

7701

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västmanland

Fläckebo sn

Lundborg, Kerstin. 1934.

ALMA:s frängel. M. 81 Matlagning.

18 H. 4°

7701

KO 20

- 1 -

# Malagring.

Meddelare: Guðaf Eriksson (se acc. 6507 s. 3); hans hustru Þurgrita Eriksson  
m. fl.

## A. Heilmänd.

1. "lag\_äta "ja "ska "lag\_äta "lika äta  
"laga mat  
"branda tæ "barmos
2. "re\_äva "en "säs
3. "krusa = ganska maten  
"utkrusa mat  
"sovhu mat = kraftig mat  
"sovha = drugga nt maten  
"lystmat = ngn mat, som man längtar efter och  
ej får så ofta  
"en "kvina "som "gör "má "bar "ä "lystin "ä "for  
"vis mat  
"dalla = göra något slarvigt
4. "brada tæ  
"dä "ä "en "r\_kk "sorpa = dålig, okokt mat

ngf, som är

• pyark = dåligt, mindre värdigt. (Höer om mat.)

5. • häd<sup>g</sup>as mat

6. • gūslon = mat i allmänhet

7. • fæsk<sup>g</sup>o, slaktsmaka

9. • kōka är levande i målet

• kōka, kōka, kōka

• ja kōka vāl<sup>g</sup>iz i gar

• myōk<sup>g</sup>on ha kōka φ<sup>g</sup>o<sup>r</sup>

• va ha dom nū kōka i hop fō<sup>g</sup>on<sup>g</sup>ting? =  
hittat på, inrikerat i hop.

• kōka ka<sup>g</sup>v<sup>g</sup>o<sup>r</sup> = då skumpoena hänga

10. • dæ<sup>g</sup>su<sup>g</sup>o<sup>r</sup> φ<sup>g</sup>o<sup>r</sup> (ej så vantigt? EE-n)

11. • et kōk = en kokning

12. • pūtra; būbha

13. • ~~po<sup>g</sup>ra~~, po<sup>g</sup>la, po<sup>g</sup>ta.

• slat<sup>g</sup>o<sup>r</sup>, slat<sup>g</sup>ru (om tyg, skinn) = skynkelig

14. • bo<sup>g</sup>sa φ<sup>g</sup>o<sup>r</sup>, pō<sup>g</sup>sa φ<sup>g</sup>o<sup>r</sup>

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

15. "häv-i grytan  
 "stampa = krossa till mos  
 "sura smör = smälta smör  
 "re<sup>u</sup> av "sörn  
 "röröra = mjöl och vatten

16. "steka levande i målet  
 "stekpanna  
 "fräsa = steka lättare  
 "bryna

17. stek levande i målet.  
 Stek förekom ej som vardagsrätt, enbart som söndagsrätt. Stekningen försiggick både i spis och i bakugn. Fläsk skivades och stektes i stekpanna. Annat kött stektes i gryta. Stekning av kålrötter förekom, även rovor i mindre grad. Stekningen försiggick i bakugnen.

UJMA 7701. K. Lundborg. 1934  
 VSTM. FLÄCKEBO  
 Frgl. M 81

18. "vébränd

"kökeskan"æ"zær

19. "søta" myøken, "søta" degøn

"sirap

"vot" = dricka innan det blir jäst; då mäsken var påslagen, och drickat var som söttast.

Till jul bakade man vörtbröd. "votbrø

Tid tillagning av "bærmas" satte man till mjöl (rågmjöl eller vete mjöl) för att ta bort syrligheten samt tillsatte mjölkgrädde.

20. Man skickade efter salt från staden genom förbönderna. Saltet var grovt och för att få det fint krossade man det med en sten i en trälåda. Saltet var grått till färgen, och då man skulle salta smöret, måste man därför tvätta saltet. Saltet förvarades i "bøn" i saltkunnor och saltsäckar. På bordet framsattes det i "saltser".

Sammanhållande lingonen på köstlen samt förvarade dem i särskilda lingonbåtar.

"salt

saltse. n. - r.

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

21. "ulaka = musten ur dragen

22. "skræds = avskräde

"skovor

"grevar = det som avsätter sig på botten,  
då man smälter talg.

