

7888

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Järna sn

Thomson, Anna. 1954.

ULMA:s friset. M. 81 Matlagning.

23 Bl. 4c

7888

L. S.

Exc. T. P.

Landsmålsarkivets frågelista N. 81.  
 bevarad för Järna socken av Anna Thomson.

Mallagning.

A. Allmänt.

1. Beträffningar för "laga mat": lag lå mat = laga  
 till mat; malreda = laga mat; ex. je a li ä må lå  
malred kabbskokarar = jag har lovat att laga malreda  
 mat åt skogsarbetarna. v.

2. Beträffningar för mallagning: lälagning = mallagning  
 ex. ä får lov vår lälagning lå höft måk = det  
 måste vara mallagning till varje måltid; redanda =  
 tillredande av mat, ex. dom a jäs där dom skä  
 a ett slicket redanda jämt = de ha mycktt att göra reda v;  
 där de ha ett sänkt tillredande av mat. bet. 1

3. Beträffning för tillreda kräslig mat: lag lå krusa krusig a,  
 mat = tillred fin mat; för smaklig mat: gasmak; bet. 4  
 för kokad eller stekt: lags mat; för efterlångad  
 mat: lystmat "kräslig,  
 fin"

Dalarna.

Järna.

Anna Thomson.

Ink. 26/11 1934.

4. Betäckningar för "liureda dålig mat": syllta | bäla. | bäla v.,  
 iöra; för illa lagad, ej smaklig mat: syllu = bet. 2  
 syltig; för illa lagad mat: kladd = kladd, skvimmak =  
 roigt.

5. Betäckning för mat, som avser dess mindre finhet:  
kändassmat = vardagsmat; bätkie mat; käddassmat =  
 helgdagsmat; fin mat: jässpassmat = gästbuds-  
 eller bröllopsmat.

6. Betäckning för "råvara" av vilken mat kan lagas:  
malvaru = malvara.

Lärskild beteckning för mat av sääl: gusslän. | guds-län

7. Betäckningar för mat, som avse dess egenskaper  
 av saltad eller osaltad: sälmat = nersaltat  
 fläsk- eller köttmat; fassljä = färskt fläsk & kött, färsk  
 eller fisk. | färsk  
 n.

8. Benämning på lagad mat: lags mat; beteckning  
 för att äta "olagad mat": jäk föräta = äta torrmat. torr-äta

9. Ordet "koka" är levande i målet. Böjes: kok; (obest. f. sing) f.

kölja<sup>2</sup>; (best. f. sing) köljar (best. och obest. f. i pl. och sing. lika)

Et. på ordets användning i målet: å a li-på koka  
li gryta = det har börjat koka i grytan; | je skå kok en laga på

vällingssekväl = jag skall koka likt välling; nu a  
mýsso kok opp = nu har vasslan kokat opp; å bullva

& koka li kalljälla = det puttrar och kokar i källan

10. Med ordet jö = sjuder, åsyftas koka upp; et.:

å jö li gryta gryta jö när som helst = det kokar sjuda v.  
 upp i grytan när som helst; | jöparonar a nytt jö opp = bet. 1 c  
 potatisen har nyss kokat upp; | pitta ss mjölkja kok upp

jö irappa = se till att mjölken kokar upp i rap-  
 pet. Ordet är levande i målet.

12. Beträffningar för "puttra": (om ljudet av kokande  
 vätska) bullva bullva v.

13. Beträffning för "något, som kokar": kok (obest. f.)

kölja<sup>2</sup> = koket; (best. f.) för ljud från kokande vätska

eller annat: bullar; för blåsa på kokande vätska:

blåsa; för skum på kokande gryta: sköm.

