

16884

16884

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västergötland

Lyrestad, ^(23 bl.) Fredoberg ^(2 bl.)

Landtmansson, S. 1944.

Svar på ULMA:s fråga. N. 82. Matordning
och bordsseder.

25 bl. 40

16884

Fräjelista m. 82 Lyrestad och Fredberg.

Spridda notiser från Lyrestad, Vadbo hd,
Skaraborgs län, upptecknade sommaren
1944 av S. Landtmansson efter meddelanden
av sönnerkan Anna Andersson ("Sg-
Anna"), 73 år gammal Lyrestadbo, som
särskilt har mycket att berätta om livet
på gården Hållöds i Lyrestad för o.
50 år sedan, men också känner bra till
andra förhållanden i Lyrestad. (Auktillipi
av de som fräjelistan berör, är icke till-
rämpliga på förhållandena i denna trakt
eller om hävud taget i Upland).

1. Beredning för måltid: matt n.
4. Tid mellan två måltider kunde vara

Öetsmät.

x

x

5. Ordei mälammät är hänt

7. Arbetsid och måltider.

Arbetsiden var på sommaren från 6 på morgonen till 8 på kvällen med mårrarter. På vintern kortare tid.

Före arbetet kl. 6 gjöds kaffe.

Frukost (frükost) var kl. 8. " Då gjöds t.ex.

på painbröd, pannkaka, sietki potatis, grovi hänt bröd, icke riktar, och mjölk.

Efter maten var rast till kl. 9.

Kl. 9-1 äter arbete.

Kl. 1 äp middag (mēda)

„ Aldre benämning för dessa måi var dägok, men medd. kallar dei endast från en sagesman.

ULMA

16884. S. Landtmanson. 1944

VGL. LYRESTAD

Frgl. M 82

x

Vanliga middagsrätter voro:

söndag: kål, vitkål på hösten, surkål
på vintern

måndag: dito

tisdag: "kuddsuppa" = salt spad o.
rotter, auret med mjölk.

onsdag: dito

torsdag: ärtor och fläsk, pannkaka

fredag: upprättad ärtor

lördag: ölsupa eller grusoppa.

Månd gjöds påbröd med fläsk

Ärtmjölspannkaka förkom ofta till
grusor o. kvark och som matpölsma.

Ärtor och vete maldes och siktades till
samman. Därn ärtmjölspannkaka som.

kade gör. Till maten äro grovt hällbröd.

Smör gjöds bann frukost om kväll.

Efter middagen var det rasi till kl. 2.

Sedan arbete 2-5.

Klockan 5-5.30 var det kafferasi (möräfta),
då det gjöds kaffe och en skiva vitbröd
bröd o. några skorpa.

Sedan arbete 5.30-8. Därpå kvällsmål
till kväll kunde gjudas gröt (i äldre
tid ofta vaigröt), eller ärnjösspann.
kaka, ris o. potatis, panbröd etc.

På lördag var det korngrömseri eller
risgrömsgröt.

På Håusa sälls både dränjor och kvinn.
folk vid bordet, där tjänstfolket är, men
på bondgårdarna sälls bara karlarna
vid bordet, kvinnorna passade upp

Middagsmaten skulle vara färdig precis på minuten 1. Sedan vilade kullarna till kl. 2. På sommaren lade de sig ut, om vädret tillät det, annars på en soffan inne eller i höci i en lada

* I stymningen kunde man kausa mösko, d. v. s. rida och slöa, innan man tände lampor. Man sparade ljus på det sättet.

9. Söndagsmaten var "alltid liksom Gårde" än vardagsmaten. Eftersom kålen, som var huvudrätt, kunde bjudas "äpplen o. päron i spad med bocker på". Brödet till maten var det vanliga. Men kaffedrycken var oftast finare än i vardags.

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944

VGL. LYRESTAD

Fgl. M 82

12. matsäck heter i måleri mäsäck men kan också hela fätmät 'färdmät'. Någon beredning för mat, lämplig att ha i matsäck, är icke känd. En vanlig matsäcksmat var för potatispannkaka. Icke så sällan hade man med sig som matsäck i fihorna kokta bonbönor. Potatismos kunde eirgas på bröd i st. f. smör. matväcker kunde jävaras i kryte eller spanark. Plurten heter lämfräsk.

