

9615

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Åsön

Segeström, A. 1936.

NLMA:s frägel. M. 81 Matlagning.

32 H. 4 =

L. L.
Exc. J. P.

9615

Matlagning. (Allmänt) Nl. (N. S. m.)

1.

Laga mat = lag mat, kok mat, lag äta, jör i äring
mat. Reda mat = rea. brukade aldrig användas,
dä det gällde vardagens matlagning. Re tä
jässpr = göra i ordning mat till ett bröllop (i
undantagsfall betydde jässpr kalas eller gästabad.
Re tä bröllop, barsöl = R. t. bröllop, dopkalas.

Laga kräslig mat = lag jässpr mat, lag yms rättar.

Smaklig mat = gosselin mat. Väl kokad mat =
jömsmkoka mat, väl stekt = jömsmstekt. Efter-
längtd mat kallades alltid lystmat. Nu ha lyst-mat
jä äti däsamma so länji, so ä skull va gott mä
litä lystmat = nu har jag ätit detsamma så länge,
så det vore gott med litet lystmat. I detta se-
nare fall menas något vad som hälst, som vore
gott, emedan det bleve avbrött i en enformig
diät. Att tillreda dålig mat = sulla, sull ihop.

ULMA 9615. A. Segerström. 1936

DAL. AL
Frgl. M 81

Ex. Ho sull ihop lifa' här som hälsk. = hon kladdar
 ihop lifa' här som hälsk, ho ä e riktiin sullguskeu
lä röf ihop = hon är en riktig kladdmoster att röra
 samman mat. Om illa lagad mat: Ho ha joksa
hop e riktiin röra, duppu = hon har mixat sam-
 man en sabla röra. Den större eller mindre fin-
 heten uttrycks med vandäsmat och sondäs-
 eller haldäsmat = vardags samt sön- eller helg-
 dagsmat. Man skiljde även på harrskapsmat =
 = herrskapsmat och mat for vanlin mämmisjur =
 = för vanligt folk. Ord för kollektiv benämning
 på ^{hitt mat} råvaror är matvartje = matvirke. Benäm-
 ning för mat av säd finns ej; ehuru vags be-
 grepp ha existerat om, att kokad råg ätit
 som rätt. Saltad mat i olika former benäm-
 des salläta. Motsatsen var fassjin mat. Ex:
ja ha äti salläta ss länji, ss ä vor gott mä en bit
fassji = jag har ätit salt mat så länge, så det vore gott med en jäms bit.

ifte farske
 m.
 virke,
 bet. 2
 äta f.
 farsken
 a.

Beteckningar för mat i egenskap av kokad eller olagad äro sparsamma. Koka (h)äll okoka, stekt (h)äll rätt äro de enda, som varit i bruk.

Koka: ä koka är presensform, imp. = ä koka, perf. = ä a koka. Inrv. både trans. och intrans. Ja skull fäll kok gröt'n snart = jag skulle väl snart koka gröt-

ten; vi kok missie (missmör) ti e stor jutfjärsgryta = vi koka vassle (messmör) i en stor gjutfjärnsgröta;

mjötja ha koka opp = mjölken har kokat upp; ä koka ti tjitteln = det kokas i kitteln äro el.

på verbets anv.. Sjuda: = sju; böjning: pres. = ä sju; imp. = ä sju (eller också svag böjn. ä sjuddä)

perf. ä a sju. El.: ti böj på tã sju = det bö-

jar sjuda. Änt mjötja oppsjuin snart? = är mjölken inte snart uppsjuden? För eldsidan av en gryta saknas ord, men uttrycket, sia, som tjänn

varmän, hät'n = sidan, som känner värmen, hetlan, ha brukats, så länge öppna spisar förekommit.

Sjuda
pret. A-
kort

Puttra = plöttra. Hör du, om ä plötlär ti gryta än = hör du, om grytan börjat puttra, jölpron kaka, ss ä plötlär ättär = potatisen kokar, så det puttar om grytan.

Något som kokar = katje. Ök.: skull int ä va ti tä ta katje av eln? = vore det inte på tiden, att ta ko-

ket av elden, | idag skull vi fäll ha ett söndäskok = idag skulle vi väl ha ett söndagskok (dets. som lingskok).

