

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

9030

VÄSTERGÖTLAND

Ugglum (32 bl.)

Grolanda (1 ")

16/12 1935

Blomberg, Assar, 1935

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

33 bl.4:o

7 " " teckn.

9030

Exc.OSD

Matlagning.

Västergötland?
Andhemsk.
Ugglum

(Svar i Landsmålsarkivets frågelista M. 81 från assar Blomberg. Lagsmän S. P. Blomberg, född i Rödsten, Ugglum, 1848, samt Hedda Gustafsson, Lina Ståltorp, Ugglum, född 1877. Upptecknat 1935)

Beteckning för att laga mat är laga mat, koka. Matlagning heter på matet matlagning, koking.

Brassa i steka = steka utan att vara rädd om ingredienserna. Lagade rektier kalasemat = laga till riktigt god mat. Dylik mat kallades också hårdasmat (helgdagsmat). God mat, som man sällan fick smaka, benämndes

ULMÄ 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Fråga M 81

Mat

2

färvetsmat. Den som längtade efter en viss maträtt - såsom t. ex. kvinnor - sådes vara luster.

Den som bakade dåligt bröd sådes slakta ihop bröt. Går och stubba ve spisen var ett uttryck, som i yngre årtid antydde färdighet i matlagning.

Arbetet torrfrängt betydde, att man antingen fick torr mat eller också ingen mat alls.

Beteckningar för mat, som avser dess större eller mindre finhet: Fines mat, kalasmat, härskapsmat, härskasmat samt vardasmat, sämmar köst, fatimansköst.

Kävaror, som dnyde till mat, kallades matvarer, ätanvarer.

Man talade om satter mat och osatter mat. Fråga om kött och gläsk skilde

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mat

3

man på salt och färskt.

En slags plättar, bestående av lite mycket salt och mjöl samt vatten, kallades drömmenaka. De ätos på kvällen innan man gick till sängs i avsikt att man under natten skulle drömma om ^{att} den blivande maken eller makankon och bjöd på vatten.

Man skilde på lagjater och olagjater mat. Olagad mat kallades också törsmat. Okokt fläsk samt korv, som äts på sommaren - sedan gökna böjgat gale kallades speke, spekefläsk, spekekorv.

Att leva på törsmat var det samma som att leva på olagad mat, d. v. s. smörgåsar, ost, ägg o. s. v.

Ordet koka är levande i målet. Böjdes sålunda: Kokter mat (kokad mat).

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mart
4

sk tobarna kokta äm? (äro potatisen kokta
äm?) Hos sto ä kokte välling (hva
stod och kokte välling). Greta kokar
(grytan kokar). Mjölk här kokat upp
(mjölken här kokat upp, böjät koka).
Äppkakter mjölk (kokad mjölk i most-
sats till okokt sädan)

Ordet "sjuda" tillhör knappast målet.
Man säger istället piettra ä koka.
Dä vörten satts över elden, och den
sakta böjude koka, sade man: dä dekar!

När en vätaka böjude koka, så häit
det det hördes, hette det: dä piettrar ä
greta.

Skum på kokande gryta hette som
i riksspråket skörm.

En kärl, som kokade över, sades
pösa, t. ex. kaffepanna pösa.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mant
5

Krossa sönder ^{större} kette stöta, massa
sunnor. Stöta sönder i mortel kallades
morta.

Stå avreda en soppa kette reda i,
däremot sade man söra på, då det
var fräga om gröt. Det redskap, som
härvid användes, kallades vespa
eller vesp. Stå arbeta med detta red-
skap kette vespa.

Ordet steka är levande i målet.
Brunna = lätt stekning.

Det fanns ej många som hade kab-
ster. Hade man ett sådant, användes
det då man stekte sill på glöden. Öf-
jest lade man sillen direkt på glöden,
antingen hel eller lätt skuren. Sådan
sill sådes vara stektes på glöda. Efter
stekningen lades sillen upp på ett fat

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Frgl. M 81

Mat

6 eller en tallrik och överhålldes med vatten. I detta vatten, som blev salt genom siller, skoppade man sedan potatisen.

Stek i modern mening förekom ej i vardagslag. Endast om julen åt man stekta sebensspjäll. Dessa kokades då först och stektes sedan i stekpannan.

Bränna vid kette bränna ve. Sylik mat sådes vara vebrändes. Då sneakar fästema såde man om vid bränd mat. Gröt brändes ofta bränna vid något i botten av grytan, så att skover bildades. Barnen tävlade då om vem som skulle skrapa gretta, eller göra maten söt kallades söta, och därvid använde man antingen sirap eller korrning.

