

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Apland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Ringebu

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Venabygd

Oppskr. av: Einars Flovåhøgen

Gard: Venasau

(adresse): Venabygd

G.nr. 3 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. Om sommaren hadde ein: Mårråvord kl. 5-6 (i eldre tider vordnok enda tidlegare), Fjergdugard kl. 7-8, Dugard kl. 10, Middag kl. 3, Kveldvord kl. 8. Om vinteren hadde dei som regel ikkje fjergdugard og var i det heile minste nøye med tida for måltidene. Vinter 1920 var arbeidstida på gardane slik: Mårråvord kl. 5-6, arbeid frå 6-10 (Dugardshita), Dugard kl. 10, sovekvile til kl. 12, da ein kaffe kaffe og smørbrød, arbeid 12-3 (middagshita), Middag kl. 3., Kveld til kl. 5, ein kaffe kaffe for ein gjelt ut, arbeid frå 5-8 (Kveldshita). Same iinn delinga i stort sett brukt enda, men arbeidstida v korta iinn.
4. Ja, ein fekk da gjere nokre mat mellom måla. Desutan var det gjere da laga bette mat einn ellers. Håndverkere som arbeidde på gardene var og gjere haket skotta mellom dei ordinare måla.
5. Middagen.
6. Ein må vel helst seia dei hadde fleire. Dugarden var ikkje sjelden varm mat (graut, velling, oppvorna ruste), middagen alltid (iinn dauthe spehemat) hildels og kveldvord (graut)
7. Det var gjere fleire dagar i veka som hadde ksslikt mat. Det skifta nok på gard til gard.
9. Kjøtt hadde ein minst 1 gang, helst fleire ganger i veka. Fisk var meir sjelden. Men det var til dels faste vildedags.

10. Flatbrød var faktisk mytten til alle måltider, særlig
til kvækk-måltider, og det var ikke så sjeldne.

11. Retter til den yngre mål fra tiden 1900-1910:

Måltid: Smør, kviehøst, kuoost, flatbrød, stikkarsuppe eller
særstykke (kalt av vatn, særst og byggmjøl) oftast kaffe. Orrensbrød.

Tyrstygund: Kaffe, 1 eller 2 skiver smørbrød.

Dagret: Flatbrødsoll - vassgrøt - mjølkemat = velling
og oppvorna rest eller spekemat, Krummjølk = mjølk velling
med mjølkkrømme i og rest. Kald grøt, om vinteren
gjine med oppvorna mjølk til.

Middag. Kål = kaldt salt kjøtt og fisk. Spekemat. Mjølkegrøt.

Jakkakali = ei slags pannkake, stekt på takke. Kjøtt av blod, sild og poteter,
blodpølse, sodd av fisk kjøtt osv. Til dei fleste mål var
flatbrød med. Ein mytten slik at ein kan smilt mellom 2
flatbrødstykke. Det kallast å gje seg beta.

12. Først og fremst at poteter og grønnsaker er meir mytten,
så er det meir hermetisert mat, meir melking og
blanding, som labshaus t.d.

13. Kål. Dei dagar som var kaldagar var gjine rett
frå til med glede.

4916