15. "Helt liten matsäck, avsedd att bäras i fihor", heter fräkämt, fräkabrö.

16. "En sighe nglöpi osi, hophramat i den lösi slivna handen och giuci di reki hi den Gochande", heter östmäis.

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944

VGL. LYRESTAD

Frgl. M 82

II Bordseder.

Bordbor̄n lætes tygi, om ej præsten
var med, da' han læste den høje. Min-
ne av knåfaa vid bordet finns ej.

För mycket länge sedan ås vid skörde-
kalasen grötten var en och samma Gunde.
Middelares, präken Anne Andersson, har härnå
endast en del av minne.

Höret kunde nästan säga portionernas ut,
men i regel tog man ej hjäla.

Bordskniv, gaffel, talarrik användes i var.
dagslag, då lärt man minne hällbara.

Från gården Håusaå i Lyrestad har
Anna Andersson rätt mycket att be-
räta. Hon är 73 år gammal och har
många minnen från herrar på Håusaå
"från 50 år sedan".

Håusaå ägdes i slutet av 1800-talet av
en patron Carlberg. Han var unghard och
bodde där med sina två döttrar. Med-
delaren Nilsdotter Carlberg var en godlynt
och originell man, man om sitt folk,
färdig och gemyttig. Han tycks ha varit mycket
omtyckt av sina underlydande. F.ö. en
gärni konservativ man, som höll sig fast
på gamla sedor. En historia berättas om

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944

VGL. LYRESTAD

Fgl. M 82

hans trädanfärd. Hans gamle kusk, som körde lihuagnen, körde i länparn begravningstuki, så länge färden gick fram på vägen över gårderna, men när han kom in i stegen, råk han fari, så att "banden på begravningstransporterna av cindorange häddrade ut i båda sidor."

Efteråt, när de övriga vagnarna kommo upp lihuagnen och en av anförarena frågade kusken, om hästarna hade skenat eller värfat dei had blivit iväg så rasande fari, svarade han, att patron alltid ville åka så fari, och han tyckte, att han kunde få seia dei också denna sista gång.

Itär skildras nu efter "Sy-Annas" be-
skrivning en skördchallas på Håvås

på 1880-talet.

Skördkalas

På hösten, när skörden var gjord, in-
 gjödos alla, som deltagit i skördarbe-
 tet, och deras hustrur, hela gårdsticket
 från råttarens till vaupöken, till en
 kalas. Man samlades vid 6-tiden. Kar-
 larna gjödos upp på fin-rummen i
 andra våningen, medan kvinnorna fingo
 sitta i vardagrummen på nedre bod-
 nen. framför dörren i salen där. Det kun-
 de vara omkring 40 personer. Först
 gjöds då kaffe med dopp på en blicka.
 Karlarna fingo "kaffehalva". Det
 var 5-6 sorters dopp. Kafforna voro
 stora och rejäla och fasonerade enligt
 gammal tradition. En sorts kakor kallades

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944
 VGL. LYRESTAD
 Frgl. M 82

"Liljor" och hade de en utseende:



Dei lilla röcker i midten utmärker
en liten bit pomerans. En av

gummorna brukade kalla dema kakor för
"dromedarer", och dei citeras efter henne:

"Dromadárora æ ents sa feta i ár"

Kakorna liksom annan bröd, som gjöds
på stödfesten, skulle vara av äres stöd.
Detamma gällde frukt och kösträdgå-
rens produkter, som dei gjöds på.

Efter den första kaffehoppen gjöds en
påtar, men till den gjöds inga kakor.

Sedan ringo kallarva röka och koin-
norna prata.

Mellan kl. 7 och 8 gjöds sedan på
frukt, äpplen o. päron av äres stöd,

1) Stora pepparkakor höide och i tile.

och man trakterades också med vin och
punsch, dei sijnämnden på kallarna. I
senare tid förkom också en kaka (tårter)
Även dees gjöds på bricker."

