

8770

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

—
Landsmålsarkivet
—

Dalarna

Årdsjöns

Frost, J. 1935.

ULM:s frägel. M. 81 Matlagning.

32 bl. 4c

L. L.

Exc. T. P.

8770

Svar på frågelista M. 81. Matlagning.

Dalarne.

1. Laga mat benämnes lågå til jätå, sjuod welindjin. En hus-
mor kan även säga: Naj, ig al in og duon i kalln nod.

Älvdalen.

J. Frost.

Ink. 14/9 35.

2. Matlagning, lågå til, duon til eller stell til.

3. Krus til, lågå til sauvlut og guott jätå, guosmakut. T. ex.
väl kokt kött kallas myört. Efterlängtd mat kallas lystmatn.

→ dona i

4. Om dålig matlagning säges kvakk til nod skvambel. För illa
lagad mat: tuolit och smakulost, wibrent, diegut eller kliemut.

5. Fin mat betecknas: Djästbuosmatn, kalasjätå. Enkel mat/
fangkuostn eller raskjätå.

ata n.

6. Råvara för matlagning betecknas: suodyrtsed en bit kött
lagom för en kokning. Grjuon det som kommit av säd.

yroke
ämnne till
ngt

7. De kullor som ej hade någon fästman, brukade ibland på
kvällarna gå tillsammans några stycken och koka Flisugrötn.

Alla kullorna skulle då samtidigt hålla i mollu kräkkan och röra
gröten. I vattnet lade de varsin näve mjöl och varsin näve salt.
Gröten blev mycket saltad men kullorna åto noggrant upp hela gröten.
en. På natten blevo de sedan mycket törstiga och drömde att någ-

Matlagning. 2.

on pojke kom och bjöd dem vatten. Den pojke som kom med vattnet va
var just den som försynen utsett till kullans man.

Fisk åts dels färsk feskfistsin, dels saltad, torkad eller
sur, saurfistsin. Ej saltad mat kallas uosoltad. Gammel smedens
hustru höll på stäpa göra deg för bakning då smeden kom in och
sade: Du al solt duktit auti de'n Brita, so ed werd nod olld i
iennstandje åv. Du skall salta duktigt i degen Brita, så det blir
något hålla i järnstången utav.

8. Lagad mat sades vara tillågåd.

Om själva framdukningen sades: duon fram åtu eller jätä.

Mat som skall kokas före förtärandet, kallas rå eller råt
ex. råtjyöted. Palt blev efter bakningen torkad för att kunna
förvaras och kallades då tuorripaltn.

Kokat kött och fläsk kallas: suonntjyöted eller suonn -
flestjed.

När man åt olagad mat sades tuorrijätä eller raskjätä.

9. Koka heter kuoka eller oftare kuok. Kuok grötn, kuok

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ALVDALEN
Frgl. M 81

Sjuda

Matlagning. 3.

tjyöted, ig al in og kuoka eller ig al in og kuok grötn.

Beteckningen sjuod eller sjuoda har förut varit allmän. Sjuod
pärur, pärur sjuoda. Sjuod midikamenter.

10. Någon skillnad i beteckningarna koka och sjuda har icke
avsetts. Man säger t. ex. pärur kuok so dier kravel eller pärur
kravel-og sjuoda.

11. Kuok upp eller sjuod upp oftare werm upp kallas det då
man värmer upp förut lagad mat. Ävensom t. ex. sjuod upp mjotse
å koldgrötn.

Grytans kant närmast elden heter fremderbradde.

bradd

12. Puttra kallas kravler bubbler samt muoller å. Ex. myså
muoller å.

13. Om det som kokar säges kuotsed. Ljudet därifrån kallas
ed puottrer. Blåsor på vätskan kallas bubblur, sing. Bubbel

Skum på gryta kallas froda eller skuomēd på ystkittelen kaven.

froda
skume
kaas

14. Koka över, sjuod nid eller sjuod yvyr, om myssu säges
well yvyr. Att förhindra ett kärl för att koka över användes följ-

Matlagning. 4.

ande uttryok, vat det en kittel som hängde på tranun sade man rwaid att. Var det en gryta eller fotpanna sade man sets att, om det var mysu ketiln sade man olld-äv. Slog ^{sla} man kallt vatten i koket | sades | ok-i.

sätta i
"koka av"
från elden
hälla av
steka i.
härja i.

15. Att lägga i grytan | kallas | ev i grytu.

Lyfta grytan från elden heter lyft att samt rwaid att om

det gällde tranu.

