

8568

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

D A L A R N E

Venjan sn

M A T T S S O N, HALL N. 1935

ULMA:s frgl M 81. Matlagning

36 bl 4:o

[8568]

Tillägg till ovanst. d. 16/3-36

3 " "

8568

LL

Exc. T. P.

Matlagning.
(uppt. i norra Venjan)

Dalarne.
Venjan.
Håll N. Mattsson.
Ink. ²⁵/6/1935.

A. Allmänt.

1. Beteckning för "laga (mat)": lågä t. ex.
lågä jätä a äggärum (= laga mat åt (skogs)-
huggarna).

2. Beteckning för "matlagning": mat-lagning f
(mat-lagningdjä).

3. Beteckningar för "tillreda kräslig mat":
stür-lågä, lågä gätt jätä, lågä göd mat, stör-laga
för "smaklig (om mat)": göd, gätt (om jätä),
säf-samt (= som har en behaglig smak av so-
vel); för "tillräckligt kokad": färdut-koka; för
"tillräckligt stekt": färdut-stekja. "tög" eller lik-
nande finns ej. Beteckning för "göra maten
mera smaklig" finns ej; för "efterlängtrad

mat": list-jätä n, | list-mat m.

lyst-äta

4. Beteckningar för "färdiga dålig mat":
sillt-tif ä, | ruta ihöp; för "illa lagad, ej smak-
lig": silltun, khen, | wäkulin, | täkshin, ärd-
itin, tingy-itin; för "illa lagad mat": sörpta f,
gräjs-rödta f.

sylta till

valklig

5. Beteckningar för mat, som avser dess
större eller mindre finhet: simpält jätä, rön-
das-jätä (= finare mat, som lagas på söndagar),
wännadas-jätä n (= vardagsmat), härskaps-mat m
(= finare mat).

6. Beteckning för "råvara, av vilken mat kan
lagas": fötäda f

Särskild beteckning för "mat av säd" är obekant.

7. Beteckning för mat, som avser dess egenskaps
av saltad eller osaltad, finns ej utan omskri-
ver: sälta jätä (= saltad mat), ösalta jätä

(= osaltad mat). förskt användes i betydelsen "osaltat" om kött och fisk.

8. Beteckningar för mat, som avse dess egenskap av lagad eller olagad: kökning (= kokt, ~~lagad~~ ^{flytand} mat t. ex. välling, soppa etc.), kökajätä n (= kokt, fast mat t. ex. kött och potatis), på-tjöt n (= okokt kött).

Beteckning för "äta olagad mat": täär-jätä, tugg litä (= äta litet olagad mat, äta litet provisoriskt).

9. Koka: kökta, kökä (presens), kökät (imp.), köka (perfekt). Ordet användes såväl transitivt som intransitivt t. ex. weir kökät jann we-lin (= vi kokade en välling), tjötä kökä (= köttet kokar), ä kökä äjti gritan (= det kokar i grytan).

Beteckning för "koka", som avser någon viss

specialbetydelse, är ej känd.

10. Sjuda: sjöda, sjöd (presens), sjudi (perfekt). Ordet användes såväl transitivt som intransitivt t. ex. sjöd upp litet mjölk (= sjuda upp litet mjölk), mjölk tjä a sjudi ivär (= mjölken har sjudit över).

sjude över

Ordet sjöda har specialbetydelsen "koka sakta, utan större bubblande".

11. Beteckning för "uppkoki" finns ej; för "den kant i en kokande gryta, som är närmast elden, finns ej, för "rida i gryta": grit-brädd f (= bräddä) → bräddär pl.

12. Beteckning för "puttra" (om ljud av kokande vätska): påthra, påthä (presens) t. ex. å påthä äjt i griten (= det puttrar i grytan). I detta och liknande fall användes lika ofta archaismaformen grita t. ex. å påthär äjt i gita och nä-

gon bestämd regel här för tycks ej finnas.

13. Beteckningar för "något som kokar":
kök n (kök) kökä pl; för "ljud från kokande vätska eller annat": pättär n; för "blåsa på kokande vätska": båfa f (båfa) båfor pl;
för "skum på kokande gryta": sköm m, frågga f;
för "bilda skum": skömpa, frågga. ä fråggar
åjt; grita (= det bildas skum i grytan). Bøjning
av substantiv till bestämd form, förekommer i
regel icke, jfr övan kök n (kök), båfa (båfa) o.s.v.

