

7659

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

Dalarna

Mora

Bonäs

Eriksson, Rombo F. 1934

ULMA:s frågel. M. 81 Matlagning.

68 bl. 4o

[7659] tillägg till ovanstående

7 bl. 4o

[7659] " " " 1937

8 bl. 4o

7659

L.L. Exc. T.P.

Landsmålsarkivets frågelista:Matlagning.A. Allmänt.

Dalarna.

Mora.

Rombo F. Eriksson.

Ink. 27/9. 1934.

1. Beteckningar för "laga (mat): Duon jäta,  
laga mat. J vet-nt wenn i ska duon a  
kärom a dö dem kumä iem, jag vet inte  
 vad jag skall laga [för mat] åt karlar-  
 na tills de komma hem. J a-nt int  
te duona, jag har ingenting att laga av.  
Matriëda, matreda. J ska a två dräng-  
ga i morgo så i ska mätriëda, jag  
 skall ha två drängar i morgon som  
 jag skall laga mat åt. Eller: (lativ): J  
ska mätriëd dränggom i morgo, jag  
 skall laga mat åt drängarna i morgon.  
Der ann i i räise, så för ann mätriëd  
ai syöv, när man är i timmerskogen  
 så får man laga mat åt sig själv.

ät-det  
konj.  
'ills'

mat-reda  
v.

DAL. MORA  
 Frgl. M 81  
 DALMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

2 2. Lärskild beteckning för "matlagning" sak-  
nas. Om man t. ex. skulle säga den riks-  
språkliga satsen: "Hon är duktig i mat-  
lagning" på Bonäs-mål, så låter det så  
här: g i dukhtin duon jätä, hon är  
duktig (att) laga mat.

3. Beteckningar för "tillreda kräslig mat":  
Jrus assuölä älld krus röve, krusa rö-  
ven. Nog mott ä dūgä passt int ann  
krusä assuölä so nuōga, nog måtte det  
väl ska duga, fast man inte krusar åt  
röven så noga. Ä du duōna Ulaikt  
grannjätä a weoss ä? har du tillrett  
sådan [grann] kräslig mat åt oss?

krusa v.  
bet. 1 b

Beteckning för "smaklig, ej fadd (om mat)":  
Guōdsmākon, godsmakig = mat med god  
smak. Sun wa guōdsmākon is n wēlin-  
djenn, det var bra smak på den här

3. vällingen. Ä wa så säulutt ä mettsamt <sup>I</sup> soulig  
 itta så, ~~det var så souligt och mättsamt~~  
~~det här så-~~ om mat med bra smak och  
 stort mättnadsvärde. Uttrycket användes  
 fördom om t. ex. hemgjord skumpost el-  
 ler räbulka, räbulle.

Beteckning för "tillräckligt kokad eller stekt":  
myört, mört.

Beteckning för "efterlängtd mat (favoritmat)":  
lystmat, lysmat. Bula ed i fäll menn  
lystmat, örter och fläsk är väl min favo-  
 ritmat.

4. Beteckningar för "tillreda dålig mat": Duon  
a kuottem, laga åt grisen. Ä du kuaka a  
kuottem ä? har du lagat [mat] åt grisen?  
Kwakk yöp nod, kwacka ihop någonting =  
 t. ex. någon blandning av överblivna matrester.  
Sörpna, sörpa = (avser egentligen "strö mjöl el-

UJMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
 DAL. MORA  
 Fröj. M 81

4  
4  
ler sädor på hackelse av kalm åt kreaturen)  
Wenn a du då nu sörrpa-yöp je nod?  
vad har du nu sörrpat ihop för någon-  
ting? Old du o a djär tupp<sup>r</sup>ödo nu ä?  
håller du på att göra tupp<sup>r</sup>öra- (gröt av mjöl  
och vatten åt tuppen) nu? Wenn a du nu  
mokka yöp je nod då? vad har du nu  
"gvisat" ihop för någonting? Du djär bara  
rakkrödo, du lagar bara hundmat.

Beteckning för "illa lagad, ej smaklig": kliën,  
illasmakande. I dug då int jätä lanunda  
kliëna grötn i, jag kan inte äta den där  
gröten (jag), som smakar så illa. Näj, ann  
i - int jätend, nej, den är inte ätlig.

Beteckning för "illa lagad mat": röda, röra.  
Itsa dug i jätä isä rödo int, inte kan  
jag äta den här röran inte. Konn wilingg  
ar i faid jän, så i léså ann ädd afft twaid

5 stabban, någon välling har jag fått som är  
(ser ut, och smakar) som om man skulle ha  
tvättat huggstabben - [kubben] med rent vat-  
ten och sedan kallat det för välling.

5. Beteckning för mat, som avse dess större  
eller mindre "finhet": Djässbuossjätä, gästa-  
buds mat = den finaste mat man gärna  
kunde tänka sig. Fomun i rent av djäss-  
buossjätä i dag ä? får vi verkligen så fin  
mat i dag. Wendassjätä, vardagsmat; sunn-  
dasjätä, söndagsmat. Jägdjätä, helgdags-  
mat = finare mat vid större helger, t. ex. jul.  
Faunggjätä, "fångmat" = sade man om maten  
när man tyckte att den, även räknad som  
"vardagsmat", var otillräcklig och av dålig be-  
skaffenhet, den sämsta mat således, som man  
kunde tänka sig. Om en person ser mycket ma-  
ger och "törd" ut, så brukar man säga om en

6 sådan: Ann sir-änt lésä ann ädd livä  
wid bara faungghosstr, han ser ut som om  
han livnärde sig uteslutande av fångkost.

6. Lärskild beteckning för "råvara, av vilken mat kan  
lagas" saknas fullständigt i Bonäs.

7. Beteckningar för mat som avse dess egenskap  
av saltad eller osaltad: Önt jätä, osaltad och  
"smaklös" mat. Ferskjätä, färsk, icke saltad  
mat. Som beteckning för "för mycket saltad  
mat" användes uttrycket lieta, betan (lake för  
betning av hudar). Itsä dug inudjen jätä mläka  
lietu int, inte kan väl någon äta så saltad  
mat.

än a.

I beta f.  
Idan beta  
Com

8. Beteckningar för mat, som avse dess egenskaper  
av lagad eller olagad: Kuökningg, kokad  
mat, t. ex. gröt, välling eller ärtsoppa. It i bra  
fo litä kuökningg iesn der ann a gaid ä  
tuörjätä so laindj, det är bra att få litet

kokning

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Fgl. M 81

7 kokad (lagad) mat en gång, när man har gått och ätit olagad mat [levt på torrkaffning] så länge. Råröda, rå-röra, dåligt kokt välling eller gröt. Jag rårödo för du jät-  
upp syöv, den här råa röran får du själv äta upp. | Laungghuok, långkok, mat som skall koka länge innan den är kokt, t. ex. böla, ärtor med fläsk. J  
ska ta å ev-ätö iett laungghuok i dag i, mes ig i so lidon, jag skall sätta på ett långkok i dag jag, nu när jag har så gott om tid.

långkok

9. Kuoka, koka. Ordet användes såväl transitivt som intransitivt. Kuok grötn, koka gröt. Nu ar i kuoka grötn, nu har jag kokat gröt. Nu kuok pärur, nu har potatisen börjat koka. Nu a pärur kuoka ienn flekk, nu har potatisen kokat en stund. Nu i dem kuoktä,



8 nu äro de kokta. Ku a myötje kuöka- upp,  
nu har mjölken kokat upp. Widu i so rä,  
så ä kuokär i ann, veden är så rä, så att  
det "kokar" i den. Ä kuökär- äuti, det kokar  
över. Ä kuökäd- äuti fe mi ä, det koka-  
de över för mig också. Kuök- upp litä  
myöh a di, koka upp litet mjölk åt dig.

10. Syöda, sjuda. Ä fa syöda nu, nu börjar  
det sjuda. Ordet användes endast intransitivt,  
och böjes endast syöd och syöda, och betyder  
detsamma som "börjande koka," eller "koka  
mycket sakt utan större bubblande." Ordet  
har alltså inte den egentliga betydelsen  
"koka," utan snarare "börjande kokning".

11. Beteckning för punkt " saknas i Bonäs.

12. Beteckningar för "puttra" (om ljudet av ko-  
kande vätska): putträ, ä kuokä så putträ i,  
det kokar så att det puttrar så det hörs lång

Obs. i accent?

Sjuda,  
bet. 1 a

det utlämnat?

9 väg. Krävla, krawlar. Pärur kuöka så ä  
krävla i gryta, potatisen kokar så att krawlar  
i grytan. Ä kuöka så böla i, det kokar det utlämn?  
så att det härs och bildas stora luftblåsar.

13. Beteckning för "något som kokar": kuök,  
kok. I a iett kuök ätö så i bli tunn-  
djenn iem ä syö-että, jag har något som  
kokar på spisen där hemma som jag blir  
tvingen hem och se efter. Beteckning för "ljud  
från kokande vätska": rottär. Beteckning för "blå-  
sa på kokande vätska": böla eller blåsa, blåsa.  
Beteckning för "skum på kokande gryta":  
skuömäd, skummet; skuäm, skum.

14. Beteckning för "koka över": kuök-äuti,  
koka över. Bus-äuti, koka över mycket,  
så att det "forsar" ner i spisen. Öltt-yöp  
busäd-äuti fe mi blåkan jälld i add, öltt-  
ihop kokade över för mig, så stark eld ha-

10 de jag. Du ska syö-että så int ä büsä-  
ijvyr pe di, du skall se efter (grytan) så  
att det inte kokar över för dig.

