

19429
Nilsson, Alma. 1948.

37/5-48

ALMAS frägel. M. 81 Matlagning.

29 H. 4c

Svar på frågelista M 81.

Matlagning
Från Döderhults socken Småland.

Upptecknare Alma Nilsson Adress
1304 8, Forshuset född 1875 i Skatelöv
socken Småland.

Sagor från Fru Nancy Samuelson född
i Döderhult 1867. (Namnerna avlidna)

Fru Auguste Bodén född i D. h. t.
1879 född och uppväxt som torpar dotter
men som gift storbordmor i en skogs
byggnad i en gräns = (Kälet) till

D. h. t. f. d. skoltären Frans Johanson
född i D. h. t. 1876 med flera. Ja trycket
kan härmed sägas att minst ett tyg-
tal olika personer lemnat uppgifter
till denna lista. Svaret kan fås hem-

ULMA 19429. Alma Nilsson. 1948
SMÅL. DÖDERHULT
Frgl. M 81

2. Ligen på många klara uppgifter av
varje person, utan mängder av sager-
män måste uppsökas och prövas — från
fall till fall. Själ, bosatt på denna ort
sedan 1912 — och hela tiden livligt intres-
serad av vad som hänt omkring mig samt
ända till för 10 år sedan föret ut på stora
Lantbrukshäus med hjälp av till största
delen äldre kvinnor, har jag också stor
personlig erfarenhet i vad som här
i denna lilla efterfrågas.

A. Allmänt

3.1. Lage mat.

2. Re (reda) till till mat.

3. Brässa, brässa och steke.

Efterlängtat mat = kypta-mat =

sådan mat av lärta lag som icke före-
kom så ofta, t.ex. rotmos, raggar (ragg-
munk), råmjölkspannkak ^{b.d. 2,}
en kärne-glas (nykärnat smör på bröd
som ljöds åt den som dragit kärnan.)

4. Datta ihop.

5. Stelgdagsmat = i en ^{hög} deträture
än vardagskoken men inte allertans.

8. Järnspise-mat = (mat som var kokt
på järnspis) denna var väl ungefär som
den annan mat vilken lagats i den öppna
köks spisen men jag har själv hört gam-
la kvinnor tala om järnspise-mat,
liksom med förakt, de liksom mintänkte
att denna inte kunde bli så god som den
den vilken lagats på det gamla gamla
sättet. Möjligen tänkte de på någon slags
stuvning eller små varma rätter,
vilka voro ohelvämre att framitälla

4 i en öppen spis, man måste ju då ha ut
spisen full av eld, samt flera stycken
pot-ringar (tre-fätters järnringar) att ställa
åna dessa pannor på, för att kunna laga
däms (dessa). På järn-höke-spisen
där emåt kunde man — sedan man
lätit en smed hugga av benen på dessa
små-pannor, placera hela manredet av
spisen full o. h. samtidigt ha en större
gryta eller panna över det största eld-
hölet. Järnspisens infördes här på 1870
1880. Tiden.

8. Torr äta se V. Torsås. Småland

9. " " "

10. " " "

16. " " "

17. " " "

Annars hiteckning för stekning måste
ha förekommit för längre tid ty man

5. talar allmänt — än i dag — om brä-
pannor. Troligtvis motsvarade de
våra renare tiders ameleli eller pank-
kaks former ty de voro tunna och långa,
runda och förredda med skapt.

De är ju en slags stek-pannor, men
måtte ha varit avsedda för bakugnen,
på grund av sin tunnhet — mindre
steklar hade säkerligen — med fördel
stekts i bakugnen i dessa. Nu på senare
60-70 åren, sedan järnspiren kom i bruk
användes de — och gör så än i dag —
huvudsakligen till brä-mjällis-pan-
kak i. Obs! Om den gjutna stekpannan
= runda — så de man här alltid stekte
pläten, på denna stektes ju endast fläsk-
skivor i skivor. Brä-pannan däremot var
för trems till detta men skulle lämpat
sig utmärkt för köttstekar i bakugnen.
Stek — kan också ha benämnts bräd.

