

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *27* Fylke: *Hordaland*
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: *Lindås*
 Emne: *Måltider og mat.* Bygdelag: *"*
 Oppskr. av: *Anders Spjeldnes, 85 år* Gard:
 (adresse): *Lindås.* G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): *85 år g.*

SVAR

1. a) ^{ca. kl. 5:30-6} Førefrukost, ^{8,-} frukost, ^{ca. 12-12} ~~nonsabot~~, ^{ca. 14} middag, ^{ca. 16} nonsabot, ^{ca. 16} nonn og ^{ca. 20} kveldsmat. Av disse var nonsabot kjenn i omekilder, mens de åvrisje måltider var både sommer og vinter.
- b) Han har de samme
 c) Se b a).
2. Se pkt. 1.
3. Nei
4. Nei, men det var da kanskje litt bedre mat. Han hadde "slåttelegraüt" når man var ferdig med slåttarna, "skurgraüt" når kornet var skåret og "håsupå" når høen (etter slåttan) var avslått.
5. Middag sommer som vinter.
6. Det hendte ofte at man hadde varmrett, sild og poteter eller fisk og poteter, til kvelds.
7. Som regel var det "kjøtt og sodd" torsdag; lørdag som regel graüt til middag og fisk, poteter, flatbrød og smør til kvelds. Søndag som regel kjøtt og sodd til middag og noe bedre f. eks. sirup, primast som pålegg, til de åvrisje måltider (også gammelakt ("kamost"))
8. Nei.

9. Kjætt Foredag og Boredag. De aarige dage veds-
 lett med sild og fisk. Fildene var delvis
 spekesild, delvis kort spekesild. Fersk sild
 kun naar det var anledning a' fejfald i den.
 Fersk sild som regel kort, sjældene stekt.

Man havde ogsaa roet sild og vindstøket sild.

10. Fladbrød til hovedmåltidet indtøken
 naar det var grant og som regel ikke naar
 det var kjætt og sodd. Fladbrød til Speke-
 sild, Spekebrøling og Spekeflesh. Spekeflesh
 ble brugt som tilvædd eller „sül“ eller
 grant og annen mat som ikke var egent-
 lig middagsmat. Spekeflesh ble ikke
 brugt som middagsmat indtøken som
 „sül“ til „grant til middag“, helst i omstider.

11. Torsdag: Foredfrükost: — slægget

Frükost: kømmesælle og fladbrød som
 regel i eldre tid

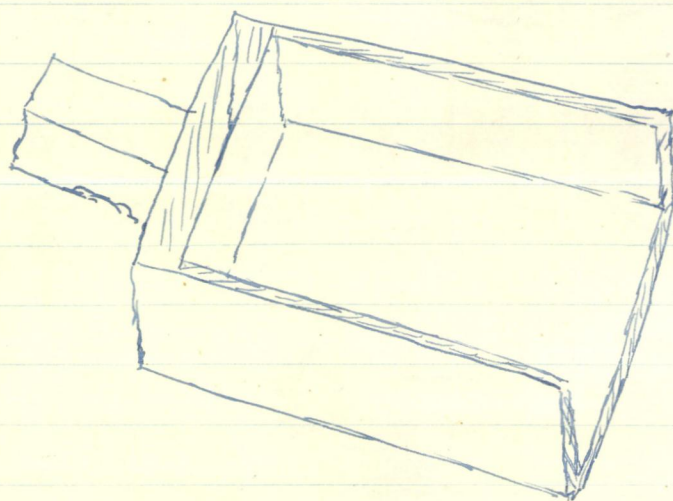
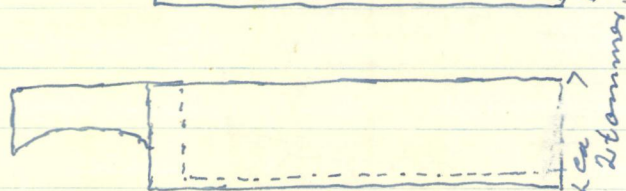
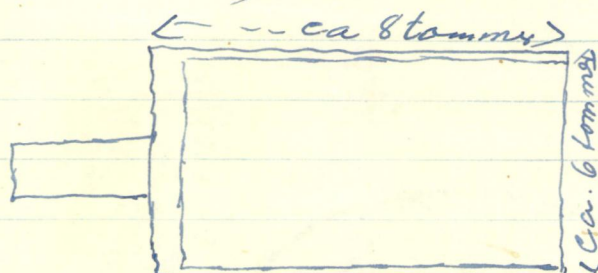
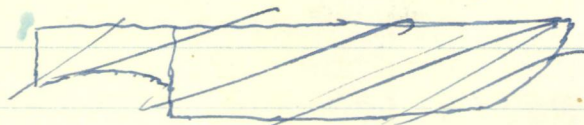
Middag: Kjætt og sodd

Nonsalut: — slægget.

Non: „Mälja“: Kjöttsö eller middagen ble
 oppvarmet og fladbrød ble oppbledd
 i det. Deretter ble det myke flad-
 brød aurenst i passende biter,
 rullet sammen og dyppet i kjöttsö
 so med fett og spist. Kjöttsöet med
 fett stod gjerne i en grof stø
 en krakk og der satt man om-
 kring og dyppet: kniv, gaffel eller
 ska bruktes ikke. Denne „mälja“ het
 „berödmälja“.

En annen „mälja“ het
 „skötmälja“. Navnet kommer av
 at man blannet kjöttsö og
 havremel i „ei sköta“. Utta-

len på bokstaven ö er som uttalen
i öks (skogsredskapet) med bred åpen
vokal. Ei "sköta" er en melskuffe som
ser antrent slik ut:



"Mjölksköta"

Man kan kokende kjøttso og blannet
det med hauremel til tykk grät.
Denne mälja spises med skje. Man
kan ee minnefull på skjen, dyppet
den i smeltet kjøttfett og spise.
~~Kveldsmat~~: Man kunde ogsä bruke
annen mat til vor, f.eks.
patillefer med smör og prime,
melk eller kaffe til.
Kveldsmat: Melkesuppe av hauremel,
byggmel eller grynemil, gjerne me

4

fisk lil. Eller også kunne man
ha grant av finere mel med
"smörvåna" i og melk lil, sur
eller söt.

Mandag: Förefrukost: En lett frukost
bestående av en lefse med
smör og prim ("berim") eller
"palekana" (palekanne) med
smör og prim ("berim").

Frükost: En liten "mjelk og bröd"
som er surmelk med flatbröd
som er knekket i småbiter og
blandet i melken. Dette
spistes med skje.

eller: Flatbröd
eller lefse med smör og prim
og spekebrising lil. Brisingen
ble lagt på flatbrödet uten
smör, flatbrödet ble knekket
over til "lette" og spist. Til
drikk: Melk (sur) eller öl,
senere kaffe.

Midday: gammelt var det
grant (fisk og bild var da
brunt lil nor eller kalsol)
Senere, fra ca. 1880, salt-
mat bestående av fisk
eller sild og poteter med
sur melk lil.

Dei andre dagar i veka som Måndag
Torsdag (middagsmat) og
Lørdag (kveldsmat) som alltid
var fisk og poteter, i fjerdingsbykkjer
flatbröd med ei skei smör på til
kvar. Mjølkesjøpe eller mjølk lil att
mat.