Att krossa till mos kallas kása, djära päkásu.

Röra ihop heter ryör i eller ryör iuop. Att smälta kallas

bräd eller bräda ex. bräd tá'n.

Om | ^a | avredning sades | kuok i. För | avredning raryöra. Rör om

ryöra. Ryör grötn. Spåda tjokkmysu. Vispa --vispa.

→ spåda v.
bet. 2 röra
i med spade

Skumma äs äv. Stietsa steka. Gredd brod grädda bröd.

| Sjuod i bik, säges om det som får koka för länge.

koka i
röröra
f.
beck

16. Steka likamed stietsa. Stiekwelindjin eller stietswelindjin.

Anrättningen kallas även fietwelindjin.

Uppstiekt pärur. Glyödstietsa. Wern på-kásu Steka kallas

fetvälling

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Frgl. M 81

Matlagning. 5.

även brettsa.

I stället för halster för stekning har man här använt sig av

njuopi, glödtängen.

*njuopi
bet. 2*

17. Stek -- stiek. Under höstslaktningen förekom att man i bakugnen stekte kött i långpannan. Detta var dock icke precis vardagsmat, utan mera som lystmat.

Stekningen skulle helst göras efter det man bakat någon dag så bakugnen var varm, så att stekningen kunde ske vid så liten eld som möjligt. Köttet lades i långpannan och man skar upp snitt i köttstycket, häri lade man in talgbitar jämte sönderskuren lök. När talgen smält östes den över köttet gång på gång.

Rovor och kålrötter brukade även stekas, ibland i den varma bakugnen, ibland nergrävda i askan i spisvrån.

18. Brännas vid, brennas wid. Svajda. Wibremt. Svidid.

Det som bränts vid kallas skuovur.

Om vidbränd mat sades: Matmuor ar wer tjär.

20. Salt. Solt eller solted. Före handelsbodarnas tillkomst

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ALVDALEN
Frgl. M 81

Matlagning. 6.

bytte man till sig salt i Falun eller Gevle, där man avyttrade de produkter man hade att sälja.

Saltet maldes på saltkvarnen, två små kvarnstenar varav i den övre i ett hål var fastsatt en träpinne som tjänade till handtag vid dragningen.

De som ej hade saltkvarn gnuggade sönder saltet på en soltell stenhäll med soltstienem saltstenen.

Saltet förvarades sedan i soltkralde.

21. Om för mycket saltad mat sades grötn ir ramsoltad.

Insaltning av kött kallas solt nid.

Saltlake heter soltlatsin.

Vattudraga kallas watudrågå.

22. Matrester kallas lievur.

Den smälta talgen kallas smelttad tå'n.

Nedspilda matrester kallas kliemur. De matrester som ej kunde tillvaratagas för förtäring slås tillsammans med diskvattnet och kallas skuoler.

Matlagning. 7.

Redskap för matberedning.

De kärl som användes för kokning kallas kuokkrälde.

Kärl av koppar kallas kupärkrälde eller kupärn.

24. Kittel kallas ketil. En ketil, flera kessler. Sing. best form ketiln.

Kittlarna voro gjorda av koppar, hade aldrig fötter, men voro försedda med fåtån för upphängning vid kokningen. Fåtån handtag. Mycket stora kittlar avsedda att stå på pannrings hade två ögon s. k. ketilögon.

Grytan var av gjutjärn och hade tre fötter samt dessutom fåtån som kitteln.

Skaftgryta hade istället för fåtån ett skaft av rundviken tjock järnplåt. Skaftet var öppet och förlängdes i regel med ett träskaft.

Fåtånets
Fåtånets ändar voro utsmidda till en ögla och änden sedan inviken så att fåtånet ej kunde lossna.

Kittel utan fåtån ställdes på pannrindj pannrings, den

Skaftgryta

fåtån

pannrings

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ALVDALEN
Frgl. M 81

Matlagning. 8.

flyttades med tillhjälp av kesslkruckor, ~~kruckor~~ av järn med bred ögla som tjänade som handtag.

kittelkrok,
kel. 3
(= gryt-
krok)

Fuotpannur kopparpannor med tre fötter och handtag, användes i likhet med kitteln. Sådana medfördes och användes under förkörningar och hökörningar för kokning av gröt och välling. De pannor som voro avsedda för detta ändamål hade skaftets yttre ända format till en rund öppning vari en tregg vidjelänk sattes och pannan hängdes i denne upp på byndstukkruotu bredvid estskuokuppan.

fotpanna

Kittelns ögon hava här rätt allmänt även kallats ketilärur eller kessläru.