Skummet, som bildas på en kokande gryta kat- las skrogga, best. f. = skroggän (kan även vara skrojjän)

Blås på, ss'nt skroggen je sä övär! = blås på, så att skummet inte far över bräddarna! Å a vurti ss

mytthi skrogga, ss'n pyp nog övär bräddan = det har bildats s. m. s.-m, så den jäser nog ö. br. Å ss gott du

slå ti en kall vattskvätt, ss jer ä sä fäll, mått = det är nog så gott du slår i en kall vatten kvätt, så ger det sig nog säkert. Lägga i grytan = lägg ti (eller pi)^x

gryta, häv ti gryta. Dra från grytan! = dra att (åt) dä gryta! (^x Pi brukas, då det översättes med rikssv. oppi.)

4.
plöttra v.

kok n.

Skrogge
Alltem. m.

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
DAL. AL
Frgl. M 81

Ett krossa potatis eller lingon heter = stamp sonda
jolpärur, jör jolprustampa, jör lingbärsmos. Ett
 smälta talg eller ister = tä sjiv talg (talj) äll itä.
 Noreda = re tä. Lokalt uttryck för avredning saknas.
 Röra = röra (även röla) Somli kvinnfolk rör ti mjöla
ara (vist) visp ti ä = somliga kvinnor röra i mjölet,
 andra vispa i det. Ordet steka är vanligt. Stek fläsk!
stek opp jolpron! = stek fläsk, stek upp potatisen!
 Andra uttryck för saken fallas i dialekten, likaså
 något betecknande lätt stekning. Halster=kerster
 förekom sparsamt, ty eldtängen fick i de flesta
 fall göra tjänst som sådant. It so duktin glö,
so ja skä lägg nor sillär på tänga (tänja) ä steka
 det är så bra glöd, så jag ska lägga några sillar
 på tängen och steka dem. Stek förekom sparsamt.
 I vardagslag kan man påstå det aldrig skedde,
 såvida man ej räknar med stekning av salt kött
 i bakugnen efter ett bak. Detta kött torkades i regel och sparades.

Da tog'n en kalvboag i sköld av mäst saltet,
i so län än ti etl mullögä i sätt in ä ti bak-
unjän = da tog man en kalvboag och sköldje av mes-
ta saltet, och så lade man den i en långpanna och
satte in det i (bak-)ugnen. Ibland lades nyrotatis
om höstkvällarna i askmöjan och stektes, men
andra vegetabilier (och sådana voro sällsynta) kye-
kas ej ha behandlats på detta sätt. Bränna
vid = bränn ve, svia; vidbränd = vebränd eller
sviin. Det, som bränts fast i grytan hetle sko- sveden
sur. Gamla sötmedel voro t. ex. vört, som ko-
kats, tills den var tjock som sirap, ibland kop-
kokad björklake = björksöta och senare sirap. björk-söta
florung från bin var okänd i orten. Pädan från
myllomboär = bon av myödhumbor, äts vid själva
rovtillfället. Locker som sötningemedel till annat
än kaffe kom mer allmänt i bruk först in på
1900-talet. Älsta kända sätt att få salt var att

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
 DAL. AL
 Frgl. M 81

7.
köpa i någon stad, ibland ända i Gevle eller Väster-
ås. Man köpte grovt salt, som maldes hemma på
små handkvarnar = salthvarär, ibland gnuggades
det sönder med en rund, ur en bäck hämtad sten,
varvid man till underlag gärna hade en slät sten = gnuggsalt.
häll = salthälla. För småbehov stöttes det fint i en salt-hälla
mortel = morbill. Saltkärl = saltkäl fannos av olika
slag; ett träkärl med lock användes för grovt salt,
ett fyrkantigt, flaskliknande av näver för det
finstötta. Att salta för mycket = tä salta i fege,
salta för strängt. Lägga i saltlake = lägg ner ti
sallaka, dra ur salt ur kött = lak ur tjötkä.
Uttryck för matrester äro: räst'n = resten, hä som
ä kvar (kvara) = det som är kvar, e lita gnetu på bott'n =
en smula på bottnen, en gröttjätt kvar ti kappän =
en bit gröt kvar i kappen, en slank = om flytande sa-
ker, brösmolur = brödsmlor. Smältes talg, fekk
än grevur på bott'n av gryta äll panna.

Redskap för matberedning.

