

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

8723

ESTLAND

Nuckö

(Klottorps by, Sutleps k:n)

16/8 1935

Isberg, Fridolf, 1935

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Mat-
lagning

1+116 bl.4:o

11 " teckn.

(s.113 överh.vid
paginering)

Exc.den 20/3 1937 (265 ord)

av Fr.Isberg.

Teckningarna exc.för sakreg.14/10 1946.

Matlagning.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935

ESTL. NUCKO

Frgl. M 81

Innehålls-förteckning.

a.
128

	sid
Matlagning.	1.
A. Allmänt.	2.
B. Redskap för matberedning.	27.
C. Råa och halvråa rätter.	46.
D. Välling.	48.
E. Gröt.	59.
F. Palt.	69.
G. Pannkaka.	70.
H. Soppa.	74.
J. Förut ej omnämnda mat- rätter av bär, bönor, ärtor, kål och rotfrukter	75.
J. Köttmat	92.
K. Fläsk	98.
L. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor	101.

ULMA 8723. F. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

M.	Mat av blod.	113.
N.	Maträtter, i vilka fett eller flott ingick som huvud- saklig beståndsdel	117.
O.	Förut ej behandlade slag av dopp-rätter.	120.
p.	Mat av sill.	122.
Q.	Mat av ägg.	123.
R.	Kryddor.	124
	Tunnhållsfis teckning	128.

6
129

A. Allmänt.1) Lagamat

Lag mat. Detta uttryck användes
nura sällan i Klätterp och torde
ha kommit till användning under
den allra senaste tiden.

fr₂ rta. Detta uttryck, är, enligt
sagesmännens berättelser, varit det
vanligaste under äldre tid. Ex.
rta ska go fr₂ rta (Jag skall gå
flia mat)

2) Matlagning.

rta fr₂. Vanligt uttryck. Ex. rta
ska go ha₂ m opa rta fr₂.

(Jag skall gå hem på matlagning)

2 tagera. Vanligt uttryck. Ex. 2 a. h.
ska go opa 2 tagera. (Jag skall
gå på matgöring.)

3.) Recepteringar för tillreda ~~stallig~~ ^{kräslig mat.}

Klambor me pana. (slamma med
stekpannan.) Användes ofta i
Klottsorp, då det stekes plättar,
vilka anses som en stor lækker-
het. Det händer ofta, att kejsaren
bjuda varandra på plättar, när de
få främmande och då brukar
man säga, att de slamma
med stekpannan, när de främmande
anländer. Ex. manas gäva
berza gista klambor me
pana, tova gektet. (grannas
mor började genast slamma
med stekpannan, då jag gick dit.)

klæms me græt græpan.

(klänta med händtaget i grytan)

Detta uttryck brukas man använda, när man mistänker, att någon ~~tata~~ lagat sig bittra mat, då man är ensam hemma.

Ex. sosome ana folkur var bof
goz sós bærza g" do klæms
me græt græpan. (när de
öfriga personerna hade gått
bort, bärjade du klänta med
med händtaget i grytan.)

kok goa feda. (Koka god mat)
vanligt uttryck.

go gara præder otse. (gå
göra stekar åt sig.) Vanligt
uttryck. Twändes, då man skall
gå för laga bittra mat åt sig.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKÖ
Frgl. M 81

4.) Beteckning för tillredning av sölis mat.
 r_er h_op l_et_e (Röra litet till sammans)

Detta uttryck användes, när man
 har bråttom och ej är så noggrann
 med hur maten skall smaka.

Sådan mat erhålles under hösting
 och skördetiden, då husmodern
 är uti på fältet och arbetar.

k_ok hotisdas f_ed_a (kaka vardagsmat) Vanligt uttryck.

h_op sk_um_ast. (hop skummat)

Användes om sådan välling, som
 inte smakar bra, på grund av
 att den är dåligt lagad.

Ex. d_a e(r) v_el_yg_en h_op sk_um_ast
 (7 dag är vällingen hop-skummad)

5.) Mat med större o. mindre finlekt.

køngfeda. (helgdagsmat)

trænestforksfeda (tjänstefolkspösa)

~~træ~~ Betecknar under äldre tid södan föda som drängar och pigor fingo på herrgården.

køngeta (helgföda). God mat!

tvändes ofta om södan mat, som användes under helgen. tee karr, jätbröd o.s.v. ~~træ~~ även om de användes på vardagar.

drøngfeda (drängföda) Sages om saltad strömming, sur mjölk och bröd, tvändes mera sällan.

sondasfeda (söndagsmat). Sages om val (vossle) och nybakad råbröd med smärpä.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

6. Beteckning för råvara av vilken mat kan lagas.
sta kräm (ätande vara).

a?

Uttrycket användes om allt material, som man kan laga mat av, allmänt.

feda kräm (matvara). Med

ff. a!

detta uttryck menar man i regel fisk, kött, mjölk o.s.v.

dvs. sådana matvaror, som öro av den beskaffenheten, så de kunna läggas direkt i grytan och kokas till mat.

Kokgots. (Kokgoss) Betecknar ärtor, bönor och linser. Allmänt uttryck.

brädkräm (skjekvara). Med detta uttryck betecknar man fett och smör.

DLMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

7.) Beteckning för mat med avseende på dess egenskaper av saltad eller osaltad. salta feda (saltfäda). Härmed menas vanligen köttmat, fisk och stekt fläsk. Sådant mat brukade man äta innan man gick ut på resa, för att man ~~skulle~~ inte så fort skulle bli hungrig. Ett gammalt ordstov säger: Man skall äta saltfäda (köttmat) innan man går ut på resa, då blir man inte hungrig så fort. (man ska äta salt a feda förfor man gör ut på resa, så brör ~~man~~ ät (202 fömt so brot.)

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 81

fäskafeda. (färskfida). Användes om ~~rot~~ färskt kött d.v.s rådot kött, som nyss blivit slaktad och ej ännu lagts i saltet. Lika så fäsk man om fäsktaflar (färskpotatis).

saltköt (saltkött) vanligt uttryck.

färska feda (frisk mat). Sådant mat som innehåller lite salt. Vanligt uttryck.

friskan valyg (frisk välling) ex. valygen äro friskor da, eller vethova friskan valyg da. (vällingen är så frisk (söt) i dag, el. vilka i dag frisk välling.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

8. Beteckning av mat med avseende
 å dess egenskaper orlagad sh. ologad.
rotkæt (riå köü) södant köü
 som ligger i lake i köü-karet.
fæskt kæt (færskt köü) nyss-
 stektad köü, som ej ör salt
 ömmu.

salt kæt (saltad köü)

okök kæt (okökt köü)

torka kæt (torkad köü)

kök kæt (kökt köü)

fæsk fæsk (færsk fisk). Osaltad fisk.

lokæt fæsk (södan fisk som ligger i lake)

torka fæsk (torkad fisk)

kök fæsk (kökt fisk)

okök fæsk (okökt fisk)

okök fæda (okökt mat)

kök fæda (kökt mat)

ULMA 8723. F. Isberg. 1935
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 81

koldafæda (kollmat), sáson
mat, som eftir kokningu fíu kollma-
mat, tven akahit mat, som tex
smörgásar og mjólk.

torrafæda (torrfæda), Man brukar
söga, en man átu torrfæda, sum
man átu tex. bara smörgásar
(smær obre) utan en ha mjólk,
till.

9. Koka (bojn.?). Detta ord är ömme
levande i målet. Det användes
både transitivt och intransitivt.

Ex. Mjólkan kök mörk, kök
græt, kök vælg o.s.v.
(koka mjólk, koka gröt, koka
villing o.s.v.)

mörke här kökast opp, he
kökas úte græt, o.s.v.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

(mjölken har kokat upp, det kokar
i grytan o.s.v.).

19

Om mat-beredning användes detta
ord i de flesta fall. ^{uttr.} Laga mat
förekommer sällan, och torde ha in-
kommit i språket ~~my~~ ganska sent.

10. Sjuda. (s₇ju)

Ordet är levande i språket. Det
används både transitivt och in-
transitivt. Ex. s₇ju bakvar,
s₇ju ator, s₇ju kött o.s.v.
Sjuda bönor, sjuda ärtor, sjuda
kål o.s.v.) Med oövernämnda ut-
tryck menar man det då man lägger
te bönor i grytan och väter på och
låter dem sedan koka. Det vill
säga man kokar långsamt på
liten eld.

s₂u₂ b_au_na_r (sjuda böner).

Ex. på intransitivt b_ining: gr₍₋₎ta ka
s₂u₂ v_u, ke s₂u₂ or äta gr₍₋₎ta,
ke s₂u₂ or e g_ate o.s.v. (det ~~sjuder~~
~~i~~ (grytan har sjudet över,
det sjuder i grytan, det sjuder
i kölet. o.s.v.)

11. Beträffning för uppkok.

op₍₋₎s₂u₂. (upp₍₋₎sjudning) ke s₂u₂ a_u
op₍₋₎ äta gr₍₋₎ta (det sjöd upp i
grytan.)

