

MATLAGNING

Beteckningar för 'laga mat:': lag mat, laga mat, lag mat

läger mat, lag te föa, laga te föa, lag te föa.

laga te föa. ~~matre~~^{matre}, matréd, matréd, matrér

-de fol best te ga hem a matre, for ananföhke

kämor fol a vil ha föa. Man säger även: lag

i äney ne te ät. - ga hem a lag i äney ne te ät'

'fö, hem; föra dem, fö, dem, förordem, eller för, föra

för, förer - ja lär ga hem a för härän / dativ - laga

mat ät kararnej - ~~te~~ re te ne äbbät - matlagningEfterlängtat mat: löstmat, löstmatn, m. - nu ska

du jä du löstmat. pänkäh a fhäsk da min löstmat

fhäsk a jöhäpoh da a ja löstn ätr.

Se laga till dälq illa lagad, osmaklig mat: dält, dälto

dält, dälto. ho dälto fol chöp e rön. ho dälto

fol te. - khäd, khäda, khäd, khädor. ho khädor chöp

fästn da ut lilt te ät. döl, döla, döl, dölor.

ho kan ent en ma non mat, ho bär dölre chöp
 e röt. - da täläga som en grissn skul hätt.
 da enda ho kan rö, te äde gröt, man da ä dan
 jul i kol / Från den tid man lagade mat vid öppna spisar, varvid
 det brukade spraka gnistor och kol i grytorna. /

När ej tiden medgav att laga någon mat, utan man fick i största hast
 ta vad som fanns, sade man: 'kräfs, räsch, skag i se nö, nu.
 chöp. Gyn da a räsch chöp nö u far i os. - v räschon
 te nö i stor hästbitt, kräfs i da da som jins
 de a ent stövsn ma no än!

Mat, som var avsedd för helgägar kallades hädhasmat, hädhas

matu m. Specieu mat var: jühmat, jühmatu m.
 - da dier ska u hä te hädhas, da ärr far jol dög
 te vädhas

Någon speciell beteckning på saltad förekom ej, man blott fram
 -höll dess egenskap av att vara saltad sälta adj. nè sälta adj.
 då däremot ej saltad mat kallades fäskmat, fäskmatu m. Men:

fäskmat, fäskmatu m. kom in ss fäskul fäskmat.

-Vid slakt, brukade man koka inälvorna, hjärta, lungor, lever och
 huvudet av det slaktade. Detta åt man med bröd till. Sådant gick
 i synnerhet under benämningen: fäskmat

han vä a tög se fäskmat igör = Så sades om någon som
 skjutit en älg eller skogsfågel (lovligt eller olovligt.)

VLMA 22802. Sten Larsson, 1954
 VRML. GUSTAV ADOLF
 Fgl. M 81

Beteckningar för kokt eller okokt mat, var blott: *kökt, köka* af
okökt, oköka af. eller *ra rot* / *hånkökt, hånköka* eller:
håvare, håvkröt af. - da här a fol ent *köka*, da ju
göret. Ordet 'ger' utgör en förstärkning och åsyftar här, att
 maten är mera rå, än kokt.
 Att äta olagad mat hette att man *törätor*, / *törät, törät, törät*.

törätm / Eller: *kälät, kälät, kälät, kälätsr*. Detta uttryck
 begagnas även, om man på vintern vid arbete ute i skogen, av nå-
 gon orsak ej kan uppgöra eld, för att värma sin medhavda mat. Man
 säger då att man får '*kälät*'

Ordet 'Koka' är leuande i målet. - nu *kåkor* gryta *övern*
 ho *kålor* på *kåks*, *skåktmätn*. - *kak* väluz & färuz!
 ho *kåkt* *kåpe* *étma*. / *kåh*, *kåkt*, *en* *kåka*, *kåkt*, *kåkor*
 nu ha *kåps* *kåkt* *öp*. da *kåkt* e *låg* *stån*.

Löverfärd betydelse: - da *kåka* i *måp*, *men* *za* *va*
påka a *tiz*. - da *kåkt* i *åhåp* *war* *han* *kåin* *såp*
så, *at* *dåin*

Sjuda: *Gå*, *så* *Gå* *Går*. - du *far* (*lat* *gryta* *kåh*, *ho*
skå *stå* a *Gå* e *stån*. *hå*(*grytan*) *börjn* a *kåh*
snåt *fo* *da* *Går* *ien* (= i *hemme*). *da* *hå* *nah* *et*
våldet *yrvär* *fo* *da* *Går* i *skågan* *so* *långt*.

ULMA 22802. Sten Larsson. 1954
 VRML. GUSTAV ADOLF
 Fgl. M 81

Med det menas att det susar tungt i skogen, vilket på vintern tros förebåda ett rikligt snöväder, och på sommaren en regnperiod. Med 'sjuda' menas i fråga om kokning, att det ej får koka med bubblande, utan blott 'fräsa' i pannan.

Uppkok: öpkök. - ju gryta et öpkök. / kok öp, kokt öp, kokt öp
kökor öp - nu kökor da öp, ju kökor ~~en~~ et öpkök
Ljudet av en kokande vätska: 'da köllhorn u pänna.

- ~~ho koka, so~~ ho köks, köts fe, ~~da kötrön~~ ieu (i hemme)
da mättrön a pöttrön u gryta so ho a fol i juil pät
(küllhorn, köllhorn, köllhorn. - kötrön, kötra, kötrön, kötrön.
mättrön, mättra, mättrön, mättrön, - pöttrön, pöttra, pöttrön, pöttrön.
mågat saem kokar: kok, köks. - ja hä sat på et kök.

pas köks!

Skum på kokande vätska: frö, fröa, fräg, fräga. f.
fräg, fräga, fräg, frägor. u frö, fröa frö, fröer. v
- skum a fräga, da ha lhc fräg pät (da ha lhc frö)
da frägor, da ha böry a fräg so. gryta ha fräg so.
da frös, so på gryta.

Man brukar säga om svagdricka, kokande mjölk, o.d. att den 'frägs, so' medan man om kokande kött, säger att det 'frös, se'.