ULMA 19429. Alma Nilsson. 1948
SMÅL. DÖDERHULT
Frgl. M 81

6 De sista prägarna se V. Forsås S. m. l.

19. Söta.

" " "

Yorn an södret kom i allmänt bruk
och långt sedan — ända fram till 1800-ta-
lets slut, användes i första hand kornung och
derutån ber-ke-läck (den söta saven) som
man tappade från unga kraftiga berker-
ljörkar — om vä-re-ra (värarna) Sirap,
kon användes mera än söcker, som sötnings-
medel.

20. Sact. Ända benämning.

Här i Dhet kunde man — så långt
man mins köpa sact i Lilla - Viken
[Oskarhamn] = sjö och stapelstad sedan
1854. Längs kusten förörrigt fick man
hem sact genom ykerfeikarna vilka,
någon eller några gånger om året för
åt Västerås, Norrköping, Kalmar mfl.

7. platre för att smytera sina saetta de
och torrade fiskprodukter, och då alltid
tog hem saett i barlast, både för egen
räkning och hela trakten.

Förövrigt var man yterut sparsam med
det begagnade = redan använda saettet
och dess behl. En och annan köpte helt en-
kelt ihop den gamla plätk, eller kötkä-
ken och fick härav ett ganska bra fint
saett, vilket dugde till en matlagning.

Pre-stuken fick ju aldrig så mycket
saett de behövde, utan höll bra till godo
med sill och fisklake. Vinken med en
gammal hårt = [svart] dänk-tes på
kallmen, när djuren utpödrades.

Förövrigt Lala de flerta av mina gam-
la sågesmän om hur vanligt det var
i deras barndom att på vägen mot
staden möta en gammal man eller
kvinna som på ryggen bar en

8. en hemvärd smäl, påse med några
kannor saet i. Saet var ju ganska tungt
och man såg genast att den eller den bar på
saet i påsen, ty denna kan — genom
sin tyngd alltid att hänga långt ner mot
ryggslutet.

Saetet förvarades sedan alltid i träkärl
vanligt var en s.k. holk = en större eller
mindre lövträd — oftast lind, som böjats
omsk-ma [rutens] invändigt, hade sågats
— eller huggits av, till ändrad längd
och urhållats, rengepås på samma sätt och
delvis — med samma verktyg, som vid
framställning av träskor. Sedan hade en
lås botten det saets. Saetet som ju fuktade
något gjorde att botten aldrig släppte.

Sjelen har jag här i Döderhult sett gam-
la saetthokar av detta slag, vilka
särskilrens rymmer i tjenna = 6 fot
saet, men som ovan antyts, det fanns

9 olika storlekar.

Saltet krossades med en stöt av trä vilken hade sin plats i, mer bredvid salt kälken. Mindre partier salt som intogs till hushåll quoddes med en putell (brutelj) på spishälsa och hövdes i en oftalt avlängt urhållat träfat, som hade sin plats på kärrhyllan i köket, härifrån tog man sedan oftart saltet direkt med hanna, ty man vågade då bäst hur mycket man behövde till vart och en. En vacker s.k. saltsten — som var tung och innehöll järnmalin låg ständigt övert i saltfatet för att ytterligare quoddes så så så detta med, man råkade då bare til en par ger på fatet, så flög-de [flög-o] de största salt hornen upp, övert, och man quodde då några lag med den s.k. salt stenen och fick då en

ULMA 19429. Alma Nilsson. 1948
SMÅL. DÖDERHULT
Frgl. M 81

10. Lagom grovt kushåussalt.

På 1860. och 1870-talen och naturligtvis tidigare hemtades salt i Eskarhamn från långt avlägsna orter t. ex. Viddanda, Norsberga och Bäckse da i järnköpmings-län. Saltet som kommit med båt till Döderhults uik = Silla-rika [rederna] C-hamn mäste av både handelsmän och många privat personer fraktas med härtkjipits denna långa väg. År 1874 blev Högö Eskarhamn järnväg färdig, och långt senare Viddanda-Nållia men genom denna trafikanslutelse behövde ju ej Viddanda handelsfolk köra saltet längre än från denna plats men positionerna i Eskarhamn nu stötte det med järnväg till Nållia men ännu länge var det många dasa-bänder [= bänder från Nors och marna] som gladeligen köpte handelsvägen till Silla-rika [gamla man-

