

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hordaland.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Haug.

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Skjeggstrand

Oppskr. av: Martin Tunes

Gard: Tunes

(adresse): Tunes brekk. nr. Bergen

G.nr. 83. Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Det var vanleg fjør med 5 mål mat kvar dag, berre då om sümaren, - no er det of-
faste berre 4.
2. Namnet på måli var og er soleis framleis:
Førefrükost kl. 5-6 om morgonen, frükost
kl. 8½-9, middag kl. 12, non kl. 4 og
kvelds kl. 8½-9.
3. Om vinteren sparde ein oftaste förefrükost
kosten, elles var det like både sümaren og
vinter
4. Ved tresking, slaktning, fløtbrødbak-
king, såing og skörd fette ein vanleg-
vis skusse med 2½-ridi om ettermiddagen.
5. Middagen var og er hovudmålt.
6. Ann oftaste berre eit mål varmt.
7. Særskilt mat hadde ein berre om
sündagen og skindom og om laurdagskvelden.

8. Matordningi var mykje eins báte sámar og vinkur með sámdanþak og óf ein brúðale með spekemak (kjótt og fleisk) og sámaran.

9. Kjótt og fisk var vanleg sámdagsmat, fisk sámdom ogso om laugdagseveldun, síld var kvardagsmat.

10. Flakbróð var mest í brúk til kvott mált fípp og er mykje í brúk í sámanu kúu sámdom til feik smalekjótt, fleisk og fisk.

11. Matsettel. Til kvardags:

a. Frúkost: potetler, flakbróð spekesíld jámb með eik par potetkakar til og som drikka til matu súr mjólk eller síu vasssúpa og havremjól

Þetta var vanleg ogso til nóu.

Til midday var det oftast havregraut og súr mjólk og samléis var det ogso til kvelds. Síldi var oftast brúking í spíku som ein kjópti í káru eller léil sámdomis

b. Laugdagseveldun hadde ein ofte lítill býti pá matu, dá kottu ein sámdom fisk - ferst eller sáttel, með flakbróð, smór og potetler til, sámdom ogso blungagraut (er kjóremjólk) með smóruaga í, eller mjólkessúpa og byggmjól með kelingabete til, eller trave og rómjólk, om det lévde so.

c. Sámdagun var det vanleg til frúkost potetkakar og fronskakar (kullekaka) með eik par skivor og kjópebróð, dá dette kom í vanleg brúk. Pálleggut var smór, ost eller brim (prim kott og kjóremilk) Drikka til matu var mjólk.

Sámléis var det ogso til nóu.

4876

Middagen var oftast kjøt og sild av vter eller byggryn, eller fisk og poteter med flatbrød og smør, og levingen på middagen var ofte varma oppatt til kveldsmat. Om sünmaren öl ein mykje spikerkjøt eller spikelfisk og flatbrød til soddet.

Førefrikosten var vanleg potetkaker med mjølk, eller flatbrød og smør.

Lepsa, skinbrød, røndroble, rjomekalla og rjomegraut var gjestebodskost og høytidsmat.

Til drikk mellom måli brukte ein blanda, som ein kalla det, - det var ei blanding av vatn og sur mjøsa som ein laga til i eit kjerale av tre med lok yver og på 3-4 liters storleik - drikkkanda, og som vanleg stod på beken i høyskel. Av denne kanda drokk so hile huslyden, når dei var kjste.

Blanda til drikk hadde ein også med seg på bölu om sünmaren sette i blatten.

Heimabrygga öl var høytidsdrikk, og blanda med vatn var det skinnom brukte av sünne til kjstadrakk om sünne.

12. På matseddelen idag inntek kjøpebrød, margarin, sirup og kaffi ein stor plass, likesom kjøt, fisk og sild som middagsmat no var meir varriert og hellaga på fleire og meire smakfulle måtar.

Kavregraut er no vorte utbytt med graut av ymse ^{finare} grjnsorter og var ofte servert som kveldsmat.

13. Fisk med flatbrød smør og røndroble, eller rjomegraut med spikerkjøt, er nasjonal koste her hjå oss.

4
14. Lite omlykt er brudene her er:
hermetikk, kvalkjøt og kørsetkjøt, - og
slett ikke i bruk i kostholdet er - skall- og
krepsdyr som kremaner, krabbe og reker.

15. Krigen har ikke bring forandra kost-
holdet her, da sin har vent atende til
det tilvarende eller kvort som produksjonen
vart å få. Litt kaffe tilsetning er kanskje
enno i bruk. Lopp, mjøls og brøken
blåber er ikke i bruk her.

Tinnus, 7/11-50.

Martin Tinnus.

4876