

12743

12743

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

13/7 1939

Andersson, Aron. 1939

Innå på ULMA:s frägel. 182 utredning och  
beredelse.

14 bl. 4<sup>o</sup>

Västergötland

J. Hårne

12743

Matordning och bordsseder  
Frägelista M. 82.

Västergöt-  
land.  
S. Härene.

1. Matadags Töla däk te matadags.
2. Efter en dålig måltid sades det: "Dä ble inte mö i fjästera (karma) eller Dä földela i nöka ranka. En riklig måltid kallades: Skrovmät, vörgarmät, ulvamät.
3. Matadags.
4. Beta. Tid kökning hette det: Keöra ett fruste och hälla ett ökt.
5. Mellombete.
6. En gammal man född 1826 berättade: i hans hem gick man till sängs vintertiden vid skymningen, ty därigenom inbesparades kvällsmåltiden. På fattiga ställen samt i nödar, då det ej fanns något att äta, var det ju omöjligt att hålla

bestämda måltider, utan då man fick något att äta, åt man huru mycket som helst, sen fick man spänkta tillts kärnt<sup>2</sup>.  
Derav ordspråket: Den, som äter som en hund, han får svälta som en hund.

x 7. Frukost kl. 8. Dagel kl. 12. Medda kl. 4  
x och Kvällmål när man vill. Lika vin-  
ter och sommar. Men om sommaren då  
man gick upp tidigare, i hörlåttern 4.  
s. m. kl. 3, då åt man genast man stigit  
upp: "Daggbete" bestående oftast av smör-  
gås och mjölk, men <sup>även</sup> av gröt och mjölk  
från föregående kväll.

Frukost bestod av: stekt fläsk och stekta  
potatissoffjor eller stekt fläsk och fram-  
kaka. (äggrora)

Dagel: Slättvälling, Munkavälling, Skär-  
välling (då något surt kärnmjölk eller sur

svagdricka slogs i grytan så att vällingen  
 skär sig, i denna välling sofsrades bröd.  
 En annan dylik anrättning med stora  
 ostklimpar i kallades Ölost, men detta  
 var kalasmat. Sofsevälling (tunn välling  
 med potatissofsor i) Kornmjöl använ-  
 des alltid vid matlagning, ty förr såddes  
 icke veten här på trakten. Ärtor och fläsk  
 kunde förekomma någon gång då och då  
 året om, att detta var speciell torsdags-  
 mat tror jag ej de gamle visste.

På hösten förekom även bondböror och härl.  
Medda bestod av skinpotatis och sill.  
 Potatisen östes upp ur grytan med en  
 slev med borade härl i botten för att  
 spadet skulle rinna ur. Då den mästa  
 potatisen var uppfört lades en sillbit  
 till var och en, som skulle äta i fa-

lit, sedan östes mera potatis frä, så kokades sillen. Fanns det bra glöd i spisen stektes sillen frä glöden, hade man råd att doppa sillbiten i mjöl innan den lades frä glöden så fastna icke någon smuts frä den, många tyckte bäst om detta tillredningsätt. Som bevis frä hur enkelt och sparsamt man kunde leva må anföras. Någon gång i mitten av fjörde århundradet, då de arbetslösa av bybefolkningen var frä Ekåsamossen (frä denna mosse hittade min Farfar 1834 en skatt inbördad i näven, vidare en annan gång) belägen ung. en k. m. frän byn, för att "ta sorv". Så hade en arrendators hustru ej tid att gå med meddan, utan hon sände den med ett annat matbud, densamma ville veta vad som fanns i byttan: Der

var potatis samt en sillbit till var, men endast ett halvt huvad till den ene, då räknade man ut att detta skulle sonen Andreas ha, ty han var den ibärligaste av dem (hade väst aptit) allesamma.

