

8836

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Värmland

Fykesände, sn

Eriksson, Gustaf. 1935.

ULMAS fängel. M. 82 Matordningen.

17 H. 40

8836

1 Matordningen

Värmland

De olika målen kallades äbit eller ^{frukost} daggon, medtan, aftan, kvällan.

Fryksdals län

Fryksände m

Till äbit fick man smör och kak eller vassel och så mjölk till om man hade.

Till daggon skrämjölsvälling och ibland välling av sammat havremjöl och så smör-gäsen till vällinga.

Till middag sill och joläppel, ibland fläsk

Till aftan ²ostsmöler och kak och drack om en kadd

Till kvällan ³rogmjölsgröt till grovmjöl, sill i tilldoppbol

Till lördagskvällan kunn en få gryn välling

Till medtan kunn en få ⁴mölk om en int kadd joläppel eller ⁵kroftninge eller käl. Då kunn de föll ha ⁶nävgröt te us mål.

Om midson mar och pingst skunt en ha

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935

VRML. FRYKSÄNDE

Fgl. M 82

fillbonk te ett mål.

I bland kunn de lag te ⁷kerpannkak eller
resk och så sötklabb (av kokt potatis och rågmjöl) ⁸
Ett riktigt bastant mål kallades kullen-
mål.

¹ vassel = blåvassla om fått koka ihop så den blivit brun

² ostsmuler = smulor av ost (och fjök)

³ dopphol = man gjorde ett hål med skeden mitt
i gröten och la sillen dit och doppade sedan
gröta däri, för var gång man tog någon sked.

⁴ sönderomulat kavertört med spad

⁵ spad och klump

⁶ kokt av skrämmjöl och gjordes så hård, att den förl
sönder i bitar, om man tog med fingrarna och åt
till fläsk eller flöck. ⁷ av rå potatis o likelmjöl

Karin Persson, Utterbyn fött 1849 i Ekshärad
Astrid Luitom, Utterbyn den 28 sept. 1935

Matredning

Tiden mellan två måltider kallas
målsneda.

Värmland

Frykostals W

Frykostals W

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSANDE
Figl. M 82

Maria Persson, Vadje, född 1877

Erik Fredriksson, Toresby den 1 okt. 1935

Makordning

Värmland

De sa att kalkäran bruket i ät ar för-
skinna

Fryksdalskt
Fryksände m

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSÄNDE
Frgl. M 82

Maria Person, Kadje, född 1877
Aertut Duhorn, Torshy den 1 okt. 1935

Värmland

Matredning

Nest: när de skulle nest som af skogen hade de fläsk och bröd och joläppel och sill och vassel och mjöl i ett knyt, ja i en handduk, eller också i en näver säck. De brukte mycket att koka sig nävgrök, när de låg i skogen och käl. Då röddes skrämmjöl i vatten som koste, och det röddes i så mycket mjöl att gröken blev klimpig och grynig. Sedan tog man dessa klumpar med fingrarna och doppade dem i fläskflott.

Fryks tals ht
Fryksände om

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSÄNDE
Frgl. M 82

Marih Nilson, Håredmskeimmet, född 1856 i Teusbyl
Aeckud Eulom, Håredmskeimmet den 24 sept. 1935.

Värmland

Matsning

Lite uttryck: Ve har int ett enda soggelgrun
d. v. s. allt kött och fläsk och smör och ost och
vassel var slut.

Fryksdals W
Fryksände or

Autslänsjämula, den som alltid jämrar sig
över att ingenting ha.

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSÄNDE
Frgl. M 82

Lysknan Sahlskrön, Utterbyn

Asperud Vikön, Utterbyn den 22 sept. 1935

Värmland

Matordning

Fryksände on
Fryksfals ut

Matklä.: vid begravninng eller tillrop skulle grannarna gå med matklä. Två personer skulle gå med set. Set bars i en stor korg med hank, som knappast användes till något annat. Man skulle ha med extra tjocka kakor, som rutades med knäcken, ett slags järn med handtag, vidare en ost i färlån, korv av alla slag och en form d. v. s en risgrynspudding. Allt detta lades i en särskild duk och sades i korgen.

