

Dialekt- och folkminnesarkivet
Uppsala

24344

SMÅLAND

Gullabo

12/2 1960

Bondesson, B.Olof, 1960

Svar på ULMA:s frågelista M 82 Matordning och
bordsseder

19 bl.4:o

1 " " teckn.

24344

Matordning och bordsseder.

Södra Möre härad Småland.

I. Matordning.

1. Måltiderna i landtbrykarehemmen var olika under sommar- och vinterhalvåret förr i tiden, då självhushållningen var rådande. Under sommartiden eller från den tid, då andtiden började med slåttern och sedan försatte med skörden, var det brådare och intensivare arbete i gårdarna för att hinna vad som nödvändigtvis måste utföras. Slåttern började här omkring den 1 juli eller någon dag tidigare. I de östligare socknarna vid Kalmar sund började man slåttern någon vecka tidigare än i den s.k. skogsbygden, dit man räknade Gullabo socken och västra delen av Torsås. Matordningen under denna bråda tid var vanligen följande:

2. Man började dagen efter att på morgonen vid 7-tiden ha druckit kaffe med smörgås eller något pålägg, sedan liarna slipats och räfsorna pinnats eller försetts med nya pinnar i stället för de avbrutna. Så fortgick arbetet på ängarna, tills nästa måltid inträffade kl. 10. Då åt man dagvard eller *dava* och slipte liarna, satte nya pinnar i räfsorna för de avbrutna.
3. Så fortgick arbetet igen och slätterkarlarna gick då fram i ånar, som det kallades då man i bredd arbetade sig fram mot

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1969
SMÅL. GULLABO
Frd. M 82

lövängens gräns. Varje man svarade för en bredd av två famnar, och när man nått fram till kanten av ängen, tog man en paus på 10 minuter, och så fortsatte man tillbaka på samma vis, ~~och~~ Så avverkades bit för bit av hela lövängen, och efter några timmar var det middag eller "medda", som det kallas på ortens språk. Då äts ett bastantare mål *maol*.

3. Efter middagen sliptes liarna, och så vilade man middag i 15 till 20 minuter och ibland längre, varefter slätterarbetet åter fortsatte med iver fram till klockan klockan 5 em. då man utspisades med meraften eller eftermiddagskaffe och smörgåsar e.d. Det kunde ske både hemma i köket, om slättern skedde i närheten av hemmet, och slådde man långt borta från hemmet såsom vid madslätter, då bar man kaffe och bröd vanligen smörgås till slätterfolket. Då hade man kaffet i stora pumpor eller i kittlar, om det var många som skulle serveras. På kvällen vid 7-tiden eller något senare slutade arbetet för dagen, och då begav man sig hem för att äta kvällsmat.

5. Efter kvällsmaten, som var avslutad vid 8-tiden, gick envar hem för att vila och fortsätta arbetet följande dag än hos den ene, än hos den andre bonden, som behövde tillfällig arbetshjälp under slättern och bärghslan, som bärghningstiden kallades, då allt höet skulle bärgas in. *bärslan*.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960
SMÅL. GULLABO
Frgl. M 82

Under vinterhalvåret, då det inte var så jäktande med arbete och skötseln av en gård, lade man bort dagvardsmålet klekan 10 och nöjde sig med ett mål mindre.

6. Bland lägenhetsägare och dagsverkare var det inga regelbundna mattider, då de var hemma. Under nödår såsom exempelvis 1867 var det mycket krent beställt med tillgången på mat bland inhyses och andra, som inte hade jordbru^g. Så hade en kvinna och hennes lille son under själva julaftonen 1867 inget annat att äta på dagen än litet kokta potatis. Sovel fanns inte i huset. En annan kvinna, som hade två barn att försörja bad en bondhustru att få överblivna fläsksvålar, som hon tänkte tillaga åt sina barn. Många andra exempel kan nämnas. En båtsman Stålnäbb, var utan mat så länge, att då han slutligen fick något att äta, tålde han det inte, utan ^{han} fick kräkas, upp maten igen.

