

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, L:a 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 sådd om ingredienserna. Lagade rektier kalasemat = laga till riktigt god mat. Dylik mat kallades också hårdasmat (helgdagsmat). God mat, som man sällan fick smaka, benämndes

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

Mat

2

företagsmat. Den som längtade efter en viss maträtt - såsom t. ex. kvinnor - sades vara luster.

Den som bakade dåligt bröd sades slakta ihop bröt. Går och stubba ve spisen var ett uttryck, som i ngalunda antydde färdighet ^{eller snarare} matlagning.

Arbetet torrfärgt 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, härskamats samt vardagsmat, sämmer köst, fatimansköst.

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

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 makankoren 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 göken börjat gälla - kallades speke, spekefläsk, spekekorv.

Att leva på törsmat var detsamma som att leva på olagad mat, d. v. s. smörgås, ost, ägg o. s. v.

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

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

Mart
4

Ä tobleru kokta äm? (äro potatisen kokta
ännu?) Hoå sto ä kokte välling (hoo
stod och kokte välling). Grueta kokar
(grystan kokar). Mjöskka har kokt upp
(mjölkun här kokat upp, böjät koka).
Äppkakter mjösk (kokad mjölk i uo-
sato till okokt sädun)

Ordet "sjuda" tillhör knappast uälet.
Man säger istället piettra ä koka.
Dä vösten satts över elden, och den
sakta böjade koka, sade man: dä deker.

När en vätska böjade koka, så häit
det det hördes, hette det: dä piettrar i
grueta.

Skum på kokande gryta hette som
i riksspråket sköru.

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

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

Mant
5

Krossa ^{stilla mör} sänder hette stöta, massa
sanner. Stöta sänder i mostel kallades
morta.

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

Ordet steka är levande i målet.
Bruna = lät stekning.

Det fanns ej många som hade kal-
ster. Hade man ett sådant, användes
det då man stekte sill på glöden. Öf-
jest lade man sillen direkt på glöden,
antingen hel eller lät skuren. Sådan
sill sades 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 rebensspjäll. Dessa kokades då först och stektes sedan i stekpannan.

Bränna vid kette bränna ve. Sylik mat sades vara vebränd. Då snackas fästema sades man om vebränd 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 korring.

Tunnan handelsbodur komms till ständ

Mat

7

på landsbygden, köpte man salt i närmaste stad. Låg staden inne i landet, såsom t. ex. Falköping, måste köpmännen där skaffa sig salt från närmaste sjöstad, i detta fall Lidköping. Alla transporter skedde på den tiden efter häst. En forra från Gudhems var en gång i Lidköping för att hämta salt åt Falköpings-handlarna. Bland körkarlarna var det då endast två, nämligen en boende från Pinegården samt en soldat från Gröngården, som förvägrade bära en tunna salt från bitens landgång till lasset. De två på så sätt ha varit icke mindre än 16 tunnor salt, för vilket man höftighetstest de blevo sundligt förplägade av kamraterna.

Det saltet köptes var det grovt och

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

Mat
8

anüste krossas sönder, vilket arbete utgjordes antingen med en lämplig sten i en trätrög 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 lägga salt sovel i vatten för urlekning kallades vassdra. Timsalta göra en förberedande saltning i kött eller fläsk. Det är dock ovisst om detta ord är gammalt.

Överbliorna matrester kallades soverlever. 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 förekommer
numera ej så ofta i målet, emedan des-
sa kärl antimer komma ur bruk. Skiv-
nåden mellan en gryta och en kittel
är, att kitteln i allmänhet saknar fötter.
Formen är också olika. Kitteln var all-
tid av koppar, grytan däremot av järn,
eller någon gång mahol. Dock fanns det
ett slags mindre kittlar, som voro försedda
med fötter. En sådan kallades koke-
gätel. Kitteln såväl som grytan hade
öra. Över elden stod kitteln på en med
tre fötter försedd ring, kallad bränn-
ring. Vid avlyftningen från elden an-
vändes ett slags lösa krokur, som trädde

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Fgl. M 81

Mat
10

i köttens öron.

Ordet gryta (gryta) är bevarade i
mälet. I dagligt bruk förekom endast
järngrytar, varav funnos flera storlekar.
Malngrytar, som soro 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 krokiter fas, ena
ihälfier mar a tre hövelösa baser.

