

7950

7950

VÄSTERGÖTLAND

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

Korsberga

15/12 1934

Möller, Johan, 1934

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

46 bl.4:o

P.M. ang. excerperingen, se S.Landtmanson acc.
15950!

Exc .OSD

7950

Matlagning.

Svar på Handelsmålsarkivets fråglista M 81.

Norsberga 1934. J. Möller.

c. Allmänt.

1. Beteckningar för laga mat: laja teress mat,
laja i ärring mat, rea te mat, matrea; dä ä ett
stort hausholl ä matrea; matu säges i samma me-
ning; riva te mä lits mat att göra i ordning mat i
hastighet. Stä ve spisson, stä ve gruta äro uttryck
för laga mat; kvenna har noch ä te ä stä ve spi-
son; dä går-lo an ä stä ve gruta, bara en har ä
lägga i-na. Skämtaktige beteckningar: gröta,
gruta, köpa köpsa; grä ä innsä köpsar.

2. För matlagning: matlaj-ot n, matalajing-
a f, matarea, mataring-a f, matastass-on.

3. Benämningar för tillreda kräsliq mat: bränsa,
smassa, smäcka; för smakliq om mat: smassir,
smäckon, smäckon, gossmatir, smakosammir,
lättraton; för göra maten mera smakliq: suggpate,
gotta maton, lägga i gotta; efterlängtsad mat:
smäck, smäckomat, lüstmat, mürns.

4. För tillreda dåliq mat: dalta, präbba, präb-
ba, jansa, jüfsa ihop, rüsbate; ho daltar
ihop maton så dä blir ingon smäckon mä-
ho präbbar så förursolt mä föa; ja vet ai va
dä va för joks ho hade jüfsat ihop. Illa
lagud mat: präbb, präbb, jock, joks, jüpps.

5. Benämningar för mat, som avse större eller mind-
re finhet: härdasmät, harskopoföa, främmatsmat
bättre mat. För mat i vardagslag: ejdtpoksföa,
drängakost, qujätä. Prästadrängen berättade:

ämn mgörtn på vi tolor ä prästr, ämn meddan på
 vi tolorns ä selt ä ämn kväll för vi bara jöckst.
 Med det sistnämnda menades mat, tillredel av över-
 levor. Dyliga kallades skopsekravn, skopsejäte och
 mat av sådant benämndes även skrapsejäte; jä-
tojäfs.

6. För råvara, av vilken mat man lagas: mat-
verke, matfång, födgress, fösvänd. Mat, vari såst
 ingick sådes heva sässvåna; vallinga va skaskir ä
~~fönnet~~
sä dä dä va dä into möst sässvåna. i-ma.

7. Saltad mat: salt, saltmat; ja ätsalt te med-
da. Mindre saltad och osaltad mat: farskmat,
farskt, miltmat, lenmat.

8. Lagel mat: lagmat, redföa; kokad mat:
kokmat; stekad: stera, stekmat; okokt salt kött
 eller fläsk: sprekt. Okokt färskt kött: räskt. Lukt

av myslaktat djur eller höts: ras, rasijs; rasn sto
mäk i näsa; håsten frusto st rasijon. Att äta ola-
 gel mat: äta torrd, torråka, leva ve torrpöa.

9. Hoha-r hokto-t; ho hohu gröt te kväll; gruta ho-
kar äppa nu när den börjar hoha; myslka har hokt
ve. Välla är beteckning för att hoha någonting ej
 fullständigt, såsom välla grov, välla grötätor.
 De senare användes rivna till bröd, som tillsats.

10. Sjuda: sju sjua sjur-do-t. Ordet förekommer
 numera ej mycket i målet; gruta å teress å sju,
 eller sju; gruta sjur övör; ria sto å sjudda kri-
ör; sju gruta! sju gruta! vet minn, ja å så svül-
 ton så ja bunnnd dö är ett gammalt språk till
 grytan. Sjuda är egentligen beteckning för hoha
 starkt. För hoha jämt och sakt finnes beteck-
 ningarna leka, lurra; gruta lurrar, då lurrar

i gruta; grutatorn behöva en lurr, ett lurrande
te; di ä i ropst. familurratta.

11. Beteckningar för upphok: sjud kok, sju; ven va
saur, ä ja holds ai grei ä få moun sjud på gruta;
gruta ä längs påmma i kok. Den kant, som är
närmast elden i den kokande grytan benämnes
sju-u; lä ä förstarkor sju på gruta när den kokar
för kraftigt. Logna va sju var en uppsättning,
som matmodern gav den som ville logna bröd
i sovelgrytan, när spadet skulle användas till
logna. Det gick så g, att logna brödet i det
feta, logna ä prot, vilket stannar vid län
stells kanton under kokningen.

12. Beteckningar för gruttra om kokande vätska: putt-
la, bubbla, müttra, tüttra, gruttra, sju, kravta.

13. För något som kokar: kok, grutskok, kravte;

Gnel från kokande vätska: grüttel-t, grüttor-t, larr
-ot, grutslurr, grutssu; skum på kokande gryta:
pra eller prad-or m., gräskum, dä gräarsto.

