

8447

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Falame

Boda sn

8447

Nord, E. H. 1935.

VILMA:s fri gul. M. 81. Marklagning.

35 bl. 4 e

[8447] lica. k. onausläende

1 bl. 4 e

L. L.  
Exc. T. P.

Svar på Landsmålsarkivets frågelista

M A T L A G N I N G.

A. Allmänt.

1. Beteckninga<sup>r</sup> för laga mat: Don midajön / laga till middagen/.

O e så bra tä don mat, så o få gå i gålom å don tä a kalasom /Hon är så duktig att laga mat, så hon får gå i gårdarna och laga till för kalasen/. Jämsides med don mat användes också låg mat / laga mat/. O lågør godan mat, dida! / hon lagar god mat, den där/. A du dona frukostn änn? /har du lagat till frukosten än?/ Mor hal å donör matn / mor håller på och lagar maten/. Don mä litø gått jätå / laga mig litet gott äta!/  
ULMA 8447. E. H. Nord. 1935  
DAL. BODA  
Frågl. M 81

2. Beteckningar för matlagning: Don mat / Lagamat/ , matdonnin

/matlagning/, o e duktig ti matdonninøn / hon är duktig i matlagningen, till att laga mat./

3. Beteckningar för tillreda kräslig mat: O donør kalasmat

vänn dag. /Hon lagar kalasmat varje dag/, dän lövå som harrskap

Dalarna.

Boda.

E. H. Nord.

Ink. 31/535.

dona

/de lever som herrskap/, heter det i så fall. Ä va riktig herrskap-  
mat, dssa. /det var riktig herrskapsmat, det här!/. För smaklig:  
gösmaku, ä va gösmaku stampa /det var smaklig potatismos/, gambel-  
usstn hal ä bi suglin /gammelosten håller på och blir sovlig/ d.v.  
 s. att den smakar så bra, att det går att äta mycket bröd till de  
Småfastjst3 e suglut /småfäskött, kött av får och getter/ är sov-  
 ligt/, för efterlängtd mat: Lösstmat. Däm add riktig lösstmat på  
basöli / de hade <sup>sällsynt god mat</sup> riktig lystmat på basölet!/. Om någon frossar med  
 smör, kan det heta: ann kan innt svälj e tugga uta får tä smörj o  
ng snär / han kan ej svälja en tugga utan att smörja henne med  
 smör!/.

Stampa  
Sovlig  
lystmat

4. Beteckningar för tillreda dålig mat: O donö så klenan mat,  
så ö fek inö drängar tä stang / hon lagade så dålig mat, så hon  
 fick inga drängar att stanna/, för illa lagad mat: klen mat eller  
klent jätå / dåligt äta/.

5 Beteckningar för mat, som avse dess större eller mindre  
 finhet: Söndasmat /söndagsmat/ eller kalasmat, vänndasmat / var-

dagsmat/. A smäk8 vändasaktut d8sa / det smakade vardagsaktigt  
dethär/ kan sägas om dålig mat. Matblandning av varjehande, ex.  
uppvärmt kött och potatis~~sis~~ kallas pikuröla, vilket väl är detsam-  
ma som pytt i panna.

6. - - -

7. Beteckningar för mat, som avse dess egenskap av saltad el-  
ler osaltad: salltmat. Vi fånom fränmande å anon int ana än sallt-  
mat hema, vi anon int en enda färsk bit tä bjuda på / Vi får främ-  
mande, gäster, och ha inte annat än saltmat hemma, vi har inte en  
enda färsk bit att bjuda på! / Jä vill a en strömming tä sallt-opp  
tungsp8nin na! / jag vill ha en strömning att salta upp tungspenen  
med/ sade de gamla.

*Salta upp*

8. Beteckningar för mat, som avse dess egenskap av lagad eller  
olagad: Däm kom int sä å tä don nån kokymat, däm jät bar gåsör ti  
dända gälän / de kommer sig inte för att laga någon kokmat, de  
äter bara smörgåsar i den där gården/. Far ent så nogg na matän,  
om kan sit å tugga på en bröbit å en rår strömming / far är inte så

DALMA 8447. E. H. Nord. 1935  
DAL. BODA  
Figsj. M 81

noga med maten, han kan sitta och tugga på en brödbit och en rå  
strömming  
 sill/. O ät rätt tjöt / hon ät rätt kött! /

Nog kan jä tärrjät nå mål / nog kan jag torräta något mål/, äta  
 olagad mat. | O tärrjät milla mälom / hon <sup>äta, olagad mat</sup> torräter mellan mälen/. | torr-äta

Vi anon int en än tärrmat tä jät / vi har inte annat än torrmat  
 att äta/. | I fåni jät tärrmat å drikk mjölk äta / i fån äta torrmat  
 och dricka mjölk till/. Torrmat betyder bröd och smör huvudsakli-  
 gen, vartill dock kan ätas ost och stekt kött, en fårbog t.ex. Uta  
 på färdvägar användes ju enbart sådan mat, tärrskaffning / torr-  
 skaffning/, som det hette.

