

21575

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Småland

Hallingebergs s:4

7/12

Haeggblom, Carin. 1951.

Matlagning.

U.L.M.A:s frågel. n. 81.

20 H. 4=

21575

Sone för fjärdelsta M 81.
Matlagning.

Hallingebug,
Smål.

9. 'Koka' (kōkə)
10. 'Spjuda' (sjūdə). I. ex. mjölk spjuder.
12. 'Småputtra' (smāpūttrə). 'Puttra och koka'
(pūttrə a kōkə). 'Puttra' (pūttrə).
14. 'Koka över' (kōkə övər)
15. 'Lägga i' (læɡə i)
16. 'Steka' (stəkə). Om potatis även 'stuva
upp'. 'Uppstuvad potatis' (öpstūvad potátis),
'Uppstuvade potatisar' (öpstūvada pəra). Man
hackade då fint tvärs potatisarna fint
i små bitar, de kokta potatisarna, och sen
stekte man bitarna.
'Halstra' (hälstrə).
17. 'Stek' (stek). Stek hade man inte
så ofta för i tiden. Det var egentligen
bara, när de slaktade.
18. 'Bli vidbränt' (bʏ vèbrənt).

När mjöl hade blivit vidbränt, så brukade man säga: "Så luktar biskop härinne".

19. 'Söta i maten' (söt_o z mät_on).

För sötade man nog mest med honung (hön_ung).

20. 'Salt' (salt). Grovt salt fick man förstå stöta sönder i mortel (möt_ol) med mortelpinnen (möt_olpin).

21. 'Salta' (salt_o).

'Saltlake' (saltlak_o). Man kokade vatten och så lade man i salt och röste om, tills det fick kallna. Sedan fick det stå mjöl dygn.

24. 'Kittlar' (gitt_o). Det var egentligen 'östkittlar' (östgitt_o) man hade, och de var av koppar, 'kopparkittlar' (köp_orgitt_o), och det gick en 20-30 kannor i dem.

25. 'Gryta' (grýt_o). 'Järngryta' (jön_ggrýt_o). En järngryta hade tre fötter och 'öra' (öra) för

ULMA 21575. Carin Haeggbloom. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Frgl. M 81

var sida. Öronen (örora) var också av järn (jör), och så var det en lös 'järngrepe' (jörgrēpa) att ta med.

En gryta, som man brukade koka potatis i, kallades 'pärugryta' (pärugrīt). Grytorna förvarades i en 'grytbänk' (grīt**bē**n**k) eller i 'grytskåp' (grīt**s**kā**p**).**

27. En 'halukrans' (hælukrāns) lade man under kitteln (gītla), en s. k. 'kittelkrans' (gītla**k**rāns).

Till grytor hade man en 'järnhäll' (jörhäll).

29. Vispar (vispa) använde man, t. ex. när man skulle vispa mjöl till munksmel. Visparna skulle vara av björkis. Det fanns även stora vispar att kärna smör med.

30. För övrigt använde man stora 'träslor'.

ULMA 21575. Carin Haeggbloom. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Frgl. M 81

(træsleva).

31. Till att stöta sönder och röra om i lingontinns med användes en s. k. 'trästötel' (trästötäl).

32. 'Halster' (hälstar). 'Halstret' (hälstra) var ett järn med tre fötter, och det var räfflat. Det användes till sill och fisk och biffar och liknande. Det hade ett skaft, 'halsterskaft' (hälstoskaft).

33. 'Stekpanna' (stökpanna). En sådan hade tre fötter och skaft, och den ställdes direkt över glöden (glösa).

En annan sort var 'munkplåtar' (mönkplåta) eller egentligen 'plättplåtar' (plättplåta). Sådana ställde man på föttringar (föttring).

'Bräpannor' (bräpannor) var tunna och med hög kant på. I bräpannor bakades rånyrlekspannkaka, som ju är en stor

och tjock pannkaka.

'Spiselhäll' (sp̄isəlhäl, sp̄isəlhäl),
'Spiselhällen' (sp̄isəlhäla, sp̄isəlhäla)
sade man för i världen. Nu heter
det 'hall' (hal).

Till att röra om gröt (gröor) med
användes för en rund träpåk, den
s. k. 'kolpåk' (kølpaåk).

37. 'Välling' (välly, välly).

38. 'Skinn' (sinn) på välling och soppor.

39. 'Vasslevälling' (väslevälly, väslävälly).

'Kassvassel' (kasväsäl).

Vid tillredningen av kassvassel satte
man först på en gryta med 'vassa'

När vasslan sjöd upp, slog man frist för lite söt mjölk.

