

23976

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

SMÅLAND

Misterhult

24/1,10/4 1959

Skogsmark, Gunnar, 1959

Svar på ULMA:s frågelista M 82 Matordning och
bordsseder

104 bl.4:o

2 " " teckn.

23976

M. 82.

Matordning och bordsseder.

Uppställningar från Teisterhult i
Halmar län av Småland
av

Annas Skogsmark.

I. Matordning.

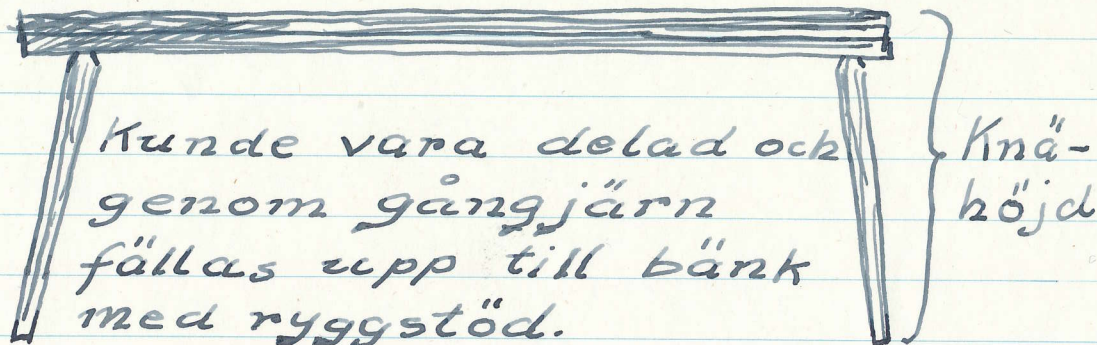
Slagesmän äro fru Anna Olvris Larsson, 84 år, som i sina yngre dagar bodde i M. och fröken Hilma Teisson, ungefär i samma ålder och boende i Teisterhult. Äro fru Larsson bor numera i D. Några exempel äro från min egen släkt, som är Rind sedan början av 1600-talet, och 9-de ledet i denna bondeätt bor fortfarande samma gård, Ström i M.

Det är min kusin, Allan Svensson, 49 år,
 som utgör det 9-de ledet i släkten
 liksom även Jörg själv, d. v. s. så
 långt tillbaka som släkten är bund
 i härborna. Men det är Allan,
 som äger och bebö färdens gård,
 Ströms och i fråga om ^{matordning} ~~för~~ ^{sin} ~~hans~~
 finns många föremål i Ströms, så
 som vissa rygarna lusgeråd
 och redskap, allsammans beu-
 gjorda och tillkretade av de olika
 generationerna. Det har fram-
 kommit genom berättelser från
 far till son, hur dessa lussger-
 råd tillverkats och vad de an-
 vändes till samt hur de an-
 vändes. Bl. a. finns en mat-
 tavla (en lågt matbord), som
 min farfars farfar tillverka-
 de och begagnade. Den går
 att följa upp, så att den även

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fngl. M 82

Kan utgöra stob med ryggstst.
 Ganda matpallar, som man
 sätte sig till bord för, finnas
 även och de äro för det mesta
 trebenta. Träskedar, hornskedar,
 trättallrikar, temtallrikar, tiuar
 av urholkade stockar, Cyllor, smör
 askar och mastvis med koppars
 käril, såsom trebenta kiällor med
 lock (såsom innehåller jöy själ²o m. fl.
 saker av tem, koppars o mässing),
 elldon och pustlar, ja hard näsall²
 som hör till en gammaldags
 hushåll med dess matordning
 och bordsseder, finns samlat inom
 släkten i Ström. Där berättas själ²o
 föremålen, hur det var i helgosh
 böcker. Andra fram till senaste se-
 kelskiftet var det själ²o hushålls
 inom släkten och t. o. m. kryddor av
 visst slag odlades på den egna torven.

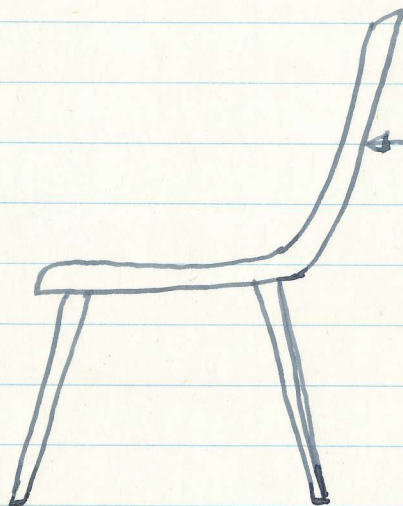
ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fppl. M 82



Kunde vara delad och
genom gångjärn
fällas upp till bänk
med ryggstöd.

Knä-
höjd

Mattavla



Sänor som på benen
är stolen gjord i
ett stycke.



Husbonden satt
på denna stol
vid mat-tavlan.

Pall för drän-
gar, pigor och
barn.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fogd. M 82

1. Matskningar för måltid vore mål (mål) och vard (vård). På min fädersgård Gåstult i Tu. funnos så sent som nkr. 1915 både torpare och stutare, som var 'kaffedags' både aftarvård. Bl. a. fanns en torpare Per Svensson i Clevenstorp, vilken i några år fungerade som råttare framme på gården och denne ropade vid kaffedags alltid över fjället till arbetsfolket: "Aftarvård!" Det var alltså inte betesbesökning för 'kvällsvård' utan hade i gammal tid utgjort ett extra mål före kvällsvården, för att folket skulle kunna hålla i till sena kvällen utan att bli utför hungrigt. Detta var före kaffetid.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fngl. M 82

Måtimilla betecknade den tid, som förflöt mellan två måltider, alltså arbetstiden. "Du går då på måtimilla," var ett gammalt uttryck, som man kunde få höra de gamla säga till exempel 1925, då det började försvinna från folkmun. "Gå te måhs" och "sätes sa (sej) te måhs" sade de gamla om 'gå till bords' och 'sätes sig till bords'!

2. Anteckningar för olika måltider, vilka avse måltidens kvalitet eller kvantitet voro:
trijmål (trugmål), då man blev tvungen att äta, rapsmål då man i hastigheten tog, vad som fanns till hands att äta, lällmål var en lätt och hastigt avälad måltid vitt i pågående

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fgl. M 82

arbete, t. ex. att slänga en bit
 halv sylta eller annat bröd
 på en brödskena och ta en
 slurk mjölk till. Förmål var
 en god och gauska fin måltid.
Skrovmål är ett ord, som
 ännu håller sig levande i
 målet och betecknar en
 kraftig måltid. Bfles en så-
 dan måltid, ropade de all-
 tid förr. (Dial. Skrovmål).

3. Matskningar för 'tid för måltid', 'dag att äta' voro: Alldags
 (för långt tillbaka), senare mat-
dag.

4. Matskningar för tid mel-
lan två mål voro: Villa-
bet (el.-bet), Målbet (el.-bet).

5. Matskningar för litet mel-
lamål, avsett att ställa oss
 värsta lungorna voro: förmål,

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fp4. M 82

'grube' och 'gutte', b. se. "e
 liti grube" eller "e liti gutte"
 underförstått 'mat'. 'Vroche'
 betecknade det samma. Men
 alla dessa tre uttryck kunde
 också användas om annat än
 mat, då det menades 'lite
 mängd'. I min ungdom var
 jag med på en bondkalas,
 där en av gästerna, då hon
 gick till bords för att ta mat,
 uttryckte sig: "Vi to 88 lite
 mört i pära, far e ja, inne
 vi for hemifrå, för vi inte
 skulle va så urivne (variona)
 när vi kom fram." Hon me-
 nade att vara fin och be-
 vad med detta uttryck och ville
 inte visa sig glupsen vid kalas-
 bordet. Det var en mycket
 gammal sed att äta något

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

litet, innan man för till ka-
las. Det sägs nämligen
inte fult, att på Kalas visa
sig bida, som om man al-
drig sett mat förr. Det var att
vara ghypen.

6. I Rausmåla i M., en
backstuga, bodde tre gamla
kyrkor: Nisse, Rina och Lotta.
De voro mycket fattiga och
jag minns Lotta från min
barndom, omkr. 1910, hur hon
gick omkring i gårdar och
begrar och tiggde. Hon hade
alltid en säck med sig att ta
mjöl i och min mor gav
hennes alltid mjöl, en bit
gläsk och litet bröd. Honna
i Rausmåla sålde då Nisse
och Rina och väntade henne
Lotta från hennes tiggersträt.

Lina värmde upp ugnen och
 hade den till redan röra till
 deg och börja baka, så fort kottan
 infann sig med häornas. Men
 innan bakningen var riktigt
 igång, åt de fläsk och (och
 de hade) potatis och kanske nå-
 gon brödkant från föregående
 bak. I gammal tid fanns
 många, som fingo leva så. Jag
 kan nämna många sådana
 exempel: Per i Trangleberg,
 Jon i Hullenäs, Pastjante
 (som nattetid stak i bastor-
 na, till rökning upplängt
 fläsk och korv och ofta fiskbens
 på långbrönnen för det).
 De de nyss mat hade, fingo
 de vänta, tills de fingo. De
 tvingades på så sätt att hålla
 oregelbundna måltider.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fgl. M 82

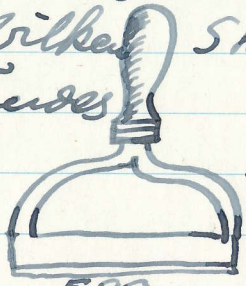
7. Dagvard (davaråv el. daver) var första målet man dälte för gäns vintertid på bondgårdarna av ett mindre mål, innan drängarna gick ut i stallet för att fodra hästarna. På Gässhults gods kommo drängarna från stallet kl. 7 och då uts i gammal tid davaråv. På 1800-talet och dess förinnan fingo drängarna en slurk brännvin och en bit bröd, innan de gick ut i stallet. Det skulle de ta för att 'lee to sa' (leda till sig = komma i rörelse och vakna upp ordentligt). När de varo färdiga i stallet med rykt och ans och ut-fodring, fingo de davaråv kl. 7. Detta mål bestod ofta i stallet

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Frgl. M 82

fläsk och uppstuckade pära (i
vatten stekta, med fläskflod och
lök blandade potatis, tärnade
direkt i stekpannan med en
s. k. hackkniv, vilken skaff
annars mest användes



Hackkniv

tilt hackning av
korvmat i läske-
ho före kött -
brännens tillkomst.

Alla var nästan ständigt
rädd man den kunde ibland
varieras med uppstekt bröd
till fläsket, d. v. s. gammalt
torrt bröd, som i skivas först
lades i vatten och sedan stek-
tes i fläskflod, medan man
även under stekningen hällde
på vatten och kände lock från
stekpannan. I slakttid, d. v. s.
några veckor före jul, hade

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Frd. M 82

man till därpå nästan dag-
ligen "falt i kgrv", d. v. s.
brosalt av sin samt gryn-
bor av stöpta korngryn och
svulver, kryddat med nej-
man, peppar, salt och sirap.

