

Emnenr. 24-

Fylke: Vest Agder -

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Hidra -

Emne: Måltie å mad -

Bygdelag: Øystre Hitra -

Oppskr. av: Laurids Eriksson.

Gard: Hområs -

(adresse):

Flasnaig -

G.nr. 26. Br.nr. Kungsbyg -

Flere brug.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Dø eg sjel he hørt o sett
i all min te som vugde seg grunster

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

Sjøfødd 21. Des' 1876 -

Kogegryde he yore te SVAR sian afkas stamfer. Avis til gryde breud a leir, a høggen a Klæverstein. (Sja U-oldsaksamling, finnset Holmestykje, Fredheim, Hitra.) Folk vitia he hielst ligt kogt mad, a kninna i heimane he stelt te måltian. A einsidig kost bli folk madleie, a de o da trūlig at de o kninna som he fonne op dei mangelags soppe, kogt på mangelags edande, Soppenad høg alle slags folki, a da kninna o mest med hjør, a hogsa på soppa, he lü i tia laga et varierande soppe menū for rega, både for mydelsen, a te ora dei gamle gūda som daen heitette. (Eksempel) Somme sta i Amerika der dei dyrka piemoda, der knapt kjød o a fa, laga tånen mangelags go soppa på mangelags grønnsaka i reksta, idemna nye tia jell de meir en vägati a ha broide på maken, blanna kost je alle trengande rettinga rettunna te aphygg av kraft a go helsa, mjøl o frø gamalt kjent (at je mergi heic) kjerne te helsa (men næ sans) Sans myjl jing næ i hundene (Ikjø falk med) Folk flest he fordoiles sjunga, Nervose, a doi uða sløz a kraft, årsag ligg i rokk; omkring 50 års brug av sigtemjøl, a tri manndaldere stark-brug a tobak (Gamal visdom) Han sta tijensiske Fedres ondskab (Skade sin friske kropp) Sjøgdoms straffa derfra, spa ein sja, a soja, i heimane, på hovudana deira, i trece a fjere ledd. Gjekkum byggap, a kiva ner si att.

2

I sinste verdenskrig blei kline folk mest gae a å
eda gjind a° brio a sams myjl. Ðe mygga ikje a suatta
folk te red, for bysten øte myelse a velvare, innarlig
kost og last, he ofte smagsans skull i. Mainobie
he vore dyrka fra gamle dae a kvar mann, ei
hell hell ei heil touna a se, bara te hüsbring, knabt
blei nægen større hell kuytnave, da° dei ligg alle sto
for tett i næbetroe, dei skar ei skrolde næba i 6
stykja, om lag tvo næbe te kvar soppegryla, Ðe va
gamalt me kjörkogte næbe te tra pa° gladbriobede,
Dei lae ein datt halm i gryda a lae skrolde næben
veri a næge rumpa, sa° smakoga dei te ramm.
blei fordanpa, da° blei næben sode, Omkring
1880-90 va de mest dei einaste rødekket folk haadde.
Somme forsøgte me næge lide gollriða, Havre a
helst reinkoddu (Bygg) a fra Airlsti, a malen pa
ennekvedu, ònsa i sunnbatjekredne fra omkring
1750, sian større batjekredne te da blei slutt
me koduavf fyst: detta århondre, hell de krambu-
= myjl blei haga te stampelbro i sunnbatjekredna,
sian i kalkomfyra, sa° i elektriske komfyra,
nå fintgrislebro, kneib a kveidebro, fra krambu-
hagt i byen. Dei som tjente noye i desse verdens
krigen levde fikt a ikje riðr for næge. Dei fa' riss
hukka, solber, a stikkelsber, ònsa ville ber, va se a sei
i 90 åraan varate eda, der va næga fa' som hadde
ei stor krokka me stöida (Kronste.) hage a villeber,
den sto helst pa lopt me løst lag pa, sa° tog ein seg ei
hell ònsa samt kvar gång ein hadde myjl hell grym
soppa, da° kalla santsoppa, kalla etter nad, dette fisk
a jorapla, Sarta sto i krokka a jæra øre rout, hageber
a jorber a bringeber fant knabt i føreårhondre, næge
lide a morell, a plommetre av rødskud, men adskil-
lig krysser, næge fa' kraftsjuze grøperetre, a
rødskud sunnbatkerpare, adsjillig kleine sunn
winterapla sett ar fjødne, a adsjillig gæl enem
mindre høllbare apla, Nægen Gravestein sorta-