a. Bland bönderna var följande matordning vanlig under den tid då ingen andtidsarbeteppågåick såsom, slåtter, skörd, potatisupptagning e.d. Som morgonmål kaffe eller välling (mjölkvälling). Det serverades mellan 7 eller 8 på morgonen. Middag äts vid 12-tiden och meraftonskaffe kl. 5. Middagen utgjordes av potatis med sill eller fläsk och kött särskilt på söndagarna. Under jultiden och en tid frampå nyåret åt man lutfisk. Under sensommaren brukade sillhandlare från Torhamn s.k törmaboar fara upp till Småland

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Frdl. M 82

och sälja nyfångad strömming som allmänt här i trakten kallas småsill. Törma är en förvrängning av namnet Torhamn, vilket aldrig uttalas annat än som Törma. Det är nog det ålderdomliga eller älsta uttalet.

b. Davamålet bestod av potatis i någon form eller gröt, bröd, sill och spickfläsk e.d. Till middag var det vanligen potatis i någon form och ärter somliga dagar. Den stående rätten till fettisdagen, som här heter vita tisdag, var alltid förkroppkakor. På eftermiddagen drack man kaffe med bröd och något pålägg.

Iband hade man rågkringlor av siktat mjöl och jäst till kaffet och under hösten tog man lönnlöv vilka användes som spjäll på vilka man gräddade ojästa kakor kallade kallkakor eller kaollkakor. De brukade gräddas i ugnen, sen man gräddat stora brödkakor i den. Kallkakan var tunn och fordrade inte så hög temperatur för att gräddas.

8. Måtorningen var olika sommar och vinter som ovan omtalats.

För övrigt kan man säga, att maten var något mera påkostad vid s.k. -öl, såsom bråköl uttalas brätöl, då linet bråkades på hösten, slätteröl då slätter avslutades. Då åt man alltid slätterost, söt mjölk tillsatt med löpe och uppvärmd så den blev geleartad. Vid köröl och taklagsöl och ett antal tillställningar med betydelse -öl. Alla dessa slag av öl är väl numera bort-

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Frdl. M 82

lagda och användas väl mycket sällan i talspråket, då den händelse de åsyftade helt har upphört och att de i vissa fall ha fått andra benämningar. Så har utridareöl försvunnit sen hundra a hundra femtio år tillbaka. Köröl förekom i slutet av förra århundradet och bråköl och byköl användes inte mera i hemmen. Likaså är förhållandet med revöl och skäktöl m.fl.

9. Söndags- eller helgdagsmat var alltid litet bättre i hemmen, om man hade möjlighet därtill. På söndagen vankades vetebröd till kaffet och smör och annat sovel allt efter tillgång av det ena eller andra. Då någon ko kalvat under veckan kunde man alltid vara viss om att få äta kalvadans eller råmjölkspannkaka. Kalvadansen var kokad råmjölk och råmjölkspannkaka var med mjöl tillsatt och i ugnen gräddad råmjölk. I många hem var det vanligt, att man hade och gömde vetebröd en lång tid för att kunna bjuda främmande vid oförmodat besök. I vardagslag sattes aldrig något bröd eller bakverk fram, som var avsett för främmande vid oväntat besök eller dylikt.

10. Sovel eller sågel, som det kallas här förr i tiden användes till bröd och potatis och till sovel räknades smör, ost, kött och fläsk samt sill och fisk. I vardagslag var det sparsamt med sovel till bröd och potatis i första hand. De vanligaste var att endast en sorts sovel till brödet förekom. Antingen hade man

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Frd. M 82

smör, ost, fläsk eller korv etc. Ibland förekom att man tog två sorters sovel på brödet. Det kallades att tväsogla och den som inte nöjde sig med en sort fick het ohång eller "den ohånga kattan eller katten". Somt arbetsfolk var kända för att alltid tväsogla och det ^{var/} väl bekant av husmodern på stället eller i gården. Sådana personer gillade man inte i arbetet. Husmodern~~x~~ brukade alltid att ha en liten kaffeflaska med extra gott kaffe för egen del undansatt i sängen under ett täcke för att hållas varmt. I en större pumpa eller kaffeflaska koktes sedan ett svagare kaffe åt arbetsfolket. Detta visste nog arbetsfolket om, och så hände en dag, att August Anderssons Kristina i Binnartorp hade för egen del kokt en liten pumpa gott kaffe och gömt den under täcket i den uppbäddade sängen i vardagsrummet. Så kom Helena allmänt kallad Osa-Helenan gift med Osa-Sven eller Sven Nilsson boende vid oset nära Transjön, in och snokade reda på den gömda kaffepumpan, tog upp den från gömstället och höll den i handen medan hon utlät sig: "Å, en sån liten trevlig pumpa, va trevlig." Pladask, t appte hon flaskan i golvet och kaffet såväl som pumpan var förlorat. Vid betalningen då arbetet för davar slut, drogs av på förtjänsten för den sönderslaga pumpan. Det tyckte inte Osa-Helenan om, men hon måste erkänna att hon av nyfikenhet och förtretlighet själv var skulden till olyckan.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Fgl. M 82