Kittelfodral. Kesslråive var oftast av flätad näver, ibland av en träsvep med träbotten s.k. ask med träbotten. Kan även nämna att min fars braugumatt fick sluta sin tillvaro som kesslråiv.

kittel-råive
(Chäno)

När man kokat togs kitteln från elden och sattes i sitt fodral, både då kitteln placerades på bordet eller om den tömdes

Matlagning. 9.

direkt och skulle stjyövas skrapas ren från matrester. De små kittlarna förvarades alltid i fodralet. De stora däremot hade icke fodal.

De stora kittlarna voro bruggketiln, mysuketiln och bräsketiln.

skittel

De smärre voro gröt- och vällingskittlarna.

25. Takiensgrytur grytor av gjutjärn äro de enda som här förekommit. Gryta med ^{fallm} fåtån för upphängning har kallats gryta till skillnad för skaftgrytan, gryta med skaft.

gryta

Något enstaka exemplar av större grytor (mysugrytur) ha förekommit. Men vanligt har varit att alla grytor haft tre ben.

Pärgryta, suogryta, grötgryta.

Nämnas kan att byn Näset gemensamt anskaffat en stor gryta cirka en och en halv meter i diameter och en halv meter höga brädder med flat botten och utan fötter. Denna kallades Pertgryta och användes för kokning av takspån som kokades i vitriollösning.

Grytskaftet kallades ibland fåtån men oftast grytskaft.

Matlagning. 10.

Grytorna förvarades oftast atto ungin, bakom spismuren. I en del gårdar hade de en bänk eller pall under bordet på vilka grytor och kittlar förvarades.

*gryta
(häm)*

26. Addar = kittelbrön, öglor för fåtånets fästade.

27. Som underlag för kittlar och grytor användes mest någon brädlapp för större kittlar två vedträn. Ofta satte man ihop en krans av flera hundra små träbitar tre a fyra cm, långa och en cm, fyrkant dessa hade inskränningar och flätades ihop på ett mycket sinnrikt sätt. Dessa kransar lades på bordet under kitteln.

28. För omröring i gröt och välling använde man sig av mollun, björkkräkla, någon gång även med grötspad^{adi} tilltäljd tykla av trä i spadform.

29. Visp, wisp. I de äldstas nu levande barndom användes vispar t. ex. när man rennd nid mjotse, säger 76 åriga Bäck Anna. Fast i vardagslag och då inga åsyna vittnen funnos fick ju handen tjänstgöra för visp vid mjölkskumning.

*visp
(häm)*

Vispen tillverkades av björkvistar som togs i savtiden då

Matlagning. 11.

barken lossnade lätt, de bundos ihop som en liten kvast av en vriden björkvidja.

30. Med slev mena vi moderna sådana av metall och torde ordet inkommit samtidigt som dessa kommo i marknaden.

Äsa, äsur. Träslev (ar).

31. Päklubba eller pärklubba användes vid söndermosning av potatis.

32. Halster synes ej hava använts här. Stekning av fisk har, då stekpanna ej använts, utförts på njuopin eld-eller glödtången.

33. Stietspanna. I äldre tid förekommo sådana endast tillverkade av tjock järnplåt eller rättare sagt av ett järnstycke utsmitt till en plåtpanna.

För gräddning användes glyökakupanna eller glyökååpanna.

En i min ägo varande mycket gammal sådan har följande dimensioner elva cm. i diameter brädden eller kanten en cm. hög och skaftet fjorton cm. långt. Skaftet är fäst vid pannan genom att pannans kant utsmids och vikits kring det platta skaftet. Skaftets bakre

glödkak-panna

Matlagning. 12.

ände är utsmitt och viket till en fyrkantig öppning för förlängning med ett träskaft.

Stekpanna med fötter kom först till användning sedan sådana utfördes av gjutjärn.

Stekpannan användes dels på glöden dels på pannring. För stekning av kött i bakugn användes även stekpanna. Till samma ändamål användes även ^ulångpanna, långpannan gjord av tunn järnplåt med uppvikta kanter.

långpanna

34. Vid stekning av glödkakor användes icke kniv för kakornas vändning utan man nyttjade en tunnsnickrad träspade.

Glyökakuspådan eller i senare tid ^ukolbullspådan.