Den sida av grytan, som är
närmast mot elden, kallas
för koksidan (k_ok_as-s₂a)
öven, mera sällan för p_rä_tan.
s₂a (plattansidan)
k_ok_as op (koka₍₋₎upp) Ex. m_or_ke
k_ok_as op (mjölken k_ok_ar upp)

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

13. Beteckning för puttra.

bobor (bubbla) & ke bobbar
e gr₂ta (det bubbler i grytan.)

fräs (frösa) & ke fräsar
opa p₂na. (det fröser på
stekpannan)

prutor (puttra) ke prutrar
e gr₂ttgr₂ta (det puttrar i
grötgrytan.)

protor (pädra) & ke protrar
e gr₂ta (det pädrar i
grytan.)

tutor (tottra) & ke tun-
trar e gr₂ta (det tottrar
i grytan. Sällan använd uttryck
uppgiften av bora en sojesman.)

13. Beteckning för något som kokar.

kokas (kokar) ex. be kokas

e gr₂ta (det kokar i grytan)

be/ re/ e gr₂ta (det röres i grytan)

kokbubbor (kokbubbla) De blöser
som uppkomma, då vatten eller

någon annan vätska kokar.

be pulsetar₂ kokar (det
pluttrar och kokar.)

gr₂tskum (skum på kokt vätska
eller kokande dito i en gryta.)

vällygs₂skum (välling skum)

vällygs-sk₂m (vällingskum)

Den tunna himnan, som bildas
på vällingen i grytan, då den får
svulsa.

x) Trorligen en estniskt låneord,
från estniska heter "pulsi".

14. Beträffning för kaka över.

K@kas zu (k@ka över).

K@ma zu (Komma över) d.v.s.

vätskan i grytan kommer över
grytkanten.

gr@ta komor e a;ldu (grytan
kommer i elden). Vanligt uttryck.

K@kas opa pr@t@n (kakar på
spisel). det vill säga vätskan i
grytan kokar ^{över} på spisel.

ker zu (k@ra över) s. gr@ta
ber@ker zu. grytan börjar koka
över. Med det vill man säga
att grytans innehåll rör över
grytkanten på spisel.

lag@kalt vat@n mat (lägga
kallt vatten mat, för att hindra
grytan att koka över).

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

spe kalt vatn úti (spáða kallt vatni) d.v.s. spáða kallt vatni í gryton fyrir áð þú ert skell kaka över.

14. kalt vatn mot. (slá kallt vatni mot) d.v.s. slá gryton kaka över slá þú kallt vatni í fyrir áð þú ert skell kaka över.

15. Betækingar fyrir áð liggja í gryton.

lagja gr̄ta (lögga í gryton)

kasta gr̄ta (kasta í gryton)

14. e gr̄ta (slá í gryton)

halja gr̄ta (halla í gryton)

þeiva gr̄ta (þeiva í gryton)

fjrikommer mera röllan.

stampa gr̄ta (stampa í gryton)

Átvändas mest um gröt.

Krape gräta (kloppa i grytan)
om mjöl gröt.

Kläpp gräta (släppa i grytan)
Används, då man släpper klimper
i klimpsoppa. För, då man
släpper en kall bit i ~~den~~ grytan.

Spē valygga. (späda vällingen)
När vällingen kokat och det blir
rum i grytan, då brukar man
rätta vatten till, så att grytan
bli full. Detta kallas för
vällings spē (späda vällingen ut),
valygsvärm (vällingsvärming)
Det är vanligt, att då man
på kullen har välling, värms
resten upp på morgonen efteråt.
Man äter varm dan valyg
(värmd välling.)

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

16. steka (stække)

19

Ordet är levande i målet. Ex.
stække fisk (steka fisk)
stæft toflar (stekt potatis)
stæft fisk (stekt fisk)
brød. Så man talar om tee
brøda toflar el. brøda fisk
(~~stekt potatis~~ brøda potatis el.
brøda fisk) menar man
sådan fisk och potatis som
blivit stekt på en stekpanna
stæft fisk äter betecknar
sådan fisk som blivit stekt
på en köpp över el eller på
glöd.

frætor. Ordet användes om fett
som står och brynes på en
stekpanna ex. fæte frætrar.

17. stek.

20

Ordet stek är ej bevarade i Kälörps
målet. I stället för stek användes
man brad. Ex. kasbrad
(har stek) karvbrad (kalvstek)
o.s.v.

Under äldre tid var det vanligt,
att man stekte kött i spisen.
En lagom stor köttbit, så stor
att den, som stekte, kunde, äta
upp den på en gång, settes på ^{vertel?}
en spetsig kopp och hölls över
glöden eller lågan i spisen. Tills
den blev brun och mör.

I yngre skedde stekning på
samma sätt, då man eldade
den. Fisk stektes på samma
sätt.

Utom käll och fisk brukade
man även steka käll-rätter.

Hela källrätter (snackosor)
lades på karrsten, inuon
man härjade elda, var på de
fingor ligga där till glöten
faluat, och då man kokade
bröd fingor de ligga där till
brödet var bakat i ugnen.

Källrätterna som nu vara mörka,
togas bort och sedan de kall-
nat ätos de utan att
man rätte något till.

Källrätter brukade man
även skära till skivor och ligga
på spiseljärnet, där de fingor
steking. Någon gång lades även
råttuna skivor på glöten.

18. Öteckning för biämma vid.

sv₂ ver (svida vid) ex. vølygen
 sv₂sv_{er} el. vølygen ør ver-sv₂endør
 (vøllingen svids vid el. vøllingen
 är vid (grytan) sviden)

br₂sv_{er} (bränna vid)

ver br₂st (vidbränd) ex.

gr₂tv_{er} br₂sv_{er} (gröten bränns
 vid)

Sett lager av gröten, som bildas
 på grytans botten, då den bränns
 vid, kallas för SKAVO eller
 besa ver br₂st.

ex. gr₂t_{st}skavo (gröt skav)
 Så grytgröten är lite vidbränd
 anses dessa skavor för en stor
 lækkerhet av barnen.

19. Söta.

Om man haft några andra medel att göra sött med än honung, inman sockret ~~stef~~ kom till användning, ha mina sojesman inte kunnat^t uppgiva.

20. salt.

salt. Under äldre tid lär det ha varit ytterst svårt att få tag i detta ämne här ute i Klattorp. I mitten av 1800-talet och tidigare lösa Saltlep- och andra künftbor med egna båtar ha kömtat salt från Sverige och Finsland. Lika väl lär man ha fått denna vara från Rosal och Hapsal. Under mycket gammal tid lär det inte ha funnits några handelsbodar

Saltet, som under äldre tid van-
 ligen bör ha varit mycket grov-
 kornigt, krossades för deus skull
 med en rundsten, saltbro
 saltbrösta, detta tiel gick
 så, att man kade en liten
 grop i en tjock brödbit i vilken
 saltet lades och sedan satte sig
 en krumma med den i formen
 på en stal, tog stenen och krossade
 saltet fint. Man bröa salt. "bro"
 Under senare tid, i slutet av
 1800-talet och början av 1900-talet
 brukade man lägga det salt som
 skulle krossas, på ett bräde och
 krossa det fint med en tjock-
 väggig flaskha. Man bröa salt
 med potlca

Saltet förvarades i ett laggkärl,
som kallas för saltkarna.

Detta kärl hade i regel sin
plats i skafferiet.

2. Salta.

göra mestla salt (se för mycket
salt)

lagg salt e lokan (lägga salt
i lakeu.)

göra loka opa kätt (göra
lake på kättet).

Så man hade lake på kättet,
skulle den vara så salt.
(d.v.s. kokhet vatten mättad med
salt), så att en rö potatis
innan på ytan. eller till
saltet inte smälte mer.

22. Åtskningar för mat restes.

puro (var blivna bröd bitar)

520rk (slask), säges om
var blivna välling.

mork dag (en liten skväll
mjölk, som blivit kvar i
kärlet.)

välugs dag (en skväll välling,
som blivit kvar)

grætpuro (rester av karngrjus -
gröt, som blivit kvar efter måltiden.

B. Redskap för matberedning.

23. Alla vid matlagningen använda kärl kallas för stakoksakar el stassakar (matkoknings redskap. el matredskap).

24. Kittel. (käl)

Detta ord är levande i målet.

böj. käl obs.t sing. käl:n best. sing

källar. pl. käl:a " pl.

Under äldre tid lär detta redskap ha funnits ytterst sparsamt i Klattoop. Det lär bara ha varit en eller annan husmor, som haft kittel. Dessa kittlar låg då som varit av koppar och användes inte till att koka mat i.

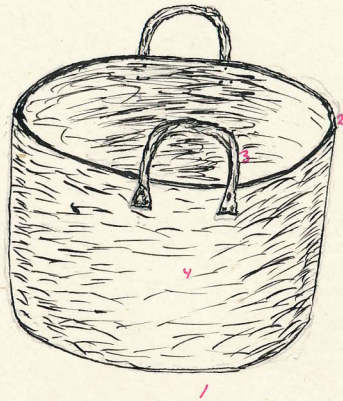
utan de rynde omkring 3-4
 åmbord vatten och brukades
 i regel till färgning, d.v.s. då
 man färgade tyg.

