

8100

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Siljansnäs' sn

8100

Mattsson, H.N. 1935.

ULM:s frigel. M. 81. Matlagning.

39 H. 4c

[8100] Tillägg till ovanst.

2 " "

L.L.

Exc. T. P.

Matlagning.
(Uppteckn. i Siljansnäs)

Dalarna
Siljansnäs
H.N. Mattsson
Ink. 18/11935.

A. Allmänt.

1. Beteckningar för "laga (mat)": læg,
ställ t. ex. læg mät ät käränä (= laga mat
ät karlarna), ställ tū' mā litä mät ät
üggarrar (= laga litet mat ät huggarna).
ställ i ärnin mätin (= laga maten).

don i
bet. laga
(mat) obef.
Ställa v.

2. Beteckning för "matlagning": mät-lag-
ning f (mat-lagninga). Ordet är ju riksspråk
och verkar icke genuint mål men något annat
i dess ställe har ej kunnat uppletas.

3. Beteckning för "tillreda kräslig mat":
læg göd mät; för "smaklig, ej fadd (om mat)":
göd, göd-smakug; för "tillräckligt kokad
eller stekt": brä köka o. s. v. Beteckning

för "göra maten mera smaklig" eller för "efterlängtat mat (favoriträtt)" är obekant.

4. Beteckning för "tillreda dålig mat":

jökksa; för "illa lagad, ej smaklig":

klén; för "illa lagad mat": jökks n.

5. Beteckningar för mat, som avse dess större eller mindre "finhet": vänn-das-mat n

(= vardagsmat), sönn-das-mat (= söndags-

mat, bättre mat), jäspos-mat n (= gästa-

luds mat, kalasmat), ärrskaps-mat n (= ärr-

skapsmat)

6. Beteckningar för "råvara, av vilken

mat kan lagas": mat-vara f, fölsa f t. ex.

brö-fölsa f (= brödföda)

7. Beteckningar för mat, som avse dess egen-

skap av saltad eller osaltad: sält-mat n

(= saltad mat), ö-sälta-mat n eller endast

örallta (med enare sammansättningsleden underförstådd) t.ex. jä mä litä örallta (= ge mig litet orallhad mat).

8. Beteckningar för mat, som avse dess egenhet av lagad eller olagad: kökning (= kokt mat), läga mat (= lagad mat), rå-tjöst (= rått kött). torr-äta (= äta olagad mat t.ex. bröd samt smör, ost, torikat kött o. d.).

9. Koka: kökta, kökä (presens), kökä (imperfekt), köka (perfekt). Ordet användes såväl transitivt som intransitivt t.ex. jä kökä välling (= jag kokar välling), mjölkjä kökä (= mjölken kokar). kök tjöst (= koka kött).

10. Sjuda: südta, süd (presens), söd (imperfekt), südi (perfekt). Ordet användes såväl transitivt som intransitivt t.ex. jä skä süd upp mjölkjä (= jag skall sjuda upp

Sjuda upp

JLMA 8100. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. SILJANSNÄS
Frgl. M 81

mjölken), gryta a siud i vār (= grytan har sjudit över), vātnā siud (= vattnet i judes).

Ordet "sjuda" avser vanligen "koka jämt, utan större bubblande" och turde här, liksom i Sallerön, närmast avse ljudet, som uppstår vid sådan kokning. Bynas beteckning för dylik kokning är ej känd.

11. Ordet upp-kok n har ej använts förriån på senare tid och något äldre, genuint ord härför är ej känt.

Lärskild beteckning för "den kant i en kokande gryta, som är närmast elden finns ej.

12. Beteckningar för "puttra" (om ljud av kokande vätska): puttra, spittra, siudra (jfr ovan)

13. Beteckning för "något som kokar": kök ^(kötjū) n t. c. lång-kok (= något som tar lång

ULMA 8100. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. SILJANSNÄS
Frgl. M 81

tid att koka), (söndas-kok n (= maträtt som man brukar koka på söndagen); för kok n.
"ljud från kokande vätska": püttär n
för "blåsa på kokande vätska": blåsa f.
för "skum på kokande gryta": skum n.

14. Beteckning för "koka över": köke
ivär ^{ivär}, Sud ivär; för "hindra ett härl från att koka över" finns ej.

15. Beteckningar för "lägga i grytan":
lägg ti gryta, äv ti gryta; för "lyfta grytan (svänga kitteln) från elden": lyft ätt gryta, äv-ätt tjitheln (= svänga kitteln håva åter av elden), äv ätt kötjå (= ta koket av elden);
för "krossa till mos": khämm(a) t. ex. khämm jöf-pärur (= krossa potatis till mos); för "röra ihop": röf(a), röf iöp; för "smälta": smält(a), sira; för "avreda": red äv; för

"avsedning": röfa f. för "röra om": röf ömm, röva f.
röfa; för "vispa": vispa t. ex. visp ti'
mjöla (= vispa i mjölet); för "skumma (flott
 etc.)": ös äre, skum äre (yngra).

16. Steka: steka ^{stika} t. ex. stika strömming.

Ordet användes ej i sammansättningar så
 som "stekrill" s. d. Däremot användes ofta
 en sammansättning glöd-rill f. (= ^{på glöd} stekt rill).

En annan beteckning för "steka": bräcka, brända.

17. Ordet "stek" eller liknande har ej före-
 kommit förrän på senare tid. Efter bakning
 stekte man ibland färskt i ugnen, eller
 potatis, kålrötter o. d. och tillvägagångsättet
 därvid har här varit lika som i Solberön.

18. Beträffningar för "bränna vid": bränn
vis, kök-vis (= koka så att det brännes vid), koka vid
 för "vidbrännas": vis-brännas; för "vid-

bränd": vs-bränd, ä löftä vs-bränt
(= det luktar vidbränt); för "det, som bränts
vid, då man kokt gröt eller välling": skö-
va f skövår pl.

19. Ordet "söta" i betydelsen "göra söt" an-
vändes ej i målet.

Som sötningsmedel användes fordom upp-
kok på malt, s. k. vört n, att stryka på bullar
vid bakning m. m. Andra sötningsmedel ha
ej varit kända före sockrets och sirapens
tid.

20. Salt: sält n. Annan beteckning här för
finns ej.

Före handelsbodarnas tid tog man saltet
från Falun, tidigare från någon kuststad,
t. ex. Gävle, dit man gjorde en resa minst
en gång om året för att tillhandla sig salt

ULMA 8100. HÄLL N. Mattsson. 1935
DAL. SILJANSNÄS
Frgl. M 81

och strömming. Det salt man fick, var s. k. gröv-salt n i säckar (sältt-säcke n) och användes i många fall sådant det var. När det skulle krossas, användes därtill en handkvarn, s. k. sältt-kvar f av samma typ som den som används i Sollerön. många salt (= krossa salt i handkvarn). Andra metoder att krossa salt är ej kända. För vissa ändamål, t. ex. då det skulle användas som smör-salt, brukade man "tvätta saltet" = tvätt sältt innan det maldes. Salt som skulle användas vid matlagning, förvarades i en laggad träkanna s. k. sältt-kanna f eller saltkanna sältt-stop n, eller i en saltask = sältt-ärtj n.

21. Salta: saltta. Från rikspråket avvikan de användning av ordet är ej känd.

läka (= inlägga i saltlake), lägg i bföt

(= lägga - salt mat - i vatten i och för saltets utdragande), vätu-bfött (som fått saltet ur lakat i vatten).

22. Beteckningar för "matrester": skrädder skrädos

Hithörande ord med mera specialiserad betydelse: grüt-skovar (= skovar i en gryta), grüt-botten (= efter grytans form stelnat stycke kalz).

B. Redskap för matlagning.

23. Sammanfattande beteckning för samtliga vid matlagning använda kärl finns ej. kök-tjäl n (= kärl, som användes vid kokning)

24. Kittel: tjittil (= tjittiln) tjittilar pl.
Kittel avser ett kärl av plåt utan fötter, medan en gryta alltid har fötter och är av tjoc

hvar material, vanligen tackjärn. En kittel är gjord av koppar (kåppar-tjithil m) eller mässing (mässings-tjithil m).

Beteckningar för "öra på kittel": öra n tjithil-öra, yggfa f; för "handtag på kitteln": ännatag n, tjithil-ännatag n. Om kitteln saknade handtag, användes ibland en pannfot m att ställa den på, då den skulle placeras över elden. pannfot

Fordral för kittelns bevarande är ej kända. Benämningar för olika slag av kittlar, med avseende på användningen: jöppärutjithil m (= mindre kittel, vari man kokar potatis), brännvins-tjithil m (= kittel, som användes när man "brände" brännvin), bräel-tjithil m (= kittel, vari man värmdde vattnet åt kreaturen); med avseende på storleken: så-tjithil m kittel

ULMA 8100. HALL N. MATTSSON. 1935
DAL. SILJANSNÄS
Fgl. M 81

(= kittel, som rymmer en så) | stör-tjithil m
(= stör kittel), liss-tjithil m (= liten kittel) o. s. v.

25. Gryta: grjta f (grjta) grjtar pl.

Olika benämningar på grytor: jär-gryta f
(= järngryta), skäft-gryta f (= gryta med skäft),
fäjs-gryta (= gryta, som användes i fähuset),
gröt-gryta, mieu-gryta o. s. v.; liss-gryta f
stör-gryta, tre-kann-gryta (= gryta, som rym-
mer 3 kannor) o. s. v.

gryta

Benämningar för "öra på gryta": grjst-öra n,
för "handtag på gryta": grjst-antag n; för
"skäft på gryta": grjst-skäft n. grjst-fat m (= fotu)
-fotar pl, -fotarne pl. best.

Då grytorna ej användes, förvarades de
under matshänken.

26. Ordet "kadd" eller liknande är ej bekant.

27. Särskilt underlag för en het kittel

DAL. SILJANSNÄS
Frgl. M 81
DELMA 8100. Hall N. Mattsson. 1935

eller gryta, som måste placeras på annat
 ställe än i spisen, användes ej. För stek-
 pannan eller annat liknande kärl, som
 ställdes på lurdet, hade man däremot i-
 bland ett underlag, s. k. pänn-ring m. v.
 Lollerön var denna pänn-ring ibland flätad
 på ett egendomligt sätt av enbark och ibland
 konstrikt sammansatt av små träbitar, eller
 också bestod den av ett enkelt träkors (Detta
 torde särskilt observeras då denna detalj san-
 nolikt blivit förbigången vid beskrivning av
 detta ämne från Lollerön).

pänn-
ring

28. Redskap, som användes vid omröring
 av kokande gröt etc.: mälla f, gröt-mälla
 (= käkla av samma utseende som för den som
 beskrivits från Lollerön), gröt-stör m (= är-
 färmigt trä att röra i gröten med).

gröt-stör

ULMA 8100. HALL N. Mattsson. 1935
 DAL. SILJANSNÄS
 Frgl. M 81

29. Visp: visp m var av samma material och utser sig som "björkvispen" i Sollerton och användes till att röra i mjöl vid kokning av välling o. d.

Annan beteckning för "visp" finns ej.

30. Slev: slev f. Benämningen har förekommit av gammalt.

Slev f.
ösa def.

Annan beteckning för "slev" förekommer ej.

31. Beteckning för "klubba, varmed potatis m. m. krossas till mos": stämp m. I

alla användes ej dylika klubba och namnet brukas därför ej, men i byar, som gränna mot Leksand förekommer den nog och därav benämnes potatismos även jölpäru-stämp

32. Halster. Såväl föremålet som benämningen är okänd i orten.

33. Stekpanna: stek-panna f ~ stektj-

var utan fötter och i äldre tid av smitt järn eller plåt. Den användes vanligen direkt ställd på glöden eller i bakugnen när denna var upphettad efter bakning. Undantagsvis användes en pänn-fot m att ställa stekpannan på över elden.

Särskilda benämningar för olika slags stekpannor: mullöga (= plåtpanna av järn-
skild form), påtar-panna (= stor panna av
pressad plåt).

mullöga
påterpanna

34. Särskild kniv, att användas vid stekning, fanns ej av gammalt utan man fick i bästa fall använda täljkniven, som i regel var den enda kniv som fanns. Kniven hade för övrigt ej annan användning vid stekning än att skära köttet med, som skulle stekas samt att vända köttbulorna i pannan.

C. Råa och halvåra rätter.

35. Till råa rätter kan räknas rätt kött, som äts när det torokat och blivit nog gammalt samt, på senare tid, lingonmos = bär-mos.
 Okokta rätter av mjöl ha ej förekommit i mannaminne. Om püll m etc. se sid.

36. Matriätter, vilkas tillagning tillgick så att kokhet vatten slops på mjöl, förekommo ej. Därmed koktes gröt på ett sätt så att den var halvå. Grötkokningen tillgick nämligen så att vattnet fick koka upp, varpå grytan lyftes av elden innan mjölet rördes i. Andra hithörande matriätter ha ej varit kända.

D. Välling.

37. Välling: välling m (vällinnjen)

Annars allmän beteckning för "välling" finns ej.

38. Beteckning för "kann välling": känn-

välling m, för "klimp (i välling)": klimp m;
 för "hinna (på välling)": sinn n | välling-sinn n, skinn

39. Beteckning för olika slag av välling, vilka avse den vätska, som ingår i vällingen:
vätu-välling m (= välling av huvudrakligen vatten och hornmjöl), mjölk-välling m (= välling av huvudrakligen mjölk), öf-spa f (= ölippa kokt av jäst dricka och mjöl).

40-41. Beteckningar för olika slag av välling, vilka avse det icke flytande elementet i vällingen: kör-mjöls-välling m (= välling av hornmjöl), vät-mjöls-välling m o. s. v., klimp-välling m (= välling med klimp av horn- eller ärtmjölsdeg), grön-välling m (= välling med inblandning av horngrön).

42. Beteckning för välling, med avseende på den omständighet, under vilken vällingen äts:

bufförs-välling m (= välling av sötmjölk, som äts som "färdmåltid" då man skulle flytta till eller från gårdarna med kreaturen).

E. Gröt.

43. Gröt : gröt m (grötn). Gröten äts med "grötsovel" = gröt-suggäfs n bestående av söt-gröt-sovel mjölk (mjölk å gröt), tyckmjölk = sur-mjölk (m. lämn.) (sur-mjölk å gröt), dricka (drikk å gröt), eller också hade man en grop med smör mitt i gröten, i vilken skeden med gröt dopades (smör å gröt).

grötn ska vä rå staddug, att mälla står?
ti n (= gröten skall vara rå stadig att "mälla står i den).

44. Tunn gröt = tönn gröt finns ej sär-skild benämning för.

45. Beteckningar för olika slag av gröt,

ULMA 8100. HÄLL N. Mattsson. 1935
DAL. SILJANSNÄS
Frgl. M 81

vilka avse vätskan, på vilken gröten är kokt, förekomma ej då endast vattengröt = vattugröt m kokas.

46. Beteckningar för olika slag av gröt, vilka avse det icke flytande elementet, som ingår i gröten: kör-mjöls-gröt (= gröt av körmjöl), ärt-gröt m (= gröt av ärtmjöl), gröns-gröt (= gröt av korngrön), bark-gröt (= gröt med inblandning av barkmjöl) omtalas efter sager från äldre tid. gröt

Gröngröt (se ovan) förekom endast tillfälligtvis.

47. En annan beteckning för "gröt": näv-gröt m (= gröt, som var så hård, att den bekvämt kunde hållas i handen).

48. Beteckningar för gröt, vilka avse de omständigheter, under vilka gröten äts: bufförs-gröt m (= gröt, som äts före fäbodflytt-

ning) skilde sig ej på något sätt från annan gröt, dröm-gröt m (= gröt, som tillagades på särskilt sätt och äts innan man gick till sängs på kvällen, för att man under natten skulle drömma om sin tillkommande make, respektive make)

F. Palt.

49. Ordet "palt" finns ej i målet.

Utän blod tillredd mjölpalt kallas kläbb m klabbe eller klimp m, berövande på dess form.

50. Mjölpalt göres av deg av kornmjöl och vatten. Fordom klappades den ut med handen till små kakor och kallades då kläbb m, senare har det varit vanligare att göra paltens klimp- eller klotformig (klimp m). Palt kokas i köttspad ^{spad} och ätes med sked tillsammans med spadet ur en skål. Innan paltens ätes stickes den sönder i bitar med skeden.

G. Pannkaka.

51. Pannkaka: pann-kake f var mindre vanlig av gammalt. Annan beteckning finns ej.

Beteckning för "tunn pannkaka" plätt m(yngre)

52. Pannkakan gjordes på så sätt att en smet = rösa f hälldes i en stekpanna, vari flott var smält, och stektes i denna (stek pannkaka). Tillrättagelsesättet är f.ö. det samma som är beskrivet från Sallerön.

53. Beteckningar för olika slag av pannkakor, med avseende på ingrediensen i smeten, finnas ej.

H. Soppa.

54. Soppa: söpp(a) f (yngre). Ordet avser fruktsopp eller liknande och är ej levande i de gamlas språk.

Andra beteckningar för "soppa": ripan - supan-mat

ULMA 8100. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. SILJANSNÄS
Frgl. M 81

mat m (= soppa med köttspad ~~fläskspad~~ som huvudbeständsdel), såd n t. ex. ärt-såd n (= soppa av ärtor i köttspad).

55. süpan-mat m (se ovan). Ordet användes av de gamla murar i utdöende.

56. Beteckning för "det tunna i soppan": flöt n (se ovan), tillämpas givetvis ej på raft eller frukttoppa; för "krimp i soppan": krimp m, krikke m (yngre). Soppkrimpar gjordes på en rätt, att av en mjuk deg av korn- eller ärtmjöl togs skedfyllor och lades i det kokande kött- eller fläskspadet, där de fingo koka, var efter de ätos tillsammans med spadet.

57. Beteckning för "tunn, mager (om soppa)": tönn. Hithörande substantiv finns ej.

58. Beteckning för "ingredienser till soppa" är obekant.

ULMA 8100. Håll N. Mattsson. 1935
DAL. SILJANSNÄS
Frgl. M 81

59. Beteckningar för olika slag av sop-
pa, vilka avse soppanns huvudsakliga in-
grediens: klimp-sod n (= soppa med klim-
par i), ärt-sod n (= soppa med ärtar i),
ölsopa f (= ölroppa eller vätling av jäst drick-
na och kornmjöl) jfr sid. 16. Öl-supa

60. Andra benämningar på soppor obehänta.

9. Förut ej nämnda maträtter av bär,
ärter och rotfrukter etc.

61. Rätter av bär som huvudsaklig ingredi-
ens, var egentligen endast lingonmos = bär-
mos n, som sötades med socker och äts
som smul till bröd. Innan det fanns socker
eller sirap, förekom ej alls maträtter av bär.

Bären, varav man skulle göra mos, rensa-
des i en bär-känna f, utför vilken bären fingo

rulla ned i ett härl varvid "skräpet" blev kvar i rännan. Då större mängd bär skulle rensas, drogos de genom en s. k. kästmåsin m. Vid mosning av lingon, drogos dessa vanligen genom en vanlig potatiskvam. Ibland kokades lingonen till mos. Lingonmos förvarades i laggkär i k. värmas-stannfatn.

62. Bönor voro kända redan i de äldstas nu levande barndom. De koktes, liksom ärtor, tillrammans med kött eller fläsk till soppa-söda men användes ej tillnärmelsevis i så stor utsträckning som ärtor.

63. I bygden odlades grå-ärtar och vit-ärtar. De förra användes huvudsakligen att mala mjöl av till bröd och gröt m. m. och av de senare koktes ärt-söda (ärtroppe). I mot-sats härmot, användes i Sallerön gråärter även

till roppa, vilken blev svart till färgen och ej så aptitlig som roppa av vitärter.

Beteckningar för "rensa (ärter)": rånna, rånna. Vid rensning av ärter användes en ärt-rånna af av samma typ som användes i Sollerön.

Halvmogna ärtkidor ätos ej av gammalt, däremot voro utlagade ärter, innan de blevo för torra och hårde, begärliga, irynerhet av barn. Innan ärtarna tillagades, lades de i blöt någon dag.

ärt-klimp m var en rätt som gjordes av ärt-klimp ärtmjölsdeg och kokades i välling eller köttspad.

64. Kål har ej odlats förrän på senare tid och någon maträtt av kål med intresse i detta sammanhang, är ej känd. kål-wen (= Kållwund)

65. Pöror ha ej använts vid matlagning.

66. Kålrot: röt f (röta) röthär pl ska-
lades och koktes tillsammans med kött
och potatis och ätos till kött och bröd, eller
stektes oskalade i bakugnen efter bakning
(stötja-röt f) och äts då vanligen enbart,
utan savel och bröd.

67. Potatis: jöf-pära n, -pärur pl ~ -pirur

Beteckning för "potatisskal": skälf n, jöf-
päru-skal; för "skala (potatis)": skälfa

(= skala kokt potatis eller med knive spära tun-
na skal av rå potatis) | skräpfa (= med kniv
skrapa av skallet av rå potatis), rå-skälfa
(= råskala). Beteckning för "oskalad potatis":

oskalfa-pärur, isf-pärur; för "skalad po-
tatis": skälfa-pärur. Särskild beteckning
för "råskalad potatis", "skalad, kokt potatis"
eller "med fingrarna enbart skalad potatis",

Skala
v.

finns ej. Beteckning för "avfall, som uppstår vid skalling av potatis": skräddär.

Beteckningar för olika slag av kokt eller stekt potatis: köka-pärur (= kokt potatis), stötja-pärur (= stekt potatis), is-pärur (= o-skalad, kokt potatis). Beteckning för "mjölig" (om kokt potatis): mjölug; för "vathug": vätt-nug; för "klibbig" (om mosad potatis): sög.

hel a,
bet d a

Beteckningar för "potatismos": jölpärur-smör n, jölpärur-mos n; jölpärur-stampa (i Lekrand och möjligen närgränsande byar av Siljansnäs). Potatismos tillredes på så sätt att kokt och skalad potatis mosas (häm jölpärur) i en träskål. Smält kalz eller fläsk i vatten eller mjölk, kokas upp i stekpannan och hälls över den mosade potatisen och blandas med denna. Tärtill ätes strömming.

jölpärur
smör

ULMA 8100. Hall N. Mattsson. 1935
DAL. SILJANSNÄS
Frågl. M 81

e. d. och bröd. Potatis koktes dels orskaldad i rent vatten, dels raskaldad och ibland kluven tillammans med kött (tjött å jöf-pärur) eller stektes dels i bakugnen efter bakning och dels i askan. "Strömming och potatis": strömming å jöf-pärur var en vanlig vardagsrätt även här, fastän kanske ej så dominerande som på Sollerön. I stället åt man här mera välling och gröt.

Andra potatisrätter äro ej kända.

g. Köttmat.

68. Allmän beteckning för "köttmat": tjött n., tjött-mat m; för "get köttmat" finns ej.

69. Beteckningar för olika slag av kött, vilka äro slaktdjuret: kü-tjött (= nötkött), käp-tjött (= kalvkött), får-tjött, älg-tjött o. s. v.; dito med avseende på köttets kvalitet uttryc-

kes endast med adjektive t. ex. lött ~ mört,
sigt, märgärt, fött o. s. v.

Beteckning för "köttbit": tjött-bit m, för
"mycket seg köttbit" obekant; för "köttslimsa":
känu f, tjött-slamsa f

70. Färdet, oraltat kött äts vanligen ej.

71. De enda rätter av kött, som varit vanliga
av gammalt varit tjött & jög-pärur (= kött, kokt
tillsammans med potatis och möjligen kålrötter),
samt kött som var stekt i panna, på glöd eller
i bakugn, eller också torkat kött, vilket äts en-
bart till bröd eller tillsammans med kokt eller
stekt potatis. Andra benämningar på olika
köttätter ha ej kunnat erhållas.

72. Särskilda benämningar för vissa slag av
roppkött äro ej kända.

Köttspad användes hurendrakligen till roppa

= sg'd n och ibland som sovel att doppa brödi.

14. Fläsk.

73. Fläsk: fläsk n (fläsktjäu). Ordet har ej annan betydelse än i rikesspråket.

Andra beteckningar för "fläsk" finnas ej.

74. Beteckning för "stycke fläsk": fläskstythj n; för "fettbrand i fläsk": spékk n (spéttjäu); för "magert svinkött": tjött n (i motsats till fläsk); för "fläskväl": fläsk-wäl m, fläsk-sinn n.

75. Fläsk var ej så ovanligt i de äldsta nu levandes barndom. Fläsk stektes i panna och äts till potatis och bröd och flutbet användes i potatismos samt i mölja, dopp o. d. Revleas spjäll, ryggkotar o. d., som ej var lämpligt att steka i panna, kokades såsom annat kött tillsammans med skalad potatis och kålrotter. Spadet blev då lämpligt till ärtroppa.

76. Andra råttor av svinkött äro ej kända.

L. Mat av hackat kött etc.

77. Kurre: körre m (körrevån) körrevar pl.

Ordet har ej annan betydelse än i rikesspråket.

Körretillverkningen tillgick här på samma sätt som i Sollevån. Vid körretillverkning använd redskap och material: körre-sinn n (= tarmar o.d. av slaktdjur, vari innanmätet stoppades), körre-orn n (= körvehorn, varigenom innanmätet stoppades ner i "skinnat"), körre-pinn m (= spetsig träpinne, varmed öppningen tillslutes sedan körven stoppats.

Tidsbenämningar såsom "körredag" o.d. finns ej.

Olika slag av körrevar, som vuro kända i de äldsta nu levandes barndom: gryn-körre m (= körre av korngryn med inblandning av något hackat kött eller inälvor samt fett), blöd-

korve m (= korve av smet av blod och kornmjöl),
jäsps - korve m (= korve av inälvor och gryn m.
 m., som tillagades till bröllopsmat)

78. Sylta: sylta f (yngrer) fanns ej av gammalt.

79. Pölsa. Ordet är obekant i orten.

80. äkk-mat m (= hackat kött och inälvor).

Hackningarna skedde i en särskild låda med låga sidor, s. k. äkkmat-låda f och till att hackmat-låda hacka med användes en s. k. äkk-kniv m låda (= hacklåda) av samma utseende som den "hackkniv" som är beskriven från Sollefteå. Senare användes för ändamålet en köttkvarn: kjøtt-kvar

81. Beteckning för "ätliga inälvor av slakt-djur": in-mat m, ränta f, äkk-mat m (= hackade inälvor) se ovan. Denna senare benämning avser en rätt, som bestod av kokta, hackade inälvor, vilken användes som regel till bröd.

ULMA 8100. HALL N. MATSSON. 1935
 DAL. SILJANSNÄS
 Frgl. M 81

82. kalv-dallär n (= mat av kalvränta), väm-kalv-daller
sinn n eller väm-lappar (= röndrskurna väm-
skinn) tog man och så rätt på och kokade, lik- väm-lappar
 som kött, tillammans med råskalad potatis.

M. Mat av blod.

83. Beteckningar för "blodpalt": blöd-kymp n,
blöd-kyfak m, gjordes av deg av blod och
 kornmjöl, koktes i rent vatten och äts, med
 sked, tillammans med mjölk. blöd-pann-
kaka (= blodpannkaka) gjordes av samma in-
 grediens som blodkorv (jfr sid. 30-31), vilket stek-
 tes i flott i stekpanna och äts enbart eller
 som sovel till bröd.

84. Beteckning för "blodkorv": blöd-korv m.
 Blodkorv kokades i rent vatten som annan
 korv. Då den skulle anrättas, skars den i ski-
 vor, värmdes upp i stekpanna tillammans

ULMA 8100. HÄLL N. Mattsson. 1935
 DAL. SILJANSNÄS
 Frgl. M 81

med mjölk och fett och äts som sovel till
bröd. Blåsa torrades blodkroppen och mäste
då läggas i blöt i vatten innan den anrättades.

85. Annan rätt av blod: blöd-bullen m
(= buller av järt deg av rågmjöl och blod, grädd-
dad i ugn, som vanligt bröd). Blodbulen torka-
des för att kunna förvaras, lades i blöt före
hällredningen och anrättades som blodkropp
samt äts som denna som sovel till bröd.

N. Matriätter, i vilka fett eller platt ingick
som huvudsaklig beståndsdel.

86. Beteckningar för olika slag av vid mat-
lagning använt fett: tåhg m t. ex får-tåhg m
(= fårtalg), fläsk-platt n (= fläskplatt), flöt-
bottn m (= efter gytans form utelat fett ovan-
på köttspad o. d., som förvarades och an-
vändes till plattmjölja m. m.

87. Mölja: mölja f, flöt-mölja f tillre-
des sålunda: Fläskspick eller talg smältes i
stekpanna. ^{Stump} Hårt bröd brytes och lägges i pan-
nan varefter vatten fyller på. Det hela får sedan
koka en stund och ätes med sked. På senare
tid tillräktes något socker för att få rätten
smakligare. I stället för smält fett och vat-
ten, användes ibland köttspad till mölja. Lika-
ledes kan man, i stället för hårt rågröd, an-
vända tunnbröd o. s. v. Hur denna rätt än
varieras, benämnes den i alla fall mölja f.

döpp n (= dopp) är en röra av fläskflott eller dopp
annat fett samt mjölk eller vatten och mjöl.
kokt i stekpanna och användes som sovel
att doppa bröd i. "Dopp" kan också variera på
många olika sätt, t. ex. med fisk- eller köttspad,
med korn- eller vetemjöl o. s. v. men benäm-

dopp
(m. kött)

ningarna är i alla fall densamma.

Beteckning för "doppa bröd i flott, eller annat, och äta": döppa.

88. Beteckning för "brödskeiva med flott på" finns ej.

89. fläsk-flott n (= fläskflott) användes också på enbart som sovel till bröd. Andra flott-rätter är ej kända.

0. Förut ej behandlade slag av dopp-rätter.

90. Beteckning för "bröd som doppats i någon vätska, t.ex. köttsupp eller dricka för att bli mjukt":

blöta-brö n. Andra hithörande beteckningar finnas ej.

91. Beteckning för "sås, i vilken bröd eller potatis doppades": döpp n (jfr sid. 34.).

fil-bunke n eller flöt-gås (-~~en~~ skål med grädd-flöt-gås
satt mjölk, vari bröd doppades) var en vanlig

välkomsträtt för den, som kom på besök i gårdarna under vallningspärongen.

P. Mat av sill.

92. Sill: sill f (silla) sillar pl. Sill har ej varit vanlig i orten förrän den börjat fås i handel, ungefär samtidigt med att handelsbodas kommo till. Före denna tid använde man i stället strömming = strömming m, som köptes i Falun, eller tidigare, i Gävle.