14. Beträffning för något som kokar över: kok gyy = kokar över; so gyy = kokar över.

15. Beträffningar för att lägga i grytan; häv li gryta; för lyfta grytar: lyft li gryta; för krossa lill mos; stampa; för smälta: (skira) smälta; för avreda: goda av  
re å; för avredning: äröra; för röra om: röra; av-röra  
 för vispa: vispa; för skumma: stå; för att med ösa utav  
 slevan hålla botten ren så att det, som kokar, ej  
 brännes vid: grav från botten | grava från

16. Ordet steking = steka är levande i målet. Finns i sammansättningar såsom: stekgröt = uppsjukt gröt; stekjoffpårön = uppsjukt potatis.

Beträffning för steka på kalster: glösteking = glödsteka.

17. Steking av kött förekom ej för i tiden, annat än då köttet först var torokat och då stektes i stekpanna. Fläsk och talg stektes också i stekpanna över elden. Likväl har ett gammalt ordspråk

bevarats: | där <sup>2</sup>dryps int <sup>2</sup>ä tå släja int = där dryper  
 det inte av steken int, skulle betyda att folket var stek f.  
 snällt (i viss gärd) så att ingenting bestods. Ordet stek  
 har ej använts om mat, som man åt, men man  
 kunde helt skämsamt uttrycka sig t. M. då fekk  
hann så ett riktigt stek o = då fick han ett riktigt  
 stek också, (om någon kom över något vare sig det  
 var mat, kläder, egendom och giftermål.)

18. Beträffning för bränna vid: bränn vē = bränna vid;  
 för vidbrännas: bränn vē; för vidbränd: vēbränd;  
 för det som bränts vid, då man kokat gröt eller  
 välling: skovsr. Det brukar även sägas om pojkar skova f.  
 b. flickor, som fått bestämt av resp. fästfolk att  
 de voro vēbrändä = vidbrändä.

19. Uttrycket "söta" har ej använts i målet, utan  
 istället: käv li sötk = lillsatta sölmedel. Som  
 sölmedel användes för sirap i större utsträck-  
 ning till lingonsyll fi dräcksull = maltdricka

6.

vari man brukat sönder bröd, i öflust = stost, upp-  
kokt mjölk vari man tillsatt litet dricka. | Vid  
brödbakning sötades med ört.

öl-ost

20. Innan någon handelsbod fanns i socknen  
måste till Falun fr<sup>o</sup> att köpa salt. För att  
detta skulle bli användbart i mallagningen  
skulle det först tvättas och torkas och sedan

krossas medelst sallsten och sallhälla, detta  
benämndes: gnugg sönd salt = gnugga sönder salt.

Sallhälla

(Saltet förvarades som groff i sallstannfat) sedan  
det krossats och var färdigt att använda i malen:  
li sallhäll = i sallkärl.

gnugga  
sönder→ stannfat→ sallkärl

21. Om man råkat salta någonting omedels för  
mycket brukar man säga: nu mätt je ful a salta  
i rådä = nu mätte jag visst rå saltat i rådslan.

rådä by  
bet.!

Kött och fläsk som blivit alltför saltat kunde  
man få lov att vallägga = lägga i vatten  
fr<sup>o</sup> att dra ur saltet.

JLMA 7888. Anna Thomson. 1934

DAL. JARNA  
Frgl. M 81

22. Beteckninga för malresler: (lämningar av mal)

äffsöör.

avskörd,

Hörlörande ord med mera specialiserad betydelse; bet. 2

grevår = det, som avsätter sig på bollen, då man smälter talg och islar; hölbollen = uppstiral pt. och efter grytans form stemat stycke fett.

B. Redskap för malberedning.

23. Sammanfattande beteckning för samtliga vid mallagningen använda karl: koktjäll = kokkärl.

24. Ordet tjillil = kittel är levande i målet. Böjes:

tjillil (obest. f. sing.); tjilliln (best. f. sing.); tjillilar (obest. f. pl.);

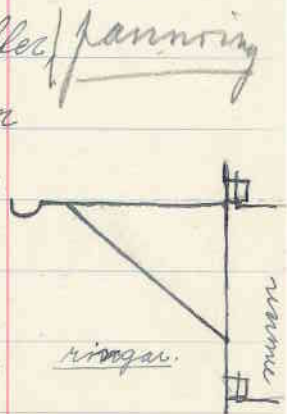
tjillilar (best. f. pl.)

