

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Sør-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Singasaas.

Emne: Maaltider Og Mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Chr. Loigardi.

Gard:

(adresse): Singasaas.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Oppskrifta er gitt av husmor Marie Loigardi, f. 1892.

Før poteten var i almindelig brukt, var det flatbrød som var den viktiske del av ett måltid sammen med kjøtt, fisk, mjølk, ogsaa myssmør. Før jernbanens tid 1874, var det brukt kjøpbrød, hverken storbrød eller kaffebrød. En hadde heller ikke komfyr, bare en grue og en bakke. Der stekte en flatbrød, potetkaka og hyllkaka. Vafle og lefse var høytidskost og ble lite brukt.

Med Rørosbanens anlegg (påbegynt 1873, aapnet for drift 1877), kom fremmede folk til bygda og den større samferisel betinget forandringer baade i mat klær. Kaffe som vanlig drikk kom nokk ogsaa under jernbaneanlegget. Det var propritar Erik Must, Leangen, Trondheim, som eide store jorlegois i Singasaas, som kom med den første kaffe-kjel til bygda, til eget bruk, omtrent 1850.

Bruken av margarin i aarene 1890-1900. Sirop var brukt før. De kjøpte den paa flasker, Prestegaardi eller embeismannsbolig fantes ikke her før 1903, da kom en privatlege hit, saa den slags innflytelse paa matstellet kan en se bort fra. Det er nokk anlegget og jernbanen som helhet som har forandret levevilkaarene og dermed matstellet.

Under annen verdenskrig var forholdene under enhver kritikk. Her som msnge andre steder var tilførselen

av matvarer iaarlig, og distribueringen mangelfull. Svarbørsen florerte og de som hadde liten fortjeneste og ikke hadde velstaaende gaaribrukere som slektninger led bent/ fram nØi. Hadde en ikke hatt poteter i rikelig mengde, vilde sulten vart vis. Serlig feithungeren var uhyggelig. Det gikk maaneter mellom hver gang en liten rasjon margarin vart utdelt. Smør var ikke at opprive, det gikk paa svartebørsen, likesaa kjøttet. Det er skam og fortelle, men slik var det.

I. Det miljø som følgende opplysninger er hentet fra er arbeider- og smaabrukerheimer.

Det var " Førriaabit " som i tidligere tider bestod av ølost med ett stykke vafler eller potetkaker. Det ble inntatt saa tidlig som i 5-6 tia om morgenen. Da maatte karene opp for at stelle ~~høst~~ hestene/ og enia tidligere hvis de skulde kjøre høy eller maassaa. Kvinnfolka skulde spinne en snelle garn før de gikk til fjøset.

Saa var det " Åbit " i 9-10 tia, naar kvinnfolka var kommet halvø ut i arbeidet i fjøset, og karene hadde gjort en passende økt. Det bestod av graut, kokt kvellen før med oppkokt mjølk og saa myssmør og brød eller stekt flesk til.

Saa kom dugurien " Duul (tykk l) , Det kunde være ett eller annet kokt eller stekt, eller spekemat som saltmat og mjølk eller suppe. Kokt av saup og mjøl, eller myssmør mjøl og mann, eller mjøl og mjølk, ia kanskje helst som bollemjølk ,, Kleppmat ". Kjøtt og stappe var søndagsmat for de fleste, likesaa risengrynsgraut eller suppe. Om høsten bestod ofte to av lagens maaltider av blodpølse oppstekt i feit med mjølk attaat. Duguren aatt de fleste i totia.

" Non " bruktes altid og bestod av brød i en eller annen form. Potetkake, " Potetkaku " var svert alminde-

3.

lig ogsaa hyllkake " Hyllkaka " stekt paa takke ~~Atta~~ //
mjøl og mjølk. Som paalegg bruktes litt smør og myssmør,
gammelost eller annen heimelaget ost. Senere kom sirup-
pen.

Til kvelds " Nattvor " var det graut med mjølk til,
helst kjukkmjølk. Eller sili og poteter og mjølk, her ble
ogsaa brukt kjukkmjølk. Det var samme antall maaltier
baade vinter og sommer.

3. Forskellen var ikke liten, sommerstid bruktes
kjukkmjølk og varm eller kald graut og spekemat baade en
og to ganger om dag. I den senere tid er kaffen kommet til
og brukes som morgenkaffe eller "føriaabit " og som for-
middagskaffe og ettermiddagskaffe. Er det ett eller annet
onnaarbeid, gaar den ut med kaffen paa joriet og da med
oppsmurt mat samt kaffebrød.

4. Noe ekstra maaltid vet en ikke av, men maten skul-
de være det beste huset formaade. Men var det en som bod-
de i huset uten akkurat aa høre til familjen, trakterte
de med en kopp kaffe i økta.

