

Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

Ansökande grupp: Värmländskt skrädmjöl, ideell förening.
c/o Stöpafors kvarn.
686 93 Sunne

Beteckning: *"Värmländskt Skrädmjöl"*

Produkttyp: Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

Produktbeskrivning

”Värmländskt Skrädmjöl”

Beskrivning av produkten: *”Värmländskt Skrädmjöl”* är namnet på stenmalet mjöl framställt av rostat havre av den botaniska arten havre (*Avena sativa* L).

”Värmländskt Skrädmjöl” uppvisar följande egenskaper:

Färg: Ljusgul som påminner om den ljusa nyansen hos skal från gul lök.

Doft: Nytröskad säd, fyllig, fet, nötig med rostningstoner

Smak: Nötig ton, fylligt, svagt rostade nyanser, lång behaglig eftersmak,

Protein: 9–14%

Fett: 4–7%

Kolhydrater: 60–75%

Råvaror:

”Värmländskt Skrädmjöl” framställs av havre (*Avena sativa* L) odlad i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

Havrens egenskaper är avgörande vid framställningen av *”Värmländskt Skrädmjöl”*. Avgörande egenskaper är fetthalt och kornstorlek. Kornens storlek och variationen i storlek mellan olika korn påverkar i första hand rostning och skrädning. Fetthalten är främst av betydelse för malningen. Hög fetthalt gör att mjölet klumpar mjölet i hop sig under malningen och sätter igen kvarnstenarna. Havre är ett sädeslag med förhållandevis hög fetthalt. Samtidigt varierar fetthalten mellan olika sorter och påverkas dessutom av odlingsförhållandena. På motsvarande sätt varierar kornstorleken. Därför används havre med en kornstorlek av 2 – 4 mm, en fetthalt av $\leq 5\%$ och en vattenhalt av $\leq 14\%$

Valet av havresort och havrens odlingsegenskaper i förhållande till det värmländska klimatet och jordarnas beskaffenhet hur den odlas är därför avgörande vid framställning av *”Värmländskt Skrädmjöl”*.

För närvarande odlas sorten Symphony, en relativt långstråig och stråstyv sort med tidig mognad samt stora kärnor med liten storleksspridning och medelhög fetthalt (Tusenkonsvikt ca 45 gram, råfett ca 4,8 % och protein ca 10% av torrsubstansen).

Havre håller naturligt en låg glutenhalt. För att även den förädlade produkten, "Värmländskt Skrädmjöl", ska hålla låg glutenhalt sker jordbearbetning och odling av havren så att risken för kontaminering av andra typer av spannmål minimeras.

Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Hela produktionsprocessen, från odling av råvaran till rostning, skrädning och malning äga rum inom det geografiska område som anges i punkt 4.

Havre odlad i det geografiska område som beskrivs i p.4 tröskas och torkas till en vattenhalt på maximalt 14 procent. Vid framställning av "Värmländskt Skrädmjöl" rostas havren i ugnar vilka eldas med björkved. Rostningen sker under konstant omrörning för att havren inte skall bli bränd. För att få en jämn rostning måste havrekärnorna vara av så homogen storlek som möjligt. Vid rostningen ångas det kvarvarande vattnet i havren bort. Rostningen tar ca 2 timmar. Den exakta tiden beror på temperaturen och havresorten. Temperaturen i rostugnen bör ligga på ca 220° C. Rostningen ger den unika smak som kännetecknar "Värmländskt Skrädmjöl".

Efter rostningen skräds (skalas) havren och mällerna (kärnorna) separeras från skalens. Mällerna mals till mjöl mellan två stora kvarnstenar (kvarnstenarnas storlek varierar mellan olika kvarnar) till fint mjöl. Mjölaren känner på mjölets konsistens och justerar kvarnstenarna så att det får en partikelstorlek av 2 – 0,3 mm.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

-

Särskilda regler för märkning:

Inga ytterligare krav förutom de som kommer av de allmänna märkningsreglerna.

Beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Värmländskt Skrädmjöl" omfattar landskapet Värmland.