11. Till maten skulle man alltid ha något att dricka, någon sopvälling eller mjölk. Det kallades i vardagslag sööp eller supamat och kunde vara locknad mjölk = filebunk under sommaren eller ölsupa, som var öl blandat i mjölk. Det kunde, vilket var något bättre, vara ölvälling = kokt öl med tillstas av litet mjöl. Som huvudrätt lagade man "potatvälling". Det var råskalad potatis kokt i fläsk- eller köttspad med salt och pepper.

Då man slaktat en kalv eller stut, kviga eller gammal ko, fick man en hel del mat. Då gjordes mos eller möös, möös som uttalet lydde i skilda delar av socknen. Vid kalas förekom som dessert sötost, vilket var en omtyckt efterrätt. Den bestod av indunstad mjölk, med ostämne, fett och mjölksocker som produkt. Till en god sötost åtgick 10 kannor mjölk. Det var en dyrbar efterrätt och den serverades endast vid mycket högtidliga tillfällen såsom bröllop, barndop och begravning.

I vardagslag var det ytterst enkelt. Vattengröt var en ofta förekommande anrättning som kvällsmål. Det var rågmjöl kokt i vatten till gröt. Det äts till mjölk och en smörklick i gröten om man hade råd därmed. Dessutom hade man om hösten vilda bär såsom smulttron, kallas jordbär i trakten, hallon eller halen och sväron uttalas svään eller blåbär. Dessa bärsorter åt man med och utan mjölk under säsongen. Lingon eller krösen koktes in

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960
SMÅL. GULLABO
Frgl. M 82

sura utan socker och äts med mjölk till kokt potatis. Därvid hade man även glödstekt salt sill.

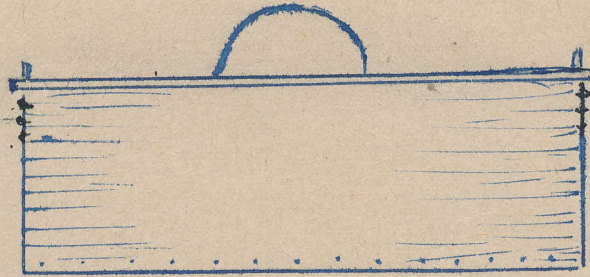
12. Då man reste bort hade man alltid matsäck med sig. Det kallades att ha matpås med sig och den kunde vara enkel och mera påkostad beroende på resans längd. Då man for till Bergkvara med ved eller props eller någon annan skogsprodukt, hade man en enkel matsäck bestående av ett par brödskivor med smör eller ost eller fläsk som pålägg. Fläsket kunde vara stekt eller s.k. spickfläsk. Att köpa mat under resan var inte brukligt. Kaffe kunde man däremot köpa i Torsås hos handlanden Johan Andersson, som hade ett par iordningsställda rum där resande fick köpa kaffe. En kopp kaffe med en vetebulle kostade 5 öre. Men man kunde även få köpa kaffe med vetebröd i Bergkvara, där det serverades till ungefär samma pris hos Brantings.

Men innan man kom fram till Siggetorp hade en ofärdig sjöman kaffeförsäljning till bergkvarakörare, som de kallades, vilka i stort antal under hela året körde ved och props till Backen, som benämningen var på Bergkvara. Kaffepöjken som den ofärdige matrosen kallades, hade i sin ungdom fallit ner på ett fartyg och skadat ryggmärgen, så han var oförmögen att röra sig utan stor svårighet. Då han förflyttade sig i rummet brukade han hjälpa till med händerna genom att stödja mot taket.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960
SMÅL. GULLABO
Frågl. M 82

Matäska av trä helt.

