

7092

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Djuna

7092

Haag, Anna. 1934.

^{M. 81}
ELM: fri gel. Matlagning

50 bl. 4:

7092

Tillägg till fri gel. Matlagning.

1 " "

L. L. Exc. T. P.

1
Matlagning.

Dalarna.
Djura.
Anna Haag.
Ink. 29/334.

Allmänt.

1. Beteckningar för laga (mat: låg mat.

2. Beteckningar för matlagning, matlagning.

3. Beteckningar för tillreda kräsliq mat:

lag goda mat, samma beteckning gäller

också för smakliq mat; för tillräckligt
kokad välkoka, och tillräckligt stekt:

välstekt, för "efterlängtd" mat listmat.

4. Beteckningar för tillreda dåliq mat:

lag klena mat, samma är benämningen för
illa lagad, ej smakliq mat.

5. Beteckningar för mat, som avse dess
större eller mindre "finhet", vanndasmat,
sondas- häddasmat.

7. Beteckning för mat, som avse dess

egenskap av saltad eller osaltad: sallta,
osallta, eller fasst, färskt.

8. Beleckningar för mat, som avse dess
egenskap av lagad eller olagad: | kokning, |
benämnes gröt, välling, soppor eller allt det,
som går under benämningen süpanmat;
rätt tjött, skokt kött, hallo koka, hälften
kokad, okoka, skokt.

obs.
kokning
"supanmat"

Beleckning för att "äta olagad mat"
älli barä lorrmat.

9. Koka: kök, koka, koka. | Ja ska
kök-tä atlä, jag skall låta det koka upp.
Nu koka, nu kokar det. Koka ä över, ko-
kade det över? Nu kök mjölkja, nu ko-
kar mjölken.

3 obs.
koke
hll

10. Sjuda: sjid. Nu sjidä ti grifn, nu
sjuder det i grytan. | Ha ä sjidi än? Har

Sjuda
v.

3

det sjudit än? Nu sjöd ä övar, nu kokade
det över.

Kokä sakta, kokar sakta, kokä strilt,
kokar under större bubblande.

11. Beteckningar för uppkok: kok opp,
ä kok full fullt vä bradda nämmäst
eln, det kokas först vid den kant i en
kokande gryta, som är närmast elden.

12. Beteckningar för "puttra" (om ljudet
av kokande vätska) puttra. ä hall full på
puttar ä kokä, det håller på att puttra
och koka.

13. Beteckningar för "något som ko-
kar" kokk, för ljud från kokande vätska
eller annat blodär. hä blodär ä kokä,
det hörs, att det kokar. Skum benämnes
skumma.

ULMA 7092. Anna Haag. 1934
DAL. DJURA
Frgl. M 81

14. Beteckningar för "koka över": kok
övar.

15. Beteckningar för "lägga i grytan":
häv eller ta ti grita; för lyfta grytan från elden: lifft ta grita, bräd ta grita, svänga grytan från elden | ta ta kölljä, ta av det, som kokar; för "att krossa till mos" u. bär eller potatis, stampa, mala, för "röra ihop", röl hop, för smälta, bräda, bräd, för "avreda red av", för "avredning" räröla | för "röra om", röl om, för "vispa", vispa, för skumma (flott) ro ta, ta ta flota.

häv
uti
vrida
utav

röröva |

Ha nu hävi no ti grita! Har nå-
gon haft något i grytan. Ja ha hävi ti ä,
jag har lagt i det. Ha ti litä ta! ha i
litet till. Sätt på jolpärarna, sätt pota-

tisgrytan över elden. Stamp sönd jolpär-
runa, stampa sönder potatisen. Jör
i rola tå pannlappa, gör i ordning
smeten till pannkakerna. Bräd tall-
jän, smält talgen | Red är ässpa, håll
i avredningen för ölsoppa | Röt väl- rede av
linjän, ss innt kann brännas vå, rör om
vällingen, så inte den blir vidbränd.

Visp tå at å litå, vispa det litet | kläm
Jolpärerna ska malas, potatisen skall
malas. Klämm sönd ns jolpärur, potatis
~~skall~~ klämmas sönder genom att ~~man~~
~~tar~~ den i handen och klämma till. t.d.
då den brukas till svinmat |

obs. ät
 prep. 1
 bet. 3
klämma
sönder

16. Steka: stetja, stik, stekt. Ja
ska stik fläsk, jag skall steka fläsk.
Å ska stetja litå tå, det skall steka

ULMA 7092. Anna Haag. 1934
 DAL. DJURA
 Frgl. M 81

6

litet till. Stek jolgråsar, steka potatis.
 Å ska stefjas litä ta, det skall ste-
 kas litet till. Ha å stektas palut, är
 det färdigstekt? Hallint å på stefjä?
 håller det inte på att stekas?

Andra beteckningar för "steka" fräs
 opp. Ja ska fräs opp å ti litä smör, jag
 ska fräsa upp det i litet smör eller ste-
 ka det i smör.

Beteckningar för "steka helt lätt,
 bryna": brin ta at å, bryna det.

