

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

19115

VÄRMLAND

Långserud

28/11 1947

Sandberg, Anton, 1947

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

22 bl.4:o

1 " A4

/Sid.2 dubbelpag., s.10 överh./

19115

Svar på frågelistan M 81 Matlagning  
Sagas man präben Maria Nordling, f. Alhem Långse  
söd Värmland född 1878. Fölyande känt här.

slarvig och  
dålig upp-  
teckning;  
R.B.

A.

1. Laga mat åt skogsbrugge är känt. Fockausgöra
2. Det var fars favoritmat. favoriträtt.
3. Nu fick han sitt lytmåte - fick nog av det goda
4. Hon daltar till det som det faller sej - osmakligt
5. Hon kan klossa i hop vad som helst  
Man sörpar åt hönsna-rör till kli potatisskal
- 5 De fick vanlig husmanskost och var nöjda  
Hon bjöd på riktig heljagsmat.
6. Matnyttigt Man kan plocka svamp m.m matnyttigt  
Finner inte beteckning "mat av Säd:gr, Kornvår"
7. Sallgurka. Rinsaltad kött, salt sill - Drömpankaka  
och drömgrot äts av flickorna som vill - drömmen de  
sinbärande. Det äts på en del håll skär torsdag och på  
andra arter måd sammanseftonen var mycket  
salt. Färsamat vid slakt. Färsamat till matsatts

ULMA 19115. A. Sandberg. 1947

VRML. LÅNGSERUD

Frgl. M 81

Denna sida bör tydligen inte till denna uppt.

- 2 En var tog kniven, som för ändamålet låg framme och skar en skiva "sökytt" till pålägg på smörgåsen
- 6 Jobäppelstamp - polatiserad eller potatispuré
- 7 Jobäppelhack kavades samma rätt; en del hem.
- 8 Närgröt är nära nog fryksdalingens nationalrätt. Den ätes eller den äts ofta i timmerkojorna. Den lagades till av skrämjöl - fint korrenmjöl. Det lades i stekpannan och kettades upp, sedan slog man på vatten varpå det fick stå över elden och koka. Man tog det med fingrarna i pannan. Det revades och fördes för hand in i munnen. Där av namnet. Man åt stekt fläsk till det. Man tog fläskt också med fingrarna
- 9) Kollbull var en annan mjölkrätt.
- 10) Bänkvrälling äts också i Kojorna i Skoogen

JLMA 1915. A. Sandberg. 1947

VRML. LÅNGSERUD

Frgl. M 81

tiu - dietmat eller sjukmat kan också sägas.  
 8/ Etmål "kokad mat" bör han ha, när han lever  
 på matsäck hela dagen annars: eller "lagad mat"  
 leva på trosskaft. Södenast-sötast

9/ Ex. Jag har kokat ärtema i två timmar.

Nuvar mjölken kokat över det känns på lukten  
 Koka potatis till potatismos. (johäppelstamp)  
 "johäppelhack" Fryksände.

~~Koka kokade kokat~~

10/ Sjuda osv finns inte här  
 Sjuda kan betyda koka snagt vid starka eld.

11/

12/ Det puttrar i grytan

13/ Det puttrar

14/ Det pöser över

15/ Man stampar potatisen. Skära smär. Reda av  
 eller lagar till arredning. Röra om - vispa om  
 Skurna av flötet

16. Stekt potatis. Stekflöt skunda eller steka fisk och sill:

16. Bryna kål. Man halvlar biff som skall vara  
så snagstekt inuti. Kokta kålrotskivor ko-  
kas sedan brynas de läu i pannan

17. Stek är nu ofta använt ord. Man kan  
säga. Nux har röven taget suppen från  
oss. Men då fick han att en bra stek, men  
jag hörde att du var ute med bärssan och  
fick dig en bra stek: välläbrä. I jämspi-  
keln steker man bitar av det <sup>låg</sup> stektade. Sj-  
ret för stektes också i bakugnen. Har  
sett nu sedan bakningen var slut sattes  
en stekpanna eller långpanna i med  
pläsk eller grevkar för stekning