Råa och halvråa rätter.

glödkak-spade

36. Rude'n. Tillreddes sålunda: På en skål rågmjöl slog man varmt vatten och rörde omkring tills det blev som en tjock gröt, en halsduk eller trasa knöts över skålen och anrättningen fick stå någon dag för att syötas. Degen användes sedan istället för smör på brödet.

*råj-deg
(häv.)*

Matlagning. 13.

Beggde'n. Man lade kornmjöl eller blandmjöl i en skål, litet salt tillsattes och man slog på uppkokt vatten eller ännu hellre kokande vassla samt rörde och tillsatte mjöl tills det blev nästan torrt. Denna rätt förtärdes ensamt, således utan sovel.

*bägslag
(Chännv)*

Välling.

37. Välling kallas weling eller welindjin uttalas med långt e och kort l.

38. Tunn välling benämnes skvambel, welingskvambel.

Om klimpig välling eller gröt säges att den är koppun.

Hinnan på kokning kallas skräpa -- fom ig skräpu. Giv mig skräpu.

39. Vatuweling, vattvälling. Mjokweling, mjölkvälling.

Drikksweling, drieksvälling. Tjinnstjyrsweling, kärnmjölksvälling.

Myss- smyösweling, messmörsvälling. Bertsweling, björkssafts- välling. Fiet -- eller stietsweling, stekvälling.

*Välling
Om Hike
Slag....*

49. Myss- smyösweling. Förutom mjöl tillsattes några skedblad messmör till vattnet.

Matlagning. 14.

Fietweling i denna tillsattes sönderskurna talgbitar som fingo koka i vällingen. Senare blev det vanligt att först steka ibland talg ibland fläskbitar och blanda i vällingen.

41. Klimpmjötse ^{ke (maträtt)} av mjölk med tillsats av mjöldeg som östes skedbladvis.

Klimpmjölke

42. Bufyösweling kokades i fäbodarna på morgonen den dag hemflyttningen skedde även ibland bufyösgrötn. De kor som mjölkade mest och ej kunde gå hem med mjölken, mjölkades och den nysilade mjölken kokades.

På hösten då skörden avslutades brukade matmodern säga: Nu ulid få ien itjokkan watweling mes am skot^u (skurit) åv.

Gröt

43. Gröt heter grötn eller gröt. Vattugröt äts alltid till något grötsovel, mjölk, tjockmjölk, eller messmörsvatten. Brioka användes även ibland som grötsovel. Sedan sirap kommit i handel användes även sådant uppblandat med vatten.

Tjinnstjyrsgrotn, kärnmjölksgröt. Mjokgrötn, mjölkgröt ätos

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Frgl. M 81

Matlagning 15.

med smörbrunn smörbrunn d. v. s. man tog upp ett hål i gröten och stoppade däri en smörklick. Då man tagit en sked av gröten doppades skedspetsen ner i smörbrunn.

Flätgrötn gröt kokad på grädde, äts ibland till mjölk ibland till fisk, företrädesvis laxöring eller röding.

Här säges att en riktig gröt skall vara så tjock att man kan träda den som en slipsten på yxskftet och så bära den med till skogen, ävenså säges: Att molla al standas i gröten. Att mallan skall stå i gröten.

44. Tunn gröt kallas grötskvatter även errskapsgrötn.

45. Vatugröt, vattengröt. Mjogrötn, mjölkgröt. Tjinnstjysgrötn kärnmjölkgröt. Flätgrötn, gräddgröt. Biogrötn i denna var mjölet tillsatt med något benmjöl. Enligt vad min fader, som i sin barndom ätit sådan gröt, sade, att gröten hade en mycket klen smak och var mycket frän och stark.

Fiskvatugrötn. Gröt kokad på vatten vari fisk kokats.

46. Biemyölsgrötn, benmjölsgröt. Brögrötn. Denna kokades dock

Matlagning. 16.

icke av bröd utan var en vanlig smyäbrunnsgröt till vilken man åt bröd, Alltså var brödgröten ett brödsovel.

Rakkbesgrötn. Kokad av rakkber, odon. Myölgrötn såsom kuonnmyölsgrötn och blandgrötn, mjöl av korn och havrebland.

Gryngröt kom först till användning sedan gryn blev tillgänglig i handeln. Då blev grynngrotn, risgrynsgröten vanlig som djästbuosgröt, bröllopsgröt.

