

26340

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Östergötland

S:t Anna sn

24/866

Aggemark, Per. 1966.

ULM:s frägel. M. 81 Matlagning.

14 bl. 4<sup>c</sup>

26340

# Matlagring.

Var på Landomålsamvets frågelista  
nr 81 sid. 1-8.

Östergötland  
St. Anna s:n  
Hemmetskind  
h:d

1. Laga till äta (lags te ätz) var  
nog den vanligaste beteckningen  
för 'laga mat'.

Stegborgs kommun

3. "Det var god mat" (da va gō mat)  
Något typiskt dialektord eller -uttryck  
här för betydelse jag ej fi fram.

4. Röra till lite äta (rors te litz  
ätz) Kunde man säga för att ange  
att matlagningen skedd värdslöst

5. Något ord som 'dränggräte' e. dyl.  
Kände meddel. ej till. Men hon visste  
att det på vissa gårdar kände att  
"bonden han fick söt mjölk och  
drängarna de fick slummjölle."  
(barnen han fick söt mjölk  
o dränga de fick slummjölle)

7. Förr åt - man mycket salt mat (salt

mät), salt kött och fläsk (salt  
 zöt a fläsk). "lute i skären  
 (i den egentliga skärgården; Lagnö skildes från  
 fastlandet bara av en smalt sund, Lagnuströmmen),  
 där åt de saltkött. Lever utav mig  
 säl det kan vara zöti, men saltköttet  
 det var inte värt att bjuda på här  
 inte." (uts i färorna där åt de  
 saltzöt. lever utav mig säl  
 de kan va zöt, men saltzötst  
 de va uts väf a byu på här  
 uts)

9. Koka (kokes, inf., v.). Koka kött  
 (kokes zöt); koka vätling (kokes  
 vätling). "Oppkølet mjølk. Jæg j'is  
 tyckte det var vederværdigt."  
 (spkølet mjølk. jæg ja tykte de  
 va vederværdigt). Det får bara koka  
 opp (kokes sp).

10. "Det börjar på att sjuda." (de  
 börjar på a sjuda), tycktes man  
 kunna säga även i dialekten. Men meddelis

ULMA 26340. Per Aggemark. 1966  
 OGL. ST. ANNA  
 Frgl. M 81

språk var ofta mycket rikaspråkspå-  
verkat.

12. "Det står och puterar" (da står  
a puterar). Inget annat.

13. "Det är skum. Det blir skum,  
när man koker kött och saft och  
så där." (da e skum. da blir  
skum, när en koker göl a saft  
a så där).

14. "Det kan koka över. Det värsta  
är när det koka över mjölk och  
så saft. Se det kommer med sådan  
fart, så man kan inte hejda det."  
(da kan koka över. da värsta e  
när da koker över mjölk a  
sa saft. Se da koker man  
som fåt på en kan inte hejda't).

Hur hindrade man mjölk och saft etc.  
att koka över? "Det var att dra ovidt,  
så det inte koka" så härt."  
(da va te dra a't, så da inte  
koka på härt)

Kanske medel, använd en  
rikt-form, som jag missuppfattat.

ULMA 26340. Per Aggemark. 1966  
ÖGL. ST. ANNA  
Frgl. M 81

16. När jag efterfrågade ordet 'stekka' som- 4.  
de meddel.: "De kokte allt kött då."  
(de kokte & allt göt då)

"De stekte aldrig jordpäron". Fish stekte  
di allt, men de kokte allt mer." (De  
stekts älvor götpäron. fish stekts  
di ~ allt, men de kokts allt mer).

"De stekte strömming oppe på  
(jäm)spiseln. Då vet ja inte att de  
halstrade mer än strömming och  
sill. Det minns jag min mor hade  
halster." (de stekts strömming  
sps på spiseln. då vet ja inte  
at de halstra mer än strömming  
o sill. då minns ja mi mor  
hads halster). Det sista var en ny-  
modighet. Tidigare använde man  
eldtängen, när man halstrade. I  
meddelis föräldrahem hade alltid

I meddel. minnes, att de gamla i hemmes  
bandom kunde säga så. Själva hade hon alltid rost  
'patatis'

furnits järuspis.

"Man behöves bara komma neråt Gryts skärgård, så säger de pill i stället för strömming." (En behöves bara käms neråt gryts järgad på så för sil a stals för strömming), upplyste meddel. på tal om stötning och halstring av strömming och pill.