Kollektivt uttryck för kärl vid matberedning är } kuppär, matkupper. Kuppär har dock en vidsträcktare betydelse, ty det heter även tvättkuppär. Kittel = tjittil förekommer i formerna: sing. obest. tjittil, best. f. tjittilan, plur. obest. tjittilär, pl. best. tjittilan. Skillnaden mellan kittel och gryta var den, att gryta kallades kokkärl av järn, vilka voro försedda med fötter, under det en kittel oftast var av koppar, mer sällan av mässing och saknade fötter. Öra på en kittel = tjittilsöra(ä). Handtaget hette både grepa och fatan. Det var rörligt fäst vid öronen. Fallades fatan, tog som ett par grytkrokär i sätt som ti örholan, i ss lyfte som opp tjittilan på pannringän = togo de ett par grytkrokar och satte dem i örnhälen, och så lyfte de upp kitteln på pannringen. Fodral för kittlar okända ävenså namn på sådana. Uttryck för olika kittlar: stur tjittilan =

I kopp m.)
bet. 3

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
DAL. AL
Ftjl. M 81

= stora kitteln, liss'il tjitteln = lilla kitteln, och fanns det blotten, sade man köppärtjitteln. Ordet gryta lever kvar. Olika benämningar ha varit: järgryta och malmgryta med avseende på materialet, tog man känsyn till formen talade man om fatgryta, hänggryta och skaftegryta, storleken: kammgryta, tväkammgryta o.s.v. användningen: grötgryta, vällingsgryta, jölprugryta, ostgryta, missmosgryta, tvättgryta, fäjsgryta m. fl. Handtag på en gryta: grepa, futan, skafträ, hantaje = handtaget. Grytor brukade som illiga ställ amma ti grytbräa undär hylla ve hörnå av stuggu-
man brukade vanligen ställa undan grytorna i
hörnnet under hyllan, grytorän, vid hörnet av
stuggu. När som kunn föll ställ som ti gryt-
bänfjänn må, om som hadd ngn = men de kunde
även ställa dem i grytbanken också, om de hade
någon. Mindre grytor placerades vanligen till-
sammans med stekpannan i bakugnen.

→ gryt-
vä

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
 DAL. AL
 Frgl. M 81

Den svängbara inrättning, i vilken handtagsförsedda kokkärl upphängdes, kallades framu. Ett helt, so-
ligt kokkärl ställdes vanligast bak på spishällen: hälla
eller på en grytflapp eller grytbräa, d. v. s. en brädflytt,
där grytfotterna bränt fullt med svarta härl. Vid
grötkakning rörde man i mjölet med en kräkla, kräkla
som var gjord av en smal stam med en kran av f.
korta kviststumpar i nedre änden. Namnet kräk-
la behölls ibland även för grötspilu, en ärfor-
mad ^{för grötkakning} trögast. Vispar ha länge varit använda. gröt-
spela f.
Utom för smörvispning, då det gällde små mäng-
der, användes de att hålla mat grädden med,
då mjölken slogs ur en bunke, vidare vid kok-
ning av välling eller då pannkakstret skul-
le vispas till. = när den rörd lä pannkakur.
De gjordes av björkkvistar, som först skuro av,
sedan skrapades med baksidan av ett knivblad och
så drogs barken av mellan tummen och pekfingeret.

Sedan bundos kvistarna samman med vridna björkvidjor. Ordet blev känt sedan länge. Att äta mycket glupskt - få blev ti så. Potatis krossades vanligen med en klubbliknande tingest, jälparu-stampän. Mera sällan användes en kvarn med en gängad träskruv. Hur halster = karstär användes i äldsta tider vet man föga om. Det enda verkligt kända bruket är att steka sill och strömming på detsamma. Alekpannan är även en ganska gammal företeelse. De äldsta voro med tre fötter, senare utan sådana. De sistnämnda ställdes vanligen vid stekningen på en trebot = pannfot, pannfot men även direkt på glöden = på bar glöva. De kunde även sättas in ti bakugnän ättär ett bak, om någon vill steka någ (käll grädd e pannkäku = i bakugnen om de ville steka något eller grädda en pannkaka. I senare fallet tog man dock helst en plåtpanna = mullögä. Färskild vändkniv fanns ej; man tog en bordskniv.

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
DAL. AL
Frgl. M 81

Råa och halvraa rätter.

12.

Minnen av sådana äro symmerligt vaga. Gamla personer talade för omkring 40 år sedan om mjölröfa - en blandning av vatten och mjöl, ibland tillsatt med skogsbär. Ty den brukades mest av ensamma karlar i skogen. Några andra rätter ha ej kunnat spåras.

sönderskrapad
rovor ö kärätter.
"sava"; se sid. 20!

mjölröfa
f.

Välling.

