

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

19530:a-b

VÄRMLAND

Dalby, Ekshärad, N.Ny

29/7 1948

Sandberg, Anton, 1948

:a Svar på ULMA:s frågelista M 82 Matordning
och bordsseder

21 bl.4:o

30/9 1975

:b Renskrift av Nils Östlund

9 " "

19530:a-b

19530 a

1
Svar på högelista M. 82 Notordning och
boardseder. Sagsman f. d. folkskollärares
Sigfrid Ejner Ambjörby, född. 11. Råde 1881
men hemstgjort här, Nara Ky, Värmland
33 år

2) På sommaren började man arbetet med
att för hand slå på ängarna medan dag-
gen låg på gräset. Man fick då en kröd-
leit och ost (enligt 80 fru Emilsson ambjörby)
kallades det ostval medan det ätost.
Men på andra orter säger man att det
är öta. Nästa mål var mat äta tiden
och kallades dagilmör = frukost. Så
kom kaffe att kallas längre fram och
det kallades för middagskaffe (enligt
And Håkansson, Östrand 83 år var det en fru
Lippert; Östrand som först talade om
svak kaffe och brukade det, så begreppet fram-
ingång här. Nara Ky)

Så kom middagsmål och på eftermiddag
 en eftermiddagskaffe. Tiden mellan
 måltiderna kallades Öken. Heta
 Hete eller egentligen "e het" kunde vara
 en del av Öken. D. vis man traskade
 då kunde man säga. Detta var lång
 öken het. Man införde judagtrösk-
 verk

3) Man kunde säga nu ä² så matdags
 7) Kämpvälling förekom på bordet
 vid middag, och ibland vid andra
 måltider

12) Målsäck brukas ännu förvarskat
 massäck. Då man arbetade i skogen
 eller vid flotttiderna bar man målsäck
 med. Man kunde använda närsäck
 och bar på ryggen eller vid vaggång, då
 de "getter", varna boskapen. De hade

neste ut kärnan (or neste)

14) I matstämman hade man maten på färd efter häst. Nyländsk användes och den var tillverkad av gjetstämman och försedd med passlån att bära med på oxlarna. I en bertsken kunde man föra dricka med på resan.

16) Det hände att då man yste man tag en näve ostmassa och krämade ihop till en bit liksom en mus och gör direkt till korven eller sådana väner som kom till sättern eller i köket då man höll på att ysta. Detta var en lækkerhet.

17) Man brukar läsa bordston ofta ber man någon "läsa te maten"

19) Huru fadern intog hederstolplatsen vid bordet. Barnen stod vid bordet Dock sitta spädbarn hade sin plats i

ULMA 19530:a. Anton Sandberg. 1948
VRML. Frgl. M 82

Marjaskök ty mar luggade mat och
 gav barnet autingen med mjöjan
 sursked. Det hände ofta att händer
 kauske ännu i overlägna arter. att så
 en främling kommer in under pågå-
 ende måltid att männen snabbt
 skjuter huvudbanad för huvudet
 kauske bakåt. Pojvorna deltaga
 oftast i måltiden. Men de hade så
 mycket bestyr vid spisen o. d. att det
 inte alltid var plats vid bordet.

20). Man hade sina bestämda plat-
 ser vid bordet. Fattig hjan åt vid sär-
 skilt bord, ty många av dem voro så
 smutsiga

21). Man hade kotfat. Kotskål, fl slag
 och trög. Kotfat tillredades av en
 kotta som väler på björken, vilken man

(5)

5

hållade ur med skedjárn. Träfat eller och
 svarvades de. Dal-korlar som voro specialister på
 sådana varor kom och sålde här. Priset var
 vissa skålar med hvarre Kanake två a tre
 och efter som marknadspriset var. Bytesaffär så-
 ledes. Hemfolket kunde också tillverka skålar
 och träg. Svarvskålarna var icke stora. Träg
 användes att scrubba gröt, långmjölk
 mm. i. Det hände också att man badade
 småbarn i trägen. Kv. byrk och gran gjordes de.

För det mesta diskade pigorna kärben
 Här till användes traga av granis. Kärben
~~hög~~ ställdes upp på "Kälhyllan" (tullalas
 käl). Den var gjord så att man lutade kärben
 i moten framförsittande ribba framför
 På själva hyllans framkan var ertag gjorda
 att sätta skedarna i. Var och en hade sin sked
 Hade hyllan dörrar var det Kälkäp.

