

9643

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

9643

Dalarna

Moranen

(Åberg)

Filip Rombo, 1936.

Läse på ULMA:s frågel. M82: Matbrukning
och bordseder.

42 bl. 4^e

Tillägg

3 " "

L. L.

Exc. G. B.

9643

Landsmålsarkivets prägelista ll: 82.

Dalarna.

Matordning och bords seder.

Mora.

F. Rombo.

Gällande förhållanden i Ösberg, llara sock.

Ink. 24/7/1936.

Upp-teckning av Filip Rombo, Högforsbruk.

I. Matordning.

1. Beteckningar för "måltid:" mål,
måltid. I wa iett dukti mål itta,
det var en duktig, riklig måltid
det här. Ordet mät-mål, mat-
mål användes lika ofta som be-
teckning för "måltid." Kom-inn
ska du på di iett rikhti mät-mål,
kom in så ska du på ett rik-
tigt mål mat. Man sade t. ex.

till timmerbäckallan, timmermän-
nen: I skülid inn å på liddet-
middag nu, vi skall komma
in och på "lillmiddag" nu = en

lillmiddag

s. 2

JLMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Frgl. M 82

2. Måltid som intogs mellan middag- och kvällsmålet, i fyra-tiden på eftermiddagen.

Nu ska du jätä så du wärkä baid-ät-mäls, nu ska du äta så du orkar vänta till nästa måltid. Att int du dug då baid-ät-mäls eld! att du inte orkar vara utan mat mellan måltiderna heller. Sun wärkä-nt baid mälmillä, han orkar inte vara utan mat mellan måltiderna.

2. Beteckningar för olika måltider vilka avse måltidens kvalitet eller kvantitet: Å wa magärt å dāfi jätä wi fikkum i dag, det var en dålig och mager måltid vi fingo

3 i dag. I a me bärst å på mi
ietl rikkti bürsmål i, jag har varit
 bort och fått ett duktigt mål mat,
 mycken mat och god mat.
Åh pämm- i rikkti gödjätä, nu
 få vi riktig godmat, fin mat.
 Man hade då vid särskilda till-
 fällen och helger ett finare bröd,
 kallat gödlbröd, detta var tillver-
 kat av potatis, havremjöl samt
 även litet korn- och rågmjöl, allt
 mjöl var naturligtvis sammanna-
 ket. Ett annat, om möjligt ännu
 finare bröd, som användes vid
 dylika tillfällen var bullbröd,
 hull-bröd. Detta var tjockare
 än vanligt tunnbröd, samt var
 dessutom jäst med dricksjäst.

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
 DAL. MORA
 Frgl. M 82

4 Brödet bestod av potatis och grovt sammanmalet rågmjöl, utan tillsats av annat mjöl.

Däremot använde man vanligen till vardags weundassbröd, vardagsbröd. Detta bestod av potatis och sammanmalet havremjöl och möjligen något litet kornmjöl.

3. Nu skülid inn ä jätä, nu ska ni in och äta.

5. Beteckning för litet mellanmål, avsett att stilla den värsta hungeren. littelmiddag, lilla middagen, kallades så, antingen man åt den in-
ne i stugan hemma eller ute i skogen eller på åkern, även om den bestod av ienu litä, en bette = smörgås med smör eller sträm-

litt-middag
bet. 1 av

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Frgl. M 82

5 ming inrullat i brödet. | Du kan
ta litä liddelmiddag minn di ^{liddelmiddag}
nidi pikku, du kan ta en mör-
gås med dig i pickan.

Att inta en mera tillfällig mål-
tid, t. ex. om man inte har tid
att vänta tills maten blir färdig:
tugg litä, tugga litet. J ska tugg
litä innå i pä, jag skall ta
en tugga mat innan jag far
så att jag klarar mig tills jag
kommer hem igen.

Ja litä tilltugg innå du drar til
minn grötin, ta litet tilltugg
innan du börjar med gröten, =
så att denna sedan förslår
bättre, detta kallades också te
tugg litä piri grötn, att tugga ^{tugga} ~~ta~~ litet innan

6 ^{mat} litet (pore gröten), eller sträjj-unn-
då, strö under. Man åt då smör
bröd och sill e.d. samt event.
överbliven potatis.