Koka över: päs, päsä, päs, päsör, nu päsör köfr övör

ULMA 22802. Sten Larsson. 1954
VRML. GUSTAV ADOLF
Fröl. M 81

'kòkørn ðurr, är vanligt uttryck. (kòk ðurr, kòka ðurr
kòkt ðurr, kòkørn ðurr) Sænen sägs det, att 'nu kòmør
ho, -ho kòm = vill säga, att grytan är på väg att koka över,
eller om så snett 'ho kòm = har redan kokat över.

Lägga i grytan: ~~læg~~ læg i gryta, læt i gryta, lækt i gryta
lægør i gryta. 'hæu i' hæv i hævd i (hæft i) hævør i
hæv æpør i gryta & kòk, hæv du ihæu (iæn) jæl i

Ta grytan från elden: ta gryta (kòkørn, fittol) & ðl
(& spisn, & jær) hæv ð gryta! - læft ð kòkørn!

Krassa till mas: stæmp, stæmpa, stæmp, stæmpør

'stæmp æpør = potatoes) stæmpa kræssør. Røre ihop: rør
ihóp røch ihóp, røch ihóp, røør ihóp. Smälto: smælt
smæltø smælt, smæltør (smæltør) smør, ost, fhat, lak, o. s. v.

Åreða: ærè, ærèa þ. - ærè, ærèd, ærèt, ærèn v.

Vispa: vîsp, vîspa, vîsp, vîspør, / Sænen: vèsp vèspa o. s. v. /

Mat, som skall genomstekas, mästs man vända. Det heter:

væn, vænd, vant, vænør, - nu fæ, hæv væn fhæsko, (pånkåsa)

hæ du vænt fæt hælau? Om en gryta står på elden læng tid

utan att koka upp, sade man: ho & dæ, nu trør ja gryta & dæ

ho hæ dæ, ho fhæør øør værm.

Steka: st_{ek}, st_{ekt}, st_{ekt}, st_{eker}. 'ja k_okt ä_psk a st_{ekt}
 f_häsk te m_édau. - ja st_{ekt} lit s_ög_oh ät me. nu ska ja
 h_ém a st_{ek} a gr_äs. Man säger även 'br_än' (br_änd br_änt
 br_äner.) 'ho g_{är} i e h_üsh_ösk_öh a da a fol ä_nöd_{it} f_öte
 br_än pa moa sil, da ha ho fol l_ät sa and_ä. Man an-
 vänder ardet 'steka' istället för 'grädda', sam t. ex: ho
 h_ölor på a st_{eker} br_ö. da b_hi, so vänt a den där
 br_öst_{ek}er_ga. - st_{ek} p_änk_ät te m_édau! ja tyk_{or} sila
 a g_örst när ho a st_{ekt} pa h_öka. - Detta t_{id}gick så, att
 man rakade ut kalen och bredde dem i spisen, därefter
 tog man en sil, deusade och lade på glöten, tills den var
 helt svartbränd. Sedan ät man den med potatis och bröd.
 Salen säges 'steka'. - 'ig_{är} st_{ekt} ät s_öho no r_öst_{it}.
 'da st_{ek}h_öt id_äg. 'da st_{ek}ande id_äg. 'da vänt, so da
 g_{ör} an a st_{ek} f_häsk pa vä_gän. Nu steka helt l_ät:
 br_ön, br_önt, br_önt, br_öner. euer 'br_ünsk, br_ünska, br_ünsk,
 br_ünsker. 'st_{ek} sut h_ät, h_än br_ünsket lito gr_än. 'du
 kan jä_{mt} br_ünsk p_ät! 'han (ho) br_üner f_{is}kon lito
 gr_än. 'du kan br_ün lit m_{er} pa f_öt_öblau.

Stek: stek, steka, stekar, stekorra, f. Stek, i överförd betydelse, som t.ex. 'nu j_äk du at e st_äk', brukar man säga at någon som j_ät_e en sak som ej motsvarar järvdätningens, eller, att någon j_ät_e en sak som man kanske avundas honom. 'Nu fick ja e jet stek, sa jan, när han tog prästen, är gammalt ardstän i trakten.

Steken, var egentligen helgdagsmat. I vardags förekom det sällan. Vid slakt, eller om man j_ät_e något vilt, som älg, t.ex. gjorde man stek. Stekingen skedde i en jämgryta på den öppna spisen, rikken järn fanns i alla stugor, eller också på ett spett, som upphängdes i krokar över elden i den öppna spisen. Steken vändes flera gånger runt, så att den blev stekt på alla sidor. Under tiden påslöddes salt och peppar. Pepparen var eg. spansk peppar som odlades flerstödes. Den kallades för 'pepparpäron'. I de stugor där det fanns behövs, stektes kött i den, liggande i plåtformar. Även i jämgrytor på spisen som ovan sagt. Om man stekte rovar eller kälkrätter är okänt, men troligtvis, enligt vad en

ULMA 22802. Sten Larsson. 1954
VRML. GUSTAV ADOLF
Frgl. M 81

äldre tillpräglad. tycker sig minnas de härt i sin ungdom.

Bränns vid: 'brän ve', brön vé, brän vé, bränst vé' - du skä ent brän vé gröttn! - du bränst vé fång, du fol, välga ha brant vé (euer: brön vé) de småkron vébränt a gröttn. - matn a vébränd. (även 'vébränd vébränt.)

De maten bränns vid blir det 'skövsn' i parman. 'sköv sköva, skövon, skövorna f. - de ha häm e sköv i välga. - skrap skövorna ur gröttn! - hël parma a ful ma skövsn.

Söts. 'söt, söta, söt, sötsn.' passiv form: 'sötst' du ja, söt drickn (drickat) - småks, ha ent nu söt vet ja inga sä, läkon som ja ha sötst.

En 80-årig gumma har berättat att vad hon minnes, så talade hennes mormor om att i hennes ungdom är hade man inget sättningsmedel, enär sockret de ämnas ej fanns i bygden. Därmed, brukade man blanda flensöta i den dricka man bryggde.

