

8679

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

D A L A R N E

Våmhus sn

E R I K S S O N, ROMBO FILIP 1935

Svar på ULMA:s frgl Matlagning M 81

69 b1 4:o

8679

LL

*Exc. T. P.*

Landsmåsarbivets prägelista nr 81.

Dalarne.

Matlagning.

Värmland

Gällande förhållanden i Kumbelnäs.

Värmland

Rombo F. Eriksson.

Upptecknad av Rombo Filip Eriksson, Bonäs, Mora.

Ink. 92/35.

A. Allmänt.

1. Beteckningar för "laga mat": duön jätä,  
laga mat. Jädd sku ried til nod jätä,  
jag skulle laga till någon mat. Uttrycket  
mätred, mätreda åtföljes alltid av dativ,  
t. 4. mätred draingum, mätreda dräng-  
arna; mätred kärum, mätreda kärarna.

3. Beteckningar för "tillreda kräslig mat":  
krusa, krusa. Kaug dug å fast int du kru-  
sä so in<sup>u</sup> assuölä, nog duger det fast krusa  
du inte krusar sådär i ändan (ät <sup>för</sup> magen) v  
Å dug bärä isen eundo, det (maten)  
duger bara en gång ändå. Ur ann ska  
krus in<sup>i</sup> isen kärn, å eundo jät-nt ann.

2 hur man skall krusa i (hör) den här krusen och ändå äter han inte.

Beteckning för "smaklig, ej fadd, (om mat):  
quatt jäta, god mat. Å wa so quodsmä-  
lut itta så, det var så godsmakigt det här  
så. Å wa säulut i quatt itta, det var  
söuligt och gott det här, = mat som sma-  
kar så bra, att man gott kan äta den  
utan sovel, t. ex. potatismos som är la-  
gom salt, lagom utspädd med vatten  
och i vilket man hållt i ganska mycket  
flott av talg e. d. | Säulun nuosst, söulig  
ost = dit räknades ost i vilken ingick som söulig  
beståndsdel kärnmjök samt litet oskum-  
mad mjök. | Kraftur mat mettär että, mätta efter  
~~kraftig mat mättar efter~~ om mat med  
stort mättnadsvärde, = mettsamt jäta, mätt-  
sam mat.

ULMA 8679. Rombo F. Eriksson. 1935

DAL. VÄMHUS  
Frgl. M 81

3. Beteckning för "efterlängtat mat (favoritmat):"  
lysstmat, lystmat. Ä i menn lystmat itta,  
det är min favoritmat det här. | J fö just  
lysstmatu i dag, jag får just min favorit- lyst-mat  
mat i dag.

4. Beteckningar för "tillreda dålig mat":  
kvakka - göp mot, kvacka ihop något.  
Wenn a du nu kvakka - göp fe smyru  
dä, vad har du nu kvackat ihop för  
smärja dä? Ä du gart önsryödo ä?  
har du gjort hänsrära? Ä du kvacka tupp-  
grötn a nuoss nu ä? har du kokat tupp-  
gröt åt oss nu? = om dåligt kött, tjock  
gröt av kornmjöl och vatten. Ö särpä  
till mot, ä fö bli ur ä vill, han sär-  
par till något, det får bli hur det vill.

Beteckning för "illa lagad, ej smaklig": en-  
ann wa sei en isu melindjin så, den

4 var så smaklös den här vällingen så

5. Beteckningar för mat som avse dess större eller mindre finhet: wendasjätä, vardagsmat. Sundasjätä, söndagsmat, se nedan.

Grannjätä, "särskilt fin mat", eller "efter omständigheterna fin mat". Ässkapsjätä, herr-

skapsmat; den finaste mat man kunde tänka sig. Ojj-ojj, a du duona illakt äss-

kapsjätä se mi du älldoj-oj, har du lagat till sådan herrskapsmat för min skull?

Ur a du wäla di kost-ō so? varför har du kostat på så för min skull?

går far-n livä wid bara maldärn,

här får man leva wid bara det sämsta tänkbara ifråga om mat. Jägdjätä helgdagsmat

6. Beteckning för "kött", på vilket man kokade buljong: Suotwätutjötät, buljongkött-soppkött.

ata  
n.

ätä  
n.

ULMA 8679. Rombo F. Eriksson. 1935  
DAL. VÄMHUS  
Frgl. M 81

5. 7. Beteckningar för mat, som avse dess egen-  
skap av saltad eller osaltad: Saltad tjyötä,  
salt kött. Drömgräta, drömgräten = saltades  
särskilt kraftigt för att man på natten  
skulle bli törstig, den tillkommande skul-  
le då i drömmen komma och ljuda på  
vatten. Fesskjätä, färkmät = mat kokad  
på färskt, icke salt kött: fesskjyötä, färskt  
kött.

8. Beteckningar för mat, som avse dess egen-  
skap av lagad eller olagad: duånad jä-  
tä, lagad mat. Ä i quott fo litä duånad  
jätä, der-n a bara tuärjätä so laindj,  
det är gott att få litet lagad mat, när  
man har bara "tarrdtit" så länge; lev  
på bara torrskaffning. Kuöhnigg, kokning  
kokad mat. Ä wa laindjä se ann fikk nö-  
ga kuöhnigg, det var länge sedan man fick

6 någon kokad mat. Ann bli så vid isu  
tvärjätä så, man blir så led på den här  
torrematen = (picke lagad mat) så.

När man skall hem och äta en lit mat,  
(picke lagad) en smörgås e.d. så säger man  
J ska bara iemat ä tugg litä, jag skall  
bara hem och tugga litet. Ta iema tuggu,  
taga en tugga = äta en lit i all hast.

Räryöda, rärä någonting okokt eller  
bara dåligt kokt.

rä-röra

9. Kuöka, koka. Nu kuökä grötvattnä,  
nu för du böt-ä kuok-i, nu kokar  
grötvattnet (det för gröten avsedda vatt-  
net) nu för du "koka-i" = därmed me-  
nas: röra mjöl i det <sup>gröt</sup> kokande vattnet.  
J ska kuok mi iem grät, jag skall  
koka en grät åt mig. Ä kuökäd mäs  
i wa inn, det kokade när jag var in.

→ koka  
i

7 Nu a myötji kuoka- upp, nu har mjöl-  
ken kokat upp. Ä djikk så ä huokäd  
um, det gick så att det kokade om, = det  
gick fort.

10. Syöta, sjuda. Wiatu syöt ünä askrävin,  
veden sjuder i den öppna snisen, = när  
veden är rå, så att det uppstår ett vä-  
sande läte i den. Ann ruöpä så ä syöt  
bartä bjärum, han ropar så att det  
sjuder bort över bergen. Ä wa så ä söt  
bartä bjärum, det var så att det sjöd  
bort över bergen. Ä a sjudit, det har  
sjudit. Nu far ä syöta, nu börjar det  
sjuda. | Ä syöt- änti, miina, det <sup>kokar</sup> sjuder  
över, mor. | Ordet användes icke transi-  
tiut. Sjuda uti

12. Beteckningar för "puttra" (om gudet av  
kokande vätska), putträ, puttrar. Ann i



så työkök damnda melindjin så ann  
puotträ, han är så työk den där väl-  
 lingen så att den puttrar = betecknar allt-  
 så "gudet av en kokande, työk vätska",  
 till skillnad från det gud som mypstar  
 av en kokande kittel med rent vatten  
 i: å krävlä, det kravlar. Å kuokä  
 så å krävlä i, det kokar så att det  
 hörs duktigt hur det kravlar.

