

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmål nr. Måltider og mat

Herad: Tigrisland

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av: Hans Johnsen

Gard:

(adresse): Tigrisland

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *etter eiga og andres*

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

SVAR

1. O gamald tid for ca 50 år siden da man brukte lang arbeidsdag var det alltid 5 måltider her på bygda. Førdagurd kl. 6. Dugurd kl. 9. Middag kl. 1. Eftersverd kl. 5 og Kveldsverd kl. 8. Dette vil si sommerhal

Fu da arbeidsdagen er kortere er Førdagurd kl. 7. Dugurd kl. 9.30 Middag kl. 1.30. Efter middagsviten er det som regel Kaffe med litt bit kl. 5 er det Kvell og da er det eftersverd

3. For i hia var det ikke stor forskjell på sommer og vinter tid. Folk måtte jo til fjøs og stall. Så var det vinterkjøring og da var det å gjøre å komme i belids. Var det besting brukte man tykk.

4. Det var neppe noe ekskearnal. Men under slakting kunne det jo at husmora kom med litt Kaffe eller en Dram til folket.

5. Middagsmaten blir alltid ansett som

heridematid enden at den liden
eller sammen.

4895

6. Det var netop nu en smuk
med varm alle (medag) var
man en bold fra garten som
brakke nye hede til dugende y felle

7. Det var som efter et par uger
had taget over man brude til de
forlykke dage. Underen søndag
var det gæst til skole.

8. @ eller her var ingen vidne
forlykke på møderne enden
at liden blev sammen. Men
milydende havde fole fole
sig efter a fole nye fole
som det var med meddeling
i brude i gæst til. Den
liden fole fole de fole de
var forlykke

9. På de store gæst var godt og
stele omfange til meddeling
liden fole som liden
til liden og alle side og fole
fole med til folepost (felle)

10. Fole fole den nye fole for
i liden. For en del andel liden. Men
fole nu fole fole fole fole
på de store og munde fole. En king
brude man nye fole til det var
a gæst til. Den fole nye om fole

11. At sette op en almindelig matsæddel for en uke i eldre tid er ikke godt. Men i samråd med en gammel husmor kan den vel opsettes slik:
- Mandag. Grynsuppe Kjøtt og pebaker
 Tirsdag. Lapstekens flatbrød og melkegryn
 Onsdag. Lutfisk og melkevelling
 Torisdag. Ertesuppe Kjøtt og ^{fleisk} pebaker
 Fredag. Spekeflesk flatbrød og melkegryn
 Lørdag. Pandekake Saftsuppe
 Søndag var det almindelig Ertesuppe Kjøtt både kaker og sketel og ellers kunne ^{det være} både et og annet den dag. Skort ser Warfalsædden ganske ens fæde sommer og Vinker.
- De andre måltider bestod av Omsbrød smør og ^{ost} kaffe eller melk. Men til August og Kvell var det som oftest graus eller sild.

12. Sufortia er det adskillig med fisk å få kjøpt og denne brukes i stor utstrekning, så matsædden ser nok helt anderledes ^{ut} i dag end den gjorde for ca 50 år siden.

13. Ertesuppe med kjøtt og fleisk var vel mermet den nasjonalerell.

14. Jo nu spises det nokk både makrell og Kylling

15. Det kan neppe siges at kostholdet har forandret sig nevndverdig i den senere tid. Er det blit noen

4895

forandring må det sies at
 alle levende bier maa for-
 læt. Alle har nu læt a lags
 forbyllet alle maa som man
 ikke gjemte til for. En king
 man ikke bærer med alle
 at i gamle til den gammel
 Drik er jo kemmer det til
 bue og kemmer i Rindholde
 forandret hylgely.
 Kein søpp huer man maa
 å som at her på bygda.