9 Koka /koka/. Du få kok matn nu / du får koka maten nu/. A du  
kok matn snart? / har du kokat maten snart/, o kokör god mat dida  
 /hon koker god mat den där/. Förr användes dock i regel uttrycket:

don mat vilket betyder såväl att laga som att koka mat/. | Man kan  
don mida / Sn / koka middagen/ men ej don gröt. Då heter det alltid done v.  
kok gröt. | O e så bra tä don mat, så o få va på all kalas å do  
na. | O e så finsmaku / hon är så bra att laga mat, så hon får vara

på alla kalas och laga. ~~Hon är så finsnakig~~ har bra smaksinne och kan känna då maten är bra, var det en granngubbe, som sade om sin flicka. Koka kött, kok tjöt o.s.v. Ordet användes endast i dylika sammanhang förr. Sät på e pärkok / sätt på ett potatis ~~nu!~~ / Ordet användes således endast transitivt. Jä skä kok klädär e dag å klappa e mårgo / jag skall koka kläder <sup>na</sup> / e dag och klappa /den/ i morgon.

finsnakig

kok

10. Sjudä /sjuda/, pärur sjudä nu / potatisen kokar nu, sät på e sjudä tjöt / sätt på ett kok kött / ä sjud ivir / det kokar över! / pärur a sjudi läng nog nu / potatisen har kokat länge nog nu! / Ä a sjudi ivir / Det har kokat över! / jä skä sjud atå klä- där / jag skall ~~koka på kläderna~~, heter det, då man kokar vatten och slår på klädtvätten. Få jä litö oppsjudin mjölk, jä a färtjilv mä, så jä skä jär mä en riktig mjölk kask / får jag litet uppkokt mjölk, jag har förkylt mig, så jag skall göra mig en riktig mjölk-kask =brännvin blandad i uppkokt varm mjölk/. När fordon gätleku- nur / vallhjonen/ i fåbodarna kokade missmör och råkade somna in,

sjuda f.  
bet. 1  
sjuda återä

kunde de, enligt vad de gamla berättat, ha god hjälp av råndan, Bästa. Om lekunu somnade in och messmörsgrytan kokade över, då brukade Bästa knäcka i stessväggen och ropa t.ex. Lisspöt, kinkax Lisspöt, misugrita sjud ivir / Lisbet, Lisbet, ni vasslegrytan kokar över/, detta om lekunu höll sig vän med ned ned Bästa. I annat fall väckte Bästa lekunu i otid./

11. Sjud opp litet mjölk /koka upp mig litet mjölk!/, Sjud tä över-  
a mjöltjön litet / koka upp mjölken litet som hastigast/. I smakri-  
 förä  
 kax bemärkelse användes också ordet sjud. O sjud å låt illa jänt  
 /hon kinkar och beklagar sig jänt/. Oka er-s får e sjudss / vad  
 är det för ett kink?/ Oka sjud du ivir? /vad kinkar och gnäller du  
 för?/ Även detta ord användes också i överförda bemärkelser

*Sjuda till*

*Sjuda, bet. 3*

12. Beteckningar för puttra: puttra, ljudet av kokande vatten.  
Grita a bört å puttra nu / grytan har börjat på och puttra nu! / Ä  
puttra tik gritan / det puttrar i grytan! / Även detta ord är van-  
 ligt i överförd bemärkelse. O puttra på nå hel dagen får int jä  
käm hem tjänli e kvälls / hon puttrade =gnatade på mig hela dagen

för att jag kom hem sent i går kväll/. Ä ent nå tä lakks a no, o  
puttr så lån dajön e / det är intet till lags åt henne, hon putt-  
 rar så lång dagen är. Ä e e riktig puttra / det är en riktig putt-  
<sup>hon</sup> ra kinkar och beklagar sig jämt / och kritiserar andra. Okä er-8 får  
e puttr jämt / vad är det för ett putter jämt/, kan man säga åt en  
 som jämrar och kinkar dagen i ända. O e putru å sä / hon är putt-  
 rig av sig! / o.s.v.

*puttra v.  
bet. 2  
Härhill:*

13. Beteckningar för något som kokar, kok, sjuda /sjuda/.

sät på e länkok / sätt på ett länkok=kött eller fläsk/, sät på  
e sjuda pärur / sätt på en sjuda=ett kok potatis/ / jä a e pärusju-  
da på / jag har ett potatiskok på! / Ljud från kokande vätska: Ä  
puttr å sjud /det puttrar och kokar/. Skum på kokande gryta.: froda  
froda/, även frodda.

*sjuda f.*

14. Beteckningar för koka över: grita sjud ivir / grytan kokar  
 över/, Vällingsgrita bus8 ivir får mä, o kån så tvarrt, så jä hann  
int drag o täbakar / vällingsgrytan kokade över häftigt för mig,  
 hon kom så häftigt, så jag hann ej draga henne tillbaka från elden/.



Tjil ä kotj8 na e kall vätuskupa / kyla av koket med en skopa kallt vatten/.

15. Beteckningar för lägga i grytan: Hä ti hä son skä vara ti grita! / ha i det som skall vara i grytan!/ för lyfta grytan från elden: lifst att grita / lyfta tillbaka grytan/, svänga kitteln:

tag-att käsln / <sup>lyfta</sup> ~~taga~~ <sup>av elden</sup> ~~igen~~ kitteln / tag-att kotj8 / taga igen ko-

ket/, krossa potatis till mos: stampa / stampa /, krossa bär eller

dyligt till mos: kläm sönd / klämma sönder/, för röra ihop: röl

ehop, för smälta: bräda /bräda/ vi skunon bräd isstr8 e dag / vi

skall smälta ister i dag/, jä a bräda isstr8 ätt8r grisän får läng8

sen / jag har smält istret efter grisen för länge sedan!/ för av-

reda: red-att, för röra on: röl on, för vispa : vissp ti njöl8 ti

söd8 / vispa i mjölet i sudet!/. Fordondags vispade man alltid i

litet kornmjöl i ärtsoppan, som kallades ärtsöd / ärtsud/, för

skumma: ös ä skom8 / ösa av skummet/ eller flöt8 / flottet/.