19. Beteckning för "något som kokar":

kuök, kok. Ja iett kuök autjo iemma så  
i bli turudjin syö-että, jag har ett kok-  
 ute på isisen där hemma som jag blir  
 tvungen se efter. J sha iem å syö-että  
kuötji, jag skall hem och se efter koket  
 det som kokar. koke n.

Beteckning för "blåsa på kokande vätska":

böla, blåsa. Å bli böler der å kuokä,

9 det blir blåsor när det kokar. Å bölä  
si, det bildas blåsor = t. ex. på det rynka-  
de tyget i en kjol när den blir våt.

Beteckning för "skum på kokande gryta":

skuömät, skummet. Du ska skuom-äv Skumm  
skuömät, du skall skumma av skum-  
n.

met. När man gör ost av mjölk: frö-

ta, proda. (Skum på jäsende svag-

dricka: frogga, pradgan. Å jäs så

frogga står av, det jäser så att prad-

gan står högt över.

↑  
if  
↓  
frödga  
f.

14. Beteckningar för "koka över": kuok-äuti,

koka över. När det kokar över myc-

ket säger man: ä busä-äuti, det ko-

kar över, elt-äuti litä koldwattu, päll

i litet kallt vatten.

15. Beteckningar för "lägga i grytan": ev

üpi grytu, lägga i grytan. Om det var

10 något som först skulle sköljas, t. ex. potatis, så sade man: stjyl-anti närur, skölja ut-ti skölja i potatisen. Beteckningar för lyfta greytan (svänga kitteln) från elden: lyfft-att gräta, lyfta av greytan. Lyfft-att kvötjä, lyfta tillbaka koket. Rvaid-att ketilm, vrida tillbaka kitteln. Beteckning för "krossa till mos" (om bär, eller potatis): stamma, stampa. Djära stampa, göra stampa = mos. Beteckning för "röra ihop": ryöt-ryör, röra ihop. Beteckning för "smälta" (skira) bräda, bräda = smälta. J ska brät litä tåg, jag skall smälta litet talg. Beteckning för "avreda": ryöt-äv, röra av, t. ex. röva av sås. Beteckning för "avredning": ävryöda, avråran, = av kornmjöl, till sås. N.

ULMA 8679. Rombo F. Eriksson. 1935

DAL. VÄMHUS  
Frgl. M 81

11 Beteckning för "röra om": ryöta, röra (om)  
Du ska ryöt gröttn, du skall röra  
om i gröten. Beteckning för "vispa": rova v.  
wispa, wispa. Wisp-i mjälä, wis- BIC  
pa i mjöl. För skumma: skuöma l.  
ta-äv, ta av.

16. Stiätja, steka. Ordet förekommer  
även i sammansättningar: stiektpä-  
rur, stekta potatis, på glöd eller aska,  
förut kokta eller också råa.

17. Ordet "stek" fanns inte av gammalt  
i målet; man sade helt enkelt stie-  
tjadtyötä, | stekt kött. Stek förekom  
även i vardagslag vid de tillfällen då  
man fångat vilt. Köttet stektes vanli-  
gen i bakugnen, diem stiekt ä' upö  
shärun, man stekte det på skavan-  
större sammanhängande stycke av

stek f.  
obef.

steka  
v.

14 "skavet" innerbark l. saven av tall som användes till bröd. Man eldade först upp ugnen ordentligt, oftast i samband med bakning, sedan saltades köttet och lades in i ugnen på skavet. Man brukade även lägga en gammal kvast under köttet. Under stekningen hade man endast svag eld, för ann skulld syö umm ä brenndäs, för man skulle se om det brändes. På så sätt stekte man stora stycken kött av nätkreatur och älg och björn. Bukfläsk (när man hade sådant) samt slagsida, slagsida av nätkreatur skars ren från ben, man strödde in litet salt och kryddpeppar samt rullade ihop det hela till en ganska lång rulle och knöt ihop den med smören, varpå den lades i bak-

ULMA 8679. Rambo F. Eriksson. 1935

DAL. VÄMHUS  
Frgl. M 81

13 ugnen på skavet, kallades fämsnto - femton-läppor  
läppur, utbuktningen mellan två varv  
av snöret kallades läppa, en läpp(a) läppa  
och "steken" har troligtvis fått sitt namn  
av att det var femton sådana "läppar".  
Efter bakning eller stekning, då bak-  
ugnen var varm, så brukade man ä-  
ven stiets brändruovar, steka "bränd-brännrova  
rovar" = ett slags små, röda rovar  
som man sådde på brändruor, sved-  
gelandet. Man helt enkelt kastade in  
rovarna i ugnen med skalet på,  
utan något underlägg. För kött an-  
vände man underlägg mäst för bak-  
ugnshällens del, denna var av tackjärn  
och fick inte komma i beröring  
med salt. Men det finns även min-  
nen av att man av gammalt icke skud-

Om stek-  
ning i bakugn,  
se...

UJMA 8679. Kombo F. Eriksson. 1935  
DAL. VÄMHHUS  
Frgl. M 81

14 le ha haft någon håll av järn i ug-  
nen, utan denna bestod av en jämn  
och plan sten, på den tiden behövde  
man inget underlag under steken,  
såsom man också har hört talas om  
att dienn stüjäd ellgtjyöta i tork-  
stugurn, man stekte älgkött (på de  
upphettade stenarna) i torkstugorna.

18. Beteckningar för "bränna vid":

brenn-wid, bränna wid = om det  
som kokas; att "bränna vid" om det  
som stekes i panna: swäida, wida  
Du a swidi kuälbullar, du har  
brännt wid kälbullen. Anu i wäl  
swidn, den är alldeles widbränd. Anu  
i widbrennd l. widbrenndn, han  
är widbränd. A will bara brennas-  
wid, det vill bara widbrännas.

18. Beteckning för det som bränts vid när  
man kokat gröt eller välling: skruöuvur,  
skouor, l. brändskouor, brändskouor.  
Ä du kvoha friärgröten ä? har du  
kokt friärgröt? säger man till den  
unga flickan som bränt vid gröten,  
man antager att hon tänkt på sin  
"friare" så skarpt att hon därför glömt  
att röra i gröten. Man brukade också sä-  
ga: o far i djippen, hon går i giftas-  
tankar.

19. Syöta, söta = göra söt. Syöttn, bli-  
va söt. Jsha syöt ann litä lit. jag skall  
göra honom litet sötare. Ä ska fo  
stä ä syöttn, det skall få stå och bli  
sött. Före sukrets införande i bygg-  
den användes icke något sötningme-  
del av den anledningen att inga mat-



16 rätter förekommo som skulle sötas.

20. Solt, salt. Solttä, saltet.

Saltet lyfte man till sig (före handels-  
bodarnas tid) för fågel, skinn eller  
kemselöjd såsom salt, askar o.d. vid  
de handelsfärder man företog till  
Falun, Gävle och Uppsala.