15. Beteckningar för "lägga i grytan": ev  
upi gryto, lägga i grytan. Beteckning

för "lyfta grytan från elden": lyfft-att gryto

lyfta ätes

lyfta "tillbaka" grytan = tillbaka från elden.

Beteckning för "svänga kitteln från elden":

vrida ätes

rward-att (med betoning på a i att) ke.

tilln, vrida "tillbaka" kitteln. Ta-att ketilln,

äld gryto = samma betydelse.

Beteckning för "krossa till mos" (t.ex. om bär  
eller potatis) stamma, stampa. J ska stamma

Stampa  
v.  
bet. 2

nöga pärur a dem sa läindj a middag.

jag skall göra potatis mos ät dem till middag.

J skumm stamm häre, vi skall krossa bä-

ren till mos. Beteckning för "röra ihop":

Röd-yöp, röra ihop.

11 Beteckningar för "smälta, (skira):" smelta, smälta. Bräda, smälta. J ska bräd litä tåg ä ev äti, jag skall smälta litet talg och lägga i. Du ska ev-äti litä bräda dan tåg, du skall läg-

bräda

v =

avröra f

ga i litet skirad talg. Beteckning för "avredning: ävröda | avröra. Beteckning för "röra om": röda, röra. Du ska röd wälindjen a mi mes i gor-äut, du skall röra i vällingen ät mej medan jag går ut. Beteckning för "vispa": wisspa, vispa.

Beteckningar för "skumma," (olika beteckningar beronde på vad man skummar.) | Om man skummar av grädde på i fat stående mjölk kallades detta ta-äv flätär, ta av grädden. Men om man skummar av det flott som bildas ovanpå vattnet i en kokande gryta med kött i, så kallas detta: te skuom-äv skuömä, att skumma av skummet.

haga av

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Frgl. M 81

12. Beteckning för "att sätta kokkärlet över el-  
den med den mat i, som skall kokas: sēt-  
ätō, sätta på. | Sēt-ätō nögä pärur a muoss sälta utā  
du, sätt på ~~enågra~~ potatis åt oss du! | Be-  
teckning för "att känna efter om maten är  
kokt: kēn-ō, känna efter. | Kēn-ō pärur  
iēs nu, känn efter ~~om~~ potatisen är kokt. känna ä  
A du kēnt-ō pärur ä? har du känt efter  
om potatisen är kokt?

16. Stiētja, steka. ŷg a stiētja flesstjā, jag har  
stekt fläsk. Ku ir ä stiēkt sā ä du, nu  
är det tillräckligt stekt. Ku i fäll isä flesk-  
okkär stiēktā, nu äro de här fläskskivorna  
stekta. | Stiēktpärur, stekt potatis. Obs. att  
beteckningen endast avser "potatis stekt på  
glöd eller i aska." "Potatis, stekt i platt i pan-  
na" kallas flöt-pärur | plattpotatis. Stiētjadfless-  
tjā, stekt fläsk, till skillnad från kuökadflesstjā,

pärä f.

13 kokt fläsk.

Beteckningar för "steka helt lätt": stiety-upp  
 ä litä, steka upp det lite grand, t. ex. om nå-  
 got som förut är kokt. | Stiety-til a dö litä  
du, ge det en liten uppsteking. | Beteckning  
 för "bruna": brun-ä, bruna det.

steka till

bruna v.  
bet. 2

17. Stek, stek. Ordet användes numera, men myc-  
 ket långt tillbaka torde "stek" ha varit ett o-  
 känt ord. Min sagesman berättar, att hon  
 minns, att hennes mormor brukade steka kött,  
 men att ordet "stek" aldrig förekom i hennes  
 mun, ed uuordä o dem fäll paid-i bortä  
isä sä a fe min ärärbiätä, det ordet (stek)  
 har de väl fått tag i bortä (i någon stad)  
 de som foro med härarbete. Men mormor  
a dä sakht bara stietyadtyötä, stekt kött.  
Stek förekom som vardagsrätt endast vid  
 dyrgare eller mera viktiga utomhusarbeten, t. ex.

steka v.

Om steking  
av kött,

se ---

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

DAL. MORA

Frgl. M 81

14. der i skuldom | blå siann, | när vi <sup>hålla</sup> höllo på  
med sjöslog; i der i wärom åto gerde å  
skuldom a jätä minn ruoss, oh när vi  
varo ute på åkern och skulle ha mat med  
oss. Köttet stektes i bakugnen. Dem laggd  
ien gammäl-laima in ugen å laggd  
työtä upo ann, å dar fikk työtä ligg so  
se, so laindj å wa färduttstekt. Men å  
skuld wa bara lagom jälld, fer annas  
brann läimen upp, man lade en gammal  
kwast i bakugnen och lade köttet på den,  
oh där fikk köttet ligga på det sättet tills  
det var färdigtstekt. Men det skulle vara  
lagom eld, för annars brann kwasten upp,  
oh i så fall hade ju köttet kommit att lig-  
ga på bakungseln, bakugnskällen, och då  
hade det blivit förstört. All slags stekning  
gick av gammalt till på så sätt, innan man

Sjö, bet. 2  
 (i smet.  
 m. slä:)

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
 DAL. MORA  
 Frgl. M 81

15 härde till plåtar och formar, och att steka i  
platt. Å ruotar brukad-om i stietys upo äda  
wisä, ä pärur ä, ä wa bara te slaindj dem  
ini ungen min bå sand o ä allt-yär.  
kärrötter brukade vi också steka på det där  
viset, och potatis med, det var bara att slänga  
in dem i ugnen med både sand på och  
alltihop.

steka.  
 Om stekning  
 av rotfrukter,  
 se...

ULMA 7659. Rambo F. Eriksson. 1934  
 DAL. MORA  
 Fgl. M 81

18. Beteckningar för "bränna vid:" brenna-wid,  
<sup>användes</sup>  
~~bränna vid~~ ifråga om sådan mat som  
kakas. Ifråga om "att bränna vid vid stek-  
 ning" användes ordet swaida, "swida," du a  
swidi fläskkokkan, du har bränt vid  
fläskkokkan. Du a brenna-wid (eller brennt-  
wid) grötn, du har bränt vid gröten.

swida  
 st. v. g.  
 bet. 2c

Beteckning för "vidbränd:" widbrennadn, wid-  
bränd. Änn wälindjenn smäkä widbrenndu  
ann, den här vällingen smakar vidbränt sen.

widbrännu



16. Beteckning för det som bränts vid, när man kokat gröt eller välling: skuöover, skovar.  
 I ska rygga umm i stygöör-tye iså skuöover  
 i grytan, jag skall försöka skrapa ur de  
 här "skovorna" = det vidbrända i grytan.

Skämtsamma talesätt, som användes när maten är vidbränd: Till den unga flickan som brände vid gröten sade man: old du å kuokä priärgrötn ä? håller du på att koka friärgröten = den unga flickan tänkte på sin fästman så att hon glömde bort att röra i gröten. Samma ordstäv tillämpas på välling. När det luktade vidbränt brukade man i stället säga: Å lufttä priärgrötem jän, det luktar friärgröt här.

19. Beteckning för "söta", "göra söt" saknas i Bonäs, men beteckning för "bliva söt" heter söttn, "söttna." Å sättnä-että, det blir sötare söttna efter

17 efteråt, när det fått stå en stund.

Som sötningemedel använde man, i de enstaka fall sådant förekom, söta, svagdricka före jästningen. Man gjorde t. ex. en sorts bulla av rågmjöl och potatis, i degen slog man i litet av det färskva svagdrickat för att få en sötare smak på brödet. En gammal berättar, att man även använde ett slag rötter som sötningemedel. I wa röga tågär så dem kol-läd fe söttkryddur, det var några rötter som man kallade för sötkryddor. Per vad slag dessa rötter voro var dock omöjligt att få reda på.

20. Sallt, salt. Annan beteckning för "salt" saknas. Innan några handelsbodas funnos här i byn köpte man saltet i Mora, eller också (det vanligaste) bytte man till sig salt vid handelsfärder till någon stad mot hemslojd

Söta fe


18. eller vilt. Vid dessa resor brukade man vanligen byta till sig det nödvändigaste av allt, salt och strömming.

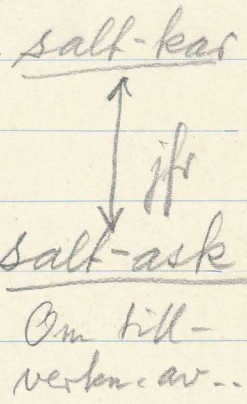
För att bli användbart vid saltning av smör måste grovsaltet krossas, detta skedde vanligen på en flat stenhäll, kallad soltte eller salthällen, på vilken man lade saltet och krossade det därpå med en mindre rund sten, kallad soltstierna, saltsten. Man brukade även krossa salt på bara bordet, varvid det bildades en grop i träet i skivan kallad: solttgrop, saltgropen.

salt-grop

Under nödtider fick man många gånger nöja sig med att doppa potatis i denna grop och äta den utan annat sovel. Det blev liksom litet smak på potatisen av det salt som en gång varit i groppen. Utom för användning till smör skulle man krossa

19 saltet även till bröd. För all slags kokning och stekning användes okrossat salt, till gröt välling o. d.