Kittlen var färdigast av koppar
 men öronen var av järn.

Då man kokade i en sådan
 kittel, ställdes den på några
 stenar, och elden lades emellan
 dessa under botten.

En sådan kittel fih ofta i folk-
 språket betä färgkättn. (färg-
 kitteln.)

Angpannan kallas på Nordsjöl för
 æurkättn (ångkitteln) detta är
 troligen en direkt översättning från
 estniskan i vilket språk den heter
 "æurukattel."



kał. (kittel)

- 1. kał - bułniz
- 2. " - bradz
- 3. " - dzra
- 4. " - sza

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 81

25. Gryta. (grät)

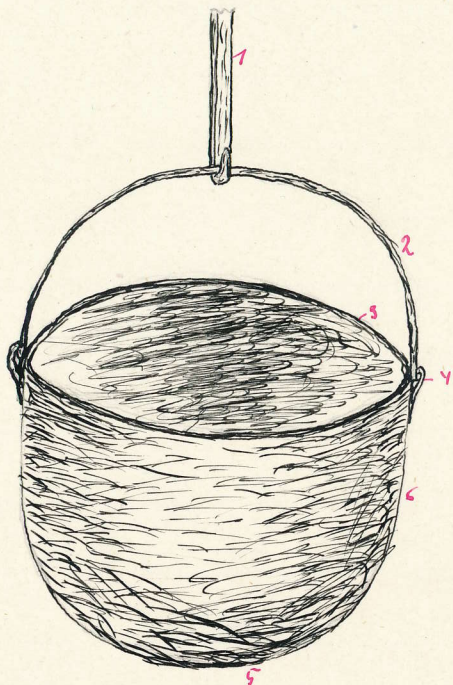
30.

Ordet är levande i målet.

Min sogsman visste bestämt, att
man under äldre tid skilte
mellan jämgryta (? a u grät) och
malugryta (ma h m grät),
men kunde inte närmare
redogöra för skillnaden mellan
dem.

Benämningar: storgrät (stor
grytan), lillgrät (lillgrytan)
Mellan dem vor det borta stora
leken, som nu utgjorde
skillnaden. fo em basgrät
(träämbarsgrät) en södan
som rynde i ämbars vatten
i sig, 20 liter.

Lehgreta kallades även för ät-
 ambasgreta (ett ämbardsgrytan).
 Alla grytor voro under äldre tid
 försedda med grepa (se teckningen)
~~och~~ hudsantop härifrån gjorde
 bera de allra största, som rynde
 6-7 ämbard. Då man kokade, fingo
 de hänga på en krok, grettkroken.
 Då grytorna inte användes
 fingo de stå på ett för ända-
 niölet förfärdigat selskap, som
 kallos för ~~greta~~ greta set
 Detta förfärdigades vanligen
 av en grenig trä stam, och
 hade sin plats i köket, bred-
 vid spisen.



gröta på krocken.

(Grytan på krocken

Enna krock var vanligen fäst på en bjälke, som löpte tvärs över det lilla köket och vars ändar vilade på köks muren. Krocken var i mitten försedd med hål, så att den kunde lyftas högre eller lägre.

- 1 grzt - krokzn
- 2 " - grzpan
- 3 " - bradz
- 4 " - azra
- 5 " - butuz
- 6 " - sza

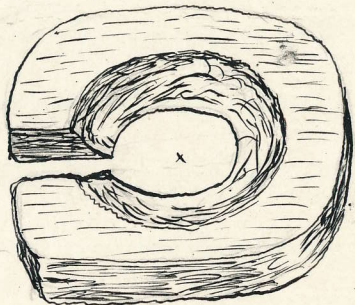
26. kadd.

34.

Detta ord förekommer ej i Nucko-
målet. De små öron, som
endel grytor under äldre tid
bära haft på sig, kallades för
gretazrar. (grytöron).

27. När en gryta skulle ställas
på något annat ställe än
spiseln, lades den på en
pall (gretsete). Senare
var antingen förfärdigad av
trä eller höj tvinnad av
halm.

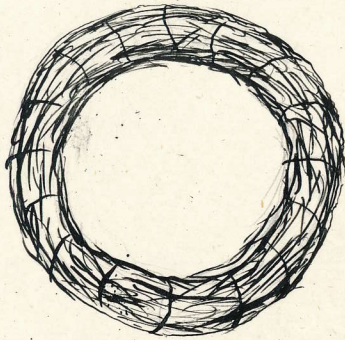
I Klattorp voro sådana gryt-
ställ vanligen av trä.



grätset av trä.

grätans plats.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81



gr^ut s^et av kalu.

även kallad gr^ut r^ungem

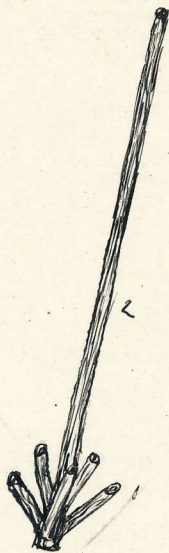
28. Krækra (~~kræsta~~)

Under äldre tid var det vanligt
att man hade ett redskap,
som man rörde om gröten
med. Detta kallas för krækra
på Nuckö mål:

Det till verkades av en ung
tall topp, som hade 4-5 fingern
tjocka grenar på sig. Hade
en längd av ca 15-16 tum och
en var lika tjockt som tummen
på en karl.

Utom detta redskap hade
man även ett spod liknande
trä ^{redskap} som kallas för græst skåra
Detta redskap kan rent kan
kommit i bruk tidigare hos det
fornite hos esterne

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 81



Krakra

- 1 krakar-grass
 2 " - skaftz

29. Visp. (foa)

foa n beredes av björkris,
 på våren medan barken är lös.
 Barken skolas av och riset
 för torka, var på det bindes
 till foa. Så vil som ropes-
 männen kunnat erinra sig,
 har detta redskap varit mycket
 litet i bruk. Så man lade
 jöst i slet vispade man det
 med foa-n till det började
 skevna.

30. skiv. (klazv)

Om detta redskap se min
 samling om vjolk rätter till
 Lundsniöls arkivet i Uppsala.

30. Beteckning för klubba.

stampor (stomp)

tofolgräts-stampor (en
stomp, med vilken man korsade
potatisen i under till gröt.

Den bereddes vanligen av al- eller
björk trä, Nedre änden var
försett med en klubba, som
man korsade potatisen med,
den övre var utformad till skaft.
Ett sådant redskap finns ännu
på varje gård i Klätorp.

31. Halster.

Detta ord finns ej i Klätorp.

På alla senaste tid har man
börjat använda s.k rivjärn (rivjärn)
på vilka rå potatis rivas i
dä en lägges i bröddegen.



græst stømpør. og træ.

1. maza

2. skaft

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935

ESTL. NUCKO

Frgl. M 81

33. Stekpanna.

Under äldre tid, ^{hos}, enligt sagos-
männens uppgifter, stekpannan
varit en röllrynt förteelse i
Klättopp. De den användes för,
den för det mesta ha ställt på
glöden, dock lär det ha funnits
en tre fot högkande ställ av
järn, på vilken den ställdes,
på en del gårdar. Hur den den
sig ut kunde jag ej konstatera.

Stekpannan kallas på folkmål
för panna. En rödön som är
av plåt och har kanten up-
^{vikta}vikta kallas för brädpanna
och den vanligaste gjutna stekpannan
för lokapanna, därför att man
gör röis till potatisen på den och

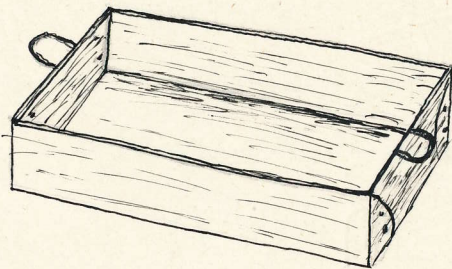
och rönen heter loka (lake)
på Nuckömål.

brädpanna användes nuord
säkliggen under helgen och då
man skall steka korv i
ugnen. För då man skall
steka kåll eller kål i ugnen.

37. Benämning för vit stek ring an-
vänd kniv.

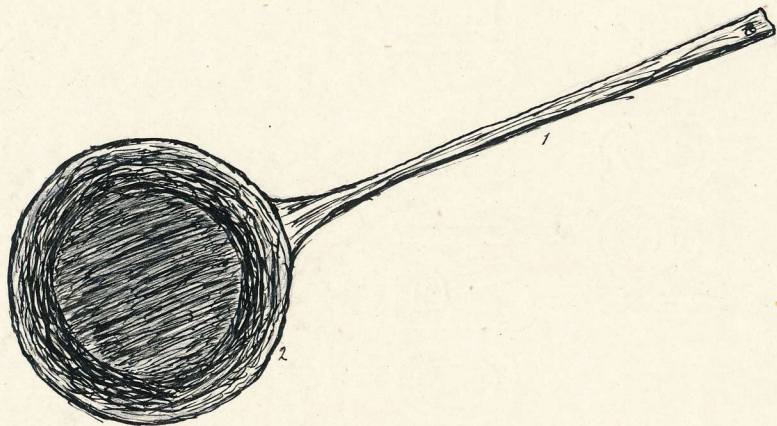
bräd kn₂v, k₀k v_{end} kn₂v
(en^t kniv, som man vänder
plattor med på stek panna)
Någon särskild kniv har man
här inte, utan det är en
vanlig hardskniv, som för till-
fället kallas så.

