

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

21285

VÄRMLAND
=====

Dalby

14/4 1951

Bergkvist, Karl L:son, 1951

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

43 bl.4:o

1 " " teckn.

21285

X Exc. för ordreg., april 1955 av J.Jacobsson

Matlagning.

A. Allmänt.

Dalby.

1. Befäkn. för 'lagad mat': låg tē (= iyp. o sup.), låg tē mat, stäl tē mat. Ex. på skogsarbetarens uttrycks-

16.3.

2/1.16

3/1.17

råd om viss matlagning: väs i (l. khēm i) en gröt; smr o kö biel³; khēm tē en khät kö ky (koka klump-
välling); böt i en nä gröt; smek på o cep sh gröt *)

* = begärlig;
älv. bö ket (i
varje gen. och num);
[Kb:s muntl. kognf.
29/5 1955.7.]

2. Befäkn. för 'matlagning': mätelä gny f (best. -a).

3. Befäkn. för 'tillreda kräslig mat': het på no göt.

för 'smaklig, ej fädd (om mat)': gö smäk sn, gö, sö shu⁴
(lösētū, löetētū); för 'tillräckligt kokad l. stekt': lös,
tä urs (: färdig att lyfta från elden), kök m l. ko kt (kök
vid n), stekt; för 'göra maten mera smaklig': hä i göt,
hä i sö sh; för 'efterslängtas mat (favorismat)': mät u,
häs (häs urs, mīn, dīn, dēs); löst mät m.

4. Befäkn. för 'tillreda dålig mat': döl (dölt, dolt)
a låg tē, döl shöp; rät a låg tē (= iyp. o sup.), rät shöp,
rät tē; för 'illa lagad, ej smaklig': khē, tröt ētū, häh
ētū; för 'illa lagad mat': rät n, mör dö pf, khin n
(kletig mat); khē t mät m (mat som bjuder enas att äta).

* (= skyndsamt koka potatis).

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951

VRML DALBY

Frågl. M 81

5. höghöskost m = helgdagsmat (= höghöskost m); lätthöskost m = matråd mitt emellan helg- o. vardagskost; höskapsmät m = finare mat, som man ej är van ad få l. som man ej riktigt förtärlig sig på; hödas mät m = vardagskost. (hödas - uttolas och hödas -).

3 Ent. kompletterings-
svär från app. lek-
manen 28/5 1951 är
ordet helt nytt.

9
s. 14.

6. Benäm. på råvara, av vilken mat kan lagas:

gröt (l. = vörk) n = mjöl (o. salt) till gröt; välling - cann n = ingredienser till välling; köbull vörk = pannkakssmes; grönvår f pl = produkter (i allmänhet) av råda för matlagning.

7. Beteckn. för mat, avseende dess egenskap av saltad l. osaltad: fäse n (oböjl.) = nyslaktat, fäskt kött, speciellt av de inre organen (räntan); i rått tillstånd

rot fäse; kokat: kökt (l. köks) fäse; söt kött m = rågmjöl med påhällt het vatten, som fick stå o. sötna. drömgrot m = hårt saltad gröt, som skulle ätas på kvällen för att man skulle drömma sant på natten.

8. Beteckn. för mat, avseende dess egenskap av lagad l. olagad: sö mät m = mat tillagad av (l. med tillräts av) spad från kokat fläsk l. kött; rå mät (skrap n) =

särivna rotfrukter; "grönfäret" = köksväxtblad: spenar,
sallad m.m.; kökning f = kokad mat i allmänhet, i
synnerhet välling, soppa o. annan flytande mat.

törmat m = bröd, kall potatis, forkaat kött, porv m.m.
Beteckn. för att 'äta olagad mat': sit a törk (törk i iss),

törsit, sit törskäp (f).³

9. Koka: kök (kökt, kökt). Ordet vanligt i målet.

Löval Transitivt som intransitivt. Ex. kök gröt; de
köka i gröta; sytt o köks¹ (l. kökt)¹. I andra betydelser:
vätu köka (= vattens form, bubblor i en foss); de köka
i sär (då man håller ex. vätesuperoxid på säret); vsirkem
köka (= vares flykt rikligt ur ett sär); de köka i båtsri
(u) (om gasbildn. i ackumulatör vid laddning).

10. Ljuda: sju l. sju (sju, sju)^{1,2}. Ordet användes endast
intransitivt = upphettas till kokpunkten l. hastigt
koka upp (om vätska). Vid fortsatt kokning: kök.

Beteckn. för sakta, jämn kokning: pielrr (= iyp o sup)
a kök; vid starkare kokning: bälrr (= iyp o sup) a kök.

11. Beteckn. för 'uppkök': öpsju f, öpkök f (best. - a).

12. Beteckn. för 'puttra' (om ljudet av kokande vätska):

1 p.1

2 p.4

3, 4 söngse dial. -
ord.
[M.B.:s minnt. komp.
29/5 1955.]

ULMA 21285. K. L-son Bergkvist. 1951

VRML DALBY
Fgl. M 81

pöstr (= iyp. o. sup.), bästr (= iyp. o. sup.), su (sö, sö)†. Det sistnämnda har även annan betydelse, ex.: da su fö 1/2.3
 [ortmann.] leta = bruses från letan höres; ho röp ss ra sö i hölt 2/2.5
 = hon ropade så att det ekade i skogen; da sö i börya 3/2.6
 = det ekade mellan bergen; di tröta sa ra su⁽¹⁾ cöt.

13. Beteckn. för 'något som kokar': kok m (best. -m);
 "dina kokm bli älsr kocht a na stekä³ bli äls stekt"
 [personn.] sa målaren quubrybörykt, då han medelst kokning
 sökte mjuka upp hårdnade målarpenslar (mähä-
 bösta m pl.). Beteckn. för 'gud från kokande vätka l.
 annas': pöströg, bäströg, süry (alla f, best. -a); för 'luft-
 blåsa (bubbla) på kokande vätka': bälsr f (-ra, -ra,
 -rän), även bälsr m (-ra, -sär, -rän). Beteckn. för 'skum
 på kokande gryta': sköm m (best. -m); fro f (best. -a).
 p.
 p.
 b.
 p.

14. Beteckn. för 'koka över': jäis övrr (= iyp. o. sup.) püs övrr
 (= iyp. o. sup.), käm övrr (= iyp. o. sup.), käm i spisu, käk övrr,
 sū övrr, käm püsörrs, käm hävörrs, nu kām o
 = nu håller grytan just på att koka över. Beteckn. för att
 'hinderas av käl från att koka över' (que att slå i kalls vät-
 ten): stän ä (iyp. o. sup. stänt ä). Uttrycket med vanligt

ULMA 21285. K. L-son Bergkvist. 1951
 VRML. DALBY
 Frgl. M 81

b.?

som beteckn. för att koka, av sig själva avtänna, säkt (= yff. o sup.), säkt ä (= avtaga i kokning).

1/64.

b.?

15. Beteckn. för 'lägga i grytan': hä i (häd i, hät i); för 'placera grytan på elden': sät på (gryta) (= yff. o. sup.); för 'lyfta grytan från elden': tå (tog tē) tå gryta, häv (häv, hēv) tå gryta. Beteckn. för 'krossa Fier mos' (potatis l. bär): stämp (= yff. o sup.), stämp sön; krös (= yff. o. sup.), krös sön = krossa härdare saker.

9/6.6

b.?

för 'röra (stöta) ihop': bök (= yff. o sup.), bök ihop; för 'smälta': brä (bräd, brät), brä öp; för 'avreda':

b.

rè tå (réd tå, rēt tå), hä i ävrora; för 'avredning': ävrörf (best. -a). Beteckn. för 'röra om (i grytan)': rör (= yff. o sup. l. röh, röt), rō stā, kā stā (l. sköh, stā)

b.

mo ösa; tå no tag i gryta = röra då o. då; lceg at (l. khöm at) bōtū (= att under tryk. följa botten med rörelsen), sō rā int sēt sa vē (så det inte bränner fast).

b.

Beteckn. för 'vispa': vēsp (= yff. o. sup.); re (réd ret) = röra l. vispa kraftigt; för 'skumma (avlägsna skum)': sköm (= yff. o sup.), sköm tå, flöt tå ävapa, hä tå frōa; kātā ma ösa.

x) bet. hit o dyl. av häv i.