Att äta smörgås efter sedan
man ätit gröt ~~kallades~~ te pässt
gröten att pässta gröten.

fasta
v.

En gumma beklagade sig för en an-
nar gumma att hennes gulbe åt så
mycket, varpå denna svarade: du
sträjjä full int unndä ässint, du
strör väl inte under någont. Gum-
man strödde då aska i gubbens skål.

6. 7 de flesta, någotsånär välordna.
de familjerna hade man nog även
av gammalt i viss mån ordnade
måltider, även om familjen var
fattig och det var nödar.

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Frgl. M 82

7. Den kokad full pannkaka ~~men~~
måna, man kokade väl "pannväl-
 ling" på morgonen. Denna bestod pann-
 av följande. Kvällen förut hade kävja f.
 man sagt i blöt litet korngryn (m. häuv.
 i kallt, denna lades nu i en gry-
 ta eller kittel tillsammans med
 det vatten vari grynen hade legat
 i blöt. Grynen fick koka en
 stund, sedan rörde man i litet
 kornmjöl, men inte mera än att
 det hela blev tunnt som den tin-
 naste vattenvälling. Den rödåd
minu mällun, man rörde med
 mallan = kvist av björk. Så skuld
ann pin-att litä fäg, ie Lägnetten
av ie takku, sedan skulle man
 leta reda på litet talg, en talgrättja

ULMA 9643. F. Rombo. 1936

DAL. MORA

Frgl. M 82

8 av ett får. Falgen nuelåd dem sund
minn pingrum, brät man sönder
med fingrarna. Stektes i stek-
panna tills det blev flött av allt-
sammans. Detta slog man sedan
i kittleu och rörde om, flottet
blandades med vällingen, å ed
wa nod så wa smäkut, och
det blev något som var gott,
smakligt. Var man mycket hung-
rig brukade man kryta bröd
i denna soppa, denna rätt kalla-
des då pannkevsullu. ← Denna mål- sull
tid intogs i g-tiden på morgo-
nen vintertid, innan man ut-
förde något arbete, men på som-
maren vid slåttern gick man ut
och slog ner gräs på pasturde

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Frgl. M 82

9 mage, började i 3-tiden på morgo-
nen och håll på till bartåt kl.
 6 utan att intaga føda. Sedan
 gick man och åt pannkøkke, eller,
 om det var för långt, fick maten
 uthuren på åkeren.

Den vanligaste (simplaste) middagen
 bestod såväl vinter som sommar
 av gröt, äts till mjolk på vintern,
 på sommaren till svagdricka el-
 ler vatten och härmas av något
 slag, stjör, långmjolk var också
 vanligt. Grötinjålet var av sam-
 manmalen havre. Till gröten äts
smörgås, såväl före som efter.

En "finare" middag, (sådan fick
 man färstas mera ofta i ett för-
 möget hem) bestod av södwatten, söd-vatten

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
 DAL. MORA
 Frgl. M 82

10 ärtsoppa, av gräarter och ett kött-
ben (nötkött eller vilt). Då skuld
ann kutå päröni, då skulle man kuta
raskala potatisen (kutå betyder an-
nars tälja (i trä) men användes i
detta sammanhang i betydelsen "rå-
skala"). På så vis i ärtsoppa kok-
ta potatiser kallades södwätupäro-
ni, och var mycket smakliga. päron n.
Rötter, kårbötter skars sönder i li-
tar och lades i grytan när köttet
var nästan kokt, gick koka en
stund, sedan lades potatisen i.
Kvällsmål, enklare äidant, (när
man inte hade några länningar
efter den finare middagen att vär-
ma upp eller laga till av) bestod
vanligen av två rätter, först åt

11 sill och potatis, smörgår, sedan gröt
minn ed grötsäil dem add fö wenn
gäugg, med det grötsovel man hade
 för var gång.

