

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Vest-Frøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Skagen

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Martin Sandness

Gard:

(adresse): Levaner

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. og 2. Måltidene på eit gardsbute med
 arbeidsfolk måtte verke seg etter åbene.
 For ca 1900 hadde ein 4 åker,
 på lag 6 til 9, 9 til 12, 3 til 5, 5 til 8.
 Måltidene vart då: Abit, morgon-
 kaffe ikk kl 6, Foredagsjurd, frudags
 ikk $\frac{1}{2}$ 9-9, lunsjurd, middag ikk
 $\frac{1}{2}$ 12, Von ikk $\frac{1}{2}$ 5, Kuldsmat $\frac{1}{2}$ 8-8.
 Pinne brua i ommeider melkudds-
 kaffe kl 6, lult på arbeidsplassen.
 Ikk ca 1900 har det ^{med} vore 3 åker,
 på lag 7 til 10, 12 til 3, 4 til 7. Det
 vart då Foredags 7, middag 10,
 Von 3, Kuld 7- $\frac{1}{2}$ 8. Ikk det vart
 8-timesdag ikk det kuld ikk 6.
 Melkuddskaffe fell då bort. Men det
 kan bli kuldskaffe til gammal
 kuldsmat i staden.
3. Heltje erublis ein at morgon-
 kaffe og frudags kunne gå i eit,
 desamte at ikkje ajelle på stine ar-
 leid (som besting).
4. Ved freshing melkuddskaffe Ved

elisha-arbeid: mat og/eller kaffe
fore og eller arbeidet.

- 5. 4 elter tid non. Nyare middag.
- 6. Plik som vaskerarbeid var i elter
tid, vark det varur mat til fleire
maltider.
- 7. Det skulle nok vera ei viss rike
for matstiftet, men det var gjeld-
sagt om på ma ein til kvar tid
hadde for hand.
- 8. Helst det ein mat.
- 9. Kjøt 1 à 2 ganger for vira, torsdag
og søndag søndag. Kles øst eller
fisk kvar dag (øst var om søndag).
På eller svar til 11.
- 10. Det har nok og er flatbrød til
alle mat med kjøt, fisk, fisk
og øst. Saman med fisk eller
opdukkjøt til grøntpinne kan ein
kvide herre flatbrød (i øst kjøt akas).
- 11. Fra ein gard med husmøner år.
1880 har vi dei matredel: -

	Friløst	Middag	Von	Kudd
Måndag	Grønt m.	Pild, potet,	Grønt	Pild
	eller øst: t.d.	blausøpe		
	fisk, ostesma.			
Tysdag	Varm mjølk	Pild, potet	Varmmat,	Grønt
	pågrøntfri	blausøpe	klubb og fisk,	
	dagen for)		eller saltfisk,	
			eller kleppmjøl,	
			eller østgryn.	
Onsdag	Som måndag	Som måndag	Som tysdag	Grønt

11 (Prom-
lukt)

	Fruekost	Middag	Nons	Kveld
Torsdag	Pom lypdag	Pild, polak sjupe	Saltbjak med rotgraut (og polak)	Kraut
Fre dag	Pom middag	do	Pom lypdag Pild	
Laurdag	Pom lypdag	do	Pom lypdag	Ugglekrympe og fleskebrød

Sundag ^{var} det gamle fisk til middag, det var så oftestan akure fra fjellvatn. Det var ikkje åg meir fleske til søndag, middag.

12.

Arbeiddet fra "i dag" kan eg ikkje seia opp, det er for stor variasjon. Men etter ca 1900 har sild vore mindre og mindre brukt, ingen apeld eris for laurdag, middag. Etter at arbeidet oppte samman med firdrusten (med 3-baksystemet) har kaffe og kakemat (polakake, og etter kvart slump) løypt av gradienten til firdrust. Nonsmaken, med variert saltmat, har vore middag til nons har det vore kakemat (med kaffe). Kraut til kvelds held seg eris. Men onsgang til kakemat mulder seg der åg.

Sundag, middagen er no mykje godt bjakmat. Rillingkrypsgraut har åg vore mykje brukt. Liten jamelkake.

13.

Til seltraps er sots eller rømme-graut nasjonalettane. Au var-
dagmat må ein helst nemne klakke og feitt, som har gammal
og sterk tradisjon, men blir vore mindre brukt no.

- 14. Meakul har det mest delige som å fe
 for. Men fortommen er kjent. Dens
 var det like av i gammel tid, og kjælet
 varst helst delige etc. No et er både
 meakul og hørkjøl.
- 15. Fin Karl ikke sjå at mabsidua-
 symen under slike tinger har hatt
 stadig innverkan på vordkædet.
 Etter vord om en kinnne få alle
 en var van med fin for, har en
 gått atkende ut det.

4944