ULMA 21285. K. L-son Bergkvist. 1951
VRML. DALBY
Frgl. M 81

16. Steka: stęjzi (stękt, stękt)³; stęjzi f_h ck (= steka fläck),
stęjzi käk (= grädda mjukbröd); öu ru stęjzi bra = ug-^{3/6.4}
 neu gräddar (brödet) jämt. Andra uttryck för 'steka':
všiu pa, bręu pa, svę pa (halvt skämts). Beträkna.
 för 'steka helt läst (bryna)': bręu nsk l. bręu sk (= i_{yp.} o.
 sup.). Beträkna. för 'steka på halster': hätst (= i_{yp.} o. sup.)⁴.
 17. Stek: stęk f (-s, -a, -än)¹. Steku. av färskt kött före-
 kom väl. Däremot kunde en saltad färbov (l. ed. färlar)
 liksom älgkött stekas i lämpanna i behållaren som om
 värling för det kokta köttet. Sjäs stektes vanligtvis en-
 dast smärre skiver "čēt sšiu ru ot". Flarkött brukade
 ibland halvkokas o. sedan stekas (hätstęk f). Konserve-
 ring om inlägg. (t. l. čęgnę i čęka) förekom ej heller i
 äldre Tid. Först efter kokspisarnas tillkomst började man
 lägga in smärre portioner i emaljerede (emaljęr) plåtbe-
 har som kokades på kokspisen o. tillslöts med en skruv-
 klämmna⁴ över locket (dubbelt lock med en kautschukring
 runt kanten). ⁴/₁ skövning f (ber. -a). (hamsaręn m)
 18. Beträkna. för bränna vid: bręu vę (bręu vę, bręu vę);
 för 'vidbrännas': süt (sät süt) vę, sčēt sa vę (= i_{yp.} o. sup.)².

ULMA 21285. K. L-son Bergkvist. 1951

VRML DALBY

Fgl. M 81

brä^uns ve (sup. da ha brä^uts ve); för 'vidbränd':
 vebrä^uen (väl^uya & vebrä^uen); för 'det som bränts vid,
 då man kokar gröt l. välling': skö^uva f pl (skö^uf (-su,
 -a-än), grötskö^uva, vällyskö^uva. Adj. skö^uva, skö^uvt.
 19. Låta, göra rost: söt (= yff. o. sup.). Låta av sig självs
 (au matens): sö^u (=- yff. o. sup.). Vilka rostningsmedel
 man använde, innan socker blev allmänt, har jag ej
 kunnat få några upplysn. om.

20. Salt: salt n. I gammal tid hade man endast grovt
 bergsalt (stöt salt), som maldes på en handkvarn
 (sälthvån, l. -kvån) f) med två stavar, den övre med
 handtag (ts må salt), eller korsades på en flat stenhäll
 (sälthöl f) med en rund l. oval, något plattad sten
 (sältsten m), som hölls i handen o. vaggades fram o.
 åter under det man tryckte på den (ts gnåg salt).
 Det korsade (stuhåd ell. små) saltet, avsett för hus-
 hållet, förvarades i ett träkärl (sälthår n). Se Teckn. Fier
 fönt inränd var Fier figl. 78 B. Därför korsades (mal-
 des) salt för att i små mängder inströs i höet vid inbärg-
 ningen (inhynga f best.) för att hålla sig (stärka) bättre.

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951

VRML DALBY
 Fgl. M 81

Teckn.-acc.
 21176, p. 12.

21. Salta: sält (= yff. o rup); lëusält = rimsalta (salta swagt), rämsält = salta (köttvara) kraftigt, jär bëtsält = salta häst; sëkssält = blanda något socker i saltet för att detta lättare skall tränga in i kött ell. fläsk (ta sält). läg (l. lägne) = lag = lägga i saltlake. sältläg m (best.-m) = saltlake. lëusälts = rimsaltat. läg lägga salt kött i vatten för att saltet skall dragas ur: väsläg (-lä, -läkt).*)

3. Länge dial.-ord; genus obek. [KLB:s muitt. komp. 29/5 1955.]

9. f., best.-sg. brösmishja. [KLB:s muitt. komp. 29/5 1955.]

22. Beteckn. för 'matrester, lämningar av mat': smishja f pl., sëkbits, räskbits m pl., no ätspät, lëmmys pl.; kvarsparad på tällrik (av fast matvara): ffät m (han spät ät m litu grötffät). Mera speciella beteckningar: brösmishja (koll.) = rester av smulor smulor bröd; käskäkk, stämpskäkk m (-u, -m, -än) = kvarsparad hård yttre kant av nykbröd; täkröts f pl. = de kvarvarande faste beståndsdelarna vid smältan. av Falg; gröts m (koll.) = det som bildas i pannans botten vid stekn. av salt fläsk (bestär eg. av bränt salt). Kvarsparad rest av flytande mat: sfark m, sförk m, sförp m (best.-m).

*) För att biten skulle på en mera frisk röd färg, gnuggas den före saltet med lite salpeter (sältpietr m)

ULMA 21285. K. L-son Bergkvist. 1951
VRML DALBY
Frgl. M 81

B Redskap för matberedning.

23. Sammanfattande beteckn. för samtliga vid matlagning (kokning o stekning) använda kärl: kökstäl n ([-ä]-a), kökgräsa pl. Matkålar (o. Fallriks), skämts. mättnos m pl., solkiga sörnös m pl., sö n (koll.).

24. Kittel: gäl m (-ä, -n, -än). Skillnaden mellan kittel o gryta var den, att grytan var av järn men kitteln av koppar o mes l. mindre fläs i botten. De äldre grytorna hade i allmänhet kupig botten. De senare tillverkade o. för kokpisar avsedda grytorna hade afläst plan botten o. fläns (kant m). Beteckn. för öra på kittel: gälstör n; för 'sida': bräd n, gälstbräd n; för 'botten': gälstbät n (uttalas också med kort vokal gäls....). Beteckn. för 'handtag (hängare) på kittel': hal f (-ä, -a, -än), gälshäl f. Om handtag ej fanns, användes en grytkrok för lyftning. Vid placeraudet över elden, användes en rund, med ben försedd ring (pänring m) l. en trekantig fot med eds ben i vardera hörnet (tréföt m), på vilken kitteln ställdes. Fodrat till kittel hämnas ej de äldre, som jag tillfogat, något till. Det kan likväl ha förekommit i gammal. Fed.

ULMA 21285. K. L-son Bergkvist. 1951
VRML DALBY
Fröjl. M 81

Benämnu. för kittel, med avseende på användningen:

x br²envnsgel m; istgel m (anv. vid ystn.); tvetgel m
(för klädhokn.); väsgel m (stor kopparkittel, som använ-
des som vattensä).

1
2.9

2 anv. som kok-
kittel.
[MAB:s muntl. komp.
29/5 1955.]

25. Gryta: grytf (-a; a; ä). Benämnu. med avseende

på materialen: jängrytf (ä. jängrytf)f; d₂ med av-

seende på konstruktion: hälgrytf l. hängrytf f (med

handtag, hängare); bängrytf f (med tre fötter); skäft-
grytf f (med skaft); d₂ med avseende på storleken:

ätrankgryt f (rymnande 18 kannor), fjrkgryt f
f (rymnande 4 kannor); lälgrytf f (= liten gryta); d₂ som

avse användn.: fjggryt f (fähusgryta); istgryt l.

mösgrytf f (för ystn. o. messmärkoku);³ zytgrytf f,³

äyngrytf f,³ grätgrytf f,³ välgryt f³ = mindre l. medel-

stora grytor för matlagu. (potatis-, kött-, gröt- o. välling-

hokn.)³ ofta samma gryta (l. grytor). Stor gryta, som an-

vändes vid stovväsk, brygd, vattenvärmu. m m: brispy-
jän f. Benämnu. för 'handtag (hängare) på gryta': häl f,

grythäl f; för skaft på gryta: grytskäft n; för öra

på gryta: gryttör n (-a; a); för 'ben': grytbän n (-a; a);

³ Brukas även i
betegnelsen 'en gry-
ta med la messmör
resp. kött, potatis,
gröt, välling'.
[MAB:s muntl. komp.
29/5 1955.]

ULMA 21285. K. L-son Bergkvist. 1951
VRML DALBY
Frgl. M 81

för 'botten': gryt**bl**ö**tt**u m; för 'sida (och överkant)': gryt-
brä**d** u. Lock till gryta: gryt**l**ö**k** u (-u; -a).

Liten shaftföremål "gryta", (symmande o. a. $\frac{1}{2}$ kannor) o.
som var av förtenns koppar o. hade tre ben, kallades
köps**p**än f. *) Trebens kaffekokare av koppar, invändigt
förtenns: köps**u** m (-rru; -än; -rän). Grytor o. pannor
förvarades i gryt**sk**ä**p** u (den öppna, nedre delen av
stugskåpet l. kärleskåpet), då de ej användes. (Se ovan
med Teckn. Fier N 78 B, förs. inläm.). Golvet i detta för-
varingsrum var ofta en flak stenhäll (gryt**h**ö**l**f) i st.f.
26. Ordet "hadd (hadda)" obekant. Frö.