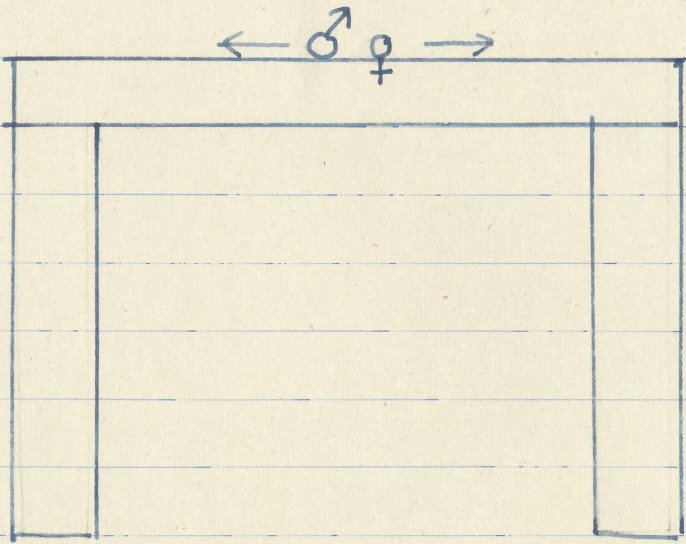
Någon hände dei, så klocharen var in-
gjuten för så roa gästerna med spel på
pianot och dans mellan vinet och supen
Så kom då bl. 9 (ungspår / njälva
kalasei, varken den föregående trak-
tingen var preludeer.

I tamburen stod en smörgåsbord.
Der gjöds på smör och bröd, inlagd sill,
så från gårdens mejeri, siora kött-
Gullar och uppskuren medvurst. Der fanns
barn en sorts bröd, dei var siora till.
I grannpartiet Fredberg kaans (fontaner)
denne melantaktering vinböt 'vinbord'.

tagna skivor av stora runda brödkakor
(sikiqi bröd)

Karlarna fingo sup, som gjöds på en
bricka.

I salen var Sukai en sidi hätsko-
ord. Här möttes nu karlar och kvinnor,
som förut hade varit skilda.

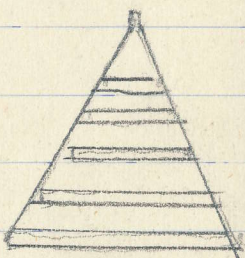


♂ beider rätiaren, som var hedersgäst. ♀
hans fru. Till höger om rätiaren sulo de öv-

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944
VGL. LYRESTAD
Frgl. M 82

rip. manfolken, hie vänder om hans
 fru och kvinnorna, så att bordet var in-
 delat i kaus sida och fruntimmer sida.
 Patron C. och hans experer sitta iakt
 med vid bordet. Expererna höll meeri
 till i höfvet, och patron sjöle är iakt
 utan gick omkring och såg efter, ett av
 fanns, samt persvaderade ("han var som
 paropp")

Bordet var fint dukat. Särskilt
 märktes två "pyramider", nämligen
 av grönmålade plåt, som man hade
 sildein, berberis m. m. i. Den pyrami-
 der bestod av 5 fat eller skålar
 öfve varande i avtagande storlek och
 hophäure med utsträddar som
 mötes uppkä i en spets. I spetsen var



(nitai
 eller
 berberis-
 ring)

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944
 VGL. LYRESTAD
 Fagl. M 82

en pipa, var i sälls en vacker blomman.
En fat med smörkakor siod fram.
me på bordet.

Måltidsorycken var dricka, i äldre tid
hembruggd. Den dracks i äldre tid ur musslar,
som skickades runt. Någon ordformel an-
vändes icke vid kringskickandet av mug-
gen.

Rättaren och hans fru bjöds först, och
sedan gick en fat runt bland karlar-
na, en bland kvinnorna.

Rangordningen bland karlarna var:

1) rättaren, 2) kurken, 3) firdrängen, bland
kvinorna deras hustrur. Sedan saute
man sig hur som helst; vapornen på
sladden. Ritei krus förkom bland de
främsta.

