

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Måltider og mat.

Oppskr. av: Fruent Fodumstøl.

(adresse): H. fjord.

Fylke: Vest Agder.

Herad: Nis.

Bygdelag:

Gard: Fodumstøl

G.nr. 76 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eige røynsle
73 år gamm.

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

SVAR

Når eg ska skriva om matstykke og mat frå vest bygdelag, så må eg nemna, at bygda stakset består av mindre gårsbruk; man får pålag 2-5 kyr, 6-8 sauer, Der er som regel eiendel skog til bruk, denne blir omsett, enten skåret til tømmerstao. bord og plank, eller til brændsel (ved).

For de fleste bruk, er stillingen den, at brukeren også har tid på arbeid til eks. i industrien ved siden av gårs arbeidet. Noe sogn ligger nemlig bygd H. fjord, den rekkes ca 1 mil inne i landet, og ca 1 mil ut etter fjorden mot Hitterø og havet; så her lever, og har lev, folk som leve for det meste av fjorden, og den som har sin næring av havet. Dette fører til at mange tok ut til sjøs- og mange til Amerika, når disse kom heim, hadde de gjerne med sig nye stikke både i mat og klær vageene. Et skifte i matstykke kan vel retans fra beg. av 1900.

1. Etter at eg var ute, hadde die 4 med
 kvin om vakkert, og det samme kan die med;
 men om sammen var det for - det
 var lyst mæssebide om lag kl. 6 -
 de hadde kl. 9 1/2. de midlag kl. 12.
 mellom med kl. 4 1/2 og kl. 8-8
 2. Dette var om sammen, vakkert die
 kon dættene stegte, men de var
 det ginn dættene mæssebide kl. 10.
 kl. 7.
 4. Det var to øste mæssebide
 steken, kl. 10. det bækning og bækning
 når var bakk. 3-4 øster, og bækning
 om mæssebide i 5 øster, de mæssebide
 var stekt dættene kl.
 5. Det var en mæssebide - om de hadde
 mæssebide, og det var lyst om mæssebide
 6. For den var lyst die bakk, har
 med die var lyst bakk, de var det om øst
 og fættene om mæssebide, de kottis
 7. Dættene kl, var det bækning med
 gøttene kl søndag, var de det heller
 østie eller annen gøtt; die var lyst
 8. Den var lyst fættene sammen die var
 9. Det var lyst - søndag - bækning søndag
 de andre dag (var det de die die
 ville, for var det østing kl. 10. kl.
 10. Det var mæssebide østie med fættene bækning
 ma i var øst, og de østie med fættene
 kl mæssebide - mæssebide dættene
 kon, fættene kl østing kl, med fættene
 + var og østie østie kl, de var med -
 men de ma var lyst østie.

11. Småbønderne får vielsen:

Først var det mærensbeden, den bestod for det meste af fladt brød smør og myssmør, og enten kaffe eller varm melk; men den kjøpte også hvid rug, som blev borte i sola på laker og male lidt mjøt - dette læktes så lidt brød og kaker på hella - eller i ovnen. Middagen bestod endnu af særs salt fisk, spængt fisk - sild, makrel og aure og kjøt selv følgelig, som blev saltet og siden opbevaret lidt borte.

Mellummaten blev som regel lidt mærensbeden.

Kvælsmaten det var gjerne kokt varme jarepen, kanskje noget salt middagskoring, fladt brød og melk.

Om sommeren blev farstjellen bare daureu, som vistnok alltid var grønt og melk - eller søll - fladt brød knust i melk. Søll brukttes også kvæls

12. Etter det jeg veit, er farstjellen på matsetellen idag ikke så stor, det er da fladt brødet som er kenneket borte, og i stedet har ein nå rug og kvitbrød som blir kjøpt eller bakte hjemme med elektrisk

13. Eg veit rikt nok om nokon sær mat, som er liksom fram frå her.

14. På der fins både øjfolk og fjellfolk i Vis er dei vant med litt av kvast og dei er alt einetagen arm.

15. Heldigvis slapp ein her nok så smussfritt forbi, og har ingen slike minner efter krigen.