Kniv och gaffel användes icke

22/7 Ny och. Råda hände det att man vid måltiden tog sörskenet med handen och skar med sin stid kniv därav så mycket man behörde. Så tag näste man det och skar försig bordet reunt. Det kunde även hända att några i skvad av kniv bet loss sin andel av benets köttparti.

25 Rapa var vanligt. Så hedrade man ju matvar. ju högljuddare de bättre. Det hände att Carmen som stod vid bordet lät ryserna gå med ljudlig smält. Detta var bara att hedra busmar.

26 Den tid särskilt då man började arbetet, utan sova. Männen middag kanske en timme. Men aldrig vinnarna.

(8)

7

Olof Holmström i Tronsgård Namn
Ny fyllda 97 å. sade, att man till mat
vid ottemålet, som intogs kl. halv 12
i stället innan man började att stå
fick ost och bröd, och förins det så var
överblivet vältning från föregående
dags kvällsvard. Så var det mycket
åtråvärdt, och välsmakande.

Nästa mål var "daggen" ^{saggenmål} så man
gjort ett krävande arbete till omkring
kl. 6 f.m. åt man. Det äts bröd, tvålragbröd
med ost eller med ost eller kaviar smör och
barnmat kl 8-9 daggen. Fuktigt, skär på
ilade Karlarnes sig till fram på f.m. Dessa
senare gåller Dalby och är berättat av
fröken Marit Jönsson Brönäs född 1857 hä
Om hon talade om att det överblivet i matväg
strök må vid ottemålet.

13
72

Jästkubben. Då man bakade eller
bryggde var det fördom en bekymmer
med jästen.

Då man bryggde lade man en 200
^{ml} per fyck kubbe i tunnare det kor där
jästningen försiggick. Kubben var
försedd med taggar snarade så
som man lagat till brödkarelen
för knäckebröd. Det var så att då
gästen gick till botten på karet.

innan drickan hölldes på kagge
fastnade gästen på kubben, som
togs upp med att den jäst som
fastnat på den. Den fick torka
Så knapade man loss den dyr-
bara vasa, som sedan rullades i todeg
Så skulle den fästas upp. då
rullade man den i snala käng

ULMA 19530:a. Anton Sandberg. 1948
VRML. Frgl. M 82

(8)

der dessa Stoppades mer i liter putel-
ger som fylldes med vatten och Kar-
kades. Kunde man få tag på
litet pressjäst an-drygd ut det
med så var det ju så värdefullt.

Så var man rustad till nästa bak
eller krygga.

Så har Mar Marit i Hällestad berättat
att för segesman det gick till Dalby i
Värmland för 100 år sedan

Anton Sandberg

På tal om ffårsresor och massack. Togs den
i den omlämnade harsacken, som skulle hysa
proviant för lång resa. Saxsons för fält 1857
kunde fara från Dalby till Karlsled med Kubb-
vangel, och ha varit på vänta på sin båt, flöddes
för att få ut både m m. Kubbvangel är ett tri-
hjuligt åkdon med två axlar. Hjulur var
maximalt av en groft träd sågade cirka 150
^m tjocka tassar. Först användes inbe-
hjulringar eller bössor, nar. Flaket var
buktat inåt. Så lossel låg kvar. En
lång hindrade att lossel föll framöver
på hsten. Under flaket fanns i jär-
pyts. narur man tog smärja för axeln
Det hände att både axeln och knägård
reserogel blev utslitna på en karstadsre-
sa. Hk donet användes och till tippkärra för
godset köring. Sass Marie Larsson Brändes 57
Därin kan man på se vangelvägskärra

ULMA 19530:a. Anton Sandberg. 1948
VRML. Frgl. M 82

Svar på fråglistan M. 82. Matordning
 och bordet där. Sagelman återgår här vid
 Morfar och morfar^{mor} talade om. Sagelman 40 år
 fidd Kräckstugan västra till härad, men
 konungt Coekon. Ratsviken och hette Rinea
 Larsson.

Morfar var litisom andra uppe i stäm-
 för försörjning med slaga på lagen. För att lå-
 gräset medan daggen låg kvar? Här taing:
 Sanna förr lämpligt att göra lyssticker
 utav. Man åt ett mål, ost. Bröd och asst
 brännvin och mjölk.

