

Dialekt-
~~landsmåla~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

7776

DALARNA

Sollerön

Mattsson, Håll Nils, 1934

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Mat-
lagning

72 bl.4:o (s.23 a,b)
1 " " teckn.

L.L.

Exc.av Th.Persson

7776

Matlagning.

Dalarna.

Sollerön.

Hall N. Mattsson

A. Allmänt.

1. Beteckning för "laga (mat)": Insk. 3/1034.

dön-tif ~ dön t. ex. dön-tif jätä a källim

(= laga mat åt gubben), dön jätä a bäg-

rum (= laga mat åt bagarna, -bakersturna)

o. s. v. mät-still (= hålla med lagad mat)

t. ex. i a käj-a mi tå mät-still däm (= jag

har åtagit mig att hålla dem med lagad

mat). Ordet styr dativ t. ex. mät-still skö-

mätärin (= hålla skomakaren med mat)

matstilla

2. Beteckning för "matlagning" fanns ej av

gammalt. Numera användes rikspråket mät-

lagning f. Ordet lågning f har däremot an-

vänts i betydelsen "tillagning av kalasmat"

t. ex. i vå upå lågning (= jag var borta och

tillagade kalasmat)

3. Beteckning för "tillaga kräkelig mat":
 stätt(a), stür-fägga, dön-tif gätt jätä; för
 "smaklig, ej fadd (om mat)": gätt t.ex. gätt
 jätä, göd-smakut, smäkfi (ynge), säuf-
 samt (= som man ej behöver så mycket sovel sovel-sam
 till); för "tillräckligt kokt": koka t.ex. kän-ä
 um tjötä e koka (= känn efter om köttet
 är tillräckligt kokt); för "tillräckligt stekt":
 stötja; för "göra maten mera smaklig" om-
 skivas dön-tif gödär jätä; för "efterlängtrad
 mat (favoritmat)": list-mat m, mätt-mat m

4. Beteckningar för "tillreda dålig mat": sylv-
 tif ä; för "illa lagad, ej smaklig": syltät t.ex.
 o dönät tif så syltät jätä så i dived int jätä
 nå (= hon lagade så orsmaklig mat så jag kon-
 de ej förtära något), väkufi (= så orsmakligt

valkig
 a. flaktt.

ULMA 7776. Häll N. Mattsson. 1934
 DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81

att man vill kräkas), törfti (= tarvlig, torr t.e. torrt bröd med för sparsamt med sovel), för "illa lagad mat": syft n t.ex. üka syft du sätt fram (= så illa lagad mat du sätter fram).

5. Beteckningar för mat, som avse dess större eller mindre finhet: vänn-das-jätä n (= vardagsmat), sunn-das-jätä (= iöndagsmat), ärrkaps-jätä n (= herrkapsmat)

6. Beteckningar för "råvara, av vilken mat kan lagas förd f (fördo), mät-varu f (ynge). förd f betyder egentligen "föda" t.ex. däm á fördo a bā si'á krjpturum (= de ha födan åt både sig själva och kreaturen).

Särskild beteckning för "mat av råd" finns ej

7. Beteckningar för mat, som avse dess egenskap av saltad eller osaltad: sälta (= saltad mat) t.ex. i ädd birt iti nā sälta

(= jag borde ha ätit någon saltad mat). I denna och liknande meningar är "mat": jätä alltid utelämnat och underförstått, liksom i följande: i vill ä nå usälta (= jag vill ha osaltad mat). Osaltat kött o. d. kallas fäskt t. ex. vill du ä nå fäskt (= vill du ha något osaltat kött). Det är så vanligt att substantivet utelämnas i dessa fall att man skulle vara böjd för att betrakta adjektiven sälta, usälta och fäskt som substantiv.

8. Beteckningar för mat, som avse dess egenskap av lagad eller olagad: üdona jätä (= olagad mat) t. ex. jätä üdona (= äta dona, olagad mat), tif-dona jätä (= lagad mat), bet. 1
kökning f (= mat, som skall kokas för att bli ätbar), rätt työt (= kokt kött), süpan-mat (= soppa t. ex. köttsoppa, fruktsoppa o. d.),
 † jfr även sid. 50.

färr-jätä r (= mat uterlutande okokt).

Beteckning för "äta olagad mat": färr-jätä

9. Koka: kökta, kökär (preens), kökät (imperpekt), köka (perfekt). Ordet användes såväl transitivt som intransitivt t. ex. kök tjöt (= koka kött), kök velling (= koka velling) o. o. v. grötn kökär (= gröten kokar), mjötji a köka upp (= mjölken har kokat upp).

ä kökät uti grytan (= det kokade i grytan).

kök-ä färg (= koka på färg, färga genom kok-koka ä ning, t. ex. garn). kök-yr mjösu (= koka van-koka us la till mesmör) | kök-yr (= koka så att vätskan avdunstar)

10. Sjuda: sjöda, sjöd (preens), söd (imperpekt), südi (perfekt). Ordet användes såväl transitivt som intransitivt t. ex. i sa sjöd-upp mjötji (= jag skall sjuda upp mjölken), mjösu-gryto a südi yrir (= mesost.

grytan har sjudit över). uppseud-mjök &
(= uppkokt mjölk).

Ordet sjöda betyder egentligen "koka sak-
ta, utan större bubblande, med ett särskilt ljuda
surrande ljud". Vid liknande ljud, som å-
stadkommes på annat sätt, säger man
också ibland att å sjöd t. ex. om det är
fullt med flugor i ett rum, om man hör
ett humlebr = mjölumb-ljud o. s. v. Annan
beteckning för "sakta koka": pütär t. ex.
å' få stö' å pütär jänn fläkk (= det får stå
och koka sakta en stund).

11. Beteckning för "uppkok" finns ej.

Den kant i en kokande gryta, som är
närmast elden, fallas frömsst bräddi (= grän-
se sidan). brädd

12. Beteckningar för "puttra" (om ljudet putta
v.)

av kokande vätska): pätt(a) (vid stark kokning), pütär (vid svag kokning) jfr föreg. sid. Ordet pütär användes dessutom i betydelsen "muttra", "knorra svagt" t. ex. an gör å pütär för si sjö (= han går missnöjd och muttrar för sig självt).

13. Beteckningar för "något som kokar":

kök n, lång-kök n (= kok som fordrar lång koktid t. ex. kött); för "ljud från kokande vätska": pütär n; för "blåsa på kokande vätska": päll(a) f; för "skum på kokande gryta": sköm m (skömän)

14. Beteckningar för "koka över":

kök i, kök üpi, sjöd üpi t. ex. sjä, ä köhär üpi för di (= se, det kokar över för dig), ä a sudi üpi (= det har ^{kokat} sjudit över) | sjuda uppe-i
välindjån köhät i (= vällingen kokade över)

DAL. SOLLERON
 Frgl. M 81
 ULMA 776. Häll N. Mattsson. 1934

sjå ättär räijnt ä kökär üpi (= se efter så att det inte kokar över). Man hindrade ett

kärl att koka över genom att "slå i vatten":

slå uti jämn vaku-drup, genom att "bläsa på koket" = bläs uti gryto o. s. v. Men man fick ut-i

akta sig så att det ej gick som för gulben prep.

som "bläste och bläste tills tuggbussen flög i grytan".

Särskild beteckning för att hind-

ra ett kärl från att koka över finns ej.

15. Beteckningar för "lägga i grytan":

äv ütå gryto; för "lägga grytan över elden":

äv ütå gryto, äv ütå köttjå; för "lyfta

grytan (svänga kitteln) från elden": lyft-

att gryto, äv-att köttjå, äv-att köttjå;

för "krossa till mos (t. ex. om potatis)":

khämm(a) t. ex. khämm påron (= mos potatis),

diå påron (= krossa potatis med potatis-

ut-å
prep.

kvarn); för "röra ihop": röda, röd iöp;
 för "smälta": bräda t.ex. bräd tåg (= smäl-
 ta talg), smälta; för "avreda": djära i, gjöra i
djari; för "avredning": röda f; för "röra
 om": röda, röd omkring t.ex. röd så (jnt
ä vi-brännäs (= röra omkring så att det ej
 brännes vid); för "virpa": virpa; för "skum-
 ma": tä-av uräni, glöta t.ex. tä-av urä-
 ni grytan (= skumma i grytan), ann a glö-
 ta äv glötär (= han har skummat av gräddan)

gjöra i

glöta
äv

Andra uttryck, som avse arbetsmoment
 vid matlagning: gläsa uti pännan uti pän-
no (= skala potatis och ka i pannan). | stjäl
uti pännan (= skära kött och lägga i pannan)
sväjd (= koka som hastigast) t.ex. | sväjd
jänn gröt (= koka en gröt på några ögonblick)
kök i larr (= koka tills vätskan avdunstat

skära ute-i

svida

sv.v.

