

7888

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Järna sn

Thomson, Anna. 1954.

ULMA:s friset. M. 81 Matlagning.

23 Bl. 4c

7888

L. S.

Exc. T. P.

Landsmålsarkivets frågelista N. 81.
 bevarad för Järna socken av Anna Thomson.

Mallagning.

A. Allmänt.

1. Beträffningar för "laga mat": lag lå mat = laga
 till mat; malreda = laga mat; ex. je a li ä må lå
malred kabbskokarar = jag har lovat att laga malreda
 mat åt skogsarbetarna. v.

2. Beträffningar för mallagning: lälagning = mallagning
 ex. ä får lov vår lälagning lå höft måk = det
 måste vara mallagning till varje måltid; redanda =
 tillredande av mat, ex. dom a jäs där dom skä
 a ett slicket redanda jämt = de ha mycktt att göra reda v;
 där de ha ett sänkt tillredande av mat. bet. 1

3. Beträffning för tillreda kräslig mat: lag lå krusa krusig a,
 mat = tillred fin mat; för smaklig mat: gasmak; bet. 4
 för kokad eller stekt: lags mat; för efterlångad
 mat: lystmat "kräslig,
 fin"

Dalarna.

Järna.

Anna Thomson.

Ink. 26/11 1934.

4. Betäckningar för "liureda dålig mat": syllta | bäla. | bäla v.,
 iöra; för illa lagad, ej smaklig mat: syllu = bet. 2
 syltig; för illa lagad mat: kladd = kladd, skoimmak =
 roigt.

5. Betäckning för mat, som avser dess mindre finhet:
kändassmat = vardagsmat; bätkie mat; käffassmat =
 helgdagsmat; fin mat: jässpassmat = gästbuds-
 eller bröllopsmat.

6. Betäckning för "råvara" av vilken mat kan lagas:
malvaru = malvara.

Lärskild beteckning för mat av sääl: gusslän. | guds-län

7. Betäckningar för mat, som avse dess egenskaper
 av saltad eller osaltad: sälmat = nersaltat
 fläsk- eller köttmat; fassljä = färskt fläsk & kött, färsk
 eller fisk. | färsk
 n.

8. Benämning på lagad mat: lags mat; beteckning
 för att äta "olagad mat": jäk föräla = äta torrmat. torr-äta

9. Ordet "koka" är levande i målet. Böjes: kok; (obest. f. sing) f.

kölja²; (best. f. sing) köljar (best. och obest. f. i pl. och sing. lika)

Et. på ordets användning i målet: å a li-på koka
li gryta = det har börjat koka i grytan; | je skå kok en laga på

vällingssekväl = jag skall koka likt välling; nu å

mýsso kok opp = nu har vasslan kokat opp; å bullva

å koka li kalljalla = det puttrar och kokar i källan

10. Med ordet sö = sjuder, åsyftas koka upp; et:

å sö li gryta gryta sö när som helst = det kokar sjuda v.

upp i grytan när som helst; | jolparonar å nytt sö opp = bet. 1 c

potatisen har nyss kokat upp; | pitta å mýstija ^{kokat upp}

sö irappa = se till att mjölken kokar upp i rap-

pet. Ordet är levande i målet.

12. Beträffningar för "puttra": (om ljudet av kokande
 vätska) bullva bullva v.

13. Beträffning för "något som kokar": kok (obest. f.)

kölja² = koket; (best. f.) för ljud från kokande vätska

eller annat: bullar; för blåsa på kokande vätska:

blåsa; för skum på kokande gryta: sköm.