Sno ehop väs en gröt i en hast / koka oss en gröt i en hast!/  
Steka: stekja. Ordet är levande i målet. Vi ätom lit8 stekpä-

pärur bara inna vi ginom / vi åt litet stekt potatis bara innan vi gick/. O tittjör innt om stekmat, o jät innt stetja fläsk en gån

Hon tycker inte om stekt mat, hon äter inte stekt fläsk en gång! /

Ä e bra stekglöd <sup>li</sup> på gravön nu! / det är bra stekglöd i ~~graven-~~ den ~~öppna~~ spisen nu! / Svid mä en strömin! / stek mig en strömning! /

Jä fek bar en svädin strömin å en bröbit tä frukösst! / jag fick bara en på glöd stek strömning och en brödbit till frukost/.

O e så ösklin, så o brädör snär å värör pärubitor ti / hon är så ösklig /ödslar/ så hon fräser upp snör och värmer potatisbitar i! /

Beteckningar för steka helt lätt: bringa, o bringön snär tä sås på fistjön, så otammu er-o / hon brynar snör till sås på fisken, så ~~otammige~~ bortskämd, ~~frossande~~ är hon/.

17. Stek. Ordet är icke levande i målet. Det heter i stället stekkt tjöt, stekkt kött, e stekkt färlår / ett stekt färlår/, en variant är stetja tjöttrigg / stekt kötttrygg/, vadan alltså såväl stekkt som stetja förekommer i detta sammanhang. Vi skullon föl a stetja e tjöt tlår tä masäck / vi skulle väl ha stekt ett kött-

glöd  
sväde  
st.v.

otammig,  
bet. /  
stek obef.

lår till matsäck/. Fordomdags stekte man köttet i bakugnen efter ett bak. Som "underlag" för köttet användes i stor utsträckning björkkvistar, i annat fall mullög<sup>a</sup> / mullöga/ av ungefär samma form som nutidens långpannor, som också i målet kallas mullög<sup>a</sup>. Köttet stektes i bakugnen för "sakta värme". Man lade in det på kvällen efter att ha bakat i ugnen under dagen. Så fick det steka i ugnen oftats till andra dagens morgon. Stek förekom nog också som vardagsrätt. Ute på färdvägar och under utearbete hade man kött med sig, något fårlår, som var stekt, köttrygg o.s.v. Burgnare gårdar hade stekt kött på bordet dagligen. Men man hushållade givetvis med detsamma.

Då man under höstarna vallade kreaturen på inägorna stekte man ofta potatis i askgropar. Då elden brunnit ut ~~käcktaxna~~ lade man potatisen i den varma askan och täckte över dem med jord. Så stekt potatis ansågs vara en läckerhet.

18. Bränna vid: bränn v<sup>8</sup> / Jä for & bränn v<sup>8</sup> välling<sup>n</sup> / jag råkade bränna vid vällingen/. välling<sup>n</sup> e v<sup>8</sup>bränn! / vällingen är

vidbränd/, ä vill järna brännas v8 ti d8so gritån! / det vill gärna brännas vid i den här grytan!/, välling a brännas v8 får mä /vällingen har bränts vid för mig!/, För det, som bränts vid, då man kokat gröt eller välling: skovår / skovor/. Om sådana kommo med i gröten -om grytan icke var rengjord sedan föregående kokning hände detta lätt- hette det: grötn e skovu / gröten är skovig/. En flicka, som bränner vid maten, anses vara kär och tänka mera på den hon tycker om än på vad hon har för händer.

19. Söta: söta Jä a söta bärnosä får lit8 / jag har sötat lingonsylten för litet/, o sötar innt tjockbulln nå, så en binnt nå god / hon sötar ej tjockbullen något, så han blir ej något god/. Jä a söta bulln n2 misu / jag har sötat bullen med vassla/.

Som sötningsmedel användes alltså även vassla. Annars var sirap det vanligaste sötningsmedel, då sådant förekom. För endast några tiotal år sedan användes dock knappast några sötningsmedel annat än i burgnare gårdar. Lingonsylten t.ex. äts osötad.

20. Salt: sållt, annan beteckning fanns ej. Före handelsbodan-

nas tillkomst på landsbygden köptes saltet från städerna, Gäfle och Falun och det förvarades i härbret eller matboden. En del gårdar hade saltkvarn men de flesta krossade saltet på en sallthäll /slathäll/ som hade en fördjupning i vilket saltet lades och där det krossade med en annan sten, salltsten / saltsten/. | Jä skå gnid mä litet sallt, så jä a a småri / jag skall gnida ~~ni~~ litet salt, så jag har ~~åt smöret~~ att salta smör med. | Eller också hette det gnugg sallt / gnugga salt/. För att bereda ~~skat~~ det grova saltet för att salta smör, lades ofta saltkornen på matbordet och finkrossades med en butelj för omkring 50 år sedan. Träkärl att förvara saltet i saltkar, salltkar.

*gnida*

21. Salta: sallt, vi skunom sallt tjöt / vi skall salta köttet/. | Jä a sallta ti tänkon så vällinön e son e beta / jag har saltat i tankarna så vällingen är ~~son en beta~~ d.v.s. alldeles för mycket saltad. Betydelsen av ~~ett~~ beta i sammanhang med mycket saltad har jag ej kunnat utröna. Men min mor använde uttrycket ofta och även andra äldre personer.