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Värmland är ett av Sveriges 25 landskap. Landskapet gränsar i väster till Norge, i norr och nordost till Dalarna, i öster till Västmanland och Närke samt i söder till landskapen Västergötland och Dalsland. Den södra delen av landskapet omfattar också norra delen av Vänern, Sveriges största sjö.

Värmland har en mycket varierande topografi. Den norra delen, med sina höjdplatåer på 500-600m, utgörs av en utlöpare till den skandinaviska fjällkedjan medan den södra delen i huvudsak är ett kuperat slättlandskap med breda fält och skogklädda höjder. Landskapet är rikt på sjöar

och vattendrag. Större delen av landskapet ingår i Klarälvens avrinningsområde vilket till betydande del sträcker sig in i Norge och vidare upp mot Härjedalens fjälllandskap.

Den topografiska variationen påverkar klimatet. Klimatet är strängt (vintertid kan temperaturen nå -40° C eller lägre medan sommartemperaturen kan nå över 30° C) utom i den södra delen kring Vänern där klimatet är jämförelsevis mildt. Nederbörden är, i förhållande till i andra delar av Sverige, relativt riklig (600 – 900 mm årsmedelnederbörd). Nederbörden samt de många vattendragen och sjöarna gör att tillgången på vatten är god.

Den värmländska berggrunden kan indelas i tre områden med i huvudsak nord-sydlig utbredning. I det östra området dominerar graniter. Här finns de för den värmländska industritraditionen så viktiga järnmalmsförekomsterna med sin rikedom på sällsynta mineral. De många sjöarna i denna del av Värmland *"skänka landskapet ett leende behag, trots att vi här äro utanför gränsen till den egentliga odlingsbygden."*

I det mittre området består berggrunden av röda gnejser med inslag av den mer motståndskraftiga mörka bergart som kallas hyperit. Inom detta område präglas landskapets *"skönhet [...] helt av hyperitbergen, vilka som isolerade kupoler eller långsträckta ryggar brant resa sig över den väluppodlade, till största delen av sand- och leravlagringar täckta gnejsterrängen."*

Längst i väster består berggrunden huvudsakligen av grå gnejser. Inom detta område finns också den så kallad Gillbergaskålen där berggrunden består av kvartsiter och porfyrier.

Genom landskapet skär ett antal sprickzoner huvudsakligen i nord-sydlig riktning. Den längsta och topografiskt mest markerade av dessa är Klarälvsdalen norr om Edebäck. Denna dalgång fortsätter söder ut i Sunnemodalen. Parallellt löper den sprickzon som bildar den breda, burgna och, för sin skönhet, omtalade Fryksdalen med Frykensjöarna, eller *"Lövens långa sjö"*, som Selma Lagerlöf kallar sjöarna i Gösta Berlings saga.

Odlingsförhållandena är i hög grad påverkade av berggrunden och lämningarna från den senaste istiden. Ovanför högsta kustlinjen finner man en mer eller mindre blockrik morän som täcker större delen av landskapet. Dessa delar är endast i ringa utsträckning uppodlade. Nedanför den högsta kustlinjen består jordmånen av odlingsbara sand- och leravlagringar. Den odlade jorden finns sålunda huvudsakligen utmed vattendragen och de större sjöarna samt i det mer låglänta området kring Vänern.

God tillgång på vatten, kalla vårar med minusgrader och jordarnas beskaffenhet medför risk för isbildning och uppfrysning av höstsådda grödor. Därför odlas huvudsakligen vårsådda grödor där havre genom seklers erfarenhet visat sig var den gröda som ger bäst avkastning under rådande förhållanden.

Specifika uppgifter om produkten:

Framställning av *"Värmländskt Skrädmjöl"* kräver hantverksskicklighet och fingertoppskänsla. Valet av havresort och hur den odlas påverkar rostnings-, skrädnings- och malningsförfarandet. Det finns många olika sorters havre. Alla lämpar sig emellertid inte för produktion av skrädmjöl enligt de traditionella metoder som används. Det krävs således kunskap om hela framställningsprocessen för att framställa *"Värmländskt Skrädmjöl"*.

