riksspråket. Vid korvtillverkningen

användes korvhorn av större och mindre grovlek, alltefter som det krävdes pågrunda av tarmens grovlek. Frametter 1900-talet kom dock köttkvarn med däri insatt blecktut alltmer till användning. Beteckningen "korvedagen" har ej förekommit, men i samband med fastlagstiden förekommer så lydande:

Korvemåndan
Fläsketisdan
Stomponsdan
Kaketersdan
Ostefredan
Smörlördan
Köttsöndan.

I de äldsta, nu levandes barndom torde redan de korvsorter som sedermera använts varit kända, främst då hackkorv eller "krasslekörv". Dessa tillverkades av nötkreaturets k o k t a inälvor liksom än i dag sker vid slag, varvid även en del köttslamsor tillvaratogs. Av svinets råa inälvor tillverkades l u n g k o r v. Som tillsättning till de hackade eller malda inälvorna förekom opressade havregryn, fläsk eller istället för grynen rå potatis. Särskild korv gjordes av levern som maldes rå och blandades med fäsk, senare med risryn också. Medvurst tillverkades också. Den röktes med enris i smedjan. Fram på 1900-talet kom rökoljan alltmera i bruk varvid arbetet underlättades.

78 Sylta tillverkades av det kokta svinhuvudet och kött av kalvbogen, också kokt samtidigt med fläsket. Svålen avdrogs av huvudet, fläskköttet skars i bitar, likaså kalv köttet. I ett mindre träfat utbreddes en först i kallt, sedan i varmt vatten doppad och urvriden handduk. Däri lades kött och fläskkött varvvis. För varje varv kryddades syltan med salt, kryddpeppar och lök. Sedan hopsamlades handduken kring syltan och kringknötshart med ett grovt snöre. Den fick därefter ett upp-

ULMA 27149. Emmy Zaring. 1968
VRML. BLOMSKOG
Frgl. M 81

kok i spadet vari köttet och fläsket kokats och lades omedelbart i press mellan ett par bottnar av trä. Stora stenar krävdes för att den skulle bli riktigt pressad. Saltlaken vari den sedan skulle förvaras skulle vara så stark att en rå potatis flöt däri.

79 Pölsan tillverkades av samma ingredienser som hackkorven. Den lades i vida skinn. Både den och hackkorven fick ett uppkok. Hackkorven hängdes i taket och fick tor-ka. Därav skars bitar som stektes i fett och äts till potatis.

Pölsan lades i press och användes som smörgåspålägg. Någon längre förvaring talde väl givetvis inte varken hackkorven eller pölsan. I de stora hushållen räckt-
te de heller inte så länge.

80 Beteckningen för ätliga inälvor är och var, inmat och hackmat.

~~81 Se ovan.~~

82. "Kalvdarr " är väl, det som här kallades för kalvdans, dvs. lungmos. Det tillverkades av kalvens "inmat" lungorna inberäknade, imotsats till nutida kalvsylta där lungorna kastas bort. När inälvorna hackats eller malts så slogs det till spadet vari de kokats, kryddades och östes upp i formar och fick stelna eller äts varmt till potatis.

(till 78) Fläsksvålen som dragits av huvudet lades först under i handduken i träfatet. Sedan lades det som var kvar överst innan syltan knöts ihop.)

83 Mat av blod.

Ordet mjölja är levande i målet, men det förekommer ingen rätt som

har avseende häppå .Man säger kanske om en person att han har "möljat ihop pengar".
(avser fråga 87)

Blodpalt I dagligt tal här benämnes paltbrödet med detta namn. Blodpalt, om därmed avses det som här kallas handpalt, tillagades av blod utspädd med en mindre mängd mjölk. Håri vispades vetemjöloch grovt rågmjöl .Av denna smet gjordes bullar som koktes i vatten , tillsatt med något salt. Smult eller fläsktärningar blandades ibland i palten. Vid förtärandet skars den i skivor som stektes i fläskflott. Även lök och peppar blandades i smeten ibland. Till handpalten åts det stekta fläsket, vit sås eller lingonsylt.

