

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Løken

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Aksel Anderson

Gard:

(adresse): Adalsbruk

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 og 2 og 3.

På gardane rekna dei fem måltider i gamle dagar: førdagurd, dagurd, middag, eftarvord og kveldvord. Dei same gjeld i røynda ennå; men av di arbeidsdagen no er skattere, er i alle fall førdagurden og eftarvorden ikkje mykje å rekna på som måltider lenger. Fördagurden er ei innleiing til dagen med kaffi og litt attåt, og eftarvorden er ei kaffiuke som kjem etter middagen, før arbeidet tek til att. Eftarvorden fall elles bort vinterstider for å, med di utarbeidet laut kortast inn dei.

Jamt over fall dei ymse måltidene på desse klokkesletta for i tida:

førdagurd kl 6

dagurd : 9

middag ~ 14

eftarvord ~ 18

kveldvord ~ 20

No til dags skifter det meir med timekabelen frå gard til gard. Alle har 48 t. = vike, og so byr dei desse timane på dei einstilte dagane, etter som det høver. Frø

ynse kanter høyer ein um at vintus-
tida vert det arbeidt i 2 skift, på Bus-
vold, Romedal, soleis frå 7 til 11 og frå 13
til 17 alle dagar i vika. På andre gardar
held dei nokre lengre arbeids tid dei 5
fyrste dagane, og kortar inn på laur-
dagen, so dei får det rette timetalet.

4.

Umfram-mål høyer ein um når
det var brøsting i gamle dagar. Kari Stor-
sveen, Aivalstrub, f. 1857, sejer at dei hadde
ein 1/2 time millom-middag på kakekive
og smør og ost. Når det var slakting, vert
hvilestundene meir uregelrette.

5. Både degurd og middag var på sett og
ris hovedmåltid, og kirletida tok vanleg
2 timer (søme stader 1/2 time) i bae tilfelle.
Um vinteren kan ein kanskje seija at kveld-
vordn hadde større vekt enn elles, av di
usearbeidarane då hadde kome inn eit par
timar fyrreit og berre dreiv med småar-
beid inne medan dei venta på den.

6. Det var varm-rett, og er det enno,
til degurds, der grauten er fast med på
matsetelen, og det er mange stader. Men
middagen rådder no likevel i det stykket,
som regel då (Um summen kunne det vera
kaldt retter: sopp av fjukkrialk og flat-
brød, jamnsides med spekeflesh og flat-
brød.)

7. I det store og heile kan ein seija at
kvar vikedag, ikkje berre laurdag og sun-
dag, hadde sin særskilde mat. Sunday var
elles kanskje den dagen som gav høve til mest
matbyte. Då var det ikkje spòdt so mange

5010

3.
i kosten heller.

8.

Det kunne vera den skilnad på summer
og vinter at det fall meir ferskmet av kjøt
og fleisk på vinterhalvåret, og verkeleg meir
mjølkemet og mange stader.

9.

Kjøtmet (for det meste saltkjøt) kunne
det vera eit par gonger i vika, og sild kvar
søknedag (spekesild). Men saltvassfisk
(utanom lutfisk, ein rett som vert van-
leg nytta til jul, og elles svolag i gravøl) sag
ein aldri, og ferskvassfisk frå Mjøsa, eller
frå fjellvatn og elvar var ikkje noko å
rekna på.

10.

Flatbrød har vore og er enno naud-
synst so å seija til alle måltider på dei
stader folk har kome i vane med. Av di
kallet på bakstekjerringar har minke etter
kvart, er det fleire enn før som lyft nøgje
seg med kjøtbrød. Men det er stor saknad
etter det der det ikkje er framsett rikelige meng-
der av det, og sit t. d. ein flokk bygdfolk
og ventar ved middagbordet nokar tid i
eit gravøl eller eit anna lag på 'Bøndernes
Hus', kan ein leggja merke til at flatbrød-
fata vert tome for sjølve måltida tek til. -
Ikkje berre er det brukt attåt spekeflask,
men til kjøtmet og fiskemet, til gravøl,
suppe og mest kvar rett ein kan tenkja
seg. Dessuten er det framifrå i sopp og til
å smygja rømme eller smør på, attåt ost
av alle slag. Omrusbrød kan sakte gjera
teneste i same høve, det òg; men kan ikkje

gå langt nor mela seg med flatbrødt.
11.

Matsekkel for ei vike på ein gard i gamal tid (middagsmat):

Måndag: mjølkgrønt.

Tysdag: kjøt og fleisk, med erberkål.

Onsdag: erbermjølokklebb, med drøppe.

Torsdag: kjøt og fleisk, eller lapskaus.

Freitag: pannekeke (med erbermjøl eller bygg).

Laurdag: spekesild (med ein smørklett til).

B Her er ikkje medrekna sundagsmaten, av di dei gjerne fell utanom kosthaldet for mange av arbeidfolket på gardn. Kari Storsveen nemner mjølkvelling til dugedagen; elles var det helst mösörvelling som var det vanlege, t. d. attåt silda. Ein rest som ho kallar grøtjølse kunne gå inn på matsekelen i staden for lapskaus. I grøtjølse var det gryn og småhakka fleisk. - Blodjølse og blodklebb vart likeins sett fram på middagbordet den tida det kunne skaffast, serleg i vinterhalvåret.

12.

Skilnaden på før og no i matvegen ligg m. a. i at fisk og grønnsaker etter kvart har vunnne rom.

13.

"Nasjonalretten" må ein seija er kjøt og fleisk, med erberkål til suppe.

14.

B. Kari Storsveen vil ikkje ha matrell av skin "kan lever av lik". Nokre fise vil ikkje ha høne, og kan henda det finst ein og annan som kastar upp dersom dei for vika at dei òg eite hestekjøt.

15.

Fiskemat er mein nyttig. Men kaffitilsetjing ser ikkje ut til å vera umbykt lenger.