I de öppna spisarna fanns en i mu-
ren fästad, orolbar 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

Ullat

11

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

En potta var ett kockkärl, 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
barnen övade sig att uttala upprepa-
de gånger, hastigt och utan att stappa:
Tre prjha kokte tre peperkorn i ena
keperpöten, tre prjha kokte tre peperkorn
i ena keperpöten, o. s. v.

För omrörning av gröt, välling m. m.

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

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.

Skiv, best. form sleva, är känd sedan
gammat. Den gjordes av trä och tillhö-
rde de kunnigare manfolkens stöjar-
bete under vinterkvällarna. Var sa
sleva vara ante i gruta (var ska
slevan vara annat än i grutan) lydde
ett ordstäv.

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

Mot
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 skaft.}
Dessa sistnämnda hade två brö-
nar, och i den understa voro fötterna
fästade. I mitten satt en liten axel,
så att själva pannan kunde vridas
åt vilket håll man ville. En gita
om stekpannan lyddes så här: Trinner
sidan sågen, svarter sidan jåga, rimp må
hög i ären (rund som solen, svart som
jorden, svans med hål i änden).

De kokkärlen ej användes, ställdes man
dem på en bänk i något krutor eller
olykt. Tallrikar och fat ställdes efter
diskeringen 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 öster känns man knappast någon annan välling än südlan vare mjölk i mer eller mindre rättigt fullig åts dock vassvälling, f. o. m. pirörd med huvrengjöl öre grad mjölk som beständsdel. Ålbed avseende på ingredienserna talade man om korngrönsvälling, risgrönsvälling, vattlavälling. Den sistnämnda kokades av vassel. Skåtevälling kokades utan grön. Knättrevälling hade sitt namn av de små knätter (klumpar) som funns i densamma. Den kokades i bästa fall av mjölk, eljest av mjölk och vatten. Knätterna åstadkommes på så sätt, att man droppade sopean i vatten och släppte med densamma över det mjöl, varmed vällingen parördes. Det blev också knätter om man slog het mjölk i mjölkfatet och

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

Mest
15

sedan rödde om med socker. Ästtväl-
ling kokades av svärstötta bär 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 svärstötta pota-
tis, morötter och påsternackor samt hel
kryddpeppar. Svredes med litet mjölk.

Kustibas var ett slags kallskål, som
tillsattes av hembryggt drick, sirap och
peppar, som svagt uppvärmdes. Äts sär-
skilt annandag jul och vid slätskjäl-
parna.

Gröt lika 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 ^{Blomstradens} ~~Blomstradens~~ ville ha så hård
gröt, att han kunde gå på den, när han
övervakade i bondgårdarna. Om tunn
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 anis (som kom maldes kaka-
mjöl, som användes till parering)

Pottgröt och skidbygröt äts när
man var fjärdig med slätterna 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 föring vid större
kallas, 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 kopparkunke. Det torde vara anmärknas, att det här är fräga om tjocka pannkakor, liksom de våra dagars puddingar. Under bakningen ställdes stekpannan över glöden, och ovannpå stensamma kunde man ~~lägt~~ en plåt, på vilken man eldade. Pannkakan blev sålunda bakad både under och ovannpå. När den var färdig, stälptes den upp på ett träfat eller en kakaffjäs.

Pannkakor bakades av olika ingredienser. Rämjölkkespannkaka bakades av mjölkem yster nyttillda kor. Torrelkärspannkaka innehöll oselväi som huvudsaklig ingrediens. För övrigt bakade man tordepannkakor (av potatis) samt

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Frgl. M 81

mat
19

mosotapannkakor. I fläskpanneka-
ku, som bakades av potatis, lade man
tärningar av fläsk.

Av råriveren potatis ^{och vetemjöl} gjordes en slaps
tjocka plättar, vilka kallades räveve-
mevika. De stektes i stekpannan

Soppor av olika slag kallades med
ett gemensamt namn suppannermat.
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. Klimparna blev stora
eller små, allt efter den mängd av smet,
som man varje gång tog med skeden.
Det tunna i soppan kallades soppespa.

Mart
20

eller syress.

