

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Aust-Agder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Lide

Emne: Maaltider og mad

Bygdelag: Indreneset

Oppskr. av: Harald Thomsen

Gard: Lindtveit

(adresse): Homborgsund

G.nr. 3 Br.nr. 386

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. egen kjenskap

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

Gaardbruger, 73 aar

SVAR

1. I eldre tider hadde en om sommeren 5 maaltider, morgenmad, frokost, Langer eller mellommad saan ved 9 tiden Middag ved 12 tiden, Kaffe eller som det ogsaa kaltes øktebede saa ved 4 tiden og kveldmad som ogsaa kaltes Natverd saan ved 8-9 tiden
Nu spises det sjelden mer en 4 maaltider om sommeren, frokosten er kassert for man begjønner arbeidet noe seinere om morgenen
2. Venteren bruges det sjelden mer en 3 maal, morgenmad, middag og kveldmad naar man er sjeid ud med arbude saan ved 6-7 tiden
3. Noen ekstra maaltider var det sjelden
4. Flovedmaaltidet var det første om morgenen middagen var ogsaa hovedmaaltid det var ligt sommer og venter
5. Middagen var som regel varm mad til kvelden blev det gjerne varmet af rester fra middagen
6. Lørdag var det gjerne noe Kleinere meddagsmad Søndag var det noe ekstra god kjødmat eller risgrød

- 2
- 8 Det var ikke noe videre forskjil paa maten sommer og vinter
 - 9 Det kom an paa hvor stor faareaad man hadde paa kjød, men et par ganger i vega var det gjerne kjødmat, saa var det stekt flest iblandt og saa fisk av de forskjellige sorter. For en del aar siden var det en masse kodd om vinteren den koddet fra 50re til 100ie sneiset som ferst, naar den blev stekt saltet både den sig og med begge endene og kaltes da sprøtkodd med smeltet smør til var det en god meddagsmad
 - 10 Man bruger brød til de fleste måltidene uttagen meddags, Kaddbrød blir nesten aldrig brukt, det er faa som kan bage det, derfor er det nesten ingen som har fladbrød spegefleisk ~~ejtt~~ eksisterer heller ikke her omkring
 - 11 Sette op en matsedel er ikke saa greit det er jo nevnt ovenfor, men det brugtes mere melk og smør av fløde, magarin var her ikke, saa blev det brukt meget graud med varm melk paa, "graud og melk" som det kaltes
 - 12 Saa stor forskjil paa maten for og nu er det vel ikke i det daglige, nu er det mer hvit mel i brødet, for var det grov sammaleit rugmel i brødet og det skikket sig ikke saa godt, nu er det brukt meget grønnsager og bær av de forskjellige slag og meget saft sølletoi og bær og frukt
 - 13 De forskjellige slags kjødmat er jo de gjæreste ferst torsk, salt torsk og makrel blir heller ikke forøktet
 - 14 Makrel blir brukt meget om sommeren kjølling er det en overflod av for det drives med en masse høns

15. Matsituasjonen er nu omtrent som
for siste krig, de fleste suringater er det slut
med, det bruges noe brenke eller som droielse
til kaffen og lidt rupper og tørka blaaber og
plommer, ikke safft.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

4937

~~NORSK ETNOLOGISK GRANSKING~~