

ULMA 20635

ÖLAND

Dialekt- och folkminnesarkivet

Ventlinge

Uppsala

21/4 1950

Sjöman, Gotthard, 1950

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

24 bl. 4:o

20635

Öland,  
Ventlinge.

Landsmålsarkivets frågelista, M. 82.

Om ätande = dagens olika mål, var Frukost  
vid vid mycket tidigt uppstigande, t.ex. klockan  $\frac{1}{2}$  3, 3,  
 $\frac{1}{2}$  4. Å byta då varde att äta något av gårdagens  
överbliuina mat såsom en kall krogkaka, något kokt  
ägg eller helt enkelt en smörgås med ostjulegg.  
eller något annat som var tillhands. Meningen var här  
med att äta just så mycket att man stod sig till  
rätta Frukosttiden som alltid aväts mellan 6-7 p.m.

Da man skulle ut på en lång resa tidigt på morgon,  
var att äta innan man gav sig iväg, så gressmätt  
att om så påfordrades man kunde klara sig tills  
man kom tillbaka framemot kvällen, hästen man  
hörde med fick äta lite vid varje postholl samt  
vatten då så behövdes. Da resan var till någon  
Marknad, å även till staden vintertiden över på Fjösen på  
Öland, då medfördes alltid ett s.k. matskåp med mat för dagen,  
bestod av Smör, Bröd, ost, kokta eller stekta ägg, kokt salt fl.

Kokt kött-fläsk, å kokt kötthorv samt Ölands nationalrätt.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950

ÖL. VENTLINGE

Frgl. M 82

M. 2.  
Landsmålsarkivets frägelista. M. 82.

Kroppkakor, samt en flaska <sup>två</sup> Brännvin å ett glas <sup>av horn</sup> eller ben gjort symmetligen fint, av ett passande Rohorn, eller benigna av en Öre fvar svarvat <sup>Å</sup> Åven ett sådant av flästben dugde huvudsaken var att de höllt en riktig sup <sup>der</sup> (bestods ej mer än en nubbe å tungen jämte en kroppkaka. På marknaden där man träffades helt säkert ~~Å~~ var många som glömdes av att både sälja å köpa för kroppkaka å nubbes skull, alla, åtminstone Bönder som kommo till marknaden voro alla utrustade med ett väf försett matskrin jämte <sup>två</sup> en flaska Brännvin sksi- nets jämte flaskans inneholt skulle av vännen å bekanta avsmakas hos en å var, tillämed om de var okände för varandra, låt hette, kom me te min sjuss, så ska vi ble meä <sup>å</sup> känd — å ta en sup å ee kroppkaka, merändels dracks då både du å Brorsskäl, med kroppkakan i handen. Likadant tillgick de i min första bondetid på 1894-Talet. En mycke gammal Mod här.

Nr. 8.

Landsmålsarkivets prigelista. M. 82.

Öland.  
Ventlinge.

Frukosten i en medelstor Bondgård här på söra Öland bestod av Kaffe 2 a 3 koppar, smör - Bröd, stuvad Potatis med stekt fläsk, en pannkaka eller ett jämt <sup>7 styck.</sup> Pätter med sylt.

Kl.  $\frac{1}{2}$  10, eller 10, 2 koppar kaffe, en smörgås av siklat mjöl. Middag Någon sorts välling eller soypa, med salt eller färskt köttäkokt potatis, samt Korn eller Vetemjölssklimpar Klott, <sup>uti</sup> de kallades för, Bröd å smör för den som åstundade sidant, kl  $\frac{1}{4}$  2, m. Merafton, Bröd, smör jämte ost, Pätter med sylt, 2 a 3 koppar kaffe allt för man.

Kvällvard eller Kvällmål kl. 8. Stekt oskald potatis, Torrk eller sill / salt / Bröd å smör, mjölk eller någon slags soypa. Söndagsmiddag Vit gröt Ris eller korngryr, å sötsoypa eller mjölk.

vi får vänta till måldags, arbetet gick nämligen - de va till å stå i mellan måla, om de skull hinns nå.

M. H.  
Landsmålsarkivets frågelista. M. 82.

ordet Mål kunde användas på olika sätt. Tex. ett mål mat, frukost-mål, Middagsmål, kvällsmål, ett utsatt mål på merken, där man skjöt till måls på, för att se hur geväret slog haglen eller skulan, Gott mål då man öste till en skopa säd i säcken, utom de i skåppan uppmätta säden till en fattig köpare.