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

Fruktsoppa bestod av kornvatten
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 fruktsoppa att äta: Tänk
va de kongelige män, som får äta sånt
var da. (Tänk vad de kungliga män,
som får äta sådant varje dag).

Wätskål (vasskål) kokades ibland
av färsk vasslar.

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 stävid över en tallrik, och
släppländes limgonen. Man försökte
nu att få bärna att sälla med i
ett intillstående kött, medan löv
och annat brusk blev kvar på stiken.

Böner (bondeböner) odlades allmänt
i bygden. Ibland såtes böerna i po-
tatisfåror mellan potatisständer. Bö-
erna kokades tillsammans med vatten
och mjölk till en rät, som kallades böne-
välling. Lowliga lade även rotasoppa
(bitar av kålrätter) i denna välling.
Råa böner krossades, och därav baka-
des bönespannkaka. Liksom ätterna,

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Frgt. M 81

Mat
22

su aldtes bröna till mjöl, varav bakades bröd. Ärtbrödet blev vitt men smakade gränt.

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

De gula arterna kokades tillsammans med fläsk i lent vatten, d. v. s. regn- eller bäckvatten. De ärtmjöl bakades, förintom bröd, även artemunka (plättor) och kärtsorter förekom endast vitkåle allmänt. Kokades helst tillsammans.

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

mat
23

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

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

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

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

Mat
24

~ samt potatis,
de rötter till rotamos. Skinn koka-
des av rötter ett slags värling, som
kallades rotavärling.

Räskalad potatis kallades skrape-
toler, skrapepotäter, oskalad kokt po-
tatis skinntoler, skinnpotäter. Skala
rä potatis hette skrapa toler. Voro pota-
tisen kokta, sade man ränsa toler.

Riven rä potatis kallades tolerew.
Namn på potatis var för övrigt valer,
jätpar, pitteer, skinnekuber.

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

Stötta kött potatis kallades tolenno.
Tolpannchaka, som bestod av potatisen,
litet mjölk, ^{salt} och peppar, bakades i stek-
pannan, i vilken man frönt stekt fläsk,
så att flöt bildats.

Skivan beteckning för kött- och
fläskvaror var söjle. I gamla tider
ät man sällan eller aldrig färskt fläsk
eller kött. Det skulle ha legat i saltva-
gon 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
värdnad 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 fjerta 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.
Upphängis krov d. v. s. sådan krov,
som sedan ^{antingen saltades ner eller} hängdes upp i skorstenen
för att rökas, gjordes av de smala tar-
marna. De grövre gjordes kokkrov.

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

Mat
27

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

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

En sötta (syttja) fanns dels redde-
sötta ^{även kassakorn} och dels prässesötta. Till rull-
syttja avfläddes svälen under ^{ett slaktställe} svinet
buk, och beströddes denna sedan med
salt och peppar. En avlångt köttstycke
lades i mitten, varefter svälen kött
rullades ihop och ombindades med se-
gelgarns svören. Vid beredning av präss-
sötta

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

Mat

28

ta äter kokades svinkvunder, ^{och fötterna} så ut
kött och fläsk på dessa ^{gräna benen,} ^{lössraden.}
Kött och fläsk ^{ä jätte kryddat} ^{barutals.} lades sedan i en duk,
kokades äter, samt lades i präss.

Jäure kalokött kokades och slogs
jäunte sitt spad upp i en form, där det
fick stelna till paschekaka.

Pölsa förhöru åtminstone i Dags-
nästrakter. Den kokades samma dag
man slaktat och bestod av diverse
småbitar (köttiga ben, ^{magar,} hjärnan in. in),
som ej dregde till något annat. Det
blev ett slags soppa, som äts tillsam-
mans med bröd. ^{(kunde ären värmas upp och ätas till potatis).} Brungarna 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
FpL. M. 81

Mat
29

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

I flott kokades de s. k. käkebakelsera,
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, fäst i

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

Mart
30

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

Bröd doppat i sockersud, kallades dopp-
bröd. Dyligt bröd ätes ^{än} mest på julafton.
Den vätska, av vad slag den var, som
man doppade potatisen eller gräten i när
man åt, kallades dopp.

