

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Frodøherod

Emne: Målkleder og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Truls G. Gjosen

Gard: Gjosen

(adresse): Flakkevi, Vikersund

G.nr. 221 Br.nr. 1-2

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Med etter sigte målmåle.
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Frodøherod er ei reinskete landbygd, der jordbruk med feolt og skogsdrift harskaffa livberginga før og nå. Det var godt om arbeidhjelp i eldre tid. Få mange husemannsheimar måtte karna ut og snart rød var, sjuke som gjestlingar og sea om kenerar på gardane. Det mest om skulde alibak og bybakt var åvle på gardane, og dei måtte til byen (Drammen) etter samme var, som salt, fjernmjøl og skaff til skastunaker o. s. b.

Den fyrste landhandler i bygda, var Øllem i Narsund. Han var skjen vid Blåfargerud på Madum, men da det var mestlag, sette han seg ned som landhandler i Frodøherod. Eg kan òg vitt hugse det var utgjeve hos han. Det kunde var om ikring 1887.

F 1890 åra var det kakeri på Ellerg, og da fekk dei smaken på Ajapelbrød, amberød, og mjøl var å få til hjøps i kullikken. Det var da glesis som sette opp kakerammar og kaka brødet sitt sjølve. Heime på Gjosen fekk dei seg kakerammar ikring 1880. Den Mark sette inn ål prisen i alurhuset.

Det var pris i kvart hjøten, der dei lage all

melen, skiktet og kakke. La fiska dei seg kok-
 annar, om dei ette innat peiser. Det var
 ei god hjelp. No var peiser meik kruka
 nar skare gnylde stude ha plass. Det var
 na mindet meis vaffel og lampe og meis meis
 "ambrod", men i smakruk og husmannskema
 var det den gamle koken: Til kagkider og i
 lag matte det kjepetroil til. Varturkake var
 klarna far ein lekkerheit. Den var jamnast
 ete utan smar og pulegg.

Da Kamfyren Nam i krute i 1890 ara,
 var brodbakst meis almindelig, danstundes
 som kaffedrykking tog til, da den var litt e
 fa lak i. - Jy vil tru at det 4 landhandlere-
 ne som har meik skyldi at karkaldet
 var jarandru.

1) Eldru til var 5 mal til var bej.

No er det oi fastjellig. Mange held pi
 dei gamle mal, andre brukar berre H.

Om kumaren brukast enna 5 mal.

2) Namn pi matidene er: kisje, ildru til kl. 6,
 no kl. 7, disgurd kl. 10, no som far,
middag kl. 2, no som far, splasverd kl. 6
 og brildvard ved 8 kida.

3) Gjorne i mal meis an aumarn, sam
 oragar merud.

4) Det er gjorne ou at dei hadt skakra mal,
 berbe i slakkinge. Det er gjorne kalde
 mar ein dris med det; derfor er det godt a
 gi seg ein varm kaffedrape.

5) Middagen er hosut mal tidet, kold sunst
 og vintet

6) Til middagen var det ein varm rett,
 eller iskje.

7) Det var som aftast ild til kvar losdag

7) Kjötmat um sunnudegen. Ein stútt kveipi
 einn þá loftog. maten og þá ein mæn i jónu
 sunnudegen. Hál- og hjál (urtoruppe og kall
 hjál) var gjóðskodmat i brudlaup og loy
 i öðru hl. Þei slakta mest allt um heitin,
 sá dei kaddi far heili árel, og dek vart retna
 far rúðland á þa lit rúðyll skattn, með
 flekiskinker og near fullu or þú- og þenatár.

Þat vart da myrji með saltmat og meidre
 mos furett, da dei ikki þá naka með herme-
 list. Far at dek skúdr verðdrjúgare, lat
 dei hjáluk heuge mindat eit árs hl, þa
 dek hunde nah, serby i slaugudane, at bódi
 flesh og hjált vart brátt og herokt.

8) Þei dei Drög smár og ok þá sebrona,
 vart detto afku brukt til middegmat um
 tūmann. Ein kyrtu ettis salt mat, og
 dek var ikki góð nár dei dreis úli i
 varmen.