Men hade man ätit ärlsoppa till mid-
 dagen bestod kvällsvarden av de
 sedan middagen på botten av
grytan överblivna ärterna. Detta
 var ganska tjockt, varför man
 slog på litt vatten i djiord söd,
 och gjorde söd? När man slagit
 på vatten så att det var lagom
tjockt rörde man i korunnjöl så
 att det hela blev som en något
tjock välling. Men var många hung-
 riga munnar i familjen så att
 inte alla kunde få äta sig mätta
 av "sodt", så åt man som ovan

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
 DAL. MORA
 Frgl. M 82

12 nämnts först sill och potatis, därefter fikk ann ie rödskäl ette, fikk man en rödskäl efter. Ville man på sodet riktigt gott skulld ann på ienn silsiupa upa röd, skulle man på en skvätt nysi- lad mjölk på sodet.

Twärrjätä, Torräta = äta torr, ike "lagad" mat, t. e. wässt, smör å mjörsmör, ost, smör och mes- smär till bröd.

Söndagsmål: morgonmål. t. e.: blodkarv och potatis. Man ska lade den sedan föregående kväll överblivna potatisen, smälte litet pärtalg i stekpannan eller grytan. lade potatisen i detta, skar korven i skivor och blandade det hela

13 varefter man slog på litet vatten
 så att det blev liksom litet späd,
 det hade annars blivit för tätt
 då man i regel inte hade råd
 att ta så mycket talg.

En frukosträtt som var mycket
 vanlig på sommaren när man
 var i påbodarna med korna
 och man därför hade litet mjölk

var släpping, släppingar, en
 sorts klimp, till dessa behövde
 man inte mjölk. → Sv vatten och
 kornmjöl gjorde man en tjock
 deg, så tjock, att när man gjort
 klimparna i skeden skulle de släp-
 pa denna när man lade dem i
 vatten, därav namnet släpping.
 När degen var pådlig släppte man

en släpping
 m.
 (m. korn.)

14 var klimparna en i taget i den med kokande vatten fyllda grytan, men man fick se nog till att inte degen var för tunn så att den blandades med vattnet när de kamma i grytan och det blev välling av det hela, ty desto klarare spadet blev desto bättre. Man smälte sedan litet talg i en panna, bräddad tåjen, och när klampen var riktigt slog man plattet i grytorna och rörde om. Klimp och spad ästes upp i träj-skälä, träskålar tillsammans. Man brukade också göra klimparna av horn och ärtmjöl tillsammans, lika delar eller något mindre ärtmjöl. Denna rätt var.

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
 DAL. MORA
 Figl. M 82

15 kan man säga, en liten omväxling
till "pannkaka".

När man var i kvarnen och mala-
de tillverkade man ett primitivt bröd
kallat glödassn, glöd-lulle. Man glödasse²
tog vatten i en skälkapp, saltade
i det och rörde i litet mjöl av
den sort man höll på att mala.

Degen gjordes tjock så att man
kunde knäda den mellan händer-
na, varpå den lades direkt på
glöden i den öppna spisen samt
täckte över den med aska för
att den inte skulle torka och
spricka sönder. Bullen gjordes 4
tum i diameter.

Till sundagsjätä, söndagsmat
räknades också blödklubben, blod-

16 klabbe, gjordes av blod vid slakt
 och hornmjöl, bakades ut till kakor
 cirka 3 tum i diameter och en tum
 tjocka, kokades i vatten, äts dels
 varm med spadet som "suppmat."
 När den var färsk men kall, in-
 nan den hunnit hårdna, då kun-
 de man äta den med smör på som
bröd, ja, ann kunde rent av mjöl
ann som ann wa, ja, man kun-
de rent av äta den enbart som den
 var.

Någon särskild mat för främman-
 de hade man inte, den bringfaran-
 de skomakaren och skräddaren fick
 allt vara på god och nöja sig
 med den mat som husets folk äto.
 Men det var klart, att den främ-

17 mande," om man nu kan kalla
 skräddaren så, fick de bästa li-
 tarna, denne skulle också äta först
 framme vid bordet, barnen och hu-
 sets övriga medlemmar fingo
 vänta. Alljämligen kunde husfa-
 dern på äta samtidigt som ykes-
 mannen.