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

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

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

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Frgl. M 81

Mat
31

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

Ägg förkom i hushållt då som en.
Såsom ingrediens ingick ägg i äggaröva
samt i äggost, som brukades till förning.

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

Blombuket av vilda blommor kallades

DLMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM
Frgl. M 81

Mnt
32

av de gamle Kruddskåset.

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

I västordrade hem förvarades kryddorna ^{hade ut hem för varje kryddor och,} i en kruddskåda, vilken var försedd med skjutlock.

Överlevorna vid kalas, såsom potatis och diverse sopp blandades ihop och tillsattes med sirup och ättika till en rätt, som kallades gäbbasich. Serverades andra eller tredje kalasdagen (H. G.)

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

Skattlagring.

Västergötland
 Vilske l.
 Grolanda

Ja ges en annan V. Svärd, Skattlingstomtern,
 Nygglum, (Född i Grolanda 1881 och har
 tillbringat sin barndom där. Fadern från
 Nygglum, modern från Skokentorp) hade
 hört talas om kvällstuta och steghjässer.

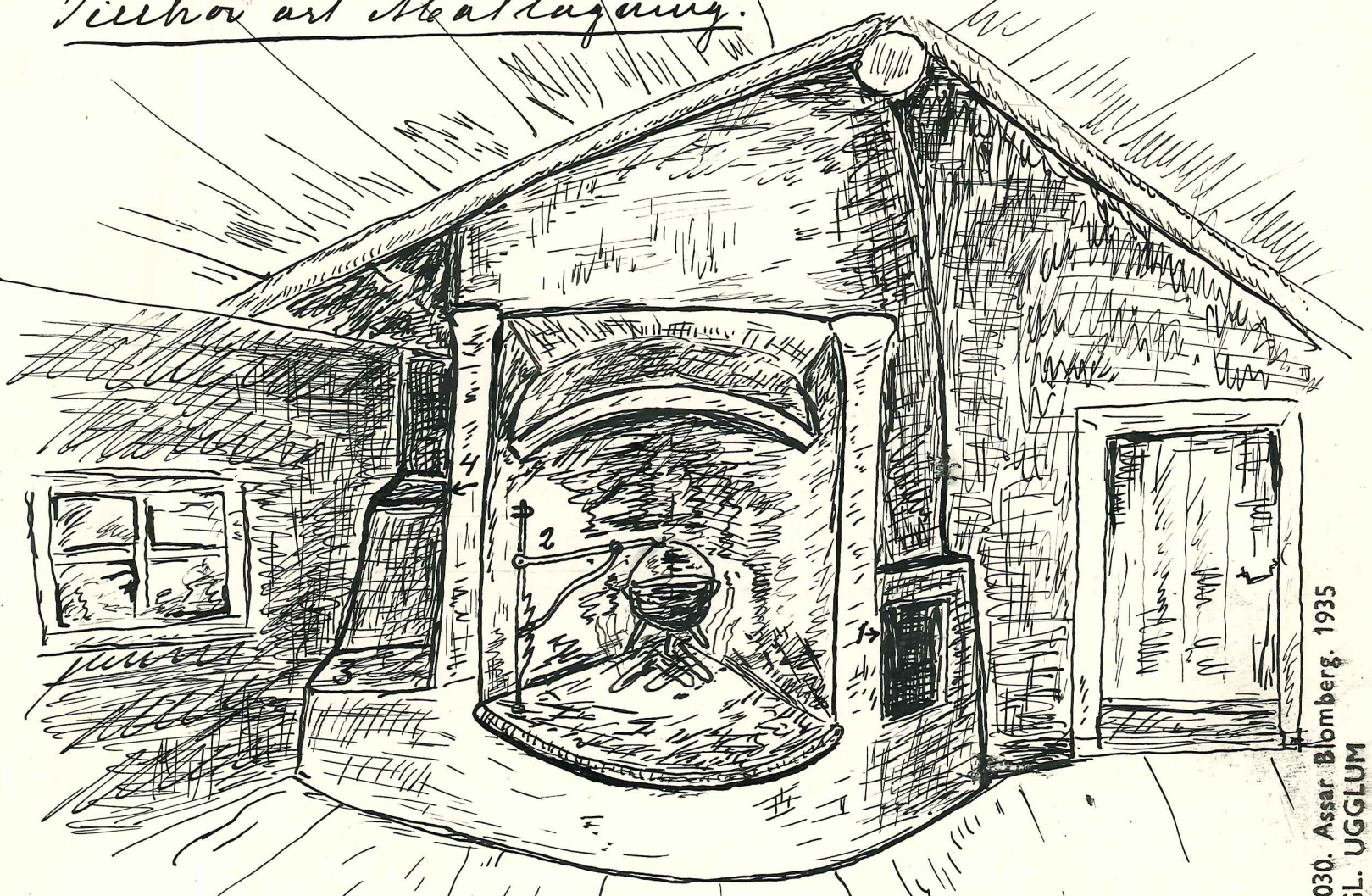
När man beredde potatismjöl kunde
 det hända, att det mjölet ej torkade ije-
 nom, utan klubbade ihop till större klum-
 par. Det sådes att otyligt mjöl var stabs-
loppat eller stabsloppat. Dyliga klumpar
 stektes i glöden och kallades kvällstuta.