~~Nev~~ eller nevågrötn kokades av kornmjöl mycket hård, de sista nyporna mjöl som lades i koket skulle ej blottn bliva fuktiga, utan mjölet låg som påstrött de hårda grötlimparna. Denna gröt kallades även mutti och äts till smör eller fisk. Ertgrötn kokades av mjöl vari inblandats mjöl av gråärter, här kallade rettvajsarter.

48. Gumsgröt, barnsgröt, bars till kvinnorna då de fått barn.

Bufyösgrötn. Flyttningsgröt.

Palt.

49. Med palt menas här endast blodpalt.

*nevgröt
(kanner)*

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Fröjl. M 81

Matlagning. 17.

50. Klubbin tillreddes av kornmjölsdeg som bakades ut till en rund kaka fyra till fem tum i diameter och en halv tum tjock. Dessa kokades antingen i salt vatten, vassla eller köttspad. När klubben åts brukade matmor göra ett hål i klubbens mitt och lägga en bit smör däri. Den skulle då ätas varm så smöret var brånad smält och kunde rinna ut på översidan. Klubbin var även mycket ontyckt som matsäcksmat, sommartiden då den ej kunde frysa, men man kunde ej då hava smöret på klubben utan i sauvelestse.

Sovel-äcke

Pannkaka.

51. Pannkåå eller pannkakur, benämns alla hithörande anrättningar stekta i panna. Hit kunde ju även räknas den förut omnämnda glyökåå, som antagligen är den älsta.

Tunn pannkaka kallas tunnpannkåå. Tjock kallas kuolbulln.

Pannkaka gräddas i plåtstekpanna som vid gräddning av tunnpannkakor, smordes genom att gnugga invändigt med talg. När kolbulle stektes lade man talgbitar i pannan ^{som} och smältes förrän smeten slogs i. Vändning av pannkaka skedde med träspade.

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Frgl. M 81

Matlagning. 18.

53. Pannkaka gräddades även av smet vari mjölet utdrysats med potatismos och kallades päpannkåå, pärivspannkåå. Den tillreddes av smet, gjord av på rivienne rivjärnet riven rå potatis som tillsats med salt och mjöl. ~~...~~

Ertpannkåå ärtpannkaka har även använts och har då ärtmjöl uppblandat med vanligt mjöl brukats.

Pannkaka har dock, i likhet med andra rätter av mjöl, icke varit vardagsmat, vendagsjätå all den stund den knappa tillgången av brödsäd ej tillät något slöseri med mjöl.

De gamla hava sagt, om man fick två fjärdingar brödsäd för varje person i husället var årsbehovet tryggt. Utsädet gav ej heller förr i likhet med nu. Min far brukade berätta efter sina fäder att de räknade som god skörd när de fingo fjärde kornet.

Min mor berättade, att hennes farmor plägar omtala att en gång i hennes barndom omkring 1780 varit ett stort nödår. De hade då icke fått någon säd. Hela sommaren och hösten hade de icke förtärt något mjöl. Deras mor hade haft litet förvarat i ett

Matlagning. 19.

mjölkärl och på julaftonen delade hon det mellan medlemmarna i familjen så de fingo var sin nyga för att erinra sig mjölsmak -- en.

Soppa.

54. Suppa, soppa. Ordet användes även av de älsta nu levande, företrädesvis för anrättningar av frukt. Dricksvällingen benämnes vanligtvis ölsuppa.

Soppa av ärter heter ertsuod.

Köttssoppa heter antingen enbart suod, tjyötsuod eller suovattn.

55. Med supanmat avses alla flytande rätter.

56: Det tunna i köttsoipan kallas flotvattn eller flotvattned. Klimp i soppa kallas klubbin om den är gjord enbart av mjöl och vatten. Är det blodklimp säges bluoklubbin.

Klimpen i soppa tillreddes sålunda, man tog mjöl i en skål och tillsatte något salt, varpå slogs vatten eller med vatten eller mjölk utspätt blod. Det hela rördes samman till en rätt

Matlagning. 20.

fast smet ryöra som sedan togs skedbladvis och lades i grytan och fick koka tillsammans med soppan.

57. Om tunn och mager soppa, sade man ed ir tvasulit sos nod slipwattn.

Om soppköttet varit skämt eller unket sade man ed smäker lunsna tyyöti.

58. Det kött som användes för en soppa kallades suodyrtse eller suovatuyrtse.

59. I suovattne kokades vanligtvis både kött, potatis, kålrötter, morötter och klimp tillsammans.

~~Kålsuod kokades~~: kött, kål av kålrötter samt någon bit av ett kalkålovud vitkålshuvud av dem som odlat sådan.

kål-sid

60. När man kokat korv plögade man taga spadet och avreda detta med en mjölsmet som man under ivrigt omrörande slog i pannen med spadet.