27. Då en het, sotig gryta l. kittel skulle tillfälligt pla-
ceras på annan plats än i spisen, lades ett brett bräd-
stycke (gryt**br**ö**c**e u) under den, varvid man till s.g. ad
den sotiga sidan alltid vändes uppåt.

28. Vid omrörelse i grötgrytan begagnades en ankvis-
fad o. barkad träklo, av en kvistled (mät**l** f | -u; -a; -än;
gröt**m**äl f) ell. en årliknande tjock frästicha (gröt-
spä**u** m | -u; -n; -än). Modernare redskap: stä**v**ä**s**p m.

29. Visp: vesp m (-u; -n; -än). Vispen har använts
*) Se bif. Teckn.-bl., fig a.

Teckn. bl. 44

Teckn. bl. 21176, s. 333

UFA 21285

K. L:son Bergkvist. 1951

VRML DALBY

Fgl. M 81

s. m. h. v. v. v.

id länge de äldsta nu levande kan minnas. Den användes vid koket av välling o. andra Tunnare maträtter, vid ystet. för söndervispn. av frööst (m), vid färdskilpn. av gräddt från mjölk (i stället för blotta handen), för vispn. av blod vid slakt m m. Tillverhades av björkis, som skars i början av savnings-tiden (medan veden ännu var vit i ytan), skrapades med en knivegg (ts rēsp (= yf. o sup.), varefter barken avdrogs med fingrarna. Smäckta vidjan (grän vja), vredes, lindades o. drogs till i tre sammankhängande band kring vispshafet.

Vispar Tillverhades på våren för hela årsförbrukningen. 30. Slev: slev f (-s; -ä; -än). Detta ord är av yngre ursprung. Den äldre o. fortfarande mest brukade benämningen är ös f (-s; -ä; -än). Användes för såväl oumrän. som uppkänta. av flytande mat m kokkär. Stor ösa i mjölbunge: mjölsös f; i bakträget: dægös f. **)

31. Tråklubba, Trästös (större o mindre) för söndervisning av potatis, bär m m: stämp m (-s; -m; -än); cepsstämp m (för kokt potatis), bästämp m (för bär).

32. Halster: hālster m (-strä; -stra). Tycks ej ha använts mycket. *) vēspris m. **) Räslev: rērsf.

3
fackord.
[MLB:s muntl. sampl.
29/5-1955.]

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951

VRML. DALBY

Frgl. M 81

tekn. b. 44. 33. Stekpanna: stēppän f. Stekpanna har använts sedan långt Tillbaka. De äldre stekpannorna hade tre ben o. ställdes direkt övers elden^{x)}. Stekpannor, som saknade ben^{xx)}, ställdes på en panning (l. treföt), men brukade också placeras på glöden eller i bakugnen, då denna var upphettad efter bak. läppän f = rektangulär stor plåtpanna med uppvikta kanter (bradn), avsedd för bakugnen (senare även för kokrynsens stekugn); uttalas ofta "lämpän". täpanspän f = gjuten tjock järnpanna; phätpän f = nyare stekpanna av pressad järnplåt.

34. Ölbröd.

C. Råg och halvraa rätter.

35. öhan f (best. -a), havremjöl i kallt vatten Till Fina välling, som dricks. (Samma benämn. på blandning av sur mjölk o. vatten). söl m (best. -n), brödsöl m, sönderbruten bröd, uppblöt i vatten l. mjölk. högla n (oböjl.), söndermosade lingon, blandade med strömjöl Till en smet, som äts med shed.

36. Hett vatten på rågmjöl, som fick stå o. sötna, Tillset-
x) fig. f. xx) fig. g.

Fes därefter lite salt o. äts med sked, kallades sötthöb
 m (best. -m). Sakverk av mjöl, malet av frostdödad
 råd (vilket var vänt att gräddas), brukade också kallas
 "sötthöb". Fles köttspad på söndermulet bröd:
mishu f (best. mishya); Örtmishu f.

1/2.2
 9 Se tidigare!
 3/6.19
 4/6.28

D. Välling.

37. Välling: vöcluz f (best. -a).

38. Beteckn. för 'tunn, dålig välling': skvach n, skvach
 n. Dessa ord kan i denna betydelse också uttalas som
 f: skvacha, skvacha (best.). Beteckn. för 'uppkommen
 klump (i välling l. gröt)': khcep m (-a, -m, -än). Adj.
khcepui (l. khcepst); för 'hinna (på välling l. gröt)':
vöcluzsin n (på välling), grötskörp f (på gröt).

39. Beteckn. för olika slag av välling med avseende
 på den vätska som används: väsvöcluz f (med
 vatten); mösmävöcluz f (med ishavt messmör i
 vatten / l. mjölk); öhvöcluz f (med dricka); myökh-
vöcluz f (med mjölk).

40. Med avseende på den fasta beständsdelen i vällingen:
myökhvöcluz f hävsvöcluz, skremövöcluz (med

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951
 VRML. DALBY
 Frgl. M 81

skrädas havremjöl), byggnösvärling f (med hornmjöl),
grömvärling f (med horngrön), risgrösvärling (med ris-
grön), hävrrösvärling f (med hävregrön).

Set tilligge!

2/1.16

41. Övriga slag av välling: grösvärling f (med sur mjölk,
som ystar sig / läs ss pres. / vid kökningen); gröst m =
ked mjölk slops i dricka o. ost^{en} vispades sönder, varefter
arrättu. fötärdes som välling. rösvärling f = vanlig
mjöl- l. mjölkvälling, vari några sussin ilades vid koken.

42. sjätsvärling f, ej bestäkt med sjätrgäs (f) utan
E. gröt. = tunn dälig välling.

43. gröt: gröt m (best. -u). Gröten äts med ngn vätska
(grötvät f / best. -a) Till (stöt). Deuna Forde sedan myc-
ket långt Fjellbaka ha bestid av mjölk i närm form, ofta
fötumjolk (fötka² mjölk; fjellbögh m) l. söt mjölk med
l. utan tillsats av lingon, men även messmörvatten
(messmörvät u) och dricka har förekommit. Om man
si hava kunde, lades en smörblich i en fördjupning
(smörbren m) i mitten av grötbiäges, i vilken shedbla-
den (sisblää n.pl. best.) gröt doppades, varefter man Fog
ed shedblad grötväta Till (stöt l. ätja). Beteckn. för

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951

VRML. DALBY

Frgl. M 81

b.

'Tjock' (om grös): gok¹ l. stok; för 'Tunn' (om grös): lös².

44. Beträffa. för 'Tunn', klisteraktig grös':

3. 6. 15.

45. Beträffa. för olika slag av gröt, vilka avse den väteha, på vilken gröten är kokt: väsgröt m (på vatten);

2/6 tidigare!

mjölkgröt m (på mjölk); grönmjölkgröt m (på kärn-

3. 6. 1

4/10 p. 11, ned till!

mjölk); römgrot m⁵ l. frötgröt m³ (på opärsad grädd).⁵ se under punkt

48!

46. Med avseende på den fasta beståndsdelan, som ingår i gröten: havremjölsgröt (med osiktat havremjöl;

kallades också sägröt) m; skremjölgröt m (med skä-

dad l. fänsiktat havremjöl); byggnömsgröt m (med korn-

mjöl); äpplgröt m (med kokt potatis som utdrygning

av mjölet); brögröt m (kokad av i mjölk upplösd mess-

mär under tillställn. av mjöl; denna breddes på bröd

i st. f. ell. tillammans med smör / brögrötgås f).

vätgröt m (med vetemjöl); grönmjölsgröt l. risgrömsgröt

m (med risgröms, äts endast vid högtid. Tillfällen, o. särskild till julen (julkgröt)).

47. nävgröt m³ eller möti f = mycket stadig grös av

havremjöl (l. strämjöl), varvid alls erforderligt mjöl

ihålldes på en gång o stöttes ihop med mellan⁴ så

ULMA 21285. K. L-son Bergkvist. 1951
VRML. DALBY
Fgl. M 81

ad större l. mindre klumpar bildades. Grötbitarna
 togos med näven, droppades i fläskflokt o. ätos. Dylrik
 gröt medfördes ofta en matrick o. äts kall med so-
 vel Till.

48. Den under punkt 45 nämnda flötgröten brukade
 bestås mera förnämliga l. långväga gäster, som kommo
 pd besök. Samt vid en slags festmåltid, som bestods
 gårdens folk vid skördens avslutande, ävenså när ett
 bygge var färdigt (Taklagsöl).