ULMA 22802. Sten Larsson. 1954
VRML. GUSTAV ADOLF
Frgl. M 81

Detta skulle väl vara i sisto hälften av 1700-talet. På 1830-talet, enligt gamla s. b. matböcker, fanns socker att få på de gamla kraken, där man fick ta ut matvaror såsom socker, sill, salt, och öariga produkter. Saltet man fick, var gult, s. b. 'bergsalt', vilket var svungen att smälta till fint, innan man kunde använda det.

Sådan matning skedde på en får ändamålet utsedd stenhäll, så slät som möjligt. Man quiggade saltet på hällen med en sten, som skulle vara så rund som möjligt. Det kunde vara besvärligt nog att upplata en fullkomligt rund sten och en häll som var slät, men vid sjöstränder kunde man påträffa dylika. Därför kunde det hända att man fick gå både 4-5 km för att få tag i sådana. Man var också synnerligt rädd om en dylik häll när man väl fått den. Dess namn i målet var 'saltkälla' -/ saltkäl, saltkåla, saltkålor, saltkålor. f. Den man krossade saltet med: 'saltsten', saltsten, saltstener, saltstenera. m. Förvaringen av saltet var i visthusboden i en gjord bunge. Man

brukade köpa hem en säck (50 kg.) pr gång, vid behov
 tog man insäpess man får tillräckligt behövs. Det
 som ev. blev över, förvarades i ett hör i skåpet, (saltkvarn
 (sälthörn, sälthörn, sälthörn m.) Man hade ännu samma
 namn för den bringe i reinkvibaden där saltet förvarades.
 fast, ibland kunde även det för heta saltar. Ett
 krossa saltet kallades 'gnäig' - gnäiga, gnäig, gnäigor.
 I Sägen vet att berättas att man ibland kunde för fådas
 ända till Örebro för att erhålla salt, då det kunde inträffa
 att det ej fanns att för i Filipstad. Detta skulle ha inträffat
 under 1800-talets början. Senare, eller under samma
 tidrymd och även före, fingo de som arbetade vid
 de många hyttarna en del av sin lön utbetald
 i salt, som fanns å resp. hyttmagasin

Om man ensäg att meten var för mycket
 salt, brukade man fråga den som hade laget meten:
 'ä da aldels s^hit för saltz ätr, som du cut
 hat rö te hat inö?' Var meten för litet salt
 tad, kunde man säga: 'da jing fol an te h^oer

i väbblit (mättligt) med sikt. Man kunde ju även
utlyska bakom med, 'att da æ fo, sältä, ever da
æ fo, hit fälts.

Med ordet 'rimsälts' (adj. färestads att det var
endast lätt saltat, 'lärsälts' (adj.) var lagd i
saltlake. Ho vätna, ju matvaror som blivit för
mycket saltade, heter 'vättnär'. - ja ha läpt sila
i vätn, so ho far vättnär. Matvaror som blivit
tillräckligt ertvattnade, sedes vera 'äbräka'. nu mät
fol sila va, näk äbräka när ho ha lög i bhöt i tré
dägn

Matresterna samlades och gaus till djuren, huvud-
sakligast svinen. Lädans lämningar kallades 'skräk'
(kanske mest slänka, slänka. f. - om en tar rät
på slänka æ ju grisen da jäkpon at öp. 'skrä'
skräp, m. var även ett namn på matrester. - i et
stok häshöl bhe, da mikt skrä.
'grätskräp, skrävor' - grätskräp, grätskräpp m
kallades de restar som blev kvar i grätan då

ULMA 22802. Sten Larsson. 1954
VRML. GUSTAV ADOLF
Frgl. M 81

man äst upp embräunt. 'Sköv, sköva, sköver, skövmaj.
 var det som bränt fast i grytan vid kokning. (Välling
 gröt.

Redskap för matlagning.

Saukskaufattande benämning: 'k^hkkⁱälä' rättare:

k^hkkⁱälä. (k^hkkⁱäl, kokkälä k^hkkⁱälä m) ~~kat~~

k^hkkgräjs^{er}, k^hkkgräjs^{ra}. k^hkr^e, k^hkr^es m.

ja ska p^hok^h ihöp k^hkkⁱälä (k^hkr^es, k^hkkgräjs^{er})

som ja ska ha m^oe te mⁱl^sk^ojs^{er}.

fⁱt^l, fⁱt^lon, fⁱt^lgrä (fⁱt^län, m. så kallades ett st^ott^o

ett större kokkärl 5-10 liter av koppar eller järn

utan skaft och får det mesta k^op^orig botten. Den

kunde ej användas: öpp^ons spisar utan ett särskilt

st^ott^o att st^ott^o den p^o: - p^orr^oig, p^onf^ot m.

[p^orr^oig^{er}, p^orr^oig^{er}, p^orr^oig^{er}ra. m. p^onf^ot^u, p^on-

f^ot^{er}, p^onf^ot^{er}ra. m. ja r^op^oä in en st^ott^o fⁱt^l

id^og. da va en k^op^orr^ofⁱt^l som da^o ger p^om^ott^o

l^ot^on i. 'Öra' på kⁱt^lel h^ett^o: ö^on ö^ors, ö^ora. m

De större kⁱt^lelarna användes till syltkⁱt^lbar

haka p. k. hackmat i vid slakt o. s. v. I sägnerna
om dolda skatter, penningar o. d. som varit nedbänkta
i spår, eller nedgrävda i berg, varit dylika antil
färvorade i stärra kittlar.

