

9506
KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Östland

Ormsö

Gårdström, T. 1936

ULMA:s frigel. M. 82 Matordning
och bordseder.

14 H. 45

Landsm. frågelista M. 82. 1.
Matordning och bordsreder.

Stitt mäh; betecknar helt enkelt ett mål mat. (frukost, middag eller kväll), men milla-mäh är ett extra litet mål mellan frukost och middag eller middag och kväll. Då fick man endast fisk (strömming) och bröd eller smörgås och i bästa fall även skumnyölk. Meningen var att man skulle bi milla mähena, d. v. s. inte vänta så länge tills den rätta måltiden blev serverad. Det var också endast barnen, som i allmänhet fingo mellanmål.

[Man säger även om en person, som har svårt att uttrycka sig: Han har änt mäh e mön.]

Ité mo bli äta-tior = Det må bliva ät 2.
tid (matdags).

Man säger om middagen: Middan ä,
fättn blir gjödan, kälde går se såvo =
Middagen är, då den blir gjord, kvällen
gör sig själv (kommer ändå).

När man förut tog hjälp (alltid
kvinnfolk) med att bräka kampa och
linet, började man i regel arbetet
klockan 1-2 på natten. Då fick man
vid 3-4 tiden på morgonen kaffe eller
te, bröd, smör och torkad fisk (gädda, ^{Verdalen?}
flundra, abborre) samt mjölk och öl
att dricka. Detta morgonmål kallas
grüt. Den riktiga frukosten servera-
des i vanlig tid 7-8 tiden.

I bondhusbällen använde man sig
av ungefär följande matsedel (På vis-

sa håll följes den alltjämt).

7/5.5

Skald?
Rästat?

Lördagsmorgonen: güe-koftar å smör-läka-
Skalpotatis och smör lake (salt i vatten). Dess-
utom nybakat surbröd. Därtill kom även
mjölk och fisk (skrivning om sådan fanns)
samt i somliga gårdar även smör. Hade
man gott om mjölk blev det schimpf-
püto (beskriv. längre fram).

Middegen: välg = soppa. Den har namn
efter innehålllet (sammansättning). Bitar-välg-
Potatis-soppa; bögn-, ättor-, sür-kåh- välg.
I alla soppor ingår korngryn. Utan gryn
kokar man endast potatis-soppa. Den heter
då: Bitar å vatten. I soppan finns det
dessutom kött (får- eller nötköt-) eller fläsk.

Till sür-kåh-välgen använder man helst
nötkött med ben och mærg. När mid-
dagen ^{inleddes fram} serverades, delade husmor upp köttet

ULMA 9506. T. Gärdström. 1936
ESTL. ORMSÖ
Frgl. M 82

i så många delar som det fanns folk 4.
i huskället. Sedan lades köttet på ^{rektangelformig} en trä-
bricka: kött-disken, där var och en sedan
fick taga åt sig en del. I somliga
gårdar lade till och med husmor kött-
fet åt var och en.

Söndagskvällen var oftast kall mat.
Somliga åt upp sin kött-del, som gya-
rat från middagen. Dessutom, om det var
rikligt, även något smör och mjölk
och vintertid te el. dyl.

Måndagsmorgonen fick man värmdan
välz, torsdagens soppa uppvärmd. Man ko-
kar alltid soppa att den räcker till två
mål. Flade man givet något av köttet,
åt man det nu. I större huskäll fick
man nöja sig med kött en gång i veckan.
De andra dagarna hackade man endast

några fyrkantiga kärningar i soppan. 5.

Middagarna under veckan serveras
det nästan alltid skalpotatis och stö-
ming, med antingen sträng-läka,
smör-läka eller fäit-läka. Den sista
gjordes av smält ister, uppsblodat med
vatten. Däri vispar man rågmjöl och i
bästa fall även vetemjöl och dessutom
salt och lök. Det hela får koka några
minuter. Läkan serverades antingen direkt
från stekpannan eller också i en skål.
I denna dopprade sedan alla sina pota-
tisar. Måndags- och torsdagskvällens
mål äro inte fyllerade utan ibland
vankades det gröt, soppor utan gryn eller
skalad potatis med kött och ris.
Samliga kalla sådana potatisar för
fäit-föflar andra skrabba-föflar.

ULMA 9506, T. Gärdström. 1936

ESTL. ORMSÖ

Frgl. M 82

98 s. 3

Även kymp-pöta vankades ibland. Den rörd- 6.
nämnda kokas av skummnyölk eller söt
nyölk. Den får ett litet rypskok, så
ad den går till små stycken, kympor.
I nyölken söt tillsätter man ett
par skedar sur nyölk för ad den skall
gå till lopp. Eller också smular man i
surbröd. Tisdags-, torsdags-, fredags- fru-
kosterna äro också varierande. Man får
något av det ovannämnda eller kauske
f. o. m. kaffe med sakarin i stället för
socker. Man nöjer sig även med nyölk
och bröd och strömming.

Tisdagskvällen är det igen välg av
något av de tidigare ommämnda slagen,
och på onsdag morgon får man uppvärmd
välg. Onsdagskvällen gröt och nyölk
koamäs-gröt = rågnjölsgröt eller små-

mäs-grait. Sen senare är av kornmjöl.
 Nu de senare åren har kornmjölsgröt
 blivit allt vanligare. Sen kallas helt
 enkelt grin-grait. Sådan får man åt-
 minstone numera lördagskvällar.

Freitag kväll är det igen välj med
 uppsörmd sådan på lördag morgon. Och
 på lördagskvällen var det grin-grait. På
 lördagskvällen borde man få tre varma
 ting: Varin bäst; varman grait och varin
pi.