För att bli användbart till matlag-  
ning skulle man först krassa sal-  
tet. Härvid användes av gammalt en  
något avlång men välsvavlad sten,  
kallad soltstien, saltsten. Som un-  
derlag användes matbordet, man la-  
de grovsaltet direkt på bräderna på  
ett hörn av bordet och krassade det  
där. Med tiden bildades det en för-  
djupning i bordet som kallades soltgropp, salt-gropp  
px, saltgroppen. Denna gropp tjänade (m. källor)

17 som förvarings-gröp för det krossade  
saltet. Man berättar, att man under  
nödår ibland fick nöja sig med att  
drypp på nidi saltgropp, doppa  
potatisen i saltgroppen, märk väl i  
den tomma saltgroppen, det var den  
med salt inspydda bordskivan som  
gav litet smak åt potatisen.

saltgropp

Senare använde man en stor plan  
stenhäll på vilken man strödde ut  
saltet och krossade det med den ovan-  
nämnda saltstenen. Man brukade  
även måla salttä & norrun, mala  
saltet på handkuvarn.

Beteckning för att "krossa salt", med  
saltsten, med eller utan salthäll un-  
der: gnüka salttä, krossa (egentligen  
"gnida") salt. Gnüka betyder "gnida".

18 Träkäril att förvara salt i: det ukrossade  
saltet förvarades i hemlym i kärbret i  
ett laggat käril solttharä, saltkaret, i  
fäbodärna inne i stugan under bordet  
i en rund ask med handtag, utan  
lock, soltstjärn, saltasken. Vid jakt  
och fiske medförde man salt i en  
av flätat näver tillverkad flaska som  
kallades soltflaska, saltflaskan, var  
försedd med kork av trä. Det kross-  
sade saltet förvarades hemma i lym  
dels i groven i bordet som ovan  
nämnts, dels i ett av fyra bräder  
kopskikat har som hängde på en  
krok på spismuren, kallades solt-  
karä, saltkaret.

21. Salta, salta. Nu a lu allt solta  
i reddugorn, nu har du allt saltat i

19 räddhåga, saltat för mycket i räddhåga över att det skulle bli för litet. Du a rämsalta, du har rämsaltat saltat för mycket. It ward allt bra saltat fe önnu äta, det blev allt bra saltat för honom det lär = i betydelsen: "det blev för honom en dyrbar historia."

Ann ska läkä ät umm ät ska stå laka v.,  
si, man ska lägga det i saltlake om bet. i c.  
det ska stå sig. (Obs. t-ljudet i or. "lätta i  
det ät, et, 'det' är mycket svagt, men (salt)lake")  
det finns lär.)

Blät-yr saltä, blöta ur saltet = lägga (salt mat) i vatten i och för saltets utdragande.

22. Beteckningar för "matrester, lämningar av mat": tiëvur, lämningar, av tiëva, lämna. Pannwëlindjin, pannväl-

20 tingen, välling, som blivit kvar föregående kväll, i vilken man sedan skar i bitar av potatis som blivit över sedan föregående dag, slog på litet vatten, kokade upp det hela och rörde i litet mjöl. Grytskuvor, grytskavar.

### Redskap för matberedning.

23. Sammanfattande beteckning samtliga vid matlagning använda kärl: kuäk-kräddi, kokkärlen.

24. Köttill, kittel. Tinlietkättill, förteunt kopparkittel, kallades även kuäk kättill, kok-kitteln - den kittel man kokade mat i | Köttilln, kitteln. Köttillär, kittlar.

Det gamla ordet för "kittel" är keccilan, kitteln, men ordet finns icke i formen "en kittel" för då heter det ienn köttill, en

21 kittel, men läremot i formerna. | Bät-ä  
lön kecdlan a mi, gå bort och låna kittel  
(den) kitteln åt mig! | Ja kaska litä i (svag form)  
tvemmn kecdlum, jag har kokat  
litet i två kittlar. Ja kaska tuo pär-  
kecdla, jag har kokat två kittlar med  
potatis. Ä fö stå i kecdlan gyvr nö  
ti, det får stå i kitteln över natten.

Skillnaden mellan kittel och gryta är kittel  
Om  
den att en kittel alltid är av koppar-  
eller mässingplåt, medan en gryta  
läremot alltid är djuätädn, quten av  
starkjärn. En kittel hade aldrig fötter,  
men en kittelliknande pannaföre-  
kovv allmänt, var försedd med rakt folpanna  
utstående handtag på sidan samt ha-  
de tre fötter, kallades füätpanna, fot-  
panna, tillverkad (av koppar).

29. Beteckning för "öra på kittel": ärda,  
harda (test. f. ärda, hardan; plural f.  
ärder, hardar)

Beteckning för "handtag på kittel":  
fätäna, fattan, handtag. Fattanet var  
oskiljbart fäst vid kitteln. Om fattan  
ej fanns satte man kitteln på en pann-  
fuot, pannpot, och när man lyfte  
av den från elden två ann i ann  
minn slarvben, tog man konan  
(den) med slarvor = trasar av något  
slag.

Fodral för kitteln vara vantiga av gam-  
malt. Dessa vara flätade av stickor  
eller bast som vantiga korgar, runda  
till formen, utan handtag och lock,  
varje korg passande för en kittel.  
Dessa korgar användes del inne i stugar

93 för att inte saker som stodo i närheten av kitteln skulle bli rotiga, dels när man flyttade till påbodarna för att man skulle kunna ha den i flyttlasset, eller i klävjersadeln när man for till långpåbodarna.

Beteckning för olika slag av kittlar, vilka utgå från kittelns användning. Pärkittel, potatiskittel. Kvokittel, kokkittel, = förtennt, en potatiskittel behövde inte vara förtennt, den kallades kittel också därför för pärkittel, icke kvokittel = till att koka mat i. Bräckkittel, kittel för uppvärmning av bräckvatten = det vatten man skulle slå på eller blöta kornas pakelse i. Fast vattnet här till uttalas bräck, så uttalas kittelns namn med långt

JLMA 8679. Rambo F. Eriksson. 1935

DAL. VÄRNHUS  
Frgl. M 81



24 l-ljud: "bräll-". | Sturköttil, storköttil,  
rymnande 30 kannor, användes  
vid tvätt samt vid kokning av kittel  
notatis till tunnbrödsbakning.

Brenndunsköttil, brännvinskittel, ett  
ka brännvinsställe i, var alltid  
tillverkad av mässing, kallades där-  
för senare, när inte kitteln längre  
hade den uppgiften att fylla, för mät-  
ringköttil, mässingkittel.

30. Gryta (hest. f. gręta, grętan). Benämningar  
vilka avse materialet: zengryta, järn-  
gryta eller tackjengryta, tackjärngry-  
ta, men sådana namn användes ju  
ytterst sällan, då alla grytor varo av  
tackjärn, och man hade ingen anled-

ning att tala om någon annan sort.  
Benämningar som avse grytans konstru-

25 tion: skafftgröta, skaplgröta, samma  
gröta som füötgröta, fötgröta, då en  
skafftgröta alltid hade fötter.

Benämningar som avse grötans stor-  
lek: ätokannugröta, adertanskannus-

gröta f.  
Om dille  
Hofcher, Se...

gröta; tjugökannugröta, tjugokannus-  
gröta = de största grötorna man ha-  
de, kallades därför också för störgröta,  
störgrötan l. ystgröta, ystgrötan = man  
ystade = gjorde ost i den.

Benämningar som avse grötans kan-  
vändning. Pärgröta, potatisgröta = van-  
ligen i kannugröta, en kannugröta = den  
ovannämnda skaff- eller fötgrötan.

gröta  
Om bes

Ystgröta, se ovan, när man ystade slog  
man vasslan i en mindre gröta i  
vilken man kokade messmör, denna  
var också en hänggröta och kallades

26

för mysägryta, = mysa, varslan.