Ýdette århundre he da folk lært av Íðar Handagæz
 sart hog, a° frå tuusmorskole, te a° få go bøller aust
 på kurka flaske, a° te sylta, a° hermetisera ber,
 a° frøgt, ònsk tørka (Svertlide.) náge plammete spistar.
 ë i denne krigsperiod og hermetisera kjødsorter.
 Fra fisk kommer a° krabbe he falk i tia teie moja
 si noring, i Steinalder mulig òn tare a° Steinredsteb
 he vore brukt te ólha sjøl a° moskling me, ðóttur
 jorfedre (Som ein enna ser blant lag staende) salta
 sunn fisk kleint, a° lod um ligga i surtage, sa
 òn me kjød, ost, o.a. a° folk. Eldre ti ansa ikje
 surtage i hús, da heite at nasa va sprengd,
 helst surt viort, smaðsei, a° Stangsei, den blei da ró
 i fisken a° kallas spejen, men dei kogte den òn
 te middaen, frå unndeligt te omkring 1880 a°
 holt for ein go mad. Kjød, laks, makrel, o.a. ska
 ligga i frisk salt a° laje i buege for da e spejen,
 hanle sare at jorpla kom i brug i markjeare me
 dei tri ok sen i 1777. Den fyrste sort kalla for
 røflettkøde, dei va inna, stygge på lag, trædde juhe
 grøhøle, skorvete, ora seg lide, menu vegae i smag.
 Moje va at dei sette groe for tett, a° at de va for smot.
 Enna he kje folk flest lært a° sædda jorpla for
 dei stein moje for tett, stort seet bli jorpl
 sett me spoa. Hitrig & halle liggda. Hidreholia
 a fastlanne, den andre halle. Før hadde oja
 ein te too hesta. Na °4. Fastlanne nága fa
 Omkring 1885 hadde enna nága gara røflettkøde
 jorpla, stort seet va da slette kvide jorpla som
 ora seg gatt, a° nagen dei blakete Ringerigsfostrett
 a sædda tett før ein moje sma jorpla. Dei næste
 byrtha sma jorplas (dog et lite tijnt skal a° kner enne)
 a tog makhus bort før dei baga dei te fladdri, dog
 seg i 80 áraum manz ein mindre hemidla, me
 mange ouga, at dei var ka, kogte, a° urala på jorple=
 Kvedra sma jorplam som dei va, a° æcta stampen
 samanu me havremjøle te a° baga fladdri

Før jorpla va kjend, blant dei vann i havrenjøl
 te fladbro, kalla sjølbrot, Te omkring 1880 va
 fladbro nasjonal broe, då sa hikara: Brønnan kjebe
 aldriig et poen ujøl heile åre. Nå kjebe folk fladbro
 - påtka på Krambū, ònsa kjøks, helst brigt te
 soppe mad. Nå sædde folk fleire sorta jorjorpla,
 helst sorten Kerrpink, Hitroig folk kjebe na fortia
 adyillig jorpla hos hadlara i byen, sjønt Hitroig
 ha svært go frøgthær jor. Fiske & dommeuerande,
 de oda kjønntaum at kōne i bodu som fær, ska
 ampar mo jor, dei som dei mange andre måha
vatt a leva live lett i den pæne sommertid.
 Næ o fa som ha dæ på Amerikau vis me tri
 madmål om daen, men som i alle tie småltie
 kalla mārausmad, döüre, (Frøkost.) middagsmad,
 Kaffi, a knelmad, sommer som vinter, men
 mange ed ikje döüre, for folk e gjetut opper deint
 om māran, nā mod fær. Natmad i bryllup o
 Kl. 12. natt. 2) Mārausmad Kl. 6 hell 7. döüre kl. 9.
 middag kl. 12. Kaffi kl. 3. Knelsmad kl. 6. Legget
 for bodu kl. 8. for vognen kl. 10. 3⁴) Nei aldriig.
 5) Middag na hivemålti alti me varm mad
 som næfortia. Sondamn va kje sondagndamn
 Kjødmad: i eldre tie te omkring 1890 me Kjød-
 = soppe, sian helst steig, kattletta, o.l. 6) middagsku-
 = nninga, Lørdagskrell næge pennesteig. Fisker & annfolk
 steigt salt sill hell brisling på penne på glo. Hoss alle
 dei som hadde tørka sjøkjød, va de gamal sjøtt te
 omkring 90 åraun at mora om sondagsførniedag
 stokma me ei ònsa næge seit a kjødsoppgrýda
 ore: et ilodd (Fad.) for kjød a sørkretur & snart
 seit. seit heite mölja. Store a sma doppa da sma
 fladbrostykja: da gule, varme, side-gosmaga
 seit, a id, a folk glødde seg storlig te de jøtebo,
 a kjer i den gamle sjøtt. 7) De lie i alle tie vore
 sjøtt a ha broide på moden kvar dag, for da id
 ein me bere luqua, òn så los fatig fisker-

