

8834

8834

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalsland

Lerdals sn (iv. järbo

och Smudals-Ryr)

8834

Olsson, Agnes. 1935.

ULMA:s frågel. M. 81 Matlagning.

20 H. 4 =

Exc OSD

Svar till Landsmålsarkivets frågelista om  
Matlagning.

1.  
Dalsland

Uppgifterna här äro hämtade från socknar  
na i Valbo härad, Dalsland, mest från Lerdal,  
<sup>troligen även från</sup> Remmelanda och Färgelanda. Enstaka uppgift från  
Sundals-Rys (i Sundals härad). Se uppgiften i slutet av detta svar!

A. Allmänt.

1. Beteckning för 'laga mat' här är ofta lage te
2. Här säges ofta matlagning.
3. Att tillreda kräsliq mat kallas: lage te suggli mat.
4. Att tillreda dåliq mat kallas: söla te dåli mat, snuskedy.
5. Vardagsmat kallas hördasmat, helgdagsmat  
kallas mest källasemat.
6. Råvaran kallas ofta mateså, ex. "då finns  
enke mateså i huset".
7. Salt mat kallas hålsebede, osaltad mat  
kallas lent.

8. Dåligt kokad mat kallas dökoka' mat.

Sömat eller söblöta kallas en rätt bestående av bröd och späd. Att äta olagad mat kallas att äta förmöket.

9. Uttrycket koka mat, ex. koka gröt förekommer.

Om ett sakta kokande säges, att "då står å sy".

Ordet "sy" tycks blott brukas i presens, icke i infinitiv.

10. Sjunda betyder här ett ytterst svagt kokande.

12. Ljudet av en kokande vätska betecknas här med uttrycket "då pötkrar".

14. Koka över kallas här pösa. Att hindra detta, t.ex. genom att slå i någon kall vätska kallas stappa eller spå gryta.

15. Beteckningar för 'lägga i grytan' äro här: håva i, vräka i. Att taga grytan från elden kallas håva å gryta. Att göra mos av potatis kallas här stöta potätesmör. Reda av t.ex. en gröt kallas

järe på gröten. En avredning heter påjäring.  
Skumma av heter håv av. Insmaka: svala

16. Steka betyder här både stekning i panna (med fett) och gräddning i bakugn. Det senare kallas här även bryna (ex. tunnbröd).

17. Stek var för blott ovanlig kalasmat. Det förekom aldrig som vardagsmat hos allmoget. Man kokade köttet i gylta i stället.

18. Bränna vid heter sva. Vidbränt: sveat.

Det, som bränts vid, då man kokat gröt eller välling, kallas skover.

Den som lät något bli vidbränt, sades vara kär  
<sup>av sig</sup> (av sig).

19. En och annan gammal person i Järbo använder uttrycket "vär go' å jär sött", när det bjödes på socker till kaffe. En gammal från Sundals-Ryz (som gränsar intill Valbo härad), född 1855 har vid dylikt tillfälle alltid samma uttryck: "Vär

Järbo. Meddelare:  
August Levin  
född i Järbo 1874.

Sundals-Ryz



go å släpp i socker å jär sött. (Sundals-Rys. Medd. Laura Höglstedt, f. i Sundals-Rys 1854.)

Sirap begagnades här till sötning av mat före sockret.

20. Man köpte för saltsten i närmasse stad, Uddevall. Den skovs är eller stöttes i ho.

21. Att salta för mycket kallas att försalta. Man brukade även säga: "Du ha' salta sô uändele." Uttrycken gäre saltlake och vattne ur äro vanliga.

22. Matrester kallas slankar, levar.

Överbliven mat kallas bänkevälling, gryteskraper, knötlrer. Det som avsätter sig på bott. men, då man smälter talg och ister kallas talgetekaka, grevar.

#### B. Redskap för matberedning:

23. Sammanfattande benämning för alla kärl är kale.

24. Ordet kittel begagnas men uttalas kettel. Offrare säges kel (plur. kelar); best. form: kiel, kelane.

Skillnaden mellan kittel och gryta synes vara den, att en kittel saknar fötter och oftast är av koppar, under det att en gryta har fötter och kan vara av olika material, järn, täljsten o. s. v.

