

28877

SMÅLAND

Dialekt-
~~Landsmåls-~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

Moheda

16/12 1972

Johansson, Gösta, 1972

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

1+7 bl.4:o

5/4 1973

Tillägg

1+16 " "

28877

Allmänt

1/-I början av detta Seklet var nog maten och måtordning i stort sett lika med det Århundrade vi lämnat åminstone på landsbyggden, Efter vad jag hörde av äldre mäniskor som berättade om sin ungdomstid, omkring en 50 år tillbaka i tiden, eller i mitten av 1800:talet, så var det knappast några nymodigheter som tagits i bruk, Tiden gick långsammare då än nu, angående maten så var det i stort sett, samma maträtter som lagats till tidigare, framåt år 1910-1920 blev det stora ändringar på både mat och mattider men nu skall vi oss till det första 10:talet av 1900:talet Här sade man, att man lagade mat eller / laja maten / eller (ja gäe, å re te lite mat) någon annan benämning kan jag ej minnas

2-3-?)

obesvarad

4/--- Ibland kunde det hända att det blev dåligt med tillagningen av maten, då kunde det låta så här, (hon daska ihop maten så dä smaka som svinäta) eller smakade maten som slubb ---

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1972. MOHEDA

SMÅL.

Frgl. M 81

Allmänt

5/ Här på orten fanns det 3 benämningar på maten T, ex:
vardags mat Söndags-mat och Kalasemat, med vardagsmat
menades vanlig Husmans kost av potatis och sill, gröt och
mjölk, samt bröd, och kött eller fläsk, någon gång smör
Söndagsmaten var i stort sett nästan detsamma, fränsett att
det vankades smör, ost, och ägg samt korngryns gröt till
kvällsvard istället för mjölgröt Men Kalasematens var
mera ~~fin~~ fina rätter, och förekom endast vid Brölopp
Barndop, Släktkalas, Husförhör, Begravningar M,M, samt
ävenvid Bystämmor Slätter-Skörd Bryte-och Skäktegille
att laga till maten var ett kunnigt fruntimmer s,k Kokeska
det brukade finnas 2-3 kokeske i varje Socken, som mer eller
mindre kunde kokkonsten, Då förekom det både stek och
köttbullar ~~xxx~~ men även kött-soppor och färsk-soppor
ochäven någon nyare maträt kom till, effterätten var mäst
ostkaka äggpanka ^(ka)/fruktsoppa och risgrynsgröt,

6,7,9,?

obesvarad.)

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1972. MOHEDA

SMÅL.

Frgl. M 81

----- svar på frg-1st M 81 A -10-16. -----

nr: 3

Sjuda betyder att vattnet i kok-kärlet börja koka upp,
Då sade man att, (nu börja dä att sjua i grytan) eller
(dä sjuer i kanterna så nu koka dä snart) var det mycker
vatten i grytan så kunde det (sjua över) Dom äldre mäniskorna
sade (sjora istället för sjuer T, ex dä sjora i grytan)
dom använder även ordet (sjora) till att spå väder T, ex
dom såg upp mot himelen och sade (dä bleer snart regn dä
sjora i kanterna eller dä haer sjuvat ett par da så dä bleer
snart oväer) men då det var frågan om små kok-kärl så sade
man, att ~~känja på~~ nu börja grytan å puttra
när det kokte över så (pöster) detöver , men att hindra detta
så lyfte man på grytlocket och samtidigt så drog man undan
veden under grytan, hjälpte inte det så slog man i något
kallt vatten eller kall mjölk,

(A-16-18.)

----- besvarad -----

in Här på platsen *ster* stektes det så mycket i vardagslag, det var
fläsk-isterbandoch grynkorv som man stekte, potastis stektes
på panna, man stekte först fläsket sedan *under* man på skivad
potastis och slog över mjölk och lät det koka upp

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1972. MOHEDA

SMÅL.