8) Nei - 9) Bedre folk i smáfolk hell alle hei i alle
 tie hadd okna hell kar me a fó kjöd te middags-
 mál söndag a hølg a dei som hadde røte hadd
 inn kjödsoppa försdaen te middag. Þar var gamal
 sjíkk heilt te umkring 90.ára at oppsidderkunn
 på kvær gær, ga kvær andre kjöd te et málte kvær
 gang dei slægta om áre stort hell smáfe, önsa
 te slægt a vanna på straumsteinnunni dei meinte
 lá a ha lyftka me kroktir jönumm áre kjödsoppa
 va hiveratt i veitile a bröllip te umkring 1880-
 a o síst enna: ofka fjellbygda dava forfodres
 jesteborett. Náða helst Champignonussoppseppa
 10) Som nærit va smor ein vare som ein miste vela
 for a fó nága hert tengte sjellinga. Nasjonalbro
 fyrst ujøllfladbro sa jorpla a ujøll fladbro sa rogstomp
 Ná grislebro av sigtar noz, For gamle tannlöse folk
 a for hodu silla dei fladbro i sjeld sunn ujøll
 (ost a mosa): skal hell større bolle hellst að
 folk mest fladbrobede umlag 4 stykje umlag
 store sunn flad nære lagt ihob me forsjellig sorl
 (Palegg pa) Fladbrotonne stortsett vera uáksi
 tygt dösesteigt (Stålsteigt.) að ur hodu náge hrent
 a stygge jóna jorpla sorle tog da hort moje a
 vona a ramusmagen i plasser for smor brügte
 folk flest jorpesmør gabut kalla Kneq, dei
 knegte (Stoida) kogte skroldjorpla: et ilodd
 te deiq hadde náge síðujøll hovma þarlig salt
 a et gramm stórt karnefroe Spejekjöd (Ostlandsk
 fennadknokkel.) brüga dei te glökage helst te
 sjest júlejille a hølgeabtsuotte Spejekjöd a
 üdringt va døfor, tia lide brügt men va gatt
 mod sjösjúga Rammarist he folk laga a brügt
 frá Arilsté da her alti va overflod a suru jøll

6

Rammåst lagas av åst sjöldfrå sivrengjekk. dei
fölle östen i ein strectönpåse, å henge amnoppe des
møsa fer renna frå, så stoppa dei åsten ner i
ein større ammer, hell fad, så pleide dei grava
et hål i senjehalmen, sædda åstefade der å breia
et plagg rount, der sto amm å jera ei vegastri om
temperatüren va null. så tog dei amm inn å male
åsten på jorplekvedna, å blanna passelig me salt
å karnefrå i, så detta dei amm op å hadde åsten; den
åstefad a tre, farig te ha på bore. Der fyddde ein sterk
harisk lagt me rammåst forsjiltig frå den fabrikerte.
men folk i eldre ti va moje tenant me sitt å köiglagt.
Rammåst va usjonalt, å gatt liggt av folk flest, også
på stumpsjøva, Karne gro vilt, uoftk a ~~p~~ amm.
sølv på bede va sūr mort, å sūr saj (Spejesei;) moje
gamel i brug.) Salt makrel, sill, å brisling, òn kogt
å spejen, hell steigt på penne på glo, att blei plokka
smøtt å lagt på bede, også kjørt kogte nære o.a.
så der va aldrig nāge tråd me å få ettko sølv
på fladbrobede, hera elle, (helst småfolk me mange
aug) hadde fott nikk mad. Gamle folk sare inn
badudomst: Gjū siåde døtke som iraua suster, døtke
veit kje kå de å å solta (å eg seie): Kuspt sivgen næ
vil trū ta moje solt å nū der va losse mange. Aldreti:
Gamle fortalte meg: Brisling va 3 sjelling pøtta, gi
da me va boda, sag me losse flett at boda fekk vera
to brisling kvar te midde, å mensaq at onglofta
la seg øre bore dette middaen å åd op breslinglæren
å strahlhønan (Korfall) etter dei vogdne, å mange
boda va sjellan møtte. Ja dei gamle skorapt op
å sjä, men me må kommate dei et par sjøer je levebito-
gor. M.C. Kennedy, Fannarå, se omkring 1920: Me må
ha ein krig te, yktansje folk då fer leva sorglöse