Beteckning för steka på tännja,
 eller glöden, lägg strömminga antingen på
 strömmings-tängen eller stek dom på glö-
de. Halster förekom ej här, utan det,
 som skulle stekas, lades antingen på
tännja eller direkt på glöden, glöden.

obs. ät
 prep.
 bet. 3

Stek: stek, stetjän. En stek blev ett kalvolår, kallvolår, stektes i bakugnen, bakunnan, emedan det ej fanns någon annan ugn, då öppna spisar, ipin spisar begagnades här överallt.

Antingen sattes då en gryta in med kött och vatten i, eller också hälldes litet vatten i en långpanna, i mullögä, och därin malloza lades köttet, som skulle vändas, vändas som kringäst, som oftast. Köttet var då unnstekt, stekt i ugn.

18. Beteckningar för "bränna vid":

brännvä, vebränt, vidbränt, ti hel kaku på bottnen, det är mycket vidbränt på bottnen av grytan.

Stoff vebrända, det luktar vidbränt. Vebränd välling å surn kål, vid- vidbränt

8 bränd välling och sur kål.

19. Lösa "göra söt", söt ä, göra det sö-
tare. Int söta nog, det ska vara sötare.
Lölu är benämning på den röra, varav sö-
tudeg gjordes, Lölu gjordes antingen av ob. Sötdeg
vatten, mjölk, dricka, vatten, mjölkk, missu, (känd.)
vassla, vott av dricka och tillreddes sålun-
da. Man tog fir kannär, 4 kannor vott av
ett slag av de förut nämnda vätskorna, och
dessa kokades upp, och just då det kokade
slogs eller hölldes i ett kväfer $\frac{1}{3}$ l. kall
vätska. Det skulle dock vara i kväfer
på kanna, så tillsammans blev den kal-
la vätskemängden ett stop. I ett träg håll-
des rågmjöl, rogmjöl, och däri slogs den
heta vätskan, som sammanrördes med mjö-
let medelst malla, som också användes vid

ULMA 7092: Anna Haag. 1934
DAL. DJURA
Frgl. M 81

kokning av gröt. Gjordes sötu av missu,
 vassla, värmdes mjölken upp, och medelst
 att doppa med ett finger, så kände man
 efter, att mjöttja väkt int för het, mjöl-
 ken blev ej för het. I den lagom heta
 mjölken slogs därefter löppasvalla.

Man tillvaratog nämligen löpmagen hos
 helt unga kalvar, späkalvår, torkade
 den så, att den spändes milla i par stik
kär, emellan ett par stikor och sat-
 tes tå torkning, till torkning. När
 det sen erfordrades löpe, lades löpma-
 gen i blöt några dagar förat, förut, a?
 sedan slogs litet av löppasvalla ti,
 och sedan skulle det röras, tills det bör-
 jade tjockna, såna skull ä röfas, tå ä
bod på tjäckna, Då lyftades kitteln

av och sattes på kallspisen, då lifftas
tjitteln tå å såttas på kallspisen. Där
 fick den stå, tills ostmassan sjönk
 till botten, dar fekk ann stå, tå
ustn sjönk a botten eller sått så.
 Vasslan silades ifrån, missu silas
frå samt hop kokades, kokas hop, och röglas
sån hi rogmjöla, röddes i rågmjöl. Brö-
 det, som blev bakat därav, benämndes
missu bulla eller sölu bulla. Då sölu
 var riktigt kall å ha sölna, röddes
 mer mjöl samt jäst. Var det riktigt,
blötna sölu, blev tunnare, men hade
 mjölken varit för varm, ha mjötfja
våri for het, så blev den ej sot
 eller tunnare | å for int no, det gick
 inte bra. } (om "sötande" se WFF sötdeg) |

Sötbulle

St. v. 1
bet. 12

ULMA 7092. Anna Haag. 1934
 DAL. DJURA
 Fgl. M 81

Dom sötningemedel användes för sirap, serap, då intet socker fanns.

20. Salt. Sallt, sältä, saltta.

För gjordes resor till Falun eller Västerås för inköp av strömming och salt, för pek domm lov tä Västerås äll Falu for tä tjöp strömming ä sallt. Vanligen inköptes en eller två fjälningar salt. Detta var s. k. grovt salt. Vid behov av grannt saltt, smörsalt, maldes det grova saltet på salltkvara, handkvarnen varpå salt maldes, och för att reglera att saltet blev slika grannt lades sjunnbitar milla stenom, skinnbitar emellan stenarna. Skulle det vara grovt s. allt, köft salt, rammla domm igenom ä fött, drogs det fort igenom. Detta kallades

DJURIA 7092. Anna Haag. 1934
DAL. DJURA
Frgl. M 81

lä mat salt, att mala salt. Saltet förvarades i en tunn, salt-tonna.

21. Salta (sälta). Di här^{va} ekbrut saltat, det här var alldeles för mycket saltat. Dra ur saltä, säges då saltat kött lägges i vatten i och för saltets utdragande.

22. Beteckningar för "matrester, lämningar av mat avslapp | A valt so mit av-slapp | tji avslapp, ättsän dom ha ätti, det blev så många rester efter måltiden.