De var ett gott mål mat han bestod <sup>mit</sup> för tjänsten jag gjorde honom. Ett visst av- stånd kunde också kallas för ett mål, ett gott mål då man <sup>var</sup> riktigt hungrig kallades i gemen för ett skrävmål ett Bubfylle som var härredon Äteti, de e straxt äteti - middagstid, Mellanmål mellan frukost å midde. o.s.v. mellanbit, enbit i munnen, äta lite jämt mellan milen - bruske i sig lite förjämnan - å när som. I mycket gam- mal tid åt man när som, om mat fans.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950

ÖL. VENTLINGE

Frgl. M 82

n. 5.

Landsmålsarkivets frågelista, M. 82.

Fansej mat så var ej annat att göra än att svälta tills mat kunde på något sätt anskaffas, då var de att ta upp skadan, Liknande Indianernes sätt att äta — äta då mat fans, svälta då mat felade, de tyktes komma gott överens med en sådan matordning.

En gammal Gubbe från Gräsgårds socknen som vaktade Ventlinge bys får då jag var nygärlig ung, talte om att i hans hem var ej på vintern mer än ett ordäntligt måltid om dagen, de var Middagen,

Bröd å välling å lite Försök eller silt var allt, många familjer hade desamma, i de små bondgårdarne där i socknen var liknande Leven såva förrästen. Att ställa målen efter arbetet var vanligt nästan över allt i gamla tidens för 80, 90. a 100 år sen, deras arbete var ju där tiden helt lite emotirutida tider.

n. 6. Landsmålsarkivets frågelista. M. 82.

I kvällen å trycke äts frukost mellan 5 a 6. på morgon,  
för att kunna få börja arbetet så tidigt som kunde,  
för att hinna de mästa möjliga för dagen, sedan  
de brädeste arbetena vore över återgick man till  
gamal praxis igen med ätandet. Skär på orten  
fanns ej flera Herregårdar än Ottenby samt en  
Prästgård i var socken, dessa gårdar var ej att  
att taga någon mod efter för bönderna, ty i alla  
tider så har de varit blent med kosthållningen  
i nästan alla Prästgårdar på Öland.

Matrindningen var huvudsakligen rätt så lika på  
hela Öland efter vad jag hört berättas, de v. s.  
något avvikande kunde de nog vara ändå,  
t.ex. Rågnjölsgröt stående kvällsrett med mjölk  
eller dricka med sirut uti. Å östra Öland,  
oskald kokt Potatis å kokt Torst eller sill saltad  
vara, samt kornmjölsvälling kokt av mjölk å vatten å  
västra sidan på Öland, svartgröt fanns ju alltid  
å något ställe.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 82.

Härje Lördagskväll var stående maträtten  
 Kroppkakor <sup>av</sup> vilka koktes så många att  
 de fans tillräckligt många att värma till  
 Söndagsmiddagen, de var vanligt att den  
 som var hemma från kyrkan, man som kvinna  
 skulle ha kroppkakorna varma, å bresaturen  
 onsedda, tills kyrkfolket kom hem, merändels  
 vid kl. 1-tiden e.m. / då de börjades kl. 10. f. m. / nu voro  
 folket hungriga så kroppkakor var ett säkert  
 botemedel häremot, en å annan fattig fick  
 också slinka med in, för att få avsmaka  
 kroppkakorna å vällingen, för dätta lästes  
 en dagens prädikan av dem i någon Postilla  
 samt berättade <sup>de</sup> nyheter di höst under  
 veckans lopp från Soeknen, å langt därifrån,  
 voro nyheterna goda så var att stanna,  
 ända till kvällen kom, samt få med sig hem  
 ett litet kropplocket matknytt / grynst.



nr 8.

Landsmålsarkivets frägelista M. 82.