En vanlig middagsrätt var också
strömmingsrod. Man kokade någ-
 ra strömmingar i vatten (utan till-
 sats av något). När strömmingar-
 na varit kokta tog man upp dem,
 varefter man rörde i litet korn-
 mjöl i spadet så att det blev
 som en mycket tunn vålling. Man
 åt sedan strömmingen till bröd
 och event. överbliven potatis samt

strömmings-
 sid
 (m. kärvi)

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
 DAL. MORA
 Frgl. M 82

18 söp söd, vällingen till.

En liknande rätt var strämmings-
släpping, galt av havre- och
kornmjöl med en strämning in-
rullad i varje galt, kokades på
vanligt sätt, spadet söps till.

10. Beteckning här "sovel": säil, so-
vel. Säilä, soulet. Ed e säilnätt
nest wäss nu, det är rätt (cont)
om sovel hos oss nu. Du ska
jätä säilä ⁿⁿ menuskliga, du skall mänsklig
äta mänskligt med sovel = ta li-
tet av smör och d. Till sovel
räknas först och främst alla
ladugårdsprodukter utom mjölk.
Men man kan också räkna sill,
strämning och kött dit. Man sä-
ger t. g. Vi amm ässint säil äta

19 pårönum, vi har inget sovel till
 potatisen, därmed menar man då
 sill, kött e. d. mjölk och lång-
 mjölk räknas på så vis också
 till sovel då man ju fraktar des-
 sa saker på grötsäila grötsouvel. gröt-sovel
Vi ämnar ässint grötsail, så du
får lov å jätä driicka å gröten,
 vi har inget grötsouvel, så du
 får lov att äta svagdricka till
 gröten, svagdricka räknades så-
 ledes inte till grötsouvel även om
 man använde det som sådant.
Büdsäila, fåbosoulet, allt sovel som
 man får från fåbodarna, utom
 mjölken.
 Där det står mycket sovel på bor-
 det, kött, ost, smär och messmär,

20 så säger man: Ed e på räilut
ryå bördi järn så, det är så
 mycket sovel på bordet här (i den
 här gården) så.

Änn e räilun å god isen västn.
 den är sovlig och god den här
 asten = den är inte mager, snara-
 re fet, något lagrad och har bra
 smak.

Änn e räilun i-si-siöv isen
bullan, den är sovlig i sig själv
 den här bullen, den är tung och
 fuktig, smakar bra och har kan-
 ske en liten stärand.

J pikk ie räilbyttu prä ludum i bytta f.
dag i, jag pikk en sovellbytta från
 påbodarna i dag jag, en smörbytta
 eller annan bytta med sovel av

21 något slag i, då kallas den säil-
lytta, men när lyttan är tom
 nämnes den med sitt respekt. namn,
smör-mjössmör, västlytta,
smör-messmör, ostlytta.

Slutsatsen till "saulig" ifråga om
 smak är ämsklin, ann e så
ämsklin ism välindjen se, den
 är så smaklös (t. ex. för litet salt)
 den här vällingen så.

Slutsatsen till ämsklin; smäkun, smak-
lig. Ann wa smäkun ism päron-
deijen, den var smaklig den här
potatisdegen, potatismas brukade
 man ta med sig till skogen vid
 slätt och andra arbeten, detta kunde
 de, om det var välagat, ätas som
 savel på bröd. Man brukade pota-

Än a.
 Slut till:

Smakig

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
 DAL. MORA
 Fgl. M 82

22 tis med skalen på, skalade den sedan och masade sänder den, var efter den blandades med talg, salt och vatten.

Sammanfattande beteckningar för all mat: jätä, mat. Dem e äitä jätä, de äro utan mat. Gusslän, gudslän. Ä finns- ist iett gusslän i äisi, det finns inte ett guds-län i huset.

12. Mäsekk, matsäck. Ordet har riksspråkets betydelse. Vi skum legg-i-mäsekk i dag ä fara i märke, vi skall lägga i matsäck i dag och fara (till skogen) i morgon.