Enligt de äldres uppfattning bestod skillnaden mellan gryta och kittel däri att de försträmnda voro gjorda av järn, de senare av koppar eller mäs-  
sing. En kittel kunde visserligen ha fötter, men detta hörde mera till såsytelerna.

kittel  
(träna)



Beträffning för handtag på kittel: fälon. Detta kunde ibland vara oskiljbart fastat vid kitlen, ibland löstagbart. Vid kitlens placering över elden behjände man sig, ~~det~~ panning = en järnring med faller, dels av ringar = ett järnställ att haka fast vid muren på ett par inmurade krokar, stället kunde svängas ut över elden efter behag.



Beträffningar för olika slag av kittlar: vattfittil = vattenkittel; brännvinsfittil = brännvinskittel.

25. Ordet gryta = gryta är levande i målet.

För olika slag av grytor, brukade benämningar vilka avse materialet: järngryta = järngryta; vilka avse konstruktionen: fälongryta = gryta med handtag; skaftgryta = gryta med skaft; vilka avse storleken: trekanngryta = rymmande tre kannor (upp till fem & sex kannor); storgryta = så stor att den ej kunnat placeras på ringar (se ovan) utan "ställt på egna ben"; sågryta = rymmande en så; vilka avse användningen:

fjösgröta = gröta, som begagnades och var uppställd i ladugården, myssugröta = gröta, vari mesost och messmor kokades; jöspårönsgröta = gröta frö potatis-kokning; grötgröta = gröta vari gröten kokades.

Betäckning frö handtag på gröta: grötfålon = gröthandtag; frö skaft på gröta: skäft, grötskäft.

Da en gröta med skaft och fötter kunde rymma 3 kannor och därunder kallades de potta = potta, det kunde da hända att storleken betecknade namnet, som t. ex. trekannpotta = potta rymmande tre kannor; stöppotta = rymmande ett stöpe

potta  
fr. 1  
bet. 2

Störe gröta än trekannpotta = trekannpotta hade ej skaft, utan den var anhängen fästsedd med örst = oron och höga ben: störgröta, eller fålon bågformigt handtag och korta ben. <sup>förläns = föttern</sup> Störgrötor och pottor sattes direkt i elden, grötor med korta ben sattes på pannring eller hängdes på ringar, vid kokning.

gröta  
f.

Da grötorna ej voro i användning förbarades de

i grytskåpa = grytskåpet där sådant fanns, annars under skåphyllan, på golvet.

26. Järnkrokar, med vilka kokkärlen lyftes från elden kallades grytkrokar = grytkrokar, dessa haka- des fast i grytans öron. 0

27. Som underlag, då en hel, stög gryta måste placeras på annat ställe än i spisen användes en brädlapp: grytbräda = grytbräde.

28. Det redskap, som användes för omröring av kokande gröt kallades: grötmalla = grötmalla och var tillverkad av en lallkvist, som togs av och några tillväxande kvistar liksom togs av och sparades ett par tum långa för att bilda bräklor, som skulle fördela gröten, så att den ej klimpade sig. ↓

29. Ordet vispe är levande i målet. De här används i bygden under de äldsta nu levandes barndom.

Tid kokning av välluvälling användes vispen

som var tillverkad av barkade björkknistar och hopbunden med vidja.

30. Beteckning för slev: ösa = ösa, ordet är levande i de äldsta språk ävensom nutids.

ösa f.  
slev bekf.

31. Beteckning för klubba, varmed bär, potatis o. d. krossas till mos: stamp, stampa = stampa.

32. Ordet kalster obekant i målet.

33. Ordet stekpanna = stekpanna är levande i målet, har funnits i varje hem, både med fötter och utan sidana. De sistnämnda användes direkt ställda på glöden eller ställda på pannring = panning, men också insatt i bakugnen, då man hade värme där.

