

9317

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK  
UPPSALA

—  
Landsmålsarkivet  
—

Hälsingland  
Rengsjö sn

9317

Nordin - Grip, J., 1935.  
ULMÅLSFÖRESÄL. 1481 Mattlagning

Uppgift om sejesmän

1 + 67 bl. 4<sup>o</sup>  
1 " "

Exc. OSD

Matlagning

Hälsingland , Rengsjö socken.

Sommaren 1935.

*J. Nordin-Grip*

UJMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Fgl. M 81

Meddelare från Rengsjö 1935.

2

Lena Greta Ersson, RosLena, f. 1857.

Karin Jonsson KnektKare, f.1858.

Karin Westling, Väst i gränna, 84 år.

Rengsjö i sept. 1935.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Frgl. M 81

Färsk mat kallas för färske<sup>1</sup> i allmänhet. " Det var inte bra te äta färske.  
sa de gamle ". Rå mat kallas spicke<sup>2</sup>.

"Med ordet kokning<sup>3</sup> menar man supanmat<sup>4</sup> av de mest olika slag , men alltid sådan som är ordentligt kokad. Så skiljer man på kokning som risgrynsvälling , vilken uttryckligt kallats kokning och på uppkokad mjölk och bröd. Med kokning menas alla vällingar, som behöva ordentlig kokning samt framför allt köttsoopor , ärtvälling , kål. o.s.v.

Sud finnes kvar i betydelsen av kokad mat i fisksö<sup>5</sup>, där det är spadet, som användes . ( strömmingssö<sup>6</sup>)

Verbet koka -(koka - koka -koka ) användes både transitivt och intransitivt:<sup>7</sup>

"Jag har inte koka' potetene ."--"Potetene koker."<sup>8</sup>

Hastig kokning kallas att koka opp. "Har mjölka koka opp?"<sup>9</sup>

1. färske 2. spicke 3. kökning 4. supanmat  
5 sö fisksö 6. strömmingssö ~ strömmingssöpa  
7 koka - koka - koka 8 potetene koker  
9. ha mjölka koka - opp?

Skum som uppstår på en kokande gryta kallas skum eller också frod.

Det senare ordet användes om skum på mesa och ost massa. Frod betyder även det frodiga, jfr bofroa<sup>3</sup>, "sé efter om bojäntene ha täji bofroa", ha blivit tjocka tjocka och feta under sommaren, ha " skummat åt sig det kraftiga av bomaten".

Att koka över kallas dels koka övver, dels bösa (övver).

"Mjölka böser, mjölka bösa övver." ( Bätter folk säger bösa<sup>8</sup>, enl medd.)

Lägga i grytan beteckans med hävva<sup>9</sup>. Eljest säger man också blott ha i.

11.

Att smälta smör och dyligt kallas att skira -skira- skira.

Att avreda kallas för att re åv<sup>11</sup>, eller för att göra ett rede<sup>12</sup> eller göra ett årede eller göra en smältning eller smälta åv.

Verbet steka är allmänt ( steka - stekte - stekkt) Dessutom säger man brysa - bryste - bryst<sup>17</sup>. Vidare säger man bresta (på)<sup>18</sup> (bresta - bresta - bresta )

Det har ungefär samma betydelse som "bräcka " i bräcka korv . "Tog och la korven veb i stekpannan och bresta på." Dessutom heter det fräsa (på)<sup>19</sup>.

1 skūm-on 2. frōa 3. böfrōa 4. ha täjs böfrōa 5. kōka-ōvver 6. bösa-ōvver 7. mjōlka bösa-ōvver. 8. bösa. 9. hävva i. 10. gīra. 11. re-åv. 12. rede. 13. årede. 14. smältning. 15. smälta-å. 16. steket. 17. brysa fortsätta. märta sida!

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGsjö  
Frgl. M 81

För bränna vid säger man dels bränna vé<sup>1</sup>, dels svena(s) vé<sup>2</sup>, Gröten ha svena vé,  
vé<sup>3</sup>, Vällinga svena vé.

Bir e svena, gäckar dom, och säger att dom ha tänkt på fästman.

Först för 30 år sedan kom ~~söt~~sockret till socknen, enl Karin Westling,  
som varit socknens kock. Förut använde man toppsocker och framför allt sirap.

(Ordet söta har av upptecknaren hittills ej anträffats, torde dock  
väl finnas) Söttna<sup>4</sup> användes om sötna, "det fick stå och sötna, malte."

Ordet stek<sup>5</sup> förekommer, men användes något olika än i riksspråket, vars bet  
vars betydelse finnes i sådana uttryck som stek i gryta, som på senare tid  
ätits på bröllopen. Stek är vanligt som förra led på ssmgg som stekpoteter<sup>6</sup>, stekst  
stekstampa<sup>7</sup>, etc, där det står i stället för riksspråkets stekt--.

Stekning av kött har mestadels försiggått i bakugnen, så de stekta bogar-  
na, det stekta fårköttet, som av alla gamla prisas som en stor läckerhet.  
(Det är det stekta fårköttet, som Tröll-Segre vill ha")

från frögående: brysta - bryst 18. brēsta (-pā)

19. frāsa - pā

1. brāna - vé 2. soēna - vé 3. vāliya soēna - vé

4. sōtna - sōtna - sōtna 5. stek m. 6. stēkpotētor

7. stēkestāmpa

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Frgl. M 81

Saltet /

var alltid grovt, när man fick det från handlanden. Detta grovsalt skulle <sup>2.</sup> skulle först tvättas, man slog vatten över det och slog av vattnet och torkade de det i bakugnen. Då fick man röra och röra i det, tills det blev torrt, fick inte bli för hett heller.

<sup>3</sup> Sedan <sup>4</sup> mol man saltet på en handkvarn, sådana ha använts länge.

Man har även haft en häll och gnuggat sönder saltet <sup>5</sup> på med tillhjälp av en saltsten. På samma sätt har man krossat kaffe, på en häll.

Utom till salt använde man länge handkvarnarna till att mala malt på.

Det användes framför allt till bryggningen.

Medd.: Ros-Lena, Lena Brita Esson, f. 1857.

1. sält. År 1929 lede i socknen ännu en person, Fröst Märta, som tydligt hade uttalet sält.
2. grövsält. 3. måla - mal - målr.
4. hänkebr. 5. mält. se ovan om sält.