14. Beträffning fr² något som kokar över: kok gyy = kokar över; fr² gyy = kokar över.

15. Beträffningar fr² att lägga i grytan; häv li gryta; fr² lyfta grytar: lyft li gryta; fr² krossa lill mos; stampa; fr² smälta: (skira) smälta; fr² avreda: gräda av re å; fr² avredning: äröra; fr² röra om: röra; av-röra fr² vispa: vispa; fr² skumma: östa; fr² att med ösa utav slevan hålla botten ren så att det, som kokar, ej brännes vid: grav-frå botten | grava från

16. Ordet stekja = steka är levande i målet. Finns i sammansättningar såsom: stekgröt = uppslekt gröt; stekjoffparon = uppslekt potatis.

Beträffning fr² steka på kalster: glöstekja = glödsteka.

17. Stekning av kött förekom ej för i tiden, annat än så köttet först var torrat och då stektes i stekpanna. Fläsk och falg stektes också i stekpanna över elden. Likväl har ett gammalt ordspråk

bevarats: | dar ² dryp ² int ² a ² ta ² släja ² int = dar ² dryper
 det int av steken int, skulle betyda att folket var stek f.
 snält (i viss gärd) så att ingenting bestods. Ordet stek
 har ej använts om mat, som man åt, men man
 kunde helt skämsamt uttrycka sig t. M. da ² fekk
kann ² sa ² ett ² riktigt stek o = da ² fick han ett riktigt
stek också, (om någon kom över något vare sig det
 var mat, kläder, egendom och giftermål.)

18. Beträffning för bränna vid: bränn ² ve = bränna vid;
 för vidbränna: bränn ² ve; för vidbränd: ve bränd;
 för det som bränts vid, då man kokat gröt eller
välling: skovsr. Det brukar även sägas om pojkar skova f.
 b. flickor, som fått bestämt av resp. fästfolk att
 de voro ve bränd = vidbränd.

19. Uttrycket "söta" har ej använts i målet, utan
 istället: käv li sötk = lillsätta sötk medel. Som
sötk medel användes för sirap i större utsträck-
 ning till lingonsyll fi dräcksull = malt dricka

6.

vari man brukat sönder bröd, i öflust = stost, upp-
kokt mjölk vari man tillsatt litet dricka. | Vid
brödbakning sötades med ört.

öl-ost

20. Innan någon handelsbod fanns i socknen
måste till Falun för att köpa salt. För att
detta skulle bli användbart i mallagningen
skulle det först tvättas och torkas och sedan

krossas medelst sallsten och sallhälla, detta
benämndes: grugg sönd salt = grugga sönder salt.

sallhälla

(Saltet förvarades som groff i sallstannfat) sedan
det krossats och var färdigt att använda i malen:
li sallhäll = i sallkärl.

grugga
sönd→ stannfat→ sallkärl

21. Om man råkat salta någonting omedels för
mycket brukar man säga: nu mätt je ful a salta
i rådla = nu mätte jag visst rå saltat i rådslan.

rådla by
bet.!

Kött och fläsk som blivit alltför saltat kunde
man få lov att vallägga = lägga i vatten
för att dra ur saltet.

JLMA 7888. Anna Thomson. 1934

DAL. JARNA
Frgl. M 81

22. Beteckninga för malresler: (lämningar av mal)

äffsöör.

avskörd,

Hörlörande ord med mera specialiserad betydelse; bet. 2

grevår = det, som avsätter sig på botten, då man smälter talg och iser; hölbotten = uppstiral och efter grytans form stemat stycke fett. grevor pt.

B. Redskap för malberedning.

23. Sammanfattande beteckning för samtliga vid mallagningen använda karl: koktjäll = kokkärl.

24. Ordet tjällil = kittel är levande i målet. Böjes:

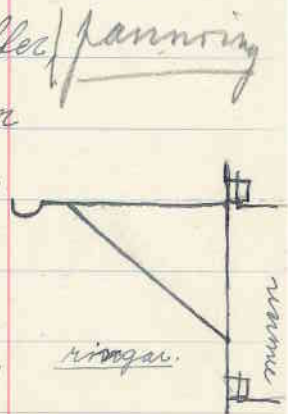
tjällil (obest. f. sing.); tjälliln (best. f. sing.); tjällilar (obest. f. pl.);

tjällilar (best. f. pl.)