Matsejeln varierar naturligtvis något
 efter årstiden. Och numera ha de flesta
 utökat denna matsejel med ett flertal
 nya rätter, men i folkmedvetandet räk-
 nas ännu onsdagens och lördagskvällarna
 till grait-käildar. Sen förra kallas också
ihl-friars-käilde = lillfriarskvällen.

ULMA 9506. T. Gärdström. 1936
 ESTL. ORMSÖ
 Frgl. M 82

Lördagskvällen är den riktiga.

Vintertiden var det kvällsvard mellan 7-8. Klockan 7 var skymningen slut. Den som då var hos grannens gick hem från skymningsbin, åt och började arbeta, ty nu börjades oppsito. Senna räckte till kl. 10-11 tiden alltefter som man hade brått om med arbetet. Under slättern fick man följande mat. Tidigt på morgonen innan slättern började: Smörgås och mjölk och fisk. Till frukost krämp-punto. Middagen potatis och kött eller soppa och på kvällen gröt.

Väntade man främmande till maten, lade man lite mera kött i soppan.

Från ett huskäll vet jag att man hade märken på kräkpa (det som man rödde i gröten med). Var någon bortrest, läm-

nade man vattnet i grytan så mycket 9.
mindre.

Flåim får rja tu råvoh te
mätu = Vem får den trä sovel till maten,
var det en bondkvinna som sade, då henn-
nes gosse bad om smörgås och mjölk.

Smör och mjölk räknas till sovel. Det
ansågs som slöseri att använda sig av bägge
samtidigt. Min far brukar berätta att
under hans barndoms tid (70 år tillbaka)
utblandades skummjölkem oftast till lika
stor del med vatten, och smör var det
inte frågan om att få hemma, utan de
som voro ute i arbete förbrukade det
lilla som fanns.

Jussnäs-grüne häre änt sitt. Man säger
det om kor och hästar som fått subart
hö och halm och inget mjöl eller havre
eller annan kraftfoder. Gick man ut

i arbete, tog man med sig påsa = mat- 10.
säck. Det är en påse av linne. c:a 1/2 m.
lång och 30-40 cm. bred. I denna förvaras
man maten.

När man gick i arbete på godset, fick
man taga med sig matsäck ibland för
hela veckan: Vikos påsa. Sumars var
det vanligt även vid jordbruksarbete, då
man var bortåt en km. eller längre
från hemmet, att något barn kom
dit med middag. Fer äta. I påsen fanns
det bröd, fisk, en flaska med vatten
eller öl eller i bästa fall även skum-
mjölk. Nu senare även te och kaffe.
 Dessutom strömming eller kanske t.o.m.
stekt fläsk och så lite smör, som
förvarades i en liten trädos; kearp
kallas den numera. Den hette tidigare

på skämt öks-än^o, därför att den var så liten.

Essutom brukas man till drickes-
kärl under utomburarbete kräkaggar,
ankar sådana som rymme 1 liter och
upps till 5-6 liter. Fordom dags använde
man finnaber. De likna en liten finna-
ma och rymma c:a 3 liter.

Vid matbordet skilde (skiljer ännu i
vissa hushåll) man på öabo-ändan och
neå-bo-ändan. Vid den förra, som var
ditåt där en kort och en lång vägg
mötas, där satt husfar, och sedan
satt man var och en på sin bestämda
plats efter rang och värdighet med
tjänstefolket längst "ned". Det ansågs
även förnämre att främmade fick
sitte "framför bordet" d. v. s. på den

sidan av bordet som var utåt rummet. 12.

Sugående huvudbonaden vid matbor-
det finns närmare angivet i en tidiga-
re beskrivning över "Ett bondbröllop
på Normsö".

Varje medlem i huset hade sin
fräskod spån, som satt i en ställning
på väggen; hagg. Man brukar ibland
säga om någon där: Åker kasta nitte
spån e krobba.

Kniv och gaffel och tallrik an-
vändes ännu inte i alla hushåll i
vardagslag. Potatisen skalades med fjäll-
kniv eller också en del med från trä-
gjorda knivar. Man brukade tala om:

Köka mat i grait = kokad mat och gröt.
Nyölgröt sade man: Tre fjärs e mäh
graitu = Tre ggr. puttra i nyölgröten, så

var det tillräckligt, gröt räknades krolig 13.
gen inte som kokad mat.

En som spillde mycket, då han åt
eller inte var (efter deras måttstock) reulig
utar sig, sade man att süta. Det säger
man alljämt om grisarna och små-
barn.

Mitt i grötfatet (i gröten) brukade
man lägga lite smör. Detta kallades
smör-än. Däri doppade man sedan ske-
den med gröt, då det inte fanns till-
räckligt med mjölk. Då man rapa-
de rikt-a, betecknade det att man
var mätt. Orkade man inte med
allt utan lämnade kvar en brödbit,
sades det att man laidd prästn utafere
skärkia. Vid slätter brukar man
få 1½ timmes frukost och 1½-2 Till

middagen. Men vid hörbärgningen kan 14.
man många gånger få räm mä breis-
biten e hände.

Kom man till grannen, då de äto,
hälsade man: fēs äuke = gud öke; eller
fēs äuke e seau spis = gud öke i
eder spis. Somliga brukade sedan skämt-
samt tillägga; hē går rät opa våra vīs.
Man brukade säga om någon fick mat
hos grannen. Bi-mähe opa bi-triskon;
d. v. s. man bia inte längre än så
snart, man gick ifrån grannens var
man hungrig på nytt. Frukosten ~~äts~~
i regel kl. 7-8; middagen kl. 12-1 em.
och kvällsvard 7-8 em. Nattderna
variera naturligtvis något efter årstiden.

Hullö den 2 febr. 1936. Tomas Löfdström Worins, Östland.