Beteckning för handtag på gryta: få-  
tånå, pattanet. För skaft på gryta: skaff-  
tå, shaftet.

Stora grytor, som användes mera sällan,  
torrades nogga efter sedan man sku-  
rat dem rena och skäligt dem, samt  
smordes med talg för att de inte  
skulle rosta av fuktig luft, samt  
ställdes sedan undan i härbrät. De  
mindre grytorna stodo, tillsammans  
med mindre kittlar (som inte pingo  
plats hängande under bordsfoten)  
åli gräv<sup>er</sup>, ute i graven = så kalla-  
des platsen framför bakugnen i spis-  
muren.

26. Ordet ärda, se ovan, öra på kittel.

Beteckning för "öra på (häng-) gryta": öra.

27 ära. Ann eluo-äv grytärät, kan slag  
av grytärät.

27. Som underlag för en het, sotig gryt-  
ta (med pötter) användes i regel stabbia  
anti rön, huggkubben i vrån, såvi-  
da det inte var så dålig eld i spi-  
sen att man kunde ha grytan stå-  
ende: üpi asskrävin mes ann åt grötn,  
i den öppna spisen medan man  
ät gröten. För kittlar hade man  
en särskild, fyrkantig brädbit som  
underlag, denna kallades kättilbrädä, kittel-bräde  
kittelbrädet. Detta bräde ställdes on- (= sot-bräde)  
tingen på golvet eller på lillbängh,  
lillbänken. Ett litet gammalt och so-  
tigt säte brukade också användas som  
underlag för kitteln. Detta säte kallades  
gammalsätä, gammalsätet.

28. 28. Det vanligaste redskapet för omröring  
av välling och grät var molla, en del  
av stammen på en liten björk, i den  
nedre änden festsittande tre av kvistar-  
na, avskurna cirka tre tum från själ-  
va stammen så att ändarna alltså  
pekade snett uppåt, smaländan höll  
man i under omröringen. Kallades  
även grätmolla, grätmalla.

Frgl. M 81

DAL. VÄMHUS

ULMA 8679. Rombo F. Eriksson. 1935

ett primitivare redskap en är för-  
mad sticka som kararna använde  
i skogen för samma ändamål  
kallades grötspatjin, grötspaken. Den-  
na var mera praktisk därför att man  
kunde stryka av den gröten mot gry-  
taus kant, varför man inte behöv-  
de sticka den, som man ju var  
tvungen göra med "mollan". För

29 omröring i välling användes även  
äsa, ösar = seven.

29. Whissp, wisspin, visp, vispen användes i de äldsta, nu levandes <sup>sm</sup> bårdam, men inte i samma utsträckning som mallan eller seven. Men den användes vid omröring (vispning) av säas, samt till att skvett- & klä<sup>st</sup>ti minn, stänka på kläderna med pärl innan man käv-läd diennn, kavlade (manglade) dem. En visp gjordes på våren i björkens sanningstid. Man skar av lagom långa kvistar av björk, cirka en fot långa, och drag av dem barken med fingrarva. Sedan tvinnade man en längre, jämntjock vidja och lindade omkring dessa kvistar, precis som när man gör en kvast. ¶

visp  
Oml. anv. ö  
tillverkn. ...

ULMA 8679. Rombo F. Eriksson. 1935  
DAL. VÄMHUS  
Frgl. M 81

30. Ivre delen av kvisten gjordes en ögla  
i vilken vispen kunde hängas upp.

30. Beteckning för "slev": äsa, ösa, ordet  
stiev förekommer mera allmänt  
numera, men är ett "nyare" ord.

31. Beteckning för "klubba, varmed po-  
tatis pressades till mos": järstamm-  
pin, potatisstampen. Den klubba som  
användes till bär: mösklubba, mos-  
klubba.

33. Stietspanna, stekpanna, var av  
gammalt vanlig i alla gårdar. Dessa  
voro handsmidda av järnplåt. Den  
äldsta stekpannan säges ha varit för-  
sedd med tre fötter.

### C. Råa och halvråa rätter.

Den vanligaste maträtten, vid vilkens tillag-  
ning eld ej på något vis kom till använd-

31 ning var, och är än i dag, sulln, antingen  
av mjölk med ibetat hunnbröd, eller av  
ett eller annat slag av stjyr, sur mjölk  
eller tättmjölk med ibetat bröd, den förra  
kallades mjöksulln, mjölksulln, den se-  
nare stjysulln. Ordstav om sulln: Djär  
di ienn sull, så rövi bli full, gör  
dig en sull, så "röven blir full" - så  
blir du mätt. Sulln gjordes även av an-  
nan vätska, blåbär och vatten eller  
mjölk, limberi, lingon med vatten  
eller mjölk, den förra kallades blåbes-  
sulln, blåbärsulln, den senare lim-  
besulln, lingonsulln.

36. En maträtt, som fordom var myc-  
ket allmän, men som numera aldrig  
förekommer var malttdien, maltdegen.  
Man siktade rågmalt över en skål och



39. tog vara på det fina ursiktade mjölet,  
sedan slog man på hett vatten och rör-  
de om tills en tjock deg bildades, sedan  
fick dien stå i syätten, degen stå och  
söttna i några timmar. It till bröd  
såsom smår tillsammans med ström-  
ning.

D. Välling.

37. Välling, välling: med kort e- och l-  
ljud. Välling, vällingen.

38. Beteckningar för tunn, dålig välling:  
skwäl, skwal: påminner om vatten.

Skwambäl, skwamd. Wenn a du nu  
kuoka fe skwambälwälling dä? vad har  
du nu kokat för tunn och dålig välling?  
Beteckning för "klump" i välling eller gröt  
(d.v.s. den klump som bildats av mjölet kamp  
i vällingen, icke den som gjorts med avsikt).

33.

kopp | ä i so mitji koppär anti så,  
a-do-nt afft ingga malla ä? Det är  
 så mycket klump i så, har du inte  
 haft någon malla (att röra med)?  
Ukan koppugan wällingg du kuokä,  
 en sådan klumpig wälling du kokar,  
 Beteckning för "hinna på wälling el-  
 ler gröt." skräpa, hinna. Umm int  
du kringgä-di iem ä jät, så fo du  
skrikke upp skräpan, om du inte  
 skyndar dig hem och äta, så får du  
 åka skridsko på hinna (på gröten)  
 så tjock blir hinna.

Skicka

v.

39. Beteckningar för olika slag av wäl-  
 ling, vilka avse den vätska som in-  
 går i wällingen: wätuwällingg, watten-  
 wälling = den i alla tider vanligaste wäl-  
 lingen. Myökuvällingg, mjölkuvälling =

34 förekom mera sällan av gammalt.  
Drikksvälling, välling, kokt på svag  
dricka.

40. Beteckningar för "välling" som avse det  
icke flytande ämne, som ingår i välling-  
en: Kvackmyölsvälling, kak-(korn)-  
myölsvälling. Råmyölsvälling, råmyöls-  
välling; råmyölet var dock alltid något  
upplilandat med kornmjöl.

41. Klimmpavvälling, klimpavvällingen,  
välling, (men mycket tunn sådan, su-  
last mycket litet mjöl i den) i vilken  
kokades "skedfyllor" med smet, så att  
klimpar bildades.