18. Kan få vidbränd mat. Det har bränts vid. Det  
blir skovor i kastrullen. Så man får skopa sko-  
vor

19. Du får aut söta mer. Ha: lite mer salt. Nej om  
blir det för sött. Potatisen är fuseren för den är  
lite söttaktig

För användes honing som sötningsmedel

20 [ Jeunte fröken Nordling har jag härefter  
också f. d. lärarinnan fröken Mariastendskog  
70-års fröken Anna Palm. 52 är båda infödda  
från Långseruds bar som sagesmän ]

21 Salt är det gamla ordet och köptes i handelsbo-  
darna. Fröken Palmus var främling den smutsiga  
bergsaltsstenen nog. Den krossade maten fyr-  
kantig täljstensplatta <sup>och täljsten</sup>. Med en sten mal-  
des det till fint smörsalt och blev alldeles  
vill. I den laggade saltbythan försades  
det. På bordet hade man saltkar. orglas.

Den salta Rowen skulle läggas för att saltas ut  
från annat sorrel vännas ut. då det är för salt.

22 Överlevor blir det ofta. I botten av grytan  
blir det efter smält talgessister grevar. Dessa  
brukade man krydda och äts som sorrel. Numer  
ger man det till fåglarna

23 Kok Kär är det gemensamma namnet.

24. ~~Kittel~~ Kittel är det vanliga ordet. Man kan säga kaffeskittel om kaffekokaren. Numera ha vi aluminiumkittel.

Grypan är alltid av järn. Kiveln av koppar och messing. Hos skollärare <sup>Rudolfsson</sup> Audellson såg prästen Anna Palm Läljstens gryta. Håndtaget heter öra. Fatten kallas det fasta håndtaget. Kitteln kunde stå på pannringen eller pannfat. Trefot fanns också. Grytkok var vanligt.

Brännvinskittel har nog funnits förr. Men inte nu. Fardal känner man ej till.

25. Man talar om järngryta, malmgryta, malmgryta, Läljstensgryta. Fotgryta trefotsgryta med håndtag som användes i kolare och timmerkojar trefoting. Förr fanns det en hänggryta som hängdes över elden. Stekgryta en ovalformad saknas ej, men en väl försedd hem

25 Adertons grytan kan också kallas bråk-  
gryta eller slagtgryta och fjälsgröda  
Dessa användes ännu i de övre socknarna  
i Klarävdalen. "På en jökäppelgryta"  
"Jag lagade till en grötgryta"

Det fanns en grepp som fästes i grytorännen  
så man lyfte grytan. O. b. s. ordstävlet: "Små  
grytar ha också öron"

lyftbänk var vanligt; Värmland och i  
viss mån grytorän

27 Innet av det i denna paragraf nämnda är känt  
Ofta kars grytan direkt ut på trappan eller  
på marken från elden till att svalna.

28. Kräkla och Tvåra användes förr. Elorby.

Långserud (K. Andersson Fjäll f. 1881)

Erätkäpp såg jag ochörde nämnas. Bjurs-  
Fjäll och Öst Värmland och Bergslagen

29 Visp är ännu bruk; landthuskälen. De gamla  
använde vispen också till att göra krimpållning med



Det gick så till att man lagade till en tjock smet av  
mjöl och mjölk. Och medan vällingen kokade tog man  
rispen och doppade den i smeten och stänkta den  
innehåll i grytan. Dessa små klumpar som  
följ med rispen kokade till små klumpar i  
vällingen.

Rispen tillverkades av färskt fjärris under so-  
tiden. Om det hade två vedträn. Man fattade om  
en lämplig krist så att det blev en vedträ på  
varsidan om kvisten, såkländerman till med  
en hand var ända av vedträna och drog ut-  
åt. Härvid skapades löv och bark bort. Och det  
var renskapade kristar att ta. Egert tag  
man kvistarna; vänter hand! Man hade  
en säck över en groft fjärrkläd på kväst. Så  
skapade man med en slö kniv bort bark  
och blad. Man gjorde vidjar som man  
band i hop kvistarna till en risp. Numera  
stänker man mangelkläder med risp

30/ Huv är det brukliga ordet för denna sak sedan gamla tider

31/ Maskklubba, Stamp och stöt

32/ Då man förr gjorde glödkaka, bakade en ojämt kaka på glöden - fono - användes Hjalster

33. Lekpanna lever ännu. Lekpannan var utan fötter och ständes dels på glödena och dels på pannfoter öfver elden. Också: bakugnen efter avslutad gräddning av bröd men då utan brandring. Långpannan var tillverkad av plåt och rynde betydligt mer än den runda pannan.