Ordet uttalas med samma ljudkvantitet som i rikssvenskan. I best. form har g benägenhet att övergå till j-ljud, vällinjän. Summ v. = barä skvas-sl. Täkke där skvasil ä föll ingenting tä bi pä-sänt där tumt skvalp är väl ingenting att hålla ut på. Vällingen kunde vara klimpu = klimpig, och, om den stått någon tid, sjimnu = den hade skimm. Vällinjän ha stått så länge, so ä a vurti sjimnpän-v. har stått så länge, så det har blivit skimm på den. Efter vätskans art talade man om vattvälling och mjölkvälling, det senare blott vanligen välling med mjölk hunderförstått.

Tar man hänsyn till de fasta ingredienserna har man benämningarna kornmjölsvälling, hagärvälling, ärtmjölsvälling, jölprumjölsvälling och klimpvälling, den sista utan avseende på mjölsort, men med extra klimpar. Dessa gjordes på så sätt, att man slog en liten kvantitet mjölk i mjölkkärl och rörde om, så att en deg bildades ovanpå. Denna tog man i handen och smulade sönder den i den kokande vällingsgrytan. Gryn-
välling av korngryn förekom även ganska långt tillbaka. Omständigheterna vid förtärandet tycks ej ha lämnat nämnvärda spår i namnsättningen. Det enda därvid lag var slog- eller hakkslog-
välling, som utbars i en lökkbytta och äts vid ängsslåtern. } välling
 Äta mycket välling = ät eller lägg
in e riktin vällingspora | Vad detta betydde illustreras bäst av, att en man från N, som varit
 död endast få år, så meddelaren sett det ske, kunde på en gång äta ur 4-5 liter välling åt gången. } pora f.
 } bet. 3

ULMA 9615. A. Segerström. 1936

DAL. AL

Föpl. M 81

Gröt.

14.

Gröt äls så gott som uteslutande med grötväta, vilket ord saknas i målet. Den bestod av skummjölke, med eller utan lingon - lingbärsmos -, långmjölk = tättmjölk, kärnmjölk eller dricka, som då sötats med vassla sirap. Endast vit gröt, d. v. s. säden, som kokats av mjölk och fint kornmjöl, äts med smör, som lades i en smörgrop mitt i grötskåla, ä där fekk den doppa, män mä tia fekk var ä en ve. sinn mindär skäl = i en smörgrop mitt i grötskålen, och där fingo de doppa, men med tiden fick var och en var sin mindre skäl. Ständig gröt uppskattades, ty den kunn än bja på. Det heter: Ä va en rejäl gröt, för ä a gått tä buri'n på yksskaftä om än a villa = Det var en riktig gröt, ty det hade gått att bära den på yksskaftet, om man velat. Tunn gröt var barä slafs. Vatten som vätska till gröt var så vanlig, att man måste genom sammansättning

ULMA 9615. A. Segerström. 1936

DAL. AL

Fgl. M 81

av ord antyda, att den var av annat slag. Detta
 andra var mjölk, traditionen tyder även på björk-
 saft under våren. De fasta beståndsdelarna kunde
 ge upphov till följande namn: barkgröt = barkgröt,
hagärmjölsgröt, kormjölsgröt, artmjölsgröt, blåbärs-
gröt voro blåbär medkakade, i missmarsgröt mes-
 ost. Liknande gröt erhålls även, då grötvätsan ut-
 gjordes av vassel. Gryngröt kom senare, i syn-
 nerhet sådan av risgryn. Det var länge en efter-
 längtad högtidsrätt, som förekom endast på jul-
 aftonen. Kvargröt = kvarngröt kallades gröt
 kokad av kvarnvarmt, nymalet mjöl. De gamla
 talade även förs om sjögröt = skördegröt, men ing-
 en klarhet har kunnat vinnas i, vad därmed av-
 sägs. Kallgröt = kall vattengröt har mycket upp-
 skattats. Den kunde man skära i skivor och läg-
ga på bröd långt tillbaka, och än idag anses så-
dan med mjölk till som en god och sval sommarrätt.

gröt

kallgröt
(m. hämn.)

Palt.

16.

Benämningen palt om en rätt, vari blod ej ingår
finns ej i sll.-målet. Någon sorts rätt av sådant
slag lär ha funnits, klabb, men hur den tillretts
och ätits är helt bortglömt.

klabb
m.

Pannkaka.