"Stönde" till detta äts lin-
gon (krossa) blandade med
mjölk till en lila färg. Utan
detta senare tyckte ingen, äro prall
och korv var smälligt.

Falten skulle då vara skuren
i skivor och ganska hårdstekt.
Pikala skulle grynborren vara
skuren i bitar och så hård stekt,
att korvskinnat blev knaprigt.

Storsill och överbliven, stö-
vad potatis var också vanligt
som därpå, liksom skivade
och uppstekte broppkakor, el-
ler skivorna stekta i mjölk.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Fpjl. M 82

Till detta äts aldrig kröss.
 Raggpannkaka, överbliven från
 förra dagens middag, förekom
 också till dagvard, ävenså
 uppstekte raggmunkar. Till
 både dessa senare rätter äts
 såväl stekt fläsk som "kröss-
 rejolk." De två rätterna voro
 tillagade av råriver potatis.
 Raggmunk kallades också en-
 bart "monk" el. "monke" (plus.
 av munkar).

Äggöra (s. k. bondäggöra)
 och stekt fläsk var en an-
 nan dagvard. Om då smör
 stod på bordet, brukade
 man bröda en smörgås på
 grovt bröd och lägga ibland
 äggöran och sedan stäsa
 smörgåsen i bitar. Men det
 ansågs nästan som lyx och

Kallades för att "tressjfe," d.v.s.
 använda sig av två sorters
 sovel. Att äta subart ägg i
 stekt eller kokt form ansågs
 som blöseri. Likaså att dricka ~~st~~ mjölk.

För alla målides äls
 alltid grovt bröd, s. o. m. då
 uppstekt bröd serverades.
 Ett gammalt ordstav i m.
 lyder så: "Då va som to äto
 brö to uppstekt brö." Sades
 ofta, när en pojke kyssat en
 flicka, som inte var eldign,
 eller vid fall, där något
 tyckts vederbörande torrt
 och intetsägande eller vittnat
 om faddhet. Jag såg i min
 barndom aldrig någon på lau-
 det äta en enda måltid, vad
 den än bestod utav, utan att
 grovt bröd immundigades i

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fv. M 82

Stora mängder och man sade:
 "Salt å bröd, gör kinden rö."

Ullamåh äts mellan "då-
 våh" och "madda" och motora-
 rade ungefär vår tids 11-kaffe.
 Det var en lättare måltid och
 kunde förekomma vid 10-tiden.
 För att arbetaren skulle stå
 "rykben" till middag. Det
 kunde bestå av en halv po-
 tatis och en bit spisstek, eller
 spisstekfläsk, nedsvält
 med en slurk subärsdris-
 ka, busköl (av subuske), por-
 öl (av por), svagdricka, eller
 lageröl eller också mjölk, skum-
 mjölk eller kärnmjölk.

Torkad fisk, säson ord (id) och
 värt samt pankor utgjorde också
 en lämpligt "ullamåstisk".
 Ät antingen med bröd el. gräddt potatis.

Många andra råttor sedan gammal tid skulle där kunna räknas upp såsom kost till dåtid, men dessa voro de livsmedelsaktiga. I regel varierades mycket litet i de gamla lushallen, där sparsamhet ofta var en nödvär, särskilt de tre på varandra följande nödåren 1867, 68 o 69. Min far föddes 1868 och min farmor, född 1846 och död samma dag som min far 1934, hade mycket att berätta om sparsamhetens från denna tid. Då förekom yllerst säcken smör på brödet, Möjligen skummjölksost och aldrig dracks ostmjölk (helmjölk) utan skummjölk och kärnmjölk. Park och hasselknopp, sädar och agnar blandades i brödet, som därav blef mycket bestått ut.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Född. M 82

Så funnos lushäll, som ävens
 i goda tider av idel snällhet
 ej tillåto större variationer
 i kosthåll. Mest bördes i
 sådana lushäll med sill och
 potatis och om denna ensidig-
 het utkom från folkhunnorn
 skämtet: "Sill å pära ene
 dan å pära å sill den annre."

Många Moros säga sparsam-
 het deri, att ingenting skulle
 ätas, medans det var färskt
 och gott, utas det skulle vara
 "halvdant". Mjölkens skulle vara
 "blåsur", brödet skulle vara så
 hårt och gammalt, att man
 kunde slå i ljus om öte genom
 ett slag i pannan med en
 brödkant, fläsket och silles
 skulle vara härskot, libaså
 harkkorven, och ättas skulle

ryka av grönt mjölk, liksom
av en brödet. "Det var, som om
det annars inte vore riktigt bra",
sade farman, som själv inte
tolererade denna sortens spår-
samhet.

Midtag el. medda äts på
slaget Pl. 12. Det prutade in-
gen en härsman på, att mid-
dag skulle ätas som bevä-
ningen på måltiden var: me
poj dagen. Följande råttor vö-
ro de vanligaste till middag:
haskkorv med potatis (Pott⁶
varu) och korven skulle de
vara stekt i mjölk och ha
ett svart skimmer. Stuvad
rötter, skurna i tärningar
var en vanlig middagsrätt,
till vilken det äts sill eller
kött. Vintertid äts stockfisk,

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT
Frgl. M 82

stuvad direkt i sin tjocka, vita
 sås och med het potatis minst
 2 gånger i veckan. På som-
 maren äts torrjisk med grä-
 de och varm potatis minst 2
 gånger i veckan. Brudbönsor
 och bruna bönsor kommo se-
 nare och särskilt bruna bönsor
 förekom först som kalasmat
 ett god stycke in på 1900-talet.
Ärtor och sidfläsk förekom åt-
 minst en ~~summertid~~ vinter-
 tid en gång i veckan men
 kunde ävas förekomma
 på sommaren. Hålsoppa (diab.
 sades enbart "käp") var en van-
 lig middagsrätt vintertid, sär-
 skilt under den värsta köld-
 perioden. Ärtor kallades mest
 för ärtvälling. Så som slu-
ring, kokt på korngryn och

rökt och örökt fläskvålar,
 röttas skurna i tärningar, på
 senare tider även marolles men
 i gammal tid rovor i bitar,
 som senare ersattes med
 potatisbitar. Rotpudding
 var en stark rät, som man
 hade till middag och till den
 äts gusföller eller annat
 kött eller fläsk, även så före-
 kom rotbitvälling, som i
 regel var mycket het att
 äta, ja så rykande het, att
 en predikant på 1800-talet
 i en predikan i Tomastorp
 i N. såg sig föreläsa att
 för menighetens utmåla hel-
 vetet "så het som rotbits-
 vällingen, vi fisk i Mant-
 bo i fredags". Han hade varit
 där och predikat.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fgl. M 82

Kroppkakor var vanligt till
 middagsmat. I gammal tid
 gjordes dessa av Kornmjöl,
 kvare av råmjöl, ännu se-
 nare av råmjöl och vetmjöl
 tillsammans eller Kornmjöl
 och vetmjöl tillsammans men
 numera av enbart vetmjöl.
 Potatisriv skulle det var till
 kroppkakor. På square tid
 gjordes de av hälften rå
 och hälften rökt potatis.
 Från Västerwik råmat och
 uppåt utefter Ruster görs
 kroppkakorna i regel av en-
 bart rökt potatis och vetmjöl
 samt ägg. I kroppkakorna pul-
 le det finnas tärningar av
 rökt eller orökt fläsk, som
 i förväg hopbrytes med lök
 (chashad) och grov, pressad krydd-

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fygl. M 02

peppar. I Skärgården har före-
 kommit, att man gjort Kropp-
 kakorna av långt i stället
 för runda och lagt en mindre
 strömming i varje Kroppkaka.
 Även al har förekommit, ska-
 ren i tärningas och i lagd rå
 i Kroppkakans. Kroppkakans
 skulle i gammal tid vara
 både hård, märk och stor
 och till den skulle det dricka
 kall mjölk. För det mesta gjor-
 gjordes lusnes så många, att
 de skulle räcka till två
 nästa dag, skurna i skivor
 och stekta, ibland i mjölk,
 som då utgjorde god. Kropp-
 kakans anses ursprungligen
 hava kommit från Island men
 är lika vanlig i Svaland och
 kallades där i gammal tid

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959

SMÅL. MISTERHULT

Frdl. M 82

Spåutsamt för tåteropalt
 (tattarpalt). Benämningen
 har tydligen kommit därav
 att då bondmoran i slakte-
 tid kunde göra äkta palt
 av svinblod, fisk tattar-
 mor åtnöjs sig med sin
 egen speciella palt av pot-
 tatis och mjöl, eftersom hon
 inte hade någon gris att
 slakta. De gamla används
 för det mesta denna benäm-
 ning.

Annan middagsmat av
 råriveren potatis var ragg-
runnk och raggpunkbaka
 men potatisplättar (i M. Kal-
 lades de förr för "fjytsennde",
 "pärapphos" eller "pärappfätter")
 användes mest till davåk. Alla
 dessa potatisrätter uppskattades av barn.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fngl. M 82

Kallbröd i tjock, vit sås med
stekt fläsk var en middagsrätt,
saltströmming i sju spad med
 varm, kokt potatis, en annan
 mycket sällan äts stekt ström-
ming, som tarvades sällan att steka i
 strömming kallas i M. & Skär-
 gård för 'Småsil'.

En middagsrätt, som
 förekom en gång i veckan
 alla årtiden, var stekt fläsk
med kokt potatis med tjock,
vit löksås, något som barn
 i regel acklades vid och fring
 out i levdet av samt barn-
 nos av föräldrarna för att
 de inte ville äta det.

Kokt saltströmming i
sju spad med varm, kokt po-
tatis förekom mycket i gamla
 Skärgårdssocknen.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fagl. M 82

I Svåla lushåll portionerades
 maten ut till folket. På 1800-ta-
 let förekom, enl. min mor, född
 1870, att vid en tröskning i Rau-
 nebo (Ru.), moran hade just före-
 gående nätt att bjuda tröskfol-
 ket på. Varje man fick två kok-
 ta strömmingar och två ske-
 dar späd (kallades säs) men
 lussfar bad om ännu en ström-
 ming, sedan han ätit sina två
 med motivering att "då va så
 gott." "Välja," sade hans kus-
 kus, "du ha ju dina två
 biler (strömmingar) i dina
 två sker säs, du ssoo då
 annre i nu ja du va vjdt."
 Han fick inga mer ström-
 ming, utan fick återgå sig
 liksom de andra tröskarna.
 Annars var det vanligt, att kus-

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

mor, som också endast på skryt
 blev rikligt på stort för lit
 folk, särskilt då vid tråk
 ringen. Den sju husmodern
 ville vara värre än den and
 ra, för att visa, vad huset för
 mätte, både vad kvantitet och
 kvalitet beträffade. Hon fick
 då god matrykte i byggen.
 Sedan kunde hon vara snål
 vid sin eget husfolk, drängar
 och pigor.