F. Palt.

49-50. Palt: palt m (-u, -u, -än), koll. palt m (best. -u).
 Ordet övers endast blodpalt. Närmare under punkt 83.

G. Paunkaka.

51. Paunkaka: pänkäk ell. pänkäk f (-u, -a, -än). Nu-
 nan benämnu. för 'paunkaka': kökbül f (-u, -a, -än). Betek-
 ning för 'tunn paunkaka': tönpänkäk f. Pd grädda
 paunkaka: stefzi (stekt, stekt) pänkäk (l. kökbül).

52. Paunkaka gräddades dels i långpanna i bak-
 ugnen, dels i vanlig rund stekpanna (som följt var
 med tjock "kalbulle" o särskild tunn paunkaka. Den

Fjörha pannkakau vändes gm ad med en knyck på stek-
pannan kastas upp i luften ed stycke (sedan den först ^{1/2} Se tidigare!
lossats från kanten o. botten) o. åter infängas i pannan
(= kö**l**bu**l**kä**st** u). Där man mindre säker på hand,
vändes den i likhet med den Finna pannkakau med
en tunnäljd träspade (jä**z**ka**k**spä u). I långpan-
nan vändes sj pannkakau. Små runda plättar (ph**ö**t
f (-**x**; -**a**; -**ä**) gräddades i plättlagg (ph**ö**t**s**iu u). ^{4/1.19}
^{3/1.19}
^{4/1.26}
^{5/1.26}
^{6/1.26}
^{7/1.28}

53. Benämn. på olika slag av pannkaka, utgående från
den mest framträdande ingrediensen i smeten (rö**t**a
f best): fh**ö**sk**p**an**k**ä**k** f (med små stekta fläsktärningar
(fh**ö**sk**b**ä**k**a m best, fh**ö**sk**r**ö**t**a f best, båda pl.); r**ä**ny**j**ö**k**p**an**-
k**ä**k f (av rånyjolk); r**e**sk f, c**e**p**s**ä**h**ä**h**sk f (med kokt, mo-
rad potatis o. näppt mjöl); r**e**v**k**ä**k** f (med råriveren po-
tatis, gräddades mycket Finna).

H. Soppa.

54-55. Soppa: sö**p** f (best. -**a**)². Tunnare soppor kunde
även kallas s**ü**ep**m**ä**t** (l. s**ü**ep**an**mä**t**) m, även soppor
kända på frukt l. bärsaft.

56. Befeckn. på det Finna i soppa (best. kött**s**oppa): sp**ä** u,
*/(gr**e**d**i**c**e**n**s** m)³

↑ x
p. →

58 n; fr 'klimp i soppa': khät n (-'u'ia), kräm f (-'u;-a, -'au). I en del finare soppa (pökolas etc.) lades klimparna i, sedan de föres kokats. I vanlig klimpvälling (khätvälling f, khätisöp f l. endast khät / ts käk khät) kokades de med i soppspades; små portioner smet (khätör f) släpptes med en trinked i spades, då det för befann sig i svag kokning, o sedan de stelnat något (stötta) rörades försiktigt om med skeden. Det gällde ad. för smeten lagom tjock, ej för tunn (lös) o. ej heller för pass (häh). I första fallet löstes en del i spades, som blev degigt (da vat söp ta khöta), i senare fall blev klimparna "häh a tröst".

3 se tidigare och 6.90
9/6.14.
3/6.18.
4/6.18.
5/6.23
6 pl. (obest. khät l. khöta, best. khöta) brukas i skoll. betydelse, ej mask. genus obek. [M.B.'s muntl. komp 29/5 1955.]

p.

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951

VRML DALBY
Frågl. M 81

57. Ord, avseende en soppas kvalitet: skväl n, skvömsk n = tunn, mager soppa. söpa i vrän = soppa är halvvis; bätsäm n, frstön = förstörd, oätlig; våsmäks (lös) = med vattensmak.

58. Beteckn. för ingredienser (grèdicènsa m pl.) till soppa: söpvä n (l. vörk n).

59. Beteckn. för olika slag av soppa, vilka avse soppans huvudsakl. ingrediens: ätssöp f (= ättsoppa);

klötsö^xp f (= klumpyröppa); grönsö^xp f (= grönsaksröppa
med gröna spritade ärtor o. sönderskurna spöda ärtbaljor
[ätsbö^xks^e m pl / jämte stycken av mörkta o. källrötter).

3.
6.19

måkarönsö^xp f (= röppa med kokta maharoner).

3.
Sedan länge
brutligt ord.
[M.B.s muntl. komp.
29/5 1955.]

säfteö^xp f (med bärraft); fruktö^xp f (med sönderskur-
na äpplen, ev. blandad med annan köps frukt, o med till-
rats av någon bärraft); sväskönsö^xp f (plommoröppa),

ränsö^xp f (russinröppa). krö^xm m (best - m), ett slags
Tjockare röppa av bärraft, något stötd o. avredd med
potatismjöl (i likhet med övriga bärröppor): mjötkrö^xm

m (med hjortronsaff); tykbskrö^xm m (med lingon-
saft l. kospokta lingon); blåbsskrö^xm m (med blåbärs-
saft l. blåbär); kumködkrö^xm m (d^o med odoubär).

säggrö^xp f (med säggrö^xp² (röppa)); råbalbskrö^xm
m (kräm med sönderskurna, kokta rabarberstjälkar).

spenatvälling f = tunn mjölvälling med ngt fett o.
med sönderhackade spenatblad.

60. "s¹8" brukar man kalla ett slags köttöppa med
varierande ingredienser, ex.: kött l. fläskstycken, karv
l annat "gyltäckst" kokas först, varefter i spadet lägges

räskalade potatisar eller makaroner o. koku. fortsättes,
 ev. lägges hårdnade brödatycken l. tillättes ett par my-³ *betidigare!*
 pr. mjöl till spadet l. ocked klumpar av mjöliöna. Rät-
 Ten som för var vanlig som söndagsmat i skogsbojar
 (då man hade tid med "söskök"†), varierades alls efter
 var o ens innehåll av lämpl. ingredienser.

ätssöps m (best. -n) = ätersoppa (äster o. flösk), benäm-
 ningen ad äter. För lång tid ad koka, det blir en "söf-kök"
 m (l. länzkök m).

I. Om bär, bönor äter, kål o. rotfrukter.

61. De bär som skulle användas i hushållet (främst
 lingon samt blåbär och odonbär), rensades på en bräda
 (bärrens-sen m), o: a 30 tum lång och 15 tum bred med på-
 satta låga lister runt om kanten (brad m (-sen, a)¹). I ena ändan
 var brädan hopneddad (sköpsstrift) till en o: a 6 tum
 bred öppning för bären. Rensbrädan lades över knäna, packas-
 des med en våd flara, ett par nävar orensade bär lades upp
 på den bakre delen av brädan, ena handen hölls för öpp-
 ningen (ts kål⁽¹⁾ atföt), brädan skakades lätt (an räck
 på rrens-sen) under lutning åt öppningen till, befint-
 *) fig d å bif. Tekn.-blad.

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951

VRML DALBY

Frgl. M 81

¹⁾ Tekn.-p. 44

²⁾ Tekn.-p. 44

liga kartan (kärta n pl.) o. blad (räska n pl.), som sopats
 med vid bärens sällning, upplukades o. bären sullades
 ner i en kät. Därefter strök man av (häd tä, i p.) blad
 (räska n pl.) och småpartiklar (snäska n pl.) med handen
 (l. gm brädans stötu. mot marken) o. avtorade brädan med
 en våt trasa, varefter proceduren upprepades. På de blå-
 bär (ev. odombär), som skulle användas till sylt (mäs m),
 nyp man av kvarittande fruktöskaps (snät m) - ä - ny - än.
 "Es nyp tä snät än". Bär till saft brukade kokas orensade
 (härrens), då den fasta beständsdelen (kröta, koll.,
 best. - än, bärkröta) ej skulle användas (brüks). Även
 vinbär (röda o. svarta) beagnades i någon mån till saft
 saft, fick ^(rinta) avrima ^(gm) en gles duk. Någon krusbärsbeska
 fanns också här o var i trädgårdstjapporna. Hjortron
 (mölts f pl.) rensades med händerna. Från halvmoqua
 hjortron (hämölts) plukades skalen bort med nyporna
 l. med hjälp av en bordskniv. Endast fullmoqua hjortron
 (brötmölts) användes till saft (möltsaft f), varvid någ-
 ra nävar hjortron lades i en gles linne duk o. prava-
 des med handen under vridn. av duken (Es vrid tä
kräfta).