Suggel ( sovel )

kallades allt , som äts till bröd och poteter. Det var kött, fläsk , korv etc. "an ansåg det vara" <sup>2</sup> synd att äta två suggel " , dt. ex. att ha både en ostskiva <sup>3</sup> och en köttskiva <sup>4</sup> på smörgåsen, eller en köttskiva och en korvskiva. Med bodsuggel menades sådant som kom från fäbone , ost, mesost .

6. Med att suggla menas egentligen att äta som suggel, och att äta så att det räcker till bröd. "Dom suggla' de där lamme brö" <sup>7</sup>, sades om något, t. ex, om det kött, som man skrapade av bogansbenene. Mola <sup>8</sup> gjorde man då man åt utan bröd , kunde äta bara suggel. Det ansågs inte riktigt bra utan tillätligt blott i vissa fall. Medd.: Karin Westling , Väst i gränna. 84 år.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Frgl. M 81

- 1 sügo ~ sügh. 2 sün to äta-två sügo
- 3. ostgiva. 4. götgiva. 5. bäsügo.
- 6 sügha. 7 sügha da där lamme brö
- 8 mola-mola-mola.



Välling.

Välling heter som i riksspråket.

Välling måtte i Rengsjö behållit sin gamla betydelse av något kokat, (välla) ad, därför att "välling" kallas även de flesta soppor.

Där det i Gästrikland heter supan n. heter det här ofta välling.

Ex. <sup>2.</sup> Körvvälling, <sup>3.</sup> benvälling, <sup>4.</sup> rotvälling.

En tunn och dålig välling kallas "e pjaskuga välling."

Välling kan kallas efter den vätska, varpå den är beredd, t, ex.: Vattvälling,  
<sup>7.</sup> dricksvälling (vanligare här ölsupa) <sup>14.</sup> mjölkvälling (mest till åtskillnad)  
<sup>8.</sup> kärmmjölksvälling.

Vällingen kallas efter den fastare beståndsdel, som ingår i densamma: potesväl-  
<sup>9.</sup> ling, <sup>10.</sup> korngrynsvälling, <sup>11.</sup> kornmjölsvälling, <sup>12.</sup> brödvälling, <sup>13.</sup> risgrynsvälling, etc.

Medd. Karin Westling, 84 år.

- 1 välling - a f. 2. körvälling. 3. benvälling.
- 4. rotvälling. 5. e pjäskuga välling. 6. vatvälling.
- 7. driksvälling. 8. jgæymjölksvälling. 9. pots-välling.
- 10. korngrynsvälling. 11. kormjölsvälling.
- 12. brövälling. 13. risgrynsvälling. 14. ösupa.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Frgl. M 81

Slätvälling.

2.  
Man vispade kokmjöl i mjölk eller vatten, som man först hade låtit koka opp. Det saltades. (Kokmjöl, det var nött kornmjöl.)

Medd.: Karin Westling, Väst i gränna, 84 år.

Slätvälling.

Man koker mjölka och visper i mjöl, kaller det för barnvälling också.

Det skall koka en stund, sedan man haft i mjölet.

Medd. : Ros-Lena, *Lena Greta Esson, f. 1857.*

---

1. slätvälling. 2. kokmjöl. 3. nöta - nöta -  
not = skata kornen i en s. k. skalmaskin,  
ett äldre förfäringssätt. 4. barnvälling.

Risgrynsvälling.

Man koker risgr<sup>2</sup>yn i vatten , det koker folare<sup>3</sup> (-fortare ) i vatten , gör<sup>4</sup> smältning med kornmjöl , s. k. kokmjöl. (nött<sup>5</sup> kornmjöl ) och mjölk.<sup>6</sup>

Medd.: Karin Westling , Väst i gränna , 84 år.

1. risgr<sup>2</sup>ynsvälling

2. risgr<sup>2</sup>yn

3. folare

4. smältning

5. kötmjöl

6. nöta - nöts - nöt = skala kornen i m.s.k.  
nötmaskin, äldre förfaringssätt.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Fgl. M 81

Kärnmjölksvälling.<sup>1</sup>

<sup>2.</sup>  
Hade man färske flöter (söt gräde) och kärnade av, kunde man koka  
välling av kärnmjölken. Den var inte för sur då. Den fick koka opp och man gjorde  
smältning.<sup>3.</sup>

Medd. : Karin Westling, Väst i gränna, 84 år.

- 1. ksärnmjölksvälling
- 2. flötor      3. smältning

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSD  
Fgl. M 81

Risgrynsvälling ( annat sätt. )

I JönAnners koka' mora risgrynsvälling och hade säffrai<sup>2</sup> och kane  
kanel<sup>3</sup> och redde å me' kokmjöl<sup>4</sup> - nötmjöl<sup>5</sup>, nött<sup>6</sup> kormmjöl . -

Medd. RosLena, *Lena Greta Ericson, f. 1857.*

1 risgrynsvälling 2 säfra 3 kanel 4 kokmjöl  
5 nötmjöl 6. nöta - nöta - nött kormmjöl.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGsjö  
Fogl. M 81

Potesvälling. (potosvälling)

Man kokar skalad, skuren råpotatis i vatten och kokar köttgryn<sup>1</sup> med (- krossgryn.)<sup>2</sup> gör sedan smältning<sup>3</sup> med mjölk och kornmjöl.

Eller också vispar man i litet potesmjöl direkt.<sup>4</sup>

Potesgrynsvälling. (potesgrynsvälling)

Man vispar potesgryn i kokande mjölk<sup>5</sup>, somliga gjorde det tjockt, man får får inte vispa det hårt, så att grynen går sönder.

Medd. : Karin Westling, 84 år.

- 1 köttgryn
- 2 smältning
- 3 kornmjöl
- 4 potesmjöl
- 5 pot

UJMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. RENGSIQ  
 Fygl. M 81

Krossade korngryn<sup>2.</sup>, s. k. krossgryn<sup>5.</sup>, kokas i mjölk, varefter man gör smältning med mjölk<sup>4</sup> och kornmjöl. Vart tjock och tungäten<sup>5.</sup>, den vällingen.<sup>6.</sup>

Nedd.; Ros-Lena, Lena Greta Ersson, f. 1854.

1. korngrynsvälling. 2. korngryn. 3. krossgryn.  
4. mjölk. 5. tungäten.

Man kokade mjölk i en panna , gjorde i ordning en smältning i ett fat ,  
det var kormjöl<sup>2.</sup> och mjölk . Sedan doppade man ner vispen i smältningen och  
höll den , så att det fick rinna ner i mjölken . Då blev det klymp<sup>4</sup>.