Dagarna åt vid ättabiden. Men var
 det välning. Middag äts cirka kl. 1 potatis
 med rosv. Där förut förmiddagskaffe och
 kaffe Komibank. Mamma på en vakt av
 Ragnjels eller konungensgrät ättes Kräckstugan
 mellan 7-8.

Då man gystade och någon kom som skulle pågås tag man frogost med kanden och kramade; hop och bjöd direkt i kanden. Frogost var inte precis ostmassa utan kändant som flöt. vasslan.

Man kunde också skära; tu en rågnjälkaka, på ena ändan lades en smörklick. Den andra försägs med något socker. Om man med tummen klenade ut smöret kallades den tunggås, ty det var med tummen det ströks ut. Menack klen gås rade man.

På resor över ute på markerna hade man mjölk eller dricka; en drickplanta tillverkad av laggar som vanlig kagge.

Då Morfar kom från Skogamarten hade han Martnesgott med hem.

(1)

(4)

13

Inom på frågelista Nr 82 Mat
ordning sagdesman En Greda Björk
Lund 1886 Klara tks härad, Skudals
härad Värmland

Paragr. 16 Då någon främmande eller
annan kom in skär man född 1865
en hållkaka mitt i. Så lades en bit
smår på ena ändan av kak halvan
Så skär man korvbitar på den andra
ändan (Man kunde också steka plätt
än lägga på samma ända. Så
räckte man ansättningen direkt
ur handen till gästens hand jäm-
te en kniv med en "ift" i me-
dan du pratar. Så sätt gästerna
"ochardra" och strök ut småret
på pagbröds halvan.
Sagdesman sag också, att den

ULMA 19530:a. Anton Sandberg. 1948
Frgl. M 82
VRML.

som bjöd på detta vis med tum-
 men "klente" ut smörret på brö-
 det innan gäster fick ta det.
 Men i Sageshus i hemgården man
 aldrig så. Men detta var vanligt
 före på 1900-talet.^x

Fru Björklund och hennes make
 talar om hur läckert det var då man
 kom in där man ystade och den
 som höll på där med tag av den
 varma ostmassan och med
 handen kramade ihop till "mus-
 ost" och räckte barnen. Detta var
 vanligt då man var i fätra,
 där det gjordes mycken ost.

stx Klengas kare: den smögås som ut
 bredd med tummen

Anton Sandberg

ULMA 19530:a. Anton Sandberg. 1948

VRML.

Frgl. M 82

Svar på frågplista nr 82, Matordning
och bordsreder Sagsman J. Björklund Hara
Ekskärnad f. 1882

Angående bordsreder sags sagsman
som helt ring en arbetaren i timmerko-
jan, då han skulle äta tälmjölk en kan
vet upp förskinnat så att det blev som
en skopa. Häs tänkte han en två kär-
rad han behörde och så var förskinnat
med sin träsked med god smak. Den
diskades genant att han slickade den enes
stök skedbladets inner sida över den
böjda armen arm bände. Det var aut.

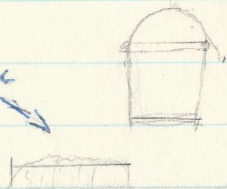
Det är tal om diskning av servisen
i timmerkojan. sag han, att kaffe kop-
pen var så svart av sol, att just
den plats av koppens kant. där läppar-
na stötte vid man drack och inte
mer var vit så att man så ursprungliga färgen

Landmålsarkivet Uppsala. 19530 a
A. Sandberg 1948. VRML.

Frgl. M 82

Brunnväg tecknad av
 Anton Sandberg 29/4 8
 efter en sådan som
 finns. Hara Eks.
 härad hos Alfr.
 Nilsson 69 är det
 som funnits så
 dana vid
 andra gårdar
 för, men
 nu är endast
 denna kvar
 I Fryksände sade man
 brunnvinsåsen

Brunn



(1)

Svar på frågelista No. 82 Mat ar dainig (8)

Sages man ~~läser man~~ på ~~Amazonsian~~ ~~Paska~~
Dalby som blev uppfostrad hos Mormor i Gädda
fjäll 1840. ^{det} Löst mormors skildringar.