14. För koka över: gräsa, gruta far i värt; för
 hindra ett kärle koka över: stanna å kokot; detta
 gjordes genom att spä i vatten eller draa på gruta.
 När grytan upphör att koka säges den stanna å;
på församma spiedu i lätt gruta stanna å.

15. Beteckningar för lägga i grytan; steeka i gruta,
sugga i gruta; dä å svart nor säjort trutor å ing-
on har-rost å steek i gruta; flöta gruta varbe-
 teckning för att koka fett sovel; ko blir så torrd
å skällor gruta, nor ingon har-rost fått å prä-
ta-na mä; tvätta i grutätor, tvätta jorpar i
gruta, tvätta i e jorpargruta ett först tvätta
potatisen i ett kärle och lägga dem i grytan.

Att lyfta grytan över elden: sätta på gryta; lyfta
 den från elden: ta å gryta. För krossa till mas:
mossa, stöta, stampa; för röra ihop: sabba, stabba,
älta, knopa ihop; för smälta: bräa-är-de-th, bras-
sa; ho sto ve granna å bräddes tatj; brassa ut
fråskafst; för avreda: röra å eller röra på; ho
ruto på grötou, rön å välling, gröta å ärv;
 avredning: ärör, grärör; det huvudsakligaste
 härtill: brönmjöl, grötarmjöl; för skümma:
skümme å, håva å, sheva å.

16. Steka-ör-t-t är ett levande ord i målet;
ho stekar sell, stekatå präsk, präskot å stekt. Sam-
 mansättningar: stekspräsk det tjocka vita fläsk-
 met; steksgröt, steks välling, stekat gröt och välling;
steksgrun vädda konngryn, som stektes i pannan
 och skans i skivor, benämndes grünkraka;

Andra beteckningar för stena: brasa, brassa, bräsa;
grunna haka va fröst bräddor, så fröst rann ve
mün gröva nor-a ät-a. För stena helt lätt:
brun stna, fräsa äpp, grannvälla; fräschöt
va ento jöim stekt, dä va bara grannvält.

tr. el. itr. 3

17. Sten-a-är-a f.; ena gor stekt sade man om var-
jehanda i mat ko kött väg, sä om ett fint kött-
stycke; om en ät bar fägel eller harc sades: dä blir
e gor stekt. Harvaste har sedan gammelt varit
särskild här clasmät i all moy hemmen, när man
hade kalvar att slakta. Den stekt i spis eln i
gryta, sedan den först blivit spök kött om fräs-
kat arninga och kryddad med peppar. Höna
som stekt och kryddad med peppar hallas
pepparköna; vi hade e pepprat köna te med slu.

Lito ost i brö i ena pepprat köna,
fär-a ento dansa här, sä fär-a dansa här

lyder en gammal lät. Potatis, rovor, kälrotter stekta
i frst eller talg benämndes stehdprutator, stehdro-
vor, stehdrötter eller äpprustekta seelanna. Pökeu,
vassöka skulle man göra med kälrotter och potatis,
när de stektes. D.v.s. att efter seelan de först bra-
sats i fett, skulle litet watten släs på i grannan,
vilket seelan viel swagare värme skulle söka sök
in för att de ej skulle bli torra.

18. För bränna vid: bränna ve, swa ve, haha
ve; för vielbränd: we swett, wepamat; grötan ä
wepaktor; det som bränts vid: brändshova-arna.

19. Pöka-^o-t göra sött; brämön ä därit sötattson
dä wa ingon söts på fruktsoffa; hå ä smäl äm
söton. Pökningsmedlen till lagade maträtter, in-
nan seket hem i allmänt bruk, var hanning,
sirap. I gammal tid berättas att man begnat

sig av stenstötorötter. Dessa skrapades rena och skans sönder och sötan braktes ur i grota. De skrapade rötterna pilades sedan ifrån och den tunna massan användes till sötningemedel. Det hette dock denna att det blev beskr säts.

20. Palt-st. För handelsbodarnas tid köptes saltet i sköjstalar eller marthavis, grunnavis i städerna och fördes hem vid forfärder. Dess behandling för att bli användbart: maka stota lösta salt. Detta gjordes mot stenhäll, sälthäll, sälsten med saltstöt av trä eller sten. Laggat trähäll, vari salt förvarades: saltspann, saltfjätting.

21. Salta-r-t; sunnorsalta hette det om slaktsovel, som saltades under sommaren. Dervid skulle man gå maggrant tillvägn och tillika med saltet använda saltpetter. Hörsalta säk säger man när man rä-

har salta förmycket i mat; på jukt min stachars ä
 försalta matr i gröten. Att i övrigt salta starkt:
 ramsalter, storsalter. När man förs i tielen i hem-
 men salta mer färsk silt, lades densamma först
 i tunna med helt litet salt. Efter tre dagar
 hålles brölkäron, som nyrostad, av och sillen sal-
 tades änyo ordentligt. Första saltningen kallades
 brösalta, att när vatten draga saltan ur kött
 och fläsk: lägga sjujk i vatten, saltedra,
 vassdra sjujk.

22. Beteckningar för lämningar efter mat:

skatta, sarksatta efter flytande mat; lemsbita,
 ättorlevor, skrädr olika slag av överbliven mat;
 skraposkavor, ättorskrap, fataskrap. Det sist i
 grytor och fat; det som avsätter sig på botten
 då man smälter talg eller istor; grämsbotten.