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951

VRML DALBY
Frgl. M 81

b. Anbrade linor (sån tykboer) förvarades i en Prä-
 härl (bierböt m) bærkägm, brukade ofta förtäras
 osockrade till diverse mat: bröd, potatis, gröt med l. utan
 mjölk, ibl. utspädda med vatten, alls efter råd o. lägen-
 het. Hadde man råd med socker l. sirap, blandades ju
 gärna lite i bären för att göra aurrätter. smakligare.

Vid kockokor. (i kockarkittel) Fiu moss kokades en del
 av bären, varefter råa, mossade (stämporn, söukhæmm)
 bær blandades med de kokade.

62-63. Bönor o. ärtor (matärter) har ej odlats i bygden
 förutom de efterhand med kvantiteter, som odlades i Träd-
 gårdstjärnan, av sockerärter, spritärter o. boudbönor. De
 sistnämnda, som nog förekommit först på senare tid, be-
 gagnades till soppa (bönsöpf), som kokades ungefär
 som ärtosoppa. Biter o. bönen har dock efter handelsbode-
 nas tillkomst femmit att köpa o. i sygnernes ärtor
 (ätty l. ätty f) har använts ganska mycket i kushäl-
 let i form av ärtosoppa (ättyssöpf). Bruna bönor
 (bråu böna f pl.) kokades, tillkalltes lite ättika o. av-
 reddes med potatismjöl till en grötlika massa, som

sedan värmdes i fläckflod o. beagnades (jämt. stekt fläck) som potatissovel.

64. Kål: kåh m (best. kän). Kål (vithåh m) har odlats men ej så allmänt på grund av svårighets ad få den ad utveckla sig till större moquad (fa stör hävva). Kålen hakades sönder med en kålhacka (kåhåck f) i en hackho (håknö m), brynades (ts brånsk l. brönsk) i en gryta tillsammans med något fett, varefter den kokades med spad till kålrypa (ts kåk kåh) tillsammans med smör köd o. fläckstycken.

65. Rovoras användu. i matlagu. ligger så långt tillbaka i tiden, ad några upplysu. härom ej stå att erhålla. Dess enda användu. i hushållet i senare tid kunde ha varit, ad stycken av rovor med len smak (söt röva) kokats tillsammans med kålrötter o. mots sönder. Och så brukar man ibland klyva en rova o. skrapa med bordskniv o. äta (ts skräp röva, sit rövskräp (u), dock ej som ersättn. för ngn ordinarie matlagn. Eljest ha rovarna odlats för kreaturernas räkning, sedan potatisen blev allmän.

66. Kålirotter: rättra (koll.); kätät f (-#ättra, -#ötä, -#ät-
räu). Löderskeerna biten av kålirotter o morötter, ko-
kade i kåltipad: rätsof f. Mosade (stämpen), kokta
kålirotter (oftast Fillsammans med några morötter): rät-
stap f; stap f (best. -a), rätmös m (best. -u).

67. Potatisen har spelat en viktig roll vid matlagu.
"va häd çephra a ra häd vä mat, hä va int hat çephra
sa hä va int hat non mat", är en half skämtsamt
Folesåd, men det var nog ren "älvråka" i äldre Tid, då
man fick låta Tien potatisen (lēt sē ts | l. lēt pa) çephän)
i långt högre grad än nu, bl. a. Tien uttrygg. av nijölet
Beteckn. för 'potatisskal': çepsskäh n⁵. H& skala pota-
tis (i allmänhet): skäh (= i yf. o. sup.)⁸. H& skala kokt pota-
tis: rçens (= i yf. o. sup.)⁴; rçens tå; rçens ds. tå not)
çephra. "Skala några kokta potatiser åt dig!" H& skala
rå potatis: råskäh (= i yf. o. sup.). I äldre Tid nämdes
man ej (tims int) skära bort skalen med kniv utan
skrapade bort dem med knivveggen (ts skröp çephra,
= i yf. o. sup.). H& Fa bort groddämnena med knivspetsen
(tå tūr øga). Oskalad (om potatis): üskän, üskräpm;

1/Wand!]

2/1.26

3/1.26

4/1.26

5/1.26

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951

VRML DALBY

Fgl. M 81

1) Uppföljningen meddelar 28/5 1951 som komplettering bl.a.:

“... han lim^os int at; han rä^om^os int nö; han si^ot^oa int nön;
han trö^ost^oa int ga dit.

Verbet lim^os (= nännas, näns) är oböjligt. ... Han också betonas
lim^os int.’

Landsm. Uppsala 21285
K. L:son Bergkvist.1951.DALBY
VRML.

AVM
DALBY
1951
K. L:son Bergkvist 1951

skalad: skän¹, skräpsn²; (best. kohl: rēnsn³). Pufall
vid skalning: ceps-skän⁴ n (koll.) (best. -a), rat⁵ n.

1/2.25

9/2.25

Steku. av potatis har ej förekommit annat än i un-
dantagsfall. Kokt potatis: kaksn⁵ cephra. Uppvärmn.

3/2.25

av kokta, kalla potatiser på glöden i spisen var vanlig
(ts löög käl cephra på kēha) o. sedan äts dem med sovel
(Förkar kött, sill l. annat) liell. Had man inget sovel,

4/2.25

5/2.25

fick man droppa potatisen i en blandn. av salt och
kummin (döp cephra i salt o kām); det var i alla
fall bättre "on ts möhöm" (äts dem enbart) o. förekom
många gånger bland den fattiga befolkningen.

6/2.18

7/2.18

8/2.18

Beteckn. för 'stärkelserik' (om potatis): mjöbru; för 'vat-
tenhaltig': bhöt; bhöt cephra; vätunn.

Beteckn. för 'potatismos': cepsstap f (best. -a). Påhålldes
köttyrad o. äts med korv l. kokad kött om sovel.

resk f (best. -a); cepsstesk f⁷ av mosad potatis (stämpn
cephra) med tillsats av lite rågmjöl (för sötn.) och kavre-
mjöl (för stadga), stektes i långpanna i bakugnen, se-
nare i stekugnen; "ts stämpn i o resk" = att iordning-
ställa o. grädda en potatispannkaka. rēvkäk f, Furma-

re pannkaka av på rivjäm (rövjsiu n) riven potatis (rövsn cepha; cepstev n), tillreds med lite skrämjöl (ev. vetemjöl) o. gräddad i vaul. stekpanna.

J. Köttmat.

68. Allmän beteckn. för 'köttmat': sövshvåra f pl., zyt n, zytsov n, sövsmät m, no sövskäktst.

69. Olika slag av kött (zyt n), vilka avse slaktdjuret:

sözyt (av får), jetyt (av geten), nötyt, közyt (av nötkreatur), kähzyt (av kalv), hästzyt, kampsyt (av häst). Av vilda djur: öhsyt (av älg), härsyt (av hare), gjedözyt, fjéranzyt (av fjädu), järpsyt (av järpe); fägshzyt (av fågel i allmänhet).

täszyt, täs n, spintrosyt = segt o. senigt kött.

sdj. tässt, spintrost. ³ Beteckn. för 'köttbit': zytstäm n f (-a, -än); för 'seg köttalimsa': spintros f (-ra, -ra, -rän); för krossad sändstansas kött: tros n (oböjl.).

70. Färskött kött av slaktade kreatur äts mycket sällan, det saltades ned. Däremot brukade man koka (steka kött av fångade l. skjutna viltvild (hare o. fågel) och äta färs (under saltat vilt koku., resp. steku.)

³ Ent. kompletterings-svar från upplösnings-märn 28/5 1951 är ordet innebörd: 'segt, fullt av bindvävsrester, vänt att släpa med kniv?'

Se tidigare!

³ i varje gen. och num.; i m., f. och pl. brukas äv. för man l. för två. [KLB:s muntl. komp. 29/5 1955.]

ULMA 21285. K. L-son Bergqvist. 1951
VRML: DALBY
Fgl. M 81

71. Benämning på några speciella köttbitar som man ätit i gammal tid, hur jag ej erhållit. Mestadels nämner man zyt + den med som ätes till: zyt a cephra, zyt a brø, zyt a cepsstap (potatismos), zyt a vickry o. s. v. på samma sätt som man säger gröt a mjölk.

1/2.18.

2/2.14.

3/5.14.19.!