→ torr a.
bet. / a

ULMA 7776. Häll N. Mattsson. 1934
 DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81

och det som skall kokas brännes) t. ex. päroni kök i tarr (potatisen kokas torr) | Detta kallas även grjyt-stek n.

16. Steka: stetja(a) t. ex. stetj strömming (= steka strömming). Sammanväningar av ordet: stetja-päron n, stetja-tjöt n, stetja-rot (= stekt kålrot) o. s. v. stetj-pann f. glöd-stetj (= steka på glöd).

Andra beteckningar för "steka": bräd(a), äsk(a) t. ex. äsk jänn strömming (skämtamt uttryck med hänseende till att strömmingen har benägenhet att bli bemängd med aska när den stekes på glöd).

Beteckning för "steka helt lätt": brättj(a) t. ex. brättj ärtär (= bryna ärtor så att de bli mjuka), bröjnt(a) (ynge).

bräcka
19.

Beteckning för "steka på halster" finns ej

ULMA 7776. Häll N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERON
Frgl. M 81

17. Stek: stek n. Ordet har av gammalt använts endast i vissa fall t.ex. grjst-stek n (jfr. sid. 10.) | i ä jätt stek inu ünrim (= jag har något som håller på stekas i ugnen). "Stek" i betydelsen "stekt kött e.d." finns sj. (stetja-kjöt n (= stekt kött). Kalvskött stektes ofta i bakugnen och sades då vara ünns-stetja. Detta tillgick så att man lade in hela stycken, bogar och lär etc., på ugnsbottnen medan den var uppvärmd efter bakning av bröd. Fetare kött skar man ofta i skivar och stekte i panna, som sattes över elden eller på glöden. Kött, som uttit upphängt över vintern till nästa sommar, ät man rätt och man brukade säga att "så snart göken ropat på köttet, dugde det att äta rätt". Kött stektes ibland även

obs. n.!

Stek
n.
Stek f.
obef.

ULMA 776. Hall N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Frgl. M 81

på glöd (glöd-stekja tjöt). Stekt eller tur-
kat kött användes vanligen som vardags-
rätt, isynnerhet till matäck = märäck m
t. ex. då man var ute på slätterarbete, på
skogsarbete, på färdvägar o. s. v. Fisk och
strömming stektes vanligen på glöd eller
i bakugnen vid brödbakning. Då de "stektes
på glöd" = glöd-stektäs, ordnades en lämp-
lig glödhög: glöd-stakke m, lades och fiskar-
na lades på denna, sida vid sida med hu-
vudena vända mot elden. När de varo
stekta på undersidan, vändes andra sidan
ned, varvid man använde en s. k. strömmings
tång ^(sig. l.) vilken även användes då man skulle
ta fiskarna (strömmingarna) från glöden. | lägg
utä fiskär (= lägga fiskarna på glöden), | tä lägga ut-ä
att fiskär (= ta igen fiskarna från glöden)

ULMA 7776. HALL N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Frgl. M 81

Ibland hade man en s. k. fiske-ten^(sig. 1) en var fiskten
 på fiskarna spetsades medan de stektes
 på glöden eller i ugnen. Tenen spacks då
 genom fisker på mitten och fiskarna vändes
 "med huvudet åt ömse håll" (skäpötäs). När
 strömming stektes på liknande sätt, "be-
 ströddes den med, eller doppades i mjöl" = mjöfäs
 och lades tvärs över "strömmingstängen" me-
 dan den stektes. jän mjöfua strömming
 (= en mjölig strömming). Potatis och kål-
 rötter stektes i bakugnen efter bakning
 varvid de pullades in på ugnsbotten och
 togs ut när de voro stekta. stetja-päron
 (= stekt potatis) och stetja-rot (= stekt kålrot)
 anviags som en delikatess). Att "steka potatis i
 askan": stetj päron nidi askan tillgiske.
 s. d. att man med en liten spade, s. k. ask-ask-
panna

ULMA 7776, Häll N. Mattsson, 1934
 DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81

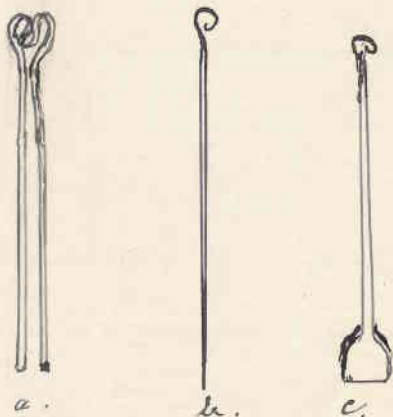


Fig. 1.

Stekverktyg

a. Strömmingsstång, upptill viken till en fjäderanordning.

b. Fiskten med en ögla upptill för upphängning.

c. Skryspade = åsk-panna av järn

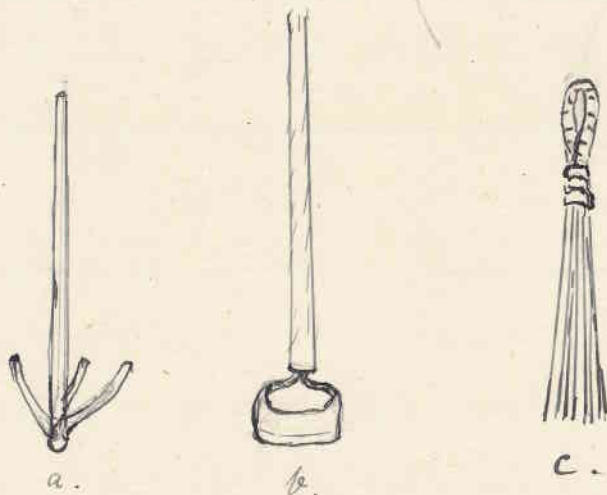


Fig. 2. Verktyg att röra med.

a. Mälla

b. Mjölkgriotspade: mjök-griots-spada m av järn med långt träskäp, varmed man rörde i mjölkgrioten.

c. Virp av vide med omblindade enbart.

(Hif. 1.)
pann f, grävde en grop, s. k. åsk-grav f,
 i den het askan mitt under elden i spisen,
 lade potatisen i gropen och fyllde het aska
 ovanpå. Den, som var van att steka potatis, vis-
 te bestämt hur lång tid de skulle ligga i
 askan för att bli lagom stekta.

Annan beteckning för "stek" finns ej.

18. Beteckningar för "bränna vid": vi''

bränn t. ex. vi''-bränn grötta (= bränna vid
 grötta), kök-vi t. ex. kyäbbär kök-vi bätt koka vid
nän (= paltan brännes vid botten); för "vid-
 brännas": vi''-brännas; för "vidbränd":
vi''-brännadn t. ex. vätinneljän e vi-brän
nadn (= vällingen är vidbränd), ä häftär
vi''-bränt (= det luktar vidbränt) o. s. v.; för
 "det, som bränts vid, då man kokar gröt
 eller välling": sköret f skövar pl.

ULMA 7776. Hall N. Mattsson. 1934
 DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81

Uttrycket jätta skivor användes skämtsamt i betydelsen "eftersäga" ~~f. ex. om man skall svara på en fråga och svara som någon säger före ^{en} honom~~. Skova f.

19. Söta (göra sött): söt(a). Ordet har ej använts förrän på senare tid. Substantivet sötta f har däremot av gammalt använts i betydelsen "nybryggt, ojäst malt-dricka". Denna sötta kokades ihop till en viss konsistens och användes till sötningsmedel att stryka på bullar, s. k. måfa-bullar, som bakades till jul eller kalas. Till gröt-sovel grös-suf använde man, i brist på annat, rent vatten som sötades med mes-ost. När man först började använda lingonmos som maträtt, sötades detta med gräddde. Andra sötningsmedel användes ej innan

Söta f.
 ske. ? "
 Hs A. 34

JLMA 776. HALL N. Mattsson, 1934
DAL. SOLLERÖN
Frågl. M 81

"socker och sirap" = sütkär ä sýrap kom i bruk. söt säppo (= "göra soppan söt", yngre uttryck).

