

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Uvdal

Emne: M a a l t i d e r o g M a Bygdelag: Kyrkjebygda

Oppskr. av: Anna Samuelson

Gard: Skogheim (Grøtjorden)

(adresse): Uvdal i Numedal

G.nr. 61 Br.nr. 5.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eige røynsle og

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Gunhild Brekke 75 aar Uvdal.

SVAR

Dette eg her skriv om maa reknafjespøndemiljø. Uvdølingan
 har fraa begynnelsen av det 19de aarhundre og vonleg læ-
 je før vore eit utfartsfolk. Det er mest handel dei har
 sleje ut paa I 1820 te 50 aara drog bondeguta i massevis
 til Sverige paa skjøppehandel, og naar dei so hadde faat
 seg til noko peng drog dei heimatt o kjøpte farsgarden
 I 1840 aara var det eit veldig amerikafeber, dei som
 ikkje drog dit reisre til Norfjor, Sønfjor, Romsdalstrak-
 terne paa skrepphandel, fe og hestehandel. Ved Aarhundre-
 sjifte var det Norland og Finnmark som sto for tur, Dei
 fleste som drog dit vart dero som forretningsfolk, so tok
 Uvdalsgutan til med o gaa paa militærskule o framfør alt
 ha det ganje ut adskillig over 60 skulelærera o lærerinner
 fraa de vesle bygde somberre ha ca. 1200- inbyggera.
 Ein stor deil av dessa utflytteren kom heimat aa slog
 seg ned som gardbrukera, nesten alle skreppkremmeran
 vart gardbrukera dei tok med seg ymse skikkar baade i mat
 o drikke, so ein kan si aat det er utvandrærfolka som
 har hat mest inflytelse paa baade forandringar i leve-
 sett o skikkar.

Eg vil gjera merksam paa aat etter svarte
 dauen daa bygda vart avfolka paa soner som eitpar men-
 nisju-so var det fraa Hardanger o vestlande ellers ^{ad} bygde

2.

2

vart befolka, me ska etter dei lærdes utsagn høire til kort-
skallerne , mens Numedal utate fraa Kongsberg o laangt up-
pi Nore ska høire til langskallerne . Aarsaken er lett o =
sjønne for terenge miljom Uvdal og Ytre nore er slik , at
før vagen kom vilde det vore platt umaageleg aa kome fram
med reidskap som ein kona frakte folk paa. Folketypa t.d.
i Uvdal o Flesberg o Svenne er te dags dato so ulike , at
sjøl me lægfolk kan forstaa aat det ingen skyldskap er .
Matskikka fraa prestegara og embetsfolk har ^{hatt} har mindre in-
flytelse her , daa slike ~~har~~ har budd i Nore. Her har berre
budd to lensmenna (Bøckmann og Schjesvold fraa andre bygda)
Ja osso far o mor daa fraa sørlande , mor fek no folk her
te o bruke grønsaker, te stor forskrekkelse for grannekjer-
rinje kan (fra 1864till1899 livde mör) Daa ho saag at mor
plukka karvekaal sa ho: " Nei da Samuelskjerrije æ rar ,du,
ho et gras".men mor fek fleire til aa eta gras, lik eins
fru lensmann Schjesvold lærde folk mykje i matstell, far
hadde den fyrste grønsakehaje i bygda (1863 kom han her)
Auka potetavl har sjølsagt hat ei veldig forandring
i farvatne , men poteter har kome so lenje sea, at dei som
leva no berre kan fortelja ha mor ell bestemot viste om daa
den kom te bygde.