B. Redskap för matberedning.

23. Beteckningar för samtliga vid matlagning använda kärl: kokkärl, kokstua, kokhärningss.

Kärl av koppar: koparkärl, koppar.

24. Wittel: gätol, gätla. Wittel kallade man koppar-kärl när det var av större rymd och var försedt med öron. Större kokkärl av koppar i wittelform med fötter benämndes gätlagrute. Wittlar av koppar voro vanliga, även det fanns även av järnslät, järnkätol. De glaserades över elden på bränring.

De större wittlarna användes vid bryggs, ystning, lingutkokning, lab m. m. Beteckningar efter Wittels användning: bröggsätol, krosamosaätol, aistsätol. Ora på wittel: gätlöva. I dessa lyftes witteln på och på elden av tvänne personer.

25. Gryta: gruta. Benämningar efter material:

järngryta, kepsorgryta, malmgryta, stengryta; efter konstruktion: potatgryta, greplagryta, skaftagryta; hänggryta eller hästtagryta efter ställning i spisen, vari den hängde, viken kallades grytshäst. Kraft grä gryta: grytoskraft, grythäntaj; gryta med handtag: krämpa. För kokkärl motsvarande kastrull: granna, kokgranna, kepsgranna, järngranna; de minsta: grotta, kepsgrotta. Grytorna förvarades i grytobänke, även i skapsfötan, rum under byllorna i skåpet. - Grytosurken säges ha varit framme i potatisåker, der färsk potatis tagits upp före den vanliga potatisupptagningen.

26. Ordet hudd är okänt. Hängare grä kittel eller gryta: hänggrejöl; järnkrokar varmed grytan lyftes: grytastorsk, grejöl, grytagrejöl.

27. Underlag för het sotig gryta eller kittel, som

ställdes på golvet: grutskar, sättskar av fyra sammanfogade slår; grutbrä en brärelapp; grutskrans smodel av kråkris; nöfallskar var fyra stycken vedträn lagda lagda på golvet, varpå heta kitcheln sattes.

28. Redskaps för omrörning, i större kitchel eller gryta:

ro-a-r-a eller rova f. rörro. Denna var åsformad, större eller mindre. Slev eller vispa, som rördes med kallades även ro; ja var, min stachard, ents mer än ena halvår blev te rörro.

29. Vispa: vespa-on, äldre benämning: svepa-dr-a f. användes att röra i gröt och välling med. För slipa användningar kallades de grötasvepa, vällingsvepa, smörvepa. De gjordes av kvinnorna, vilka efter lövsprickningen, när barkom lejtö, bröts av björkkristar, dem de togo barken av, vilket kallades skara svepris. Sedan detta torbat bundas de.

30. Skera - or - a - f. vässker, som fanns i vässämman att dricka med; grötaker att äsa rågröt med; stora skera, lilla skera. När någon visade sig särskilt givmild hette det: han tog te där stora skera.

Storre träskiv: skopra, benämndes även äsa, vassäsa.

31. Klubba, varmed potatis m. m. krossades: stöt, mössl, mössstöt, potatöstöt, rotastamp.

acc 2

32. Halstör - t - a. Ordet är sedan gammalt känt; andra beteckningar: halsterpanna, halstörjarn. Förutom till barning av bröd, lades det även på glöden och stektes färskt, kött och sill på.

33. Stokpanna hörde samman med grytan och ansågs lika nödvändig som denna. En äldre sort fanns, som var vridbar på ställning, med tre fötter, och ställdes på glöden. Att vrida på denna för att stekningen skulle bli jämn kallades smörra på panna; fatäläror

granna ställes på bränring; långpanna med upp-
vikna kanter, av järnplåt användes för bask i ugnen.

E. Råa och halvråa rätter.

35. Maträtter, skapta av mjöl och vatten hörde nog
ihne till det vanliga, men det har berättats om late
preunor, som gjorde rågröt genom att sammanknä-
da vatten och mjöl, samt salta feri. Drekanmjölk
drieka och mjölk tillsammans äts med bröd till. Pi-
rapnadreka drieka och sirup lagrades bröd i
och äts. Välda grun korngryn stöpta i vatten och
svälda kunde ätas utan vidare anrättning. Skv
tranbär tranjutor gjorde man tranjutomos genom
att krossa bären och slå mjölk på dem. På samma
sätt forfor man med smultron och blåbär. Att
barnen i äldre tid äta råa revor, pälrötter, mos-
rötter, ävensom kärknabba stjälken till pälkvau-
det, var mycket vanligt.

D. välling.

37. Välling - a f., ordet har även uttalats valling med kort ä eller a. Allmän beteckning: vällingamat.

38. Beteckning för tunn salig välling: skvat, skvalp, vällingskvalp, slask, blask; för klump i välling:

klomp-on-a on, knuttra-or f., klonkir, knutkir välling; lä va fullt å mjölkknuttror i välling; för hinna på välling: räva vällingaräva.

39. Beteckning för olika slag av välling efter den ingående vätskan: vassvälling, vattvälling av vatten; vattlavälling vassel; mjölkvälling av mjölk; var denna av gällor mjölk starkt gräddragen kallades den brävälling.