Tunnan handelsbodur komms till ständ

Mat

7

på landsbygden, köpte man salt
i närmaste stad. Låg staden inne i lan-
det, såsom t. ex. Falköping, måste köpmän-
nen där skaffa sig salt från närmaste
sjöstad, i detta fall Lichöping. Alla trans-
porter skedde på den tiden efter häst.
En föra från Gudhems var en gång i Lich-
köping för att hämta salt åt Falköpings-
handlarna. Bland körkarlarna var det
då endast två, nämligen en boende från
Pinegården samt en soldat från Grängsä-
sen, som förmedlade våra en tunna salt
från bitens landgång till lasset. De
lära på så sätt ha burit icke mindre
än 10 tunnor salt, för vilket man haf-
tighetsprov de blevo sundligt förpligade
av kamraterna.

Bei saltet köptes var det grovt och

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mat
8

anüste krossas sönder, vilket arbete utfördes antingen med en lämplig sten i en trätråg eller med en kottelj, som rullades fram och åter på bordet över saltet. Det salt, som dagligen användes, förvarades i en på väggen ^{i köket eller stugan} hängande lada, kallad salthäck.

Salta (verb) liksom med riksspråket. Det lätta salt sovel i vatten för ur-lukning kallades vassdra. Timsalta göra en förberedande saltning i kött eller fisk. Det är dock ovisst om detta ord är gammalt.

Överbliorna matrester kallades överlever. De gamle hade berättat, att man jordom fände överbliorna matrester av t. ex. ärtor och kål i en beänk och att man sedan värnde upp

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mat
9

och åt denna blandning.

Kärl, som användes vid kokning av mat, kallades kokkägel.

Kittel hette gätel. Ordet förkommer numera ej så ofta i målet, emedan dessa kärl antunn komma ur bruk. Skilnaderna mellan en gryta och en kittel är, att kitteln i allmänhet saknar fötter. Formerna är också olika. Kitteln var alltid av koppar, grytan däremot av järn, eller någon gång malin. Dock fanns det ett slags mindre kittlar, som voro försedda med fötter. En sådan kallades kokgätel. Kitteln såväl som grytan hade öra. Över elden stod kitteln på en med tre fötter försedd ring, kallad brännring. Vid avlyftningen från elden användes ett slags lösa krokur, som trädde

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Fgl. M 81

Mat
10

i kitchens öron.

Ordet gryta (gryta) är bevarade i
mälet. I dagligt bruk förekom endast
järngrytor, varav funnos flera storlekar.
Malngrytor, som sono djupa, användes
endast vid kokning av saft, lingon
(krösmos) ^{Grytan hade tre fötter} och dylikt. Den järnbåge
med led på mitten, som sattes i öronen
och användes vid grytans lyftning,
kallades grytegrepet. Om grytan funnos
följande gäta: En kroket far, ena
invidier mar i tre hövelösa baser.

I de öppna spisarna fanns en i mu-
ren fästad, vridbar järnställning, på
vilken grytan hängde under kokningen.
Medelst denna ställning kunde grytan
och så dragas från elden. Det fanns ^{även} ~~och~~
dylika ställningar av trä; en sådan

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Fgl. M 81

finnes ännu kvar i gamla mansbyggnaden
i Torcentorp i Gudhem. Den står emellan
utåförs spis och är fästad i golvet och
taket. I denna spis finnes för öfrigt o. k.
kåkhäll. En dylik ställning kallades gru-
tehäst, grutekäring.

En potta var ett kokkärl, antingen
av järn eller koppar, som var försedt med
tre fötter samt ett utstående skaft.

Det var väl förnämligast denna sist-
nämnda omständighet, som skilde pottan
från grytan. Det finnes en ramsa, som
beskriver öfver sig det uttala upprepa-
de gånger, hastigt och utan att stappla:
Tre prjha kokte tre peperkoru i ena
keperpotta, tre prjha kokte tre peperkoru
i ena keperpotta, o. s. v.

För omrörning av gröt, välling m. m.

Mat
12

användes den fört omnämnda soepa.
Den bestod av ett knippe skalade björk-
kvistar, vilka bundits ihop med ett
gult band av samma material. Man
passade på och gjorde soeporna medan
träet savade, ty då gick det ju lätt
att få av barken. Soeporna användes
under den tid, då de äldsta nu
levande växte upp.

Stev, best. form sleva, är känd sedan
gammat. Den gjordes av trä och tillhö-
rde de kunnigare manfolkens slöjdar-
bete under vinterkvällarna. För så
sleva vara ante i gruta (var ska
slevan vara annat än i grutan) lygde
ett ordstäv.