S. Gröt.

43. Grät, gröt. Kvackgröten, kaka gröt.  
Sunn bli mätt av grötin, man blir  
mätt av gröt. Gröten äts atttra dyö

grötsauki ann add weeran gaungg,  
 till det grötsauel man hade för var  
 gång. (Döda kuäkä quöda gröti  $\sigma$ , den  
 där kokar goda grötar hon.) Gröten äts  
 på följande sätt: Grötgrytan sattes på  
 kuggkubben framför snisen, alla famil-  
 jemedlemmarna bänkade sig runt  
 omkring, var och en med siv skål  
 och sked, med det grötsauel man hade  
 för var gång, mjölk eller tätmjölk,  
 svagdricka eller vatten och lingon-  
 mos. Man tog en sked med gröt, lop-  
pade denna i skålen samt förde grö-  
 ten, tillsammans med något grötsauel,  
 direkt till munnen, gröten stanna-  
 de aldrig i skålen.

gröt

Berättelser om särskilt stadig gröt: Liek-  
sansgröten i so työkki, så ann kann

36. djiära muölä  $\sigma$ -num ä nikk ann upö  
spätjin ä ta ann minn si äti räisä.  
Leksandsgräten är så tjock, så man kan  
göra hål på den och stuka (träda) den  
på spaken (handspåk: verktyg för  
timmerkörare) och ta den med bort  
i skagen = (till arbetsplatsen).

Rättrvicksgräten är så tjock, så ann kan  
stjära stjuur av onam ä stryök- $\sigma$   
smjörä, Rättrvicksgräten är så tjock, så  
man kan skära den i skivor och stryka  
på smör. En vanlig grät bör vara så  
tjock, så molla står i grätton, så att  
mellan står i den. En grät som är än-  
lä tjockare kallas för tuppgräten, tuppgräten.  
Der ann bläs, så skant-ann ryööt-i  
urier myöl, när den bläser (d.v.s. gräten) bläsa v.  
det bildas stora bläsor som spricka och bet. 5)

37 ångan blåser ut, då ska man inte  
röra i mer mjöl.

44. Beteckning för "tunn, klisteraktig gröt":  
släpgröt, frammer av släpan, tunn, lös. slap-gröt

Om sådan gröt säger man: Å i-nt vare-  
hin wälingg älld gröt, det är inte var-  
ken wälling eller gröt.

45. All gröt var av gammalt kock på vat-  
ten, ordet wätugröt, wättingröt finns  
visserligen, men ordet torde ha uppkom-  
mit senare när man började koka gröt  
på mjölk.

46. Beteckningar för gröt, vilka avse det  
icke flytande element, som ingår i grö-  
ten: Kvornmjölsgröt, kornmjölsgrö-  
ten, eller kuokmjöls- "kok"-mjöls-korn-  
mjöls. Rismjölsgröt, rågmjölsgröt.  
Sädgröt, sädgröten = av sädigt eller

38 säddlandat mjöl. Blåhesgröten, blåbärs-  
gröten, vattnet blandades först med mo-  
sade blåbär. Spgröt, gröt av horngryn, i  
vattnet lades, tillsammans med den råa  
grynen, små bitar av talg, för att det skul-  
le bli litet fett i vattnet. Denna gröt  
äts till flätt av fläsk eller talg.

47. Nävgröt, nävegröt, av kornmjöl  
och vatten, kokades mycket tjock, så att  
man, när den hade svalnat, kunde ta  
den med fingrarna och doppa bitar av  
den i varmt flätt. Kokades särskilt när  
man inte hade något grötovod.

48. Büfyösgröten, den sista gröten man ko-  
kade innan man flyttade till eller från boförs-  
gröt  
(häm)  
fäbodarna. Denna gröt fick inte göras  
större än att man skulle kunna äta upp  
alltsammans för att man skulle slipa

39 ta resterna med sig.

F. Palt.

49. Paltt, paltt. Härmed avses endast blod.  
paltt, se punkt 83, palttbröd.

Vanlig, med eller utan blod tillredd mjöl-  
palt kallades klubbin, klubben; watū-  
klubbin, vattenpalt; bluötklubbin, blod-  
palt

Bluötklubbin, blodbulle, = paltt = till for-  
men plättlik, tunn, urgifär tre tum i  
diameter. Först lägges grynen i blöt i blod,  
när den blivit riktigt genamlblöt, rödde  
man i korvmjöl så att man fick en  
fast deg. Deggen bakades ut till brullar  
endast med tillhjälp av händerna. Se.  
där bakades de i rent vatten med nå-  
got salt i.

Watūklubbin, vattenpalt. Man gjorde

watū-  
klubbe



40 en deg av hornmjöl och vatten. Horn-  
mjölet kunde gärna vara upplösligt  
med något ärtmjöl. Bullarna lika till  
storlek och form som samma av gryn.  
Kokades i rent vatten, utan fett.

Klimpy, klimpen. Filtreddes av vat-  
ten och hornmjöl, till formen rund eller  
mera äggformig. Bakades "i en kråsked,  
kokades i ärtsoppa: süödwattni, välling  
eller i rent vatten, äts i så fall till mjälk.

klimpy,  
bet.!

Denna kväckad vätuklubbar ä ät an  
attra fläti, man kokade vattenmjalt och  
ät den till flott - av talg eller fläsk,  
denna rätt var särskilt wanlig när  
man var på lävtäckt ä ät uppi löv-  
läctun, och ät i löv-ladan, när man  
inte hade getter med sig.

J. Paunkaha.

41. Ordet pannkaka fanns icke i de äldres  
språk. Men en liknande kaka förekom  
som kallades pannbullen, ~~pannbullen~~. pann-bulle  
Man gjorde en tyock deg av kornmjöl  
och vatten, gräddades i stekpanna som  
smorås med talg. När bullen, som  
var ganska tyock, var gräddad på den  
ena sidan, vändes pannan upp och  
ned i den ena handen, varpå man  
lade ner bullen igen, omvänd, varefter  
den gräddades lika på andra sidan.  
Glyötbullen, glödbullen, av samma deg glöd-bulle  
som pannbullen, men den gräddades på  
glöd, gjordes mindre och  tunnare, ungifår  
som klibben.

### 2l. Soppa.

54. Ordet soppa, soppa förekommer icke  
i de äldres språk. Någon annan soppa

42 är ärtsoppa på ett kött- eller fläskben för-  
sekom ike heller av gammalt, kallades för  
suädrvattnä, "sod"-vatten. Tillsammans  
med örter kokades pärur i ruötter, potä-  
tis och kälrätter, eller också klimp, ibland  
alla delarna tillsammans.

56. Beträffning för "det tunna i soppa": suädrvattnä | sodvattnet. Klimp kokades  
direkt i soppan, tillredning se ovan. sod-vatten

Suöt, sod tillreddes på följande sätt:  
När man på middagen fick litet örter  
och vatten kvar i botten på grytan, så  
kokade man sod därav på kvällen  
samma dag eller nästföljande morgon.  
Man slog i mera vatten i grytan, koka-  
de upp detta, samt rörde i karumjöl  
så att det blev en lagom tjock välling, kal-  
lades suöt, sod.

Sod  
"soppa"

43. En sorts välling, kallad ruötvärling, rot-välling,  
kälrotsvälling kokade man ofta på.  
Man skar sönder en kälrot i små tär-  
ningar, samt kokade dessa tillsammans  
med ett köttben. När kälrotslitarna vo-  
ro kokta tog man upp benet, varefter  
man rörde i hornmjöl till en lagom  
tyck välling.