15. Hur krossade man bär och potatis till mos? "De stötte det. De stötte krösa. Min mor hade en trästöt rotmosstöt" (de stöts't. de stöts krösa. min mor hade en trästöt, rotmosstöt). "Kälrotmos på de för" (Kälrotmos på de för).

Smälta istu (smälts ister). "För då smälte de det inte, utan (an) då pullade de det, strödde salt på och pullade det." (för då smälts de 't inte, an då pulla de't, ströds salt på a pullads't).

'Aoreda' = reda av (re á)

'Aoredning' = nyjörning (nyjörning d. es. nyjörning; meddel. <sup>använt</sup> ~~sade~~ först den första formen men ändrade sedan lite tock-samt till den andra).

Röra om (rör s om) i grytan eller bara röra i grytan (rör s i gryta)

Vispa (visps, inf, v.)

Skumma (skumms, inf, v.)

17. Steli tycktes ej vara levande i det äldre målet.

18. "Bränna vid det kan man allt göra än i dag." (bräns vé de kan en allt görs än i dag). "Da var det vidbränt." (Da var de vébränt). "Det orade vidbränt." (De orats vébränt).

19. Söta (söts, v. inf) = göra sött. Kanske ännu vanligare var uttrycket ha sött i" (ha sött i). "Nå det var kriget da var det sötningsmedel." (na de va kriget, da va de

ULMA 26340. Per Aggemark. 1966  
ÖGL. SJ. ANNA  
Frgl. M 81

Sötkornsmädsel).

20. Salt (salt, ob sg, m.). "De hade groot salt" (de hade gröft salt). Det användes när de saltade mer kött och fisk eller strömming. Då bildades sattlake (sätlläke, ob sg, m.)

Det mersaltade måste vattnas ur (vattnas ur), innan man kunde koka det. "De vattnade ur det." (de vattna ur st)

De hade en "saltbytta att ha groot salt i." (saltbytta te ha gröft salt i).

- Saltvorn förekom ej i meddelis hem, och hon kände inte till att man behövde <sup>mala salt</sup> ~~göra det~~. "Jag minns aldrig att de fick mala saltet." (jag minns aldr, att de fick mäl & sättst)

22. Beteckningar för 'matrestes, lämningar av mat' Det var svinnmat det och körsmat. (De va svinnmat



da a lönsmaat).

Det som fästnads i grytan kallades skovor (skovorr, ob pl., f.)

23. Skralen (skralz, ob sg. pl., u.) var gemensam benämning på kurl som användes vid matlagningen, oltsa slag av 'koppai'. Ett slags krukor av lergod kallade man selsakrucker (selsakruker, ob pl., f.)

24. "En stor kittel" (en stor gylsl) av koppar. Kitter gjordes aldrig av järn. Järngrytor (jänggrytor, ob pl., f.) När man hade öppna spisar, använde man tréfotsgrytor (tréfotgrytor). "Skankor sade de nog" (skänktes på de nog) även om benen eller fötterna på grytan och pannor.

Kitter saknades alltid fötter och måste ställas på en panning (panning ob sg, u.) av järn, när man skulle koka något i dem. "Panningen"

var försedd med tre fötter, liksom  
av järn.

9.

Man hade också "pannor utan järn",  
järnpannor med skaft (pannor  
utan järn, järnpannor med skaft),  
så att de påminde om en kastrull, men  
de var kupiga i botnen som järngrytor,  
dock utan fötter (i regel). De måste därför  
också ställas på en pannoring.

Det fanns öron (öra, ob. pl., n.)  
eller handtag (hantag, ob. pl., n.) på  
såväl kittlar som grytor.

'Grytkrok' användes för att lyfta av kitteln från elden  
med hjälp av ett lämpligt medel. ej till.

Kaffepetter (kaffepetter, ob. sg, m.)  
på fötter förekom också.

Man använde kittlarna bl. a. när  
man ostade. "När svärnen hon kokte  
messmör." (när svärnen hon  
kokte messmör).

25. Järngrytor (järngrytor, ob. pl., f.)  
'Kylgrytor' användes medel. ej till. "Det

var bara jämn och koppars. (da va  
bars jämn a koppars)

I bryggkyluset (tvätstugan) hade man  
vanligen en innersgryta (innersgryts,  
ob sq. f.)

'brygbänk' kände meddel. q. Redan i  
hennes barndom förelom bara grytskäp  
(grytskäp, ob sq. o. pl., n.)

28. Det redskap, som användes för omröring  
av kokande gröt, välling etc., var bara  
en vanlig träsliv (e värmla träsliv)  
'kiakla' o. d. okända f. meddel.