Benämningen stekaranna (kalla-
des även lagg) förekommer ännu i mätet.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frg. M. 81

Mat
13

Stekpannorna voro antingen av ^{gjut-}järn, och kallades då stökpanner, eller också av järnplåt. Somliga stekpannor hade fötter, vilket var fullt med plåtpannor. ^{eller hade de ett utstående skaff.} Dessa sistnämnda hade två brömar, och i den understa voro fötterna fästade. I mitten satt en liten asel, så att själva pannan kunde vridas åt vilket håll man ville. En gita om stekpannan lyddes så här: Trinner sidu saba, svaster sidu jaba, rimp mä häd i äen (rund som solen, svart som jorden, svans med häk i änden).

En kokkärl ej användes, ställde man dem på en bänk i något krutor eller skyligt. Tallrikar och fat ställdes efter elskaringen upp på Balahölla, som stod ^{intill} väggarna i stugan.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Fgl. M 81

Mus
14

Ordet välling uttalas med tonvikt
 på båda stavdelerna. Här i östra kän-
 ner man knappast någon annan välling
 än sudare vare mjölk i mer eller mindre
^{de rikligt färligh äro dock vassvälling, f.o.m. påörd med kvassvälling}
 öfre grad mjölk som beständsdel. Älved
 avseende på ingredienserna talade man
 om korngrösvälling, risgrösvälling,
vattlavälling. Den sistnämnda kokades
 av vassel. Skärvälling kokades utan
 gryn. Knättrevälling hade sitt namn
 av de små knättres (klimpar) som finnes
 i densamma. Den kokades i bästa fall
 av mjölk, eljest av mjölk och vatten. Knät-
 terna ättadkommas på så sätt, att man
 droppade soppan i vatten och dånkte med
 densamma över det mjöl, varmed vällin-
 gen påördes. Det blev också knättres
 om man slog het mjölk i mjölkfatet och

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
 VGL. UGGLUM
 Frgl. M 81

Mart
15

sedan rödde om med svyran. Ästtväl-
ling kokades av svinderstötta ben och
vatten. Litet mjölk tillsattes och mjölk-
klumpar lades i.

Ät slags välling, kokad av kornmjöl
och potatismjöl, kallades Fälbovälling,
enligt vad min syster (H. G.) ville
minnas.

Suppevälling kokades på sovel (i vatten)
och innehöll för övrigt svinderkrossa pota-
tiser, morötter och påsternackor samt hel
kryddpeppar. Skreddes med litet mjöl.

Kustibas var ett slags kallskål, som
tillsattes av hembruggt dricka, sirup och
peppar, som svagt uppvärmdes. Äts sär-
skilt annandag jul och vid slätskjäl-
parna.

Gröt liksom med rikspräket. Den mest

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mat
16

gämgse gröten var vassgröten eller röj-
mjörsgröten, som kokades av vatten och
rågmjöl och som droppades i mjölk eller
dricka och sirup. Sådan gröt ätos varje
afton. Alla familjemedlemmarna åt us
samma gröt fat och droppade i samma
mjölkfat. Råkade någon släppa grötkli-
ken på skeden i mjölkfatet, sådes det,
att han släppte en fsbänge (förlänge).

Gröten skulle ^{vann} tjock och hård. Knatten
Snab-Nis från ^{Fällesströmmen} ~~Ullens~~ ville ha så hård
gröt, att han kunde gå på den, när han
överrättade i bondgårdsdorna. Om turen
gröt sade man, att det var rekligt kvis-
ter.

Skinngröt (gröt av blåbär) parördes
med rågmjöl. Tödemjörsgröt kokades av
mjölk och potatismjöl. Vetergröt = gröt

ULMA: 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL: UGGLUM
Fgl. M 81

Mat
17

kokad av mjölk och risgrön. Används
som den förnämsta grötan. Garneras
med malen kanel, som ströddes i rutor
ovanpå såva (hinnan på grötan)

Korngransgrötan avredes i med rågröt

^{Den} kryddades med arris (Av korn maldes kaka-
mjöl, sm) användes till förning)

Pottapot och skidbygröt äts när

man var fjärdig med slätteren och skör-
den. Stötgröt bars till en blivande

granne, då denne kom flyttande och an-
nu ej hunnit få någon mat i ordning
i det nya hemmet. Förningsgröt ko-

kades av mjölk, risgrön, ägg och süssin
och användes som förning vid större
kalas, såsom bröllop och begravningar.

Med pat används utestående
blodpat.

Det pannekaka är ännu levande

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mart
18

i de äldres språk. Pannkakorna bakades antingen i stekpannan eller i en kopparbunke. Det torde vara anmärknas, att det här är fräsa och tjocka pannkakor, liksom de våra slayers puddingar. Under bakningen ställdes stekpannan över glöden, och ovannan slussarna kunde man ~~lägga~~ en plåt, på vilken man eldade. Pannkakan blev sålunda bakad både under och ovannan. När den var färdig, stälptes den upp på ett träfat eller en kakaffjäd.