20. Salt: sältt n (sälttä). Annan beteckning härför finns ej.

Före handelsbodarnas och järnvägarnas tid, måste man en gång om året göra en resa med till kusten, t.ex. till Gävle och skaffa salt som då var okrossat, s. k. grov-sältt.

Sälttet användes i vissa fall, t.ex. vid kokning, okrossat. För krossning av salt användes en s. k. sältt-äll q (= saltkäll) varpå sälttet lades och krossades med en rund sten, s. k. sältt-sten m. gnüka sältt (= krossa salt med salt-sten), mäfa sältt (= mala salt med handkvara)

ifr. frågelistsvar om "Kvarnar och malning".

sältt-säcke m (= säck vari salt förvaras), sältt-salt-kärl
kräld n (= saltkäril), vanligen en trälåda (Chäw.)

DAL. SOLLERÖN
Frågl. M 81
ULMA 7776. HÄLL N. MATSSON. 1934

med lock, som hängde på en krok på
 spisplatan = ~~spisbänk~~ och hade formen av
 en fågelholk | star-bur m

21. Salta: sälta t. ex. sällt gröten (= salta
 gröten). sältad (= saltad), örsältad (= orol-
 tad), räm-sältad (= för mycket saltad) o. s. v.
 ann a sälta; räddugäm (= han har sal-
 tat för mycket). räm-sällt (= salta för mycket).
bfät-yr sältä (= lägga i vatten i och för sal-
 tets utdragande).

22. Beteckningar för "matrester": fiavor,
ryllt-skåf (= skål med matrester, som man ej
 orkar "äta ur"). djära ryllt-skåf (= lämna nå-
 got kvar i skålen då man äter) | ryllt-kapp m
 (= mindre skål med matrester). sylvt-
skål

Andra hit hörande ord: gryt-skovar (= mat-
 rester, som fastnat vid grytan), sköv gryto

Sköva v.
 NNN

(= skrapa grytan), tänur (= det, som avriätter sig på bottnen då man smälter talg o. d.), flöt-bättn m (= uppskivat och efter grytans form stelnat stycke talg), käld-pärön n (= potatis från föregående måltid), käld-gröt m (= gröt från föregående måltid), upp-koka gröt (= gröt från föregående måltid, som uppkokats i mjölk) vanlig efterrätt på morgonen.

B. Redskap för matberedning.

23. Sammanfattande beteckning för samtliga vid matlagning använda kärl finns ej; för "kokkärl": kök-kräld n.

24. Kittel: kätill m (kätilln) kätillär pl, üti kätillim (= i kitteln), üti pärön-kätillum (= i potatiskittlarna) o. s. v.

Skilnaden mellan en kittel och en gryta bestod däri, att den förra var gjord av tunnare material (plåt = plåt m) och saknade fötter under det att den andra var gjuten kittel av tjockare material och försedd med fötter. En kittel var vanligen gjord av kopparplåt (käpar-ketill m) eller mässingsplåt (mässig-ketill m).

Beteckning för "öra på kittel": add (a) f, kētill-add f (= kittelöra).

Beteckning för "handtag på kittel": fätån n, kētill-fätån n (= kittelhandtag). Handtaget, som var bågformigt, var i vardera ändan försedd med en ögla som gick genom "örat". Denna ögla var vanligen slutet så att handtaget var oskiljbart fäst vid kitteln, men ibland var

öglorna öppna så att handtaget kunde lossas. Då kitteln saknade handtag, ställdes den på en pänn-fot m med tre ben över elden. Då kitteln, i detta fall, skulle lyftas på och från elden, fästade man vardera örat med en trasa eller en gryt-grytkrok krok m. gryt-lapp m (= tyglapp att lyfta grytan med, gryte) (hämsel)

Fordral för kittlar ha ej förekommit.

Beteckningar för olika slag av kittlar, utgående från kittelns användning:

brävl-ketill m (= kittel för värmning av vatten åt kreaturen), dricks-ketill m (= kittel, som användes vid bryggd), pårön-ketill (= kittel för kokning av potatis), brännvins-ketill m (= brännvinskittel) o. s. v.

Beteckning för kittel med avseende på storleken: stör-ketill m (= storkittel), lill-

ketill m (= lillkittel), | bytt-ketill m (= halv-
 stor kittel, som rymmer en bytta) | o. s. v. kittel
fätan-ketill m (= kittel med handtag)
öröta-ketill m (= ~~sotad~~ kittel, som ej är
 vänt på elden) | kittel

25. Gryta: gryta f.

Benämningar för gryta, med avseende
 på materialet: jänn-gryt f (= järngryta),
täckjännsgryt f (= tackjärns-gryta), metals- utt.!
gryt f (= metallgryta); benämningar, vil- metall
 ka avse konstruktionen: fätan-gryt f Skätkill:
 (= gryta med handtag), skäft-gryt f (= gry-
 ta med skäft); benämningar, vilka avse gryta
 storleken: ätt-kanns-gryt f (= gryta, som Om grytor
 rymmer 8 kannor), fämtokanns-gryt f av olika stor-
 o. s. v., stör-gryt f (= storgryta); benämning- leker---
 gar, vilka avse användningen: fjös-gryt f

ULMA 7776. HÄLL N. MATTSSON. 1934
 DAL. SÖLLERÖN
 Frgl. M 81

(= gryta, som användes i ladugården, vanligen en stor, inmurad gryta med eldstad under och i botten försedd med pip = spit m för avtappning av vattnen), väst-gryt (= ostgryta), kök-gryt f (= gryta, som användes vid matlagning), gröt-gryt f (= mindre gryta för grötkokning).

Beteckningar för "handtag på grytan":

fätån n, grjst-fätån n; för "öra på grytan": grjst-add f, för "skaft på grytan": grjst-skaft n; för "fot på grytan": grjst-fot m.

hadda
f.

Då grytorna ej användes, hade de sin plats under den tresidiga "matkänken, som stod i väan vid dörren" = äut-undär stjänntjim. Detta förvaringsrum, kallas i bland grjst-rån f (- råni)

grytvä

26. ädd(u) f (äddu) (= öra på kittel eller gryt-

ta) jfr punkterna 24 - 25.

27. Särskilt underlag, som var avsett att användas då en het eller rosig kittel eller gryta måste placeras på annat ställe än i spisen fanns ej. I bästa fall lade man två vedträn under en rosig kittel. En het gryta ställdes utan vidare på bara golvet och gamla stugugolv ha här och var, isynnerhet vid spisen, märken efter grytfötter som bränt sig ned i träet.

28. För omröring av kokande gröt, väl-
ling o. d. användes s. k. mållta f, gröt-
måll f gjord av en ung, kraftig talltopp
med vidcittande ring av kvistar, som
avkortats till cirka 3 tum längd
Vid grötkokning i "timmerkrjan", vid skogs-

ta) i fr. ovan.

27. Särskilt underlag för het gryta eller sotig kittel, som måste placeras på annat ställe än i spiser, fanns ej. I bästa fall lade man ett par vedträn under en sotig kittel som ställdes på golvet. En het gryta ställdes vanligen på bara golvet och gamla stugugolv ha här och var märken efter grytfötter, som bränt sig ned i träet.

28. Redskap, som användes för omröring av kokande gröt, välling eller annat:

Kräkla: måll(a) f var gjord av en tallkopp med 3-4 st. vridande grenar av 3 tumers längd (fig. 2. a), gröt-måll f (= mindre målla, använd vid kokning av välling och gröt), väst-måll f (= större målla, använd vid utberedning), mjölk-gröts-spada m (= spada för omröring; mjölkgröt (fig. 2. b)). Vid stogs-
spade, bet. 2

s. 14

arbete, användes i stället ^{för mätta} ett ärformat
trå, s. k. gröt-spak m.

29. Visp: visp m har använts i bygden
så långt de gamla minnas tillbaka, huvud-
sakligen till att vispa i mjölet när man skul-
le baka välling. Vispen användes dessutom
till att doppas i vattnen och "stänka på klä-
derna": tätt-å klädi som skulle strykas.

Annan användning för vispen förkom ej.

Vispen gjordes av avbarkade björkkvis-
tar, s. k. visp-kvistar, som omblindades vid
roten med en björkkvist så att där blev
ett skaft, s. k. visp-skaft n. Kvisten, som
omblindades, började med toppen vid "skaf-
tets främre del och slutade baktill, vid ro-
ten, med en lös knut i form av en ögla,
varigenom vispen kunde hängas på en spik (se på sid. 28)

Andra beteckningar för "visp" finnas ej.

