

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

24057

SMÅLAND

Dalhem

24057

28/4 1959

Andersson, Annie, 1959

Svar på ULMA:s frågelista M 82 Matordning och
bordsseder

18 bl.4:o

4 " " teckn.

Exc. OSD

Matordning och bordsseder

I Matordning

1 Beteckningar för måltid: mät
"mät" i betydelsen "måltid" mät emellan

2 Beteckningar för olika måltider vilka avse
måltidens kvalitet eller kvantitet

Da man är mycket hungrig: varj mät

Da man äter så magen blir full: skrovmät

Da man äter god mat med många rätter: vräk mät

Beteckning för dålig måltid: fäyy. krost

Da man ej har annat än matrester: skarr mät

3 Beteckningar för "tid för måltid, dags att äta:"
ät daggs

4 Beteckningar för "tid mellan två mät"

mella mät

5 Beteckning för "titel mellan mät" mellamät
litenn munns bit

6 Då det var nödär kunde y' regelbundna mätliden förkomma i fattiga hushåll. En var ordstäv från den tiden: "Du får jöre somen björn, lägga i vintertide ä surge rama tess vi får nä ä äte." "Du får gå ut på gårdn ä sluke vär."

7 De mätlider, som enligt de ältas minne voro gängse i bygden vintertiden var: förbrukost, frukost, eller daval, medda, apptavat, nattvat.

Då arbetet började tidigt i ottan t.ex. slagtrökning, fick folket förbrukost innan de gick ut på logen. Den bestod av: bröd, ost och en sup brännvin, eller ost, bröd och mjölk. Sedan de ha anuse i laggälden (= sköte om djuren i ladugården) fick de frukost omkring klokan ätta.

Maten varierade allt eftersom matmodern hade råd och tillgång. Inlederna spelade också en stor roll.

Om sommarens då korna gick ute på bete blev det mera mjölk. Då tillagades rätter som bestod av mjölk t. ex. välling, äggsoia, pannkaka. Värmmjölk, sur mjölk, skummad mjölk dracks till maten.

På vintern använde man varma soppor med kött eller fläsk t. ex. köttsuppa med klump eller potatis. Krimpsoppa, pärasoppa, pärasvälling, fruktvälling, ärter. Till maten använde man malt eller embärdricka.

Till frukost på vintern: nattbröd, mjölkris, stekt fläsk.

Korvkaka eller korngrömkorv, potatispannkaka och lingon, oppstekt potatis, fläsk eller korv. Blött bröd i fläskso. Det var bara en rätt till frukost, såvida det ej fanns rester från föregående dag.

4

Till frukost eller daver på sommaren kl. 8.
Välling kokt sill, eller rånyötkspannkaka med
bärmos. Stuvade kålrötter. Äter ut smörsten
med saut sill eller stekt fläsk eller stekt fisk.

Till middag på vintern kl. 12: Potämos kokt
på svinfötter eller köttben.

Potatis o stekt sill. Gula ärtor o fläsk.

Raggmoyyk i brösaamos. Pära i fläsk.

Pära i lutfisk. Pärasoppa. Pära välling.

Till middag på sommaren kl. 12: Pära i stekt sill

Potatis i torr fisk med gräddsas i gräslök.

Stuvade kålrötter med spicksill.

Potatis med rikt fläsk, saltat i torra fäskötter, stekt
eller kokt fisk.

Till söndagsmiddag: Potatis, kokt kött på kalv- häns-

eller får. Till söndagsaftersäta: blåbär, kalla

eller smullranjölke. Filbunke, klar soppa,

[= fruktropa, kokt på torrade äpplen, päron och körsbär och
avred med potatismjöl.]

5

Aftavare kl. 5: Tinagad smörgås med pålägg av ost, mjölk eller kaffe.

Nätvar kl. 8: Grägröt, kokt av vatten och sammanmixat rågmjöl, Spiken sill, kall potatis. eller: Korngrusgröt kokt av vatten, korngrus i rågmjöl, lungkorv o bröd.

Helgrusvälling, kokt på hela (= ej krossade) korngrus, vatten o mjölk.

Fruktvälling kokt på torkade sötäpplen, päron och körsbär, korngrus, vatten o mjölk.

8 Denna upptecknade matordning förekom då arbetet var tungt och krävande. Då var det smörgås till frukost i aftavare men ej till middag och kväll.

"Då bara jekk i slayte (= då arbetet var lättare) dros då in på svart."

"När man förlora lä i skogen o körde miter hadde di massakk mäsa, di ät när di varit huyyrige."

6

9 Betäckningar för vardagsmat vardagsäte" för söndagsmat hjärdagsmat

Söndagsmaten skilde sig från vardagsmaten t. ex.

" På söndagsmoran fekk vi kaffe i veteskoppor, te drukkout äggvörre, te medda pära i tjött häller pära i fisk, te matvarer gröt mjölk souxregäs i inlaggd sin."

