

27681

GOTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Fide

28/10-65, 1/12-65
21/2-66, 11/3-66, 23/5-66

Hjorter, Josef, 1965-66.

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

94 bl. 4:o

27681

1.147

Svar till frågelista N. 81.

1) Fråga tt är alldeles
för modern, laga mat.

Det kan jag då ej få plats
med i de gamlas yråbruk

Där hette det endast!

Brännä, bryggä, kokä,
stajkä u bakä!

Någon lagning från
riktig gammal tid har jag
aldrig hört talas om.

När di had stajk lamb-
kyt pa glöjdar eller ej ung
u därtill had lejt kokt
rogar u a bit bröj um

de därtill var myglot så
var de bär gott u en rikta
kostliar mältejd, som skyldes
ner me dricka.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

H. 148)

När di ej gammäl tejd
had ating eller kalas.

Da sägdes de, att ställtill kalas.

Me de majntes int bär
de som an gick mat uter
kalasä var a till ställning
som den eller dajna

hadä vid ha, u bjoud
andra till, me dann
lojk drikning u jytning

Så sägdes, ha skat
stä u kok ti kalas,
eller bak ti kalas.

Va skud de blij' för lagning
som vi menar, värde ej
handels bodar parns.

De enda kryddar som
förekom värde skipperar
förd me si kajm nägen
gang, dess ej millat var
de stajkt u kokt u de dängda.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

1.149

2) Ordet reda. På Gollänsk
rajda. Det gälde dock
ej endast mat utan
framför allt däckning,
eller upp däckning.

Så även rajd - av,
av däckning u däckning
alltså iordningställa.

Efteråt såg man
på de som var gäst
u såg då nå sejrde
ret rajdot änt.

Så kunde di u säga
de järä de sejr rajdot
u bra änt alltihop,
så de jär de blejr
allt a rajdo kalas
av de.

U rajdot u rigalt
ska de varä ur man
de skall, annas kan man var
föränten.

J.H.

1450

3) Ordet lystmat.
Så sa dem gamla inte
direkt, utan.

De går mi lystnäs.
Under min skol-ålder
var min omgivning äldre personer
i mitt hem och även i
andra gårdar födda på 1840 Talet
Lovisa Pettersson född 1844 död
1928 och hennes syster Maria född 1848
i deras hem hos dem satt
jag i en följd varje dag i
middagsrasten en timma i 6-7 år
utom morron och kväll
pratstunderna. Då allt i
detalj repeterades och präntades
in ja mera eller minst lika
noggrant som vid en akademisk
utbildning. Deras samtal
rörde sig alltit och utslutande
om hur de varit på deras

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66
GOTL. FIDE
Frgl. M 81

f. Pl.

(1151)

föräldrars tid och deras egen
barndom. Vilken nöd det
då var att få mat,
Hur det hade varit en flicka
som liksom jag nu hade
skol eller mat korgen hos
dem och när de såg
hemma äta hade de ej
annat än, än några
korn groft salt och brö
att äta. Men Tösbarä
blaj' lystnär när ha såg
salt u bröj' u trod att
de nuk skud smak
bra för de had ha int pat
i sitt kajm, så de fick
ta en ljusten bit bröj' u
ströj' salt pa u lätt na
smaka, men ha tyckt
da att de var int någ
nejdara. Men så var de da,
när de var barn,

5

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

1152)

4) Beteckning för tillreda
dålig mat har jag
ej hört annat än
Uppbränt u förstört.
Pågot annat
som kunde vara osmak-
ligt har jag ej hört Talas
om, från gammal
tid. Allt skulle bara
ätas, det fick smaka
så va de ville,
det var så ännu
så sunt som i min
mors barndom hon
var född 1800. Farfar och
farmor berättade från deras tid
och barna år, att om mat föll i
smuts ute eller inne så skulle
det tas upp och först skulle det
kyssas och därefter ätas,
det var så ont om och stor nöd. J. H.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Fgl. M 81

1153

5) Löjd u tjänst-jön
u inköjsås-jön u rot-jön
kan ha de som rännmar
jär, sågdes de, u ajgnäs
kalar skat da ha de som
fyst u bäst jär.

Helzmat var mäst
u bäst fawl mat.

Men ej gammel tejd blaj de
bär, bränt, brygt, bakt,
kokt u stajkt.

U de vant jä rajn
föjda.

De som var särskilt för
hälgi var att de var av
fajlprej prejsk u go vare
de gärdes av, u
så att de runonlit
skud räck till allä, hälst
um de så fanns förråd.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Fgl. M 81

J.H.

H 54)

Min mors mormors 1826
gård ost, fyot Gartu-
ost men annas o.

Langfredan skod de var
langfredasgäddä.

Hälst a slejk stäwr
som räckt ne ajn för
allä ej kussaldä.

Missom man varde
skyr u bröj. Skyr had
di ja vintan o skyrbonkar
sto ja a hyllä uppi undar
takä in ej vardasstaus
yvar spijsän så de
skud blej säurt.

Mellan helg och vardagskost
pick man äta de eventuellet
som var överblivet av
helg mat. Vardags mat var

stundem i bästa fall bränvin o
vatten blandat u bröj. Ofta var kväs mål bröjudrik o H.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

1155)

6) Beteckning för råvara
 av vilken mat kan lagas är.
 Rygmjölsgräjt, kännmjölsgräjt
 vajtäsgräjt. Fisksås
 Färksås kytarejja bajnså-
 sa Tarmvälling kajjkål
 Roggrajt bönsås
 Pårön eller peiksås
 äplåsås.

Det fanns givet vis
 många olika varianter
 av de som är här uppräkt
 mat det var olika
 frångård till gård
 man tog va man
 hade att koka på
 hur det ser smakade
 var int av någon
 betydelse utan huvud-
 saken var att man
 hade något att äta.

ULMA 27681. Josef, Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

1156) 7) Beteckningar för mat salt
eller färsk.

De jär salt som pejra, som brand.
De sägdäs o salt skatt de
var så de knastrar, för annas
jytar löjden för mikä.

Färskmat var de
vanliga ordet på nyslak-
tat kött som användes
nu det samma, det fick
ej hänga eller så, utan det
skulle saltas allt dagen efter
slakten.

Så sades även om fisk,
färskfisk som var
nyfångad ock kokt
eller någon gång stek
mesamma. Stekte fisk,
strömming, gjorde man
först efter den blivit saltan
natt om man ej hade stekpanna. J.H.

~~1157~~

8)

Beteckning för
kokt eller rätt.

Kokt kaldes varmar
mat u var rock
de mäst vanliga.

Rätt kaldas jät spikå
såsom spik fisk-ströming
ellar spik sild som tos
deräckt ur laker och äts så
salt som den då var.

Den skulle ej vatnas ur för
då sadas det att den förlorade
smaken u krafti vatnädas
bort o.

Lam dant var de me
spik kyt de äts u så
salt de var.

Lambkyt var mest tärkä
när de skar ej skejvar u
äts ej blant sijn mätta när
di int had majis.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1158)

9) Koka.
Det hette alltid kok kytt
kok sävra u kok gräjt
mjölki har kokt
upp.

De svejdar u kokar
ej viden kan jär så
sävrar

För svullnad och
ont där det skulle
botmedel till. det kallades
att kokej kof.

De skud u gäras
ätter all kinnstis föreskrif-
tar som var botgubba u
källing had sejn me todar
o gärdas inat de som
di had sagt da blaj'
de odäuglit. O kokningi
var onödo gejskä var
de viktostä ej slejka fall.

1159)

10) - 13) Ordet sjaudä
 är vanligt. De gynnar sjaud
 nå, de star vär u sjaudar,
 de vär sjaudäda a länå.
 Det gamla ordet för
 sakta kokande, var
 att de vär star u mo
 grätthlar.

