

7129

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Orsa sn

Samuelsson, Nånissa bl. 1934.

ULMA: ^{nr} frigel. Matlagning

38 bl. 4 =

L. L. Exc. T. P.

7129

1.
Leran på Landsmålsarkivets prägelista Dalarna.

Matlagning.

Orsa.

av Näsmissa O. Samuelsson Björnsby Orsa Näsmissa O. Sam.

h. Allmänt.

Ink. 7/434.

Beteckningar för "laga" (mat): djer jäta,
stall wo jäta, sjo wo wi fom wo jäta, "se till
så vi få någon mat". Ordet matreda
företkom då man sade: matred skomvä-
bräna, "matreda skomakarerna". I ska matred
so mikklou, "~~iska matred~~" jag skall matreda
ät så många!

Beteckningar för "tillredning av kuislig
mat": djer gweott jäta, "göwa god mat" djer
sajlott jäta, "göwa rowlig mat", djer smakli
jäta, "göwa smaklig mat", "tillwäcklig^{kas}höd":
nug kokadny mat, "nog kokad mat" tilluckli
stekt eld kokat, "efterslänglad mat", lisswätty
"lystmat."

ULMA 7129. Näsmissa O. Samuelsson. 1934

DAL. ORSA
Frgl. M 81

Tillweda döligr mat: krackrijop, "kracka
 irop", skracköl till, "skracka till", "illa lagad,
 ej smaklig" släkt jäta sö int wa ödörwa-
ruqö, "sådan mat som det ej var något vidare
 bevänt med"

Beteckningar för mat som anse dess
 stärke eller mindre finhet: vevdsjätä,
 "vårdagsmat", vevdsjätä, "vårdagsmat"
jägdjätä, "helgdagsmat."

Brännan för all mat kallades: Guss-
län, "Guds län".

Beteckning för mat av rådd var: gros.

"Friskmat ej rätt mat", pärskjätä, pärskji.

Beteckningar för lagad eller olagad mat, lagad:
sönästiz, "mat som tillagades av köttspad", olagad:
göfön a guktad o tjät, "kött från köttslakteren
 äts rätt då göfön började gula på väven!"
 All "olagad mat" kallades törrensjätä.

Koka användes i följande uttryck:

kok gjet, "koka kött", koks gjet, "koka gjet"
börningarna: mjölje a kokad upp, "mjölken har
kokat upp" welindjan kokar me, "vällingen
kokar me", welidjon i pälott kokad, "väl-
lingen är pändigkokad"

Koka för att döda: kok lajsat, "koka löss"
kok mjelberrsa, "koka mjelbærswis och dietra
lagu för att bota äggvita.

mjöl
bærswis

"sjuda", sjoda, ordet lever i målet. E pa sjoda
me, "det får sjoda me", gjeta a sude ewe,
"gjetan har sjudit över", misa sjod ewe,
"varlan sjuder över", e sjod rivi övdi, "det sju-
der i huvudet", "klädi sku sjoda ajti lajty,
"kläderna skola sjoda i luten", kok sjod
ewer, ewer "koket sjuder över", mjölje a sude
me, "mjölken har sjudit me", e söl do sjäss
"det sjod då i jäns", e pröttew ewer, "det pröttew över"

DAL. ORSA
Frgl. M 81
ULMA 7129. Näsissa O. Samuelsson. 1934

e sjod pint, "det sjuder pint" sjod upp mjölki
"sjuda upp mjölki", e prättna o sjod, e prättna
o sjod, "det prättna och sjuder", lät gretu sjod i
prättny jinnor flecke, "lät grötten sjuda i prättn
en stund."

Betydning på något som "kokas över",
kok sjod över, sjä ettör kotji så int sjod
uppi, "se efter koket så det inte sjuder över!"

"Blåsa på kokande vatten, kvalla."

kvalla,
 bet. 2
 (jfr kvalla)

Spurn på kokande vatten eller välling
 kallas: pröda, på kokande mjölki, skow.

Att hindra ett träd från att koka över
 genom att slå i kallt vatten kallas: valda

Betydning på att "lägga i gyltan" var:
er agti, slå uppi, lyfta gyltan eller svänga
hitteln på elden: lyft att gylto, vajd att be-
tilys. För kvassa till svas, t. e. s. om bär, kok mas
om prötatis, blummt påvonsalj, "koka i kofi", red

ULMA 7129. Nasnissa O. Samuelsson. 1934
 DAL. ORSA
 Frgl. M 81

5.
ijäp, för² "svätta", brada², brad² p²eta, "avredning"
bed är, avredning, för² "vispa", visp²ajt, för²
"skumma", g²et är.