11. utt på Orkarrhamn] efter både salt och
slipstenar m m. Det var under dessa
färder som de anlätade sina, här, s. k.
te-så-ja-re-ställ (tillsägare-ställe)-plat-
ser där de kunde få — som de själva
uttryckte sig — "vätta sina mörror
(stom) och smörja sina kärror = vagnar
med 4 hjul och långt över-rede.]

Meningen med smörjning och vätning
var att här fanns en stuga med mer
eller mindre förtäckt bränninsförsälj-
ning, ett litet mat-kvarte [logi] m m.

Många av dessa färder = opp-da-
ringar, hade ju spritflaskor med sig
— inlindade i härt-täcket och här
gick det ofta till tillräckligt man hade
söps och slags och de som inte själva
deltog i slagsmålet ställde sig som
åskådare och hade ibland minst lika
roligt som 1948 års ^{vid} brottningsmat-

12 cher, part är här hit aldes inget intrö-
de. Det kunde dock va riskabelt att
stanna ty man kunde få sin härt
skänd på något sätt men om man var
neutral. Hade man bara ett halvt öp
brännvin att ge den fulingen som
skämt [förgjort] häften så kanske denne
tog häften till rätta igen.

B. Hörs redskap för matheredning

23.

titlar se V. Torsås, pris somma
modeller och användning.

Gryta. Se samma.

En liten järngryta med
skaft kauades här tamp eller tampe
Samma modellen av koppars kauades
panne [panna].

Benämning klamp före-

13 Också här på järngrytan med skapt,
det är omöjligt att på neta häcken be-
nämning som är äldst här antingen
tamp = tampe eller klamp.

När kok-kärven icke be-
ganquades ställes de i sin orä i kö-
ket.

30. Slev Ordet levande och välbekant.

Det fanns ju lev-ar av silver som en
eller annan rikt skeppare — här vid
kusten — gav åt sina barn men
de vanligaite slevarna = vora kok-
sked av trä, vilka man rörde om-
kring i maten med, under tillagning-
en. Silverlevarna däremot användes
högt säman och de som för-läggare-sked
= var odörrisk sjelv — efter bevak, servera
sig på Lacris — änkad mängd, den som
tog vachert = (lite) fick ta omigen —
såde ordpråket. Detta brukades i slutet
av 1800 talet

14/ 3%. Halster. En 80 årig fru här, säger minnans att man i hennes barndom använde halster, vilket sattes över sakta eld och härpå stektes: ris, både saet storris, och saetad smärre, saet fårhöu, hache-köru m m. Många stekte dock direkt på glöden.

F Paet. Ordet avser endast blodpaet.

Räu av potatis och kornmjöl och med fläsk som pyruad kallades kröppkakor och var liksom lite gilles-
ruät. Det var en räu som man kunde ljru bä präit, ä kloekare — an dä.

[knept om man inget bättre hade] ä märkligt nog: "Alla manpöki va gla-a ru kröppkakor."

Detta var också en synnerligen kraftig räu som man varade mäu av länge, för övrigt blev man tung och därig (obekvä)

och kunde gerna vila efter ha ätit en
5 - 7 st.

Räsvinnas kroppskator.

Beräknat liv 6 personer.