14. Beteckningar för "koka över": | kök iwär,
büs iwär; | för "hindra ett käl från att koka busa över
över" finns ej. sjå så int grita köka iwär
(= se efter så att inte grytan kokar över).

15. Beteckningar för "lägga i grytan": hëv
iti ~ äut - i ~ åjt - i grita; för "lyfta grytan (svän-
ga kitcheln) från elden": hëv ått grita; för "lyf-

ta grytan över elden": hev änt-ä grita, sätt änt-ä grita; för "krossa till mos (t. ex. om potatis)": kvämma (a) t. ex. kvämma päror (= morsa potatis); för "röra ihop": röd ihop; för "smälta": smältta, brädda; för "avreda": röd äre; för "avredning": rödda f t. ex. mjölk-röddaf (= avredning med mjölk); för "röra om": röda; för "vispa": wispa; för "skumma": skumma, ghöta t. ex. ghöt äre ghötär (= skumma av grädden).

16. Steka: stetja. Ordet är oböjligt även; betydelsen "stekt" t. ex. fistjan e stetja (= fisken är stekt) och användes i sammansättningar t. ex. stetja-päror (= stekt potatis), stetja-tjöt n (= stekt hött) o. s. v.

En annan beteckning för "steka": frästa t. ex. fräs äpp (= steka som hastigast)

glöd-stekij (= steka på glöd).

17. Ordet "stek" finns ej. Stek förekom ej av gammalt, åtminstone ej i vanlig bemärkelse, utan köttet saltades och lufttorkades samt kokades, stektes på glöd eller äts rått. Ibland torkades halvkött; bakugnen efter bak. Potatis stektes; bakugnen efter bak eller ockrå; arkan; den öppna spisen på samma sätt som beskrivits från Soll.

18. Beteckningar för "bränna vid": wi-bräm, för "vidbrännas": wi-brännas; för "vidbränd": wi-bränna; för "det, som bränts vid, då man kokat gröt eller välling": shöwär. | ä kökäs koka v.
wid (= det, som kokas, brännes vid). | ä lufttär pass.
wi-brännt ~ wi-bränna.

19. Beteckning för "göra söt": sötta t. cc.
söt dejän (= söta degen) tillgick så att man söta v.

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

hållde kokande vattnet i rågmjöl och gjorde en deg som fick stå och "söttnä", eller också sötades degen med ~~hattvarula~~ misu / var vid degen kallades misu-deg m.

Andra sötningsmedel, som använts före sockrets tid, äro ej kända.

20. Salt: sältt n (sälttä). Annan beteckning för salt finns ej.

Före handelsbodarnas tid måste man frakta saltet från kustenäderna, t. ex från Gävle, senare från Falun, dit ex resa måste göras minst en gång om året. Det salt, som man köpte var s. k. grov-sältt i säckar. Till kokning användes "grovsalt" men i vissa fall måste det processas. Detta skedde ursprungligen på så sätt, att "grovsaltet" lades på en stenhäll, s. k. sältt-häll f (-hällä) och

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

krossades med en rund sten, s. k. sålt-sten m.
gnåka sålt (= krossa salt med "saltsten" på
 en håll). Vid krossning av större mängd
 salt, användes en handkvarn, s. k. sålt-
kwänn f eller hånd-kwänn f (= kwännä)
 jfr beskrivning om "Kvarnar och malning".
måfa sålt (= krossa salt med handkvarn).
sålt-kräld n (= träkärl att förvara salt i).

21. Salta: såltta t. ex. sålt gröten (= salta
 gröten). Från rikspråket avvikande använd-
 ning av ordet: sa sålta; räddhugäm (= hon
 har saltat alldeles för mycket, utan beräkning).
räm-såltta (= för mycket saltad), räm-sålt
 (= salta för mycket). Beteckning för "intägga
 i saltlake" finns ej. bföt-is sålttä f: lägga blota us
 -salt mat- i vatten i och för saltets utdra-
 gande.