Kovällsmaten utgjordes nästan alltid av vattengröt och mjölk, i brist på mjölk rördes sirap i uppvärmd svagdricka och användes till grötadopp, ty förr kunde det hända t. o. m. fjärdingsbönder, att de icke hade mjölk året om. Så dåligt sköttes både lantbruk och kreatur förr i tiden.

Om man t. ex. hörde såd och det liknade regn, då kunde man hoppa över matadag. Så brådde det på husmodern, var hon frukt-  
lig så blev maten färdig i rätt tid, men var hon en sürva (odåga) då kunde folket få vänta på maten. Det tog också mera

tid att koka ärtor och fläsk än slättvälling.  
 Att bönderna i Västergötland åt när som helst  
 det förnekar jag vad Härene beträffar, vist  
 äto de icke på alla ställen på samma timma  
 eller samma minut, men på alla ordentliga  
 ställen hölls styft på matadags.

8. I Härene var det icke sed att rucka på  
 matordningen utan någon gång tillfälligt  
 vis för extra arbete, som då man körde säd,  
 vägen var lång hem till byn, körkarlen  
 fick ej tid att äta hemma, han fick en  
 smörgås av matmodern och åt densamma  
 sittande i vagnen efter nästa lass.

I Härene har aldrig förekommit otkörst  
 ning emedan där före ej fanns något  
 skogsarbete. Kunno de med att tröska upp  
 ändå, men man åt frukost vid ljus och  
 började på logen så snart man såg av dagsljus.

Da kvinnorna spunno lagades maten i vanlig tid, men sedan de övriga familjemedl. gått till sängs, sutto dessa ämme vid spinnrocken någon timma.

9. Matlag. Min Fars farbror, som var född 1804 sade: I min ungdom fingo vi "blånnebrö" (lite råg i havrabrödet) till frukost varje söndag, annars var det havrabröd jämt och ständigt och man var glad för det. Derfor hade han ett ordspråk som lydde så här: "Havrakaka har mängen man fött usla men ingen slagit ihäl." Han citerade också ett uttryck av en 1700 talsgubbe: "Är du rädd för ostmask, då duger du icke till krigsman." På sommaren väkte ofta mask i den hemmagjorda osten.  
Reseremat för främmande fans icke,



men kom det främmande då lagades  
bättre mat.

10. På ett bondställe fanns en vällingbytta,  
en potatisbytta, i dessa bars mat till ar-  
betsfolket ute på gården. En flöbytta  
i vilken förvarades smält iser för mats-  
lagning. En ulebytta i den smältes det  
<sup>sämsta</sup> fett vid grisslakt, som kallades ule  
och användes till skosmörja.

Lovel = sugel = sögel. Sugla nätt = äta  
lite sugel. Den, som var uhängen i sögd  
kallades "sögelhunn" eller "skatopipi", ty  
skatan tar hela stycket der hon kommer åt.

11 Broa under = förvätt. En husmor var in-  
ne hos en grammor och förundrade sig ö-  
ver, att hon icke kokade större gröttat,  
då sade denna: "jag låter mitt folk broa  
under sen gröner (räcka till) då."

ULMA 12743. A. Andersson. 1939  
VGL. S. HÄRENE  
Fngl. M 82

När hon så kom hem lade hon sticker  
 på botten av fatet, hon trodde att detta var  
 att broa under  
 Detta berättade vår piga från Fölene 1885.

12. Matsäck = matapöse att förvara maten  
 i, användes vid färd till staden, mark-  
 naden, kvarnen, skogen och vallning.

13. Bröd, smör, ost, kött och fläsk. Tällovs-  
 sens matapöse var rydd så att han kunde  
 sticka ena armen och huvudet igen-  
 nom och så ha maten på ryggen.

14. Matapöse, mataknytt, matabina och  
 mataskrin. En gång för cirka 90 år sen,  
 då ett sällskap Härnebor var i Borås  
 och sålde fläsk, så på kvällen när de  
 på logiet öppnade sina mataskrin, för  
 att äta, då var en gubbe, som kallades

ULMA 12743. A. Andersson. 1939  
 VGL. S. HÄRENE  
 Fngl. M 82

"Papi" mycket glad över att han lyckas få med sig 3 pratter mera än hans gumma viste.