B. Råa och kalorisa rätter (Obekant.)

### D. Välling.

37. Uttal för ordet välling: vätting kort ä, långt l.

38. Beteckning för 'lunn, dålig välling' = skval = skval; för hinna på välling eller gröt: sinu = skinn; för klump i välling: klimpe = klump.

39. Beträffning fr<sup>2</sup> välling där vatten ingår, som vålska: vattuvälling = vattenvälling.

40. Beträffningar fr<sup>2</sup> olika slag av välling, vilka avse det icke flytande element, som ingår i vällingen: kornmjölsvälling = kornmjölsvälling; rågmjölsvälling = rågmjölsvälling.

41. Annan beträffning fr<sup>2</sup> välling: Klimpsvälling = välling av vatten och rågmjöl med klumpar av ärtmjöl och mjölk.

42. Beträffningar fr<sup>2</sup> välling, vilka avse de omständigheter, under vilka vällingen äts: büforsvälling = välling, som äts på morgonen när man skulle fara hem från fåbodarna.

### E. Gröt.

43. Ordet gröt uttalas i målet precis efter bakstävorna. Till gröten äls mjölk, sur eller söt, samt dricka. Man kunde också göra ett hål i gröten, där man sedan lade en smöcklicka att smälta, där i dop-

pades skedbladvis gröt. Denna anrättning kallades (= smörbrunn) smörduppa = smördoppa. En mjölkportion till gröten kallas: grötkäffa. (v.)

44. Beträffning för lunn gröt: klistar = klister | släpar = lunn slipprig gröt.

45. Gröt kokades i de äldres tid endast av vatten, som vatska.

46. Beträffningar för olika slag av gröt, vilka avse det icke flytande element, som ingår i gröten: regmjölsgröt = rågmjölgröt; kornmjölsgröt = kornmjölgröt; kavarmjölsgröt = kavremjölgröt.

gröngröt förekom aldrig i viken i äldre tid.

47. Som ersättning för bröd kokades i äldre tid en tjock gröt av mjölk/olika slags mjöl och vatten:

~~det~~ nävsgröt = nävgröt. Av denna skars skivor och äls till köll och duppa = sås.

48. På hästen när man skurit upp säden kokades: söfgröt = skördegröten.

F. Palt. Ordet betecknar endast blodpalt, men är som palt

smördoppa  
(= smörbrunn)

slappet,  
bet.!

nävgröt

skördegröt

sådan levande i målet.

### G. Pannkaka.

51. I de äldres språk är ordet pannkaka = pannkaka ej känt annat än såsom: jölpårons pannkaka = pannkaka av potatis och rågmjöl; björpannkaka = sammantätt rågmjöl, talg och blod. pannkaka

ULMÄ 7888. Anna Thomson. 1934.

52. De ovannämnda pannkakorna gräddades i bakugnen.

### H. Soppa.

DAL. JÄRNA  
Frgl. M 81

54. Ordet soppa = soppa är ej levande i de äldres språk. Då finns endast ölsoppa = ölsoppa brukligt i matlagningen.

55. Andra beteckningar för soppa: ss = köllspad och rågmjöl sammankokat till något vällingsliknande;

supanmat = sammanfallar med soppliknande, som äls (såsom ordet efterrätt nu sammanfaller en del del. rätter av sitt slag.)

Supan-  
mat

60. Nu köllspad, potatis~~tutar~~ och robbifar kokades

supan = soppa, ävensom av köttspad och kallblad.

J. Förut ej omnämnda maträtter av bär och rotfrukter.

61. Nu bär, lagades i äldre tid, endast bärmos = lingonsyll, som äls med potatis eller gröt, dock i mycket liten utsträckning. Bär äls nästan endast under välliden. Någon tillgång till sötmedel fanns ej. De bär, som tillvaratogs rensades för hand. Bärmoset förvarades i butt = träkärl, eller slannfat = större, laggat träkärl.