I stället för sjaudä kunde
 det också sägas, de gynnar
 syd lejt ej gröjto
 nå.

Eller de jär int så
 varmt så de sydar
 ajns en gang.

Den kant av kokkärtet som
 var närmast elden kaldes
 eldsydo. De skod
 sejsättar u brandar dras
 ejfran så int brädden
 blaj brändar u förstördar

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

1160)

14) Beteckning för koka över
var. De gynnar här-
si nå, så ej uppe
u rörelsering.

Eller skräjd på vinden,
ta u bort en brand
eller trejbit. Håll eller
kar på lejt askå^{pa elden} så
jälpar de snällt.

Det som ej skulle
mer vatten i gick ej
an att hålla i vatten för
att stoppa kokningen
utan det måste regleras
på annat vis.

Värst var de med snällt-
ringar av talg u
ejstar som da var
så hitt u alltot
vid hirsigvar ettar
a längar kokning u eldfängt J. M.
var de.

1161)

15) Beteckning för lägga
i grytan.

De mest vanliga var
att källej' gröjto, eller
lägg ej' gröjto.

När de skud bak pankaka
ka i stekpanna, tunnpanka-
ka, sa de gamla ja far
ste u slå pa pannbotten
Ellar ja fick främ när
u ja had int väg u
bjand pa, men ja
fick slå pa pannbotten.
re di tyckt. de smakt
gutt me pankaka u
lejt kyt, eller fisk till
de. De gamla hade
ej' så stora fodringar
för det var så över
allt som ej' är vanlit nu J.K.

1169

16)

Steka.

Stekvälling har jag aldrig hört.

Riststajkt var de mest vanligä förr, somli gardar had int någ annä till stajk ja, skud di ha a gröjtä ti kok ej fick di ja till Astänas u lannä um di så kaddä.

De fanns u dajm som vär fick läggä rättja glöjdnar u asko.

De förekom ännu så rajnt som i min mors barndom.

De blaj da fullt av kul u askä men de var bra för da räktä de längar ti jejt ja

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66
GOTL. FIDE
Frgl. M 81

J. H.

H163)

17)

Stek.

17

När de taldes var stajk
da majntas de a stajk, ej sett,
stajk ej bakugnen. De kund
bär blej när de bakes,
som till kallas. Da skud
de bakes o. Da slaktedes
samtejdot an kalv u sättas
in i ugnen av till stajk.
Ellar o av an kräk.

När de int baktas så stajktas
de ej glöjnar ej spejsen

bäst de gick. Men de kallas stajkt, kytt.

Rogar är ej kålrötter, som int är
de gamla vanlia rogar, di gamla sorten
sto ej jardi kajl vintan u pluktes
upp ättar som man behövdä. De
har blitt förädlingar nu de o

Dem lägdäs bär ej asko när
glöjnar, så stajkt de gamla pärar
som ja tillome set.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

~~1164)~~

18)

Beteckning för bränna
 vid. De jär bej bränt.
 De sägdes o de jär svida.
 De luktar svid lang väg
 Det rader ock lögg nå
 int undar så gräjten kom-
 mar ti brännäs u
 smak sviden.

ta heldar bort en brand
 u mörd har ej asko tissa
 nest gang, när han
 bättar behövs.

In bej dajm var a
 slijk bränd u svidi
 lukt så man kund da storknä
 eller stakändä o ga avot änt
 ej gän.

Så va di har för äring
 när de gällar mat de kan
 man da int första. Fördärn
 mater på slikt vejs.

ULMA 27681. Josef Hjortter. 1965-66
 GOTL. FIDE
 Frgl. M 81

J. H.

#165)

19)

Söta.

Söjtäda de gård man
ej gammal tid
nä kanning.

Det tycks som om
det var mycke mer
allmänt till ha bi i
gammal tid än va det
är nu. Det hörde liksom
till på en rejäl gård och
även andra hade någon
snärm. Några skaffade
kanning av humlor som
den mittade och tog kanning
av, och den var särskilt
god och kallades humtägutt
eftär den inte hade något
att söta med så fick det
ätas ändå, röd är ingen
lag säger ett gammalt
ord.

J. H.

1186)

33) Stajkpanna.

Stajkpanna sågdes
förr i går så ännu.
Det har tydligen även
punnits stajkpannar
me bajn för, ja har
ajn som säjs att
bajni jär anrognä.
De mest vanliga
var att de inga bajn
kadda.

Man stald dom nock
ret ej glödnar.
Dajm som had an trej-
pot, var ja klart
att stajkpanno staldes
pa den som a anno
panna. Dem gamla
som jag satt användas
har varit av gjutgas. Men
därförut var de bajnsmejdna. J.H.

~~1187~~

34)

Brandkniv.

De har jag aldrig hört talas om. Men brandskåps till pottiko glöjnar nu de had vorr jämt.

Skulle de ha särskild stekkniv, då borde det väl vara minst herrgård eller slott. Det var ju så dåligt med allt lösöre förr.

Det lösöre som fanns då är inte alls de som vi brukar eller använder nu, som har till stor del blivit under tidarnas lopp utpunnit och konstruerat.

Är en famsmilj' har fått så vacknar även grannar och vill ha likadant men ännu på 1800 tallet var det Ulands förhållanden. J. Fl.

~~1188)~~

35)

Råa rätter.

Var skyr, u allt som var syika. Had di int eld som ja summan da pick di jektas kalt. De var ja varmt anta sägdas di da.

Annars var de nock mest vanlit att de skud kokes fyst. Sen kunde jätas kalt ej flajrä dagar.

Bär äts alltid rå, jag har ej hört om någon syltning i riktig gammal tid.

Farfar berättade att i hans barndom så äts bärren som di var när di blivit mogna.

När det ej panna socker så kunde det ej bli smukt f. M.

1189

36)

Kokket vätska slogs på.
Det förekom nog allt
efter tämjti kajt.
De som var mest vanligt
var ju till hysa maltä
till bryggning.

Så o när de bakes
saurbröj. Den lägdes
alltöt av mitt vatten.
Man skud alltut värme dag-
vatten fyst, mens mjöl
bars när fram luftä
flajr lädar så stor man
kund vär ej pannen
putä mä mjöl till värjä
bakning, så de skudd
mik dagvatten till,
ja vist varr had a
ret staur gröjta ti
värme dagvatten ej.
De skud var så lagom mängd. H.

1190)

37)

Välling

Gottländska torvrikten
tyckte jag att de var
på ing

Välling var ett
sällsynt ord utom på
mjölk kokta.

Det som var mest
vanligt var.

Tarmvälling,
av lamb tarmar.

Allt annat som vi
nu kallar välling
det kallade de gamla
för sänpå eller
sämpå.

Av den anledningen
så hörde man i
ordet välling av
dem som var födda på
1830-40 talet.

1191)

38) Beteckning välling u grät.
Ja jag tror det är ganska
känt. Men då har vi
ordet stänk välling,
samt klinge välling
u mandel välling.

Men skinn på
grästen, de var
då o ganska smält
uttryck som allt
sägdes men de var
någon som int var
kröjlar u riktat man
pafstoa. Då sägdes de,
Den kan rejvar då
int skinn av grästen
kan nå. de söjjs
då på långt håll.
Så de jarda int någ
ti blej gif me den
någ.

25

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1193)

39-40-41-43 Rovälling var
jag hört talas om.

Yatten välling var
ett kläder uttryck,
för något rom var
dåligt.