Pannkaka är en gammal rätt. Summa sådana
ha kallats pannlappar eller läffsur, ehuru tvivel
är, om detta senare ord är från N. I bakugnen
gräddades tjäckå pannkakar = tjocka p. - r. Hur
vida de någonsin gräddats på stenhäll är omöj-
ligt att numera utröna. Vanligen gräddades de
i stekpannan och vändes antingen med kniv
eller, om den var fast nog, genom ett kast med
pannan. Detta senare alltid vanligt i skogen av
karlarna, som tävlade i skicklighet däri. Ingrediens-
erna ha gett namnen: kornjölspannkaka, ertrjöl-
spannkaka och jolpärspannkaka. Sent: vettrjölspannkaka.

Soppa.

17.

Soppa har av ålder betytt en rätt, kokad på buljong. Andra soppar ha kommit först, sedan sötmedel blivit allmännare. Supanmat betecknar däremot all tunn mat, som ätits med sked. Dit hör således även soppa. Det tunna i soppan hette tjöttspa = köttspad eller soppspa = soppspad. Elakt sades ibland svivett'n = svedvatten, ty ganska allmänt rådde den föreställningen, att buljong, som var så tunn, ej ägde näringsvärde. Den gav blott smak åt de fasta, närande beståndsdelarna. Därför brukades den sista benämningen om klimpfattig soppa. Klimpän kokades direkt i soppan, ty så blev spadet tjockare och rätten ansågs mer närande. Sur soppa = brün soppa. Össoppa = ölsoppa = soppa på svagdricka, i vilken brödbitar mjukades upp och ätos. Soppa kokades ofta på gamla ben efter salt kött och fläsk, torbkade färboogar o. dyl.

ULMA 9615. A. Segerström. 1936

DAL. AL

Frgl. M 81

Mallarverna sutto fullt på dessa gamla ben. Ex. hört
i min barndom: Vi ha ett säll, kabbimäli fullt mä
ben, så vi skull fäll ha koka e soppa. Du August väl gå
tå Skallu-Olles å bess e rot, så bi ä litä bättär smak
på o = vi ha ett säll, pinfullt med ben, så vi skulle väl
koka en soppa. Du August lär väl gå till S-O:s och tigga
en rot, så blir det litet bättre smak på den. Pöt- och
fruktsoppor okända tills för 40 a 50 år sedan.

Allt koka ärtsoppa hette endast koka ärtär. Soppan ärt
kunde benämnas så eller ärt så. Som ex. ett gammalt
talesätt efter ett rothjon: Gusjelov, att ja fäll min
syn i jänn! I går såg ja int ärtan i så, å idag si ja
dan gömmäm ostsjiva = Gudskelov, att jag fäll min
syn igen! I går såg jag inte ärtarna i soppan, och i-
dag ser jag dagern genom ostskivan. Som hadd
int så go ärtär för, för ä famms int us arä än
gräertär = de hade inte så goda ärtär för, ty
det famms inte några andra än gräärtär.

Rätter av bär, bönor, ärter, kål, rotfrukter.

19.

Su lingon gjordes bärmos el. lingbärsmos, som länge äts osockerad med mjölk och gröt, samt till pannkaka. Senare sötades den med sirap, då det skulle vara fint. Bärmos ä fövarades i ett stamfat bärmos ~~ett ståndfat~~ och då det frös om vintern, högg man loss ett stycke med en ispil = isbill eller en barkspade. Blåbär sparades sällan, utan de kokades med i gröt vid moquadstiden. Andra bär saknade betydelse vid matlagning. Alla slag av bönor voro alldeles okända, ända tills bruna bönor kommo i handeln. Grönsaker utom kålrätter och något morrötter och undantagsvis vitkål förekommo ej. På lands fanns inga trädgårdsärter utan endast en grå äkerärt, rätt besk i smaken, men som användes uteslutande till människaföda som soppa, bröd, klump, pannkaka. Vitkål har nog länge odlats, men kål m., ej alls allmänt utan där bättre el. rikare folk bodde. bet. 1

Ordet kärgäl är här äldsta benämningen på planteringsland. Vi skull fäll ha käl tä middan = vi skulle väl ha kälsoppa till middagen. Ordet kälsoppa finns ej i sockenspråket. Käl äts ej i annan form. Om rovoras anrättning vet man nu ganska litet, men för många år sedan kunde man få höra talar om stekta rovor. Annars skrapades de sönder råa = dom saväs, och så äts det skrapade med sked. Tä skedde även ibland med kälrotter. Det vanliga anrättnings sättet av dessa var dock, att de kokades med i långkok. Man gjorde också jälparustampa må kälrotter tä = potatismos med kälrotter. Rörande potatisen = jälpron varierades ej mycket vid anrättningen. Ä va vanlinäst tä kok dom mä skalå på (oskala) män på söndagan, närå illigå skull vä långkok veldin fäll räskalå dom = det var vanligast att koka dem oskalade, men på söndagarna, när man vanligen hade långkok, måste man räskala dem.