Dem a fäll sku legg-i-mäsekk ä mäik-i nistta de dem a sku böti müsäschog, man skulle väl

→ vika i
s. 12

23 lägga i matsäck och ^(och lägga) vika med de
 för matsäck avsedda brödkakorna
 när man skulle till skogen för
 att plöcka mossor.

En matsäck för kortare tid kunde
 bestå av enbart "torrmat," bröd,
 smär, ost och smör samt
 möjligen en torkad höttil. Men
 för en längre tid, t. ex. vid han-
 delspärd, farkörning, längre bort
 belägen slätt o. s. v. ville man
 nog ha litet mera anväring i
 kåsten. Då tog man först och
 främst med sig det ovannämnda
 potatismoset, vilket förutom
 att användas som potatis ävens an-
 vändes till att dryga ut sovet med.
 Numera hade man med sig ävens

24 gröt av horngrön, med eller utan
hornbitar i, samt galt eller "klab-
be."

[Vid iläggning av mäsekk beräk-
nade man 8-10 nister pr. vecka
och man, så mycket bröd med
därtill hörande sovel kallades
~~isur~~ wikümäsekk, en vecko-
matsäck.]

matsäck
Om m. ö
niste, se

(kännv. av
fr. nista)

Gärdhallu, valpflickan hade sin dag-
liga matsäck förvarad i en påse
av tyg av vad slag som helst (se-
vare började man använda säckar
skinn, böga) dessa voro försedda
med pečellä, remmar av läder
att ha över axlarna. Maten förva-
rades i askar och flaskor av trä.
Stjuresstjä, en flaska av trä (laggad)

JLMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Frgl. M 82

28

som man hade långmjölk i, rymde ett halvstop, lagom för en dag.

Gäddesstjä, smärask av trä, var så stor att den rymde dagens ranson av smör, meesmör och ost. Gäddflasku, vallflaskan, rymde ett halvstop, användes till mjölk.

En päre av någon sorts tyg att ha ske i åt hörna kallades slätshuren, skehpäsen.

14. Vid längre färder, när man körde med häst förvarades alltid matsäcken i spann, spann, däremot kunde man inte använda spann när man gick till pats, den var nämligen obehöväm att bära, då bar man alltid matsäcken i böijim, i bögen (av skinn)

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Fgl. M 82

86 När man var på långfärd efter
häst hade man också brännvin med
sig. Detta förvarades i träfflasskan,
i träflaskan. Som sugglas användes
en liten kopp av masurbjörk, kall-
lad kösa, kosan, eller masurskåli,
masurskålen.

kösa f.
masur-
skål
do. om...

Den för endast ett mål ovedda
matsäcken bars, om det var torr-
mat, i bägen, men om det var
gröt bar man den i en träskål
som man ställt i en huvudduk
eller annat tygstycke om man ha-
de något lämpligt.

Beteckning för helt liten matsäck, av-
sedd att bäras i fickan: litä, be-
te. Ta ienn litä minn di vidi
fikkun, ta en beté / smörgås, koppullad

beté
(= fugga f.)

87 av tunnbröd med smör och majs smör
 eller strämning i) med dig i fickan.
 16. När barnen kommo in i en
 stuga där man höll på med ost-
 tillverkning, så brukad dem på
vässtmåisi, så brukade de på "ost-
 musen", ett stycke nylönt ost, kon-
 bramat i den låst knutna handen
 och givet direkt åt barnen.

17. Beteckning för "särskilt god
 matbit, hemförd av den, som va-
 rit på resa: När någon kom
 hem från Norge brukade denne
 dela ut Nöris kakor, norgeska
 kakor, kakor av hornung som man
 brukade köpa med sig hem från N.
 Snarast när man kom hem från
 en resa brukade man få med sig

norges-
 kaka,
 bet. 1

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
 DAL. MORA
 Frgl. M 82

88 hem bårthull~~opp~~, bart. bullen. bulle
 När någon hade varit till Mora
 på marknad, så var det klart att
 man skulle på marknassgätt, mark- god,
 nads-gott = karameller och pepparkakor. bet. sa

II. Bords seder.

18. Beteckning för "Barn i ~~allmänhet~~
 som alltid är ^h hungriga": brömalingsg. | bröd-
 "brömalare". lläikå brömalingsg | malings
sku full ma nässt bordi jämnt,
 sådana brödmalare ska väl vara
 vid bordet jämt.

