

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: Hedm.
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Nes
 Emne: Måltider y mat Bygdelag: Stavsjø
 Oppskr. av: O. J. Kunn Gard: Kunn
 (adresse): Stavsjø G.nr. 92 Br.nr. 7, 12

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Et par husmenn

- SVAR
1. 5 måltider, na 3.
 2. Før dagens frokost kl 6
 kvil kl 4 dagens kl 9 1/2.
 kvil kl 11 Midag kl 2 1/2
 kvil kl 4 Mørsmat
 (Kveldsmat) kl 7 1/2 Eftasoa
 Kaffe og et smørrebrød var
 etter midda ved 6 timer (18).
 10 timers dag, na 8 timer.
 Vintertiden ^{aldrig} så lenge man
 så av dagslyset, sjelden var
 8 timer og ingen eftasoa.
 Med kortere dag var det
 2 skift på mange steder
 Vintertiden, her var det fro-
 kost kl 7, dagens kl 11, midag
 kl 2 1/2 (14.30), kveldsmat
 kl 7 (kl 19)
 3. Det var gjerne best mat
 ved frokost og ekstra kaffe.
 4. Middagen var hovedmåltidet
 sommer som vinter

2.

- 6. Det var 3 måltider pr dag for med en kold 2 retter kold mad. Senere altså bare et
- 7. Hjort og fiske hver torsdag og ofte på helligdagene. Melk eller vandgøst i fiske til hver dag og til hver kveld spekesild poteter og Ollan. Mørmer kopper eller melk. Fersk fisk var det sjelden å få, kommer kopper. Mørmer kopper, men i bestemt dag Mjøs fisk, mørmere Mjøs eller etter bud. Korte fisk gjerne en gang i uka
- 8. Liten forskjell
- 9. Ren ofte 2 g i uka. Spekesild som mout hver kveld. Morgne og kveld er det nå bare smørrebrød, melk eller Kaffe
- 10. Hjemmebakt flatbrød var stadig på bordet og brukt meget til spekesild og etter sild måltid. Kertebro var særlig efterspurvt og godt likt.
- 11. Mandag Melk og gøst middag Tirsdag Mørmerkopper, smør og poteter og saltost.

(Spelles 2 retter.)

94

Makkrel. Men alle

liker så godt makkrel, men
er mer og mer i bruk.

15

9 rasjoneringstiden var
det forandringer, men de var
mere normalt igjen. Kaffe-
erstatning som etter bruk
femdes og mere sopp, myper
fjære og laber. Med melkasi-
nering ble det mindre grønt
og mere fisk, samt potete
og melkemat

Stivelsesmel kunne serlig
de andre menneske erstatte
med potetrapp. Flere
gjorde ogsaa potetmel som
i gamle dager i rasjonerings-
tiden.

For en 70-80 år siden kunne
man vasentlig klare seg selv
med mat og klor fra jord-
bruket. Slikker, laks, kaffe
og speke sild ble innkjøpt.

Fild og grønt og velling
var det sterke vanskelig for

Lindyrte mingen og alt fra
saa kunne tilberedes til klor.

Det var dengang 2 handelsmenn
pa bygda men i 1950 16 og
flere forbindelser daglig til
Hamar og Cjovik. Folkemengden var

i 1875 = 3910 og i 1930 = 4000. De første

handelsm. Klor og stikk en akkord en klorkurs.

4860

11. Onsdag Grynspölee m. brö,
 poteter & smulka
 Torsoy Käl & kjøtt & flesk
 Fredag - pannekake m. opp-
 varmet Käl fra forrige dag og
 suppmat mismer suppe eller smut
 Lördag 'Lapskaus' og forskjellig
 suppmat med sur gult melk
 Som regel ætser spekesild og
 poteter m. suppmat til hovedret
 Søndag oftest kjøtt og flesk, speke
 mat, egg og flesk og dekke
 var brukte resten til middag
 Sommer som vinter, men det var
 variasjoner selvfølgelig. Etter
 skattning kunne man ha kjøtt
 rester og blodmat. Det fisk
 bli ofte brukt m.o. Man
 reiste langt etter første fisk
 for senere an- fiskebiler for
 dora.
12. Det varmt måltid for dag eller
 smør og oostbrød med forskjellig
 os. Ved fryserier de var
 gule med melk til fisk mat stadig
 det er mere grønnsaker end for.
13. Cyrot & melk var for nevnt
 som nasjonalrett nå mer
 mere flesk herover!
14. Fra Nonsens m.v. er kjølling
 for vare og fra fiskebiler.