15. Vid kortare färder till fots eller med häst, stoppade man en bit grant bröd (bättre än vardagsbröd) mannen i rockens innerficka och kvinnan i lommen, som äts utan sugel, derav flikabröd och lommebröd.

17. God matbit = "mer smak." Man ville ha mer. "Det är ost i grannkvinnans bröd."

18. Barn läste högt, de äldre lyst. De som ville visa riktig vördnad för alla goda gåvors givare, stodo medan de läste bordsbönen.

19. Så vitt jag vet fanns i varje hem i Härene by ett särskilt matbord, hufvudernas plats var vid "kärabordsände", som vette från dören, de ätande hade sina be-

ULMA 12743. A. Andersson. 1939  
VGL. S. HÄRENE  
Frgl. M 82

stämde platser. Kvinnorna deltog i måltiden, men fanns det främmande dagsverkare så det var mera noga med serveringen, då skötte husmodern om densamma och då hette det: "Dä ä kokesas rätt, när hu ha kokat sa hu vära mått."

Det vanliga var att födorädsfolk och roten hjon fingo äta efter.

Om en karl under en mindre måltid behöll mössan på fick han genast heta jude, så det akta de sig nog för. Då måltiderna äts ute i det fria satt mössan på, men den togs av medan man läste till och från maten. Kvinnorna brukade skjuta bort huvudklädet till nacken under måltiden.

20. Ett födorädsfolket hade ett matbord för sig i samma stuga, hände nog av

flera orsaker, en kunde vara att plats saknades vid familjens bord, en annan att der ej fanns hjärterum.

21. Varje hushållsmedl. hade sin egen sked, med kännemärke på. Här på orten åt hela bordslaget en gemensamma fat s. t. ex. kvällmålet utgjordes av ett fat vattengröt och en bunke mjölk gemensamt för hela laget. På somliga ställen sattes skedarna under en bjälke i taket eller i en spricka i en stock i väggen. På de flesta ställen här på orten, toskades skeden med handen, rockskörtet eller förklädsribben, sen kastades den ned gemensamt i bordlådan, där även det överblivna brödet flockades ned till nästa måltid. Bordskniv, gaffel eller tabrik användes icke i vardagslag. På 1850 talet kanske närmare 1860 då sade

Landsmålsarkivet Uppsala. 12743  
A. Andersson 1939. S. HÄRENE  
VGL.

"Lille" i Nordg. om sin friga: "Hu ä så hökfalli så hu kan inte äta utan kniv."

22. Kött och fläsk lades då det blivit kokt på ett svartat "flåfat" (av trä) och sattes fram på bordet, vid fatet lög en kniv och var och en tog sig en bit, brodde husefadren att de togo för stora stycken, skar han jämt åt allesamman.

25. Att läsa en bordsbön som denna: "Ällas ögon lita till dig, det största stycket har jag till mig." - Tar man belåten med måltiden <sup>kunde man</sup> säga efter bordsbönen: "Tack Håra mor för maten?"

26. Lova middag. Ta sig en middagslur. Då kreaturen vilade middag i vallmarken, då lade vallgossen sitt huvud på bjällekons länd, när då kon gick upp vaknade gossen, det var ett praktiskt väckevärk.

ULMA 12743. A. Andersson. 1939  
VGL. S. HÄRENE  
Fgl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 12743  
A. Andersson 1939. S. HÄRENE  
VGL.

En torfbräare under Ribbingsberg, under nå-  
got föregående århundrade, som hette Lalle,  
han hade ingen klocka, därför lade han  
sig från kvällen på soffan med fötterna  
upps mot väggen och sade: "När fötterna  
tröllar ner, då går Lalle upp och går åt  
heneq.

Fåglavik den 12 juli 1939.

Aron Andersson,

Box 5.