Som sagt det
mest vanliga i mina
traktar var ordet
sämpä eller sämpä.
så välling var ej
vanligt ord för kokt
som man kunde fejta
me a skajd. De, de
var alltså för de mesta
sämpä, även de rom
kunde ha kallats välling.
De sämpes jä, eller
de var soppa mat
därav blaj de natur-
litatt säg sämpä.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66
GOTL. FIDE
Frgl. M 81

J. H.

1193)

43.)

Gräjt

de. Gräjt de kajtar gräjt

De vanligaste var att man had någ vetå till gräjten. De mest vanligä var mjölk.

Men somliä halt dricka för majr, u bättar u goarä än mjölk. U så därtill var de int alltot porad på mjölk. An ret säurar gard had int majr än tau kor. U de kund ja hända att di blaj sejn på en gang. U da var de ölä som användas ejstälkä för mjölk u de var zutt. J.H.

27

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66.

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

1194

Smör augä ej
grästen var mik vanlit
hölst ja de storra häldas
aftnar. På min tejd
bräckt de laggas ej
en lejtun smörklick
för var person som
skud jytä ör fatä.
u så sat man da där
u to lejt gräjt ej skajd-
blada u så dufftes de
ej smöra som av den
hajt grästen gynt flaut
ejkring. Sen tar rear u
en u karar tissi allt
som had blitt yvar säjlsä
av hans smörklick.
Jaulaftren var de alltot
så. Men Jauldagen när
man kom fram foto var
de kaldar gräjt u hitt jaulöl.

28

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1195

44) Beteckning för
tunn, klisteraktigt gräjt.
De sägdes da, den jär
grajten kan jär da
rakt som a klejstar
kan. Farfar var alltid
så nogga med att
gröten skud var lagom
kokt, för lejt u för
mik jär int bra de
hålldar, bräukt. kan säga.
Sa rejsgrajns gräjt
skud man tugg a lämna
amras blaj. De jä
som an vanliar vajtes
ellor myjöl gräjt.
u sa skud de alltot
var bröj. Ti jättill, för
annas sägden var de
da int någ rikto mat
nøj. Säk nar sägar ^{mede var} klokt. fpl.

29

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Fgl. M 81

1196)

45-47) Beteckning för olika slags gröt vatska, den var kokt på.

De var kinnmjölksgräjt. Saft gräjt, kissbärs gräjt, äppelgräjt, stikelsbärs gräjt, rabarbar gräjt.

Den allra mest valia var ryg gräjt, av ryg mjölk kokesi på vatten u salt. u häring ej stäl för mör var akoli gult.

Så var de da vittja jär u ro gräjt.

(Den parns de sinnappes gräjt u piparots gräjt, u engfärd's gräjt.

De användes till botmedel, de jär sijstä.)
gryn gröt för kom för ej hätz.

30

ULMA 27681. Josef Hjortner. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1197)

48) Beteckningar för
gräjt vilka avse de omstän-
digheter under vilka gräjten
äts. Banstasgräjt,
flyttningsgräjt eller värnings-
gräjt, sänning gräjt.
Stack gräjten, der
tattes alltät um ej min
tejd o när de var a arbet
som var avskilt, mest
av sågs de, de fördoä redstak-
ar, eller by träskning
pa kvälden när di
skilt av me de pa den
garden u fat sejt
kullu pa halmstaken
färdo, da, da kund di
pejt ej lung u ro i
de ärden tilit av stack
gräjten, som jä da
smekt avholit gutt.

31

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frg. M 81

J.M.

1198)

49)

Falt.

32

Detta ord som
beteckning för en mat-
rätt är fortfarande
levande i målet.

Dermed avses endast
blodpalt.

Det är en mycket
gammal maträtt.

De sägdes ha skud
da att minsten kom
kok an falt.

Koktes de int
pyls någon gång
pa a ställa så
nack skud deda
att minsten kokes
nåla paltar.

Sätt blodet blaj'
till varatagen u
kom till nytta.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H

~~1199~~

50)

Palt gjordes
ungefär så här.
När de koktes blodpuyls
da bär man to av
puylsmajtan de som
blaj till yvas.

Um paltar snart skud
användes da kunde de
ej dajm o var något
fättängä.

Men de var jä
mest vanlit att paltar
fik liggä u blaj ret
gamla.

När man så av korv
majten gärd palt så
rördes u knädedäs ej
majis gräpt pa vädar kvän
mekä nygmjöl som de
skall vara. Därför är
de man kaupar ej dag

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1,200)

tagsi mjölkillsom är
odäglit till palt u
fylls, de är irt alls som
de skall var av gammelt.
De jär jä kajlt kläjsot u
ojätligt för folk.

Mer gärd paltar unge-
fär staur som a hand
u bjt tjäkarä, meny
klot. Da blaj di int
ginon kopt klokt sägka.

Palt äts alltot me
säs eller mjölk dypjä.

Paltar var jä så
garnlä u hardä, skarjä
som bajn kund di
bly u da beköv di jä
blythnäs uppr.

De kaldis stäuppr
palt. De åt vorr alltot
till präknst.

1.201)

51)

Pannkaka.

Detta ord är mycke lvan-
de även ej äldar språk-
bråk.

De allra förnämsta
var rejsgröjns eller
sappranspannkako

som skud var me
ej sänningar till Kalas
u var de goesta di kungjita
pa kalari. Di baktet
ej ung i staur stajkpannar

Tunn pannkaka
kund u kallas a
pannlagg. eller ja slo pa pannbotnen

De sägdes ejblant
ja par sla ljtä ej
pannlaggi, eller pannbotnen
eller nä jär de vär till
ajr pannlag ejgän
sär jär smajtan staut

J.H.

1.209)

59) Hur pannkaka gräddades.
 Det var när de gälde
 saffran ^{ej ungr} en, o tunn pannkaka
 varlist att di bakes ej
 stajk pannnå, de sas alltot
 baktes, ej stektes, tunnpannkaka på glöjden
 Något derek minne av
 att dena grädade pannkaka
 på en stenhäll har jag ej
 jag tror ej det var vanligt,
 för det var för tunn smet
 strödde man i mer nyöt
 då blev det kaka som
 kunde tilloms utan stenhäll
 läggas rätt ej göjdnar ej
 asko och kallades astakaka.
 D. en daste nu stenhäll
 var ej pattiståno där had
 di ingo hik för ungsminen
 änten vär a starij flajs som
 jä blaj så højt så var di
 behov kundstarkna. 9.14.

ULMA 27681. Josef Hjortner. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

1,203)

53) Beteckning för
olika slags pannkaka.
De mest vanliga var
tunnpannkaka som
ju även vändades.

Var den mera tjock om
så även ej a stajkpanna
så vändes di intä anten
äts som de blaj, någ
särskilt underlag av näver
är eldaränja, så de har nock
vart behövelit för men
ja kan int rajdagsför de
1800 had di bark bröj så
de jär int så lång sinä.
De var a så staurt
otal av pankakansortar
så ja hoar nock i is stundi
int kätten. Farmor bakt moröt pannkaka.
Blodpannkaka när de slaktes
kav var hayli gult baktas som f.H.

1204)

vanli tunnpannkaka u
vändades me an vanli
bårds eller mat knejv.
Så var de da vanli go
ungspannkaka mä tau ägg
ej som a källing alltot
taldum att ha had lagt
tau ägg ej ungs�pankako.
Pa ladingen när sjöfåglar
värpta var de jä letti
fa extra me ägg till pannkaka
Pa haustän var de alltot
vanlit me prukt pannkaka
äpplä u pärarbitar ej vanli
ungspannkaka, vilket även
ibland baktis ej a stajkpann-
mä ja glöjdar men kund
intrvändis. Sen var de äpp-
lä-pannkaka av nästän
äuteslätande prukt u
smulet bröj. Sann pannkaka f. H.