30. Slev: slev f. Ordet förekommer först på senare tid och avser "slev av metall".

Beteckning för "den vanliga hemgjorda träleven": åsa f. | vällings-ås f (= mindre slev, som användes vid kokning av välling

ösa f.

o. d.); mýsu-ås f (= större slev, som användes vid kokning av varsla vid ortberedning).

Träslaven var framtill formad så att den passade mot grytans botten och var, förutom att ösa med, även avsedd att skrapa grytans botten med under kokningen, för att hindra vidbränning. ås-blad n (= den skålformiga delen av slaven), ås-skaft n (= slevskaft)

31. Beteckning för "klubba, varmed potatis o. d. krossas": stämp m | pärön-stämp m

Stamp,
bet.!

32. Ordet "halster" finns ej i målet och vad det avser, är obekant.

33. Stekpanna: stetj-panna f fanns i varje gård och användes vid stekning eller kokning, antingen ^{1.} direkt ställd på glöden, ^{2.} ställd på s. k. pann-fot eller ^{3.} insatt i ugnen, då man efter bak hade stark ² värme. Stekpanna med fötter har undantagsvis förekommit på senare tid.

Benämningar för särskilda slag av stekpannor: stetj-panna f (= mindre stekpanna, av plåt eller smitt järn, avsedd för stekning av kött o.d.), stjär-panna f (= större panna, som även brukade användas för mindre kok, t. ex. välling för en eller två personer o.s.v.), kärtrull m (= gjuten stekpanna, yngre än föregående), lång säter-panna ?

ULMA 7776. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Frgl. M 81

pann f (= långpanna av järnplåt med uppvikna kanter, att användas i den modernare kokspisens stekugn). pannskaft n (= skaft på stekpanna), pann-pinn m (= löst träskäp till att sticka in i "galen" på den gjutna stekpannan). En gammal stekpanna användes också att koka bech i (bech-pann) eller att tillreda smörja i (smörjåls-pann f).

panna
f.

34. Särskild kniv, att användas vid stekning, fanns ej.

Forts. från sid. 25. En äldre typ av visp, ~~var~~ gjord av vidstämningar (väjd-visp m) som visp m användes med rotändan fram. Toppändan var omlindad med vidbark ^{eller enbart} och formad till en ögla. Lindningen gick ett stycke fram och tjänade som skaft (fig. 2. c). björk-visp m (= visp av björktrötter).

C. Råa och halvåra rätter.

35. Matriätter, vid vilkas tillagning eld ej på något sätt kommit till användning: mjök-sull m (= brutet tunnbröd i mjölk), stjy-sull m (= tunnbröd i tjäckmjölk eller kärn-mjolk), drikks-sull m (= brutet bröd i svag dricka), räkk-sull m (= bröd i kallt vatten). rikt m äts med sked och var en vanlig rätt då man ej hade tid att laga något omständigare. Den kan kanske ej räknas till råa rätter då ju brödet är gräddat. Till denna kategori kan däremot kanske räknas rätt kött, som äts om det var nog gammalt, soltorkad fisk o.d. Råa rätter med mjöl äro ej kända.

36. Fordom ätos en del mjölrätter i halv-rätt tillstånd. Detta var isynnerhet fallet

med gröt, som på vissa håll, t.ex. i Siljansnäs, ej koktes nämnvärt. När skogsarbetarna från Siljansnäs kokte gröt, fick vattnet i grytan koka upp varefter grytan lyftes av elden medan mjölet rördes i, och så var gröten färdig. Då en "siljansnäring", som skulle koka gröt i en timmerkoja, skulle röra i mjölet, var mjölpåsen tom så att han måste ut till matsäckkistan och hemta mjöl. Medan han var ute, tog en spjurer och hällde ur det uppskokta vattnet ur grytan och fyllde på kallt vatten i stället. När "kocken" kom in, rörde han i mjölet och då han skulle äta utbrast han: jä tror gröten ä is-kall jä! Att kokket vätska slogs på mjöl, är ej känt. Däremot var det vanligt att uppskokt mjölk eller hett vatten med fett slogs på bröd, vilket se-

ULMA 776. Hall N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Frgl. M 81

nare kallas gröt-myzi ϕ (jfr sid. 66.)

9. Välling

37. Välling: vëling m (allträ ^{med} långt e och kort l). Svanen allmän beteckning för "välling" finns ej. vëlingg

38. Beteckning för "dålig välling": khin khën
vëlingg, skväh n, för "klimp (i välling eller annan rätt)": käpp m käppär pl, khimpson,
khikk m (yngre); för "hinna (på välling eller gröt)": stjinn n.

39. Beteckningar för olika slag av välling, vilka avse den vätska, som ingår i vällingen:
vätu-veling m (= vattuvälling), mjök-veling m
 (= mjölkvälling), bfänd-veling m (= välling av blandat vatten och mjölk), öf-rupe ϕ (= välling av jäst dricka). välling

40. Beteckningar för olika slag av välling, vilka avse det icke flytande elementet, som ingår i vällingen: kvänn-mjöls-velling m (= kornmjölsvälling), grön-velling (= välling med inblandning av korngrön); käpp-velling m (= välling med inblandning av klimp eller med mjölet ofullständigt sönderrört - sund-röda på att det klimpar sig i vällingen), slëth-velling m (= välling, med mjölet fullständigt sönderrört); pårn-velling (= välling med inblandning av potatismjöl eller potatisgrön).

41. Övriga beteckningar för olika slag av välling: djët-mjöls-velling (= välling av getmjölk och kornmjöl), såd-velling m (= välling av oskrädat, illa malet mjöl), pänn-velling m (= sås av vatten eller mjölk och mjöl samt något fett, t.ex. talg; tjänade som sovel

välling

till bröd); klimp-veling m (= välling i vilken kokades "skedfyllor" av smet: röda), så att klimper bildades) jfr föreg. sid. om käpp-veling. Klimpmeten gjordes av vatten och kornmjöl, ärtmjöl eller, på senare tid, vetemjöl.

49. Beteckning för välling, vilken avser de omständigheter, under vilka vällingen äts:

büföres-veling m (= välling, som äts på morgonen, dagen då man flyttade med kreaturen till eller från fåbodarna). Denna välling kokades av sötmjölk och anrängs som en lækkerhet. Den vanliga kornmjölsvällingen med mer eller mindre inblandning av skummjölk, jemt vatten, serverades i skålar, en portion för varje person, med några skedar mjölk på. Den var vanligen ganska tjock och ett stalerätt härrom lyder: röl-bydd välling

jär ta släjk stötär; då däm sku kök vellingår på bi' ä grötär (= rulleröburna ta sådana "stötär"; då de ska koka vällingar, blir det grötär). På senare tid kokas "välling av vitemjöl" = väst mjöls-velling m, ofta av "oblandad mjölk" = äve ren mjötkjän.

G. Gröt.

43. Gröt: gröt m. Gröten äts vanligen med grötsovel = grös-suf n, bestående av grös m. mjölk = mjök f, tjockmjölk = slät-stjyr n, kämmmjölk = tjinn-stjyr n, drikke med eller utan tillsats av sirup, eller rent vatten med tillsats av river eller täljd meest = mjörmörs. väst m. Benämningar för grötträtt, med avseende på olika sorts grötsovel: mjök ä gröt, stjyr ä gröt, drikke ä gröt o. s. v. På senare

tid användes vanligen rockrat lingon-
 sylt = bär-mos n i grötsoulet. I stället för
 vanligt grötsoulet, använde man ibland
 smör (smör å gröt). Man tog då gröten i
 skålen, lade en smörklick i en grop mitt i
 gröten och doppade varje "sked med gröt" =
gröt-skjed f i smöret.

Gröten skulle vara så stadig = ärd så
 att mällo stod i den och då man kokade
 gröt, brukade man prova konsistensen
 genom att resa "mollan" mitt i grytan.
nävva-gröt m (= så hård gröt, att den kunde
 bekvämt hållas i blotta handen).

44. Beteckning för "tunn, klistretaktig
 gröt": släpär-gröt m. Ordet kommer av
släpär n (= tunn, klabbig vätska), släpär (= "spit-
 la", om något tunt, klabbigt).

