

Specialfrågelista rörande

0645 M A T O R D N I N G O C H M A T L A G N I N G.

Venjan, *Årdalen, Långhus,*
Ikora, Oksa, Seljansås, Bjarsås.

1. Finnas minnen av sådan "matordning", att inga som helst regelbundna måltider höllos? Eller kanske inga andra regelbundna mål än kvällsgröten?
2. Känner man till ett grötrönningsredskap med nedåt rikta- de kvistar (Venjan: grötspada)?
3. Är visp av videtelningar känd? Beskriv den!
4. Var stekpannan med fötter en nyare företeelse (kanske av gjutjärn?), eller fanns den före 1850?
5. Beskriv i detalj den kopparpanna, som fanns på somliga håll! Fötter? Förtent? Genomgå noga dess användning!
6. Vad menades med säterpanna? Var den av gjutjärn? Beskriv i detalj denna panna och dess användning!
7. Finnas några minnen av mos av okokta bär? blåbär? lingon? odon? smultron? åtos de till mjölk eller på annat sätt? hur gick mosningen till?
8. Är vattusull (med saltat vatten som vätska) känd? Brukade man göra sull så, att man först lade brödet i skålen, eller så, att man betade brödet i vätskan? Kunde annat bröd än tunnbröd ingå i sullen? i så fall: vad slags bröd?
9. På vad sätt åts rätt kött (saltat och torkat)? skrapat med täljkniv till bröd? tillsammans med kokt potatis? stekt potatis? på annat sätt?
10. Minns man något om förtäring av rå fisk? soltorkad? saltad? till bröd? till potatis?
11. Minns man något om förtäring av rå strömming eller sill? till bröd? till potatis?
12. Finnas ex. på, att smörgås förekom endast i form av något sovel, inlindat i mjukt tunnbröd, alltså alls ej i den nutida for- men? Användes i någon enda bygd smörgås, bestående av en skiva bröd med smör och pålägg?
13. Är flottgås känd i bygden? Varav bestod den?
14. Tag i detalj reda på alla de former, i vilka deg (malt- deg, rågdeg, sötdeg etc.) förekom som maträtt! Angiv även, om maträtten deg var okänd i bygden!
15. Var ärtmjöl eller ärtblandmjöl någonstädes det vanliga kokmjölet? Kokades alltså välling eller gröt av oblandat ärtmjöl?
16. Minns man något om välling, kokt på drank (mäsk)?
17. Fanns sådan skillnad mellan de övre och nedre bygderna, att den normala vällingen i de övre bygderna var vattuvälling, i de nedre bygderna mjölkvälling? Efterfråga saken i alla bygderna!
18. Gjorde man någonstädes skillnad på grötmjöl och vällings- mjöl, så att vissa slag hellre användes till gröt, andra slag hellre till välling? Giv exempel härpå!
19. Beskriv i detalj grötens kokning! Lyftes grytan (kitteln)

av elden, innan mjölet rördes i? Hur gick omrörningen till?

20. Finnas i någon bygd minnen av, att skummjök var den normala grötvätan de tider, då man hade kreaturen hemma?

21. Finnas några uppgifter från äldre tid om stekt gröt? Vad stekte man den i?

22. Då såd kokades på kött, sönderdelade man köttet före iläggandet i grytan eller först vid fördelningen på de olika matskålarna?

23. Kokade man mos av några andra bär än lingon?

24. Finnas några som helst minnen av, att rovor vid matlagningen mosats (rovstampa? rovdeg)?

25. Av vilka djur åtos testiklar, och hur tillagades de?

25 b. Finns blodtasse eller blodhasse? Hur skilde den sig från vanlig blodpannkaka?

26. Finns någon bygd, där den hemmafångade, nedsaltade fisken var av större betydelse än den köpta strömmingen?

27. I vilken form åt man vanligen gammelfisken (surfisken)? Kokt? Stekt? Rå? Till bröd? Till potatis?

27 b. Var den till fiskgröt använda fisken rå, kokt eller stekt? Var det färsk fisk eller gammelfisk? Beskriv i detalj tillagningen av fiskgröt!

28. I vad mån förekom kokning av färsk fisk, och hur förfors därvid?

29. Beskriv i detalj, hur det gick till, då färsk fisk stektes direkt på glöden (utan fiskten och utan stekpanna)!

30. Klippfisk: hur benämndes den (skarpfisk, skarrfisk)? Var den alldeles okänd i vissa bygder? Hur anskaffades den, där man ej gjorde färder till Norge? Hur tillagades den? Var den någonstans vardagsmat? Var hemlutning av fisk känd någonstans före 1850?

31. Använde man vid matlagning (kokning? stekning?) krossat eller okrossat salt? Var och hur förvarades det salt, som man direkt grep efter vid matlagningen?

32. Vilka olika slag av peppar användes i matlagningen? Användes någonsin vitpeppar annat än som medicin?

33. Tag i detalj reda på, vilka andra kryddor än salt och peppar möjligen kunna ha använts vid matlagningen före 1850! Mynta? Kanel? Lagerbär? Kummin?

34. Vilka slag av lök användes vid matlagningen? I vilka maträtter?