1905) eller äppelkaka var de allt
på begravelser ättar maten
som ättarret förren man
sång ut lejka u gick till
körka. De var allt
vanlit me smörgåsbård
u kaffi u pra, fra begravningar
för färd fästningi. Gästar
bjändes en, mist, u tär tejar
för begravelse akten
de har ja självar vart me
unn påjrpaldoä gangar
pa min tejd.

Så var de vanlit me
ungs fläskpankakä som
o var gult tyck an dajf men
ja tyckt de var för fett.

De förnämst av allt var
jä rejsgröjns eller saffrans
pankakä, de var saffran ej
rejsgröjns pankakä så de blaj som
tännamn. J. H.

1206)

54)

Soppa.

Kallas Sönpå, de jär
alltså någ man sönpår.
Vorr har lejt sönp-
mat ej dag u de jär
int de sönpå.
fruktsönpå, var flajri
sortar av. De ganslästa
var av päron fruktsönpå
av sockardollar som
som var avräjdsi nu
mjölk, eller o koktes
ej av dajl mjölk.

Så var de fruktsönpå
som var som söpåsönpå
me frukt ej.

Bröbitar de smylldes
ej püst nur man åt
de gärd var u en pa
sin talldrik by oss, men
ja har set de ej fatä pa andra f.m.
stallar o.

40

ULMA 27681. Josef Hjorter. A1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

1207)

55) Söupmat är fort-
farande luvan de jätstis
språk.

Köttsoypa med ärter i
kallades ärtsöupa.

Men var det kålrötter
o rotfrukter ej da kallades
det för kytsöupa eller
kytsneypa. Var de vejtäl
da kallades de kulsöupa.

Färskt kött koktes allt
färsksoupa ja när man
had slaktä. Da bjöuds dajm
me som va ej lidlagä
när de gädd färsksoups-
kallas.

Bej oss var de oft vore
had fisk soupa ja färskar
fjällfisk. De gamla had
ofta ja saltar ströming,
u så simpsoupa, de här ja
ätit.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66
GOTL. FIDE
Frgl. M 81

J.H.

1908)

56) Beteckning för det
tunna i soppan.
kallades spad, eller ta lejt
tunnt.

De var mik nog me hur
maten skud jättes, de
skud gärras ja vist sätt
så de var int ti bräkejs
hursom hälst naj.

Ja hocar systar Hilda u
hennes svensk amerikana.

Hur far had föreläsning
för dajin när di var pyst
gängen in by oss ja
färsk sämps kalas. u skansag
att di int begrajjt si ja
gänge sid u bränk.
ha var ja kummi pran stan
bevars väl u da var de ja int
till begärbättar. Kyt skud
jättes pyst me lejt spad till. Sen där f.M.
att sojtes de.

1209)

57-60)

Mycket tunn såpa
kallades blanko såpa.

De var bär någ blank ti
såpa ha kabä. Annas var
di, dijar de var rist ago
u pajt såpa de u ha
kän så mjög stark så.

De kund u hastvicko
go, söjt såpa ha mattvar
hänning ej ha.

Dricksåpa var av
aldar upp skattsu u gutt
de var alltot vanlit
me dricksåpa när dricko
zynt bli gammel u lejt
saur da koktes de
dricksåpa me a ägg ej
u kardmuskal
u så rajdes ha av rom
vanlit a länä ha
var net tunn, men gutt.

43

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1910)

61 - 62) Till fråga 61 endast smultron
kallas saubar och äto till mjölk.

Bönor var fordom kända
i bygden. Bondbönnor var
nog de älssta, och kastades
ejfylligme när de sätts i
i åkan på ladiån.

Ja bondbönsämba var mik
vanlit. U de bad när
de ännu var gröna som
de ja skud vara men
efblant kund di kok på
gamla u hard o men
de var int så gott.

Stå tejda trädgårdsproduk-
tar u grönsaker fanns
int alls förr.

De ansågs int som
någ mat de var som^{de} kund bär
var kräk fodar.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

1911)

63)

Det slag av
ärter som älst har
odlats, har nog varit
gulärter, som u kund
användes förren di blaj'
mognä u da kaldes
di för gröjvärter som
stänades.

Någ ärter som nå ej
trijgardssängar var int
vanlit ti jjaar me.

Gulärter var så nog
nu vatten till kokningi.
så hur bra vatten man
haddä så nuick skud all
när di kokt ärter änt ej'
a kalkkätä u ha vattendär
om ända bad kor u russ
had stat där u plaskä u gärt
bad ajn u dann ej'vattnä kajl
summan.

1919

64) Odlades kål i byggen
Något litet vitkål, men
ej mer va jag vet.
Kålhänsad kauptes annas
pa marknen pa Sandesrån.

Kål användes mycket sällan.
I mitt hem ville de gamla ej
så ofta att det skulle kokas kål
eller kulsäupa för de lukt så hapli
matas da, som di int tyck um,
Såndant var de me roar
ellar romos. De lukt o så ingo
mänsk kund var inä, knappt ej hänsä.

Men däremot var de alltot
vanlit att vore had morötter
ej pärgräjter. U de säg
jä tykdant ej mang andra
gardar o.

Morötter de ansägs som
najt u bättar, pärgräjter
blaj jä så söjtar av morötter J.H.

46

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66
GOTL. FIDE
Frgl. M 81

1213)

65-66) En gammal ättioåring omkring berättade en gång att hans farmor int vid kok pårar änten att de skud skäräs näla rog skjivar u läggäs yvar pa pårar ej gröjts. de blaj da bättar smak pa pårar manjt ha, ha had ro smaken ättar gammelt.

I fattiståno taltmar un att di had a oskapli ro luk när ha som lejti kom in där.

De lukt bad av na rogar som var u en gamling had ej sitt skaffarij som ajndest var de äubrijsmä som var undar dajräs ajgi säng, u där tronäda som de förmänstä inventari natt-kära mitt undar sängi, u de besto optä av a gammäl u sundru stajnkruäka. Pa bäggi syddar om de var dajräs matvarar instuppsnä. Så var de för ättioårsen.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

47

J.H.

1214)

67) Potatisens behandling vid matlagning.

De gick så till, de plocktes ej pärrar ej gammalt trejspann u så nålades de på vatten upp jäms med kantar av spanna eller lejt när förä väst, de berod på hur milt pärrar de var ej spanna. Bäst var de om de bär var halovägs fullt. Sin to man en käppi eller kvast stakä u rördjering nållä gangar, u så ymsdes vatten alltätar nom di var muldoä. Sän lägdes di ej gröjto ti kokä. De var de vanliga. När de skud kokäs pärgräjt da skaldes pärrar ra u moröthar di skraptes ra förrän di koktes. När de var stäunä pärrar ej mjölk u mjöl da skaldes när de var dagen ^{skäfta} ~~äta~~ J. M.

48

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

1215)

68)-72) 7. Köttmat.

49

Beteckning för köttmat var
de ja vet sugäl. Den kund
sägä de jär de var go sugäl de.

Man åt i gamla tider
alltid färskt kött. Man lät det
inte bli halv och hel ruttet som
nu. När mor och jag kom till staden
och fick se köttet i affärarna
kunde vi ej förstå att någon
ville köpa så gammalt som
hängt så länge, he!

Lamskallar stektes efter alla gmlas vana
på rist. Obeskrivlig gutt. Skam
på soup kyt var färsksåpskyt
annars var de kytsåpså eller kytsnejja

Man gjorde alltid soup av
köttspadet. Det var ju de
som var meningen nu
det hela att få a go såpså.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Fgl. M 81

J.H.

1166)

20)

Salt.