Släpär
 v. ff. släp.
 och släp-
 rig
 släp till:

ULMA 776. Häll N. Mattsson. 1934
 DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81

45. Beteckningar för olika slag av gröt, vilka avse den vätska, på vilken gröten är kokt: vätta-gröt m (= gröt, kokt på vatten); mjök-gröt m (= gröt, kokt på mjölk).

"Vattugröten" var den vanliga gröten som förkom i den dagliga kosten och benämndes för det mesta endast gröt m. Mjökgröten däremot kokades av korngryn i samma konsistens som välling, äts som denna utan "grötsovel", brukades endast som efterrätt vid kalas och kallades alltid mjök-gröt m. Kokning av mjökgröt måste ske under ständig omröring, för att den ej skulle vidbrännas. Vid tillredning av bröllopsmat, var det brudparets kvin-skinn-koppliga faddrar förbehållet att koka mjölk. (i smst. m. gröten, vilket kallades att "bränn stjimm-bränna!")

ULMA 776. Hall N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Frgl. M 81

po (= bränna förskinnnet).

46. Beteckningar för olika slag av gröt vilka avse det icke flytande elementet, som ingår i gröten: mjöl-gröt m, kvämmjölfs-gröt (= kurnmjölsgröt), rå-mjölfs-gröt m (= rågmjölfsgröt) o. p.v.; grön-gröt m; bärk-gröt m (= gröt, med tillräts av barkmjöl); bär-gröt yngre. kupp-?

Gröngröt har ej förekommit som vardagsrätt utan blott mera tillfälligt. En grötliknande grönrätt, s. k. grön-kupp m, kokt på nötkäpad eller tillrämmans med fläskväl och tillrätt med något fett, smält talg e.d. samt använt som sovel till bröd, var en ombytet och vanlig vardagsrätt. grön-kupp å gätt jättä, är ett ännu bevarade taberätt härsm.

ULMA 776. Häll N. Mattsson. 1934
 DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81

47. Andra slag av gröt äro ej kända.

48. Beteckningar för gröt, vilka avse de omständigheter, under vilkas gröten äts: dröm-gröt m (= gröt, som kokades på ett särskilt sätt och äts av valkullarna i en fåbodsstuga, straxt innan de gingo till vila på kvällen, för att de under natten skulle drömma om sin tillkommande make. Då "dröm-gröten" kokades, skulle alla deltagarna samtidigt hålla "mätlan" och röra, alla skulle hjälpas åt och ha i mjölet, saltet o. s. v. och ingen fick ge ett ljud ifrån sig under tillredningen och måltiden och ända tills de somnade); jofs-gröt m (= julgröt) har ej förekommit förrän i början av 1900-talet, kokas av risgryn och mjölk med tillsats av socker och kryddor och ätes på julaftonskvällen.

F. Palt.

49. Palt. Ordet finns ej i målet.

Benämning för vanlig, utan blod tillredd mjölpalt: khäbb (ä) m (= kakformig palt); khjimp m eller fän m (= klotformig palt).

50. Den vanligaste mjölpalten = khäbban, var med handen utplattade pakor av kornmjölsdeg, som kokades i köttspad och var en vanlig rätt på söndagsmiddagen samt äts tillsammans med köttspad = fäth vätt, ibland med råskalad, kokt potatis. Efter ostberedning koktes palten i varslan och kallades då mjö-
eu-khäbb samt äts tillsammans med mjölk, vanligen tillrätt med "avskum på varslan" = främysi-väst m, (kåt-skum m) | ärt-khäbb m | kåt-skum (= palt av ärtmjölsdeg) koktes i köttspad och äts som vanlig mjölpalt. ärt-fän m (= klot-

Hörs. 4.40

eller klimpformig palt av ärtmjölsdeg) koktes och äts som vanlig mjölpalt, kallades även ärt-klimp m. Klot- eller klimpformig palt av hvornmjölsdeg, kallas helt enkelt klimp m, klimpär pl. tätt-klimpär (= klotformiga paltar, som fördom kokades och ätos av vakkullor eller arbetslag av ogifta kvinnor. I somliga av "klimparna", lade man in något föremål, en ring e.d., som skulle föreställa en ^{viss} person av motsatt kön. Den, som vid måltiden iakade få en klimp, innehållande ett föremål, skulle med tiden bli gift med motsvarande person).

Klabbär från föregående måltid, värmdes ofta upp på glöden och ätos med smör e.d. När "klabben" stektes på glöd, i stället för att kokas, kallades den glöd-tass m.

Käjk m var en vanlig maträtt i timmerko-
jan vid skogsarbete. Den gjordes av vetemjöl-
deg eller smet, på samma sätt som klimp
samt kokades som denna i kött- eller fläsk-
spad och äts tillsammans med spadet.

G. Pannkaka.

51. Pannkaka: pänn-kaku f.

Andra beteckningar för "pannkaka": plätt m
(= tunn pannkaka), käb-bull m (= tjock pan-
kaka). De sistnämnda beteckningarna här-
stamma från en senare tid, då vetemjöl
börjat användas i matlagningen. "Kölbullen"
är en speciell skogsarbetarrett.

52. Pannkaks-smet: pännkaku-röd f, käb-
bull-röd f sammansättes av mjöl och vatten | korn
eller mjölk i en skål (käb-bull-skål f). 3 stek-
pannan smältes något fett, smeten källes i

ULMA 7776. HALL N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Frgl. M 81

och pannan sättes på glöden. När pannkakan
 börjat städgas = stäggas, svänges den runt
 i pannan för att den skall bli jämnt gräd-
 dad = stetjadn. När pannkakan är gräddad
 på undersidan, vändes andra sidan ned.
 Detta sker vanligen med tillhjälp av en kniv
 som stickes under kakan. Ibland sker
 vändningen medelst s. k. käfs-bull-kast,
 varvid man fattar pannkaket och gör ett
 kast uppåt så att pannkakan vänder sig.
 Luften och kommer ned i panna med andra
 sidan ned. En fullärd kolbullenstekare skall
 kunna kasta kolbullen upp genom rökhä-
 ålet i kajan, när den skall vändas, samt
 springa ut genom dörren och ta emot den
 i pannan. Stetj pann-kaku (= grädda
 pannkaka).

53. Den pannkaka, som förekom i äldre tid, tillreddes av kornmjöl och mjölk eller vatten. Då vetemjöl började användas i pannkakan, kallades den västmjöl-pannkaka & rå-järns-kaku & var en föregångare till väfflan. Den gjordes av kornmjölsdeg som pressades mellan två väffeljärnsliknande plattor med långa skänklor, s. k. rå-järn. När degen lagts in i "råjärnet", stacks detta i elden och "kakan" gräddades på detta sätt.

H. Soppa.

54. Soppa: söppa &. Ordet användes ofta i förklenande betydelse, om någon sammanväring av matvätt, som man ej gillar. Ordet söppa & har ej förekommit förrän på senare tid och avser endast fruktsoppa. Tylika soppor ha ej varit kända i orten förrän

i slutet av 1800-talet.

55. Annan benämning för "soppa": söd n
 55. Ordet süpan-mat n har använts
 av de äldre, vanligen i betydelsen "sop-
 pa med animaliskt inlag", men har numera
 kommit ur bruk.

56. Beteckning för "det tunna i soppan":
vätt n t. ex. | ä e för litä vätt uti söno (rödi) | söd n.
 (= det är för litet flytande ämne i soppan),
fött vätt (= nötkärl) var vanligt att koka
 soppa på; för "klimp i soppan": klimpär,
käppär, kläkk (yngre). Klimp kokades i den
 vätska, med vilken de skulle förtäras (jfr om
 "palt" sid. 39).

57. Uttryck, som avser soppans kvalitet:
skvåg n (= tunn, mager soppa), mätt-samt
 (= "kraftig", om soppa) t. ex. söd e mättsamt.

58. Beteckning för "ingredienser till soppa":
äpp-soppa n (yngre). Äldre beteckning här för
 finns ej.

59. Beteckningar för olika slag av sop-
 pa, vilka avse soppans huvudsakliga in-
 gredienser: öf-soppa f (= soppa, eller välling,
 med inblandning av gäst dricka jfr sid. 31),

stjiv-sod n (= soppa, kokt i köttspad, med skin-
 vor av potatis och kålrötter, avredd med kon-
 mjöl) | ärt-sod n (= soppa av gräarter i köttspad),

väjt-ärt-sod n (= soppa av vita ärtor, kokt i mjölk
 och avredd med vetemjöl, användes ibland
 som kalasrätt i stället för "mjölkgröt" jfr sid. 36).