ULMA 8568. Hall N. Mattsson. 1935
 DAL. VENJAN
 Frgl. M 81

22. Beteckningar för "matrester": lövör, smulur (= kvarblivna smulor efter måltid).

Hithörande ord med mera specialiserad betydelse: skövör, grit-skövör (= skovv; en gryta), grövör (= rester av smält talg), gryt-fot-kakö f (= uppskirat och efter grytans form stelnat talgstycke). gryta f. bet. 1

B. Redskap för matberedning.

23. Sammanfattande beteckning för samtliga vid matlagning använda kärl finns ej. Ordet käus-käll-sak, som lämnats härför, kan väl knappast gälla. kök-kräld n (= kollektiv beteckning för "kukhär").

24. Beteckningar för "kittel": kittel m (kitteln), ketelär pl, këdd(ä) (këddn) keddär pl (äldre). Skillnaden mellan en kittel och en gryta består däri, att en kittel är av plåt och saknar

?
c jfr o.
11.

ULMA 8568. HALL N. MATSSON. 1935
DAL. VENJAN
Frj. M 81

fötter och en gryta är av gjutgods och i regel gryta
färsedd med fötter. En kittel var gjord av
 koppar (kuppar-kedd m) eller av mässing
 (mässing-kedd m). Kittlar av annan mate-
 rial funnos ej.

Jf s. 10

hadda

Beteckning för "öra på kittel": hadda f,
kittel-hadda f; för "handtag på kittel": få-
tån, kittel- (kedd-) fåtån n. Handtaget var
 oskiljbart fäst vid kittelörnen. Da hand-
tag ej fanns på kittel eller gryta, användes
ett par s. k. grit-krokar (= grytkrokar), som
man hakade in i "örnen" och lyfte med.

Vid kittelns placering över elden användes
 i dylikt fall en s. k. pänn-fot m, av gjut-
 gods eller smidesjärn, med tre ben.

Till fördral för kittelns bävarande, använ-
 des en spånborg s. k. kedd-ask m. Till ask

kittel-ask

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
 DAL. VENJAN
 Frgl. M 81

för mindre kokhård, användes vid flyttning till fäbodarna, till slåtterängen o. s. v., ofta en gammal passerad manshatt.

Beteckningar för olika slag av kittlar med avseende på kittelns storlek eller användning: stör-kedde m (= stor kittel), litt-kedde (= kittel, som rymmer en løytt), pärön-kedde (= potatiskittel), brännrens-kedde m, bränd-kedde m (= kittel, vari vatten värmes åt kreaturen)

25. Gryta: gryta f & grytör pl.

Benämningar för olika slag av grytor: jänn-gryta f (= järngryta), fätån- (fättån-) gryta f (= gryta med bögförmigt handtag), skäft-gryta f (= gryta med skäp på sidan i stället för handtag), föt-gryta f (= gryta med fötter), misu-gryta f (= mesogryta), wäst-gryta f (= ostgryta), fjäs-gryta (= fähusgryta), tjöt-gryta, gröt-gryta o. s. v.

ULMA 8568. Hall N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

Beteckning för "öra på gryta": grit-hadda f, hadda
 för "handtag på gryta": grit-fåtån n, för "skaft
 på gryta": grit-skaft n

26. Om ordet hadda se ovan.

27. Till underlag för en sotig, het kittel
 eller gryta, som måste placeras på annat stäl-
 le än i spisen, användes s. k. kittel-matta, obs.
 av flätade spån, liknande botten i en spån-kittel-matta
 korg, eller av halm.

28. Då grytorna ej användes, ^{förvarades} de i "gryturån". grit-
rånä f, "under skåpet": ätt undär skåp vid
 dörren.

28. För omröring av kokande gröt, välling
 o. d. användes mälla f, gröt-mälla f av sam-
 ma typ, som beskrivits från Sol. (missu- mes-mälla
mälla (= större mälla, som användes vid ost-
 beredning o. d.). gröt-spado (= mälla av björk, gröt-spada
 f.

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
 DAL. VENJAN
 Frgl. M 81

med tre nedåt riktade grenar i stället för
den vanliga mållans snett uppåt riktade gre-
nar). | gröt-spak m (= årformat trä, varmed
man rör i gröten).