Pannkakor bakades av olika ingredienser. Rämjölkspannkaka bakades av mjölk eller nyttidda kor. Tosle-lärspannkaka innehöll oselvä som huvudsaklig ingrediens. För övrigt bakade man tsjepannkakor (av potatis) samt

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Frgl. M 81

mat
19

mosotapannkakor. I fläskpannekaka
kn, som bakades av potatis, lade man
tärningar av fläsk.

Av råriveren potatis ^{och vetemjöl} gjordes en slags
tjocka plättar, vilka kallades räve-
mencka. De stektes i stekpannan

Soppor av olika slag kallades med
ett gemensamt namn soppannemat.
Benämningarna är nu så gott som ut-
döda.

Klimpa (klimpar) till soppor till-
reddes på följande sätt: Av mjöl och
mjölk gjordes en tjock smet, varav man
tog sked efter sked och släppte i den
kokande ^{soppa} grytan. Klimpanna blev stora
eller små, allt efter den mängd av smet,
som man varje gång tog med skeden.
Det tunnare i soppan kallades soppespa.

Mart
20

eller syppes.

Ärssoppa var ett slags trum soppa,
som kokades av kornbryggt dricka, mjölk
och mjöl, och som sötades med sirup.

Fruktsoppa bestod av kornmalt och
frukt, såsom körsbär, äpplen och päron,
samt vatten och sirup. Denna soppa
ansågs som kärleksmat och förekom
endast vid högtidliga tillfällen. Som
ett exempel på hur ^{högt} man värderade den-
na rätt kan nämnas vad en gammal
man i Nygöden sade, då han vid ett
tillfälle fick frukt-soppa att äta: Tänk
va de kongelic när, som får äta sånt
var da. (Tänk vad de kungliga när,
som får äta sådant varje dag).

Vätchäl (väsäl) kokades ibland
av färsk väsör.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Fgl. M 81

Mat
21

Krösmos, som bestod av kokade lin-
gon, äts till potatis, ofta som enda
sovel. Rensa limgon kette salla krö-
ser. En handduk eller ett huvudklä-
de spändes därvid över en tallrik, och
släppländes limgonen. Man försökte
nu att få vären att sälla med i
ett intillstående kärl, medan löv
och annat brask blev kvar på slukan.

Böner (bondeböner) odlades allmänt
i bygden. Ibland sattes böerna i po-
tatisfåren mellan potatisständerna. Bö-
erna kokades tillsammans med vatten
och mjölk till en rät, som kallades böne-
välling. Lowliga hade även rotasoppes
(bitar av kålrätter) i denna välling.
På de böner krossades, och därav baka-
des bönespannkaka. Liksom återna,

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935.

VGL. UGGLUM

Frgt. M 81

Mat
22

su aldtes brömmen till mjöl, varav bakades bröd. Det brödet blev vitt men smakade gränt.

De ärtslag som odlades voro gula kokarter, sokerarter (socherärter) samt stuvärter. Kokarterna odlades ute på fältet, och nästan varje bonde hade sin lilla artskäp. De övriga ^{odlades} ären ut i källgärdet. Dessa arter = två arterna ur skidorna. Arbetet utfördes med blotta händerna. Stuvärterna stuvades tillsammans med skidorna.

De gula ärtorna kokades tillsammans med fläsk i lent vatten, d. v. s. regn- eller bäckvatten, och ärtmjöl bakades, förintom bröd, även artensouka (plättor)

och kärtsorter förekom endast vitkärtsallmänt. Kokades helst tillsammans

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Frgl. M 81

Mat
23

med järkött. En vitkål beredd över
suckkärl, ^{en saltkärl} varvid man gick tillväga på
följande sätt: Kålhuvuderna kachades
sönder och lades i en balja, i vars
botten man fört klent en dag, be-
stående av mjöl och vatten samt litet
salt. Kummin samt berberisbär tillsät-
tes, varefter massan tillstöttes hårt.
Litet vatten hälldes över. Slutligen
lade man över ett lock, och därpå
en tung sten. Massan fick stå och
jäsa en tid. När lukten gick upp över
locket var kålen färdig.

Korvar användes till kreatursföda,
dock kokade man några gång rovens.

Källrötter, skurna i bitar, kokades
tillsammans med skrapetoler (räskalad
potatis). Man stötte också sönder koka-

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL: UGGLUM

Fgl. M 81

Mat
24

[^] [^]
samt potatis,
de rötter till rotansor. Skinn koka-
des av rötter ett slags välling, som
kallades rotavälling.

Räskalad potatis kallades skrape-
töler, skrapepotäter, oskalad koht po-
tatis, skinntöler, skinnpotäter. Skala
så potatis hette skrapa töler. Voro pota-
tisen kokta, sade man sänsa töler.