(väsäl) och lät detta koka upp. Sedan
tog man sur mjölk och hällde över,
och då skar det ifrån, så att vasslan
(väsäl) blev alldeles grön. Det gick så
frist. Hade man inte sur mjölk, tog man
alltids utspätt i vatten och hällde runt
om så vackert, och det fick 'puttla'
(pütla) tillgränd, och det skar sig då.
Det var redigt gott, och liksom klump
i. Man ställte kanel och strödde över,
och lite socker, ströddes också över.
När de hade 'ostgångskalas' (östjängska-
las) får, då hade de sådant och så.

- 40. 'Brödvälling' (bröväling, bröväling).
- ibland lade man lite av härb brök i
välling, och den kallades då brödvälling.
- 'Paragrönsvälling' (paragrönsväling).
- 'Ätävälling' (ätväling, ätväling)
- 'Äpplävälling' (äppläväling, äppläväling).

ULMA 21575. Carin Haegglom. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Frgl. M 81

När man lagade till äpplevälling, kokade man äpplen i vatten. Stora äpp-
 len klöv man i fyra delar. De skulle
 helst vara 'sötäpplen' (sötäpplor, sötäpplor).
 Sedan hade man i lite mjölk och
 en redning av 'vetemjöl' (væt mjöl) och
 mjölk. Men inte mycket mjölk behövdes.

43. 'Gröt' (gröt).

Till gröten hade man mjölk. För hade
 man ofta kärnmjölk (gärnmjök, gærnmjök)
 till gröten. Den var så söt och god.

Gröt fick 'lov att' (lov att) vara
 rätt så tjock.

45. 'Vasslegröt' (väslegröt). Vasslegröt är e-
 gentligen detsamma som vasslevälling, men
 lite tjockare. Vasslevälling och vasslegröt ko-
 kade de förr, när de hade ystare (äst).
 Vasslegröten var så söt på något vis.

ULMA 21575. Carin Haegglom. 1951
 SMÅL. HALLINGEBERG
 Frgl. M 81

8.
Det var bara att koka risgröten i vassa-
la. Sedan hällde man på en redning av
vetemjöl, vispat i mjölko, och så fick
det koka upp. Men man måste röra
noggrant, så att det inte lade vid
vid botten av grytan.

46. 'Blåbärsgröt' (blåbärsgröt, blåbärsgröt).

'Krisbärsgröt' (gösbärsgröt)

'Hallongröt' (hallagröt)

För kokade man gröt för blåbär,
krisbär eller halla, och gröten reddes
med potatismjöl. Det är, vad de kallar
kräm nu.

47. 'Svartgröt' (svartgröt). Kallades även 'slät-
gröt' (slätgröt). Den bestod av vatten, råg-
mjöl (rågmjöl) och salt. Först skulle man
lata vattnet koka upp, och så lade man
i lite salt, och så tog man lagom med

mjölk ur en skåppa, och vispade i det med en trävisp. Det skulle vispas våt, så att det inte vart knöligt.

48. 'Flyttgröt' (flyttgröt). Den bestod av risgryn, kokta i vatten, och med redning av mjölk och vetemjöl.

'Slättergröt' (slättergröt). Det skulle också vara risgrynsgröt. Det skulle vara god gröt för slätterkalas (slätterkaläs).

51. 'Pannkaka' (pannkäka). Pannkakor gjordes man av potatisgryn. Man kokade upp mjölk och vispade i päragryn och sedan fick det koka ett litet tag, så att det blev rätt tjockt. När det sedan svalnat av (sväfat å) lite, skulle man vispa i två ägg och lite socker och röra om detta våt, och så skulle man sätta in pannkakan i ugnen. Det var ungefär

ULMA 21575. Carin Haegglom. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Frgl. M 81

som när man bakar till en tjock pannkaka nuförtiden.

'Rämjölkespannkaka' (rämjölkspannkaka) bakade man ofta för. De var stora och tjocka.

54. 'Soppa' (süpa, söpa).

I vissa sammansättningar 'supa' (süpa), t. ex. 'grynsupa', 'ätsupa'.

56. 'Klump' (klump), 'mjölkklump' (mjölkklump)

hade man ibland i grynsupa. Sådan soppa kunde kallas 'klumpsoppa' (klumpsöpa). Klump lagade man till av mjöl och mjölk, salt, socker och möjligen mandel. Klumpen lades i köttsoppa tillsammans med morötter och pärlbitar. Sådana här klumpar brukade vara sega. Klumpen reddes till för sig och lades direkt i soppan, när den skulle ätas.

