

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: Sogn & Fj.
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Jølsten
 Emne: Målbider og mat Bygdelag: Stordalen
 Oppskr. av: Sveine Mykkelhuset Gard: Veileberg
 (adresse): Veileberg 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):

SVAR

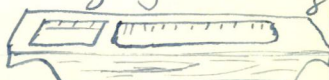
1. Før hadde ein 5 mål mat om sommaren, og 4 om vinteren. No er det 4 jamt, for arbeidsfolk på gardar. Helige kropsarbeidrar sløyfer gjerne kveldsmat no.
2. Namna på måla: 1. Førebestken ell. förebrukt 2. Bestken ell. fruktoten. 3. Grauten ell. middag 4. Nonsmaten 5. Kveldsmaten - ell. ete til nonn - kveld!
3. Førebestken åt ein med same ein stad opp, om sommaren tidleg i 4-5 tida om ein gjele i marben til slatten, elles jamleg i 6 tida om når ein gjele.
- Bestken i 9 tida om sommaren om vinteren litt seinare i 10 tida
- Grauten om sommaren i 12 tida, og etter mid-Europeisk tid kom ein 1/2 time seinare for.
- Nonn kl. 3 (15) tida
- Kvelds 8-9 tida (20-21).
4. Ved baking laga ein seg sildebjønn
- Ved presjing åt ein 2 og 2, so arbeidet gjen

litse godt, som ved beking. Ved faktebekeking
 fekte dunnafulla klinte kaker etter 1/2 Fekking
 og tilstukt kakebekeking og kjøl: faktebekeking
 velsje. Ved dunnaköying av binner
 fra skogane i Breim og doggen bygginga ein
 og då bad ein til og grunnare til velsja
 ein trinner og born.

5. Hovudmålet var frükosten (besken
 både sommer og vinter - No middagagen,
 som ein på Viteberg 1925, etter at ein
 gjekk over til 4 måltid, åt (byrja på rospe
 kakerne kullen frøat og kaker til 10. fm.
 då ein åt middagagen. Då dei store elue-
 reguleringane tok til 1930, måtte alle
 ta middagagen i 12 tid, som har vore
 vanleg tid, vanleg i bygd.

6. Varm grant 1 ell. 2 ganger dag leg,
 ell. og pratvarma grant i vjölta.
 Stundom tokte pälser og steikt kjøt og flets
 varmt brim o. l. Byte på maten
 fekte dei onsdag, laurdag og søndag med
 kjøt og kake. Smörunge i granten
 laurdag ell. fredag an ein kinnu då.

8. Grant til middag berre an summeren
 - seinare frükost som vinteren 10-11.

9. Majer (køkt) onsdag, laurdag og søndag
 Elles var det sildestolken 
 av tre med rom for sild og ruste (rös),
 til frükost, og alltid til non, sonar som
 søndagen, og gjerne laurdag, ein heller
 åt vestar på frükosten.

10. Flattbröd til frükost og non. No
 helot til middag berre, og til allslags
 kjøt, fiske-mat og feikt og smör.
 Ved speke-kjøt(-flesk) berre flattbröd
 med brim utan pakker gjerne

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *M.* Fylke: *Sogn & Fj.*
 Tilleggsspørsmålnr. *Matsedel* Herad: *Fjälster*
 Emne: *Måltider og mat* Bygdelag: *Stavdalen*
 Oppskr. av: *Sanne Myklebust* Gard: *Veiteberg*
 (adresse): *Veiteberg* 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):
Kjarkone *Luov. D. Klauessz 73 år*
Levina Veiteberg, Fomm. 81 år *Anders Veiteberg, Karmann*