Beteckning för "bordsbön": bördsböni,
 bordsbönen. Läså fö matu, läsa
 för maten. Bordsbönen lästes högt
 av husmor, så högt åtminstone
 att alla vid bordet kunde höra
 det. Man satt till bords medan

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
 DAL. MORA
 Frgl. M 82

29 man läste, också den som läste.
 De vanligaste bordsbönerna vara:
 'O yesu namn' samt: 'Gud med
 en nödvarftig spis'.

19. Det var alltid vanligt, att man
 under mörka häst-och vinter-
 kvällar satte fram maten vid den
 dygna spisen i stället för på
 bordet, men när det var dags-
 ljus åt man förstås vid bordet.
 Anledningen till att man åt vid
 spisen var den, att man inte
 hade något annat lyse i stu-
 gan än det från brasan i spisen.
 När man då åt gröt på kväl-
 len, så ställdes grötgrytan ytterst
 på spishörnet om det var ba-
 ra lagom stor brasa, men var

ULMA 9643. F. Rombo. 1936

DAL, MORA

Frd. M 82

30 denna för stor eller varm, så ställdes grytan på huggkubben, på golvet ett stycke ifrån spisen. Sedan grupperade man sig runt grytan med var sin skål med grötväta, med sin egen sked. Tog man gröt i grytan, doppade den sedan ett ögonblick i skålen med mjölk s. k. varpå den fördes direkt till munnen. Gröten stannade alltså aldrig i skålen. Innan man tog nästa sked med gröt doppades skeden hastigt i mjölken så att den blev fuktig, detta därför att inte gröten skulle fastna på skeden. När man åt sill eller strömming och potatis, så rättes potatisen fram

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Frgl. M 82

31 i en skål i spisen. Länggsätet, längsätet sattes fram parallellt med spisen, mitt på detta satte man stekpannan eller annat kärl med sovel, strämning e. d. smör och bröd; på den yttre sidan om sätet sulto barnen på sina säten, far och mor på var sin ända på längsätet. Mellan spisen och "bordet" fink ingen sitta och skymma för brasskenet.

Fattighjon och hördorådstagare fingo också sitta till bords om de voro snygga av sig. Även barnen sulto vid bordet, om de voro så stora att de kunde sitta för själva, annars i knä på någon äldre. Det var nog regel att karlarna to-

32 go av sig huvudbanden när de in-
togo måltid i rumhus. eller för
att inta en mindre måltid så att
säga "på stående fot" var det nog
inte så noga. Kvinnorna skjö-
to huvudduken något bakåt.

20. Samt matbord användes bak-
bordå, bakbordet, det bord som
man bakade tunnbröd på. Man
brukade även på dessa bord in-
montera en utdragbar låda un-
der skivan, i denna låda för-
varade man bröd.

Fluspaderens plats vid matbordet
var alltid uppi lilla bänken, på lillbänk
lillbänk som stod vid spismu-
ren. De övriga ätande hade ingen
bestämd plats, inte ens husmor.

33. Varje familjemedlem hade sin särskilda skål och sked. Efter varje måltid stökade man ren sin sked var och en, lade den antingen i stjed-sked-krammblåj skedkramlet, en hylla med terammed hål för var sked, hade sin plats ovanför bordet på väggen, eller också lade man den under den upp- och nedvända skålen.

Beteckning för olika slag av skålar:

Kapp, mindre skål, kringglogkapp, mindre, rund skål som barnen brukade äta ur. Skål, större skål avlång, skål skål

De äldsta i llyn minnas när de första bordsknivarna började användas. Det var en person vid namn Pilt Per som började med att tillverka

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Frgl. M 82

34 dessa knivar. Mannen var från Ock.
knivarna kallades Pilt-Per-jäggä,
ordet jäggä användes än i dag
som beteckning för bordskniv.

junge,
bet. 1 a
(hänv.)