ULMA 21575. Carin Haegglöm. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Fgl. M 81

59. 'Grynsupa' (gr^ynsüpa). Grynsupa kokades för fläskben och man hade i morötter och parabitarr och korngryn. Så kunde man också ha i mjölkklump.

'Ärtsupa' (ärsüpa). Det var soppa för tunna ärtor och med klara potatisstivor ibland. Kallades även 'ärtvälling'.

'Könsoppa' (k^önsöpa). För den hade man grönsaker.

'Kälsoppa' (k^älsöpa)

'Nässelsoppa' (n^äselsöpa, n^äselsöpa). Sådan kokade man ibland för väarna, när nässlorna var mjälla. Den kokades för köttben, och man hade gryn i, korngryn. Kunde även kallas 'nässelkål' (n^äselkäl, n^äselkäl).

'Fruktsoppa' (fr^üktsüpa). Sådan bestod av frukt, sirap, vatten och redning med pärmjöl. Fruktsoppa brukade de gå med till barnsångskvinnor för i världen.

ULMA 21575. Carin Haegglom. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Frgl. M 81

60. 'Bullersoppa' (bül_lärsöpa). Namnet känt
men ej tillagningen.

61. 'Krösamos' (krösamäs) användes mycket
före. Det var så gott om lingon före.
Man hade s. k. 'krösakorgar' (krösaksörja),
eller 'sprötkorgar' (sprötksörja) kallade vi
dem också. De var stora, det gick i en
40-50 l. Det var handtag för dem, och de
hade lock av spröter, hälften av locket
satt fast och andra hälften gick att ta
bort. I slutet av september brukade man
plocka kröser, och då plockade man så-
dana där stora korgar fulla, och de bars
hem för en stäng emellan två personer.
Krösora brukade man sedan stöta sönder
med trästötel, och sedan förvarade man
dem i s. k. 'krösatinor' (krösatinor) av
trä. Krösora kokades ej, innan de lades
i tinorna.

ULMA 21575. Carin Haegglom. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Frgl. M 81

'Honungsmos' (hönungsmös). Man kokade ibland soppa på lingon och vatten och honung. Det var vid den tiden, när man tog ner bina på höstarna. Dessa maträtt kallades honungsmos.

62. 'Bondbönsor' (bönbönsor). Man stuvade ofta bondbönsor före. Men man använde dem ej till soppa.

63. Man kunde 'sprita ätter' (sprit ätter) och man brukade sälla ätter (säl ätter). Man 'sällade' (sölda) ätter i s. k. 'sällingar' (säljor).

+ även ätter

ibland stuvade man ätter. Det var 'släpätter' (släpätter).

Ättrjöl användes till klump och till välling, s. k. ättrvälling, som kokades på vatten.

Man kokade också kaffe på rostade ätter.

64. 'Vitkål' (vitkäl) användes ganska mycket för. Den hackades i hackboar (häkköä). I kål brukade man lägga en 'isterbull' (isterbullt).

'Surkål' (suerkäl) har jag hört ta-
las om, men jag minns inte tillred-
ningen.

67. Potatis skalades ibland, 'räskalad' (räskälad), men kokades mest med ska-
len på, 'oskalad' (öskälad). Potatis kokt
med skalen på, kallades även 'skinn-
påra' (sinpära).

Man åt även 'potatispuré' (potätis-
pure, putätispure).

En vanlig rätt av potatis är 'påra-
grynsvälling' (päragrynsväling). Så knöser
man sönder potatis till potatismjöl och
siktar ifrån (sällar i en härst) så
nyckel, som man vill ha till gryn, och
så "knapper man till lite", så att det blir

ULMA 21575. Carin Haegglom. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Frdl. M 81

som gryn. Sedan kokar man mjölk och så är det bara att vispa i gryn, salt, socker och smör.

En rätt med råiven (rärivon) potatis i, är 'raggmunk' (rägmöyk). Kallas även bara 'munk' (møyk). Den tillagas som vanlig tunnpannkaka men med potatis i, och den bakas i lagg rranpå spisen.

'Råriven pannkaka' (rärivon päykäks) tillagas likadant som när man bakar munk, men den gräddas i ugnen och blir som en tjockpannkaka.