Hösten från medio av Oktobers samt vintern  
 å första delen av våren ~~från~~ <sup>till</sup> först i April  
 var vanlig vinter å höst-mottider, med mat  
 å dryck ungefär desamma, sedan Medio av  
 April å början av Maj, till i halva September  
 höllt man sig till med spiskemat av skilda  
 slag såsom Fäs å Anbfläsk, svinfläsk, Färkött  
 köttkorv nötkött, samt torkad Fax å sik,  
 å mjölk i form av Filbunke å nygmjölkad  
 mjölk samt kärnmjölk tidigt på våren å  
 försommaren så länge tills den började gå  
 att bli för mycket syrlig, då fick tvinen över-  
 taga konsumeringen av därsemma. April, Maj,  
 å Juni månader, var kärnmjölken som god  
 Grädde, den var lite inmarig, ty om de  
 dracks för mycket däraf så behövedes stark  
rynketräd å väl tilldraget Byggslut för att  
 något så när kunna holla sig ibland folk.

Åland.  
Ventlinge.

9. Landsmårsarkivets frågelista. M. 82.

Vardagsmat bestod av enkel men kraftig mat födan i vanliga fall, kunde nog gredla över emellanåt från de vanliga Färsk sill & fisk hörde till sommarmaten isynnerhet då man var Fiskare & jägare, då var vitt en rätt så vanlig höljedsmiddag, tills jag var 60 år gammal eller sesidär så var sällsynt att någon höljedag gick förbi utan Vitt, eller färsk fisk av något slag på bordet, de var visserligen ej många som kunde uppvisa liknande män de fanns någon här & var, för de måste så skaffade jag till dätta då mine bybos lig & såv.

Frtidigt om mornarna / jag bestod mig med en vät-  
skjutande svenskt dubbelbössa för hagel / bakledare f  
där jag betalat över 100 kronor för de var en ärlig  
summa där tiden för ett skjutgevär i gemene  
mans hand, män din betalede sig i miskand  
på mindre än ett år.

M. 10

Öland.  
Ventlinge.

Landsmålsarkivets frigelista. M. 82.

I välbesutna Bondgårdar här omkring var  
modet att ha lite fin mat stående färdig-  
lagad, eller åtminstone nästan färdigkokt  
ifall främmande kom på besök, de var kvickt  
att färdiglaga sådan mat då så behövdes,  
koss ej något främmande så fick man  
använda den själv, samt ställa till ny mat,  
helt utan velle man ej vara.

Med sovel / Kägel / menades alla slag av  
Smör, Ost, kött & fläsk, korv & mycket annat  
här för sovels förvarande kallades för såvettina ett  
stort avlongt kar, såvel bytta av trä ene eller  
var att vassatta mindre såvelstycken uti, såsom  
gås & antakroppar, svin, & lamfötter, m.m.  
Smöret frakades i träbyttor & Lerkrutor, saltades  
även däruti, Torst & sill saltades i tunnor  
& i fjärdingar, i högsommaren torkades engoddel  
lätsaltad Torst, ifall sådan då kunde fås.

11.  
Landsmålsarkivets frägelista. M. 82.

Torpad Torstk var ett både gott å fint Potatis-  
sågel, som var rätt högt i roget av allmänheten  
på Öland, å även å Småland. De största torstkarna  
lutades till guldfisk samt blev då alldeles utmärkta  
som stockfisk. Lovelätt, utom såvel, Lavelgrov-  
Gott om såvel, detta var ett ord <sup>som skysä</sup> användes för en per-  
son som var gluggsk på såvel vid bordet.

Lägelstarkt kallades vällingen eller sojyan för,  
då bondhustrun hade i bra mycke kött å fläsk  
i gryten då välling eller sojya koktes däri.  
Allt mat gick under benämning, stort Gudskän.  
Med att skaffa såvel till huset kallades

skarpa) sjärva upp födkroken lite bättre.

då bara bröd äts kallades, nu går hemkvarnen igen.  
Att använda två slags sovel till mat samtidigt,  
ansågs i gamla tiden som syndigt, utom ost på  
smörgäsen vilket var lövligt.

12.  
Landsmåtsarkivets frågelista. M. 82.

Allt äta enbrett, var att äta endast Bröd eller sovel  
 var för sig. Att äta bröd till Ärtsoppa var  
 mycke glupskt ansett å även syndigt, så sent  
 som i min barndom, där person som åt arter å bröd  
 gemensamt ansågs att ha förvärvat rätten  
 till välsignelse av maten en long tid framåt.  
 För, mellan, å ~~mellanrätt~~<sup>efterrätt</sup> förekommer rätt ofta  
 här, att äta stoning av grövre mat för att  
 ej behöva gå så illa <sup>åt</sup> efterkommande finare  
 rätter här vare, å är ännu brukligt här i -  
 vardagslivet. Endast då Risgrönsgröt  
 å sötsooppa utgör efterrätten brukas ej grövre  
 förrätter, såsom vid ställetöt Bergselstut  
 även <sup>vid</sup> tryskstut är sådant allmänt.  
 med Matsäck kan menas en matsäck för en hel vecka,  
 likaså för en dag eller två, till å med för bare  
 en dag. Matnåse - matskrin - mathörj.