ULMA 9615. A. Segerström. 1936

DAL. AL
Frågl. M 81

Kylan bruka intana skal dom mä fingeran, män
gammä.t folk bruka knivan = barnen skalade ofta
 med fingerarna, men äldre folk brukade knivarna
Patatisen visade sig efter kokningen endera fin-
njöl'u eller också dälig = blöt i vattnu = blöt
 och vattmig.

Köttmat.

Sammanfattande beteckning = tjött. Benäm-
 ningar hänförande sig till djurets storlek äro:
ett stort tjött - av ett stort djur, ett litä' tjött, ung-
tjött. Kvaliteten uttrycktes med mört tjött, segl
tjött, gammä.t tjött, ungt tjött, fett ä magärt tj.
jeltjött ä magärt ss ää blätt. Köttbit = tjöttstytta,
tjöttslamsa. Köttslamsa = tannu. Ta hit färffjäl'n
 (färbojäm) ss ja få skär mä en hänk! = tag
hit den torkade färbogen, så jag får skära mig
en skiva! Färskt kött ät man sällan; man kan
 säga endast under tvingande omständigheter.

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
 DAL. AL
 Frgl. M 81

Smärvtill utgjorde undantag. Allt annat saltades
 ned. Färskilda köträtter voro ej vanliga, utan så gott
 som allt kött utom salta färboogar ^{och brakötter} kokades, vilka stektes i
 ugn och torkades. Allt tjött va suggäl, ä tükke skull'n
suggla mä = allt kött var sovel, och med sådant måste
 man vara sparsam. Ibland sparades huvudena från
får och nötkreatur till första söndag, då de kokades
som långkok, ammars togs köttet av dessa bland in-
älvorna. Ingen särsk. ben. för soppkött. Spadet
 användes oftast till soppa. Men det kunde ofta
 hända, att fett och väl saltat spad brukades att
 värma potatis i, och då var detta en särskild rätt.
 Kämnet i detta som många andra fall var sppvärmd
jölprur, sppstekt j-r = uppvärmda, uppstekte pota-
 tisar. Allt steka kött ansågs länge som ett slöseri
 för fettätgångens skull, ehuru annat fett än
 ister och talg aldrig användes för detta ändamål.
 Så långt tillbaka, att gamla personer vid min barn-

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
 DAL. AL
 Frgl. M 81

dom endast hört talas därom, brukade kött efter slaktade nötkreatur - oftast efter sjukdom eller olycka på dem - hängas upp omkring kajan av den öppna spisen, där det kunde hänga för torkning i veckor och månader. En rätt, avsedd att spara, var orrä = orre. Vid slakten togos sidorna av en kalv och syddes ihop varpå den fylldes genom en lämnad öppning med kokade korngryn ibland tillsatta med hakke av ränta = sönderhackade mälvor. Öppningen syddes sedan ihop, och så stektes det hela i bakugnen. En orrä kunde sparas från oktober ända till slättertiden på följande sommar, då den medtogs till avlägsna hakslogår = ängslogar. Att den då ofta var full av mögel hindrade ej, att den äts med god aptit, och räknades dessutom som en särskilt förnämlig rätt, som blott förekom i mera bergna gårdar. Fanns det så rikligt med slipvatt'n = skämtsamt namn på brännvin vid slätten, var det fest på slogån.

orre,
bet. 4
"matsätt,
bestående
av kalvsidor
och korngryn"
(Chänn)

Fläsk.

24.

Sing. o. f. fläsk, best. f. fläske eller lika vanligt flästje.