Pannkakslogg är gjutgods med låga kanter var vanlig. Pannkaksspade är vida pannkakan med är en gammalt verktyg

C. Käa och kolvria rätter.

35 Hilla var en maträtt som jag hörde talas om i Fryksände för 40 år sedan. Den i Nordmarks socken är det vanligt ännu att röra i hof lingonmos

9 och skrämjöl eller fint havre mjöl. ätes utan mjölk  
(Sagesm Anna Nardström Motjärnslyttan 77 år)  
Samma sagesman. Talar om Teckavälling  
Man rör ihop surmjölk eller långmjölk och  
skrämjöl. fint havre mjöl. till en smet. Som  
äts kokt.

### Välling

37. Utalas med kort ä och lång l.

38. Dålig och osmaklig välling är skval.

39. Man kallar vattenvälling förkortat vassvälling  
Mest förekommer numera mjölkvälling

40. Man kunde laga till en smet av mjöl och mjölk  
Man doppar en risp i smeten och stänker i den  
kokande välling grytan, så att det blir små klump  
or och klumpvälling.

Potatisvälling. Det blev små bitar av potatis.  
<sup>mjöl</sup> När man tokat mjölet; tåket. Dessa  
bitar krossades med en brödkavel till opym och  
kokades till potatisgrypsvälling läckerit

På tal om välling kan nämnas att ölsupan var  
bruklig mjölk och svagdricka kokas ihop. Det  
gav ammande småbarn riktigt med mjölk,  
då de förläste denna rätt

### Gröt

<sup>45</sup> Gröt har som en förtäring ätits till  
mjölk. En det föredraga att äta den till ting  
om man vill se till. En del gör ett hål i gröten  
tar så och fyller hålet med smör och doppas  
gröt skeden i "Smörhälan."

— Min svärmor född i Täby Uppland brukade  
säga, då rågröten blev för hård, att  
den var så stark att tre dalmare kan  
dansa på den. Den gäller inte Värmland för  
mitt vid kammand har jag inte hört det ännu —

I biskop på mjölk kunde man använda  
som grötdopp svagdricka med havremjöl. Öven  
dessa efter svärmar och Stockholmssträcker —

12 44. Dälig för tunn gröt var klätter (Långserud)  
45. Bamgröt förekom i Fryksände. Den kokades  
på godsmjöl och or vetermjöl. Den gavs åt  
småbarnen. Därav barngröt, bättgröt  
är mest brukligt i vardagslag

46. I Fryksände hörde upptecknaren för 40  
års sedan att man krossade ben och koka  
de gröt av tillsammans med någon nyssa  
gröt mjöl och sådor. Det var nödåren  
Äppelgröt innehöll en del äppelkärnor  
Blåbärsgröten var kokt med stor  
tillsats av blåbär

Lingon- eller krös-gröt med ling  
on li var välsmakande och ett  
till mjölk

Närgröt är nästan Värmlandsrätten för  
skogsfolket i synnerhet vännelkoker där man  
håller på att sprä mjölet

48. Bamgröt hade fruar med sig då  
de gick på barsäl och såg på den nyfödde.  
Flyttgröt ges åt familjer som flyttat från orten

Färningsgröten var förr obligatorisk då man blev bjuden bort. Numera är det ostka, som föres med till de stora bjudningarna vid begravning o.d.

Skärpsgröten kallas patisgröt här; blott bju Länsperud. När man "lyftat" patisen = det sista av älets körd, kokas en grynva råskalad potatis. Dessa krossas till fint mos. Så häves godmjölk på och kokas i gryn medan man kryddar kratten som lås vara mycket välsmakande och ätes till mjölkbröden; år 1947. Har den bradialla...?