Enligt de äldres uppfattning bestod skillnaden mellan gryta och kittel däri att de förnämnda voro gjorda av järn, de senare av koppar eller mäs-
sing. En kittel kunde visserligen ha fötler, men detta hörde mera till såsyttheterna.

kittel
(träna)

Beträffning för handtag på kittel: fälon. Detta kunde ibland vara oskiljbart fastat vid kitlen, ibland löstagbart. Vid kitlens placering över elden behjände man sig, dels panning = en järnring med faller, dels av ringar = ett järnställ att haka fast vid muren på ett par inmurade krokar, stället kunde svängas ut över elden efter behag.



ULMA 7888. Anna Thomson. 1934
 DAL. JÄRNA
 Frgl. M 81

Beträffningar för olika slag av kittle: vattfjittil = vattenkittel; brännvinsfjittil = brännvinskittel.

25. Ordet gryta = gryta är levande i målet.

För olika slag av grytor, brukade benämningar vilka avse materialet: järngryta = järngryta; vilka avse konstruktionen: fälongryta = gryta med handtag; skaftgryta = gryta med skaft; vilka avse storleken: tre kanngryta = rummande tre kannor (upp till fem & sex kannor); storgryta = så stor att den ej kunnat placeras på ringar (se ovan) utan "ställt på egna ben"; sågryta = rummande en så; vilka avse användningen:

fjösgröta = gröta, som begagnades och var uppställd i ladugården, myssugröta = gröta, vari mesost och messmor kokades; jöspårönsgröta = gröta för potatis-kokning; grötgröta = gröta vari gröten kokades.

Betäckning för handtag på gröta: grötfålon = gröthandtag; för skaft på gröta: skäft, grötskäft.

(Då en gröta med skaft och fötter kunde rymma 3 kannor och därunder kallades de potta = potta, det kunde då hända att storleken betecknade namnet, som t. ex. trekannpotta = potta rymmande tre kannor; stöppotta = rymmande ett stöpe

potta
f. 1
bet. 2

Störe gröta än trekannpotta = trekannpotta hade ej skaft, utan den var anhängen fästsedd med örst = oron och höga ben: störgröta, eller fålon bågformigt handtag och korta ben. ^{förläns = föttern} Störgrötor och pottor sattes direkt i elden, grötor med korta ben sattes på pannring eller hängdes på ringar, vid kokning.

gröta
f.

Då grötorna ej voro i användning förbarades de

i grytskåpa = grytskåpet där sådant fanns, annars
under skåphyllan, på golvet.

26. Järnkrokar, med vilka kokkärlen lyftes från
elden kallades grytkrokar = grytkrokar, dessa haka-
des fast i grytans öron.

e

27. Som underlag, då en hel, stög gryta måste
placeras på annat ställe än i spisen användes
en brädlapp: grytbräda = grytbräde.

gryt-
bräde

28. Det redskap, som användes för omröring av
kokande gröt kallades: grötmalla = grötmalla
och var tillverkad av en tallkvist, som togs av och
några tillväxande kvistar liksom togs av och
sparades ett par tum långa för att bilda bräklor,
som skulle fördela gröten, så att den ej klimpade
sig.

29. Ordet vispe är levande i målet. De här används
i bygden under de äldsta nu levandes barndom.

Vid kokning av välluvälling användes vispen

som var tillverkad av barkade björkkvistar och hopbunden med vidja.

30. Beteckning för slev: ösa = ösa, ordet är levande i de äldsta språk ävensom nutids.

ösa f.
slev bekf.

31. Beteckning för klubba, varmed bär, potatis o. d. krossas till mos: stamp, stampa = stampa.

32. Ordet kalster obekant i målet.

33. Ordet stekpanna = stekpanna är levande i målet, har funnits i varje hem, både med fötter och utan sidana.

De sistnämnda användes direkt ställda på glöden eller ställda på pannring = pannring, men också insatt i bakugnen, då man hade värme där.