"Steka" st²etja, p²ott²ven i mätet.

st²etjap²äwani. "i aska och glöd stekt potatis", eller
stekt² i bak²ugn²en, fr²ajp²äwani, "rakt
kallpotatis stekt på glöd."

Vid stekt är "späck²kat²", n²ib²er²in k²är, om
endast ett dygn, till²var²atags "w²änt²an" in²mät²
vilken kokades och brackades med sk²knä²
ven, "brack²min²en" i en för² änd²amät²
lämp²lig "k²o", ak²ka². Någon dag tidigare hack-ko
hade kok²ugn²en blötts i vatten. G²yr²en
sammanblandades med den sönderhack-
de in²mat²en till en "smet", k²är²k²w²er²ven²m²
som lades på kal²asid²er²na, vilka där²på
br²ut²lades och g²uv²as för²ven² av ett ägg
samt br²ps²yldes med mät² och br²d.

Proceduren med smiten och sidorna var
 nu färdig och den tillagade rakan kalla-
 des brädd², "kalukorven". Denna
suttades och efter någon kortare tid stektis
 på mullegras², "långpannan" i bakugnen. mullegras
 Korven kunde nu lagras efter behag eller
 användas på olika sätt vid matlagning.

Annars beteckning för "stekt": bräda
bräd.

Vid stekt av spädskals stektis "benen":
bojår², potår² omedelbart i långpanna
 i bakugnen, vägar gång även "sidorna"
sajdår.

Beteckning för "brännas vid", bränn vid
 för "vidbrännas", wilbrannt, för det som
 "brännits vid", skovar.

(Då maten "brännits vid" sademar: e smakar
widern, "det smakar ved." Tätning förskam sj ved

are gammalt.

Tält, sött inköptes före handelsbodarnas
tid i städerna under färderna med slipstenar
För matlagning "krossades" guckväst
sättet med en "sten", söttstenen i en för-
djupning på bordet, i annat fall på ett
"säte", sötsäta, "tvakväst" för förvaring av
satt; söttkväld, söttkåli, söttslap, sött-
läpön.

Vid för mycket satt i maten sade man:
det a jängsöttad, "du har ergöttat."

Stundom vattendrogs köttet genom en stunds
kokning och spradet användes till grismat,
därför kokades köttet på nytt.

Beteckningar för "matresten, lämningarna
efter måltid", levow, "flytande matrest i en
skål", säta, kwakskåli.

"Det som avsätter sig på botten då man

ULMA 7129. Näsnissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

småttan talg: lägöckhå. Flötblåsa: det som
 efter kokning av talg, vid avsvälningen
 användes sig ovanpå.

B. Redskap för matlagning.

Beteckning för vid matlagning använda kärl:
kokkräddi.

"Kittel" ketil, kesstäl, mikklor, kesstäl.

"många kittlar", wenn ska du mi så mikklor
kesstäl? "vad skall du med så många kittlar?"

Skilnadem mellan kittel och guyta är
 den att den ristvåmunda är tackjärn och
 försedd med fötter, ~~fötter~~, vilka den förses
 raknar och materialit är koppars, någon
 gång messing.

kittel

Ovan på kittel: adda, tradda, "handtag på
 kittel": patån. Patånets ändas smiddes hända
 och
 användes traddarna vid insättningen i desam:
na. Kan i löstag ant. Fanns i patån instäcks

i haddarna en häpp meddelst vilken kitteln
 plyttades efter behag. På kitteln som användes
 för kokning fanns alltid patar, hanafat
 förskott sallad. Vid kokning hängdes
 kitteln meddelst pataret "på ringarna"
uppo ringar, och sålunda hängde överelden.
 Gnytkvaka var sällsynt.

Kittel som användes vid kokning kallades:
svartadkittel, (den var svart av sot), och
 andra: osvartadkittel.

Fodral för kittel: hesslskröttjörn. Denna
 var kroppvärd av nävermensan och gavs
 kittelns form. Stundom var sköttjörn
 av gvanbeakt. Sköttjörn användes som fodral
 till "höltsittor" tjelkitteln under påderna till kittel
 och juan hölstaqerna. I birst på fodral var
 det känt att familjfadern satte kitteln upp
 och ned på sitt huvud.

Därjämte fanns andra benämningar för
 kistlar, beroende på till vilket ändamål
 de användes. Benämningarna voro:
stuckstiltz, "stuckstiltz", användes vid tält och
 potatishökning för bakning, missstiltz
 i denna betydelse "missstiltz", missstiltz;
lillstiltz, "lillstiltz", användes vid ystning
 av smöret.

