Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Söndre Land

Emne: Maaltider og mat

Bygdelag: S.Land

Oppskr. av: Jörgen Karlsen

Gard: Alle

(adresse): Hov i Land

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Dels eiga rönsle, dels etter samtale med 3 gamle .

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

SVAR

Potetavlen var liten i arbeiderheimene for 5o aar sia, og noe stort overskott hadde ikke garda heller. Mange var den gang potetlause naar vaaren kom. I dag er potetavlingen rikelig baade paa garder og mindre bruk.
Kaffe er en gammal drikk som kom til bygda i förste halvdel av forrige aarhundre, men for hundre aar sia var den dog sjelden til arbeidsfolka paa gardene. Hos klokker Brager i Land fortelles det at kring 184o brente de brennevin,som vart brukt tildrikk föredugurd attaat havrebröd, en kopp til hver för de gikk paa arbeid om morgenen klokka 4-5.
Det var ellers melk som var den vanlege drikk ved bordet den gang som naa.
Komfyren gjorde sitt inntok i bygda for 5o aar sia, men like til det siste har dog peisen värt det viktigste eldstedet i husmannsstuene . Og i ny hus vil man gjerne ha en luksuspeis i et peisrom, sjöl om det saa skal bli lagt i kjelleren.
Komfyren brakte en revolusjon i det gamle matstellet, idet ovnsbrödet og all kakebking for övrig vart stekt paa den. Mange satte komfyren i peisen og stengte for den med et spjell. Og paa enkelte steder kan en framleis se baade komfyr og peis i bruk.

At peisen har gaatt av bruk som eldstad maa ogsaa skyldes at brenselet er blitt saa kostbart at en ikke kan fyre paa en slik fradser i vedveien.
Den overflod av slaktemat som för i tia fans paa böndenes stabbur hvor de för i gammal tid kunne ha et par aars mat lagra, er det slutt med. Kontanthushaldet har fört til at man maa se faa gjort om i penger mest mulig av det som kan slaktes paa garden.Men enda har man gjerne rikelig med pölser og spekeskinker paa stabburet. Istedenfor aa henge alt kjött opp som spekemat, lar man det naa legge ner i hermetiske bokser eller glass, som er lette til aa ta som ferskmat naar höve er tildet.
Til eget bruk blir det ikke slakta saa mye som för, men et par griser og et storfeslakt blir vanleg opplaga og lagt ned i bokser, omtrent det halve av det man syntes man hadde bruk for til huset för i tia. Skulle en eller annen viktig anledning inntreffe, kan en jo kjöpe det man trenger fra en slakterbutikk. Og selskapslivet er heller ikke saa stort som det var för i tia. Da gikk det utruleg mye kjöttmat til.

Matstellet i Land har neppe faatt noen inspirasjon fra

4849

embedsmannshjemmene. Dertil er böndene her för städige og sjölbevisste. Men husmorskulane har kanskje gjort mest för kosthaldet paa gardene, og i arbeiderheimane har gjerne kona i huset tjente paa en bondegaard mens hun var jente og hadde lärt kun matlaging der. Mange husmannskjerringer var flinke til aa "väre med i slaktinga" paa gardene og hjelpe til som dyktige arbeidsledere. De hadde lärt dette paa gardene i ungdommen. Kvinnene i Land er flinke til aa lage mat, og det har de kanskje värt i hundrer avaar.

---

1. Man spiser vanligvis om hverdagene 4 maaltider om dag baade vinter og sommer, men i onnetia, under trösking og slakting da folk maatte opp i"otten" klokka 4, vart det gjerne spist noe de kalt"För-föredugurd". Det var smörböd og melk eller kaffe man da tok inn.
Om sommeren var og er dagen delt i 3 ökter, om vinteren blir disse öktene et par timer kortere.
Föredugurd spises naa klokka 7, tidligere spiste man --------- klokka 5 om morgenen. Ja, paa enkelte steder tok man til med arbeidet klokka 4 og maatte da ha spist.
Dugurd klokka lo med et par timers kvil til klokka 12.
--------Da fikk man kaffe og smörbröd för man gikk ut.
Middag klokka 2-3 med halvannen times kvil og kaffe för man tok til med arbeidet.
Kveldvor'n klokka 19 da vart det spist til,kvelds.
Stort sett holder man den gamle tidsdelinga av dagen naar en ikke arbeider paa akkord.

3. Dagens arbeid tok til en time tidligere om sommeren og slutta en halv time tidligere om vinteren.

4. Under trösking og slakting tok dagens arbeid til klokka 4 om morgenen. Da var det at För-föredugurden vart spist. Ellers var dette maalet ute av vanleg arbeidsdag, hvor man ellers hadde bare 4 spisetider om dagen.