40. Olika slag av välling, vilka avse de fasta ingredienserna: mjölvälling, röjmjölsvälling, hornvälling, vetmjölsvälling, toravälling av torav

horn, grunvälling, horngrunsvälling av mjöl och
horngrym, potatismjölsvälling tillsatt med potatismjöl.

41. Välling med särskilda tillsatser: skinnsväl-
ling med torrade blåbär; äppelavälling, grävälling
med äpplen eller gräron; anisavälling kryddad
med anis; brödvälling tillsatt med rivet bröd.

42. Välling, med avseende på tielen och omstän-
digheterna under vilka den äts: dajorsvälling,
meddelsvälling, den senare skulle vara av bättre
sort; ejstförsvälling, prämmatförsvälling, vore
även två olika kvalitetsorter; skottavälling bättre
sort om slotterna.

C. Gröt.

43. Gröt-on. (På gammalt Daretorsmål hetta
ordet gröt). Gröten äts i gammalt tid gemensamt
ur grötfatet, som stoel mitt på bordet. Man

tog meel skreden ur fatet och slappa gröten i mjölk,
 som var och en hade i sin särskilda skål. Barnen
 fingo hava, även gemensam mjölkskål och slappa
två i hvar. Dill grötadslapp. Dill grötadslapp var det
 vanligaste såtor mjölk, men kärnmjölk och sur
mjölk kunde även få dyga. Drieka, sötat meel
känning eller sirap användes i brist på mjölk. Smör-
håra i gröten, en smörklump mitt i grötfatet före-
 kom vid högtidliga tillfällen. Det var vanligt att
 barnen varnades för smörhåran, ty genom att de
slappa skoa i denna skrämta di gröten. Den kunde
 nämligen så lätt genom småorn, skrämta ur skoa.
 Ett ord står derom lyder: så ja-ka ständit, så poj-
kon var gröten skant ur skoa. Om stadig gröt
 säges: gröten ä tjockor ei en rus redder häst
kan stå på-m, utan att lä surus marke ätter skoa.

44. Stunngröt: klistor, flättor; sades vara vassrikor; mjurfätor.

?

45. Gröt, vars vätska bestod av vatten: vattgröt, vassgröt; av vassel: vattlagröt; av mjölk: mjölkgör.

46. ^{efter} Beteckningar för grötens torra beståndsdelar; grötamjört: mjörgröt, mjurmjörgröt, korvmjörgröt, havramjörgröt; gränggröt av korngrön och mjöl; frötagröt tillsatt med äpplen eller gräon smält skurna; skinngröt med torrade blåbär; angnagröt var beteckning från nödlåren.

47. Mycket hård gröt benämndes nävgröt, skivgröt, som kunde skeras i skivor; måskagröt tillsatt med maskning, efter bryggd, benämndes även bröppgröt; vitgröt av mjölk och vete mjöl.

48. Beteckningar för gröt, vilka avse de omständigheter under vilka den äts: kalasgröt vid kalas;

ULMA 7950. J. Möller. 1934
VGL. KORSBERGA
Frgl. M 81

skottagröt, gäragröt vid skördetider; förnings-
gröt till förning vid bröllopp och begravningar;
Kriarsgröt är en beteckning för välbränd gröt. Med
 sådan skulle friaren fågnas, första gången han in-
 ställde sig hos flickan. Kom han sedan tillbaka
 var han slän rättis i samhället. Kattsbröllops-
lad man överbliven gröt, som följande dag delades
 i bitar och lades i het mjölk och äts. Gröt var egent-
 ligen mat för kvällen, och att äta den under dagen
 ansågs såsom något generande. Därför ville kvin-
 folken gärna döja att de togo till dylikt under
 dagen. Men att döja detta, menade de, ville sällan
 lyckas, ty det hettes: ätor en gröt. Se meddelade bränd-
rå främmat.

H. Palt. 49. Om gröt utan blodtillsats är g. mycket
 hänt. Matsgras terngor av sovelspad och mjöl ba-

hades och skars i skivor, eller sedan de hårdnat blöttes i vatten och stekades sedan i granna.

G. Pannkaka: pannkaka. Ordet finnes i de äldres språk. Från grannkaka: monkapannkaka.

Plättar kallades monpa, monk-du-a. Pannkaka^o
gratt är beteckning för en liten grannkaka;
ja skängo te i baka en grannkaka^ogratt.

52. Potatögrannkaka har sedan gammalt varit en vanlig maträtt. Potatisen stöthes i ett mindre trätråfråg, mosatrujt, varefter most lades i stekpannan ovan snällt flött eller talg och sattes över elden. När grannkakan blivit banör grä ena sia vändes den, genom att stekpannan välvdes med ena handen över grutolöcken eller grannkaka^ogratt,² som hölls intill med andra handen. Derefter skiv den åter i granna, för att bakas grä andra siden.

Hill att smidigt vänna pannkaka, jära pannkaka-
bröst fordrades en särskild färdighet. Ja för
 (lös) ents, sa, tosa nor- o sälla vänna pannkaka
 är ett gammalt ordstav.