Fiksuppa, kom till användning sedan man började köpa hem russin och sviskon, varav den tillagades.

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ALVDALEN
Frgl. M 81

Matlagning. 21.

61. Bermuosed kokade lingon, åts osockrat till potatis samt som grötsovel.

Bären rensades i bär- ränna varefter somliga plögade mala bären i potatiskvarnen före kokningen.

Lingonsylten förvarades i bemuos- stamfati.

62. I något enstaka fall sattes bondbönor som även under gynn- samma sommarer gävo någon liten skörd. Dessa kokades i vatten med tillsats av något mjöl och åts som välling.

63. I gamla tiden användes endast gräarter som här kallades ^{ur} rettvajsarter och även dessa i mycket ringa omfattning.

Arternas rensning skedde i ertrennun.

Ertsuod även bula kokades av något köttspad samt med tillsats av mjöl d. v. s. avreddes.

64. Någon gång fast sällan odlades kål, den kål som odlades var vitkål och kallades kalkåln.

Vid matlagning revos eller skuros kålbladen i små stycken som lades i soppan.

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Fgl. M 81

~~Spis~~
Rättvis-
arter

Matlagning. 22.

65. Rovorna användes i alla de fall potatisen senare kom till användning, även sedan potatisen började användas brukades rovorna användas i köttsoppa tillsammans med potatis. Rovorna stektes även i bakugnen, på glöden eller i askan. Ofta för att jät millå äta mellan målen, målmillå. Man plögade även skära den råa rovan mitt itu och göra savin, sav rovan.

Kålrötter hava endast använts i köttsoopa samt söndermosade till ruotkåsa och dessutom stekta i bakugn eller på glöden. Savning av kålrötter har också förekommit.

67. Pärur, potatis. Skalen kallas päflase.

Skala potatis heter ries pärur.

Skalad och kluven potatis kallas päbiter.

Ries pärur var benämningen för skalning av såväl rå- som ~~som kokt potatis. Ries min fingrum. Skala utan redskap.~~

Då vi säga rens pärur, ~~även ryökt pärur~~ mena vi rensa potatislandet från ogräs.

Avfallet vid skalning av potatis kallas päflase.

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Fgl. M 81

} rensa

Matlagning. 23.

Kokt potatis kallas suonnpärur, stekta kallas uppstiekt pärur.

Då hel potatis stekes eller kokas så säges iel pärur.

Potatismos kallas påkåsa.

Köttmat.

68. Köttmat kallas tjyötmatn. Fett kött säges vara istrut och tågut.

69. Smååtjyöted kött av får och getter. Kåvtjyöted kött av kalv. Tjyrtjyöted kött av ko. Ukkstjyöted kött av tjur eller ox.

Fugeltjyöted kött av vildfågel.

Om fint kött sades: lost og guott sos jærptjyöted, myört og sauvlut.

Om segt kött sades: tanut eller ukk sieg tanur. När köttet skars i skivor hette det tjyötokk.

Om en mindre fin köttbit sades: Uku tjyötslams. Segt kött fick heta gampttjytjyöted eller rakktjyöt även sades: siegt sos luomstjinned. Om en köttslimsa sades tjyötslamsa, tånå, slitå.

70. Færskt kött åts vid slakt ävenså när man fått något större

skinn

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ALVDALEN
Frgl. M 81

Matlagning. 24.

jaktbyte. Fesk suovattned ansågs som en stor läckerhet. De gamla brukade säga: Guott sos fesksuod.

Kött åts huvudsakligen kokat, torkat eller rökt. Köttspadet tillsammans med de övriga beståndsdelarna i suovattne.

Fläsk.

Såd
< köllsoppa
på färskt
kött >

73. Fläsk heter flestjed. Fläsk avser kött av svin.

74. Ett stycke fläsk heter fleskbit. Fettrand däri kallas

Ejfett fläsk =/ spitsed. Magerflestsed. Svålen heter fleskstjinned.

75. I de älstas nu levande barndom voro svinen icke så allmänna dook förekommo sådana i en del gårdar.

Straxt efter slakten lades fläsket i saltlake där det fick ligga tills det var genomsaltat. Sedan plögade stycken av sidfläsket hängas upp på stugans takstänger, tjyötjälln eller i detta fall fleskjälln.

hjatke

Skinkorna röktes, bogarna och huvudet höggos sönder och koktes. Innmatn räntan, kokades och reddes till korv eller gryndieg.