Betydelsen är alltid riksspråkets. Benämning för ett litet stycke = en fläskbit, e fläskgnuttu; en stor bit =

ett fläsksjök. Del feta hette speck, och köttet dä späck

magra ti flästje. Svålen hette fläskval och i best.

form oftast helt enkelt svaln. Avin voro ganska

allmänna på 1860-talet, män barä för ä va ss ont om

säa, ss följje ät opp hagärn sjölva, hadd dom barä

en^{svina} gris över sommärn = men emedan det var så ont om

säd, så folk ät opp havren själva, hade de bara en gris

över sommaren. Den göddes om hösten med smajölprur =

= småpotatis. Hela grisen saltades ned utom hakkmatn =

de hakkade mälborna, och det fanns egentligen blott två

sätt att tillreda fläsk: endrä rökt som ä äll skar ä

ti sjivur, som dom stekt ti panna = antingen rökte de

det eller skar det i skivor, som de stekte i panna.

Fläskben med något kött på blevo till långkok.

ULMA 9615. A. Segerström. 1936

DAL. ÅL

Fgl. M 81

I regel utgjorde det sovel till potatis och även till
 kålrötter. När på skojjån brukade fäll många karlar sjär
tom sjivur av fett salta spekk si lägga på brö si äta rätt
som ä va = men uppe i skogen brukade nog många
 karlar skära tunna skivor av fett, salt späck samt läg-
 ga på bröd och äta rätt som det var. Rebbanspjäll =
 rebbenspjäll stektes i stekpannan som annat fläsk
 och var sovel till potatis ö bröd.

Mat av hackat kött, fläsk och mälvor.

Korv = korv har riksepräkningsbetydelse. Vid tillverkning
 av sådan användes hackkläa = hackkläda, hackkniv hackklida
 och korvhorn = korvhorn. När dom slakta, tog dom illigä (= hackho)
rea på tarmen = vid slakten tog man alltid vara på tar-
 marna. Sedan de väl rengjorts, fingo de torka på
 brödspett i kåkstaket. De blästes först upp och kalla-
 des därför blästärskinn. Ibland om höstan kunde
stuggutatje va fullt av blästärskinn = ibland om
 höstarna kunde kåkstaket vara fullt med korvskinn.

Även nätmagen av får användes till bättre blod-
 korv. Den kallades kruskuppän. Den vanligaste kor-
 ven var hakkorv - av inälvorna - samt potatiskorv.
 (märk ej jölprukorv!) Den gjordes av sämre biter hac-
 kat fläsk och potatis. Hade ett nötkreatur förölye-
 kats, kunde man göra tjöttkorv, vilken räktes. Sådan
 var annars vanlig blott i burgnare hem. Fylta-
norra var mindre vanlig rätt länge, ty hacket-hakkä
stektes i talg och äts utan vidare beredning. Till
norra tog man inälvorna samt möjligen köttet från
 huvud och ben efter en kalv. Allt hackades samman
 i hakklia, saltades, kryddades samt kokades i kött-
 spad, varpå det fick stadga sig i träkappär = i trä-
 kappar. Sölsa har undantagsvis förekommit. Om
 anv. av hacket berättas: Som bruka illigä ta lita hakk,
täkke där, simu, som än jör norra ta, ä stek opp i
lita flott, ä so ät som jölprur iträt. Ä som bruka fäll
mäst lägg som bärtmä eln först ä varm som = de

brukade vanligtvis ta lite hack, sant där, se, som man gör sylta av, och steka upp i lite flott, och så äto de potatis till. Och de brukade väl oftast lägga dem in till elden först och värma dem. Män ä va brukli tå jör litä arlens må svinränta. Skämär hakka som sönder rä, ä ss stekt som opp litä unna för unna. Men det var brukligt att göra litet ammorlunda med svinräntan. Den hackade de sönder rä, och så stekte de upp litet i sänder. Täkke där hett svinhack = sant där hette svinhack. Närin skull hakka, tog än fram e låä må tjätk björkbotten, ä ss hakka'n må en kniv, som skaftä stod rätt opp prä = när man skulle hacka, tog man fram en låda med tjock björkbotten, och så hackade man med en kniv, som skaftet stod rätt upp prä. Utom benämningen ränta för ätliga mälvor brukade man även säga hakkmat'n. Skämtramt: Kläm int hakkmat'n ur mä! = krama ej mälvorna ur mej!

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
DAL. AL
Fgl. M 81

Av i mindre bitar skurna, föret kokade, mälvar brukade slakt dagens kväll en rätt göras. I denna ingick alltid testiklarna = knoppplingan. Den het- te därför knoppplingmötja och bereddes så, att des- sa bitar värmdes upp i en panna med flott och vatten, bra saltade, och vid ätningen försökte var och en få tag på åtminstone en knoppplingbit. Vil- ka föreställningar, som kunna ligga till grund för detta bruk, vet man ej mer. Ordet lungmos lever än hos de gamla, men anrättandet är glömt.

knopppling
knopppling
mötja

Mat av blod.