{ Flottbotten kallas den efter grytans form stelnade talgen eller istret. flott-botten

Redskap för matberedning.

23 Beteckning för samtliga vid matlagningen använda kärl, kokt-tjält,

kokfjärla, kokfjälom.

24. Kittel: Fjittil, fjittiln, fjittilär,
fjittila, fjittilom.

Skillnaden emellan kittel och gryta var form, material. Kittlarna voro här av koppar, kopparfjittil, och grytorna av järn, järgritär. Grytorna hade fötter fotgritär, men en del skaft, skaftgryta, då däremot fjittiln va utan fötar, kitteln var utan fötter.

Bezeichnung för öra på kitteln:
fjittilsöra. Napp ti ti en fjittilsöra,
tag i ena örat på kitteln.

Bezeichnung för handtag på kittel:
hanntaja eller fätant. Fätan fattan
var fäst vid kitteln. Då fätan ej fanns,
tog man i antingen en i vardera öra på

14

kitteln, eller tråddes en pinne genom öro
på fjällit, samt placerade kitteln över
elden medelst pannfot, pannfoten.

Gritkrok, grytkrokar brukades också vid avlyftandet från elden. grytkrok

Beteckningar för olika slag
av kittlar: brännvinstjällit, usttjällit,
däremot var det alltid missmosgryta,
mesostgrytan.

25. Gryta: gryta, gryt, grytar,
gryto, grytom.

Benämningar på grytor, vilka
avse materialet: järgrita, konstruktion:
fotgryta, skafthgryta, fätangryta, benäm-
ningar, vilka avse storleken: kanngryta,
såttjällit ej sågryta, benämningar, vilka
avse användningen: kokgryta, missmos-

gryta, fäjsgryta, usstjittil ej ostgryta,
gryta där maten kokas, där mesosten
kokas ihop, och den gryta, som fanns i
ladugården.

Bezeichnungar för "handlag på gry-
tan" fätanä för "skaff på gryta", grytskaf-
ta.

Grytorna förvarades, då de ej än-
vändes pund hilt, under en hylla.

27. Som underlag då en het, sotig
kittel eller gryta måste placeras på ett
annat ställe än spisen, brukades ett brä-
de eller brädlapp.

28. För omröring av kokande gröt
användes grötmalla, malla^a. Denna var an-
tingen gjord av en stöt sticka, spile,
eller togs toppen av en liten tall med fyra

malla f.
Om hiltverk-
ning av ---

förgreningar. Dessa kotas är, so dom vall
lagom långä, skuros av till lagom långd,
barkades och brukades till malla. Den and-
ra malla var formad som en ära.

29. Visp: visp, vispån, vispa, vis-

pån, vispom, har alltid använts här även
ått gammalt och användes vid kokning av
välling samt då grädden skulle skiljas
från mjölken. Då sattes nämligen en visp
vid kanten av skåla eller kojå, skålen
eller träget, och när då mjölken rann
bort, stannade grädden kvar vid vis-
pen. Det var inte allom givet att slicka
så vispån, slicka av grädden på vis-
pen, men gott var det, mån gott va ä.
Vispen brukades sålunda tå ränn tå mjölke
må. Under varen, på lådjan no ä loftå

visp
(håno.)

ränna
utav

bra, när barken släppte bra, togos risku
 björk-kvistar, gröniga björk-kvistar, bar-
 kades, barkas och medelst en vidja bands
 ihop. Att så dessa kvistar benämndes
 så vispkvistar, barka dem, vit vispris,
 och göra visparna, gör vispar. Man tog
 då så mycket vispris, som de ville ha vispen
 stor till, därefter tog man en vidja, via,
 drog grövsta delen av den genom vispens
 nedre del, lade den smalaste änden av
 via längs efter skaftet på vispen och börja-
 de linda omkring med gröväst ^{än} på
 via, först ett varv alldeles intill ludelninja,
 delningen av vispen, därefter häddes via
 under första varvet och lades alldeles rak
 efter vispskaftet ett litet stycke, så
 runt ett varv och drogs hårt till och så

undan för undan. Men tyckte man, att vis-
pen vält för risku, blev för vid i omkröts,
gjordes en särskild härk, smiddes en ring
av en mjuk vidja och drogs över skaplet, så
långt med man ville ha den.

30. Slev: (slev) | slev, | slevär, sleva, slev
slevs, slevom. Denna ord slev, har använts
så långt tåbaks ä ha funnsi i slev,
så långt tillbaka, som slev beagnats.

31. Bebeckningar för "klubba, varmed
potatis m. m. krossades till mos, stamp, stöt,
golfpärustampän varmed potatisen kros-
sades, mörtillstöt, stöt i en mortel.

32. Halsker har ej förekommit förr
här, utan då laas strömminga på glöda, då
lades strömmingarna på glöden.

33. Slekpanna: panna, pannär, pan-

när, pän. | A mer ti pän, det finns mer i stekpannan. | Stora stekpannor med fötter förkom här och saltas antingen direkt på glöden eller på pannfota, pannfoten.

Beteckning eller benämning på vissa slag av stekpannor: plåtpanna, plåtpanna, lakkjäsanna, gjuten panna, mullögå, mullöga, mullögår, mullögom, långpanna av järnplåt med uppvikna kanter.