Tillverkades i flera storlekar. De mindre som skoläska för skolbarn att ha böcker och mat i. De större att ha färdkosten i.



Längden 30 cm. Höjden 12- 15 cm.
Bredden 18 - 20 cm.



Skoläskan var omkr. 18 - 20 cm. lång. Bredden 12- 13 cm.
Höjden 10 cm. Det träslag som vanligen användes var björk.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960
SMÅL. GULLABO
Frgl. M 82

A handwritten signature or mark in blue ink, possibly the name of the artist or designer.

Stugan han bodde i var låg. Särskilt under vintern var det många köpe kaffe hos kaffepöjken. Priset var här detsamma som i Torsås.

Som 10

13. Då man gjorde längre resa till Karlskrona eller Kalmar hade man en kraftigare matsäck med sig. Den brukade man då ha i en särskild låda eller äska med lock. En sådan matäska, som den kallades gjordes i olika storlekar, en sort mindre för skolbarna, en en större att användas, då man reste till någon av städerna eller på marknad o.s.v. Som matsäck användes då kroppkakor eller pannkakor, smör i en särskild ask, bröd och kokt potatis etc. Som dricka hade man mjölk eller kaffe e.d. Kokta eller förlorade d.v.s. stekta ägg var mycket vanligt som färdkost.

14. Matsäcken förvarades i en papperspåse ett papper e.d. då man gjorde en kortare resa ex. till Bergkvara, vilket tog 7 a 8 timmar. Då man gjorde en stadsresa till Kalmar eller Karlskrona, hade man en betydligt större matsäck med mat i många former såsom bröd, smör, ägg, köttbullar o.s.v. och då hade man allt nedplockat i en rymlig grepekorg eller i en större fesäska. Man åkte då på kvällen och for så i sakta mak hela natten och var framme tidigt på morgonen. Man kunde vid resan till Karlskrona taga vägen över Rödeby och förbi Mältan, där man på morgonen brukade köpa svensköl eller kaffe. Man kunde även fara den östligare vägen över Augerum och Lyckeby. Båda dessa

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Frdl. M 82

9

vägar användes. De som bodde i östra delen av socknen tog alltid vägen över Augerum under det att de som bodde i väster reste över Flaken och Rödeby. Men vid vissa tillfällen var bron över Lyckebyån vid Flaken på gränsen till Småland mycket dålig och t.o.m. söder, så att många vid åtskilliga tillfällen måste ta den länge^{re} men säkrare vägen över Augerum och Lyckeby.

Vid resa till Kalmar kunde man fara kustvägen över Söderåkra eller den något genare men sämre vägen över Karlslunda -Arby till Kalmar. I vilket fall som helst hade man alltid matsäck med sig och for om kvällen för att vara i Kalmar tidigt följande morgon. Som frakt hem hade man bl.a. brännvin åt sig själv och andra s.k. skickningabud. Brännvinet fraktades i en kage kallad brännvinskäggen *brännvinskägen*

15. Om man inte hade för avsikt att bege sig så lång brukade man ha med sig en liten s.k. lommaflaska med ett par supar brännvin och hade då alltid något "tetogg" eller något "att bita i" som det även kallades. De kunde vara bröd och något sovel. Det hände bl.a. vid auktioner, där även ett par gummor mötte upp och kokade och sålde kaffe ute i det fria vid ett provisoriskt långbord bestående av bräder på ett par bocker och säten att sitta på bestående av bräder lagda på ett par stolar e.d. Längre tillbaka i tiden 1860-talet såldes även brännvin *vid auktioner här.*

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Frdl. M 82

16. Det var vanligt, att barnen fick något att smaka på direkt ur handen av någon äldre, som kom hem från ett kafferep eller kalas och hade med sig av kakorna från festen. Då blev de hemmavarande barnen förplägade med smakka^{kor} från kalaset. Vid kafferep gick det så till, att de bjudna måste ta för sig av alla sorter som bjöds på och det man inte orkade doppa eller äta, tog man med sig hem till barnen. Av alla kakor som bjöds kring det dukade bordet måste man ta, och vad som inte åts på stället gömdes hem i den nystrukna näsduken eller i en påse. Men det gällde endast vad som bjöds till kaffet. Av maten vid middag eller kvällsmaten tog^s inget med.