57. Betäckningar, vilka avse soppanns kvali-  
tät: Skväl, skval, = tunn dålig soppa  
med mycket litet fett i. Om sådan sop-  
pa sade man: Ä finns-nt ic stienna  
iivöni isä suötvattni, det finns inte  
en ~~stjärna~~ flottstjärna ovanpå den här  
ärtsoppa

58. Den ben, på vilket man skulle koka  
ärtsoppa kallades suötvätubienä, sad-  
vattenben. Man använde sällan kött i

stjärna f.  
bet. 7  
flottstjär-  
na

44 dessa soppor.

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

61. Rätter av bär som huvudsaklig ingrediens voro mycket sällsynta av gammalt. Endast limberij, lingon användes i någon nämnvärd grad. Den i det föregående omnämnda blåbärsgröten förekom icke så ofta. Bärmas, bärmas = mosade lingon. Äts surt till potatis och till gröt tillsammans med mjölk. Bärmas-sulla, bärmas-sull, = bärmas i mjölk eller vatten med ibland tunnbröd.

Lingon rensades helt för hand: ryöktat bär, rensa bär, eller också använde man en en rävna av trä (detta när man hade ovanligt mycket bär) till hjälp vid rensningen. Rävnan kalla-

45 des björrenna, björrenna.

Lingonmoset förvarades i björrenna-  
stämpati, björrennastämpati, eller, om  
man icke hade så mycket, i björrennabyl-  
tu, i en bylta-lagghärl. Wägon sättning  
av björrenna förekom icke av gammalt.  
Stämpati förvarades i härlet.

63. Nu gammalt odlades dels grärrtar,  
grärrtar, dels wärrtar, ritärter.

Beteckning för "rensa ärter": ryökht err-  
tä, rensa ärter. Därvid användes err-  
renna, ärträna. Men före varje kok-  
ning av ärter skuld ann syö-gäinunn  
lienn, se igenom dem en gång till  
för att rensa ut skända ärter, små  
stenar o.d.

Beteckning för "ärtshida": errtkuanna, ärt-  
shida.

46. Gräarter maldes till mjöl: ertrmjöla, ärtmjöl. Av mjölet gjorde man kringar, ertrklimmp, ärtklimp, men ärt. ärt-klimp mjölet uppblandades med något kornmjöl. Kringarna kokades dels tillsammans med ärt, dels kokades kringan enbart i vatten eller med litet smör i vattnet eller kött- eller fläskben.

Kringan äts tillsammans med spadet ungefär som gröt och mjölk.

De som hade råd brukade också blanda litet ärtmjöl i det kornmjöl som användes för kokning av gröt.

64. Övikhölm, 'huvudkål', 'vitkål' odlades huvudkål i undantagsfall, den kan icke sägas ha varit vanlig. Ordet övikhölm användes för att skilja den från rovblast och kårotsblast som också gick under namnet

47 koln, käl; ruövinkaln, rovblast och ruötkaln, kälrotblast, båda sorterna kokades, mäsades sönder och ingingo som ingredienser vid bakning av tunnbröd = (nädbröd).

65. De rovar som användes till mat kallades brändruovar, brändrovar. Stos stekta, ibland på gläd eller i aska, med skalet på, dels skalades de, sturoo i små litar och lades i ärtsoppa i stället för kärrötter, särskilt den tiden på sommaren när rovarna började bli färdiga, under det att kärrötterna vara för små att användas. Efter bakning brukade man, när bakugnen var het, kasta in några rovar med skalet på och steka dem på så sätt. En i bakugnen stekt rova var smakligare än annars, stiektruovar,

ULMA 8679. Rombo F. Eriksson. 1935

DAL. VÅMHUS  
Frgl. M 81



45 stekta rovor.

Rovan äts ofta rå. Man skalade den samt skrapade den med en kniv så att en urgröppning bildades, att på så sätt skrapa med kniven kallade te sä-va, att sava; ann sävå ruövu, han gröper ur rovan med kniven och äter. Det man skrapade ur och åt kallades säväd, sävet. Rovor användes icke till välling, härtill användes kålrötter se ovan!

sava v.  
bet. 2

sav m.  
(= sav m.)  
bet. 3)

66. Kålrötter användes dels i form av litar i suödmattnä, dels krassade tillsammans med potatis: ruöstammyg, ratmos. Man tog så mycket kålrötter som man ansåg att man hade råd till.

67. Styf-auto mögå pärur, sköf och sätt på litet potatis. Potatis kokades i regel med

→ sköfja  
ut-lä

49 skalen på, utom då man kokade den till-  
sammans med örter.

Beteckning för "potatisskal": yärflasi, pota-  
tisskalen = när potatisen skalats i kokt till-  
stånd. När man råskalat potatisen kal-  
las skalen för yärskräd potatisskal.

Beteckning för "skala kokt potatis": fläsä  
yärur, skala potatis. När man skulle  
baka tunnbröd skulle man ha mycket  
potatis skalad. (såvida man inte helt  
enkelt bakade av dem med skalen på).  
Man brukade då skaffa hjälp från  
granngårdarna till potatisskalningen. Den  
hjälp man då fick (mat en ersättning  
av en kaka bröd pr. bittel skalad po-  
tatis pr. person) kallades fläsägävi, "skal-  
ningshjälp". En av deltagarna i skal-  
ningsarbetet kallades fläsühall, l. fläsä-

hjälp f.  
fläsä v.  
fläsühall

50 kall, potatisskalare. Skalning av kokt potatis försiggick alltid med enbart fingerrarna.

Beteckning för "oskalad potatis": fläs-pära, skalpotatis. Beteckning för "räskalad potatis": räskäläöt-pära, räskalad potatis. Är så städuggi fläs o gammalpärum så, det är så tjocka skal på gammalpotatisen (Dra)- fjolärs-potatis.

ULMA 8679. Rombo F. Eriksson. 1935  
DAL. VÄMHDUS  
Frgl. M 81

Wid amn fadit ienni fullan wätüs-ä i pärum, vi har fått en full wätters-ä med potatis-skröt den ene; den andre svarade: stakhas röv, stakhas röv = innan all den myckna potatisen gått igenom den.

Fram på sommaren, när det började växa ut groddar på fjolärs-potatisen, så skulle man före kokning (event. skal-

51 ning) bryta av dessa. Graddarna kallades  
|äli, groddar| och arbetet att ta bort des hale,  
sa benämndes: ev-äv äli, ta bort grad-stekt.<sup>2</sup>  
darna| Sjö ükim laungg | äli | se en  
sådan lång | gradd.

Beteckningar för olika slag av kokt el-  
ler stekt potatis: Fläspärur, kokta med  
skalen på. Suötvätupärur, potatis kok-  
ta tillsammans med örter och ett kött-  
ben. Flötäpärur, flott-potatis = potatis,  
förut kokta (t. s. påregående dag) som  
skalades och lades i stekpanna att stekas  
i flott efter en stekt fläskbit. Sticktjärur,  
potatis, stekta på glöd eller aska.

Ukä finä i myölägä pärur isä add,  
så fina och mjöliga potatis de hade här  
(i gården). | It i så myölä står av, det är så stär av  
att mjölet står om dem.

58. Beteckning för potatismas: pärstamma,  
potatismas. Potatisen kokades med skalen på,  
skalades och masades söndes; man stekte  
fläsk eller talg, tillsammans med hett vat-  
ten som man saltat i slags flottet i po-  
tatisen, det hela rördes om, maset blev  
nu fuktigt och saulögära, saveligare, så  
att det kunde ätas som smör till bröd.  
Detta potatismas brukade man packa  
ner i smörbyttrar och ta med sig till  
skogen, var en omtyckt maträtt.

