

7092

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Djuna

7092

Haag, Anna. 1934.

<sup>M. 81</sup>  
ELM: fri gel. Matlagning

50 bl. 4:

7092

Tillägg till fri gel. Matlagning.

1 " "

L. L. Exc. T. P.

1  
Matlagning.

Dalarna.  
Djura.  
Anna Haag.  
Ink. 29/334.

Allmänt.

1. Beteckningar för laga (mat: låg mat.

2. Beteckningar för matlagning, matlagning.

3. Beteckningar för tillreda kräsliq mat:

lag goda mat, samma beteckning gäller

också för smakliq mat; för tillräckligt  
kokad välkoka, och tillräckligt stekt:

välstekt, för "efterlängtd" mat listmat.

4. Beteckningar för tillreda dåliq mat:

lag klena mat, samma är benämningen för  
illa lagad, ej smakliq mat.

5. Beteckningar för mat, som avse dess  
större eller mindre "finhet", vanndasmat,  
sondas- häddasmat.

7. Beteckning för mat, som avse dess

egenskap av saltad eller osaltad: sallta,  
osallta, eller fasst, färskt.

8. Bezeichnungar för mat, som avse dess  
egenskap av lagad eller olagad: kokning,  
benämnes gröt, välling, soppor eller allt det,  
som går under benämningen supanmat;  
rätt tjött, skokt kött, hallo koka, hälften  
kokad, okoka, skokt.

obs.  
kokning  
"supanmat"

Bezeichnung för att äta olagad mat  
älli barä torrmat.

9. Koka: kök, koka, koka. | Ja ska  
kök-tä atlä, jag skall låta det koka upp.  
Nu koka, nu kokar det. Koka ä över, ko-  
kade det över? Nu kök mjölkja, nu ko-  
kar mjölken.

3 obs.  
koke  
hll

10. Sjuda: sjid. Nu sjidä ti grifn, nu  
sjuder det i grytan. | Ha ä sjidi än? Har

Sjuda  
v.



3

det sjudit än? Nu sjöd ä övar, nu kokade  
det över.

Kokä sakta, kokar sakta, kokä strilt,  
kokar under större bubblande.

11. Beteckningar för uypkok: kok opp,  
ä kok foll folläst vä bradda nämmäst  
eln, det kokas först vid den kant i en  
kokande gryta, som är närmast elden.

12. Beteckningar för "puttra" (om ljudet  
av kokande vätska) puttra. ä hall foll pä  
puttär ä kokä, det håller på att puttra  
och koka.

13. Beteckningar för "något som ko-  
kar" kokk, för ljud från kokande vätska  
eller annat blodär. hä blodär ä kokä,  
det hörs, att det kokar. Skum benämnes  
skumma.

ULMA 7092. Anna Haag. 1934  
DAL. DJURA  
Frgl. M 81

14. Beteckningar för "koka över": kok  
övar.

15. Beteckningar för "lägga i grytan":  
häv eller ta ti grita; för lyfta grytan från elden: lifft ta grita, bräd ta grita, svänga grytan från elden | ta ta kölljä, ta av det, som kokar; för "att krossa till mos" u. bär eller potatis, stampa, mala, för "röra ihop", röl hop, för smälta, bräda, bräd, för "avredä red av", för "avredning" räröla | för "röra om", röl om, för "vispa", vispa, för skumma (flott) ro ta, ta ta flota.

häv  
uti  
vrida  
utav

röröva |

Ha nu hävi no ti grita! Har nå-  
gon haft något i grytan. Ja ha hävi ti ä,  
jag har lagt i det. Ha ti litä ta! ha i  
litet till. Sätt på jolpärarna, sätt pota-



tisgrytan över elden. Stamp sönd jolpär-  
runa, stampa sönder potatisen. Jör  
i rola tå pannlappa, gör i ordning  
smeten till pannkakerna. Bräd tall-  
jän, smält talgen | Red är ässpa, håll  
i avredningen för ölsoppa | Röt väl- rede av  
linjän, ss innt kann brännas vå, rör om  
vällingen, så inte den blir vidbränd.

Visp tå at å litå, vispa det litet | kläm  
Jolpärerna ska malas, potatisen skall  
malas. Klämm sönd ns jolpärur, potatis  
~~skall~~ klämmas sönder genom att ~~man~~  
~~tar~~ den i handen och klämma till. t.c.  
då den brukas till svinmat |

16. Steka: stetja, stik, stekt. Ja  
ska stik fläsk, jag skall steka fläsk.  
Å ska stetja litå tå, det skall steka

obs. ät  
 prep. 1  
 bet. 3  
klämma  
sönder

ULMA 7092. Anna Haag. 1934  
 DAL. DJURA  
 Frgl. M 81

6

litet till. Stek jolgråsar, steka potatis.  
 Å ska stefjas litä lä, det skall ste-  
 kas litet till. Stä ä stektas palut, är  
 det färdigstekt? Hallint ä på stefjä?  
 håller det inte på att stekas?

Andra beteckningar för "steka" fräs  
opp. Ja ska fräs opp ä ti litä smör, jag  
 ska fräsa upp det i litet smör eller ste-  
 ka det i smör.

Beteckningar för "steka helt lätt,  
 bryna": brin lä at ä, bryna det.