äppl-soppa f (= äpplesoppa), blå-bers-soppa f o. s. v
 äro från senare tid.

60. Andra benämningar på soppor från
 äldre tid, äro ej kända.

9. Förut ej omnämnda maträtter av bär,
bönor, ärtor och rotfrukter.

61. I äldre tid använde man ej bär av nå-
got slag i maten, berende på att man ej ha-
de lämpligt sötningsmedel som var övertom-
ligt. Det första i den vägen, som fick någon
betydelse som maträtt, var lingonmos =
ljindjbers-mos n, nu helt enkelt kallat bär-mos.
Till en lörjan sötades lingonmos med grädde
och äts som sovel till bröd och sedan sock-
ret blev mera tillgängligt, har lingonmos bli-
vit en omtyckt rätt. Det sädes på vissa håll att
ljindjbers-mos e je brö-ärd (= lingonmoset gör
brödet odrygt) därför att det lockar en att äta
för mycket bröd. Andra bärsvarter ha ej haft
någon nämnvärd användning i matlagning-
en förrän på senare tid.

JLMA 7776. Hall N. Mattsson. 1934

DAL. SOLLERÖN

Fgl. M 81

När bärna skulle ^{tas} skolas, rullades de utför en bärränna: bär-ränn f, vartill ofta fick tjäna ett bord med påspikade ribbor, vilket placerades i lutande ställning. Senare har man börjat rensa bärna i en vanlig "sädes-harpa": käst-masin m. Lingonen mocas rön-der i en vanlig potatis-kvarn och kokas eller enbart kokas samt förvaras i ett laggkärd, s. k. bärmos-stämpat n. Fordom, då man vistades i fäbodarna under sommaren, brukade man där koka bärmos och lägga i stämpat, som sedan kördes hem till gården på vintern. Om rökning av bärmos se föreg. sid.

62. Bönor: bönor ha knappast varit kända av gammalt. I varje fall ha de haft fröga användning och några särskilda rätter av bönor äro ej kända av de gamla.

63. grå-ärtär var den enda ärtsort, som
fardom odlades i orten. Senare ha våjt-är-
tär börjat odlas och ha nu nästan fullstän-
digt utträngt gråärterna.

Beteckning för "rensa (ärter)": rännna.
Vid rensning av ärter, användes en sär-
skild rännna, s. k. ärt-ränn f, bestående av
ett cirka en meter långt, urholkat trä, ut-
för vilken ärterna fingo rulla = tävåh. I detta
sammnhang kan nämnas, att ärter, bär o. d.
även kallas tävåh f tävåh pl f. ex. bär-tävåh,
djät-tävåh (= runda getlorter) o. s. v.

Kokta ärtskidor ha ej använts som mat
förän på senare tid.

Maträtter, i vilka ärter ingingo som en
huvudsaklig beståndsdel: ärt-gröt m (= gröt
av ärtmjöl och vatten); bühå f (= soppa av

ärter och fläcke) ej så vanlig i orten av gammalt, men desto mera känd av de gamla från deras exercistid. ärt-khimp m eller ärt-käpp m (= klimp av ärtmjöl och vatten), lades också ibland i vällingen.

64. Kål har fördom ej odlats i bygden och rätter av kål, som förekommit på senare tid, torde ej ha intresse i detta sammanhang.

Kål kallas på målet kälf-ärend n och kälf m avser "blast på kålrötter och rovor".

65. Rovor voro fördom sällsynta och kommo sällan till användning i maträtter.

Det minne, som de gamla ha av rovor från sin barndom är, att de sådes på svedda fläc kar efter risbränning och kallades sviid-rovor. I matlagning användes de i stjiv rod n (jfr sid. 41) samt stekta i ugn med

skalet på eller f. ö. lika som kålrotter.

66. Brukliga maträtter, vari kålrotter in-
 gång: stjiv-rod n (jfr sid. 45), Khämma-
päron (= potatismos) hade ibland en in-
 blandning av kokt kålrot eller rova (jfr
 nedan under punkt 67). I en söndagsrätt,
 s. k. tjöt å päron (jfr sid. 54) var kålroten
 vanligen en given ingrediens. Kålroten stek-
 tas även i ugn med skalen på och äts, like-
 som potatis, tillsammans med strömming
 och bröd. skräpa röt (= med en kniv skrapa
 och urgröpa ^{pot}, varvid tvöskrapas en saft-
 tig massa som är mycket begärlig ~~för~~ ^{för} barn.
kökning f är gemensam benämning för pop-
por av alla slag, välling o. d. kokta rätter.

skrapa

kökning

67. Beteckningar för "potatisskal": fläs n
päron-fläs n (= skal av kokt potatis), späf n

ULMA 7776: Häll N. Mattsson. 1934
 DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81

(= skal på rå potatis), skräd n, pärön-skräd n
 (= avskalade skal av rå potatis). flåra pärön
 (= skala kokt potatis), räs pärön (= skala rå
 potatis, varvid tunna skivor avskäras med
 kniv eller potatisskalare = pärön-skäfar m), rä-
 skäfa (= annan beteckning för ramma), skräpa
pärön (= avskrapa det tunna skalet på rå pota-
 tis. Beteckning för "oskalad potatis": üresa
pärön n; för "skalad potatis": räsa-pärön n;
 för "hel potatis": çf-pärön n; för "skalad och
 bluren potatis": pärön-smuzur; för "avfall,
 som uppstår vid skabning av potatis": pärön-
 skräd, pärön-flas (alltså samma beteckning som
 för "skal av potatis", jfr ovan). ^{kokt} potatis skalades
 fordom enbart med fingrarna (flåra min
fingrum). koka-pärön n (= kokt potatis), stē-
 tja-pärön (= stekt potatis). päröni e mjöflugär

Smula f.

DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81
 DLMA 776. Hall N. Mattsson. 1934

(: potatisarna äro mjöliga). Andra hithörande uttryck, finnas ej.

Beteckningar för "potatismos": | kyämma-
pärön (: potatis, mosade med sked, ^{stämp} e. d.), pärön
dräipärön (: potatis, mosade i potatiskvarn). |

Tillagning av potatismos: Potatisen kokades vanligen med skalen på, skalades medan de voro varma och mosades sönder (kyämma päröni) i en träskål. I stekpannan smältes litet talg som blandades med mjölk, koktes upp, hälldes i potatismosen och rördes ned i denna. Rätter äts med strömming och föröd.

"Strömming och potatis" = strömming å pärön var fördom en stående vardagsrätt som till omväxling vanligen endast varierade mellan belukt, mosad och stekt potatis. En skämtare yttrade härom att då det blev enformigt att

äta strömming och potatis, bytte han om
och åt potatis och strömming.

7. Köttmat.

68. Allmän beteckning för "köttmat": tjöt n, tjöt-
mat n; för "fett köttmat" finns ej.

69. Beteckningar för olika slag av kött, vil-
ka avse slaktdjuret: smådjur-tjöt n (= kött av
smådjur), täk-tjöt (= fårkött), lamb-tjöt n
(= lammkött), tjyr-tjöt n (= kokkött), käv-tjöt n
(= kalvkött) o. s. v.; vilka avse köttets kvalitet:
gätt tjöt (= aptidligt kött), löst tjöt (= löst kött),
segt tjöt (= segt kött) o. s. v.

Beteckning för "köttbit": tjöt-bit n, tjöt-äkk f
(= köttskiva); för "mycket seg köttbit": tjöt-slitu f;
för "köttlimsa": tänu f, slitu f.

70. I gamla tider åt man gärna icke färskt
kött. Man satte stor vikt vid att köttet blev

ordentligt saltat innan det äts, så att det blev så drygt och "lämpligt till sovel": såuf- samt som möjligt. Endast vid rikligt jakt- byte, t. ex. då man var ute på älgjakt, brukade man äta färskt kött.