I samband med tröskningen torkas havren så att den håller en vattenhalt på maximalt 14 procent. Den torkade säden rensas och sorteras i olika kvaliteter. Endast prima vara används för tillverkning av *"Värmländskt Skrädmjöl"*.

Innan skrädning och malning rostas havren i stora ugnar som eldas med björkved. Rostningen sker under konstant omrörning för att havren inte skall bli bränd. Vid rostningen ångas det kvarvarande vattnet i havren bort. Rostningen tar ett par timmar. Skalet runt kornen får inte öppna sig under rostning. En erfaren mjölnare kan med hjälp av smaken på kornen och färgen på röken från den rostade havren avgöra när rostningen är klar.

Efter rostningen skräds (skalas) havren. Under skrädningsprocessen separeras skalet från mällerna (kärnorna). Efter skrädningen mals havrekärnorna mellan två stora kvarnstenar till fint mjöl.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper:

Skrädmjöl har lång tradition i den värmländska matkulturen. Kring sekelskiftet 1500/1600 skedde en omfattande inflyttning av finnar från Sveriges östra provinser till Värmland. Landskapet var vid denna tid till stora delar täckt av urskogar och glest befolkat. Samtidigt rådde brist på spannmål i stora delar av Sverige. Därför utlovades att *"den som vore villig att bosätta sig i Värmlands skogar, fälla sveder och bruka jord skulle komma i åtnjutande av allehanda lättnader i fråga om skatter"*.

Invandrarna förde med sig en ny matkultur som kommit att sätta sin prägel på Värmland. De slog sig ner i de värmländska skogarna och började med hjälp av svedjebbruk odla råg och havre. Havren var svår att mala. Från Mangskogs socken berättas att svedjerågen *"lät sig väl malas på fotkvarnen. Värre var det med hafren, som kräpde minst dubbelt så lång tid."* För att underlätta malningen måste havren först skrädas. Skrädningen underlättade inte enbart malningen utan bidrog också till att havremjölet blev mer hållbart.

Skrädning (skräning) innebär att man avlägsnar skalet runt kornet innan detta mals till mjöl. Den havre som skulle "skräs" måste först torkas. Det skedd ursprungligen genom rostning i bakugn eller i bastun. I en uppteckning från Södra Ny i Värmland berättar en sagesman född 1851 följande: *"Man eldade bakugnen fram efter middagen, så fick den stå och svalna ett slag, så att inte säden brändes. Man provade genom att kasta in några sädeskorn i ugnen. [...] Man skyfflade in säden med en kastskovel. Säden rördes om med "omsraka" då och då. [...] Detta torkningsätt var mycket vanligt i stugorna"*. Från Västra Fågelvik berättar en sagesperson född 1879: *"Om man skulle skrä mjöl av havren, så var det bra att torka säden i bastun. [...] Det fick inte vara, för*

hett utan en torkade säden mera långsamt. När säden var maltorr så skulle det smälla i kärnen när en satte den mellan tänderna å bet till." Själva skräningen (skalningen) kunde sedan göras på fot- eller skvaltkvarnar.

Vid mitten av 1800-talet började man bygga speciella kvarnar för skrädning eller hela kvarnbruk för rostning, skräning och malning av havre. Keyland (1919) berättar i "Svensk vegetabilisk allmogekost" följande: *"Till omkring 60 å 70 år sedan förekommo på denna trakt utom handkvarnar endast privata fot- eller skvaltkvarnar, på vilka all säd sammaldes. Vid nämnda tidpunkt började man emellertid införa s.k. "töllkvarner", som sköttes av särskilda utbildade mjölnare."*

Från Grums socken berättas följande: *"Det fanns en särskild kvarn vid varje kvarnbruk som stod för "skräing". De kvarnstenarna fingo inte vara "skarphackade" utan "kvarnen skulle vara slö". Kvarnen ställdes så att den endast tog av "såarna" så att "mallarna" blevo fria. "Såarna" blåstes från mallarna på en slags "blåsmaskin". Sedan "mols" mallarna till "skrämjöl"."*

Enligt Keyland kom skrädningen att bli en specialitet för Värmland. *"Måhända användes i ingen annan svensk provins havremjöl till människoföda i så stor utsträckning som där."*

Omkring 1920 startade författaren Selma Lagerlöf försäljning av skrädmjöl. Det salufördes under namnet *"Mårbacka Havrekraft"* och fanns bland annat att köpa i Stockholms delikatessbutiker. Under en period exporterades mjölet till och med till Amerika.

