

20689

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

VÄRMLAND

Bjurtjärn = 2 bl.

Gunnarskog = 3 "

Nordmark = 2 "

Silbodal = 6 "

Varnum = 3 "

Värmskog = 1 "

Ölme = 4 "

3/6, 11/11 1950

Sandberg, Anton, 1950

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

21 bl.4:o

20689

Svar på frågelista 14. 81

Matlagning. Sagesman f. d. hushållerskan fröken Maja Andersson född. Kroppa 1866. I hennes ungdom, då hon hade tjänarinnoplats i Bjurås var det vanligt att, då tjänarinnor flyttade man lade de till en måltid som bara kunde jämföras med, vad som dukades fram vid stora högtider, eller vid bröllop. Man kokade risgrynsgröt med på god mjölk. De kallades flyttgröt, flyttgröt. Man skickad <sup>och</sup> med en stor ost, linor och vete kaka. I sin de skulle tillbringa sin vecka i föräldra hemmet ansåg det billigt att man inte ska "äta på" föräldrarna. Men även då tjänarinnan tillhörde sin plats var det riktigt dukat. Hon talade om hur det var hos Pettersons i Skarviken Bjurås. för att bara nämna några  
Plats

JLMA 20689. A. Sandberg. 1950

VRML

Frågl. M 81

Prar på prägelista M. 81

matlagning

Fru Anna Berg Björkebal Varum  
född: Björstas 1880.

Väron talades om en hägtids-  
rätt som kallades frötgröt (utkallas  
som flöte på metreven). Den kokades  
på mjölk och bestod av risgrus.

Lärmodligen är det samma som  
flyttgröt, eller frötgröt, och då har  
det blivit så långt ö i stället för  
kort. Så frötegröt är lika med flytt-  
gröt. Flyttgröten användes i trakten  
Köping, Västmanland så, att då nå-  
gon kommer flyttande även en familj  
då går <sup>man till</sup> de nya i familjen eller en familj  
i samhället dit med härlig risgrus.  
gröt och beöder på kvämsvård fönta Kvällen  
sages om Fru Alma Östlund Karstoga född:  
Köping 1885

ULMA 20689. A. Sandberg. 1950  
VRML.  
Fgl. M 81

Svar på frågelista M 81 Matlagning  
Sagsman fru Beda Östergård Åbörsjön  
Gunnarshög. f. 1881

Från sin mors tid har hon hört att  
man kunde böja dagsverket så tidigt  
som kl. 3 på morgonen. Man åt då sitt  
första mål fruktost. Vattenväring med  
bröd av råg med pålägg av ost eller  
tårtfläsk eller kött. Fläsket kunde  
man förvara från nu det kävade ge-  
nom att man gjorde medet; salt. Fram på  
vären togs det fram och tartades. Och  
"när göken börjat gala över fläsket"  
kunde man äta det utan anmärkning  
till gräslök. När klockan var fram  
mot 8 åt man daggern: daggmål.

Det var flickorna som började klä  
att sprunna lin eller ull. Kallarna var  
i otlan; fart med att slå på ängen

ULMA 20689. A. Sandberg. 1950  
VRML  
Frågl. M 81

och gårdens medan daggen låg kvar  
eller på logen slagköska

Enligt prästen Kristina Löfgren f. 1887

Åkersjön. Gunnarstog fick man bland  
pigorna arbeta tinnstals innan man  
fick frukost. Kennes moder som var född  
1840 i Svansby Fryksände församling i Sven-  
neby. Klokan 2 i öta ropade husbon-  
de på de båda pigorna, att det var dags  
att börja spinna på parbande maskin.  
De kunde bli så hungriga, att de gick  
till ladugården och åt av det havremjöl  
som kor och grisar skulle fodras med.  
Vatten vätting med havrebröd och ost var  
frukostmålet, vid ättatid fick man  
Daggern-(dagelöb). Då blev det lagad mat

ULMA 20689. A. Sandberg. 1950

VRML.  
Fgl. M 81

Svar på frågelistan M 81 Matlagning  
Sagsman fru Edit Magnusson 4008  
Arbeten Gunnarskog