Frgl. M 81

Någon särskild stek förekom inte utom då det var kalas eller någon festlighet, men deremot fläsk och korv stektes ofta i hemmen ibland hände det att dom stekte på glöden i spisen såsom isterband sill potatis m,m annars användes stekpanna att steka i ugn var ej så vanligt, därför att det ej fanns i alla Hem Köks-ellerkokspisa av järn med stekugn inbyggd man brynte inget men man (fräste te att) d v s, bara lätt stekt Ibland brände det vid (det blev ve-bränt)

A-19-20

I början 1900-talet var nog sockret det mästa av sötningsmedel även sirup och ferinsocker fanns med . men efter vad jag hörde av äldre folk så talade dom om att de kokade ~~xxxxxxx~~ saven efter Lönn, som kokades så länge så det blev en bottensatts som liknade sirup och var söt och kunde användas till matlagning dom vist Stensöta ochså och gjorde avkok på roten av växten men som sagt det var i mitten av 1800-talet som sånt hände dom använde inte så söt ~~mat~~ mat då, som nu så det rakte med dom sötningsmedlen de skaffade sig själva ,

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1972 MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

A-20-22)

Saltet har ju alla tider varit en mycket viktig vara, utan salt har man ju ej kunnat förvara några matvaror till någon längre tid, salt användes ju till andra ändamål men främst till konservering av matvaror, nu för tiden finns ju många andra sätt att förvara kött-grönsaker och nya konserveringsmetoder dyker ju upp alltjämt. men förr fanns nog inget annat än salt att konservera åtminstone köttvaror, saltet var nog både dyrt och svårt att anskaffa hälst för dom mäniskor som bodde långt från kusterna och Hamnarna, från 1500, talet så gick s, k, Foror eller forbönder från Hamnstäderna och inåt landet med varor och då främst med salt och andra kryddor även socker och färsk eller saltad sill. Hur dom forslade sina varor tidigare vet man väl knappast för det första så fanns det inga vägar som gick att köra vagnar på och det fanns nog ont om vagnar som kunde köras med så långa vägar, jag har hörts berättas att dom hadde bara trähjul på vagnarna då hjulen hadde ej någon s k, järnskena runt om och måste alltså nötas ut kanska fort genom slitet mot vägbanan antagligen hadde dom ett par lasthästar med sig och lastade varorna på hästryggen. då kunde dom ta sig fram på stigar genom skogarna

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1972. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

fortsättning- 20-22.

Dessa förbönder hadde sina avlastning-ställen inåt landet dom var i regel 3-4 stycken i sällskap, det var farligt att vara ensam för då kunde man bliva rånad och av med sina varor och tilloch med inhjälslagen, Saltet som dom fraktade inåt landet var myckert grovt, i min ^{Barn dom} talade en gammal man om att när dom fick fatt i en påse salt så gick dom ut iboden och ~~xxx~~ stampade saltet tills det var lagon fint att använda det hur det gick till fick jag alldrig reda på. men antagligen menade han att dom stötte sönder saltet, för jag minns jag såg stora trästöta hänga i bodarna , jag frågade vad dom hadde användes till och fick veta att dom stötte sönder saltet med det är nu en 65 år sedan jag såg någon sådan salt-stöt i någon bod här på orten ,men dom finns nog förvarade på någon Museum eller Byggdegård, när dom hadde stöt saltet så siktade dom saltet genom ett nätsåll och tog det fina saltet till matlagning och det grövre till insaltning av kött-fläsk även hudar saltades m m Men det fanns även saltkvarna som dom malde saltet på men det var då större parti och kanske när handels-bodarna dök upp lite varstans så hadde handelsmannen en kvarn att mala saltet på så kunde han sälja olika finheter

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1972. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

fortsättning på 20-22))

Saltet förvarades i träkärl gjorda av granträ sällan av lövträ
man kokte också saltlake och lade kött och fläsk i det och
det förvaras i åravis men salt var det , man kokte sedan ur
saltet innan man kokte det till mat, men det skulle vara salt
(för då va dä sågelsamt) sades det, det fanns folk som lade
salt på sår , både på folk och djur det läkte fortade då
påstod dom, och på sommartid så brydde sig inte flugorna om
såret, till ochmed lade en gubbar snus i ~~xxxxxx~~ såret så
läktes det fortare påstod dom, -----
maträster eller(skulor- slobb) som det kallades brukades
slås i bytta till svinmat ,skovor i grytor m m skapade man
rent med en kviv eller något annat redskap av järn ty med en
trä-sked gick inte så bra,ett ordstäd ljud så här
(hää hä ^{du} sken skrapa grytan, men smit dej inte din byting)
men det blev inte så stora maträster över i hushållen förr i
tiden det ^{tags} väl vara på allt som gick att äta det värdes upp
och stektes om tills nästan allt slut ^{var}