87.



brød pan a

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81



panna

1. pan - skafti
2. " - bræði
3. " - þuntur.

C. Råa och halvråarätter.

35. Rätter, som bereds, utan att eld kommit till användning.

Sürmorkspunto, (kört surbröd smulades sönder i surmjölk)

Sätmorkspunto (surbröd smulades sönder i sätmjölk, helmjölk).

Om dessa båda maträtter beredning och hur de ätos, se min samling, om maträtter i vilka mjölk ingår som viktig beståndsdel, till Landsmjölsarkivet i Uppsala.

Smultor mos (mos av smultor)

Smultor, som man plockat i skogen, kländes sönder med en stav

till en fin grät litet grädde
 eller sötmjolk tillsettes, under
 renare tel öven socker, och så
 äts det. Vanligen var det barn,
 som gjorde sig denna mat-
 rätt, då de varit ut och plockat
 multron (vare opa smultor-
 nap.)

36.

K~~o~~ka fisk. (K~~o~~kt fisk)
 Salt strömming lades i ett ämber
 och koktett vatten slogs på, varpå
 det hela fick stå en stund. Sedan
 vattnet silats bort, äts fisken.

D. Välling.

37. välling. ~~Både~~ ^{både} med kort ~~och~~ ^{och} ä- och
h-gjerd.

38. Beteckning för tunn dålig välling.

serri, säges om välling, som är
tunn, dvs. välling vätskan är tunn och
klar. Oftast om källsuppa välling, som
är kokt av potatis och käll, t o f o l -
välling. Man kan även få höra ut-
trycket vällings-serri i detta fall.
Skagvatn (skäggvattnen.) Säges om
korngrösvälling, vars vätska är
mycket klar och tunn. Man kan
sätt för lite mjöl till, då
den kokats.

39. Beteckning för olika slag av välling, med avseende på den ingående vätskan.

vät_n välling. ex. vällingen @ 2 u s o m
vät_n d_a (vällingen är likrom
vatten i dag)

vällings-sirr_e ex. vällingen @ 2 u s o m
sirr_e d_a (vällingen är likrom sirr_e
i dag)

vällings-sp_ad. (den tunna vätskan
i vällingen)

40. Beteckning för det fasta elementet: vällingen.

vällingsst_rök. (vällings-tjockt)

vällingsbit_a (vällingsbiterna) potatis
biterna i välling kokt av potatis.

vällingsgr_on (vällingsgryn)

Om korngr_onen i ~~v~~gryn välling.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Fröj. M 81

vällygskaft (vällingkätt) små
kättbitar i vällingen.

50

41. Beträffning för olika slag av välling.
Lofalkäft vällyg. (potatiskätt välling)

En av de vanligaste maträtter,
som används under vinter halv-
året av befolkningen i Klottorp.
Beredning: Potatisen skalas och
och skäres till små, trekantiga
bitar. Kättet sköljes rent och lägges
i en gryta, varpå det får koka
tills det blir mjukt. Därefter
sättes potatisbitarna i och
det hela får koka tills potatisen
är mör. Då sättes ett par handfull
mjöl och en handfull salt till.
Efter en stunds kokning är vällingen
färdig att serveras.

sür kofvælyg (sukåls vælling)
d. kåtkofvælyg (kåtkål vælling)

Anvændes myskit under vintern på
søndags og tirsdayskvællen.

Beredning. Serme matrælle lages
af sukål, kåt og fin siktet
karnmjøl.

Klocken 3-4 tiden på søndags-aftnen
går husmodern ud og tvætter
grytan ren og hævter kølen in
samt tvætter den ren fra nyren
genom minst tvæ vatten.

Slusfadern går under tiden ud og
hævter en læmpligt stort kåt - = Fæsk?
stykke in. Dette, som oundigvis
inne hæller hen, hugges sønde,
till små bitar, med en gammel
yxa, som kallas för kåt huggksee

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

(kötthuggningsyxan), så att det under mälliden senare skall vara bättre att dela det.

Kölen och köttet läggs nedan i grytan och ett ett ämbord vatten till, varpå det får koka på liten eld tills det är mört.

Sist sättes husmodern en eller två handfull finskivad karnmjöl till och så får det koka en liten stund, varefter vällingen är färdig.

~~Under tiden~~ Medan vällingen kokar, händer det inte så sällan att en eller annan av familjemedlemmarna tager en skål full med ~~en~~ kokt välling och lägger brödsnular i den och äter, ~~han gör kokt~~

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

Äföorkatvålugg (ärtkåuvälling)
 En stopp ärtor och kåu kokas
 i 10-12 liter vatten tills de äro
 möra, varpi ltt par handfull
 mjöl tillsettes. Efter en stunds
 kokning sedan ör vällingen färdig.
 Denna maträtt anses, som en
 stor läckerhet oc Klottorps-borerna.

Katkrämpvålugg (kåu klämpvälling)

Denna maträtt anses som en
 stor läckerhet och användes för duskull
 aftost som helgdags- och kalosrätt.

See. på bröllopp och vst grovöl.

På långt mina sagesmän
 känna till, har denna maträtt
 varit allmän bland svenskarna
 i Klottorp och i kring liggande
 byar.

Beredning: Kättlet spolas rent från lake eller om det är tarkat från damm och läggs i grytan, 10-12 liter vatten slås på och så kokas det till kättlet är mörst. Sedan lägger man en par liter potatisbitar till och kokar dem mör, Kätt och potatisbitar togas ur grytan och läggs i en skål, varsin klimparna släppas i.

Klimpdegen beredes under tiden, medan potatisen kokar på följande sätt: I en tvåliters stor skål slås en liter vällingsopad, lite salt till sättes och sedan rörman fin siktad korn - eller vete mjöl i tills degen är lagom tjock. Under äldre tid

använde man alltid korn-
mjöl, men numera nästan
alltid vete mjöl. Den färdig-
beredda klimpdegen (K 72 m p-
dazzen) släppes sedan med
skedar i grytan. Sätta till-
gär så, att tre fyra stycken
av familjens kvinnor eller barn
ställa sig kring grytan och
med skedar stoppa degen i
lagom stora klumpar i grytan.

En person sitter framför spisen
och ser till att elden brinner,
så att grytan kokar hela
tiden, för den inte det, bli
klimparna dåliga, d.v.s. de
sätta sig till en kaka på
grytans botten.

När klimparna äro i grytan,
slås potatisbitarna i och så
är soppan färdig.

Köttbönvalyg. (köttbönvilling)

Denna maträtt är icke all-
män. Bete är bara då och då,
som den kokas. Anses ej ~~som~~
smaklig. Användes nu gammalt.
Beredning: Ett stopp bönor tvättas
och läggs i ett 10 liter vatten.
Vorpå de få koka en stund.
Sedan silas vattnet av, man
s~~z~~lar revatn~~e~~ o. Nytt vatten
slås på och köttet läggs i, var-
efter det hela får koka tills
bönorna äro mogna, sist till-
sättes ett par handfull mjöl
och salt efter smak.

42. Beteckningar för välling, vilka
avse de omständigheter, under vilka
vällingen äts.

brölasvältyg (bröllopsvälling)
Vanligen klumpvälling.

ringbetsvältyg (ringbetsvälling)

mådasvältyg (middagsvälling)

Under äldre tid var det vanligt
att man kokade välling bara
till kvällsvardn. Händes det så
någon gång, att man kokade
välling till middagen, som äts
kl. 2 tiden på dagen, fick den
kosta middagsvälling. Taledningen
till, att man kokade välling till
middagen var ofta, att man
lade frömmande på besök eller
frömmande arbetare på gårdar, som skulle ha mat.

badkoralug (badslåvälling)
 Välling som man åt på bröllops
 kvällen, då man slog pengar
 på bordet. Vanligen klumpvälling.

