Første blad

# Norsk etnologisk gransking

## Emne nr. 24.

Oppskr. av Jens Halstein Nygård
Haltdalen.

Fylke: S. Tr. Herad: Haltdalen.

1. 5. 1. Morgonmat, mårråsmat, 2. åbit (frukost); 3. dugurd (middagsmat), 4. non, 5. nattvord. 1 i 6 tida, 2 kl. 9, 3 kl. 12, 4 kl. 4 og 5 kl. 7–8.
2. ~~Nokre serleg skilnad~~. Mange har tatt til å skifte eitt mål for dagen. Det er da morgonmat kl. 7, åbit kl. 10, dugurd kl. ½2 og nattvord kl. 7. Dei får da ~~ettermiddagskaffe~~ kl. ½4 før dei går ut etter middag.
3. Nokre nokon serleg skilnad.
4. Nei, det har eg ikkje høyrt tale om.
5. Dugurd'n, både sommar og vinter.
6. Varm kjøttkutt til middag og graut til kvelds.
7. Det var vel vanleg at det var litt meklare kost laurdag, og litt likare sundag, men elles var det nokre nokon skilnad.
9. Bygda er typisk fjellbygd, med kjøttproduksjonen som den viktigaste greina av fedrebruket. Det gjekk difor på kjøtt meir og tidleg, serleg utover vinteren etter slaktinga. Seinare på året kunne dei så få –

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING 4952

salt i sild og fisk (saët), og brukte mel
helst dette om sommaren og hausten.
10 Til middagsmaten var og er det
alltid flatbrød. Til frukost (åbit)
åt dei ofte flatbrød og smør, myjost
og poteter.
11: Matniddelen var ikkje svært eins
gjennom heile veka. Om morgonen
var det ofte oppvarma mjølk på
kalgraut, eller bormat og mjølk.
Når kaffeen kom fekk dei somme
åt mjølka etter kvart som ein
fekk råd til det. Til åbit ofte
smør, myjost, mikost og flatbrød, og
poteter. Hadde dei bormat om
morgonen var det ofte og oppvarma
mjølk til grauten som var att
frå kvelden, eller kalgraut og
kjernemjølk om sommaren. Og
kjernemjølka kanna dei ofte
[illegible] myjost for å få ein søtsmak.
Til dugurd var det så kjøtt
og flesk og kjøttsuppe, med flat-
brød og poteter, og i eldre tid
før potetene kom tiltug nepe
til. Ofte laga dei og ofte om
det heile til „sodd". Dei skar
smått kjøttet og potetene og blanda
det saman og kokte. Dei kunne
og ete kaldt kokt kjøtt og flesk
og pølse, og om sommaren gjekk
det helst på spekekjøtt og speke-
flesk. Når dei hadde sild og fisk

4952

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Hemne 24.  

brukte dei ofte mjølkerugse attåt.
Denne var kokt av mjølk, med mjøl
eller gryn i. I seinare tid også
havresuppe.

~~12. Ein har no gått over til å bruke~~
~~meir sild og fisk, fersk eller salt.~~
~~Likeeins langt meire grønsaker~~

Til non var det nok ofte turrmat
Og til kvelds alltid graut med
„auge" i, og mjølk til, tjukk eller
tynn. „Auget" var mysost og
feitt kokt saman, „mysmørauge."

12. Ein har no gått over til å bruke
meir sild og fisk, fersk eller salt.
Likeeins langt meir grønsaker enn
før. Og det kjøttet som brukes
brukar ein no oftast ferskt,
anten kjøpen eller kvalt,
eller ein legg ned hermetisk om
hausten ved slaktinga. I det heile
er matstellet også her i bygda
i samsvar med moderne matstell.

13: Sodd (kjøttsuppe)

15: Nei, ingen forandring.

Vises elles til bygde-
boka om „Kjeldalen og [illegible]."

[illegible signature]

4952

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING