

8993

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

—  
Landsmålsarkivet  
—

Dalarna

Öne sn

Engberg, R. 1935

ULM:s frägel. M. 81 Matlagning

16 bl. 4<sup>o</sup>

8993

L. S.  
E. J. P.

Se brev av den 9/12. 1935.

Matlagning

Dalarne.

Ore.

R. Engberg.

Ink. 12/12 35.

Frågelistan besvarad för Ore socken av Ragnar Engberg i Arvet.

Allmänt.

Beteckning för laga - lägo t. ex. lägo  
nå jäto - laga något att äta, eller  
lägo nån mat - laga någon mat. Be-  
teckning för matlagning - jä ti res  
Då maten är mycket god och efter-  
längtsad kallas den lystmat. Om  
man tillreder sämre och dålig mat  
och inte är så noga med tillrednin-  
gen säger man t. ex. serp ihop nå jäto  
Flytande mat såsom soppor välling odyt  
kallas supan mat eller supan jäto.  
Mat som är mycket saltad kallas  
soltjäto. Beteckning för olagad mat - terjät

äta n.

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
DAL. ORE  
Frgl. M 81

Exempel på ordet koka, kokt fjöt.  
 kokat kött kokt wälting kokat wälting  
 mjölkje a koka upp. mjölken har kokat  
 upp. I stället för det kokas i voden,  
 säger man å bläs ti jälden. Ordet  
 sjuda kallas sjod t.ex nu sjod å  
 nu sjuder det nu sjod å gues - nu  
 sjuder det över nu sjod å upp - nu  
 sjuder det upp. Puttra kallas pottra  
 t.ex nu pottrar å ti hälden - nu puttrar  
 det i killeln. I hummet på en kokan  
 di gryta kallas frogga. Beträkning  
 för att lägga i grytan hav nedi eller  
lägg ti. Om man t.ex säger åt en per-  
 son att ta grytan från elden säger  
 man bräjd-att gryta Att bräsa till  
 mas t.ex potatis kallas stampi pärus.  
 Att röra ihop någonting kallas bland ihop

vids åter

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
 DAL. ORE  
 Frgl. M 81

Avredning kallas avreda. När man  
 t. ex säger till en person rör om  
 det där heter det rör um äda. Om  
 man t. ex håller på att knäda en deg  
 eller att göra smör heter det att man  
mångla degen eller smöret. Men  
 om man däremot skall göra gröt heter  
 det t. ex wisp ihop anda gröten. Steka  
 kallas i språket stefja eller stefjs t. ex  
stefjs på glödn. Stek. Sedan aldra äldsta  
 kända lides användes icke ordet  
stek. Man sade t. ex inte kalvstek  
oststek och dyligt utan man sade  
 exempelvis kalvboq, kalvolår etc. Stek  
 användes mycket sällan och icke till  
 vardagsmat. Man stekte trättet i bak-  
 ugnen sedan man bakat och ugnen  
 var varm. När man skulle steka på

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
 DAL. ORE  
 Figl. M 81

detta sätt lade man köttet i en stek-  
 panna med fötter, redan rältes den  
 in i ugnen. Om en stund tog man ut  
 den och vände på den och skvätt på ✓  
jän waturkvätt - hällde på litet vatten  
 Rovor och kälträffler brukade man gräva  
 ner i glöden och på detta sätt steka dem  
 detta gjorde man mest för skojs skull  
 säger Brita. Om man talar om för  
 en person att denne bränt vid något  
 säger man nu a du bränt wi Om  
 någonting är vidbränt säger man en  
a swidn Det som bränts vid där man  
 kokar gröt eller välling kallas widbrända  
 ex skerap ojr widbrända - skerapa ur  
 det widbrända Löta. ex söt särn litä  
söta sären litet eller söt wällingen titä  
 = söta vällingen litet Om man t ex

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
 DAL. ORE  
 Frgl. M 81

innan sockret fanns, skulle göra en deg, kokade man upp vatten och hällde litet undan för undan i mjöl et det blev då sött. Om man skulle göra malt hade man råden i en baska för att det skulle bli va brett det blev då redan sött. Salt kallas i språket solt. Handkvarnen med vilken saltet malles kallas norba. Utom saltkvarnen hade man även ett annat redskap att krossa salt med nämligen en sollida. Man hade saltet i en träko eller jätt brug sedan hade man en sten och gnuggade saltet med detta kallas all gnuggsolt. Om man hade malit på saltkvarnen hade man mäli salt. Om någon hade salt för mycket kunde man säga t ex du a solta alldelar fo wäli. Om någonting

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
 DAL. ORE  
 Frgl. M 81

hade blivit nedlagt i saltlake sades t ex  
lagt mid i läkon. Matres ter hade namn  
efter maten t ex kolluåling - kall välling  
eller järflare - potatisrkal.

Redskap för matberedning

Kittel finnes i språket kallas käcl.  
käclär En kittel var mycket större än en  
gryta, en kittel hade inga fötter som däremot  
en gryta har, en kittel var gjord av koppar  
men en gryta var gjord av järn. Kittelns  
öra eller öror kallas käclära eller haddur

obs. hadda,  
bet. 1

Det fanns intet annat handtag på en  
kittel än örat som satt fast vid kitteln.  
Gryta, ordet finnes och kallas även i  
språket gryta Grytorna var gjorda av  
järn. Grytorna fingo inte vara mindre  
än att det gick tre kannor i den var  
den mindre var det inte en gryta utan

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
DAL. ORE  
Frgl. M 81

en panna. Grytorna brukade nämnas  
 efter hur många kannor det gick i dem gryta f.  
 t ex trekanngryta (ov Namn brukade  
 också ges grytorna som avse användnin-  
 gen t ex järngryta, myrogryta, utgryta  
skvalogryta - potatisgruta mismörsgryta  
ostgryta. Skvalogrytan användes att värma  
 mjölk och annan föda till kalvar. Gry-  
 tans handlag kallas grytfätanä. Ordet  
 hadda eller som det heter i språket haddur  
 betecknar kiffelöra. Då man kokade gröt  
 använde man en molla att röra om  
 gröten med. När man kokade välling  
 använde man wisp. Felubba som an-  
 vändes att krossa potatis till mas kallas  
pärstamp. Flakster användes huvudsak-  
 till att steka strömming på glöden,  
 detta halster kallas strömmingflinje.

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
 DAL. ORE  
 Frgl. M 81



c. Rör och halvris rätter

En maträtt gjord av mjöl och vatten kallas rörmes. Maträtt gjord av mjöl bärgröt och bärmas heter bärgröt. Då mjöl och kallt vatten omröres får man en maträtt som kallas stammklubba etc. Mjöl malt och kallt vatten blir det en maträtt som kallas sötklubba. Sedan finns det en rätt till som heter matti. Den var gjord motti av kallt köttspad som blandats med s. mjöl tills den blev hård. Detta brukade ofta ersätta bröd när det var ont om sådant säger Brita.

D. Välling.

Välling heter i språket wäling. Välling som var tunn och dålig kallades för blåwäling. Om det var klump i vällingen kallades den klumpwäling. Om det var

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
DAL. ORE  
Frå. M 81

hinna på vällingen kallades denna för snarken, men om det var hinna på gröten kallades den för stjinn. Beteckning för olika slag av välling vilka avse den vätska som ingår i vällingen. ex. watowälling mysowälling. Beteckningar som avse det icke flytande element som ingår i vällingen. t ex benwälling av lammkött. Beteckningar som avse omständigheterna under vilka vällingen äts t ex buförswälling som äts när man skulle buföra.

### E. Gröt

Gröt heter i språket även grät. Gröten äts med dricke och sojasmjolk. Man brukade även smälta smör och meesmör i vattnen och äta till gröten detta kallades för mysosmörswatn. En särskild slags gröt skulle vara så stadig att den skulle följa

med mollo upp ur grytan. Denna gröt användes mest till maträcke. Beteckning för gröt vilka avse den våtka på vilken gröt en är kokt t. ex. watogröt, myrgröt, flätgröt. Beteckning som avse del icke flytande element, som ingår i gröten t. ex. barkgröt | bärgröt. Bärgröten gjordes, sedan man kokat bärgröt bärmos, av saften av bären | I äldre tider förekom icke gryngröt som vardagsrätt. Det fanns en slags gröt som kallades söt-klubba som gjordes mycket hård och äts söt-klubbe tillsammans med strömming. Denna äts på Långfredagen.

F. Palt

Med palt avses endast blodpalt säger Brita.

6. Pannkaka

De pannkakor tillverkades till största delen

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
DAL. ÖRE  
Fogl. M 81

endast pärpannkaka = potatispannkaka.

Någon enda gång gjordes pannkakor av ärtmjöl. Potatispannkaka skulle man ha till jul säger Brita. Pannkakessmeten hölls i en stekpanna sattes in i bakugnen och fick grädda. Pannkakan vändes icke utan fick grädda endast på en sida.

### H. Soppa.

Ordet soppa har inte förekommit på äldre tider utan man har använt ordet supamat i språket både supamat och sojpmat. Det hade även annan betydelse än i riksspråket. Ordet kunde förutom köttsoppa med ärtor eller kålrätter, också betyda kvälling. Kvälling räknas även till supamat säger Brita. Tunn och mager soppa kallades skvambäl. Om en soppa som hade surnat sade man kvälling och sojpmat.

Förut sj omnämnda maträtter av bär, bönar  
ärter kål och rotfrukter

De bär som skulle kokas och göras bärmos  
av rensades i en bärränna av trä.

Lingonmosen förvarades i en bärmospott

<sup>I</sup> pott

Bönar varo icke kända fardom inom  
orten. Endast gräskar odlades förr i

liden i bygden. Av örterna gjordes den  
föruft omtalade ärtpannkakan. Kål od-

lades icke i bygden, undan lages kålrötter  
Vad beträffande lekning av rovor se sid 4.

Tunnan potatisen fanns användes rovor i  
stället för potatis. Man gjorde t. ex rovstampa  
som skulle motsvara pärstampa, potatismos.

etc sammanställda rätter och potatis gjorde  
man en maträtt som heter rotstampa.

rotstampa  
f.

Potatisskal kallas pärflas. Att skala  
potatis kallas att flas pärus

ett skala potatis enbart med fingrarna be-  
ler fliso må fingrom. Potatismos kallas för  
gårstampa.

J. Köttmat

Om kött kan man t ex säga jän tjölbit -  
en köttbit. I gamla tider åt man icke  
färs kt kött. När man hade slaktat ett  
djur tog man de sämsta bitarna och  
gjorde korv av, det andra saltade man  
ner. So det salta köttet tog man sedan  
och kokade. Ofta tog man det salta köttet  
som det var direkt ur saltlaken - tillomat-  
säck. Ordet kött kan även betecknas av  
ordet sojt = sovel.

K. Fläsk

Man säger i språket fläsk Men Brita säger  
att i gamla tider sade man endast swäjn kött  
ljöt - svinkött enär grisarna fingo gå

ULMA 8993. R. Engberg. 1935  
DAL. ORE  
Frgl. M 81

ute för sig själva och blevo så magra  
att det inte blev något fläsk på dem utan  
bara kött. Svinkött fanns i gamla tider  
i byggen. Det äls till bröd, potatis och  
kålrotter m.m.

### I. Mat av hackat kött, fläsk och inälsor

Korv kallas i språket korvå. De redskap  
man använde vid korv tillverkningen var  
korvonnä = korvhornet som var gjort  
av ett kohorn, vidare hade man korvstikk  
och hackknäiv = hackkniv som användes  
att hacka sönder köttet med. Man hade  
endast ett slags korv nämligen hack-  
korv. Pölsa kallas i språket possa.  
Pölsa gjordes av korngrön och sämre kött  
Ordet hack betecknar köttet som blivit  
med en hackkniv. Pölsa gjordes ofta  
av ett djurs ränta eller s.k. inmål

M. Mat av blod.

Blodpalt kallas palt. Man gjorde palt av mjöl blod och jäst detta fick sedan jäsa som en vanlig <sup>deg</sup> och kokades sedan till kakor.

Blokkorv kallas i språket blokkorv. Den var gjord av blod och mjöl, den kokades innan den äts |

blod-korvN. Maträtter, i vilka fett eller flott in-  
som huvudsaklig beståndsdel.

Mölja heter i språket mölja. Denna maträtt är gjord av fett fläsk som stekes, sedan lag man bröd eller blodpalt och lade i hop med fläsket och fläskflottet. Bröds kiva med flott på kallades flottgås |

mölja  
(känn!)flott-gåsP. Mat av sill

Sillen fanns icke allmänt i trakten förr i tiden säger Brita. Om det var någon som



både sill. var det i de större gårdarna  
I stället för sill användes strömming  
som stekes på glöden.

Q. Mat av ägg

Några särskilda maträtter gjorde man inte  
av ägg utan man kokade dem.

R. Kryddor.

Krydda kallas i ental krydda i flertal  
kryddor. De kryddor som funnos var:  
starkryddor, mejsram och lök.

ULMA 8:93. R. Engberg. 1935  
DAL. ORE  
Frgl. M 81