Salt järkört och rotur
 var en rätt som ganska mys-
 ket nyttjades till vardagsmån-
 dag.

Fläsk och potatis ihopkokt
i spadet var vardagsrätt till middag.
 Om efterrätter bestod till
 middagen, så bestod de ofta
 av fruktstoppa (ofta serverad ry-

Kunde varm), eller saftsoppa
 (också den ibland varm) samt
 "krösaoppe", sur och osökrad.
 "krösa" (lingon) ihopkokta med
~~liagan~~ honung var en efter-
 rått men detta kunde i fattig-
 ga hushåll, kunde detta till-
 bannans med kokt pota-
 tis, utgöra huvudrätt. Frukt-
 bopparna bestod av torrade
 äppelbitar och päron samt
 plommon eller krikor. Efter
 äträlling var det alltid
 ugnsbakade (tjock, av vete-
 mjöl) med lingonsylt som
 kallades "krösans" eller
 annars sylt. t. ex. traubär,
 borsbär, björnbär m. m. Stör-
 kelsepannkaka (av huggjord stas-
 kelse utav potatis) kunde bjudas
 både till varmrätt och efterrätt.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

Linné folket lärde sig äta
 potatis användes till nästan
 alla kötts- och fiskrätters so-
 vor men det var då en finsk
 sorts provor än den som
 senare kom till som kreatur-
 föda. Potatis användes också
 i formen i bitar till vissa soppor.
 Anders Alfred Andersson,
 torpare på Horn i Västrums
 socken, född 1842, död 1923, be-
 rättade för sina barn om att i
 hans föräldrarnas förekom-
 en rått, som kallades för bul-
 lersupa eller bullersoppa. Det
 var ungefär som den fört be-
 skrivna bluringen men med
 provbitar i. Senare i tiden de-
 scender dessa med bitar av kåb-
 rötter. Minnämningen 'bulla-
 suppa' hade den, emedan den

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fngl. M 82

vällade svår väderspänning,
 så att det bullrade i magen.
 Dracks det då kärmjölk till,
 var det ännu värre.

Västare, alla måltider, så
 ej särskild efterrätt bestods,
 avslutades med en tugga
 grovt rågröt och en slurk
 mjölk av något slag.

Efter 'medda' kom 'afta-
 väf' en stycke in på efter-
 middagen. Det var en lät-
 tare måltid, som sflertäcktes
 av våra dagars eftermiddags-
 kaffe. Grovt bröd och spisks-
 flak var vanligt samt mjölk
 av något slag. Vid utarbe-
 tet togo Karlarna fram si-
 na fälskivar och skuro
 fläsket i lagom tuggor. Det
 fanns en och annan basktis-

gullare, som i stället för
 fläsk hade grävlingkött till
 brödet. Talle i Malenrik, en
 man, som tidvis arbetade
 framme i gården (Tässhult),
 menade, att det var riktigt
 gott och mycket närande.
 I stället för mjölk kunde
 någon sorts dricka utgöra dryck.
 Ölsupa var vanligt förr.
 Sommartid äts detta mat i
 någon "bulle" vid åkeru eller
 ången, där arbetet pågick.
 Vintertid äts matliden i
 den s. k. dagsverksstugan
 framme vid gården vid en
 stor brasa i en öppen spis.
 Det kunde också förekomma att
 'aftarå' slopades på vintern,
 då det vid den tiden redan
 började värmas och man inte

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

långre sig ut, arbete ute med
s. k. gödselkörning, Skogsarbete
eller annat typiskt vilt-
arbete.

Vid 8-tiden på kvällen var
det kvällsmat. Då varkades det
oftast välling och spisksill med
bröd. Glödhoppor, d. v. s. strep
strömming, lagd på glöd, (se-
nare i tiden direkt på järnspis)
med skalad glödsteckt eller
ugnsteckt potatis, vilka fram-
sattes med skalen på, så de
annars inte smaksade, som de
borde. Potatisen ätos med fing-
rarna och även glödhopporna
(numera kallas visst sådana
strömming för - sotare).
Hall, poft potatis med spisks-
sill var vanligt till kvällsmat,
ävenså torpad farbror, s. k.

Kompl. till
ordet strept
se sid. 101.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Fol. M 82

"fols" eller fiol. Färbogen gick
 då runt bordet och varje
 man skarte av sig några
 bitar med sin vassa kniv.
 "Idiosost" äts till detta, ett
 mellanting mellan ost och
 pannkaka. Kniven utgjorde
 stråken på fiolen, när man
 skar av sig en bit tvärs över
 bogen. Storsill, stekt på glöd
med påhållt vassel som sås
 samt varm potatis, auting,
köbt eller glödstekt, benaren
tiden, ugnsstekt, utgjorde en rätt
 vid kvällsmålet. Ragnijöls-
gröt ansågs vara en rätt, som
 man kunde "sova god på".
 Den äts med mjölk, som
 var och en hällde i sitt käril
 framför sig, medan grötfatet
 bäddes ut på bordet eller

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT

Fot. M 82

mattavlaa, (vilken endast hade
 knäbröjd). Jag såg många gaw-
 la i min ungdom strax efter
 sekelskiftet, då boderna äro
 på landet, särskilt bodse-
 derna, började förbättras och
 kultiveras, äta råmjölsgröt
 på så sätt, att de hade gröt^{en}
 för sig på en tallrik och mjöl-
 ken för sig på en annan. När-
 mast sig och så togo de en
 sked gröt, som de neddoppa-
 de i mjölken och äto på detta
 välsmakande vis, för att mjölken
 inte skulle bliva jolmig av
 den varma gröten. Men man
 hade lärt sig detta av sina
 föräldrar och det är ett fak-
 tum, att råmjölsgröt då
 blis mycket delikat. Men inte
 om mjölken blis jolmig. Det

Var således en renömnings
 bodan utminnes, då grötens äts
 av alla kring bordet ur
 samma fat. Ville husmor
 vara riktigt generös, lades
 en snörklisk mitt i gröten,
 där den fisk ligger och
 smäsmälta och var och en
 fisk doppas sin träsked eller
 bromsket i smöret, samt-
 ligt som de togo gröt. Hon
 kunde också göra smörhålor
 runt omkring i fatet, så
 att var och en fisk sin egen
 smörklisk att doppa sin sked
 i. I fattiga hushåll, där
 de rika hade kö eller kan-
 ske bara en enda, som var
 "hind" eller "sin", d. v. s. rika
 mjölkade just då, användes
 i stället för mjölk till råg-

ULMA 23976. Gannar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fgl. M 82

mjölsgrötan, sirapsvatten.
Glasöjjarvälling eller
 glasöjorvälling var en
 välling, kokt på sönderkra-
 mad, hemgjord stärkelse av
 potatis. Stärkelsegrynen kom-
 mo i vällingen och ut som
 en massa ögon av glas och
 därför hade den fått benäm-
 ningen glasöjorvälling, som
 ofta användes till frillsmat.
Stärkelsepampaka av sam-
 ma material hade man och
 så till frillsmat men ibland
 som middagsmat. För att bar-
 nen skulle äta upp de hårda
 pampakskanterna (vad slag
 pampaka det än gällde), in-
 tillades de, att det fanns nå-
 got roligt att se i dessa
 kantar, t. ex. att en ^{liten} gräbba

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

stod därinne i pampakskan-
 ten och sugade vad o. dyl. och
 barnen åt då av pamp. nyfi-
 kenhet för att få se den
 märkvärdigheten. När de då
 blev besvikna över att in-
 genting se, fingo de av de
 äldre lära: "Så du'n inte?
 Då gjorde ju' men nu har du
 gått sin väj. Du va inte Porsk
 nej."

Salt till med nybakat vete-
 bröd var något som särskild
 de gamla uppkallade förr
 man det ansågs som en lyx
 med varmt, färskt vetebröd till
 tillag. Ofärdigt fingo de njöja sig
 med grovbrödet.

Nybakat grovt bröd med
 nybakat smör och Rannmjölk
 ansågs som en lækkerhet till Prälles.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

8. I gammal tid, då man endast hade slagarna att tillgå vid tröskningen, måste arbetet påbörjas redan kl. 1 på natten och då måste måltiderna ändras därefter. Innan folket gick ut på lojen, fingo alla en bit bröd samt braunvin för att de skulle kunna komma i fartens rader från början. Hela vintern tröskades det, tills all söden var genomtröskad och under hela trösktiden måste karlarna hålla vintermatordningen. Vid "förste ghyppning", d. v. s. såfort det började dagas aldrig så litet, gick karlarna in i köket och fick sig en ordentligt måltid, varefter de åter begätsig ut på lojen igen och fortsatte med tröskningen till full da-

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Frd. M 82

ger, då åter en månad bankades.
 Sedan vidtog det dagliga ar-
 betet, sådant, som varje dag
 måste göras, rengöring, rykt
 och ans i stall, ladugård
 och brustia samt utfodring,
 utkörning till åkrarna av
 gödsel, beduggning och skof-
 försels för transportande av
 ved och behövsvirke m. m.,
 brukörning av hö från ängs-
 ladorna och mycket annat
 öfverarbete, som kunde för-
 skjuta den vanliga matord-
 ningen ganska betydligt.
 Det passade Rausko bäst att
 gå in och få sig litet mat,
 när man kommit hem med
 en vedlass eller hölass och
 läst av detta och då fick
 det inte vara så många med

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Frgl. M 82

tiderna. Men middagstiden
vill man gärna hålla så
skakt som möjligt, Pl. 12.

Rinberedningstiden brävs
också sin särskilda matord-
ning men det kunde vari-
era på de olika gårdarna,
alltefter tillgång på arbetskraft,
ty om såvliga kvinno behöves
i bastus, det skjut, där lide-
redningen skedde, så kunde
den vanliga matordningen ej
hållas. Någon av kvinnorna skis-
kades in i köket att tillreda
någon lätt post, när det bäst
passade, d. ex. när just den
kvinnan avslutat ett visst an-
tal linbänner.

Så var det också vid slakt
och brygg till jularna eller
vid bykläckningen om lög-

Kompl. till
bykläckningen
se sid. 102!