62. Bönor voro fördom okända i bygden.

63. Nu ärter voro endast gräartär = gräarter, fördom kända och odlade i bygden. Beträffning för rensa (ärter): rensa = rensa. Detta skedde i ärbränna = ärbränna.

rensa v.

Ärter kokades tillsammans med köttspad, som sedan ärtorna blivit kokta avreddes med mjöl. Ärtreningen kallades: ärtvälling.

64. Den enda kålsort som odlades var vitkål.



Bladen av denna kokades tillsammans med fläsk-  
 svälar eller köttben och äls med spaket, (kaf = kålsoppa) kal

65. Rovor i mallagningen användes på samma sätt,  
 som rötter (kärrotter). Tillsammans med kött och  
 potatis, som råskalats, kokades rovor eller kärrotter

likaledes skalade. Anrättningen kallades långkok. långkok

I brist på kött och fläskmat kokades roorna i  
 lätt saltat vatten och äls sedan till bröd, smör  
 och salt.

66. Av rötter (eller rovor) och potatis tillagades  
 rotmos, rovmos, som tillgick, så att man rå-  
 skalade grönsakerna och färdigkokade dem i  
 köttspad, därefter mosades del hela sönder och äls  
 till kött och bröd.

67. Vid mallagning kokades potalisen dels med  
 skalen på, dels skalade. Skalen av kokt potatis  
 benämnes jofpårönsskal = potalisskal. Att skala  
 kokt potatis benämnes res jofpårön = skala potatis rensa v.

Att raskala potalis | kallas | skrape jorparon = skrape  
 skrapa potalis. v.

Bebetningar för potalis mos: jorparons hakka | jorparons-  
palla, mos. hakka

### J. Köllmat.

68. Allmän beteckning för mat lieredd av köll:  
köllmat.

69. Beteckningar för olika slag av köll, vilka av-  
 se slaktdjuret: nötköll = nötköll; småfastköll =  
 get- och fårköll; kafököll = spädkalaköll; vilka  
 avse köllens kvalitet: järpköll = särskilt fint; kvafse =  
 segt och senigt.

Betekningar för köllbit: köllstycki = köllstycke;  
 för köllslimsa: fäna; för tunn köllbit: köllhänk =  
 köllhänk.

70. Till sämsynheterna hörde att man i gamla  
 tider åt köllst fetst. Det kunde möjligen hända  
 om man hastigt måste slakta ner ett djur och

<sup>inke</sup>  
i rappel kunde anskaffa tillräckligt salt för att nersalta det hela.

71. De maträtter av kött, som de äldsta nu levande minnas var: långkok = kött, rötter och potatis kokta liessammans; möfja = kött och bröd kokade liessammans.

möfja  
f

72. Sv. köttspadet tillreddes supanmat = sopprätter eller också doppades bröd i det och della fick utgöra ett mål mat.

### K. Fläsk.

73. Best. form av ordet fläsk = fläsk: flässtjä = fläskel.

74. Beteckningar för stycke fläsk: fläskbit, fläskstyck = fläskstycke; för fläsksoål: fläsksoaf.

75. I de äldsta nu levandes barndom var det helt smält om fläsk. Grundligt saltat stektes eller kokades det och äts till potatis och bröd.

L. Mat av hackat kött, fläsk och inälsor.

77. Beteckning för ordet korv: korrova.

Vid koratillverkningen hackades köttet i en

→ korve  
mi  
genet?

hackläda med hackkniv. Sedan köttmassan var färdig stoppades den i skinn. I skinnets eller lammens ena ända sattes ett horn: korhornä = korhornet.

Man hade då att försöka hålla fast korvskinnel på samma gång som man med rögra lammens stoppade ned köttet till efter till; kyttkrova = köttkrova.

Vid tillverkning av blodkrova = blodkrova behjälpte man sig med en klypsa = klypsa att isärhålla öppningen så att blodmassan kunde ösas i med sked.