Beteckning för steka på tänna,  
 eller glöden, lägg strömminga antingen på  
 strömmingskängen eller stek dom på glö-  
de. Halster förekom ej här, utan det,  
 som skulle stekas, lades antingen på  
tänna eller direkt på glöden, glöden.

obs. ät  
 prep.  
 bet. 3



Stek: stek, stetjän. En stek blev ett kalvolår, kallvolår, stektes i bakugnen, bakunnan, emedan det ej fanns någon annan ugn, då öppna spisar, ipin spisar begagnades här överallt.

Antingen sattes då en gryta in med kött och vatten i, eller också hälldes litet vatten i en långpanna, i mullögä, och där malloza lades köttet, som skulle vändas, vändas som kringäst, som oftast. Köttet var då unnstekt, stekt i ugn.

18. Beteckningar för "bränna vid":

brännvä, vebränt, vidbränt, ti hel kaku på bottnen, det är mycket vidbränt på bottnen av grytan.

Stoff vebrända, det luktar vidbränt. Vebränd välling å surn kål, vid- vidbränt



8 bränd välling och sur kål.

19. Lösa "göra söt", söt ä, göra det sö-  
tare. Int söta nog, det ska vara sötare.  
Lölu är benämning på den röra, varav sö-  
tudeg gjordes, Lölu gjordes antingen av ob. Sötdeg  
vatten, mjölk, dricka, vatten, mjölkk, missu, (känd.)  
vassla, vott av dricka och tillreddes sålun-  
da. Man tog fir kannär, 4 kannor vött av  
ett slag av de förut nämnda vätskorna, och  
dessa kokades upp, och just då det kokade  
slogs eller hölls i ett kväfer  $\frac{1}{3}$  l. kall  
vätska. Det skulle dock vara i kväfer  
på kanna, så tillsammans blev den kal-  
la vätskemängden ett stop. I ett träg höll-  
des rågmjöl, rogmjöl, och däri slogs den  
heta vätskan, som sammanrördes med mjö-  
let medelst malla, som också användes vid

ULMA 7092: Anna Haag. 1934  
DAL. DJURA  
Frgl. M 81

kokning av gröt. Gjordes sötu av missu,  
 vassla, värmdes mjölken upp, och medelst  
 att doppa med ett finger, så kände man  
 efter, att mjöttja väkt int för het, mjöl-  
 ken blev ej för het. I den lagom heta  
 mjölken slogs därefter löppasvalla.

Man tillvaratog nämligen löpmagen hos  
 helt unga kalvar, späkalvår, torkade  
 den så, att den spändes milla i par stik  
kår, emellan ett par stikor och sat-  
 tes tå torkning, till torkning. När  
 det sen erfordrades löpe, lades löpma-  
 gen i blöt några dagar föret, förut, a?  
 sedan slogs litet av löppasvalla ti,  
 och sedan skulle det röras, tills det bör-  
 jade tjockna, såna skull ä röfas, tå ä  
bod på tjäckna, Då lyftades kitteln



av och sattes på kallspisen, då lyftas  
tjitteln tå å sättas på kallspisen. Där  
 gick den stå, tills ostmassan sjönk  
 till botten, dar gick ann stå, tå  
ustn sjönk a botten eller sätt så.  
 Vasslan silades ifrån, missu silas  
frå samt hop kokades, kokas hop, och röglas  
sån hi rogmjöla, röddes i rågmjöl. Brö-  
 det, som blev bakat därav, benämndes  
missu bulla eller sölu bulla. Då sölu  
 var riktigt kall å ha sölna, röddes  
 mer mjöl samt jäst. Var det riktigt,  
blötna sölu, blev tunnare, men hade  
 mjölken varit för varm, ha mjötfja  
våri for het, så blev den ej sot  
 eller tunnare | å for int no, det gick  
 inte bra. } (om "sötande" se W W sötdeg) |

Sötbulle

St. v. 1  
bet. 12

ULMA 7092. Anna Haag. 1934  
 DAL. DJURA  
 Fgl. M 81



Dom sötningemedel användes för sirap, serap, då intet socker fanns.

20. Salt. Sallt, sältä, saltta.

För gjordes resor till Falun eller Västerås för inköp av strömming och salt, för fekk domm lov tä Västerås äll Falu for tä tjön strömming ä sallt. Vanligen inköptes en eller två fjälingar salt. Detta var s. k. grovt salt. Vid behov av grannt saltt, smörsalt, maldes det grova saltet på saltkvarn, handkvarnen var på salt maldes, och för att reglera att saltet blev slika grannt lades sjunnbitar milla stenom, skinnbitar emellan stenarna. Skulle det vara grovt salt, köft salt, rammla domm igenom ä fött, drogs det fort igenom. Detta kallades

lä mat salt, att mala salt. Saltet förvarades i en tunn, salt-tonna.

21. Salta (sälta). Di här<sup>va</sup> ekbrut saltat, det här var alldeles för mycket saltat. Dra ur saltä, säges då saltat kött lägges i vatten i och för saltets utdragande.

22. Beteckningar för "matrester, lämningar av mat avslapp | A valt so mit av-slapp | tji avslapp, ättsän dom ha ätti, det blev så många rester efter måltiden.

