

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: Hedemark
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: W. Jotedal.
 Emne: Måltider og mat Bygdelag:
 Oppskr. av: Frau A. Strømme. Gard:
 (adresse): Tyuset 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. 5 måltid. I vår tid meir og meir vauleg med 4 måltid.
2. Sammen: slatten;
 - kl. 4. Morgondrik (Tolga)
 - 7-8. Abit (Tyuset); Morgonverd (Falldal), Foredag (Eugerdal).
 - 11-1. Dugurd. (alle stader)
 - 4-5 Non. Nonsmat (Tolga). Aftasmat (Élgå) middag (Eugerdal) Oft (Eugerdal) Eller er Non mest vauleg.
 - "Når sola står over Nonshøgda, skal ein nøye."
 - 8-9. Kveldsoord. I Tufsingdalen, Tolga også Nattsoord.

I ny tid helst kl. 7.00, 10.30., 14.- og 19.-
 Det kan skifte frå gard til gard der det ikkje er gått over tre 3-skiftedag.
3. Om vintaren kunne òtteve bli skitlere, men stort sett var det lite mykje eting.
4. Nei.
5. Nonsmaten. både sumar og vinter.
6. Ofte varm mat til alle 4 måltida. Haarsuppe, skiring, klubb, oirpølse til morgonverd. Kona myttemat til dugurd. Kytt til non og gravit til kvelds.

7. Nei, ingen fast matsetel. Ein brukar av den maten som var.

Laurdagskveld skilde det vera mjølkegryn (Fulldal) og søndag ryomegraut eller gryngraut he døgurð.

8. Nei ingen annan skildring om den at ein om vinteren hadde meire slaktaemat.

blodpølse, klubb, sūrtpølse, kjøtt av ymse slag.

9. Kjøtt var det mest kvar dag, for det hadde ein nok av. Fisk var sjeldan brukta. Det kunde einast vera ferskfisk hjå dei som budde tett ved fiskeelv og mannen var stor fiskar. t.d. hjå Ola Stolen, Fulldal. "Oss et fisk så oss bli så lei'att." & synes det luttu fisk heile dagen."

Èit seldkvartel måtte firuast på garden, og helst laurdag var seldedagen.

10. Flattbrød stod på bordet under alle mål såusar som he kveldsmaten, og elles når det var mjølkeemat.

Stå er det mindre brukta, avdi det er få som kan bake flattbrød.

11. Som nemnd for var det ikkje fast matsettel.

Til morgonverd: Skiring, steikt blodpølse, steikt blodklubb, sūrtpølse, lungeuos, kjøttstakk (om vinteren) eller flattbrød med smør og gamalost, havresuppe eller mjølkedrikke.

Til døgurð: Kaldgraut og mjølk, tjukkmjølk-soll, sötumjølksoll (somaren); koka mjølkeemat: velling, mjølkogryn, kleppemat (vinteren).

Til non: kokt kjøtmat, steikt fleisk, raud og svart spiset, og flattbrød, gubb og flattbrød, spekekjøtt el. spekeflesk, tjukkmjølk-soll.

Kveldsvord: Graut og mjølk, eller aucau kott
mjølkemat

3*

12. Omrusbrødet er kome i staden for flattbrødet.
Ljubb og gjetost er gått ut av matlista.
Meire fisk enn før, og mindre kott mjølke-
mat. og mindre blodmat. (På slakteriet
på Tynset kunne alle få gratis blod i
håndt, men ingen heita. Blodet laut
renne i kloakken).

Meire shoring av ymse slag, og mykje
meire grøntsaker. mindre kjøttmat, ^{meire syltetøy.}
og beer.

13. Bjomegraut og fisk.

14. Vilt, hare, høner, dyrekjøtt, hestkjøtt.
(Det er ein skilde som brukar slite mat)

15. Dei. Det einaste er at ungdommen
brukar mindre kaffe, for lenge det
kan vare.

Husmorsskulene er skulda tre skifte
i kottkaldet. De går gjentene og lærer
å lage tre nye retter, og freistar så å
gjennomføre dette i heimen. Når dei
kjem med nye grøntsaksbitingar, så hender
dei karane svarar at "graset kan kida på"
eller "eg eit itkje gras".

Det store røykket av pasta- og søt-
matbitingar verkar og tre at nye ret-
tar blir kjende.