Rekpannkaka - rävepannka eller  
~~rekpannkaka~~ var en rätt av råiven  
potatis. Då skogsarbetarna laga till det  
i timmerkojan hade man vetmjöl  
i och mycket fläsk. Det kallades då  
källbuller och stekte i mycket fett.  
Man skalar den råa potatisen och  
och river den på rivjärn. I smeten blandas sedan skrämjöl. Man lade fläsk-  
larvningar i pannan innan smeten  
hålldes, den fyrkantiga lämpan  
man som sköts in i ugeln. Man  
kunde också steka i rund panna som  
stad på järnspisen sed den spisen kom  
i bruk. Rekpannkakan ättest fläsk

JLMA 20689. A. Sandberg. 1950

VRML.  
Fråga M 81

Svar på frågelistan M. 81.

Matlagning

Fru Maria Karlsson Stålpst  
Nardmarks socken, Värmland f. 1868;  
samma trakt.

Den i Bergslag försvåvanta mat-  
rätten Korvgröt lagades till sålunda.  
Späckspad eller buljon kokades den  
med korngrön sådan mycket het  
så den blev mycket stadig, stabbig,  
eller fast. Kryddpeppar och salt voro  
enda kryddor. Kryddpepparkornen  
skulle kokas i spadet hela tiden. Man  
laggade till vaxtorna partier av den, så  
efter behov skar upp bitar som värms  
upps eller stektes och åt till stekt  
fläsk eller lingonmos.

Det var under slakttiden på hösten  
det var säsong för denna rätt sedan

Det kokades så allmänt fläsksyl-  
ta så ganska spadet. Mjölk förekom  
inte i någon form karrigt kött-  
ringar.

Kroppkaka som förr var så van-  
lig (inte priss vardagsmat), laga-  
des till så. Av kokt mosad potatis,  
mjöl och litet mjölk och ägg rördes  
i hop en deg. Denna deg karvlades  
eller bakades ut till en stor kaka.  
Kokt rökt fläsk skars i små bitar  
eller Tårningar. Dessa ströddes så ut  
på den utbakade degen, vilken sedan  
lages i hop från sidan så att flasket  
fann inuti. Då skars det sönder i lagom  
bitar som sedan kokades, satt vatten  
och äts till mjölkris.

A. Sandberg

# Svar på frågelista M. 81

## Matlagning

Sagesman f.d. Landbrukar Adolf Andersson födrea Sköns Silbodalen född här 1878.

83. Benämning palt. brotbrubb. brodpannkaka.

I det färska blodet blandades in så grovmalet, sammalet rågmjöl som kunde ästadkommas "slaktmjöl".

Man tog med så en sked och tog av paltverket och lade ned i kokande vatten. Dessa klumpar kallades klubb.

Bakpalt. av paltverket bakades ka. kor med en härl uti. Dessa kakor kallades också paltbröd de hängdes på en spell i kökstatet och stekades. Bakepalten k. kades efter blötning och ät till mjölkris eller stekt fläsk.

JLMA 20689. A. Sandberg. 1950

VRML. Frgl. M 81

84 Sagesmans far slaktade mycket ty han stod på torget i Kristiania och sålde fläsk en gång i månaden. Det blev mycket blod. Man fyllde så pastverkets i fjätter och fick så blodkorv. Man blandade i or det späd, som blev, så man kokade svinkorvet. Sylta, eller fötter mm. Man lade så ner korven i träbottor ofta i sillkunnor. Här förvarades det tills den skulle ätas. Den hade då börjat surra. Det var surpalt. surkorv.

Det före kom också att man lade i fläsklårningar or späck

Det äts med vit sås. stekt fläsk eller kräsmos. lingonsytt.

Surkor var mycket välsmakade för alla barnen mest.

ULMA 20689. A. Sandberg. 1950  
VRML.  
Frgl. M 81

85. Man brukade använda blodpannkaka. I en långpanna hälldes på ett vetvet varpå den sköts in i bakugnen för att stekas, sedan man slutat att grädda brödet på lögstenskåven.

Sedan kunde man skära den i små bitar, som stektes åt till krämsos eller stekt fläsk.