78. Sylta obekant för de äldre.

79.80. I stället för pölsa finns ett <sup>annat</sup> ord i målet: hackmal. Inälvorna kokades och hackades i hackläda = hackläda eller hackkro med hackkniv, kärav uppkom hackmalen.

81. Beteckning för ålliga inälvor av slaktdjur: hackmaln = hackmalen

N. Mat av blod.

Beteckning för blodpall: kladd. Denna bakades utan jäst. Blod, vatten och mjöl rördes samman till en deg, som bakades ut i små plattformade bullar, som kokades i saltat vatten. Äls bredda med smör. kladd  
m.  
bet 2

84. Beteckning för blodkorv: blöksörva = blodkorv. Denna var rikligen uppblandad med kalghitar och kokades i saltat vatten. Var blodkorven utan fett eller nått tillsatt kallades den blindkörva = blindkorv.

85. Ämnan på orden gängse blodrätt var blöpannkaka = blodpannkaka (telsd av kaloblod.)

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

86. Vid smältning av iser uppstod s. k. grevår = kvarleva av smält iser, grevarna lades i degen då man bakade fjockbröd; flöt = flott, som uppstår vid stekning av fläsk.

87. Ordet mölja = mölja är levande i målet. Härmed avses en maträtt bestående av fläckflott, vatten och bröd kokta tillsammans, eller bröd och köllspad sammankokta.

(Av flott, <sup>mjöl</sup>vatten och mjöl kokas mjöldoppa = fläcksås; mjöl, flott och vatten kokt till sås kallas: vattedoppa <sup>l. doppa</sup> <sup>f.</sup> doppa). Stekta kalgbitar, vatten och mjöl sammankokta kallas: kalgdoppa = kalgdoppa. Till alla dessa råttor äls potatis och bröd.

88. Beteckning för brödbit med flott på: flotgås = flottgås.

91. Beteckning för sås, i vilken bröd eller potatis doppades: doppa Jmf. 87.

P. Mat av sill.

92. Ordet sill i flertal: sillar (obest. f.)

Sillen, som användes i hushållet, anskaffades från Talun

93. Före fötärandet stektes den på glöd.

Sill: A-kort

I de äldstas barndom var sillen en vanlig rätt i dess släkte äls stömming, som också hemskaffades från Falun. Den stektes på glöd, utom vid bröllopp då den stektes ~~stekt~~ tillsammans med kalg i stekpanna.

Q. Mat av ägg.

94. Av de äldre, nu levande, kan ingen minnas att ägg förekommo i bygdens matlagning.

R. Kryddor.

95. I ortens mål heter ordet krydda i ental: krydda, i flertal: kryddor = kryddor.

Som verb: krydd = kryddat, ex. vi ska krydd brö = vi ska krydda brödet; krydda = kryddat; je tykket ä var för myfij krydda = jag tycker att det var allt för mycket kryddat; sänna krydda mor jämt = så där kryddade mor alltid.

96. I de äldstas nu levande barndom funnas och användes följande kryddor: helpäppor = starkpeppar | och krydd- het-peppar

<sup>2</sup>papper = kryddpeppar, som användes i köllmat, dels  
 hela säson i långkok = kokt köll, potatis och kålrötter, dels  
 fördelade säson i korv och käbmat = pölsa. Till bröd  
 fräskom som kryddor: jannis = anis; fångkof = fänköl; anis  
komms = kummin. Till kyrkan eller annan sam- kummin  
 mankomst var man vanligen försedd med nejlikor = nejlitka  
<sup>alt kugga</sup>  
nejlikor för att man skulle lukta gott; ängfär = ingefära  
skulle man lägga för att ej somna under predikan ingefära  
 97. Krossningen av kryddorna skedde med salsten.  
 98. Kryddorna förvarades i måveraskar.

ULMA 7888. Anna Thomson. 1934.  
 DAL. JÄRNA  
 Frgl. M 81

Lagesmän: Anders Thomson f. 1864. Lisa Thomson f. 1864.  
 Knuts Anna Jonsdotters f. 1839.