

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Kemsedal

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Ola Rudvin f. 1899

Gard:

(adresse): Hammerstadgt. 12 B^{IV}, Oslo

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

Det som her vert fortalt om måltider, kosthald og levemåte, gjeld tida 1900-1920 (mi oppvekstid). Gamal mat: og måltidsstikk sto enda ved lag i store drag. Påverka av lystikk kunne nok merkast i denne tida, men ikkje slik at noko nytt kosthald hadde brote igjennom. I dei siste 20-30 åra har derimot matstillet briggda seg meir, slik at det vordt kan peikast på gamle, faste skikkar lenger.

I sommarkalvåret sto dei vanlegvis opp ved 5-tida. I hardaste sluttonna kan herda ved 4-tida. (Somme var "gringare" enn andre, det kunne nok skilja ein sinns tid eller så. Dei som var seinast oppe, var og jammaast dei seinaste til måta elles utover dagen og seinast inn om kvelden). Det seiest at dei i eldre tid gjekk forlunde ut til arbeidst (gjerne ved 3-4 tida) om morgonen. Dette trur eg det var heilt slutt med i min barndom. Morgonmålt var kaffi og smørbrød ("smør o kake" og kaffi). Målt vart - i tilfelle - kalla "fyribisken". Så vardi "biske-øykté" til kl. 8, da var det "bisken": om sommaren mest alltid "säll"

4824

(flattbröd brote oppi mjölk), kom hende med spekeflesh og flattbröd attved. Neste øykt - "dugurs-øykte" - varde til kl. 11. Da gjikk ein inn frå arbeidet. Karane sljete Gå, medan kvinnfolka kokte grauten. "Grant o mjölk" var fast rett til "dugurs" (byggmjöls vassgrant med skuma mjölk - og prim - attkål). Ved dugurden "la dei se neja" og sov lite grunn. Etter dugurdskvila fekk dei kaffi (med smörbröd eller römmbröd) för dei gjikk ut att til arbeidet ved 13: tiden. Nons-øykte varde til "Non" kl. 16. Da var det same mat som til bisk: soll og spekeflesh med flattbröd til. Etter non kvilde dei ein mand time, og så fekk dei kaffi (med römmbröd til) för dei gjikk ut att. Under hardt arbeid med lange øyktar (serlag: höyning) kunne dei gjera det slik at dei gjikk innatt midt i kveldsøykte og tok kaffien etter non da, för å få ei lita kvild midt i tyngste arbeidet. Vanlegvis gjikk dei inn "te kvelds" ved 20: tiden. Var det mykje "höyning" kunne det dra ut til 21: tiden eller lenger för dei fekk "kvelds". Til kvelds var det grant og mjölk, plant som til dugurds.

Om sommaren og i travle tider elles galdt det om å ha mat som var "ravind" å laga. Difor var soll og grant og mjölk lett å ha til. Og det vart lite skifte i kosten. (No i den siste tid er det kome meir i bruk med "middagsmat" til nons, men i travle tider og elles og held "grant o mjölk" og både til dugurds og kvelds).

7 vinterhalvåret gjikk fyrebisken og bisken i hop til eit mål (mellom 6-8 eller som

det h vde). Men dugurd, non og kveldsmat heldt dei som vanleg. Utanom dei travle onnene kunne dei gjera seg noko meir fyre med matskillet. Til nonsmat t. d. kunne dei da  bruke speke, sild med flakbr d til, eller dei kunne stuka flesh, ~~sv rbr d~~ blodklubb (blodkurr) eller opphakka kj t med p lur til (surb  i slaktekida), eller koka "supand" (velling d. v. s. vassgrautevelling), "gr yfe" (hemn sikkla byggnj ls-graut), "sm rgraut" (stiv, sikkla byggnj lsgraut med sm rcanget) o. s. b.

Helgedagane (sundagane og andre) var det jamnast fire m ltider. Som under vinterhalv rket. Morgunmat (bisk) med kaffi og sm rbr d, veed dugursbelet klubb, til nons "maggjel" (matgjerd) d. v. s. kj t, og til kvelds kaffi og sm rbr d eller salt eller vassgraut. Omfram ~~slaktekida~~ slaktekida (di det kunne vonda litt  skstra av kj tmat til kvardags) var det berre om sundagane dei  t kj t. Kj t (medsalta eller speke) vart lagt i vaku laurdagskvelden. S  begynja dei   koka p  det sundags fyremiddagen. Til dugurdsmat tok dei av sodet og kokte "klubb" i det: anten vanleg grynmy lsklubb eller "blodklubb" (lage av blod og my l).  in  t klubben med sod til ("s " som det heitte). Resten av sodet kokte dei  ter og gryn i og r  til slutt p lur. "Maggjel" = m ltidet var festm ltidet og hovedm ltidet sundag. Fyrst "s " med  ter og byggnj l i, deretter kj t med p lur ("eple") til. Foreple (skrelle) vart kokte i sodet og smaka godt av det.

Utanom spekesild og herrefisk (som vart utlata og brukt som "lutfisk" - surb  til j l) var det mest ikkje fisk   f  lab i. I min

4

4

barndom tok det lit å koma ferde sild skun-
dom, som vart vel omlykt. (Har gjeld vore
med på å hinga sildkasser frå Bergen, som
me seldi ut att i smått lit grannane).
Men dette kunne då berre verla om vintren
i den kalde tida. (No har forretningane jam-
leg ferde fish). I elvar og vater i manbygds
vart det fisha aure (gjern medlagt som ka-
kafish). Men det var berre nokre få som
hadde tid og høve til å drive med fis-
king.