Vanlig tisdags - eller torsdagsmat. Ingenting åts till .

( Märk , att detta är beskrivning på stänkvälling. )

1 smältning 2 kormjöl 3 döpa 4 klymp.

ULMA 9317. I Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSGJÖ  
Frgl. M 81



Gröt

Gröt kokades mycket. Vanligast var vattgröten, dvs. kornmjölsgröten.

Man åt gröt mest ur ett fat, som ställdes på bordet, medan man hade grötvätet i ett annat fat. Till grötväte hade man mest mjölk, rännmjölk, tjockmjölk, självlöpen mjölk eller kärnmjölk. Men man hade även kallskål (sirap och dricka) när det var ont om mjölk och även annars.

Lingon -- bärmos - har ätits till gröten också.

När man ibland icke hade flytande grötväte, gjorde man en grop i grötfatet och lade i en smörögans.

Gröten skulle vara så tjock att man kunde bära den till skogs på yxskaft.

Efter den vätska som ingick i gröten, kallades denna för vattgröt, mjölkgröt,

Efter det fasta ämne som ingick i gröten, kallades denna för mjölgröt, gryngröt, potesgröt, potesgrynsgröt, kornmjölsgröt etc; (se recept!)

- 
1. gröt-n.
  2. vattgröt.
  3. kärnmjölsgröt.
  4. grötväte.
  5. rännmjölk.
  6. tjockmjölk (tätmjölk)
  7. självlöpen
  8. kärnmjölk.
  9. kallskål.
  10. smörögans.
  11. gryngröt
  12. potesgröt.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Frgl. M 81

Vattgröt.

<sup>1.</sup> Vattgröt är <sup>2.</sup> kornmjölsgröt, den användes ännu mest , mera än rågmjölsgröt. <sup>3.</sup>

Man låter vattnet koka i grytan, rör i mjölet med en gröttöra <sup>4</sup> och rör <sup>5</sup> medsols i gröten med töra <sup>6</sup> .

Medd.: Karin Westling , Väst i gränna , 84 år.

1. vattgröt. 2. kornmjölsgröt. 3. rågmjölsgröt.  
4. gröttöra. 5. medsols. 6. töra.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSSJÖ  
Frgl. M 81

Korngrynsgröt.

Krossade korngryn<sup>2.</sup>, s. k. krossgryn<sup>3.</sup> kokades i mjölk. Den var go, den gröten. Man åt mjölk till den också. Det var mat om lördagskvällarne.

Risgrynsgröt.

Risgrynsgröt kokades på mjölk, den var då bröllopsmat, man åt den på vällen kvällen på stordan<sup>5.</sup>, det var vigseldan<sup>6.</sup>.

Medd.: Karin Westling, Väst i gränna, 84 år.

1. korngrynsgröt
2. korngryn
3. krossgryn
4. risgrynsgröt
5. stordan
6. vigseldan

Ärtmjölsgröt.

(Ärtmjölsgröt)

Me mor kaka ärtmjölsgröt på vatten , rörde i mjöl , kokade den tjock  
åt mjölk till. Kunde äta den där gröten till vilket mål som helst.

Medd.: RosLena, *Lena Greta Esson, f. 1854.*

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSIÖ

Frgl. M 81

Klubb. (köt)

Klubb kokade man på Långfredagen . Det var gott , det. Man kokade malt i vatten och gjorde en smältning <sup>1</sup> , nå smula <sup>2</sup> , kanske det var potesmjöl <sup>3</sup> . Var tunnt som v <sup>4</sup> välling , man åt med sked . Vi fick stekt sill till , annars kunde man ha fläsk till också.

Långfredagsmat alltså : Maltklubb med stekt sill.

Medd.: Karin Westling , Väst i Gränna , 84 år.

1 smältning 2 smöla 3 potesmjöl  
4 tunnt

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSD  
Frgl. M 81

Kams --- kornmjölskams.- (kams -  
kornmjölskams)

Se Nakne pojkar!

Nakne pojkar.- (nakne pojkar)

Man blandar ihop vatten och kornmjölssmet i en skål ganska tjockt, tar med en  
en sked och lägger ner i kokande och saltat vatten, lät det koka, tog upp  
klimparna och lade dem i ett fat och slog flott över. Åts utan något till.

Hedd. : Knekt Kare, Karin Jonsson, f. 1858.

1 kornmjölssmet 2 flöt.

Ärtmjölspannkaka.

(ärtmjölspannkaka)

22

1. Man rörde ärtmjöl i mjölk och gräddade tunna  
2. tunnpannkaka och även plättar av smeten.

Medd. : RosLena, Lena Greta Eriksen, f. 1854.

1. tunnpannkaka 2 plätt-ar.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSIÖ

Frgl. M 81

Revpannkaka.

revkaka revpannkaka

23

1. Råe poteter tvättes man <sup>a</sup>, skr<sup>a</sup>per och ri-  
2 ver på revjärn. Då blir det jussom brunt vatten, det slår man åv, slår mjöl  
3 mjölk och litet kornmjöl och litet salt i reve <sup>4</sup> och grädder det som tunnpannkak  
kaka. Eller också kunde man slå det i en form och grädda det i ugnen. Det kal  
5 kalla dom för revpudding.

Medd.: Roslena, Lena brata Ersson, f. 1857.

1 revjärn - 1 br 2 brunt 3 kärmiel  
4 rev 5 revpudding.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGsjö

Fgl. M 81



Kaka. <sup>1.</sup>

Man koker risgryn riktigt väl, koker dom på mjölk , gör sedan en smältning<sup>2.</sup> av mjöl och mjölk och kanske ett ägg , tillsätter saffra<sup>3</sup> och sirap , rör om alltsammans väl och gräddar kakan i mullöga<sup>4</sup> i ugn.

Sådan kaka brukade man alltid ha i bröskål<sup>5.</sup> , dvs. till förningsmat.

Medd.: RosLena , Lena Brita Ersson, f. 1857.

- 1. kaka.
- 2. smältning
- 3. saffra
- 4. mullöga.
- 5. bröskål.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Frgl. M 81

Soppor.

Ordet soppa<sup>1</sup> är levande i målet. Det man på riksspråket kallar soppa,  
 är dock - som nämnts - ofta här ersatt med välling. Så heter det kött<sup>2</sup>soppa,  
 fik<sup>3</sup>soppa, äppel<sup>4</sup>soppa, men i de flesta andra fall använder målet välling:  
 Benv<sup>5</sup>välling, korv<sup>6</sup>välling, ärt<sup>7</sup>välling. Supa<sup>8</sup> användes i sammansättningarna  
 öls<sup>9</sup>supa, kåls<sup>10</sup>supa, är icke så vanligt som t. ex. i Årsunda, Gästrikland.