*beta*

ULMA 8447. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA  
Frgl. M 81

<sup>salåki</sup>  
 Jä kokö atå ~~skåttåttå~~ på tjötö / jag kokade och slog på saltlake på köttet/, jä a täii opp flässtjöt ir salåkåm å hänt opp ö ti härrbri / jag har tagit upp fläsket ur saltlaken och hängt upp det i härbret. Rinsaltat: lättsallta. Lägga salt mat i vatten i och för saltets utdragande: tjötö skå få vatudragås tä a mörnäm /köttet skall få vattendragas till i morgon bittida/, jä a vatulakt en tjötbit tässt e nånrgo / jag har vattenlagt en bit kött tills i morgon/.

22. Beteckningar för matrester, lämningar av mat: brösmulur /brödsmulor/ o a full bolslåda e brösmulur å usstkanntar a dån fati-smulor / hon har full bordslådan i brödkantrar och ostkantar åt de fattiga. "Matavfall" lades av en del husnödrar i bordslådan och gavs vid tillfälle till tiggare eller fattiga grannar. Du få jät litö kallvälin, som e sen e går! / du får äta litet kall välling, som är sedan i går/. I fåni jät kallgröt tä middag / i fån äta kall gröt till middag/. Nå om bi gånål fån nöj sä må gritskovår! /när man blir gammal, får man nöja sig med grytskovor!/  
*vara st. o. bet. 3*

## B. Redskap för matberedning.

23. Sammanfattande beteckning för samtliga vid matlagning använda kärl: koktjärilär / kokkärl/. Jä hal å få smått om koktjärilär / jag håller på ock får smått om kokkärl/. Koktjärilär båti budon a rössta / kokkärlen i fäbodarna ha rostat!/  
 b

24. Kittel: käss'l / kassel/. Det berättas om en finnmarksbo från Finnbacka, som ej höll sabaten i helg. Ett par grannar kommo överens om att stävja denna hans ovana. En lördagskväll sedan sabaten gått in, arbetade finnen, som hette Långlars Hans fortfarande. Då gingo grannarna på varsin högd i närheten och följande samtal fördes där emellan med så hög röst som möjligt: "Du, du!" ropade den ene. "Oka vill du mä!" svarade den andra. /Vad vill du mig!/" "Lån kässl'n å dä" /låna kitteln av dig/, "oka ska du mä hönom?" /Vad skall du med honom?/. "Kok Långlars Hanss benär" /koka Långlars-Hans ben!/" Långlars Hans trodde nu att det var troll som stodo i sold hos mörkrets furste och gingo hans ärenden och att han skulle kokas med anledning av sina sabbatsbrott. Han avhöll sig också här-

ULMA 8447. E. H. Nord. 1935  
 DAL. BODA  
 Frgl. M 81

efter från ohelgandet av vilodagen. Ta hit kässl'n! /tag hit kitteln/, vi anom tre kässlar / vi har tre kittlar/, vi skunom kok bärnos ti kässläm / vi skall ~~koka~~ lingonsylt i kitteln/. Kässl'n a vorrti järngu / kitteln har blivit ärgig/.

Skilnaden mellan kittel och gryta enligt de äldres uppfattning är, att kitteln alltid varit av koppar och grytan av järn. Formen har också varit olika, kitteln har haft obetydligt rund botten och grytans betydligt rund. Dessutom hade grytorna tre fötter och kitteln saknade alltid sådana. Kitteln hade en fläns i övre kanten, vilket grytan saknade.

kittel

Beteckning för öra på kitteln: kässlöra /kittelöra/.

Beteckning för handtag på kitteln: fätån /fattan/, fätånē /fattanet/, vilket, då det förekom var oskiljbart fäst vid kitteln. Mindre kittlar kunde dock sakna fattan. Då den skulle lyftas på och av pannfotäm /pannfoten/ hade man någon trasa till grytclapp och fattade om kittelns fläns i övre kanten.

Man hade särskilda kittlar att koka lingonsylt i, och dessa kallades silltkässl /syltkässel/. Dessa fingo ej vara förtennade.



25. Gryta: grita. Inga andra än järgritar / järngrytor /  
 äro kända av äldre folk. Dessa voro av skillda slag: fåtångrita  
 / fattangryta / hängrita / hänggryta / och skafftgrita, vilken senare  
 mestdels kallades grötgrita / grötgrytan / och vällingsgrita / vällings-  
grytan /. I burgnade hem hade man särskilda grytor för såväl gröt-  
 som vällingskokning. Om en gryta användes speciellt för potatis-  
 kokning kallades denna pärugrita / potatisgrytan /. Andra speciell-  
 la benämningar äro nisugrita / masslegrytan /, usstgrita / ostgry-  
tan /, fjusgrita / fåhusgrytan /.

Beteckningar för handtag på grytan: fåtånär / fattaner / och på  
 skaft på gryta gritskaft / grytskaft /:

Grytorna förvarades, då de icke användes i ett öppet rum un-  
 der skåpet i köket, ini stugun / inne i stugan /, som köket förr  
 kallades. Hade man ej dylik förvaringsplats ställdes de i en vrå,  
 som då hade namnet gritråna / grytvrån /.