Skänkvalug (skänkvälling)
 Sen välling som kokades och äts,
 då bröllopet började bli slut och
 då gästerna kommo fram med
 sina skänker, gåvor, till
 bruden.

tarkvalug (talkovälling)
 drygt tarkvalug (gödrel talkovälling)
 kuggtarkvalug (kuggtalkovälling)
 klottarkvalug (slå talkovälling)
 rapstarkvalug (räfs talkovälling)
 stök-ker tarkvalug (stöckkäringstarkovälling)

E. gröt.

43. Gröten heter på Nuchomål græst.
 Den ätes på följande sätt: Den
 färdigkokta gröten läggs i skålar
 som heter græst-fäter, I mitten
 av gröt skålen görs med en
 sked (græst-hæss-spon) ett litet
 hål, som sedan fyller med
 smör (man gör smör av
 græst-fät). Gröt skålen ställs
 mitt på bordet och ur den ätes
 sedan gröten med skedar. Man
 tager gröt ur skålen med en sked
 närmast den kant av skålen, som
 man sitter och doppar skeden med
 gröt i smörägat.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 81

Smöret röcker bara till de
färsta munskitarna, Pesten
ätes med mjölk. Bredvid gröt-
skålen på bordet står en mjölk-
skål, varken tager då först
med skeden gröt och sedan
mjölk ur mjölk bytton. Detta
gör man på två sätt, det äldre
sättet var, att först tog man
gröt med skeden stökade en
tag om gröten i skeden, så att
alla lösa gryn eller gröt -
klumpar komms bort och sedan
tog man med skeden, som hade
gröten i sig mjölk ur mjölk-
skålen. Det senare använda
sättet är att man först lägger
gröten i munnen och sedan

tager man med den tomma skeden mjölk ur mjölk-skålen. Detta sätt, att hela familjen äter ur samma mjölk-skål, är ännu i bruk i Klettarp. Under den allra senaste tiden har man även börjat använda lingon och tranbärsaft till grötten i stället för mjölk, när man inte har sådant.

Enligt sagesmännens berättelser skall man under äldre tid under vintern alltid ha ätit gröt med surdricka.

Det lär ha varit vanligt, att man var utan mjölk på gården under vinter-halvåret, i slutet på 1800-talet.

44. Tunn och klisteraktig gräs
brukar man kalla för - -

krästor (klister)

prator (plitter)

skumm (skum)

frator (flitter)

vatotangräs (vattugräs)

tunangräs (tunngräs)

krästrangräs (klisterig gräs)

45. mörkgräs (mjällgräs)

fiskgräs (fiskgräs)

kätgräs (kätgräs)

46.

bräsgräs (bröggräs)

tafolgräs (potatigräs)

gränggräs (gränggräs) vanligen
av korngrön.

bärggräs (bärggräs)

Gryngrieten förekom under äldre tid som maträtt mera sällan än i förtiden, emedan grynen skulle smelas hemma på handkvarnen, bitta lös ha tillgätt rå, så att karnet maldes, så att karnen blevo halva, och att sådorna lossade, det hela fördes sedan hem och lades i en träko, som kallades för driftmolda. I denna ko skakade man sedan karnen ätte och from, så att sådorna kommo till ytan och blåstes bort av den arbetande personen, som vanligen var en kvinna, bitta kallas på Nuckomål. att drift gr^un.

När sedan bönderna började mala gryn på väder kvarnarna i slutet på 1800-talet, började man mera allmänt använda gryngröt till vardagskost.

I slutet av 1800-talet och början av 1900-talet användes gryngröt till lördags och onsdagskvällarna i verkan. Numera håller den på att bli mindre allmän på ovan nämnda kvällar.

Under äldre tid lär man alltid haft gryngröt till helgdagar, ~~och~~ vid gravöl, då någon lades i kistan, och vid barn dop samt då någon kvinna kom ned med barn.

47.

bräsgrätz (brödgröt). Brukes
genom att man på torsdagen,
då man bakade, lade ~~varma~~
varma brödbitar av sött bröd,
som just tagits ur ugnen, i
sur-dricka, denna maträtt
kallas öven för dröksputt.

Körgrätz (kälgröt)

Surkil och källbitar eller ^{fläsk-}
bitar läggs i en stekpanna
och läggs i ugnen sedan man
tagit brödkakarna ur den.

48. Beteckningar för gröt, vilka
avse de omständigheter, under
vilka grötens äts.

~~bonfa~~ bonsagrätz (barnsölsgröt)

ringbetsgråzt (ringbytesgråt)
 Äts när man ingått för löning
 vanligen korngråstgråt.

brölasgråzt (bröllopsgråt)

bonm@/gråzt (barnmarsgråt)

Sådan gråt, som fördes till en
 kvinna av de övriga kvinnorna
 i byn, när hon fött ett barn
 och var sjuk önnu. Vanligen
 korngråstgråt med ett stort
 smöröga i mitten av skallen.

talkgråzt (talkgråt)

Äts när man hade talke, d. v. s.
 "Arbetskalas".

Laudan@mk@ldesgråzt
 (lördagsomkvällsgråt)

Härmed minnar man vanligen
 korngråstgråt, Sällan oövrigt uttryck.

Skaragräst (skördegrät)
 Sen grät, som under 1800-talet
 äts, då hela byn var på skörde
 arbete på heragården. Kokad av
 Korngryn.

Under äldre tid kokade man
 Grät av Korngryn, av potatis
 när det fanns och mjöl.

Mjölgröten kokades antingen
 av finsiktad kornmjöl eller
 av rågmjöl, den förra ansågs
 som en stor lækkerhet näst
 efter Gryngröten, den senare
 mera som vardags kost,
 Rågmjölsgrät (rågmjölsgrät)
 kokade man på måndags kvällen
 och någon gång till middagen.

J brist på gryn använde man
 iske så sällan kornmjöl till
 gröt.

När man i början av 1900-talet
 fick mera vete, började man
 även baka gröt ~~av~~ av vete mjöl
 (horts mes gra₂t).

Risgrynsgröt (r2sgr2nsgr2t)
 användes ytterst sällan.

F. palt

49. Beträ uttryck finnis ej i
 Klattorp. utan det heter
 k@kz.

När man talar om en liknande
 maträtt, menar man ofta
 såsom palt (k@kz) som be-
 redes ov blod.

Om man under äldre tid lagat
 palt utan än blod kommit
 till användning hade mina
 sagesmän ej bekant.

G. pannkaka.

51. pankako. Detta ord hör man sällan av ~~af~~ äldre personer, ^{med} de yngre, som i någon mån påverkats av högsvenskan använda detta uttryck.

När äldre personer tala om pannkaka mena de oftast den maträtt, som på riksvenska kallas för plättar.

plättar (plättor) eller k^ok^okar (k^okar) är den enda form av pannkaka, som man under äldre tid använt sig av.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

KOKAR (kokor) el. prätar (plätter)
lagades under äldre tid av fin-
rikta karnmjöl.

De bereddades på följande sätt:
I en två liters skål lade man
kallt vatten, i varmt, för då
blevo plättarna inte bra, Hade
man mjölk, lade man kall
mjölk i skålen. Litet salt
sattes till och så rörde man
med en sked mjölet i. Mjölet
tog man med ^{vänstra} handen ~~en~~ ur
en bytta (mår mata) och lät
det rinna sakta ner mellan
fingrarna i skålen samtidigt som
man rörde om med en sked
med högra handen.

När degen (k@k daz en) var lagom tjock, ställdes skålen på spisel hörnet och sedan lade man lite fett eller smör på stekpannan och lät det bli brunt, var på man med en sked lade degen på stekpannan.

Från varje sked full deg blev det en plätt (k@k el. p^hat) Så plättarnas kanter bröjades bli bruna vändes de om, med en bordskniv, som då kallades för k@k v^endkⁿz n.

Plättarna ansågs för en stor löcherbit av barnen, och det hände fördruskull inte så sällan, att ~~hus~~ när husmodern

lade de färdiga plättorna på
en tallrik på spisel kanten,
och barnen äto upp största
delen av de, som först ~~lagades~~
lagades.

53.

Kanmeskakar (karnmjölskakor)

Plättar av karnmjöl.

høtsmeskakar (vetmjölskakor)

Plättar av vetmjöl.

grønkokar (grönkakor)

Kall karngröns-gröt rördes
i plättdegen.

tofalgrøtsskakar. (potatis-

grötskakor) Kall potatisgröt

lades på stekpannan och seds

bun i form av små runda

kakor. kakor.

H. Soppa

54. Ordet soppa (suep) användes
yttre sällan i Klattarp. men
i Rikull är det vanligt.

I stället för soppa använder
man i regel välling (vølyg)

Enligt sagesmännens berättelser
lär det under äldre tid ha
varit mindre vanligt än nu.

55.

I stället ^{för} soppmat använder ^{man}
~~et~~ uttrycket vølygsfeda.

16-60. Dessa frågor har jag så vitt det
varit möjligt behandlat i fråga om välling.
Enor soppa om någon heter välling på Klattarpområdet.

J. Fraud ej omnämnda maträtter
av bär, bärar, ärtor, kål och
rotfrukter

6/.

bær m@s. (bärmos). Senna
 maträtt beredes av blåbär, smultron,
 hallon eller äkerbär.

Bären krossas & sönder till en
 fin smet, litet mjölk sättes
 till och under senare tid
 även socker, varpå det ätes.

kraus m@s (lingonmos). Senna
 maträtt har under äldre tid inte
 ha blivit använd i Klattarp.