Beteckning för "att krossa salt": gnåka salt-tå, gnugga saltet. Tråkärlet, i vilket man förvarade <sup>det krossade</sup> saltet i: solttharä, saltthar, rymde vanligen en tunn salt. Beteckning för "tråkär", i vilket man förvarade det krossade saltet: soltstjen, saltasken. Denna var tillverkad av samma material och efter samma konstruktion som säcken, av klaven och viken ytved av tall. Till formen var den halbrund, bottnen brädet såg alltså ut så här  vid a var klävin, klaven eller handtaget fäst, i vilket man bar asken i handen och hängde upp den på spismuren med den flata sidan mot muren. Även runda saltaskar förekommo, men



Om tillverkan av...

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Frgl. M 81

20 lessa voro icke så vanliga i Bonäs.

20

21. Solttä, saltä. Du a saltä så ä i lésä  
bieta, du har saltat alldeles för mycket, det  
är så salt som betan = saltlake för kudar|llen  
nu a du då väl rämsolttä välindjen, men  
nu har du rämsaltat <sup>vällingen</sup> vällingen, saltat ~~det~~  
för mycket. Nu a du kusha drömgröten, nu  
har du kokat "drömgröt", = när gröten är för  
mycket salt. Slä upp läkon, slä på eller in-  
lägga i saltlake.

Ram-salte

Beteckning för "lägga (salt mat) i vatten  
för saltets utdragande": wattu-yr solttä,  
wattua ur saltet.

wattua ur

22. Beteckning för "matrester, lämningar av  
mat": liëuur, lämningar. Beteckning för  
att tillreda matrester som blivit över: duon-  
sona upp  
liëuur, laga mat av matrester. 3 ska  
duon- upp nögä liëuur a di, ä dug a di ed,

21 jag skall laga till ett mål av maträtter åt dig,  
det duger åt dig det.

### B. Redskap för matberedning.

23. Sammanfattande beteckning för samtliga  
vid matlagningen använda kärl: kuök-  
krälld, kokkärl.

24. Ketel, kittel, i fråga om ental, i flertals form  
heter det kecellär, kittlar. I taom fäll bä-  
la kecella minn wuoss iipi büdär, vi tar  
väl bägge kittlarna med oss upp till påbodar-  
na. Ja ta kecella du, ja tag kittlarna du.

Det är stor skillnad mellan en kittel och en kittel  
gryta. En kittel var alltid tillverkad av koppar. Om  
par, en gryta däremot var tillverkad av tack-  
järne, tackjärn. En kittel hade aldrig fötter,  
vilket grytan däremot alltid hade, antingen  
det var en liten gryta med skaft, eller en större  
minn fätär, med fattan för upphängning av

22 grytan | Kättiln, kitteln Kedellär, kittlar.

Beteckning för "öra på kittel": ära, öra, eller kättilära, kittelöra.

Beteckning för "handtag på kittel": fätänä, fatt-  
tanet. J ska för i ett nytt fätän o kättiln,

jag skall på ett nytt "fattan" på kitteln. Fat-  
tanet var av ganska grovt smidesjärn och var  
krökt i en ögla genom öronen på kitteln. Det var  
alltså inte löstagbart, och man skulle ha grova  
verktyger om man skulle ta av det. Utan fattan  
kunde man inte använda kitteln, åtminstone in-  
te om det var en större sådan. Var det däremot  
en mindre kittel, använde man iens pannfot, pannfot  
en pannfot, och vid avlyftningen från elden (här)  
fick man klara sig bäst man kunde, något  
specialverktyg här för (t. ex. grytkrok) hade man  
inte.

Tillägg till punkt 24. Det finns en del gamla yer-

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

DAL. MORA

Frgl. M 81

23 soner, som, när de tala om kittel använda  
 den egendomliga böjningen kedellam i t. ex.  
 följande mening: St-dont ärt-yr kedellam  
en ä? har du inte öst ur [allt vatten] ur  
 kitteln än?

kittel A.  
 kost  
 B

För kittels bevarande använde man ett fodral  
 som kallades kättilasstjen, kittelasken. Man hade  
 flera storlekar av dem, passande för såväl stör-  
 re som mindre kittlar. De äldsta kända voro  
 tillverkade av näver, plätade som en vanlig  
 korg, senare tillverkades de av spåhorn, bast  
 av ytved av tall. Dessa fodral användes vid  
 alla flyttningar, till fäbodarna, långfäbodarna  
 (då även kitteln skulle klövjas) samt vid fär-  
 der till slätterängarna på hölen, men då  
 tog man förstess en mindre kittel, lämplig  
 att koka fisk och dylikt i. Fodralet saknade  
handtag av varje slag.

kittel-ask  
 (häv.)

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
 DAL. MORA  
 Fröj. M 81



24. Beteckningar för olika slag av kittlar, vilka utgå från kittelns användning. Nysükättil, mes- (smör)- kittel; att koka messmör i. Brällkättil, den kittel som användes i ladugården hemma i byn, te verron bräctchwattnä i, att värma vatten i, som skulle användas att slå på hackelse av halm till foder åt kreaturen = kallades te bräcttla, därav brällkättil.

Pärkättil, potatis kittel, mindre kittel, som användes till att koka potatis, välling o. d. i.

25. Gryta, gryta. Best. f. gryta, grytan. Grytur, grytor- (na). Beteckning för gryta tillverkad av tackjärn: tackjenns gryta, tackjärns gryta.

Beteckning, vilken avser grytans konstruktion: shaftgryta, shaftgryta = mindre gryta med tre fötter och handtag på sidan, stående rakt ut. De större grytorna för upphängning kallades bara för gryta, utan beteckning med avseende

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
 DAL. MORA  
 Frgl. M 81

25 på konstruktionen. Beteckningar för gryta vilka avse storleken: Kannugryta, trehannsgryta, trehannsgryta. Större gryta kallades endast störgryta, storgrytan.

Benämningar på gryta, vilka avse användningen: Ullsugryta, "mesgryta" - att koka messmör i, an. sägs vara bättre än en kittel, beroende på, att det var tjockare material i grytan, och det därför inte brändes vid så fort, och man behövde inte vara så noga med hur stark eld man hade. (Pärgröya, potatisgryta; = grötgryta, grötgryta, dessa båda benämningar gälla egentligen en och samma gryta, men man kallade den olika, beroende på, för vilket ändamål den användes för var gång.

gryta

Beteckning för "handtag på gryta" (för upphängning) fätär, fattan. Beteckning för "skaft på gryta": grytskaftet, grytskaftet; eller anutaä,

DAL. MORA  
Fröj. M 81  
ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

96 handtaget, eller: skafftä, skaftet.

Någon särskild förvaringsplats för grytorna när man inte använde dem hade man inte, dem fick stå i spisens äld nido quöve, äti rön, ä wa-nt mögädära min dö, de fingo stå i spisen eller nere på golvet i vrån, det var inte noga med den raken.

26. Beteckningar för denna punkt saknas i Bonäs.

27. När man måste ställa ifrån sig en het, sotig gryta på annat ställe än i spisen använde man som underlag en liten brädbit, kallades vanligen för sötbrädä, sotbräde, därför att det var svart av sot. När man hade kokat gröt i skaftgrytan och fätterna på den voro glöd-heta, så brukad dem ställ öna i på stab- ban, ä dar fick ö stå mes dem ät-yr ennä, så brukade man ställa henne [den] på hugg- stabben, och där fick den stå medan man ät

Sötbräde

DAL. MORA  
Frgl. M 81  
JIMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

27. ur den, man slog aldrig upp gröten förr,  
utan man åt den direkt ur grytan.

28. Beteckningar för de redskap, som använ-  
des för omröring av kokande gröt eller välling:

Molla, kräkla = smal björkstam med tre  
kvistar fastsittande, avskurna cirka tre tum  
från stammen, = grötmolla, grötkräkla.

Av skogsarbetare användes vid kokning av  
gröt ett spad- eller ärformat trä, "skaftet"  
var ganska långt, cirka en aln. Detta redskap  
kallades för grötspah, grötspah. Var det nå-  
gon av skogsarbetarna som gjorde en rik-  
tig "kräkla" av en björkvidja, så kallades  
denna i skogen för kälinggmolla, käring-  
kräkla. Man ringaktade detta verktyg i sko-  
gen och tyckte att en sådan molla passäd  
te huok kälingg-gröten minn, att koka käring-  
gröt med, vilken ju var så tunn, jämfört

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Fgl. M 81

28 med skogsarbetarnas, så ann wa läikära wē-  
lindjemm, så att den mera liknade välling.

29. Wisspe, visp. Vispen användes under de äld-  
sta nu levandes barndom. Vispen användes  
huvudsakligast vid kokning av välling. Tillver-  
kades av björkhvistar på samma sätt som  
vanliga kvastar, fast kvistarna voro givet-  
vis mindre och finare, samt omsorgsfullt  
befriade från bark. Visparna skulle tillverkas  
i midsommartiden, se do djikk å bra te  
dra-åv barvtjen mes byörtje lier, för då  
gick det bra att dra av barken (på kvistar-  
na) medan björken "läpte" = [sava]. Man  
brukade då göra så många vispar att det  
räckte för hela årets behov.

30. elliöv, slew. Ordet är vanligt numera,  
men allra äldsta använda i stället ordet  
åsa, ösa. Liēt-att åsa a mi, leta reda på sle-

visp  
(lämn!)

DLMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

DAL. MORA  
Frgl. M 81

29 ven åt mig. Dan i äsa, där är sleven.