5. De fleste setter middagen som det fornemste spisemaaltid, men somme setter dugurden som den viktigste. Da fikk man den gamle nasjonalretten graut og mjölk saa sikkert som dugurdtia kom.

6. Om sommeren kunne man foruten den varmedugurdsgraut'n og varm mat til middags ogsaa fa en varm rett til kvelds hvis det var rester fra middagsmaten tilbake.

7. Lördag og söndag hadde jo som regel en fast matseddel, saa en visste omtrent hva"ho matmor" kom til aa apandere.

8. Det vart brukt mye ferskvassfisk för i tia da det heslt var böndene som fiska om sommeren. Om vinteren vart det brukt mye lutfisk og spekesild.

9. Kjöttmat eller fleskkemat vart brukt i en eller anna tillaging nästen hver dag för i tia. Arbeidsfolka sa riktignok at"fisk var kje mat", for de vart snarere sulten av den under arbeidet, men bruket av sjöfisk har jo tatt til med aara saa utroleg at naa maa folk ha den. Handelsmann Fladsrud forteller at da han for 5o aar sia tok til i Hov, kunne han selge en kasse salta sjöfisk paa 25 kilo heile sommeren. Naa gaar det kanskje tusenvis av kilo for sommeren.
Aarsaken skyldes jo for det förste at den gamle slekta hadde ikke smak paa sjöfisken. De ville foretrekke flesket, men spiste sik og abbor og sa at sjöfisken var "emmen" i smaken. Men man fikk jo helst daarlig fisk för. Den var bortskjemt da den kom fram.

Blad 2.

10. Flatbröd vart brukt til baade kjött of flest om middagen hvis det var i minste laget med poteter för i tia.

Og bakarkjerringer var det mange av som satt i dagevis ved takka paa peisen eller i grava og stekte bröd. Naa er det ikke mange som kan kunsten aa bake flatbröd. Fabrikkene greier det for de fleste naa.
Mye flatbröd gikk ogsaa med til det de her kaller"söll", tjukk eller söt skommamjölk som man braut bröd opp i. Det er en bygderett som brukes mye den dag i dag.
Til spekemat gikk ogsaa mye flatbröd.

11. Se hoslagte matseddel som ogsaa brukes stort sett i dag og!

12. Naa blir det brukt mye mere fisk. Särlig maatte man venne seg til dette under den annen verdenskrig da matstellet for mange vart saa vanskelig.
Mere smörbröd blir og brukt naa mot för i tia. Opplaga mat fra boksene i kjelleren gjör naa tjeneste som ferskmat paa bordet. Og spekematen er det mindre av naar undtas fleskebruket, som särlig i de smaa heim er like elska som i gammal tid.

13. Flesk er jo nasjonalretten her for riktig mange av arbeidsfolket i Land.

14. Makrell var kje mat för i tia. Naa faar man den som oftest ferks og fin, og folk liker den godt.
Kylling og höns blir brukt hvis man kan ta av"egen produksjon", ellers ikke.
Kyllingstek ansees for riktig fin rett i selskaper. Men det er jo ikke vanleg at man serverer kylling til hverdags for arbeidsfolka.

15. Man kan si at matsituasjonen under den annen verdenskrig kan ha forandre kosthaldet en del etter krigen. Riktignok hadde man paa garda mat nok som för og kjente lite til rasjoneringa, men bruk av margarin og fisk fikk en högere stjerne paa matbordet. Den heimelaga osten vart borte, og naa kjöper böndene sin ost fra meieriet, arbeidsfolka sin fra kremmeren i den utstrekning korta tilsier det. Og bondesmöret vart sjelnere aa finne paa arbeidsbordet hos arbeiderne. Korthaldet ville ellers bli for kostbart pr.dag.

Hov i Land den 4 november 195o.

Jörgen Karlsen.

4849

11 A.

Maaseddel i Søndre Land Kring aar 1900.

Søndag	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag og Fredag	Lørdag.
Kl. 8-9: Smørbrød, spekepølse, heimlaga øl og mjøk eller kaffe.	Foredugnød kl. 6 (kl. 7 om vinteren) Smørbrød med mørmør og kaffe.	Foredugnød: smørbrød, kaffe	Foredugnød: Smørbrød og kaffe eller saloviske.	Dugnød og foredugnød som før.	Foredugnød og Dugnød som før.
Kl. 14 middag: En kjøttrett, (kjøttkake eller ribbe) for mange tilbfisk om vinteren, kålsuing med kvit sauss eller bergraut.	Dugnød kl. 10. Graut og mjøk. Kaffe med snøkake eller pæmunt brød kl. 12 før man går ut i arbeid.	Dugnød: Graut og mjøk	Dugnød: Graut og mjøk	Middag: Tilbfisk med potetes, mjølkevelling.	Middag: Fisk og potetes eller fisk med sur mjøk og flatbrød.
Middag kl. 15: Rester fra søndagen, mjølkevelling, spekeflesk.	Middag: Ofte kålsuppe med kjøttbiter eller flesk.		Middag: Ofte rester fra forrige middag. Pannekaker, flesk.	Kaffe kl. 18: med brød kl.	Kaffe kl. 17.
Kveldsvard kl. 19½-20: Fisk og potetes eller mjølkemat med flatbrød og smør.	Kaffe eller middagsrester.	Kveldsvard Potetklubb med saus, eller mjølkevelling av heilgryn. (Ofte øl om sommaren).	Kaffe med pæmunt smørbrød kl. 17.	Kveldsvard: Spekekjøtt eller flesk, potetes og salsuppe med heilgryn.	Kveldsvar: Øl (melk og flatbrød) eller ovnsbrød.
			Skvldvard: Fisk og potetes med survelling.		