Det var först, när man i slutet
 av 1800-talet började använda socker,

som man började laga denna
maträtt. Lingonen läggs i en
gryta, sedan de rensats från blod
och andra icke önskliga saker. Lite
rotten sättes till och sedan för
det kokas tills lingonen är sönder.
Grytan skall vara emaljerad
på innersidan, annars blir moset
blött.

Den färdiga lingonmosen förvaras
dels sockrad dels utan socker
i glas- trä- eller emaljerade kölar,
vilka övertäckas noggrant med
papper eller annat tyg, ifall lock
saknas.

De bör som skala mosas rensas
dels för hand dels med blösa.

Traubären (tranzar) brukar
 man rensa med blöit d.v.s.
 Man buder ett tücke eller annat
 tyg ut på gårdsplanen, när det
 blåser, varpå man tager bären
 i en liten korg och lita dem
 falla ner på det utbredda tyget.
 I en fin storm, vinden för
 nu bort alla fina och lätta
 partiklar så som blad och
 mossor. Bären, som öro tunga
 falla rakt ner på tyget och
 till vara togas senare.

Med lingon får för man på
 samma sätt, men vanligt
 öv, så man senare rensar
 dem för hand ännu. Alla övriga
 bär rensas för hand.

62.

På långt mina sojesman känna till var man odlat böror i Klattarp. Dessa ha dock odlats i ganska liten utsträckning. Det var endast hemma på gårdstomten, som varje bonde hade sitt lilla böroland.

Börorna användes vanligen till börsoppa, vilkens beredning jag behållit redan i punk. 41. och om sådan börvälling som bereddes med mjölk se min samling till Lousmäls arkivet i Uppsala. ~~Mjölkrätter~~ Maträtter i vilka mjölk ingick som viktig beståndsdel.

Utom till välling användes även böror till andra rätter 2x på några hör nedan:

^b
 S²u² bannar (sjöna böror)
 Hela böror lades i grytan och
 kokades till sammans med lite
 salt tills de blevo mjöra, men
 inte så mycket att de kokade
 sönder. Denna maträtt användes
 på löngfredagen, skörtoradagen,
Bön söndagen och Kristi himmels-
 färdsdag samt då och då ~~och~~
 på onsdagskvällen under hösten.
 Storf bannar. (stökta böror)

Man lade böroarna i en plåt-
 kärl och glösk på och rökte
 om tills böroarna bärjade bärjade
 smälla (bröks), varpå man
 blöste bort kalen och åt
 böroarna, denna rät användes
 vanligen som mellan-rät av barn.

Hvilken
 af det?

stajftbannar (stekta bönor)
 lagade man öven genom att lägga
 bönor på stek pannan och låta
 dem ligga där tills de blivo
 bruna och började spraka och
 gå sönder.

Om man använt bönor till mat
 i några andra former än de ovan-
 nämnda kände mina sagesmän
 inte till.

63.

Under äldre tid kände man bara
 till två slags äter, bröättr₂ (de
 blåätterna) och hörtättr₂ (vit äter)
 Några ~~sorter~~ ^{speciella sorter}
 hade man inte, utom som ov-
 ovan anförda framgår vor det bara
 förgen på kännorna, som ovgjorde det.)

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 81

Beteckningar för rensa ärtor:
 rarsator (rensade ärtor) därmed
 menas oftast, att de rensas för
 hand. Man tuggar ärtorna på
 bordet och rensar med handen
 bort alla markättna och annars
 oönyliga ärtkärnor liksom andra ^{ärtkorn:}
 partiklar.

roletor (rulla ärtor). Detta arbete
 utföres vanligen av kvinnor och
 barn en kort stund innan
 man börjar koka ärtor. Över
 en tollrik ~~lapp~~ spännes en hand-
 duk eller ett annat tygstycke.
 Öron på denna lägges sedan en
 handfull ärtkärnor, varepå man
 låter ärtorna sakta rulla
 ner i en skål.

De runda ärtkärnorna rulla
 fortare än de halva och
 märkätta och falla ner i
 skålen, medan de andra där-
 emot stanna kvar eller rulla
 långsammare. När de hela
 kärnorna rullat ner ~~slängs~~ ^{slängas}
 de övriga i en annan skål
 och så fortfar man tills alla
 ärtor äro rena.

Ovan beskrivna rensningsmetoden
 gäller endast för sådana ärtor,
 som tidigare blivit rensade
 genom blöt, t_uka.

Ärtorna användes under äldre
 tid huvudsakligen till välling.
 denna kokades både med kött
 och utan, så man kokade utan kött

lade man mjölk på.
 stöft a₁or (stekte ärtor)
 Användes ofta som mellan
 måls rät (m₂! a m₀ 4) av
 barnen. Ärtkärnorna lades i
 en bleckask och till sammans
 med glödande kol, där de fingo
 ligga tills de började spraka
 och blevo bruna, varpå kolen
 blästes bort och ärtorna ätos,
 sedan tarra. Lika så brukade
 man steka dem på stek-
 pannan och frön på spisel-
 järnet.

Ärtor odlades i liten utsträck-
 ning och ört-maten var för den
 skull en sällsynt rät, som an-
 sågs för drickell som en stor löcker bet.

64.

På långt mulevande, äldre personer minnas för man ha odlat käl i Klätterp.

Den käl, som man under äldre tid odlade bestod huvudsakligen av ~~gr~~ vitkäl.

Under ^{en} sommaren och hösten, medan kålen ännu växte kokades den som osyrod.

Man kokade huvudkäl.

men på hösten, lades all käl i en stort kar (korkald) och fick ~~sig~~ surna. Under vintern använde man således bara surkäl.

Kålen ~~användes~~ användes under äldre tid huvudsakligen

till Kälsoffa. Men då och
 då kunde det hända att man
 lade surkål och flösk in i
 surrögsbrödsdeg och stekte det
 i ugnen, då man bakade.
 Man gjorde köp_{er}ruk.

?kol-pirog??

Denna maträtt ansågs som
 en stor läckerhet.

Av icke syrad käl brukade
 man på hösten laga s. k.

s 2 u 3 k 0 4. (sjöden käl.)

Från Kälkuvuden skelades de
 yttre bladen bort och skaftet,
 stammen (struzk₂n) skars ur,
 varpå Kälkuvudet skars till
 2-3 delar och kokades med
 en litet nypa salt.

65.

Enligt mina sagemusöns uppgifter har man under äldre tid inte använt roor alls som människoföda i Klätterp.

66.

Om man under äldre tid använt Kälritter till människoföda i annan form än stekta kunde sagemusönnen icke uppg. Att dessa icke varit i allmänt bruk, torde framgå därav, att de odlades i ytterst liten utsträckning. Bara ett par-tre hundra plockor hade varje husbonde varje år.

På hösten brukade man äta dem alldeles råa och

under vintern brukade man
 steka dem hela på karrst^u
 (röset) när man eldade ugnen,
 eller skära dem till skivor
 och steka dessa på glöden
 i spiseln eller ugnen eller
 på spiseljärnet.

Denna matsätt användes alltid
 som mellanmålsrätt av barn
 och yngre personer.

67.

Så gammal som alltid, innan
 man använde potatisknölerna
 tvättas de rena i en så eller
 en stark ämbard. De läggs
 i sån med vatten på och så när
 när man om dem med en trå,
 vanligen kvastskäftet, till de bli rena

All potatis skalas innan
den ätes, när den blir äldre,
men den unga potatisen på
höstommaren ätes oskalad.

Vanligen keta potatisskalen
på Nuckomål Isfolskar,
Men de potatisskal, som skalas
av den unga potatisen på höst
ommaren kallar man för ~~skra~~
skrabbar. I detta fall brukar
man säga att man skrabbar
toflar. Finns säger man
att man skorar toflar
(skalar potatis).

Oskalad potatis kallas för run-
toflar (rundpotatis), oskora
toflar (oskalad potatis)
hålltoflar (hel potatis).

sk^oratoflar (skal^{-ad}potatis.)

Skaladpotatis kallas för:

oskoratoflar (oskalad potatis)

skor^oratoflar (skalad potatis)

skr^{ab}atoflar (skrabbäpotatis)

kr^mz^ztoflar (kleven potatis)

razⁿtoflar (renap^ottisar)

Om kokt potatis, som skall
skalas säger man aldrig att
de skola skr^{ab}as. Utan
det är bara om okokt.

När man talar om att kor^zst
tof^lar (rensa potatis) menar
man att en person med en
kniv skär bort alla svarta
prickor och skalresten, som
lämⁿst kvar vid skalningen,
innan de läggs i grytan.

Detta arbete utföres i regel av en äldre person, när barnen skolat påtatis.

tofallet, som uppstår vid skalning och rensning av potatisen kallas för tofalpråkka och tofalputa.

Kokt potatis kallas för koka toftar. Dessa uppdelas i skalad och oskalad med ovan nämnda benämningar.

Potatisen användes till gröt, välling och stekt, samt helkakt.

Helkakt potatis kan vara antingen skalad eller oskalad.

Den skalade potatisen kokas då ofta till smör med kött eller sättes lite köttlake till vid kokningen.

