

18992

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Värmland

Färnsborgs sn

18992

Wiklund, Inga. 1947.

ULMA:s frägel. M. 132 Bär och  
frukter etc.

L. H. 4:

hr.

X 050

Där och frukter i huskället.  
Svar på landsmålsman Kinets frag. M 132

Värmland  
Jämskog

Trädgårdar var sällsynta, och  
man åt sällan grönsaker. Det ansågs  
dock som fin mat. Till söndagsmiddag  
hade de ofta salt kallt kokat med  
potatis och kål. Kålen kokades på i  
spant (sö) )

Där användes till matlagningen  
medan de växte. Det var däremot inte  
vanligt att sylta.

Lingon (tjåbær) kunde man dock  
"lägga ner", oftast utan tillsats av  
socker. De lades alltså ner sure, och  
man tillsatte socker för var gång  
det skulle ätas.

Även hjontran (m<sup>s</sup>ltor) konserverades

ibland. Man stoppade på den som i  
buteljen (potat<sup>o</sup>l, m) med liët eller ringat  
vatten, kokade den väl och finvarade  
den i källaren. Övriga kåda och au-  
vänta bärsorter var krusbär, hallon  
(brin**sb**er) och smultron (jö**h**ber). Dessa  
syttades alltså iche.

Svamp åt man aldrig. Det var bane  
för koen.

Potatis kokades alltså med skallet på.  
Råskalat potatis förekom för första  
gången hos prästen Bergsten. Man  
stekte ofta kokt potatis.

Petersgröt (-grö**nt**, m.) - potatismos.  
Det var en som hette Peter som bönjade  
med det.

Meddelare: Fru Karolina Sörnberg, Skärting,  
f. i Rensjö 1855

Imax Wiklund