

18691

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Gotland

Hörsne sn

Hedén, Eva. 1947.

MLMA:s frägel. M. 82 Matordning
och bordsticker.

14 H. 45

18691

Ink 5/5 47.

Gotland
Flörsne sn.

Matordning och bordseder (omkring sekelskiftet)
(Gotlands)

Vid Emis i Flörsne hade man, så vitt jag minns det, alltid regelbundna måltider i vilka hushållets alla medlemmar deltog. Var och en hade sin bestämda plats vid det uppslagna stora ekbordet. Min farfar satt närmast vid fönstret, därefter manfolken enligt rang och ålder, kvinnfolken på andra sidan. Min farmor satt mestadels nere vid bordänden hos oss barn. Vi systrar fingo stå till bords, tills vi fyllt tolv år. Min farmor och hennes systrar hade inte fått vara med vid bordet utan stått vid en skänk. Först när de fyllt aderton år fingo de sitta tillsammans med de äldre. Att föriser stod

JLMA 18691. E. Hedén. 1947
GOTL. HÖRSNE
Frgl. M 82

Flörsne
Emis

vid måltiderna var väl frist och framst
 praktiskt. de skulle passa upp vid bordet
 och borde då inte störa de sittande. Men
 det föregavs också att om en flicka stod
 och åt blev hon slank och fick en racker
 hållning, något som tydligen inte var
 eftersträvarsamt för pojke. då det vist
 aldrig varit bruk annat än att dessa all-
 tid suttit med till bords redan som sma-
 sårker!

Mannen voro beskuvade, de togo
 alltid av sig mössorna strax de kommit inom
 dörren. ^{eller sat i byggnadens, ha trättat sig om pänderna.}
 Bordsbener före och efter maten läs-
 tes högt av oss barn, verundes alla stodo.
 Fort sedan min farfar satt sig, fingo de
 övriga slå sig ned.

Det första målet (om det elles
 frukosten kallades "morgmat", tror jag inte
 säga!) bestod av kaffe med grovkake. Vi barn

ULMA 18691. E. Hedén. 1947
 GOTL. HÖRSNE
 Frgl. M 82

varo aldrig med om det. Sedan karlarna sett om i stallet, kommo de in för att få sig litet varmt, då hade kvinnfolken troligen redan tagit sig en kopp som det föll sig.

Frukosten äts vill jag minnas omkring ättatiden. Dubbe på bordet förekom blott då det var främmanes. På bordet voro ganska djupa tenn-tallriker med kniv och gaffel fransatta var och en hade sin egen träsked, ny för varje år. Jag tror mig minnas att farfar och farmor äto med silverskedar. Salt, peppar, senaps- och ättikesflaskor stodo vid varje måltid på bordet. — Senapsen var hemmavodlad, mald på en gammal stenkvare, blandad med ättika, något socker och en finstött skorpa. Den var halvflytande och äts blandad med grädde som sås till kokt salt stömming.

ULMA 18691. E. Hedén. 1947
GOTL. HÖRSNE
Frgl. M 82

4

Attika var hemlagad (helst skulle den göras av öl?) Den fick stå länge i tätat träkärl (ättiksbytter) i spisekåren för att surna. —

7 den flatade brödkorgen lägo på snedden skurna bastanta skivor av surt rågbröd och på en assiett fanns fläsk- eller isterflott, på hostarna gäsflott. Då ister bretts på brödet, ströddes salt och peppar på även åt barnen. Smör förekom blott på söndagarna. Antingen kokt salt nötkött eller fläsk i små stycken (ej i skivor) eller kallt stekt fläsk eller spricket sockersaltat fårkott i tunna skivor fanns så gott som alltid vid måltiderna på bordet.

Den varma maten sattes fram av någon av pigorna, som hämtat grytorna i bryggerhuset och satt dem till värming vid elden i den öppna spisen. Nykokt ostkalad potatis

och kokt eller halstrad strömoning, ganska salt, någon gång omväxlande med spickeu salt sill. Med sillen var man nog. När fanns alltid i förrådet tre sorter: vardagsmagrare sill, söndagsbättre och holländsk fet finsill, som min far brukade skicka eller ta med sig hem och som bjöds vid helger.