"Gryta", gryta. Benämningarna som äro
 material: järngryta, "järngryta", malms-
gryta. Öfriga konstruktioner: potätgryta, alla
 grytor med patar, men ej skapt. skaptgryta
 "gryta med skapt", åseende användningen:
grytgryta "grytgryta", pisgryta, "pissgryta",
pångryta, "potätgryta".

"Handtag på gryta". patar vilket fästes
 i "åsen" åsen, "skapt på gryta" grytskapt.
 De grytorna icke användes försvändes

Öra
 Ifråga
 för till

ULMA 7129. Näsnissa O. Samuelsson. 1934
 DAL. ORSA
 Frgl. M 81

de i grytvägar inman för stugudörren och
i bakugravanen, "bakugrostfinseln."

"Handda", blad 8. "Öron" blad 10.

Då en bet, rotig snittel eller gryta placeras
på annat ställe än inspiseln fick den utan
underlägg plats yttest på väggbänken
och i annat fall på golvet då ett brada fick
lägga som underlägg.

Vid trökning av gröt eller välling av-
vändes mälla, "brästa". Denna var gjord
av läppen till en liten Tall, cirka 5 dm. i
längd. I maländan bestogs samtliga gre-
var, bliksom alla sådana i övrigt med un-
dantag av tre a fyra stycken i grönmålan,
vilka antogs på cirka fem cm. längd. En
mellan bestogs banken vare på den fick
Touka. Därefter skrapades och frötsades mal-
larn och var sedan pändig att lägas bruk.

malla f.
(m. hämn)

ULMA 7129. Näslissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

Tre eller tvågigen köp användes vanligen vid bakning i källbadarna under stället.

"Visp". vispen är gammal i orten och användes, dels vid tillagning av mjölkmat i små käll samt vid fränskyllning av smösten från vasslar.

Vispen ^{gjordes,} är små, mjuka björkkrivstavar som användes omedelbart efter uttagningen under stället. Sedan krivstavar traktat kopieras de med björkkriv till små krivstavar och vara därmed färdiga.

"Sten". sten, är en gammalt datum och användes på följande sätt. Olika sorter: wellingsten.

sten f.
sten obf.

"wellingsten", mjölsten, påvinsten, svärdsten

"Klubben". påvinsten, varmed potatis stampades till mas.

En "sak" är pånd vilken användes att steka stämning på, men ingen vet riktigt "sakens" namn.

ULMA 7129. Näsissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Fgl. M 81

"Stekpannan" användas dagligen vid matlagning. Stekpannan, var en gammalt hemmedel och utan fötter. Först i senare tid har stekpannan av Läckjöken undantvängt den fötten.

Då en smed Ulus foga, "Ulus Jon" frågade om en gammal lagard. Dermed söndebärande stekpannan sade foga då grannen skulle ^{bitala} arbetet med lagningen.

Usson fransson är i frutad sö ländja mi sö i ska dopor a tri stjälling på a.

"Denna franna var jag stritat så länge med så jag skall då väl ha tre skilling för det. Vid ett annat tillfälle infann sig länsmannen hos Jon för att avhärta ett av bonarns beställt betsmann av Jon. Därmed visade han sitt vackra arbete för den förtta och ~~bet~~ sade: i a lö krent a ö "jag var t.o.m. knönt det". Men då sade länsmannen: sådant ska du

ULMA 7129. Näsissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

vakta dig för du jon." Den hemmiska
stekpannan hade ej fötter.

Vid stekning ställdes pannan på glö-
den och under bakning, ~~...~~ i bakug-
nen.

Stullega, "långpanna är av gammalt
datum och användes fortfarande.

L. Rån och halvåa rätter.

Meatvått till vilkas tillagning eld ej an-
vändes. Skottet var av, undbesmä
"hundskä", smuttbesmä, "smuttivan",
ätit till mjölk, plättke, bröd doppat i
grädd och upplagt i en skål.

flöt-bröd

"Välling", Veckindjon, "tunn, dålig välling" skval.

"Klämp" i välling eller gröt, köfpår.

Veimna på " " " pröda.

Beteckning för olika sorter välling avseende
våtskor: Meatvelling, "vattenvelling"

ULMA 7129. Näsnissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

missensvelling, "vasslevelling" skäcksvelling
"dnicksvelling", sovelling, "spradsvelling"

Velling avseende det i denna ramma icke
flytande ämnet: klimpvelling, "klimp-
velling" (klimpas, små tillhuggade degbitar
som kokades i och ätos med vellingan)

kvornmjölsvelling "kvornmjölsvelling",
brödvornvelling, "potatisvelling", velling i vil-
ken små potatisbitar kokades. grösvelling,
"grösvelling", stektvelling, stektvelling.