Menit 3 kannor stora potatis, råskalades
och revs på en rivare-järn, luten (= den ljuva
soften = vattnet) som fanns i potatiren håll-
des isfrå — ju mindre mjöl ätqick, —
detta väl avkunnat rev tillsammans om med
menit 3-4 stora råvar korv- eller rik-
tat råsenjöl, tyvlika med en liten rönc
saet, detta arbetades väl tillsammans och
av denna deg formades — direkt
ur degen och i kanna, bollar av en
knypnåms storlek, i vilka man lade,
omkring, en smetked småskuret äter
eller längre fram mot cirkelkeftet, fett

eller magert fläk, ofta sådant som var mindre gott d. v. s. sådant som minlyckas i saltningen eller som blivit laka-
 runnit (Taken hade torkat ihop och runnit bort.) Dessa fläk kryntes lite tillsammans med lök vilket ansågs vara förnilla den skända smaken, vidare pepprades dessa, varefter krogkakorna lades i saltat kokande vatten och koktes omkring en timma, lades upp på fat, eller också i en brenken varefter spedit häudes över och äts redan som sås till krogkakorna. I förra fallet fick man lite mjölk att supa till krogkakorna.

Även mo-fä-ror (kåra-mor-or) hade ju inte sådant fläk i krogkakorna men de som hade sådant använde alltid dessa i krogkakor och på dessa sätt lurde de bort det sura

fläskt. Blev det nämligen några kropp-
kakor över så äts dessa gerna kalla
dan efter, antingen stoppte man en i
snappsäcken [fickan] som masäd eller
också äts de i stället för bröd. I en
kornkaffet eller också värmdes de upp
i mjölk och ansågs då som en raritet.

Lantbrukaren Carl August Carlsson Brunnå
Döderhult f. 1868 berättar att där på år
brukade man fyra kroppkakorna med
kött, fensuren och kryddad öl, detta äts
lika gerna som de med fläsk eller ättee.

Man kokte också s. k. blenda kropp-
kakor d. v. s. utan någon särskild
men dessa hade inte samma strykan-
de åtgång som de fört nämnda.

En annan potatessätt var
s. k. såriever pannkak.

Potatieren behandlades här till på lika

såu som två kropp kakor 1 art är man
 nu i stället för att koka massan i
 vatten, bredde ut den i en Långpanna
 eller flera mindre brödpannor och örent
 i varje panna Lades några tienda skivor
 fläsk som nu stektes samtidigt med att
 pannkakan baktes. Några stycken portioner
 baktes i en annan panna, utan fläsk.
 Men samtidigt, när man sedan server-
 de pann-kakan = raggan skar man fört
 ut väsentliga stycke till var och en av dem
 som skulle äta: det vill säga var sitt
 stycke av de med fläsket inbakat och
 Lade upp dessa bitar på en trä- eller
 lerp at, frukt synliga med fläskbiten.

Var och en tog nu ett sådant stycke och
 och åt, ville någon ha mera tog han
 av det = den raggan som saknade fläsk
 och åt sig mått av denna. Så lagdes

rå-ri-nit i äldre tid. Senare d. v. s.
 från 1900. började man misshandla
 så pass så man stekte raggsmeten
 i någonslags stekfloa redan raggorna
 formats som platta kakor av en hand-
 lones storlek. Det fanns följt som till
 och med åt fläk = stekt fläk till däml
 [dusa] men det vanligaste var att rupa
 mjölk till dem. Ingen må tro att man
 fick här i se hur många som helst av
 dusa stekte flottiga plättar — ånej
mofä [mor hära] lagde alltid till en
sas (och stekt bakte på bräpanne⁺
 vilken endast smorts så mycket så
 raggan inte brändes, när man också
 ätit några stycken av de i flöa stekta
 raggorna, fortsatte man att äta till
 nu att av det som fanns på plätan
 eller bräpannan⁺. Det kallades att

man tog sej en pann-kaks-blejje
 = stycke pannkaki = så-rörens potatis pannkaki
 [ragga], när man efter att ha ätit några
 plattstekta raggor — tog sej en chots
pannkaki.

Om potatis se vidare i nästa lista 182 fr
 Döderhult S. M. L.