4849

Vend!

Stort sett kan en si at dette ogsaa kan passe som matseddel in de fleste husholdninger i dag med undtak av at folk naa bruker mere fersk fisk til middag og kanskje litt mindre kjött og flesk Men til gjengjeld blir det kanskje brukt mere kaffe i allfall för den siste verdenskrigen, 1914-1918.

For hundre aar sia var nok kjött og flest i speket stand omtrent daglig kost hos alle som hadde rikelig med mat. Fattigfolk hadde ikke noe fastlagt matstell. De spiste det som det var höve til. Mjölmaten -grauten og vassuppa - og melken var vel det viktigste in deres hushald.

Hov i Land 2 november 1950.

Jørgen Karlsen.

4849

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
ADR. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY

Bygdøy i oktober 1950.

Emne nr. 24.

M Å L T I D E R O G M A T

Gjennom en rekke emnelister om matskikk til hverdags og ved festtider vil vi forsøke å få greie på kostholdet i eldre tid så langt tilbake en kan huske noe om det, og skaffe opplysninger om de forandringer som er skjedd i manns minne. Det er viktig for oss at medarbeiderne opplyser om hva slags miljø de forteller om (bonde- fisker- husmannsmiljø osv.)
Vi vil gjerne vite når og i samband med hva slag andre forandringer en skiftet matskikk. For å nevne eksempel: økt potetavl, kaffe som daglig drikk, bruk av komfyr har spilt en stor rolle. Viktig er det å få vite hvem som begynte med å innføre nye retter, nye slag brød, bruk av kaffe osv. Er det innflyttere, folk som har vært borte en stund? Har en overtatt matskikker fra prestegården, fra andre embetsmenn, har landhandlerne hatt innflytelse, matsituasjonen under annen verdenskrig?
Vi er takknemmelig hvis De forteller om forhold som hører med til emnet og som vi ikke har spurt om.

1. Hvor mange måltider hadde en om dagen i eldre tider? Hvor mange har en nå? Har en flere om sommeren enn om vinteren?
Hvilket navn hadde måltidene (f.eks. førebite, førebisk, føremål. Bite, bisk. Dugurd, dagverd. Non, øyktarbite, undorn. Kveldsverd, nattverd osv.)? På hvilken tid ble de inntatt før og nå?
3. Var det forskjell på sommer- og vinterstid?
4. Hadde og har en ekstramål ved visse slag arbeid som tresking, slakting og andre?

4849

3. Var det forskjell på sommer- og vintertrafik?
4. Hadde og har en ekstramannskap med visse slag arbeid som treskning, slåtting og andre.

5. Hvilket måltid ble ansett som hovedmåltid? Var det forskjell sommer og vinter?
6. Hadde en ett eller flere måltider med varm rett?
7. Hadde de ulike ukedager sin særskilte mat, eller bare noen dager f.eks. lørdag, søndag?
8. Var det noen forskjell på vinter og sommer med denne matordningen?
9. Hvor ofte hadde en kjøtt, fisk (sild)?
10. I hvilken utstrekning bruker en brød (flatbrød) til hovedmåltidet? Er det visse matsorter en helst vil ha flatbrød til (f.eks. spekeflesk)?
11. Kan De sette opp en alminnelig matseddel en hel uke i eldre tid: 1) for vinteren, 2) for sommeren?
12. Hva er forskjellen fra matseddelen av i dag?
13. Hva slag mat er særlig omtykt i Deres bygd, så å si nasjonalrett?
14. Hva slag mat som en vet nytes andre steder, blir ikke spist i Deres bygd f.eks. makrell, kylling?
15. Har matsituasjonen under annen verdenskrig forandret kostholdet i bygda og hvordan, bare midlertidig? Fortsetter en med noe ved kostholdet som en begynte med under krigen og hva slag (f.eks. bruk av sopp, nyper, tørkede blåbær, kaffetilsetning)?

--- o O o ---