50

Skjygrar ferd messi
hajm någ av de som sän
kom att kun kaupräs ej bodar
salt var mik viktot så
de var gångbar vara.

Behandlingen av salt hemma
på gården var nogrann.

Först och främst skulle det
ligga tort i en särskild låda
som sto uppå ungskällingi
eller by kustajn.

När di någon gång skudd
ha de lejt fejnarä da
had di saltstajn ti bro
me. Moss morpars har
ja set sjalvar, ej ajn
hörnä i de nedasta köks
bårdä var salt hulädär.
di had brot salt, ej vejd-
lajk ^{de} som en tallrik.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

~~1167)~~

21)

Salta.

De vanliästa ärdä för när de var riktot ginom salt, de var. Salt som brand.

De kund o säges de jär salt så de bär knast rar. U de kund o sägä de jär kajt stejft av salt eller kajt vitt av salt.

De jär salt så de bär hoppar ej pranno.

Ajn gammäl föjd 1869 här ej Visby bränkt sägä att de var salt som pjrä. Men salt skud de varä, de var de vanliä yvar allt, salt bärä för da kaldar de ri, u så gar de mindar at. Dajm som ät mik när de var så salt pick drück ejjäläsi.

1168)

22) Beteckning för matrester.

När de bär var smular kvar u allt skraptes ihop va som kund finnas da sägda, de, de blaj skrapdagar ättar kakdagar.

De kaldes o snyllä när de var smular som smulades av objäkä bröd eller va de kund vara i någ vatten mjöl och fett. Skuttar var ej de ^{smul} avsätter sig på botten. Utan det skulle så vara. Det blev av hinnor och rådan av istret som ej var smält bart. Det blandades sedan med gammalt bröd som skars i tärningar i min trakt kallades, de för nyttar och bröet för nyttbröj det skulle vara gammalt och hårt annars var det ej lämplig, utandå blev det grötigt och ej som det skulle. Talg och ejstar bottnar var alltid namnet de, när de var f. H. färdigt till förvaring.

~~1169)~~

23)

Beteckning för samtliga
vid matlagning använda
kär.

Det var nog ej vanligt i
äldre tid. Hade gården en
gryta så fick de vara glada
för det.

Kär, eller kär de ordet
användes om trej kär balgar
u skyrbonkar u trej standar.

Så sent som 1845
flyttade min farfars far till
gården. I egen skap av skeppare
hade han haft tillfälle
genom köp och byteshandel
på olika platser ^{att} därvid samla
kok kär av koppar som var ovardigt.
En gammal död för 30 år sen talade
om för mig att hun mindes
att det var alla storlekar från rak-
ranne till sjouspans kätthän ^{en liter}
_{skickad för var}

53

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

1170)

24)

Kittel.

På Gottländska heter
det, Kättäl, Kättlän,
Kättlar.

Uppfattningen var nog den
att en Kättäl var av
en plåt eller tunn.

Av koppar eller mässing.
Aldrig av järn eller
täljsten. Av järn kast
de jänggröjta, av sten
stajngrojta.

De kunde sägas om ajn som
had grip till häng på vinden
a gripgröjta.

All gröjtar had bajn. De
mindar me fal kaldes fal-
granrä. Stajkgranar fanns
föränter bajn, men omme
bajn. Di var staurä så di
dängda till bak saffransrankakäij. H.

1171)

Större kätthlar var
de int bajn pa,
sonnäsom var lejik vej
uyp som nera.
Men viskonkätthlar
di var bajn pa, u
näggarä uyp till u så
luk pa. Di kund dock
var så staur så de gick
flajn span ej' dom.

Dajm var de hantag
pa, men de kaldes
ej'blant för ajrä o.

De mindar var alltot
bajn undar u kaldes
för kopparpannar,
rakpanno var minst.
Löstagbara öron var till
jänggröftar kaldes, gröjt hantag
ellar gröjt krokas
till kätthlar förekom ej' lösa.

1172)

Kättäl äjro var int
till för å blaj' kajtu
brännäs av elden.

Dajm som int begrajst
bättar bård siatt så,
sät di blaj' bad sotoā
u sundar brändä.

Elden skud skajtas
u sejsättar så int
bräddar kom eld till
u blaj' brändä u förstörde
De var nogmä, såg man
int ättar de kund man
förstör viken nöjar kättäl
som hälst, u så blaj'
de som kaktas råj kot
u smakt hämskt hälst
när ölä koktas var de
hajlit nog ^{att de int blaj' svickä} an mat o,
så de dugd da int vem
som hälst puttrundar naj.

56

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Fgl. M 81

J.H.

1173

De som bajnlausä ^{som bajni vara} kätthar u gamla gröjtar (sättas på ej elder kaldes trejpot, någ annat namn har ja int häjrt.

Kätthelask had int vore i mitt bajni som ja vajt. Men ja tror ja set någen stans att di had a lād ej bryggga häusa som kätthän sto ej.

Beteckningar för de som kätthän vanligen användes till förekom ofta.

Låsom brännnejs kätthän u o bäst brygg kätthän, u svejnmats kätthän som di had en gammal sämmar till.

Men de kund o sam kätthäl på flajrā namn.

De berod på oleyk tejdar va han användas till. Sviskon kätthän kund u kallās färskäyskätthän. J. H.

57.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

(1174)

25)

Gryta, majtar Gröjta.

58

Benämningarna var
Jongröjta, malmgröjta u
stajngröjta.

Bajngröjta kunde sägas vara
a röj som had lang u kajt
bajn. Någ bajn had ja alla
annas rold di ej kring u kunde
int sta för si sjalvä, för di var
majr kullroä ej butträn än kättlar.

Så var de gripgröjtar som
skud häng på gräjt vinden.
U fulpannar var de minsta nu
a skapt. Benämningar efter
storleken var alltid vanligt
de var så bra u ha mättet, som
nejkarsgröjto u sek u majr så.

Benämningar vilka avse använd-
ningen är eller var samma
som när det gäller kättlar.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1195)

Bröjtar förvarades alltid
mycket noggrant.

Det var ju så omständigt
att få en ny.

Hälst skud di talgäs förrän
di ställes bort för förvaring.

Bej oss var de varlit
att mindar som falpannar
u stajkpannar. De smördes
in u väldas sän upp
pa ungsällinggi a styck
fran saltlädo som tronädä
mittpa. Ungnän aldädas
jä ej blant u kalt
si sin varmar ej flajr
dagar ättar a slyk staur
eldning o da var de
anset som torrästä plassän
vorr kaddä så där rystädä
di int så mikä som
någen annanstans.

1176)

26 se 24) 27) Underlag man använde
när kätthlar Säuten bajn
skud sättas fra annat ställe
än an trejft för kokning.

Kalädär kätthelkrans. Den gjordes
av rajdoor haustseds halm som
skud var så langar u bra man
kund fatagpa. Man brajd halmen
till en lagom tjäcker krans som
man riss lindädä om^{me} a möra.
Men de skud gäsas klokt så
de int söjntäs va han var ejhoy-
sättan, för kransen skud var
aysolet jämnar u sletar annas
var han int klokt gärdas.

Man använd u krans som var
rajr sejddägemot buttnän ej an
större när man stald an mindas
inej. Alltså när man stapädä
kätthlar ejsi så lägdes alltot ej en krans
ej buttnen fra den stor så blej han int
sotoar. f. H.