Råa och halvraa rätter.

Mollja tillagades så, att helt spabuljong slogs i en skål med sönderbrutna bull- eller bröbitar, bröd- eller tunnbrödsbitar, och då dessa voro blöta, uppblöta, ätos de.

Välling.

37. Välling uttalas med kort ä och kort l-lyd.

38. Beteckning för "tunn, dålig välling": son välling. Vällingjån ä so son, son ba-rå pirrä, vällingen är alldeles för tunn, för "klimpu (i välling eller gröt)" klimpu.

Klimpugån välling, mycket klimpu i vällingen; för hinna på välling eller gröt, sjinn. A sjinn på vällingjån, det har bildats en hinna över vällingen.

39. Beteckningar för olika slag av välling: körmjösvälling, risgrönsvälling, kornmjölsvälling, risgrönsvälling.

Gröt.

43. Gröt: gröt, gröter, grötn. Grötn. gröten äls tillsammans antingen med

mjölk, söta-grjörn- eller grjörk mjölk, söt-
kärn- eller långmjölk eller också dricka
må serap ti, dricka med sirap i.

Gröten skulle vara städa, so
malla städd för så sjöfo, så mallan
stod i den, och då gröten va koka, var
kokad, skull ann ösas opp, ösas upp
i ett fat, grötfatä. Ur detta skulle
var och en taga med sin sked, dotpa
den i mjölk eller dricka samt äta.

Det hände väl också, att de togs i
stura grötkämu | många skedar på
en gång och lade i sin grötkappa
eller kappa, som kråskålan vanligen
kallades. Detta var nog dock för att an-
lingen sväl gröten eller värn mjölkja,
avsvälva gröten eller värma mjölken.

käma för
bet. 1
"kebump"
kappe

44. Beteckningar för "lunn, klisteraktig gröt"
slappärgröt.

slapper-
gröt

45. Beteckningar för olika slag av gröt,
vilka avse den vätska, på vilken gröten är
kokt: vallgröt.

46. Beteckningar för olika slag av gröt,
vilka avse det icke flytande element, som
ingår i gröten, ättgröt, där ärtmjöl var i-
blandat tillsammans med korn- och havre-
mjöl, körmjösgröt, kokad av kornmjöl,
romjösgröt, kokad av rågmjöl.

Gryngröt förekom dock aldrig
som vardagsrätt än i enstaka fall som
julgröt, vilken på många ställen er-
sattes av grinvälling, risgrynsvälling.

47. Beteckningar för olika slag av
gröt: kvargröt. De de voro vid någon

DLMA 7092. Anna Haag. 1934
DAL. DJURA
Frgl. M 81

skvattkvarn, och var det mycken malning,
kokades alltid gröt av det nya mjölet.
Denna gröt, som alltid kokades av råg-
mjöl, benämndes kvärgröt.

} gröt

Palt.

49. Palt: palt, paltär, kullär,
klabb. Dessa benämningar avse endast
blodpalt. Vanlig utan blod tillredd mjöl-
palt benämnes klimp, klimpär, klimpärn,
klimpa.

Kullär eller klabb kokades alltid
av kalo blod, svinblod användes till korv
blokorv, blodkorv. Kalo blodet blandades
antingen i vatten eller mjölk, råg- och korn-
mjöl irördes, och då smeten var lagom hård,
bakades ut eller klappades mellan händer-
na antingen runda kakor eller trillades

kuller n.
(n. kuller)

degen till längder, vilka kokades i saltat vatten. Halvbloda rölas ti vatten all mjölk, ilag mä körmjöl all rogmjöl, ä no ä vatt lagomt häft röla, baka, klappa all kullra dom ut dejan, ä koka klabbän, kullärn ti saltvatten.

Till blökorr brukades alltid svinblod och som vätska, di väta, användes hakkmatspä, vattnet var räntan, hakkmatn, kokats. Ibland utdrö- gades detta med vatten, rög och körmjöl rördes i, och smeten stoppades antingen i väl ringjorda korrskin, ti grov larrm- sjinnär eller i särskilda lygnäsar, korrv posar, vilka kokades två timmar i saltat vatten, koka korrv.

Av kullär eller klabb gjor-

des korrduggna om inte korrv fanns, ty då korv-
 skulle denna rätt göras av blökorrv. Bi- doppa
 tar skuras av korven och kokades upp i litet
 vatten med johrnärbitar, potatisbitar och
fläskflott eller talgflott, fläsk- eller talg-
flott hålldes, haddas på.

Levern, lövera, användes till
grinkorrv, grynkorrv. Då hackades levern
 riktigt smält, då hackas lövera smält, kor-
grin, korngryn blandades i hakkmat-
spa, vattnet där levern m. m. kokats, såg-
och körnmjöl, rog- ä körnmjöl, rördes i,
smeten saltades och stoppades i korvossa,
korvpåsarna samt kokades i saltvatten,
 om rölu, smeten var osaltad. Vanligen
 brukade de salt ti hakkmatn, sälta i
vattnet, vari det kokats, och då var kak-

matspa lagomt saltta.

