

Matlagning.

Anmärkas bör, dels att frågelistan huvudsakligen avser nordsvenska - och alldeles särskilt Dalarnas - förhållanden, dels att delar av ämnet redan behandlats eller äro avsedda att behandlas i andra frågelistor, sålunda bak i frågelistorna 16 och 19, vilda växters användning i matberedningen i frågelistan 19, malning i frågelistan "Kvarnar och malning", mjölkhushållning (incl. ystning och mes-smörsberedning) i frågelistan 1, tillredning av vilt och fisk i frågelistan "Jaktens och fiskets betydelse för hushållningen,, brännvinsbränning i frågelistan 6 och begreppen 'äta', 'mat', 'mata', 'svälta', 'hungrig', 'glupa' etc. i frågelistan "Kroppsliga livsyttningar hos människan och djuren". Det späda barnets föda behandlas i frågelistan "Barnet", smakförmålor i frågelistan "Sinnen och sinnesförmålor". Särskilda frågelistor planeras för ämnena slakt och brygd. Även spisen och bakugnen komma att behandlas i någon av de följande frågelistorna.

Besvarandet av föreliggande frågelista blir utan intresse för Landsmålsarkivet (och ersättes sålunda ej), om ej upptecknaren letar sig tillbaka till de allra äldsta nu levandes minnen av hithörande förhållanden. Som exempel till ledning kunna anföras: bland vid matlagning använda kärl bör hänsyn ej tagas till kastrull och spilkum; all matlagning, som förutsätter i handelsbod inköpta ingredienser, förbigås (å marknad inköpta varor böra däremot nämnas); skildringen av matordning föres tillbaka till tiden före kaffets införande i bygden. Partier av frågelistsvaret, vilka innehålla uppgifter om alltför moderna förhållanden, komma att lämnas ohonorerade. Uppgifter om, att den ena eller andra i frågelistan efterfrågade företeelsen ej finns i bygden, böra anföras, endast då minst tio sagesmän tillfrågats i saken.

A. Allmänt.

1. Beteckningar för 'laga (mat)': laga, laga till reds,

ansa, flia, matreda? Kan matreda åtföljas av dativ, t.ex. matreda huggarom 'laga mat åt (skogs)huggarna'?

2. Beteckningar för 'matlagning': reda?

3. Beteckningar för 'tillreda kräslig mat': brässa, krusa ömse rätter, pynta i pannen? för 'smaklig, ej fadd (om mat)': matslig, smakig, godsmakig, sovlig? för 'tillräckligt kokad eller stekt': tög? för 'göra maten mera smaklig': sovla? för 'efterlängtd mat (favoritmat)': forckenmat, lystmat?

4. Beteckningar för 'tillreda dålig mat': dalta, gläbba, klossa, kvacka ihop, prempa till, skvassla, stabba, sörpa? för 'illa lagad, ej smaklig': syltig, torrfängd? för 'illa lagad mat': görp, pask, pjask?

5. Angiv beteckningar för mat, som avse dess större eller mindre "finhet"! Ex.: drängarätt 'sämre kost, husmanskost', helgdäta 'helgdagsmat', tredjedagsreda 'maträtt mitt emellan helg- och vardagskost'.

6. Beteckningar för 'råvara, av vilken mat kan lagas'? Ex.: bärganskap, födesvån, matvänt, smakfång, spisfång, ätandevara.

Finns särskild beteckning för 'mat av säd': grjon, kornvån?

7. Angiv beteckningar för mat, som avse dess egenskap av saltad eller osaltad! Ex.: saltklubb 'salt mat, som åts på kvällen för att man skulle bli törstig på natten', friskmat, färskmat 'ej salt mat'.

8. Angiv beteckningar för mat, som avse dess egenskap av lagad eller olagad! Ex.: bas 'vid sakta eld kokad mat', kokanmat 'mat, som skall kokas för att bli ätbar', kokemat 'kokad mat', råkött 'okokt kött', råska 'någonting okokt', spis 'lagad mat', sömat, söning 'kokat kött och fläsk'.

Finns särskild beteckning för att 'äta olagad mat': torräta?

9. Koka (böjn.?): är ordet levande i målet? Giv ex. på dess användning, av vilka framgår, huruvida det användes endast transitivt (koka kött, koka välling) eller även intransitivt (mjölken har kokat upp; det kokar i veden)!

Finns transitivt använda beteckningar för 'koka',

avseende endast någon viss specialbetydelse? Ex.: döda 'koka rovor eller potatis oskalade', såda på sylln 'koka fördelande kryddor för att lägga dem på en svullnad'.

10. Sjuda (sua, sya): är ordet levande i målet? hur böjes det? Giv ex. på dess användning, av vilka framgår, huruvida det användes endast intransitivt (det far sjuda nu, grytan har sjudit över) eller även transitivt (sjuda mesa, padran måste sjudas i luten, sjudenmjölk 'kokt mjölk')!