72. Ben från vilka det mesta köttet avlögnats men med kvarvarande mjär (mjär m) användes att koka soppa av (söpb^uen n / -u - a). Köttspadet (spa n) användes på flera sätt: att koka råskalad potatis i o. förtäras med denna, att doppa bröd i, att slå över söndesbrödet bröd (mj^uer f) l. att lösa upp hårdna mjukbröd som nedläggas i det hetta spadet; att källa över potatis- l. rotmos, att koka klump av mjöl eller blid i.

K. Fläsk.

73. Fläsk: fl³esch n! Ordet avser egentl. 'svinfläsk' men kan också beteckna björnens l. grävlingens fetakött (bj^uonfl³esch, gr^uävlingfl³esch) samt skämts. användas om folks fetma (ex. fl³eschknäk m).

74. Beteckn. för 'stypke fläsk': fl³eschbit m; litet stypke: fl³eschbit m; (oböjl.).

fläsksmörgåsar f; stort stycke: fläskstök n; hel sida:

fläsksi f; smalt fläskstycke: fläskrem f; för kött-
rand i fläk: zjiträn f (-riena, -rana, -riena),

(räust fläsk); för 'svinkött': fläskzjyt n; för 'fläsk-
väl': sval m (best. svän), fläsksväl; stycken av

fläskväl (sväl, svälän) användes att koka soppa
på, att smörja pannan med vid pannkaksgäddan. m m.

75. På alla bondgårdar uppföddes i regel en huskällsgris
(l. Fö) (= ts hä gris) även i äldre Tid. Däremot ej så allmänt
på små gårdar o. Fö, där den egna skörden (arvveggen
m best.) var för liten (an häd int raa ts hä gris) och
inga pengar blövs över att köpa svinföda (grismät m)

76. Den övervägande delen (storslämp m best) av det
nedsaltade fläsket stektes, skures i tunna skivar (fläsk-
siv f |-a-ä), litet åt gången, i stekpannan (stefsi fläsk);
flötket (flöt n; fläskflöt n) användes att droppa bröd,
nävgräs l. kokt potatis i, eller att röra ut med lite mjöl
o. mjölk Till sas m (Fjokare) eller döp f² (Funnare). Svin-
kött (fläskzjyt n) kokades o. användes som sovel Till
rotens, bröd l. potatis, o. spades blev vätaka Till soppa (sö m)

1/2.17.

9/30

eller skedades över rotens (potatisens). Några speciella
dialektbenämner. för de mer l. mindre sinuiska kom-

ponerade sammansättu. av de födoämnen, som stods
Till buds, Tycks ej finnas. När potatissovles (cēps-
sōvsh m) helst o. hållet Fiöd för småstugornas folk, ko-
rades en tunn, starkt saltad mjölvälling i stekpan-
nan (l. en liten gryta). Den kallades dōpf o. i denna dop-
pades potatisen o. brödet. Eller också blandades lite fin-
krossad (smat) salt o. kummin (kām m) i botten av
en skål, var man doppade den varma potatisen (salt
o kām stat cēphän). Iovat brukar också kallas "mūttsi"
L. Mat av hackad kött, fläck o. inälvar. (= mūttsi).

77. Korv: korv m (-sē- m; -än), koll. korv m (best. -m).
Utom som beteckn. för födoämne (hackad kött, fläck o.
hackad potatis i Farnskinn) finns samma benämner.
för 'klumpigt gjord sön', 'ansvälln. i huden efter fisk-
ropp'; i sammansättu. som skällsord, ex. drētkorv m;
sōtkorv m (= sōtkörvm: perem som solkar ner sig) m fl.
Ingredienserna till korv var kött, något fläck samt
mycket potatis (i något varierande blanda. för olika slags
korv).

Köttet hackades på en bräda (håkb^xbr^xä u) med en Tung
 kniv (zigt^xkniv m l. hä^xkniv m) med handtag i ena än-
 dan (lika den kniv/b^xä^xkniv m), varmed gauris hackades
 Fier stis, ofta fick också denna Fjäustjörn vid kötthacku.)
 Köttfärsen blev ganska grov, jämfört med senare Tids
 malda. Potatisen som råskrapats o. sköljts finhackades
 i en hö av en urgröpt bräd^xstam (hå^xkn^x m), senare
 Fyll av hopfogade bräder med uppstående kaus (br^xä u)
 av samma material med en smalare öppning i ena än-
 dan, vari en brädstycke inskjöts i en skära^x. En Tung
 kälhaka (k^xh^xh^xä^x f, ä^xp^xsh^xä^x f) beagnades vid hack-
 ningen. Fläsket skars med kniv i smala strimlar (r^xem-
 ss; r^xem^x f), som sedan avskars i smid bitar. Det hackade
 o. i^xnderskurna materialer (k^xör^xv^xm^xä^xt^xu m best.) blan-
 dades i ett större kar (k^xör^xv^xk^xä^xr m), tillättes salt o. pep-
 par efter smak o. knådades (kn^xä | ^xd-t) omsorgsfullt.
 Vid korvningen användes en näverstycke (k^xör^xv^xm^xä^xv^xss
 f; teckn. 2), på vilkens smalare del (n^xä^xv^x m) den ren-
 gjorda Färsen (t^xä^xm m) hakades fast. En näve korv-
 smet lades i nävern o. påfades ner med högra pek-
 x fig b; x x) fig. c. i bif teckn.-blad.

teckn. s. 44.

p.

teckn. s. 44.

ULMA 21285. K. L-son Bergkvist. 1951
 VRML. DALBY
 Frgl. M 81

fingret (ts körv (= iff. o. sup.), varefter smeten fördelades
 i Farnskinnets gum kränning (ts khöem) med tran-
 den. Man hade på förhand uppdelat Farnarna i lämpl-
 liga längder. Korven fick ej stoppas så att den blev för
 hård (sten). För att förhindras att den sprack vid koket.
 brukade man (vid koket) sticha hål på den (pek (= iff. o. sup.)
 med en vässad träpyl. På Fällverks korv (körv f)
 var ett Fidivärdande arbete; flera kvinnor (körv ska f pl.)
 varo samtidigt sysselsatta härmed, sittande runt bring
karet. En person var upptagen med att laga i ordning
 o. väsra sticker (körv spicets f pl.; spicet f) av utslitna
vispar att spets ihop (spicet (= iff. o. sup.) de färdiga kor-
verna med. Bägge ändes fästes ihop så att korven blev
ringformig. Sedan karet föruts på smet, rengjordes det o.
 den färdiga korven nedlades o. saltades (mer l. mindre
 beroende på årstid o. temperatur).

Den mest brukliga korven var céps skörv (m) med
 $\frac{1}{3}$ nytt Fäll hälften potatis, resten kött o. Falg samt ev.
något fläsk. zjthörv (m) med Fäll övervägande del
kött, och fhö skörv (m) med övervägande fläsk, förkom

ej i de fattigare gårdarna o. ej heller i vardagslag på
de större bondgårdarna, endast som "finare mat". ³ _{S. 36}
Särskilt slags korv av kött- o. fläskstrimlar, inlagda he-
la i ett hölje av kluven slagsida (sfäksif), som sedan
syddes ihop med stark Tråd, kallades Tüllkorv m. Den-
na brukade man efter kokt. pressa mellan två bräder,
så att den blev något tillplattad, o. av denna skars ski-
vor som smörgåspålägg. Under kokt. lindades den med
snören o. Trådar för att ej gå sönder. Kött- o. fläskkorv,
avsedd för rökning, kallades möddfäst m.

Blodkorv: blödkorv m. Denna bestod av blodmassa
(blödmät m, blod med sommarl rågnmjöl^x) som inlades
i ovala decimeterlånga stycken av vämskinnet (väm-
sin m), vilka sedan kopsyddes. Efter färdigställandet ko-
rades blodkorven i saltvattnen i en stor gryta o. upphäng-
des därefter parvis till Träden på stänger under Taket.

Dylig korv tillverkades också av nätmagen (könnyzslåva f
best). Om korven ej blev "fät", utan innehöll Trängde fram
vid kokt, kallades den kryppkorv m. Blodkorven an-
vändes ungefär som palt. Skinet spräcktes upp o. inne-
^x) ibland av med Tillsets av spad.

hället skars i skivor o. äts. Sen kunde också värmas upp i spad för tillredningen. Tunnhället kunde även blandas med fläckflod (l. annas floir).

78. Sylta: syltf (best. -a). Kalvfötter, får - o. getfötter, avskurna vid knäleden, skällades som att läggas i kokhett vatten en stund, varefter man avskrapade håren med kniv (ts sköl | sipp. o. vup.). Skinnets skalle medfölja i sylten. Benen kokades därefter i saltat vatten tills en geleartad massa bildades, som östes upp tättlig l. kruka o fick stelna (stöt); förtärdes tillsammans med köttet o. det uypstötta skinnets, som skrapades l. quagdes från benen.

grissylt f, do av skällade (sköl) grislefötter. Som komplement till skällningen brukade fötterna också vedas (svēs) över elden.