M. 13.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 82.

Vid långa resor som gjordes, var man hänvisad till att medföra matskrin eller matsäck, kallades lägga matskrin - matsäck. Vid Tex.<sup>30</sup> resan som gjordes till Småland för att köpa å hämta ved å virke, var vanligt att en jakt skeppare avtalades att med sin segeljakt segla över till småland åt tvåanne bönder, för att hämta deras ved å virke, dessa bönder skulle då medfölja samt bestå maten, till skepparens å hans man, så dät blev att hava en mindre kista full av mat å dryck <sup>för var å en</sup> (Marknadskrinet var för denna resan för litet. Maten bestod av Kroppkakor, Kokt kött å en medelstor svinknös en eller två kokta köttkorvar Plätter, en ugnsgrankaka bakad av vetenyöt i en större bunke, eller i stekjärnet i gården, ett par eller tre tjaz ägg som koktes eller stektes ombord i skutens kajuta av skepparen eller hans<sup>sten</sup> man. Fint å grootbröd.

En vedresa tog vanligen 2 dagar.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950  
ÖL. VENTLINGE  
Frågl. M 82

M. 14.

Landsmålsarkivets frågeliste . M. 82.

A Smör jämta malet kaffe å socker så kaffe  
 köptes också i kajutan, minst en kanna Brännvin  
 hörde matkistan till också, då man kom till små  
 land så var att ge smålandshonden å hans  
 son eller dräng mat kaffe å brännvin så mycket  
 di ville ha då var ej så noga med flässen som di  
 hörde ut till jakten, till å till bjöds en sup å en  
 broppkake till sist blev både bonden å hans  
 medjälpare så fulla så di måste gå å lägga sig  
 å sova så vi måste ta hand om utkörningen  
 av vickel å veden själva, dätta hände så sent  
 som 1902, — nu är de helt annorlunda.

Alla Ölandsbönder som skulle få hem sin ved å sitt värke  
 fick låv att göra på dätta sättet, en halv eller  
 en helfsvinknös hörde till varje matkista  
 därför har ordet Knösskeppare uppstått.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950

ÖL. VENTLINGE  
 Frgl. M 82

Öland.  
Ventlinge.

15  
Landsmåtsarkivets frågelista. M. 82.

Att diräkt ur handen av givaren mottaga fängnad,  
var vanligt för barn i min barndom, kakor med  
smör på, samt en sockerbit ovanpå, de var riktigt  
dubbelfängnad den tiden för barnen. Mat som  
varit nedlagd i matskrinet, var av alla i fa-  
miljen eftersökt såsom särskilde godbiter,  
även smakmat som goda vänner gav varandra  
härlos mycke större i värde än egen mat av  
samma sort — om den så rätt var något  
sämre, de matnyttiga som byttes, var då man  
skaktade, såsom Grynkorv å frallt, ett stycke  
Fläskall koka soppa på, då man skaktade Gris.  
Gäss å kalv var vanligt ge varandra en  
smakbit likaså då en kokkalvat å kalvost  
kokts så skulle alla goda vänner inhägnas  
med en sändning stor eller liten, likaså de närmast  
boende fattiga blev inhägnas med en bit.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950

ÖL. VENTLINGE

Frågl. M 82



M. 16.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 82.

Bordseder från Öland Att <sup>till maten</sup> läsa högt, tydligt,  
 å begripligt till barnen allt efter ålder,  
 likaså från maten, var ej något barn som kunde  
 läsa så gjorde husefadren eller husmodern det,  
 på kales var de Prästen eller Kloekaren eller  
 hans hustrus skyldighet att läsa till å från  
 maten. Att knäfalla <sup>vid bordet</sup> har jag ej hört talas om  
 dät måste ha varit i mycke gammal tid  
 där seden förekommit, men <sup>helt</sup> troligen ej å  
 Öland. Att maten skulle hava sin plats  
 endas på bordet är troligt, men hindrar icke  
 att vid särskilda fall kunde få en annan  
 plats, såsom då för någon orraks skull  
 många som skulle äta samtidigt kommo  
 tillstädes, tex. Ivarnflyttning, katäck-  
 ning, då flera stycken kommo obedda  
 för att hjälpa till, att Grötgrytan stod i spiseln  
 under måltiden var rätt så vanligt här.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 82.