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1972. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Till Dialekt- och Folkminnearkivet

UPPSALA

Då jag nu lämna dessa svar på frågelistan M 81 så är det en fortsättning på det jag förut inskickat, då svarade jag på frågorna 1-22 del A, I frågoformuläret och börja nu med frågorna 23- B, o,s,v, Tiden är som förut nämnd åren 1905-1900 dom åren minns jag bäst, Vid den tiden var det en brytningstid på gammalt och nytt men mycket gamla seder och bruk från 1800-talet fanns kvar då och mäniskorna levde också mycket efter dom seder som dom lärt sig i sin ungdom vilket dom även på allvar trodde på, det ^{han} (även gamla personer den äldste jag talade med var född 1825 och var då omkring 80 år han talade om saker ^{och} ting som en inte knapp fattade som 7-8 års pojke

jag önskar att ni har någon nytta av mina svar

Gösta Johansson Högelycke Ryd

MOHEDA

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

B Redskap och matberedning frg 23-24

Kittel är ju rätta namnet på detta kokkärl, men här på orten kallades det för Kettel eller kettlen med långt ä-ljud eller ä-ljud, Kättlen var utan fötter, och sattes över elden på en s,k, järnring med fötter den kalladea för (fotaring) järnringen hadde 3 fötter och kallades ibland för trefoting Det berättades att längre tillbaka i tiden så fanns en anordning i varje köksspis en rörlig järnstång inmurad i ena hörnet av spisen, på denna järnstång var ett stag fastsmitt lagom långt att svänga över elden på detta stag fanns en krok att hänga kettlen på, Dom äldsta köksspisarna var murade stora öppna med en stor spishäll på 1x2 mt, med en öppen skorsten, vid själva murstocken var eldstaden, från golvet var spisen 70 cm hög, från kökstaket räknat nedåt var ekbjälka inmurade i murväcket och utgjorde bärande för den s,k, spiskupan denna kupa var 40 cm från taket räknat just i hörnet der ekbjälkarna var fästa vid varandra alltså i vinklen sattes en grov järnstång som liksom utgjorde en pelare att uppbära spiskupan och kallades för murband spiskupan utgjorde ett rökfång på denna pelare sattes ett rörligt stag att hänga kokkärnen på den var svängbar inåt elden

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA

SMÅL

Frgl. M 81

Ibland var detta stag gjort så att det gick att höja eller sänka det över elden denna anordning kallades för (lagom) jag minns ej några sådana i bruk, men dom fanns antagligen i mitten eller mot slutet av 1800-talet Det fanns ett ordstäv som var i folkmun, om inte något lyckades så man fick det presis (du få gå till Norragårn och låna lagom den hänger i köket) Kettlen var gjord av koppar eller järn en ^{del} kopparkettla var förtennta inuti likaså alla kaffe-kettla, när det var frågan om grytor så var det alltid 3 fötter under dom alldrig fyra, Kittlarna var försedda med öron och även dom stora järngrytor det var 2 st: på varje så fanns det ett löst handtag som häktades om grytöronen då dom lyftes på eller av elden dessa handtag kallades för (grepe eller grytgr²pen) Var kokkärlen av mindre format kallades dom för potta och rymde 3-4 liter och var av koppar eller järn med ett skaft eller handtag att lyfta dom med dom var också försedda med 3 fötter dom hadde olika namn alltefter dom brukades såsom (grötapottan- jorpanepottan- rakepottan-limmpottan o,s,v, efter år 1910 kom det kastrulla ibruk på senare år har ej jag hört talas om pottor

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Grytan är fortfarande det levande språket, fränsett att dom ~~äxänder~~ använder namnet kastrull numera rätt ofta, fast många gånger är det fel benämning på kokkärlet som dom använder namn på grytor variera vad man använder dom till t:ex, som (stekgryta- potatisgryta- tvättgryta- brygghusagryta m m,) handtaget på grytan har jag alldrig hört annat än grytskaftet och något annat namn på gryta kan jag ej erinra mig mer mer än vad jag förut nämt ,såsom potto och kastrulla ordet (hadda) känner jag ej till, och något särskilt underlag för heta kokkärl vet jag ej , ivanligaste fall satte dom den värma grytan i ett hörn av den stora spisen som var kall eller satte de grytan på en brädlapp, jag vet ingen särskild grej dom hadde just för detta ändamålet, -- vid kokning av gröt så ~~än~~ användes till mjölgröt ett s k (grötaträ) det var en klyngnig björkgren som barken var avsklad den användes ibland även till korngrynsgröt, annas användea en slev som kallades grytske (gryske) utav björk-bokträ det var ej samma form på den som nuvarande sleva den var handgjord och själva skeden var rund och rymde omkring en 4 dels liter ibland en halv liter med ett svängt skaft 30-40 cm långt skaft som slutade med en krok eller ögla att hänga slevan i