Man använde kungjordskedar. Dessa
diskas ^{de} så att varken en efter sluta mål-
stökade av sin sked och placerade den
i en bröda under bordskivan. Man
hade utökna haka för skeden

Man åt man ~~in~~ samma fat eller
träträ ^g (Blev förkluden skiva Sagesmans
namn, därför är det överskrivet. Antn Sandberg)

11) Mormor brukade säga i ska lere punn med
leröd. ~~eller~~ ~~en~~ ~~skari~~ ~~lere~~ ~~punn~~ ~~med~~ ~~smärger~~
så att det förlår bättre sen (ippunn under)
Man var inte så begiven på maten sedan

12) Skimmiffel bar man maten i på ryggen
Den var som en ryggstätt i baren

Landsmålsarkivet Uppsala. 19530 a
A. Sandberg 1948. VRML.

Figl. M 82

ij

?

Da Karlarna vistades, de nittiovida
skogarna hade man matsatt med
sa och da de lango pa flotnings-
arbete saer fore till Karlstad eller
Malungu, affarsaren^{den} L. er for in-
kop av utrade och proviant.

13 Man kokade groet. Denna fick
kallna. I skogen skars den i ski-
vor och ats till langmjolk. Som
foedes med, traktarl ~~bottnen~~-bytt
land

14 Maten forvarades i en ovalfor-
mad ask "Fassask" tillverkad av
tamt tra som bojdes till sidorna.
Loket var av samma ämne och
kulligt lock. Filbunken langmjolk
fraktades i en laggad bytta ~~bottnen~~

(3)

Man kunde bjuda barnen på en blandning av skorpor och Mjölk.

Då någon kom till bättern sees in i köket när yttningen på gick Fog man uppror vasslan en näre av ost massan kramade den i banden och bjöd druckt. Det kallas ostmussy den hade formen av en mus.

15) När morfar kom hem från Marknaden i Skoga i Ekskårad hade han alltid "Markenäppel" med höstmarknad.

21) I kälhyttan ställdes servisen oppskålarna och trätallrikarne diskades med tråga av Präkris. Medan skedarna slickades rena och hade plats under bordstivarna.

22) Lageson hörde en flicka tala om för Mormor att där hon kom från en

(10)

19

Landsmålsarkivet Uppsala, 19530 a
A. Sandberg 1948, VRML.

Frgl. M 82

(4)

iss plats på Finuskogarna. Tag
man karven ur fatet och bit av
vad man ansåg sig behöva till
sovel, så slängde man resten till-
baka i träget eller grytan så att
nästa man fick bita av vad han
behörde. Detta var alltså inte i Dalby.

Här var det brukligt att man
hade det stora runda fatet, eller
träget, fullt på bordet. På väl gröt
som långmjölk serverades på så
sätt. Så åt man med skedens di-
rekt ur fatet.

Man lade fram färbogen på
bordet, eller skivkan så att var och
en fick spåra där och efter behov
(O. b. s. merbecknaren här och såg i med eg-
na ögon detta i Ambjärby Nara Ny den 9/7 48)

(11)

20

Landsmålsarkivet Uppsala. 19530 a
A. Sandberg 1948. VRML.

Frgl. M 82

(Ja)

(12)

21

25) Sagessons mormor född 1840 kunde
ibland säga till sagesson. Du ska int
va så glöpsen. Så glöpsen vid bordet
Mormors bror som var något
äldre brukade rapa med en
riss klän vid bordet. och då sa-
de kusman, Tute ska du rapa på
Då svarade han. Tute ska du
bli simmet för att ja prisar
mormora

26) Det hände att Karlarna tog
en middagsvila på en timme
Kvinnorna vilade aldrig mid-
dag.

Anton Sandberg

19530 b

Svar på frågelistan M. 82 Matordning och bordseder. Sagesman f.d. folkskollärare Sigfrid Ejner, Ambjörby, född N. Råda 1881 men tjänstgjort här i Norra Ny, Värmland 33 år

2) På sommaren började man arbetet med att för hand slå på ängarne medan dagen låg på gräset. Man fick då en brödbit och ost. (Enligt fru Emilsson ambjörby) kallades det ostvalem medan det äts ost. Men på andra orter säger man ottval av otta. Nästa mål var mot åttatiden och kallades dagålmål = frukost. Så kom kaffe att brukas längre fram och det kallades för middagskaffe (Enligt And Håkansson, Åstrand 83 år var det en fru Luppert i Åstrand som först talade om elvakaffe och brukade det, så begreppet fann ingång här. Norra Ny).

