

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

21575

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' (öpstūvade pəra). Man  
hackade då först sönder potatisarna fint  
i små bitar, de kokta potatisarna, och sen  
stekte man bitarna.  
'Halstra' (hālstrə).
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<sub>o</sub> z mät<sub>o</sub>n).

För sötade man nog mest med honung (hön<sub>u</sub>ng).

20. 'Salt' (salt). Grovt salt fick man förstå söta sönder i mortel (möt<sub>o</sub>l) med mortelpinnen (möt<sub>o</sub>lpin).

21. 'Salta' (salt<sub>o</sub>).

'Saltlake' (saltl<sub>a</sub>ke). 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<sub>o</sub>). Det var egentligen 'östkittlar' (östgitt<sub>o</sub>) man hade, och de var av koppar, 'kopparkittlar' (köp<sub>o</sub>rgitt<sub>o</sub>), och det gick en 20-30 kannor i dem.

25. 'Gryta' (grýt<sub>o</sub>). 'Järngryta' (jön<sub>g</sub>grýt<sub>o</sub>). 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' (pärugrýtta). Grytorna förvarades i en 'grytbänk' (grýt**b**æ**n**k) eller i 'grytskåp' (grýt**s**kå**p**).

27. En 'halukrans' (hæ/mkrans) lade man under kitteln (gítla), en s. k. 'kittelkrans' (gítla**k**rans).

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 'trälevor'

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

(træsleva).

31. Till att stöta sönder och röra om i lingontinor 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' (hälstaskaft).

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

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 (grötar) med  
användes för en rund träpåk, den  
s. k. 'kölpaiken' (kölpaiken).

37. 'Välling' (välly, välly).

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

39. 'Vasslevälling' (väslevälly, väslävälly).

'Kassvassel' (kassväsäl).

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  
friskt. Hade man inte sur mjölk, tog man  
alldeles utspätt i vatten och hällde runt  
om så vackert, och det fick 'puttla'  
(püttla) 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 härt bröd 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' (lovön) vara  
 rätt så tjock.

45. 'Vasslegröt' (väslegröt). Vasslegröt är e-  
 gentligen detsamma som vasslevälling, men  
 lite tjockare. Vasslevälling och vasslegröt ko-  
 kade de förs, när de hade ystet (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 varit 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' (pannkaka). 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.

'Råmjölkespannkaka' (råmjöls<sup>1</sup>/<sub>2</sub>kspan<sup>2</sup>kaka) bakade man ofta för. De var stora och tjocka.

54. 'Soppa' (süpa, söpa).

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

56. 'Klump' (k<sup>1</sup>lump), 'mjölkklump' (mjölk<sup>1</sup>k<sup>2</sup>lump)

hade man ibland i grynsupa. Sådan soppa kunde kallas 'klumpsoppa' (k<sup>1</sup>lump-söpa). Klump lagade man till av mjöl och mjölk, salt, socker och möjligen mandel. Klumpen lades i köttsoppa tillsammans med morötter och pärlor. 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<sup>y</sup>nsüpa). 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 lagda potatisstivor ibland. Kallades även 'ärtvälling'.

'Könsoppa' (k<sup>ö</sup>nsöpa). För den hade man grönsaker.

'Kälsoppa' (k<sup>ä</sup>lsöpa)

'Nässelsoppa' (n<sup>ä</sup>selsöpa, n<sup>ä</sup>selsöpa). 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<sup>ä</sup>selkäl, n<sup>ä</sup>selkäl).

'Fruktsoppa' (fr<sup>ü</sup>ktsüpa). Sådan bestod av frukt, sirap, vatten och redning med päramjöl. Fruktsoppa brukade de gå med till barnsångskvinnor för i världen.

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

60. 'Bullersoppa' (bül<sub>l</sub>ärs<sub>ö</sub>pä). Namnet känt  
men ej tillagningen.

61. 'Krösamos' (krösam<sub>ö</sub>s) användes mycket  
före. Det var så gott om lingon före.  
Man hade s. k. 'krösakorgar' (krösak<sub>s</sub>r<sub>j</sub>ä),  
eller 'sprötkorgar' (sprötk<sub>s</sub>r<sub>j</sub>ä) kallade vi  
dem också. De voro 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' (krösati<sub>n</sub>or) 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<sup>+</sup>) och man brukade sälla ätter<sup>+</sup> (säl ätter). Man 'sällade' (sölda) ätter i s. k. 'sällingar' (säljor).

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 (häkkös). I kål brukade man lägga en 'isterbull' (isterbullt).

'Surkål' (süerkäl) 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-  
puré, putätispuré).

En vanlig rätt av potatis är 'påra-  
grynsvälling' (päragrynsvälling). Så knöser  
man sönder potatis till potatismjöl och  
siktar ifrån (sällan i en härsikt) 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 grästa, 'svinblod' (svinblod), det  
är så kraftigt och så skulle man spä-

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, fläskflöt 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 skåub om palt; 'palt i en hornlykta' (palt i en hornlykta) 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 brynte 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 lade 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 kokbott, 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' (bɔ̄mɔ̄nk), 'Blodmunkar'  
 (bɔ̄mɔ̄nks) 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' (bɔ̄pɔ̄tɔ̄) 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'  
 (svæt). 'Grissvett' (grissvæt); 'kalosvett' (kalosvæt).

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 julsamma.

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

Carin Haeggblom 1951. HALLINGEBERG  
SMÅL