Knivarna hade ett cirka 4 tum
långt skaft av mässing, bladet
var något kortare och var gjort
av hamrad järnplåt. Gafflar bör-
jade användas långt senare än des-
sa knivar.

Tallrikar funnos visserligen, men
dessa voro icke hengjorda som skä-
larna utan köpta utifrån. Sådana
skålar funnos också, dessa voro svar-
vade runda och grannt målade i
flera färger, men de användes icke
till att äta ur, det gick icke för
sig att fukta dem ty då sprucko de

35 sönder när de torkade, rysskapp.
 Den största skålen som fanns i hu-
 set användes för tvättning, knåd-
 ning och rullning av smör, kallades
 därför smörskåli, smörskålen. Den-
 na var närmare en aln lång samt
 cirka 8 tum bred upptill. Skålen
 skulle vara så lång särskilt för
 att man skulle kunna rulla smör-
 klingan fram och tillbaka i den,
 smörklingan fick därav en fina-
 re form.

ryss-kapp
 (m. hämt)

Den näst största skålen användes
 till att sila upp mjölken i, den-
 na rymde en kanna, några kanske
 något mer, men då voro de extra
 stora, kallades silskälä, silskålar,
te sil- upp mjölgi i ä stell uppä

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
 DAL. MORA
 Frgl. M 82

36 äindjill, att sila upp mjölken i och häng-hylla
 ställa på hänghyllan. Denna hylla, (m. hämning)
 som kan räknas till stugans fasta
 inredning, hängde i två stänger som
 voro fästa vid en utav åsar i
 ryggväggen, hyllan gick i stugans
 längdriktning alltså, hängde mitt i
 stugan ungefär, något närmare bor-
 det. Den brädan, som utgjorde hylla,
 var ett hål borrat i vardera än-
 den, stängen gick ner genom hålet,
 på undersidan satte man in en
 pinne genom ett hål i stängen.
 Hyllan hängde så högt att en full-
 vuxen person måste stå på ett sä-
 te för att kunna nå upp.
 22. Köttet serverades på samma sätt
 som det var tillagat. Man stekte i

37 regel allt kött. Man skar det då i tunna skivor, kallades tjötäckhä, på i en tjötäck till mün, får jag kött-hänke en köttskiva till mor. När man (m. häns)

på så vis skurit av allt kött från benen så kokades dessa senare i ärter e. d. Att koka köttet i soppan skulle ha gjort detta allt för ordrygt, men stekt i tunna skivor och bra saltat blev det liksom drygare. Sedan delade man ut köttskivorna till var och en.

Att på ett stycke kött kokt var något så ovanligt då man var van att endast på skava av de kokta benen, att detta kött fick ett särskilt namn, man kallade det för risspentjötä, kallades så för riss-kött (m. häns)

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Frgl. M 82

38 att man kunde riva det i respor,
 ett tvärtl avskuret muskelparti blev
 då, på grund av den långa kok-
 ningen, som en lunt tändstickor
 och man kunde riva av muskel-
 fibrarna, risspentjötä = benfritt kött.
Anders ann jät ba risspentjötä
ann, Anders han äter bara ben-
 fritt kött han, sade gumman när
 han skulle tala om huru god mat
 hennes pojke skulle ha.

23. Beträffningar för "ett mycket be-
 lamrat matbord": bordä e rügåd,
 bordet är rågat. Ä sir-äit so
öröklut upå bördi jän så, don-
id-att litä, det ser ut så ostädad
 här på bordet så, ni skall städa
 undan litet.

ULMA 9643. F. Rombo. 1936

DAL. MORA

Frgl. M 82

39. Beteckning för "ett alltför stort mat-
bord": å sir-ait somå rakkhäl, det
ser ut som en hundskäl, alltid som.

25. Å ma liatt lå let aiti jätta, å
lå präta åta bördi, det var fullt (och
bevis för brist på bordskick alltså)
att leta (efter de bästa bitarna) i ma-
ten, och att hörbart släppa väder
vid bordet. att rapa vid bordet
var icke fullt, snarare då tvärt-
om. Att åta alltför glupskt eller
hörbart var också fullt. Ed e liatt
te gläip-i-si melindjen son, det
är fullt att sörpla i sig vällingen
så att det hörs. U du slaffra i
di, så du slaffrar i dig, tuggar
med ett smackande ljud. Ånn glü- gloppa i
päd-i-si å upå ienn gängg, han

ULMA 9643. F. Rombo. 1936
DAL. MORA
Fgl. M 82

40 släk det på en gång (om flytande
pöda.)

