

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bø.

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Olav Nordbo.

Gard: Nordbo.

(adresse): Bø Telemark

G.nr. 54 Br.nr. 8 og 10.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Kjøp rågnete

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

SVAR

1
5 måltider.
Det var fyredager, duger,
middag, ått, kuller.
Kuller var fida: ~~tt~~
Fyredager kl. 5, duger kl.
8, middag kl. 12, ått
kl. 5, kuller kl. 9.

3
Nei, ingen skilnad.

4
Nei.

5
Kornemålet var kuller
middag. Ingen skilnad
samar og vinter

6
Til duger var det ofte graut
(vassgraut) og den var varm
når den var rykoka.
Men det kunne vera graute
hakke, den kald graut med
mjølk på (varm eller tykk og stiv)

Middagen var ofte varm, d. i. s
skikt flukt og jærdeple.
Det var ant ofte grønt til
sugurd.

7

Frørdag var det jærnt grønt
til middag ant.

Søndag hadde dei ofte
kakkemat (spæ). (i: kjøt-
suppe med kjøt som bli
kaka i spætt.

Det var ant some som brukte
kakkemat iu dag i verka.
Dei kunne kake så mykje
at dei varde oppatt det
som spæd at det middag
neste dag. Det var
vanleg tilfelle høgtidsdagar
som, f. d. juledagen,
næringsdagen, påskedagen
pinseudagen. Og så i
lag.

8

Det var ingen skilnad
på dette sæmar og vin-
ter.

9

Søndag hadde dei kjøt, fisk,
silde yalag 3-4 ganger
i verka. Men det skjedde
mykje dei ymse gardar.

10 ²

Til høstids helg hadde dei alltid brød (fløtbrød) på bordet. Men da vakte jinnar: Tunnbrød

Det var vanlig at dei tok fløtbrød til kjøtt, til slutt og til spise. Kuller mytta dei fløtbrød dagleg, ja flere ganger om dagen.

11

Det varlike var: hovebrød til den fredag, og så julekake last. ikkje svar.

Dei hadde ein "duppe", d.e. primarkjøre som dei duppa i. Some hadde og gammal-ost, men det var helst til berre måltid.

Til kvanten dagers- kvanten var det sør eller fytt mjølk som stod i ein kapp til det "kapp i kapp". Dei varte i den kappen. Og drøkk ofte av slivna dei varte med.

Some mytta brødsall (mjølk) Dei brant brød i ein kapp og slo sur eller fytt mjølk på. Dei at vanlig ~~so~~ eple og sur mjølk til kuddru. Dei som ikkje hadde mjølk af salt og eple.

Some bruka òg "Lukkje"
på graupen. Den kaka dei
er mjølk og mjøl.

Mange bruka òg graut
til kullan.

12

Idag er kaffet mykje
arbeid. Det var onsdag
og mykje i dei siste
20-30 år.

Idag er det smør og kake
som dominerar. Og med
pølse. Og så kaffe.
Gode drukk kaffe. K:
når dei hadde hatt middag
kl. 12. Da var det bare
kaffe og så brunt sukker.
ofte i store klumpar som
dei brant rind, some med
sukker røks, andre med
gingane.

13.

Idag er gamle nyd mat.
Det blir jarnleg nytta i
lag (gjestebod, lekperd...)
Til høgtidssefta var det
kann me graut, og til
karsal var dei kanna
graut i spann.

För nykta du ikkje rustkjøt,
og "nedlagt". Ne nykter
du mykje nedlagt.

För högg du kjøp med bile
i bukter, nå har du
lunge mykta kjøtkvinn.

15

I Krigsåra laut mange
legg om kassen. Det var
branda som driv.

Mange mykta jordeple-
grønt som i gamle da-
gar (stampgrønt). Du
laut kjøt og bile. Måten
å ta sula, papp, myr,
blått mykta du ikkje da-
vuller. Men du laut på
til bakke med kappesching
og tobakk-utskjning, sevroget.

Nå er alle parti
og folk lever som du
har gjort. Ja du lever
bæst i mellom-
Krigsåra. Du mykta du
mykje margarin og
separera mjølk.
Nå lever folk bra.