Med hadda menas ett löst redskap att sätta fast vid bägge öra (betänd form plur) på en kittel eller gryta, liksom en stor grepe att lyfta med.

Haddan fästes vid en stång, som utgick från en fast järnstolpe i spisen. Stången kallades grytkäring. Den var vridbar mot stolpen. Kitteln ställdes på en brandring, när den skulle opp i Ärel. Det vanligaste slaget av kittlar var vaskelar.

25. Ordet gryta vanligt. Mycket små grytor med fötter kallades för mest potter.

Man talade om ostegryta, lakegryta (= tvätt-), fyrakannegryta, malmgryta, stengryta, järngryta o. s. v.

Grytorna förvarades i gurvå.

26. Sladda var en grepetikrande lös krok, som hängdes på en lång vridbar stång, som kallades grytekåring. Denna senare var vridbart fästad vid en järnstolpe i spisen nära årel.

27. En sotig gryta fick mest stå i årel, gurvå.

28. Ett redskap, som kallades hvara användes att röra med vid grötkokning. Denna var gjord av en rak gren, där kvistar sultit i krans runt <sup>på ett ställe</sup> om till utscendet påminnande om hullingar. Dessa kvistar voro avtagna till ett par tumms längd och bildade hvarans nedre del. I Lerdal kallades den även grötestapp.

Man talade om att stappa ihop gröten, så den blev hård, så den kunde bäras på öreskaft.

29. Ordet visp är vanligt. Användes vid varjehandla matlagning. Man gjorde vispar på så

sätt, att man flådde björkeris i savetia. Av detta gjordes knippen, som jämnades och så bundos de krengerikreng med enerötter.

30. De gamla talade här både om slev och om slevonge (= liten slev) samt om ösa och skåpa (= skopa)

31. Beteckning för verktyg att krossa potatis o. dyl. med är här mest stöt, någon gång stamp.

32. Halster kallas pist men synes hava varit ett vanligt redskap.

33. Ordet stekpanna vanligt även stekpannor med fötter funnos. Stekpanna utan fot sattes ofta på bara glöin. Ibland kunde den sättas på en brandring. Någon gång i bakomen efter bak.

B. Råa och halvråa rätter.

35. Av sådana rätter kan blott anföras blå'kål lagd i vatten med salt.



## D. Välling.

37. Ordet välling uttalas här med kort ä och långt l.
38. Tunnt, dålig välling kallas slankevälling, skval, blaskety.
39. Vassvälling var vanligt. Innars synes välling, kokad utan mjölk, här mest kallas "sö", ex. "sö mä pättalar" (= sö med blodpalt, som formats med handen till klumpar), sö å klonk (= sö med vanliga klumpar), ölsupa (= dricksvälling).
- 40-41 Sö mä pättalar och sö å klonk (se ovan!)
- 42 Dagersvälling (= frukostvälling).

## E. Gröt

Här kallas ordet gröt. Mörasgröt, kvällsgröt. Den äts med grötedopp. Ibland överströks den med grädde, honung, dricka, sirap eller lingonsaft. Ofta gjordes en smörhåla i mitten. Gröten lades upp i ett trätråg, och alla som fingo rum, äto med träskedar i samma tråg.

och doppade i samma smörhåla.

I Lerdal stappa' de gröten så hård, att den skulle kunna bäras på öreskaff åt skogen (till matsäck).

44. För tunn gröt kallades klistregröt.

45. Vassgröt, mjölkegröt, vasslegröt voro vanliga.

46. Tunn på gröt, vilket betecknade det <sup>icke</sup> flytande elementet däri voro: agnegröt, barkegröt, pettegröt, blåbärsgröt, äpplegröt, mjölgröt, rogmjölsgröt, havergröt, quyngröt.

47. Kannkvarnegröt.

48. Barusängsgröt, lellegröt, löktegröt<sup>\*</sup> (Den senare äls av allt skördefolk på en gård så om festmåltid, då skörden var lyckad.)

\* Detta ord förekommer även i Färjelands.

### F. Palt.

49. Uhöva' brö (= dåligt uppjäst bröd) kallas palt.

Annars blott sådant, som består av blod. Det, som i frågelistan benämnes mjölpalt, kallas här klonk. Jämför "sö mä klonk".