~~1.177~~

28) Redskap som användes för
omröring kallades gröjtskajd
eller slajvi ej gröjto
Ej vanliä fatt till vardas
var de di sma vanliä vorr
sagdä, men när de koktes fyls
eller krymtäs, by slakning
da var de a aparto stäur
gröjtskajd u ha vidd ända
int räcktill när fylsar var
langäkerokoä u kalä, u kitt där
till, da vid di let kalör
skajdi. Ja har vart me
otaliä gangar u set när mor
har byglä u skut ka uys
blodfylssar, u de kajlä för
di tuld int kum ejmot, u sumli'
fick dajm ti sprick mans di
änno koktä så de blaj a säpä
ej kajl gröjto ejställa för kow,
så de var a bräjl me allt förr.

J.H.

1178)

39) Ordet visp är fortfarande
levande i Gutamalet.

Vinpar användes till allt i min
barndom såväl som ännu
de förekommar. Formor brukade
ofta visp även vid diskning.

De som levde före de nu äldst
levande, använde nog visp
mest vid gräjtökning.

Stjöl skud ja vispas visp
så de int blaj klampar
ej gräjtän. Samdant

var de hajli nog me
vispning av blod.

by själva slakten, u sin
när de skud lagestill, som
när de skud bakes blod
pankakä. U allra viktost

var nok vispningi av till
de fejn gas blods svart-
sämpo, had de in plit klokt vispa p. H.
da skärde si.

1,179)

Hur tillverkades vispar?

63

Ja, de var a fråga som man kan svara på som prästen sågda, "de beror på de!"

De först försto ja att de gärd vispar ett gammult primitivt sätt. Dicket gick så till att de försökt u skrap u dra av barken, så gatt de nå kund ga. Men Hjortars patent som sin flajs fick lärri, de var höjtt anlundarä.

De gick så till, att man först av allt skud ste u lajt änt a lali skapli, frejsk u grav häslägrajn u av den ta an bit me an knaggä ej ajn änden av biten. J.H.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

(1180)

Sånn skud man kajin
me de u spräckä ej
ajn änden ^{den rispretan} ju a yk
pa huggpacken u
de skudd gäras så präst
sejs, som de bär kund
blej för annas halt
de intä. De var mang
som aldri had set a
slyk inrätning, så
bad ja u sijn de
gamla har veist u lejt
mang de eller taltum
den. Och den jär met
den skald man
visp stilkar ^{diskalder} på björki
förän di sködes
av, annas gick de
intä, så de var kajlt
arlundigara ände andri
ätta ajg haud gärdä.

64

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

(181)

30 se 28) Kansji bör tilläggas
att de som användes
för vatten och dricka
att hösa med kallades
hajså.

De man hade
ej' en bat för
u hajs läns um
de var glypatu staur
sprikar gly' butnan
ellar sjöan slo yvar.
De kallades för
hajs kär.

Skynst di Ta hajs-
kärä u hajs änt
de som nå slo
yvar in, så vore
kan var ej' batter.
De har ja vartma
um flajr gangar
ej' fylg me par.

J.H.

1,189)

31) Beteckningen för de
man mosade med.
Var pär stajtär,
ellär pär stajto.

Till stamp^{stand}, ellär stajt
kinrvä var namnet
på stajten.

Kim törlän
ellär kinn tölän.

Dräg int upp törlän
så kungt för de
kummar gräddän yvar.

Da de var rajn
disksi kund de n säges
aktar ban så ar int
par kull kinn tölän ej
lorten äuten ga
jär ejpran mens,
mens väl gar.

~~1183)~~

32) Halster, är ej vanligt
namn.

utan de enda gamla
jag har hört är
rist, an Trej-bajntar
rist me fal eller
handtag ja.

Ristan var de
redskap som jag
vet av äldre var
de näst vanligast i
en del gårdar enda
till att steka ja.
Dem som ej hade
rist fick lägga rätt
ej glöjdnar.
Clöd är ja ingen
sag. Jag tror dock att
i vissa fall var det ej
alltid patrigdom som
var hela orsaken.

67

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1184)

Det sadus de har
däng u gat an förr
så dängar de
väl ännu. De fanns
även dem som hade
god råd men ej hade an-
nat än bara rist.

Behövde dem något an-
nat kok eller stek kärl
då gick man till astanas
u lantä, u da had

man ja strakt a ända,
u di lant da näganna

Ja ja rist kunde
stajkes alltjuz.

Ja häjrd mijs
mors pastar talum
att nämnman ha tjant
bej befald att tillam
kytbeillar, eller smäckar,
som da den Tejden katades

J.H

1185

nickmat. Därför
att de hackades
sundar kyt me a
yx ej a nick trug
ellars va träj di
kund pa till hack kyt
pa me a varli yx
u de så rispar u
träj plysar kom me
ej kytmaten men
de gärd int någ de någ.
de var bär så.
De är otrolit men
ända vant som an
gubba bräukt säga.
Handtaget på ristän
kar ja da int
ret ihäligt.
Di var 8 platt u bajm
smejna som allt var
ej gammal tejd.

1916)

73)

K. Fläsk

70

Ordet fläsk var nog ej så vanligt i gammal tid.

Det är nog ett senare tiders ord för de, som de gamla kallade fätt-kyt

De sa de här de är en så fajtar massä så kyt bär bevarar av fätt. De kunde sägas fättkyt bij dajmdekar di da oför jämnär när man är kummar, ja di har ja så fätt u fajtar mat. Di gir svejri så mik så kyt blejr så aholit fätt.

Ordet fläsk var inte så vanligt som man kan tro, som vi nu är vana att höra och säga.

I min barndom hörde ja aldrig att de gamla sa fläsk, utan de var fätt kyt. Om de kulle vara ti botmedel eller ätta så var de fätt kyt. H.

DAMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

1917)

74) Beteckning för stycke
fläsk.

De var ett gammalt ord från
mors mormorstid. Då sa de om
ett fätköttstycke. De jär de var
da lejkväl en fajtar knalla.

De kund u säg vore har int
mik kyt kvar ej kytbonni nå
de jär snart int majr är bär
en fajtar knalla som ligger
ner på botnan.

Fättrand ej kytä kaldes
för, fajt gara. De jär ja skörd
in ej dag ti stajk nå ti midag
de jär lejkväl någ fajt garar
ej de, fast grejsän int sag
så vjdarå fajtar änt när
vorr slaktä, men de var
rock int en så ill rassä
ändä, för han had mik gutt
kyt på si u lali fät järde me.

71

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1218)

De kund också sägas ibland,
rock var o narsen fajtar
men när man kommer
till dajm u far sej dajräs
fajt kyta da jär int o
till likvä da naj;

Ja grejsän han var da så
fajtar så ja tänkt de blaj'
för fätt, så ja skörd av
a stykä av de fajta förrän ja
lägd kyt ej gröjto, men de
söjns nå va fajt säyro
blaj ända, had da de vart nu
som ja skörd av da had
de da rakt blitt för oskaplit
fätt vätkja.

Fläsksväl sa aldrig de gamla
som ja vet.

Utän de var alltid kytsvad, eller
kytsvaden. An tjäckkar kytsvad,
eller de är int major än bäs an kytsvad f. H.
Till säug va.

1919)

75)

Grejskyt fanns i bygden
före, långt före de äldsta nu
levandes barndom
På hembränningsens tid gick
svijni vilt yvar allt u bojkt
sundar kvejar så ingo mänsk
kund kunn fram för all ryp-
bojkar u hul ej kajspruri
som var den ^{variant till de} som nå för-
teiden vi har som vi kallar,
väg att köra på, men ej alls lika
dan.

Nöj-sakta färskt kyt, de var
vist de, oskaplit gult. De var
rakt staur hangtejd när man
pick jejt de. U de har jä vart
så ända sin padar Abrahams
dagar, när man slaktadä kalv
för att Gufader skud fa kyt
u bröj ti jejtä. Dji star ej
fyat boki nosä adatan ^{kapital} u sjauändä värs. J M.

