

9961

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västmanland

Fellingsbro sn

Norman, Olof. 1926.

U.L.M.A.:s frigel. M. 82 Matordning och  
brödseder.

5 H. 49

1966

1.

Matordning och bordsseder.

Landsmålsarkivets frågelista M 82 besvarad för Fellingsbro  
norra församling. Meddelare: änkefru Lovisa Jansson, Vilan, Sällinge.

Matordning.

Måltid betecknas i ortens dialekt med ordet mål / mal n / .

Då det var tid att äta ett mål, sade man att det var ätdags / ät-

äts / .

Matordningen i bondgårdarna var något olika vinter och sommar.

Under vintern åt man tre måltider, frukost / frükust m. / , middag  
/ mida m. / och kväll / kväl m. / .

Frukost äts mellan klockan 7 och 8 på morgonen. Detta mål be-  
stod under vardagarna av potatis eller ärter, sill, spicket kött  
eller fläsk, bröd och hembryggt dricka. Middag serverades klockan  
12 på dagen. De rätter, som vanligen ingingo i stadmaten, voro  
stuvade gryn eller ärter, klimp, palt och potatis samt därtill fläsk ,  
salt kött, lutfisk under vintermånaderna och färsk fisk under lek-  
tiden på våren. Färskt kött förekom så gott som aldrig med undantag

ULMA 9961. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frågl. M 82

för fårkött. Den vanligaste supanmaten utgjordes av köttisoppa. Därav koktes på söndagen en stor gryta, som sedan räckte t.o.m. onsdagen.

Fr.o.m. torsdagen bestod supanmaten av välling, kokt på potatisgryn, eller av ölsupa / *ölsupa f* /. På lördagen var den stående matsedeln palt och ölsupa. Ibland förekom som omväxling i supanmaten surkål

/ *surkål m.* / kokt på rovor, eller kärnmjölksärtsa / *kärnmjölksärtsa f.* /.

Till varje middagsmål bestods bröd och dricka, vilket dracks av alla vid bordet ur en och samma kanna. Till kväll serverades potatis och sill, rester från middagsmålet samt bröd. Drycken bestod av dricka eller mjölk. Ofta förekom gröt och mjölk som kvällsmål.

Under sommaren voro måltiderna följande: frukost, middag, aftonvard / *aftvär m.* / och kväll. Tiderna för frukost och middag voro ungefärligen desamma som under vintern. Aftonvard åts mellan 4 och 5 på eftermiddagen. Denna måltid tillkom i matordningen vid påsktiden, då man brukade taga itu med att hugga årsveden, och serverades till efter skördens avslutande i oktober.

Under skördearbetet var tiden dyrbar, och man började därför

dagens arbete, så fort solen gick upp vid tvåtiden. För att ej arbetsfölket skulle behöva gå ut till arbetet på fastande mage, bestods vid denna tid smör, ost, bröd och en sup. Vid frukosten, som liksom under vintern stod på bordet mellan 7 och 8, var matsedeln hela året ungefär densamma. I middagen, som serverades klockan 12, ingick i mycket stor utsträckning sur mjölk, vanligen tätmjölk / ~~tät-~~  
*mjölk f.* /. Täten bevarade man över vintern genom att stryka litet därav på en linnelapp och lägga denna i ett med ett tygstycke överbundet glas. När man sedan ånyo ville ha tätmjölk, behövde man endast lägga denna linnelapp i en bunke och slå nysilad mjölk i denna.

Under sommaren var fruktsoppa ganska vanlig som supanmat, kanske dock mest på söndagarna. Då bondböborna voro färdiga, kokte man bönsupa  
*/ bönsupa f.* /. Även sommartiden var välling ganska vanlig. Då förekommo också pannkakor med bärmos, d.v.s. sura lingon, oftare än om vintern. Vid aftonvarden bestods bröd med ost eller mesost samt som dryck dricka. I något senare tid utgjordes detta mål ibland även av pannkaka. Till kväll bjöd man på rester från middagen och

ULMA 9961. O. Norman.  
 VSTM. FELLINGSBRO  
 Frgl. M 82  
 1936

ofta  
synnerligen på sur mjölk eller tätmjölk.

Matornningen under söndagarna var densamma som under vardagarna, men matsedeln var i viss utsträckning en annan och erbjöd större omväxling. En omtyckt söndagsfrukost utgjordes av äggröra med fläsk eller av färskost, till vilken äts bröd. Vid middagsmålet voro om sommaren stuvade ärter eller släparter / dock utan smör/ vanliga.

En söndagsmiddag vintertiden utgjordes vanligen av urvattnat salt kött med pepparrotssås samt soppa, kokt på köttspadet. En annan sopp-rätt var grynsupa / grynsupa f /, kokt på korngryn. Färska bär eller kräm på bär, oftast krusbär, förekommo ofta under bärtiden.

Med sovel / sögt m / menas i ortens mål fläsk, salt och rökt kött, ost, mesost m.m. sådant.

Vid arbete på ägor, som lågo långt borta från gården eller vid skogskörning måste gårdens folk utrustas med matsäck / mäsäck m. /.

Det var middagsmålet, som man därvid sände med i ett matsäcksskrin / mäsäcksskrin m. /. Ibland användes som förvaringskärl för matsäcken en väska av läder eller en svepask / svepask m. /. Som matsäck lämpliga

ULMA 9961. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 82

rätter förekommo pannkaka, kokta korngryn, potatismos, stekt fläsk, bröd, smör, och ost. Däremot medsändes ej något att dricka, utan man fick nöja sig med vatten ur någon lämplig källa.

Bordsseder.

Vid måltiderna, som alla åto gemensamt i köket, hade husfadern sin plats vid bordets övre ända. Var och en av de ätande var utrustad med en hemmagjord träsked och en hemsmidd gaffel och kniv av järn. Till varje söndag skulle dessa senare skuras rena med slagg från gårdssmedjan. Supanmaten framsattes alltid i ett enda stort fat, i vilket alla doppade sina skedar. Då man åt gröt, hade man ett fat för gröten och ett för mjölken. För stadmaten hade var och en sin egen flata tallrik, ett stenkärl. Alla fat och tallrikar förvarades i en fathylla / *fathylla f.* / i köket. Högst uppe på denna stodo en rad tenntallrikar, som dock endast användes vid kalas.

Att läsa bordsbön / *böjbon m.* / var ej allmänt och skedde i så fall tyst. Efter middagen var det vanligt att vila middag / *vila mida* / en stund, innan man återgick till arbetet.

Uppteckningen gjord i augusti 1936.

Olof Norman.

Landsmålsarkivet Uppsala. 9961  
O. Norman 1936. FELLINGSBRO  
VML.

ULMA 9961. O. Norman. 1936  
VSTM. FELLINGSBRO  
Frgl. M 82