53. Beteckningar för olika slag av pannkaka:
morstapannkaka, rotapannkaka av potatis
 och morötter eller kålrötter; revpannkaka av
 rårivna potatis; arttepannkaka av ärtmjöl;
råmjölkspannkaka av råmjölk, vilken i äldre
 tid tillsattes med mjöl; gråpannkaka av mjöl
 tillsatt med såmre potatismjöl, gråmjöl; brö-
pannkaka av mjöl irört i blod.

H. Soppa.

54. Soppa: soppa f. sapa-t m. Ordet är levande
 i de gamles språk; soppa ä uräta; sapat ä
urät, han en gör sapa grönnor bröt är ett

är ett gammalt uttryck, som tillämpas när det gäller soppor, och även spirit. Med soppa, sopa medes kött-soppa med potatis, morötter o. d.

55. Soppannomet användes som kollektiv beteckning för alla soppor, ävensom kål och ärtor.

56. Beteckning för det tunna i soppa: sö, sopp, sö, art, här; det fasta: sopp. När soppan äts är gemensamt fat och någon särskilt lade an på att samla till sig soppor, sådes denne söjja söppor; han bara krävar må skea i botten å söjja-te-sök söppor. Klump i soppa: krempe, vetokrempe, vitgralt eller vitapalt; krempe smeten bestod av mjölk och vetemjöl, och krempe togs från smeten med en skeel, och lades i den kokande grytan.

57. Om soppanns kvalitet kette det för tunn soppa: skvalpotter; för mager: gällor, gällvärn; för

halvsåms: vredn, vrednätter; sur: surnätter, surnvörn; för fet soppa: sügdstivör, süggfir.

58. Beteckningar för ingredienser till soppa: söpyrd, söpyrdskött, söpyrdverks, söpyrdsöjöl.

59. Beteckningar för soppa, vilka äro soppanns huvudsakligaste ingrediens: grütäsoppa bestående av grütäsoppor på sovelspad avrett med mjöl; mörstasoppa, palsnäckasoppa, rotasoppa, klemgräsoppa med sådanna som tillsats; efter kött-sorther: notasoppa, fårasoppa, fräskasoppa. Vår-soppa, gröskasoppa när de först utväxta bladväxterna, då först gröskan sattes till.

60. Löj var den vanliga benämningen på ölsoppa. Kålrätter med hårda trädiga fibrar sådes vara tränia och kallades tråbagga; soppa med sådanna: tråbaggsoppa.

ULMA 7950. J. Möller. 1934
VGL. KORSBERGA
Frgl. M 81

1. Förut o omnämnda maträtter av bär, bönsor,
ärter, kal och rotfrukter.

61. Av bär till maträtt hava lingonen krösor varit de viktigaste. Krösamos kokades och äts osötat med mjölk. Pötator, sell o krösamos har varit en gammal maträtt. För sötning av förnämmande krösamos tillsattes karamellvatten även smält skurna sötöylen. Blåbär, stinnor kokades till stinnamos, varjämte stinnosaft bereddes av dessa. Att ränsa bären: ralla krösor, ralla stinnor. Man använde dervid en tallrik, varöver ett krusnetläck eller förkläde spändes, och så hölls detta i vänstra handen, under det man med den högra öste på en hand i sänder och fördelade dem. De dygliga bären ralla ner i ett kärl, som stod under, och braskot blev kvar.

62. Bönor äro sedan gammalt kända. Färsta bönor, kokade i mjölk och avrdla med mjölk kallades bönsvälling; kokta och mosade till gröt bönstibt. Magna och torra bönor blandades tillsammans med ärtor, råg och vete, samt maldes och användes till grannkaksverk, monhemjöl.

63. Benämningar på ärtor, fördom kända voro vitärtor, grönärtor, gråärtor; ockade på käl-gårdsländ: skorärtor, kekgärsärtor. Att Tagu halvmogna ärtor ur skiderna; prongu; kena ärtor att rånsa dem: kalla ärtor; dervid gjems tillväga på samma sätt som med bär. Att äta halvmogna ärtor vor ganska vanligt. Det kallades äta artoprongu, legga i artolant. Artomjöl användes till grannkaka, artoprannkaka, även till bröd. Om bröd. derav hetta det: lätta art-

tobrot är grant å se, man strävst å äta.

64. Käk härn, varmeel menades vitkät, har sedan gammalt odlats. När viel lagning kölkurudst skars i rånsor eller kantiga blodbitar kallades träken skankohär, blasyra; fint haknad i haknöt trög och tillsatt med korngrön benämndes den finhär, hakohär. Haknad, inlagd och saltad hiel i tunna: surrhär, sälthär. Hiel av mäslen glocknade tidigt grå väveri: mätthär, shetbackahär. Skruade, såväl vilda som odlade grönsaker kallades skävs, grönstävs. Hälren ville man (prova på) fetts sovel, hälst fläsk. Ett ordspråk lyden: Där sün ento vell härn sypa, sa ento hällor präsköt myra. Uta gällor här, bli-hä stor baka å små lär.

65. Några minnen om matlagning av koror äro nu svåra att uppbrynga, även av mycket gamla

personer. Enligt vad jag hörde berättas i min
 barnedom koktes rovora måshara grä, varefter
 denna vid ätningen fräddes i mätumma. Man
 talade om rovor stekta i ellmörja, ävensom rovor,
 kokade och sedan stekta i panna. Detta skulle
 varit en god maträtt, synnerligas om man ha-
 de smör å löppra dum i. Rovosupa, kovmos
 voro rätter, som även bereddes.