26. - - -

27. Som underlag för het, sotig kittel eller gryta hade man

*grytvrå*

pannfot för kittel. Grytorna sattes på stapben eller diräkt på golvet. På allt gammalt golvplank, som hört till stuga finns märken efter grytfötter. Det förekom visserligen att man också hade gritbräd8 / grytbräde/, en brädlapp, varpå man satte grytorna, men detta var mera sällan.

28. Redskap för omröring av gröt: grötnylla / grötnalla/, kräk-la av toppen av en ungtall, vars grenar ~~klaxa~~ bildade ~~klaxar~~ klö-när / klorna/ och voro fyra till antalet, ibland fem. För omröring av välling användes vissp / visp/, tillverkad av björkkvistar, varå barken avskalats och vilka kvistar bundos om med björkvidjor. Vid kokning av välling användes också slæv dels för att röra med i botten på grytan så att maten icke brändes vid och dels att ösa upp vällingen med, vilken även kunde ransoneras med slev, så och så många slevar välling för varje familjemedlem, varvid husfadern i regel skulle ha storparten. Vidare fanns stora slevar, som användes att röra med vid kokning av <sup>e</sup>nissmör. Dessa kallades niss-småsslevar / nissmörsslevar/. slev

29. Visp, detta ord är levande i målet och har sitt svenska uttal. Sådana ha använts så långt tillbaka som kunnat utrönas. Vallhjonen i fäbodarna skulle också tillverka sådana, ett visst antal för varje delägare i ett fäbodlag, minst en för varje ko. Av ålder ha de endast använts för att vispa mjöl i vällingen. Visspön /vispen/, Visspar /vispar/.

30. Slev. Även detta ord uttalas enligt riksspråket och har använts så långt tillbaka som kunnat utrönas. Slevä /sleven/, slevör /slevar/. Om någon pratar brevid mun, talar förklemmande om någon medan en dennes anhöring hör på t.ex. utan att den talande tänker därpå, kan samma talande säga: Jä för å bränn opp slevä /jag råkade säga det jag ej skulle/. *(fortala mig)* Slev

31. Beteckningar för klubba, varmed bär och potatis etc. krossades till mos: stamp, pärustamp /potatisstamp/.

32. Halster, ströminshällstör /ströminshalster/, vilket användes, som namnet antyder, att steka strömming på över glöden. Det synes dock ej varit allmänt, men i gamla fornsaker finnes ett

annat av järn och med skaft av trä, ungefärligen lika som ett gammalt juster fast utan hullingar, hulltångar, som det heter i målet.

33. Stekpanna: stekpanna /ordet är levande i målet/. Stekpanna fanns i varje gård och en del av den hade fötter. Vanligast var det dock utan, då stekpannan placerades över elden på en pannfot. Oftast ställdes den dock direkt på glöden. Man stekte även kött i den i bakugnen, efter bak med stark värme.

Mullögga /mullögga/, långpanna av järnplåt med uppvikta kanter användes huvudsakligen att steka i i bakugnen. Alla stekpannor hade handtag.

#### C. Råa och halvråa rätter.

35. Kött, som någon tid legat i saltlake och sedan upphängt för torkning i härbret åts stundom okokt och ostekt.

36. Då man kokade kött eller fläsk tog man vanligen kokhett spad och öste på tunnbröd och åt med god smak. Denna rätt kallades mölja /mölja/ och denna rätt är ännu uppskattad. Det blev ungefär som "dopp i grytan".

## D. Välling.

37. Välin /välling/.

38. Beteckningar för tunn, dålig välling: skvassel /skvassel/.

För hinna på välling eller gröt: skräpa / skräpa/. Jon e så la-  
gran, så gn jät in<sup>t</sup> skräpa på grötän/ Jon är så laggrand, så han  
 äter ej skräpan på vällingen!/  
 skräpa  
 f.

39. Beteckningar för olika slag av välling: våtvälin / vatten-  
 välling/, mjölkvälin och sötmjölksvälin / sötmjölksvälling/.

40. Beteckningar för olika slag av välling, vilka icke avse  
 det flytande element, som ingår i vällingen: kornmjölsvälin / korn-  
 mjölsvälling/, klimpvälin / klimpvälling/, i vilken kokades "sked-  
 fyller" av kornmjölssmet, så att klimpar bildades. Man kunde ock-  
 så baka klimparna, innan de lades i grytan.

42. Beteckningar för välling, vilka avse de onständigheter, un-  
 der vilka vällingen äts: Kaläsvälin / kaläsvälling/, buförsvälin  
 /buförsvälling/, barnsängsvälin / barnsängsvälling/, som gavs åt  
 barnkvinnor/.

## E. Gröt.

43. Gröt, Jät-i gröt skomårpojkar! /äten, gröt skomakarepojkar/  
 är ett vanligt uttryck sedan tiden, då sockenskomakaren med sina  
 lärpojkar gick omkring i gårdarna. Man var rädd om sovlet, varför  
 man helst såg, att pojkarne åto gröt i görligaste mån. Nog få du  
jät nå grötur inna tä, inna du slår mä e båkks / nog får du äta  
 några grötur till innan du slår mig i marken/ brukar det heta mel-  
 lan två som bröttas. A du koka grötn änn? / har du kokat gröten  
 än?/ Gröt äts till mjölk direkt från grytan eller också östen den  
 upp i en stor träskål, som sattes på bordet och varur man tog gröt  
 skedvis. Skål ivir lag, 8d8 satar! / skål över lag, edra satar/.  
 Med dessa ord satte en gång en från kulla gröten framför skomakar-  
 na på bordet. Men då var det nära att de packat säck och givit sig  
 av till en annan gård. Mycket vanligt var att man ställde grötgry-  
 på stabben och husfolket placerade sig kring denna och åto. Gröten  
 äts mestadels till mjölk men under sommaren, då kreaturen vistades  
 i fäboden åt man svagdricka med något sirap i till gröten. Grötvä-

gröt

skål  
bet. 1 a

tz / grötväta/ kallades mjölken eller svagdrickat till gröten. Det räknades mera till helgdagsmat, då man åt smör till gröten, då man gjorde smårbrunn / smörbrunn/ i vilken skedbladen gröt doppades. Detta kunde också kallas smårdopp / smördoppa/.