Paltbröd bakades som annatbröd, med blod som degspad. Stektes i bakugn. Blodkorv var ej så vanlig här på trakten. Någon annan beteckning för denna är ej känd. Övriga rätter av blod , som förekommit och förekomma är blodplättar, tunna blodpannkakor och blodpudding. Blodkorv, om den förekom, gjordes i det rengjorda magskinnets och koktes som handpalten.

Maträtter i vilka fett eller flott ingick som huvudsaklig beståndsdel.

88 Flottgås har förekommit.

89 Ingen ytterligare rätt förekom av denna art.

Förut ej behandlade slag av doppätter.

90
91

92

Landshövdingens Upplysning
Emmy Zaring 1885. BLOMSKOG
VRML

ULMA 27149. Emmy Zaring. 1968
VRML. BLOMSKOG
Frgl. M 81

92.

Mat av sill.

Den i hushållet använda sillen anskaffades vid de handelsfärder som företogs till Norge för att anskaffa bl.a. salt.

93

Glödstekt sill åts till potatis, även i panna stekt sill och rå sill uppskuren i bitar. Sillrätter härutöver är ej kända från äldre tid.

Mat av ägg.

94.

Hönsägg förekom om än relativt sparsamt. Äggröran lagades med ett par ägg.

Äggost, den rätt av sötmjölkl som som löptes med kärnmjälk vari vispats ett par ägg; silades genom durkslag från vasslan och uppöstes på tallrik. Åts som smörgåsplägg då man även vanligtvis åt även "spekefläsk" så ha vi härutöver en rätt där äggen om de förekom ävenledes vispades i kärnmjölken varmed den löptes. Det var "surosten", Vasslan och osten östes upp i djupa tallrikar och åts till smörgås. "Sötosten" var den ost som löptes med ostlöpe, liksom när den hårda osten tillverkades och då kunde det även hända att barnen fick "Östgök" som det kallades här på t. raktén. Den koktes på uteslutande oskummad mjölk, Det var midsommardagens middagsmat och utom det oundgängliga spekefläsket kan man gissa på annogod smörgåsmat både rödbetor, kalvdarr, kalvkött och fin sill ifrån Norge, den hemkokta "sanosten" inte att förglömma. Kom därtill lövade golv, god grannsämja, strålande sol och milda vindar kan man inte en bättre midsommar tänkas sig. Jo kanske, om man också tänker sig att en nyinkokt ål även låg och dallrade i sitt gelekryddat med peppar och Kryddor.
nyskördad dill.

95

Ordet krydda heter i flertal "krydder". Någon sådan betydelse som

Gift eller medicin har ej tillagts den. "Krydda" är i betydelsen att någon kryddar, ett verb. "Kryddad" måste vara adjektiv, när det säges om en rätt.

- 96 De flesta av de kryddor som nu är i bruk torde i alla fall på 1970-80-talet varit kända. främst då pepparn, kryddpeppar, starkpeppar, vitpeppar och senap. De användes först och främst i soppan, den vanliga köttsoipan, kålen och ärtena. Dessutom som kryddor vid slakt. Ingefäran användes jämte socker på filbunke, muskothade en rikhaltig användning, i potatisrätter, i makaroner i pannkaka i spenat, i köttsoipa. Kanelen användes vid bakverk, likaså nejlikorna och kardemumma, men först när man började ^{allmänt} tillverka kaffebröd och småbröds. runt om sekelskiftet. Redan på 1870 och 80-talet använde man sig dock av kokböcker och tillverkade läckra bakverk på sina håll, där man hade råd därtill.
- 97 Mortlar ha funnits sedan rätt långt tillbaka och kryddorna krossades i dessa. För saltet fanns saltkar på väggen, övriga kryddor förvarades väl i allmänhet i skåpen i burkar av olika slag. I de gamla skåpen finns lådor med smårum, "kryddlådan" där kryddor också förvarades.

Sundsbyn, Blomskog den 11 oktober 1968.

Emmy Zaring

Landsmåttarens Upplysning 27149
Emmy Zaring 1968 BLOMSKOG
VRML