Flottbotten kallas den efter grytans form stelnade talgen eller istret. flott-botten

Redskap för matberedning.

23. Beteckning för samtliga vid matlagningen använda kärl, kokt-tjält,



kokfjärla, kokfjälom.

24. Kittel: Fjittil, fjittiln, fjittilär,  
fjittila, fjittilom.

Skillnaden emellan kittel och gryta var form, material. Kittlarna voro här av koppar, kopparfjittil, och grytorna av järn, järgritar. Grytorna hade fötter fotgritar, men en del skaft, skaftgryta, då däremot fjittiln va utan fötar, kitteln var utan fötter.

Bezeichnung för öra på kitteln:  
fjittilsöra. Napp ti ti en fjittilsöra,  
tag i ena örat på kitteln.

Bezeichnung för handtag på kittel:  
hanntaja eller fätant. Fätan fattan  
var fäst vid kitteln. Då fätan ej fanns,  
tog man i antingen en i vardera öra på



14

kitteln, eller tråddes en pinne genom öro  
på fjällit, samt placerade kitteln över  
elden medelst pannfot, pannfoten.

Gritkrok, grytkrokar brukades också vid avlyftandet från elden. grytkrok

Benämningar för olika slag  
av kittlar: brännvinstjällit, usttjällit,  
däremot var det alltid missmosgryta,  
mesostgrytan.

25. Gryta: gryta, gryt, grytar,  
gryto, grytom.

Benämningar på grytor, vilka  
avse materialet: järgrita, konstruktion:  
fotgryta, skåftgryta, fätangryta, benäm-  
ningar, vilka avse storleken: kanngryta,  
såttjällit ej sågryta, benämningar, vilka  
avse användningen: kokgryta, missmos-

gryta, fäjsgryta, usstjittil ej ostgryta,  
gryta där maten kokas, där mesosten  
kokas ihop, och den gryta, som fanns i  
ladugården.

Bezeichnungar för "handlag på gry-  
tan" fätanä för "skaff på gryta", grytskaf-  
fä.

Grytorna förvarades, då de ej än-  
vändes pund hilt, under en hylla.

27. Som underlag då en het, sotig  
kittel eller gryta måste placeras på ett  
annat ställe än spisen, brukades ett brä-  
de eller brädlapp.

28. För omröring av kokande gröt  
användes grötmalla, malla<sup>a</sup>. Denna var an-  
tingen gjord av en stöt sticka, spile,  
eller togs toppen av en liten tall med fyra

malla f.  
Om hiltverk-  
ning av ---



förgreningar. Dessa kotas är, so dom vall  
lagom långä, skuros av till lagom långd,  
barkades och brukades till malla. Den and-  
ra malla var formad som en ära.

JLMA 7092. Anna Haag. 1934  
DAL. DJURA  
Frgl. M 81

29. Visp: visp, vispär, vispa, vis-  
pär, vispom, har alltid använts här även  
ått gammalt och användes vid kokning av  
välling samt då grädden skulle skiljas  
från mjölken. Då sattes nämligen en visp  
vid kanten av skåla eller kojå, skålen  
eller träget, och när då mjölken rann  
bort, stannade grädden kvar vid vis-  
pen. Det var inte allom givet att slicka  
så visspär, slicka av grädden på vis-  
pen, men gott var det, män gott va ä.  
Vispen brukades sålunda så ränn så mjölke  
mä. Under varen, på lädjån no ä loptä

visp  
(heno.)

ränna  
utav



bra, när barken släppte bra, togos risku  
 björk-kvistar, gröniga björk-kvistar, bar-  
 kades, barkas och medelst en vidja bands  
 ihop. Att så dessa kvistar benämndes  
 så vispkvistar, barka dem, vit vispris,  
 och göra visparna, gör vispar. Man tog  
 då så mycket vispris, som de ville ha vispen  
 stor till, därefter tog man en vidja, via,  
 drog grövsta delen av den genom vispens  
 nedre del, lade den smalaste änden av  
 via längs efter skaftet på vispen och börja-  
 de linda omkring med gröväst än på  
via, först ett varv alldeles intill ludelninja,  
 delningen av vispen, därefter häddes via  
 under första varvet och lades alldeles rak  
 efter vispskaftet ett litet stycke, så  
 runt ett varv och drogs hårt till och så

undan för undan. Men tyckte man, att vis-  
pen vält för risku, blev för vid i omkröts,  
gjordes en särskild härk, smiddes en ring  
av en mjuk vidja och drogs över skaplet, så  
långt med man ville ha den.

30. Slev: (slev) | slev, | slevär, sleva, slev  
slevs, slevom. Denna ord slev, har använts  
så långt tåbaks ä ha funnsi i slev,  
så långt tillbaka, som slev beagnats.

31. Bebeckningar för "klubba, varmed  
potatis m. m. krossades till mos, stamp, stöt,  
golfpärustampän varmed potatisen kros-  
sades, mörtillstöt, stöt i en mortel.

32. Halsler har ej förekommit förr  
här, utan då laas strömminga på glöda, då  
lades strömmingarna på glöden.

33. Plekpanna: panna, pannär, pan-



när, pän. | A mer ti pän, det finns mer i stekpannan. | Stora stekpannor med fötter förkom här och saltas antingen direkt på glöden eller på pannfota, pannfoten. panna  
↓

Beteckning eller benämning på vissa slag av stekpannor: plåtpanna, plåtpanna, lakkjäsanna, gjuten panna, mullögå, mullöga, mullögår, mullögom, långpanna av järnplåt med uppvikna kanter.