Gröten skulle vara så hård, att mallan stod i den.

44. A du koka klisstör / har du kokat klister!/, kunde det heta, då gröten var tunn och klisteraktig.

45. Kok mä en stadig ärtgröt! /koka mig en stadig ärtgröt!/  
eno ehop mä en kornmjölsgröt! / koka mig en kornmjölsgröt/. I de

flästa fall använde man förr en blandning av korn- och ärtmjöl till grötmjöl.

46. - - -

47. - - -

48. <sup>e</sup> Betekningar för gröt, vilka avse de omständigheter, under vilka gröten äts: flittgröt / flyttgröt/, slättörgröt /slättergröt/. Denna kokades på morgonen så tjock som möjligt. Sedan blev den så hård till middagen att man stundom bröt sönder träskedarna i den.

Stjölgröt / skördegröt / äts sedan man gjort ifrån sig skörden och till denna användes finaste kornmjölet med sötmjolk med gräde till.

## F. Palt.

49. Palt, pält. Härmed avses endast blodpalt.

Vanlig, utan blod tillred mjölpalt kallas klabb8 / klabbe/.

50. Av vatten, salt och kornmjöl bakades klabben till små runda eller avlånga kakor. Den kokades sedan i saltvatten och äts till stekt fläsk med flott. Då sommarbryggan firades, sedermera blev benämningen tjugundaskalas / tjugonedagskalas/, gick man omkring i gårdarna och tiggde ihop kornmjöl och fläsk till denna festtillställning, varpå man samlades i någon stuga till gemensamt kalas. Vore byarna små, hade man ett dyligt kalas gemensamt för hela byn, var det stora byar uppdelades dessa i flera festlag.

## G. Pannkaka.

Pannkaka: pannkaku, ordet är levande även i de äldres språk och pannkakan har alltid ansetts som en delikatess av det yngre släk-



tet.

52. Man gjorde en smet av kernmjöl och mjölk. Pannan smordes med fläsk, man tog en fläskbit, späck, eller en fläksvål och smorde eller gnodde runt med i den heta pannan. Härpå ihälldes smeten och kakan fick grädda sig brun på ena sidan. Sedan vände man den med kniv och den fick grädda på andra sidan.

53. Beteckningar för olika slag av pannkaka, utgående från de mest franträdande ingredienserna i smeten: ärrtpannkaku / ärtpannkaka/. Denna blev dock så porös att den ej gick att vända, varför den gräddades i mullöga i bakugnen. Där gräddades även blodpannkaku / blodpannkakan/. Råmjölkspannkaku / råmjölkspannkaku/, som man gräddade varje gång man fick en kalvko. Det har varit vanligt, och detta förekommer än, att man delar med sig till grannarna av råmjölken, gåvor och gengåvor, men mest användes denna till kalvost.

H. Soppa.

54. Soppa, söppa. Detta ord är dock ej så värst gammalt i nålet,

fordom användes eller tillreddes endast en soppa, ärtsoppa, och denna kallades ärtsöd / ärtsud/. Då ej sådan förekom i samband med kokning av kött eller fläsk åt man spa -ordet böjes ej i målet- /spadet/, dess bästa del, flottet, till potatisen som sås.

55. Supannat, supannat avsåg ovannämnda ärtsoppa.

56. Beteckningar för det tunna i soppan: spa /spad./

57. Beteckningar, vilka avse en soppas kvalitet: söd e ma-

gört / sudet är magert/, ä va baröd nå skvassl / det var bara skvassel/, magert, dåligt/. Ä va e fett söd / det var ett fett sud!/,

kraftut söd / kraftigt sud/. Söd e surrt / sudet är surt, soppan

58. Man använde sig förr av gräarter till ärtsoppa. Därtill

tog man de bästa och finaste och de kallades södarrör / sudärter/.

59. e e e -

60. Utom ärtsoppa synes ej annan soppa använts än ölsupu /ölsoppa, som räknades till kalasmat och också gavs åt barnsängskvinnor.

1. Förut ej omnämnda maträtter av bär etc.

Söd

gräarter

61. Bärmos var oseckrad lingonmos, som äts till potatis eller till gröt. I det senare fallet blandades lingonsylten i mjölken. Även till pannkaka äts bärmos.

Lingonen rensades medelst bärränna. Bärmosen sötades ej fordom.

62. - - -

63. Inga andra örter än Rättviks gråörter odlades i bygden.

Rensningen av dessa försiggick med kastskovel som vanlig säd.

Ärtskidorna ätos icke.

