

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Rauland

Emne: Måltider og mat

Bygdelag.

Oppskr. av: Sune Håns Svalastoga

Gard: Svalastoga

(adresse): Rauland

G.nr. 41 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Fløtti var vanleg drikk etter 1860. seier R. Berge i
Vinge og Rauland, bygdesoga vår.

Eg skriv om matstykke på ein gard frå 1900
og utover. Matema kalla dei smør og kjøtt.

Smør var smør, ost, kjøtt, fisk, egg

Kjøtt: bleik (flattbrun) grønt, jordple.

Matkornet her var bygg. Litt rug og kvitmjøl
Kjøpte fisk, liteins ost og kjøtt.

Bygdifolket lauter vel sunt i prestegarden, men til
høgtider var det faste netter frå gammalt.

Komfyr fekk vi heime omkring 1900. Vi var vel ikkje
anden dei fyrste eller dei siste i grenda. Anker og.

Men mor baka kakur (brød) for ho fekk komfyr og.

Di brukte ho to bakkur med ein ring mellom. Kocik
(kvar) fekk ho av ostunna. Ho grynede kocik på
brannmolar. Dei måtte ho bløyte og blande med
lunka mjøl og mjøl når ho skulle baka. I Rauland
sa dei: "Det er job til kjøtt, og sea so lenge
kakur varer." Vaffeljarn hadde mange. Dei kunne vera
heimsmida og med langt skaff på. Vafflane steikle
dei på skorsteinsvarmen.

Sp. 1.

Det var 5 måltid om dagen. Tida mellom to måltid
kalla dei ei øykt. Tida före åbiten var otta. Folk
var oppe i otta når dei bygga eller slakta. I
slakten var dei og ofte oppe i otta for å mytta legge.

- 2
- Sarley finnvaras var svært seigt i fa av utan doyg.
 På stolen var folk ofte oppe kl. tre- halv fire. Men
 dei fikk sova midt på dagen di.
- Sp. 2. Mamma på måltida var: Abit, doqurd, ondal, ojekt
 mettoerd. Abit kl 5, doqurd kl 8, ondalen kl 12, ojekt
 kl 4, mettoerd kl 8.
- Sp. 3. Svare under 1.
- Sp. 4. Ikke vanly.
- Sp. 5. Ondalen var hovedmålet
- Sp. 6. Attåt varm mat til ondals, hadde dei oftast varm grant-
 to gonger om dagen.
- Sp. 7. Det var smør i granten kvar laurdag og søndag.
 Til ondals var det konning om søndagen. Konning var
 kott kjøt og suppe med erber og bygg-grys. Suppa
 heitte spa. No grøssaker var kålrot og gulrot i
 bruk. Jordepla kotte dei i suppa. Søndag brygja
 dei kjøtet til søndags.
- Sp. 8. Skilnaden på matordninga retta seg vel helst etter
 om det var nok av mjølk på garden, eller om det
 var slakketid. Dei fleste kyrne var vārbarde. Det var
 på stolen ein fikk finaste smøret og der yste dei.
 På lant dei greie seg med surmjølk heime. Ei blei
 det passgrant, om hausten kanskje jordeplegrant.
- Sp. 9. Ein hadde kjøt til ondals kvar dag. Fisk fikk ein
 helst i gættetida om hausten og når isen ruske om våren.
- Sp. 10. Det var jamt flabvæn til kjøtmaten. Unge og voksne
- Sp. 11. For eit stort stykke bran og brukte i staden for
 fullerik til kvardags. Måltidet enda med at alle åt
 opp "molen" sin.
- Sp. 11. Spå sp. 8. Meir om mat seinare.
- Sp. 12. Skilnaden er at for laga dei maten sin sjolve på
 garden, og produsera matemna. No hentar folk det
 mest i butikkene.
- Sp. 13. Svare på kva som var høgtidsmat og gjestemat kjem
 for seg seinare.
- Sp. 14. Folk hev kan eta både makrell og kulling. For i lida
 at ingen hestekjøt.

Dei matemna som er nemnde blir ikkje brukt no. Skilnaden kjem vel mest av at folk har mykje meir å kjøpe for. I butikkane er det frys-diskar. Mange har frysboxar. Kjøleskap. Ferdige matvarer kjem til bygdena kommar og venter.

Til døgnen og mittverden koka folk graut av bygg. Når kjone var på stolen, var det vassgraut heime. Tuske var bygggraut koka av mysila mjølk. Det var helst mat for småbarn og gjester. Til grauten var det skyrmjølk. Før folk fekk separator, sette dei upp mjølka i trekoller. Der stod ho til ho var skyrar. Rjomen fløytt dei av kolla og samla i rjomeholken. Den mjølka som var øvst i kolla heitte fløytings-skyr eller rjombrov. Den var god til sopp. Sopp fekk ein helst til vøkt. Då kunne ein og få "grautchakke". Det var kald graut med skyr over. Söt mjølk fette dei i bekkene. Stundom var det "soipa" til kvelds. Det var kald graut med varm mjølk på. Til onsdags var det jamt sur mjølk innat kjøtmaten. - Her på Pauland fiske dei aure med same isen reiste. Då var han så feit at det flaut feittshernur når han vart koka. Fisk og kling var gjestebodsmat og høgtidsmat. - Holkar til mjølk og fisk gjorde dei reine med "bakk" (bruskelog). Kvendi hadde mykje arbeid med å baka alle trekoppene. Fiskeholkanne koka dei "steintak" til. Då la dei steinar i varmen til dei vart heite. Når dei auste baket i holden, slepte dei dessa heite steinane oppi. Då koka baket i trekoppene. Det var jamt så mors å sjå på for ungane. - Mest på kvard var det heimegjord raspkverer. Om hausten raspa dei jordple og fekk seg mjøl. Some kalla det mjølet heimekvite. Raspkverne var var i bruk både under fyrste og andre verds-krigen. - Smörgraut koka dei blarvok. Summe koka slattegraut den dagen resten av høget kom i hus. Elles var smörgraut barselsmat. Det fyrste dei gjorde når barnet hadde kome, var å koka smörgraut for alle i huset. Det var meirlegrauten.

Skikken var i bruk då eg fekk fjerne barnet mitt. Det var i 1918. - Når det leid av nokre dagar, kom grannar og skuldfolk med sendingsgraut i fine spann.

Frå Mossstrand vert det fortalt om ein samment rett for gester. Der koke dei reinskjöt i nysida mjölk.

Til gjestebod (brudlaup) og likferd var det faste retter: Fisk, Kling, haglette, gomme, öl. Sonning når dei kom att frå kyrkja. Til alle målt var det hermetingraut öl. Senest eg minnest attende, gikk bollen rundt bordet. I likferder drakk dei veljar-skali for dei reiste or sunet. Då stod det ein stor ölvolle på kista. I den flaut ein kane. Så auste dei öl med kane opp i små eigelstodden. Veljar-skali måtte alle drikke. Det var å vise den døde ære. - Til haglette og gomme gikk det mykje nysida mjölk. Dei som stelte til laget sende ein rundt i grunda og bad gjestene. Det var faste grenser for beirlaget. Dagen før laget stod, måtte folk "bera mykk". Ein skulle bera heile morgon-målet. Den dagen koke dei haglette og gomme.

Klingen bera dei av ring. Fire klinger kalla dei eit kast. Dei rekna 1 mark smör til kastet.

Til smörgraut rekna dei mark til literen. Gromgraut 1 l yome, 1 l mjölk. Byggmjöl til grauten sveiv i grøta.