71. Några egentliga köträtter med olika benämningar, förekommo ej i de äldsta nu levandes barndom utan kött kokades i all enkelhet: rått främ i vatten, tillrammans med råskalad potatis och kålrot. Rätten var en rändagsrätt och kallades tjöt å påron. Köttet med ben styckades så att var och en fick ett stycke, lades i grytan och fick koka någon timme eller två innan potatisen lades i. I regel hann ej köttet bli färdigt till middagen och då kokade man mjölpalt tillrammans med köttet och åt kålbe å fett vätt till middag och kött-

tet och potatiren fick ärta till kvällsmålet.
 Ibland kokade man ärter tillammans med
köttet. Sedan köttet då var upptaget ur gry-
 tan, avreddes spadet med ärterna i med korn-
mjölssöra: mjölk-övd och kokades till ärtroppa
 = ärt-sod en som delvis äts som efterrätt och delvis
sparades till nästa mål. På ovannämnda sätt
koktes helst sådant kött, som ej dugde att ste-
ka, såsom rygghöften, huvuden, revben o.d. samt
avgnagna ben. På detta sätt koktes också väm-
skinn = väm-skjinn, som varo saltade och skur-
 na: "fyrkantiga stycken": väm-lappar.

vämlappor
 m. I apt.

72. Till suppkött användes i regel allt kött
 som koktes (jfr ovan). Om man ej hade kött att
 koka soppa på, hade ^{man} stalltid något fjött ben.

(En bedrövad fader, sade en gång till sin vanartiga
 son: im (jika) älddum öppt jänn såkk i ställä ben

fö di' hål vär, äddum (stj) dä kunna få nå
 fett ben uti gryto nå tag (= om vi hade haft
 en hund i stället för dig, Karl, hade vi dä
 kunnat få något fett ben i grytan någon
 gång). Köttspadet användes till soppa eller
 till att ätas tillsammans med palt: kyäbb,
kyimp o. d.

32. Fläsk.

73. Fläsk: fläsk n (fläskstjä). Ordet har
 ej annan betydelse än i riksspråket.

Andra beteckning för fläsk finns ej.

74. Beteckning för "stycke fläsk": fläsk-styck n.
 för "fetterand i fläsk": spik n (spikstjä); för "ma-
 späck gert, köttfärgat svinkött": tjöt n; för "fläsksväl":
fläsk-stjinn n. fläskstjä e tjötut (= fläsket
 består av en stor del magert kött), fläskstjä e
spikut (= fläsket innehåller mycket fett).

75. Fläsk fanns även i de som äldste nu
 levandes barndom och stektas och kokades som
 annat kött samt äts som sovel till bröd och
potatis. "Det feta fläsket" - spitja brukade man
smälta - bräd vid behov, liksom talq, och ha
 i potatismos o. d. Sv gammalt flädde man svi-
nen, liksom andra kreatur, och berede skin-
net till läder. Fläskval kom därför ej då till
 användning vid matlagning.

76. Rätter av svinkött voro ungefär de samma
 som rätter av annat kött. stetja-fläsk (= stekt
 fläsk) äts som sovel till bröd och lämnade derruten
flott (fläsk-hot) till pannkakor o. d. Fläsk
 brukades mycket som maträsksovel, t. ex.
 vid skogarbete o. d. Så länge det fanns gärdes-
gårdar på Sollerön, gingo svinen gå ute hela som-
mare. Då hade man räd att hålla svin och det

ULMA 776. Hall N. Mattsson. 1934
 DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81

fanns då gott om fläsk, men då gårdesgårdarna i mitten på 1800-talet kommo bort, hade man ej längre råd att hålla svin och fläsk blev mycket sällsynt tills det började finnas i handel.

L. Mat av hakat kött, fläsk och inälvor.

77. Korv: kärre m (kärvärr) kärvär pl. Ordet användes ej i annan betydelse än i riksspråket.

Vid korvtillverkning användes som omhölje s. k. kärv-stjinn n (= korvskinn) av tarmar, våmar o. d. som tillvaratagits vid slakt av nötkreatur och andra husdjur. Tarmar av svin voro sköra och mindre lämpliga till korvskinn, men användes i brist på annat.

När våm användes till korvskinn, skars den i lagom stora stycken som sedan syddes till pungformiga påsar med en öppning för

instoppning av innanmätet. När man skulle "stoppa korv": djära kärvar, rättes ett s. k. kärrvänn (= korvhorn) i korvskinnets öppning. Innanmätet ästes i korvhornet med en sked och stoppades med med en pinne, varvid korvhornet hölls med ena handen och "stoppningen" utfördes med den andra. Korvskinnet låg under tiden i en skål. När korven var fullstoppad, togs "hornet" bort och öppningen igenfästes med en pinne, s. k. kärrvänn, som var 2-3 tum lång, spetsig i ena ändan och på vilken öppningens kanter trädades på ett sätt som tilltäppte öppningen. Körvipinnar gjordes vanligen av rester av en utbliten ropkreast av björkkvistar. De tillverkades vanligen av barn, som i ersättning fick någon lil-kärr (= korv av smal tarm). Korvar av tarmar, hoppfästades med båda ändarna så

att de bildade en ögla, s. k. ringgäb & kårw-ringgäb. Ringla f.
 Efter "stoppningen" kokades korvarna i rent vat-
 ten i en stor gryta (kök kårvär). Om någon
 korv vid kokningen flöt ovanpå vattnet, bruka-
 de man med en spetsig pinne "sticka hål" =
pikk-å öhä på korven så att luften gick ut.

Följande strof om korvkokning sjöngs för barn:



ketilly kokät å kårvän sprack, röta mamma ta opp ann.



får ja' ej ligga hos flickor i natt så får ja' ont i kroppen.

Tidobemärkingar såsom "korv dag" e. d. fanns ej

Olika slag av korv, som voro kända i orten
 i de äldsta nu levandes barndom: grön-kårw m.
 (= korv av korngrön, som överkolats med buljong och
 fått stå och svälla, i vilken sedan inblandats rivna
 eller krossad rå potatis och något fläsk eller annat

fett). Denna korv var en vanlig rätt ^{vid} gästbord och andra högtider. I grynkorv, som man tillverkade vid slakt, inblandades "kokta och hackade inälvor" = äkk m. En blandning av samma ingredienser, vilken man ej gjorde korv av utan kokte i en gryta, kallades grün-kupp m (benämningen kommer sannolikt av att denna rätt ursprungligen kokades, inlagd i en tyggåse). grün-kupp förvarades i en "locklytha" och uppvärmdes i stekpanna, tillsammans med flött eller mjölk, när den skulle ätas, samt tjänade som sovel till bröd. käs-kärv m (= korv gjord av slagridor av får, med innamäta av samma ingredienser som i grynkorv). blöd-kärv m (= blodkorv) jfr under N. tjöt-kärv m (= köttkorv) och fläsk-kärv ha börjat tillverkas först sedan köttbevarn = tjöt-kvään börjat användas och sakna intresse i detta sammanhang.

78. Sylta: syltt n. Ordet har av gammalt ej använts i denna betydelse utan inkommit på senare tid. I det genuina målet betyder syltt någonting orent, vaptitligt (om mat) ^{ifr. ut. 3}. Ordet syltt-fat m var dock känt av gammalt i betydelsen "svinföt, som användes vid matlagning". Detta ord lär också ha inkommit utifrån, genom personer, som varit på herrarbete och med tiden blivit mycket vanligt, i överförd bemärkelse, i betydelsen "orenlig person".

Sylta v.,
bet. 1 a
Släktill:

79. Ordet "pölsa" finns ej.

80. äkk n (= hokta och hackade eller enbart hokta inälvor av slaktdjur, hackat kött o. d.). hök ättjä (= hoka inälvorna). Vid hackning av kött, lades köttet i en s. k. äkk-fäd (= hackläda) med låga sidor = brüddär och hackades med äkk-knäje m (= hackkniv). äkk tjöt (= hacka kött)

ULMA 776. Häll N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Frgl. M 81

81. Beteckningar för "ärliga inälvor": inmatⁿ,
äkkⁿ. Inälvarna kokades ofta såsom kött,
 tillsammans med potatis och kålrot och äts
 direkt utan vidare tillredning. En bland-
 ning av alla slags harkade inälvor kallades
äkkⁿ och äts till potatis och bröd. Dessutom
 ingick äkk som ingrediens i "grynkorv" och
grön-knipp (jfr sid. 61).

82. Vissa slag av inälvor, anrättades ibland
 för sig t. ex. "stekt lever" = stektja-fyre ϕ , som
 stektes i panna med något fett. kåre-dalldärⁿ
 (= gyle som bildas vid kokning av inälvor eller
 kött av kalve, kan ej räknas som maträtt.
kåre-äkkⁿ (= kokade inälvor av kalve).

