

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Aust-Agder.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Østre-Moland.

Emne: Maaltider og Mad.

Bygdelag: " "

Oppskr. av: Jøns Brækka

Gard: Brækka, østre.

(adresse): Østre Moland, Arendal.

G.nr. 2 Br.nr. 6

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

~~XXXXXXXXXX~~ Hvad jeg her beretter om forholdene paa landsbygden sidste halvdel av forrige aarhundre dels ^{er} efter egen erfaring, men meget efter ~~min~~ min besstefar, som var født i 1809 og fra mine forældre. Far født i 1843 og mor i 1845. Hun fortalte meget om sin barndom og ungdom. Jeg er født i 1872. Ældst av 10 søsken.

Punkt I. Spøragsmaall I. 5. Sp. 2. 4. Sp. 3. Naa har vi 4 om vinteren og 5 om sommeren.

Pk. 2. Navnene er "Dauer" klokke 6. "Førda" kl. 9.

"Midda" kl. 12. "Økteda" kl. 3. "Natværr" kl. 7.

Det er "Førda" som nu er sløifet om vinteren.

Pk. 3. Ikke før. Nu er der et maaltid mindre. Pk. 4. Nei.

Pk. 5. Sp. I. Middagen. Sp. 2. Ingen forskjjel.

Pk. 6. Til middag varm rett til det stadige. til Natverd ofte nykøgt grød. Pk. 7. Det var bare lørdag og søndag som hadde bestemte retter til middag. *N.B. se nedest.*

Pk. 8. Ingen vesentlig forskjjell, andet end om sommeren brugtes ikke tørfisk (ludefisk).

Pk. 9. Fra 4 til 6 dager i uken. ~~XXXXX~~ Pk. 10. Sp. I.

Til alle middager (undtat naar hovedreten ^{er} var grød)

brugtes fladbrød. Sp. 2. Om sommeren var ~~XIX~~ ofte mid-

dags maallidet "Fladbrødssoll". Sur melk og fløde rørt

sammen og helt over sønderbrøden fladbrød er god mad

om sommeren. Fladbrød brugtes til fleusk, ~~XXXXXXXXXXXX~~

som var stegt i pande. Det flydende fett, som da frem-

kommer, kalles for "Flaad". Det ble dryppet paa brødet t.

Pk. 11. Sp. I. "Dauer" Kaffe eller melk og ~~smør~~ smørbrød.

"Førda" Fladbrødssoll eller kallgraud med sur melk til.

"Midda" .Stegt fleusk, poteter og grynvelling av melk.

"Økteda" Kaffe og smørbrød,

"Natværr" Grød og melk. Der kogtes ofte da saa meget grød, at det ble nok til neste dags "Førda".

Pk. 12. Forskjellen er den at der nu ~~XXXXX~~ bruges mere

"Fersknad" (kjød, fleusk og fisk) samt grønsager.

Pk. 13. Det var og er "Erter, kjød og fleusk."

Pk. Tørket kjød og surpølse blir ikke brugt her, Kylling blir brugt og meget makrell baade fersk og saltet.

Pk. 15. Forandring i kostholdet efter krigen er ikke merkbar. Sopp, nyper, tørkede blaabær brugtes ikke før og heller ikke nu, Kaffetilsetning bruktes før og til

dels endnu. N.B. Lørdag var det saltet makrell eller sill. Søndagen var det salt kjød og fleusk med ertesuppe eller kaalsuppe.