29. Visp: | wisp m av samma typ som "ljörk-
vispen" i Sall. | har av gammalt använts | vid
~~kokning av välling~~ samt till att "vispa smör". vispa v.
wisp smör då man hade för litet grädde att
kärna på vanligt sätt.

Annan betydelse för "visp" finns ej.

30. Slev. Ordet är ej levande i de äldstes
språk. Annan betydelse för "slev": ösa f
t. ex | wilings-ösa f (= vällingslev), missu-ösa f
(= större slev, som användes vid kokning av
varsla o. d.). ösa f.

31. Betydelse för "klubba, varmed potatis
o. d. krossas till mos": stämp m, pårön-stämp m

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

32. Haliter är obekant och benämning här-
för finns ej i målet.

33. Stekpanna: stekj-panna) & var van-
lig i gårdarna så långt man minns tillbaka.
Den saknade vanligen fötter men i något en-
staka fall var den försedd med korta fötter.
Vid stekning ställdes pannan på en pann-
fot över elden, eller ännu vanligare, direkt
på glöden eller i bakugnen efter bakning.

De äldsta stekpannorna var hemmidda av
järn (jänn-pann f), därefter började man
använda pressade plåtpannor (plåt-pann f),
som höjtes i järna och slutligen våra van-
liga gjutna stekpannor. (järnpannan är för-
redd med skaft (jänn-skaft u) med en ögla; bakre
ändan, varigenom pannan kan hängas på en
spik. Den gjutna pannan har i stället en fäl_m

panna
f.

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

var inriäthes ett träskaff, s. k. pänn-pinn m | pänn-pinne

34. Särskild kniv att användas vid stekning fanns ej utan täljkniven fick tjäna även för detta ändamål.

C. Råa och halveråa rätter.

35. Maträtter, vid vilkas tillagning eld ej på något sätt kommit till användning äro ej kända.

36. Rätter, som tillagades så att het vätska slops på mjöl: näva-deg m (= kokt vatten slås i mjöl till en hård deg som ätes med mjölk) missu-deg m (= deg av het vassa och rågmjöl, lindas in i en trasa och får ligga och röttna). pot-deg m ~ ring-deg m (= deg av het vatten och rågmjöl, behandlas som missu-deg). I dessa degrätter blandades också något salt. Om de någon gång ätos enbart utan mjölk e.d.

näv-deg

mes-deg

pot-deg

ring-deg

ULMA 8568. HÄLL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Fvgl. M 81

har fallit i glömska.

D. Välling.

37. Välling: wēlingz m (wēlinndjän).

Annars allmän beteckning för "välling" finns ej.

38. Beteckning för "tunn, dålig välling":

skvafz n; för "klimp (i välling)": klimp m, pältt m (= större klimp); för "hinna (på välling eller gröt)": stjinn n, wēlingz-stjinn n.

39. Beteckning för välling, med avseende på den vätska, som ingår i vällingen: wätu-wēlingz m (= välling av vatten), mjōlk-wēlingz m (= välling av mjōlk). I de flesta fall, hökades välling av en blandning av mjōlk och vatten. Denna välling hade ej särskild benämning med avseende på vätskan utan benämndes, liksom

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

ovan nämnda, wätn- welling eller mjök- we-
ling, beroende på vilken vätska som
dominerade.

40. Beteckningar för välling, vilka av-
se det icke flytande elementet, som ingår
i vällingar: kwänn- mjöls- welling m (= korn-
mjölsvälling), pärön- welling m (= välling
med inblandning av potatismos), klimp-
welling m (= välling med klimp).

41. Andra slag av välling äro i kända.

42. Beteckningar för välling, vilka avse om-
ständigheterna, under vilka den äts finnas i.

6. Gröt.

43. Gröt: gröt m (grötn). Gröten äts
med grötsovel, s. k. gröt- mjölk f, bestående
av sötmjök eller ännu vanligare av
stjär n (= gnorm tillrats av jäämne förvand-

ULMA 8568. Hall N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Fgl. M 81

lad mjölk). I brist på mjölk användes till grötsovel s. k. käll-skåf (= dricka och sirap) eller också smör å gröt (= en smörklick; en grop; gröten, vare gröten dop-pades).

näva-gröt m (= extra tjock gröt).