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944
VGL. LYRESTAD
Frgl. M 82

dupa tal förskola, men man tog i hand
om tachtade.

Vid 12-tiden var kalaset slut.

Matsedeln var följande:

1. Saut kött, korv, fläsk (stora skivor),
potatis o. rötter. Potatisen o. rötterna
serverades i blanka kopparbenkar, hölls
på perslinfat.
2. Risgrönsgröt garnerad med rullar av
kanel, mjölk
3. Gökalerich, med sås, gurka, lingon och
potatis
4. Fruktpudding
5. Präm (saffrans) med kakor

Sedan var det slut med ätandet. Kaffe
gjöds icke efteråt.

I äldre tid förskolorna ringdekar på

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944
VGL. LYRESTAD
Fgl. M 82

lofen eller i en stor rum i mejeriet.

17

Det blev mycket mat öre. Dagen
efter delades det ortsborna ut till
folk, som behövde det, och som inte varit
med. I regel skulle dock alla folk på
gårdarna vara med om kalaset. Man
gick vid utdelandet omkring med
kopparburkar med potatis och smulor.

En sådant sköndagskalas hölls år
efter år, och det var nog med alla
ritualen inte på något sätt förändrades

Julkalas

Vid julen, vanligen o. 13-dagen, var
det en gammal tradition en kalas på
Hälsås, men endast för kyrkan. Den

närmaste grannen var då alltid Gjuden, och klockaren o. hans familj varro ombodda att spela och njunga.

Man samlades i rummen på övre våningen, drack kaffe o. rökte. Därpå gick man ner i bottenvåningen, och där var det, som klockaren o. hans barn stod för underhållningen vid dessa festor varro patronen och hans systrar ochri med och deltog i kalasei.

Som mellanbaktiering gjöds på äpplen och punsch. Sedan kom suppen, vareid man hade "gäende bord": matordningen vid dessa julkalas var följande:

1. Smörgåsarbord: julkinna, sylta, korv av flera slag, ost m. m.; flera sortor ärt vid stordekalasei. Brännvin.
2. Potä, korv, fläsk o. bruna bovor (meddusaren räknade dessa närmast till smörgåsarbordet)

- 3. Vit grött o. mjölk;
- 4. Stuvad lake o. potatis;
- 5. Stek med legumner (lök, gurka, lingon);
- 6. Frukter på en o. ö. med smörkakelser
eller mandelmustlar.

Till detta dracks hembrögt öl. Dryga tal
hölls vid kalaset.

Detta öl brygdes till julen av patronens äldsta
systrar på en tunnare mått. Detta arbete ut-
fördes i regel omkring Lucia (Lūsā). Frö-
ken gick då upp kl. 1 på natten och brygde
julölet. Vid brygden erhöles man tre sorters
dryck: öl, mellandricka, svagdricka.

Dei brygda ölet såld på en tunnare. Det
omöjliga, drags efter jul på buteljer för
att dei ej skulle stå och ha smak av
trä?

ULMA 16884. S. Landmansson. 1944
VGL. LYRESTAD
Frgl. M 82

Andra julbordet på Hålsås gård.

Envar på gården fick en julhälg. Den bestod av:

1. en riktrad slår kaka
2. en julkuse av värdet
3. en stor veitbulle med rutin.

Saffransbröd götchom iukt.

Qavren pingo också pepparkakor och karameller på sina julhälgar.

Julhälgarna lägo framme under julen, men om hånarna pingo till sina hem, togo de dem med sig.

[Någon "värlev" minns iukt meddelaren från Lyrestad, men henvres man, som i sin ungdom hånade på Memberg på Rinnestubb, berättade om denna bruk. Vårlevet skulle förmå till varren, och då skulle man

Öföta den i dricka och äta för en jä
"mäng i benen". Sten är ojuen skulle
piras därav.]

Från Norrkvam i Lyrestad meddelas, en
kvinnan där vid julen brukade säga ut och
se man är ojuen, varvid hon sa till
den "Nu är det jul!"