Den mat som sparades ate fäygne främmande med kallades fäygnemat t. ex. den bästa limpan och osten, den rökte korven och saltade färbogen, veteskorpor och kaffeböner.

Det dukades ät de främmande inne i storstugan Gårdens folk och barnen fick äta i köket.

Från det meita gode husbonden och matmodern de främmande sällskap.

10 Sovel sovel, sovelgryte, sovelbalje.

"Di äter innte sovelstöt" (= sades om dem som äto mycket sovel.)

7

"Ni brö te paltten, sovelsbuss, sa bonn at
dräyyenn."

"Vi haart sä sovelsfattiti," (= sades di man var
utan sovel)

Sovlig sovelsamn (= närande sovel, med god stark
smak.)

Andra beteckningar för sovel: mat.

matkaart (= fläkbalja)

matspa (= spadet som blev di man kokat kote. fläk)

Sammanfattande benämning för all mat: äte

"Nu har vi gott omn äte i kureti."

Äta bröd enbart: torrscaffuigg.

11 äta grundligt av enklare rätt, för att
det y skau ge ät sä mykhet av den enklare
maten: broe, broe unner.

bättre?

12 Matsäck massäck

Massäck har samma betydelse som i riksspråket ex. veckomatsäck 'matsäck för en vecka'

Andra benämningar för Matsäck massäcksmat
'Olika ting än förvara matsäcksmaten i'

Massäckspose, massäcksväske, massäckskrin,
massäckskörje, massäcksknyte

Olika tillfällen då folk från bygden måste
leva på matsäck: vid kolning av milor,
vid skogskörning, på handelsfärd, vid dags-
värdet vid herrgård, under vallning.

Beteckningar för 'utrusta med matsäck' lägga massäck
ronste ut kassa

13 Beteckningar för mat lämplig att ha till matsäck: massäkksmat Bröd, smör, ost, stekt fisk, saltat kött, eller rökt fläsk, kärnmylk eller söt mylk.

Det fanns också fattiga personer som bara hade sill och potatis eller skummad mylk och bröd till matsäck.

Da de kolade milor i skogen tog de med sig sill och potatis som de stekte på glöden i milkojans öppna spis.

14 På marknadsresor förvarades matsäcken i ett massäkkskrin.

Det fanns lås till skrinet så att matsäcken ej blev stulen.

Da de gick ivall med djuren hade de en massäkkspose.

Da de gjorde dagsverken vid havgården hade de vuxna maten i en massäkksväske som de bar på ryggen.

De yngre som gjorde hjälpdagsverken, bar sin mat i en korvje, ibland i ett knytte.

Benämning för drickeskegge, som medfördes på färder: kuttig

För brännvinsflaska: prumnte

15 Beteckning för helt liten matbit i kjölfickan: lomme brö

16 Då barn eller någon tillfällig gäst, som man var bekant med, kom på besök, kunde man ge dem en smakbit direkt ur handen t. ex. en nybakad vetebulle, en skiva nybakat bröd med smör och ost, en raggenogge, en bit av en konungskaka, en näve (= hand) nylopnad ost, ostkräme, ostsmus.

17 Beteckning för särskild god matbit, hemförd av den som varit på resa: gosa, markensgott

II Bords seder

18 Beteckning för bordsbön: borsbön
läse te bors

I en del hem lästes bordsbönen högt av barnen, under det att de äldre knäppte sina händer och läste i viskande ton.

En del kvinnor säga då de slutat bordsbönen.

Om en person ansågs vara andrig så räbarkade nog knäppte han sina händer både före och efter maten.

19 I förra hälften av 1800 talet var det den seden att grötfatet ställdes mitt på bordet. De hade var sin tarrik av trä och var sin sked av trä eller horn.

Så tog de en sked gröt i fatet och doppade den i mjölken eller sirapsvattnet som de hade i tarriken och åt. Så fortsatte de att ta sked efter sked i grötfatet och så i mjölken tills de var mätta.

12

Den yngsta pigan, eller om det fanns något
rottebjon, fick sitta på spiselhallen och
skrapa grötgrytan.

Då de åt potatis, placerades potatisgrytan
på en pall under bordet. Så tog de ett
potatis, skalade det med tummen och
doppade det i saßen som de hade i stekpannan
på bordet.

Köttet, (eller om de hade annat sovel) höll de i
handen. En del personer som ville vara litet
mera 'hysade' begagnade kniv, gaffel & tarrik.
Det var på 1860 talet en del personer ville börja
att ha egen tarrik då de skulle äta.

Under en mindre måltid kunde karlarna
behålla huvudbonaden på, i annat fall tog
de av sig hatt eller mössa och kastade
den nere vid dören.

Hvinnorna brukade under måltiden
skjuta huvudduken något bakåt.

18

20 Var och en hade sin bestämda plats vid bordet.

Flusfadern hade den bästa platsen så att han kunde se ut över hela rummet.