Om ordet sud se ovan i samband med verb koka!

- 1. söpa
- 2. fjötsöpa (ordet kan vara yngre)
- 3. fik<sup>3</sup>söpa
- 4. äppelsöpa
- 5. benv<sup>5</sup>välling
- 6. korv<sup>6</sup>välling
- 7. ärt<sup>7</sup>välling
- 8. supa
- 9. öls<sup>9</sup>supa
- 10. kåls<sup>10</sup>supa ~ kås<sup>10</sup>supa

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. RENGSSJO  
 Fgl. M 81

Man koker dricka i en gryta, gör en smältning av mjölk och kornmjöl och bättar i bröd sedan . Det var fint tunnt bröd , vitt s. k. stålsiktbröd, bakat särskilt för detta ändamål. Innan man bättar i brödet, sötas supan med sirap.

Medd.: Knakt- Karin, Karin Jonsson, f. 1858.

Ölsupa.

Dom koka dricka och vispa i kornmjöl i dricka och slog dit ett mjölkfat ( dvs. ett fat mjölk ) och bätta i brö sen. Jag kaller det där för killingsdricka drecka jag . (Ros-Lena tyckte inte om sådan ölsupa . hade en gång i en prästgård gård fått smaka en annan sorts ölsupa , undrade hur den var gjord, den hade varit god. )

Medd.: Ros-Lena, Lena Greta Ersson, f. 1854.

1. ösupa. 2. kornmjöl. 3. bätta - bätta-i (= byta i). 4. stålsiktbröd. 5. mjölkfat

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGÅS  
Fagl. M 81

Äppelsoppa.

Man kokade äpplen i vatten, i vilket man hade lagt litet risgryn,  
sedan sötade man med sirap och gjorde smältning med potetmjöl och vatten.

Medd., Karin Westling, Väst i gränna. 84 år.

Fiksoppa.

Man kokade fiker (katrinplommon) och russin i vatten, som man hade lagt litet  
risgryn i först. Sedan redde man av med potesmjöl. Var högtismat, fiksoppa.

Medd.: Karin Westling, Västlingränna, 84 år.

1. äppelsöpa.
2. smältning (= avredning.)
3. potetmjöl.
4. fiksöpa.
5. fika - or.
6. potesmjöl (två former, p. 3.)
7. högtismat.

Om bårsoppa se under "bärmos" etc.

Rotvälling.

28

Man skaler rötter, skär sönder dom, låter dom koka och smälter åv  
med mjölk och vetemjöl.

Medd., Karin Westling , Väst i gränna , 84 år.

*1. rötvälling.*

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSIÖ

Fagl. M 81

Brödvälling.

Man kokade opp mjölk, hade i rede<sup>2.</sup> av kornmjöl och vatten och bettade i  
 tunnbröd sedan, som fick koka i vällingen.<sup>3.</sup> Brödvällingen skulle vara ganska tunn  
 tunn.<sup>4.</sup>

Medd.: Knekt-Karin, Karin Jonsson, f. 1858.

1. brövälling 2. rede = avredning.  
 3. velling 4. forn.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSD

Frgl. M 81

Korvvälling.

Man koker en korv i vatten och skär i rot- och potetsbitar.  
 som också få koka. Sedan korven är koka', tar man opp den ur spadet och gör red  
 3. rede( - avredning) med mjölk och kornmjöl. 4. Korven äter man med poteter till till  
 som förrätt och korvvällingen som supanmat. 5.

Medd.: Karin Westling , Väst i gränna . 84 år.

1. korvvälling.
2. potetsbit
3. rede
4. kornmjöl.
5. supanmat.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. RENGSIÖ  
 Frgl. M 81

Ärtvälling.

Man koker ärter tillsammans med köttben eller fläsk, sedan de äro kokta, reder man av dem tunt, ( dvs. med en tunn avredning )

Medd., Karin Westling, Väst i gränna, 84 år.

- 1. ärtvälling.
- 2. re. av

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. RENGSSJÖ  
 Fgl. M 81



Kålsupa .

Man skar sönder kålen och satte den att koka i vatten tillsammans med ett fläskstycke eller ett ben. När kålen kokat färdig, tog man opp fläsket (eller köttet) , gjorde en smältning och satte till kålen.

Kålen bryntes ej.

Medd.: Karin Westling , Väst i gränna , 84 år.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGsjö  
Frgl. M 81

Benvälling. <sup>1.</sup>

Man tog torkade fårben, <sup>2.</sup> helst , men även andra kunde användas, kokade dem hela , lade i rot- och potetbitar <sup>3.</sup> och lät dem koka tillsammans med behen. Sedan tar man opp dessa, gör klump i soppan <sup>4.</sup> med kornmjöl <sup>5.</sup> och därefter slår man i en smältning <sup>6.</sup> av kornmjöl och mjölk.

Medd.: Knekt-Karin, *Karin Jonsson, f. 1858.*

Köttsoppa. <sup>7.</sup>

Köttsoppa <sup>8.</sup> äts inte för sig i gamla tiden . Man kokade alltid något av spa.  
Till köttsoppa kokade man kött, fläskkött eller annat kött, lät det koka , skumade så av en del av flottet <sup>9.</sup> , lade sedan i ganska mycket rotbitar och potetbitar <sup>10.</sup> och lät det koka. Sedan tog man opp köttet och rotbitarna och gjorde smältning på soppan av nötmjöl ( skalat --nött kornmjöl ) . Köttet och rotbitarna , som hade tagits opp , äts som förrätt , ibland som det var , ibland med pepparrotssås.

Medd.: Karin Westling , Väst i gränna , 84-år.

*1 benvälling 2 fårben 3 potetbitar 4 klymp  
5 sope 6 kornmjöl 7 fjötsöpa 8 fjötspä 9 fjöt 10 nötmjöl*

Oppkokad mjölk och bröd

Oppkokad mjölk och bröd var vanlig suppmat , om man inte hade tid att göra i ordning kokning. Det var vanligt på vintern men även på sommarn, om det inte var varmt , " när det var regnut" .

Medd.: Karin Westling , Väst i gräna, 84 år.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSO

Frgl. M 81

Kallskål.

Kallskål och bröd äts till supammat. Det var bra mat det.

Kallskål , det var sirap och dricka .