29. Visp (visp, +sq. vispon, m.) är skrivet i  
målet. Den tillverkades av björkris, som man  
tog under savningstiden, för att barken  
lätt skulle kunna avlägsnas.

30. Se ovan p. 28!

31. Rötmosstöt (rötmosstöt, ob sq. m.)  
Se f. ö. sid. 5!

"Och de hade häckjärn, innan det  
fanns köttkvarnar. (a d. häck järn,  
ma de fanns zötkvarnar).

ULMA 26340. Per Aggemark. 1966  
OGL. ST. ANNA  
Frgl. M 81

32. 'Halster' var något som ej förekommit i äldre tid. Se sid. 4!
33. Stekpanna (stekpänns, obss, f.) Meddel. kände bara till gjutna järnpannor utan fötter. När man bara hade öppna spisar ställde man dem på en panning (pänning, obss, m.). "Farfar hade en panning." (Farfar hade en pänning). Men meddel. hade aldrig sett någon sådan användas. I hennes föräldrars hem fanns endast järnspis.
34. Man använde en vanlig bordkniv vid stekning.
38. Någon sorts delig välling kallade man sluring (sluring, obss, m.), men meddel. kunde ej ge något "recept" för den. Man ~~talade~~ talade om "klimp i buljong" (sklimp = buljong) men meddel. inte om klimp i gröt et. välling. Däremot kunde det bli "skivva på mjölken" (sin på mjölka) som man kokt och som svattnat

39. "Ölsupa det gör de på svägsricken."  
 (ölsuipa da gör de på svägsricken).  
 "De kokade ostmjölk" (de koka  
 ostmjölk)

40. Mjölvalning (mjölvälning, ob 19, m.)  
 kokades på vetemjöl.

41. Stänkvalning (stänkvalning). Man  
 hade en tjock smet av mjölk vetemjöl  
 och ägg och den "stänktes i med visp"  
 (stänktes i med visp) i den kokande  
 mjölken.

"Silsoppa (silsoops, ob 19, f.). Man använde  
 till den "strömming som var lite ~~lite~~ salt"  
 (strömming som var lite salt), rå-  
 skalat potatis, skuren i smårubar och  
 "en redning med mjölk och mjöl  
 och ägg." (e redning med mjölk o  
 mjöl o äg). Man la de strömmings-  
 bitarna lite senare än potatisbitarna,  
 på att de skulle bli kolita sam-  
 tidigt.

43 ff. Man åt mjölk till grötan.

Vede (veds, m?) var namnet på en  
sorts gröt man kokte ihop av vassle.

13.

"Det kokte ihop, så det var som groyn."  
(de kokte ihop, så de var som groyn).

Gå med flytgröt (gå med flytgröt)  
var brukligt, så länge meddel. minde.  
Den var gjord av risgroyn.

"Och klädsrost gjorde de på söt mjölk  
och löpe i och kärnmjölk, och sedan  
lade de i ägg. Och sedan fick de väl  
ha lite socker och mandel." (a klädsrost (!))

gjorde de på söt mjölk a löps i  
a kärnmjölk a sen lade de i  
äg. a sen fick de ha lite socker  
a mandel). Dessa massor lades i  
ett ostkär och fick koka. Sedan stektes  
allt i stekpanna. "Den (klädsrosten) var  
så tät och så fast." (den var så tät  
a så fast).

Meddel. tyckte, att den var godare än  
ostkaka.

Rågmjölsgröt (rågmjölsgröt, ob. s. m.)

14  
var för den vanligaste gröten. Den  
kallades ibland svart gröt (svart gröt)  
i motsats till vit gröt (vit gröt), den  
äldre benämningen på risgrönsgröt.

49. Man gjorde aldrig mjölpalt utan  
blod utan när man talade om  
palt (palt, obsq, m.) menade man  
alltid blodpalt (blödpalt). Den i  
saltvattnen kokta pätten skars i  
skivor och dessa stektes i stek-  
panna och äts sedan med kröson  
(krösa, m.) eller fläsk.

Kroppkåkor förekom ej i orten.

Paltbröd (paltbröd, obsq, m.) med blod  
som degsped betrodde ofta. Koktes och  
äts med mjölk-sås med fläskflöt.

Meddelare: Fru Alfhild Andersson, Lagnö  
St. Anna, född i trakten 1890.

Hon hade ibland något surrendt vokalljud,  
pännumande om de på Vikbolandet ibland före-  
kommande, men jag har ej infört beteckningar som 2, 4 etc.

Upptecknat i augusti 1966 av Per Aggemark