17. Om något särdeles gott bjöds väntade man med det till sist. Det kallades därför "slätbet" och utgjordes av något särdeles gott ~~men~~ bara litet. Därför hette det "bet", bett eller smakbit.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Fp. M 82

18. Då man gick till bords för att äta, lästes alltid en bordsbön eller matbön, som den benämndes här i trakten. Yngre läste den tyst var för sig utan att man märkte någon rörelse av läpparna. Äldre personer, särskilt män, brukade viskande mumla fram bönen och alltid med sammanknäppta händer och med en viss andakt. Bordsböner förekom flera och somliga rätt långa, varför det tog en stund både före och efter maten, innan bordsbönen var läst. Att man fallit på knä och läst bordsbön är inte känt här. Troligtvis har det inte förekommit.

19. Under den vanliga måltiden i bondehemmen åt man vid bordet och använde därvid som servis, kniv och sked och porslinstallrik, men det förekom även, att man använde lertallrik, glaserad och i storlek som en assiett, då man åt kokt potatis och doppa, som var tillagad i stekpannan, sedan man stekt fläsket och lagt upp det på en särskild tallrik e. d. Gaffel hade man inte utan man använde i stället fingrarna. Supanmaten åt man med träsked ur det gemensamma stenfatet, och man använde då den runda träskeden, trindskeden. Då man åt gröt användes s. k. toffelsked till formen avlång. Då det alltid funnits händiga

Landsmålsarkivet Uppsala. 24344
B. Olof Bondesson 1960. GULLABO
SMÅL.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Frgl. M 82

slöjadre, som försett trakten med hushållartiklar i alla fason-
 fanns det sådana i varje hushåll/
 ner av lämpligt träslag. Träskedarna gjordes av s.k. sötlövsbjörk
 och inte av masurbjörk. Då man hade arbetsfolk i huset, var man
 mera noga än då familjen ensam åt. Det var för att inget ofördel-
 aktigt tal skulle drabba husmodern, om något ~~z~~^{inte} var som det borde
 beträffande mat och servering. Följande interiör vid kvällsmatens
 intagande kan anföras som bevis på enkelhet i gångna tider.-

Som 14 års pojke var jag av min mor skickad till en bonde i
 Torhult, av folket vitt omkring kallad "mågen" eller maogen i
 Torhult. Namnet hade han fått av sin svärfar som aldrig nämnde
 honom vid namn utan kallade honom mågen. Han var nu vid nämnda
 tid undantagsman och hade överlämnat gården till sin son Sven
 allmänt kallad Måga-Sven, och bodde i en särskild del av den sto-
 ra byggnaden och hade för sin del rum och kök, skilt från sonens
 familj och bostad. Utom Mågen och hans hustru Kristina bodde två
 äldre söder hemma hos dem. Den ene av dessa skulle jag vidtala
 att komma till mitt hem för att uppgöra städja under sommren.

När jag kom in i rummet som även var köket, var husmodern ifärd
 med att laga maten och familjen skulle äta sin kvällsmat. I spi-
 sen stod en trebent järngryta - järnspis fanns inte - med kokt
 potatis, som togs av och i dess ställe ställdes ~~en~~^{en} trefot i spisen
 och på den placerdes en stekplåt med fläskbitar för att stekas.

Landsmålsarkivet Uppsala. 24344
 B.Olof Bondesson 1960. GULLABO
 SMÅL.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960
 SMÅL. GULLABO
 Fngl. M 82

Då fläsbitarna var stekta, lades de upp på en lertallrik, och i stekplåten slog husmodern litet mjölk och så lagade hon till "doppa" med hjälp av mjöl som rördes i. Då det hela var färdigt började måltiden i det att alla personerna tog var sin kniv, skallade en potatis i handen trädde den på knivspetsen och doppade den i stekpannan och bet försiktigt på fläskbiten, som man därvid höll i nypan. Någon annan servis än en kniv användes inte. Så fortgick måltiden, tills alla var mätta och belåtna. Då sa en av sönerna: "Ni har smetat ner er i ansiktet, mor." "Jaså", sa gumman och tog en mun kallt vatten, som hon lät rinna ner i händerna och göt över det sotiga ansiktet, som sen torkades på en handduk och så var det bra. Mågen var en välbärgad bonde, som hade många pengar på banken. - På flera ställen var förhållandet lika eller i vissa fall ännu mera primitivt.