66. Maträtter av kälrötter voro röttdr, subara,
skalad och kluvna; röttdr å grötator när sådana
 voro skalad och kokad tillsamman; rotamos
 av enbart kälrötter, ävensom tillsatt med potatis.
 Den senare sorten kallades även stönja, stamp
grädj. Rotapannokaka av mosad kälrötter
subara eller tillsamman med potatis bakta i panna.

67 När potatisen kokades med skalen grä, käl-

ULMA 7950. J. Möller. 1934
 VGL KORSBERGA
 Frgl. M 81

lades de skinnpotätor, trinnpotätor eller trinn-
 jögrar. När skalen under ätningen togs av kallades
 dessa rånspotätor; skalen benämndes skinnskar,
potätoskar. Det var vanligt att när skinnpotätor
 äts till kvälsmat, att hela familjen efter denna,
satto säh te ä rånsp de överblivna, för att sedan
 på morgonen använda dem till stetspotätor
 eller potätogrannkaka. Man brukade även när
potätogranta sattsgrä, lägga några morötter
 ovan, vilka sedan stöttes te rånspotätor, då det
 blev) morotagrannkaka. Att skala potatisen före kok-
 ningen kallade skrapa potätor. Denna beteckning
 torde vara från den tid då man ansåg sig ij ha
 råd att skära av skalen. Man skrapade då nämligen
 av den genom att hålla kniven tvärs över, och
 i potatisögonen göra små utgröppningar med

knivsuellen. Att skala potatis genom att med kniv skära loss skalen: färja å potätor, skära potätor. När skalade potatis kokats och gruta hållats å, skulle den kraftigt skakas, varav potatisen kommo att se mjöliga ut. Detta kallades mjuka potätor. Äldre potatisrätter voro nyrustade potätor, nyrustade potätor; grötpotätor, asnopotätor sådana som grävs ned och stekts i eldmörja.

7. Köttmat.

68. Beteckning för köttmat: skottsnydt, köttåta.

69. Beteckningar för kött, vilka avse slaktdjur: nötkött efter nötkreatur; om det var av gamla djur benämndes det seghött; av yngre djur ungkött; färskött, söskött efter får, lammkött av lamm; kunnakött var i öfrigt en benämning på seghött. För köttslimsa: köttserra, slamsing.

70. Färskt kött äts sällan i gammal tid av all-
mogfolket, men än viel tillfällen då det slakta-
des, eller någon höna eller annat fjäderfä nackas,
eller när jaktbytte i vissa hem kunde erhållas.

71. Skrapmat kallade man vissa delar av slakta-
dade djur, vilka ansågs som lämpliga att äta
till skrapgjutator. Tälarna voro huvad, pottor i
straps efter får; ävenså det nedersta av lägga,
som bestod av göth göt & gpa sendr; risälstor rev-
benspijäll av svin, var även skrapmat. Då flotar-
lo nst, sa Barn men-an kokte skrapgjutator
grä en färafot är ett ordstäv. Tammans tekt eller
stuvad kött och potatis: kojastuvad köttstönja.

72. Loppmat var beteckning för sejnkött. När
kött eller fläsk kokades och spudet ej användes
till sejranndmat dojades bröck deri, vilket kal-

lades åta doppsbrö, då det var att doppa så
långt, så ena fetor qvistu fanns.

N. Fläsk.

73. Fläsk: fräsk-st. De båda befria sdelorna i svi-
met kallades fräska, mällumfräska. Ordet i an-
dra betydelser och uttryck: fräskanacke, nacke-
fräsk säges fet och nackt och person hava;
person med tjockt och gussigt ansikte, men
eljest mager säges ha fräskfräsk; fräska te,
giva ett fräskhanna att slå till mågon med flata
handen; fräsk säges det vara i fet tjårvel.

74. Beteckningar för stykke av fläsk: fräskbit,
stekbit lagom bit att steka i grannen; så många
bitar som stekades för måltiden: en stekroggång;
fräsk, ena fräsksteka; stykke lagom att koka
i grytan: ett grytkfräsk; lagom att koka

Mål prä: ett fläsk. Fläsk gö king, fläsk häm ring är beteckningar för större fläskstycke; fettpanel i fläsk: blek-st; galton hade kvarters-tjockna blek; magert svin kött: skerr, skerr fläsk; fläskväl: fläsksväl, svärn, svinalår.

76. Fläsk användes även i äldre tid, men dock ej i så synnerligen stor myckenhet. Nöt skakt och färas skakt var huvudparten, men ett stort svin hade man gerne till hushållet för året. Man visste dock framhålla svinslaktets fördelar. Fläsk man en äta spred te brö, ä mat ä stekt kan en ätat te va sunn källst hette det.

h. Mat av hockat kött, fläsk och inälvor.