73

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66
GOTL. FIDE
Frgl. M 81

1920)

De färnska köttet stektes eller koktes omedelbart efter slakten så fort man kunde hinna. Jag tyckte alltid att det stekta var apårt gott. Det som var mest allmänt uppskattat var färnsåsäuro som äts sam kvæld som grejsän slaktis.

Köttet som användes till färnsåsäuro kallades slaktarä biten.

Troligen en rack bit som slaktan i urgammal tid fått som betalning för slakten.

Ej färnsåsäuro var de klimpar u järbitar u morötbitar, juckgottar u myran, mäjjan.

När de var färskt stajkt kyt var de alltot bröj till äuten bröj äts int någ mat, fanns de någ järar så vist äts de u till, u hapli gutt var de.

(1991)

76) Gångse rätter för
 svin kött var kokt
 eller da stajkt.
 Ej riktigt gammal tej var
 de int just någ annat,
 de kund int ästakummes
 majr!

— Såsom pickmat de var
 int mik de förekom.
 Ja nåjd de gamla säga att
 de var någ som int
 skipprar vid ha, eller böjt
 u handlä mä. För de vist
 ingen va de kund var ej de.
 Annat var de me annat
 rajdot kyt de kund man
 sej u avgära va de var u
 hur frejkt u kaupsojnt de
 kund sejänt.

Alltså det som ej stektes eller koktes
 färskt, det stektes eller koktes salt.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66
 GOTL. FIDE
 Frgl. M 81

J. H.

1922)

72) Mat av kackat kött och inälvor 76
Namnet korv är samma här
som i riksnräket.

När de skudda stoppräs korv
da had di korv-hänn.

De var mang olijk gräv-lajkar
pa dajm allt ättar tarmars
gräv-lajk. Ja har o gamla stuypr
eller korv-hänni ännu u de
finns de som är så lejt kul ej
så di mat ha stuyprä me
lejt-fingrä.

Tidsbenämningar som
korvdagen, fanns ej. Det var
ju så ovanligt svårt ej riktat
gammal tejd att gär korv.

Fyst sta u pickä u kackä randar
kytä u sin sit u gjäura u
stuypr de ginom a hänn ej an
tarm, när man kund jeyt
de som de var kajt u rajdot J. H.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

1923)

Tomasmässodagen
kunde de da int alls var
någen korvstuyprär dag.
För de fyrt så jär
den dagen straxt in-ge
jaul. Så de skud sijäut
att sit da u stuypr korv.
nåj, de var da gärt langet
föräut ej oktobar novenbar,
un de skud järäs så var
de ej samband med slakt-
tejdin. U där till kunde
int stuypr korv på tomadag
de var jä an ej gammelt
tej fyrär hälgdag.
Ja har här framför mi
sjalvästä Martinus Luthers
utläggning för den Helige Apos-
teln Thome Dag, på niol sidor,
u di är ret staurä. Så när de
skud lässäs eller fyräs, kund int
stuypr korv.

77

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1994)

78

De var int arnāja vist
Trij sortars korv.
Fyst u prāmvst blod
korv som var de mest
vanliā. Di kundu sāj pyls.

Sān blāj de jirkmatskorv
u der bāst av de var kytkorv
som var av lali rajdot kyt
me^{salt} lōk u pipar, men int
nāg an blandā ej som nā
fōrtejder, de skud var rajn
fōjda.

Den andra sorten kaldes
lungkorv u de stuppiādes
ej de smallāstā tarmar
u var av lung u inālvor.

De korvar var lejt lausarā
u sāj mōrkarā ānt. Di var
int sāj gājimbarā sāj di āts
fyst u var akoli goā um di
koktes, men var di saltā u stajktās
da var de salt.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

1325)

78)

Sylta.

79

Ordes betydelse var väl vad det heter. Det var ju kokta ingredienser som under tryck fick stelna, såsom het sylt också görs när den kallnat. Tillverkningsen gick så till att man hade ett stort runt kärle som man lögden handlock ej sylt-handlocken.

Sen, så lögdes de röjkokt grejsvadar ej buttrer u ga sjidar runt ej handlocken. Halv häng tog, allt till sylta.

Där äter pluktes de ej de som var krymt eller kokt till sylta, så att de lögdes me lagom me pätt u tort, lag vejs så de sag klokt änt när de sin skud skäräs u

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J H

1226)

sättes fram ti jejtä.
De skud u var lagom
me ^{kydd} pipar u salt ej
strätt.

Där de så var lali lagom
ejläkt da läggdes de
uppa me, mä kokt kyt-
svadar. U så knöjts hand-
doken om så spänt u hart
till, man nävvin kumbä,
u de me a band eller gräft
nörä.

Där ättar tos de ör de
kär de nä vart ej u hiterupp
sän plasserdes de ej a stäur
bullparrä, a slijk för
stäurungnen, a bräjd.

Där ättar ställes allt ja en
plass där ingen behövd fram u
så lägdes de ja en tall eller mest
vanlit en femten tunn, slijstajn,
Prässyltā skud så liggä näta degar, förän ka rödes.

80

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

~~1227)~~

79) 80) 81) 82) Pölsa

81

Pölsa de vet jag ej vad det är. Det är så nöjmodot namn så de matt ha blitt ettar min tejd.

Hack eller hackmat sa man ej.

Utän som jag nämt förut kallades det för pickmat

Därtill hade man a picktrug av tjäckä bredar, lejt brajdarä nympat. It bredä ej buttan u itt pa var syda så di var lali brajda. Trugä kund u kallas för haggvard, van. De hackades bär me a vanli yt a lina äsa pick de sin blij va de viddä, ja när di stajkt de pa rist så var de väl int sämogä som vorr nä jar vanä.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1228)

83) 84) 85) Mat av blod

82

Blodpatt var av de samma som de man hade gjort blodkorv eller blodpyls av.

Men med den skilnaden att patten skud var majs mjöl ej, för annars rant de jä,

u så var de int så varlit att de lägdes någ socker, krusmjöl
u fättangä ej paltar.

De skud de alltot var ej pylsän de.

Fättango to man bitar som man had ga en tallrik eller a skål, för dot kljnt av ejsträ atså rat ejstar de blöj jä kakt ej karven u var oskaplit gutt, me najtar korv u så kald mjölk ti drick till.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

~~1229~~) 86) 87) 88) 89)

Maträtter av fett.

83

Fett och allt användes till mat eller i stället för annan mat. Ingen ting fick förfaras.

Det som mest var uppskattat var nyttar som man alltså hade ättat slaktning, och de var mika gott. Hinnor från ister smältningen.

Lin var de da de vanliga fäddoppa och stajkpanna. Och så var de nyölsås och lök och. De har sunbia kalla för bond sås.

Man talt om en gubba på västasjödo av äji han kall sannar sås för slicka och de skud han häst ha ti mærgsmat för de va så gott.

Ja för min dajl tyckt int de var så apårt och iblant blaj de för fett och da var de int bra. H.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Fgl. M 81

1230)

92)

Mat av sill.

84

Ordet sill, förekom aldrig.
Utän sild, ajn sild eller
tän silddar, ja ta in näla silddar
Hur man anskaffade den i hushållet
behörliga silden.
Ja de kauptes när de int var
tiräklit förad på fisk-sträming,
De fanns sild tunnar, halv u fjär-
ingar. Men si de blev billigare u
kanske u itt par try silddar majiej
a tunna um tän gardar slosejhop
u kaupta. Men sin blev de a
göra ti sag av tunno gilt u de
mitt på. U da rant ja all läka
är på järdi, så de var a bräjl.
Far vidd int de, äuten kan kaup a
halotunna. u de var lagom nuke
för oss. Farfar kaup gammäl till gi
stántar till rygghalm u så vatten de
var dajras mat, J.H.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

~~1231)~~

93) Bär far had kum kajin
me sild kallturro så gick
han ättar remedjar, ti da upps-
na me, tillde bräukt han ha
nageltornen u så en hammara,
kan tänka, u ättar lejt bank-
ning u knackning runt um
undar bänden pa den änden
man vidd ha uppsat. När bänden
had lassä u gatt av var de
ti ta tau stajnsjan u så
ta ör buttnän, gavlan, eller
lukä som de jä nå blaj.