### 7. Krättmat.

68. Någon egentlig beteckning för "köttmat"  
finns icke, men ordet tyätjätä återfinnes. äta n.

69. Beteckningar för olika slag av kött  
vilka avse slaktdjuret: tyrtjätä, kokött.  
Smäläljyätä, kött av smälän, smala: får,  
getter, killingar o.d. djur, icke kalvar, häv-

53. työtä, halvkött. Garvtyöt, fint kött.

Rakhtyöt, hundkött - segt, gammalt kött,  
gammalttyötä, kött av gammalt slaktdjur.

Beteckning för "köttbit": työttilit, köttbit.

Beteckning för "senig, seg köttbit": tana,

tana; | elitä, | i pikk i ienä elaiha eli-

tu, jag fick tag på en sådan där | seg

köttbit. | Pluralform: elitur, = feminint ord.

työtelitur, sega köttbitar.  
70. Nu gammalt åt man färskt kött  
endast vid slakt eller då jaktbytte eller  
då jaktbytte erhållits. Men så fort djuret  
blivit slaktat så saltade man ner det,  
även om det var vinter och köttet kun-  
de ha hållits i fruset tillstånd.

71. Köttet äts dels torikat, dels stekt till pota-  
tis och bräd, men man kokade också bul-  
jong på det, med eller utan ärter, i spa-

sleta f.

54 Det kokades potatis och kalrötter, även  
klimp. | Tjyätshaugk, ~~köttshänk~~ hela be- kött-  
net och läret av slaktat kreatur som shänk  
hängts till torkning. | Ann add iëna  
iëla Tjyätshaugk minn si, han hade  
en hel köttshänk med sig = till skogen.  
Itts till bröd och potatis.

79. Köttspadet användes dels på så sätt  
att man saupåd-ö å attra jäta, man supa å  
"söp" det till maten, med skeden, dels,  
när man inte hade varken potatis, kal-  
rötter eller klimp kvar, brät man i  
bröd i en skål med buljong å gard  
suädrvätusulln, buljong-sull, eller också sull  
slog man på litet mera vatten, kokade  
upp det, samt gjorde klimp av horn-  
och ärtmjöl och kokade i det.

K. Fläsk.

55. 73. Flessk, fläsk; i best. f. flesstjät, fläsket.

74. Beteckning för "stycke fläsk": flesskbit,  
fläskbit. Beteckning för fettrand i fläsk:

spitjä, späcket. Fun a we piet is n

kuoltn, ä i so städut spitk, han har

varit fet den här grisen, det är så tjockt

späck. Beteckning för "magert svin-

kött": tjötut flessk, köttigt fläsk; mä-

gärt flessk, magert fläsk.

Beteckning för "fläskväl": flesskstjinn,

fläskskinn. Ja bädu flesskstjinni äti

suödwattnä, ta bäda fläskskinnen

i köttsovnan. clan ät alltid upp fläsk-

svälen, antingen den koktes eller stek-

tes.

75. Fläsk var ganska vanligt i de äldsta

nu levandes barndom, man hade grisar

ganska allmänt över sommaren, men

köttig

fläskskinn

JLMA 8579. Rombo F. Eriksson. 1935  
DAL. VÄMHHUS  
Frgl. M 81



det var dock mera sällan man hade en wittärkuott, vintergris, gris som uppfödes på vintern, man skulle ha dem över sommaren, ty då släppte man dem lösa i skogen och grisarna fingo klara sig på de födoamnen som funnos i skogen, de fodrade ingen tillsyn. Ofta hade man grisarna i vall tills man tog hem dem och slaktade dem direkt, och ofta hade man dem ute så länge, att diemmen kom i en sminn smökuotta uppö ostu, att de komma hem med smågrisar på hösten. Fläsket torkades eller saltades ned, äts rätt som sovel till bröd och potatis, eller också stekte man ien flerskakka, en fläskskiva som man åt till den potatis som man värmdes upp i flötst.

I flötta v. 1  
bet. 1

57

flötäpärur, flättrotatis. Ihländ hade man  
en liten lit i ärtsoppa.

76 Kuäkät flesstjä, kokt fläsk; benfritt  
sådant förekom ytters sällan, det skul-  
le vara ben i det man kokade av  
såväl fläsk som kött, det benfria skul-  
le stekas: stietjad flesstjä, stekt fläsk.

L. Mat av kackat kött och inälvor.

77. Kuorrb, korv; kuorrbir, korven; kuorr-  
bär, korvar.

Uttryck med ordet "kuorrb": if wa ienn  
riktu kuorrb, det var en riktig korv, = om-  
tyck, fyllig person.

Ann setä-ō si så ann sir-ant lesä  
ienn ellä kuorrb, han sätter på sig  
(så mycket kläder) så han ser ut som  
en (annan) korv.

Ur ann kuorrbär-ō si klätzi, så kan korva ä

nyftar på sig kläder - han verkar så tjock.  
Uko kuorrbningg-o si klädte, en sådan  
 pånyltnng av kläder.

Spun sir ju änt léså ienn nuömkuarbt  
mēt-i, han ser ju ut som en "väm-

karv (se nedan) ut jag.  
 Om en person som lappar ett plagg då-  
 ligt säger man: spun lappä léså ann  
ädd lappa-yöp ienn nuömkuarbt,  
 han lappar som om han lappade en  
 "vämkarv", eller: ann lappä kuorrb-sö-  
min, ~~han lappar karvömmen~~, han  
 lappar provisoriskt, bara "kastar över".

När pojken kommer hem med sän-  
 derivna byxor, så brukar modern  
 säga: fo-syö så ska i ta ö kuorrb-  
nyöp ä litä a di; här (jag) se, så skall  
 jag "karva ihop det (hållet) litet åt dig =

korv-  
söm

lappna byarna med korvöm medan  
du har dem på dig. Wenn i -llakt  
fe kuorvningg-göyr å, vad är sådant  
för sort lappning, säger man sedan  
om den där lappningen.

Om en lång, smal person användes  
uttrycket: Den sör-änt léså ienr kuorv-  
tie, han ser ut som en korvten, om  
användning av denna, se nedan.

ibö i-nt kuorv-dain alla dagar, det  
är inte korvdag alla dagar, = den dag  
man gjorde korv kallades kuorv-dain  
korvdagen, den dagen fick man äta  
mera korv än vanligt, men skulle  
liksom passa på då, ty det var ju  
inte "korvdag" alla dagar så att man  
fick äta sig mätt av korv.

korv  
slörhill

Skär vägen ville få mera av en rätt

60 som smakade bra, men husmor an-  
såg att det skulle sparas, då svarade  
han: St i plieri mät äld kuarrbär,

korv

det är flera mät än korvar.

Redskap vid korvtillverkningen: Diemm  
add tån sorttäs kuarrbuann, iett  
sturt a nuom kuarrbuinn, a iett min-  
där a smältarmum, man hade två  
sorters korvhorn, ett för vänkorven  
och ett för (korv av) smältarmar.

korvhorn  
(Chenw.)

Tillverkning av nuäm kuarrb, vän-  
korv. Korvdegen gjordes av blod, korn-  
gryn och lika delar av korn- och rågmjöl.  
Degeu gjordes lika fast som den, av vil-  
ken man bakade "bladklubb"-se ovan.

vänkorv,  
bet. 1  
(Chenw.)