På julfesterna kommo karlar upp och
dalle upp julgranar, dels i rum med for,
och utanför på gården och bredvid dörrar-
ne. Stundom skulle karlar i granarna
när de såg upp granarna. Sjugo de
djupa i grötan. Svelgrutan stod på spira,
och det var mycket rikligt, en all, som
kommo i utanför dörrarna, blevo på en
eller annan sätt trakterade. Dagen fick
"Gåra ut julen!"

Ordningen i julförebereðelsen var: Ugk,
Grög, elahi, Gak.

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944
VGL. LYRESTAD
Frgl. M 82

Innan det blev på modet så ha julgran.
när inne, ha man träkronor med ljus,
o. h. julkronor."

På Hålsås rådde en patriarkalisk för-
hållning, och patronen gav julklappar, som
han gick omkring med självt. Det var rock-
tag o. d. är älsk och paket med småsa-
ker till barnen.

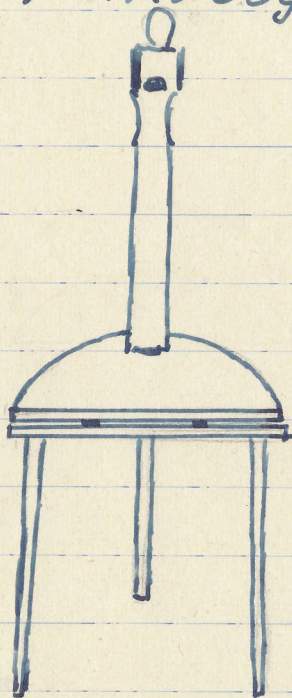
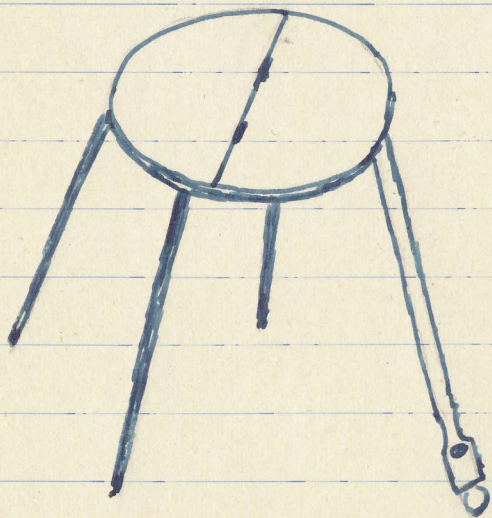
Första maj.

På första maj gick patron efter en ost
och stak stora tjocka skivor av den, och
vid merafica på e.m. trakterades kar-
larna med en halv kaka, vitkaka-bröd
och ost och en sup. oann uppmanades
~~den~~ en "dreka gätk i bena", dricka
mjölk i benen. ^xRinnorve fingo i utått

1) Så hade man mest i stugorna, där det var för
trångt så ha julgran.

ULMA 16884. S. Landtmansson. 1944
VGL. LYRESTAD
Frgl. M 82

I Fredberg har i äldre tid använts en
 sorts små runda bord, som kunde förvand-
 las till en vidt bänken. På skivan
 bestod av två halvrunda hälften, vilka
 voro förenade med gångjärn och kunde
 sikas ihop. En sådant bord har underiök-
 nad sommaren 1944 sett i Fredberg och
 följande ritat av.



Den runda, uppslagna bordskivan har en diameter av 57 cm. Varje halvrund har ändå en radié av o. 28 cm. Benen ha en längd av 55 cm, och de ben, som utgör sidens ryggeiöd, när bordet är hopslaget, är o. 56 cm. En meddelare, fröken Elin Ojnerberg i Fredsberg, har sett en sådant bord i Oruh. Man sette maten på det och satte sedan rummet omkring det. En skål - t. v. med rotmes i - satte man på bordet, och man satte omkring det och är direktiv ut skålen med träskedlar. Den egentliga användning var som bord, ty som vid är möbelen höj och följa behövar. Tre stycken kops den ihop med för att inte skrymma. Den var omälad och kunde lätt tvättas av och skuras.

S. Landtmansson

ULMA 1684. S. Landtmansson. 1944

VGL, FREDSSBERG

Frgl. M 82