C. Råa och kalorisa rätter (Obekant.)

D. Välling.

37. Uttal för ordet välling: vätting kort ä, långt l.

38. Beteckning för lunn, dålig välling: skval = skval; för hinna på välling eller gröt: sin = skinn; för klump i välling: klimp = klump.

JLMA 7888. Anna Thomson. 1934
DAL. JÄRNA
Frgl. M 81

39. Beträffning fr² välling där vatten ingår, som
vålsta: vattuvälling = vattenvälling.

40. Beträffningar fr² olika slag av välling, vilka
avse det icke flytande element, som ingår i
vällingen: kornmjölsvälling = kornmjölsvälling;
rågmjölsvälling = rågmjölsvälling.

41. Annan beträffning fr² välling: Klimpsvälling =
välling av vatten och rågmjöl med klumpar av
ärtmjöl och mjölk.

42. Beträffningar fr² välling, vilka avse de om-
ständigheter, under vilka vällingen äts: büfors-
välling = välling, som äts på morgonen när man
skulle fara hem från fåbodarna.

E. Gröt.

43. Ordet gröt uttalas i målet precis efter bakstävorna.
Till gröten äls mjölk, sur eller söt, samt dricka.
Man kunde också göra ett hål i gröten, där man
sedan lade en smörklick att smälta, där i dop-

pades skedbladvis gröt. Denna anrättning kallades (= smörbrunn) smörduppa = smördoppa. En mjölkportion till gröten kallas: grötkäffa. (v.)

44. Beträffning för lunn gröt: klistar = klister | släpar = lunn slipprig gröt.

45. Gröt kokades i de äldres tid endast av vatten, som vatska.

46. Beträffningar för olika slag av gröt, vilka avse det icke flytande element, som ingår i gröten: regmjölsgröt = rågmjölgröt; kornmjölsgröt = kornmjölgröt; kavarmjölsgröt = kavremjölgröt.

gröngröt förekom aldrig i viken i äldre tid.

47. Som ersättning för bröd kokades i äldre tid en tyk gröt av mjölk/olika slags mjöl och vatten: nävsgröt = nävsgröt. Av denna skars skivor och äls till köll och duppa = sås.

48. På hästen när man skurit upp säden kokades: söfgröt = skördegröten.

F. Palt. Ordet betecknar endast blodpalt, men är som palt

sådan levande i målet.

G. Pannkaka.

51. I de äldres språk är ordet pannkaka = pannkaka ej känt annat än såsom: jölpårons pannkaka = pannkaka av potatis och rågmjöl; björpannkaka = sammantätt rågmjöl, talg och blod. pannkaka

ULMÄ 7888. Anna Thomson. 1934.

52. De ovannämnda pannkakorna gräddades i bakugnen.

H. Soppa.

DAL. JÄRNA
Frgl. M 81

54. Ordet soppa = soppa är ej levande i de äldres språk. Då finns endast ölsoppa = ölsoppa brukligt i matlagningen.

55. Andra beteckningar för soppa: ss = köllspad och rågmjöl sammankokat till något vällingsliknande;

supanmat = sammanfattar aut soppliknande, som äls (såsom ordet efterrätt nu sammanfattar en del del. rätter av sitt slag.)

Supan-
mat

60. Nu köllspad, potatis~~tutar~~ och robbifar kokades

supan = soppa, ävensom av köttspad och kallblad.

J. Förul ej omnämnda maträtter av bär och rotfrukter.

61. No bär, lagades i äldre tid, endast bärmos = lingonsyll, som äls med potatis eller gröt, dock i mycket liten utsträckning. Bär äls nästan endast under välliden. Någon tillgång till sötmedel fanns ej. De bär, som tillvaratogs rensades för hand. Bärmoset förvarades i butt = träkärl, eller slannfat = större, laggat träkärl.