Ajn sild toz nå upps me
en gammul gaffel u så skylles
ha av me en drup vatten,
var ättar ha skars ej bitar, man
gynd alltot me nackbiten. Var u
en fick en bit tvärs av silldi
pa an draug tumo brädd pa bit.
U så fick nå varuen pa sin

1232)

• tallrik eller a pappers bit
plå silldbitar u så skrap u
rånör gilt inej, de var
kapli nog me de annas blaj
de int smaklit som de skud
varä um de var go silld.

De var ja de som nå var så
viktot att avsmakä um kalltunno
kund gotas u var bra. U de
var int launt me annat um de
skud betalas penningar för.

De som ja mins far kom kajin
me till oss var alltut bra.

Till lagtill silldi så som ja nå
har talt um är kaplit gott um man
så har a pära till men de far
ga an bär me bröj o. De var
kaplit salt. Men skall de var sytik-
silld da skall de var så. Inläggning som
är vanlit nå, da gar smaker bort
u da är de sänmar.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66
GOTL. FIDE
Frgl. M 81

p. 4.

1233)

De där inläggningi som är vanli på kalasor, da är sildi så förstörd så de mår allt annat men int sild, rajn föjda skatt de vara.

Vorr had o stajkt sild ej stajkpannå, men da skud ha vattnes fyst a nat. U så kund vorr ha kokt o. Någen gang var de sänpå me järbitar u morötter u sånt till sänpitill a nöj kokt sild, ha skud soevat koka för de tuls intä da fallar läjvä sundar på dum. Någen gang kaup vorr färsk sild ej köpt ^{me avstång, från göteborg} ^{ej a löda.} Någ majr retar av sild vist ja int att vorr bräukt brudlä u skapum sildi till. allt slikt to ja tejd o, u de gälda att fa jeito färdo så port som de bär gick.

87

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.H.

1234)

94)

Mat av ägg

88

Förekommo ägg i den forna matlagningen. Inte som vi menar, fanns det ej höns så förstår man ju hur det var.

två, tre hönor på en gård kunde ej bli många ägg av, det var ju bara på våren dem i såfall värpte några ägg.

Men villpängetägg de var de gottum by strändnar.

De syntes tejlit på ladingen att lajter ägg. Bläcko ha skud ha full kull vafadag sågdes de. U om de så var staur svajdry var så nock töurd di aut bani u lajt bläckägg.

Så var de da all störrä fångäl- ägg så de blaj a gott tillskätt när de gåld mat ej häussalda. ^{by} så mang kund zinom de liv till. J. H.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

1235

• Sunnliä var rakt odugliä ti
lajt ägg. Da sägdes de um dajin
att di trampst ej' rajdrä men
sag int någ ägg för de.

Därimot var de u dajin
som di sägdä had gutt korn
pa u lajt ägg. De var storastat, da den
teiden, ja man skudd fyrt av allt ta
fastä pa va pänglen flag upps.

U så ta märkpa va lant
u hwr mik ti hygar eller tvärt
um man behövd ga, för buskar,
stajn u vatten.

Man kund u sej' pa dom
ej' lufti närman närmd si
rajdrä, näst när de gäld tärnar
för di storär u pickt en ej'
nyssu så arg blaj' di.

Man sag me samä um de
var fullkull um man vist mang
ägg pänglen bräukt ha sägd de
gamlä.

89

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

I GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J. H.

1236)

90

Men för säkerhet så skärdes
itt för u ^{sej} füm de var liggri, man la det i vatten
Lumliä begräppt int varken
ajn eller dannä äuten plockt
allt va di fick tak ej, u
nöd äjja ingen lag, så di
at va di kommybar.

Hajin bärningi kund var
besvärli. Mang to myssa
full fyst u främst, men sin
var de int launt ti ta av na
u häls ja nägen. U förr da
had di jä bussronar som
satättar u knäpptes i midjan
u da lägdes de ägg runt um
ej den u så da ej tråjon
byxlummar. Fran an part som
di var lejt så, u mik väl behövd,
da gick bani me matkorg messi
u plukt ägg u när korgen var
fullar gick di hajin.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE.

Frgl. M 81

f. H.

1937)

När så äggi var lyckligt
u väl hajmkumrä da
städes gejnäst a palpannä, trubant,
y'elden u puttedäsundar
så vattnä som hålts ej
kom till kokä u da tögdes
äggi ej. U så blaj' de an
makliar måltijd me lyjt
salt u rygbröj ti' tuggstilt.
gular var ly'tarnä färg pa än
hynsägg u så var alltot
vejten majr glasoar eller
klarar än hynsägg.
Men sen blaj' de förbud
pa att pluck ägg. Dajm som
sejst var luggivnä var
vist maväggi.

U da behövdes int villfängel
ägg håldar, för da had de blitt
majr hyns pa gardar
så de var gutt um de tames ägg. J.H.

~~1938~~

95)

Kryddor.

92

Ja har da int så mik som a krydda kajmā.

Ja vorr skudd nuck ha hatt någ kryddor ej säuro
Ja vist användas kryddor som medicin.

Men de tatter int så mik om för de bäst u viktosta davarläsning u riter, besvärjelser och det magiska som var undergörande.

Kryddor var med, men deras kraft att bota var därför att den kloka gubben eller gumman hade besvurit dem just för att bota viss sjukdom.

Annars hade vem som helst kunnat göra under och bota.

Det kunde blott den som var besutten med J.H. hemliga krafter

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66
GOTL. FIDE
Frgl. M 81

1239)

96) 97) De kryddar som de gamla hadda
var nock mest de som växt ej
trakti.

De kaupit var nuok kryddpipar
de mest förekomande.

Kansk o någ kardmummar.

De var dock sällsöjnt så di använd
kardmumskalar till säupar u sänt,

allt skud användes, de fanns int
någ punningar till kaupför som ej
dag. Appelsin skal tor alltat

var på u tärkades till punnerans
skal, till limpdajgan till jaul bakä

Sinnas såd di självä u allt
de andra krydväxtar o.

Någ kvarn att mala kryddor på
ej gammel tejd har ja då aldri hårt
a ärd um.

Äuten allt som skud rundar u
var fejnt brodes. De var bropipar-
stajn u brostajnan till sinnas
u salt stajnan o möjre så.

1240)

98)

Hur kryddor förvarades

94

Salt som var brosi had di
by' oss ej a leiti träjlada me
luk pa som häng pa en grävar
hajmsmjiden spjök me stävar
kantoar skal pa som sat ej styckä
yvar ypnäspejsen ej kökä ej
hörnä till vänstar. Ej de lädo
bräuk o ejblant läggas kokt ägg
um de säckhöder, um de int var lämplit
ti jejt dom me sam när di kokts
säsom ej a pärgröjta eller va de
kund vara när de var eld ej spejsän
De fanns nästan int någ knappar
ti knäppa pa den tiden som de är
på kökspejsar i dag.

Kryddpejsar had farmor ej en
runtar bläckburk me kullrut
lock pa, ja har de plätmåttä
ännu.

ULMA 27681. Josef Hjorter. 1965-66

GOTL. FIDE

Frgl. M 81

J.M.