44. Beteckning för "tunn, klisteraktig gröt" finns ej.

45. Beteckningar för olika slag av gröt, vilka avse den vätska, på vilken gröten är kokt: flöt-gröt m (= gröt av nyfilad mjölk eller grädde), vätu-gröt m (= gröt av vatten), strömmings-gröt (= gröt, kokt på strömmingspad).

gröt

46. Beteckningar för olika slag av gröt, vilka avse det icke flytande elementet i gröten: grin-gröt (= gröt av gryn)

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

wäjt-gröt m (= gröt av vetemjöl), ring-gröt m (= gröt av rågmjöl).

Om gröt kokts av bark- eller brenmjöl, finns ej något minne av.

47. Annan slags gröt finns ej.

48. Beträffningar för gröt, vilka avse de omständigheter, under vilken gröten äts: hufärs-gröt m (= gröt, som äts när man skulle flytta till eller från fäbodarna, dröm-gröt ~ flisu-gröt m (= hårt saltad gröt, som man åt innan man gick till sängs, för att man skulle drömma om sin hjärtans kär).
F. Palt.

49. Palt = pältt m (= pältt). Ordet användes här i den rikspråkliga betydelsen. Palt kokas i höttespad och ätes med spadet, eller i vassa (missu-pältt m) och ätes med mjölk.

ULMA 8568. Hall N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Fgl. M 81

eller smör. Med handen utplattad palt före-
kommer i här såsom: Siljansnäs och Fall.

50 Palt gjordes av råg- eller kornmjöls-
deg; klimppform (jfr punkt 38). Annan vätska
än vatten användes i degen och utom blod-
palt, förekommer i sorter med annan benämning.

G. Pannkaka.

51. Pannkaka: pänn-kake f. Ordet är
levande i de äldres språk. Annan beteckning
för "pannkaka" finns ej.

Särskild beteckning för "tunn pannkaka"
finns ej.

52. Pannkakan gjordes av en tunn smet
av kornmjöl och vatten eller mjölk och
gräddades i stekpanna med något fett t.ex.
talg. Senare har vetemjöl använts i stället
för kornmjöl. (En väffelliknande kaka, s. k.

rå-järn. bars m var av kornmjölsdeg, som fasse
 pressades mellan två refflade plattor i ett
 s. k. rå-järn. Bräddningen skedde på så rikligt
 sätt, att "råjärnet" lades på elden och vän-
des då och då.

53. Beteckningar för pannkakor, med av-
 seende på ingredienserna i smeten: pä-
rön-pannkaka (= pannkaka med inbland-
 ning av potatis), ärt-pannkaka (= pann-
 kaka med inblandning av ärtmjöl).

H. Soppa.

54. Soppa. Ordet är ej levande i de äld-
 ras språk. Ordet säppa användes på sena-
 re tid i betydelser "fruktsopp".

Vanlig beteckning för "soppa": söd n

55. supan-mat m avser något vätt som
 man "super till maten": säpp-ä äta t. ex.

kött- eller fiskspad o.d.

56. Beteckning för "det tunna i soppan":
tjöt-watn n, tjöt-pad n; för "klimp i soppa":
klimp n, pällt m. Suppklimpar gjordes av
 kornmjölsdeg och kokades tillsammans med
 den vätska, med vilken de skulle förtäras.

57. Beteckningar, som avse soppans kwa-
 litet: tunn, tjåkket t. ex. söd e tjåkket
såm-ån gröt (= soppan är tjock som en gröt),
simmut (= simmigt), såjrt (= surt).

58. Kollektiv beteckning för "ingredienser
 till soppa" finns ej.

59. Beteckningar för olika slag av
 soppa, vilka avse soppans huvudsakliga
 ingrediens: ärt-rod n (= ärtroppa) var för-
 dom nästan den enda soppa, som förekom.
klimp-rod n (= klimpsoppa), röt-rod n (= rot-

roppa).

60. Andra benämningar på roppor äro skända. Ärtroppa var en mycket uppskattad rätt, som man bjöd sina bekanta när de kommo på besök. Då hette det: é du hungern, vill du ha lit söd? (= är du hungrig, vill du ha litet ärtroppa?).