79. Pölsa: pölsf (-ä; -ä; -än). De kokade karungryn, smid fläckstycken (fräskböka m pl.) samt något blodmas, inlagd i vinnage. Kokades.

80. "Räntan" (inmät m | best. -u); häkmät m | best. -u); lever (lévsr f | best. -ra), lungor (löng m | -ä; -ri; -än), njurar (jörn | -ä; -a), njält m), hjärta (jätm), mellan-

Se tidigare!

gärde (m^l mel ab bä hk m (best - m), kalvhumud o kalvtunga
 o. ev. smärra köttstycken som avskurits (r^ä sk b i t s m pl.)
 Kokades jämte något fläck (om man så hade) i en gryta
 (som då fick benämn. k ä k g r i t f). Luftstrypen fick
 i början av koket. k ä n g a u t ö v e r g r y t a s k a n d f ö r ä r l o d g r e d g a n (b h ö g f r ö a f b e s t .) skulle utdrivas ur lungorna,
 varefter den avskars o. bortkastades. Sedan "kackmaten"
 kokats mjuk (l ö s !), kackades den i kackhon (se punkt
 77!) med kälhackan, varefter den på nytt stälptes i
 grytan, tillsattes salt, peppar o. lök^x o. fick koka en stund
 under omrörelse med öra dd o. dd för att ej brännas vid
 (b r ö e n s s v é, s i e t s a v é). Den färdiga aurrätten, som kal-
 lades k ä k f (best. -a), östes upp i Trög för att stelnas
 (s t ä n, s t ö t u). Den äts dels kall till potatis l. bröd,
 dels uppvärmd i stekpannan med mjölkflod tillsammans
 med rönderskuren, kokad potatis (ä g h a a k ä k).

81. Se föregående punkt!

82. Materiell av ett enda slag av inälvar tycks ej ha före-
 kommit. "Flacka" av kalviänta (k ä h v h ä k f) fick en nå-
 got ljusare färg o blev av lörare konsistens (s t ö g a s k a h v
 i Trög^x).

x) kunde också blandas med kokade korugryn.

M. Mat av blod.

Blod av slaktdjur kallades i äldre tid svēt m (best. -u).
 Vid slakten vispades blodet väl, så att det ej levrade sig (levs
 s̄a), innan det kallnade. Id det skulle användas, till-
 rattes sammals rågujöl (grövmjölk m).

83. Beträkna. för 'blodpalt': palt m (-a, -u, -ä), koll.:
palt m (best. -u), blögpalt m. Bakades som vanligt
 fjöck mjukbröd i runda kakor, och hål (paltthål m) uttog
 i mitten för att paltarna efter gräddn. skulle kunna frädas
 upp på stänger för frokning.

blögpantkåk f = tunn pannkaka av blod o. rågujöl, stek-
 tes i stekpanna. blögpäceta f pl. = blodplättar, grädda-
 des i plättlägg.

84. Om blodkorv (blöghörv m (-a, -m, -ä) se punkt 77, bl. 33!

85. blöghörsmse f pl. ell. blöghör m = klump av smet,
 tillagad av blod o. rågujöl. l. korumjöl, kokades i salt
 vatten o. ätos med smör l. lingon (mjölk dracks till,
 om man så kade). blöghör m, en nägot nyare rät
 av blodmassa, stekare kryddad, gräddes i plättbunke
 i stekugnen.

N. Mattorätter, i vilka fett l. flöds ingick som huvudsaklig
beståndsdel.

Settningar!

86. Vid matlagu. används fett: smält u (= skinn i ster);
föt u (= smält /öpbröt / ster; sterflöd); tåh u (= fölg);
sötåh = förtalg; tåhföt u (= smält fölg). Talg användes
från olika djur. fhöskföt u (= flöskflöd). Flöskspad
o. köttspad (= span).

87. Mälja: mjö f (best. mjöja). Ardet avser sönderbrutet
bröd med spad (l. flöd) påhålls. Sts med sked.
sol m (best. -u) = sönderbrutet bröd med ugn vätsha
(vatten, mjölk l. annat) för uppblötning. Sts med sked.
döpf (best. -a) = tunn mjöliöra (av vad stags mjölk man
hade för tillfället), kokad på vatten (l. blandu. av mjölk
o. vatten), ganska starkt saltad o. tillred med fett (om
man så hade), "fätmansdöpf" f.

Sts doppa bröd i flötet i stekpannan: döpf i panna.

" " " " köttspadet i grytan: döpf i gryta.

88. Ardet fötgäs f avser "brödkiva med påstruken
kärngrädde". Brödkiva med påstruken flöd förde ha
kallats smältgäs f.

89. ?

O. Förut ej behandlade slag av dopprätter.

90. mishbrö m = bröd, avsett för mjölk. Fanns bröd, bakat av ^{1) Se tidigare!} havremjöl (helt skrämjöl) och vatten (jämt, salt) men utan tilläts av potatis. Givetvis kunde "mish" också beredas av hårdnade brödkrauter av mjukbröd (l. hårdnat bröd i allmänhet).

91. Recepten för rås, i vilken bröd l. potatis doppades:

sas m (best. -u); döpp f (best. -a), nyddöpp f, fiskdöpp f = fiskspad (fiskvät n) med isris mjöl, vari bröd, potatis l. nävgröt doppades; sildöpp f (l. silsäs m) = sillspad (silvät n, vari sill kokats) med isris mjöl.

mörddöpp f = skämts. benämning för matlag, "koprotad" av flera sorters mat i föga passande blandning, (nägr i stiel med den Ferrare rätten "pyt i pänä").

P. Mat av sill.

92. Sill: sill f (best. -a), holl.; stychevis: sill f (-s, -a, -än). Sillen köptes av handlande på platsen eller direkt av varumän (sillväs m (-s, -m, -än), som bitfraktade den i Frätum nor (hel, halv, fjärding, ätting); de körde åt handlandena men sålde även "på äga han" (för egen räkning). Se fraktade även annan fisk, bl. a. lutfisk m, tärfisk m).

93. Silken dels kokades, dels stektes på glöden (stefzi sil
 på köka) l. i mjöl flöds i stekpannan, varvid silken först
 doppades i mjöl. Den äts även rå (råta sil) som bröd-
 sovel till välling l. som sovel. Till kall, kokt potatis
 ("kål äppla a en silsät"). Då silken äts rå, sker man
 stycken av den på tvären (tvät). Ardetöv (ästön):
 "sil silron sil fahm dit om du vil sa a sänsiri".
 Kryddad sill (krödsil f) och inlagd i ättika (ättikasil
 f) var ej vanlig bland allmoget för, men förekom möj-
 ligen på hergårdar och "bröts strela".

Q. Mat av ägg.

94. Emär höns ej förekom allmänt på gårdarna (de drev
 intusa msc höns) i äldre tid, beagnades denna mat-
 vara ganska litet. Först mot slutet av 1800-talet började
 ägg användas i något större utsträckning, särskilt vid
 finare bak, vid pannkaksgräddor, i vissa soppor m.m.
 Kokade ägg: kökön (l. koht) egg. Innehållet i ägg, stekt
 i flöds: stekt egg. Kokade ägg, skurna i skivar, använ-
 des som smörgåspålägg. Då skals det kokta ägget: hå ta
skah. Hårdkokta, finskurna ägg blandade i smör:

Se tidigare!

Obs!
 persomann.

ULMA 21285. K. L:son Bergkvist. 1951

VRML. DALBY

Frgl. M 81

- × äggsmör n. Vispad. (väspm) ägg: äggsrör f (best-a).
 × Fruktana lår stekt äggna: äggstann m. Ägg, ko-
 × pade till påsk: påskägg n. Ägggoddy (råa ägg, vispa-
 de l. kopynda med konjak o. socker): äggtöde m.
 Uttryck som "nö sm fäl i" och "nu lse n uok hem
 ts gierya" (när en maul. individ äter maträtter av ägg)
 tyder på, att man avsett dylik mat beförda Festiklarnas
 verksamhet o. bildn. av sädesväxta.

R. Kryddor.

95. Krydda (subst.): kröd f (-s; -a; -än). Om ordet använt
 i betydelsen 'medicin', har det avsett medicin som Fiel-
 ratts kryddor, för att den skulle bli lättare att förtära.

Krydda (verb): kröd (= iyp. o. sup.); hä i kröda. Kryddad:
 krödu (kröds vid n). Budn. beteckn. för 'kryddor':
 smäksäke m pl. ³ nö krödäktst.