Kräppkakor. Detta var en rätt som så
 gott som alla människor lagde, och åt,
Feta tisdag = förtä tisdagen i fastan.
 Den som var så surt fattig att han all-
 drig under hela året, kunde laga sig en
 mäl kroppkakor, skaffte sig dock alltid
 lite fläsk och koke-mjöl (moduliren hemsiktat
 kornmjöl) att han kunde bjuda familjen
 på kräppkakor, feta tisdag. Samma sed
 bibehålles än i dag 1948.

E Gröt

43. Gröt. Se olika slag fr V. Torsås

Samma slags grötas här.

Korngrynsgröt. Denna ansågs för mer än den gamle vanlige mjölgröten och fram på 1870-1880-talen började man att allt oftare koka korngrynsgröt. [Obs! juht vid — eller något före denna tid hade man här på öten börjat med morskodling i större skala och här såddes nu råg och havre varför man fick ha en del av land-ätern kvar för kornodling] En del bänder tyckte också att det var nymodigare mat med korngrynsgröt och möfäran. Sättet helle fram gryn-gröt-fatet på matbänken, som var liksom stoltare över denna gröträu som den vanliga mjölgröten. Det var dock betydligt mera arkite med kokninga av denna grötgryngröten och förut hade det tider en

bra stund med att rensa och plocka bort
 riipper och sträp ur grynen ty de gamla
 små skvact-kvarnar som funnos så gott
 som i varje by, eller den närhet, voro så
 dåligt ritade i maskinet härende att de
 ej kunde rengöra hornet före malningen
 utan mängder av loss och sträp fanns bland
 de krossade grynen. Emellertid och emedan
 (rankigt gäntet talas så här) fanns det en och
 annan viken utjemt saknade den
 härliga lättsmätta mjölgröten och en av
 saglom ämnen fru Galsvita Bodinf. 1872
 antalar att i den skogshytan ¹¹⁰⁰⁰ var använt
 i; liksom i den skogshytan Hjände i. var
 man dock liksom rädd för att visa
 grannarna att man utjemt åt oftast
 råg mjölgröt. Därför brukade man i
 hennes gård sätta ut grötfatet till sval-
 ning vid sidan om förststenen, för att

ULMA 19429. Alma Nilsson. 1948

SMÅL. DÖDERHULT

Frgl. M 81

kvinnor äta fortare och hinna duka bort ma-
ten innan någon av granngrubbarna kom
in och satte sig att prata och då fick de att
de utgjemt åt bara smjörgröt.

Om man tvorade (inträffade) det dock så
att man inte hunnit ens nappa in gröt-
fatet innan grannen kom och sån han
i upprerade fatet trödde han med sin
träskoklädda fot mitt i detta. Vanligt
han för man utan att nämna någonting.

Sagesmannen fort sätter: i de insalvade
skogsbeyarna gav man till ytterligt akt på
varandras lev och leverna och fat är
— särskilt männen — i stort och
smått — särskilt i slagsmål håll
väl tillsammans, var man bea me g
småaktig och rent ut sagt elak mot var-
andra i hembyn. Som ex. på kvinnornas
småaktighet brukade man i samma by

ge akt på om L. ex Nils Nilse, Per Magnuse
 eller Lars Jonsa — när de rökte sonen
 i rökhuset — L. ex fläk, vilket tog 4-5
 dagar i anförsk. — Måkte elden och upphörde
 med rökningen över söndagen vilken
 möjligen kom in mellan dessa dagar, eller
 de sprunget ut i rökhuset och lade på ved där,
 även den dagen. Den söndagsrökning gav an-
 ledning till kländer mot varandra, även
 om man själv gärna smög sig upp i otte
 och la på lite när man rökte. Kärlek
 och håta kan ingen döja: säger ett gammalt
 småländskt ordspråk — men rökning
 i de gammaldags rökhusen kunde heller
 ingen döja, där rökens trängde ut genom
 de koftorlåde brädväggarna och den otä-
 ta dörren, ja även genom de stora knag-
ga-hölen (kört-hälen) i väggar och tak
 wallmade ju rökens ut. För den med