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

61. Den enda rätt av bär, som förekom, var bär-mos n ~ linndj-bär-mos n (= lingonmos).

Bären rensades med händerna, krossades i en vanlig potatishvarn, kokades och förvarades i ett stämfat n s. k. bärmos-stämfat. Bärmosen sötades med socker eller sirap. Före sockrets tid användes ej bär i

matlagningen.

62. Bönor ha varit kända av gammalt men ha endast undantagsvis använts i matlagning till bön-sod (= bönsoppa).

Höjlm.

63. Ärtor ha ej odlats nämnvärt utan skof-fats utifrån. Kända ärtarter ha varit grå-ärtär, väjt-ärtär och grön-ärtär.

Beteckning för "rensa (ärtor)": ränn. Hjälpsmedel vid rensning av ärtor var ärt-ränn. Ärtor användes huvudsakligen till ärt-sod.

64. Kål: kåf-håvud är kända men ha ej odlats i orten och användes ej i matlagning.

65. Rorer ha ej använts i matlagning.

66. Kålrötter: röttär skalades och koktes tillsammans med kött och potatis. Rätt med kålrötter hade ej särskild benämning.

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

67. Beteckning för "potatishal": fläs n,
pärön-fläs n; för "skala (potatis)": skåfa
 (om rå potatis), fläså (om kokt potatis);
skräpa pärör (= skrapa av skalet på rå po-
 tatis). Beteckning för orskalad potatis
 omkrives öskåfa-pärör. rå-skåfa pärör
 (= råskalad potatis). Beteckning för "av-
 fall, som uppstår vid rensning eller skal-
 ning av potatis": pärön-fläs n. Beteck-
 ningar för olika slag av kokt eller stekt
 potatis: koka-pärör (= kokt, hel potatis),
klämma-pärör (= kokt, mosad potatis), stötja-
 pärör (= stekt potatis).

Skala
 v.

Övriga potatisrätter: pärön-recling n (jfr. p.
 40), pärön-pannkaka f (jfr. p. 53).

J. Wätmat.

68. Wätmat: tjöt-mat n. Beteckning

ULMA 8568. H. N. Mattsson. 1935
 DAL. VENJAN
 Frgl. M 81

får "fjet köttmat" finns ej.

69. Beteckningar för olika slag av kött, vilka avse slaktdjuret: småfå-tjöt n (= kött av småkreatur t.ex. får getter o.d.), kärr-tjöt n, tjör-tjöt n (= kokkött), älg-tjöt n (= älgkött) o.s.v.; dito, vilka avse köttets kvalitet finnas ej.

Beteckning för "köttbit": tjöt-bit n; för "köttlimsa": tjöt-slimsa f, känn f.

70. Färskt kött äts någon gång, t.ex. vid slakt av kreatur eller fället viltbrädd och det gällde då som regel att valta kokvattnet hårt och koka köttet ordentligt. Kött kunde ätas okokt först då det hängt på tork nog lång tid. I vissa fall, berättas det, kunde det inträffa att jägaren drack viltbrädets blod då han fället en älg eller

ULMA 8568. Hall N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

ljörn.

71. Sv kött lagdes ej någon mängd olika rätter, utan det kokades vanligen "rätt främ" (= i all enhelhet) tillsammans med råskalad och blivsen potatis och eventuellt kålrot. En sådan rätt kallas tjöt å pärör (= kött och potatis).

72. Beteckningar för vissa slag av soppkött äro ej kända.

Skötkspadst = tjöt - watn n användes till att koka soppa = rod n av. vatten,
bet. 3

72. Fläsk.

73. Fläsk: fläsk n (flästjå). Ordet användes endast i sin rikspråkliga betydelse. Annan beteckning för "fläsk" finns ej.

74. Beteckning för "stycke fläsk": fläskstättj n; för "fethrand i fläsk": spitj n (spitjå)

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Fgl. M 81

"magert svinkött"
 för "~~fett~~rand i fläck": swäjn-tjöt n; för
 "fläskreväl": fläsk-swealj m (-swalj).