Kan sjuda möjligen ha specialbetydelsen 'koka jämnt och sakta, utan större bubblande'? Hur betecknas annars dylikt kokande: leka, spela, såka?

11. Finnas beteckningar för 'uppkok'? Ex.: sjudning, sådning, söd (ge grytan en söd!).

Finns beteckning för 'den kant i en kokande gryta, som är närmast elden': sön?

12. Beteckningar för 'puttra' (om ljudet av kokande vätska)? Ex.: bubbla, fräsa, kravla, mottra, pruttla, puttla, pådra, pottra, snottra, tuttra.

13. Beteckningar för 'något som kokar': kok, kravel? för 'ljud från kokande vätska eller annat': potter? för 'blåsa på kokande vätska': porla? för 'skum på kokande gryta': fröda, det påaste, slatter, slotter?

14. Beteckningar för 'koka över': bossa, pusa, pyssja, pösa? för 'hindra ett kärl från att koka över (t.ex. genom att slå i kallt vatten)': stagga?

15. Beteckningar för 'lägga i grytan': ta till grytes, häva i? för 'lyfta grytan (svänga kitteln) från elden': häva att koket? för 'krossa till mos (t.ex. om bär eller potatis)': kåssa, stampa? för 'röra ihop': bådda ihop? för 'smälta (skira)': bräda, brädna, kläcka? för 'avreda': reda att, ressla, smälta av? för 'avredning': isöd, råröra, smult, smält, smälta, avsmälte, åkast? för 'röra om': brassa, röra, tvara? för 'vispa': smälta, snärta? för 'skumma (flott etc.)': glöta?

Anför här andra i målet kända ord, som avse arbetsmoment vid matlagningen!

16. Steka: är detta ord levande i målet? Finns det i sammansättningar: stekvälling, stektpärar 'stekta potatis'?

Andra beteckningar för 'steka': brassa, brysa, bräsa, bråda, bräda, frässa?

Beteckningar för 'steka helt lätt, bryna': branka, brunsa, brässa?

Finns beteckning för 'steka på halster': rista?

17. Stek: är ordet levande i målet? Förekom stek även som vardagsrätt (t.ex. vid slakt eller då man fångat vilt)? Stekte man köttet i spisen eller i bakugnen? Beskriv, hur stekningen tillgick! Förekom stekning även av andra råvaror än kött (t.ex. av rovor eller kålrötter)? Hur tillgick därvid?

Finns annan beteckning för 'stek': brad, bråd?

18. Beteckningar för 'bränna vid': svida? för 'vidbrännas': svedna? för 'vidbränd': sveden, svednad, sviden, vederbränd, vederkokad? för 'det, som bränts vid, då man kokat gröt eller välling': skrapa, skrav?

Giv ex. på skämtsamma talesätt, då maten är vidbränd: det smakar skrallar (eg.: Särnakarlar)!

19. Söta 'göra söt': giv ex. på detta ords användning i målet!

Vilka sötningsmedel använde man, innan sockret var allmänt brukat i bygden?

20. Salt? Finns annan beteckning för 'salt': matböte?

Redogör för, hur salt erhöles före handelsbodarnas tid, och hur det behandlades i gården för att bli användbart vid matlagningen! Ex. på begrepp, som böra beaktas härvid: saltkvarn 'handkvarn, medelst vilken salt maldes', saltböstel 'trästöt att krossa salt med', saltsten, salthäll; 'gnida (krossa) salt': gnia, gnuka, kryssa: 'tråkäril att förvara salt i': hylke, saltkäril.

21. Salta (sälta): giv något från riksspråket avvikande ex. på ordets användning (du har saltat i räddhåga 'du har saltat alldeles för mycket')!

Anför andra hithörande ord! Ex.: ramsalta 'salta för mycket', laka 'inlägga i saltlake', blodlakad 'rimsaltad'; vattudraga, vattusätta 'lägga (salt mat) i vatten i och för saltets utdragande'.

22. Beteckningar för 'matrester, lämningar av mat': levor, efterlevor, skrapplor, skräder, sladdar, snuggor, targlor?

Finns hithörande ord med mera specialiserad betydelse? Ex.: bänkvälling 'lämningar efter hela veckans måltider, vilka blandas tillsammans och förtäras såsom en rätt', grytskrapor 'skovor i en gryta', matsutter 'spillda matrester', nuttar 'det, som avsätter sig på bottnen, då man smälter talg och ister', talgbotten 'uppskirat och efter grytans form stelnat stycke talg'.