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Svar på frg-1st M81 B-redskap m m frg 25-30 nummer 11

Denna slev användes till all soppkokning och användes även vid bordet till att ösa upp soppan eller gröten på tallriken Vispen är nog ännu ett levande språk, fast nu finns endast ~~stålvispa~~ stålvispa eller vispmaskiner, men förr fanns endast en sorts vispa och det var den hedliga björkvispen i olika format och storleka allt vad dom skulle användas till vispen gjordes på våren just när saven gick i björkträd och löven höll på att spritta ut, riset skalades och bands ihop till mindre eller större vispa, att binda ihop riset användes ett björkkvist som snoddes till en sk vidja och lindades runt riset och bands på ett särskilt sätt så att det höll, numera är det inte många som kan binda en björkvispa det finns att köpa björkvispa i hemslöjdaffärer men i regel är dom ej bundna på det gamla sättet, själv tror jag att jag skulle kunna göra det emedan jag i min ungdom var med att göra vispa, men jag ägna mig ej åt det hobbyt, *numera* förr i tiden samlades ungdomen om våren och hade ett s,k, vispagille Flickor och ~~Pojkar~~ Pojkar, en vårkväll och gjorde vispa sedan blev det förplägning och logdans

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Att mosa sönder potatis och bär användes i regel en stöt
en träklump som var tjockare i ena ändan samt ett skaft
att hålla i av olika storleka, Ordet halster känner ^{jag} inte till
här i kronobergs-län halstrade vi inget utan vi stekte en
korvbit eller fläskbit på glöden vilket var mycket uppskattat
här, tänk så gott, Stekpanna är levande ännu, Stekpannan
var rund med ett handtag eller skaft och sattes över elden
på en fotaring stekpannan var gjuten av järn några plåtpannor ~~och~~
fanns ej, när kokspisarna kom i bruk så fanns plåtpannor
s k långpannor som ~~sk~~ användes att steka i ugnen såsom
stek eller fisk m m annars användes stekpannan att steka
fläsk korv m m, ibland att baka pannkaka i eller att steka
upp potatissos göra sås i ja stekpannan var användbar till
mycket till och med att rossta kaffe och råg till kaffet
att göra alla såser m m någon särskild kniv användes
inte som jag vet dom vände fläsket eller korven med en
vanlig brödkniv eller gaffel

(frg C råa rätter frg 35-36,

Här i byggden vet ^{jag} ej att det tillagades några råa
rätter av något slag,

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Välling uttalades med kort Ä, det fanns ju flera sortes välling både tunn och dålig, men även tjock och fet välling benämningen berode på vad den var tillagat av t, ex, ärtavälling, vattlavälling, jorpanevälling, grynvälling mjölvälling, m,m, vattlavälling var kokt på vassle, och jorpanevälling var kokt av potatis och en fläskhas när det var ^{Från 1920} om potatis så sades det alltid(jorpan) ibland kunde det hända att dom lagade till klimpa och lade i vällingen, klimparna var gjorda av kornmjöl numera har ordet välling utbyts mot soppa man hör alldrig talas om välling utan då är det soppa med namnet på vad den kokt av såsom ärtsoppa kålsoppaa grönsoppa m,m,

E, Gröt frg-43-48

Den gröt som användes mäst här på orten var rågmjölsgröt och korngrynsgröt samt på senare tider havregrynsgröt endast vid högtider och kalas förekom risgrynsgröt och även som Förning till slätter-bryte och skäktegille läsemötten och åldermans-gille, Potatisgröt koktes inte på något särskilt sätt ,utan potatisen råskalades- koktes och mosades sönder till potatismos och kallades för