Brödmaker var fyrst og fremst flattbrödet,
som var med ved dei fleste mäl (til soll,
spekjöt og spekeflesh, spekesild, attåt skilt flesh,
attåt "smimäl" - nærmest ein slag omeltt utan egg -
som "smörkling" og "rummekling" o. m.).
Dinest "göngekaku" (gjera bröd, baka som flate ka-
ker på helle eller uren), "eplekaku" (lompe),
"kvi-kaku" (= kvitkaku, kunne takkesleikle kaker
av gryn mjöl, ein hadde så kum röre ut ho
seig utover i kaker på lakke), og sidan gjere
omnöbröd när komfyren kom i vanleg bruk
(heime fekk me komfyr i min barndom).

Gjomebrödet vart og mykje mykta. Det simple
til kvardags, serlig om summare (det aller
simpleste var baka av salg), det finare
til gjestebodsmat. Storre opplag av flattbröd
og rjomebröd vart baka haust og vår. Gjest-
bodskost var fin "lepsi" (simplet polt lepsi vart
skundom mykta til kvardags) og "bakels" (kaker).
Mjöllet dei mykta var det heimeavla byggmjöllet (sam-
mäl), det finaste til "grauk mjöl", det verstfineste
til flattbröd, det simpleste til simplett flatt-
bröd ("lettebröd"). Vidare gryn mjöl (sikle
byggmjöl) og "fint mjöl" (fin sikle rugmjöl).

5
Det riste til fine „ru-kaku“ ved juletid og til
gjæstebodskost.

Kaffien kom i bruk fra 1850-åra, fyrst som
gjeldsynt gjæstebodsdrick, sidan vant i bruk (frelt
fra 1870-åra). Vegarbeidarar på „leina“ (stats-
vegen over fjellet til Lardal) skal ha lært
folket å bruke kaffi. All kaffi vart kjøpt rå
og brenn i min barndom. Vart malen på
kaffikvern eller kaffi-„rikke“.

Som drick altåt mætt vart forutan kaffi mylla
mjølk, blende (myse or „reunebylla“), prim-
bland (oppskave prim rørt ut i vatn), „grudde-
løg“ (vilk kaffi) og maltøl (om varen og skindom
til jøl bryggja dei öl). Øl brygging var nok så
vanlig i min barndom. Vatn vart ikkje mylla
altåt mætt, dei mylla heller mjølk.

Av matrettar kan nemmast: „graut“ og
„mjølk“ d. v. s. vassgraut av sammale byggmjølk,
„søll“ (flattbrød i søt eller tjukk mjølk, som me
bruker og å skava litt prim oppi), „smør o kaku“ (som
pålegg primo d. v. s. myssost, mjølkprim eller gjetost,
kvitost, i myse tid sirup), „prim o mjølk“,
„maggjel“, spekeild med flattbrød eller poteter til,
spekeflest, spekehjød (like eins med flattbrød til),
„mjølk og eple“ (varme poteter til tjukk mjølk), klubb,
„ystil-søll“ (søt ystil i søt mjølk, eller sur ystil i
~~spekemjølk~~ tjukk mjølk), dravle (ystil og myse
skumma av under ysting), supand (vassgraut-
velling), „grøyfe“ (hemm gjevumjølsgraut), smør-
graut (nemnt ovanfor), „småmat“, stikk flesh, stikk
kuro, lutefisk, rakafisk, „gjevumat“ (risengjev-
graut, gjæstebodsmat), „rummebrø“, „lefskleing“
„smørkleing“, „rumme kleing“, „rumme graut“
(gjæstebodskost), syllflesh. — Slouedrettlane
var grauten (vassgrauten), sallen, „maggjel“

(om søndagane) og „kaffi og kaka“ (eller: „smør o kaka“). Samme rettar var meir tilfellelege (drade, reummelig o.a.) etter det arbeid dei hadde for seg (h.d. ysting, smørherming). Same var òg mykje serleg som gjestbodes mat (reumme grant, gryn mat, lefsukling). Teffbrødet har vore serleg mykje brukt. Rømmebrødet torer vera mest som ein „nasjonal rett“ å kalla (og sær vel omtykt). Prinsert vart òg mykje mykje (mest som ~~pålegg~~ pålegg alløt brødet), og det var fire slag av det: mjølke-prinsert (skummas^{søt} mjølk innkokt til fast prinsert), søtprinsert (innkokt søt myse), sureprinsert (innkokt sur myse) og saup-prinsert (innkokt saup). Prinsert vart kokt så fast at det kunne formast i ostar. Sötprinsert var (mysost) var det mest brukt. Var geitmjølk råvare, fekk ein geitprinsert („geitost“ kalla me kvitostu or geitmjølka). -

Sylting av bær (lysebær, blåbær, vill bringebær, malter) byrja dei så smått med i min oppvekst. Sidan vart det vanleg i huskaldet. - Av hagebær er det i det seinare depha ein del tips. Hageple (agralple) vert ikkje mogne.

4824

29-10-50.