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSÄNDE
Frgl. M 82

Lyskoneu Dahlström, Ullerbyn
Centrum Ullhorn, Ullerbyn den 2. 2. sept. 1935

Värmland

Fryksdalsh

Fryksände

Mataordning

Flöttkost: när en piga flyttade skulle hon ha kaffebrot, kaffe och socker med sig. Oftast kom hon på lördag kvällen, sen det blev mörkt och hade far eller mor med sig, om bjöts kvar över natten. Följande morgon skulle pigan bjuda kaffe på sängen. Det skulle vara snyggt och fint till flöttia (= flyttningstiden)

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSÄNDE
Frgl. M 82

Lyskansen Dahlström, Ullevbyn

Antsted Wilgson, Ullevbyn den 2. 2. sept. 1935.

Värmland

Matabotning

Vår pojkan gick på domp (= pierri) till sättra, skull de ha filbunk med 7 tak på. Man fyllde på en filbunk med ny mjölk, så fort den stannat, så att det till slut blev 7 "beläggningar" med gräste.

Fryksdals kt
Fryksände m

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSÄNDE
Frgl. M 82

Fyskonen Lahlström, Ultebyn

Arbetat i Ultebyn, Ultebyn den 22 sept. 1935

Värmland

Matordning

gyläppelkorv av rå potatis och likt fläsk och kött
den var efterlängdad, var riklig rostmat

Fryksdals w
Fryksände m

Fläskkorv, av mycket fläsk och likt kött,
saltades och hängdes runt spisen att torka

I lagskorv var ett slags kullkorv eller kullad.

Blogkorv, av blodet, koktes och stektes sedan

leverkorv av lever

Pögg, av hackmatten d.v. s. gjärta och lungor.

Till pögg skinn användes ämbuttan och ämbuttans
besv. Ämbuttan var den tarm, som var kel i ena änden

och de pögg sågs om en person, som var mycket
slavrig. Pögg pressades och torkades likt.

I bland tog man vara på vämmarna, hackade
sönder dem och blandade i hackmatten. På större gårdar
fick de fattiga dessa vämmar.

Dyckonen Sahlsköm, Ullerby

Cesked Linnem, Ullerby den 22 sept. 1935

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSÄNDE
Frgl. M 82

Värmland

Fryksdals wd

Fryksände on

Matföreling

Skinnlösor, litek mjöl rödes i blod och så tog man av denna röran i en skv och lade i en gryta med kokande späd

Tötterna på nötkreatur koktes och äts sedan som grisfötter. De koktes mycket sakta och det feta skummades av och användes att smörja spänrockarna med, s. k. klörfett.

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSÄNDE
Frgl. M 82

Fysknen Dahlström, Utter byn
Astrid Eriksson, Utter byn den 22 sept. 1935

Matordning

Åbit fick man kl. 4 el. 5 på morgon och den bestod Frysstals bröd
av en kakffjaling d. v. s. en fjärdedels kaka en smide-Frysksände och
klick och vassel, vilket bredes på med knusmen. Efter
kunde man få dricka eller uppkölet mjölk till.

Säggen intogs kl. 8 ungefär och utgjordes av skrämjöls-
välling. När vällingen var färdig tog matmoder
liteki ett svalfat. Till vällingen kunde man få
ford kött och en kakffjaling.

Medtan kl. 12 bestod av ostskalad potatis och sill, kokt
eller stekt på glöten, eller stekt fläsk

Aftan kl. 4. Då fick man en kakffjaling med rått
fläsk och stampen pepper på.

Rvällan kl. 7. Då äts råg- el. skrämjölsgröt

Lyskonen Sahlström, Ultebyrn

Arbuds Gulhorn, Ultebyrn den 22 sept. 1935

Värmland

Makordning

Fryksdalskt

Fryksände m

Till daggen om söndagarna fick man barugröt.
 Den utgjordes av strämjöl och mjölk med smörel i.
 Till kvällen om lördagarna köptes korngrönsvälling
 ofta en så stor gryta att det räckte i flera dagar.