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

då för (jorpane stua) Risgrynsgröt kokt på söt
~~mjökx~~ mjölk och med russin i var en delikatess på den tiden
men förekom endast på kalasoch vid Juletid,

(frg F, Palt frg 49-50)

Palt förekommer ännu, det ännu äldre fruntimmer som laga
till palt men det blir mera sparsamt nu för tiden ~~måttåttått~~
med den maträtten, dom yngre husmödrarna vill ej stå och
göra palt, det är för arbetssamt dom gör blodpudding om
dom skall laga till någon blodmat men för det mästa så
tages ej bloden tillvara vid hemslakt utan kastas bort
till palt användes groft rågmjöl som gjorde tillsammans
med blod en deg med kryddo i salt-peppar kummin eller
mejram ibland en stekt ister eller fläsktärning inuti
en del tog också sirup i palten för den skulle bliva söt
sedan koktes den i en stor gryta tills den blev genom kokt
storleken varierade från ett hönsägg till en knytnäves
storlek varje husmor hadde sin bestämda form och storlek
på palten när den skulles ätas så stektes palten upp i
fläskflott samt östes mjölk över och koka upp det ~~mycket~~^{mycket}
god och närande mat

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Till tjänstefolk kunde det hända att palten användes som sovel detta skedde hoss snålt folk, då skivades palten i cm tjocka skivor och fick dom fläskflott att breda på detta skulle utgöra istället för fläsk eller kött, det förekom vid tidig måltid på morgonen vid klockan 4-5 på morgonen då dom skulle ut att tröska på logen, på en del ställen fick dom en stor sup brännvin att skölja ned palten med, det fanns ett ordstäv som en snål bonde yttrade till sin dräng (ät brö till palten din säjelhäst) Palten kokades i saltvatten ibland ispadet som dom kokat rullsylltar~~xxxxxx~~ eller grishuvudet i det var lite flott i så palten blev bättre, någon annan form för kokning av palt minns jag ej.

(frg G 51-53)

Pannkaka är nog levande i både äldre språk som det är fortfarande Här på orten menades med pannkaka endast sådant bakverk som bakades iugn i t, ex, en stekpanna eller plåt-lerform, jag vet att på andra platser i landet kallas också plätta för pannkaka t, ex, i Skåne även omelätt kallas för pannkaka, men här fanns endast benämning pannkaka något som var bakt i en stor form sedan var det olika pannkakor såsom fläskpannkaka-äggpannkaka råmjölkspannkaka- morotspannkaka- risgrynpannkaka m,m,

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Soppa tror~~sk~~ jag ej var så vanligt i äldre språk åminstone inte här på orten, då benämndes allt med ordet Välling numera finns inte ordet välling utan nu talas det endast om soppa, det enda som benämndes soppa var fruktsoppa. Dom tillagade en sorts soppa av maltdricka och mjölk som dom kallade för ölsupa, jag hörde äldre folk tala om något dom drack som kallades för kålsupa men hur den tillreddes vet jag ej

(frg I 61-67)

Här på orten vet jag ej att dom lagade till något särskilt av bär Blåbär eller (slennen) som dom kallades åt i regel råa till mjölk några kokte s,k,(slennamos) men åts till mjölk och förvarades ej likaså gjorde man med Hallon det var några som kokte hallonsylt men det var dom bäst ställda folk dom fattiga hadde ej råd för sockret skull, och smultron (joebär) kallades dom åt man till mjölk liksom blåbär jordgubba odlades bara på större gårdar och Herregårdar jag tror jag var 12-13 år innan jag smakade en jordgubbe alltså alla bär av nämnda sorter plockades och åts på sommaren när dom var mogna det fanns som sagt bättre folk som saftade dessa bär men till dom, ^{hörde}inte en annan

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Deremot lingon (krösen) var mycket efterlängtat på hösten och gott om var det också, jag hörde talas om att dom plockade i skäppevis eller i tunnevis (en skäppa cirka 22 liter) Det koktes alltid i en stor kopparkittel oförtent måste kittelen vara ~~xxx~~ annars gick förthningen bort och moset kunde inte användas, allt mos kokades som surmos men måste koka länge och skummas väl annars höll det sig inte över vintren det användes till olika maträtter mäst att doppa potatis i samt till mjölk (mosamjolk och gröt var en god rätt till kvällsvard) och till middag sill och potatis samt (krösnamos) var gott mycket gott, ibland sötade dom moset vid tillfällen då det användes jag vet en del som ville hava moset lite söt, köpte en socketopp i affären på en 3-4 kilo och satte ned den i mosatunnan sedan fick den smälta själv i moset en mosatunna rymde omkring 14-18 liter mos det fanns inget bestämt ~~mätt~~ på dessa mosatunnor en del större ~~xxx~~ en del mindre

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA

SMÅL.