Vid kalvslakt vankades blodplattor och efter kvotslakter fick man länge uppstekt blodkorn eller stuvad palt. Var det laigfolk var det mer påkostade och tidrenliga rätter, inlagd sill, ansjovis? o. s. v. Kokta ägg förekom blott vid påsk, stekta eller filerade ägg aldrig. Någon gång om söndagarna lagades det till ägggröa, när hönsen varpte som bäst och äggviserna voro låga.

kukostarna avslutades med uppkokt mjölk, latt smaksatt med salt, i den

ULMA 18691. E. Hedén. 1947

GOTL. HÖRSNE
Frågl. M 82

fick oss och en lagga ned skedvis med kall gröt, överbliven sedan krällmålet.

Till middagsmålet vid tolvtiden var det samma dukning. Kål, ätes med fläsk, linser med prägottar (förekan mest var vecka, sprätta efter behag), färsksope med klump under slakttiden, strömmingsoppa med alla slags rotter, då det varit fiskafänge vid stranden eller någon fisk skjuts förirrat sig ner i Smiskvian på sin kringfärd i sockarna. Då det förekan kraftiga soppor med myckenhet av kött eller fisk i, bjöds väl knappast på någon annan varm mat. (3)

[torlkude påron]

Efter strandfärderna fick man torrkodder med inkrån av lever som och signmjöl, stektu torstjästar, fisk stekt strömming, eller länge kokt sidan med lagerbärsblad och lök.

[torstjärnan]

Annars var det kokt salt torrk eller kokta salta flundror med mjölksois. Kalla vin-

ULMA 18691. E. Hedén. 1947
GOTL. HÖRSNE
Fol. M 82

terdagens lagades det "myll" smet mjukt
 rågrödd tange kokt i fett salt köttspad; rot-
 mos stekta kålrötter i skivor med salt kokt
 färskt fisk och bruna böror krosskakor
osä bekant "lygnakull" (ett slags pirog med fisk och salt blommasig)
 o.s.v. Stykt potatis om söndagarna bjöds
 ofta full middagsmålet rårskalad potatis
alltid kokt i fett salt köttspad, potatisplattor,
 men aldrig så vitt jag minns potatismos.
 Grönsaker förekom knappast om somrarna
 fick man spenat /den ärikten" taak, ja
 jettar int gras! hade börjat ge med sig.)
 Frostarna införde stuvad pumpa med muskot,
 och stuvade örter och skrubbor. Något slag
 av intäggningar som saltgurka eller liknan-
 de förekom inte.

Efter stadigare kött- eller fiskmål åt
 man fruktsoppe kokad på äppel och pösgot-
 tar, skulle det vara finare kostade man
dessutom
 på sviskon och russin. Om frömmisen bjöds

ULMA 18691. E. Hedén. 1947
 GOTL. HÖRSNE
 Frgl. M 82

på rabarbergröt", sommarens suppanmat till vardags var "skyr", om söndagarna filmjök (aldrig filbunke). Midsommardagen åt man filmjök med kall helgrönsgröt till middag. När vi barn lyckats insamla en tillräcklig smultsmåskörd (och det hände inte så sällan!) bjöds det "röbarskas", alltid utan socker, som för övrigt användes ytterst sparsamt. Sirepsotade lingon och mjök kunde det hände att man fick någon gång då lingonplockningen på hösten var över. (Lingonmjöken" åt man till blodkross och porrid med grädde eller mjök och till ngnspannkake.)

Efter fiskrätter fick man vanligen någon välling, slätvälling, risgrösvälling o.s.v. Att dricka under måltiden ansågs opassande och förekom aldrig. Var man frösty, druck man helst före men

ULMA 18591. E. Hedén. 1947
 GOTL. HÖRSNE
 Frgl. M 82

också efter maten. En fylld drickeskanna och för oss barn ett stöps stöd alltid i beredskap. Min farfar (men ingen annan av karlarna i vardagslag!) tog sig någon gång en skyp inne i tillkännomören före maten. Var det laigfolk eller ej, främmeas bjöds supen vid bordet och över lag även till kvinnorn, vilka dock nästan alltid avböjde.

Otendagen klockan fem på en bestod av kaffe med tjocka skivor grovkake, om söndagarna finkake och skorpor, ibland bullar. Vid slättesot och liknande bjöds karlarna på brännvin som slogs i det heta kaffet. Vid släkt bjöds tidigt om morgonen på en sup, ej, ej, brjude man sot knappast med brännvin förrän till middagsmålet. I mitt hem användes brännvin mycket sparsamt, och jag kan inte min

UJMA 18691. E. Hedén. 1947
 GOTL. HÖRSNE
 Frgl. M 82

nas mig ha sett några av gårdens folk berusa
 eller ens liard av dryckjoni.