Blodpalt har alltid kallats enbart palt, ty cu- ligt gammal åsikt kan palt ej göras utan blod. Ordet blodpalt har dock undantagsvis nämnts. Den kunde vara av två olika slag. Endera kokas'n jussom klimp, mån ammars vala'n jör degän tjäkkär å bak paltan förest inna'n koka dom = endera kokades den som klimp, men ammars var man tvungen göra degen fastare

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
DAL. AL
Fgl. M 81

och baka paltarna först innan man kokade dem.
 Dessa sparades sedan i härbrät, varifrån de togs ut
 och skuros i skivor, som stektes upp i flott från fär-
 talg. Finaste palten kokades i kreuskuppär, och till
 den tog man rågmjöl, om kornmjöl fick duga ammar.
Paltbröd = paltbrö bakades i tjocka kakor, som tor-
 kades på brödspett i taket. Det sparades, till dess
 palten - den kokade - tagit slut. På slaktdan brukar
fjäll folk jör blodpannkaku i ett mullögä, i matt-
slaktdagen brukade väl folk göra blodpannkaka
i en långpanna också. Lätt uppkokt paltbröd
 äts med saß av mjölk, flott och mjöl. Inga andra
 blodrätter ha varit kända i M.

Maträtter med fett eller flott.

Närin sjira taljån vart ä greuer, som än kunn
salta i äta lamå jölpreur = när man småte tal-
 gen blev det en återstod, som kunde saltas och ätas
 med potatis. Man skiljde på följande slag av

felt: kalg(j)- istär- och fläskflott = kalg- ister- och fläsk-
flott. Alla slagen användes vid matlagningen. Upp-
kokta brödbitar, beqjutna med något flott kallades } mölja
mölja. Användes påltbröd, blev det påltmölja. } fl.

En duppa eller säsduppa gjordes av fläskflott,
mjölke eller vatten och mjöl och tjänstgjorde som sovel
till potatis och bröd. Vid smörbrist tog man fläsk-
flott ur pannan och gjorde flottgäs.

Andra doppätter.

Vanligt torrt spisbröd = torrt brö, kärt brö tog
man och doppade i fläsk- eller köttspad. Namn
för rätten saknas. Man sade blott: dupp bröbitar
ti spa.

Mat av sill:

Sill, plur. sillär, best. f. sillan. Den köptes alltid
saltad i Falun, innan handelsbodar komma till
på landsbygden. Sillen togs direkt ur laken =
laksän och stektes på glöd = ark jämn ögon på e sill =
aska igen ögonen på en sill eller med flott i en panna. } aska igen

Seden att i någon form äta rå sill är ej många decennier gammal. Rätter, vari sill ingått som beståndsdel för alldeles okända.

Ägg.

Bland allmogen för så gott som okänd mat. Höns förekomma ej; men tjäderägg ha i forna tider samlat och ätits, men då tjädern för var så sällsynt, skedde det ej ofta. Möjligen kan man vända på saken och förklara tjäderns ringa förekomst på grund av för flitigt äggsamlande.

Kryddor.

Subst: Krydda, kryddur. Verb: krydda = inf. pres. kryddä, imp = krydda, sup. o. particip. krydda. Långt tillbaka brukades nästan inga sådana. Vid hemmen odlades anis = hænis och användes den i bröd vid julen. Köptes peppar, räknades länge kornen till anrättningarna. Hur mång pepparkorn bruk du ta till en norra av en kalvränta? = h. m. pepparkorn tar du till en sylte av en kalvränta?

ULMA 9615. A. Segerström. 1936
DAL. AL
Fgl. M 81

Sagärbärsblan förekommo även. Kanelen blev
känd, då risgrynen på 1860-talet började använ-
das till julgröt i burgnare hem. I fattigare blev
den ej vanlig förrän omkr. 20 år senare. Peppar kros-
sades i en pepparkvarn av trä, vari en rulle med
handtag i båda ändarna drogs fram och tillbaka.
Den stöttes även i mortel = mortill av gjutjärn.

Kryddorna förvarades i strutar eller i träaskar
av spån, men det förekom även smala, svarvade
sådana, vilkas höjd översteg diametern. Så dessa
användes namnen patra och träplattrik.

Flötgas - var bröd med tjock, halvkärnad grädde på.