77. Korr: korr-on-a. Ordet i andra betydelsen: en tjock kor korr säger man om en tjock person; en smal kor gräring om en smal; korr vat kor slags

mål. sth bereda korv: fjärskorv; rederman
 härtill: fjärskorv, korvskorv. Skaptriden i okto-
 ber och först i november månad benämndes för
län Gjuvolic korvatic. Korvens ingredienser:
korvamat. Denna kunde vara av enbart fläsk
 eller kött till fläskskorv, köttkorv. Till den stör-
 sta delen av korven tillsattes korngryn till köttet,
 och dessa korvar kallades nyphängskorv; smala
 korvar av färbarmar: pröing-on-a m. Färbarm-
 längderna kallades fjästor-t-tora m. När korven
 var fjärskorv saltades den i korvabälg och efter
 tre eller fyra dygn togs den upp och hängdes på
 speth, för att torka. Strängriard-arn-ra m. Kallade
 man även sädan korv. Förutom komas eller stekas
 i granna, brukade sädan korv även stekas grögrö-
 ora, då den kallades grököryra-or. Den äts till

bröd eller potatis. Om förmåsket korvamat rörs
tillsammans, så att fjästora ej räknas till, gjordes
grösa korv. Till korvskinn användes ^{de}tyg eller
istorkinnor, som syddes till fjästor. När korven
lades i grytan för att kokas, skulle kokerskan hål-
la ihop munnen, ty om hon vid iläggnigen
gavade, sprack korven under kokningen.

78. Pylta: söltä-dr-a. Allra slag: rullösöltä bered-
des av ^{svälen på}svärens bakdel och bröstben. Svälens skans
till lagom delar, vilka rullades, med peppar emäl-
lan, och ombandsreolan med träd; nötasöltä gjor-
des av nötkreaturets huvud och fötter, och av in-
älvorna tog, men till denna, tillvara lason blad-
magen. Detta kokades och sojpas sonnd och lades
in med något av spadet i söltäbötta, samt saltas-
des och kryddades med peppar. Äts seulan upp-

värms i panna till pålrotter eller potatis. Föltshaka
harvasöta bereds av huvud, fötter, lunga och
 lever efter efter spräckholv. Föltmaton hakades
 kokad, varpå denna kokades och östes i bunpar.

79. Pölsa. Detta ord som beteckning för korv har
 ej varit allmänt i målet. Pölskorv förekommer
 dock som beteckning för sydlig korv ^{av} slakteljrens
 magar och större tarmar. Den vanligaste benäm-
 ningen har dock varit och är ännu kokkorv.

För beredning, av sådan kokades djurets lever,
 vilken sedan revs på rivjärn och blandades till
 med horngrön. Sedan kokpöjastera fyllts med
kokkorvamat, syddes de tillsammans och lades
 i gryta eller kittel och kokades.

80. Hött och inälvdelar, som användes till korv
 hakades och benämndes hökmat, korvamat.

Hackningen skedd med en handlyxa mot hack-
knäcken, en alns hög stockkänd, en aln eller mindre
i diameter och med fördjupning, för det som hacka-
des. Förbildade viskessorter till hackknäcka var
ek och al, ty dessa ga ingen smak.

81. Beträffning för ätliga inälvor av slakteljur:
kravaimät, ränta, mötäränta, svinäränta.

82. En gammal maträtt karvans bereddes av
halvtränta, som hackades kokad och dempter koka-
des och röddes till med mjöl. Baggens testiklar
gröngrä, rodde kokades, och togs med levern till
kokkorr. Dessa skans även till skivor och ste-
kades, samt äts med begärlyhet. En gammal gubbe
hörd jag en gång säga: baggsrodde då ä min
hällsta mat, den han höllst ville ha.

M. Mat av blod. 83. Beträffning för blodprat:

gratka-or-a, svättapapalt. Blodet av slaktdjuren benämndes svätt-or m. Denne tillsattes vid beredningarna av grattor med mjöl till en tunn deg, varan lagom till en gratta togs med händerna och formades, samt laades i en hönande gryta eller kittel. Pallbrö bakades som vanligt bröd med jäst, endast med den skillnaden att kröss var blod, mer eller mindre vattenblandad, varjämte salt tillsattes.

84. Beteckning för blodkorv: svättakorv. Till denna användes de grövre tarmarna, särskilt vänstora löjmarer och botton, vilka fylldes med svätamat, mjölblandad blod, och kokades.

85. Övriga blodrätter voro plättar framkåpor av blod, vilka benämndes bramouka, svättemouka, svättrannskaka; svättbüding.

brödbäding, baktes i form avrundad bunke.

N. Maträtter, i vilka fett eller flött ingår som huvudsaklig beståndsdel.

86. Beteckningar för olika slag av vid matlagningen använt fett: istör, pröt, hönistör, tarj, skumpröt eller matspappröt skumat av mat-spa kött eller fläskspad; präskpröt avskelat ur fläsk; prötyrums bottenatts i fettmål.

87. Andet möje är okänt, men kalju, prötkalju är beteckning för vilken starkt flötkemängd maträtt som hälet. Benämningar på röra av fläskflött eller skirat flött, mjölk och vatten eller mjölk: frötdopp, saltedopp, vassdopp, mjölkbadopp; pannedopp var att doppa präskflött direkt ur grannan. En gammal stäende maträtt den dag, det bakades var bakbrö, pannedopp i präsk.

Derries döyrade alla gemensamt ur stekpannan.