BRANDER

Medd.: Karin Westling , Vest i gränna , 84 år.

1. Kallskål

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSDJÖ  
Frgl. M 81

Strömmingsoppa. <sup>1.</sup>

<sup>2.</sup>

Man rensner saltströmming , sköljer den väl , klipper av huvud och stjärt, samt klipper strömmingen i bitar. Ryggbenet får vara kvar. Så lägger man i litet korngryn, <sup>3.</sup> som få koka med strömmingen och bitar av råskalad potatis. Sedan gör man en smältning av kornmjöl och mjölk.

Medd.: Ros-Lena, *Lena Brita Esson, f. 1857.*

Fisksö. <sup>4</sup>

<sup>5.</sup>

<sup>6.</sup>

Fisk, helst mört, kokas i vatten. Det är också bra med aborre. Sedan fisken kokat kokat, tar man opp den ur spadet, i vilket man sedan låtit rot och potétbitar koka koka. Sedan gör man en smältning av kornmjöl och mjölk eller om det var ont om mjöl mjölk , av kornmjöl och vatten.

Medd.: Knekt- Karin, *Karin Jonsson, f. 1858.*

1. strömmingsöpa . 2 rensna = rensa . 3 korngryn .  
4 fisksö . 5 mört-ar . 6 abor . 7. öpa .

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGsjö  
Fgl. M 81

1. 2.  
Supanmat med poteter.

3.  
Tjockmjölk med varm potatis är ännu vanlig supanmat.

Tjockmjölken ätes som vanligt men emellanåt ~~emellanåt~~ tog en mjölksked i munnen, tog man en varm potatis, som ~~man~~ hade liggande på en tallrik bredvid sig, och klämde ur potatisen i munnen.

4.  
"Tjockmjölk och poteter är gött det."

5.  
Kärnmjölk med varm potatis.

Detta äts till omväxling med tjockmjölken.

"Var god mat det".

Medd.: Karin Westling, Väst i gränna, 84 år.

1. supanmat. 2. potérr. 3. fsötmjölk.  
4. fsötmjölk o potéter @-göt-ds  
5. fsöymjölk.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Frgl. M 81

Bärmos <sup>1.</sup>

var vanligt . Det var zsurt lingonmos. Det äts till

<sup>2.</sup>

Hjortron (hjalbär) plockades , när de voro övermogna åt man dem  
till mjölk. De kallades söpp (-) <sup>3.</sup>

<sup>4.</sup>

Blåbär plockades och torkades i bakugnen. De blevo som " smårussin"  
dvs. korinter. Man kokade dem i vatten och redde av med potesmjöl, det kallade  
man för Bärsoppa. <sup>5.</sup>

Medd.: Karin Westling, Väst i gränna, 94 år.

1. bärmos

2. jalbär

3. söpp

4. blåbär

5. bärsöpa ~ bäsöpa

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSIÖ

Frgl. M 81

Poteter.

Att skala poteter <sup>1.</sup> kallas att fläsa poteter <sup>2.</sup>, skalen kallas fläs.  
potetfläs.<sup>3.</sup>

Potetene skalades med fingrarna ofta vid bordet, detta gick bra, då de voro nykokade och varma. Vanligt var att man klämde ur dem ur munnen direkt. Detta var så gott som regel, när man åt poteter till mjölk, till tjockmjölk, då man ibland lade poteterne på ett fat bredvid mjölkfatet. Skalen kunde läggas på bordet, såvida man icke hade bordduk på.

Medd.: Ros-Lena, *dona Greta Essm, f. 1857.*

1. *potéte* - poteter
2. *fläsa* - - ;
3. *fläs* *potot fläs*



Stekpoteter.     *stēk potēter*

Man fräser opp flott i pannan , tömer vatten på , gör en smältning och lägger i poteter , som får koka . Man kan brysa opp talg också , men den stjalner så snart.

Medd. : Karin Westling , 84 år.

*1 brysa - brysar - brysta - bryst     2 talg  
3 gäna [ gänar ] - gäna = stekna*

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Fgl. M 81

Rotstampa. (rötstampa)

41

Man råskalar rötter i en gryta och kokar råskalade poteter i en annan gryta. Sedan <sup>1.</sup>stampar man <sup>2</sup>sönder poteterne, slog bort allt vattnet, tog <sup>3</sup>opp rotbitane och <sup>1</sup>stampar ihop alltsammans. Sedan lägger man ned stampen i <sup>4</sup>spadet av rötterna och låter det koka upp. <sup>5</sup>Lättäten ~~mat~~ det där. Härtill äts fläsk eller sill, även strömming.

Medd.: Karin Westling, 84 år.

1. stampa - - 2. sönderstampar. 3. rötbitane.  
4. spad 5. lättäten

Steka poteter.st~~e~~k-pot~~e~~t~~e~~r

Man stekte råe poteter i askan med skalen på, vart mjöle och fin<sup>1.</sup>  
 på det sättet, var te känn' efter, när dom var färde<sup>2</sup>, tog fram en med tången<sup>3</sup>  
 och kände efter. Det bet igenom med samma (strax.)<sup>4</sup>

1 mjöle = mjölig. 2 färde = färdig. 3 tånge 4 mosäma.  
Uppvärmad stekt potatis.

Har e vöre nå igen --- nå kula av potetene, sen man ha äte, så har dom stek  
 stekt opp dom på glö med skalene på te aftvöl eller te frukost. Man la' dom  
 breve glö och åt strömming till.

Medd.: Ros Lena, Lena Greta Ersson, f. 1857.

har e vöre nå igen --- nå kula av potetene,  
 sen dom ha äte, så har om stekt opp dom  
 på glö med skalene på te aftvöl eller te  
 frukost. dom la' dom breve glö och åt strömming  
 till sen.

Potesstampa. (potestampa)

Man kokar poteter, skalar dem och stampar dem med en potesstamp, sätt sätter sedan på stampen i en panna med mycket mjölk och gör en smältning eller ett mjölkrede.<sup>2</sup> Bör koka länge.

( Kokat och ätet hos Knektens i sept. 1935. Verkade ssom en tjöckuti välling eller tunn gröt, besvärligt att tillaga. ) Upp:ns anm.

1. potestampe 2 mjölkrede = avredning med mjölk.

Stekstampa. (stekstampa)

Man värmdde opp potesstampa i flott i stekpanna, detta kallas steket stekstampa.

Hedd.: KnektKare, Karin Jonsson, f. 1858.

(1. Varken nylagad potesstampa eller stekstampa jämförlig med på moderat sätt tillagad potatismos. Upp:ns anm.)