Larna. Att läska byk var egent-
 ligen ett hantverksarbete, då gran-
 narna fäo pistötning om att
 komma till gårds för att vara
 behjälpliga med läskningen,
 särskilt då ungdomen, som
 tog detta arbete som sin nöje,
 då de fingo tillfälle att skämta
 och glamma. Då måste de
 bjudas för mat och det kunde
 ske först mitt i natten och
 sedan vid "förste glipning".
 Ofta bars då maten ner i bygg-
 huset, där läskningen ägde
 rum men bland blott med-
 hjälparna inbjudna i köket
 att äta och dricka. En kvatt
 brännvin var då den vanligaste
 dryckeryggen samt en stark
 god öl eller dricka.
 Då kommo "strödagar",

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

då Pinnorna krävdes till vissa
 arbeten, som i regel endast
 tog några dagar i anspråk, som
 t. ex. färdvattningarna på af-
 ternommarsen eller förhållanden
 då fören gått ut en hel som-
 mar och blivit smutsiga och
 sedan vid färklippningen, det
 som var ett typiskt pinno-
 göra. Ingen man kunde
 då tänka sig att klippa en
 får, liksom inte heller att
 mjölks en bo. Ibland före-
 drogs att i stället för färdvät-
 ning, tvätta eller ofta klipp-
 ningarna. Alla dessa arbeten
 måste göras av Pinnorna och
 det ruskade betydligt på
 materdningen och det fingo
 Karlarna fylla sig i. Om
 i trushälet fanns någon

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fngl. M 82

gammat kvinna, d. s. s. farmor
 eller morfar, eller en s. k.
 lillpiga, som inte var alltför
 bortkommen i matlagning
 och hushållsgöromål för övrigt,
 så behövde inte matordning-
 en ändras nämnvärd, utan
 den vanliga rutinen kunde i
 någon mån fortgå. Rutin var
 vad de gammaldags lanthus-
 hållen krävde. "Att måsta gå som en
 kvinnans väls" var en vanlig
 ordstav bland gamla tiders
 husmödrar.

9. Matskningen för "Rosthäll"
 eller "matordning" var just or-
 det Rosthäll. Man skilde på
 vardagsmat och söndagsmat el-
 ler härdagsmat (helgdagsmat).
 Sön- och helgdagar avvek i fråga
 om mat från vardagen. Då be-

Stods alltid något extra, som prä-
 interade skillnadens mellan för-
 och vardag. På morgonen, sedan
 djuren voro omskötta och utfod-
 rade, utdelade husmor helgdags-
 kakor till var och en och sedan
 fisk motlagarna luskiälles med
 dessa efter behag hela dagen.
 Dessa kakor voro i regel baka-
 de av vetenijöl, men om an-
 nat mjöl användes, var detta
 tillsätts med något extra god,
 t. ex. en god kryddad smör, kum-
 min eller pomerans. Det bästa
 ölet togs fram och det bästa bränn-
 vinet, som kunde, också det, in-
 nehålls kummin. Ölet skulle
 bara tillsätts med humle ur den
 egna humleodlingen, om det
 skulle vara riktigt godt. Midda-
 gen bestod, om möjligt, av färsk-

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fagl. M 82

mat. Det kunde vara goda för folket att några dagar i veckan bli på det välsignade saltet.

Hadde man haft slakt till gårds under veckan, bjöds om söndagen något färskt kött till middag, roarna eller senare i tiden, potatisen. Funns det jägare i hushållet, så kunde det räknas med vilka till middag: hare, tjäder, orre, djöfågel och ryssket, annat.

En outtänksam husmor lagade alltid så, att hon kunde bjuda oförhoppandes främmande på något sötta god och fint och sådant mat fick inte vidröras av hemfolket.

En kyrkohandling i Tu. på slutet av 1800-talet hade vid ett tillfälle, då visitation sked

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Fol. M 82

le företagas i prästgården och
 bispen skulle komma dit, Jult
 hela sin skafferii och sin Kåder
 med idel läskheter. En av
 kyrkoherdens söner berättade
 själv, att barnen, som voro
 många, särskilt många mot-
 glada pojkar, inte sut färdigt
 till att måla. Modern lyste
 in maten och bar upklar-
 ya på sig, medan barnen
 fingo äta sin vanliga vardags-
 kost. Om barnen tillade längans-
 fullt in i skafferiet, när modern
 öppnade dörrar dit ibland, sade
 hon bara strängt: "Det ska vara
 till visitation". "När bispen kommer
 varit där, finns bara boken Roar
 att skava på", sade berättaren.
 För gästen, även om denne var till-
 fälligt, skulle alltid det bästa bjudas.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fagl. M 82

10. Ordet sovel uttalas på M. dial.
 ssejef. "Ssejef-fattit" var det,
 när sovelen började tryta och
 brösmaset fisk togs fram
 på bordet. Detta med utgjorde
 för många baskstugusillar
 enda sovel, fastän det ju egent-
 ligen inte räknades som sovel.
 "Ssejefbrake" var den brakstäv,
 som hängde i skaffariet, väg-
 rätt upplängt med en länk
 i vardera änden. På denna
 brake hängdes sovel, såsom rökt
 skinka, parvar av olika slag,
 femmarkerkorv, baskekorv,
 spickekött och spickekarv, även
 en bit sidfläsk samt karré,
 om denna var rökt. Ost räk-
 nades som sovel, ävenså rökt fläsk
 och spickefläsk, färbrög, om den
 var torkad, samt torr fisk, vilken

nyssket användes som sovel till
 färdkost och matsäck. "Sjsh-
 bytte" var en träbytte, laggad
 och frösed med lock och i den
 förvarades visst sovel av torrare
 slag. Torrfisk (ort=id, pankoo
 och mört) förvarades i tinnos.
 Dessa tinnos voro i gammal
 tid, innan det var vanligt
 med lagging, gjorda av
 en vholkad trädstam, där
 kameran var munken och låt
 sig skara bort, så att endast
 det ytre skiktet av stam-
 men fanns kvar. Sedan sovel
 bolles i ena änden och en
 lock i den andra, så att luft-
 tät het uppråddes. I sådana
 tinnos förvarades även arter och
 böror, grun o. dyl. soveltinnos
 kunde vara något mindre.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fgl. M 82

"Ät brö te, ssjöpluns!" är en upp-
 maning av husmor i gammal tid
 till den, som sätes i sig stora sty-
 ken sovul utan att vilja dryga ut
 den med bröd. Att tresovla (tresjöje)
 var att använda två sorters sovul
 på samma brödskena och många
 ansåg t. o. m. som tresovling en bra
 smår på brödet, då annat sovul
 fanns. Antingen skulle man bara
 bara smår eller också bara sovul.
 I annat fall var det slöteri. Vid
 sådana tillfällen räknades även smår-
 rot som sovul. "Haskkörv & ssjöje
 bra," kunde man säga och då
 mena, att haskboro hade stark
 smak och utgjorde för en hel liten
 rätt på brödet. "Lant ssjöje" var
 uttalsgande i smak genom att det
 t. o. m. var dåligt kryddat eller
 hade fel krydda, eller att det var

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

ringa mättnad. Annan beteckning
 på bovel var näs och slät med.
 En tunnmanfällande beteckning
 på all mat, som ej är bovel,
 var äte, b. ex. "då finns inte
 ut äte på matlaga". När
 all mat var uppäten, kunde
 humor säga: "Nu finns då
 inte så gusslan kvar" och om
 nytt "inte så mycket som en
 såde". "Knöpe i sa (sej) bröd"
 beteck det, att man gjorde om
 man åt subart bröd. "Stoppa på
 sa (sej) en brökknöpe (el. knöping)"
 var att stoppa en bit bröd i fic-
 kan för att hålla undan den
 värsta lungen, om man skul-
 le ut och jädas en bit. Man
 stoppade då också på sig en
 torr fisk eller en bit av en så-
 dan. Det gammalt ordstav sägs.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959

SMÅL. MISTERHULT

Frd. M 82

"Har en bage (bara) en kniv, en
sivme (sivare), en spik i en
bröknöck, så bhare en sa (sig)
länge i Skojen (Skogen)."

11. Den sig förmål kunde det
sägas "förrätt". Soppa äts al-
drig förr som förrätt utav ef-
ter köttet och potatisen och
man kunde t. o. m. lära den,
som kallade soppa för "äter-
rätt." "Ta e bukfylle" var
id äta gundligt av en enk-
lare rätt för ut en följande,
bättre rätt skulle förlä bättre,
om det inte fanns så mycket
av den rätten, eller den var
dyrbar och svåranskaffad.

Där för sade gummans tju-
gubben: "Då här, du far, då
så gull (gull), så då ska du
äta lite ä." (Gammalt skämt).

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
SMÅL. MISTERHULT
Fpjl. M 82

ked annat skämtsamt ordstäv
 var: "Nått gott smaker väl,
 ska en veta återhåll." Övers:
 "När gott smakar väl" o. s. v.

"Lägge en bittes", sade man
 också om att först äta grundligt
 av käre rätts och sedan smaka
 på den bättes.

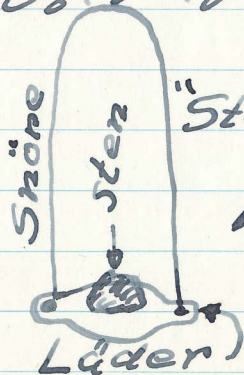
Och en person tycktes aldrig
 bliva mätt, frågades: "Ä^r du^r
 ingen bittes i da?" (-da = dej)

"Den som äter sa (sej) buk-
 vete tre gånger om da'n,
 han har ingen hälso da",
 var ett ironiskt ordspråk.

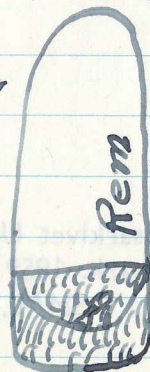
Och den glupske sade Max:
 "Han har boken to sin gud, ä
 ända to sin speleman."

"Häng inte på bråkaka jämt,
 utav håll er to pår'na!" uppma-
 nade förtiga moros de åtta.

12. Ordet matsäck är levande
i målet men uttalas "mas-
säck". Därmed menas den
mat, som plockades ner i
"monkeslonga" (munkslungan),
en väska, i regel sydd av
grävlingsskinn och försedd
med en lång resor, så
att den hängde mot höften
och "slungade". Förstavelser
"monk-" byförs till, och just
raggmunk ^{hög} bars i väskan.
F.ö. liknats den, stort sett, en
sådan stenslunga, som pojkar
för i världen påstås steno med.



"Stenslonge"



"Monkeslonge"

Väska av gräv-
lingsskinn

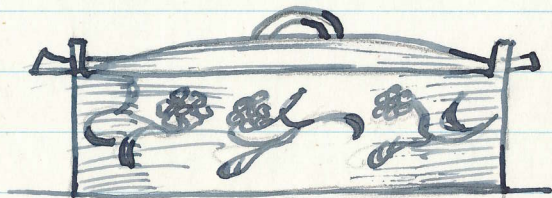
Ordet "matsäck" bytts into till påsen, man bar maten i, utav till påsens innehåll. Före i tiden, långt tillbaka, fanns de, som hade mat med sig i en mindre säck eller påse och därav har ordet vuxit fram, man hade också "matsäckskriv" för längre färder eller veckolånga distanser borta. "Färdmat" (färdmat) eller "färdäte" (färdäte) kunde också en sådan stor matsäck kallas, eller också "färdkost" (färdkost). Tillfällen, som krävde stor matsäck eller färdkost voro exempelvis: Marknadsfärder, andra handelsfärder som t. ex. till torget i stan, då börderna i Träskena m. fl. föro hemifrån redan bl. i på vatten.