Kaffe var kome til bygdeved 1830- 40, men dei som
kom me'n veit me ikkje navne paa, antagele var de skrepp-
kremmeran vore som var i Sverige. Ein mann som var i 20 aars
alderen ved den tide, (skomaker Tøllevsen) drak daa kaffe før
fyrste gaang, men han viste ikkje høs han skulde faa'n i
seg osso tok'n likesogodt aa auste n i seg med tesjele som
laag paa skaale ,men so sa no husend folk ' n fyry paa at
han skulde drikk'n. I 1860 aara var det bake²emma av graastein
paa større gardar, men den vanlege maaten aa teike brø (
(ovnsbrø) paa var aa steike dem mellem to takker . I 90
aara vart det komfyrer , no fra 1948 er det elektriske

4971

ovner og steikeplater. At ikkje det kom før naar me bur berre 9 km. fraa Nore Kraft sjyllas at Uvdølingen sjella kan bli einige om nokonting i ein fart, og at me fekk lys o kraft i 48 kan me takke pangesanneringa for, for det vart vedteke at tegna dei aktia i Uvdal Kraftselskap so skulde dei sleppe o sannere dei pengan o alle som vilde ha lys o kraft maatte ta minst ein aktie i lysvekje. ^{a 100-kr.} *Dei som hadde mikkje peng for mange, so det kom inn 170000.* Landhandlernesar vel hat sin inflydelse paa matsituasjonen. Siste verdenskrig gjorde sitt paa ein maate, for skogsarbeiera vart so avhengige av poteter at dei lærde noko dei mikkje hadde hat greie paa før. Dei tok poteter med seg tilskogs og lot dem ligge steintøla ogsaa la de dem i vatten som koka og daa vart det ikkje søtsmak i dei. Detta hadde dei ikkje hat greie paa før.

E ha førstae spørjelista slik at de vilde ha greie paa eit aa ana av det eg her ha skrivi, difør kom dena laangeinnledningstala.

1. 2.3.

I eldre tier, o no, ha dei nok likemange maaltier ~~om~~ om sommaren i aannetier iallfal bli det fleire maal ell' om vinteren.

Paa sommarstid er det so at slaattekaren ~~er~~ ute ved 4-5tia gaar dei ut fastande i "biskesikte" dei kalle so komaa dei inn at ved 6 tia daa eta dei "biskan" so er dei ut at te kl. 10, daa er det "dugur", so er det gvil ein times tid, so er neste maal meddagen. I kvellsikte kl. 5 fekk dei utbøre te slaattemarkje eit stort "kakubryne" (Matskive) og heimebryjja maltøl. Kl. 9 om kvellen var det kvellsmat. Det maale om ettermeddagen vart sløifa om vinteren, ~~for~~ daa aat dei meddagen nær dei ikkje saag o arbei lenger, ved 4-5tie. meddag kalla dei før "øndøn", "dei kom inn te "øndøs".

I slaktingen fekk "bekkjevaskaran" (Dei kvinfølkje som vaska or tarman) ein go ~~akkovit~~ ^{"kaffidrikke"} mens dei helt paa med arbeide der dei hadde slike saker , det høirde forresten med te slaktingen aa ha brennevin paa garden, no er det mest slutt paa baade "bekkjevask" o dramm, dei sy² "gaani " av pergamentpapir til blokurv, og "mørkurv" av innmaten er det slutt med god kjøtkurv og . Dei fleste bruke blokurv i pergamentpøse.

Meddagen vart rekna før hovedmaaltie baade somme/r o vinter.

Dei koka bygmjølsgraut te dugurs , det vart no varm rett . Meddagen var no varm naar dei hadde kjøt o suppe. so ein kan vel si 2 varme maaltier ?

Det var ikkje noko se^vsjilt mat te dei førsjellige døge slik som ein no serdet uprekna i bla o bøka, dei tok den maten som høvde ,men dei bruka mykje kjøt baade koka o steik steikt o spikji likeins flesk .

8. Det var ikkje nokon forskjell paa sommar o vinter med den matorninga paa an maate ell" aat dei før lite bruka o ha heimekjyr om sommaren, soleis vart det meir mjølkemat paa vintertid.

Haa tit dei bruka kjøt fisk o sill var ettersom de høvde, sjøfisk fekk dei ikkje før, ana ell turfisk , det er fyrst dei seinare aar dei fekk fersk sjøfisk. Ørret hadde dei nok men fjellørreten vart bruka te raakaafisk o var julemat forreisten var det go salgsvare fraa dentie byfolk fekk smak paa raakaafisk. 10.