62. Bönor voro fordom okända i bygden.

63. Nu ärter voro endast gräärtär = gräarter, fordom kända och odlade i bygden. Beträffning för rensa (ärter): rensa = rensa. Detta skedde i ärbränna = ärbränna.

rensa v.

Ärter kokades tillsammans med köttspad, som sedan ärtorna blivit kokta avreddes med mjöl. Ärtreningen kallades: ärtvälling.

64. Den enda kålsort som odlades var vitkål.

Bladen av denna kokades tillsammans med fläsk-
 svälar eller köttben och äls med spaket, (kaf = kålsoppa) kal

65. Rovor i mallagningen användes på samma sätt,
 som rötter (kärrotter). Tillsammans med kött och
 potatis, som råskalats, kokades rovor eller kärrotter

likaledes skalade. Anrättningen kallades långkok. långkok

I brist på kött och fläskmat kokades roorna i
 lätt saltat vatten och äls sedan till bröd, smör
 och salt.

66. Av rötter (eller rovor) och potatis tillagades
rotmos, rovmos, som tillgick, så att man rå-
 skalade grönsakerna och färdigkokade dem i
 köttspad, därefter mosades del hela sönder och äls
 till kött och bröd.

67. Vid mallagning kokades potalisen dels med
 skalen på, dels skalade. Skalen av kokt potatis
 benämnes jofpårönsskal = potalisskal. Att skala
 kokt potatis benämnes res jofpårön = skala potatis rensa v.

Att raskala potatis | kallas | skrape jordpäron = skrape
 skrapa potatis. v.

Beteckningar för potatismos: jordpärons hakka | jordpärons-
palla, mos. hacka

J. Köllmat.

68. Allmän beteckning för mat lierad av köll:
köllmat.

69. Beteckningar för olika slag av köll, vilka av-
 se slaktdjuret: nötkött = nötkött; småfastkött =
 get- och fårkött; kafotkött = spadkalakött; vilka
 avse köllens kvalitet: järpkött = särskilt fint; kvafse =
 segt och senigt.

Beteckningar för köllbit: köllstycki = köllstycke;
 för köllslimpa: fäna; för tunn köllbit: köllhänk =
köllhänk.

70. Till säusyntheterna hörde att man i gamla
 tider åt köttet färskt. Det kunde möjligen hända
 om man hastigt måste slakta ner ett djur och

^{inke}
i rappel kunde anskaffa tillräckligt salt för att nersalta det hela.

71. De maträtter av kött, som de äldsta nu levande minnas var: långkok = kött, rötter och potatis kokade tillsammans; möjja = kött och bröd kokade tillsammans.

möjja
f

72. Sv. köttspadet tillreddes supanmat = sopprätter eller också doppades bröd i det och delat färdigt utgåva ell mål mat.

K. Fläsk.

73. Best. form av ordet fläsk = fläsk: flässtjä = fläskel.

74. Beteckningar för stycke fläsk: fläskbit, fläskstyck = fläskstycke; för fläsksoöl: fläsksoaf.

75. I de äldsta nu levandes barndom var det helt smält om fläsk. Grundligt saltat stektes eller kokades det och äts till potatis och bröd.

L. Mat av hackat kött, fläsk och inälsor.

77. Beteckning för ordet korv: korrova.

Vid koratillverkningen hackades köttet i en

→ korve
mi
genet?

hackläda med hackkniv. Sedan köttmassan var färdig stoppades den i skinn. I skinnets eller lammens ena ända sattes ett horn: korhornä = korhornet.

Man hade då att försöka hålla fast korvskinnel på samma gång som man med rögra lammens stoppade ned köttet till efter till; kyttkörva = köttkorv.

Vid tillverkning av blodkörva = blodkorv behjälpte man sig med en klypsva = klypska att isärhålla öppningen så att blodmassan kunde ösas i med sked.