"Värmländskt Skrädmjöl" är i dag spritt till stora delar av landet genom dagligvaruhandeln.

Fram till 1950-talet fanns det ett tiotal skrädmjölskvarnar i Värmland. I dag finns endast ett fåtal kvarnar kvar.

Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

Rostning, skrädning och malning är ett hantverk där kännedom om råvarans egenskaper och hur den beter sig under förädlingsprocessen är nyckeln till de egenskaper som kännetecknar *"Värmländskt Skrädmjöl"*.

Det har gjorts flera misslyckade försök att framställa skrädmjöl vid moderna industrikvarnar. Ett av problemen har varit rostningsprocessen. Vid framställningen av *"Värmländskt Skrädmjöl"* rostar havren i stora ugnar under konstant omrörning. Processen övervakas hela tiden så att skalet runt kornen inte öppnar och att havren inte blir bränd. Samtidigt måste havren få en djup och fullständig rostning för att framkalla de unika smaker som kännetecknar *"Värmländskt Skrädmjöl"*.

Mjölnare kan med hjälp av havrekornens konsistens och smak samt av färgen på den rök som avges under rostningsprocessen avgöra när rostningen av havren är klar. Tekniken finns beskriven i gamla uppteckningar från Tekniken finns beskriven i gamla uppteckningar från Värmland. *"Om man skulle skrä mjöl av havren, så var det bra att torka säden i bastun. [...] Det*

fick inte vara, för hett utan en torkade säden mera långsamt. När säden var maltorr så skulle det smälla i kärnen när en satte den mellan tänderna å bet till." Framställningen av "Värmländskt Skrädmjöl" är därför helt beroende av mjölnarens erfaren och kännedom om råvaran och dess beteende under rostnings, skrädnings och malningsprocessen.

Produktens särskilda egenskaper

Det som främst kännetecknar "Värmländskt Skrädmjöl" är den unika smaken som uppstår i samband med rostningen av havren: Mjölet kännetecknas av en fyllig lång nötaktig smak med tydliga rosade toner. Smaken i kombination med havremjölets låga glutenhalt gör att "Värmländskt Skrädmjöl" i dag är efterfrågat som smaksättare och ingrediens i olika maträtter och bakverk.

Orsakssamband:

Traditionen att odla havre går tillbaka till 1500-talet och den finska invandringen till Värmland. Invandrarna bosatte sig i det glest befolkade delarna av landskapet och började bland annat odla havre. Problemet med havren var att de var svåra att mala. För att underlätta malningen, måste havren först skrädas vilket innebär att agnarna separeras från kärnorna. För att kunna skräda havren måste den först torkas. Detta utfördes ursprungligen genom rostning i bakugn eller bastun. Skrädningen underlättade inte bara malningen, utan gjorde även havremjölet mer hållbart.

Framställningen av "Värmländskt skrädmjöl" är beroende av mänskliga faktorer där samarbetet mellan odlar och mjölnaren är avgörande för produktens kvalitet. Samarbetet innebär bland annat att jordbrukaren odlar havre speciellt avsedd för produktion av "Värmländskt skrädmjöl", havre som har en kornstorlek och ett vatten- och fetthinnehåll som är anpassat till den fortsatta produktionsprocessen i skrädmjölsverken. Mjölnaren måste i sin tur anpassa rostningen, skrädning och malning till havrens egenskaper samt justera de olika produktionsstegen så att de fungerar som en enhet vid produktionen.