31. Beteckning för klubba, varmed potatis krossades till mos: Pärstamp, potatisstamp, best. f. pärstampen, potatisstampen.

pärstamp  
mi

32. Ordet "halster" förekommer icke av gammalt, men i amn afft ienn ienn tie så i amn pihka upö smöäbuörn, ä stiekt o glödn, ä a we pint a ienn Alakan ä stiets o, fe do ar ann dögä wenn d alla-gjöp summu gæungg, men vi har haft en järnten som vi här trät på små aborre på, och stekt på glöden, det har varit "fint" (praktiskt, bekvämt) att ha en sådan att steka på (eller rättare: "med") för då har man kunnat vända allihop på en gång.

steka v.  
Om stekning på glöd med hjälp av järnten, se...

33. Stietspanna ["e"-et är varken kort eller långt) stekpanna. Detta ord är gammalt i målet, och en stekpanna fanns väl, om inte lika vanligt

JLMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Frgl. M 81

30 som gryta eller kittel, så åtminstone nästan i varje gård. Stekpanna med fötter förekom icke här, men väl en panna, som var av koppar, försedd med fötter och som kallades köpärpanna, kopparpanna. Denna panna hade en mycket allsidig användning, man kunde värma mjölk i den åt barnen, värma upp matrester i den och koka mindre portioner gröt eller välling i den, när man kokade välling i den, sade man att man kokade pannväländjen, pannvällingen, man kokade bara litet välling. Stekpannan användes direkt ställd på elden eller glöden, men när elden var nyss uppgjord, och det inte fanns någon glöd, då brukade man ställa den på pannfuötn, pannfoten, eller: panarindjen, panningen som den också kallades. Några särskilda benämningar för vissa slag av stekpannor finns

kopparpanna  
(Chinv!)

pann-välling

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
 DAL. MORA  
 Frgl. M 81

31 icke i Bonäs. Beteckning för punkt 34 saknas i Bo.  
C. Råa och halvråa rätter.

35. En under alla tider på året mycket vanlig maträtt, och vid vilkens tillagning eld på in-  
tet sätt kom till användning var (och är fort-  
farande) sulln, = röra av sönderbrutet bröd och  
mjolk eller kärnmjolk, surnmjolk; stjyr, ja, t. o. m.  
vatten och litet salt. Sedan fick rätten olika  
namn, beroende på i vad slags mjolk man  
bröt brödet, var det i vanlig, söt mjolk kalla-  
des den myöksull, mjölkull, var den av tät-  
mjolk kallades den stjyrull, o. s. v. av vatten:  
vätusull, vattensull, av kärnmjolk: tjinnstjyr-  
sulln.

36. En maträtt, vilkens tillagning gick så till,  
att man slog kokkett vatten på malt, kallades:  
molttdien, maltdegen. Först sikktad den  
molttä, å se tu den riedu - ö dödu fin

maltdeg  
(kärn)



32

smoa så dem add sikhta-yr å evd ä  
 üpi iena skäl, se aluo dem ö ielt watten  
 dar, å se fikk ä stå å blattu iyr nō-  
 te, först siktade man mallet, och sedan  
 tog man reda på det där fina som man  
 siktat ur och hade det i en skäl, sedan  
 slog man på hett watten där, och sedan fikk  
 det stå och bli blätt över natten. Eda sött-  
näd i wærd lyöt quott te jätä ätä brö-  
de, det där sötnade och blev mycket gott  
att äta till bröd. När man slog på wat-  
ten på mallet, skulle man slå på litet  
i sänder under ständig omröring tills det  
hela blev en ganska hård qöt.

Flötsullp, flottsull. Man bröt bröd i en flott-sull  
 skäl, smälte litet talj i en panna, slog  
 flattet på brödet, samt därefter kokhett  
 watten tills "legen" blev lagom tjock. Itse-

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
 DAL. MORA  
 Fagl. M 81

33 dan varm, med sked som vanlig "sull".

D. Välling.

37. Wällingg. välling. Ordet uttalas med kort "e" och kort "l." Wällindjen i kuökt, vällingen är kokt. Annan beteckning för "välling" saknas.

38. Beteckning för "tunn dålig välling:" skwäl., "skval." Men nu a du allt kuoka no rikkti skwäl, men nu har du kokat dålig, tunn välling. Skwattär, "skvatter." No släkt skvattär, ä sir-äut läsa du ädd apft tvåid stabban, någon sådan dålig välling (har jag aldrig sett.) det ser ut som om du hade tvättat huggkubben (med vatten). Bläwë- lingg, tunn, dålig välling. Sweltwällingg, swältvälling, samma betydelse.

skvatter

Beteckning för "klimp (i välling eller gröt) klimmp. klimpp, eller hopp, klimpp. Du fo fäll saung- yr hoppa umm int du will-ä dem, du får

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Frgl. M 81

34 väl f plöcka ur klimgarna om du inte vill ha dem. Du a kuoka så koppugan välling så i vill-nt-ä ann, du har kokat vällingen så det har blivit så mycket klimg i den så jag vill inte ha den.

Beteckning för "hinna på grät eller välling." skräpa, skräpa. Du ska ta-undan skräpa, du skall ta undan "skräpan" = hinnan.

39. Beteckningar för olika slag av välling, vilka avse den vätska som ingår i vällingen: vätuvälling, vattuvälling; mjökvälling, mjölkvälling; dricksvälling, dricksvälling.

40. Beteckningar för olika slag av välling, vilka avse det icke flytande element, som ingår i vällingen. Kuökmjölsvälling, kokmjölsvälling, = "kokmjöl" betyder alltid, här, och i det följande, det samma som "korvmjöl," detta mjöl användes vid all kokning, och därav har det

35 fått namnet "huöknjöl," kornmjöl, även till skillnad från vanligt kornmjöl, avsett för bakning av bröd, vilket var grövre malet än det för kokning avsedda.

Grypnvelling, grypnvällingen, välling av vatten, litet korngrun och litet kornmjöl.

Pärwelling, potatisvelling. Denna velling förekom icke så ofta, endast vid de tillfällena, när man tillverkad potatismjöl i gården. När man siktade, så blev det på slutet kvar några små, små bitar av potatis, dessa lade man i vällingen in man vattnet kokat upp

potatisvelling

41. Ett slags tunn velling av vatten och kornmjöl med klumpar av kornmjöl i kallades klumparvelling, klumpavelling. Man brukade även koka tunn velling av vatten och kornmjöl, samt sedan bryöt-i-bröd.

klumpavelling

36 bryta sönder bröd i den. Denna rätt kallades sedan wätingsulln, vättingsull.

42. Beteckningar för vätting, vilka avse de omständigheter, under vilka den äts, saknas fullständigt i Bonäs.

E. Gröt.

43. Gröt, gröt. Will du a grötn ä? vill du ha gröt? Naj, ann bli så stunn av grötem så, nej, man blir så stunn av gröt så.

Dem ät grötn ätä dö grötsaulē dem add fe verran gaungg, man ät gröten till det grötsovel man hade för var gång.

Sovlet bestod förnämligast av mjolk förstärkt, i många olika former och benämningar. Dem ät grötn ätä mjötjen ä ätä Älletstjyre ä ätä glutte, ä ätä wattne ä bērmos, ä ätä drihka, man ät gröt till mjolk, till tätmjolk, till surnmjolk [som

37 börjat "delat sig" i vatten och ostklumpar) till vatten med "bärmos" (= lingonmos) och till dricka.

Leksandsgröten i så tjock så molla står i öron. Leksandsgröten är så tjock så att mallan står i den.

Leksandskärar huok so städugan gröt, så umm annu ställa si ä står i på grytan, så blir ä ingga merrtja että älienspaikom i gröten, leksandskärarna kokar så stadig (tjock) gröt, så att om man ställer sig och står i grytan, så blir det inga märken efter klackjärnspikarna i gröten.

-a?

44. Betäckningar för "tunn, klisteraktig gröt": flisugröten, märk, att ordet flisugröt även användes i betydelsen "straff", "på rätt", eller "sota för". Om barnen behå och storma och väsnas i rummet och modern säger till dem utan resultat, så brukar hon tillägga åt sin

flis-gröt,  
bet. 2  
flis-gröt,  
bet. 3

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Frgl. M 81

38 pojke eller flicka: Du för fäll di i en flisü-  
gröt inno du bli nögd, du får väl dig  
 ett flisgröt <sup>stätt</sup> innan du blir nöjd. Och så  
 kanske pojken faller omkull och slår sig mot  
 spisen, ja då säger modern bara. Ja, nu  
 fikk du flisügröten du för että, ja nu fikk  
 du flisgröten som du för efter = för du var  
 snur. Den som kokar en tunn och dålig  
 gröt får också flisügröten i form av bannor.  
 Folket i byarna söder om Dalälven kallas  
 av Bonäshorna för sunnbyddjär = ("söderut-  
 boende") och dessa voro bekanta för att ko-  
 ka så tunn gröt, jämfört med vår gröt,  
 att, när någon här kokade en för tunn  
 gröt, man sade till denne: Nu a du kuö-  
ka sunnbyddjäläpgröten = "sunnbyddj", se  
 ovan, läpgröt = tunn eller lös, icke samman-  
 hängande gröt. Jfr: läpan eller läput om

bet. 3

} gröt

39 t. ee. tyg. Tunngröt, "tyock och dåligt kokt gröt."  
 45. Nu gammalt saknas beteckning för olika slag  
 av gröt, vilken avser den vätska, på vilken gröten  
 är kokt, emedan man av gammalt alltid ko-  
kade gröt på vatten, därför finns det heller  
 inget ord av typen "vattengröt," etc.