Korroposa, korropäsarna, syd-
des av blaggastig, blängarnstyg och gjor-
des tre kvätter länga och ett halt kvätter
bredda. Rölle, smelen, stoppades in med
en sked, sluppa korrvär, och då de vo-
ro lagomt fulla, föides sidorna på påsen
upplill tillsammans, och antingen knyts
tes en tråd i kring, knyt hop korroposa,
 eller stacks en vass sticka eller pinne
 igenom, stikk hop korroposa. Då kor-
 vän va koka, korven var kokad, skulle
 korvarna lagas upp ur vattnet för att
 svalna, svalas och däreftes skulle man
 dra lå korrvän eller vänd lå korroposa,
 vända av påsarna, som rullades sakta och
 förvarligt, förvarti allövar, bakåt, till

ULMA 7092. Anna Haag. 1934

DAL. DJURA
Frgl. M 81

hela korven var fri.

Pannkaka.

51 Pannkaka: pannkaku, pannkakur.

Bezeichnung für "fynn pannkaka" pannlapp pann-lapp
 och för tjock, gräddad på glöden, kolbulla, bet. 3
kolbulle. Pannkaku gräddades ypperst

sällan och då med tillsats av söndklämd

jölparur, sönderstött potatis, blandad med
roula kornmjöl, kornmjöl, mjölk, mjölk
 eller vatten samt litet vetmjöl, vetemjöl.

Sådant mjöl hade de endast, som baka
kringlär, bakade kringlor till försälj-
 ning, tå säljnings och då gräddning före-
 kom endast i bakugn, so vara långt mit-
la varva, ä valt no grädda, lång tid emel-
 lan varje gräddning.

Röla tå pannlappär, smet till tan-

na pannkakor gjordes av korn-ärtmjöl om
 ej vete mjöl fanns, och det var hänt att sönder-
 mosade kälrötter, sonndklämd rötår,
 blandats i eller också sonndklämd jolpär-
 rur sönderstött potatis och gräddades ti-
 pan, i pannan. Räjär, rånjärn, fanns
 och smet brukades också slås på räjärn,
 samt gräddas på glödn, glöden.

En riktig kolbulla, kol-
 bulle skulle vara gjord av vatten och
 mjöl. Först stektes fläsk och när flöttet
 stelnat, flotå staggas, slögs i en smet,
 gjord av vatten i mjöl, vatten och mjöl.
 Pannan, panna, sattes på glöden, sät-
 tas på glöda och snart lag helä buln i
samt ti flöt, bullen och stektes i mycket
 flött. Denna rätt var mycket vanlig ti

skojan, av skogsarbetare, och ^{om} den, som var riktigt duktig tå vänd kolbullen, att vända kolbullen, säges det, att en kasta kolbulan genom kossan, all där rötjän skull ut, å passan sån uta döra, no n kom ned. Han kastade upp kolbullen genom rököppningen samt tog den i pannan, då den kom ner. Nån hä lär innt var måkål, som dogd tå hä, men det var inte många, som dugde till det.

Loppa.

54. Loppa, soppa. Detta ord förekom endast om sklimpsoppa, kött-soppa.

Andra beteckningar för soppa, sö, altsö, ärt-soppa, Brödbitar, och tunn brödsbitar, brö- och bullbitar, som voro uppblöt. ta i helt spa, het buljong, benämndes

molja | för i molja | var att ha ^{hett späd} het buljong på brödbitar. Bräd på molja, då talg smälts upp och slögs över brödbitarna. Man brukade också bryta sönder brödbitar i pölsa, och då kallades det pölsmolja, samt ha gröt i stället för brödbitar, och benämningen blev då grötmolja.
 mölja
 f.
 pölsmolja
 matv. bestående av

55. Lupanmat: süpan eller kokning, dit räknas ispa, ölsoppa, välling, gröt altsö, ärtsoppa, klimp-soppa, kött-soppa.
 kokning

56. Beteckningar för "det tunna i soppan" di våta, för klimp, klimp. Klimp gjordes av mjöl och mjölk, mjöl å mjölk och med en träsked sögs bitar av smeten, som lades ned i det kokande spä, buljong.
 en, och då sjöda för vatt tag duppas ned ti spä, fäsnant å vå starkar, ån å släpp-

31

lä dissfosta sjeda kam ti spa, skeden
doppades för varje gång i den kokande
buljongen, och då släppte smeten så bra.

67. Ord, som avse en soppas kvali-
teten: lunn, lunn, skvammål, lunn, goda
soppa, god soppa, elak välling, välling med
dålig smak.