75. Fläsk fanns knappt i bygden i de
 äldsta nu levandes barndom men skall,
 enligt sägnera, ha varit vanligare läng-
 re tillbaka i tiden. Fläsk stektes van-
 ligast i panna och äts tillammans med
 potatis och bröd. Fläskflott = fläsk-flot n
 användes vid gräddning av pannkaka,
 i potatismos o. d.

76. Andra gängse rätter av svinkött, som
 fördom använts i bygden, äro okända.

L. Mat av bakat kött m. m.

77. Korv: kärv m. Ordet användes ej
 i annan betydelse än i riketspråket.

Korvtillverkning tillgår här på samma
 sätt som är beskrivet från Soll. och där.

vid användes "korvhorn": kärv - wänn n
 att stoppa innanmätet genom, korvpinne=
kärv - pinn m att fästa igen korvens öp-
 ning med o. s. v.

Tidsbestämningar som "korv-dag" e. d.
 finns ej.

Köttkorv: tjöt-kärv m tillverkades ej i
 äldre tid. Kända sorter voro däremot grin-
kärv m (= korv av horngröna med inblandning
 av inälvor av slaktdjur, något fett e. d.),
bak-kärv m (= korv av "hackade" inälvor
 m. m.), blöd-kärv m (jfr p. 84). kärv-
gröt m (= innanmäte i korv) kärv-stjinn n
 (= omhölje på korv).

78. Sylta. Ordet fanns ej i de äldsta nu
 levandes barndom, åtminstone icke i hithö-
 rande betydelse.

79. Pölsa: pölsa f. Ordet är känt men betydelsen är så omtvistad att det kan tas för givet, att det ej varit allmänt i bruk.

80. Slakt: håkk n (^{~håkk-mat m}) avser håkkade inälvor och kött. Vid tillverkning av "håkk" ^{användes} en

1. n. håkk-bo m samt en håkk-knäjs m håkk-ko (= håkkkniv) av ungefär samma typ, som (= håkkkniv) är beskriven från Soll. (= håkkkniv)

81. Beteckning för "ätliga inälvor av slakt-djur": in-mat m. Inälvorna kokades och håkkades samt ätos direkt som so-vel till bröd (håkk-mat m), eller användes till håkk-kärr m

82. Maträtt, i vilken ett enda slag av håkka-de inälvor ingick som huvudbeståndsdel: håkk-dallär n (= mat av halvrianta).

Andra hithörande maträtter finnas ej.

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

M. Mat av blod.

83. Beteckning för "blodpalt": blöd-palt m (koktes i rent vatten). blöd-pannkaka (= ^{tunn} pannkaka av smet av blod och mjöl), blöd-trass (i) m (= tjockare blodpannkaka) lasse m. Blodpalt lagades av deg av blod och mjöl på samma sätt som annan palt (jfr under F.) och äts med mjölk.

Beteckningar för "paltbröd med blod": blöd-brö n (= tunnt bröd med blod), pält-brö n (äldre); blöd-bull m ~ pält-brös-bull m (= tjockare blodbröd). Blodbröd bakades av jäst deg av blod och rågmjöl och gräddades i bakugn, som vanligt bröd samt torkades. När det skulle anrättas, blöttes det i vatten, värmdes upp i panna med mjölk och fett och äts som sovel till bröd.

84. Beteckning för "blodkorr": blöd-
korre m kokades i vatten och anrättades
såsom "blodbröd".

85. Andra blodrätter äro ej kända.
N. Mahrätter, i vilka fett eller flött
ingick som huvudsaklig beståndsdel.

86. Beteckningar för vid matlagning an-
vänt fett: fött n, flöt n; för olika slag
av fett finns ej.

87. Mölja. Ordet är ej levande i målet.
Benämning för motsvarande mahrätt:
bföta-brö n.

Beteckning för "dopp-rätter": düpp n (van-
ligen en röra av mjölk, mjöl och fett, vari bröd
doppades).

Beteckning för "doppa bröd i flött och
äta": düpp(a) t. ex. düpp i griten (= doppa

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL: VENJAN
Frgl. M 81

i grytan).

88. Beteckning för "brödskiva med flott på" finns ej.

89. Andra flottorätter äro okända.

O. Förut ej behandlade slag av dopporätter.

90. Beteckning för "det bröd, som doppas i rås e. d.": blöta-bröd n (jfr p. 87).

91. Beteckning för "rås, i vilken bröd doppas": dupps n t. ex. fisk-dupp n (= fisk-rås eller fiskspad att doppa i), sill-dupp (= sillsås), mjölk-dupp n (= rås av mjölk, vatten och fett).

dopp n.