"talybotn = skivat talg, som man gjorde  
ljus av, "talydankar". Hven  
tjocka ljus.

24. "zill<sub>o</sub> är levande i målet

"zill<sub>o</sub>, -ar, m.

O betydlig skillnad mellan "zill<sub>o</sub>" och "gryta".

"zill<sub>n</sub>' kunde vara gjord av koppar eller  
mässing, "grytan" av järn eller täljsten.

"zill<sub>n</sub>' kunde ha fötter men var ej så vanligt.

"zilløra

"fatan = handtag på kitteln

"grytfatan<sub>s</sub> var löstagbart

"pänfot, "pann<sub>o</sub>

ULMA 7701 . K. Lundborg. 1934  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

✓ grykfot

✓ bärmöszifl

✓ öszifl = mindre kittel med handtag

25. ✓ gryfa är levande i målet

✓ järngryfa

✓ märmgryfa

✓ tökystensgryfa

✓ fötgryfa

✓ störgryfa (kokades gryn i vid slakt)

✓ värmgryfa (värmde vatten i vid bejk och slakt)

✓ fatan

✓ grykskaft

✓ grykbänk

✓ grykrüm

27. ✓ grykkrans = krans snidad av trävirke

28. ✓ grölkrakra = översta ändan av en stadig  
ballkapp av barkades och an-  
vändes till att röra om gröter med.

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

29. "visp är levande i målet  
På våren, då björken savade togs vispris  
av små björkar och bands ihop. Användes för  
all slags vispring.
30. "slev är levande i målet
31. "potat<sub>u</sub>st<sub>u</sub>st<sub>u</sub>
32. halstör = användes t. ex. vid stekning av  
sill. Höen vid slakt, då man skulle skäl-  
la djurfötter.  
~~halstörpana~~
33. "stekpana är levande i målet. Stekpanna  
med fötter på var vanligt. Ställdes då  
direkt på glöden. Annars sattes stekpannan  
(utan fötter) på spisen eller också in i  
ugnen.
34. "fræskbræs<sub>u</sub> = kniv, som man skar fläsk med.
35. "bærmas = lingon och sur mjölk med grädde.  
Äts till pannkaka.

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934

VSTM. FLÄCKEBO

Fgl. M 81

37. 'vælin

38. 'skvat = tunn, dålig välling

'dæ-æ sin 'pa 'vælinon

39. 'vafvælin

'driksvælin

'mjölkvælin

40. 'havrøgrynsvælin

'risgrynsvælin

'potatisgrynsvælin

'suræpsvælin

41. 'kumpvælin

'stærkvælin

42. 'grøt

'grøt äts med lingon eller med hem-  
bryggt dricka, då mjölk ej fanns. Över  
med 'smöröga!

45. 'flötgrøt

'zeta<sup>7</sup>myölksgøt

"mjö<sup>l</sup>kg<sup>r</sup>öt

"vat<sup>l</sup>g<sup>r</sup>öt

46.

~~ba<sup>r</sup>g<sup>r</sup>öt~~

"mes<sup>m</sup>ö<sup>l</sup>g<sup>r</sup>öt

"my<sup>l</sup>g<sup>r</sup>öt

"ka<sup>n</sup>g<sup>r</sup>ö<sup>l</sup>ns<sup>g</sup>öt

47.

"hem<sup>k</sup>va<sup>n</sup>s<sup>g</sup>öt

"lil<sup>l</sup>g<sup>r</sup>öt

48.

"ba<sup>n</sup>s<sup>g</sup>öt

"fhy<sup>l</sup>g<sup>r</sup>öt

"fön<sup>l</sup>ns<sup>g</sup>öt

"sla<sup>t</sup>ör<sup>g</sup>öt

49.

"pall är levande i målet.

"b<sup>h</sup>ö<sup>l</sup>lpall

Även förekom pall av rågmjöl s. k. "harpall".

50.

Ofta kokades pall i det späd, i vilket blodkoren hade kokats. Utbakades i kakform. Något slags inlägg förekom ej. Pal-

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934

VSTM. FLÄCKEBO

Frgl. M 81

sen äts med fläsk och sås.

"palt<sub>s</sub>as = mjöl vispades i paltspadet och flott islogs därefter.