Matmodern hade sin plats närmast spisen så att hon behändigt kunde fylla på mera mat när det behövdes.

Barn och rottehjon fick sällan sitta vid matbordet. De fick stå sig ned var de kunde, vid någon bänk eller kista eller vid spiselhallen.

Om ett mindre barn ville stå vid bordet och äta, kunde de äldre säga: "Di näre räkkerr innte soverr bors sjiva änn."

Da barnet var 10 till 14 år kunde det få stå vid bordet och äta om det fanns plats.

Sedan barnet konfirmerats fick det sitta till bords.

21 För det mesta hade varje hushållsmedlem sin särskilda sked och sin särskilda tarrik. De hade var sina märken inskurna i dem.

Sådan mat som äts med sked kallades: Skemat i vardagslag serverades skemat i stennfat.
På det som främmande eller vid helga, serverades den i soppskål.

Var och en slickade av sin sked och satte den i en springa eller hållare på väggen till nästa gång. Kniven torkades av på tröjärmen och stackes in där skeden var.

Tarriken diskades och sattes upp på fåthylla.
Vid större gästbud, t. ex. brölloren eller begravning, blevo gästerna ombudda att ta med sig sked, i vissa fall kniv.

(På friherrens Rossmillers i Tyllinge begravning, fick de underlydande order att ta med sig sked.)

22 Tjötter lades på en brödskiva. De bet av
jäms över så att de fick både kött och bröd.

23 Då gästerna kom till ett rikligt dukat bord
kunde man få höra uttryck som: "Här buller
di opp, så enn kann innte få mer enn fyggen
på bordt en gägg."

Om ett anför tomt mat bord sade man:
"Här ser ut somu i fattistuva."

eller: Stort fat, lite mat,
Gud Te ära, sju å pära."

Det snare lästes på skämt av drängarna
som någon sorts bordspön.

24 Nej, det har jag ej hört talas om. (uphökning i bordet)

25 Man ansåg det för dåligt bordskick
om de yngre försökte komma före de äldre
till bordet och suu till sig de bästa bitarna.

Det ansågs för opassande att äta 'glupskt'
glupske i sa, börme i sa så att de övriga
 vid bordet knappast hann att få något med.
 Likaså att glaffe i maten med handen
 och på så sätt ta den till sig.

Den person var sovelsdrög som tog för
 mycket sovel.

Om någon var pratsjuk under måltiden,
 blev han påmind om att: "Maten ska
 tyse munn."

För i tiden ansågs inte ropandet som något
 opassande. Det var för hedrande att
prise go matmor.

Däremot fick ingen sitta vid matbordet
 och räka sig och vara lat. På jör svina,
 sade de.

26 Beträffning för att vila efter dagens huvudmåltid.
Vilö medda

Middagsvilan var olika lång för olika arbeten.
Likaså för sommar och vintertid.

Om sommaren var middagsvilan en och en halv timme, beroende på att de började arbetet vid kl. 5 på morgonen och slutade kl. 8 på kvällen.

De som köide oxar och hästar måste också ha $1\frac{1}{2}$ timmes middagsvila, så dagarna fick äta och vila sig.

För en del arbeten gavs beting och för att det skulle bli slut arbetade de middagstimmarna också.

Om vintern när dagarna var korta, en timme medda ibland mindre, för att de skulle känna så mycket som möjligt medan det var ljus.

För en del giriga bönder märkte folket ut och arbeta igen så fort de fått svalja sista tuggan av måltiden.

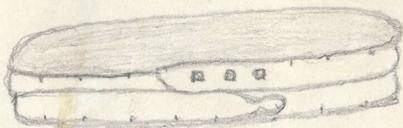
Då en sådan girig bonde skulle vila sig satte han sig på en viss ogämn sten så att han inte skulle sitta så länge.

29 Om någon kom in i en gård under pågående måltid brukade han säga:
"Hors, kämmer ja mitt i maten."

Om det var en grannne eller någon bekant person brukade husmodern skoja och säga:
"Du tjänade väl matorett, männ sitt inntē i smak på värren medda, då räcker nog te."

För många var det obehagligt att komma in i ett hem under måltiden.

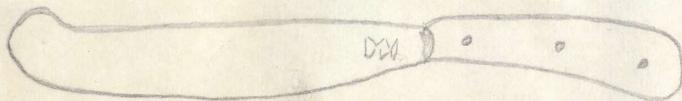
Blevo de då bjudna på mat kunde de säga: "Vi må inntē tro att vi kom för te väljante."



Smörgåsarsk från Mossända Dalhem
gjord av smör, spröt och träniton

ULMA 24057. A. Andersson. 1959
SMÅL. DALHEM
Frdl. M 82

Hemsmidd kniv och gaffel samt hornsked
från början av 1800 talet.



De har tillhört Anna Lena Hertzog
Kroksmåla Dalhem

ULMA 24057. A. Andersson. 1959
SMÅL. DALHEM
Frgl. M 82