SVAR

Sp. 11 Matsedel for (sunnarens) vinter

	<i>Före-bisk</i>	<i>Besken</i>	<i>Middag</i>	<i>Norr</i>	<i>Kvelds</i>
<i>Måndag</i>	<i>Kald grant</i>	<i>Poteter,</i>		<i>Mjölke (Sul)</i>	
	<i>ell. oppvarma</i>	<i>Sild,</i>		<i>Sild Grant</i>	
	<i>surrmjölke</i>	<i>süpe,</i>	<i>Grant</i>	<i>brim</i>	<i>sül</i>
	<i>flattbröd</i>	<i>brim og</i>	<i>og sül.</i>	<i>flövöd</i>	<i>(süpe)</i>
	<i>(flesk ell. potet)</i>	<i>flattbröd</i>			<i>istaden</i>
<i>Tysdag</i>	<i>do</i>	<i>do</i>	<i>do</i>	<i>do</i>	<i>do</i>
		<i>Kokte kaker</i>			
<i>Onsdag</i>	<i>do.</i>	<i>og kjøt,</i>	<i>do</i>	<i>do</i>	<i>do</i>
		<i>ell. skiekt flesk</i>			
		<i>og kjøt m fl. bröd</i>			
		<i>Mölje ist</i>			
		<i>for süpe (Römme bausar og smöränge)</i>			
<i>Torsdag</i>	<i>do</i>	<i>Sildestikke</i>	<i>Grant</i>	<i>Sild</i>	<i>Grant</i>
<i>Fredag</i>	<i>"</i>	<i>som mandag</i>	<i>ell.</i>	<i>"</i>	<i>(süpe)</i>
		<i>do do</i>		<i>"</i>	<i>(smöränge)?</i>
		<i>Kokte kaker,</i>		<i>do. ell. Grant</i>	
<i>Laurdag</i>	<i>do</i>	<i>-fleskekaker,</i>	<i>do</i>	<i>brim. frå m smör</i>	
		<i>2 til korr</i>		<i>besken i</i>	
		<i>mjölke</i>			
<i>Søndag</i>	<i>Smörkausar</i>	<i>Suppa</i>	<i>Kyrkje.</i>	<i>heivning</i>	<i>Majer</i>
	<i>ost (Kaker)</i>	<i>smör-bröd</i>	<i>niste:</i>	<i>eller</i>	<i>brim kjøt</i>
	<i>mjölke</i>	<i>(Kaker)</i>	<i>potet-</i>	<i>besken</i>	
		<i>(Majer?)</i>	<i>svelekeke</i>		
		<i>om ein var heime</i>	<i>frå kyrkje</i>		

Ein kinnma ein gong for vika
laurdag, men om ein hadde
mykje mjølke au onsdag.

Rjomeaskeane var alltid å take
til åt framande, og heimefalbet
om der var gode beiter og vilkår.

Søndag hadde ein kjøt og
kake til frukost og kyrkjeveggen
var stutt eller ein åt heime.

Då ein ikkje kunne ha sild søndag,
mätte ein leive av kaken frå
frukosten, som dei la på beten eller
spidda på kniven i beten eller
veggen (bordfaket i bislagst au)

Dei som hadde lang kyrkjeveg
hadde majer til kvelds. Kolske
mykje kjøt når ein for med det.

Matlista for vinteren som
om sommaren, berre at middagene
gjekk ut og grøten vart koka
fildesone til frukost, gjæve
Brinet kunne vere raudekaka, og likesom
kaldegraut var ein del med i ein
mjølkeambor i slattene, og fiska det
oppfor surmjølke etter kort ein åt
fesk et. sild til norr.

12. Matetelen i dag er den
same, fire måltider, men frukost
og norr nyttast etter fire verdskrig:
Kake - smør - ost - Kaffi-mjølke, stumpe

13. Majer: Kake og kjøt - raspelaker, helst
di fleskebaker nasjonalrett, men vert
lett illike nytta oftere ein 1 gong for vika?

14. Raspelaker med sild i et ein illike.

15. Under heimskrigen har illike seht spor,
kandige ein krutur meir heglumjilke og meierimenn
305 no. Men Kaffesurrogat & Kyrr ein

4981