Panngröt kokas i stekpanna där <sup>styg</sup> mjölk <sup>skrämmjöl</sup> hettas upp och vaken slås på. Man har skuret änder små fläskbitar och blandat i och kokar till fast <sup>masa</sup> mest som kan tas med fingrarna. Johan Olsson Kåstater Länsperud. 38 år

Någon annan här; Långserud kallar denna  
rätt för Betgröt för flärkbitarnes skull

### Palt

49. Palt är namnet på blodmat. Detta  
ord ingår även; bepeppet paltbröd.

### Pannkaka

51. Pannka är det gamla och ännu brukade ordet  
52. Det hände och händer ännu man tar i pannans  
skåp och gör en kast så en pannkakan frändes  
sig; luften och kommer med översidan ned. Men  
sjest sker det med pannkaksspaden  
53. Rårepspannkakan äts med stor begärlighet. Och  
är vanlig ännu; Jag särskilt hösttid, då den del av  
potatis är till hands än råreps. Ärtmjölpannka  
kan är mycket mättsam

54. S

Soppa

54 Soppa är gammalt ord. Man kan höra

vad skall du ha till supamat? Soppa i all-  
mänhet kallas så. Havsoppa bröd, mjölk  
P&äd eller på varmländska ss är arken namn

55 Supamat är gammalt, men användes på en  
del platser ännu or gamla om kött-soppa.

56 Man kokade soppan så tog man med en  
sked var en fjock smet eller deg och lade  
i soppspyttan där "kroftingpra" klumpor-  
ne fick koka

57 Mager soppa säges det

59 Höressoppa på höns kallsoppa or vitkål.  
Mäskelkål

60 Supamat sade man: Frysände om den soppa  
som kokades or färsta grönsaker på mjölk med  
Morötter potaterracker och ärter man:

61 Smulthan och mjölk. Lingansmås ät som sovel  
till potatis men tötat. Det kallas öven kräs mäs  
Man lade ofta upp linganen på bord med en  
fast till underlag. Målet förvarades i laggkär

ULMA 19115. A. Sandberg. 1947  
VRML. LÅNGSERUD  
Frgl. M 81



men numera i stora krukor

62. Bönbönsvälling eller bönbönsdoppa, då den kokas på fläsk. Inne süssade bönor

63. Både gröa ärtor och gula ärtor kanner man fläpärtor kanner man till, man låter tänderna skrapa av det yttre av skidan

67. Man skalde <sup>potatis</sup> okakt och <sup>det</sup> säd vara råskalad. För <sup>förstka</sup> se spara på <sup>potatisen</sup> skalades den med kniv, då den råskrapades. Skalen blevo då så yttre st tunna. Man skalade kokt potatis i skinnpotatis. Det man skalade bort var endast potatis-skal, vare sig potatisen var kokt eller rå. Den möjliga potatisen var möri.

(i Bjergörn och öst Värmland)

Johräppelstamp, johräpphark, johräppel. <sup>med gults läsk som krydda</sup> Mos. Potatisgröt av krossad potatis mjölk och mjöl. Ät då skåden var färdig för äret. Detta är tradition ännu detta är.

Potatisokalen blandades i annat  
köksorfall och kallas skubres och  
gavs till föda åt svin och nötkorpar

70. Man ville inte äta nyslaktad fläsk  
så denna häst hörde jag om en bonde  
i Långserud som inte till något  
pris kunde få mig att äta fläsk som ej  
legat i salt minst tre dagar. Han är  
kända inte så gammal

72. Man gjorde soppa av (ss) såd spatt  
kokt svöl

73. ~~Fläsk i best. form är fläsket~~

Spekefläsk var vanligt förr. Man häng-  
de på tarkuingsfläskstycken som le-  
gat i Sälta. Obs spicken sällan salt säll  
Numera rökes fläskskinns m.m.

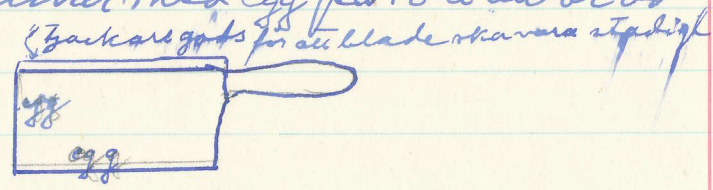
Kat or kakat Köt

77. Ten kackho hackades kätt med kack-  
knivar. Man hade kackham, då man

slappade korvsmuten i fjälstret. Sedan  
 det var fytt täppes ändarnaten icke med  
 tråd utan med korvspeter. Dessa togs i  
 skaftet på utsliten visst. Den speltades  
 i ändan och trådes ut och in genom fjälst-  
 rets väggar, så som man trår squåten då  
 man kastar en söm vid på en plagg. Dessa  
 båda ändar d.v.s korvens fästes i hop så  
 att den blev som en kringla och kunde  
 hängas på en spett i taket om man ville