B. Redskap för matberedning.

23. Finns någon sammanfattande beteckning för samtliga vid matlagningen använda kärl: kokar, koppar?

24. Kittel (kessle): är ordet levande i målet? hur böjes det?

Vari består enligt de äldstas uppfattning skillnaden mellan en kittel och en gryta? Av vilket material voro kittlarna gjorda (järn, koppar, mässing, täljsten)? Kunde en kittel någonsin ha fötter?

Beteckning för 'öra på kittel': hadda, kittelöra?

Beteckning för 'handtag på kittel': fattan? Var fattanet oskiljbart fäst vid kitteln, eller var det löstagbart? Hur redde man sig, då fattan ej fanns: med kittelns placering över elden (pannfot, pannring)? med kittelns avlyftande från elden (grytkrok)?

Äro fodral för kittelns bevarande kända: kittelask, kittelryve? Beskriv dem (näver? ytved av tall?)! Vid vilka tillfällen användes de?

Finns beteckningar för olika slag av kittlar, vilka utgå från kittelns användning? Ex.: brännvinskittel, mes-kittel.

25. Gryta: Är ordet levande i målet?

Angiv i målet för olika slag av grytor brukade benämningar, vilka avse materialet: järngryta, metallgryta, malmgryta, stengryta? d:o benämningar, vilka avse konstruktionen: fattangryta, fotgryta, hänggryta, skaftgryta? d:o benämningar, vilka avse storleken: adertonkannsgryta, stor-

gryta, sågryta? d:o benämningar, vilka avse användningen:
fåhusgryta, ostgryta, pårgryta, värmgryta?

Beteckningar för 'handtag på gryta': bromman, fattan,
fattanhålla, gripel? för 'skaft på gryta': grytskaft, gryt-
stjært?

Finns i riksspråket okända benämningar för gryta (el-
ler visst slag av gryta)? Ex.: base, bolle, klamp, potta.
Beskriv noggrant, vilket kokkärl, som avses med vart och
ett av de hithörande orden!

Var förvarades grytorna, då de ej användes (grytbänk,
grytrum, grytvrå)?

26. Är ordet hadd (hadda)levande i målet? Vad avses
med detsamma: hängare på kittel eller gryta? öra på kittel
eller gryta (jfr punkt 24)? järnkrok, medelst vilken kok-
kärl lyftes eller drages från elden?

27. Vad slags underlag använde man, då en het, sotig
kittel eller gryta måste placeras på annat ställe än i spi-
sen? Ex.: grytbräde 'bräde, som lades ytterst på "lillbän-
ken", och på vilket den sotiga grytan ställdes'; grytkrans
'av halm eller kråkris vriden eller flätad krans, som hölls
under grytan'; grytkält 'halmkrans, på vilken grytan ställ-
des'; såta 'av halm hopvriden ring, vilken användes, då
man skulle ställa en kopparkittel på stengolv'.

28. Beskriv det redskap, som användes för omröring av
kokande gröt, välling eller annan mat!

'Kräkla': kräsla, kvist, malla, grötsticka, grötstör,
tvara, tåra?

'Tvekluken käpp': grötklynga, grötkäpp?

'Ett spad- eller årformat trä': brass, grötrol, rod?

29. Visp: är ordet legande i målet? Användes vispar i
bygden under de äldsta nu levandes barndom? Hur användes
de (frånsett vispning av smör)? Hur tillverkades de?

Andra beteckningar för 'visp': smälta, snärta?

30. Slev (sleve): är ordet levande i de äldstas språk?

Annan beteckning för 'slev': ösa?

31. Beteckningar för 'klubba, varmed bär, potatis etc.
krossades till mos': stamp, stampa, stöt, trottel, trott-
stöt?

32. Halster: är ordet känt sedan gammalt i målet? Finns möjligen annan beteckning för 'halster': halsterpanna, rist? Känner man särskilda beteckningar för delar av halster? Ex.: halsterfal, ristfal 'cylinderformigt, ihålligt handtag på halster'.

Om halster sedan gammalt funnits i bygden, ha de använts till annat ändamål än bakning? Om så varit fallet, redogör för denna andra användning!

33. Stekpanna: är detta ord levande i målet? Var panna vanlig i gårdarna? Var stekpanna med fötter känd? Hur användes stekpannan: direkt ställd på glöden? ställd på ett brandjärn (pannfot, brandfot) över elden? insatt i bakugnen, då man efter bak hade stark värme?

Finns särskilda benämningar för vissa särskilda slag av stekpannor? Ex.: bakare 'gjuten stekpanna', bråpanna 'stekpanna utan fötter', mullöga 'långpanna av järnplåt med uppvikna kanter', stårtapanna 'stekpanna med handtag'.

