

14751

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västerbotten

Skellefteå

17/5

Landström, John. 1941.

Svar på ULMA:s frågel. ^{M 82} ~~M 81.~~

Matordning.

3 bl. 4c

14751

Exc. OSP

Svar till frågelista M 82.

Matordning.

Morj'ansmåle, morgonmål. Avåts på tidiga morgonstund i bondhemmen när drängarna skulle till skog och mark eller pigor och drängar skulle ut på åker och äng.

Medd-dagsmåle, 'middagsmålet', serverades 12 - 1 tiden.

Aftavahle, 'aftonmålet' var, eller utgjorde ett extra 'mål' i bodehemmen och framsattes vid 4 - 5 tiden på e.m.

Kwälls-måle, 'kvällsmålet' serverades vid 9 tiden på kvällen.

Morj'ansmåle bestod i flesta fall av 'kallgröt'n', 'kallgröt' med mjölk till och lingonsylt där dylikt bjöds på. Hände även att 'sirupsbrunn' bestods, i stället för mjölk. Man tog ett djupt tag med träskeden och formade ett brunn /hål/ i gröten och fyllde hålet ^{med} sirup och doppade så grötskedarna i detta, allt efter man förtärde gröten. 'Tunnbrödsbryta', tunnbröd av kornmjöl bröds i mjölk, och som tilltugg bjöds på rökt salt fläsk eller på spisglöden halstrat salt strömming.

'Meddags-dagsmåle' bestod av kokt potatis och salt fläsk, välling eller klimpmjök kunde även förekomma med tilltugg av rökt fläsk

Landsmålsarkivet Uppsala. 14751
J. Landström 1941. SKELLEFTEÅ
VB.

ULMA 14751. J. Landström. 1941
VB. SKELLEFTEÅ
Frågl. M 82

salt kokt eller halstrat strömming. Kornmjölspalt och fläskpannkaka kunde även växla som 'medd -dagsmål', så även blod och isterfyld palt eller blodpannkaka. 'Söndags-medd-dagen' var i det mästa stående köttsoppa, med råskalat potatis och kornmjölklimp.

'Afta-vahn' var nog stående gröt av råg eller kornmjöl, utan vidare tilltugg av något slag, undantagandes mjölk förstås.

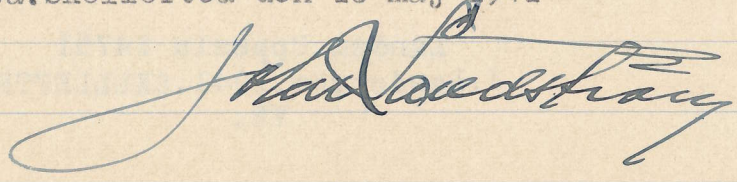
Till alla måltider, undantagandes kvällsmålet, fanns alltid god tillgång på bröd, hembakat sådant både jäst och ojäst /tunnbröd/ Mjukt bröd förekom ej eljest än vid de stora helgerna, jul, nyår, påsk, pingst, midsommar och på endel ställen 'mickaelhelj'.

Med 'sovel' avses i dessa delar av vårt land, nämligen Norra Västerbotten och dess stora och många socknar, allt vad som kan räknas till sådan mat som ätes utan att vara extra tillagat. D.v.s. rökt saltat fläsk, gravfläsk, stekt kallt fläsk, revbensspäll, sylter av svin och kalvkött, Gravat fisk, såsom lax, sik och strömming o.s.v. Smör och ost hörde naturligtvis till benämningen 'sovel'.

'Näst jäla' är det samma som benämningen 'fäl-mat' på här avsett landsmål, Skellefteå sockens dialekt. Med dessa benämningar avses

~~svse~~ Matsäck för borta vistelse under dagen ,veckan eller bortresa. Förändringar i den här beskrivna matordningen förekom när sommaren och sådd och skördetid var inne. Synnerligast i de fall där utängar och utägor hörde eller fanns till hemmanet /gården/. Då försågs de som skulle ut i dyligt arbete med 'näst-jäla' mat för dagen. Ofta i varma sommardagarna var 'filet' tjockmjölk^k av löpat sötmjolk, det huvudsakliga i matväg, vilket medhavdes i en oval mjölkflaska av trä eller större bleckflaska/ mjölkhämtare / och därtill det obligatoriska korntunnbrödet - allt 'filbryta' var kärnan i 'fälmatsäcken' eller korgen. /färdmatsäcken/. 'Fäl' detsamma som färd, Utöver ^xfilet och tunnbrödet var salt stekt eller ^{fläsk/}gravt sådant , kall pannkaka eller kall palt, äts som smörgås med smör på, därest att icke ister eller fläsk tidigare fanns i detta slag av sovel. Ugnstorkat fårkött, där sådant bjöds i 'näst-jälä' var läckerhet och hade benämningen: 'Fär-bog'n'. Bog ur fåret.

Ja, härmed har jag så gott jag förmått givit svar på
^{vad det gäller matordning.}
 ovan nämnda frågelistan. Skellefteå den 16 maj 1941



ULMA 14751. J. Landström. 1941
 VB. SKELLEFTEÅ
 Frgl. M 82