## G. Pannkaka.

51. De äldre sade vanligen pannekaka.

Pannkakemetten "gjordes som en påjäsing (s. 15) fast man nö mer i", och slogs i pannan samt sattes in på ombotten.

(imperf) I stället för råmjölkpannekaka gjordes i äldre tider knuckost. Den slogs i en lerkruka, som sattes ned i en järngryta med vatten till kokning.

53. Råpannekaka (= råmjölks-), petetepannkaka.

## H. Soppa.

54. Soppa ansågs som högtidligare ord. I vardagslaget sade de gamle sö om denna rätt. Fruktsoppa förekom om julen.

55. Med supannat ansågs mest kött-soppa men kunde också betyda besläktade maträtter ex. ärtsoppa.



56. Det tunna i soppan kallades sö. Klumparna kallades klunk (se ovan),

"De gamle tok en mijølketai å hårde mjøli å salta. Sin kokte di't no i samme sø, som di skulle ha soppa av."

57. Det talades om sluskety och sliskele, vassaktigt sø,

58. Ingredienserna kallades vanligen soppeverke.

59. Orden køtt-sø, nætslekål, sø å klunk.

60. Vassoppa, ølsupa, ænglavalling förekommit.

I. Förut ej omnämnda maträtter av bär, bönor, ärtor, kål och potfrukter.

61. Jorlbær och mjölk var mycket vanligt om sommarn. Likaså lingon och mjölk. Detta senare kallades tysslingemos. De rånnde bära. Bären fingo de rinna på en duk, som var spänd över ett fall.



Så tillreddes de vidare i spannar och vass-sår.  
Lingonen förvarades sura men sötades vid  
förtärandet med honung eller sirap.

62. Bondböror voro för rätt vanliga. De koka-  
des till soppa tillsammans med feta ben.

63. Gråärter voro kända. Att rensa ärtor kal-  
lades att ralla eller ränna arter.

Man hade då ett fat eller ett spannelock  
med en spänd duk över och lät ärtorna  
pulla fram däröver.

64. Ärtsoppa förekom.

66. Kålrötter tillagades antingen såsom soppa  
eller som kålrotens eller kokta och sedan  
stekt i skivor.

67. Potatisskal kallades vanligen peteteskal eller  
-skräll. Att skala potatis kallades skala  
eller skrälla peteter.

Oskalad <sup>kokt</sup> potatis kallades skinnpeteta.

Skalad rå sådan sades vara råskalad.

Med "rensa potatis" menas här att avskala antingen med kniv eller med fingrarna skinnpeteter (= oskalad kokt potatis). Avfallet vid sådan rensning kallas peteteränske. Råa potatis-skal kallades skräll mest.

Njölige potatisar kallades njöla'peteter.

### J. Köttmat.

68. Den allmänna beteckningen för köttmat är här söggel.
70. Man åt ytterst sällan färskt kött. Det saltades, och man tog till det allra tidigast 14 dagar efter slaktningen. Men i regel äts det mycket äldre.
72. Man kunde göra korvegröt av fett sör med gryn.

## K. Fläsk.

73. I best. form säges här fläsket och synes ha samma betydelse som i riksspråket.
74. Ordet fläskesvale förekommer
75. Svinnuppfödning har här bedrivits, så långt någon kan minnas. Därför har ock fläsk varit vanlig mat. Det stektes, koktes eller gjordes speket. Någon gång röktes det. Det kunde ätas till både bröd, potatis och kålrötter.
77. Ordet korv är vanligt och synes ha samma betydelse som i riksspråket. En liten oansentlig korv kallas ibland en korvesmårt. Man hackade korvematen i en ho med två handhacker. En del kryddades med blott peppare och salt, en annan del även med lök. Till krasslekorv användes magäck, lungor, hjärna och dylikt, vilket

bländades med gryn. I öppningen av ett kor-  
veskinn, fjälster sattes ett korvehorn. Så  
dana hade man många av olika storlekar.  
Ett korvehorn var hemmagjort utav ett  
nötboskaps eller möjligen även en bagges horn.  
Det var format till en rätt bred ring. Genom  
hornet matades så hackat, hackemat  
in i fjälstret.

Olika slag av korv i de äldsta nu levandes  
barndom varo: köttkorv, flärkorv, bl'korv  
rullekorv, speckkorv, hästekorv.