De ovanstående heter under vilka vellingan
äts: supsvelling, "supsvelling".

6. "Quöt", quöt, quöten äts till quötsall; "quöt-
sovel", vilket bestod av: "dnicka", so, "kötspad",
plötspa, "plötspad", ljinnstjär, ljänmjölk, strömin-
djen "strömming" smedsmör, "smörsmör",
i vilken quöten doppades.

Onsaquöten var så stadig att mölla stod

ULMA 7129. Näsissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

nidi nam², "malla stöd i den". Tunngrot² föne =
kann ej.

Vid matning på skvattkvatun var det
betydligt att koka en sorts grot² som kallades
motti, denna grot² kokades också i fiskspad under
fiskning. I motti skulle nä mycket mjöl ^{om möjligt} in =
blandas i spadet och äts till fisk eller stäm-
ning.

motti

Olika slag av grot² avseende det i densamma
icke flytande ämnet: ångvögrot², "åvugrot²"
drösvälmjölsgrot², "drösvälmjölsgrot²", prävangrot²
"potatisgrot²".

grot

Grot² som kokades och äts av flickor för att
de skulle drömma samt om framtid, kallades
drövgrot², "drömgrot²". Under grotens tillred-
ning skulle alla vara absolut tysta. Alla slags
vatten i grytan, ^{saltade,} både i mjöl, hälla i mallen,
vände om i grytan under kokningen och efter.

denna tyfte gnytan från elden. Alla äro
 samtidigt ur gnytan, väijade och slutade där
 med på en gång, lade sig samtidigt och
 somnade på samma gång. Allt som alla
 dönmade i sömnen gick ofelbart i upp-
 piggelse, det tvadde man.

F. Patt.

"Patt", sammankladdad smet av kon-
nyl, gnygn och brackad benen, okolat. Av
 smeten gjordes, dels kakor med hål i mitten
 och dels cylindrupparade bullar, med hårder.
Kakorna trädde på väjpat och torkades
 på stängeln uppe vid taket i stugan. Efter
 torkningen brende de lagwas och vid behov
 tillredas till olika sätt. Bullarna kokades
med delbart och anvättades på olika sätt.
 Sådant patt kallades gnygnpatt; "gnygnpatt"

ULMA 7129. Nasnissa O. Samuelsson. 1934
 DAL. ORSA
 Frgl. M 81

"Palt" är enbart mjöl och vatten kallades klabbör. Vid tillagningen kväddes den av vilken tillmundades lunna bullar med händerna och kokades i köttspad eller vatten, samt i stället för bröd ätos till mjöl eller smör. Det hände också att man vid tillagningen av rådan palt lade en rå stämning på patten som därpå kopades och sammantvåktes. Sedan kokades patten med stämningen i vatten och äts som kokmat. Rådan palt kallades jensau-pilibrant.

klabbe

pilibrant

"Samnkaka": Detta ord finnes ej i det gamla språket, med undantag av påronpårn-kaka, vilken tillreddes av kokt, stämpad potatis uppblandad med litet mjöl. Smeten kväddades i långpanna ~~sen~~ till litet fett i bakugnen, eller i panna, på glöden.

DAL. ORSA
 Frgl. M 81
 ULMA 7129. Näsissa O. Samuelsson. 1934

Annars pannkaka, kallad järnbröd,
satin

var ett av gammalt ofta antitat bröd.

Smeten, som tillreddes ^{lämpligen} hård av
~~smör~~ ^{kornmjöl} och vatten, lades på järnets ena

blad och utslummades med sked. Därefter

blev trycktes bladen mot varandra
med skallvorrar och smeten ^{quädda} =

des på glöd i spissten.

"Loppra", suppor, kallas suppsmät i spisa-

ket: njölksuppa, "njölksoppa", (njölk och bröd)

stjälksuppa, "stjälksoppa", (stjälk " ")

dricksuppa, "dricksoppa", (dricka " ")

flätmjöl = rösuppa, "spradsoppa", (sprad " ")

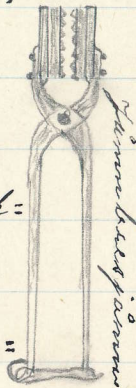
ärtor, "ärtoppa", (sprad och ärtor)

kotsuppa, "kalsoppa", (" " käl)

votropsoppa, "votropsoppa", (" " vatten)

blimprsuppa = blimpror, (" " njölkblimpror)

Tillredning av blimpror: se, blad 15. (Kokades i
vatten)



Järnbrödsjärn

Järnbröd

Bemärkingar från soppas kvalitet: Tunn
 i smågår, "tunn och svaga," som en sådan
 soppa sade man; en waje riktigt skvala-
suppa, "det var en riktigt skvalasoppa" (skval,
 = "diskvatten").