Prötsodda kallades små kringlor, vilka bakades och sedan stektes i fläskflott. Att gluggast äta eller döyra i flott: pränsa; han pränsa i-sätt var-
evolli prötsnista.

88. Brödskiva med flott grä: prötsgräs, prötsmorgis.

a. Körut ej behandlade slag av döyrätter.

90. När brödet hårdnat och ^{var} olämpligt för döyrning imma, grutimma man det. Det lades dervid under grutlöcher grä en kokande potatisgröta, kallades immabrö, grutimmat brö; bröid blött i vatten: brötsbrö, vassbrött brö; bröid som döyrades i sovelspack: döyrbrö. Mjöl i brö var en vanlig maträtt. När mjöl dropon va liten kunde endast obetydligt givas, såsom en köpp döyrmjöl att döyra brö i. Mjöl nasppor

ULMA 7950. J. Möller. 1934

VGL. KORSBERGA

Fagl. M 81

kallades bröd, soppat i äpplskottor mjölk. Det
 förekom att sådana sattes fram på bordet i ett
 fat, varur alla gemensamt äto. Var brödet viel
ispyringa hårt och ej kunde skäras med kniv,
 beto brödsopporna är med tänderna. Detta kal-
 lades soppa mä män. Detta ville dock kvinnorna
 ej gerna visa att de gjorde. Dremadopp bröd
 soppat i enbart drika, för att förbättra detta
 tillsattes sirap eller slops i nora droppa bränn-
vin. Koningsdopp att doppa bröd i hämming, ko-
ningsvatton, koningsdrecka. Doppa brö i brän-
nvin förekom det att vissa, såväl kvinnor som
 män gjorde.

91. Beteckningar för säser, i vilka bröd och pro-
 tatis doppades: doppa djupst; puttadopp, festka-
dopp, selladopp; Mjöldopp tjockt avett med

mjöl; råmjölskloppa av råmjöln och litet mjöl;
smörkloppa av mjöln och smör. Den fattiges kloppa
var ofta sellasätku att kloppa potatisen i.

P. Mat av sill.

92. Sill: sill-a-or-a. Sillen köptes i äldre tid huvu-
vis från städerna och fördelades seden mällan
hushållen. Sellatönne, sellaträt brukade delas i
pfäringa, ättinga och även sätkondela mällan
den som skat säk i hop äro e sellatönne. Mycket
sill fördes hem av förbönderna ända från Göteborg,
och derefter har man beteckningen götöbors-
fräska för sillen.

93. Allra anrättad sill: spensell rå sill; prepar-
sell kryddad, rå, med peppar; gröstetor sell
stekt på glöden; grunnstetor sell stekt i flott;
krantor sell kokad i vatten; irkrantor lagd

på kokande potatis i grytan. Sellusalat är mänd
som en gammal maträtt. Sellanäva togos tillva
och stektos på gröva. Gsa bita på dessa voro
selloju, sellanaehon, sellahjadrn hjärnan, samt
sellakinprångra; garna känds ingon äta.

D. Mat av ägg.

94. Gamla rätter av ägg voro agguröra; stehägg,
stektä ägg, förlorade ägg; äggmjölk ägg vis-
prat i het mjölk; hachägg ägg hachade till
smör. Till sådanna var det även brukligt att gräs-
lök blipptes och blandades, då de kallades lök-
ägg. Ägg förekom ej så mycket i gammal tid. Det
hette att man ej hade råd att äta dem till annat
än agguröra.

B. Kryddor.

95. Kryddor: kraddo-o-o-o-a. Annan betydelse

än i riksspråket: rottkrudd, råvaskrudd ut-
 lagt gift för skadedjur; kruddpulver pulver
 till läkemedel; kruddkast blomkått. För
 krydda v: krudda; kryddad: kruddstarr.

96. Kryddor, som i gammal tid odlades, ären
 vilda sorter, som togs tillvara, voro kåmning
 kumin, varmed ost och bröd kryddades. Senap
 odlades på källgårdsländ; maruth malört,
lebborsterk libbsticka användes till brännvins-
 krydda; münta mynta plöckades och torrades
 till matkrydda. Höjta kryddor, vilka mer
 allmänt förekommo voro skarppeppar, krudd-
 peppar, anis, fänskär, kanelbark, ingv-
 färs, mälkon neglikon, grümmrauskar.

97. För brassning av peppar hade man peppor-
 kvarn, även mörthars mortel. Att använda

ULMA 7950. J. Möller. 1934

VGL. KORSBERGA

Frgl. M 81

desse: måra prepar, stöta prepar; så mycket
som stöttes eller maldes åt gängen: ena stöta,
ena måra, e prepormåra, senapsstöta.

98. För kyrkdornas förvarande hade man kruddolsta
med lock som sköts på, skivlock. Hälva lädan
var delad i räm fack, vanligtvis nio stycken.

Kruddast, kruddloss kallades en mindre ast, som
kvinnorna förde med sig till kyrkan. Innehållet
hörhökrudd bestod av ingefära, neglisor och
sockerbitar, som de skulle ha ä ta, te ä holla säta
vakna mä. Till hörhökrudd hörde även
droppraspa, en liten flaska med Koppmans
droppar, varav de togo emellanåt på en sock-
erbit.