Flatbrø vart bruka atve dei fleste slags mat . Te brøsel ell rommesøl dei kalla vart det bruka te sjølstedig meddagsmat, men saa hadde dei rektig godtyk mjølk med ein

massa tjukk romme i.

Matseddel for Vinteren i eldre tiær.Søndag:

<u>Bisk.</u>	<u>Dugur.</u>	<u>Meddag.</u>	<u>Kvelling</u>
Smør og flatbrø, gammelost ell' ferskost.	Bygmjelsgraut og tyk mjølk, surprim,	Steikt kjøt og flesk.	Ystingsøll med tjuk fløimjølk.

"	<u>" Mandag.</u>	Kurvéduppe, flatbrø og poteter.	" Poteter, tyk melk, surprim.
Melkevelling, smør og flatbrø, ost.	Bygmjelsgraut, sur ell' søtprim, tyk melk		

"	<u>Tirsdag.</u>	Kokt kjøt og suppe med potetklubb.	" Kalgraut med opkokt melk.
Smør Flatbrød ost.	Bygmjelsgraut og tyk melk prim.		

"	<u>Onsdag.</u>	Rest av kjøt og suppe. Klub opsteikt i feit.	" Poteter, melk, prim.
Smør og flatbrød, gammelost eller ferskost	Bygmjelsgraut, tyk melk og prim.		

"	<u>Torsdag.</u>	Ørret, brød, spekekjøt, poteter.	" Poteter, tyk melk, surprim.
smør, flatbrød eller potetkake ost.	Bygmjelsgraut, tyk melk, surprim,		

"	<u>Fredag.</u>	Spekekjøt, melkepap, skekeflesk,	" Poteter og tyk melk, surprim.
Flatbrø, smør, ost,	Spekekjøt, melke XXXXXXX graut og melk, prim,		

"	<u>Lørdag.</u>	Mørkurv, ell' leverkurv	" Kalgraut og varm melk.
Smør og flatbrød, ost,	Bygmjelsgraut sur ell. søtprim		

Det som kallas for "Kurveduppe" treng vist ei nærare forklaring. Det var blokurv (pølse) som vart koka. Skinne

vart flekt av og klypt up i smaa beter, altsammen vart lagt upati i det vatne dei hadde koka pølsa i det vart tvildra sundt med ei turu, so vart det hat bygmjøl i og

koka til det vart som ein tjuk graut, so vart det hat feit i ei panne o innhølle steikt i det feite, so vart det med flatbrø o poteter atved.

Matseddel for sommaren i eldre tider.

Bisk	Dugur	meddag	eftasvøl	Kvelsmat
<u>Søndag.</u>				
Potetkake, smør, ost.	Søtprimblende, kokanes med uppskerin søtost i, smørogbrød.	Kjøtt og suppe, med potetklubb i	vart sløifa sødaghvis tene-ran var burte	Ystingsøl.
<u>Mandag.</u>				
Smørog flatbrø, ost.	Bygmelsgraut, sur melk.	Opvarma kjøtt og suppe	"Kakubryne og øl	Poteter og sur kjeller-melk, blanda med søtprim og vann.
<u>Tirsdag.</u>				
Smør og flatbrø, ell potetkake	Graut (bygg) sur melk	Rest av kjøtt, klubb opsteikt i feit.	øl og "kakubryne" ell potetkake.	Graut med opkokaprimbre blanda med jeitemelk.
<u>Onsdag.</u>				
Smørogbrø, ost	Graut, (bygg) sur melk.	Steikt kjøtt og flekk, øl drikke.	"kakubryne" ell potetkake, øl.	Poteter, sur melk, primblende, prim.
<u>Torsdag.</u>				
Smør, flatbrø, gammalost ell alm. surost.	Graut, sur melk, prim	Fløtgraut, spekekjøtt, poteter.	"kakubryne" øl	Poteter, sur melk, prim.
<u>Fredag.</u>				
Smør, brø, ost	Graut, (bygg) melk	Spekekjøtt og spekeflesk.	"kakubryne" øl	Poteter, sur melk, prim.
<u>Lørdag.</u>				
Smør, brø, ost.	Graut (byggmels) melk	Risengrynsvelling av jeitemelk, smørog brø eller spekekurv og poteter.	"kakubryne" øl	Poteter, prim sur melk.