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Fvbl. M 81

Oppstekte poteter och kött.

<sup>7.</sup> Dom köta av boganbenene <sup>1.</sup> och la' i panna och la' i potetbitar <sup>2.</sup> också  
<sup>3.</sup> och slog på vatten, koka' opp det och åt det lamme' <sup>4.</sup> ( tillsammans ) Warstämne  
<sup>5.</sup> snålmål det där. Dom sugla' <sup>6.</sup> det där lamme' bröd.

ReMedds.: RosLena, Lena Grete Ersson, f. 1857.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. RENGSD  
 Frgl. M 81

- 1 boganben = ben i bogen, stora bogbenet.
- 2 potetbit 3 slg - slog - slög 4 lamme'
- 5 snålmål 6 sugla = åt som sovel = till  
bröd.
- 7 köta = skära ~ skava

Ärtstuv

I mene unge dagar minns jag inte tell nån ärtstuv, har kokat sen.  
 Man koker ärter i spa, så att det blir bra nog tjockt, göt sen en smältning av  
 nötmjöl. Skall vara så pass tjockt, att man kan äta det på kniven.  
 Man äter kött eller fläsk till.

Medd.: Karin Westling, Väst i gränna, 84 år.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. RENGSIÖ  
 Fgl. M 81

- 
1. ärtstuv
  2. koka - mes. koker.
  3. äter
  4. spa
  5. nötmjöl.
  6. äta på kniven hätt som regel för "stuv" även i andra sockmar. p. Söderala ärtstuv!

Stuv.

Man koker kött , skaver åv kötte från ben och sånt , koker små rot-  
 bitar lammé ( - tillsammans med ) , så att det bir smak och skalar<sup>e</sup> i mycke  
 poteter.<sup>3</sup> Det beror på hur mycket spa man har fått. Sedah gör man smältning  
 med nötmjöl och vatten. Smak tillsättes med stötta kryddpepparkorn och ett  
 par vitpepparkorn. " Bir goe stuvar , det där. "

Medd.: Karin Westling , Väst i gränna , 84 år.

1. stuo = stuvning
2. lamme
3. poteter
4. bir goe stuvar, de der

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. RENGSIÖ  
 Frgl. M 81

Stekta kalvlår. (stökta kahlår)

Man saltade kalvlåren för sig i ett kärl, tog sedan opp dem och stekte dem i ugnen. Man slår då på litet vatten på dem och lägger litet fläsktärningar under dem, så att det inte svenar <sup>ve!</sup> under stekningen.

Medd. : Ros Lena, *Lena Brita Ersson, f. 1857.*

*1 svénas ve.*

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSSJO  
Frgl. M 81



Stekt torrkött.

stekt torrkött.

När vi hade storslakt , så stekte vi lår och bogar . Först salta vi lite och stekte sedan i långpanna i bakugnen , knöt ihop skaftene sen och hängde upp i häbbrene. Torrköttet äts till poteter, nykokta eller stekta.

Vi vart gla , när matmora tog fram torrkött.

vi vart gla , när matmora tog fram torrkött.

Stekpoteter och kött.

Man skar små bitar av torrköttet , bresta opp  
opp<sup>1</sup> det och slog vatten på , lade i potesbitar<sup>2</sup> och slog smältning<sup>3</sup> över.

Medd. Karin Vestling , 84 år.

1. brästa opp 2 potesbitar 3 smältning

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSIÖ

Frgl. M 81

Göra ren tarmar.

Man tömde ur dom , vände dom på é sticka , skrapa dom , gnugga dom i snö  
först och ladan på ett ssäte sedan och skrapa med en träkniv. Sedan skulle man vat  
vatlägga dom flere gånger och salta dom . Man kunde spara dom flera veckor  
då.

Medd.: Ros-Lena, *Lena Greta Ersson, f. 1857.*

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGsjö

Frgl. M 81

Skrapkorv. (skrapkorv)

Skrapkorv skall vara av pölsmat<sup>1</sup>. Man koker gryn, hackar kött och stoppar in korvmaten i rake tarmar<sup>2</sup>. Sedan torkar man korven i bakugnen<sup>3</sup> på renan, grovan halm<sup>4</sup> och hänger opp den på störrar i häbbre<sup>5</sup>.

Man stekte opp den i flott och stekte poteter med.

Eller också stekte man korven i flott, som förut var upphettat, lade i korven, ställde pannan i lute<sup>6</sup> " (- på lut ) mot elden och stekte korven ensam så. Blev mera som bräckt då.

Man gjorde den i raktarmar av får, men köttkorv i ko-tarmar. Jag vet int' av nå annat.

Medd. Karin Westling, Väst i Gränna, 84 år.

- 1 pölsmat - pölsmat
- 2 korvmaten
- 3 bakugnen
- 4 halm
- 5 häbbrar
- 6 i lute

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Fgl. M 81

Köttkorv. (fjätker)

Man hackar kött , stoppar det i tarmar och saltar ner korven . Den får ligga i saltlaken , på siene i tenene lammé fläsket . När den skall användas , tar man opp den och kokar den . Sedan kunde man ta och lägga den i en stekpanna , där man bresta på den litet framför glöa ( dvs. pannan stod framför glöden , så att korven blev lätt påstekt.

Medd.: Lena beta Ersson, f. 1857.

1 stöpa -- ; 2 sia sjar sjant 3 tena-or-ana =  
lina . 4 lammé = tillsammans med 5 bresta-;

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGsjö  
Frgl. M 81

Korvkaka. (körökäta)

Man kokar krossgryn <sup>1</sup>, river levver <sup>2</sup> oppi, sådan som torkats <sup>3</sup> (se torkad leve lever!) tillsätter <sup>4</sup> sirap och merram samt gäddar kakan i smältöga <sup>5</sup> i ugnen ugnen.

Medd. : RosLena, Lena Brita Erierson, f. 1857.

1 krossgryn 2 levver 3 töska 4 merram  
5 smältöga = runt kopyrafat med rakta upps-  
stående kanter.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSIÖ

Frgl. M 81

Köttkaka. (j<sup>1</sup>g<sup>1</sup>ö<sup>1</sup>t<sup>1</sup>k<sup>1</sup>ä<sup>1</sup>k<sup>1</sup>a)

Man tog h<sup>1</sup>u<sup>1</sup>v<sup>1</sup>e<sup>1</sup>n , bogar<sup>2</sup> , del av ryggen , siene på kalven , kotard  
kade tills det släffte<sup>3</sup> benene<sup>4</sup> , skrapade sen köttet av behene , hackade det små  
smått i hackho<sup>5</sup> eller hac<sup>6</sup>kränna . Sen fick det kallna , då slog man spa<sup>x</sup>  
över -- inte så mycket spa<sup>x</sup> -- men så att det var över . Det stannade då og  
som kalvsylta, man säger nu .