Steket potatis användes både
genom att steka den i glöd
hel och oskalad eller också
skalas den och skäres i små
bitar och steks till saucens
med flörk på stekpannan.
Denna rätt kallas för brada-
töflor.

J. Köttmat.

68. katfeda = Allmän beteckning
för köttmat.

fastafeda (fetmat) Oftast
sådan mat, som innehåller
stark eller fett i stora mängder
Ex. soppa kakor på fläsk. (spett)

69. Beteckningar för olika slag av kött.

fastkat (färskat)

smofastkat (~~fastkat~~)

(Kött som nyss blivit slaktad av
något djur för och kalvar)

rygkat (ryggkött)

brygkat (bryggkött)

lorkat (lårkött)

skrygkat (skinkkött)

Alla ovan uppräknade köttarter
ansågs som fina.

Ex. på söure kött:

sekat (sidokött)

hunkat (kuvad kött)

znamatskat (inälvs kött) = znahörvskat

haskat (halskött)

lövkat (bukkött)

römborakat (kött av bagge, ej ^{kastreter} ~~kastreter~~)

rönakat (galt kött.)

Kött av fargalt och gamla baggar
ansågs som söure.

Beteckning för kött bit:

kat smörö (kött smula)

kat beta (kött bit)

kat larv (kött ~~slava~~ slava)

kat purö (kött ~~gryn~~ ?)

kat grön (kött gryn.)

Om sådant kött, som är mycket
segt brukar man säga, he a
sæft som hundaköt. (sit
är segt som hundkött.)

70.

Under gamla tider ät man i
Klattarp färskt kött, då man
slaktat ett djur. Vidare om-
tyckt lär inte färskt kött
ha varit, utom man ville
att det skulle få ligga i
saltet någon tid innan det
användes. Det var huvud-
sakligen inälvor, söror så
som lever, mage och lunga.
Vid vinnslakt lär det ha varit
brukligt, att man gjerst ~~sklaka~~
lagade leveren till mat åt slaktaren.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

71.

Så vitt sagesmännen kunnat komma ihåg lös man i stället av 1800-talet, deras berömdas till, ha använt kvardrakligen samma maträtter som nu användas, Skillnaden är den, att dessa kött-rätter numera blivit flera än då, Under denna tid var det bara kött välling, kokt kött och potatis, mjöl laka med kött i, som bereddades genom att man högg köttet till små bitar och lät det koka i vatten i en gryta sedan det var märt, stöpte man mjöl i och rätten äts till sammans med kall potatis.

och sirt mä nömnas torikat
kätt och potatis.

72.

För sådant kätt, som kokades soppa
på finns det blott några få namn.

Ex. valygsköt (vällingskätt),
Kouliqen sådant kätt, som innehåll
ben, ryggrods och rebenskätt
var outyckt.

Soppköt (soppkätt).

Kättspädet d.v.s den vätska i vilken
kätt kokats användes till soppa,
om man sätte potatis bitar i
den och lät mjöl till.

Kunde öven användas att koka
potatis i sedan först fettet skummats
från ytan med en sked, för att
senare användas som sås till potatisen.

Kakade mon inöls kött, användes
 spöden till kreaturen och soinen.
 Denna spod kallas för Kät-
Kökvatne (kät kökuings vatnet)
 på Nukodnäl).

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 81

K. Fläsk.

73.

Ordet fläsk finns ej i Nuckömiliet,
 utan fläsk heter spæk. bet.f. spæke. det det
 heter
 fläsket.
 Någon gång kan man öven få höra
 om svinfläsk svznspæk och
 svznfæzt. öven fæztkat
 (fet kött).

74. Beteckning för stycke fläsk.spæk bzta (fläsk bit)spæk stzkz (fläsk stycke)spæk kmt (fläsk ?)

Beteckning för fetroud:

fæzt ras (fetroud)fæzt strm (fettströmma)

Beteckning för magert fläsk;
 t_omt k_at (tomt kött)
 t_umt sp_ak (tunt fläsk)
 ma_go_f sp_ak (magert fläsk)
 us_ald sp_ak (dåligt, uselt fläsk)

75.

Under de ^{äldsta} nulevande personernas
 beredom lär man ha haft mycket
 out om fläsk, en liten gris
 slaktades varje höst och detta
 räckte inte långt. Allt övrigt
 vink_ä som slaktades, mörte
 man vilja till staden, för
 att få skatterna betalda åt
 godsägaren.

Det fläsk, som man så hade,
 använde man huvudsakligen
 till en kaka soppa på och

100
till jul morgonen. Till stekning
läs det ha använts mera sallan,
Det läs även ha funnit, gårdar,
där det saknades stekpanna helt
och köttet.

76.

Som redan i punkt 75 nämnts
använde man flöket huvud-
sakligen en ~~god~~ kaka
välling på. Det var sallan,
som man rökte flöket och
ät det som sådant.

L. Mat av hackat kött, fläsk
och in älvor.

77. karv. På Nucksmål (korv)

Utom det ord karv, som betecknar
maträtt finns det även ett
uttryck lotakorv, som yttast
lata personer. x

Den karv, som man under äldre
tid använde ~~to~~ lagades så god
som alltid av koroskinn,
(koroskru) termer av ~~to~~ köt-
kreatur och svin, ~~och~~ som
fylldes med korngrusgröt.

Korv lagades ventligen till helg-
dagarna.

Beredningen skedd på följande sätt:
 Kärngrynen kokades till sammans
 med finhackad flörk till en hård
 grät i en lömplig stor gryta.

Körskinnen, som sedan slakten
 legat i laken togos upp och fingo
 ligga en stund i kallvattnen,
 för att saltet skulle försvinna.

Den färdiga gräten, som inte fick
 koka för länge utom grynen måste
 vara halv hårda, lades sedan i
 en stor så ~~sk~~, där de fick
 kalla. Under tiden fick något
 barna göra korvspetor (Korv-
 stickor, d.v.s. små trästickor av
 björk-trä med vilka man man
 täpte till korvänderna, så att
 inte grynen skulle rulla ut vid kokningen.



korvspzto

korv med ändarna
samma sätt med stika.

1 korv-endan

2 " - spzto

Under äldre tid fyllde man grynen
 i med små harn korvkon.
 Dessa voro flera stycken till
 antalet och hade olika tjocklek,
 så att man kunde använda dem
 till både smala och grova
 korvskinn.

När grötten (korvgrötten) kallnat
 och supurodern hade karrat
 korvharnen i ordning satte kon
 sig bredvid sin med korvgrötten
 och började fylla grynen (gröt)
 i korvskinnen. Hon tog då
 med handen gröt ut sin
 och lade den i harnet, satte
 korvskinn på harnet / smalar
 ända och klöande med fingerna
 efter grötten, så att den kom

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
 ESTL. NUCKÖ
 Frgl. M 81

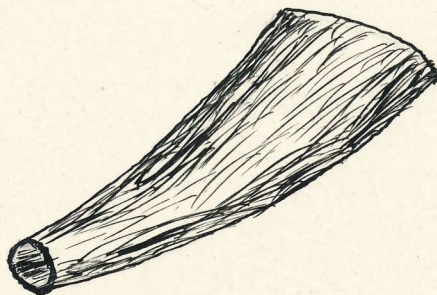
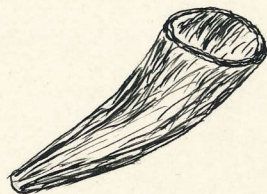
in i korvskummet. Se färdiga 101
Korvarna lode hon i en stor
trä skål och när alla korvarna
voro färdiga började hon koka
dem.

I slutet av spoo-tolet började
hon att vända korvform (Korvform)
att lägga gräten
i korvskummet med.

Denna var av järnbleck och
köptes ur handelsboden.

Då hon lagade korv med detta
redskap, var hon två personer,
Den ena höll korvskummet
på och den andra klände
gräten i. Dessa personer
sitta på var sin sida om den
så, som innehåll korvgräten.

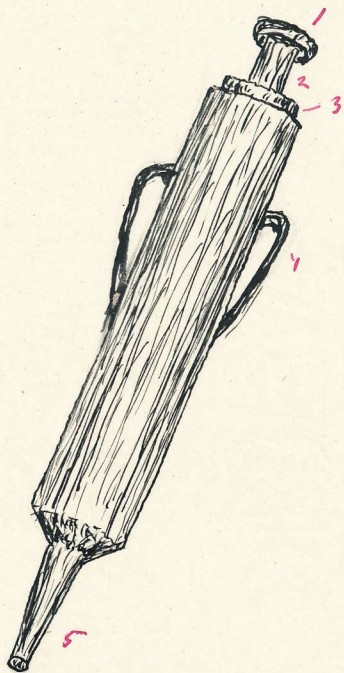
ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frdl. M 81



Koruhorn (Koruhorn)

1. litet

2. större.