59. Beträffningar för olika slag av
soppa, vilka avse soppan huvudsakliga
ingrediens: klimpsoppa, buljong med
därin kokta klimper, kål, soppa av
hackad vitkål kokt i buljong spä;
össpa, ölsoppa, då var det skillnad
på tijod össpa och ära össpa. Tijoda,
avredd össpa tillreddes så, att en redning
gjordes av mjölk och mjöl jöd ti må
mjölk i mjöl och då dricka koka,

kål

göra
uti

ULMA 7092. Anna Haag. 1934
DAL. DJURA
Frgl. M 81

visnades detta i, salt och litet serap,
 sirap rördes i. Så brukades också bitar
 av rågbröd, robbullbitar eller om det
 fanns vetbullbitar, vetbrödsbitar. En
 sådan ölsoppa, tijod ösopa, gick också
 under benämningen tjåringösopa där- ^{kåring-}
 för att den brukades för äras dem, som ölsupa
 fingo ett barn. Det var därför alls in-
 te underligt, att ett skolbarn på frågan
 om, vad som menas med förstföddso-
 rätt, svarat: "Tjåringösopa". Andra slaget
 av ösopa kokades också av dricka,
drucka, och då detta kokades upp,
 tog mjöl, kör. äll rögmjöl och hades
 i, och ju mera klumpar det blev dess-
 to bättre var det, diss klumpagar,
diss bättar. Denna sorts ösopa kokades

ganska tjock, men så skulle den också ätas tillsammans med mjölk, mjölk på spä. Allso kokades så, att attär, ärter kokades i spä, buljongen.

60. Kallskäl, kallskäl, dröksull, kallskäl var brödbitar i dröcka, dricka, vari litet sirap blandats. Mjölksull det var brödbitar i mjölk, mest långmjölk, bjäkmjölk. sull. Flötsull gjordes så, att i antingen bjärn- eller bjäkmjölk, kärn- eller långmjölk uppblöttes bulbbitar, brödbitar, bullbitar samt tjock grädde, bjärnflötär, britlin flötär, grädde, som kärnats så, att den nästan var smör, lades i. Tillredning en av denna rätt benämndes brit li en mjölksull. Denna rätt jämte dröksull brukades mycket som middagsmat ute på åkern.

Förut ej omnämnda maträtter av bär,
bönor, ärter, kål och rotfrukter.

61. I gamla tider användes ej sylt
av något slag, utan då det blev bärtid,
tid, då bären mogna, då plöskades och
ätes bär såsom lingon, linnbär, hallon, fäll-
bär, alldeles hela. Gök brukades av hallon,
fällbära, göras saft. Bären knyptes i en
hand-duk och voro de hemvä, hemma,
sattes handduken ti snickarbänken i
en snickarbänk, som skruvades till, så
att all saften pressades ur samt koka-
des tillsammans med sokkär, socker.
I fäbodarna, ti budom, brukade man på
hösten, må hösten pläckt en klövsäck
full må linnbär, plöcka en klövsäck full

med lingon, som ätos om kvällarna. Sedermera började man på kok mos, koka sylt av lingonen, linnbäsmos.

Bären rensades antingen för hand, för hand eller i en bärrännna | bärrännna | och själva kokningen benämndes koka mos. Detta förvarades i mös bitla eller mös stannfa- mos-bytta la | träkärl, vari sylltet förvarades. Moset mos-ståndfat sötades med sirap, serap, sedermera med socker.

62. Bönor voro förr ej kända här i bygden.

63. Det slag av ärtor, som odlades, var Rättsviks ättär, Rättsviks ärtor, grä ättär. Rättsviks Beteckning för "rensa (ärtor) räns ättär, ärtor och som hjälpmedel därvid använde man sig av ättäränna.

Maträtter i vilka äter ingingo som
 en huvudsaklig beståndsdel: ästs, ärtso-
pa, ästvälling, ärtmjölsvälling, ästgröt,
ärtmjölsgröt. I ästvällingän, ästvällingen,
 lades en smörklick, smörklump och god
mjölk, goda mjölk äts ätra, äts därtill.

64. Vitkål, kål, odlades före här,
 och då de kokat kött samt erhållit spä,
buljong, så skuro bitar av kålhuvu,
 tills det blev bara stränthän, skaffet
 kvar, samt kokades i spä. Detta kallades
fä kok kål. Tillsammans med kött be-
 kade de också koka korngryn i en
påse, hörgrin ti en posa, och då des-
 sa voro färdigkokta, hölldes de i ett
 fat, litet smör rördes i, och bulla äts
ätra, därtill äts bröd.

kål
 Om kokning
 av ---

37.

Brukliga rätter av kålrötter; kok
rötär, kokta kålrötter, rotmos, och vid
kokning av klimpsoppa, költ-soppa, bru-
kade man skära i bitär så jölparur ä
rötär, potatis och kålrötter, ilag må
klimpa, tillsammans med klampen.

67. Potatisens behandling vid mat-
lagning. Potatis skal, jölparuskal; ska-
la potatis: skal jölparur. Beteckning för
oskalad potatis, oskala jölparur, för klu-
ven potatis, sondskurin jölparur. Räskal
jölparur var benämning för räskala po-
tatis samt skal jölparur för skala, kokt
potatis. Skala potatis med fingrarna ut-
tryckes skal jölparur må fingrom. Be-
teckning för "avfall" vid skalning av po-
tatis, skalär.

ULMA 7092. Anna Haag. 1934
DAL. DJURA
Fgl. M 81

Benämningar för potatismos, jolpärus-
mos, ibland förr också för jolpärustam-
pa.