Riven så potatis kallades tölerew.
Namn på potatis var för övrigt nober,
jätpar, püttur, skinnskeffer.

När man var sysselsatt med bränn-
vinsbränning, och eldade med torv, blev
tiden lång ibland, och man tyckte
att det var roligt, att ha något att
göra. Då tog man sig för att steka
potatis i askan. De blevo synnerligen
goda.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Frgl. M 81

Mat
25

Stött kött potatis kallades tolemus.
Tolenumkaka, som bestod av potatismos,
litet mjölk, ^{salt} och peppar, bakades i stek-
pannan, i vilken man föint stekt fläsk,
så att flöt bildats.

Skumän beteckning för kött- och
fläskvaror var söjels. I gamla tider
ät man sällan eller aldrig färskt fläsk
eller kött. Det skulle ha legat i saltva vä-
gorna tid. Man ansåg det till och med
vara ett tecken på rikedom och väl-
måga att ha gammalt sovel.

Spad, i vilket kött eller fläsk ko-
kats, kallades matspa. Användes till
soppkokning.

Lvinfläsk är en mycket gammal och
värdesad matvara, som äts dels till pota-
tis och dels till bröd. (I bestämd form

ULMA: 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mat
26

säger man fläsket) Den fetta runden
i fläsket är ett slaktat djur kallades
becket. Svälur benämndes fläskusväl.

Kgro (krov) förekommer ej i annan
betydelse än i riksspråket. Vid bered-
ning av krov (kallades gjäva krov)
hackades först kött och fläsk tillsammans
i en s. k. hackeko. Det hackade blan-
skades sedan med förvällda krogryn
i ett träg, och man hade nu kgro-
mat. Då krogen skulle stoppas, satte
man ett kgrovakorn (en bit av ett van-
ligt horn) i ändan av gjästert (tarmen)
för att stoppningen skulle gå lättare.
Upphängeskgro d. v. s. sådan krov,
som sedan ^{antingen} hängdes upp i skorstenen
för att rökas, gjordes av de smala tar-
marna. Av de grövre gjordes kokskrov.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mat
27

vars ingredienser bestod av korn-
gryn och ris-er eller hackad lever.
Denna korn kokades omedelbart efter
tillverkningen. I flyskakern var
fläsk den huvudsakligaste bestånds-
delen.

Svättkärr gjordes av de rykigas
tarmarna, vilka fylldes med blod, till-
satt med litet ^{Kokades liksom pottirne,} ingot. Denna korn skars
^{sedan} i skivor och stektes i stekpannan.

En sötta (syttan) fanns dels redde-
sötta ^{även kassakorn} och dels präsesötta. Till rull-
syttan avfläddes svålen under ^{ett slaktställe} svinets
buk, och beströddes denna sedan med
salt och peppar. En avlångt köttstycke
lades i mitten, varefter svålen här
rullades ihop och ombindades med se-
gelgurms svören. Vid beredning av präsesötta

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M. 81

Mat
28

och förtuna)

ta äter kokades svinkvunder, så ut
kött och fläsk på dessa ^{grün becken,} ^{lössraden}
Kött och fläsk ^{ä jätte kryddor} ^{varutals} lades sedan i en duk,
kokades äter, samt lades i präss.

Säure kaloköts kokades och slogs
jämta sitt spud upp i en form, där det
fick stelna till paschekaka.

Pölsa förhuru ätminstone i Dags-
nästrakter. Den kokades sanna slug
man slaktat och bestod av diverse
småbitar (köttiga ben, ^{mager,} hjärnan in. in),
som ej slugde till något annat. Det
blev en slas soppa som äts tills om-
mans med ^{(kunde ären} ^{ör ärmad upp och} ^{ätas till potatis).} bröd. Därför garna på Dags-
näs brukade vid slakteren plöcha till
sig avfall, varav de sedan själva ko-
kade pölsa. och så åt de och söp,
ty bränneri fanns ju på gården.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frl. M 81

Mat
29

av blod och mjöl gjordes ett slags
bullar, som kallades prätter. Dessa ko-
kades omedelbart men gjordes sedan
gjöret efter behov (skurna i skivor)
stekas i stekpannan. Även bakades
av blod ett slags svart bröd, som benäm-
des gultbröd. Det hängdes upp på spett
och torkades som vanligt bröd. Då det skul-
le ätas, blöttes det och stektes i stekpan-
nan. Förstärktes tillsammans med mjölk-
sås.

I flott kokades de s. k. käkebakelserna,
vilka användes som föring vid kalas.
Deigen till bakelserna, som bestod av mjöl,
grädde och ägg, kavades ut till en tunn
kaka, som sedan skars i strimlor med
en sporre. Denne, som liknade en vanlig
sporre, bestod av ett litet hjul, förstut i

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Fgl. M 81

Månd
30

ett skuft. Bakelserna fingo olika utse-
ende, alltifver som man skar strim-
lorna och lade ihop dem. De kokades,
som sagt, i glott.