51. pan<sub>k</sub>aka är levande i målet

52. Mjöl vispades i mjölk, tills smeten blev tillräckligt tjock.

"pan<sub>k</sub>akspad<sub>s</sub>

53. "r<sub>e</sub>vs<sub>p</sub>an<sub>k</sub>aka

"æ f pan<sub>k</sub>aka

54. "sopa är levande i målet

"dæ-æ r<sub>k</sub>te 'sopa = dåligt tillredd mat

"su<sub>p</sub>an, su<sub>p</sub>an<sub>m</sub>at

55. su<sub>p</sub>an<sub>m</sub>at är levande i målet

56. "spa = det tunna i soppa

"k<sub>h</sub>ump kokades i vardagslag tillsammans med vätsten, mer till helgdags kokades den särskilt, <sup>något</sup> som ansågs finare.

57. "ma<sub>g</sub>ar, "v<sub>r</sub>en

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

58. "sopzot
59. "pšupan, "ætsopa, "æpøtsopa  
 "havrsopa, "zot\_sopa
60. "helgrynsopa = kokad på bitar av kålrötter och gryn.  
 "kal<sup>u</sup>sk<sup>o</sup> = dricka med sicap i. Förekom särskild under baringen.  
 "p<sup>o</sup>k<sup>o</sup>k<sup>o</sup> = delar av denna i "kal<sup>u</sup>sk<sup>o</sup>
61. "b<sup>o</sup>erm<sup>o</sup>s äts med potatis  
 "b<sup>o</sup>er<sup>o</sup>enta  
 "b<sup>o</sup>erm<sup>o</sup>st<sup>o</sup>nda  
 "s<sup>o</sup>t<sup>o</sup>v<sup>o</sup>t
62. "b<sup>o</sup>nd<sup>o</sup>b<sup>o</sup>nor  
 "br<sup>u</sup>na b<sup>o</sup>nor
63. "sl<sup>o</sup>p<sup>o</sup>æ<sup>o</sup>r  
 "æ<sup>o</sup>m<sup>o</sup>s<sup>o</sup>sk<sup>o</sup>mp
64. "v<sup>o</sup>t<sup>o</sup>ko<sup>o</sup>
65. Man stekte rouer.

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934

VSTM. FLÄCKEBO

Frgl. M 81

66. "k<sup>o</sup>kka "r<sup>o</sup>kor "m<sup>a</sup>e "st<sup>e</sup>kt "sil' f<sup>o</sup>rekom. Man kunde ha kött efteråt, men man "sovta "fost "m<sup>a</sup>e "sil'.

67. "j<sup>o</sup>hpr<sup>o</sup>n  
"r<sup>a</sup>sk<sup>a</sup>ta "p<sup>o</sup>t<sup>a</sup>lis  
"p<sup>o</sup>t<sup>a</sup>lismas  
"j<sup>o</sup>hpr<sup>o</sup>nimas  
"p<sup>o</sup>t<sup>a</sup>lisb<sup>u</sup>lar = potatismos med likel mjöl

stekt i flott.

68. "sov<sup>u</sup>t = allting som var fett.

69. "j<sup>o</sup>h<sup>o</sup>rk = köttstycke

"j<sup>o</sup>h<sup>m</sup>eta = tork kött av nötkreatur

"f<sup>o</sup>rhan' förvarades köttel.

"la "in "en "j<sup>o</sup>h<sup>m</sup>eta "fr<sup>a</sup>n "b<sup>o</sup>n'

"j<sup>o</sup>h<sup>m</sup>etan lags in på bordet vid måltiderna, och man skar direkt av den.

"j<sup>o</sup>h<sup>s</sup>lar<sup>u</sup>a = segt kött

70. "r<sup>e</sup>skt kött äts vid helgerna och på "kal<sup>a</sup>s'

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

samt då kreatur måste slaktas. För rântan vid slakt av djur gjordes "pöza", "sylta och korv

71. "zot" o "potatis

72. "sopzot

"zotspat" äts med stek som "savour" i "potatis". Det kokades även soppa av det.