46. Betäckningar för gröt av olika slag som avse  
 det icke flytande element, som ingår i gröten:  
kuökmyölsgröten, kornmjölsgröt, = av vatten och  
kornmjöl. Agröten, gröt, kokad av korngrön,  
 äts till flott av fläsk eller talg, ansågs vara bättre  
 vardagsmat. Rijmyölsgröten, rågmjölsgröt. Nävå-  
gröten, nävegröt. Mycket hårt kokad gröt av  
 kornmjöl och vatten.

48. Betäckningar för denna punkt saknas i Bonäs.  
F. Pallt.

49. Pallt, palt. I tältjä kuökmyöls-pallten i god-  
i, jag tycker att kornmjöls-palten är god.



40. Med ordet paltt avses icke "blodpaltt" då den-  
na kallas bluödpaltt, blodpaltt. Vanlig, utan  
blod tillred mjölpaltt kallas endast för paltt,  
såvida den är till formen rund eller äggfor-  
mad, i annat fall kallas den klubben, kak-  
formad paltt. Paltten benämnes sedan efter  
det mjöl varav den är tillredd, t. ex kuök-  
myölpaltt, paltt av kornmjöl.

paltt  
Om skitt-  
naden mel-  
len paltt  
och klubb,  
se.

50. Den vanligaste paltten var tillverkad av  
vatten och kornmjöl, man gjorde en lagom  
tjock deg, tog en full träsked av deg, (efter  
att först ha doppat skeden i det spad, i vil-  
ket paltten skulle kokas, detta för att degen  
då bättre lossnade från skeden), formade  
degen med fingrarna till en äggformig paltt,  
samt lade den i den med vatten kokande  
grötan, man saltade först litet i vattnet. Slade  
man höttspad att koka paltten i, så var ä

ULMA 7659. Rombö F. Eriksson. 1934

DAL. MORA

Frågl. M 81

41 då myö fint, så var det då sardelas fint. Palt  
 av blod tillreddes ungefär på samma sätt som  
 ovan nämnda palt, men man brukade till den  
 na även blanda litet rågmjöl i degen, där-  
 av ansågs palten bli lösare och smakligare.  
 Kokades vanligast i rent vatten, samt lades  
 sedan i köttspad till vilket den äts, jätä  
bluödpalttu å säp-ö flötvattnä\* men man  
 brukade också lägga palten direkt i köttspadet  
 och koka den däri, men spadet förlorade  
 därigenom sin goda smak. Eller också åt  
 man den till mjölk, hade man en liten smör-  
 klich att lägga i också, så var det kalas-  
 mat. Säp-ö flötvattnä, suppa köttspad till.

\*

I denna sammansättning hörs inget u-gud  
 som annars i säup, suppa.

Suppa å

Palt i form av kakor av korn- eller rågmjöl,  
 med eller utan blod i degen kallades klubben

49 klubben. Till denna palt skulle degen vara nå-  
got stadigare än till den runda palten, denna,  
klubben, skulle nämligen båkas in i nevom,  
bakas i händerna. Klubbe utan blod i de-  
gen gjordes vanligen enbart av kornmjöl, ko-  
hades i rent vatten eller också i ostvassla. Höll  
man på med att koka messvär, så brukad-  
om i suol-äti några klubba där, dem varrd  
quödär av myson, så brukade vi slänga  
i några paltar där, de blevo goda av vass-  
lan. När klubben kokades på detta sätt  
kallades den för myöklubben. Klubbe av en-  
bart kornmjöl kallades kuökmyölsklubben,  
kornmjölsklubben.

mes-klubbe

Bluodklubben = samma som ovan (i kakform)  
men med blod, tillreddes vanligen med lika de-  
lar råg- och kornmjöl. Degen gjordes stadig, så  
att man kunde baka den i händerna, kokades

43 i köttspad eller rent vatten, allt efter omständigheterna. Äts till samma spad, vari den kokades, eller också till mjölk, med litet smör i. Även till lingonmos brukade man äta klubben, antingen den var tillredd med eller utan blod.

Palt av ärtmjöl och vatten kallades ärrtpalt, ärt-palt, ärtspalt, kokades och äts som vanlig palt, men (här) ansågs ändå vara finare och för mer än vanlig palt. Kallades även Leksanspalt, Leksandspalt, i Leksand användes ärtmjöl i mycket större utsträckning än här, t. ex. uppblandat med kornmjöl till gröt, samt till palt. Palt med inlägg förekom icke i Bonäs.

### G. Pannkaka.

51. Pannkähä, pannkaka. Tjockare pannkaka av enbart mjöl och vatten: kuölbullen, kolbullen.

48. 52. Pannkaka har aldrig varit någon egentlig "livrätt" i Bonäs, den förekom mera sällan än annan mat. Det gick bara dåligt att steka pannkakor av bara kornmjöl, varför man föredrog att koka välling eller gröt av mjölet. Men hade man potatismjöl, då brukade man grädda pannkakor, särskilt då åt barnen, utan potatismjöl i smeten gick det knappast att vända en pannkaka. Före stekpannornas tid minns man inte att man stekte pannkakor, men man brukade på den tiden göra en sorts bulle av potatis och mjöl, man gjorde en hård deg, plattade till en sorts tjock kaka mellan händerna och lade degbiten utan omhölje i den heta askan. Denna bulle eller kaka kallades assn, kuölassn eller pärassn, om denna rätt står utförligare beskrivning i svaret på

DAL. MORA  
 Frgl. M 81  
 DALMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

45 frågelistan "Käddbröd."

53. Beteckningar för olika slag av pannkaka, utgående från den mest framträdande ingrediensen i smeten: Kuökmyöls-pannkäka, kornmjölspannkaka. Pärmyöls-pannkäka, potatismjölspannkaka = det var potatismjöl och kornmjöl i smeten. Blvöd-pannkäka, blodpannkaka, i stället för vatten tog man blod till smeten = förekom naturligtvis mera sällan, endast vid slakt.

### Fl. Soppa.

54. Suppa, soppa. Ordet är icke levande i de äldstas språk. Suppa, ed i nöd så äshä-  
nä a funni o ed, soppa, det är något som herskapet har hittat på, det. Med "soppa" menas soppa på bär eller saft, och sådant förekom icke av gammalt. När man

46 ärsyftar | soppa, kokt på kött eller fläsk, | så  
säger man än i dag: flötwattnä, flottvatten flott-vatten

55. "Suparmat" okänt i Bonäs. Köttsoppa med  
kålrötter kallas flötwattnä, med örter: ärtär,  
örter. Jalldä huokä ärtär, jag håller på att  
koka köttoppa med örter i.

56. Beteckning för "det tunna i soppa": flöt  
wattnä, flottvatten; eller bara: wattnä, vatt.  
net. Beteckning för "klimp i soppa": klimp,  
klimpi; eller: paltt, paltt. I de äldsta, nu  
levandes barndom förekommo inga särskilda  
"soppklimpar", om man någon gång kokade  
klimp i köttoppa, så tillreddes dessa precis  
på samma sätt som ovan beskrivna palttär,  
paltt. Man la de då klimpen direkt i sopp-  
grytan och kokade och åt dem i samma spad.

57. Ord, som beteckna en soppas kvalitet:

Skwattär, skvatter-tunn, mager soppa. Skwät.

ULMA 7659. Rombö F. Eriksson. 1934

DAL. MORA  
Frgl. M 81

47 samma betydelse. Wattublandad, wattenblandad, soppa, som mest påminner om bara litet quumligt vatten.

Rwinnadn, kalosur. Bula i litä rwinnadn, ärtsoppa är litet sur, kalosur. Qwa så magär isö bula, så ä tjära meg att ann dug sejö ienar flötstjennu ipi skäl, hon [den] var så mager den här ärtsoppa, så man har mycket svårt för att kunna upptäcka en flöttstjärva i skalen. Ä nögo iennda ärtt så simä äti dödu wattne se, och någon enda ärtta som simmar i det där watten-[sedar], då är det inte mycket med den rätten.

58. Lärskild beteckning för "ingredienser till soppa" saknas i Bonäs.

59. Endast två slag av soppa fanns av gammalt, bula, kättsoppa med örter, samt flöt watt, bula f.



48 nä, kött- eller fläsksoppa utan ärtor. Soppan på innanmäte av slaktat kreatur hade heller ingen särskild benämning, man sade t. ex. wid amm kucka innanmatn så <sup>du</sup> för kën-<sub>g</sub> umm du will, vi har kokat innanmäte så du får smaka om du vill. Klumpar kokta i köttspad kallades flottwätzigalttn, flottwattenzalt, men soppan hade ingen särskild beteckning, även om det var klump i den.

60. Andra soppor än ovan omnämnda ha icke av gammalt funnits i Bonäs.

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

61. Bär, eller rätter av bär förekommo av gammalt mycket sparsamt. De enda bär man åt var lingon, blåbär t. ex. ansågos vara giftiga, varför man borde akta sig

49 väldigt noga för att förtära dessa, ä wa  
bedjift i dem sade muna, "det var gift  
 i dem sade mamma", förklarar min sa-  
 geman. Det vanligaste sättet var att äta  
 bären råa, t. ex. hallon och smultron.

I de äldstas nu levande barndom gjorde  
 man inget bärmos som man förvara-  
 de över vintern, och härmos-stämpätä, här-  
 mos-stämpätet är ett nyare ord för  
 stämpat, efter sockrets införande, då man  
 började koka lingon och förvara lingon-  
 moset i dessa fat över vintern, sockrat  
 förstär, man köpte ju aldrig mer än en  
 eller högst två marker socker för var gång

62. Bönor voro fordom fullständigt okända i  
 Bonäs

63. Av odlade örter voro grönärstär, grönärter  
 den vanligaste sorten nästär en gammal gumma.

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

DAL. MORA  
 Frgl. M 81

50 medan däremot tre andra äro eniga om att gräärtär, grävärter voro vanligast.