34. Finns särskild benämning för 'vid stekning använd kniv': bradkniv?

C. Råa och halvråa rätter.

35. Finns i bygden av gammalt maträtter, vid vilkas tillagning eld ej på något sätt kommit till användning? Ex.: päppo 'tjock välling eller smet, hoprörd av mjöl och kallt vatten samt hårt saltad'; myltgröt 'okokt mos av hjortron, äten med mjölk'; hillo 'mjöl och bärmos sammanrörda'.

36. Finns i bygden av gammalt maträtter, vilkas tillagning gick så till, att kokhet vätska slogs på mjöl? Ex.: päbbo 'kokhett köttspad slås på mjöl, varefter blandningen omröres'; fän 'kokhett vatten slogs på malt, varefter det hela rördes till en hård gröt och fick sötna'; ärtfän 'kokat vatten slås på ärtmjöl, varefter det hela röres ihop till en hård deg' (Linné); bjuggdeg 'på kornmjöl i en träskål slogs kokande vatten, och under påhållningen rördes blandningen till en deg'.

Jfr punkt 22 om bänkvälling!

D. Välling.

Märk, att på mjölk kokta vällingar ej behandlas här!

37. Välling: uttalas ordet med långt eller kort ä (e)? långt eller kort l?

Finns annan allmän beteckning för 'välling': väll?

38. Beteckning för 'tunn, dålig välling': blänga, skval, skvassel, söppel, tunnkokning? för 'klimp (i välling eller gröt)': deken, djäken, kamp, kickla, kickra, knuttra? för 'hinna (på välling eller gröt)': pate, råva, skräpa, snark, snarka, snarskinn?

39. Beteckningar för olika slag av välling, vilka avse den vätska, som ingår i vällingen? Ex.: vattuvälling (vassvälling); vasslevälling (mesvälling); bärkvälling 'välling på björklake'; drankvälling; dricksvälling; mjölkvälling.

40. Beteckningar för olika slag av välling, vilka avse det icke flytande element, som ingår i vällingen? Ex.: brödvälling, enebärsvälling, kornmjölsvälling, mjölsvälling, potatisvälling, rovvälling, stekvälling 'vattuvälling med små bitar av stekt talg', suräpplevälling.

41. Redogör för de övriga beteckningar för olika slag av välling, som kunna finnas på orten! Ex.: besa 'söt brödvälling', flängvälling 'mjölsvälling', fräsing 'välling på vatten, sötmat rågmjöl och finskuret sålspäck', kloftingsvälling 'välling med kluvna äpplebitar', klimpvälling 'välling, i vilken kokades "skedfyllor" av smet, så att klimpar bildades', kväsa 'ett slags brödvälling', kött-snipa 'tunnmjölsvälling, kokt på lammben', stänkvälling 'grynig, vispad välling', sudvälling 'välling av vatten, korngryn och litet mjöl'.

42. Beteckningar för välling, vilka avse de omständigheter, under vilka vällingen åts? Ex.: boförsvälling; brudmannavälling; handskvälling 'välling, som gavs tredje bröllopsdagen, till tecken att gästerna skulle dra på sig handskarna och gå'; ängesfolksvälling.

E. Gröt.

43. Gröt: hur heter ordet? Hur åts gröten? Med gröt-

väta (grötsovel)? Varav bestod denna (messmörsvatten? dricka? lingon?)? Med smörbrunn (gröt-öga, smörhåla? smöröga), i vilken skedbladen gröt doppades?

Finnas berättelser om särskilt stadig gröt i vissa bygder? Ex.: Leksandsgröten är så hård, att mallan står i den. I Hedesunda koka de gröten så tjock, att de kunna baka ihop den i en kluns och tråda den på räfskraftet, så de skola ut på vretarna.

44. Beteckning för 'tunn, klisteraktig gröt': flatter, klatter, plittra?

45. Beteckningar för olika slag av gröt, vilka avse den vätska, på vilken gröten är kokt? Ex.: flötgröt, kärnmjölksgröt, mjolkgröt, strömmingsgröt (kokt på strömmingsspad), vattugröt, vasslegröt.

46. Beteckningar för olika slag av gröt, vilka avse det icke flytande element, som ingår i gröten? Ex.: agngröt, barkgröt, bengröt (kokt på benmjöl), brödgröt, bärgröt (på mjöl och mosade bär), messmörsgöröt, mjölgröt, potatisgröt.

Förekom gryngröt i äldre tid som vardagsrätt?

47. Redogör för de övriga beteckningar för olika slag av gröt, som kunna finnas på orten! Ex.: bladekaka 'gröt av surmjolk och kornmjöl, upplagd på vitkålsblad och inlagd i ugnen', hemkvarnsgröt 'gröt av ny råg, som torkas i gryta och males på hemkvarn', kvesa 'gröt av surbrödsbitar och svagdricka', lillgröt 'mjölgröt med mjölk', nävgröt (motti) 'mycket hårt kokad mjölgröt', savogröt 'av potatis beredd gröt', sötbulle, sötklubbe 'på malt och rågmjöl kokad gröt eller mycket tjock välling'.