Hedd. : RosLena, Lena Luta Ersson, f. 1857 .

1 h<sup>1</sup>u<sup>1</sup>ö<sup>1</sup>-n    2 s<sup>1</sup>i<sup>1</sup>a-s<sup>1</sup>i<sup>1</sup>r-s<sup>1</sup>i<sup>1</sup>ö<sup>1</sup>n<sup>1</sup> . 3 s<sup>1</sup>l<sup>1</sup>ä<sup>1</sup>p<sup>1</sup>a-s<sup>1</sup>l<sup>1</sup>ä<sup>1</sup>ft<sup>1</sup>  
s<sup>1</sup>l<sup>1</sup>ä<sup>1</sup>ft    4 b<sup>1</sup>e<sup>1</sup>n-a<sup>1</sup>n<sup>1</sup>    5 h<sup>1</sup>a<sup>1</sup>k<sup>1</sup>h<sup>1</sup>ö    6 h<sup>1</sup>a<sup>1</sup>k<sup>1</sup>r<sup>1</sup>ä<sup>1</sup>n<sup>1</sup>a

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Fgl. M 81

Pölsbull Pölsa. (pölsa - pölsa)

Man kokar pölsmaten <sup>1.</sup> tå <sup>2.</sup> lunga, <sup>3.</sup> levver <sup>4.</sup> och lite fläsk, tar opp i en hackho, häver korgryn i spa och koker dom, får stå och röra. Sen hacker dom pölsmaten och har i krydder, kryddpeppar och arvlök <sup>5.</sup>. När man skall äta pölsa pölsan, steker man opp den i flott.

Medd.: RosLena, Lena Greta Ersson, f. 1857.

1 pösmät 2 ta = utav 3 lönga 4 levver  
5 arvlök

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Frågl. M 81

Beredning av lever.

Färsk lever <sup>1.</sup> kokas och <sup>2.</sup> hackas i korykaka.

Torka lever <sup>3.</sup>

Man saltar på färsk lever och lägger den i en panna, som man sätter in i ugnen och torkar den så. Blir den bränd, tar man bort det, D  
 Det går inte att spara den länge, levvra. Det skall vara grislever.

Hedd. : RosLena, Lena-Greta Esson, f. 1857.

1 lävar - lävra - lävrar.

2 korokäka

3 toste lävar.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSSJÖ

Frgl. M 81



Blodkams. (*bråkams*)

Man blandar ihop blod och rågmjöl , salta , ( men eljest inga kryddor )  
kavlar ut det jussom en kaka på borde' , skär snedbitar och lägger ner och  
kokar dom i sltat vatten .

När blodkamsen ätes , kokar man mjölksås till med flott i såsa. (*sås-a-ar-mat*)

Uppvärmd kams.

Bir e igen ( kvar ) skär man kamsen i bitar och steker opp i flott.

Medd. : Knekt Kare, *Karin Jonsson, f. 1858.*

*1. blir det kvar - -*

Blodkorv. (blodkorv)

Man rörde ihop blod och mjöl, kornmjöl förr,  
 sen rågmjöl, till en tjock smet. Den stoppade man i vämma, som man hade klippt till i lagoma stora påsar. De syddes ihop med skärnål och lintråd i korvsöm. När man stoppade i korven, sätte man fast skinnet med häststift (- hästskosöm) vid ena kanten av tråget och stoppade i den och sedan satte man ihop den med korvsticker av björk. Därefter kokade man alltsammans i en stor kittel eller i murpannan, så fick det svala i stora tråg, och man bar opp det i häbbre och la på hylla där.

När man skulle äta blodkorven, så kokade man opp den och drog av skinnet och stekte den sedan i stekpanna.

Åts alltid på julmornane, innan man for i kyrkan. till ottan.

Med.: RosLena, Lena Greta Ersson, f. 1854.

- 1 blö-n
- 2 kornmjöl
- 3 rågmjöl
- 4 söm-a
- 5 påsar
- 6 garnnål
- 7 lintråd
- 8 korvsöm
- 9 stöpa--
- 10 häststift
- 11 tråg-s
- 12 korvsticker
- 13 svala = svalna

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
 HLS. RENGÅSJO  
 Fgl. M 81

Sill.

Sill (silla) var fin mat, ödenhåts inte så ofta. Strömming var vanligast. Men sill kunde också användas till ölsupa liksom strömming.

Medd.: Karin Westling, Väst i gränna, 84 år.

1. sill-a-

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Fgl. M 81

Strömming

Strömming togs hem från Söderhamn. Den utgjorde den vanligaste rätten  
 Den vattlades inte utan stektes på glöd eller på eldtången.

Strömming äts också alltid till ölsupa och i strömmingslur.

Strömmingslur.

Strömmingslur, det var frukost - och aftvölsmat. Man hade mjukt  
 ärtbröd, tog ett stycke sådant och lindade in en en strömming i och bet  
 så tvärsav utav lurn. När brödet hade blivit gammalt och inte lät sig rullas  
 mera, lade man strömmingen mellan brödbitarna. Till detta åt man också poteter.

Medd.: Karin Westling, Väst i gränna, 84 år.

1. strömming 2. vattlöge 3. glö-a 4. eldtå-g  
 5. strömmingslur. 6. aftvölsmat

Brödmölja. ( brödmöjla )

Brödmölja åt man om söndagsmörnane. Dom bätta tunnbröd i ett fat,  
slog på hetvatten <sup>2</sup> ( saltat ) och det fick stå , så att brödet mjuknade , sen  
slog man av vattne ' och slog på smält flott <sup>3</sup> i stället.

~~Brödmölja lätas ännuh om söndagsmornarne i gården Åkre i Rengsjö. i gården Åkre  
i Rengsjö.~~

Medd. : Ros Lena, *Lena Greta Esson, f. 1857.*

*1 tunnbröd 2 hetvatten 3 flott*

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENG SJÖ  
Frgl. M 81

Mölja.

<sup>1.</sup>  
Mölja är detsamma som brödmölja , men vi kaller det mölja.