73. "frasko

74. "fraskvab

"fraskhaso

\*fraskgnüta

75. Ja. Bläck fanns. Man stekte det till bröd, potatis och kållötter.

76. "mularbet" = beirgmeta

Gryn och stekt fläck användes ofta. Kallades endast "gryn".

77. "korv" användes som skällsord ibland.

Man kokade rântan (d. v. s. inälvarna) i en "lyt-

gryta <sup>även</sup> 'Ti' parmun'. I spadet, som blev, kokades korngröyn. Dessa blandades med ränkan. Heetsammanshackades med "hak-  
 (p)ruvar' i "hakladan", och i detta rördes grönen. Nu massan gjordes dels 'pösa', dels 'starkorv' = "hakkorv". Korven röktes eller också hängdes den på tork i kakel.  
 "korvkorv" användes till att stoppa i skin-  
 ner med.

78. 'sylta' = man kokade hjärta, lever, 'juvs', muler och fötterna; slog en saltlake på. Sylta togs in på kvällarna och äts kall med potatis.

"präsyлта" gjordes av kött på svinhuvadet.

"kavsyлта" gjordes av inälvor på kalv eller av kalvkött.

"rilsylta" pressades i tyvelbänk. Gjordes av kalvkött; 'slagsyltan'.

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934

VSTM. FLÄCKEBO

Frgl. M 81

79. "pösa" = man kokade köngryn och blanda-  
de bland inälvorna. Hackades och kryd-  
dades. Kokades i stort förlag först.  
Värmdes bedan upp vid behov.

80. "hakmat" "hakades" i "hakladda" med "hak-  
kniv". Användes till köttbullar. Om man  
blandade i gryn i "hakmatn" blev det  
"pösa". De grova lammarna, "lyngstarmar" <sup>en</sup> ?  
gjordes rena och blandades in i "hakmatn"  
till "pösa" och korv ibland.

81. "ranta" = inälvorna vid slakt.

82. "långmas" = bara lungorna ingick i "massn"  
"långkorv" = korv av lungorna

83. "blöspalt" gjordes av spadet, i vilket blod-  
korven hade kokats. Man tillsatte blod,  
rågmjöl, jäst. Bakades i ugnen. Hakform  
med hål i mitten. Hängdes sedan upp  
i taket till torkning.

84. "Paelpojkar = "blöklump "pallpojkar  
 "blökoru = man stoppade "blömat" (blod, rågmjöl, kryddor) i "bot sn" (= en larmjod i "bot sn's bror". För att massan skulle hålla sig kvar i skinnet sattes det i "korostikor" av trä i stället för numera snören.
85. "blöbuls" gjordes i stekpannan  
 "blöpankaka " "
86. "grevar" = kvarlevor efter smält talg och ister. Hackades och lades ner bland "pöjan".
87. "mohja" är leande i målet, "pandop" = kokt rågbröd i fläckflott.
89. "frotgos" = "fetsmörjos" (samma sak)
90. "slurinj" = ärtmjöl och vatten, ett slags ärt-röra, med fett spad eller flott. Användes mycket av skogsarbetare.

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934  
 VSTM. FLÄCKEBO  
 Frgl. M 81

"<sup>a</sup>kohbular' = vetemjöl och vatten, som sedermera stektes i fläskflott till fast bulle. Det stekta och sönderskurna fläsket blandades tillsammans med röran till kolkullarna. Begagnades ofta i skogskojor. ?

91. "sas<sup>a</sup> a potalis' Säsen bereddes av vetemjöl och mjölk, i vilket man hällde i något flott från fläskfäsket.

92. "silar' Man köpte hem<sup>v</sup> tanor' eller kagar' från handlar.

93. Sillen stektes på halvter på glöden. Även i flott i stekpannan. Den kunde även kokas, lagd ovanpå potatisen i grytan.

94. "stekta<sup>a</sup> eg  
"egröra -  
"sönderskurna<sup>a</sup> eg  
"agost

ULMA 7701. K. Lundborg. 1934  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 81

95. " kryda, - or.

~~" kryda (t) med vackra fraser~~

" kryda, krydade, krydat (t)

96. " starkpepar

" krydpepar

" fänköt

" lagorbærban

" kumin

97. " mötöl

Kyddorna ställes i ett litet utholkat  
fråkråg med en rund sten.

Kerstin Lundborg.