48. Beteckningar för gröt, vilka avse de omständigheter, under vilka gröten åts? Ex.: barnsgröt, flyttgröt, förningsgröt, skördegröt.

F. Palt.

Märk, att blodpaltten behandlas i punkt 83.

49. Palt: är detta ord, som beteckning för en maträtt, levande i målet? Avses därmed möjligen endast blodpalt?

Hur benämndes vanlig, utan blod tillredd mjölpalt?
 Ex.: kams, kamsa, klabbe, klubbe, kropp, kroppa, kroppon,
kunsing?

50. Redogör, med anförande av resp. benämningar, för, hur olika i äldre tid på orten brukliga slag av palt lagades, och beakta härvid, dels vad slags mjöl som användes, dels vilken form palten hade (klot eller kaka), dels huruvida vatten eller annan vätska (köttspad, mjölk, ostvassla) användes, dels huruvida palten försågs med något slags inlägg (fiskrom, sill, strömming, fläsk, isterkulor, sälspäck)!
 Ex.: bänkklubbe 'palt, kokad av vatten och malt till grötform'; klappklubba 'maträtt, bestående av i vatten kokade och med handen utplattade kakor av rågmjöls- eller kornmjölsdeg'; strömmingsklubbe 'strömming, inlindad i kornmjölsdeg och kokad'; surpalt.

Finns minnen av, att palt åts enbart? med sås (palt-sås; hur tillreddes denna?) med fläsk? med flott? med smör? med spad? med mjölk? med bär?

G. Pannkaka.

51. Pannkaka: är detta ord levande i de äldres språk? Finns annan beteckning för 'pannkaka': baldaska, prött? Finns särskild beteckning för 'tunn pannkaka': panngläfs, pannlapp, pjunkmat?

52. Redogör i detalj för, hur pannkaka gräddades! Finns något minne av att gräddningen skedde på en stenhäll? Förekom underlag av näver eller kålblad? Hur skedde pannkakans vändning i pannen (pannkak-kast)?

53. Beteckningar för olika slag av pannkaka, utgående från den mest framträdande ingrediensen i smeten? Ex.: oxelbärspannkaka, rårevspannkaka (tillagad med råreven potatis), skinnälingspannkaka (tillagad med elritsa), ärtpannkaka.

H. Soppa.

54. Soppa (suppa): är detta ord levande i de äldstas språk? Har det annan betydelse än i riksspråket: 'supan-

mat'? 'fruktsoppa'? 'bröd, betat i mjölk eller annan vätska'?

Andra beteckningar för 'soppa': såd (söd), sådvatten, soppmat, spåd, supan?

55. Supanmat: är detta ord levande i de äldstas språk? Har det annan betydelse än i riksspråket: 'köttssoppa med ärter eller kålrötter'?

56. Beteckningar för 'det tunna i soppa': isåd, koksöd? för klimp i soppa': kinnhajst, klämp, klosa, klunk, lunk, mjölbock, pjunka? Hur tillreddes soppklimpar i de äldsta nu levandes barndom? Kokades de tillsammans med den vätska, med vilken de skulle förtäras? Eller kokades de först i ett särskilt vatten och lades först sedan i det spåd, med vilket de skulle förtäras?

57. Redogör för ord i målet, vilka avse en soppas kvalitet! Ex.: skvip 'tunn, mager soppa'; vreen 'halvskämd, halvsur' (suet är vreet i dag); samsog 'simmig'.

58. Beteckningar för 'ingredienser till soppa': soppfång, soppverke, sådvattuyrke?

59. Beteckningar för olika slag av soppa, vilka avse soppans huvudsakliga ingrediens! Ex.: dranksupa, fisksåd, kallunsoppa 'soppa på innanmäte av slaktat kreatur', klimskesöd 'soppa med klimpar i', kockesåd 'hönssoppa', kålsåd 'soppa på blast av rovor eller kålrötter', köttsåd, nättlekål, rotastreta, sillasöd, ärtmat.

60. Redogör för övriga benämningar på soppor, som kunna finnas i målet! Ex.: bullersupa (bullersöd) 'soppa, bestående av köttspåd, avrett med mjölk, vari kokades gryn, potatis och kålrötter', folkasoppa 'salt köttssoppa med potatis och rötter', kallskål 'soppa av dricka, sirap och bröd', skällning 'svinköttssoppa', snuta 'soppa på salt kött med klimpar av havregryn', änglavälling 'rotsoppa med mjölk, potäter och palsternackor'.