Till blodkorv skapades icke fjälsterna, de  
blott tvättades och vrängdes med köttsia ut  
Ibland kunde sådan korv ha misstänkt  
smak.

78. Med pylta menas här sådant sovel, som först  
kokats färskt och därefter lagts med i saltlake.



Det vanligaste var, att man tog grisfötter samt öron och andra <sup>delar av</sup> huvudet hos svin därtill. ~~Även~~ slaktsidor kunde tagas.

79. Pölsa kallas här pylsa. Sådant gjordes av hackety av får mest, men kunde även göras av svin.

80. Med hackety, hackemat menas här kokta och rönderhackade inälvor.

Här till använda redskap voro hackeho eller hackefjöl, handhackor eller hackeknivar.

81. De ättliga inälvorna av slaktdjur kallas känta.

82. Maträtter, i vilka alla möjliga slag av inälvor ingingo voro korvegröt och krasslekorv.

82. En rätt, där endast kalvräntan ingick, kallades kalvedans, möjligen även kalvekris. Det lär ha förekommit, att festiklar kokats och skurits i skivor till smörgåspålägg. Kallades koddar.

## M. Mat av blod.

83. Pattalar tillredes på så sätt att blod, rågmjöl och salt sammanrördes till en deg. Härav formades med handen klumpar, som kokades i vatten.

Paltebrö bakades på samma sätt som vanlig kaka, fast man hade blod som knöspa. Med ett kornhorn gjordes ett hål på mitten av paltebrödet, så att den skulle kunna trädas upp på en stång och torkas.

85. Man kunde någon gång, fast sällan, koka svartoppa på kalvblod.

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

86. Kvarleva efter smält talg eller iser kallades grevar och äts till potatis. Flött av fläskspad ströks på bröd, som då kallades flötgas.

O. Förut ej behandlade slag av doppkrätter.

90. Bröd, som doppades i fett spad, kallades gryle-  
dopp.
91. En vanlig benämning för sås var petetedopp.  
Ett slag av sådan kallades mjölkesälta.

P. Mat av sill.

92. Fierfalsformen av ordet sill är här siller.  
Men det kan även heta sill, ex. "Då va en  
mängde sill".  
Sill köptes i tunnor, mest från Uddevall  
men även från andra närgränsande  
ställen i Bohuslän. Vanligen saltades stora  
delar in och äts som salt. Men en del  
äts färsk. Den kunde kokas i stora grytor,  
rensad, blott avskäljd. Sedan fladdes den  
och rensades vid ätandet. Färsk sill  
kunde även stekas på glöd och vattenösas.

## Q Mat av ägg.

94. Andra ägg än hönsägg tyckas icke ha förekommit här. Även sådana användes sällan för i världen i denna bygdens matlagning. Det som förekom var nog mest kokta ägg och äggpeck (= äggöra).

## R. Kryddor.

95. Ental: krydda. Flertal: krydder. Synes här blott ha riksspråkets betydelse.
96. Bland sedan gammalt kända kryddor märkes här: salt, aris ~~fentel~~, lagerbärsblad, kummingpeppare.
97. Anordningar för att krossa vissa kryddor voro kaffeho, stennortel. Salt lades i "kas" vilket borde varit ett slags ho, där det kunde krossas eller skivas sönder. Peppar förfarades i en liten



holk eller låda, som kallades pepparebörsa.

Samtliga uppgifter till detta svar å frågelista om matlagning - med undantag av de från Järbo och Sundals-Ryr (sid. 3-4) - hava meddelats mig av Lovisa Svensson, född i Lerdal 1878, vid något över 20-årsåldern inflyttad till Färgelanda.

Uppgifterna härstamma således till allra största delen från Lerdals socken. Då Rennelanda är en rätt liten socken, som gränsar intill Lerdal, och folket i dessa socknar ofta träffades och hade förbindelser med varandra (bl. a. vissa gemensamma kyrkliga intressen; blott en präst, bosatt i Rennelanda, var sin kyrka, som man gärna besökte växelvis), kunde Lovisa S. icke uppgiva någon skillnad i ord och uttryck för de båda socknarna.

I Färgelanda ansågs folket tala "finare". Därför ansåg meddelaren att dialekten hade mera hemortskännet i Lerdal.

Färgelanda den 30 september 1935

Agnes Olsson  
folkskollärarinna.