Frgl. M 81

Lingon var en mycket viktig vara, mäst för dom fattiga och slog skörden fel något år så räknades det nära nog som ett missväxtår, För backstuge-sittare ingick det som ett arende att plocka vissa skäppor eller kannor (krösen) fill jordägaren för att få bo i stugan annars riskerade dom att få flytta även om dom själv ägde stugan ,då kunde dom få flytta stugan med, sådant hände i ÖHRS socken någon gång på 1850 talet många fattiga tjänte sig en liten slant på Lingonen genom att plocka och sälja, även Odonbär (blåbuka) plockades och koktes soppa på, jag hörde talas om (blåbukavälling) som skulle vara rätt gott, men själv ^{har} inte smakat den, Ärtor och Bönor var mycket använt i slutet av 1800 talet och i början av 1900 talet, ärtavälling var en vanlig rätt nästan alla tider på året, det koktes på fläsk-eller köttben om köttbenen var ibland både gamla och härskna det gjorde ingenting det gick med ändå, hungern var den bästa kryddan, av bönor var nog bondbönan den mäst anlitade här på orten den användes mäst på höstarna, man kokte bönor och potastis ihop med ett köttben så mosades det sönder tillsammans det kallades för (bönestua) söderut kallades det för (bönegröd)

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Men så gott som detta bönesoet var får man sällan smaka nu för tiden, själv odla jag bondböner bara för den goda smakens skull, ärtor var dom valiga stora gula som odlades och koktes mäst som ärtsoppa någon stuvning av ärtor minns jag ej från den tiden kanske det förekom på Kalas och i bättre hem, Kål odlades det var mäst kålhuvud vilket koktes kålsoppa och var en vanlig rätt på höstarna, En del fattigt folk tog vara på blasten på kålrötter och rödbeter samt torkade det och kunde förvara det hela vintern och kokade en sorts kål-soppa som dom kallade för (dökål) om den var smaklig vet jag ej, Rovor användes ej till mat här på orten men deremot kålrötter användes mycket till soppor -rotmos(kålrota-stua) och ibland enbart om det var nätt med potatis, men det mästa var användning av potatis (joepan- jorpäron) som användes liksom nu i olika maträtter potatis-soppa-- potastismos stekta potatis grillade på glöd m,m, och till bak-potatisbröd morötter användes mycket till soppor och någon gång stuvning samt till pankaka(morotapankaka) som var en läckerhet hur den tillagades vet jag ej men det var många kryddor i tillsatsen

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Kött och Fläsk saltades och rökades till förvaring
det saltades ned i stora kar olika för fläsk och kött en del
slaktet rökades, angående fisk så saltades den eller torkades
köttet kokades och fläsket stektes mäst men rökad åts rätt
Som potatisen koktes med skalen på så blev det mäst stekt
fläsk eller med kokt kött så doppades potatisen i spadet
efter det kokta köttet så potastisen skalades endast till
soppor och mos Färskt kött eller fläsk användes endast vid
en eller två dagar vid slakttider sedan saltades allt kött
och fläsk köttspadet användes mäst att doppa potatisen i
någon buljong hörde jag alldrig talas om

Frg K 73-76

Fläsket har jag som förut nämt, det blev saltat eller rökad
och användes mäst och stektes mäst utom benstycke såsom
lägg, ryggen och ribbenspäl som koktes av gris huvudet
gjordes sylta av s,k, prässylta av fläsket under buken
den s,k, bukbältan gjordes rullsylta själva grisfötterna
saltades och koktes och åts som tilltugg till bröd men ansågs
som en läckerhetoch åts vid Jultiden med en sup brännvin till
varje led på foten

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson 1973. MOHEDA

SMÅL.