Skilnaden mellan kittel och gryta, enligt de
äldre uppfattningarna, var, att grytan var gjord av
tunnare material och hade tre ben. Öret på en gry-
ta gick vinkelrät ut från sidan och på en kittel
längs med. Då fyropsisarna kommo i bruk, blev
grytorna plana i botten, under det att kittlarna
behållit sin bukiga form i botten. På de mindre
grytorna funnas även en handlag, skapt av
järn, som då heter 'pänskäft', pänskäfts, pän-
skäfte. Små grytar utom skapt förekom ju
även. Gryta heter målet: gr^uyt, gr^uytta, gr^uytan
gr^uyttra, eller gr^uytän. Nord äuseende på materialet,
hette de ex- vis järngr^uyt, träpgr^uyt, malmgr^uyt o. s. v.
(Samma böjning som 'gr^uyt', o. s. v. ovan.)
I äuseende på storleken kunde de heta:

ULMA 22802. Sten Larsson. 1954
VRML. GUSTAV ADOLF
Frgl. M 81

lölukånsgrjyt, åtanhånsgrjyt, brèkånsgrjyt, kån-
 -grjyt, lèlgrjyt, stòrgrjyt. 'Grjyto', med bestämmingar
 till stället, material, o. s. v. var alltid feminina.
 I avseende för användningen kunde de heta
 'lågasgrjyto' (i vilken händelsekligt värmdes vatten
 åt husdjuren vintertid) tvättgrjyto, tvättgrjyto, som
 användes att koka kläder i vid lög. Dessutom fick
 grjytan benämning av vad för tillfälle den emell.
 T. ex. 'vällinggrjyt, mäsgrjyt, grötgrjyt, ~~matta~~ mätgrjyt
 ätgrjyt o. s. v. Grjytarnas färvningsreum då de ej användes
 var i 'grjytokåp', n. (grjytokåp, grjytokåps, grjytokåpa)
 vilket i de flesta fall utgjorde understa delen av mat-
 skåpet. Redskåpet, varmed man lyfte kokkärl med åren
 från elden, hette 'grjytkrök', grjytkröken, grjytkröken
 grjytkrökerna' m. vilka användes parvis. För anrättning
 av välling användes en större skål, eller visp, vilken
 gjordes av björkris, vilket togs för vären i löasprickningen
 och barkades och sammanknåds. (grötshen, grötshena
 grötshenon, grötshenorna f. grötvisp, grötvispon

ULMA 22802. Sten Larsson. 1954
 VRML. GUSTAV ADOLF
 Frgl. M 81

grötuisporr grötuisporra f. Saw dessa användes till både välling- och grötkekning, fick de beto 'grötshen' 'grötuisp'. Till anmärkning av gröt, isynnerhet vid grötkekning i kalarköjan och till "matti" gjordes man en stadig kräpp av gran eller furu, litet tjockare i nedre ändan. Den kallades 'grötsjöp, grötsjöpon, grötsjöpon grötsjöpora. m.

- Uisp, hette även i målet, vesp, vespon, vespor, vespora m. Slen, shen, shena, shenon, shenora f.

Verkttyget varmes potatoes, bär. o. s. stampades till mas, hette 'mäskskåla mäskskåla, mäskskålor, mäskskålor f.

Stekpanna. stekpån, stekpånä, stekpångr, stekpånora f.

Dessa varo dels med fötter och ständes direkt över glöden, dels utan fötter och ständes även direkt på den framrakade glöden. Eller ställdes på en särskild färring med fötter d. s. s. pannfoten eller pannringen. Stekpannan hade alltså skaft vilket var ihålligt. Vid stark värme från elden lände man in en kräpp och lyfte pannan av elden med. En annan sorts

stekpanna var 'långpannan' en järnplåt med upprätt
kanter, vilka sattes in i bakugnen eller stekugnen
i fryspriser. Så dessa kallas i bruk. [långpin, långpina
långpansor, långpinnar. f]

Råa och halvsåa rätter.

'Hillo' - hila, hilsa. b var en rät av krassade bär, förs-
trädesvis lingon, i vilka crödes mjöl, korn - råg eller
vetemjöl, till en nägarlunda fast konsistens. Även
andra krassade bär användes, till vilket man åt mjölk
ex. 'mjöltkäp' - 'päpporvälling' var en smetliknande
välling av mjöl och kant vatten. Även vanlig välling
som blev tjock och klimpig kallades 'päpporvälling' f.
- 'nuu vet ja int va du ha lag té föra päpporvälling.'

'Välling' - välmg, välmg, välmg, välmg f.
- kok e välmg te medan, - dan hær välmg dögon
at - pluralen säseynt! Dälig välmg: da hær va
at väsvälling - da va rön skvåstör klimp i välling
kallades 'klimp' välmg a klimp, om vällingen
blev för tunn, sådes den vara 'lönköka'

'väs_väslig', var en välling där mjölken var ersatt med vatten. 'sirapsvälling' - 'siräpsvälling' var en sarts välling kokad av mjöl vatten och sirap. Man brukade koka sidan välling då man ej hade någon mjölk. Kjötkvälling var den vanliga sarten av mjölk och vetemjöl som kokas på samma sätt än i dag. De fästa ingredienser som kunde ingå var framför allt mjölet. Detta kunde vara vad som man bäst hade råd om. 'biggvälling' var välling kokad på kam, som hade mest på handkvarnar, efau man ej fur till s. k. skvaltkvarnar. Men det var blott de som hade mycket kam sätt, som ville kasta på sig kvarnresa. 'mjölvälling' av rågmjöl eller vetemjöl eller potatismjöl. 'ätkvälling' - mjöl av malda ärtor, eller tunt ärtspad, liter, kunnokade, kallades för ätkvälling. Kaaremjölsvälling, 'hävrmjölsvälling', hävrmjölsvälling p. var nog den som fick ersätta den på senare tid kommit vetemjölsvällingen. De haurekärden var enkärgad och tröskningen avolutad, för man till någon närbelägen

ULMA 22802. Sten Larsson. 1954
VRML GUSTAV ADOLF
Frgl. M 81

hvar en för att mulla och skräda, sedan kakte man både
välling och grät av skrädmjålet, vilket var nästan
helgdagsmat efter att ha kakat sirups- och vattenvälling
och dito grät.