Korvforma

- 1 korvform-s-stampohus
- 2 " " - hasu
- 3 " " - stampoy.
- 4 " " - azra
- 5 " " - trutu
- 6 " " -

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935

ESTL. NUCKO

Frgl. M 81

De färdigt fyllda karvarna lades sedan i en gryta och kokades en stund, Under tiden då de kokades stod husmodern med en vassträticka i handen och stök här och där på kövskinnen, Detta gjorde hon därför, att köven inte skulle spricka sönder av de gaser, som bildades i den under kokningen.

De färdigt kokade karvarna lades sedan på en bord att svalna, Nu voro i regel de övriga personerna framma och togo var sin köv, denna köv, som man på detta sätt, tog fört kallades för smokakövv.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 81

(3 makkorv), 600 korven volvat 109
frödes den ut; magorinet och
hängtes upp på en spån eller
lades den i en korg i något
stort Kärle +.

Tiden för korberedning var i regel
ett par dagar före julen.

Någon annan slags korv än
korngrönskorskorv har man
enligt rogetvömmen icke an-
vänt i Klattorp under äldre
tid.

78. Sylta (s2lt)

Med s2lt menas man i Klattorp
ett slags mat av kalvkött. +.

Det kallas även för stüdz
och det allmänna namnet
är tuzteuzgas.

Denna maträtt bereds på följande 110
rätt: Nyslakad kolvkött, van-
ligen kalvknorr, inälvor och kolv-
fötter, kokas tills benen lossa,
varpå det hela hakas fint.
med en kniv på ett bräde.

Den finhakade massan lägges
redan till bakka; grytan,
efter det först alla ben noga
toqits ut spodstta, som för bli
klar, kallet och spodstta för
redan koka en stund, varpå
litet salt till sättes.

Det hela öses redan upp i
skålar och för stå och stelnas,
varpå det ätes till potatis
och bröd.

79. Pölsa. Fetta ord finns ej i
Nurkesmälet.

80. Hackmat (hakmat) brukar
man säga om finhokod kått,
och potatisbitar. Sällan oövänt
uttryck.

81. Beträffning för ätliga inälvar
enamät (innamät)

enakörvar (inälvar)

Inälvar användes till mat sedan
gammalt i Klätter. De kokas
genort efter slakten och ätas
Endast formarna rengöras och
saltas tills de lagas till karr,
Om inälvar används till annan
mat än att levern och lungan
lagts i sylta (tuzteygas)
hade mina sagesmän ej bekant.

på hjärtat brukar man koka 112
roppa.

Av alla inälvor var det
endast mjiltan (maltan),
ändtarmen (ats tarmen) och
de grösta tarmströma, som
inte användes till mat. De^m
kokade man söpa av.

82

—

M. Matav blod.

93. Beteckning för blodpalt.

KdKz, Det vanliga uttrycket.

bKdKz mindre vanligt uttryck.

Beredning av blod-palt.

När djuret slaktas läter man blodet rinna i en skål, varpå det irpas en stund, för att det inte skall stelna (Lauras). Sedan röres det rågmjöl i blodet tills en lagom tjock deg utvälles. Några ~~låg~~ några flöskbitar eller fett bitor knådas nit i och så är palt-degen, KdKz daz, en färdig.

Den sålunda beredda degen göres sedan till kakor och ställs

i ugnen, där den får baka på
samma sätt som råg-brödet,
kaka ~~ka~~ ätes sedan på samma sätt
som bröd, d. v. s. man lägger smör
på och dricker mjölk till.

En del personer lära över ha
förfarit annorlunda med palt-
degen, de lära ha rullat den
till ~~små~~ små fingerstjorka
rullar och släppt dessa i kokande
gryta och kokat dem - en stund.

Den senare beskrivna palten, är
över kallat för kaka kaka
den föra för kaka bre eller
för bokakaka.

De tre sista uttryck öro
mindre vanliga, enligt ragesmännen.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKÖ
Frgl. M 81

84-85 på dessa fröer ha minnat 116
sagomön i kunnat lämna några
svor. Tröfiken har man under
äldre tid i använt blod i anson
mat än ^{kräddor} palt.

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935

ESTL. NUCKO

Frgl. M 81

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

86. Beteckning för olika slag vid mat-
lagningen använd fett.

fä₂t (fett)

spä₂k (spök)

ta₂g (talg)

frö₂m fä₂t (? - fett)

buk₂lett i vinet.

tarmkä₂ks fä₂t (tarmkäcksfett)

for₂fä₂t (för fett)

bo₂skas fä₂t (kreaturs fett)

sv₂en₂fä₂t (svin fett)

2₂ta fä₂t (matfett) allmän benämning på mat ^{slakt} fett

brä₂d fä₂t (brädfett) brädfett.

ka₂t fä₂t (kött fett).

m₃ürf₂äst (njur fett)

2na matsf₂äst (inuamats fett)

87.

f₂ästloka (fett lake)

Beredning: Fettet skärs till små bitar och lägges på stekpannan. Sedan det bränts en stund sättes mjöl till, så att det blir en tjock grät. Då mjölet är brunt, hålles vatten till och det hela får koka en stund, sist till sättes salt och så är lokan (lakeu) färdig. Användningen ätes sedan, genom att doppa potatis och bröd i den.

Detta är en mycket använd matvätska; Klättorp, den kallas även för tofabloka

1181

88. Beteckning för brödskiva med flöt på. 119
fä^uct bre (fett bröd.)
fä^uct o bre (fett och bröd).

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

O. Förut ej behandlade slag av
doppätter.

90. Beteckning för bröd som doppats i
någon viss säs.

Bröd, som doppats i fisklake,
kallas fisklakebröd (fiskloka_{br})

Sävent bröd, som doppats i fett-
säs, för fettlakebröd (fettloka_{br})

91. Beteckning för säs i vilken bröd
eller potatis doppades.

lofal-loka (potatislake)

fettloka (fettlake)

mörkloka (mjölklake)

gröddloka (gröddlake)

mellanloka (mjöllake)

med dopos (nijil dopposeh)
soust (säs), detta uttryck
torde ha inkommit i språket
ganska sent. och användes sällan
av äldre personer.

121

ULMA 8723. Fr. Isberg. 1935

ESTL. NUCKO

Frgl. M 81

P. Mat av sill.

92. Sill.

Sillen heter på Nucksmål
kärzug och i pl. kärzug^zar.
Detta ord har troligen kommit
från tyskan via estniskan, där
det heter "keeringas", in i svenskan.

93.

Sill mat användes mera sällan
i Klettorp. Fardom var det bara
till helgdagar och andra högtidsdagar, som man skaffade
sig sill från staden, den ätes
vanligen rå

Q. Mat av ägg.

94.

Under äldre tid lär man inte ha använt ägg i matlagningen i någon större utsträckning.

Äggen skulle man sälja för att få ett och annat ~~litt~~ köpt från staden. Det var endast i valld (vården) som man slog på söndagsmorgonen ett el. två st. ägg. Till påskan kokade man några, och var någon sjuk brukade man steka- eller slå ägg i mjölken och ge åt honom.

R. Kryddor.

95. Krydda. bette på Nuckömsål
kr2dor, förekommer endast i pluralform.

När man talar om kr2dor i
Klättop menar man medicin.

Någon verb form har jag ej hört av
detta ord.

96.

Under äldre tid lär det ha funnits
yttest för kryddor, som kommit till an-
vändning, och enda kryddan, som funnits,
har ha varit peppar. Och denna kom till
mera allmänt i bruk först i slutet av
1800-talet och i början av 1900-talet.

97.

Pepparen krossade^s / vooligen, genom att den lades

125
+26

på en papper på bordsit och trösktes över
med en annat papper, varpå man krossade
kannen med en hammare. Detta kallades
för att bröppapar.

98.

Det var vanligen husmodern, som
lade pepparen (peppar) i sitt fävar.
Den förvarades då vanligen i en
liten bleckask eller i en ~~fäsa~~
inlindad i en tygbit, som fick heta
pepparkäpa.

UIMA 8723. F. Isberg. 1935
ESTL. NUCKO
Frgl. M 81

Materialet till denna samling
om matlagning har jag insamlat
under tiden 20 juni 1935 - 29 juli
samma år i Klätterps by, Nuckö +
socken Estland.

Vid uppteckningen har jag följt
Landsmåls arkivets frågelista om
matlagning. Frågorna öro be-
svrade i den ordning, som de
stå i frågelistan.

Till soresmän har jag använt sådana
personer som hela sitt liv varit
bosatta i ovan nämnda by. De viktigaste
soresmännen öro. Karl Grönberg 65 år
Anders Kerras 70 år, Maria Isberg 53 år
Lena Grönberg 76 år. Utom de uppräknade
personerna har jag även utfrågat en
många andra personer, för att

uppgifterna skulle bli så till-
förlitliga som möjligt.

Alla benämningar av maträtter
och uttryck öro skrivna på Nucko-
mål med landsmålsbokstäver.

Till varje sådant uttryck har jag
bifogat en översättning med i
vissa fall en åtföljande förklaring
på rikssvenska.

Klottsås den 29 juli 1935
Fridolf Isberg.