

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke:

Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Reindal

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av:

Jenskegetad

Gard:

(adresse):

Reindal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Bondemiljø

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

	SVAR
I a)	Tom regel fem + ettermiddagskaffe.
b)	Tre og ofte med kveldskaffe
c)	Nei, ikkje til vanleg.
	Spis i 6-tia, fjerdag 8- $\frac{1}{2}$ 9, ^{dag} dag (middag) kl. 11.
	Ettermiddagskaffe kl. 1 (13) non (mekveld) kl. 4 (16)
	kveldsmat (mattoord) kl. 8 (20)
	Når det er tre måltid, vert det første i 6-tia, middag kl. 1 $\frac{1}{2}$ -2 (14) nattoord kl. 6- $\frac{1}{2}$ 7 (18-18 $\frac{1}{2}$)
III	Nei.
IV	Nei, ikkje.
V a)	Middagsmålet (dag) b) nei.
VI	Tom regel berre eit, men den tid ein brukte graut, var jo det også varm rett.
VII	Sild helst laurdag, litt betre kost søndag, s.d. kjøttkaker med sling og saftløppe.
VIII	Nei, ikkje det eg veit.
IX	Kjøtt ein eller to gonger i vika, fisk ein eller to gonger. Sild laurdag.
X	Flattbrød til all kokemat, spekeflett og spekesild
XI	Det vert mykje ufullstendig: Måndag: Kake og kaffe til åbit, kokt graut til fjerdag, sild til dag, kokt mjølt på graut med spekemat eller til non. Til mattoord

delvis kokemat av ymse slag.

Tysdag: Omlag som måndag med heilt kjøttmat til døgurd.

Onsdag: Fålag som fyrr, med til ombykje på middagsmaten eller non. brukta dei noko dei kalla potetgrjyn kokt av mjølk. Kleppmjølk var også middagsmat eller kveldsmat.

Torsdag: Kjøtt til middag heilt med fleisk og kålrautstapp.

Fredag: Fisk til middag, saltfisk eller fersk

Laurdag: Sild til middag. Ællest var det om haustemot det var sildefiske, mykje i Gautosen, sild fleire gonger, det var fersk sild, stekt eller koka, saltprengd sild og spekesild.

Tøndag noko betre kost som sagt f. d. rømme-graüt med graütpinne av spekemat til middag.

Om sommaren var det omlag litt annars, men ein bytta ofte om middagsmaten og brukta silda til kvelds og annars kokemat til middag.

XII

Gräut er omlag heilt utskjalta, einast rømme-gräut eller risengrjyn-gräut når ein har rømme ell. risengrjyn. Ællest brukta dei noko dei kalla "fortännagräut" d. e. risengrjyn eller gräut kokt av fint mjøl og mjølk og så eit lag med rømme-gräut oppå. (Fortänni ein kjel)

Silda er også kome meir borte. Kan ein få fersk sild, går det au, men speke vil dei ikkje vita noko av. Ællest går det mykje på smørrebröd og kaffe omframt middagsmaten, som helst må vera av beste slag, skal ein ha von om å få arbeidsfolk.

XIII

Det måtte vel helst vera kjøttmat i ei eller annes form og egg og fleisk.

Makrell var like omlyktet fjør. Var det ein makrell på sildegarna, vort hau kasta på sjøen. No kjøps dei og et makrell som sild eller fisk. At dei var så imot makrell fjør, kom sikkert av at dei trüdde hau at kaka av menneskjor som hadde drukna.

Kjøkklingor og annan fugl har vore like brukte, men dei yngre husmødre lagar dei så godt til, at dei fleste tykkjer det er forkümmat no.

Så vidt eg veit og skjnar har det kome i det gamle gjenge alt, om ein var mögld til å leggja om hushaldet under krigen.

Popp og kaffebilselving er ikkje brukte.

Det er i det heile like alt av surrogat.

Kjper og blaver så vel som anna bær, jordbær, bringebær, sylt bær e.m. vort sauka og brukte i hushaldet.

Med omsyn til økt potetal er det helst den økonomiske siatgje ^{som} utslaget. Jordbruket er vorte nokk meir enn det som trengs til dagleg bruk på garden. Det er vorte handelsvare av produktta på garden.

Når det gjeld bruken av gardenproduktta, lærte dottra av mora og smatt om seg um utvikla hushaldet til det det er idag. Ho har aldri høyrd om at bondkonene lærde så mykje frå prestegarden, om det kanskje var nokon av dei næraste som kom i kontakt med prestefrøa og lærde eit eller anna av ho. Ellerst har matmora no så mange oppskriftar og kokkebøker at ho finn mange ting som ho gjer seg nytte av i hushaldet.