64. - - -

65. De äldre minnas ej att rovor nämnvärt ingått i natordningen. De ätos råa.

66. Kålrötterna skalades och kokades tillsammans med kött eller fläsk. De fattiga brukade ha sitt lilla källand och tiggde eller fingo någon fläskbig eller fläsksvål av de mera burgna och detta kokades tillsammans med kålrötter. Något särskilt namn hade denna rätt ej. Vi skunom kok fläsksvälår å rotör / vi skall koka fläsksvålar och kålrötter. Vi fånom rotör tä middag e dag / vi

får kålrötter till middag i dag/.

67. Potatisens behandling vid matlagning. Potatisskal: päruska-  
lör, skal nå pärur a banon! / skala några potatisar åt barnen! /  
Flas å nå pärur / skala av några potatisar/. En del gamla, dock  
 långt ifrån alla sade pärunär, vi skunon hakk opp pärunär ar viku  
 / vi skall hacka upp potatisen nästa vecka/. För oskalad potatis:  
oskala pärur, skalad och kluven potatis: skalå sönnskurnø pärur  
 Att råskala potatis hetta alltid råskala men att skala kokt pota-  
 tid endast skala/skala/.

Beteckningar för potatismos: pärustampa /potatisstampa/ eller  
 enbart stampa.

En vanlig rätt av potatis är pärubitar /potatisbitar/, som kal-  
 las pärupikk / potatispick/ i en del rättviksbyar. Men stekte fläsk,  
 tog upp de stekta fläskbitarna ur pannan och slog den unger <sup>in</sup> halv  
 med vatten samt saltade efter behov. Sedan skar man förut kokad  
 potatis, källpärur / kall potatis/ i bitar direkt i pannan, varpå  
 de fingo koka en stund. Pannan sattes sedan på bordet och var och

pärur-  
pick  
 bet. 3  
 (m. häv.)

tog direkt ur pönnan med kniv eller jång / jänge / och åt fläsk och smörgås till. I stället för vatten blandades oftast mjölk i flotten innan potatisen skars i.

J. Köttmat. Allmän beteckning för köttmat:

tjötmat. Jä täl innt tjötmatn / jag täl ej köttmaten / d.v.s. för magen, som krånglar efter dylik mat.

69. Beteckningar för olika slag av kött: kutjöt / kokött / får-tjöt / fårkött / jettjöt / getkött /. Allt kött efter småfä kallas dock med ett gemensamt namn för snåfästjöt / snåfäskött / snåfästjöt e suglut / snåfäsköttet är sovligt /, man kan äta mycket bröd till det, är det vanliga onödnet.

Köttbit: tjötbit, för mycket seg köttbit tjöttang / kött-tana /.

70. I gamla tider åt man högst sällan färskt kött av husdjur men vid jaktbyta. En snåkåbit / smakbit / skulle man dock ha vid slakt såväl för hushållet, slakterskan som grannarna. Även då man nödgades av en eller anledning slakta ett kreatur under den varma årstiden åt man det.

Smakbit

71. Kötträtterna fordom var stekt eller kokt kött. Bogar och lår samt även ryggen av småfäet stektes i bakugnen vid behov. Ute på slättern hade man stekt kött med sig och även ute på färdvägar. Till helger och ~~ixak~~ ibland om söndagarna kokade man kött och åt till potatis, allt så enkelt som möjligt. Ävenledes åt man ~~ixhäxix~~ kött, som först en tid legat till saltlake och sedan torkats upphängt i härbret rått till brödet.

Köttspadet användes till ärtsud, ärtsoppa, eller till n811j2, då det östes på tunnbröd och äts, och även som sås till kött och potatis.

K.Fläsk.

73. Fläsk: fläsk. Ä e slut på flästj8 / det är slut på fläsket/.

Beteckningar för ett stycke fläsk: fläskstittj8 / fläskstycke/.

Detta avser större bitar. Mindre sådana kallades fläskbit / fläskbit/. Vi anom innt stur fläskbitn kvar /vi har ej mycket fläsk kvar nu!/ Fettrand i fläsk: spekränd / speckrand/, nager svinkött kallades magört fläsk /nagert fläsk/. Fläsksvål: fläsksväl.

75. Fläsk har funnits i bygden så långt tillbaka som kunnat utrönas. Det lades i saltlake i stora kar och härur tog man allt efter behov till stekning i panna, vilket var så gott som vardaglig rätt. Det äts som sovel till bröd och till potatis, som kokt också till kålrötter.

76. Huvudsakligen användes fläsket stekt i panna och äts till potatis och bröd. En liten stekt fläskbit till varje hushållsmedlem var vanligt. Av flottet gjordes ofta pannvälling /pannvälling/. Man slog mjölk i flottet, saltade efter "snak" och vispade i kornmjöl, medan vätskan kokade, till en tjock välling. Pannan sattes sedan på bordet och man åt direkt ur denna med kniv.

XX. Mat ~~av~~ hackat kött, fläsk och inälvor.

77. Korv: kårrv. Ordet användes även i stället för palt, blodpalt, vilken bakades och gräddades. Kårrvön / korven/ däremot innehöll väl samma ingredienser, men denna bakades till små ovala bullar och kokades i vatten med tillsats av salt. Denna korv eller palt skars sedan i småbitar i fläskflott och vatten och kokades en

pann-  
välling

korve

stund samt äts direkt ur pannen.

Till kött och fläskkorv hackades köttet eller fläsket i en hackho /hackho/ och med hackkniv och peppar iblandades. Sedan stoppades den, varvid man använde sig av ~~kårrhon~~ kårrhön / korvhorn/.

Det förekom köttkorv, fläskkorv och grinkårrv8 / grynkorv/, i den sistnämnda blandades korgryn tillsammans med det hackade köttet. Korvberedningar förekom dock ej i någon större utsträckning inom orten.