Bröd doppat i sovelspud, kallades drop-
pebröd. Dyligt bröd ätes mest på julafton.
Den vätska, av vad slag den var, som
man doppade potatisen eller gräten i när
man åt, kallades droppe.

Étt slags bullar av mjöl och vatten, vil-
ka stektes i glöden, benämndes lönser.

Sell (sill), plur. seller. Det var rätt
vanligt att siltunnor hengtogs från
staden och delades grannar emellan, vil-
ket kallades butta sell. Någon enda köp-
te färsk sill och satte ^{med} den själar.

Sillen användes på flera sätt. Somliga
ät den rå, andra stekte den, antingen

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Umsat
31

på ghöa eller i pannan. Andra äter
kude den överst i potatisgröten och kok-
te den. En kackad sill och potatis gjordes
sellamos (sillsallad).

Ägg förkom i hushållt då som en
såsom ingrediens ingick ägg i äggasösa
samt i äggost, som brukades till föring.

De mest gängse krudderna (kryddor)
voro peper (peppar), kanel, ingefära,
anis, fänköl, serap, kärrenna
eller kärrning (kummin). Ett krydda-
kette krudda. Peppar användes för flera,
förut angivna ändamål, kanel till gröt,
ingefära till fiskbucke och ätter, anis till
korngrögröt och i finare bröd, kummin
och fänköl även till bröd. Serapen, som
var kärrnaodlad, äts till fläsk.

Blombuket av vilda blommor kallades

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mant
33

av de gamla Kruddskåset.

Vid kryddning av kryddor använde
man antingen en mortel eller också
Kaffebeon. Denna sistnämnda bestod
av en liten ka, i vilken löpte ^{brud} en trissa.

I välordnade hem förvarades kryddorna
i en Kruddskåset, vilken var försedd
med skjutlock.

Överlevorna vid kalas, såsom potatis
och diverse sovel blandades ihop och till-
sattes med sirup och ättika till en rätt,
som kallades gubbasil. Serverades denna
eller tredje kalasdagen (H. G.)

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Frgl. M 81

Skattlagning.

Västergötland
Vilske l.
Grolanda

Ja ges en annan V. Svärd, Skattlingstomten,
Uggelund, (född i Grolanda 1881 och har
tillbringat sin barndom där. Fadern från
Uggelund, modern från Skokentorp) hade
höst talas om kvällsteta och ottsgäffer.

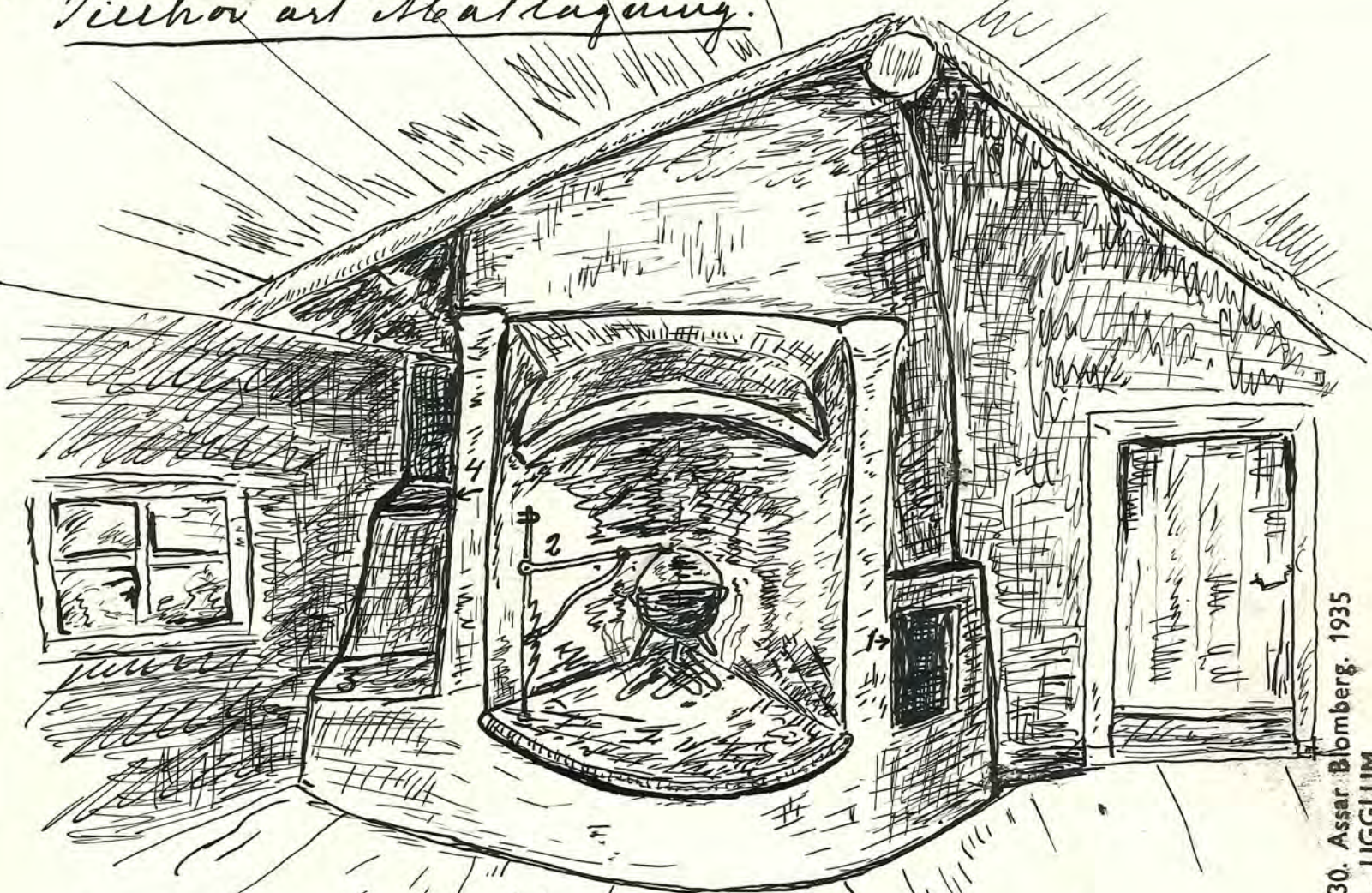
När man beredde potatismjöl kunde
det hända, att det mjölet ej torkade ije-
nom, utan klubbade ihop till större klum-
par. Det sadis att otyligt mjöl var stabs-
loppat eller stabsloppat. Dyliga klumpar
stektas i glöden och kallades kvällsteta.

