

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Etnedal

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Heile bygda

Oppskr. av Lærer Martin Lundstein

Gard:

(adresse): Bruflat

G.nr.

Br.nr.

A. ~~Merk av om~~ oppskrifta er etter eiga røynsle. me d hjelp frå
Ingrid Sortungstad. 82 år. adr: Bruflat. (Bondekone)

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

SVAR

I

So langt attende som folk kjenner til, har det vore fire mål om dagen og dertil morgokaffe med biteti.

2

Morgokaffeen var gjerne klokka 5, om sommaren som oftast ein time før. Bitetiet var helst ei lompe eller ein vaffel eller ei klubbeskive med smør eller rjome på. So var det føredugurd kl. 8, for òt meste med smør og ost som hovudrett med flatbröd og potet og som oftast tynn velling.

(primvelling). Kl. 11 eller halv 12 dugur, graut og mjölk. so ein time kvil. om somaren to timar, med eftaskaffe og biteti etterpå. Klokka 4 middag. Det var gjerne tre dagar i veka kjötmat, kokt eller speka, gjerne to dagar sild med bröd potet og sur mjölk til, og to eller tre dagar eit kvan anna som klubb, fisk (om dei hadde) pannekake osv. So var det kveldvor kl 8, mest alltid velling og mjölk. No brukar ein ikkje morgokaffe med biteti, ingenting för frukost kl. 7, dugur kl 11. middag og kveldsmat som för.

3

Det var ingen forskjel på matstellet sommar og vinter.

4

Mat utan om dei faste måltidi brukte dei ikkje. Men i slaktetidi skulle det alltid vera slaktedramm, og stundom vart det vist både ein og to.

5

Ein laut vell helst rekne duguren som hovudmåltid, då

The first part of the paper deals with the general history of the subject, and the second part with the special history of the subject in Norway. The author has collected a large amount of material, and has made a careful selection of the most important facts. The paper is written in a clear and concise style, and is well illustrated with numerous examples. It is a valuable contribution to the history of the subject, and is highly recommended to all those who are interested in the history of the subject.

dugurdskvila skulle vera då. både vinter og sumar.

6

Om måltider med varm mat, sjå under spørsmål 2.

7

Dei ulike vekedagar hadde ikkje sin serskilde mat, enå ein kan seia at laurdag var det alltid sild, og sundag anten kjöt-og fleskemat eller mjölkegraut.

8

Ein kjenner ikkje til at det var nokon skil på kosthaldet soleis sumar og vinter.

9

kor ofte dei hadde dei ymse slags mat, sjå under spørsmål 2.

10

För var det alltid flatbröd til föredugurs og middag. No brukast det mindre. Omnsbröd nyttast no mykje, mest til föredugurs og til kaffemat. Til spekemat blir det alltid lagt fram flatbröd, so sant dei har.

II

Då det ikkje er vanleg med noko fast matslag åt kvar vikedag, kan pälitande matseddel for veka ikkje godt setjast opp. Ein viser elles til svaret under spm. 2

I2

Stort sett, er det same slags mat, som brukast i vanlege hushald no og i gamal tid. Men maten blir no betre og finare tillaga og framsett. Og so blir det no brukt mykje som ikkje var noko brukt för; grönsaker, syltetöy, meir kveitemjölbruk, frukt-og bærgraut til middagen, Ymse slags fiskemat o s b. Som gjestebodskost var rjomegraut og rakefisk för rekna som gjevast. No brukast rakefisk mest som jolemat, og rjomegraut brukast ved ymse höve. Som gjestebodskost no brukast betre fiske-slag og ymse kjötrettar som ribbe kotellettar steik osv

I3

sjå under spm. I2.

I4

Av mat som ikkje er i bruk her kan ein nemne: krabbe, reke, östers, sopp og heller ikkje hummer utan i sers höve, som finare lag.

Nokon skilna på kostholdet her før og etter krigen. Kan me
ikkje seia det er, og heller ikkje under krigen var kost-
holdet her stort onnorleis enn før og no, då her mest berre
er folk, som har jord og husdyr.

4986