Beteckning för "att rensa ärter": reunna, ränna. ränna v.

Ta å reun nögä ärtär a mi så i bellä kuok bet. 6

iëna bultta, ta och rensa några ärter åt mig så jag kan koka en ärtsoppa. | Vid rensningen

användes en ränna av en urholkad trästam,

en aln och ett kvarter lång, kallades rennträäd, rännträget. Rännan var urholkad så att ga-

veln satt kvar dess övre ända.

Beteckning för "ärtskida": ärtsköma, ärtskida.

Ärtsuod, ärtsod. Denna rätt av ärter och brunnjöl var för mycket vanlig. Man koka-

de ärter tillsammans med ett fläsk- eller kött-  
ben, eller litet talg eller ister om man iate

hade annat fett. Sedan lade man i kål-

rötter och potatis i denna soppa, efter att

först ha tagit upp köttbenet (detta kunde man

DALMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Frgl. M 81

ränna v.,  
bet. 6

rännkäj

51 nämligen spara på till att koka ärter på även nästa gång). Denna rätt, flottvattupärur å bulg flottvatten potatis och ärtsoppa, äts i första målet, men man lämnade kvar en botten<sup>sats</sup> med ärter i botten på grytan, och det var därav man följande dag tillredde ärtsuod. Man slog då vatten på de överblivna ärtorna, lät detta koka upp, samt rörde sedan i mjöl, vanligen kornmjöl, och kokade en lagom tjock välling av det. De lät äd dem i mjötje å åt, sedan slog man på mjölk (i skålen) och åt. En maträtt, vari ärter icke ingick som beståndsdel var knubbdupp, även kallad pannwelin-djen. Man stekte små fläsktärningar, äld bräddad litä djet-äld tekktag, eller smälte litet get- eller färtalg. De skirade bitarna finjo ligga kvar i flottet, var på man tog ett par slevar av den sedan morgonen över

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Frgl. M 81

Provan!  
Pann-  
välling,  
bet. 2  
Koppar-  
pannan

59 bliuua vattvällingen, och slog detta i <sup>kopp</sup> stekpan-  
 nan. Fick steka tills det bildades en tjock pås,  
 se fläsås den pårur minn finggron å dup- V  
 nåd påro minn finggron nidi eda å åt,  
 sedan skakade man potatis med fingrarna,  
 och doppade den med fingrarna i denna (sås)  
 och åt. Om man inte hade någon överbliv-  
 ven välling att ösa i flottet, brukade man  
 slå litet vatten i stekpannan och röra i korn-  
 mjöl, men av välling fick man den finaste sås.  
 Gröta å strömindjen mess Ulmerrkruotjen i.  
 gröt och strömming medan Olovmäss-  
 kroken är. Det var ju fordom vanligen så, att när  
 Olovmässan stundade var man utan bröd,  
 särskilt mess iså frusnåre wa, när frost-  
 åren var. Men man hade vanligen litet mjöl,  
 och när man skulle ha middagsmat med sig  
 ut på åkern vid höbärgningen, tillrede man

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
 DAL. MORA  
 Fngl. M 81

53 följande mål: Man kokade en tjock gröt av  
 det mjölslag man hade, och slog den i en  
 skål, vanligen enur kringglugkapp = rund trä-  
skål, detta för att denna var bekvämare att  
 bära med sig, än en avlång skål. Sedan  
 stekte man strömming på glöd, samt lade  
 dessa ovanpå gröten i skålen. Se tuo dem  
skäle ini iena träsu, ä tuo äda minn si  
äti gärdä, äda wa middain dem fikk öna  
tide, sedan tog man skålen i en trasa (hu-  
 vudduk) och tog det där med sig ut på  
 åkeren, det där var middagen de fingo på  
 den tiden. Rätten äts med fingrarna.

Märwäldjen, myrvällingen var en välling,  
 kväckad av myötjen så wa litä swinnadu  
 ä kväckmjöle, kokad av mjölk som var litet  
 halumr och kornmjöl.

myrvälling

64. Kål odlades icke i någon nämnvärd utsträck-

54 ning, det fanns dock något enstaka fall där  
 odling förekom. J. a ärt dem a sakkt, att dem  
a kunna fo non köl så a we stor sôm-ä  
krippövud, jag har hört man har sagt, att  
 man har kunnat få någon köl som har va-  
 rit stor som ett barnhuvud, det skulle för-  
 stås föreställa ett stort kölhuvud.

65. De rovor man använde till mat kallades bränd-  
ruovor, brändrovor. Rovorna ätos vanligen stekta,  
 men man kokade dem också. Stekta rovor kala-  
des stiektroovor, man stekte dem vanligen, på  
 glöd, skurna i tjocka skivor, men stekring i pan-  
na förekom också, då lade man talg i pannan  
 och stekte i. Lav ruovo, med en kniv skära  
 en rova och äta, så att en urholkning bildades.  
 Loppa eller välling på rovor förekom icke.

66. Kälrätter användes dels stekta i ugn, se ovan,  
 eller kokta i flötwater, se ovan.

55. En rätt av kokta och sammanmosade kålrötter  
och potatis kallades ruötmos, rotmos.

67. Beteckning för "potatisskal av råskalad  
potatis": pärskräd, potatisskal.

Beteckning för "potatisskal av kokt, eller på  
glöden stekt potatis": pärfläse, potatisskal.

Beteckning för "skala kokt potatis": fläsa pärur,  
skala potatis. När man skulle baka tunnbröd  
var det ganska stora kvantiteter potatis som  
skulle skalas, varför man brukade "göra lag"  
eller arbetsbyte med sina grannar. De, som  
sutto och skalade den kokta potatisen kallades  
fläsakallar, "skalgubbar".

Beteckning för "att skala okokt potatis": råskälä,  
lä pärur, råskala potatis.

Beteckning för "oskalad, kokt potatis": kuäkäd-  
pära, kokt potatis.

Beteckning för "råskalad, kokt potatis": råskäläd-

pär-  
skräd

fläsa v.  
fläskäll



56 pärur, råskalad potatis.

Beteckning för "potatis som är stekt, antingen den förut är kokt eller icke:" stiektpärur, stekt potatis. Beteckning för "i panna uppstekt, förut kokt potatis:" flötpärur, flottpotatis.

Beteckning för "i köttspad, eller tillsammans med örter kokt potatis:" flötvätuspärur, flottvattenpotatis. För "mjölig" (om kokt potatis) mejölön.

Beteckningar för "potatismos:" stampa, stampa. Pärstampa, potatisstampa [n]. Klemmadpär, "klämd" potatis. Ja djyört klemmadpär, jag har gjort potatismos.

Tillägg till punkt 43 (om gröt). Leksanskarär a huoka so sharran gröt, så ä a gäid te gikk ann upo öhkschaftä ä ta ann minn si böti räisä. Leksanskarärna har kokat så hård gröt, så det gick att tråda den på yskafstet och ta den med sig bort i skogen. Det var förstås när de

2  
para f.

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

DAL. MORA  
Frågl. M 81

57 vora i timmerskogen som detta uttryck gällde,  
och de trädde den på yskaflet för att ha den  
med sig till middag i skogen.

### 7. Kröttmat.

68. Någon allmän beteckning för "kröttmat" finns  
icke i Bonäs, den kallades, som allt annat i mat-  
väg för jätä, mat; men om det var mat av  
färskt, icke saltat kött, så kallades den för  
fesskjätä, färsk-mat.

69. Andra beteckningar för kött, som avse slakt-  
djuret än t. ex. hävtyöt, kalvkött; tyrttyöt, ko-  
kött, finnas icke i Bonäs.

Beteckning för "segt och senigt kött": rakk-  
työtä, hundkött. Ä i segt lésä rakktyöta,  
det är segt som hundkött.

Beteckning för "kötthit": työttskaungk, köttshänk.

70. Färskt kött åt man naturligtvis när man  
hade tillgång till det. Ett gammalt ordstäv sä-

58 ger: Ä i-nt slaktdäger alla dagar sodd dem  
de dem moläd työtä, det är inte slaktdagar  
 alla dagar sode man när man ät mycket kött.  
 Och så ät man ju färskt kött när jaktbyte  
 erhållits.

71. För kötträtter är redagjort i det föregående:  
kula i flätvattna, ärtsoppa och buljong.

72. Kättspadet användes så som ovan nämnts,  
 man "söp" det till potatis och kålrötter, härvid  
 användes sked.

### K. Fläsk.

73. Flessjä, fest. form. fläsket. Best form: flessk,  
fläsk. Ordet har icke annan betydelse än i riks-  
 språket.

74. Beteckningar för "stycke fläsk": flesskbit, fläsk-  
 bit; "större stycke fläsk": flessksida, fläskside.  
 Beteckning för "fettrand i fläsk": spitjä, späcket,  
 eller spitkrand, späckrand.

59. Beteckning för "fläsksvål": flesskostjinn, fläsk-  
skinn.

75. I de äldsta, nu levandes barndom förekom  
fläsk, fastän det var ju inte så vanligt att  
man uppfödde svin. En gammal gumma be-  
rättar att: i wa då bärnga kulla i, do wid  
fikkom fosst kuotten, jag var då stora flickan  
jag, då vi pingo den första grisen.