Vi bröt <sup>2.</sup>vsöhner tunnbrö i ett fat , då skull 'an ha kött i en gryta och tog s  
<sup>3.</sup>spa' och flott och slog övver brö , det vart smakut <sup>4.</sup>åv spa <sup>5.</sup>-- kraftig mat  
mölja.

Medd.: Knekt-Kare. *Karin Jonsson, f. 1858.*

- 1. mölja.
- 2. tunnbrö
- 3. flott
- 4. smakut
- 5. spa.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Fagl. M 81

Såser. (säs-a-ar-ona)

Dillsås. (dillsås-a)

Man har köttspad , smälter åv litet och har i  
i dill och lite smöla<sup>2</sup> socker<sup>3</sup> . Bir goan sås<sup>4</sup> , det där.

Gräslökssås. (gräslöksås)

Gräslökssås hade man till kokt strömming , man hade strömmings  
mingsspad , gjorde smältning och klippte i gräslök.

Pepparrotssås. (pepparrotsås)

Mjök och smältning , goare<sup>med</sup> vispa mjöl .

Medd.: Karin Westling, 84 år.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Frgl. M 81

Äggröra. / äggröra /

Man vispar hela ägget , vispar sen i mjöl , har flott i panna  
och koker opp det å panna.

Medd.: RosLena *Lena Gustafsson, f. 1857.*

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGsjö

Frgl. M 81



Rågbröd av sammanmalet mjöl bakades särskilt . Det bakades tunnare än vanliga skärpbullar<sup>1</sup> , "det var inkömt<sup>2</sup> med det " det torkades och användes till ölsupa och till oppkoka mjölk och bröd.

( Märk , att särskilt bröd till ölsupa tycks ha bakats överallt.)

Medd.: Karin Westling , Väst i gränna , 84 år.

1. skärpbula = torkat, hårt rågbröd.
2. inkömt = särskilt (viktigt)

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSSJÖ  
Frgl. M 81

Baka tunnbröd.

2.

Jag har varit tunnbrödbagerska jag , har gått och bakat i gårdarna. Det var så bra te ha mäg, för jag var allre kränglu och lesku, sa dom.

6

2

8

Vi har haft tegelugn här i sockna. Somlige ha lagt in på fjöl , andra på stör . Jag har kunna bägge jag. Jag gjorde i i ett baktråg med kallvatten till stypje . Det var bestämt , hur många kanner vatten det skulle vara till ett visst mått mjöl, har glömt det nu. Jag hade e gröttöra och mängta in mjöl med , ibland var det ärtmjöl med kornmjölet, så trödde jag degen i tråget , delade opp den och tog ämnen och la på borde, kavlade ut kakan , så stor

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Frgl. M 81

- 
- 1. baka-tönbrö. 2. tönbröbägerska. 3. älv
  - 4. kränglu. 5. lesku. 6. tegelugn - motsats till hallugn.
  - 7. sökon. 8. fjöl-a-bred brödspade
  - 9 stör. = o.k. brödstö. 10 baktråg. 11 kallvatten. 12. stypje.
  - 13 gröttöra 14 mängta (= arbete in) 15 ärtmjöl 16 trå (= arbete / deg).

han fick in den i ugnen, tylla den på stör, hade ett spaa(?) och makade på med.

Först elda jag mitt på i ugnen, sen var de te byta eld, maka glöa åt siene och ha sield.

Medd.: Knekt-Kare, Karin Jonsson, f. 1858.

1. tylla - linda 2 spraa n.! 3 glö-a 4 sia -  
sior - siene. 5. siel. = sideld.

ULMA 9317: I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSIÖ  
Frgl. M 81

Bröllopsmat . ( - mat till stordagen - vigsel-  
dagen . )

Middag . *mida*

1. Lutfisk med sås . S *lutfisk*

Såsen kokades med mjölk och smältning gjordes . Potatis äts till lutfisken .

2. Pepparrottskött. *pepparrottskött*

Köttet var färskt , till ett bröllop slaktade man en ko eller två. Till köttet kokades pepparrottsås på mjölk med smältning , men den ansågs finare om man vispade i mjölet direkt . Detta var dock omöjligt , när man skulle koka stora mängder . "Jag har varit med om att laga mat åt 200 personer på ett bröllop.

lop. "  
3. Soppa. *söpa*

Soppa var köttisoppa , beskrivning se *recept bland soppor!*

4. Stek ( stekt i gryta . ) *stek-on-ar-ant*

Till steken serverades på senare tid legymer : kokta morötter , kokta äpplen stenfria sviker etc. 5--6 olika slag.

ULMA 9317 . I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSSJÖ  
Fgl. M 81

5. Ostkaka med sås . *ostkaka*

Ostkaka tillreddes på det vanliga sättet som man gör ännu i dag . Såsen gjordes  
Såsen bereddes på senare tider av hallonsaft , men förr tog man "laka av bärmos  
bärmos " , blandade med vatten och kokade såsen med en smältning av potatismjöl  
och vatten .

6. Stortårta med kräm. *stortårta*

Stortårtan gjordes av smördeg. Man beräknade att till vart skålpund smör skul-  
le man taga två kvarter grädde samt så mycket mjöl , som behövdes för att göra  
en deg av grädden och mjölet. I degen arbetades sedan in smöret. Man bakade två bot-  
bottnar , kavlade ut dem på bakkbordet ung. en aln i diameter. "Runter ikring kak-  
kaka " veks en kant på den undre botten , för att fyllningen skulle kunna ligga  
kvar. Denna kant fyktades med vatten , så att den fastnade med den övre.  
Ovanpå kakan brukade man " rita med en gaffel , så att det vart e stora blomma  
med fyre blad i mitten , sedan gjorde man nå smått bredvid! Kanterna krusades  
med tårtsporre .

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935  
HLS. RENGSSJÖ  
Frgl. M 81

Fyllningen till stortårten gjordes av plommen - fiker - . Stenarna togosh  
kokades ,  
uteochfikerna , hade man på senare tider någon hallonsaft , fick den koka  
med för att förhöja smaken . Sedan vispade man i vetemjöl , litet i taget .  
" Jag brukade ta med litet fina äpplen , skurna i bitar , det vart en friskare sma  
smak av dem."

Krämen var saftkräm , gjord av bärmossad med grädda , man slog grädde över  
krämskålen , åt sedan kräm och grädde på tallrik och tårtbit därtill.

Medd.: Karin Westling, Väst i Gränna , 84 år.

ULMA 9317. I. Nordin-Grip. 1935

HLS. RENGSSJÖ

Frgl. M 81