9) Þa dek var vandt um fisk, var dek hjál og
 flesh dei kaddi á þa hl til middegmat.

Þei var samnu um fiske þei þá gæmna-
 ne og skadd (sklags smátt) þá isen um
 vinbann. Þei hegy hal þá isen og skreibe
 garna ut og sakkli dei með þá li. Þofar-
 nars djúp. Þá den málen kaddi dei fisk
 hl mataleyta i januar, febrúar og mars.

Men dek var ikki allt sam kaddi heider hl
 á dreis með dek, þa dek var eild og lukufisk
 dei flesh brukt állit kjötmaten.

Eild var vandt mat um leirudegen.

10) Flekbrót hlis alltil brukt til middegen
 heit til speksflesh og eild.

11) Á eikle upp ein matsktil farannar og
 vinber er ikki þa góð, da dek farsjellig.

4
på dei ymse skider. Na dei hadde mykje slakt
pi gardane, var det kjøt- og flesh bit laga på
saurjullig måte. Og hysar or ambrunk kra
vi brukte hime, or ikring 1890.

Om vintren: Mandag: slakt flesh og aiterpølse. Til
søpmat vassvelling or byggmjølk. Etter den var
katt, hadde dei appi surnmjølk, og or skot dei
prim appi når dei åt. Tirsdag: kurrerøppe,
eit alags laukstaus. Dei kaka fyrst bygggrøn
saman med sår mjølk og hadde or appi smø-
skarne helar or flesh og kjøt. Til søpmat mjølk
velling. Onsdag var det kål og kjøt (Ertisøppe
kjøt- og flesh. Torsdag: fisk, slakt eller katt.
Hvis dei kaka feiten, laga dei gjerne fiskeøppe
(fiskevø). Dei åt fiken saman med kalt smø
og flakkrød, laga kleing og la fiske i mellom.
Alkitt slakt fisk bruktes gjerne søsøppe.

Freitag var det slakt flesh eller kurrerøppe,
og ållet mjølkvelling.

Lørdagen var det som oftest sild og vass-
velling.

Of slaktelida var det ofte klubbkil
heik, feitklubb med sauefett i.

Om aumaren var det meir speke mat. Det
var krabelt, og det måtte skilost ketrindt,
men det var gjerne kål- og kjøt eit par gan-
ger i veka like vel.

2) Na hermetisk nedlegging no er meir
vanleg, hliis det meir or fresh vare. Fiske-
hillfaislu er ketter, or det hliis brukt meir or
fisk enn får. Kurrerøppe kan ingentida meir.
Det er laukstaus som or vert mykje brukt i skuden,
og grønsvaker hliis meir nytta enn får.

Får var det naturalkjøtt holdning og meir kau-
sentbrukt mat. Na skal alt gjøres i penger. Mange

5
det slakt og mjølk og kjøper att margerin
og hvarheit i lutenken, og karkhaldik er
ikkje og nedringstrikt no omme fôr, og det
viser seg på ymse måtar: dårlege tenner
og dårlege mager.

13) I eldre tider var narsjonalet rekken kilt og
kjøtt. Dei har ei berme eller ein mann i
eit krullslup. Hålen var kjøtt, (det var sterk
suppe med mykje edel) og han sa: "Det er om
künde gå og god kilt i allekjønene!"

Na er det meir bymenig i matkultet: sleik og
kjøttsteker, kjøtt og fiskegarn, puddinger, og hvor
det heter alt ommen. I ein tids skal overgåden
andre i matreien. Men jg trær nok at den
almindelig mann etter kilt og kjøtt høyr den
dag i dag. Det er noe omme sliv i mager,
og er noe i arbeide på.

14) Hølling og abarfjøl var like ambygt i
eldre tider, og det fies nok dei i dag omme
kujn på sine orker.

Makrell er nu almindelig korb, men det er
dei omme ikkje kryg seg omme. Dei trær den et
mennedekjøl. Dei matkriper i kjølet trær
dei det kjem ut det.

15) Na lever dei omme fôr krigen. Det er farki
med alle kunnige kring. Lapp er det fôr omme
kryg seg omme, og kaffe behettning er det ikkje
smakk omme, så lenge det er kaffe i fôr.