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

(Upptecknat av Assar Blomberg)
 1935

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

Tillhör art Skattlagring.

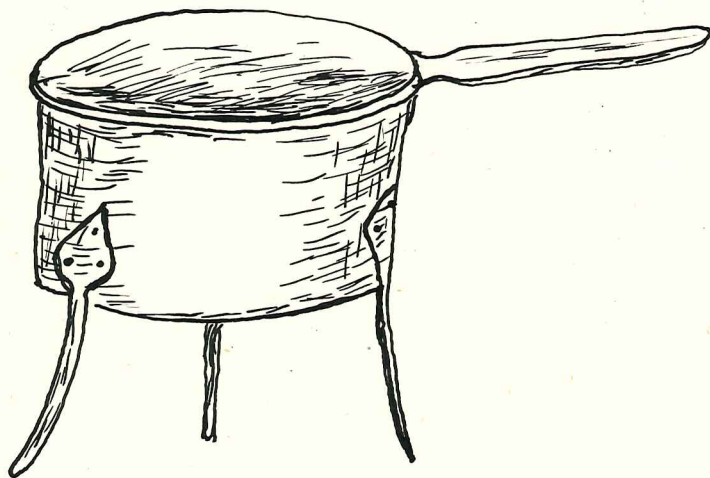


- 1) Grava
- 2) Grutchäst
- 3) Sänbänk (lynsbänk)
- 4) Pääm (överugn)

Spis i Flakabergsstugan, Ugglum.
 Assar Blomberg 1935.

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

Fällnor art. Matlagnings.

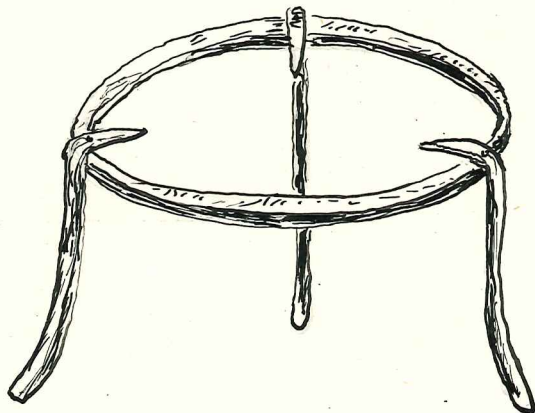


Köperpotta (L:a Ståltorp, Elggåsa)

Assar Blomberg 1935.

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

Fierbör art. Matlagring.

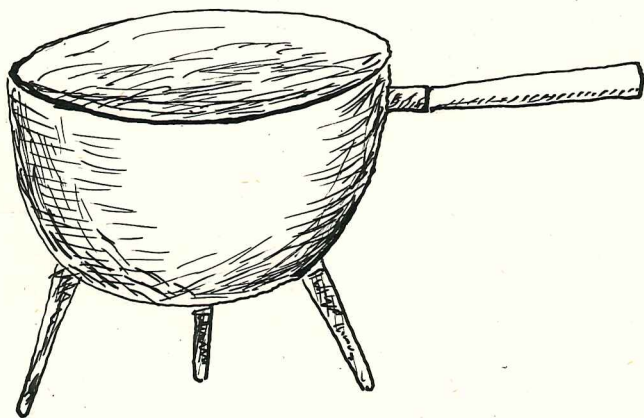


ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
 VGL. UGGLUM
 Fgl. M 81

Brännring (brandring)