Den del av förädlingsprocessen som mest påtagligt bidrar till egenskaperna hos "Värmländskt skrädmjöl" är rostningen av havren. Det är rostningen som ger "Värmländskt skrädmjöl" den karaktäristiska doften av nytröskad säd med tydliga inslag av nötighet samt den fylliga långa nötaktiga smak med tydliga och fylliga rosade toner, en smak som gör att "Värmländskt skrädmjöl" i dag är efterfrågat som smaksättare och ingrediens i olika maträtter och bakverk.

Mjölnare kan med hjälp av havrekornens konsistens och smak samt av färgen på den rök som avges under rostningsprocessen avgöra när rostningen av havren är klar. Tekniken finns beskriven i gamla uppteckningar från Värmland. "Om man skulle skrä mjöl av havren, så var det bra att torka säden i bastun. [...] Det fick inte vara, för hett utan en torkade säden mera långsamt. När säden var maltorr så skulle det smälla i kärnen när en satte den mellan tänderna å bet till." Framställningen av "Värmländskt skrädmjöl" är därför helt beroende av mjölnarens erfaren och kännedom om råvaran och dess beteende under rostnings, skrädnings och malningsprocessen.

Det finns ett betydande lokalt engagemang för "Värmländskt skrädmjöl" där man vid olika bygdefester uppmärksammar det värmländska skrädmjölet och de kulinariska traditioner som är kopplade till "Värmländskt skrädmjöl". Mjölet har också fått en vidare spridning som smaksättare i olika maträtter och bakverk.

Källor:

Nilsson, T., Stendahl, J. & Löfgren, O. 2015: Markförhållanden i svensk skogsmark - data från Markinventeringen 1993-2002, Institutionen för mark och miljö, SLU. Rapport 19

Troedsson, T. 1921: Om berggrundens inverkan på skogsmarken med specialstudier inom värmlands hyperittrakter. Meddelande från Statens Skogsförsöksanstalt, Häfte 18, Nr 3.

Andersson, M. 2015: Markgeokemiska kartan. Markgeokemi i västra Svealand, tätortsgeokemi i Karlstad Sveriges geologiska undersökning, K208.

Lundqvist, J. 1958: Sveriges jordmåner. Beskrivning till jordmånskarta över Värmlands län. SGU, Ser. Ca, Nr 38.

Markkemiska data: <https://www.slu.se/miljoanalys/statistik-och-miljodata/miljodata/webbtjanster-miljoanalys/markinfo/markinfo/markkemi/>

SKRÄDMJÖL

Nedtecknade beskrivningar av tillverkningsprocessen för och användningen av Värmländskt skrädmjöl från Nordiska museets frågeslistor. (ca 1850 – 1930)

Alsters sn., E.U. 3377

"Nävgröt" infördes på Näset av fryksdalingarna, som voro där på kötförtjänslor. Den koktes i regel av skråmjöl, som stoppades ner i det kokande vattnet med en kavel. Den fick inte röras i, utan mjölet skulle "döttes" ner. Den åts med stekt fläsk och var en god och kraftig maträtt. Botilsäter, E.U. 7263

Alster E.U. 14468

Torkugnen vid kvarnen användes så gott som uteslutande till torkning av havre, varav skulle malas s.k. skrädmjöl, skremjöl.

Bjurbäcken, E.U. 45506

Så fortgick malningen under vårfloden och höstfloden under så lång tid, som kräfdes att förmala årets afkastning. Under finnarnes första tid var det mestadels svedjelandsråg, som skördades. Och denna lät sig väl malas på fotkvarnen. Värre var det med hafren, som kräfde minst dubbelt så lång tid. Den tiden kände man ej till konsten att skräda hafren, en uppfinning som man ej begagnade sig af stort före midten af innevarande århundrade.

Man mol tillsammans allt sådor och kärna, då man fick s.k. sammalet mjöl, hvilket förtärdes med god smak i dess olika anrättningar. Det hade icke varit illa, om man alltid haft tillgång på sammalet mjöl. Kvarnen hade nog ofta tyngre uppgifter än att mala sådor och kärna. Bark, syrräs, råghalmshack med mera sådant var hårdsmälta födoämnen äfven för en kvarn, och jag tycker mig ännu höra hennes vemodiga tandagnisslan i den mörka höstnatten öfver dessa nödens tilltugg.