Fläsk åts huvudsakligen som potatissovel.

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ALVDALEN
Frgl. M 81

Hackningar.

77. Kuorv eller kuorvin, korv. Förutom köttkorv användes blodkorv.

Sedan höstslakten utförts vidtog korvtillverkningen. Det kött som ej lämpades för nersaltning d. v. s. räntan, ~~slaksidorna~~, huvudet och halsstycket hackades i akklådan en cirka två alnar lång och en aln bred låda med tjock träbotten och tre, fyra tum höga brädder. Hackningen utfördes med akk-knaivem, en cirka fem tum bred kniv med form som en barkspade med kort handtag av trä. Det fanns kvinnor som voro så skickliga att de hade en kniv i vardera handen och hackade mycket fort. De förut rensade korvskinnen lades i vatten för att mjukna upp. Det hackade köttet uppblandades med något potatismos, salt, lök och mjölk samt stoppades med tillhjälp av kuorvuonned med fingrarna in i korvskinnen. Korvhornet var en cirka tre tum lång bit av ett kohorn lagom grovt att kunna pådraga korvskinnen.

hacklåda

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ALVDALEN
Frgl. M 81

78. Kävdansn kalvsylta gjordes av kalvränta saltades och krydd-

Matlagning. 26.

ades med lök. Köttet till syltan kokades och köttet skrapades av benen ty härtill användes såväl huvudet som benen nedanför knät. Sedan hackades köttet varefter det åter fick koka i samma vatten som det först kokades. Sedan vattnet bortkokat slogs syltan upp i skålar och fick stelna. Denna rätt kallades även kåvdalled.

79. Akkmat pölsa, det hackade köttet användes ibland efter stekning i stekpanna direkt som potatissovel, ibland kokades det tillsammans med korngryn och kallades då gryndieg eller gryndien.

hackmat

81. Det ätbara av räntån kallas innmat. Förre tillvaratogs till och med lesukuppin bladmagen och uombe vomen, av kor.

in-mat

Mat av blod.

Bluoklubbin. Palten. Paltdegen stäptes som vanlig deg för brödbakningen, men med blod istället för vatten. Blodet utspäddes dock med något mjölk eller vatten.

Palten utbakades till runda en fot vida bullar och en halvtums tjocklek. De lades sedan för jäsning upp på bakubræde.

Efter det de jäst fördes de in i bakugnen med brotykklun och

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Fröj. M 81

Matlagning. 27.

gräddades. Palt bakades även som tunnbröd tunnbrosalltn. Efter gräddningen hängdes palten upp för torkning i brojällan.

84. Bluokuorvin blodkorv, förutom salt och lök tillsattes talgbitar i den deg varav man stoppade blodkorven.

Korven kokades och hängdes upp i taket för att torkas. Den äts sedan antingen enbart eller lades i köttsoppa.

Bluopannkåka, stektes i stekpannan som vanlig pannkaka, men smeten var gjord av blod och mjöl.

Fett eller flott.

Tå'n, istred, fleskfloted var det fett som användes i matlagningen.

Jukka, flotjukka även mila eller flotmila kallas en rätt av bröd, talg eller annat flott samt salt och vatten som kokas vanligtvis i en stekpanna.

Myss, myösdupp ~~av~~ flott och messmör stektes samman och man doppade potatis häri. Uppstiektpärrur. Sönderskuren potatis lades i en panna med flott, det hela överströddes med mjöl och man till-

messmör -
dopp

Matlagning. 28.

satte vatten. När man kokade fettkött brukade matmor doppa bröd-
stycken i grytan varefter hon lade upp det i en träskål eller på
en trätallrik, detta kallades flotbrod.

flotbrod

Dopprätter.

89. När under gräddningen brödkakan ibland tillskrynkades och
någon bit blev flerdubbel kallades dessa smyöskryttsur dessa
blevo då så hårda att man knappast kunde tugga dem, det användes
därför att doppa i något flottvatten.

Sullbrod allt söndersmulat bröd tillvaratogs noga och man
gjorde därav antingen jukka eller sull. Sulln var antingen mjok-
sull eller stjysull d. v. s. man slog antingen mjölk eller tjock-
mjölk på brödet.

Blätbrod kallades det bröd som doppades i vatten för att mjuk-
na.