Assar Blomberg 1935

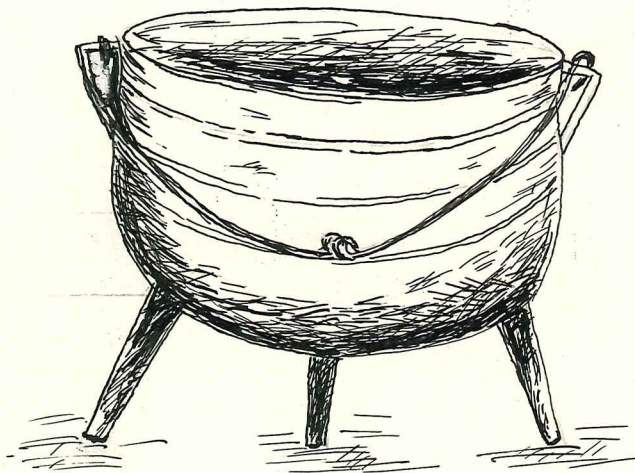
ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
VGL. UGGLUM
Frgl. M 81



Potta av järn (L:a Ståttorp, Ugglum)

Assar Blomberg 1935.

Tieckör art. Matlagning.

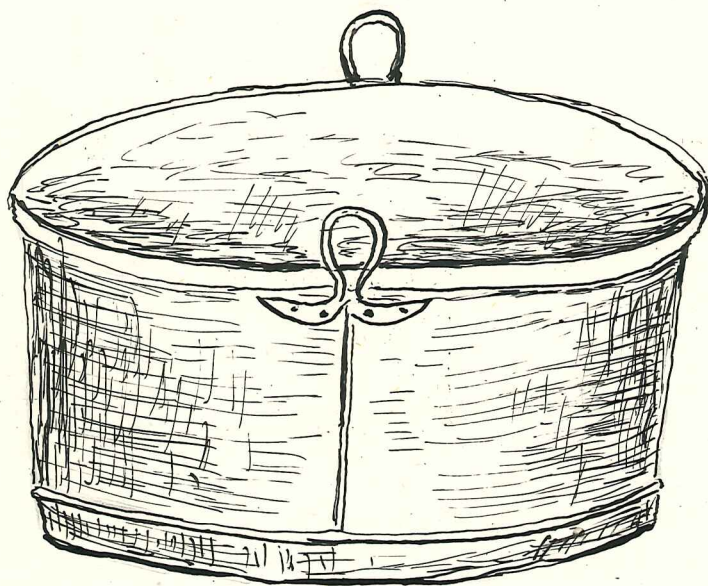


ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935
 VGL. UGGLUM
 Frgl. M 81

Gryta (gryta) av järn med grepet.
 ugglum.

Assar Blomberg 1935.

Tillhör art. Matlagning.



Köper Sätel (L:a Ståltorp, Uygleru)

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

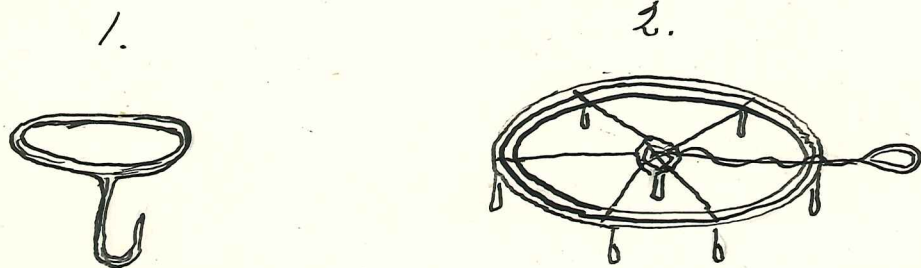
Assar Blomberg 1935.

ULMA. 9030. Assar Blomberg. 1935

VGL. UGGLUM

Frgl. M 81

Tillhör art. Matlagning.



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

1) Gruetkrok. Användes då man skulle lyfta större grytor och kistlar. Man hade givetvis två sådant krokar.

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