Borgvik, E.U. 8271

Ibland torkade man havre, som skulle skrädas till "skrämjöl". I min ungdom brukade man det. När det var fråga om en liten kvantitet säd som skulle torkas, så eldade man upp bakugnen och lade in säden i den.

Bro sn., E.U. 487

Sedan havern skräts på en större kvarn, så "mols" den till gryn på handkvarn. Under "krigsåren" kommo de ofta till användning för malning. Det är det sista tillfället..de varit i gång.

Till haverbrödet användes ingen jäst, men till rågbröd och blandbröd användes sådan, haverbrödet kallades också "spetebröd". Det hängdes mellan två "spetar", som höllos samman med gamlesölv". Det fanns gott om gamla "sölv" på den tiden, när man vävde så mycket. Den havern som skulle malas till bröd torkades. Havern "mols" som han var. Men någon gång kunde den "toppskrädas". "Toppen" togs av såarna. "Di hade kumming i dähäre vardagsbröd di baka".

Brunnskog sn., E.U. 1261

Havre-mjölet eller skrämjölet var mycket använt den tiden både som bakmjöl och kokmjöl. Så brukade man koka nävegröt.Den kokades av vatten och skrämjöl och kokades mycket hård, att den kunde skäras i skivor. Andra ingredienser ingick inte,-gröten än salt.

By sn., E.U. 283

Beredning av "skrämjöl"

När bönderna i min hembygd bakade bröd, och det skedde regel:- bundet höst och vår, passade de alltid på att i den stora bakugnen torka en halvtunna havre av denna havre maldes sedan ett mjöl som kallades "skrämjöl". Det var tämligen beskt och användes, så vitt jag vet, inte till annat än välling och "skrämjölsvälling" var en mycket vanlig rätt i min karja hembygd, fick man bröd till var det bra och fick man en sillbit till så var det storslaget.

Dalby E.U. 10223

När man skulle ha skrädmjöl, så fick man lov att torka havren riktigt, innan man for till kvarnen med den. Eljest förekom också att man torkade säden i bakugnen.

Glava sn., E.U. 725

Mormor hade ett pannkaksfat av trä, det var runt och så som en fot under. De gjorde pannkakår av skrämjöl.

Grums sn., E.U. 481

Det fanns en särskild kvarn vid varje kvarnbruk som stod för

"skräing". De kvarnstenarna fingo inte vara "skarphackade" utan "kvarnen skulle vara slö". Kvarnen ställdes så att den endast tog av "såarna" så att "mallarna" blevo fria. "Såarna" blåstes

från mallarna på en slags "blåsmaskin". Sedan "mols" mallarna till "skrämjöl".

När havren "skrädde" till "skrämjöl", så blev det "såar", dessa mal- och blandades i havermjölet; detta slags mjöl kallades såmjöl och brödet "såbrö". När någon kom till kvarnen med en sådan påse så fick han mala före alla andra. Banns då någon som hade mäld på kvarnen, fick han "slö å" den och låta personen med blandsäden eller "såarna" mala. Denna slags säd maldes tullfritt. Sådan säd måste malas på "vasskvarn". Det gick inte så bra på Wäderkvarr4 Var säden någorlunda "stri" och en mindre kvantitet skulle malas, så användes handkvarnarna.rBönder. brukade även mala gryn (havergryn) på sina handkvarnar. Då torkades havern i en gryta.

Den havern som skulle "skräs", kokades först litet i vatten, d.v.s.om de skulle ha riktigt gott mjöl, sedan eldades bakugnen och man kastade in havern i den till torkning. Det var härvidlag mycket noga, att ugnen var så mycket eldad att havern blev ordentligt torr utan att behöva "elda om". Havern omrördes i ugnen undan för undan tills han var ordentligt torr för "skräing". "Skräinga" kunde sedan ske å den egna handkvarnen eller tallkvarnen. Då fick kvarnstenarna vara såpass isär att inte kärnan krossades.