En annan slags maträtt som kåkades mycket, äminstos.
me efter hästslagten och så länge man hade något
kät kvar. Nu kätspadet, sedan man kakat kät, kåkades
en slags soppa i vilken trändes 'skedfyller' med smet
av av rågmjöl eller annat mjöl. Denna soppa kåkades
med olika namn. Sannolika kåkades den 'gönkjötk', 'mäken
känkjötk' I mitt hem hette det "kröfnings". Namnet
var benämning för de stora klumpar av smeten. En annan
kraftig maträtt var 'känghon' som bestod av kätspad
med klumpar av blod man tillvarataget vid slagten och
blandats med råg- eller skrädmjöl av hause. Dessa mat-
rätter, som hava en uträddig kätstamma, tillagas ännu
i dag, fast mjålet numera utbyts mot vetmjöl.
Grät, grät, grätkon. m. Den var av rågmjöl, hause-
mjöl, eller 'lyg' d. v. s. karnmjöl. Den ätos till mjölts

antingen sät eller sur, tillsatt med lönge, för det mesta
 sura. Eller ock med s. k. smärthök, d. v. s. man gjorde en
 hål i mitten, som fylldes med smör, i vilken skedbladen
 med grät doppades. Efter gräten som mest fick
 vara kvämsvarden, skulle man äta en smula fastare
 mat, som smärjäs med fläsk eller kött. Detta kallas
 'grötstäng' grötstäng. Detta får ut som man sade gräten
 ej skulle komma upp tillbaka. Det delas än i dag om
 en person som hade någon gång i början av 1900.
 år han ibland åt ett duktigt mål fastare mat, sedan åt
 han en laddning gröt, sedan äterigen kött och potatis. När
 några en gång frågade honom ang. anskän till detta
 ätande svarade han: 'ja, om ja gⁱtor els, spjr, so han
 ja gr^öt^ön kvär bel'

Palt 'palt, pältn, pältsn, pältsora m. - i brio på
 brö, för pältn d^äga = ardstän. Pälten tillagades
 av blod som blandades med mjöl, råg- eller
~~vetenmjöl~~ kammjöl eller i nödfall hvarmjöl.
 Dess användning har fåtal beskrivningar av "kongler"

Men paltten tillagades även på det viset, att man bakade dem fram an smör, kakor eller bullar, som stektes i fläskfett eller ocker; att man åt dem med lingonsylt. - 'kräpsor or pält ä da bäst för för' Palt äts även med säo, gjut var kätspad och mjöl av någon sort, vad som fanns tillgängligt.

Pannkakor. 'pänkäk, päncäka, päncäkr, ~~pänkaka~~ päncäkro.' I Med 'pänkäk' fästades turmpannkakor 'länpänkäk', som stektes i en särskild 'pänkäkslag' till pannkaka var rågmjålet ej lämpligt, varför råven tog ärtmjöl eller karumjöl. Tillredningen var ytterst enkel. Man tog mjölk och värde mjålet så att man fick smeten lagom tjock, tillsatte salt efter smak. Pannkakslaggen smordes med fev rarpö såtes på med en storr träsked. Då pannkakan var brungroddad på undersidan, väntes den och gröddades på andra sidan. Var smeten för tunn fastnade pannkakan i pannkakslaggen, brändes fast. I så fall tillsattes mera mjöl. Den äts med smör, fläsk, mjölk eller lingonsylt. Att grädda pannkaka

kallades 'stäck pänkäk, smä pänkäk'. En annan
 sorts pannkaka var 'kährväst' eller 'kährpänkäk' (kähr-
 pänkäk) I 'kährväst', kährvästn, kährvästsr, kährvästsm, m
 Den gjordes av 'vämjölken' (vämjölkten, vämjölkta.
 d. v. s. de första mjältnäken efter kalningen. I den
 värdes något mjöl av någon sort, och man hade för
 tillfället, undantagandes rågmjöl och gräddades i lång
 panna i bak- eller stekugnen. 'Väreus pannkaka;
 värerävsr eller väreräkör, väreräk, väreräka, väreräkör,
 väreräkra f. gjordes av riven potatis, var följandes
 litet mjöl och gräddades på lagg. den äts med lingon-
 sylt eller mjölk. Om hästen sedan potatisen upp-
 tagets, brukade ungdomen vidtala någon familj att fö-
 vara där någon lärdag och sedna med pannkakatalas med
 slaus, vilket för det mesta beviljades. Tre-fyra plingar
 turades om att grädda pannkakar, under det andra skäts
 serveringen av pannkaka och sylt.
 Soppor. Söp, söpa, söpsr, söpsora. f. Med soppa
 förstas aurlingen ~~st~~ kätspad var en blandats något

ULMA 22802. Sten Larsson, 1954
 VRML. GUSTAV ADOLF
 Förl. M 81

mjöl eller och soppa av potatismjöl och frukt, - bär.
 Äpplen, vinkbär, hallan, samt i senare tid, russin, sviska
 sagagrön o.s.v. Även källspad var: liöd smulats
 var en slags soppa. Soppor brukades till efterrätt
 och kallades ofta 'süpanmät', süpanmät, n. vilket
 betyder i målet 'efterrätt'!

[da va et biüt kaläs äter par läsa, da va tre sätör
 süpanmät, - tre sätör? - ja da fasti figkelt brän-
 ün, a sa rēmat, a värmströms bhäniz.] Man
 kokade soppa på rovor, kålrätter, potatis, korn o.s.
 vilka stavs i små bitar och koktes i källspad. Kurn
 'klimp' i soppa tillreddes, framgår av skildringen hur
 "kröfnuzn" tillreddes, fast i andra soppor gjordes
 ej så stora klimper. Ärtsoppa, var tunnkokts
 ärtor med iskurna små fläsk-mer källbitar

Gubb- eller Käringsoppa (gülsöp, fjäringsöp) var en
 soppa rätt som långt tillbaka tillreddes, men tyvärr
 är ingen som numera känner till vad det var för
 slags soppa. Man har troat att det var någon slags

sappa som tillagades åt gamla gubbar och gummor
 som satto inhygts i stugarna och vilkas mat var i
 magraste och snälaste laget. En sådan nämnd sappa
 skulle alltså vara i tunnaste laget, avsedd för inhygdes
 ljuv.

