

Nr. 24 Emnenr. 24

Fylke: N. Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Meråker

Emne: Måltider og mat på
almindelig bondegård

Bygdelag: Øvre stjørdal

Oppskr. av: Carl Løvlimo

Gard: Løvlimo

(adresse): Nustadfoss brevhus

G.nr. 35 Br.nr. 2

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 og 2) I gamle dage blev det holdt 4 måltider pr. dag og så er det tildels nu. Før begyndte arbeidet på gården kl. 6 morgen. Før kaffe blev tatt i almindelig bruk, var det ingen bevertning før kl. 10, da var det "Åbit" (frukost). Kl. 12 var det "Duggur" (Middag) kl. 4 Non og kl. 8 "Nattval" (tyk l) (Aftensmat) Omtrent på samme måte er det også nu.
- 3) Ingen vesentlig forskjell på kostholdet sommer og vinter.
- 4) Ved større arbeider kunde varrieres ~~zzzz~~ lidt i forhold til det dagligdage kosthold.
- 5) "Duggur" (Middag) betraktes, som hovedmåltid.
- 6) Servering av varm mat varrieret meget på de forskjellige gårde.
- 7) På søndage blev det i almindelighet servert kokt kjøtt med poteter og kjøttsuppe og flatbrød til
- 8) "Duggur" (Middag)
- 8) Likeens både sommer og vinter.
- 9) Ingen fast regel med varrieringen med maten.
- 10) Flatbrød blev brukt til kjøtt, flesk, smør og
- zz) ost, sild og fisk.
- 11) Kan ikke sette op matseddel for hele uken, men skal forsøke å opgi hvorav dagens måltider for det meste bestod av. Til "Åbit" (Frukost) grøt og melk. Til "Duggur" (middag) var det smør og ost, poteter, flatbrød, dertil var det suppe, kokt av vand og mel hvori var blandet lidt mysost og kaldtes "Møsmørsup". Søndagen kunde middagsmaten varriere med ~~fixxxx~~

Kokt eller speket kjøtt og flesk med poteter, suppe og flatbrød.

- 12) Matseddelen varriert meget på de forskjellige gårde, så det var ingen fast regel.
- 13) En ssuppe som var kokt av småskåret kjøtt og flesk, poteter skåret i terninger og gulrøtter. Denne suppe kaldes "Sådd" og serveres ofte i gjæstgjestedbud. Og så kan nevnes "Rømgraut", som blev kokt av rømme.
- 14) Makrel blir ikke spist her.
- 15) Matsituasjonen forandret sig meget under krigen, men har nu for det meste kommet i sit gamle gjenge. Sopp, nyper og tørket blåber brukes ikke her, men en del kaffesurrogat.

Meråker 10/11 1950

Carl Løvlimo.

En tilføielse:

Til nonsmat var det for det meste grøt og melk og til kveldsmat var det enten sild eller fisk med poteteter, suppe og flatbrød.

4940

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