P. Mat av sill.

92. Sill: sill f (sillå) silldär pl. Sill förekom sällan i matlagning av gammalt. I stället användes strömming = strömming n

?!

vilken fraktades från kuststäderna, t. ex. Gävle, på samma sätt som salt (jfr p. 20).

93. Sillen eller strömmingen stektes vanligen på glöd (glöd-streja sill) eller i flott i panna.

Beteckningar för olika sillrätter finnas ej
Mat av ägg.

94. Ägg: ägg n förekom ej i bygdens forna matlagning.

R. Kryddor.

95. Krydda: kridda & kriddor pl. Ordet kan även betyda "gift" och har möjligen i äldre tid endast använts i denna betydelse. Annan beteckning för "kryddor" finns ej kridd(a) (verb) t. ex. kridd bullan (= krydda bullen genom att tilliätta kryddor i degen).

96. Kända kryddor: pipär n (pipärn)

ULMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frjl. M 81

(: peppar), kridd-pipär (: kryddpeppar), stärk-pipär m och wäjt-pipär (användes som medicin); anis m (användes i bröd).

97. Kryddor hade fördom föga användning och särskilda anordningar för krossning av kryddor funnos ej. Vanligen lades kryddorna på ett bord c. d. och krossades genom att rulla en butelj över dem.

98. Särskilda förvaringskärl för kryddor funnos ej.

Sagismän: Många Carl Olsson och hans hustru Anna Olsson i Knäs m. fl.

Sollern den 20 juni 1935
Håll Nils Mattsson.

ULMA 8568. Håll N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

Tillägg till frågelistsvar om "Matlagning".
(Venjan).

1. tunng-itin skall i stället vara tunng-
itin fastän g-ljudet oftast höres så svagt
att det knappt är märkbart. Samma är för-
hållandet med andra liknande ord på ngg.

2. földa (^{=: föda}) är nog feluppfattat. Vacklan
råder mellan föda och föfa och det senare
är antagligen äkta Venjans-mål.

3. kökning f) betyder här, enl. allmän upp-
fattning, liksom i Soll. "all kokt mat som
ätes med sked" t.ex. välling, gröt, soppor kökning
o.d. Samliga ha den uppfattning att ordet
omfattar "all kokt mat". Uppfattningen att
betydelsen av ordet skulle begränsas till en
vis maträtt, har ej förports här.

4. Verbet sjödp användes icke utan ad-
verb (enl. flera sagesmän), blir alltså sjöd-
upp (el rättare sjöd-upp) myru (= sjuda
upp varslan).

5. kök (= något som kokar). Sagesmannen
vidhåller att best. pl. av ordet är kökä men
uppt. har också hört ordet uttals utan plural-
ändelse, alltså dämman kok (= de där kokan).
Formen kökä är kanske en yngre "försvenskning"

6. Ordformerna ketel och kedel (= kittel) an-
vändas jämsides. kedel är sannolikt äldre-
domligast av dess och har därför använts
i sammansättningarna stür-keedel, bitt-
keedel m. fl. Den förstnämnda formen
kan givetvis också användas (och använ-
des också mycket) i sammansättningar
t. ex. stür-keedel m, bitt-keedel o. s. v.

DIMA 8568. HALL N. Mattsson. 1935
DAL. VENJAN
Frgl. M 81

19
Vilkendera av dessa former, fristående eller
i sammansättningar, som mest använ-
des är svårt att avgöra, men den yngre
formen är nog på väg att uttränga den
äldre.

7. Bönor voro för 45 år sedan knappast
kända annat än till namnet och hade dö-
ingen betydelse för matlagningen. Sena-
re ha bönor, i den ringa mån de använts,
anväts som ärtor till rod n (= roppa).
Om ordet lön-rod n (= lönsoppa) kan an-
ses vara genuint för orten, är man ej ense
om. Nymodigare anrättningar av bönor
utelämnas här.

Sollerön den 4 mars 1936
Håll Nils Mattsson