

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Meland.

Emne: Maltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Elias Hjåtveit

Gard: Hjåtveit

(adresse): Fretshaug om Bergen.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *letter eigi røynsle.*

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

*Tidlegare småbrukar & Hj. f. 2 apr. 1874.*

## SVAR

1. 1. 4 måltider om dagen fyrr som no.  
 Om sommaren i ovetider 5 matmål.  
 Første mål heiter förefrukost. Det andre mål  
 heiter frukost. Det tredje middag. Det fjerde  
non. Det femte kveldsmat.
2. I hardaste arbeidet om sommaren fekk  
 ein gjerne ein matbite, når ein reis  
 oppatt etter middagskvilen. Det kalla ein  
 for ein bisk. Om vinteren var ein ikkje  
 og er helder ikkje no so tidleg oppe at ein  
 et noko förefrukost. Helder ikkje bisk  
 etter middagskvilen.
3. I hardaste slätten kunde ein vera oppe  
 kl. 4-5 om morgonen, det fyrste eg minnest.  
 Det vanlegaste seinare var og er kl.  $\frac{1}{2}$  6.  
 Fyrr, då alt vat vart slege med gjø, kunde  
 ein slå utyver kveldane til kl. 9 -  $\frac{1}{2}$  10.
3. Om vintrarne var arbeidstidi  
 stuttare en om sommars sommrane.  
 Frå kl. omlag  $6\frac{1}{2}$  til det vart for mykje  
 til utearbeid. Innarbeid for kvinnfolki  
 var det meir av fyrr en no. Då var  
 det vanlegt med vøving. Det er slutt her no.

4 Litt tresteking og litt slagting om haustane finns enno, men mindre en fyrr. Slagtebeist vert no sende levande til Slagtehuset i Bergen.

5 Hovudmåltidet var og er middagen. Det var ingen skilna sumar eller vinter.

6 Middag og kveld var og er det varm mat. Fruktost og non er det kaffi og brød. I min barndom og lengje frametteri var det vanlegt, at folk sjölve laga potetkaker (ao kokte, knuste (elder malne på potetkvern)) poteter.

7. Berre søndagane høyrde det til å ha litt finare mat en virkedagane - og laurdag til kvelds.

8. Somar og vetter var det same slags mat.

9 ~~10~~ I min ungdom (eg er född 1874) var det sild eller fisk <sup>kveld</sup> kveld. For mjölk eller suppe til attfrå-mat. Det var sameleis seinare og, til eg var vaksen. Då vart sild og fisk middagsmat. Skjöt var lite brukt. Litt smale have folk i min fyrste ungdom, og då var smalekjöt søndagsmat til middag - i det fyrste, eg minnest, var det smalekjöt laurdag til kvelds. Smalen vart rydja ut, då folk tok til med meieri her.

I min barneheim vart det nytta lite lite kaffe. Då brukta me mest sur mjölk til bröd og kakemat.

10 Flatbröd vart brukta til fisk og spikresild.

11. 1) for vinter og sumar det same:

Potetkakor, laga av poteter og grynmjöl. Poteterne vart kokte og malne på potetkvern, knåda saman med grynmjöl eller, um ein høve høve av eigen avle - med havremjöl. Bakarbröd var sjeldsynt vara i min barndom og fyrste ungdom. Etter at her var kome meieri i bygdi, vart det mindre av å laga potetkakor. No vart det meir og meir av bakarbröd - mest langebröd. Litt småbröd til søndag. Middagsmat var for storparten mest fisk og poteter og smør til om søndagane. Dei største gardbrukeri hadde også noko kjøt, av eigen avle jammaste.

12. Skilnaden på matsetelen no er, at ein berre brukar bakarbröd no - men til pålegg på brødet hev ein no berre margarin og kjøfeost. Fyrr var det heimesmør med bitrøp på, no margarin med ost.

13 Det er uråd å seia.

14) Ein kjøper mesteparten av sin fisk no - noka frå fiskehandlarar (bröndskjøyler) eller frå fisketorget i Bergen). Seldom kan det også vera makrel. Kylling vart det ikkje, utanom dei som sjølv held høns. Og det er somme som drive med det.

15) Kosthaldet hev kje vorte noko nemnande anleis etter siste verdenskrig.

10. ...

11. ...

12. ...

13. ...

14. ...

15. ...

16. ...

17. ...

18. ...

19. ...

20. ...

21. ...

22. ...

23. ...

24. ...

25. ...

26. ...

27. ...

28. ...

29. ...

30. ...

31. ...

32. ...