

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

19980

SMÅLAND

Höreda

19/4 1949

Bååge, Ebba, 1949

Svar på ULMA:s frågelistas M 82 Matordning och
bordsseder

8 bl.4:o

19980
08661

Måltidsordning.

Kraftig starkt mättande
mål kallades förr i tiden för skovmål.
När det var tid för att äta, sade man
det är måldags. Tid mellan 2 mål
kallade man målbete. Tiden för
uppstigning på morgonen till dagvred
kallades dagvredsmålbete. Lite mellanmål
att stilla den värsta hungeren kallades förmål.

I mycket fattiga hem före-
kom inte några regelbundna måltider,
det blev att äta när dom var hungriga
om dom hade något att äta. Lite mjölk
och bröd, vattväfving eller mjölkgröt dop-
pad i krösemos & fatten.

Björddorra höll i allmän-
het regelbundna måltider, men inte
för klokslaget som på herra gårdar
När de brukade berätta på sin tid

2.
allt från säsongen dräng brukade vara med
om att tröska otte d.v.s. slagtröska med
början kl. 4 på morgonen. När dom trös-
kat en stund, fick dom gå in och få $\frac{1}{2}$ teke
brödböd och drickaväning ost och korv, förekom
även att dom fick $\frac{1}{2}$ stopp brännvin i stället för
vällingen. Det kunde ju hända att det var en
25-30° kall på morgnarna.

Davremålet äts kl. 9 och middag kl. 1-2.
Davremålet bestod för det mesta av mjölkväring
eller sill och potatis. Sill köptes hem i stora
tunnor. Middagen bestod av fläsk & potatis
Potmos & fläsk. Äter & fläsk. Hemligt var att
husmoken delade ut sojlet till var och en.
I vardags lag förekom inte någon
efterrätt utan endast mjölk, bröd eller
dricka.

Söndags middagen bestod av kött och
västkalad potatis, till efterrätt soppa av
bär eller frukt, sötad med siraps.

På vårens kokades mettlikäl några gånger
På sommaren kokades moed (molla) och stu-
vades. På våren teräsen blåbukar slimmar
och haller kokades och koktes mos eller äts
okokta till mjölk.

På sommaren äts mycket
spickan sill, spicket gläsk till potatismos
På sommaren då Karlarna var ute på
åker och äng och arbetade hade dom med
sig, sur mjölk och kärnmjölk utspädd
med vatten att dricka.

På mitten av 1800 talet då
kaffet kom i bruk var första mäl på
morgonen kaffe och bröd, smör användes
aldrig, det skulle säljas ^{eller} gämmas till
det kom jämnare. Kaffet kokades aldrig
enbart på botten utan bestod av varjehanda
blandningar, såsom gula ärtor, korn, råg,
cikoria, och ett slags rågdegsballar som kallades
korrallor och rostades tillsammans med kaffe bönorna

4
Tju aftenvard äts kl. 5 äts kall smäl med dricka
eller mjölk. Tju kvällen äts alltid
rågmjölsgröt och mjölk, om det var ont om
mjölken, så ät dock tranung och vatten som
grötdags.

Smörbytta för transport av smör
är bekant här.

Om man bjöd på en enkel rätt
som man inte kunde bli ordentligt mätta
av så fick man en annan rätt all brö
med eller bottra med, som man också
sade.

Det förekom vid flera
olika tillfällen, att bönderna var ute
på resor och behövde ha en matsäck med sig
färdmat. Så t.ex. när man var ute på mark
meder, och sålde och köpte kratur (beur o. kor).
Då kunde det väl vara för att vara borta
ett par dagar. Likaså vid skogsverkning
och skogs huggning då kunde man få en borta

en vecka.

Matsäckerna förvarades dels i kentyte, masssäck i kentyte, dels i tinn. För större matsäck som skulle hålla flera dagar hade dom ett skrin. Frikas kygge som medfördes på fjäder kallades dricksplant eller planta.

Maten bestod av bröd, smör i en liten ask, smörask, ost, korn, sylt-sötost.

Bordseder.

Barnen brukade läsa bordsbönen högt, även gamla mumlade halvhögt bordsbönen.

Vår husvärd medlem hade sin särskilda plats vid bordet. Husfader hade sin plats vid den ändan av bordet så att han såg mot dörren. Älste sonen hade sin plats mitt emot. Barnen Gingo

Landsmålarkivet Uppsala. 19980
E. Bååge 1949. HÖREDA
SMÅL.

Stä vid bordet ändå lius domr var en 10-11
år. Jag minns att domr brukade säga
att om inte barnen stod vid bordet och
ät, så väckte domr inte. Kvinnorna
satto aldrig med vid bordet, utan satto
vid ett särskilt bord.

I stället för tallrik, hade domr var sitt
stenfat (skäl av ler gods). Dessa stenfat var
praktiska så tillvida att domr kunde dricka
ur domr. Men domr var ju inte så trill baka.
Men rätt som det var kom det en gärdfari-
handlare dragande med en stärra och hade
stenfat att sälja och då köptes alltid
många skålar för många ören stycket.
En sådan handlare kallades stenfata-
gubbe. Trädskedar eller hornskedar använ-
des, men hornskedarna var inte bra för
varm mat för domr smakade horn.
Ett stort grödfat ^{trinfat} sattes fram på
bordet, och var och en tog med sin sked

ULMA 19980. E. Bååge. 1949
SMÅL. HÖREDA
Fgl. M 82

ur fatet. Kniv användes mycket
litet. Potatisen skalades med tummarna.
Gaffel förekom ej alls.

Ätt utför flertal matbord
kallades torr färgt bord

Efter middagen var alltid
vanligt att dom vilade middag en
timma. På sommaren var alltid van-
ligt, att dom vilade middag där dom
hade sitt arbete på slättängarna eller i
håladan eller sädesladan.

Sovla betyder att man skall äta lite
sovel och mycket bröd och potatis.

sovlig betyder att till den rätten kan
man äta mycket bröd och potatis.

Att Karlarna beträffat
hurudborraden på vid mindre mål-
sidor kan ingen minnas, men att
kvinnorna skjutit huruddukarna
litet bakåt eller lagt duken över

8
ackar na kan jag erinra
mig från min barndom.

Besteckning för särskilt
god matbit, hemförd från någon
resa kallades marknads givna

ett stycke nyloft ost,
hopkravat i den löst slutna handen
och givet till den besökande kallades
ostplocka

ULMA 1980. E. Bååge. 1949
SMÅL. HÖREDA
Frgl. M 82

Edda Bååge