Beteckning för soppas huvudsakliga ingredienser: suppadårtju, "soppvirket":

Förut ej omnämnda råttan bär, bonor,
ästen käl och wätpruktter.

käl och wätpruktter.

Råttan med bär som huvudsaklig ingrediens;
Smultörskorsreda, "smultnan och mjölk", bermas
"osaktad lingonmas som äts till potatis." lin-
gomas som äts till mjölk och bröd kallades:
bermasoppa.

Bär som skulle masas renade med berrens-
nan, "bärramma", resoma, "händerna inbakt" och bär
wje stjornpan, "i stjornpan."

Lingonmäs föräbrades i släta lagghöl.

Bärens sötades först sedan sivas och socker
barnen i leuka.

Bönor var oäkända.

Gvärtan var utens enda ärtart.

Ärtor för matlagning renades på ena-
kända sätt som bönorna, blad o.

Ärtmjöl som huvudsaklig bestånds-
del i matvätt: ärtmjölsgröt, "ärtmjölsgröt."

Endast grönbål odlades, vilket förekom i ringa
omfattning, väten kokades i köttspad och
ankätningen kallades kolsö, kolsoppa.

Är var en förkärning endast bronsdröva.

"bronsdröva". För potatisens införande i östra
användes bronsdröva i deras ställe. De kokades

stektis i aska och glöd, i bakugnen under
bakning av bröd, som bröta, masades till

ronnmat "krossovel", som usa, skaldes rov-sovel

ULMA 7129. Namnissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

och skrapades med kniv och den därvid uppför =
kornna massan äts så fort den avskrapades.
Lönligt användes kornna liksom brukligt
är med potatisen.

Matvättan och kolvöttet vara: rotstalg, "rot =
savel" rotro, "rotroppa" | rotstjerna, ^{kål} vättor, uppför
skurna i skivor och stekta i flöt i en panna.

skiva f

Rötterna användes på olika sätt liksom
kornen och potatis.

Potatisens behandling vid matlagning
har, lika litet som kornens och rötternas
beskrivas i detalj, alldeles utom de kunna
pöskas i en mängd vättor. Som
intet sämre pöskat ^{blivit} ~~så~~ sagt kan påpekas
att potisen med pöskel kunde utdryska nöj-
tet vid all bakning. Under tidernas lopp har
användningen av potatis knappast undgått
andra förändringar än den den nyare tidens

ULMA 7129. Nästissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

moderniserade matlagning kommit med
Wenn skuld ämn jäta um ämn äddint på-
roni.

4. Köttmat.

Allmänna beteckning för "köttmat" gjetmatn

Beteckning för olika slag kött som anses
~~slakta~~ slakt djuret: gjetgjet, "kakött", amvålätgjet,
"kött av småkreatur", elgsgjet "elghött", fugalgjet,
"fågelkött", "Köttbit", gjetbit, gjetstitts.

Mycket selt kött kallades "rankgjet", "hundkött" rack-kött
gjetlamsa, "köttlamsa". Sådant kött kokades åt
svinen. Färsat kött äts ej över huvud taget.

Endast vid olycksfall slaktades kreatur
i fåbodarna. ^{da} användades köttet på vanligt
sätt. Dog ett kreatur av sjukdom, tillvaka
toogs endast skinnat. Sådant kallades dälgjet,
skinnat, dälstjinn.

dödsel-
kött

Maträtter av kött varo: pojvaroni, bestä

ULMA 7129. Näsnissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

ende av råkalade potatis och kött som
 kokades i samma kare samtidigt. Hadde
man smält om kött utdraggades det med
samtidigt kokning av en halv korn, blad
 5, och gryn i en vävfråsa. Soppor av kött
förskrämmes ej.

Köttspad² var mycket värdefullt och
 användes vid en mängd användningar.
 I det dopades bröd och hård bulle under
 kokningen. ^{inbakt,} Av gryn och spad kokades
 akk, "wack", spad till bröd i en skål kallades
plöt²mila o. s. v.

K. Fläsk.

"Fläsk", flesk, lika i best. form.