Vad beträffar ottsgäffer, visste ej sa-
gsnmannen vad denna benämning inne-
bar, men trodde att det var något lik-
nande.

(Uppptecknat av Assar Blomberg)
1935

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. GROLANDA
Frgl. M 81

Tillhör art Skattlagring.



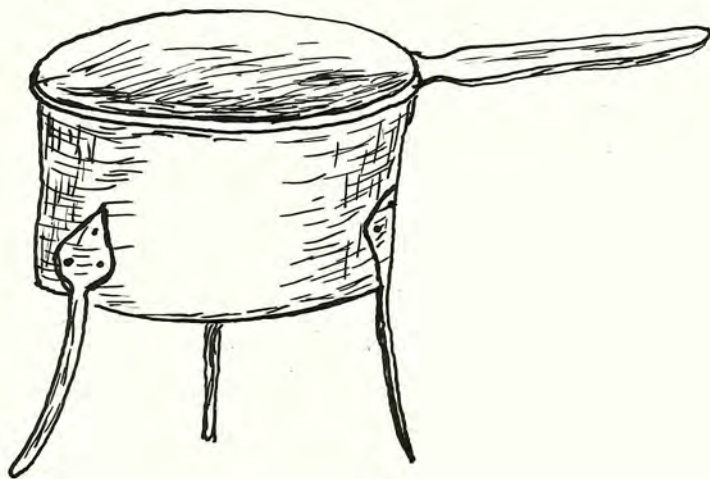
- 1) Grava
- 2) Grutchäst
- 3) Sänbänk (lymbänk)
- 4) Pääm (överugn)

Spis i Flakabergsstugan, Ugglum
 Assar Blomberg 1935.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
 VGL. UGGLUM
 Frgl. M 81

Tillnär art. Matlagning.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
 VGL. UGGLUM
 Frpl. M 81

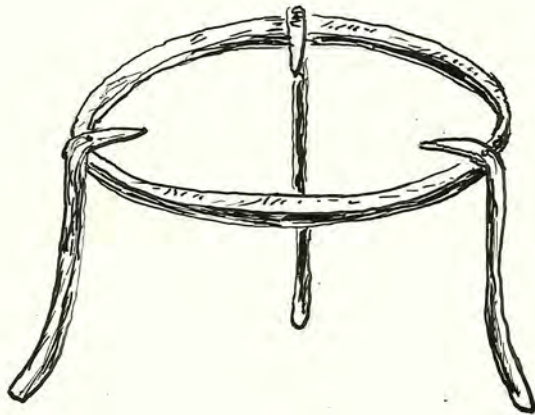


Köpersotta (L:a Ståltorp, Elggården)

Assar Blomberg 1935.

Fierbör art. Matlagning.