Voro i Stav till lagom torgdags
 och inte kommo hem förrän
 sent på kvällen. Vid Skogs-
 körslor på annan ort, en
 hel vecka i taget. De kom
 från U. foro ända till Himmer-
 by marknad eller de i Dist-
 dala fingo ha en dryg mats-
 säck men till Fjederholms
 marknad var inte så långt,
 eftersom denna köping lag
 mon bokmen. "Röste ut" hade
 kunnorna om att göra i ordning
 matsäck, eller "röste ut kåra"
 (Karlarna).

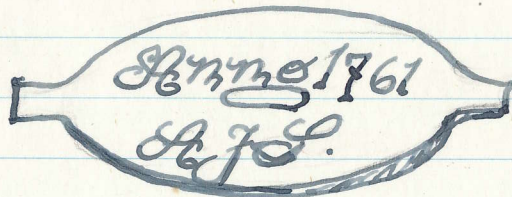
13. Den s. k. "äska" (äskas) var
 för också en sorts matsäck, av
 långt vald, oftast blågrå till fär-
 gen och skönt bemälad med
 blomster o. dyl. Vid ändarna
 sättes en förhöjning av trä, där

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

hask i locket passade in och
locket var försedt med ett litet
handtag mitt uppi. Detta hand-
tag var gjort av böjt vide, och
eller något annat böjligt trä.
Därför kallades mat, som var lämp-
lig till matsäck också för "äsk-
mat" eller "äskemat" och en
som kom bärande en sådan
äska, d. s. en gårdfarikand-
lare eller tiggare kallades för
"äskedängere".



Äska



Lock

I äskans skalle gärna finnas en
brödad smöras.

I matsäcken skulle finnas smör
i en träask med lock, träsked åt
så många, som skulle dela matsä-
cken samt i matvåg kall råmjöls-
gröt, torrmört eller torrort (id)
ett stycke spickefläsk, en bit
spickekarv, bröd i småkakor,
en liter ost, en plunta bränn-
vin. Dessutom en kagge eller byt-
ta bärnjöls till grötens samt
ett par trätallrikar för gröten.

Detta var skopparens matsäck
mygfår, som han skulle vara
borta några dagar. Ett par spis-
kesillar kunde också tagas med.

Till torg- och marknad-
kost var det ost, bröd och bränn-
vin. Om denna kost rimmades
det (nördin) med tankes på,
att det förtändes mycket
brännvin vid marknaderna:

"Ost å brö å brännvin!
Länsman å stämning!"

Mis far har talat om, att mis
morfar (alltså hans svärfar) född
1832 och död 1908 höll den gamla
traditionen att vid kongresser till
stau, direkt på salutarget in-
mundiga sin matsäck och tugga
snapsen ut sin plunta. När mis
far, som tyckte, att "den tiden har
 varit", ville bjuda honom på något
näringsställe, svarade han: "Höj
 tack. Gå du bara och ät, var du
 vill! Jag äter, där jag står, som
 jag gjort i all tid." "Men jag
 tyckte", sade far, "att det dåligt
 förtärligt en godägare (patron kal-
 lades han) och han i sin tur
 tyckte, att jag var löjlig, det
 förstod jag."

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Föd. M 82

14. Förutom de förenade, jag förut
 nämnt, som matsäcken kunde
 förvaras i, hade de den oskida
 för i krynans, en riktig bom-
 ellschalst, s.d.s. k. Kpäc
 (kläde), knuten i alla fyra hörnen.
 Vandringsmannen hade då ofta
 denna knyta uppträtt på ryggen
 över axeln, så att knyten låg
 på ryggen. En gammalt
 par "Pettersen (Pettersen) i Fia" i
 Skarva (Skorvan eller eg. Sög-
 borvan under tuistarlutsgrödet,
 befundo sig ofta på vandring
 och då hade Pettersen alltid
 sin knyta på ryggen och Fia en
 korg, en s. k. lockkorg (drab.
 lockkorg) på armen så taga
 hävorna i, som de fingo i går-
 derna, eller att ha matsäck i.
 Ur minnet locknas jag på det.

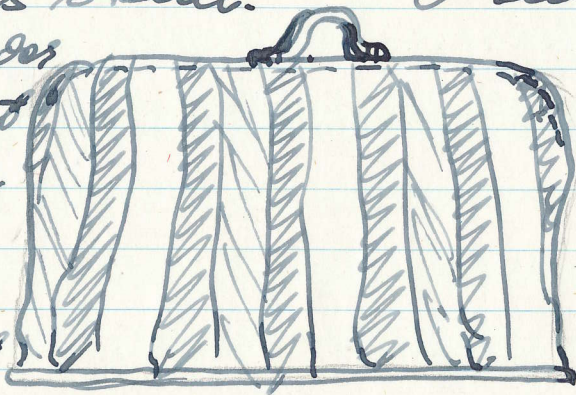
Slutet av 1800-talet o början av 1900-talet



En gammalt par med kufft
och lockkorg
för matsäck.

Nattsäcken var också en kombinerad matsäcks- och klädväska, försedd med knäppbotten på en gammaldags panning, handtag och läderförstärkt ^{brida} botten. Den ^{var} bred ^{och} varrandig i grönt, gult och rostfärg eller andra färger. Den var mycket stor och rymlig. Upp till såu en inbyggd järnbåge för stadga av skul. Den kallades

Tilverkad av mycket grovt tyg.



square skint samt för Svälans portmonnä.

Slutet av 1800-talet
ö början av 1900-talet.

Botten (smal)

Nattsäck för kläder o mat.

Till brännvinst användas träflaskor, en s. k. plunta (e. pöunte). Senare kom blackputtingen, som var försedd med sprund (diab. "sprunn") för att fylla på genom samt för dricka direkt ut. Det var en sådan, min morfar använde, då han tog matsäcksburen på torget. I bland Ballads även den för plunta.

15. Torrskaffens kallades en liten torr matsäck, som man kunde ha i fiskan. Den kunde kallas för fiskmassäck också. Även heter det lommemat, men det var sälsynt, att man i M. kallade 'fiska' för 'lomme'.

16. Därn kunde vid förens ut en vanlig mora direkt i hant och få möllings t. ex. en stycke ke ugbakat grovbröd med ny-

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Frgl. M 82

käruat smör på, ävenså en smörgås med en bit kalvrylle på en vetebrulle eller ost och bröd. Vid ystning kunde hon, som såg vid ostbitternas diab. "kätters") branna ihop ost-
 physke (ostmassa) och giva direkt i handen åt både barn och tjura.

17. Snakbit kallades sådant mat, som i mindre mängd hemfördes av den, som kommit från en resa. Snakpalt gick man till grannen med vid blakt och den sedan hålles ut i sig än.

Fästvänligheten kunde ta sig uttrycks på många vis: Nu man, som kom in på en ställe i U., hade något arrens och utträlta. Moran höll på med

att stoppa gryn till grynkor.
 Han ville vara gästvänlig man
 hade ingen särskild mat till
 hands utan frågade, om man
 men, som var långvägs ifrån,
 var hungrig och ville ha till
 gods med en portion stöpta
 korngryn. Mannen tackade ja
 och bade sig lyska om sådant.
 Moran tog då en trättallrik
 och öste upp en bra nog stor
 portion och bjöd den tillfällige
 gästen, som med god aptit satte
 i sig alltsammans. På väg
 hemåt tvälde grynorna, som en-
 dast voro halvstöpta, i mannens
 mage. Han fick gå upp till
 annat ställe och be få lägga
 sig och vila, så dåst och tröt
 hade han blivit av grynorna.
 Även här ville man bjuda ho-

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fagl. M 82

nom på mat, ty den moran
var också gästvänlig. Men
mannen tackade nej med
den motiveringen, att han bli-
vit bjuden på förra stället.

Med mat röst avslutade han
sin avböjande mat: "Du väl-
signa den mora, för ju längre
jä går, dess mättare bli ja!"

Men alla moror voro inte så
gästvänliga: Den pojke i U., vilken
skulle gå och läsa för prästen, gick
in i en torp, som hette Jakobstorp
då han på hemvägen passerade detta.
Han bad få äta sin matsäck un-
der tak, då det var svårast. Det
fick han gärna men då han tyck-
te, matsäckens larvade någon dryck,
tiggde han på en finare vis:
"Då ä så torrt. Du skulle ha
nä ä blöt't i." Men det fick han g.

II. Bordsleder.

18. Österskuning för 'bordsböns' var
sättningen bönsbön eller matböns
och man sade: "läse to böns".

Barnen, särskilt den yngste, som
kunde, fick läsa bordsböns med
knäpptå händer, lagda på br-
det och stående bredvid bordet
eller matavlaan. Var det en
pojke, som läste, så bokade han
djupt, när han slutat bönen
och var det en flicka, med hon.
Bönen skulle läsas högt och tydligt.
I en del familjer var det den
äldste medlemmen, som läste,
t. ex. någon av farföräldrarna
eller morföräldrarna, i regel de
manliga. I andra familjer, åter var
det husfar, som läste. "Husborn
läser to böns," sade det.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Fotl. M 82

19. Jag har fört talat om en torpare, Per Bransson i Clemanstorp under Gåsslult i M. Familjen bestod av 4 medlemmar, sedan Julia gift sig och flyttat hemifrån. Det var Per själv och Kristin, hans hustru samt sönerna Ture och Efraim. Somme lever än och kan väl vara c:a 65 år. Per var torpare först under min morfars, Petrus Quolius tid, sedermera också under min fars tid, ty far köpte godset av min morfars. Per gick allting gammaldags till, särskilt i fråga om bordsseder. Jag hade många tillfällen att bjåva på deud, ty Per dog så sent som omkring 1934, då jag bjåv var 33 år. Och torpet lades ner av den nye ägaren till godset. När jag en gång var där en ärendekom-

mer jag mycket väl ihåg, att hela
 familjen, såväl som på maten
 själv, såg runt mattan
 och på denna var fransat
 hela pannkakspåsen direkt
 lagad ut i runden. Pannan var
 starkelsepannaka med fläsk-
 skivar på. Per såg vid sin
 långsidan och sonens vid var
 sin gavel av mattan, me-
 dan Kristin sysslade vid gäset.
 Alla tre hade var sin matsked
 av plät i handen och de höll
 runt skedskäftet med hela han-
 den. De började äta av pann-
 kan vid var sin kant och när
 de kommo till en fläskbit,
 nappade de till sig den med
 fingrarna och lulle den så,
 tills den var uppäten. Jag blev
 bjuden sitta på köketoffan, medan

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Frgl. M 82

Jag väntade att få uträta mitt ärende, som gällde ett slakt framme på "gåern", ty Per var en mångkunnig man, som också tjänstgjorde som slaktare. När de slutat äta, hade Kristin endast plåten och de tre skederna uti diska. Sen trädylet med Råsnmjölk stod vid Pers fötter och den, som ville ha sig en klunk, lode bara ut ströket sig själv byllan och sedan drucke direkt därav.