Man kunde göra ren skålen på två
olika vis, berönde på hur djup skå-
len var. Var det en skål som inte
var så djup så slickade man ren
den, men var det en djup skål
kann man ju inte åt med tungan.
Man använde då i stället tum-
men och pekfingeret. Man vick då
pekfingeret om tummen så att det
bildades liksom en liten skål i
pekfingeruecket där tummen utgjorde
botten. För varje tag man gjorde
i skålen slickade man ren fingrar.
na.

När orsagubben var ute på resa
hade han alltid en kagge med

41 Långmjölk med sig. Han kokade naturligtvis gröt, men han hade ingen skål att äta ur. Han vek då ihop förskinnnet och slog i grötvätan i detta, tog en sked gröt i grytan, loppade den i förskinnnet och åt. När han ätit pårdigt rullade han ihop förskinnnet över knäna (utan att ta det av sig) samt rullade det sedan fram och tillbaka över lären, "skålen" var då diskad och förskinnnet smort. Långmjölken var så gammal att det gick mask i den. När gubben förde skeden till munnen reste sig masken i skeden varför gubben utbrast: Dupp di stjär-
makk mäss i gläip di, doppa dig

glupa
st. v.

ULMA 9643. F. Rombo. 1936

DAL. MORA

Frgl. M 82

49 mjälkmask (så jag slipper se dig)
medan jag slukar dig.

ULMA 9643. F. Rombo. 1936

DAL. MORA

Frgl. M 82

x Specialfrågor rörande
Bords seder.

Gällande förhållanden i Markarby, Mora.

Uptecknat av Filip Rombo, Högforsbruk.

Att använda brödet som tallrik var förr mycket vanligt, ja, man kan säga att tallrikar voro lika skända som kniv och gaffel. Kött, fläsk, fisk och sådant som inte var flytande lades alltid på ett stycke tunnbröd, man åt sedan av köttbitarna hållande dem med fingrarna. Inte ens vid bröllopsmiddagen förekommo tallrikar. Vid bröllop gick det till så här: Varje gäst skulle framföra sig på bordet ha placerat en storfjordung tunnbröd, en storfjordung =

fjordung
s. 2

8 hel kaka tunnbröd, en lillfjor-
 dugg jersbröd, en halv kaka jäst,
 något tjockare tunnbröd & i vil-
 ket det fanns litet råmjöl, i de
 förmägnare gårdarna brukade man
 också blanda i ärtmjöl i detta
 jästa bröd. Förutom detta bröd
 skulle varje gäst ha en fjärdels
rühulla, en fjärdedels råghulle.

fjördung

Den hela tunnbröds kakan skulle
 ligga underst, den halva, jästa
 brödkakan på denna samt överst
 råghulliten. När man nu skulle
 äta tog man bort råghullen och
 den halva brödkakan för att
 man skulle komma åt den hela
 kakan som låg underst, denna
 skulle nämligen användas som

ULMA 9643. F. Rombo. 1937
 DAL. MORA
 Frgl. M 82

8 tallrik. Det andra brödet lades framför "tallriken", ty man skulle först äta av "tallriken", man rev av kakan tills man tyckte att man inte kunde göra "tallriken" mindre. Sedan åt man av de andra bröden, till slut skulle man äta upp det versmetade bröd som ätit på. De manliga gästerna blevo dock vanligen så berusade att de katade detta bröd. De fattiga, som sedan kommo till brällöpsgården fingo detta bröd att äta av eller ta med sig hem, detta bröd var ju särskilt gott, inpytt med flott och sovel som det var.

ULMA 9643. F. Rombo. 1937
 DAL. MORA
 Frgl. M 82