Mælti a° mad.
Pirikom, möllik
a° karvete -

Söndujelt sjeld me næge sūrmjelk, a° ner kogt-
blei ein go ast kalla gomme, a° va brüst. Eldre
tie, helst te klinte lepse, som helst va hælg a°
brøllupsfart, (Ein gamal biarrerett, 11.) Söndaein
kl. 7. Villte, sian kaffi, Fladbrobede bodn, sūrmjelk,
småbodu, söndujelt a° sigtanjalsvelling, ðei suna som
ikje kunne tygga fladbro, tygde mora a° dei eldre
bodu tegga té. Kl. 9. Kaffi a° hellekage hell aguskage,
Bodu sūrmjelk a° kage / Kl. 11. molja fra kjødsoppgryla,
Kl. 12. Stort fat kjødsoppa, a° fat skralde jorple, a° fladbro
pa° bore, (Tørka kjød a söñkrotur, hell udvannia self av
söñkrotur) Krekt nægen eide hirs, ðafor ikje fægl,
here, hell tamfugl kjød, knept heller gris, men engje
söñ a krotur. Oppa va jernua me næge sigtanjöl,
hell lyggryg, a° næga finnjölk. Klumpe me et par
rosiner i, næga fa° skralde jorple i for a° jerna,
næga stykja uehe a° gallrod for a° je smag,
heil pebber a° allspeis, mostatt hell ingferrod fribbor
= talova a° et grønn hærkel, ðe & gallrod kjøbte folk
flest på krambæ i byen, Sjalotlig he folk dyrke i
mindestigti. Tomkring 1890 laga folk kjødsoppa te i
gryla lirdagskvell færdig a° scælda pa° söndagsmåran,
for ðe va stor söñ a jörra næge innidvendig Söndaein,
Næ oppa va kogt, va ðe a° ha i næge smætt timiam,
ða va ein brüst kryddeplante fra gamle dae, ðei heid
i et stykkje fladbro avate na° dei a° oppa, ðiisæ laga
bede me kjød jorple, a° nobestykke pa°, I fleire laus
omkring 1890, brüstte dei bare jüb talenten, (Oppa =
talerken) te middagarn, Kl. 3 va ðe kaffi a° bede, Kl. 6.

levning fra middag a° grønd a' nijekk. Mandag kjøfisk a°
jorple te middag. Tisdag ferst fiskeoppa pa° morn, sei
hell kolja a° gjett me fiskelever i, kogt fiskelever va i tie
næge brüst, ör te svol pa° fladbrobede, fiskeoppa va der
fiskekraft, nijekk, jorple, uehe, lög o.a. a' moje fisk a' jorple pa° kora

Ig koma notk
fortala meir
men ej a' næ
gamal, a' bli
trøit i kannan

Ondag middagsmad, Udvanna salt sill te silleoppa,
 hell brisling, hell spejernakrel, Sillstykkja kokes i
 oppa. Hellst lig fiskeoppa, Torsdag - Kjod hell Orteoppa,
 For dei som ikje he kjod, he oppa pa salt blautnakrel -
 (Først sill a makreloppa i sesongen.) Steigt makrel a
 sill fra omkring 1870. Fredag, akogt ferok fish. (Ukjje
 oppedae) hadde dei neste heim omkring 1880 øtemad
 te middag som sartoppa, dinsoppa, a uijelkesoppa,
 (grøn hell uijöl.) Lordan, brisling. Kogt saltsill, fidsill,
 Spejernakrel, Kogt saltmakrel - pennesteig om krell, hellst
 høist a winter, Barselmed: føreårbondre va stortsett
 sagosoppa ma rosiner visker a heilkenel - hell uijelke =
 "sagognið ma rosiner, Der va i 70 a 80 åraun kogekåne
 som kunne steiga ferok kjod i krølloppa, a ein go del
 heim hadde pausar te steiga pannekage a smørpølsa (uigen
 hadde monke a gøre jødu fa vaffelgedu (brugt te jistedro.)
 Kråda suorstykke fra smørform ma årstel a uabu a et-
 hadde sonue på bor i jille. Kvart luns hadde komles

a brygga seg súrtöl, a bere ol, a ol ma hæning, ujö,
 te kielg a jille, a mest knær hadde koll, for kielletea
 hølleversaft for medesind (Eldreti) 12. Mad seddlen:
 dena sugeti kann knakt bestrikes te sjøss a terlans for
 sa varierande, Tidssøma a helst a fa seg uige feid, sid.
 a finned. 13) Sam nebut: Grislebro ar finsigta kog fra
 bageri - 14) Adsjillige a kjøtevent ma kvalkjod -
 tannu hell vitt fayl, hell uagen slags miltag kanin
 a fleire sifiske sorte som næ jeng. Handel -
 gauske fa vil næ ha bry ma a vaska o sinn -
 krotur ennenad, aligevet ein he goe kjodkraadue
 i mod forr ma tonguent brakteblættk pøllepølse
 heitti vore brugt i kjodssoppa, sian helst. Ørta, Ysteinste.
 verden skrig torka mange jübe, a selde ein masse -
 jübete, a oppa, a hørtz velsmagane. Næ kattu dei i
 stog a merk i store mengda a skogpla - L. Griksson