Så kom middagsmål och på eftermiddagen eftermiddagskaffe. Tiden mellan måltiderna kallades öcken. Heta Hete eller egentligen "e het" kunde vara en del av e öken. D.v.s. man tröskade Då kunde man säga. Detta va e lång het. Man införde ju dragtröskverk.

3) Man kunde säga nu ä dä matdags

7) Klimpvälling förekom på bordet vid middag, och ibland vid andra måltider.

12) Matsäck brukas ännu förvanskad massäck. Då man arbetade i skogen eller vid flottlederna bar man matsäck med. Man kunde använda näverkunt och bar på ryggen eller vid vallgång, då de "getter", valla boskapen. De hade neste ut käran (av neste)

14) I matskrin hade man maten på färd efter häst. Niffel användes och. Den

var tillverkad av getskinn och försedd med farsslen att bära med på axlarna. I ett lerkrus kunde man föra dricka med på resan.

16) Det hände att då man yste man tog en näve ostmassa och kramade ihop till en bit lik en mus och gav direkt till barnen eller sådana vänner som kom till sätern eller i köket då man höll på att ysta. Detta var en läckerhet.

17) Man brukar läsa bordsbön ofta ber man någon "läsa te maten".

19) Husfadern intog hedersplatsen vid bordet. Barnen stod vid bordet. Dock spädbarn hade sin plats i Mors sköte ty mor tuggade mat och gav barnet antingen med nypan eller sked. Det hände ofta och händer kanske ännu i avlägsna orter att då en främling kommer in under pågående måltid att männen snabbt skjuter huvudbonaden av huvudet, kanske bakåt. Kvinnorna deltog oftast i måltiden. Men de hade så mycket bestyr vid spiseln o.d. att det inte alltid var plats vid bordet.

20) Man hade sina bestämda platser vid bordet. Fattighjon åt vid särskilt bord, ty många av dem voro så snuskiga.

21) Man hade kotfat, kotskål m.fl. slag och tråg. Kotfat tillverkades av en kota som växer på björken, vilken man hålkade ur med skedjärn. Träfat eller ock svarvades de. Dalkarlar som vart specialister på sådana varor kom och sålde här. Priset var vissa skålar med havre Kanske två a tre och eftersom marknadspriset var. Bytesaffär således. Hemfolket kunde också tillverka skålar och tråg. Svarvskålarna var icke stora. Tråg användes att ser-

vera gröt, långmjölk m.m. i. Det hände också att man badade småbarn i trägen. Av björk och gran gjordes de. För det mesta diskade pigorna kärlden. Härtill användes tvaga av granris. Kärlden ställdes upp på "Kälhyllan" (uttalas käl). Den var gjord så att man lutade kärlet mot en framförsittande ribba. På själva hyllans framkant var urtag gjorda att sätta skedarna i. Var och en hade sin sked. Hade hyllan dörrar var det kälskåp. Kniv och gaffel användes icke.

22) I Ny och Råda hände det att man vid måltiden tog sovelbenet med handen och skar med sin slidkniv därav så mycket man behövde. Så tog näste man det och skar för sig bordet runt. Det kunde även hända att någon i saknad av kniv bet loss sin andel av benets köttparti.

25) Rapa var vanligt. Så hedrade man ju matmor. Ju högljuddare dess bättre. Det hände att barnen som stod vid bordet lät gaserna gå med ljudlig smäll. Detta var bara att hedra husmor.

26) Den tid särskilt då man började arbetet i ottan sovo männen middag kanske en timme. Men aldrig kvinnorna.

Olof Halvarsson i Tronsgård Norra Ny fyllda 97 år sade, att man till mat vid ottemålet, som intogs kl halv tre i ottan innan man började att slå fick ost och bröd, och fanns det då kvar överbliven välling från föregående dags kvällsvard, så var det mycket åtråvärdt och välsmakande. Nästa mål var "daggern" daggemål då man gjort ett krävande arbete till omkring kl. 6 f.m. åt man. Det äts bröd, torrt rågbröd med ost eller mes-

ost eller kanske smör och bort mot kl. 8-9 daggern = frukost. Härpå vilade karlarne sig till fram på f.m. Detta senare gäller Dalby och är berättat av fröken Marit Jönsson Brönäs född 1857 här. Även hon talade om att allt överblivet i matväg strök mä vid ottevard.

Jästköbben. Då man bakade eller bryggde var det fordom ett bekymmer med jästen.