Det enda vanliga sättet att bereda fläsk för  
omedelbar förtäring var att steka det när det  
var fråga om benfritt fläsk, när man skulle  
tillaga av ben kokades det. Stekt fläsk äts som  
sovel till potatis och bröd, kokt fläsk äts till  
potatis och kålrötter eller rovor.

76. Aggrötn = kokt horngrön och stekt fläsk, se ovan.  
S. Mat av hackat kött, fläsk och inälvor.

77. Kuorru, korv. Best. form: kuorruen, korven.  
Ordet förekommer icke i annan betydelse än i

60. riksspråket. Vid korvtillverkningen var det vanligt att man vände ut och in på tarmarna, så att tarmens utsida kom in i korven. se do bövd dem int ta riedu-ō nuyptäim so nuoga, för då (om man vände tarmen ut och in) behövde man inte ta reda på nuyptälgen så noga, den kom i alla fall till nytta inne i korven. Vid korvstopningen användes kuorruuonnä, korvhornet. Dessa horn vara större eller mindre, beroende på för vilkens slags korv de skulle användas. A nuömkuorruem, till våmmkorven användes den nedre delen (närmast huvudet) av ett kohorn, men till smältarmkuorruen, smältarmkorven användes en bit av kohornets mitt, eller längre mot hornets spets. Alla storlekar hade man uppträdde på en rem, upphängda på väggen. När man stoppade den grövre korven använde man en

ULMA 7659, Rombo F. Eriksson, 1934  
 DAL, MORA  
 Frgl. M 81

67. lött hornhornet och handen. Man tog litet kuarvsmet, karvsmet i handen och strök av den mot hornets kant, varefter man stoppade ner smeten, aka i med fingrarna. Men vid tillverkning av smalare karv, där mindre horn användes, stoppades smeten ner med en träpinne, man slapp inte ner med handen.

Grynkuarven, grynkarv. Krov av horngryn, något kackat kött samt blod. Grynen fick ligga i vatten några dagar, ingen kokning av grynen förekom. Någon bättre eller sämre sort av karv förekom icke.

Wuomkuarven, våmmkarven. djyörd dem är swäinwuomen, gjordes av suinwammen, denna karv gjordes av krätt av inälvar, horngryn samt blod.

Fämmto-leppur = de båda slagidorna av kalv femton-läppor (m. hino.)

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. MORA  
Frgl. M 81

69. syddes ihop med vanligt lingsam, mellan de  
båda sidorna ströddes först salt och peppar.  
Se sticht dem ä upp skäve in i ungnen,  
sedan stekte man det liggande på "skavet"  
i bakugnen. Men man fick vara noga med  
att man tog tillräckligt mycket skav, för  
annars rann det fett och salt ner på källan  
i bakugnen, det blev då rostfläckar, och med  
tiden bildades det en grov i mjönskällen.

78. Sylta skänd av gammalt i Bonäs. Med or-  
 det "sylta" menas egentligen "något som trasslat  
 ihop sig, t. ex. snörsylta eller garnsylta, kop-  
 trasslade snören eller härva av garn.

Sylta f.

79. "Pösa", skänt ord i de gamlas mun.

80. akk, hack; best. form attjä, hacket. Träv-  
akk, hack av inälvor och renskrapning av ku-  
 vud av kalv, icke uppblandat med korngryn.  
Kvattakk, hackade inälvor och renskrapat

hack

ULMA 7659. Rambo F. Eriksson. 1934  
 DAL. MORA  
 Frgl. M 81

63 huvud av svin, uppblandat med korngrön.

Äkklåda, hacklåda, liten låda av bräder med tre sidor, på den ena änden fanns ingen sida för att man skulle kunna skrapa ner det färdigthackade i ett kär. Köttet hackades med akk-knåivem, hack-kniven.

81. Beteckning för "ätliga inälvor av slaktdjur": inmatn, inmaten eller rennta, räntan, t.ex. kävrennta, kalvräntan. Alla möjliga slag av inälvor ingingo som beståndsdelar i ovan- namnda "akk."

Beteckning för punkt 82. saknas.

M. Mat av blod.

83. Beteckning för "blodpalt," [i kakform] blöd- klubben, tillverkades av rågmjöl och ibland även uppblandat med kornmjöl samt blod som man vanligen utspädde med vatten för att få mera palt. Om kokning se ovan!



69 När klubben var kokt lades den först i ett  
 tråg där den fick svalna och hårdna, sedan  
 lades den på stickor uppe vid taket inne i  
 stugan eller ute i härbret för att den skulle  
 torka. Så kunde den förvaras tills långt fram  
 på vintern, man tog litet av den då och då,  
 stekte upp den i flött.

Beteckning för "pattbröd med blod i:" bluöd-  
bröd, blodbröd.

84. Beteckning för "blodkorv": bluödkuorv, blod-  
korv, kokades alltid i vatten.

85. Alla blodrätter som voro vanliga av gammalt  
 i byn äro nu beskrivna.

N. Maträtter, i vilka fett eller flött ingick  
som huvudsaklig beståndsdel.

86. Beteckningar för olika slag av vid mat-  
 lagning använt fett: Kuattissträ, svinister, an-  
 vändes vid stekning samt även till sovel på bröd.

65. rent, eller upplandat med smör. Flesskflötä,  
fläskflott, användes bland annat till flötsull,  
flattsull, om denna se ovan. Man brukade också  
 doppa bröd direkt i det varma flottet, detta  
 kallades ~~fl~~ nick-~~o~~ flötä, doppa i flott.

peka ä

Fläskflott användes också till ovan beskriv-  
 na "knullduyp."

87. "Nälja" jfr. flötsull. Flötjukka, man  
 slog vatten i pannan där det fanns litet flott  
 kvar av det stekta fläsket, när vattnet och  
 flottet började koka bröt man sönder bröd  
 och lade i. Fick koka tills det bildades en  
 gröt, add ann ienn klubba te stjär-ati å  
så, så var ä då myö äft, hade man  
 en klubbe (av blod) att skära i också,  
 så var det synnerligen fin mat.

flott-jukka  
f.

88. Beteckning för "brödskiva med flott på"  
flötgöse, flattgås.

66. 6. Förut ej behandlade slag av dopprätter.

Dopprätter eller benämningar på dopprätter utöver de i det föregående omnämnda ha icke förekommit i Bonäs.

P. Mat av sill.

92. Silld., sill. Silldär, sillar. I hur man anskaffade den för hushållet behöfliga sillen står beskrivet i början på detta prägelstavar.

93. Sillen stektes vanligen på glöd utan föregående behandling, men ett vanligt sätt var också att koka den i vatten i panna. sedan doppade man potatis i spadet. man lade den då också på eller rullade in den i bröd som sovel, detta kallades de djära sillbiten. att göra sill-"bete" bete smörgås. Samma förhållanden gälla strömming, om "strömming och gröt" se ovan.

Q. Mat av ägg.

67. 94. Ägg förekommo så ytterst sparsamt i forna tiders matlagning, att det inte förtjänar att här omnämnas.

R. Kryddor.

95. Kryddur, kryddor. Ordet förekommer icke i entalsformen "krydda" annat än som verb, krydda, krydda. Men nu a du allt krydda nästan mjältj, men nu har du nog kryddat nästan mycket. Ja ä wa dukkti kryddad, det var bra kryddat. Ann wa dukkti kryddläden, den var bra kryddad. I uttrycket krydd-i-el, krydda ihjäl, har "krydda" samma betydelse som "gift"; men inte i något annat sammanhang.

96. Starkypärn, starkpeppar. Användes hel i brännvin, detta kallades då för starkypärn starkpepparbrännvin. Detta brännvin användes också till medicin åt karna när (m. liuv)

68 så behövdes, t. ex. när hon skulle kalva och det inte gick bra. Man minns inte att starkpeppar användes som krydda i mat. Som kryddor i mat användes av gammalt endast salt samt kanélbartjen, kanélbark till väl-  
ling kokt på mjölk. Ingen som helst pep-  
par varken hel eller krossad kunna de äld-  
sta erinra sig ha förekommit

Ann sir-äut samen wuomhuoru, han ser ut som en korv, stoppad i svinnage, sade man om en person som var liten och tjock.

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

DAL. MORA

Frgl. M 81

Tillägg till:  
Landsmålsarkivets frågelista:

Matlagning.

Upptecknat av Rombo Filip Eriksson, Bonäs, Mora.

1. Ä i då fällt iett falli bestyr minn isä jätä  
fe wenn dag, det är ett besvär med den här  
matlagningen varenda dag. Äg i så wid  
isä jätäduonindjen wenn dag så, jag är så  
led vid [ledsen på] den här matlagningen  
för var dag så.

2. Med ordet säulon menas, att den mat,  
som har den egenskapen icke är tillverkad  
av magra ingredienser. När man t. ex. vid  
osttillverkning blandar ut skummjölken med  
kärnmjolk eller litet ostkummad mjolk, så blir  
osten därav kraftigare, den får en bättre och  
kraftigare smak, och då säger man att waosstr  
i säulon, och man får inte ta så mycket

*svolig*

DLMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL, MORÅ  
Frågl. M 81

2. smör på brödet när man samtidigt äter så-  
dan ost. So säulugan vuosst är i olldru  
jäti, så god och kraftig ost har jag aldrig  
ätit (den är nästan som smör). Bröd kan  
också vara säulut av samma orsak, man  
brukar då säga: Du fo-nt ev-o slaiht  
smör o slakan säulügen bulla, du får  
inte ta så mycket smör på så god och  
kraftig bulla, bullen är både bröd och sovel.