I. Förut ej omnämnda maträtter av bär, bönor, ärter, kål och rotfrukter.

61. Redogör för i bygden gängse, ej förut omämnda rät-

ter med bär som huvudsaklig ingrediens! Ex.: bär-kas 'smultron och mjölk', bärmos 'oseckrad lingonmos, som åts med potatis', hyllemos, krösnamos 'lingonmos', studing 'sylt'.

Hur rensade man de bär, som skulle mosas: bär-ränna? Hur förvarades lingonmosen: bärmos-ståndfat? Hur sötades bärmosen vid behov: med sötvört?

62. Voro bönor fordom kända i bygden? Om så var, redogör för i bygden gängse rätter av bönor! Ex.: bondbönor, kokade med kött eller fläsk; bönstompa 'kokta bönor, mosade till en tjock gröt'.

63. Vilka slag av odlade ärter voro fordom kända i bygden: gråärter?

Beteckningar för 'rensa (ärter)': fena, läsa, ralla, ränna, skrilla, tina? Vilka hjälpmedel använde man sig av vid rensningen: ärträna?

Åt man halvmogna, kokta ärtskidor, som drogos mellan tänderna: slipkuddar, släpkuddar, släpärter?

Redogör för hittills ej omnämnda maträtter, i vilka ärter ingingo som en huvudsaklig beståndsdel! Ex.: fäne 'palt av ärtmjöl', släppor 'klimpar av ärtmjöl, som åtos i kokt vatten med smält talg i', ärtbula 'ett slags ärtsoppa', ärtpalt 'klimp av ärtmjöl och vatten, avsedd att läggas i välling', ärtflure 'gröt av ärtmjöl, smör och oskummad mjölk'.

64. Odlades kål (grönkål, kruskål, vitkål) fordom i bygden? Redogör för, hur den behandlades vid matlagningen (hackedalla 'litet tråg att hacka kål i', hackeskål 'torkade blad av kål, som vintertiden hackades och kokades med gryn och kött', slankekål 'kokad kål, skuren i remsor', redsla 'ett slags rulle av hopbultad talg samt ister, vilken användes att göra kålen fet och smaklig')!

Angiv i bygden kända maträtter av kål: långkål 'en rätt av stuvad grönkål', ruskenesnus 'en rätt av sammankokad vitkål, morötter och potatis', surkål!

65. Redogör i detalj för alla de minnen av rovorernas behandling vid matlagningen, som kunna finnas i bygden! Ex.: höttra 'steka (rovor) emellan heta stenar', sava 'ren-

skrapa och urgröpa (rovor)´.

Redogör mycket noggrant för alla i bygden befintliga minnen av maträtter med rovor som huvudsaklig beståndsdel! Ex.: kokta rovor; rovor, stekta med skalet på i aska eller ugn (stekrovor); rovkålsåd ´soppa på sönderskuren blast av rovor samt avredning på kornmjöl´; rovvälling ´välling, kokt av sönderhackade eller sönderskurna rovor i form av tärningar jämte kött, fläsk eller nedsaltat svinister´.

66. Redogör för fordom brukliga maträtter av kålrötter! Ex.: kokning ´soppa av kålrötter, potatis, gryn och kött´, rotsoppa ´soppa på kålrötter och köttspad´, rotstamp ´en rätt av sammanstöta rötter och potatis´.

67. Redogör för potatisens behandling vid matlagning, och beakta därvid följande moment! Hur betecknades ´potatisskal´: fläs, tyta? ´skala (potatis)´: flasa, flösa, fna-sa, spragga? Beteckningar för ´oskalad potatis´: trindpära? för ´skalad och kluven potatis´: skrapanpära? Finns möjligen olika beteckningar för ´råskala potatis´ och ´skala kokt potatis´? Finns möjligen särskild beteckning för ´skala potatis med fingrarna enbart´? Finns uttrycket ´rensa potatis´ el.dyl.? Vad menas härmed? Beteckning för ´avfall, som uppstår vid rensning eller skalning av potatis´: riyor? Beteckningar för olika slag av kokt eller stekt potatis: galthöta ´i aska halvstekt potatis´, rundkokt ´helkokt´ (om potatis), rundstekt ´stekt hel (d.v.s. okluven), saltvattupäron ´oskalad kluven kokt potatis´, skinnpära ´potatis, som kokas och serveras med skalet på´? Finns särskild, från riksspråket avvikande beteckning för ´mjölig´ (om kokt potatis): grusig?

Beteckningar för ´potatismos´? Ex.: jordpäronshacka, knåra, potätsknuda, potätssmör, pärdeg, pärkåssa, pärstampa, pärsmet, pärsmör, stamp, stampa, trotta.

Redogör för övriga potatisrätter, som av gammalt funnits i bygden! Ex.: käringabagg ´en rätt av råskalad, kokt potatis´, puttra, päronklott ´i mjölk kokad potatis´, pantofflagröt, pärongröt ´potatisgröt´, puttra ´maträtt av sönderkokta potatisar med kött´.