Annor beteckning för "fläsk": spike.

Beteckning för "stycke fläsk" fleskbit.

" " "ränder i fläsk", tjätrensåv.

Fläsk² har alltid funnits i bygden.

För omedelbar fästning ^{av fläsk} avskuros små styckena av ett större stycke och de "små styckena" som kallades fläskkött stektes i framma präglöd vilket benämndes: stets fläsk, "steka fläsk". De små styckena ätos till bröd, men ej till potatis eller kålrätt.

Vid slakt av svin uppdelades ej kroppen i bättre och sämre sorten utan köttet delades upp i och för saltningen lämpliga stycken. På evakvanda sätt färför man och med andra djurkräppor. Endast "väntan" inmät pränsbildes köttet och fick sin särskilda behandling.

I vanliga fall stektes sidorna av svin och småkräppor som ovan sagts, medan det andra köttet av kräpporna kokades på samman och äts köttet stundom wält, se

ULMA 7129. Nämnda O. Samuelsson. 1934
 DAL. ORSA
 Frgl. M 81

blad 2. men kokades som söndagsvätt till-
ammans med potatis m.m., blad 23.

L. Skat av brödet kött osv. osv.

"Korven" korvörvön. Ordet förekommer i i arman.
Betydelse än i riksspråket.

Vid korvtillverkningen användes korvör-
vön, "korvkorv", och korvstikka, "korvstikka"

Korvtillverkningen utfördes omedelbart
efter skatsten på köstern då somvaratitel på
åker och äng avstulats, knappast aldrig tidigare
än någon ^{eller två} vecka efter Mittjasmässan, "Mittkods-
mässan". Korven som tillverkades var, dels

gröntkorvörvön "gröntkorv" och dels, blåtkorvörvön,
"blåtkorv"

Korv

Ingredienserna till den första, ("gröntkorven")
utgjordes ^{an} uppkokade "invalvor" inmättn och
brödkvorn,
"kongruen" samt litet mjöl, som sammanblandades
till en smet: korvörvön, "korvörvön".

ULMA 7129. Näslissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Fogl. M 81

De till kornvårmen avsedda inålsvarna kokades i gryta och därpå harkades i aktrom; "harkbo" med aktmajven, "harkniven" och inblandades i smeten. Under tiden ^{göra} huggades des Tarmarna, skåldör Tarmna, "Skälla" Tarmarna: Skälla _{wombi} na." Stundom huggjordes även "sårmen" för samma ändamål. Då smeten var färdig och Tarmarna skållats, som därvid vändes, skapades på insidas och skjoldes i varmt vatten, vidtog "kornstapningen", kvarstapningen dji. Därvid tråddes den till lämplig korn längd epuskulorna Tarmens ena ände utan på kornvårmen och smeten lades i kornet, samt intrycktes i Tarmens med kornsticker. Då smeten på detta sätt till en del fylld Tarmen pressades smeten till Tarmens andra ände medelst klämmning på densamma med händerna. Sedan Tarmen till unsplig

ULMA 7129. Näsissa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

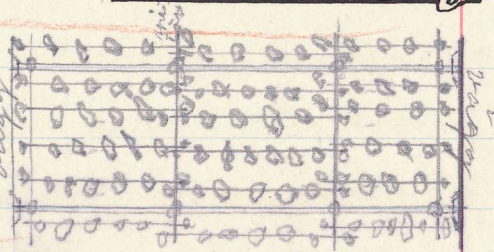
del fylldt med smeten och denna utjäm-
 nats med händelna ^{viks} gjordes korven
 i en hundel och dess båda ändar kopfastes
 med små pinnar (stickor) av en utnött
 visp, vilka pinnar västes i ena ändan
 och trädde genom tårnens koplagda
 ändar. Sedan samtliga tårnar fylldes med
 kolvämnet uppkastades vännen med knia
 i lämpliga stycken, vilka med nål och
 tvåd kopfyddes på så sätt att när de
 fylldes med smet pingo pannen av en ball.
 På denna lammades en öppning vid
 kopyringen för smetens ifyllning och
 sedan det var gjort kopfastes bollens öpp-
 ning med förenämnda pinnar.