E. Gröt

4

## E Gröt

43. Ordet gröt har inte älgjudet så klart utan s.

I Cästra Boda; Sinnerud enligt vad A. Gustafsson född här 1892 och hans syster Nellis född 1890 berättar härde man ardet gröt väta bland de gamla. Man hade mjölk. Kunnmjölk, kurnmjölk, långmjölk. Lapt förkorn också liksom svagdricka Smöröga var och brukligt.

44 Man har väugröt, flötegröt (or norska flötegräddor?)<sup>46</sup> Snyttgröt. Då man kokat fläsksyfta kokades gröt av spadet. Högrogryn och korngryn Bullergröt, potatisgröt, bröten. Potatisen kokas och messas stäs; litet ostkummadmjölk. (Här hört talas om blåbärsgröt men minns inte att det förekommet i hemmet)

Nämgrot - motti redes till av strö-  
mjöl. Man lägger koren i varmt vat-  
ter varpå den kan torkas i ugnen eller  
i en gryta. Så går den till kvarnen och  
sådana avlägsnas innan malaren  
kornen malas till strömjöl.

Det kokas så att man lägger mjö-  
let i grytan eller pannan först och hettas  
upp, varpå kokande vatten hälls på  
att på en gång. Sedan rörs det om  
med brödkavlen under Rökning-  
en. Man fick inte öka på mjöl eller  
vatten. Det skulle vara lagom från  
början. Den kokades ihop till en fast  
massa. Så åt man grotten till stekt  
fläsk. Man tog ett närtag av grotten  
i ena handen och klände i hop. Men  
andra handen tog man av fläsket och  
ät. Man doppade också grotten i flötlet

ULMA 20689. A. Sandberg. 1950

VRML.

Frgl. M 81

Potatisgröt var vanligt, gamla tider. Den kunde också kallas för bullergröt, endast man kallade potatisen för buller.

Man klände sönder potatisen d. v. s. kokt potatis i grytan till mos sedan hälldes ostkummad mjölk på och arbetades om gärdentligt. Man hade inte mjöl; avrättning. Den blev rätt stabbig och mycket välsmakande.

I så "potätsgröten" serverades lades den upp i så fullt mätt, att den formades på tallriken såsom en pyramid. Öfver pyramidens topp gjordes en hål ner i gröten. Detta hål fylldes med gott smör. När man tappade ner skeden smor den färdes till munnen och äts

Svar på frågelista M 81 Matlagning  
Sagsman Karl Jakobsson Drevstatorp  
varumön född 1877 skildrar från barn  
doms hemmet.

D. Välling 37. Välling uttalades med  
långt ä. Inga annan beteckning.

38. Dålig välling var soppa. Det kunde  
bli skinn på gröten och vällingen.

39. Man använde vassvälling kökt på vat-  
ten och vasselvälling.

40. Potatisvälling kokades av potatis-  
mjöl eller huggjorda potatisgryr. och  
ansågs vara en fin rätt. Kammajöls-  
välling kunde också förekomma.

### E Gröt

43. Gröt är det enda namnet på denna rätt.  
Man åt med gröt rätta av mjölk. sirup  
krösmos. lingon. och svagdieta

ULMA 20689. A. Sandberg. 1950

VRML.

Frågl. M 81

Smörhäla var fin fin, användning  
 Det kom en smälning ut efter lands-  
 vägen, som gästade hemmet. Men han var  
 van vid att få smör i stället för smälta  
 Han höll inte till goda ens med mjölk.  
 Då vi inte äger smör, svarades det. Då måste  
 vi skapa svarade smälningen.

45 Man använd vetebröd, kärnmjöls-  
 gröt och blåbärsgröt, or blåbär och  
 rågmjöl

Lyktgröt kokades or risgrin och  
 kanel. Den äts till god mjölk, då man  
 fått in skörden från åkrarna. Man  
 inbjöd då alla som arbetat med i  
 skörden till detta gilla. Men också de det  
 var länge fram och potatisen skördats  
 kunde man ha lyktgröt. Den koka-  
 des så enad man "lyktat" slutat skör-  
 den för året.

47 Gryngröt förekom aldrig i vardagslag.

Hundkransgröt var allmänt på de små ställena. Då det var dags att bärja rågen var det tätt slut på mjölet. Man tog då socker = kävar och slog i rågga på lagen. Korven som föll ur torkades i en gryta över i ugnen. Sagesman granne hade en handkrans. Hit gick man och fick mala rågen. Det kokades genast gröt av detta mjöl. Där var namnet på gröten.