### Råa och halvraa rätter.

Mollja tillagades så, att helt spabuljong slogs i en skål med sönderbrutna bull- eller bröbitar, bröd- eller tunnbrödsbitar, och då dessa voro blöta, uppblöta, ätos de.

Välling.

37. Välling uttalas med kort ä och kort l-lyd.

38. Beteckning för "tunn, dålig välling": son välling. Vällinjän ä so son, son ba-rå pirrä, vällingen är alldeles för tunn, för "klimp (i välling eller gröt)" klimpa.

Klimpugan välling, mycket klimp i vällingen; för hinna på välling eller gröt, sjinn. A sjinn på vällinjän, det har bildats en hinna över vällingen.

39. Beteckningar för olika slag av välling: körmjös välling, risgrins välling, kornmjöls välling, risgryns välling.

Gröt.

43. Gröt: gröt, gröter, grötn. Grötn. gröten äls tillsammans antingen med



mjölk, söta-björn- eller björkmjölk, söt-  
kärn- eller långmjölk eller också dricka  
må serap ti, dricka med sirap i.

Gröten skulle vara städa, so  
malla städd for så sjöfo, så mallan  
stod i den, och då gröten va koka, var  
kokad, skull ann ösas opp, ösas upp  
i ett fat, grötfatå. Ur detta skulle  
var och en taga med sin sked, doppa  
den i mjölk eller dricka samt äta.

Det hände väl också, att de togs i  
stura grötkämu många skedar på  
en gång och lade i sin grötkappa  
eller kappa, som kråskålan vanligen  
kallades. Detta var nog dock för att an-  
lingen sväl gröten eller värma mjölkja,  
avsvälva gröten eller värma mjölken.

käma för  
bet. 1  
"kebump"  
kappe

44. Beteckningar för "lunn, klisteraktig gröt"  
slappärgröt.

slapper-  
gröt

45. Beteckningar för olika slag av gröt,  
vilka avse den vätska, på vilken gröten är  
kokt: vallgröt.

46. Beteckningar för olika slag av gröt,  
vilka avse det icke flytande element, som  
ingår i gröten, ättgröt, där ärtmjöl var i-  
blandat tillsammans med korn- och havre-  
mjöl, körmjösgröt, kokad av kornmjöl,  
romjösgröt, kokad av rågmjöl.

Gryngröt förekom dock aldrig  
som vardagsrätt än i enstaka fall som  
julgröt, vilken på många ställen er-  
sattes av grinvälling, risgrynsvälling.

47. Beteckningar för olika slag av  
gröt: kvargröt. De de voro vid någon

DLMA 7092. Anna Haag. 1934  
DAL. DJURA  
Frgl. M 81



skvattkvarn, och var det mycken malning,  
kokades alltid gröt av det nya mjölet.  
Denna gröt, som alltid kokades av råg-  
mjöl, benämndes kvärgröt.

} gröt

Palt.

49. Palt: palt, paltär, kullär,  
klabb. Dessa benämningar avse endast  
blodpalt. Vanlig utan blod tillredd mjöl-  
palt benämnes klimp, klimpär, klimpärn,  
klimpa.

Kullär eller klabb kokades alltid  
av kalo blod, svinblod användes till korv  
blokorv, blodkorv. Kalo blodet blandades  
antingen i vatten eller mjölk, råg- och korn-  
mjöl irördes, och då smeten var lagom hård,  
bakades ut eller klappades mellan händer-  
na antingen runda kakor eller trillades

kuller n.  
(m. korn.)

degen till längder, vilka kokades i saltat vatten. Halvbloda rölar ti vatten all mjölk, ilag mä körmjöl all rogmjöl, ä no ä vatt lagomt häft röla, baka, klappa all kullra dom ut dejan, ä koka klabbän, kullärn ti saltvatten.

Till blökorr brukades alltid svinblod och som vätska, di väta, användes hakkmatspä, vattnet var räntan, hakkmatn, kokats. Ibland utdrögades detta med vatten, rög och körmjöl rördes i, och smeten stoppades antingen i väl ringjorda korrskin, ti grov larrmsjinnär eller i särskilda lygnäsar, korrvossär, vilka kokades två timmar i saltat vatten, koka korrv.

Av kullär eller klabb gjor-



des korrduggna om inte korrv fanns, ty då korv-  
 skulle denna rätt göras av blökorrv. Bi- doppa  
 tar skuras av korven och kokades upp i litet  
 vatten med johrnärbitar, potatisbitar och  
fläskflott eller talgflott, fläsk- eller talg-  
flott hällades, haddas på.

Levern, lövera, användes till  
grinkorrv, grynkorrv. Då hackades levern  
 riktigt smält, då hakkas lövera smält, kor-  
grin, korngryn blandades i hakkmat-  
spa, vattnet där levern m. m. kokats, råg-  
och kornmjöl, rog-ä kornmjöl, rördes i,  
smeten saltades och stoppades i korvossa,  
korvpåsarna samt kokades i saltvatten,  
 om rölu, smeten var osaltad. Vanligen  
 brukade de salt ti hakkmatn, salta i  
 vattnet, var det kokats, och då var kak-

matspa lagomt saltta.