De bärsarter som användes till maträtter, varo
 huvudsakligt lingon och blåbär samt även hjortron
 de är sådana funnas tillgängliga. Lingon varo de
 bär som mest togas tillvara för vinterbruk till
 sylt, som stampades till mas och färvades i linor
 och lyttar, krösten, kröskärr (kröstin, krös-
 terna, krösting, kröstinru f. kröskär, kröskärr
 kröskärra n. Lingonmasset färvades asocknat, och
 togs en vid behov, äto mest till gröt och mjölk.
 Blåbären - blåbär, blåbärr, blåbärra n. Dessa togas
 till saft, av vilken man kokade soppor och krämer
 man torkade dem även för vinterbehov och då använde
 dem som färut pagt. Hallon (bringbär, bringbärr
 bringbärra n. togas till saft och sylt, lika med.
 - hjortron (jöt, jöto jötton jöttera f. eller

m^ullt, m^ullta, m^ullter, m^ullterna. f. Blåbären rensades för
 hand, på det sätt att man tog upp på en tallrik och plöskade
 ut blad och smöris för hand. (di a s^s besu^uel to r^äns
 fö, hs e s^s fj^uit, f^ho^{is}. Lingon kunde även rensas på
 samma sätt, om det var små partier. Större partier
 rensades på så sätt, att man lade ett sofflock med
 ena änden på en stol och med andra änden på ett
 kärl, så att locket kom i lagom lutning, på locket
 kreddes säckar. vid sidans lades stävar så att det hela
 bildade ett slags ränna. Lingonen urhölls på
 locket, varvid de på grund av lockets lutning rullade
 ned i kärlet, men säckväven hindrade blad och kvistar,
 att följa med, utan de stannade kvar och kunde lätt
 sopas. - ja ska hem a r^äns kr^öss. ja r^äns på söf^lö^g,
 att rensa örter, kallades att 'sprit', (sprito, sprit,
 spriter. Man blände ärtskidan så att den sprack,
 varefter man med tummen sköt ut ärtens ur
 den öppnade skidan. De örter saue ment odlades,
 vare 'grövärt' och gula örter.

ULMA 22802. Sten Larsson. 1954
 VRML. GUSTAV ADOLF
 Frgl. M 81

Reusning, av vad det vara nå, hette i målet och heter ännu
 räns, ränsa, räns, ränsor, - ränsa fiok, ränsor.

Aug. rovar, på brukade barnen fö några eller några stora
 rovar att med kniv skrapa ur och äta. Detta var synnerlig
 omtäkt av barn, men även äldre personer förmådde
 det ej heller. Detta kallades att 'skrapa räns', skrapa rön-
 nor, skrap ränsor, skrapor ränsor. - Her var en rö-
 te skrap - va för ängän né, du é so tyst? fö de
 sätan a skrapor ränsor.

De äldste vet att berättat, att deras förjäder hade berättat
 att de i sin ungdom kanske tjäta eller gramma
 av alipa skäl häu sig rovar som ersättning för potatis.

Det kunde bero på antingen de ej hade råd att köpa
 sätt potatis eller i många fall misstroende mot växten
 eller även misvärt i potatisen. Då kokade man rovarna
 liksom potatisen samt åt kallt eller fiskt till. Eller
 kunde man koka ett slags saffa av skätspad, med
 cräda kokta rovarbitar och blimp av karn-äit- eller
 haccenugäl. På samma sätt gick man tillväga med

kärrätter, antingen att skrapa och usgräpa lissan rovar,
eller bakade och tillredda lissan färet anatalats om rovar.
Man brukade även fär att dyga ut potatisen blanda
kärträtter lissannens och stäts till mas. Kunde man
kätt till var det bra, annars åt man mas och drack mjölk.
Eller också saltade masen hårt och kröd till, om man ej
hade råd att äta smörgås. Smörgåsen hette ibland 'töm-
gås, t_ömg_äsa, t_ömg_äson, t_ömg_äsorra f. beroende på
att man ibland luede ut smäret med tummen!

potatisen, potätis, potätisen, potätison, potätissorra n.
lätta desautum 'jöhäpsh, jöhäpshä, jöhäpsha, potätison
potätissorra. n. eller potätiskühron eller kätt 'kühron'
kührona - fö, hur mjukt jöhäpsh i ärn? ja de bliver
nåa küh eller nån kühron - de där kührona va fal
intus a ta öp i särredan, om man ej hade god råd.
och i många fall annars också skar man potatisen
två eller flera delar, så att man fick ett 'öga' på var
bit (en grodd). Den del av potatisen som ej hade något
'ögan' tog man vara på till mat. Skärningen av [den]

skulle vara klar till den akbara lekte. Det skulle vara en tradition att man skulle äta 'kupaaberrar' (abbaros sauer lektiden fångats med mjärder gjorda av vidgespån) och de ej grabbara delarna av potatisen. Dessa kallades 'jöhäpohrövor'. Ett arbstän sade att, 'kupaaberror & jöhäpohrövor ä de bäst som fins'.

Potatisen koktes antingen med skalen på (till sin eller fisk och kåt ibland) eller råskalades till en del kåtvatten eller får stansas till mas. (råskåh, råskåte, råskåh råskåton) — nu ska du råskåh äpha, för vi ska jör mäs te medan. I stället får att säga 'jöhäpoh' får kortade man det ibland till 'äpoh'. Om potatisskalen sade man helst 'äpohskåh' i stället får att säga 'jöhäpohskåh' m. 'skåh, hette 'skåh, skåte, skåh, skåton'. 'pöpsdröp' var på många ställen och många gånger en ersättning för kåt eller fisk till potatis. Den utgjordes av mjölk och peppar, jämte salt. I detta boppades potatisen och äto enbart utan något tilltugg. — vi hållt kvar pöpsdröp te äpha & lång ti. En tradition var,

att den första nypotatisen man tog upp, skulle alltid ätas utan att skalas. - nyäpta ska en ät ma skäha på. De te ässh (ässa) mä jähäpta te skäh dem. Det var under potatisens blomning, man brukade med fingrarna gräva kring stjälkarna. För att söka om man fick något så stort så att det dugde att äta.

potatismas' treite 'mas, mäsä.' f. Euer: äpotmäs, jähäpotmäs
pötätismäs.

Köttmat.

Numann beteckning på kött, av fjöck, fågel eller husdjuren, eller något skagult, var 'sögoh', söghr.