Kotti eller kärgröt förekom aldrig i dessa bygder.

ULMA 20689. A. Sandberg. 1950

VRML.

Frgl. M 81

Landan Uppdelning 20689  
 Sandberg, A. 1950  
 VRML

Svar på frågelista M 81  
matlagning.

Sagesman fru Hilda Karlsson Kristine  
hamn. född 1877 på Bögen; Värmskog  
Värmland.

Son heet kungsgå sagesman, kurr  
"Emma på Bögen". Bögen Värmskog laga  
till pannbröd av mjöl och vatten; en vanlig  
rund skakpanna. Därav namnet. Hon  
arbetade massan så den blev stadig.  
Med en sked färdde han det från kanten  
till centrum och klände ner det där  
så det pressades utåt, och så samma  
procedur. Det saltades. Man åt det med  
god smak. till fläsk.

ULMA 20689. A. Sandberg. 1950  
VRML.  
Frågl. M 81

Upplysning  
A. Sandberg 1950 VÄRMSKOG  
VRML

Alfr. Karlsson född i Bryttingskogen  
Ölme Stogsbygd. 1875.

1 D Välling

37) Loras med långt ä. Det blev <sup>på välling</sup> skinn.

Skinn blev det också på tunn klissig  
gröt, men inte på stadiggröt. Klipp  
i vällingen blev det, då man höllde i mjö-  
let utan en vispa i grytan. Detta var  
så välsmakande välling.

39) Det kokades välling på vatten men för  
del mesta på mjölk = vattenvälling, mjölk-  
välling.

40) Potatis, mjölsvälling mycket allmän  
E. Gröt

43. Gröt uttalas som gröt. Den äts med  
mjölk, lingon, och då den någon gång  
kokades av vete mjöl med smörkåla.  
Men då man inte hade mjölk, togs svag  
dricka. Ofta söttad med sirup.

Blåbärsgröt äls till mjölk.

Närgröt kokades av skrämjöl och kokades så hård att man trädde mer grötkäpsen i massan och den föll inte om kull. Man skar då närpoten i skivor. Tog biten i handen och åt stekt fläk till.

46 (I Värmskog säger fru Karlsson att man använde "hemmelsgröt". Det var så att man malde vete på hemlvarnen och kokade på mjölk en stadig gröt, som blev mycket råsmakande.)

Potatisgröt lagades till så att man mossade sönder kokt potatis och redde av med mjölk och mjötkäpsor. Den äts till mjölk. Skordegrot kokades av rusgrön till skordefesten vid skördens avslutning.

Svar på frågelista M 81 om Matlag-  
ning. Sagesman Skarvstorp Örne  
född. Ljungund 1864

Sagesmans mormor född. Bengt-  
storp. Brantfors i slut på 1700 talet är det  
som berättat för sagesm.

Pyttbröd. Bakades av ogräset  
sops som växer på trädet med tillsats  
av havreungöl. och apta benmjöl.  
Sopet sadde man växte på natten. Detta  
gjorde att alla passade på att plocka in  
tidigt på morgonen. Och så visig var de  
att mormor såg hur man slogt om  
rariteterna på åkrarna. Man tar både  
de med röda fränberästa skälkar  
så kögg man det i smärstycken och  
malde det på hembakaren.

Benmjölet som var närande tillkom  
så att man sände alla ben som man

fick i kushället till beustampen, där  
 det krossades. Melet som inte lät sig  
 krossas, lagom finhetsgrad såldes  
 till gödning. Det fina siktade man  
 och bakade av. Men man kokade  
 bröd mjöl till gröt också. Men man var  
 tydligen inte om gröt som inne höll be-  
 mjöl, emedan det inte kunde undvikas  
 att små beustycken rosa långa och  
 spetsiga som nålar, som inte bröts  
 av. Dessa skadade svaljet

Man använde även barkbröd  
 och hade även sådant i gröten. De tallets  
 tog man innersta skiktet av barken  
 (gran dugde ej). Dessa vita bark toika  
 des och maldes. Man ville ju också ha  
 korremjöl till. "Kungäst" byggjäst använ-  
 des till degar. Detta var: Brattfors socken