

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: V. Toten

Emne: Måltider og Mat

Bygdelag: Nerseth.

Oppskr. av: Gudfr. Kjølseth

Gard: Skangerud

(adresse): Kolbu

G.nr. 68 Br.nr. 2, 3 og 8

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ja .

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

## SVAR

1. 6 maaltider om sommaren om vinteren 4.  
 Nu bruker man 4 om sommaren og 3 om vinteren  
 Maaltidene hadde denne benømmelse: Før-<sup>kl 4</sup>fordugurd  
<sup>kl 6</sup>fordugurd, <sup>kl 10</sup>dugurd, <sup>kl 14</sup>medda, <sup>kl 17</sup>eftasvor og <sup>kl 18</sup>koelvor.  
 Nu er fordugurd kl 7, dugurd kl 10, medda kl 14  
 og koelvor kl 18.
2. Ja sommertid se ovenfor; vintertid: Før-dugurd kl 7.  
 dugurd kl 10, medda kl 14-14½ koelvor kl 18.  
 Nu dugurd kl 8, medda kl 11½, koelvor kl 17
3. Før var det ekstra kaffe et par ganger og en eller to  
 drammer med et kakestykke under kreskingen,  
 nu brukes ingen ekstra tilstiltning.
5. Dugurd var hovedmaaltidet, nu er det vel medda
6. Ja baade dugurd, medda og koelvor (gröt og melk)
7. Ueer torsdag brukte man kokt <sup>salt</sup>kjøtt og fleisk og kaal  
 = suppe med oyst. kodikaal saalange den varte, senere  
 ertesuppe, til kjøttmaten bruktes rotstappe-  
 knust kokt kaalrot med lit melk i.  
 Lørdag var det for det meste kokt fersket kjøtt med  
 suppe.
8. Nei.
9. Kjøtt brukes to gange i uken, spukeflesk eller  
 stekt fleisk en gang. Lild brukes omkrent tross  
 dag til meddas.

- 10. Der bruktes meget flatbrød, <sup>av bygg</sup> beständig til varme mat. Til spekemat bruktes ertbrød
- 11. Til førdagurd: en tykk brødskeive med smør og ost, desuden kunde man spise saameget man vilde flatbrød og melk til førdagurd bruktes kaffe.

Dagurd: Sandekaka med melkevilling, spekeflask og grynbelling tilsat surost. = mysmurgryn. Smør med poteter, flatbrød og melkegryn. Kaalmat som ovenfor nevnt. Lapstkaus og mysmurgryn. Kromme koft av bygg eller ertemel med saus av smeltet fedt tilsat tilsat melk, surost og mel og melkevilling.

Medda: Spetitt kesild med poteter og mysmurvelling, eller om høsten poteter og dugrye dugryen var kokt av fedt, melk, mel og surost = mysmurdugrye.

Øftasverd: En tykk ring spekeprølse og ertbrød samt kaffe, undertiden var det en tykk brødskeive med smør og ost og kaffe.

Kulvor: Gryt og melk.

Om sommeren saame retter som om vinteren. Til förfördagurd: en dram og en kakubli - kakubli er et smørbrød meget tykt i den ene enden og tyndt i den andre med smør ost. Af og til var der til drammen en tykk prølsring med ertbrød.

Øftasvor blev kun brukt om sommeren, undskyld feilen Det var flere retter som blev brukt til dagurds: Hakpølse - smaa byggryn med smaa hakket fersk lungemos indsyet i rensede og kalkede vommshind (meget god) gryngrølse hele byggryn tilsat smaa hakket salt kjøt og flusk, bløpølse blaklub m. m. saa det blev stor veksling paa dagurds retterne.

- 12. Nu bruktes mere oplevet kjøtmat som nedlægges varmepisk og næsten aldrig spetitt og mysmurvelling og lite gryt.

Førdagurd eller frokost: Smørbrød med ost og forkj. til pålæg  
milk og kaffe.

Jugurd: Melkevelling, smørbrød og opvarmede rester  
og kaffe

Medda: 1 dag i uken fisk eller fiskeemat ellers kjøtmat  
ofte som kjøtkaker og suppe alle slags og fruktgröt  
Om søndagen brukes oftest stek og pudding til meddas  
og meget grønsaker baade søndag og hverdag.

Kvælor: Eyröt og melk med smørbrød eller flatbrödsold  
efterpå.

13. Kjøtmat og smørbrød samt kaffe, denne brukes 3-4 gange  
daglig. Totinkjøtkaker er meget anset.

14. Fisk er ikke gjer kost til arbeidsfolk og slet ikke makul.  
Kylling brukes enkelte gange til selskapskost.

15. Bare midlertidig. Kaffe til utning brukes enkelte  
ganger. Paa Toten havde man forholdsvis godt under  
krigen.

Efter Ommeru: Vaaron, släton, skaaron og prokton  
brukes baade i eldre tid og fremdeles rømmegröt.

I julen var det gild kost og det er det fremdeles.

Julkvelden: Melkegryn av risengryn og ribbe og grille  
med surkaal öl og dram. Senere vekslet det med  
kjøtmat til middags og grise sylte med ertebrød  
og smørbrød til kvelds og altid öl og dram til. Dram-  
flasken stod forresten paa bordet hele julen. Øllet  
var hjemmebrygget maltöl. Det kappedes i  
kæboller og var meget friskt og godt, alle drak  
af samme bolle.

Sop brukes enkelte steder paa Toten, men ikke  
almindelig. Her paa gaarden brukte man soppe lange  
for min tid for 50aar siden. Vi har hele tiden brukt  
soppe naar den er aa finde, men det er ikke meget av  
den herover. Vi synes at sopplapskaus og soppsuppe er  
bære retter.