Kockspäet kallades 'sögohstäng, söghstängu, söghstängon. f. Detta var väl mer en skämtsam benämning.

En persan som föredrog köttmat framför annan mat, kallades 'sögohhün, söghhün, söghhünön, söghhünönön.

- du ä ät en rikti söghhün, särskilt fint kött dukade benämnes 'jämpghät.' ho had föt so fint som på en jämp. Kocksatson, tart, magert och sejt: da va som lo ji sa på en töstrük a hüg a ät. - da va som sähän

(salläder, Krättilit, = fät^tlät, fät^tlätⁿ, fät^tlät^{en}, fät^tlät^{en} m.
 Även fät^tshims, fät^tshimsa, fät^tshimsen, fät^tshimsen af.
 eller fät^tshims. o. s. v. Färokt kött äls vid slaggt, vid
 jakten då något bytte erhållits. Vid slagten kokades
 livälvarns, lades upp på fat och äts med bröd till. Salt
 och peppar påströddes rikligt. Mycket av köttet äts också
 färskt. Sedan mat, kallas 'fäskmät' (fäskmät) fäskmät
 fäskföt, fäskföts. - då blir jag te skävt, är en färsk
 lit fäskmät. - ja ska gå te skogom a ja me lit fäskt
 te häkja. Färskött är många som barkar eller rökar.

Detta användes sedan som smörgåspallag, i matsäcken.

Spadet som erhålls vid kokning av kött och fläsk, användes
 ibland som koka råskalad potatis i. Ibland doppades bröd
 i spadet och äts, delvis i symmetret då fläsk kokades. Eller
 också bröt man hårt tunnbröd i spadet och åt. Denna rätt
 har jag hört några kalla 'brömmäja'. Andra har kallat
 det 'möhj, möhja. f.

Fläsk

Fläsk, fläskor adj. fläski, fläsket. Man sade även åt

någon som fått något han gärna äskundade: fick det
 fläskt nu? Köpa ett som ha skul ha fött fläsk. = Kon-
 slukade födan han fick. 'Sögoh', var även allmän
 benämning (se föreg.) 'Stjeko fläsk = fläskbit, fläsk-
 biten, fläskbiten, fläskbiten m. Fläsksväl heter
 alljämt 'fläsksväl, fläsksväl, fläsksväl, fläsksväl-
 lora. m. eller fläsksväl, som ovanst.

Fläsk fanns i bygderna, dock mest hos de större ärendatarna
 d. v. s. de, som hade hättarp och flera kor, andra, såsom
 skogsarbetare och bruksarbetare, hade blott i särsynta fall
 gräsar till slag. Man kunde dock ibland få köpa litet
 fläsk av de som hade. Sminstora till full. Fläsket
 koktes eller stektes och äts till bröd eller patatis. En
 del av fläsket curispöktes och äts mest till smärgris
 till kalas, och då man hade lept folk, var det en framtids-
 rick till maten och smärgris. Som kost i miltstajerna
 var fläsket i alla former hundraårländsk.

Mat av kockat kött, fläsk och inälvor.

Kane, 'körv, körmv, körmv körmv m

Kogket kunde liknas vid kane. Ex: 'Sengra lag som körmv

i ärmarna pän' - han ha släp hästen so de låg som
körvön ättn tömräpa. Narto tjocka personer lissnades
vid karu.-den dar körvön! "käsmsokörvön"

För karv tillverkningen hade man ett särskilt redskap
'körvhörns' - 'körvhörn, körvhörns, körvhörna n.
Man hade den färdiga karusmeten i ett större käril där
kött och hackad potatis hade sammanblandats och en del
av spudet efter sedan man kokat enölvorna och annat
kött. De vät rengjorde tarmarna, vilka hade vänts ut
och in och skrapats med kniv för att födemet riktigt
rena. blåstes upp med munnen och karvhamret, vilket
i de flesta fall var gjort av ett avsågat kohorn på ung.
6-7 cm. längd och trädde på karvet. Därefter togs karu-
smeten upp med handen ur kärlet där smeten förvarades
och stoppades ned i karvhamret och tarmen, same häes
med vänstra handen. Karvarna gjordes i 40-50 cm längder.
Rullkaru, rullkörn, rullkörvön, rullkörvön, rullkörvön n.
var gjord av slagsidarna (shäksi, shäksia shäksion
shäksion. f) Dessa rullades ihop så hårt same möjligt

eller att ha fyllts med fett av något slag fläsk, talg, ister
e. d., samt omhändertogs på flera ställen med smala snären.
Denna karv var avsedd för helgdagsmat och till mat-
säck i skogsarbete, isynnerhet då det gällde ligga borta
hela veckan.

Pälso, pöls, pölsa, pölsor, pölsora f. Den gjordes
av den s. k. hackmaten vilken stoppades in i svinn eller
färmage och lades sedan att torka under press. Den
äto sedan antingen skuren i skivar eller uppsteckt
Till hackmat togs enälvarna, lungor, lever, hjärta,
lyflotrapen, allt som kunde skrapas av djurets hud
och övriga kättilutar som man annars ej tag vare på
Allt detta samlades i en ho, eller ett träg, finhackades
med en särskild kniv, som kallades 'håkniv' eller
'håknivsn' (= håkniv, håknings, håknivor, håknivorna m.
träget eller han kallades 'håkhö', 'håkhön', 'håkhösn'
håkhöorna m. De övriga inälvorna kallades 'ränto'.
~~se~~ ränt, ränto, räntor, räntora. f.

En annan rätt vid slagten var ~~en~~ karngrönsgräten.

mecken utgjordes av karungren karto i spadet efter
 inälvarna. 'kaludari', 'kähodär'. Ordet finnes ännu i
 språket men av därmed utsägs mat av kalusänta eller
 det stelnade gelsartade flätet vid kakningen av kala-
 räntar är ej säkert.

Mat av blod.

Blodet tillverkatogs hemmetskligen till beredning av palt
 och till brödbakning. 'fältbröd'. Enklare tillagning av palt
 var, att den koktes i vatten tillsatt med något salt. blodet
 som var utträtt med vetemjöl till en någorlunda fast
 smed, togs i en papposlev (av trä) och hodes i grytan
 en sådan sked full i taget. Efter kakningen äts den med
 fingarsylt eller till stekt fläsk. Vid beredning tillsattes blodet
 till degen, med litet vatten. Ang. 'kangleri', se blad 19.