I forna dagar och synnerligast i mina föräldrars första levnad fanns intet annat än handkvarnar och väderkvarnar i socknen eller i grannsocknarna. Men så noga var det med handkvarnen den tiden, att "di helt på å inte skulle kunne känne sej mogne te å gefte sej förr än di såg sej rå te å kunne skaffe sej e handhvarn." Detta var en viktig möbel.

"Di hade möcke handkvarner som di mol grynmjöl på: Di kunne få havern skrædd ve vasskvarna. Senna mol di mjöle hemme på handkvarna. Disse kvarnera mol di också malt å gryn på."

Kila, E.U. 4459

Havren torkades, endast då den skulle malas till skrædmjöl d.v.s. sådant mjöl, som skulle brukas till matlagning. Den torkades då i den stora, i muren inbyggda bakugnen. Någon annan spannmålsort än havre torkades icke i sär., skild torkinrättning. Den havre som var avsedd till gryn-malning, överhåldes kokande vatten, varefter den fick hastigt torka i ugn. Skrædning av havre förekom.

Långseruds sn., E.U. 2542

1859 bygdes Kyrkebolsqvarn och der har Gummor sagt att de först börja att mala skrædmjöl till sådant måste hafvren torkas och det gorde man i bakugnen när man hadde bakat bröd det var nog med mycken tillfredställelse man mottog den uppfinigen Skrædmjölet är både godt och hälsosamt men nu hinner man inte till att torka hafvre utan en köper hafvregryn.

Norra Ny sn., E.U. 621

Havrebröd, av sammalet och skrämjöl bakades tunnbröd före jul och försommaren. Av rågblandat (havre och råg såddes tillsammans) bakades mjukt bröd. Till julen bakades "stomp" (av siktat rågmjöl samt vörter, formades till limpor).

Södra Ny, E.U. 7995

Man brukade torka säden i bakugnen, t.ex. om man skulle mala säden till skrämjöl. Malt torkades odelad i bakugnen. Man eldade bakugnen fram efter middagen, så fick den stå och svalna ett slag, så att inte säden brändes. Man provade genom att kasta in några sädeskorn i ugnen. Men "svala å" ugnshettan genom att doppa en ugnssopa i vatten och fara över botten med. Man skyfflade in säden med en kastskovel. Säden rördes om med "omsraka" då och då. Om inte säden torkade med en eldning så "kara" man säden ur ugnen "å ella gm'en Säden östes sedan på nytt i ugnen. Detta torkningsått var mycket vanligt i stugorna.

Man har torkat säd i solen på berghällar. När man hade skördat in rågen och ville ha råg till utsäde eller förmalning, så tog man av "vägg slögerögen" och lade på täcken, säckar och filter, samt lade dem på berghällarna. På kvällen togs säden in, för att läggas ut på nytt nästa dag. Så förfor man till dess att säden var torr. Om man inte hade någon brådska med att få säden torr, så breddes den ut på log-golvet, eller lade den till "säckboa" och bredde ut henne där.

Västra Fågelvik, E.U. 9159

Bastun användes också för torkning av säd till malning. Det varmest havre man torkade på det sättet. Om man skulle skrä mjöl av havren, så var det bra att torka säden i bastun. Säden lades ut på lavarna tillen 10 centimeters tjocklek. Det berodde på hur pass med säd man för tillfället skulle torka. Det fick inte vara, för hett utan en torkade säden mera långsamt. När säden var maltorr så skulle det smälla i kärnen när en satte den mellan tänderna å bet till. Bastutorkning av säd har väl inte vidare förekommit på denna sidan 1900.

Socknar med uppgifter om skrämjöl av havre. Dessa socknar ingår i dag i följande kommuner:

Arvika: Glava; Brunskog; Mangskog

Grums: Grums, Borgvik

Karlstad; Karlstad, Alster;

Sunne; Västra Ämtevik

Säffle; Bro; Långserud; Kila; Botilsäter; By (numera By-Säffle) ; Södra Ny (Numera sammanslagen med Huggenäs till Ny-Huggenäs)

Torsby; Norra Ny; Dalby

Årjäng; Karlanda, Västra Fågelvik

Församlingar
enligt SCB 1985