Tilläggas bör att smeten rullades och att i
 densamma ingående inålvor stundom
 kokades helt lätt före kokningen. Sedan

Lätt kokning benämndes: förvällt inmatu
 "förvälla inmaten." Sedan koktes på näm-
 da sätt tillagats pick den sigga någon dag
 och tvändna. An örebliven smet kokades akk
 "kokt." "Blodkocken" blotkocken. Ingrediens-
 serna till denna kock utgjordes av kua-
 tens blod, utspätt med vatten och korn-
 mjöl. Med smeten, som saltades, förpors
 på ena handa sätt som med grynkoksen.
 "Potatiskocken", prävonkocken. Denna
 kocksort var ej lika vanlig som de före-
 nämnda sorterna och den tillreddes i mindre
 omfattning. Smeten utgjordes av råskalad,
 hackad, potatis, ^{hackad} okokt inmat vid slakt, och korn-
 gryn. Den saltades och ^{vid} tillredningen förpors
 på samma sätt som ovan nämnts. Denna
 kock kunde ej lagras utan risk att bli för-
 störd.

"Bladkorven" krossades omedelbart efter tillredningen varpå även den, liksom grönkorven, fick ligga utredd någon dag och härdras till. Därpå uppsattes korven på stänger vid stugutaket för torkning vilken anordning kallades korvskulle skulle

"korvskullen". I stängerna som upplevtes skullen var väl upptagna i vilka de s.k.



spit spit, "käp" insticks och på dessa lades korvbitarna, "korvtemarna" på vilka korven därvid upphängdes. (se vidstående teckning). Då korven torkat upphängdes den vid taket i härket på enahanda sätt.

I detta sammanhang nämnes att vid staket kallades "bladet" sveit, liksom och vid tillredning av alla matsaker i vilka blod till större eller mindre del ingick. Men

sade t. e. x. bländ öjti beva mi sweett, "bländu
i beva med blod", eller vid slakt: lakka sweettöd
mitji, "Loctran blödde mycket". Av såväl gryn-
som blodkorven tillreddes olika maträtter
efter behov, exempelvis grynkörvspanna
"grynkörvspanna" och blötkörvspanna, "blod-
körvspanna". Vanligen utdraggades korven
därvid med inblandning av kokt potatis.

"Lyfta" förekom ej och knofrost ej heller "frösa".

"Kack" akka tillreddes alltid vid slakt, akka,

blad 29,



I händelse överdelningen

svetade vid grynkörvtillredningen ej var
tillräcklig för tillredning av "kack" upp-
hackades mest inälvor och uppblandades
med korngryn vilken blandning kokades
i vatten i en större gryta och då koket
var så gott som färdigt tillättes mjöl för
att på massan tillväckligt hård. Av "kack"

panna
f., bet. 3
som senare
sm.-led i)
"vissmat-
rätt"

Tillhuddes aktkvarnarna, "kastkvarnarna", upplandad
med kokt potatis, vid mätlagning.

panne,
bet. 2

Beteckning för ättliga inälvor, blad 26.

Den massa som avskalles vid kokning av kalv:

hett kallades kävdalldöv, "kalvdöv" men därav kalv-dalles
tillagades ej mat.

Det hade förekommit någon gång av gammal
matt att smägrisarnas testiklar tillvaratogs
vid göddning, "gätning" och av dem kokades en
vättning som kallats knepsoppa.

knepsoppa

"Blodpatt" blöpaty. Hornmjöl blandades
i blod och knådades till en tämligen hård
deg och av degen tillhuddades avlångare best-
lats med händelna, denna ~~knå~~ kallades
omedelbart i vatten och kokades i salt på
stängeln i stugutaket. Stämorn förvarades
frälten till små tunnada knakar med hål i mit-
ten och efter kokningen torrades i stugutaket.

uppsatucken på tvåkäppar.

"Paltbrödet" bakades av enahanda deg som patten, till tunna kakor, menlika tunnbröd. Sådant bröd kallades frattbre. Det upphängdes duleblivet på tenar och torkades i väsket. Det färdig och att degen tilltvädades av rågmjöl och blod vilken jäst inblandades och då ^{den} jäst ut bakades av densamma quort bröd och ett hal gjordes i mitten på kakor med kornkornet. Detta bröd upphängdes och i väsket till torkning.

paltbröd
(m. tinn)

Ingredienserna till "ghypattin", ghypattin varo desamma som i ghypkrossen. Den tillreddades med händerna liksom blodpatten och även kokades och torkades som denna.

Ur den slakten var det vanligt att något rågmjöl invärdades i blod och av smeten

ULMA 7129. Nämnisa O. Samuelsson. 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

gräddades i stekpanna på glöden i spisen
 "blodpannkaka", blötpannkaka som ansågs
 vara en utmärkt statbrätt. Kokan gräddades
 till fett av "talg", täjjen. Av alla sorter fett och
 fettvärd användades fettpanna. "fettpanna"
 även dessa användningar för kosthållit ut-
 drygades med kokt potatis.

panna,
 bet: 2

11. Meatvatten av fett som huvudsaklig del.

Av gammalt vore fett och fett så värde:
 fulla till tillgång för dessa varor och bröd
 förefanns, var ingen nöd i färd.