Påskafton fick man käftkokta ägg

Pingstafton och midsommarafton till kvällen
 filbonk av helpt mjölk till skillnad från käft-
 mjölk, så man skummade av grätten från filbenken
 och vispade ihop vasslan.

Lönmarktid fick man sådan tådmjölk till gröt
 på kvällen.

Lysbman Dahlström, Ullevbyn

Axelrud Emilson, Ullevbyn den 22 sept 1935

* Mataordring

Frysdaht ut

Fryskoante om

olika rätter:

Potklobb eller Potnäbb, kokt potatis stampades sönder, rågmjöl röks i och det fick stå och söttas sötna. Sedan skeddes det hela i långpanna och äts med kröser (= lingon) till.

Döpp, ister smältes opp och man gjorde e ärör (= avredning) och röde i och la i fläskböcker (= fläsktärningar) sedan döppades potatisen i detta.

Kraftningar, skrämmjöl och vatten rödes ihop till en tjock deg, som saltades en smula. Sedan tog man likt av denna degen i en kätlev och lade i saggryta (= en gryta med spad) denna rätt fick man oftast om måndagarna till daggon, spadet fick man från söndagens köttkolning.

Arträvling, ärker kokta i ss (= spad) och avreda. Oftast koktes en stor gryta arträvling åt de stora kopar av buggare som kom.

* Trököpp, man tog vasslan sen man gjord ost och Värmland
 lät den koka upp. Setta östes sedan upp i stora fat. Fryksdals ht
 Var det skummad mjölk om användes fick man lov Fryksände om
 att hålla litet mjölk i vasseln innan den kokas.
 Setta för att få litet ost i vasslan

Fölgröt till storhelgerna på våren. Man lät mjölken
 löpas och tog ifrån osken och lät vasslan koka så den
 blev brun. Sedan gjordes en avredning och den vita osken
 lades i.

Fölost likom jöregäende, fast med något mag-
 rare ingredienser.

Mjällkpannkak, stekes i ugnen, av råmjölk.

Pesk., likt mjöl och salt röks ihop med råa, riona
 potatis och stekes.

Körvgröt, korngryn kokas i spad. En skänk råa
 efter slakt.

Fylskonen I Ahlström, Utterbyn

Aerbrud Erikson, Utterbyn den 22 sept. 1935

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
 VRML. FRYKSÄNDE
 Frgl. M 82

x Makardrinkingu

Värmland

Till äbit kunn en få dreck och en kakket, ibland smör och vassel till. Det kunn var kl. 5 eller 6 det var föll ulika, och det kunn föll var ulika för kären och korenfolk. Saggen kunn en få ätta eller nio och da var det skänjölsvälling än ägg till byggen. Men de hatt att så såbit te mak ibland de hatt kakbröd och da mol de ac och hatt i lite mjöl och till ett på en stöv och skikt och suna fick de rak ut ett med raka. Och de kokt närgröt till skork och det sagg ut jämt som hästloster, det ha jä da sett, men jä ha int ät di.

Till medtan fick en sill och jöläppel än ägg gröt och mjölk och dreck och till aftan dreck och en kakfjalning och ibland ⁹ns ⁹saggel te, smör och ost och vassel och till kvällen var det välling där det var myck folk hatt de föll en två, tre ⁹stoggfat och ät hur ⁹arulang, men de

ULMA 8836. G. Eriksson. 1935
VRML. FRYKSÄNDE
Frgl. M 82

* hadt allt skålen med, som var tvärran.

Till helgtagan hadt de föll all slags mat, ⁷kytt ⁸kytt ⁹kytt ¹⁰kytt
 och korv, och da kockt de ¹⁰ss och ibland hadt de föll ¹¹kytt ¹²kytt
 kongrynsvälling om söndagan

1 väl

2 gårdskräppan

3 säg

4 fjärdedelen av en kaka

5 något

6 sovel

7 fat till formen om ett bäg

8 avlång

9 kött

10 spad

Marit Nilsson, Ålderdomshemmet född 1853 i Färsbol

Evelin Nilsson, Ålderdomshemmet, den 24 sept. 1935