Korroposa, korropåsarna, syd-  
des av blaggastig, blängarnstyg och gjor-  
des tre kvätter länga och ett halt kvätter  
bredda. Rölle, smelen, stoppades in med  
en sked, sluppa korrvär, och då de vo-  
ro lagomt fulla, föides sidorna på påsen  
upplill tillsammans, och antingen knyts  
en tråd i kring, knit hop korroposa,  
 eller stacks en vass sticka eller pinne  
 igenom, stikk hop korroposa. Då kor-  
 vän va koka, korven var kokad, skulle  
 korvarna lagas upp ur vattnet för att  
 svalna, svalas och däreftes skulle man  
 dra lå korrvän eller vänd lå korroposa,  
 vända av påsarna, som rullades sakta och  
 förvarligt, förvarti allövar, bakåt, till

ULMA 7092. Anna Haag. 1934

DAL. DJURA  
Frgl. M 81



hela korven var fri.

Pannkaka.

51 Pannkaka: pannkaku, pannkakur.

Bezeichnung für "fynn pannkaka" pannlapp pann-lapp  
 och för tjock, gräddad på glöden, kolbulla, bet. 3  
kolbulle. Pannkaku gräddades ypperst

sällan och då med tillsats av söndklämd  
jolparur, sönderstött potatis, blandad med  
roula kornmjöl, kornmjöl, mjöllk, mjolk  
 eller vatten samt litet vetmjöl, vetemjöl.

Sådant mjöl hade de endast, som baka  
kringlär, bakade kringlor till försälj-  
 ning, tå säljnings och då gräddning före-  
 kom endast i bakugn, so vara långt mit-  
la varva, ä vatt no grädda, lång tid emel-  
 lan varje gräddning.

Röla tå pannlappär, smet till tan-

na pannkakor gjordes av korn-ärtmjöl om  
 ej vete mjöl fanns, och det har hänt att sönder-  
 mosade kälrötter, sonndklämd rötår,  
 blandats i eller också sonndklämd jolpär-  
 rur sönderstött potatis och gräddades ti-  
 pan, i pannan. Räjär, rånjärn, fanns  
 och smet brukades också slås på räjärn,  
 samt gräddas på glödn, glöden.

En riktig kolbulla, kol-  
 bulle skulle vara gjord av vatten och  
 mjöl. Först stektes fläsk och när flöttet  
 stelnat, flotå staggas, slögs i en smet,  
 gjord av vatten i mjöl, vatten och mjöl.  
 Pannan, panna, sattes på glöden, sät-  
 tas på glöda och snart lag helä buln i  
samt ti flöt, bullen och stektes i mycket  
 flött. Denna rätt var mycket vanlig ti



skojan, av skogsarbetare, och <sup>om</sup> den, som var riktigt duktig tå vänd kolbullen, att vända kolbullen, säges det, att en kasta kolbulan genom kossan, all där rötjän skull ut, å passan sån uta döra, no n kom ned. Han kastade upp kolbullen genom rököppningen samt tog den i pannan, då den kom ner. Nån hä lär innt var måkål, som dogd tå hä, men det var inte många, som dugde till det.

### Loppa.

54. Loppa, soppa. Detta ord förekom endast om sklimpsoppa, kött-soppa.

Andra beteckningar för soppa, sö, altsö, ärt-soppa, Brödbitar, och tunn brödsbitar, brö- och bullbitar, som voro uppblöt. ta i helt spa, het buljong, benämndes

molja | för i molja | var att ha <sup>hett späd</sup> het buljong på brödbitar. Bräd på molja, då talg smältas upp och slögs över brödbitarna. Man brukade också bryta sönder brödbitar i pölsa, och då kallades det pölsmolja, samt ha gröt i stället för brödbitar, och benämningen blev då grötmolja.  
 mölja  
 f.  
 pölsmolja  
 matv. bestående av

55. Lupanmat: süpan eller kokning, dit räknas ispa, ölsoppa, välling, gröt altsö, ärtsoppa, klimp-soppa, kött-soppa.  
 kokning

56. Bezeichnungar för "det tunna i soppan" di våta, för klimp, klimp. Klimp gjordes av mjöl och mjölk, mjöl å mjölk och med en träsked sögs bitar av smeten, som lades ned i det kokande spä, buljong.  
 en, och då sjöda för vatt tag duppas ned ti spä, fäsnant å vå starkar, ån å släpp-



31

lä diss fo sta sj da ka ni spa, skeden  
doppades för varje gång i den kokande  
buljongen, och då släppte smeten så bra.

67. Ord, som avse en soppas kvali-  
teten: lunn, lunn, skvammål, lunn, goda  
soppa, god soppa, elak välling, välling med  
dålig smak.