78. Sylta obekant för de äldre.

79.80. I stället för pölsa finns ett ^{annat} ord i målet: hackmal. Inälvorna kokades och hackades i hackläda = hackläda eller hackko med hackkniv, karav uppkom hackmalen.

81. Beteckning för ålliga inälvor av slaktdjur: hackmaln = hackmalen

N. Mat av blod.

Beteckning för blodpalt: kladd. Denna bakades utan jäst. Blod, vatten och mjöl rördes samman till en deg, som bakades ut i små plattformade bullar, som kokades i saltat vatten. Äls bredda med smör. kladd
m.
bet 2

84. Beteckning för blodkorv: blöksörva = blodkorv. Denna var rikligen uppblandad med kalgbitar och kokades i saltat vatten. Var blodkorven utan fett eller nått tillsatt kallades den blindkörva = blindkorv.

85. Ämnan på orden gängse blodrätt var blöpannkaka = blodpannkaka (telsd av kaloblod.)

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

86. Vid smältning av iser uppstod s. k. grevår = kvarleva av smält iser, grevarna lades i degen då man bakade fjockbröd; flöt = flott, som uppstår vid stekning av fläsk.

87. Ordet mölja = mölja är levande i målet. Härmed avses en maträtt bestående av fläckflott, vatten och bröd kokta tillsammans, eller bröd och köllspad sammankokta.

(Av flott, ^{mjöl}vatten och mjöl kokas mjöldoppa = fläcksa; mjöl, flott och vatten kokt till sa kallad: vattedoppa ^{l. doppa f.} doppa). Stekta kalgbitar, vatten och mjöl sammanfrästa kallades: kalgdoppa = kalgdoppa. Till alla dessa råttor äls potatis och bröd.

88. Beteckning för brödbit med flott på: flotgås = flotgås.

91. Beteckning för sa, i vilken bröd eller potatis doppades: doppa Jmf. 87.

P. Mat av sill.

92. Ordet sill i flertal: sillar (obest. f.)

Sillen, som användes i hushåll, anskaffades från Talun

93. Före fötärandet stektes den på glöd.

Sill: A-kort

I de äldstas barndom var sillen en vanlig rätt i dess släkte äls stömming, som också hemskaffades från Falun. Den stektes på glöd, utom vid bröllopp då den stektes ~~stekt~~ tillsammans med kalg i stekpanna.

Q. Mat av ägg.

94. Av de äldre, nu levande, kan ingen minnas att ägg förekommo i bygdens matlagning.

R. Kryddor.

95. I ortens mål heter ordet krydda i ental: krydda, i flertal: kryddor = kryddor.

Som verb: krydd = kryddat, ex. vi ska krydd brö = vi ska krydda brödet; krydda = kryddat; je tykket ä var för myfij krydda = jag tycker att det var allt för mycket kryddat; sänna krydda mor jämt = så där kryddade mor alltid.

96. I de äldstas nu levande barndom funnas och användes följande kryddor: helpäppor = starkpeppar | och krydd-het-peppar

²papper = kryddpeppar, som användes i köllmat, dels
 hela säson i långkok = kokt köll, potatis och kålrötter, dels
 fördelade säson i korv och käbmat = pölsa. Till bröd
 fräskom som kryddor: jammis = anis; fångkof = fänköl; anis
komms = kummin. Till kyrkan eller annan som- kummin
 mankomst var man vanligen försedd med nēlekor = nejtikan
^{alt kugga}nejlikor för att man skulle lukta godt; ängfär = ingefära
 skulle man säga för att ej somna under predikan ingefära
 97. Krossningen av kryddorna skedde med salsten.
 98. Kryddorna förvarades i måveraskar.

ULMA 7888. Anna Thomson. 1934.
 DAL. JÄRNA
 Frgl. M 81

Lagesmän: Anders Thomson f. 1864. Lisa Thomson f. 1864.
 Knuts Anna Jonsdotters f. 1839.