I vanliga fall hade husfadern alltid sin bestämda plats vid bordet. Då man hade tillfällig arbetskraft såsom vid slätter och skörd behöll envar sin bestämda plats vid bordet, så länge arbetet pågick. Att äta med hatten eller mössan på huvudet ansågs som ohyfsat. T. o. m. då man serverades kaffe ute på arbetsplatsen tog man av sig hatt eller mössa. Kvinnorna behöll därvid alltid huvudduken på. De var alltid klädda i huvudduk knuten under hakan eller i nacken. Rotehjon fick i vanliga fall äta för sig.

Landsmålsarkivet Uppsala. 24344
B. Olof Bondesson 1960. GULLABO
SMÅL.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Frgl. M 82

20. Husbondes plats vid matbordet var inte annorlunda än de övriga, men alla hade sina bestämda platser.- Rotehjonet, som fick mat i hemmet, ville helst äta för sig själv, då han inte behövde forcera för att hinna med. Somliga rotehjon var kända som riktiga storätare och ville för den skull ha god tid på sig att äta. Barnen fick alltid äta med, då den överiga familjen åt. I andtider då husmodern hade mycket arbetsfolk, som skulle ha mat, fick barnen vanligen äta förut, innan arbetsfolket utspisades, såvida inte de var så stora, att de deltog i det gemensamma arbetet på åker och äng eller andra göromål. Små barn kunde man servera vid en stol, pall e. d., då de fick stå och äta.

21. Varje hushållsmedlem hade sin särskilda sked, träsked, då man åt välling eller gröt etc. Många gånger åt man ur det gemensamma stenfatet, som stod på bordet, fyllt med gröt, filebunk eller slätterost. Envar höll sig vid sin kant av fatet i vanliga fall, men då man åt filebunk, slätterost och andra lättflytande maträtter var det svårt att hålla sig vid sin kant, idet att det hela flöt samman. Då kunde hända som vid ett tillfälle, då man åt slätterost ur samma fat, att en band av tobaksolja bildades kring skeden hos en av de ätande, som var ivrig tobak^stuggare. Det verkade inte aptitretande, men man aktade sig noga att inte komma inom det området med sin sked. Alla kärl diskades i köket.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960
SMÅL. GULLABO
Frgl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 24344.
B. Olof Bondesson 1960. GULLABO
SMÅL.

Under äldre tid eller i mitten av förra århundradet och före den tiden var det vanligt, att karlarna använde den bredbladige fällkniven att äta med. Mot seklets slut var det emellertid sällsynt att någon av tillfälliga slätterkarlar eller andra åt med sina medhavda knivar. Endast en är känd som i detta fall höll på den gamla ordningen. Det var "Petter möller", som han kallades av folket i bygden. Han var i mitten av 1800-talet mjölnare på den gamla väderkvarnen i Nr 2, Glosebo. Han tog alltid upp sin bredbladige fällkniv och åt med den även om han liksom de övriga fick en vanlig bordskniv vid tallriken. Sked hade däremot inte egen, då han var borta på slätterarbete e.d. hos andra.

Alla kärl diskades i hemmet, där maten serverades. Bordskniven var hemgjord med svarvat träskaft, och det fanns flera duktiga knivsmeder, som själva svarvade handtagen till knivarna, som hade snett avhugget blad. En sådan kniv gick bra att använda i stället för gaffel, då man lätt kunde spetsa en potatis e.d. på den.

Både ler- och trätallrikar fanns men mot slutet av århundradet var porslinet allmänt även bland den fattigare befolkningen.

22. Kött och fläsk serverades i bitar kokta eller stekta på stekplåten framsatt på bordet eller med sovlet i ett lerfat, där var och en fick tag sig en bit. Det sparades på såväl sovel som bröd under vissa år, innan den nya skörden blev mald.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960
SMÅL. GULLABO
Fol. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 24344
B. Olof Bondesson 1960. GULLABO
SMÅL.