59. Beträffningar för olika slag av  
soppa, vilka avse soppan huvudsakliga  
ingrediens: klimpsoppa, buljong med  
därin kokta klimper, kål, soppa av  
hackad vitkål kokt i buljong spä;  
össpa, ölsoppa, då var det skillnad  
på tijod össpa och ära össpa. Tijoda,  
avredd össpa tillreddes så, att en redning  
gjordes av mjölk och mjöl jöd ti mä  
mjölk i mjöl och då dricka koka,

kål

göra  
uti

ULMA 7092. Anna Haag. 1934  
DAL. DJURA  
Frgl. M 81

vispades detta i, salt och litet serap,  
 sirap rördes i. Så brukades också bitar  
 av rågbröd, robbullbitar eller om det  
 fanns vetbullbitar, vetbrödsbitar. En  
 sådan ölsoppa, tijod ösopa, gick också  
 under benämningen tjåringösopa där- <sup>kåring-</sup>  
 för att den brukades för äras dem, som ölsupa  
 fingo ett barn. Det var därför alls in-  
 te underligt, att ett skolbarn på frågan  
 om, vad som menas med förstföddso-  
 rätt, svarat: "Tjåringösopa". Andra slaget  
 av ösopa kokades också av dricka,  
dricka, och då detta kokades upp,  
 tog mjöl, kör. äll rögmjöl och hades  
 i, och ju mera klumpar det blev dess-  
 to bättre var det, diss klumpagar,  
diss bättar. Denna sorts ösopa kokades



ganska tjock, men så skulle den också ätas tillsammans med mjölk, mjölk på spä. Allso kokades så, att attär, ärter kokades i spä, buljongen.

60. Kallskäl, kallskäl, dröksull, kallskäl var brödbitar i dröcka, dricka, vari litet sirap blandats. Mjölksull det var brödbitar i mjölk, mest långmjölk, hjälmjölk. sull. Flötsull gjordes så, att i antingen hjärn- eller hjälmjölk, kärn- eller långmjölk uppblöttes bulbbitar, brödbitar, bullbitar samt tjock grädde, hjärnflötär, britlin flötär, grädde, som kärnats så, att den nästan var smör, lades i. Tillredning-en av denna rätt benämndes brit li en mjölksull. Denna rätt jämte dröksull brukades mycket som middagsmat ute på åkern.

DLMA 7092. Anna Haag. 1934

DAL. DJURA  
Frågl. M 81

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

61. I gamla tider användes ej sylt  
av något slag, utan då det blev bärtid,  
tid, då bären mogna, då plöskades och  
ätes bär såsom lingon, linnbär, hallon, fäll-  
bär, alldeles hela. Gök brukades av hallon,  
fällbära, göras saft. Bären knyptes i en  
hand-duk och voro de hemvä, hemma,  
sattes handduken ti snickarbänken i  
en snickarbänk, som skruvades till, så  
att all saften pressades ur samt koka-  
des tillsammans med sokkär, socker.  
I fäbodarna, ti budom, brukade man på  
hösten, må hösten pläckt en klövsäck  
full må linnbär, plöcka en klövsäck full

ULMA 7092. Anna Haag. 1934

DAL. DJURA  
Frgl. M 81



med lingon, som ätos om kvällarna. Sedermera började man på kok mos, koka sylt av lingonen, linnbäsmos.

Bären rensades antingen för hand, för hand eller i en bärrännna | bärrännna | och själva kokningen benämndes koka mos. Detta förvarades i mös bitla eller mös stannfa- mos-bytta la | träkärl, vari sylltet förvarades. Moset mos-ståndfat sötades med sirap, serap, sedermera med socker.

62. Bönor voro förr ej kända här i bygden.

63. Det slag av ärtor, som odlades, var Rättsviks ättär, Rättsviks ärtor, grä ättär. Rättsviks Beteckning för "rensa (ärtor) räns ättär, ärtor och som hjälpmedel därvid använde man sig av ättäränna.

Maträtter i vilka äter ingingo som  
 en huvudsaklig beståndsdel: ästs, ärtso-  
pa, ästvälling, ärtmjölsvälling, ästgröt,  
ärtmjölsgröt. I ästvällingän, ästvällingen,  
 lades en smörklick, smörklump och god  
mjölk, goda mjölk äts ätra, äts därtill.

64. Vitkål, kål, odlades före här,  
 och då de kokat kött samt erhållit spä,  
buljong, så skuro bitar av kål huvu,  
 tills det blev bara stränkfän, skaffet  
 kvar, samt kokades i spä. Detta kallades  
fä kok kål. Tillsammans med kött be-  
 kade de också koka korngryn i en  
påse, hörgrin fi en posa, och då des-  
 sa voro färdigkokta, hölldes de i ett  
 fat, litet smör rördes i, och bulla äts  
ätra, därtill äts bröd.

kål  
 Om kokning  
 av ---



Brukliga rätter av kålrötter; kok  
rötär, kokta kålrötter, rotmos, och vid  
kokning av klimpsoppa, költ-soppa, bru-  
kade man skära i bitar så jölparur ä  
rötär, potatis och kålrötter, ilag må  
klimpa, tillsammans med klampen.

67. Potatisens behandling vid mat-  
lagning. Potatis skal, jölparuskal; ska-  
la potatis: skal jölparur. Beteckning för  
oskalad potatis, oskala jölparur, för klu-  
ven potatis, sondskurin jölparur. Räskal  
jölparur var benämning för räskala po-  
tatis samt skal jölparur för skala, kokt  
potatis. Skala potatis med fingrarna ut-  
tryckes skal jölparur må fingrom. Be-  
teckning för "avfall" vid skalning av po-  
tatis, skalär.