Att sitta vid bordet å äta var vanligt om utrymme fanns i annat fall var för någon eller några att taga plats på storbänken vid sidan av rummet samt i närhet av bordet, män han fick då holla mattabiken, träskeden å kniven i händerna under dät han åt. Huvudbonad fick ej bäras på huvudet då man åt, fruntimren hade att föra sjätätten helt baköver då måttid intogs, mattabiken var av lergods, i form av ett litet lersfat dugde för både torr å flytande föda, födorädsfolk å Protchjon hade plats vid bordet såväl som andra, vid allt bordsittande skulle huvudbonaden tages av. Husbondens å Husmoderns plats var framme å höger sida av bordet barn å tjänstefolk på vänstra sidan tillfälliga folk å dän sida av bordet som vette utåt rummet. ännu hollas strängt på dän seden å mange holl.

M. 18.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 82.

Även på sjön holles stygtni flöger å vänster fast där heter de Styrbord å Babords kaptenen eller skepparen har alltid Styrbords Krojjsplatts Styrman eller mannen Babords Krojji.

Flöger eller Styrbordsidan holles lite för mer än vänstra sidan. Innomga fall hade födorädsfolket ett eget litet bord i närheten av spiseln, där var fördemästa lite varmare då eld alltid nästan fanns där. Barnen skulle vara stående under ätandet vid bordet till i 5-te året eller så omkring, om du står å äter så väder du så fort å så mycket sades dät till barnen som tog dätta för gott, liksom då di tillhölls att äta bröd som var lite möjligt så blev di starka efter dät, dät tog skruu, alla barn vill bli mycket starka <sup>istore</sup> så lite möjligt åkte med rätt så bra.

Öland.  
Ventlinge.

21-19.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 82.

Sin särskilda <sup>trä</sup>sked hade varje medlem i familjen, även bertalrik på skeden var ett märke för var å en, om möjligt även å lerskålen-eller bertalriken, med skedgong menades att lägga ut varje tallrik å träsked å bordet till rätt person, å på rätt plats kom det å fel plats var de ej bra, dätta bruk var allmänt här i mycke gammal tid har jag hört början i sjedgongen gjordes på hushållens plats, å så undan för undan runt bordet. stortalriken å liltalriken, såskoppen, vällingsfatet, pankakfatet å Potat skåla skedarnas plats var i en liten av trästicker gjord avlång korj där hade sin plats utmed lilla salladslådan där hushållsattlet förvaredes uti där plats var på sidan av ugnsdörren i spisen rengöring av alla matbestick gjordes av sigan.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950  
ÖL. VENTLINGE  
Frgl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsåla. 20635  
G. Sjöman 1950. VENTLINGE  
ÖL.

N. 20.

Landsmålsarkivets frågelista • M. 82.

Öland.  
Ventlinge

Efter slutad rengöring i varmtvatten med  
gälp av en ny björkrisvisp så lades på  
en fathylla till spisen till nästa mattid  
fanns ej friga eller egna barn så stora att de kunde  
diska så gjorde husmodern dätta själv,  
kokt kött å fläsk delades ut till alla som sutto  
vid bordet av husmodern, även ost, å Bröd sjärdes  
å delades ut liksom köttet Potatis fick var å en  
föresig med likaså Välling å gröt som  
åts diräkt ur fatet, på många holl sattes  
grytan på bordet, då var de att diräkt äta  
ur där, till barn å gamla personer östes maten  
upp på deras <sup>HHH</sup> Bertallriker eller skålar av  
husmodern eller Pigan, köttet å fläsket skars  
i mindre bitar med kniv, de kunde hända  
att tre fyra personer använde en å samma  
matkniv vid bordet man hade fördemästa  
gott om tid att vänta tills kniven blev ledig.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950

ÖL. VENTLINGE

Frgl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 20635

G. Sjöman 1950. VENTLINGE

ÖL.

nr. 21

Landsmålsarkivets frågehist. M. 82.