En maträtt bestående av fett, spad med sändermarstet
 bröd kallades 'gäbylök' även sägs det ha kallats '~~mjölk~~ mjölk
 mjölk f.

Dopoprätter.

Vad hänt är, hade det ej något särskilt namn. Ett undantag

var 'pöpphäp' vilket skildrats förut. Annars sades blott
 'döp' - du kan påsda a döp i gryta, né, ha a so jét spä!
 du fashöp brö i sösn, dan döggr at et die! / kan ja ent
 fa ät ma mät, so ent kan ja döp ma mät!

Mat av Sill

Sill och potatis, elgjorde nog hundraåttan i flera da-
 gar. Ej alla varo i den omständigheten att ha något att
 slagto med undantaget någon enstaka gång däremellan
 var potatis och sill fänte grät och mylls saku omväx-
 ling huvudrätterna. Sillen, fick man ta et på bruksmaga-
 senen, likaså saltet. Alla ettag fädes i en kaströbök, där
 auråbung gjordes månadsvis. I början dö inga affärer
 fannas på landsbygden, var det utom för hyttarbetarna, end
 möjligheten att få färnödenheter, i Filipstad. Kan slog
 sig flera stycken tillsammans om en silltumma eller salttumma
 och så fick någon per häst fara till staden och hämta dylika
 färnödenheter.

Sill, hette 'sil, sila, silen, silgra. f. Sillen äto många
 gånger rå, som libbugg till välling var den gouterad an

många. Andra tyckte bäst om råa sill och kokt kall potatis. Man brukade även steka sill på glöden i spisen (stök sill på köka) eller lade man sillen på potatisen när man kokte den. Eller ibland kunde den stekas i fläskflätt till potatis. 'äpoh a fhäsk, tykon ja a biest, men äpoh a sill, da ätor ja när ja vil,' var en ramsa många gånger fick hära då man lagade sill till kvällsmålet.

Det fanns en gubbe som skulle säga att 'om sillen var god, så åt han den lika gärna som fläsk och smör. Han kom dock att utleyka sig litet bakvänt och sade i stället: 'när sila a gö, ätor ja lik sa jär fhäsk som smör.'

Om Ekshäringarna som i gamla tider alltid varit fattiga, berättas att de, när de lägo ute på arbete i skogarna, hade en sill upphängd i ett snöre i kajen. När de sedan åt potatis, togs de potatis och stätte mat sillen och åt. På lördag emnan de gingo hem äto de upp sillhuvadet och tog resten med sig hem. Eller när de äto välling i kajerna och gingo någon snjäckklump med upp, slogo de till den med träskedar och sade: 'dra at hålvet te lödan (lördag)'.
BOKAVÄRDERINGEN
1954

Mat av ägg.

Därav finnes ej misstakt att på beträffande maträtter av ägg
 Inger av de nu levande äldsta personerna minnes hur det var
 ett man brukade skatta fågelban på ägg nånsmån. D. v. s. om
 och tjäderägg och ibland lomägg, fast de varo 'træi' (träiga) i
 smaken. Några hällö sig antagligen med häms så att de erhö
 ägg, men några andra sätt än att koka dem och äta med salt och
 smärgås förekom antagligen ej.

Kalkulla, 'kalküll', kalküllä, kalküllern, kalküllsra. f. var kalarnas
 livrätt. Den tillagades i kalarkojan mellan vakterna, och utgjordes
 av mjöl-, vete- eller karmmjöl som iärdes i en stekpanna sauc
 var halv en flätt. Det förut stekte fläsket skars i småbitar i
~~stet~~ smeten, som därefter gräddades på glöden från eldstaden
 Dessa kalkullar gjordes liksom tjocka sauc stekpannan var djup
 och kunde då bli 5-6 cm tjock.

En annan outyckt rätt var nyråmat smär och nybakat
 bröd. Vid sådana tillfällen då det var tillgång till bägge slagen på
 en gång, samlades man till ett extra mål av sådant. Kom någon

granne färli blev han också erbjuden att deltaga i måltiden 'Matti' möt, mötia (nägon gång mötisa, mötisara) j. var också en omtyckt rätt. så fast man hemkammert från kvamen med strävt skavremjäl. Den koktes till så fast kausistens i grytan, att man kunde med händerna farma den till änskad stärkekar och doppa den i fläskplatt och äto fläsk till. 'Matti' och lingansyft, var även mycket omtyckt. Saw Kolarkost, var det fläsk och platt saw utgjorde till satsen till den matti man kokade kalkojan.

Det var alltid sed att vid slag, lyckat bak, efter kvamresare, gå till grammarna med bitar efter slagten, med några brödkakar efter ett lyckat bak, då man tyckte sig fått särskilt gott bröd. Eder tog aman en burk med skrådmjäl och gick till grannan med. Detta var en tradition som ej fick brytas, utom man skulle låta alla grammar fö smaka. Vade då man står sängängeskrets bland grannarna, blev det ej så mycket kvar, vid slag av mindre kustjar.

Men det betydde fögo. Kausisaken var att grammarna skulle ha var sin smakbit, vid risk av att annars bli kallad snål och girig. Så blev man ej ihågkommenen själ, då de andra grammarna hade slag. Det gjordes att man uppehöll denna sedvänja.

Färdiga gamla personer som bodde ensamma, brukade alltid passa på vid slagtiden och komma för att få sig någon bit. De besökte vår gård där de visste att man slagat. De gingo ej därifrån förrän de fått antingen bröd eller ett smakstycke från slagten. En sådan gammal som tyckte att man till för små bitar åt hemma utbrast en gång: 'nu ska du at ändäj (äta dig) så du ent gär fingrän äda, när du häls sonet.

Fimmansen 5 dec. 1954

Stecrassau

ULMA 22802. Sten Larsson, 1954

VRML, GUSTAV ADOLF

Fgl. M 81