Vid ett annat tillfälle, följ var där (man uträddes alltid ärendena till torparna vid måldagen, då man kunde vara säker på att få träffa den hvar som stod en gnyta oskalad potatis vid Pers fötter och skedhögarna låga vid var mans plats på matt-

tavlan. Beträ, att lägga potatis-
 skalen direkt på bordet vid si-
 dan av tallriken, förekommer
 ännu i vissa bondshem på landet.
 Husfar själv satte mot ryggen
 mot spiseln, äldsts konen mot
 nästan vänt mot dörren och yngste
 konen mot ryggen mot dörren
 vid varje tillfälle. Kristin satt
 aldrig till bords utan åt under
 hand vid spiselhällen och det
 var just, vad kvinnorna i gammal
 tid gjorde. Männen och barnen hade
 alltid sin givena plats vid bordet.
 20. Husfar hade sin plats mitt-
 för sin långsidan av bordet.
 När en kvinna gick till bords,
 drog hon bukklet bort från
 pannan, så att främre delen
 av bjässan blottades. Männen va-
 ro burligare och det skulle ha

ansetts, helt enkelt, ogudaktigt
 att även under en "Priskvältid"
 behålla hatten på. Rika gärna
 kunde då en man ha gått in i
 kyrkan och behållit huvuds-
 raden på. Även i kyrkan drogs
 kvinnorna husket bakåt en bit.
 Endast, när de åto matsäck ut,
 kunde hatten få sitta på till
 skydd mot sol eller kyla. Och
 kvinnorna kunde då även ha
 behållit orörd.

Födorädsfolk och rotalyon
 fingo ej äta vid samma bord som
 husfärens utom plögarna få äta
 mat vid en mindre bord i en
 lära, eller också fingo dessa äta
 på annan tid, efter husfolket.
 Undantag funnas nog hos särskilt
 luggligt folk, som vågade gå emot
 betygen, helst om det var fräga

om sådant föräldersfolk och
 groteljon, som hade förmåga att
 hålla sig snugga vid bordet. Bar-
 nen kunde, som sagt, ha sina giv-
 na platser vid bordet men om
 dessa voro många och utrym-
 met vid bordet trångt, kunde
 barnen gå sin mat o. s. v. vid
 läcken eller vid någon bänk el-
 ler lämbeskåp. Barnen skulle
 villkorligen stå till bords, ända
 tills de vunit sig så stora, att
 de fingo böja sig ner utefter
 ryggstöt över bordet eller bänken
 när de skulle inmundiga sin
 mat. Det var en lördagsdag
 som dag, då barnet fick bör-
 ja sitta till bords. Då kunde
 sig gossen som en hel karb
 och fliskan som en mjölk
 kvinna och som dagen långtade

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fgl. M 82

Det efter.

21. Värje hushållsmedlem hade sin särskilda träsked eller hornsked, och sin särskilda skål eller trätaallrik. Sådan mat, som äts med sked benämndes skemat eller skemat och vad som kunde drickas kallades ghasmat men detta ord kom till, sedan dricksglaset börjat användas. Skedmaten läddes av husmodern upp i skål eller stenföt. Det fanns skålar av trä, av lilla upp skedmat i och skålar kallas min på bordet. De olika skålarna och fäten hade sina benämningar såsom fars skål, ghatskåpa, kröppkakafötet, kon sväred⁺ skåpa, avlänge fötet, kennskåpa, popprerskåpa, mässingskåpa, träskåpa. - Min

Landsmålsarkivet Uppsala. 23976
G. Skogsmark 1959. MISTERHULT
SMÅL.

† svarvade,
se sid. 105!

morfar, född 1831, död 1900, hade
 på försättsbladet av en gammal
 postilla gjort en del anteckning-
 ar angående vissa mått för en
 viss sorts brygd, jag tror det
 var porsöl eller enbärndricka.
 Där stod: "Hopparkrukka med
 öppen på", vilket skall uttydas:
 "Hopparkrukkan med hals (ut-
 ökning) på", alltså en sådan
 kruka, som bilden visar.



Efter slutat måltid
 låg det var och en sin sked
 på plaskan, en lutande
 diskbord med hals och pip och
 nämma, där diskrättens fram-
 mer i en s. k. svinämbar
 ("svinämmer" på dial.). Så gjordes
 det även med skålar eller tallrikar,
 vilka snare diskades av någon
 familjemedlem och hancade

Om plaskan,
 se kompl. sid. 106.

Landsmålsarkivet Uppsala. 23976
 G. Skogsmark 1959. MISTERHULT
 SMÅL.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

upp- och nervända på diskgräv-
 den ("diskgrävna" på dia.) eller
 på högkant, (färskilt tallriks)
 för en lång diskställning
 med back för varje tallrik.
 Det feta diskbrädet i ämbaret
 under plaskan, röddes sedan ut
 med harrmjöl åt brynen och
 på så sätt tillvaratogs allt fett.

Ful. fru Larsson och flickan
 Lillemor användes i äldsta tid endast
 sked (av horn eller trä). Karlarna
 togo till sina egna knivar när de f. o.
 skulle skära kött av köttben. Fri-
 terna stoppades i munnen med
 fingrarna. Kvinorna använde
 sina arbetsknivar. Gaffel till-
 kom senare men fortfarande
 kan man se många använda
 kniven och förs den till munnen.
 Många Karlar stöko efter sku-

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fngl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 23976
 G. Skogsmark 1959. MISTERHULT
 SMÅL.

tad måltid av Rinow mot sin
 blusärm. I äldsta tid användes
 des skål av trä sees i bätters
 fall temu men sedan kom tall-
 riken av trä eller i bätters
 fall av temu. Spillkunnens
 kom långt senare, liksom bleck-
 skålen med öra. Men ^{trä} skålen en-
 vändes till soppa och liksuande,
 även sedan tallriken kommit till
 och innan den djupa tallriken
 fanns.

22. Köttet lades upp i en skål
 eller ett fat och potatisen i en
 annan skål. Och det fanns ett
 stort matbord, kallts alla skå-
 lar och fat fram på detta men
 om det bara fanns en mindre
 matavla, fick det inte rum
 utas fanns på bänkar eller
 på hallen och var och en fick

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fngl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 23976
 G. Skogsmark 1959. MISTERHULT
 SMÅL.

då gå och ta sig för sig, om inte
 matens delade ut köttet på
 vars och ens skål eller tallrik.
 Torrt kött, alltså stekt, som in-
 te låg i sin spad eller i sås, äts
 med fingrarna, likaså borer.
 Man skulle inte riva och slita
 med fingrarna i maten mer
 än absolut nödvändigt för att
 kunna få det i sig. "Bort med
 fingra från ätet!" Kunde mat-
 nos säga, om särskilt barnen
 voro "påklatiga".

23. Vid ytterst belämnat mat-
 bord med kärben buller om
 buller fick helst inte förekom-
 ma men förekom det i bräd-
 skan, sådes det "se ut som Jo-
 rusaloms förstöring." Vid an-
 nat uttryck var: "Har du ut som
 skan ha gås fram."

Landsmålsarkivet Uppsala. 23976
 G. Skogsmark 1959. MISTERHULT
 SMÅL.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fngl. M 82

Om en upp-för tont mat-
 bord, sade man: "Här finns
 inte torra str me," uttyts: "här
 finns inte torra ormar." I ett
 annat uttryck var, att det var
 skrint = falligt el. magert. Att
 märka är, att i M. betyder ordet
 "karg" (dial. kärj) 'riktigt bra',
 alltså tvärtom mot i rikssprä-
 ket. Således kunde det låta om
 ett rikt bord: "Då här ser ma
 (mej) redit kärjt ut." Om nå-
 gon i förväg varit till bords och
 ätit upp de bästa bitarna, kunde
 det låta: "Här gaper både (bara)
 tomme fat (el. fata = plur. av fat i
 best. form)."

24. Ingen nu levande, som jag talat
 med, har hört om någon sådant
 företeelse, som att matbordet ut-
 gjordes av en vinkelad stenhäll,

eller om några skällsord ur-
 trokningar i bordet för maten.
 25. De handlingar, som ansågs vara
 uttryck för brist på bordskiskvör:
 Att söka ut de bästa bitarna. Det
 kallades då "lugga för sa (sej)",
 eller att "va om sa å kring sa".
 Att glupskt var att "va ghyppis",
 även "ghäppa i sa". Den, som tillag
 alltför glupskt på maten, som om
 han aldrig sett mat förr, om ho-
 nonn sades det, att "han fhängde
 ut öjna (spärade upp ögonen) och
 så gammalt ord står i Lu. är:
 "Då inte ofte den fallis på fhängs
 ut öjna. Sticks hander i gröt,
 pannkaka, deg o. dyl., om detta
 sades: "ghäbb". När småbarnen
 ville vara med och baka skrek
 modern: "Lät (lät) bji å ghäbb
 i sejjon." "Du ska lätts (lata)

maten tyckte minn," säger vid gammalt ordspråk och egentligen var det bara lussfadern, som fick fjärra ordet vid matbordet. Ätminstone skulle barn, drängar och pigor tåga, om de inte blev direkt tilltalade. De fingo annars inte lägga sig i konversation mellan d. ex. mor och far. Äta smör till amat sovde kallades, som fint^{er} segts "tress jhe" och det var inte fint. Ju, som pratade mycket vid bordet, om honom sades det, att "han höll mått på ve makt." Man uppmanade de ätande att taga det lugnt genom att säga: "Möm ihä j, att grötvihera ä sju!" Alltså skulle man vila ögonen, medan man åt sin gröt. "Åt nu, så majas svarer inot

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Fgl. M 82

ryggan!" Kunde lussfadern skönt
 samt säga till drängarna, där-
 mot menande, att de skulle äro
 till sin styrka och till sin arbets-
 som sedan väntade dem. Papa
 fick endast lussfadern. Om d. ee.
 en dräng inte kunde återhålla
 en rapring, skulle han försöka
 bemästra denna, så godt och för-
 synt, han kunde samt föra han-
 den till munnen samtidigt. Det
 var lussfadern, som skulle pri-
 sa matmodern i alla ragnas
 genom sin rapring, ingen annan.
Att efter slutad måltid torka av
sig mot blusammen eller med
avvisigast av handen ansågs
gult. Endast den, som gick att
 städja dräng eller jige fick ski-
 na av flets om munnen. Det
 lades, att en borde i sådant äran