Åland  
Ventlinge

En helt grov & otymplig tvåhornig gappel fans —  
som de de skulle sämras på riktigt fint vis  
användes att utdela kött & fläskstyckena  
med, på vass & enflärik å bordet då köttet &  
fläsket sondergjordes i lämpligt stora bitar  
så kunde tagas upp med skeden samt ätas  
ihop med soppan eller Vällingen som innehöll  
brukt skavad Potatis å klot av vete å kornmjöl.  
en riktig matfrisk grovarbetare skapa i sig  
minst 1½ kanna välling med potatis å klot, samt  
därtill kött & fläsk, jämte en försvarligt stor  
å tjock rågbrödskiva, var ej alls ovanligt  
i min barndom, de var ej nådigt att holla sig  
för nära en sådan isynnerhet vid bakgevern —  
under arbetets gång, åskan multrade då nästan  
lite jämt, hemodled senap användes mycket  
Ett nästan allt sovel, även lök & kacklottenlök  
användes mycket.

Landsmålsarkivet Uppsala. 20635  
G. Sjöman 1950. VENTLINGE  
ÖL.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950

ÖL. VENTLINGE

Frågl. M 82

M-22

Landsmålsarkivets frågeliste. M. 82.

Planet.  
Ventlinge.

Till färsk sill å å fisk av skilda slag användes mycket Pepparrot som också odlades brokt till sås eller doppas de var mycket friskt å gott, om de koktes i grädd å en del smör jämte en liten tillsatts av Senap, de var merändels till hälsdagsmiddag å även på kalaser som de förekom. Ett överfullt beläst matbord kallades ett rikligt kvaddat bord, ett annat bord fast i omvänt förhållande ett skränt bord en del matbord av tjocka ekstycken, med urholkade fördjupningar, i planet lär ha förekommit här i mycket gammal tid som jag har hört, bord med endast en större fördjupning uti i själva mitten av skivan, ett sådant bord berättade min far om att han sett i östra delen av socknen här något år, sedan han kom hit till Ventlinge han kom hit 1856, första januari, å tillträdde Skollärare å Kloshere sysslorna här då.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950

ÖL. VENTLINGE

Frgl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 20635  
G. Sjöman 1950. VENTLINGE  
ÖL.

m. 23.

Landsmålsarkivets frågelista. N. 82.

Öland.  
Ventlinge.

med Bordskiets var, att i alla <sup>ett</sup> värdat uppförande vid bordet skulle iakttagas, både i uppförande å ätning, samt i sitt tal, <sup>sk</sup> taga för sig hållre för lite än för mycket av den bjudna maten å drycken, icke höja rösten sin över värdens tal, ej håller kropp å äsa till sig först, utan vänta tills man blev tillsagd av värd eller värdinne att föse sig med vad som bjöds på. att gripa i mat skålen med i maten nedfösta fingrar ansågs för mycket obehövat, var de så att fingrarna rejsjordes med avsliskning med tungan, ifall de var en mycket åträd vara som man fick på fingrarna samt sliskade av, då blev den personen hollen för en i bordskiets helt okunnig person, samt uppförde sig som en gris ungefär, att gäspa å hosta nysa över bordet samt sträcka sig så att stolen eller baken svarade vår också hollen för Grisaktigt, att rusa upp från bordet utan att invänta sällskapet ansågs för mycket obildat.

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950  
ÖL. VENTLINGE  
Frågl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 20635.  
G. Sjöman 1950. VENTLINGE  
ÖL.



N. 24.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 82.

Oland  
Ventlinge

Att vila på degen skedd efter intagensmiddag,  
skallades här att vila middag, eller stoa  
efter middagen, en middagsvila var ungefär —  
en timma lång, någon gång en och en halv timma.  
Kom man in på något ställe där folket höll på att äta  
så helsades med ordet Godag — Gudvälsigne maten  
å folk som äter. <sup>eller</sup> Godag — smakig mattid,  
någon gång endast Guds-fred å maten.

även ursäka min närsvighet. Var de uti julhelgen som någon kom på  
besök under ätetiden, då var han tvungen att avsmaka någon  
ting av maten som de innevarande åt utav, men endast i julen.

Upprättat av Gotth: Sjöman i Ventlinge född 1869.  
i Aprilmånad 1950

ULMA 20635. G. Sjöman. 1950

ÖL. VENTLINGE

Frgl. M 82