I fattigare hem fick man ofta nöja sig om man kunde överkomma
något sill- eller strömmingsläge och däri doppa potatisen vid mål-
tiderna. Ännu levande personer berätta att de ibland inte ägt

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ALVDALEN
Fröjl. M 81

Matlagning. 29.

annan mat än potatis och salt och då måst lösa salt i vatten för att däri doppa potatisen.

Mat av sill.

92. Sild, silder. Älvdalskarlarna plögade köra foror från Falun till Trondhjem i Norge. Där köpte de sill som de medtogo på hemfärden. Detta var dock mindre vanligt ty sillen ansågs som för dyr mat.

93. Sillen brukade man koka i vatten eller steka på eldtången. Vanligare än användningen av sill var bruket av strömming. Denna hemförskaffades från Gevle eller Hälsingland och åts kokad till potatis.

Man plögade även rulla in en strömming i blotbrod och kallade det strömmingsbitån.

Strömming brukade även stekas på njuopin över glöden.

År 1816 kostade åtta skålpund strömming tjugotvå skilling och fyra runstycken vid Porfyrverket.

Mat av ägg.

Matlagning. 30.

94. Ägg tyckes ej hava använts här efter gammalt. En gammal man berättade dock en gång att han som ung brukade plundra kråkornas bon och drack då äggen okokta. Han sade att det var ~~ett~~ både kraftig och god mat.

Bäck Anna född 1859 berättar att hon åt sitt första ägg vid tretton års ålder. Detta fick hon vid ett besök hon och hennes mor gjorde hos smeden i Åsfors. Smeden hade nämligen några hönor vilka hade sitt tillhåll atto ungen i stugan.

Kryddor.

95. Kryde, kryder, Elkryde därmed avses gift t. ex. arsenik.
Krydad kryddad.

96. Kring 1860 talet användes inga andra kryddor än kumin,
kummin som av somliga användes i bröd och ost.

Mynta, myntha användes i köttsoppa och i palt.

Lök, waitlotsin, vitlök användes mest till medicinskt bruk.

98. Salt förvarades i soltkrälde.

Kryddorna vanligtvis i neverråjvum.

Matlagning 31.

Den stora knappheten på livsmedel under forna tider, torde framgå av följande, som min farfar plägar berätta: Sommaren 1812 var ett stort missväxtår, tuvorna grönskade endast på sydsidan och björklövet blev icke större än mausäru musöron. Kreaturen måste nedslaktas så att man endast hade friekuonned kvar d. v. s. något enstaka djur. Till deras uppehälle togs mossor, ljung och björkris. Potatisen blev icke större än som mårbere hjortron.

Stora delen av befolkningen ansåg det inte lönt att taga upp dem. I farfars hem hade dock tagits reda på all potatisen fastän största delen var ej större än ärter. Hela skörden rymdes i en stava, cirka tre liter. Nästa år hade dessa potatisar satts och gävo då en storartad skörd.

Att våra fäder satte värde på sina sädeskorn framgår av följande avskrift av en i min ägo varande stämmningsansökan: "Ädel och höggunstige herradshöfdinge samt then härade räten. I hanledning af den swära missvext som os i förflutna hären öfvergätt så at i brist af frösäd blef jag på år 1773 om wären nödsakad at begifwa

Matlagning. 32.

mig til Giefle och förskafa säd til hutsäde men sedan jag kom till falun måste jag för hellakt weglag aflemna en tuna korn wilken jag insatte der i staden os sundströms änka men sedan min hutskick (ade) kom och skulle afhemta säden war hon borta. Åter måste jag sielf resa til fallun i tanka at lagligen talaher upå lansCansli warest on sig förklarade at biushåasfolck skulle hawa borttagit den sama och sedan herren her landssecreteraren förnam at det war i sanning försende han mig med skrifteliga hårder till kronobefaman i biushås at han skulle skafa mig ret på säden men jag har ännu intet bekomit nogon härsetning warföre jag nögas dem lagligen tiltala med påståhende at de måtä til mig betala wad säden kostar med upslupen renta och lagsökningskostnad samt säckarnas håterstellande och för halt mit beswär och tidsspilla som här twenne resor till fallon och nu håter til lexand framhårdar med diupp wörnad ädel och gunstige her herradshöfdingens samt den härade lofliga retens. hödmiukaste tienare beck Lars Larsson!

Älvdalen i sept. 1935. J. Frost.

ULMA 8770. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Frgl. M 81