Då man bryggde lade man en 200 m/m tjock kubbe i det kar där jäsningen försiggick. Kubben var försedd med taggar svarvade så som man lagar till brödkaveln för knäckebröd. Det var så att då gästen gick till botten på karet, innan drickan hälldes på kagge fastnade gästen på kubben, som togs upp med all den jäst som fastnat på den. Den fick torka så krapade man loss den dyrbara vara, som sedan rullades i deg. Så skulle den färskas upp, då rullade man den i smala längder. Dessa stoppades ner i literputeljer som fylldes med vatten och korkades. Kunde man få tag på litet pressjäst att dryga ut det med så var det ju så värdefullt. Så var man rustad till nästa bak eller bryggd.

Så har Mor Marit i Hjällstad berättat för sagesman det gick till. Dalby i Värmland för 100 år sedan.

På tal om affärsresor och matsäck togs den i den avlånga farsasken som skulle hysa proviant för lång resa. Sagesms far född 1857 kunde fara från Dalby till Karlstad med kubbvangel och kanske få vänta på en båt i fler dar för att få utsäde m.m. Kubbvangel är ett tvåhjuligt åkdon med träaxel. Hjulen voro masiva av ett groft träd sågade cirka 150 m/m tjocka trisor. Först an-

vändes inte hjulringar eller bössor i nav. Flaket var buktat inåt. Så lasset låg kvar. En läm hindrade att lasset föll framöver på hästen. Under flaket fanns tjärpyts varur man tog smörja för axeln. Det hände att både axeln och medförd reservaxel blev utslitna på en karlstadsresa. Åkdonet användes ock till tippkärra för gödselköring. Sages(man) Maria Larsson, Brönäs 57. Ännu kan man få se vangler i bruk.

Svar på frågelistan M. 82 Matordning och bordseder. Sagesman återger här vad Morfar och mormor talade om. Sagesm 40 år född Kråkåssågen västra Ekshärad, men som gift bor hon Rotviken och heter Linda Larsson.

Morfar var liksom andra uppe i ottan för tröskning med slaga på logen, för att slå gräset medan daggen låg kvar, törtaing: samla töre lämpligt att göra lysstickor utav. Man åt ett mål i ottan. Bröd och osst, brännvin eller mjölk.

Dageln åt vid åttatiden mest var det välling. Middag äts cirka kl. 1 potatis med sovel, därförut förmiddagskaffe när kaffet kom i bruk. Mella på e.m. var aftovard. Rågmjöls eller korngrynsgröt äts till kvällsmål mellan 7 o 8.

Då man ystade och någon kom som skulle fågnas tog man frögost med handen och kramade i hop och bjöd direkt i handen. Frögost var inte pricis ostmassa utan sådant som flöt i vasslan.

Man kunde också skära i tu en rågmjölskaka, på ena ändan lades en smörklick. Den andra försågs med något sovel. Om man med tummen klenade ut smöret kallades den tungås, ty det var med tummen det ströks ut. Men ock klengås sade man.

ULMA 19530:b. Anton Sandberg. 1948

VRML.

Renskrift av Nils Östlund. 1975 Frgl. M:82

* klockslag saknas

På resor eller ute på markerna hade man mjölk eller dricka i en drick-plunta tillverkad av laggar som vanlig kagge.

Då morfar kom från Skogamarten hade han Martnesgøtt med hem.

Svar på frågelistan Nr 82 Matordning, sagesman Fru Gerda Björklund f. 1886 Hara Ekshärad, Älvdals härad Värmland.

Pargr. 16. Då någon främmande eller annan kom in skar man född 1865 en hålkaka mitt itu. Så lades en bit smör på ena ändan av kakhalvan. Så skar man korvbitar på den andra ändan. Man kunde också steka fläsk att lägga på samma ända så räckte man anrättningen direkt ur handen till gästens hand jämte en kniv med ett "Ät nu medan du pratar". Så satt gästen o "ackordera" och strök ut smöret på rågbrödshalvan.

Sagesman såg också, att den som bjöd på detta vis med tummen "klente" ut smöret på brödet innan gästen fick ta det. Men i sagesms hem gjorde man aldrig så, men detta var vanligt förr på gamla seklet. Klengås kallas den smörgås som utbretts med tum(men).