Degeu stoppades ned i skinnst av en  
svinnmage som man sytt ihop, här  
vid användes det grövsta korvhornet som

61 sägats av ett kokorn, den del som satt  
närmast huvudet. Degen stoppades ner  
med fingrarna varvid man strökt  
av dessa över kokornets kant. Upp-  
till och nedtill på korven sydde man  
inte ihop den, utan där stack man  
in en kuarrhtien, koruten. Denna be-  
stod av en torr björkqvist som man  
tog av en gammal björkqvast som var  
torr, spetsades i densa ena änden.

Korven kokades sedan i vatten.

Bluötkuorrhin, blodkorven. I denna  
var det precis samma ingredienser som  
i ovanstående korv, men den stoppa-  
des i en vanlig smaltarm, (det var for-  
men som gav ovanstående korv nam-  
net nuömkuorrhin), kokades i vatten.

Tjyätkuorrhin, köttkorven tillverkades av

69 inmatim, inmaten = inälvor av slaktat  
kreatur, = alla ätlbara rådana utom ljfri  
levern som man inte gärna tog med  
så det bildades en stark smak av den.  
Köttet kokades först tillsammans med be-  
nen, därefter skrapades benen rena och  
köttet hackades tillsammans med de kok-  
ta inälvorna. Hängdes att torka inne i  
stugan.

80. akk, hack; best. f. attsä, hacket, tillverka.  
der vanligen av kalv: kävattsä, kalvhack(et).

Den gelé som sammanlinder <sup>kalv</sup> hacket i stel-  
nat tillstånd kallas kävdall, kalvdall. kalv-dall

De ätlbara inälvorna tillsammans med  
huvud och ben kokades först, hackades  
därefter i en låda hopsytt av tre bräder  
samt gavel i den ena änden. Hackades  
minn akk-knåivinn, med hack-kniven

63 Lådan kallades akkkläda, kackklädan. Det sönderkackade köttet blandades med kokt korngrön. Man brukade också kacka köttet först, samt sedan koka det tillsammans med grönen. Man kakade ibland köttet först, därefter grönen i samma spad. Lade man slaktat en gris gjorde man kack endast av huvud och inälvor, grönen kokades i spadet och blandades med köttdegen.

81. Beteckning för "ätliga inälvor av slakt-djur": innmatn, innmat; rennta, ränta.  
ell. ellat av blod.

83. Beteckning för "blodpalt": bluötklubbin, "blodklubbe" om lagning av denna se ovan.

Beteckning för "paltbröd med blod i": paltu, palt. Lika delar råg- och kornmjöl, blod, en



64 deg gjordes, tillsattes med något jäst, fick  
jäsa cirka två timmar, förseddes med  
hål i mitten och gräddades i bakugnen.  
Hängdes först till tak inne stugan, där  
det fick hänga i ett par veckor, därefter  
hängdes det i kärivet. Sto tillsammans  
med potatis eller ibetad i kett vatten till-  
satt med platt av fläsk eller talg.

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

86. Beteckning för olika slag av vid mat-  
lagningen använt fett: fleshflotä, fläsk-  
platt; tågflotä, talgplatt. Fläskplatt än-  
vändes dels att värna upp potatis i, dels  
till att dogga bröd i <sup>platt</sup> pick-ö anti plati,  
peka på i platt. När tunnbröd av det  
varma plattet blev mjukt rullades det  
ihop till en rulle: plätbitan, "plattbete".

flott

paka ä

bete m.

65. 87. Flötsullen, flottsull. Man stekte fläsk sull  
eller smälte talg i en panna, tog upp  
det stekta, slog i litet vatten i pannan  
samt lät detta koka upp. Sedan brät-  
man sönder tunnbröd i en skål, el-  
ler tog reda på smöbrödi, småbrödet:  
bröds-mular i brödlådan, samt slog  
på flottvattnet på detta.

Flötjukka gjordes på ungefär samma  
sätt, men med den skillnaden att  
man brät brödet direkt i flottet i  
pannan, varefter man slog på vatten  
och lät det hela koka upp. Tillsammans  
med tunnbrödet brukade man även bry-  
ta i några bitar galtbröd i pannan.

Rätten kallades även flötbröda, floträra,  
särskilt av fruntimmer som tyckte att  
flötjukka var ett fult ord, vilket det även

flott-  
sjuda f.  
(= flott-jucker)

66 i viss mån var.

88. Beteckning för "brödlut med flatt nä:  
flotgås | flottgås, l. flotlitän, flattbete. flott-gås

O. Förut ej behandlade slag av dopprätter.

90. När man kokt ärtsoppa eller buljong brukade man hastigt doppa ner ett stycke tunnbröd i grytan, äts omedelbart, kallades flätbröd, flattbröd. flott-bröd

91. Beteckning för "sås, i vilken potatis doppades:" närpikka, tillreddes i stekpanna partonpicks av flatt av fläsk eller talg samt överbliven välling sedan margarer, denna slag man i pannan med flattet tillsammans med litet vatten ifall vällingen var otillräcklig, samt rörde i litet hornmjöl i det hela. Potatis skalades med fingrarna och doppades med fingrarna i denna sås, äts till bröd.

P. Mat av sill.

99. Silld. sill, best f. silldi, sillen (feminint ord)  
 i flertal: silldär, sillar. Sill och strömming  
 bytte man till sig som ovan nämnts, vid  
handelsfärderna med hemslöjd. Strömming  
 förekom mera allmänt än sill. Diem  
a drait - uttyr mandräpären uttyr strö-  
mindjim i jäti ann rett av, man har  
 dragit ut "mandräpären" ur strömmingen  
 och ätit strömmingen "rätt av" utan sön-  
 derdelning eller benning.

99. Den vanligaste behandlingen av sillen före  
 förtärandet var te stiets ävä o glyödn,  
 att steka henne (den) på glöden. Ett sätt  
 var också att koka den i stekpannan i  
 vatten. Stekning av sill i flatt i panna  
 förekom iske av gammalt.

R. Fryddar

68 95. Kryddär, kryddar. Ge bra krydda, en bra krydda. Aug ic itta fina kryddur, nog är det här fina kryddor, = flertalsformen användes även som en krydda.

I sammansättningen krydd-iäl, krydda ihjäl betyder "krydda" detsamma som gift.

Krydda (verb) krydda. Du ska krydd-ä bra, du skall krydda det bra.

96. Su gammalt förekom utorn salt endast en krydda pipärn, peppar, två sorter förekommo. | starkpipärn, starkpeppar | starkpeppar  
och | svartpipärn, svartpeppar. | Använd- | svartpeppar  
ning till korv och stek se ovan.

97. | Ja ä gnickä diemnda pipära, ja och gnugga (krossa) de där pepparkornen | Vid | peppar  
krossning av peppar användes samma m.  
redskap som vid krossning av salt, saltt.  
elli, salthällen, och saltstems, saltsten. På

69 senare tid, efter kappets införande, använde man ofta norrbjör, ~~en~~ avlång ko i vilken man krossade genom att föra en rulle av trä fram och tillbaka

norra  
bet. 4

99. Okrossad peppar förvarades i ett härl av trä, antingen esstjä, äske med lock eller en vanlig träskäl. Man krossade aldrig mera peppar än man hade användning för för tillfället.

ULMA 8679. Rombo F. Eriksson. 1935

DAL. VÄMHDUS

Frgl. M 81