Frgl. M 81

Korv är nog det rätta namnet på något som är istoppat eller inprässat i ett hölje och detta fall är frågan tarmarna på djur, Korv finns i många former såsom blodkorv- köttkorv -grynkorv, och sedan har korvarna olika namn såsom isterband-vitekorv -fläskkorv-blodkorv m,m, här på orten användes vid korvlagning ett s,k, fjälehorn och var gjort av slidan av ett oxhorn som var omkring 6-7cm långt på detta horn trädde man på fjälstret och sedan tryckte man ned korvmaten i fjälstret det kallades ett man(fjälade korv) detta gällde i huvudsak isterband grynkorv som gjordes av tjocktarmen och magsäcken vilket skars itu och syddes igen i ena ändan så det liknade en påse så fyllde man i korvmaten med en sked sedan sydde man igen den andra ändan av korvpåsen man gick till väga på samma sätt vid tllagning av blodkorv, korvmaten till isterband bestod av korngryn som kokades först, eller (förvällades) som det hetades sedan ältes det hackade fläsket och köttet i med salt och peppar , till grynkorv var också korngryn beredda på samma sätt sedan lades kokt lever i gänte kryddor timjan salt peppar och sirup

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Här på platsen vet jag ej någon annan benämning än blodpalt vanligen (palt) och den beredes av groft rågmjöl, ibland uppblandat med kornmjöl med mejram eller kummin som krydda Paltbröd lagades till på samma sätt som vanligt bröd fast det var blod till spadet samt ej så mycket jästämne som i vanligt bröd även tillsatt av någon krydda paltbrödet fick torrkar och bliva hårt till längre förvaring när det användes så kokades det upp i mjölk och fläskflott eller annat flott palt-bröd kundes förvaras i ett halvår, Någon annan blodmat än ovannämnda känner jag inte till här på orten. *Utän blodkosa*

På frågorna 86- 91 har jag inget särskilt att beskriva wist stektes det upp hårt bröd i fläskflott och slogs över med mjölk och fick koka upp och kallades för (såsbröd) även potatis stektes i flott och mjölk. såser ^{jag} vet ej om dom lagade till sås på så sätt att då man stekt fläsket tog man kornmjöl och rörde i fläskflottet och öster över mjölk i detta doppades potatisen det kallades för (doppa) såsom stek med sås förekom inte på landsbygden utan vid kalas eller andra festligheter .

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Mat av Sill var mycket vanligt i början av Seklret salt sill användes till frukost middag eller kvälsvard fast bara en gång daligen, till frukost grynvälling och en rå sillbit samt bröd utan smör. till middag potatis samt sill stekt på panna med s,k, doppa, och ibland fick man sill till gröten om kvällen sillen antingen rå eller stekt på glöden sillen köptes i handelsaffären eller delade ett par eller tre husshåll en halv silltunna ibland en fjärding Men det fanns också färsk småsill från både Karlshamn och Göteborg det fanns dom som skickade efter och drog omkring i stugorna och sålde småsillen både stektes och koktes.---Ägga-mat vet jag bara om (äggaröra) och äggpankaka den förra kokt och den andra bakt Av kryddor var dom valigaste , salt- starkpeppa- kryddpeppa kanel- neljkor kummin pepparot timran och mejran dom brukade krossa pepparkorn i en mortel ,saltet förvarades i en trälåda eller något laggkäril peppanxxx och andra kryddor förvarades i glas-eller plåtburka

Slut

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1973. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81

Till Dialekt & Folkminnesarkivet

UPPSALA

Då jag nu besvara frågelista M 81: jag lämna följande
upplysningar, att detta är mina egna minnen från åren
omkring 1905-1910 jag var vid den tiden 7 till 12 år
gammel, så jag minns en hel del, men det jag inte med ~~x~~
säkerhet kommer ihåg så besvara jag ej dom frågor
Och frågelistan är utskriven med ~~hemma~~ benämningar från
västra Sverige, och jag bor i Kronobergslän, så jag tar
mig friheten och skriva svaren på dialekten som hör
hemma här på platsen, ^{FINNS} det fler dialekter i Kronobergs län
men det jag skriver hör hemma norr om VÄXJÖ-ALVESTA trakten
och på Landsbygden ~~närmare bestämt i MOHEDA~~
och Landsbygden der omkring Uppteckningen är gjord av
Gösta Johansson

Högelycke Ryd MOHEDA

Landsmålsarkivet Uppsala 28877
Gösta Johansson. 1972. MOHEDA
SMÅL.

Frgl. M 81