

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hedemark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Kvikne

Emne: Måltid og mat.

Bygdelag: Kvikne i N. Gfsterdal

Oppskr. av: Kars Kvern

Gard: Kvern nordre

(adresse): Lfset.

G.nr. 34 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eller egu røynsle og som eg heldels har hørt av mine foreldre. Far var født i 1836 og mor var født i 1850.

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

Mine foreldre var begge født og oppvokst i Kvikne. Mor døde i 1943.

## SVAR

1. I de eldre tider bruktes vanlig 5 måltider om dagen. De var da offest oppi i 5 tidu om morgnen og arbeidstid i 9-10 tidu om kvelden. (21-22 tidu). Nu er meget vanlig med 4 måltider. Måltidene er de samme både som vår og vinter. Måltidene hadde disse navn: Moråtskaffe, Åbit, Dugjurd, Non og Kveldsmat eller Kattor, som det het. Moråtskaffe var det første de inntok eller de var komne opp og for de tok til med noe arbeid. Dette bestod kin i en kopp kaffe og som offest en kakeskive (brødskive) med smør, ost eller gromme på. I 9 tidu ble det halde Åbit, med smør, flatbrød og ost. I sløttididum om høsten og ofte langt utover vinteren var det gjerne stekt blodpølse som var likesom en hovedrett til Åbit. Det var brøstet heller lite med kake til dette måltid. Flatbrødet var mest almindelig også den tid det ikke var blodpølse. Til Middagsmat var det stiftlevis mellom. Kjøttmat, Sild, grønt, og en og annen gang fisk. Middagen ble inntatt i 12 tidu. Non ble inntatt i 1/2-5 tidu (16 1/2). Da var det helst brøstet kake, med smør og en eller annen sløps ost til, og gjerne kaffe eller melk-til drikk. Kveldsmat ble inntatt eller at alt arbeid var stutt, som regel i 9 (21) tidu. Det var noe av matk.



Kveldsmat.

Det kunne vere sjupe, säll, (bröd og melk) löpsim, (melk som var sprengt til ost og smør), eller også graut vis det ikke tidlige om dagen hadde vert graut til middag.

För kaffeen kom i bruk er det fortalt at det første de iunket om morgenen var en kakeskive (brödskive) med ost på, en sort ost som her er kalt for "Gorn me"; og så drakte melk til, skümmet melk eller som det het "reut melk." Det var ofte almindelig at kvinnen måtte ta ned melk bokser i kjelleren og skomme flöten av, eller "renne melken", som det het, för å skaffe tomme bokser til den melk som skulle melkes om morgenen og da het det også melk til, drikta til det første måltid.

3. Det var vistnok ikke vanlig å gjør noen spesiell forandring i kostholdet som vår og vinter, utenom det som för er nevnt.

4. Noe ekstra måltid ut forskjellige slags arbeid er ikke kjent. Det kunne för tilfælde oppstå forandring på tidene om dagen, eller som arbeidet passet inn.

5. Hovedmåltidet var middagsmaten.

6. Som oftest var det varm mat til middag og kveldsmat. Som för nevnt kunne det vere säll til kveldsmat. Det kunne da, særlig i sommertiden vere, tykkemelk eller såkaldt kjellermelk og flattbröd til kveld. Tykkemelk og kjellermelk er forskjellig för det at det som heter tykkemelk er melk som blir tilsett noe som heter för "fette" og som brukes etter ett døgnns tid. Kjellermelk var melk som het silt i store kar för å brukes på sommertiden da kyrne var på setra.

7. At hver ukedag hadde sin særskilte mat var ikke så almindelig overalt. Det kunne forekomme på enkelte av de sligste gårder. Som det mest almindelig



7

Forsættelen.

Var at det om lørdagen var sild, og om søndagen kjøtt til middagsmat.

8

Noen særskilt forskjell på matordningene vinter og sommer var visnok ikke almindelig her i bygden.

9.

Kor ofte det var kjøtt, fisk og sild kunne og var noe forskjellig. Kjøtt var nok almindelig ca. 2 gang i uken og sild som regel hver lørdag. Fisk kom mellom.

10.

Fløtbrød har vært brukt i stor utstrekning. Bestående til kjøtt, fisk og sild. Spekefløst eller annen spekemat t.d. Sættkjøtt kunne til dels brukes til nonsmat de dage det var t.d. grøt til middag.

Forøvrig har fløtbrødet vært brukt mest til nordsøst alle måltider, unntatt første måltid om morgnen.

11.

Noen matseddel for hele uken mener jeg er ikke gort å sette opp da forholdet her i bygden ikke har vært detvet så fuldstændig<sup>ens</sup> på dette område.

12.

Matsedten av idag kan forøvrigt være ganske noe det samme, men vel å merke er det ganske betydelige forandringer i fremstillingen av de forskjellige matvarer, noe som er en følge av tiden.

Det er ikke lenger suakt om å stå opp så tidly om morgnen og heller ikke arbeide så lunge om kvelden.

Nu blir melken enten separert hjemme på gården, eller sendt til meieriet. Koffeen har og gjort et altfor stort innslag i alle heimur, som drikke til maten. Til kveldsmat er dog melk en meget almindelig ting. Den kan brukes enten som dykemelk til fløtbrød, men også bli kokt til, ett eller annet, t.d. grøt eller suppe av melk.

13.

Den rett som er reknet som den fornemste rett og som egentlig kan betegnes som nasjonalrett er rømmegrøt og fisk.

14

Det forskjellige retter, særlig av fisk, såsom Makrell og



15

likosa Kylling, blir ikke bli brukt her i bygda.

Stort sett tror jeg ikke matsituasjonen under verdenskrigen forandret kostholdet i bygde i noen vesentlig grad. Muligens kan det finnes noen som begynte med kaffetilsetning under krigen, som fradelta kan fortsette med dette. Bruk av bopp, myper eller fiskekläder brukes ikke.

Dog er det i senere tid blitt mere almindelig å plukke viller bær for å lage syltetøy og saft til bruk i husholdningene. Herfor kan det og brukes kläder.

Som nevnt først i dette skriv er det innskrevet ett måltid i den senere tid. Det er nonsens.

Arskudet tar som regel til omkring kl. 7 morgne eller en kaffe og noe brød. Så frokost i 1/2 11 tiden, middag i 2 (14) tiden og så kveldsmat like etter at arbeidet er slutt eller omkring kl. 7. (19).

På dette vis er det på de fleste steder en kvin 4 måltid om dagen.

5001