Kaffekakor eller kafferep förekom aldrig,
 det bakades heller inte "småbröd", sockerkakor
 eller liknande finheter sådant spades för
 storskalaren. Då det var desto rikligare med
 kaffedopp. På senare tid, då allting skulle
 vara stadsligare i matlag, bakades nog
 sockerplattor till sluttrol.

Om vinternas söndagsaftermid-
 dagas kunde det hända att min farmors
 gräddade munkar på en trefot i den öpp-
 na spisen. En Kahl, prästfuru, var hon
 påstått att Smismors munkar vara över-
 träffade även om de kunde tänkas gjorda
 av sägus? - Det hände det ibland att
 vältvättad potatis fick steka i den hetta
 askmörjan, den äts med salt och grädde
 och smakade härbigt, svakilt skallet!

♀ [sägspån]

Stekta äpplen förekom någon gång, not-
knäckning liksom. Vanligen var nog att
vi barn fingo äppelgotter, sviskor eller
russin att förtroja oss med som ett litet
mellanmål. Detta även någon gång om var-
dagarna för att vi skulle leka snällt, då
de äldre voro sysselsatta eller ville sora
i fred sin för timmar länge middagsoila.

Aftensmaten vid sjitiden bestod
av förskaftning, och gröt. Det var i min
barndom en sällsynthet, någon gång
fick man till kvällsvidsbrödet en
seg skiva skumm-mjölkost kryddad
med kummin. Lägga smält på brödet an-
sågs inte riktigt (utom ost) köttet lades på
tallriken och skars.

Man försökte variera med gröten;
vattgröt (aldrig längre till) vete-mjölkgröt man-
naggrötsgröt, vanligtast var nog helgrönsgröten,

ULMA 18691. E. Hedén. 1947
GOTL. HÖRSNE
Fröj. M 82

hela korngröyn kokta med ett par feta saltade
 fläskkakior i botten på den bukiga stora järn-
 grytan för att inte brännas vid under den
 långa kokningen. Risgrönsgröt kokades
 någon gång till söndagskvällarna eller var
 den fröskälles helgerna. Vid årsdagas
 fick vi barn (kanske också de äldre?) be-
 stamma vilken slags gröt vi ville ha,
 det enda fröskelagsfirandet i min barndom.

I gamla dagar, och jag tycker mig
 ha ett dunkelt minne därav (från mitt
 första år hos farfar och farmor på Smis)
 äts gröten gemensamt ur ett stort ber-
 fat ställt mitt på bordet. Där och en-
 har det berättats, tog ett skedblad i tus
 och ordning, och det gällde att passa ren-
 tur, så inte skedgängen kom i olag.

Enganmaten brukade före ätas på
 samma tallrik som föregående rätt (man

ULMA 18691. E. Hedén. 1947
 GOTL. HÖRSNE
 Fgl. M. 82

"doppade" av tallriken med en brödbit) men redan i min barndom äts suppsmat och gröt av lerskålar, senare i djupa tallrikar av porlän.

Utom de givna måltiderna sköts det, när man hade lagfolk in ett litet extramål mellan frukost och middag: kaffe, saft och kake; dricka bjöds flitigt mjölkblandat vatten, efter smörkärning kärnmjök. "skyr" var inte heller så ovanligt som drögek, smaken var ju olika.)

Då man satt till bords måste det vara tyst, maten skulle tappa mannen, möjligen fälde de äldre ett eller annat ord om vädet vid slutet av måltiden. Deströrligare var pratet i gång när man åt utombus som vid slätter, potatis och betupptagning, o. s. v. Vi barn tackade nån

för maten (spröjken bokade och slog i hand),
i vardagslag minns jag inte om de äldre
sade tack (joga troligt?). Var det främme-
nes med i laget, togs det i hand och ^{tillrägor} sådes
liss nej och välbekomme!

Kom främmande under måltiden,
ombads de eller den sitta ner, men man
ansåg det fröga behagligt att stiga in så
där objudenes. Gästen framförde inte sitt
vrende för än husets folk gått från bordet,
blev då bjuden på dricka, var han lång-
väga från motades till måltid för honom.

Vilken tid på dagen man än kom
in till en familj, blev man alltid bjuden
på något, alltid på åtminstone dricka.

Stor gästfrihet utbreddes vid kalasen (bröllop, begra-
ningar, barnbäp) men det är en annan historia!

Meddelare: fru Eva Floden, född Cederlund,
föddesår 1882.

ULMA 18691. E. Hedén. 1947
GOTL. HÖRSNE
Frgl. M 82