Fru Björklund och hennes make talar om huru läckert det var då man kom in där man ystade och den som höll på där med tog av den varma ostmassan och med handen kramade ihop till "Musost" och räckte barnen. Detta var vanligt då man var i sätra, där det gjordes mycken ost.

Svar på frågelistan M 82 Matordning och bordsseder. Sagesman J. Björklund Hara Ekshärad f. 1882.

Angående bordsseder såg sagesman som helt ung att arbetaren i timmerkojan, då han skulle äta tätmjolk att han vek upp förskinnet så att det blev som en

skopa. Här tömde han ur ett träkärl vad han behövde och åt så ur förskinnnet med sin träsked med god smak. Den diskades genom att han slickade den eller strök skedbladets innersida över den böjda armens armbåge. Det var allt.

Det är tal om diskning av servisen i timmerkojan såg han, att kaffekoppen var så svart av sot, att just den plats av koppens kant, där läpparna stödde vid då man drack och inte mer var vit så att man såg ursprungliga färgen.

Svar på frågelistan M. 82 Matordning. Sagesman (Blev förbjuden skriva sagesmans namn därför är det överstruket. Anton Sandberg) Backa, Dalby som blev uppfostrad hos mormor i Gällsta född 1840. Så det är mormors skildringar.

Man använde hemgjorda skedar. Dessa diskades, så att var och en efter slutad måltid slickade av sin sked och plaserade den i en bräda under bordskivan, som hade utskurna haka för skeden. Man åt alla ur samma fat eller trätråg.

11) Mormor brukade säga "vi ska bre punn med bröd eller nu ska vi bre i punn med smörgås så att det förslår bättre sen = (ippunn under). Man var inte så begiven på maten sedan.

12) Skinniffel bar man maten i på ryggen. Den var som en rygsäck i barslen. Då karlarna vistades i de milsvida skogarne hade man matsäck med sä ock då de lågo på flottningsarbete eller foro till Karlstad eller Målungni affärsärenden t.ex. för inköp av utsäde och proviant.

13) Man kokade gröt. Denna fick kallna. I skogen skars den i skivor och äts till långmjölk som fördes med i träkärl.

ULMA 19530:b. Anton Sandberg. 1948
Frgl.
VRML. 1975. M 82
Renskrift av Nils Östlund. 1975

- 14) Maten förvarades i en ovalformad ask "Farsask" tillverkad av tunnt trä som böjdes till sidorna. Locket var av samma ämne och kullrigt lock. Filbunken, långmjölken fraktades i en laggad bytta. Man kunde bjuda barnen på en blandning av skorpor och mjölk. Då någon kom till sätern eller in i köket när ystningen pågick tog man upp ur vasslan en näve av ostmassan, kramade den i handen och bjöd direkt. Det kallas ostmus, ty den hade formen av en mus.
- 15) När morfar kom hem från marknaden i Skoga i Ekshärad hade han alltid "Martenäppel" med höstmarknad.
- 21) I kälhyllan ställdes servisen opp, skålarna och trätallrikarne diskades med tvaga av kråkris. Medan skedarna slickades rena och hade plats under bordsskivan.
- 22) Sagesm. hörde en piga tala om för mormor att där hon kom från en viss plats på Finnskogarna tog man korven ur fatet och bet av vad man ansåg sig behöva till sovel, så slängde man resten tillbaka i tråget eller grytan så atträste man fick bita av vad han behövde. Detta var alltså inte i Dalby. Här var det brukligt att man hade det stora runda fatet, eller tråget mitt på bordet, så väl gröt som långmjölk serverades på så sätt. Så åt man med skeden direkt ur fatet. Man lade fram fårbogen på bordet, eller skinkan så att var och en fick skära där av efter behov (Obs nertecknaren härav såg med egna ögon detta i Ambjörby Norra Ny den 8/7 48).
- 25) Sagesms mormor född 1840 kunde ibland säga till sagesm.: Du sk8 int va

så glöpen - så glupsk vid bordet.

Mormors bror som var något äldrer brukade rapa med en viss kläm vid bordet och då sade husmor, Inte ska du röpa så. Då svarade han: Int ska du bli sinnet för att ja prisar matmora.

26) Det hände att karlarna tog en middagsvila på en timme. Kvinnorna vilade aldrig middag.

Anton Sandberg

ULMA 19530:b. Anton Sandberg: 1948

VRML.

Renskrift av Nils Östlund. 1975

Frg. M 82