J. Köttmat.

Anm. Saltning, rökning och torkning av kött samt korvtillverkning behandlas i samband med slakt. Behandlingen av fisk och vilt ingår i frågelistan "Jaktens och fiskets betydelse för hushållningen":

68. Finns någon allmän beteckning för 'köttmat': mat? för 'fet köttmat': madjo?

69. Beteckningar för olika slag av kött, vilka avse slaktdjuret: smalakött, småfäskött 'kött av småkreatur'? d:o, vilka avse köttets kvalitet: järpkött 'särskilt fint kött', sigg, sikk 'segt och senigt kött'.

Beteckning för 'köttbit': slax, kötthänk? för 'mycket seg köttbit': kvalbit? för 'köttslimsa, köttslarva': tana, targa, targla?

70. Åt man i gamla tider överhuvudtaget färskt kött? Om så var fallet, när skedde detta: då något kreatur måst slaktas i fäbodarna? då jaktbyte erhöles? vid andra tillfällen?

71. Redogör noggrant för de kötträtter, som i de äldsta nu levandes barndom möjligen förekommo i bygden! Ex.: basa 'maträtt, kokad av bröd och kött', vithår 'kokt sena', jordpärestek 'maträtt, bestående av potatis och kött, stuvade tillsammans', lammgrimpa 'stek, fläkt fårhuvud'.

72. Finnas särskilda beteckningar för vissa slag av soppkött? Ex.: soppknappla 'torkade huvud och fötter av slaktdjur, använda vid soppkokning'.

Hur använde man köttspadet: drack man det som buljong? åt man det med sked som sovel till potatis? gjorde man soppa (såd) av det?

K. Fläsk.

73. Fläsk: hur heter best. form? Kan ordet ha annan betydelse än i riksspråket?

Finns andra beteckningar för 'fläsk': mat?

74. Beteckningar för 'stycke fläsk': fläskhympa? för 'fettrand i fläsk': blek? för 'magert svinkött': trisk? för 'fläsksvål': fläskskinn, fläsksvål, fläksår?

75. Fanns fläsk överhuvudtaget i bygden i de äldsta nu levandes barndom? Redogör för olika sätt att bereda det för omedelbar förtäring! Äts det som sovel till bröd? till potatis? till kålrötter?

76. Redogör för i bygden fordom gängse rätter av svinkött! Ex.: bringmeta 'revbensspjäll', gulagröt 'maträtt av gryn och stekt fläsk'.

L. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

77. Korv (korve): förekommer ordet i annan betydelse än i riksspråket?

Redogör för korvtillverkningen och härvid fordom använda redskap: korvhorn, korvläst, korvten!

Funnos tidsbenämningar som korvedagen 'Tomasmässodagen', korvtiden 'tiden omkring Mikaelsmässan'?

Redogör (med detaljerat angivande av ingredienserna) för de olika slag av korv, som voro kända i bygden i de äldsta nu levandes barndom! Ex.: folkakorv 'sämre slag av köttkorv, som man gav åt tjänstefolket', mavepölsa 'korv, stoppad i en svinmage', slagsidkorv 'korv, gjord av slagsidorna av nötkreatur och får', sömkorv 'korv av paltdeg, insydd i en nätmage', upphängelsekorv 'ett slags köttkorv, som hängdes upp till rökning'.

78. Sylta: redogör noggrant för detta ords betydelse och användning i de äldsta nu levandes språk! Redogör för tillverkningen av sylta!

79. Pölsa: redogör noggrant för detta ords betydelse och användning i de äldsta nu levandes språk! Redogör för tillverkningen av pölsa!

80. Finnas ord som hack, hackmat i målet? Vad avses med dem? Redogör för hackningen av kött, fläsk och inälvor samt för därvid använda redskap: haoka 'liten ho, i vilken man hackar kött', hack-kniv.

81. Beteckning för 'ätliga inälvor av slaktdjur': inmat, kalun, ränta.

Redogör för på orten brukliga maträtter, i vilka alla möjliga slag av hackade inälvor ingingo! Ex.: hackdeg 'rätt

av korngryn och hackade inälvor'.

82. Funnos maträtter, i vilka ett enda slag av hackade inälvor ingick som huvudbeståndsdel? Ex.: kalvdarr 'mat av kalvränta', korssmulor 'ett slags palt av hackade testiklar med tillsats av mjöl', plockfink 'lungmos'.

M. Mat av blod.

83. Beteckningar för 'blodpalt': blodklubbe, bryss, kropp, kröpa, pannstek? Redogör för lagningen av blodpalt! Beteckningar för 'paltbröd med blod i': blodbräd, kroppan, rådebröd?