3. Myör, mör, kan betyda antingen "tillräck-  
koht" eller "tillräckligt stekt", koht kan också  
sägas vara myört i okoht tillstånd, såvida  
det är fett och fint. Ä si då fäll itta aut  
te wära myört ä löskuokt, det här ser då  
väl ut att vara både mört och löskoht, som  
t. ex. okoht.

4. Ordet bula, ärtsoppa är säkerligen ett gamm-  
malt Bonäs-ord, då de äldsta nu levande icke

slik a.  
bet. 5

mör a.

3 kunna erinra sig ha hört någon annan beteckning för "ärtsoppa".

5. När man stekte kött på en kvast eller på skavet så hade man samtidigt eld i ugnen, men inte så stor eld som t. ex. <sup>vid</sup> brödgräddning, men så pass mycket, att inte ugnen fick svalna, och så att man fick en någorlunda belysning. Att inte kvasten fattade eld förklarar bero därpå, att köttet låg på den, att elden befann sig ganska långt bort från kvasten och köttet, samt därpå att det inte var så kraftig eld.

6. Alla slag och storlekar av saltaskar tillverkades i Bonäs, dels av förbrukaren själv, såvida ann add då nöd anslag, han hade något handlag, eller, om det skulle vara en finare sak, beställdes den hos sällnickaren.

7. Kittelaskarna tillverkades också i Bonäs, vanti-



4 gen av dem som sysslade med korgmakeri, men  
 också av pällnickaren, vilken också brukade  
 syssla med näverflätning, t. ex. fodral till  
 liar. liskuöna, lieskor.

8. Den "järnten"; iennntienn, som man använde  
 vid stekning av småabborrar på glöd, var cirka  
 en och en halv aln lång, grovleken varierade, men  
 torde i vanliga fall ha hållit ungefär  $\frac{1}{2}$  tum, samt  
 var tillspetsad fram för att man lätt skulle kunna  
 nå träda på fisken. En del satte trähandtag  
 på sina "tenar" för att den inte skulle bli för  
 het att hålla i, men andra klarade sig utan  
 handtag. Man trädde på fisken på så sätt  
 att den låg tvärsöver "tenen"; den stacks in genom  
 fiskens buk och kom ut mitt på ryggen. Man  
 behövde förstås inte sitta och hålla i tenen hela  
 tiden under stekningen, utan man lade ifrån  
 sig alltsammans tills fiskarna voro färdigtstek-  
 } var?

Järnten  
 = rep.  
 Ex. om---

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

DAL. MORA

Frgl. M 81

5 ta på den ena sidan, varpå man vände om det hela, fisken satt kvar på "tenen" precis hela tiden tills den var färdigtstekt, varpå man drog av dem av "tenen", en och en i sänder.

9. "Byfäswelingg" okänt ord i Bonäs.

10. När man använde vatten och bärmos till grötväta blandades bärmosen med vattnet, ungefär en lagom stor träsked full med bärmos till en portion vatten, för en normal grötätare. Man kunde inte ta för mycket bärmos, för då blev grötvätan för sur att kunna ätas.

11. De dem a afft no sära nöga så a dem  
bruka kusk gröten å bäsä minn, men int ar  
i ärt att dem a afft int nammen o önäm  
gröten int. när man hade [något] out någonstans, så har man brukat koka gröt och

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

DAL. MORA

Frgl. M 81

6 "bara" med, men inte har jag hört att man har haft något namn på den gröten inte. Büfyösgröten okänd i Bonäs.

12. Som jag skrev i frågelistaåret så förekommer ordet suöd i Bonäs, om ärtsuod, ärtsoppa eller välling med ärter står där beskrivet. | Ordet suödwater förekommer icke i Bonäs, men väl i Tämhus, alla byar, samt Ålv-dalen. | I Bonäs säger man (och har alltid sagt) flötwaternä, i övriga Mora byar användes nästan gemensamt ordet fetwaternä, "fett-water" = buljong.

Sidwater  
obef.!  
(= flötwater)  
(= fetwater)

13. Flesskohkä, liten, tunn skiva av fläsk, ett mycket vanligt Bonäsord.

14. Korvstoppling utan horn har icke förekommit i Bonäs så långt tillbaka de äldsta minnas.

15. Renntä och inmättn betyder precis det samma, men inmättn är den äldsta beteckningen

7 för "alla ätbara inälvor av slaktat kreatur".  
De äldsta kvinnorna ha också en särskild  
beteckning för "ätbara inälvor av spädkalv":  
käv.läpäd, i alldom o i huskom käv.läpäd,  
vi håller på att koka inälvor av spädkalv.

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1934

DAL. MORA

Frgl. M 81

Specialfrågor rörande

→ Inköp och delning av strämning

Strämning  
Gm.

Gällande förhållanden: Markby, Mora.

se - - -

Upteknat av Filip Rombo, Högforsbruk

Strämning köptes vanligen i hel tunna, vanligtvis var man två familjer om tunnans. Delningen av en tunna strämning mellan två lika stora delägare gick till så: Genom att mäta tunnans höjd tog man reda på tunnans precisa mitt. Sedan ritade man med en spik eller kniv en linje runt tunnans på mitten. Efter den linjen sågades sedan tunnans i två delar. Man sågade igenom tunnans på ett ställe först, sedan rullades

2 tunnans varligt så fort man  
flyttade runt med sägen. När  
tunnan låg i två delar restes  
de båda halvorna upp, varef-  
ter man med en sticka kon-  
trollerade att de båda halvor-  
na innehöll lika mycket, det  
skulle vara lika djupt till bott-  
nen, var det inte det, så fick  
man lov att flytta över någ-  
ra strömmingar från den ena  
halvan till den andra. När de  
båda delägarna kommit över-  
ens om att nu var det lika  
mycket i halvorna, då lottade  
man om dem, vanligen använ-  
des då en kniv. Den ene av  
delägarna fick vända sig bort

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1937

DAL. MORA

Frgl. M 81

3 medan den andra lade ner kni-  
ven på marken mitt emellan de  
båda tunnhalvorna. Den som  
vände sig bort fick nu säga  
"skaftet" eller "bladet." Lade han  
nu "bladet" (han vände sig fort-  
farande bort) så fick han den  
halva som stod närmast kniv-  
bladet, och båda voro belåtna.  
Litet annorlunda ställde det  
sig om man var fyra eller  
fem som skulle dela en tun-  
na strömming. Man måste  
då väga alltsammans. Men man  
hade ingen väg och inga vik-  
ter. Man tillverkade därför en väg  
av en snes, en träkil och en hugg-  
kubbe. Träkilen vässades i båda änd-  
arna.

ULMA 7659. Rombo F. Eriksson. 1937

DAL. MORA

Frgl. M 81

4 larva, den nedre änden slogs ner i huggklubben, sedan vassade man om den övre änden igen med kniven, kilen skulle vara vass som knivs-eggen. I toppänden på snesen gjordes en liten skära, i den skulle handtaget på den korg eller lytta som man skulle använda att väga i, vila. Man plockade nu lyttan eller korgen full med strämning samt hängde upp den på snesen med handtaget i skäran. Sedan lades snesen (med korgen på) över den i huggklubben nerlagna kilen, och nu hade man bara att se till att snesen vägde jämt genom att flytta snesen fram



5 eller tillbaka. När snesen låg precis vågrätt gjorde man i snesen på undersidan en skåra där den vilade mot kilen. När man nu vägde nästa korg strämning lade man snesen i samma skåra mot kilen och korgen i samma skåra, när snesen då vägde jämt hade man precis lika mycket strämning i denna korg som i den första korgen efter vilken vägen så att säga hade tillverkats.

Varje delägare fick i tur och ordning sin vägda portion strämning. En sådan "väg" kallades strämmingsvägi, strämmingsvägen.

Specialfrågor rörande  
Användandet av messmör.

Gällande förhållanden i Markarby, Mora.

Upteknat av Filip Rombo, Högfoss bruk.

Ulysismöra, messmålet användes naturligtvis mycket i färskt tillstånd, dels i fåbodarna, dels hemma i ljun. Men allt messmör kunde man ju inte göra över med på sommaren, man ville ju ha messmör även på vintern. I fåbodarna fyllde man stora lyttor med messmör präktade dem ner till ljun där man åt av det så länge det inte möglade. Men sedan tog man upp det ur lyttorna och torkade det. Messmålet likna-

Messmör

Om

se

2 de då efter torkningen stårre och mindre hårda stenar, dessa brukade man kalla för mjåsmårsstenar, messmårsstenar. Dessa 'stenar' kunde man sedan spara så länge som helst. Men man kunde naturligtvis inte äta av messmålet i den formen, dels var det för hårt och "grynigt", dels hade det en allt för stark smak. Därför måste kok-umma å, koka om det. Detta gick till så här: Man tog en vass kniv och tåljde med denna på en messmårssten medan man höll denna ovanför grytan. När man skrapat av så mycket av stenen som

3 man brukade koka om på en gång, så att det skulle räcka för familjen ungefär en vecka, mera var det ingen ide att koka på en gång, så slog man litet mjölk i grytan och rörde om med en visp (hade man råd att ta litet grädde i mjölken så var det ju så mycket finare). När man rört ihop smörret och mjölken ordentligt sattes grytan över elden och fick koka sakta i några minuter. smörret fick en ljusare färg nu, och många påstodo att smörret nu smakade bättre än när det var nykokt.

ULTNA 7659. Rombo F. Eriksson. 1937  
 DAL. MORA  
 Frgl. M 81