detta arbete obekänte kan det tyckas onödigt
 att röka på söndagen men — för mång-
 a husmödrar var det nästan en nödfalls
 arbete, slaktade man t. ex. niu i en udda
 och luredde korv som efter några timmas
 — eller dygns tid bord hängas upp för rök-
 ning passade man alltid på att samtidigt
 röka det för ett par — tre månaders sedan
 saltade fläket — från ett tidigare slakt —
 och naturligtvis hängdes dessa fläkstycken
 eller stenkor upp samtidigt med den färskva
 kornen, när så denna blev färdig, fortsatte
 man att röka för fläket. Man led en hel-
 dag emellan blev stenkor och rökhus et-
 kalla = ankylda och det minst en halv
 dag innan man fått fläket genomvarmt
 igen. Alla dessa annända knivar viinte
 så väl om denna takt — men låta
 bli att anmärka på varandra kunde man

och trots att hela byn (= 5 gårdar) var
släkt.

Wasslegröt koktes under sammaren,
när man ortade ånen här:

Denna gröt räknades för mer än vanlig
korngröpsgröt och äts snut som huvud-
rätt till middag, utan någonlags gröt-
supa. Man tog gärna med en kruka
wasselgröt till matsäck vid kätten eller
skördarbete. Kvinnorna såg liksom en
åra i att kunna koka god wasselgröt
och en yngre gammal tradition var
att häckien som hon skulle ljudas
smaka på — men wassel-gröt —
som mo-kä-ra brukte säga, t ex hien
du smake omi wasselgröt.

Den som tog blev ljuden var också —
enligt gammal tradition — så gott
som trungen förklare att detta var

den bäste vasslagröt hon nämligen smakt
 ämnar om hon sender det hon åt tänkte: gröten
 å ju inte mer än halvkokt, å tänk! lit den
 snåla meniskan inte ta en enda ägg i
 gröten, å ja som brukar ta bit, å sen
 en slump gräddde å lite kardemommona.

Flöt-gröt som efterlyses i frågelistan
 var väl det samma som gräddde
 -gröt — detta koktes i Småland endast
 som läkemedel — men flöt-gås ha
 flera gamla sagomän talat om. Det
 ta var det samma ^{som} grädd-gås, man strökt
 av den tjocka feta grädden på gräddde-
kruret på den skurna brödkivsen, mer eller
 mindre tjockt av grädden på brödet liksom
 till en smörgås. Obs! Gräddde-kruret = (den
 brukar kalla grädden som gändes till
 smörkärning förvarades.) Grädden

var ju det värdefullaste ämnet på en hrestuss-
 skötelsen, ja mitten av 1800 talet innan
 skogen häjdes i värde var det nog den
 största inkomstkärran för hela gården när
 det gällde att skapa pengar. därför var
 man synnerligen rädd om denna tjocka
 gredd som man redan fann i kruset, dock
 fanns det mo-fä-ro som inte förtod
 för riktigt det var att gredden väl till-
 baratogs som ex. kan antalas att i sam-
 ma by som här ovan Mildrats om flätk-
 rökningen fanns en mo-fä som ruienare-
 de sin snake och sju, geman att hon bjöd
 främmande på flöt-gäs (greddegäs)

En numera avliden bondfru född
 och hela sitt liv bosatt i den ommärkta
 byn (född 1868) berättar för mig: att hennes
 farbrors hustru var så lösaktig så att
när som (helst) hon, eller andra av byns barn

kommo in i hennes stuga sade hon: Vill du — eller ni, ha en flöt-smörgås?

Det vill vi ju gerna — vi hade inte bättret — sade hon; då gick hon genast till köket och skar av varsin skiva bröd, tog en träsked och körde den i greddekruset, höll denna sedan öfver brödskivan och lät gredden ringla öfver brödet som hon gav oss, fråg om då va göte, tillägger denna sagesman. Hemma fick vi aldrig sådant.

När sedan denna gömmildopris man bledde utfattig — — — mest på grund av syfveri, fick kvinnan skuld för att hon genom sitt löseri, sender gråt ekonomien, mest tänkte svägerka och deras barn på de tjof als flöt-gåsar de fäo i den gården.