84. Beteckningar för 'blodkorv': blindkorv 'blodkorv utan fett', smak 'blodkorv, kokad i vatten eller mjölk'?

85. Redogör för övriga på orten gängse blodrätter! Ex.: björnost 'rätt av stekt kalvblod, blandat med mjöl', blodbulle 'rund, tunn kaka av rågmjöl och blod', lummer 'soppa av blod och mjöl'.

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

86. Beteckningar för olika slag av vid matlagningen använt fett? Ex.: grev 'kvarleva efter smält talg, använd som sovel till potatis eller bröd', madjoflott 'fett av kött, användbart till flottmjölja m.m.', matfett 'flott av fläskspad'.

87. Mölja (flottmjölja, möljebroöd): är detta ord levande i målet? Beskriv detaljerat den maträtt, som avses härmed!

Redogör för liknande maträtter! Ex.: gubbajocka 'maträtt, bestående av i fett kokat och söndermosat bröd', nuttar 'en maträtt av skurna brödtärningar, brynta i fett', panndopp 'röra av fläskflott, mjölk och mjöl, i vilken potatis doppas', vassdopp 'röra av vatten, mjöl och något flott, i vilken potatis eller bröd doppades'.

Beteckningar för 'doppa bröd i flott och äta': flimsa, flinsa, flunsa?

88. Beteckningar för 'brödskiva med flott på': fettmat,

flottgås, smultgås?

89. Förekom möjligen ytterligare någon flotträtt i bygden? Ex.: smissa 'rätt av fläskflott, mjölk, ättika och sirap'.

O. Förut ej behandlade slag av dopprätter.

90. Beteckningar för 'det bröd, som doppas i någon viss sås'? Ex.: blöta 'bröd, doppat i hett, smörblandat vatten', doppebröd 'bröd, doppat i fläsk- eller köttspad', flunsa 'bröd, doppat i kokande fläskspad'.

91. Beteckningar för 'sås, i vilken bröd eller potatis doppades': doppe, doppa?

Beteckningar för olika slag av såser, i vilka bröd eller potatis doppades? Ex.: duva 'smör eller grädde, vari man doppade potatis, gröt m.m.', fluns 'sås av rågmjöl, salt, vatten och något flott, avsedd att doppa bröd i', fiskdoppa 'fisksås att doppa i', krås 'ett slags mos av mjöl och mjölk, avsedd att doppa i', lakadisk 'tallrik saltlake, i vilken man doppar bröd eller potatis', mjöldoppe 'röra av vatten, flott och mjöl, i vilken brödtärning eller potatishalva doppades', panntoffledippa 'sås av mjöl, mjölk och salt, i vilken potatis doppades'.

P. Mat av sill.

92. Sill: hur heter flertal av ordet? Hur anskaffade man den i hushållet behövlige sillen?

93. Hur behandlade man sillen före förtärandet av den: stekt på glöd? stekt i flott i en panna? lagd rå på het potatis? kokt i panna och lagd som sovel på bröd?

Finnas beteckningar för olika sillrätter?

Q. Mat av ägg.

94. Förekommo ägg (vildfågelsägg, hönsägg) överhuvudtaget i bygdens forna matlagning? Om så var fallet, redogör för de rätter, i vilka ägg utgjorde en huvudsaklig beståndsdel! Ex.: gubbaknas, pillstive, äggstek 'äggröra'; pannesnorra 'förlorade ägg', äggost 'maträtt av ägg och sötmjök', ägg-

pladda 'maträtt av förlorade ägg', äggsmör 'maträtt, bestående av smör, uppblandat med sönderskurna hårdkokta ägg'.

R. Kryddor.

95. Krydda (kryde): hur heter ordet i ental och i flertal? Har det möjligen även andra betydelser än i riksspråket: 'gift'? 'medicin'?

Krydda (kryda) verb? Kryddad (krydd)?

Andra beteckningar för 'kryddor': krydderi?

96. Räkna upp de kryddor, som i de äldsta nu levandes barndom voro kända i bygden, och redogör för deras benämningar i målet och deras användning! Ex.: fräne, fränt 'senap', vasspeppar 'starkpeppar'.

97. Redogör för de anordningar, som funnos, för krossning av vissa kryddor! Ex.: pepparkvarn, pepparknickel 'litet redskap av trä, varmed peppar krossas', kaffeho (ofta använd vid krossning av peppar), senapsknicke 'litet redskap av trä, till utseendet liknande en träsko, vari senap krossades', lållare 'trästöt att krossa senap eller peppar med'.

Finns möjligen andra, till krossandet av kryddorna hörande ord? Ex.: stöta 'så mycket som kan stötas i en mortel åt gången', knicka 'krossa senap på s.k. senapsknicka'.

98. Redogör för, hur kryddor förvarades! Ex.: salt i näverflaska, peppar i pepparnickel.