Swimans "fett" istän förbrukades till huvudsak-
 lig del vid smörning av läderhudar (bevon =
 gånvade kohudar) skov, seldam och till kött-
 smörja m.m. Andra kreaturs fett, täginns
"talggrönor" och meppitäjan användes vid
 matlagning. Ett annat fett på Taimvorna
 kallades simtkvagar som användes vid

ULMA 7129. Näsissa O. Samuelsson. 1934
 DAL. ORSA
 Frgl. M 81

Tillredning av gjes. Osmält "fett" av andra
 kreatur än svin kallades Töjjon och smält
 "fett" plöt. Detta ansågs för värdefullt som so-
 vel till bröd och förderwatsell användes endast
 för nödtorftigt behov vid svältlagning. Den
 del av talgen som ej smälte kallades Tägokkär talg-kärke
 vilka ansågs vara en i älvätningen värde-
 full ingrediens.

"Molja", plötmila, blad 19. Till ronderwusmält
 bröd i en skål tillsattes, under kokning av
 kött, spadet i geytan och därmed var smält-
 ningen färdig. Ett annat sätt var att uppi-
 skåra talg i smådelar och smälta dessa i
 stekpanna. Under tiden kokades vatten
 uppi i en stekpanna vilket vatten slop
 på brödet i skålen och omedelbart därpå
 även den i stekpannan ^(till fett) smälta talgen med
 de osmälta smådelarna. Även denna

ULMA 7129. Näsnissa O. Samuelsson. 1934
 DAL. ORSA
 Fgl. M 81

anväring kallades flötmita. Tilläggs
 bör ett "flott" kallades flöt. Om fett, kokande
 höllspad sade man: en så stygnvätt usväri.
 "det är fullt av ^{flottpärlor} ~~stygnvätt~~ ovanpå."

Stjärna
 flottpärlor

En matvätt som ofta försetts utgjordes
 av litet flott, "stämningssats" stämings-
latjinn och vatten (någon gång litet mjölk) vilka
 delar slogas i en panna och vid kokningen, till-
 sätts mjölk under omrörning i pannan. I denna
 vätt som kallades frånordupp, "vattidopp".
 doppades potatis och stundom även bröd.

dopp m

Söbuller, "spadbulle" kallades en vätt av
 söndersmulad, torr rågbulle, bräddad på pota-
 tis och kött som kokades under tillsättning av
 litet mjölk under omrörning. Gröt som stektes i flott
 kallades flötgröt.

Sid-bulle

O. Andra doppvätter.

På bröd som doppades i fläsk- eller höllspad
 är någon benämning ej brädd

Är gammalt förkom ordet "säs" högst
sällan i detta ords nuvarande betydelse.

Bred, som dröfades i gädd, kallades plätbre

Om säll i betydelse i smältingen är
gammalt är ej tvänt. Under alla förhållan-
den förkom sällmat endast undantagsvis.

Enkamma var och förhållandet med ägmat
brudna betydelse är säll var ej tvänt.

"Satt" sött förvarades i ett "tvänt" söttkväl
i tvänt och i stugan i en tvänt.

Tillägg: "fratatisstäl" kallades, påvansplasi och
allt "skala potatis", plasa påvoni, vilken benäm-
ning förkom då de var kokta, men okokta:
hes påvoni. Vid skalning av "okokt potatis"

som kallades skapapåvoni "skapapåvoni skalman" skrapa
pi potatisen - vilket kallades skapapåvoni
"skapapåvoni". Om "nyölig" kokt potatis, sedes
nyöliga påvoni.

ULMA 7129. Nämnisa O. Samuelsson, 1934
DAL. ORSA
Frgl. M 81

En av bästerna och även de äldre mycket
 omtyckt wätt, vilken måkända⁴ här hemma
 i sväven på följande följelista.
 men som på sin kusiositet ej kan uti-
 lämnas, kallades wöstmäjsi, "östwättan".
 Denna wätt behöfde ej tillagas. Vid ystning
 av den s.k. "garnvelosten", käswäst togs
 några små bitar från ostmassan i vasellau
 och denna kändes ut de små bitarna
 med händerna. Därmed varo bitarna
 av vilka en var kallades wöstmäjsi, pådi-
 ga att äta.

Samt även
 Karinssa O. Samuelsson.