Hackkon var ibland gjord av en grov  
 plank<sup>med kantbräder</sup> eller urhålkad stacke. Knivarna var  
 sådana att man hade handtaget uppåt

men jag har också sett knivar med egg på två sidor av  
 bladet



Hackknivar som jag sett i hemmen i  
 Värmland Teknad av Anton Sandberg

ULMA 1915. A. Sandberg. 1947  
 VRML. LANGSERUD  
 Frgl. M 81


19  
Kärsyltkorv är vanlig ämne

78. Den mest vanliga och läckaste syltan var  
simsylta eller presssylta. Är det kokta epis-  
kurvedet m. m. skars bitar som lades i varv  
i ett fat som är invändigt klädd med en  
kanduk. Man kryddade med peppar och salt  
i försvarliga proportioner. Så knöts det en  
i hop. Man lade en "botten" trälock på det  
hela. Varefter stenar och tyngder pressade  
i hop syltan. Sam färdig hade formen över en  
rund ess.

Kärsyltan gjordes av kärsväntan. Skuvad  
och ben samt kungan med andra delar. Hakades  
och blandades om i spadet som blev gelli-  
aktigt och kavades kärhark. Kärsorr.

Man rullade i hop vissa delar av djuret till  
Kärsylta

79. Polska tillverkades vid färslaget. Man kunde  
hålla i närvar och sy i den i magen så att den

fick ovalform 

83. Man talar om palt. Såsom strykt palt, som tas med sked ut smeten och strykes jämnad med hande, innan den lades i grytan och paltbröd. I Ölske hörde jag benämningarna handpalt och Kokpalt. Den förra lades som klumpa i grytan och den andras lagades till som groft bröd och tokkades i tacket. Blodkorvar blodsmeten

som lades in i dyrets mage och syddes igen. Blodpudding före kommar numera. Också den är av blod och rågmjöl.

86. Förr saltade man grevorna; saltades och pepprades och äts för som sovel till potatis (med god smak (Nu får fåglar och katterna det))

88. Det var förr mycket begärligt att få doppa bröd i flött. Då flöttet kallat ströbröd det på brödet till flöttsmöras. Kryddat med lök

90 På gulaftonen brukade man samlas kring grytan och doppa bröd i grytan. Man åt också av det sovel som kokats i spadet.

91 Man kunde slå vatten i flötet, blanda mjöl och löt i såsen som kallades bondssås. Man doppade potatis och bröd i såsen.

92 Sill blir siller (i vömlund) sillas i plus. Det fraktades sillåbor bättades från Väst kusten till Siverud.

93: Man lade ofta sillen på gjöden löt som rå potatis. Men kunde också läggas upp på den keta potatisen i grytan. D. r. s. salt & eller spicken sill. Den kunde ätas rå till potatisen. Men anrättades i panna och var ett fint sovel.

94. Man laga till ägggröra av könsägg

Sedan jag fått slut på mina kvartarfik jag or G. Gren: Fjäll  
Långserud beskrivning på Kolbullen. (Kolbullen) och till för att  
få den med i frågelistan svar skiva på vanligt papper

En ung var sagde man i en timmerkåja, och såg då  
man lagade till den värderade rätten Kolbullen. Det gick  
så till. När man skekt fläsk i stekpannan på pannning  
en övers göden, tag fläsk ut ur pannan så häldes en god  
smet av strämjöl i det mycket flöt och fick koka  
i flöt. När äntligen smeten var färdig ut igenom  
Pannan blev nära nog full av smeten. Då lades en  
botten över runt lock på, så användes det hela upp och  
ner. På att kakan läg på botten och fick sedan  
achasig ner i pannan igen med översidan under  
na gång. Flötet hade kokat in i massan. Efter  
ytterligare stekning var det färdigt. När sedan  
avrättningen kallat skar man smula skivar av  
den dessa ät med fläsk till ören till kaffet ät man  
dessa skivar. Det hela var mycket väsmakande  
och närande för timmerkarlarna Men det kräv-  
des stark mage