96. De kryddor, som användes under 1800-Talits senare
 hälft, voro ungefär desamma som användes nu, fast
 de då köptes i lös vikt (i strut) o. alltid voro omallda
 (hel, umän). Benämns på de vanligaste kryddorna.
 Kryddpeppar: mätpeppor m, krödpeppor m. Svart-

¹ Se tidigare!

² Sedan länge
bekant ord i
målet.

[MLB:s muntl.
kompl. 29/5 1955.]

³ Sj. förk. ej.

[MLB:s muntl.
kompl. 29/5 1955.]

⁴ Dorman tillredn.
okänt.

[MLB:s muntl. kompl.
29/5 1955.]

peppar: st^orkpepp^or m (senare vitpeppar / vitpepp^orm);
 anis: anⁱs m (best. -u); k^am m (best. -m); kanel: k^an^el
 m (best. -u); ingef^ora: ingef^ora f best.; pepp^orr^ot f (pepp^o-¹best.sg.: ingef^oer.
 par^o); sen^ap m (best. -m) = senap; n^elsk^o f pl. (nejli- [1419: s. muntl. sampl.
 kor). Peppar (pepp^orm / best pepp^om) begagnades f^or vad 29/5 1955.]
 som i v^or Tid kallas charkuterivaror, f^or k^ott^osup^o m.m.;

anis o. kummin vid vissa br^odbak, den senare ^oven
 i salt^os; kanel vid viss br^odbaku o. i risgrynsgr^od
 och -v^olling, d^o hel kanel begagnades. Ingef^ora blanda-
 des i pepparkaksdegen o. ^oven i hel mj^olk ^o fr^ottens vid
 f^okyllning; peppark^os anv^ondes i k^ott^os, nejlik^os
 vid b^oku av pepparkaks^o (en hel nejlika / o n^elsk^o f / lades
 vid f^ondv^ork i den i^oh^oliga f^onden). Senap brukades,
 d^o man ^o stek o. finare k^ott^os p^o k^oles o. vid b^ojudu.

Kummin sa^ovlade man f^or k^ott^os (t^o ^o k^om)
 vid sl^ott^otiden, f^orkade p^o utbredda s^ocker, gnuggade ^o
 med h^onderna o. reussade (dr^offt = iff. o. sup.) i en f^orig qu
^ois k^osta inneh^olles upp o. ner, varvid luften g^omm "re-
 kyf" mot f^origbotten bl^oste en (bl^os t^oer, iff.) ^ognas,
 sm^opartiklar o. damm. St^ore partiklar o. st^oren s^ohta-

des först ifrån med en grov sikt eller ströks bord (ts
 kã kã (= iyp o my.) med handen ur Träget under "dryff-
 ringen". För så ej fd grärfion med bland kryddhornen,
 plöskades alla grässtrån (hijstråa n pl. best.) omsorgs-
 fullt bort före örtens förkuing.

Gröna värtdeklar som kryddor: del f (best. -a), dill.
 Stjälkar o. blad anv. vid köttkåken o. koku. av nyppo-
 katis; persilja (ä. -sälja) f³ (persilja) anv. mest för
 garnering av köttätter (numera äv. vid koku.).

lågsvartbã n (-a-a), köpt vara, begagn. vid ugustekå.
 av kött (stek). Bladen förvarades förkade (törkån).
 Malört: mälört (ä. mälört) f¹ har i äldre tid an-
 vänts som brännvinskrydda.

97. Kryddor stöttes (ts stöt | stöt, stöt), stöt sön,
 hä sön) i en mortel (mörtel l. mörst m) av järn
 (l. Fälssten) med en stös (stöt m)² av samma materi-
 al, ofta med en stön "kuvud" (slag n, damp m) i
 ena ändan o. en något mindre i den andra. Under
 stötningen (stötning f best.) kryddades vänstas handen
 över mortelöppn., så att kryddhornen (krödkörn n
 [-a-a])

¹ [Händ!]

² [Händ!]

³ best. sg. ;

best. sg. ;
 pärtile.

[M.B.'s unv. korr. 1915-1955.]

1 Uppptecknaren meddelar 28/5 1951:

‘Skall vara märät, or l. märät, or, f. (gammal ordförm för mälät, f.).

Tungställn. kvarbliver ofta efter tjock konsonant, även då den korta a-vokalen ligger emellan. äd, or, f. (al), öd, or, f. (viöt).?’

2 Uppptecknaren meddelar i kompletteringspvar den 10/12 1951:

‘För allahanda asal- och tappliknande föremål har dalligdialekten benämnm.

stöt, m., men för montelstöt har jag ej hört denna benämning, som nu-
mera vanl. är stöt, m. Om dialekten haft någon äldre benämnm., torde den

ha varit stämp, m. (mätstämp ell. mätälstämp, m.) av verbet

stämp (= ispf. o. sup.) = slöta sönder. Polarisstöt: æpstämp, m.’

Landsm. Uppsala 21285

K. L:son Bergkvist. 1951. DALBY

VRML.

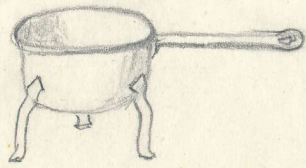
ej skulle sprätta bord (sprüt tür, rës tür, fä tür).
 98. Kryddstrutarna (krödstrüt m / -s - u - än) med de
 hela kryddorna förvarades i en trälåda l. ett skrin (kröd-
 läd f, krödskrin m) på ngn av de övre hyllarna i skåpet.
 De ställes alls efter som de förbrukades.

Kaffe (kåfs m, oböjl.) köptes orostas (iebröent) o. rostades
 (ts bröen kåfs) i en rektangelformad rostare (bröens m,
 kåfsbröens m) av järnplåt med långt fräckkast o. skjut-
 lock (sivlök m) med fjäderande hake (störns m) enl.
 fig. h, bif. teckn.; senare på kokspisen i en rund bräu-
 nare med handtag (vru f) på överidan o. roterande
 vinge inuti. Kaffet maldes (krossades), innan meka-
 nisk kaffekvarn (kåfskvän f) böjades användas, på
 saltkällan med saltstenen.

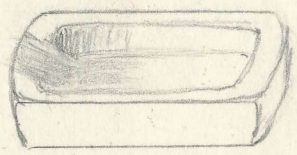
Till kryddorna kan även räknas mandel (mändl
m; sätmändl, bitormändl), som är i äldre tid använda
 vid vissa finare brödbak.

Brattum, Lysleback den 10/4 1951.
 Karl L. son Bergqvist

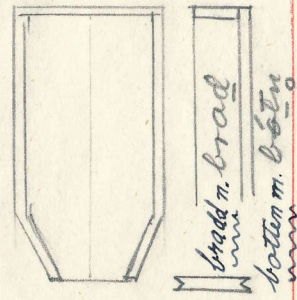
a. Skoppapanna f.



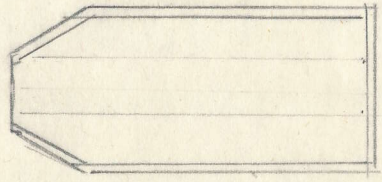
b. hackno m. (ä.)



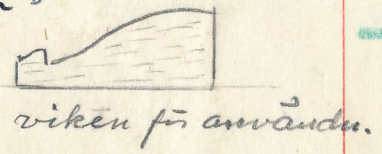
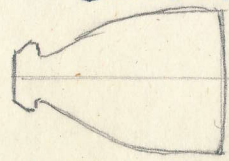
c. hackno m. (y) [m. 'lucka']



d. Pärensare m.

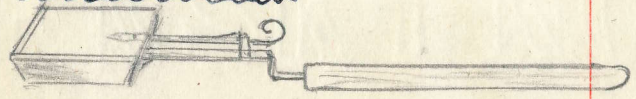


e. Korvnäver f.

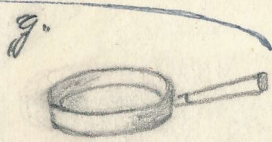
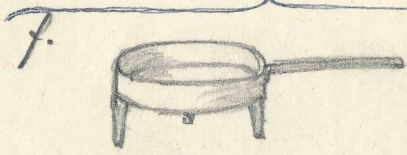


panna f.
m. fl.

h. Kaffebrännare m.



Stekpanna f.



i. Kaffeburk m.



Till svar på N 81.

Karl L. son Bergqvist

Landam Uppsala 21285
K. L. son Bergqvist 1951 DALBY
VRML

ULMA 21285. K. L-son Bergqvist. 1951
VRML DALBY
Fgl. M 31