5. Middag, " Duulen var hovedmaaltidet. Da skulde ~~A/d~~
alle saa vidt gjørlig møte opp ved boriet. I tiden om-
kring hundreåarsskiftet ble nemlig maten " Paaskifta "
lagt paa talerkene til hver enkelt, og som det heter :
" Den som itte passe rett maal fæ aattaa kall kaal ".

6. Det kunde bli tre. Åbit (frokost) oppkokt mjølk paa
graut og stekt flesk eller stekt blodpølse. Middag altid
kokt mat og " Nattvor varm graut og kald mjølk, eller
spekesili og varm poteter.

7. Det var vel bare søndag som var unntatt. De andre
dagene tok en det som det falt seg, men til middag lørdag
sili, kokte poteter og myssmørsuppe.

8. Her i Singsaas levde folket før i tia for det me-
ste av kjøtt og flesk, poteter og nepe og flatbrød, som
var middagsmaten. Om høsten og vinteren av kokt kjøtt og
flesk, mens en derimot om sommeren brutes mye spekemat.

og iesuten mere sili og fisk,-spekesili og saltet uer.

9. Det var ~~fæ~~ etter utkommet.De mer velstaaende aat vel mest kjøtt og flesk.Da/med mindre utkomme maatte nokk nøye seg med mere sili og fisk.

10. Flatbrød har spilt en viktig rolle i matstellet her.Det er altid paa bordet saasamt det finnes salt i maten.Til myssmør og til og med gammelost har flatbrød vært brukt,ia alltid med mjølk til,helst kjukmjølk.Paa store gaardier satt en baksterkjering i flere uker aa bakte flatbrød,saa en skulde ha hele aaret.

11. Søndag kokt kjøtt og flesk med suppe/og stappe til midt,eller risengrynsgraut med fisk til.Non potetkaker og litt ovnsbrød med kaffe og som paalegg smør eller~~m~~/margarin,sirup,gammelost,kjøttpølse~~er~~ heimelaget etter midtidskokinga og heimelaget kvitost~~er~~.Tilkveldis omtrent det samme,kanske en kald kjøtt-eller fleskbit som ekstra paalegg.

Frokosten omtrent som non.

Mandag: Abit: kaku,smør og vanlig paalegg og stekt flesk og potet,eller bloipølse om høsten,Duul: Sild,poteter og flatbrød,mjølksuppe kokt av mjølkog byggmjøl,eller havregryn.Non : Kaku og potetkaku med vanligt paalegg,smør, senere margarin,kvitost,gammelost og myssmør, senere ogsa sirup.

Tirsdag: Abit : Oppkokt mjølk paa graut,steckt flesk og potet.Duul : Kleppmat (bollemjølk) og spekemat,potet og flatbrød, Non det vanlige.Nattvor :Sild,potet,flatbrød og mjølk.

Onsdag : Klubb og feit (kjøttfeit-fløtt) til aabit. Duul:Graut,kokt av mjølk og mjøl,salt fisk og flatbrød med mjølk til.Non: Som ellers,kanske noen vafler eller hyllkaker.Nattvor : Graut og mjølk.

Torsdag : Abit :Oppkokt mjølk paa graut,spekemat og flatbrød.Duul : Kokt kjøtt og flesk med stappe.Non som van-

10477

lig. Natvor: Graut og mjølk eller mjølk og flatbrød. Det er ogsaa brukt potet og kjukkmjølk, da helst mandelpotet, kokt med skallet paa.

Fredag: Åbit : Stekt blodpølse, ble stekt i talg, potet og flatbrød og mjølk. Duul: Brøigraut, ogsaa kalt " Fløtt-suppe", en graut kokt noksaa tynt av grynmjøl og mjølk, med et øye av fløtt (kjøttfeit) og poteter, som en spiste sammen med grauten og fløttet, saa var det mjølk og flatbrød til. Non : Den vanlige kakumat med kaffe og paalegg. Natvor : Sild og poteter og mjølk.

Lørdag : Åbit : Stekt flesk og poteter. flatbrød og mjølk. Duul : Sild og potet, flatbrød og myssmørsuppe, eller saup-suppe, (kjernemjølksuppe) . Non, som vanlig. Natvor : Mjølksuppe og spekepølse eller annen spekemat.

12. Naa brukes stekt kjøtt ,kjøttkaker, ofte ^{Feri-}fabrikaal eller koteletter til søndagsmiddag. Til hverdags bruker en ofte kokt kjøtt, fersk fisk, kokt eller stekt. Fleskepannekake, stekt sild, lapskaus, eller opplaget fiskemat. Med forskjellige slags desserter eller suppe til.

13. Forikaal er vel det de fleste setter høygst. Tidligere var rømmegraut med fersk ørret eller laks favoritt, men er naa lite brukt.

14. Makrell er ikke svert ansett, kyllinger og kaninkjøtt vil vel de fleste batakke seg for.

15. Tørkede nyper er vel det eneste som henger igjen etter krigstia. Det grove brødet, helkorn f. eksp. brukes naa mer enn før.

Ulvås 1955.

Arvid Fodgaard.