Potatisrätter, som av gammalt
funnits i bygden: jolpärudoppa, ett
slag med mjöl och ett utan mjöl. Jol-
pärudoppa kokades då av söndstäm-
pa jolpärur, söndermosade potatisar
och späddas ut med vatten, tä ä vatt
lagomt tjäckt, blandades med vatten,
tills det blev lagomt tjöckt, saltades
samt blandades med anbrädd tallg,
tallgflöt, smält talg blandades i,
och fanns det gräslök, skulle sådan
i. Det andra slaget av jolpärudoppa
föredrogs så, att litet sönderstött po-
tatis blandades tillsammans med mjölk,

jordpäron
-doppa f.
(m. kinnv.)

DJLMA 7092. Anna Haag. 1934

DAL. DJURA
Frögl. M 81

och då hä koka opp, detta kokades upp,
 irördes mjöt. Till denna slags doppa,
 skulle det vara fläskflöt, fläskflott.
 Vanligt var också, att man, då a va
smält om sugäl, smält om eller ont
 om kött, så brukade man skära i
 potatisbitar i en panna med vatten
 och talgflott i, jofpäru bitar ti vatten
å talg. Då detta saltats och kokat upp,
 bröts bitar av kölbulla, hårt bröd,
 som stukos ned bland potatisbitarna,
bullbitar ilag må jofpäru bita, och de
 ätos tillsammans. Stekta potatisar be-
 nämndes stekt jofpäru, och dessa stek-
 tes antingen på håln eller glöda, glödn,
 spiselhällen eller på glöden. Det var ock-
 så vanligt, att om någon kom in, då

ULMA 7092: Anna Haag. 1934

DAL. DJURA

Frgl. M 81

jolpärorna skull stos tå, potatis vattnet
hållas av, så nog skull dom smäk jol-
pärorna, smaka potatisen, fick man
 då göra i gryta, en gryta, vitkan be- gryta
 stod i, att man urholkade en het po-
tatis och fyllde den med smör, dom
håla ir i håla jolpärur å höv ti
smör, så va ä riktigt gott, så var
 det riktigt gott.

Köttmat.

68. Beteckning för köttmat: tjött, tjött-
mat.

69. Beteckningar för olika slag av kött,
 vilka avse slaktdjuret: küjtött, kokött, se-
tjött, får- jett tjött, hest tjött, hästkött,
 som avse köttets kvalitet: fint tjött, grout
tjött, segt tjött, löst eller fast tjött.

Benämning för "köttbit": tyött hänk | tyött hänk,
ramså, hana, hanu. It vant stult no ana bet. 3
än hanur, det var ej just annat än ha-
 nor.

70. Då man slaktat, brukade man till-
 sammans med räntan koka litet färskt kött,
 som benämndes fassje, färskt.

71. De köttbitar, som förekommo före
 voro koka tyött, stekt tyött.

72. Köttspadet användes för det mes-
 sa till kål, vilkåls-soppa, mollja, bröd och
bulljong, atts, ärtsoppa, klimp-soppa,
buljong med klmpar, potatis och kålrotsbi-
lar.

Fläsk.

73. Fläsk, fläsk, flässhjä.

Andra benämningar för fläsk: spekk.

74. Betäckningar för "stycke fläsk", fläsk
stikka, för "fettrand i fläsk": fettgrima, för
"magert svinkött", magalt fläsk, för "fläsksoat",
fläsksoat.

75. I de äldsta nu bevarades barndom
har fläsk funnits. Det saltades alltid ned i
tyllkara, köttkaret och äls som sovel,
sugäl till bröd, potatis och kärrötter,
äls ilag mä bulla, jälparur å rötär.

76. Rätter av svinkött: koka-stekt fläsk,
koka sibenär, stekt sibenär, kokt-stekt
revbensspätt, koka en nedatjäft, koka nedankäft
medre käken av svinhuvud, svinhuvudet. underkäke
svatjäft, övre käken. Koka svinfötär,
koka svinfötter, stekt meta, stekt fläsk.
karri.

Mat av backat kött, fläsk och inälvor.

77. Korv: korv.

Korv tillverkningen: Då råntan, hakk-
matn, var kokad skulle den rensas, rensas för
 att sedan hakkas, hakkas i hakkhon med
hattjån. Därefter stoppades den saltade sme-
 len i väl rengjorda korvskinn, fårmsjinn,
 medelst ett horn, korvhorn och sked. Då
korrvån va sluppa, korven var stoppad, häng-
 des den över spelt för att torka, torrka hakk-
korv, för att sen värmas upp antingen
 i en panna, ti pän eller på glöden,
 stek hakk-korv på glöda. Detta var den hakk-korv
 enda slags korv, som användes här förr.

78. Fylla användes ej här förr i någon form.

79. Pölsa: pölsa. Kött, pölskjött; katv-
sida, katvbojån, bogen, neda-ävatjäft,
 nedre eller övre kåken av svinhuvudet, ko-

kades, samt hackades med hattjån ti hakkhön hack
 och blandades tillsammans med koka grinår, m., bet. 1
kokta gryu, korgrin, korngryn. Var det
 mycket fläsk men litet kött, sådes det vara i
stäcku pilsa, annars var pilsa fjölku, köt stäckig,
 lig. Då den uppvärmdes, kallades det, varrm pilse. bet. 2

80. Med hackmat menas räntan av ett
 djur. Vid hackningen användes hakkhön
 och hattjån.

81. Bliga inälvor av slaktdjur betecknades
ränta, källo, - fär ränta.

Brukliga maträtter i vilka alla möj-
 liga slag av hackade inälvor ingingo, hackmat,
hack-korv.

