

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: N. Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nordli

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Lierne.

Oppskr. av: Roland Aagård

Gard: Skogli

(adresse): Nordli

G.nr. 8

Br.nr. 6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

SVAR

1.

1. Morgon ca kl. 7. 2. Forduggurn ca. kl. 10. 3. Med-
dan ca. kl. 2. 4. Norn ca kl. 5. 5. Kvells'n ca. kl. 8.
Delvis likedan no.

2.

Å nei.

3.

Kaffe ca. kl. 12.

4.

Meddan. og likedan forduggurn (frukosten.)

5.

Frukost og middag.

6.

7.-

Ingen regel,

8.

Nei.

9.

Helt forskjellig etter tilgangen.

10.

Flatbrød særlig til kjøtt, fisk, flesk o.l.

11.

Vinter.

Sommer.

Søndag. Kokt bastutørketGrevfisk m. poteter, smør
og flatbrød.

kjøtt m. poteter og flatbrød.

Mandag. Byggmelssuppe med rød
og hvit ost.Tykkmelk m. flatbrød og
mysost.Tirsdag. Sild m. poteter og
byggmelssuppe.Fersk eller saltet ørret
flatbrød og tykkmelkOnsdag. Bastutørket kjøtt m.
poteter, flatbrød og
melk.Tykkmelk m. flatbrød og
mysost.Torsdag. Flesk og poteter, flat-
brød og melk.Kjøtt m. poteter, flat-
brød og melk.Fredag. Lutefisk m. smør og po-
teter. Melk, eller suppe.Fisk m. poteter og flat-
brød. Tykkmelk.Lørdag. Byggmelssuppe m. tørket
kjøtt, flatbrød og poteter.

Rømmebunke.

12.

Som ellers etter vanlig handelshusholdning.

13.

Som spesialkost som kan regnes tilhørende bygda
kan en nevne følgende:

Rømmegraut. Moltegraut. Klenning. Grevfisk.

Bastutørket kjøtt og flesk. Tykkmelk.

14.

Så mye så det kan vel neppe oppregnes.

15.

De under krigen brukte kriseprodukter er gått av bruk.
I forhold til før krigen er levestandarden noe høyere.