Benämningar för potatismos, jolpärusmos, ibland förr också för jolpärustampa.

Potatisrätter, som av gammalt funnits i bygden: jolpärudoppa, ett slag med mjöl och ett utan mjöl. Jolpärudoppa kokades då av söndstampa jolpärur, söndermosade potatisar och späddas ut med vatten, tä ä vatt lagomt tjäckt, blandades med vatten, tills det blev lagomt tjäckt, saltades samt blandades med anbrädd tallg, tallgflöt, smält talg blandades i, och fanns det gräslök, skulle sådan i. Det andra slaget av jolpärudoppa tillreddes så, att litet sönderstött potatis blandades tillsammans med mjölk,

jordpärur  
-doppa f.  
(m. kinnv.)



och då hä koka opp, detta kokades upp,  
 irördes mjöt. Till denna slags dugga,  
 skulle det vara fläskflöt, fläskflott.  
 Vanligt var också, att man, då a va  
smält om sugäl, smält om eller ont  
 om kött, så brukade man skära i  
 potatisbitar i en panna med vatten  
 och talgflott i, jofpäru bitar ti vatten  
å talg. Då detta saltats och kokat upp,  
 bröts bitar av kölbulla, hårt bröd,  
 som stukos ned bland potatisbitarna,  
bullbitar ilag må jofpäru bita, och de  
 ätos tillsammans. Stekta potatisar be-  
 nämndes stekt jofpäru, och dessa stek-  
 tes antingen på håln eller glöda, glödn,  
 spiselhällen eller på glöden. Det var ock-  
 så vanligt, att om någon kom in, då

ULMA 7092: Anna Haag, 1934

DAL. DJURA

Frgl. M 81

jolpärarna skull stos tå, potatisvattnet  
hållas av, så nog skull dom smäk jol-  
pärarna, smaka potatisen, fick man  
då göra i gryta, ~~en gryta, vitkan~~ be- gryta  
stod i, att man urholkade en het po-  
tatis och fyllde den med smör, dom  
höla ir i heta jolpär u å höv ti  
smör, så va ä riktit gott, så var  
det rikligt gott.

### Köttmat.

68. Beteckning för köttmat: tjött, tjött-  
mat.

69. Beteckningar för olika slag av kött,  
vilka avse slaktdjuret: küjtött, kokött, se-  
tjött, fär- jett tjött, hest tjött, hästkött,  
som avse köttets kvalitet:  fint tjött, grout  
tjött, segt tjött, löst eller fast tjött.



Benämning för "köttbit": tyött hänk | tyött hänk,  
ramså, lana, lanu. It vant stult no ana bet. 3  
än lanur, det var ej just annat än lanur.

70. Då man slaktat, brukade man tillsammans med räntan koka litet färskt kött, som benämndes fassje, färskt.

71. De köttretter, som förekommo före voro koka tyött, stekt tyött.

72. Köttspadet användes för det mesta till kål, vilkåls-soppa, mollja, bröd och bulljong, atts, ärtsoppa, klimp-soppa, buljong med klimpar, potatis och kålrotsbilar.

### Fläsk.

73. Fläsk, fläsk, flässhjä.

Andra benämningar för fläsk: spekk.

74. Betäckningar för "stycke fläsk", fläsk  
stikka, för "fettrand i fläsk": fettgrima, för  
"magert svinkött", magert fläsk, för "fläsksoat",  
fläsksoat.

75. I de äldsta nu bevarades barndom  
har fläsk funnits. Det saltades alltid ned i  
tyllkara, köttkaret och äls som soot,  
sugål till bröd, potatis och kålrötter,  
äls ilag mä bulla, jolpärur å rötär.

76. Rätter av svinkött: koka-stekt fläsk,  
koka sibenär, stekt sibenär, kokt-stekt  
revbensspätt, koka en nedatjäft, koka nedankäft  
medre käken av svinhuvud, svinhuvudet. underkäke  
svatjäft, övre käken. Koka svinfötär,  
koka svinfötter, stekt meta, stekt fläsk.  
karri.

Mat av backat kött, fläsk och inälvor.



77. Korv: korv.

Korv tillverkningen: Då råntan, hakk-  
matn, var kokad skulle den rensas, rensas för  
 att sedan hakkas, hakkas i hakkhon med  
hattjån. Därefter stoppades den saltade sme-  
 len i väl rengjorda korvskinn, fårmsjinn,  
 medelst ett horn, korvhorn och sked. Då  
korrvån va slappa, korven var stoppad, häng-  
 des den över spelt för att torka, torrka hakk-  
korv, för att sen värmas upp antingen  
 i en panna, ti pän eller på glöden,  
 stek hakk-korv på glöda. Detta var den hakk-korv  
 enda slags korv, som användes här förr.