Mat av blod.

83. Beteckningar för "blodpalt", kullår,
klabb s. 49.

Benämningar för paltbröd, paltbulla.

84. Benämningar för "blodkorv", blokorv.

85. Blodrätter: blokorv, palt-korv.

Maträtter, i vilka fett eller flott
ingick som huvudsaklig beståndsdel.

86. Benämningar för olika slag av vid
matlagningen använt fett: grev, grevår
efter smält talg, oppbrädd talg, smält
talg.

87. Möjja: mölja, bröd tunnbröds, brö-
eller bullbitar, brötos i ett fat, bröti
mölja, så på östes buljong, spä, ös på
mölja, och när brödbitarna voro uppblöt-
ta av buljongen, slogs till baka en del
spä, buljong, och sedan östes fett på.

Ibland köra domm på missmor, skuro
på messost, i hä lär var slompli gott,

bryta ut

korra på

det var riktigt gott.

Duppa kokades antingen av vat-
ten, vattduppa eller av mjölk och mjöl, sal-
tades och så skulle det vara mycket fett
på antingen tallg, smält talg eller också
fläskfrott, fläskflöt. Kokades eller röddes
mjölet i fettet först, och vätskan påspäddes
sedan, kallades rätten sluring.

doppa
f
(m. kärn)

Förut ej behandlade slag av dopporätter.

Fiskduppa, sönderskuren lutfisk i mjölk-
sås, strömmingsduppa; då vätskan blanda-
des med strömmingskaka, laken, var ström-
mingen legat.

B. Mat av sill.

92 Sill: sill, silla, sillår, silla. Sillen
anskaffades, då man boenne gånge på ä-
ret för lä Falu, till Falun eller Västeraås

för att köpa salt, sill och strömming.

93. Sill och strömming, strömming, stektes på glöda, glöden för det mesta, senare eller förut också någon gång stekt i flot, flott i en panna eller kokad i vatten, koka sill.

Mat av ägg.

94. Ägg förekom ej här före, ty det är först på senare tider, som höns anskaffats.

Kryddor.

95 Krydda, kriddär, kridda, kriddo.

96. Kryddor, som förekom före: anis, hanis, kriddpeppar, kryddpeppar, komma, kummin, sallt, Hanis, anis. brukades i knäckbulla, knäckbröd och i bland stöttes också pepparkorär li, kryddpeppar korn i. komma, kummin, stött down

sondär ä had li pilsa, sönder stött kum-
men rördes i pölsa. I kulle att bulle, bröd
av ärlmjöl, kriddas, kryddas, brukades
hanis, anis.

97. De användningar, som funnos, för
 krossning av vissa kryddor: koar, salt-
koar, mortel, mortel, och då funnos trä-
jär- och mässingsmortlar, trä- järn-
 och mässingsmortlar. Vid krossning, kros-
ning i mortel användes stöt, stöt.

98. Saltet förvarades i en lunna, salt-
lunna och kärl, salt tjäl, salt tjäl,
anis i en pappersskut, pappersskut.

Djura den 26 mars 1934
 Anna Haag.

Tillägg till Matlagning

1) Beteckning för "laga (mat):" lag äta.

4 Klena matlagning, tillreda sålig mat.

6 Beteckning för "rävara, av vilken mat kan lagas," matnyttigt, matnyttigt,

10 Ädona ä koka värre, det bullrade och kokade värre, koka litä sakta, kokade sakta.

14 Glän kokninga, hindra genom att slå i kallt vatten ett kärl att koka över.

16. Bruna litä, steka det litet till, så det bruna blir brunare. N.

21. Dan han intä nätta på saltä, där ha de inte varit snåla på saltet.

23. Rässje lämningar utav något, även då man rensar räntan skiljer köttet från benen.

27 Pannring, brukades under pannan, då den placerades på bordet.

30 Benämningar för olika slags svevar:
rätt eller rakas slev, krök slev, rak eller
böjd slev.

Virket till svevar benämndes slev-
ämnrar. Ja ska ta må må slev änna,
jag ska laga med mig virket till svevarna.

Tilllägg till frågelistan Matlagning.

1) Kokk. Ja slipp innt frå, för ja ha
i kokk på, jag kan ej komma ifrån nu
med delsamma, ty jag har något på elden,
som kokar t. ex. potatis, mesost, missmos-
kokk, kött, tjöttkokk.

koke
n.

Bara ja få lift så kottjä bara
jag får lyfta av kitteln eller grytan
som innehåller något, som skall kokas.

leok n.

2) I stället för skumma av sades
ro så. Ro så di feta, skumma av
det feta. Ro unna di all fetästa, lag
eller för undan fettet på buljongen.

Ro unna
u undan