Ja, detta er likesom ei normalliste. Det var sjølsagt variasjoner, der dei hadde heimekjyr bruka dei meir brø-søll, men dei allerfleste hadde heimegjelt o daa blanda dei dei den sure kjellarmjølke som sto i kjellaren med bleng aaver so den ikkje vart so sur, men maange aat den som den var den sure blengen som sto aaver mjølke o bevara den den fraa o bli øilagt vart mykje bruka til drikke mar dei

ikkje hadde øl nøkk , var det rektig gilde gardbrukera so traf det nok at dei brygja to ganger om sommarem, men det var no ikkje almindede. Det var mest te aanne dei brygga, o daa var det godt maltøl. Primblande var ein vanleg tyrstedrik Det var eit stort surprimstykke dei la uppi ein ganske stor trehølk, den stu paa ein krakk nere ^{ned} dora ,med ein drikkekop ved sia der jek dei o drak naar dei var tyrste. Det var reint vatn dei slo uppi og naar primblanda vart for tjukk slo dei meir vatn uppi holken-ell " tre spanne"-dei kalla . Folk bruka ikkje dei drak somykje te maten som dei bruke no, dei aat fyrst-so drak dei etterpaa-slik var det baade før o etter kaffeen kom i bruk.

Det er ein ting eg maa nevne: Naar dei hadde ~~hadde~~ givilt ein times tid til dugurs, skulde dei ha ein kafeopp før dei drog ut paa arbeie , daa fek dei berre kandis til, der dei var sparsomme paa maten , men det vart meir og meir ibruk at dei skulde ha smørobrø til-i dei seinare aar.

Atende til "heimegjeitan." Det var sers vanleg at dei hadde heimegjeita paa ein gard, iallefall der det var gamlefolk paa garden, for dei taala ikkje den sure kjellarmjølke, det var fast regel aat naar ei føderaadskontrakt skulde skrivas, so sto det i den, aat føderaadsfolka skulde ha heimegjeit, den jekk daa før det meste fritt. Dei rekna ikkje so nøie paa ei gjeit, var det skog i nærheite av garden, so sat føderaadskjerrinje nokon tura om dagen burti skogen med gjeita so ho aat seg mett, seinare laag gjeite mykje paa dørhella aa svav (sov) ho vilde helst vera der folka var, hvis ho ikkje vart jaga fraa ein aaker brydde ho seg lite om den. o frukttrea var det ikkje nokon av, so ho gjorde ikkje noko skae., berre dei tok ho paa rette maatin.

12.

Forskjellen fra matseddelen fra idag er nok mykje forandra. No er det no kaffe om morgon, ette duguren, ette meddagen, til eftasvøl (Det er slutt paa ølbrygginga) Byggmjølsgraut te dugurds har helle seg. Likeins ~~ølbrygging~~ ølbrygging er det slutt paa. Dei kjøper noko maltøl istella, heimebryg dei kan faa paa flasker har dei ikkje sukker nok til. Mykje av den gammeldagse maten er det slutt paa alt er blit meir paa byvis. Maange har gaat paa matskule og lert aa laga bere mat, men om folk er blitt sterkare av det betviler eg.

13.

Nationalretten i bygde er nok kjøt no som før.

14.

Nokon mat som nyttas andre steer aa ikkje her veit eg ikkje om. Makrel og kylling et alle med god appetit sosant dei kan faa tak i slikt, likeins all slags sjøfisk har i lang tid vore bruka. Etter me fekk fryseri kan me faa slik mat om somaren og.

15.

Krigen forandra ikkje matsituasjonen noko sers. Sopp har ikkje vore bruka noko her. Heller ikkje nyper. Kaffe-tilsetning har me ikkje bruka no etter krigen, men det blir so dyr kaffe no at me maa vel til at med den snart.

Slutt.

"Primbra" var søsprim i kokka i vatn, blanda med melk, hois dei hadde.

"Fløtgraut" var almindelig byggmjølsgraut med smelta belg helt over.

Var mykje bruka til middagsmat.

#