

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Rogaland.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Hjelmeland.

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Hjelmeland.

Oppskr. av: Anund Ramsfjell

Gard:

(adresse): Hjelmeland.

G.nr. Br.nr.

Delvis.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
Ellen Erland, husmor.f. 29/7 1873.

Folket stod tidlegare opp <sup>SVAR</sup> før i tida, serleg om somrane. Alt arbeid, både ute og inne, og det meste som trongst til garden og heimens skulle dei greia sjølv. Derfor vart arbeidsdagen lang og måltidene mange. Oftast 5 om somrane og 4 om vinteren. Ingen har no matskikk over 4 gonger om dagen, mange har 3. Det er serleg folk som har lettare arbeid. Fem måltidsdagen var slik: morgonmat i 4-5 tida, dorn kl. 10 (graut), non kl. 2, mesafta kl. 5 (ei kaka), og så kvelds når dei slutta arbeidet for den dagen. Det var dorn måltidet som vart sløyfa om vinteren. Det fortelst, at om vintrane når karfolket dreiv skogsarbeid stod husmora tidleg opp og koka kjøt og suppa (sodd) så dei skulle få eitt kraftig måltid før dei gjekk. Non var hovud måltidet, etter det kvilde dei ein-to timar, så fekk dei seg kaffi og så var det på ann att. Det vart brukt mykje graut, sild, brisling, sjer og poteter, serleg til kvelds. Ein kan vel så leis seia, at dei hadde to varme rettar for dagen. Denne slags kveldsmat er det lite av no. Flatbrød var alltid på bordet, òg atåt suvlmat. Laurdagane brukte dei simplare nonsmat, ofte sild og poteter eller graut. Sundagane betre mat. Dravle og lepsa er nok den mat ein her held for å vera mest tradisjonell, den er helg og fest mat.