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fagl. M 82

de skulle ha en fet fläskkorv med sig under fotasken och smörja sig om munnen med fläsket, strax innan han kom till ort och ställe. De skulle det se ut att vara jeto på det stället, och då skulle jeto eller dräng villigt låta störa sig. "Jen ska inte fara i osvart ss" säger en gammalt ordspår i du. och därmed menas, att man inte skall fara i färitsko, utan man skall planera i förväg och beräkna. Att vilje efter måltiderna hette "vibe davey" o "vibe medda." Ävenså hette det en "smälte maten." Middagsvilan kunde få vara högst en timme mellan kl. 12 o 1, icke räknat tiden vid matbordet. Husfar kunde ju vila längre. En byggmästare, som var mycket snab

vilade middag på följande sätt:
 Han lade sig i gräset på rygg och
 ställade upp de hopdragna benen
 med fötterna från marken till si-
 dan av bröstet. Sov han då för
 länge, sloppnade benställningen
 till och fötterna föro smutsiga
 och väckte honom. Då var det
 också dags att väska byggare och
 hantlangare och så sätta igång att
 arbeta. Byggmästaren hette Kalle
 Wam och levde på 1800-talet. Svåra
 bönder lade alltid armbågar på
 brödkakan och skuro bröd åt fol-
 ket, som sat till bords. Det var då
 inte rådligt för drängar och jö-
 gor att alltid ofta begära en
 skiva, ty då gjorde husbond sura
 miner och skar tummar och tum-
 nare. "Te äto å dräcks (dricks) på
 kamme gång, å en omot," sade

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959

SMÅL. MISTERHULT

Förl. M 82

Sven August i Rucenas (M.) "Ner
 ja' äter, då äter ja' ä ner ja'
 dräcker, då dräcker ja'" och
 så lätts han rejälkyllan i
 fönsterkarmen för att inte
 drängarna och pigorna skulle
 komma ut den. När de ätit,
 hällde han en slurk i deras
 muggar. Han blev sturik, han.
 Beträffande rapning kan ytterliga
 re. nämnas, att man i u. se-
 dan gammalt kallar detta att
 "släppa spjället". I gammal
 tid fick man nämligen gå ut
 och släppa spjället om kvä-
 larna, sedan man upphört
 att elda i stugan. Om skorsto-
 nen var en laska, som stäng-
 des för skorsten genom att man
 drog i en stång vid stugväggen.
 Då uppkom uti stugan en döt

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fagl. M 82

gud, som råes bra påminde oss
 en ropning.

27. Min far, född 1868, begagnade
 ofta skämtant de gamla ut-
 trycken, som han hört sin far-
 far använda på fullt allvar. Hans
 farfar, den Magnus Andersson från
 Ström i M., var född 1798 och dog
 1884, då min far var 16 år. P. a.
 hälsade far ofta med orden: "Gus
 fre!", "Gus simo!" (Gud välsigne)
 eller "Gus fre i stuga!" (Stugan)
 På farfars fars tid hälsade man
 så och som man då is, me-
 dan husfolket satte till bords,
 kunde det tilläggas: "I siter
 ä ater. Ä ja! Kommer nitte i
 maten." Om då den besökande var
 mycket bekant med den värdens
 familjen (t. ex. en granne) kunde
 husfar på skämt säga: "Jaa,

du kommer viis i maten
 men vi ska inte äta opp den (dej).
 Sitt!" Hade de besökaren brätt
 och bara ett litet ärende att
 uträtta, kunde han svara: "Fuss
 men ja' har ingit sillnes
 ärne." I annat fall säns han
 sig och väntade men det an-
 sågs alltid förargligt, o. o. m.
 hos de bästa väner att kom-
 ma, medan de äro. Detta kunde
 dock avhjälpas genom att mat-
 nos eller husbond bjöd be-
 sökaren till bordet. Men denne
 skulle låta truga sig, om han
 ville vara fin av sig och han
 svarade: "Tack men ja' ät, ännu
 ja' gick hemifrån." Ända till
 det gånge skulle man låta
 truga sig, ännu man ätliggen
 treksamt skulle taspa ja'!

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fppl. M 82

"Då ha voj sjönke unna sen
dess", var ett vanligt sätt av hus-
fadern att bjuda andra gäng.

I regel var det dock så, att hade
en badare, tillfällig gäst inget
"billigt ämne", så ansåg man sig
inte tvungna att bjuda honom
eller henne. Man såg matvaror,
att hon hade tillräckligt att bjuda
på och deventom särskilt god
och allmänt outyckt mat, bjöd
hon under alla omständigheter
såvida hon inte tillhörde det
knåla slaget, ty sådana funno
alltid anledning att medvilka
att bjuda. Sådant brukar också
vara känt i bygden. Ofta hade
det betydelse, vad slags person, be-
sökaren var. "Kunde man bjuda den
och den på det och det?" frågade
sig ofta matvaror. En präst, t. ex.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fogl. M 82

Kunde man aldrig bjuda på var-
 dagligt, inte heller länsman el-
 ler ständs personer av något slag.
 Bara ville man gärna bjuda man
 det fanns ett dunt skämt, som
 ofta användes mot barnen, vilka
 kallades uppskallade och utav i
 stället togs det på allvar. Den
 farbroder till mig talade om,
 att han som liten pojke hade
 ett bud att utträda till en grav
 ne. Man bjöd honom sitta ner
 och äta och så, både lustborden
 på stället: "Att nu å gå inte han
 å säj som bist, att du ingit feok."
 Den lille pojken flög upp från
 bordet, nappade näsban och
 sprang på dörren med grätan
 i halsen, medan han sade:
 "Då har ja aldrig sagt." Han
 gick aldrig in på det stället mer.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959

SMÅL. MISTERHULT

Fpjl. M 82

Med Tinner och bekanta kunde
 det skäntas: "Att nu å vråk i da,
 du har t' into för feet hemme!"
 Eller: "Att å vråk i da i nora (norna)
 ska kniven i da!" Eller: "Vill
 du ha mer, ska gå slö (håns)
 te da. En nora, som hade sov-
 kenskräddaren och hans gesäll
 och lärning hos sig, uppmanas-
 se mästare: "Skär å sa, å brä
 på sa, å brä på pojka nää!"
 Och vid Vällingsen, som var ganska
 tunn, sade hon: "Ta åt bollen,
 mästare, ligger an gryn!" Vid
 en annan mållid sade hon:
 "Skäll på sa (saj) grädd å brä
 på sa snör, mästare!" Vid ett
 annat tillfälle kom hon fram
 till bordet och skulle servera
 kaff direkt ut stekpannan,
 som hon bar på så säte, att

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fgl. M 82

Hon förs att se bränna sig,
 lagt en del av Björkens om-
 skaplet. När hon så skulle
 servera skräddarn, nåckto hon
 inte upp till hans skåp med
 pannan, ty Björken strama-
 de fast om hennes vader. Hon
 bekröde hjälps, varför hon sade
 till skräddarn: "Och han lyfies
 på Björken där bak, väster, får
 han sås där fram."

Folkhunnarn hade mycket
 att komma med just i fråga
 om matordning och bords-
 seder.

Vid särskild brädskas säson
 i hötidens, rågtidens, liuberednings-
 tiden, såddens o. dyl. fanns an-
 ledning nog att inte bjuda en
 tillfällig besökare på något.
 Det var såsom en skriens lag.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fagl. M 82

Men det fanns släkter, som i generationer voro utpräglat gästvänliga. Det hörde liksom just till den eller den gården, det var helt enkelt en tradition att inte låta några, liög, eller låg, gå ifrån gårdens utan att hava blivit bjuden på mat eller dryck eller badadera. Min farmor, född 1846, b. ex. lät, mig vackerligt, aldrig en besökare gå objuden från gårdens ström i tv. Själva var hon Döderhultsbo född. För henne hade det varit en stor skam, om det inte bjudits på något, även om besökaren hade aldrig så bränt, eller hon själv hade mycket att bestyra, som hon, för resten, alltid hade.

Under vintern 1867, 68 & 69 gingo många omkring och liggde.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Fol. M 82

De Rommo fullständigt utsvultna,
utblottade på allt men det var
som om de på förhand vetat,
att hos karamor i Ström, blevo
de alltid väl berömda och utän
att vara särdeles religiösa höll
alltid jammor starkt på bibel-
ordet: "Den barmhärtige är rik".

Men det fanns släkter, som
alltid undveko att bjuda besö-
kare på något. Sådant kunde
också vara tradition i deras
gårdar. Om de såg någon ge-
nom fönstret komma på går-
den, skyndade de sig att laga
eller traspa dörrar. Sådant
var allom bekant i bygden.
Det finns än i dag en släkt
som vars gård det allmänna
omdömet i alla tider varit:
"Från den gåern kommer al-

dring gott (gott)."

Man i regel har det sejst i
 U. varit en ledersak att vara
 som man säger då, "fågnesam".
 Det har sedan gammalt an-
 betts som en stor skam att bry-
 ta mot gästvänlighetens skiv-
 na lag och ingen ville hava det
 ordet om sig, att inte gårdens
 kunde spendera. Man visste
 också, att besökarna, om man ville,
 kunde föra det med sig hem
 och till andra byar och gårdar,
 att där och där bör det gäddigt
 folk, "di bjö inte på så mys-
 ke som e enda såde."

Man skulle dock taga emot
 en inbjudan på en mysighet
 försynt säg och säga o. s. v.
 i task men då är ju alldeles
 för myske. Inte ska I bjuda,

inte. Då kan då aldrig komma
 i fråga. Men tack, tack ska I ha?
 Och - som sagt - minst sex
 gånger skulle man låta sig trä-
 gas till bords. Den förra om-
 nämnda farbrodern till mig
 talade om, att han skulle
 gå på ärendet ut till mig en
 gång, då han var halvvegen
 på väg. Det var långt till
 gården, dit han skulle gå
 men modern hade strängt
 ut honom, när han gick ut
 han absolut måste låta sig
 bjudas minst sex gånger, in-
 nan han lyckats gå. När
 han kom fram till gården
 och utträttat sitt ärende, blev
 han naturligtvis av mat-
 modern på stället bjudas ut
 så sig var och ut. Men han

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark. 1959

SMÅL. MISTERHULT

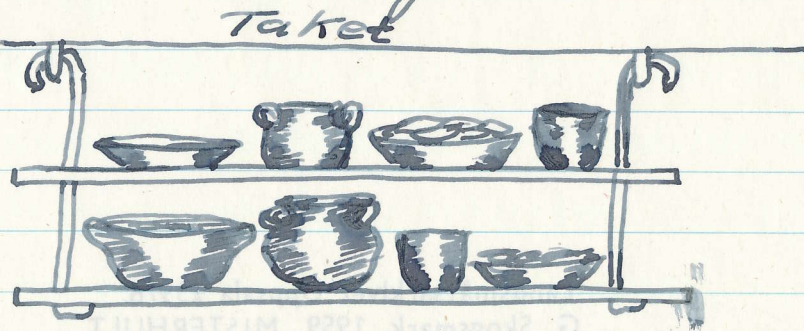
Frgl. M 82

taskade artigt nej; för varje
 gång, Moran bjöd. Till sist
 tog hon honom på ordern
 och bjöd inte vidare utän
 lät honom gå med många
 välsignelser. Då han sent
 omvändes kom han, var han
 meddelas utsvulten och när
 ut gråt. Modern frågade,
 vad det var med honom och
 han svarade: "Di bjö ma
 bara (bara) fem gånger, å jö
 skulle ju inte ta utt, förm
 di bjött bet!"

Pride mindre och större går-
 dar, unga alltid inriktade sig på att
 hålla väl försedd visthusbod li m.
 säger man bara "bo" med best. form
 sing. 'boa' o d. plur. 'boera', källars
 och skafferier. Det var nödvändigt
 för såväl det egna arbetsfolkets

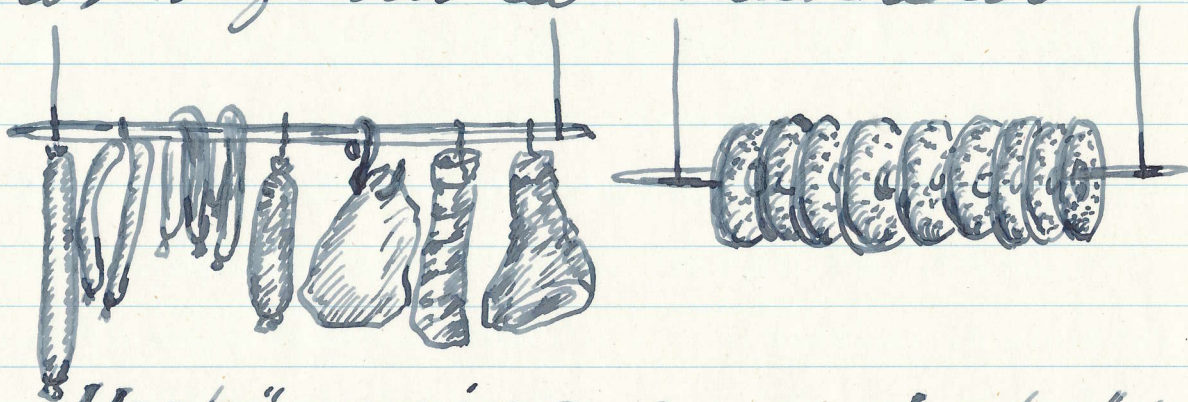
skull som för främmande, till-
 fälliga eller sådana, som stau-
 made längre tid på gården. Det
 kanske därför kunde vara av in-
 tress med en beskrivning i stort,
 hur dessa tre lokaliteter i gam-
 mal tid kunde vara inredda på
 en småländsk herrgård. Jag
 utgår ifrån min födelsegård,
 Gårdsby i U., Vilken, stort bet,
 i fråga om källare, bod och skafferier
 bibehålls sin prägel ända fram
 till min egen generation. På
 1700-talet residerade på denna
 gård major Fridenfeldt, därpå
 kommes både koner ryttmästaren
 och kammarjunkaren. Efter
 dessa två bröder kom godset i
 min morfars, (patron Uolin)
 händer, därefter i min fars och
 själv är jag född där och tillbringade

min barn- och ungdoms där och
 kan i detalj beskriva, luv & c.
 skafferiet var inrett. Det be-
 stod av ett ganska stort rum,
 c:a. 5 x 4 m. med ett fönster åt
 norr och detta fönster kritades
 då och då för att inte släppa in
 för mycket sol. I taket hängde
 2 st. s. k. bänner, d. v. s. häng-
 gande, dubbla lyllor för sådant
 sovel, som ej skulle hänga utom
 ligga på fat. Det var för att skyd-
 da matvarorna mot råttor och
 mös, som dessa lyllor skulle hänga
 i taket.



Bänne för sovel och kallskuret.

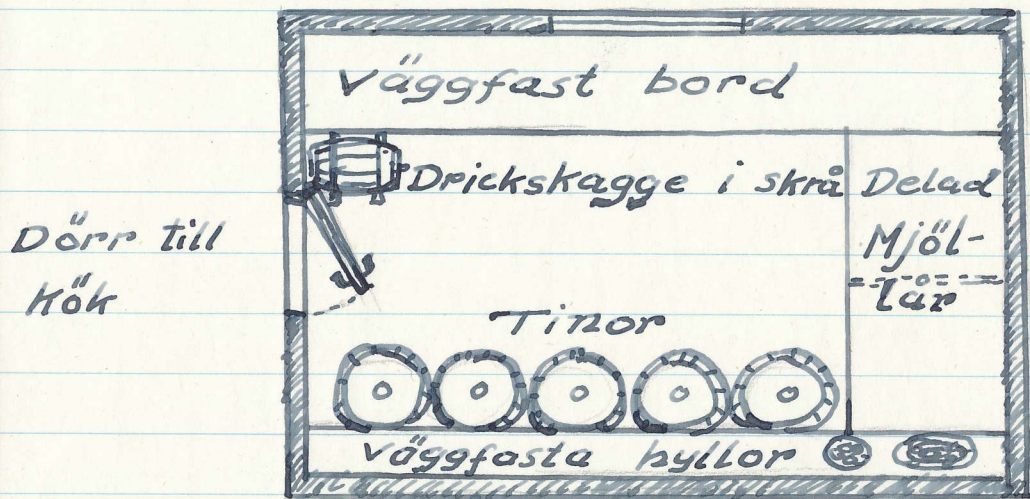
Rikasa hängde i taket vägrata
krakstöras för upphängning av
skinnsor, karcier, korvar, spiske-
Bäll och spiskefläsk. Den ena
störas var avsett för endast
bröd i form av hållkrakor.



Upphängning av sovel & bröd.

Vidare innehöll skafferiet en
stor dubbellåda för veteujöl och
rågnejöl samt tinnor för pora-
gryn, ärtor, bönor m. m. Dessutom
fanns där fasta lyllor för smör-
byttor, skålar och krus, såsom
smulkrukor, lönningskrukor

m. fl. sådana Pärub, som kunde
föreses med lock. En drickskagge
för eubärdricka fanns där äro.



Skaffereri.

I boken, som låg i en flygel,
fanns stora fläck- och köttkvar
för nedsaltade varor samt
ett par stora, lockförsedda lå-
rar för olika sorters mjöl och kli.

Karven voro sjo par meters långa
 och  vres meters breda samt
 ovala och laggade och försedda
 med järnband. De hade lock
 med uppfällbara l mmor.
 S v b i skafferiet sone bod sku-
 nades med sand och bestr ddes
 med t skat suris, vilket gav
  t rummet en fr sk doft.

I källaren, sone låg under
 luvsbyggnaden förvarades
 en tunn salt sill, baljer
 med stockfisk (lutad fisk) och
 andra matvaror, sone föro bäst
 i källare. Potatisk llaren var
 en byggnad f r sig, uppförd
 av sten.

P r en sådan gård hade myc-
 ket folk ärenden och skulle
 då b ndas på mat och dryck
 och då måste gården vara väl t stad.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Frgl. M 82

M 82.

Matordning och bords seder.

Kompletteringsorav
av

Gunnar Skogsmark.

Sid. 11. Uttalet är: darvå.

Sid. 32. Strept strömming är
ett dialektuttryck, var-
mod, menas lattsaltat
strömming. Uttrycket
användes egentligen endast
om fisk säsons t. ex. strep-
torsk och strepå.

Om det däremot gäller
t. ex. lattsaltat fläsk, säger
man på dial.: rimsaltat
fläsk eller rimmert fläsk.

Sid. 40 - 41. "Bykläskningen"
 heter bykläskninga och
 "läska byk" heter läske byk
 på Mästerlunds-dialekt.

Uttrycket är dialektalt.

Med läske byk menas, att
 man, sedan man stukat hela
 vinterns vit-tvätt, som t. ex.
 lakau, örngott, handdukar
 m. m. på tvättbräs eller stuck
bräs (tvättbräda), lägger den
 i en jällstort, laggat byk-
kar el. bykekar, i vars botten
 en hål med dyvke eller pugg
 är borrar. Först lägger man
 literbuteljer över hela botten,
 för att läskvätsket skall
 kunna rinna ut. Med en
 stor skopa östes sedan i tus-
 tal tvätter. För varje ny gryta

ett björkaskelut, som östes
 över trättan, skulle plug-
 gen, omvridad med en trasa,
 sitta i. Sedan togs pluggen
 ut för varje gryta och lades
 tillvaratops i en balja, om
 den inte var för smutsig
 (luten). Därutöver sättes
 på bokar, så att en balja
 kunde placeras under hå-
 let. Totalt bykgrytor ut
 var ordinarie ut. Sist
 togs en bykgryta bokande,
 rent vatten över trättan
 och detta vatten fick rinna
 av intill margonen, då
 klappning på klapp-
 bräd^x med klappträ vid-
 togs samt stöjning.
 Ripsons linberedning-
^x hette klappträ (klappträ)

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Frgl. M 82

gen i basten om liösten,
 var bykläckningens om
 vären hart när så litet
 folknöje för mig domän.
 Pigena från gården sände
 ut bud till drängar,
 statarpojkar och torpar-
 söner, att den och den
 kvällen fingo de kom-
 ma fram te gäern i
läcke byk. Då fingo poj-
 karna ösa och bära ved
 samt sköta elden under
 bykgrutan och varjehanda
 andra förekommande
 sysslor. Under tiden glän-
 nades det muntligt och
 berättades historier, sägner,
 fabler m. m. i björns visor,
 ibland omständiga. Läck-

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959

SMÅL. MISTERHULT

Frgl. M 82

ningen försiggick på vätern
och jögarna hade då mat-
mors tillstånd att bjuda
deltagarna på förplagnad,
cutingen i köket eller
i bybestugan, det s. k.
brygghuset.

Jag har själv i min
barn- och ungdom del-
tagit i byklassning på
min fädernegård Gass-
hult i U. och sådan trät-
metod förekommer här
och där på gårdarna än
i dag men numera knap-
past nästid.

Sid. 73. Genom förbiseende har
har ett v' fallit bort.
Skall vara den svarvede
skåpa-för viss skåltyp.

Landsmålsarki vet Uppsala. 23976
G. Skogsmark 1959. MISTERHULT
SMÅL.

ULMA 23976. Gunnar Skogsmark 1959
SMÅL. MISTERHULT
Frgl. M 82

Sid. 74. Plaskaw = plaska är
 en viss typ av disk-
 bord och är dialektalt, syf-
 tande på, att man över denna
 får plaska med diskbrutnet
 hur som helst utan att man
 behöver befara att stänka
 ner och därmed skada något.

U.L.M.A 23976. Gunnar Skogsmark 1959
 SMÅL. MISTERHULT
 Fgl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 23976
 G. Skogsmark 1959. MISTERHULT
 SMÅL.