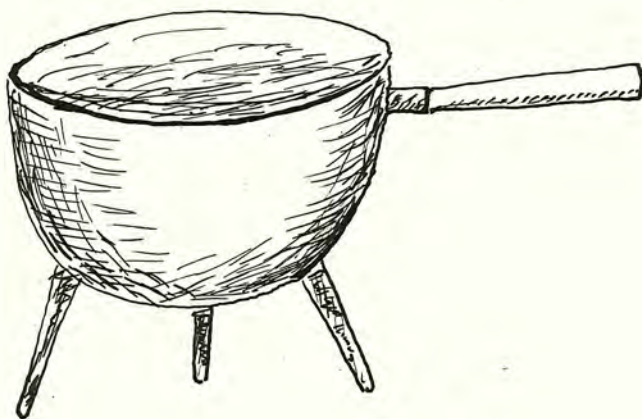
ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81



Brännring (brandring)

Assar Blomberg 1935

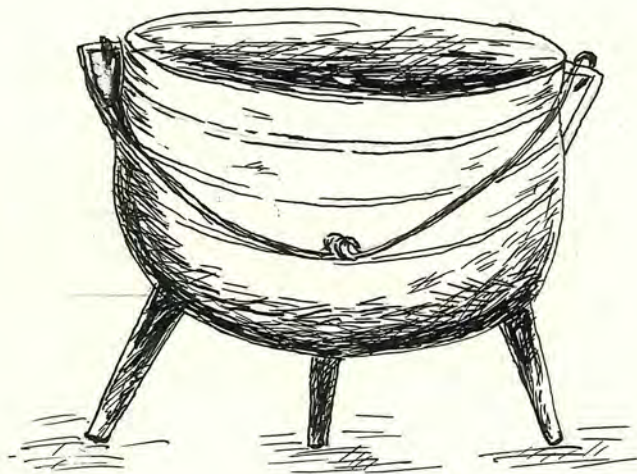
ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81



Potta av järn (L:a Ståttorp, Ugglum)

Assar Blomberg 1935.

Fiekkör art. Matlagning.

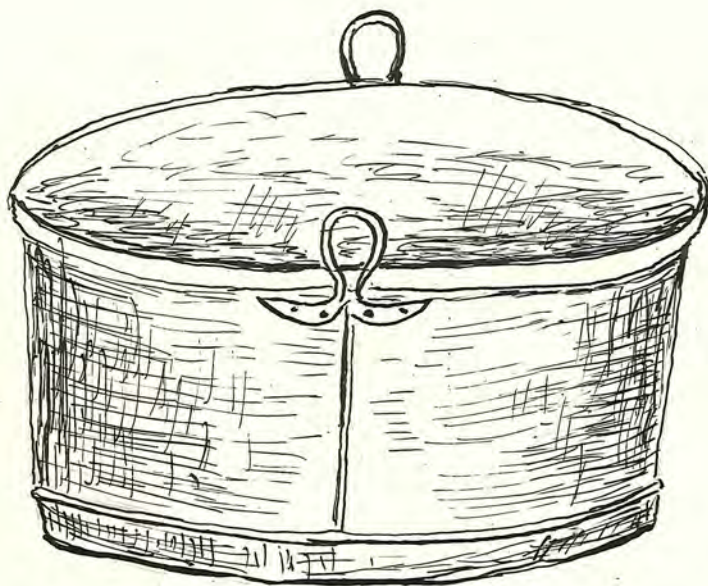


ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
 VGL. UGGLUM
 Frgl. M 81

Gröta (gröta) av järn med grepet.
 ugglum.

Assar Blomberg 1935.

Tillhör art. Matlagning.



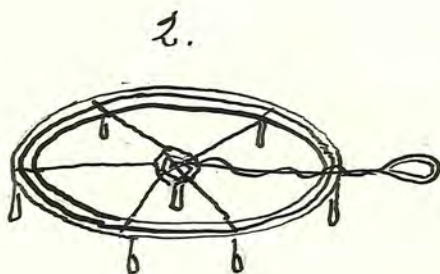
ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
 VGL. UGGLUM
 Frgl. M 81

Köper Sätel (L:a Ståtorp, Uygden)

Denna kisel är mycket gammal. Till följd av sin storlek användes en dylik kisel ej vid matlagning utan vid bryggel, Lak o. s. v.

Assar Blomberg 1935.

Tierhörn art. Skattlagring.



ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

1) Grytekrok. användes då man skulle lyfta större grytor och kistlar. Man hade givetvis två stycken kroker.

2) Sjufota (av stjärnad) är ställa grytan på, då den togs från elden. Torde dock ha tillkommit sedan man börjat använda järnspisar. (Båda sakerna från L:a Ståtorp, Uggjum) Assar Blomberg 1935.