93. Sillen stektes på glöd (glöd-sill f), stektes i flott i en panna eller koktes tillsammans med potatis från föregående måltid (sill å jöf-pärur).

Strömming tillreddes på samma sätt och benämndes glöd-strömming (= strömming, stekt på glöd), strömming å jöf-pärur (= rätt av strömming och potatis).

B. Ägg fanns ej av gammalt.

B. Kryddor.

95. Krydda: krydda f, kryddår pl.

Annars betydelse av ordet finns ej.

Krydda (verb) krydda t. ex. krydd maten,
(= krydda maten).

96. Kryddor ha ej använts förrän på senare tid och kända kryddor äro endast sådana, som köpts i handelsboden t. ex. kryddpeppar m, vät-peppar, anis m o. s. v.

97. För kryddor, funnos förutom inga särskilda anordningar.

98. Förvaringskärl för kryddor funnos ej. sull m (= rätt av tunnbröd eller hårt råglöd, som krytes i någon vätska i en skål och ätes med sked), mjölk-sull m (= "sull" av mjölk och bröd), dricks-sull m (= "sull" av

järt dricka) och bröd.

(strut m (= hoprullat mjukt tunnbröd med inlagt smör); smör-strut m (= hoprullat bröd med inlagt smör), sill-strut m (= hoprullat bröd med sill inuti).

I
strut,
bet. 8

Anmärkning.

Såsom tidigare påpekats, äro vissa ljud, isynnerhet vokalljud, i Siljansnas-målet så- ra att särskilja och användas i vissa fall olika av olika personer även inom samma by. Detta gäller, bland andra, ö-ljudet, som i t. ex. tjött betecknats med ø-ljud men som med lika rätt skulle kunna betecknas tjött, åtmins- tone i Åmo-målet, vilken beteckning genom sin avvikelse från riksspråket, även verkar mera landsmål. Vidare är det i vissa fall värt att angöra om det skall vara a- eller ä-ljud,

e eller ä - ljud o. s. v. och man ^{kan} knappast va-
 ra säker på att man ej tagit fel i något
 fall. I ord, sådana som hålg m o. d. använda
 somliga personer j- i stället för g- ljudet men
 i detta fall bör väl g- ljudet vara det som an-
 vänts av gammalt. Slutligen finns det på-
 tagliga olikheter i språket i olika byar och i
 fråga om detta, anser jag det vara bäst att gö-
 ra mig näpurlunda förtrogen med språket i
 en by (då först Almo) innan jag övergår
 till en annan by.

Sagdesmän (och -kvinnor) ha varit i förs-
 ta hand Nygårds Karin Persdotter, Almo född
 1854 samt Ollas Per Persson, Almo föd 1866
 och hans hustru med flera.

Fallerön den 14 jan. 1935

Håll Nils Mattsson.

Tillägg till svar på frågelista om "Matlagning".
(Uppst. i Siljansnäs).

1) Angående den s. k. jämnviktsaccenten (" med samma tonvikt på två stavelser); t. ex. göd-ma-kug, förefaller det, som om den i vissa fall skulle förekomma i Siljansnäs-målet. Det fördras dock säkert att vara infödd för att veta bestämt om, eller när den skall användas och uppteckn. utstår i förträttningen att beägna den.

2) Enligt sagosmannen skulle verbet bräda betyda såväl "smälta" (t. ex. om talg) som "steka". Saken kommer att undersökas även i andra byar.

3) Vokalen e (eller ä) i slutet av ordet -ärsstje o. d. är nog vanligare i Siljansnäs än i Fallerön, och bör därför kanske i regel utsättas, men den bortfaller faktiskt ibland.

4) I citatet: att "gröten skall vara på stadig,

ULMA 8109. Håll N. Mattsson. 1935
DAL. SILJANSNÄS
Frgl. M 81

att mälla står ti-u, bör understreket ej vara draget så långt fram, att det når under ordet "att" vilket sålunda ej hör till "målet".

5) Ordet "skedpyllor" är hemtat ur frågelistan. Det är icke inhemskt i Sollerön och troligen ej i Siljansnäs. I Sollerön användes i stället ordet stjed & stjedär pl. t. ex. är ütti stjedär är röda (= ha i "skedpyllor" av smet). Motsvarighet här till finns sannolikt i Siljansnäs vilket vid tillfälle skall undersökas.

6) Beträffning för "arefall" bör vara skrädär, ej skrädär.

Sollerön den 19 febr. 1935

Hälsn. Nils Mattsson.