Att använda fingrarna i maten och skära av bröd och sill var
 nog vanligt. En del personer var synnerligen slarviga och vid
 matbordet ville man inte gärna sitta bröddvid dem. Många gånger
 måste därför den mera finkänslige tåla mycket och vänja sig vid
 slarvigt bordsskick. Silly serverades ofta hel och man fick skära
 sig ett stycke därav. Hela brödkakan lades fram på bordet så att
 en var fick skära därav tjockare eller tunnare skivor. Vanligen
 skivorna 3 - 4 cm. tjocka och med en kniv skars brödet sedan i
 lagom stor munsbitar. Man bet således inte över brödet utan skar
 det bit för bit och åt. Att i alltför hög grad använda fingrarna
 ansågs opassande.

Landsmålsarkivet Uppsala. 24344
 B. Olof Bondesson 1960. GULLABO
 SMÅL.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960
 SMÅL. GULLABO

Fgl. M 82

23. Ett matbord som var belamrat med sållt möjligt sades, att man
 hade "åppstaplat ein falia massa brååt" eller "staplat åpp
 ein massa brååt pa böoat" = "uppstaplat en förfärlig massa
 bråte" eller "staplat upp en massa bråte på bordet".

Da matbordet var alltför tomt sades, att det var ett knapert
 bord.

24. Att själva matbordet samtidigt utgjort käril att äta ur är
 inte känt, ej heller att enstenhäll e.d. skulle ha utgjort bord.
 Det fanns emellertid platser eller ställen kända för sina ytter-
 ligt enkla förhållanden vid gränsen till Blekinge exempelvis.
 Det var mera avlägsna ställen under mitten av 1800-talet.

17

25. Den som vid bordet lade för sig alltför mycket och valde ut de bästa bitarna, sades var ohång fem. ohänge mask.

Att rapa vid bordet ansågs helt naturligt, då man åt och det var samtidigt bevis för att det fanns gott om mat. På kalas kunde rätterna vara både många och rikligt tilltagna och då det dessutom vankandes sprit kunde hända, att gästerna blev både högröstade skålade till höger och vänster. Men det fanns även de som under tiden som ätande och drickande pågick tog sig en liten tupplur. Så hände kyrkvärdens Ingridstina i Glosebo under ett kalas hos garvaren i Petamåla. Hon slumrade in vid matbordet. Kyrkvärden som bl.a. märkte, att gumman slumrat in gav henne då knuff och sade: "Hör du mor, nu ska du hålla dej vaken!"

26. Det var vanligt att man vilade ufter maten under andtiden. Det kallades att vila middag. Det var huvudsakligen under slåttern. Men en del gamla gubbar hörande till familjen brukade inte vila utan i stället fortsätta arbetet om det gällde att slå eller annat arbete. Längre än högst eh halv timme varade inte middagsvilan, om man var ute i slätterängen, där karlarna vilade i någon skugga. Vanligen var vilan endast 20 minuter. Dessutom brukade man ibland ta en stund paus, då man nått fram till kanten av gårdet eller ängen. Man hade då gått fram en ån som det hette, då man kom fram till kanten av ängen.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960
SMÅL. GULLABO
Frgl. M 82

27. Då man kom in på ett ställe, där familjen satt och åt, hälsade man : "Goddag här inne och smaklig måltid!" eller ett äldre hälsningsord, som lydde: "Goddag och Gud signe den som äter!" Det räknades som snyltande, om man råkade komma in på ett ställe vid middagsätandet eller om kaffe serverades där. Det kallades att "snogga". Det var både män och kvinnor det gällde. Männena snoggade brännvin och kvinnorna vanligen kaffe. Därför var ett uttryck som : "Hon satt här en bra stund och snoggade, men jag bjöd inte på något". Då en person kom från staden och antagligen hade skaffat brännvin, var det lämpligt med ett besök hos honom för att få en sup, och då måste man hitta på något ärende till den, då man visste, att det vankades fägnad av något slags spirituosa. Somliga var påhittiga då det gällde sådana saker, men vanligen genomskådades de och anledningen till deras angelägna ärende just då.

ULMA 24344. B. Olof Bondesson. 1960

SMÅL. GULLABO

Frgl. M 82