Ännu en rätt med potatis i, är 'räköt pannkaka' (räkäkt päykäks). Då använde man potatisen, när den blivit 'kyld' (zyd). Förr kokade man ordan kyld potatis, och sedan stötte man den med en stötel av trä. Så blandade man i mjölk, vetemjöl och salt. Ibland kunde man

också ha morötter i. Sedan 'bakades'
 (bäktas) dessa råkokta pannkakor i
 plåtar. De brukade bli en tre, fyra plå-
 tar, som sattes in i 'stora ugnen' (stora
 ågna). + = 'bakplåtar' (bakplåtar).

Av potatis lagade man också
 'kroppkakor' (kröpkäkor) med lök och
 'fläsktärningar' (fläsktärningar) uti.

83. 'Palt' (palt). När man lagade
 till palt, brynte man tärningar av fläsk,
 ister och lök. De skulle vara runt palt-
 ten. Dessutom skulle man röra till rå-
 mjöl i ett fat, och det skulle vara
 bra nog tjockt. Så skulle man ha i
 potatis, både rå potatis och kokt po-
 tatis, ett par av varje, lite jäst, vit-
 och kryddpeppar och sirap. Så skulle man
 ha i blod frästas, 'svinblod' (svinblod), det
 är så kraftigt och så skulle man spä-

ULMA 21575. Carin Haegglom. 1951
 SMÅL. HALLINGEBERG
 Frgl. M 81

da med mjölk och vatten. Själva patten gjordes trind och rund, det blev som kakor ungefär, och tårningarna lades i, och så kokades patten i saltat vatten 1/2 - 1 timme ungefär. Ibland stekte man fläsk och åt till patten, och då kokade man också en grä så till av vete-mjöl, vatten, fläskflato och lök. Ibland åt man bura lingonmos till patten.

'Paltbröd' (pältbröd) var runda, platta, hela kakor med fläskbitar i, rätt höga på mitten. Paltbröd tillagades ungefär som vanligt råbröd och det fick jäsa. Man använde svinblod i paltbröd. När kakorna var färdiga och kalla, skar man itu dem och torkade dem. De äts med vit sås till.

För hade man något skämt om palt; 'palt i en hornlykta' (palt i en höjlykta) hörde jag, att de sa ibland. Det var något skoj.

ULMA 21575. Carin Haeggbloom. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Frgl. M 81

85. 'Blodpudding' (blöpudding) gjordes vanligen för grisblod men också för kalvblod. När man gjorde blodpudding för kalvblod, gjordes den mest i form, som man satte in i ugnen. Det har man varit för senare tid, som man gjort så.

För när man gjorde blodpudding för grisblod brukade man göra på följande sätt: man brönte fläsktårningar och la i lite smör och vispade till detta och blandade i blod, men det fick inte bli så tjockt som till fall. Man hade även i örter och 'vitpeppar' (vitpeppar), kryddpeppar och nejlikor (nätkor), och dessutom lite god mjölk och råmjöl, och man rörde om med sked, så att det blev blankt. Sedan la man en fin handduk i en bunke, och därin hölls alltsammans och handduken knöts om massan, och en snöre bröts om handduken hörs,

och sedan sänktes handduken med massan
 ner uti kokkret, kallat vatten, och så fick
 det stå och 'puttra' (püttla) en par timmar.
 Sedan välvte man upp puddingen och åt
 den, och så var den så god. Man kunde
 ha haft i lite jäst i massan också.
 Puddingen blir lite pipigare då.

'Blodmunk' (blömönk), 'Blodmunkar'
 (blömönks) gjordes efter kaloblod. Blodmunkar
 skulle lagas till med blod i stället för
 med mjölk. Därför en liten smula mjölk
 tillsattes och så lite vetemjöl. De gräd-
 ades som tunnpannkaka och äts med
 smör till.

'Blodplättar' (blöpflätts) gjorde man
 också. Det var små plättar, också av
 kaloblod, och de äts också med smör
 till. Vetemjöl användes alltid i smeten,
 när det var kaloblod.

För kallade man alltid blod för 'svett'
 (svät). 'Grissvett' (grissvät); 'kalosvett' (kalosvät).

ULMA 21575. Carin Haeggbloom. 1951
 SMÅL. HALLINGEBERG
 Frgl. M 81

86. 'Smull' (smult), flöt av smått grisister.

90. 'Dopp i gryta' (dopp + gryta). Fricom mest vid jularna.

91. 'Sluring' (sluring). Det var som någon så eller gröt.

Meddelare: Fru Klara Gustavsson, Hummelstad, Hallingeborg. Född år 1883.

Upptecknare: Carin Haeggblom. År 1951.

ULMA 21575. Carin Haeggblom. 1951
SMÅL. HALLINGEBERG
Frgl. M 81