78. Fylla användes ej här förr i någon form.

79. Pölsa: pölsa. Kött, pölskjött; katv-  
sida, katvbojån, bogen, neda-ävatjäft,  
 nedre eller övre kåken av svinhuvudet, ko-

kades, samt hackades med hattjån ti hakkhön hack  
 och blandades tillsammans med koka grinår, m., bet. 1  
kokta gryu, korgrin, korngryn. Var det  
 mycket fläsk men litet kött, sådes det vara i  
stäcku pilsa, annars var pilsa fjölku, köt stäckig,  
 lig. Då den uppvärmdes, kallades det, varrm pilse. bet. 2

80. Med hackmat menas rântan av ett  
 djur. Vid hackningen användes hakkhön  
 och hattjån.

81. Bliga inälvor av slaktdjur betecknades  
rânta, källo, - fär rânta.

Brukliga maträtter i vilka alla möj-  
 liga slag av hackade inälvor ingingo, hakkmat,  
hakk-korv.

Mat av blod.

83. Beteckningar för "blodpalt", kullår,  
klabb s. 49.



Benämningar för paltbröd, palttulla.

84. Benämningar för "blodkorv", blokorv.

85. Blodrätter: blokorv, paltt-korv.

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

86. Benämningar för olika slag av vid  
matlagningen använt fett: grevor, grevår  
efter smält talg, oppbrädd talg, smält  
talg.

87. Mölja: mölja, bröd tunnbröds, brö-  
eller bullbitar, brötos i ett fat, bröti  
mölja, så på östes buljong, spä, ös på  
mölja, och när brödbitarna voro uppblöt-  
ta av buljongen, slogs tillbaka en del  
spä, buljong, och sedan östes fett på.

Ibland köra domm på missmor, skuro  
på messost, i hä lär var slompli gott,

bryta uti

korra på

det var riktigt gott.

Duppa kokades antingen av vat-  
ten, vattduppa eller av mjölk och mjöl, sal-  
tades och så skulle det vara mycket fett  
på antingen talq, smält talq eller också  
fläskflott, fläskflöt. Kokades eller röddes  
mjölet i fettet först, och vätskan påspäddes  
sedan, kallades rätten sluring.

doppa  
fi  
(m. kärn)

Förut ej behandlade slag av dopporätter.

Fiskduppa, sönderskuren lutfisk i mjölk-  
sås, strömmingsduppa; då vätskan blanda-  
des med strömmingsbaka, laken, var ström-  
mingen legat.

B. Mat av sill.

92 Sill: sill, silla, sillår, silla. Sillen  
anskaffades, då man boenne gånge på ä-  
ret för lä Falu, till Falun eller Västeraås



för att köpa salt, sill och strömming.

93. Sill och strömming, strömming, stektes på glöda, glöden för det mesta, senare eller förut också någon gång stekt i flot, flott i en panna eller kokad i vatten, koka sill.

### Mat av ägg.

94. Ägg förekom ej här före, ty det är först på senare tider, som höns anskaffats.

### Kryddor.

95 Krydda, kriddär, kridda, kriddo.

96. Kryddor, som förekom före: anis, hanis, kriddpeppar, kryddpeppar, komma, kummin, sallt, Hanis, anis. brukades i knäckbulla, knäckbröd och i bland stöttes också pepparkorår li, kryddpeppar korn i. komma, kummin, stött down

sondär ä had li pilsa, sönder stött kum-  
men rördes i pölsa. I kulle att bulle, bröd  
 av ärlmjöl, kriddas, kryddas, brukades  
hanis, anis.

97. De användningar, som funnos, för  
 krossning av vissa kryddor: koar, salt-  
koar, mortel, mortel, och då funnos trä-  
jär- och mässingsmortlar, trä- järn-  
 och mässingsmortlar. Vid krossning, kros-  
ning i mortel användes stöt, stöten.

98. Saltet förvarades i en lunna, salt-  
lunna och kärl, salt tjäl, salt tjälä,  
anis i en pappes skut, pappes skut.

Djura den 26 mars 1934  
 Anna Haag.



Tillägg till Matlagning

1) Beteckning för "laga (mat):" lag äta.

4 Klena matlagning, tillreda sålig mat.

6 Beteckning för "rävara, av vilken mat kan lagas," matnyttigt, matnyttigt,

10 Ädona ä koka värre, det bullrade och kokade värre, koka litä sakta, kokade sakta.

14 Glän kokninga, hindra genom att slå i kallt vatten ett kärl att koka över.

16. Bruna litä, steka det litet till, så det bruna blir brunare. N.

21. Dan han intä nätta på saltä, där ha de inte varit snåla på saltet.

23. Rässje lämningar utav något, även då man rensar räntan skiljer köttet från benen.

27 Pannring, brukades under pannan, då den placerades på bordet.

30 Benämningar för olika slags svear:  
rätt eller rakas sve, krök sve, rak eller  
böjd sve.

Virket till svevar benämndes sve-  
ämnr. Ja ska ta mä mä sve änna,  
jag ska laga med mig virket till svearna.



Tilllägg till frågelistan Matlagning.

1) Kokk. Ja slipp innt frå, för ja ha  
i kokk på, jag kan ej komma ifrån nu  
med delsamma, ty jag har något på elden,  
som kokar t. ex. potatis, mesost, missmos-  
kokk, kött, tjöttkokk.

koke  
n.

Bara ja få lift så kottjä bara  
jag får lyfta av kitteln eller grytan  
som innehåller något, som skall kokas.

leok n.

2) I stället för skumma av sades  
ro så. Ro så di feta, skumma av  
det feta. Ro unna di all fetästa, lag  
eller för undan fettet på buljongen.

Ro unna  
u undan