78. Sylta: sillta. Så kallades lingonmos. Kött sylta kallades kalvsillta /kalvsylta/, ~~knek~~ kokat och hackat kött, kalvens huvud, <sup>innat</sup> sidor, m.m., blandat med peppar och lök. Okryddat blev denna blandning pölsa /pölsa/, vilken dock ej var så vanlig.

80. Ordet hack förekommer i målet för bl. annat korngryn stekta i flott. Ordet hacknat förekommer däremot ej. Fordom skall man dock ha kallat kalvsyltan för hacknat.

81. Betckningar för ätliga inälvor av slaktdjur, innat eller rännta / ränntan/. Jä skä jär sillta kalvränntån / jag skall



göra sylta av kalvräntan!

M. Mat av blod.

83. Beteckningar för blodpalt: pältt. Blodet blandades vid tillverkningen med vatten, såltades och mjöl irördes, såväl korn- som rågmjöl och bakades till runda kakor av en spisbrödskakas storlek men tjockare. Jäst blandades i degen och efter bakningen fick palt en jäsa upp, varpå den gräddades i bakugn och torkades samt stektes vid användningen i flott och vatten. Annan palt än med blod i förekom ej.

84. Blodkorv, kärrvø. Denna bakas av en blandning blod och vatten till ovala små kakor, som kokas i saltat vatten. Till denna användes endast kornmjöl. Den torkas ej. Skärs i små bitar, som uppkokas i fläskflott och vatten.

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

86. Feta /fett/ eller fløt /flott/, fett av kött eller fläsk, användbart till flottnölja. Isstør, /ister/, skirad talg.

87. ~~xxxxxxxxxx~~

87. Mölja, mölja - förut beskriven. Dito "panndopp".

88. Beteckning för brödskiva med flott på: flottgås.

89. - - -

flottgås

C. Förut ej behandlade slag av dopprätter.

90. Doppbrö / doppbröd/, bröd, doppat i fläsk eller köttspad.

91. Beteckning för säs, i vilken bröd eller potatis doppades:

doppa / doppa/, pannvälling / pannvälling/, förut beskriven. Strö-  
minsåki / strömningslake/ i vilken bröd eller potatis doppades.

doppa  
f.

P. Mat av sill.

92. Sill, sillör / sillar/. Sillen köptes från Falun, innan handelsbodan på landsbygden blev till.

93. I de flesta fall stektes sillen på glöd, mera sällan stekt i flott i en panna. Svid mä e sill! /stek mig en sill på glöd/ var ett valigt uttryck.

Q. Mat av ägg.

94. Äggrätter förekommo ej i ortens matlagning.

95. Krydda: kridder. Du a glönt å kridde matn / du har glönt

krydda maten/. O a kridda ihjäl korn / hon har kryddat ihjäl sin man, förgiftat honom/. | O dör innt uta kriddor / hon dör inte utan kryddor/, heter det ibland om någon gammal gumma, som är i vägen. Kriddor / kryddor betyder alltså även gift, som också medicin. Jä a skaffa kriddor får mågan / jag har skaffat kryddor för magen/.

*krydda*

Krydda: kridda. | Matn e mästslag kridda / maten är <sup>nästan väl mycket</sup> ~~sällräckligt~~

*mest-slag*

kryddad/. | Kärrvön e får peppru! / korven är för pepprig/.

96. Kummin användes som kryddor i brännvin som medicin, kryddpeppar, kriddpepar och vitpepar eller starrkpepar / vitpeppar, starkpeppar/ i korv. anis å fänkål / anis och fänkål/ användes vid bak av tjockbulls, /tjockbulle/ företrädesvis hölmat, mjuk, ~~xxx~~ tjock rågmjölsbulle.

97. Anordningar för krossandet av kryddor: peparkvar / pepparkvarn/, som var lika som de gamla kaffekvarna, en ho, urholkad ur trä och med en rulle, likaledes av trä att krossa pepparn med. Den krossades också i mortel av trä med en trästöt. Vanligt var dock att lägga pepparn på ett bord och krossa sönder den ned en flaska.

98. Salt förvarades i något träkärl i härbröt eller i matboden, och man tog av detta lager efter behov. Vid sidan om spiseln eller upphäng på muren hade man för det dagliga behovet ett salltkar av näver eller trä. Jägarna hade en särskilt skinnpung i vilken saltet förvarades, salltpun / saltpun/.

Salt-pung

Uppteckningar från Boda och E.H. Nord.

ULMA 8447. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA

Frgl. M 81

[8447]

Tillägg till frågelistan om "Mätlagning.

1/ Det heter matdonin med långt o-, lud.

2/ ~~Störin~~ Strömin /strömming/

3. - - -

4/ Strömin en saltu som e beta / strömmingen är salt som en beta/ var ett mycket vanligt uttryck förr. Nu är det i stort sett försvunnet. Bet stjinn er / beta skinn/ heter den än, då skinnen lägges i en lag av mjöl, salt och vatten.

5/ Det heter gröt!

6/ Pärubita /potatisbitar/ heter en rätt av potatis kokt i flott och mjölk, stundom med något mjöl till, i Boda. Rättvik har pärupikk /potatispick/.

7/ Nog heter det tjötmat /köttmat/.

Från Boda och E.H. Nord

pärubita  
M. pl.

DJMA 8447. E. H. Nord. 1935  
DAL. BODA  
Frgl. M 81