M. Mat av blod.

83. Beteckning för "blodpalt": blöd-kehabb or blodklabb
 (= med handen utplattade kakor av deg, gjord

av kornmjöl och blod, samt kokt i vatten),
 blöd-pannkaka f (= pannkaka av smet = råddes) f
 av kornmjöl och blod, stekt i fett). blöd-kvark
 styckades i bitar och äts med sked tillram-
 mans med mjölk.

Beteckningar för "paltbröd med blod i":

blöd-brö n (= tunnbröd av rågmjöl och blod),
blöd-bull m (= tjockt bröd av jäst deg av
 blod och rågmjöl). "Blodbutten" torrades och
 förvarades uppkämd i kärret. När den skulle
 användas, bröts den i stycken och lades i blöt
 i vatten tills den blev mjuk = blöt (blöt blöd-
bull), varefter den värmdes upp i panna
 tillammans med mjölk och fett och äts som
 rovel till bröd.

blod-bröd
blod-butte

84. Beteckning för "blodkare": blöd-käre m.
 Blodkare gjordes av kornmjöl och blod, koktes

ULMA 7776. Hall N. Mattsson. 1934
 DAL. SOLLERÖN
 Frgl. M 81

i vatten samt tillagades och äts som "blodbulle".

85. Andra blodrätter ha ej varit kända.

Om någon skar sig i fingret så att det blödde, brukade man säga att "han gör korvar" = ann djår kårvar, detta med hänseftning på att man blir blodig om fingrarna då man gör blodkorv.

korv

N. Maträtter, i vilka fett eller flott in- gick som huvudsaklig beståndsdel.

86. Beteckningar för olika slag av vid matlagning använt fett: tåg n (= talg av slakt- djur, trots vid behov av en i härbröt upphängd tåg-nätthj f (= talghinna), smältes och användes vid stekning, i potatismos o. p. v.), tåg-slitur (= kvarleva efter smält talg), flöt n (= flott av smält talg, stekt fläsk o. d. eller kokt kött eller "geta ben" etc.), fett n (= fett i allmänhet).

pleta f.

UJMA 7776. HÄLL N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Frgl. M 81

87. Mjölja : mjölje & flyt-mjölje & tillredes på så sätt att tunnbröd brytes i en skål, smält talg eller fläckflott = fläck-flyt tillrammans med vatten kokas upp och hålles på brödet, ätes med sked. Yngre sätt att tillaga "mjölja":

Bakhet spisbröd, flott, rocker och vatten kokas i panna. || Beteckningar för "röra av flott, mjölke (eller vatten) och mjöl, kokt i panna och i vilken bröd doppades": pann-veling m / pann-dipp n, piäls-dipp n (= enklare "dopp", som brukades i Pålogården), sluring m (= yngre "dopp" av vetemjöl i stället för kornmjöl)

Beteckning för "doppa bröd i flott och äta": dippa (a), dipp uti grytan (= doppa tunnbröd i grytan) var mycket vanligt då man kokade kött.

88. "Brödskiva med flott på" förekom ej då det i regel ej fanns annat bröd än tunnbröd. | gås-

ULMA 7776. HALL N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERON
Frgl. M 81

pann-veling

koppa f.

kupp f (= koppsikt tunnbröd med smör emellan),
flöt-kupp f (= koppsikt tunnbröd, doppat i flöt),
fläck-kupp f (= koppsikt tunnbröd med ellanlägg
 av fläkte) | o. o. v.

89. Andra flötkrätter är ej kända

0. Förut ej behandlade slag av
doppkrätter.

90. bfäta-bröd n (= bröd, som doppats i vat-
 ten eller dricka för att bli mjukt och ätbart för
 personer med dåliga tänder). Särskild beteck-
 ning för "bröd, som doppas i någon viss sås
 e. d. finns ej.

91. Beteckning för "sås o. d., i vilken leröd
 doppas": dipp n etc. (jfr punkt 87). I nödtiden
 doppades potatis i salt (sältt å pårön) och äts
 som sovel till bröd, eller gjorde man sås = dipp
 av strömmingslake och doppade brödet i.

DAL. SOLLERON
 Frgl. M 81
 OLMA 776. Häll N. Mattsson. 1934

flät-gås f (= kärnad gräddde - tjinna-flätär, vari bröd doppades), fjyf-buskt m (= mjölkskal med gräddde ovanpå, vari bröd doppades).

fisk-dupp n (= fiskspad att doppa brödi), strö-mings-dupp n (= strömmingspad) o. s. v.

P. Mat av sill och strömming.

92. Sill: silld f (silldi) silldäl pl. var mycket sällsynt före handelsbrödarnas tid och äldre benämningar för olika sillrätter finnas ej.

93. Sill stektes på glöd (glöd stekta sill), i flott i panna eller kokades tillammans med "potatis från föregående måltid" = källd-päron, som skalats och skurits i bitar. fläsa-ute nå källd-päron (= skala potatis från föregående måltid - fläsa ute-i och lägga i pannan).

Strömming: strömming m (strömmindjän) tillreddes på samma sätt som sill (jfr om "faktens

och fiskets betydelse etc.").

Q. Mat av ägg.

94. Ägg: ägg n (äddjã) förekom i bygders forna matlagning.

R. Kryddor.

95. Krydda: kryddär (ordet användes endast i flertalsform och skulle i annat fall heta kryddta f). Sannan vanligare betydelse av ordet är "gift" t.ex. rävå-kryddär (= rävegift), rütt-kryddär (= råttgift) o. s. v.

krydda
f.

Ordet kryddta användes fördom vanligast i betydelsen "förgifta" t.ex. krydd jäta (= förgifta maten), krydd i-jef någon (= förgifta ihjäl någon) o. s. v. (kryddadn (= förgiftad), ijef-kryddadn (= förgiftad till döds). Ordet användes av gammalt i sin ursprungliga betydelse.

krydda
n.

ULMA 7776: HALL N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Fröjl. M 81

96 Kryddor, som fört började användas i bygden var stark-pipär^m (= starkpeppar), som användes till medicin vid olika krämpor som änis m som användes som krydda i "mjukt rågröd" = tjåkk-bull m. Senare tillkom krydd-pipär m (kryddpeppar) i kött m.m.

97. Anordningar för krossning av kryddor ha ej förekommit förrän på senare tid, då krydd-kvään f börjat användas. Fört krossade man kryddor, liksom salt, primitivt genom att gnugga = gnüka med något hårt föremål (gnüka stark-pipär).

98. Särskilt förvaringshåll för kryddor har ej funnits.

Sollerön den 29 okt. 1934
Håll Nils Mattsson.

ULMA 7776. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. SOLLERÖN
Frgl. M 81

Tillägg till svar på frågelistan om
"Matlagning."

s. 2. mätt-mat n (= efterlängtat mat). Samman-
sättningsleden mätt- har sannolikt kommit
av smätta (= smaka med mun). Man säger näm-
ligen: ä é so gått på ann smättär (= maten är
så god så han smakar). Det skulle alltså bli
smätt-mat (= smackmat, god mat), vilket på
barnspråket blir mätt-mat n.

s. 16. grös-suf n var slarvful, skall vara
grös-suf n. grö-suf förekommer knappast gröt-sovel
och verkar i varje fall ej äkta folk-mål.

s. 18. sköve(a) uttrycks i imperfektum sköveät,
sköved(e) är mindre vanligt, möjligen äldre. Ex:
o sköved grjto (= hon skrapade grytan).

s. 27. pätär-pann f var av pressad plåt
och ej hemmild som äldre stekpannor.

Pälar-
panna

Det ligger nära till hands att antaga att den köptes i Säter eller trakten däromkring, men uppt. har ej fått bekräftelse därpå.

s. 37. rü-mjöls-gröt m. g. bortfaller alltid i sammansättningen rü-mjöl (= rågmjöl) men bibehålls i andra sammansättningar t. ex. rüg-akke m (= rågax), rüg-räcke m, rüg-fot m (= rågäker) o. s. v.

s. 46. brö"-äppl f (- äppli) - äpplär pl. Efterleden uttalas med eller utan r-lyd och betecknar något som ästadkommer slöseri t. ex. ann hiv hjött min bröno då ann jät bär - mos (= man slösar med brödet då man äter lingonmos) eller bär - mos i je brö"-äppl (= lingonmos är en "brödtätare"). Varifrån ordet hämtas är o-möjligt att göra sig någon föreställning om.

ifr? öda v.

Sollern den 9 nov 1984

Ställ Nils Mattsson