

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Aksh

Emne: Maaltider og mat

Bygdelag: Nordbygdin

Oppskr. av: Stig Kjerfve deler

Gard: Kjerfve deler

(adresse): Levold

G.nr. 64 Br.nr. 3-4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja.

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

SVAR

Maaltider og mat

Dette emne har eg detsej mykje aa svare
 paa, daa eg har skrive noke aa utførleg
 um alt dette i mi utgreising um mat-
 stell i gammal og ny tid. Der har eg og so
 noke søg og hermer, som visar noke
 um kortids garselbidi var. Men eg
 skak her prøve aa gje ei litt utgreising
 um kortids det daglege matstell og
 levemaate, har utvikla seg med gjennom-
 fidi især dei sidste 70-80 aari. Som de
 vel er kjent med er Nordbygdin ein side-
 dal i Aksh umlag 650-750 mtr over havet.
 Hovudnæringsi er for det meiste jordbruk.
 Gardane er delt opp, so dei fleste er
 berre paa ein 40-50 maak innmark
 og føder fram 5 til 8 kyr, kest og ein del
 smaa kyrter. Desutan mange smaa
 bruk, som er delt fraa gardane, men
 alle er sjølvvigare. Husmenn er det
 ikkje her. Det var noke vist noke slike
 her ei tid, men det er læge sidan.
 Det var vist stort umslag i matstellet
 her, daa poteterne kom i bruk oo i 1800
 aarin og utbet.

2

Kafferen kom vist ikke i vanlig bruk
fyr seinare. No var det slike her i garna-
leidi, at kyrri var helst "vannbar", dei
kalvar ikke fyr i mars og april, og naar
dei daa, som vanlig, var helst stekt fyrst
paa vebreen, so var det ofte "mjölkehöge"
(lite mjölke) ei tid ved julebel og utover.
Dei brukte daa ofte "primblassdrag".
Dei hadde vatn i gryta aa karva prism
(mjøseprism, kokt av søt ell sur mjøs) reidi
aa kokte det eit bel. Denen blandinga
brukte det attved grauten, aa til drikket.
So var det öl og brunnevin, som dei bryg-
gja og brende av malt og poteter. Mange
av bondenne ja karstjen dei fleste bryg-
gja öl aa brende brunnevin baade til
jol og sumars. Smaabrukara og andrs,
som ikke hadde kjörelid til det sjölve
fekk ofte ha med lidt malt, naar gard-
manner, brende aa fekte daa att motere
pottar brunnevin. Dei brukte mykje öl
og brunnevin i gamal tid baade til fest og
kvardags. Eit stov or ei gammal vise segger:
"godt öl og brunnevin skal sterke kjern-
per föde." Og har höyrt, at dei tok gjern
eit glas brunnevin attved maten um
morgonen istaden for kaffe. Øl brukte
dei, ikke berre til drikket, men til mat.
Kom dei inn fraa skogen ell fjellet ein
kald vebredag, aa fekte ein kopp kokt
öl, det vernde godt. Ell dei vernde öl,
aa karva ost reidi aa et det med spen.
So kokte dei ofte primmat (vatvelling)
aa hadde öl attved. Ølmat var ein
rett, som me brukte etter og hugsar.

II.

Dei koke ein vellisg helst av mjölle.
 Naar den var koke, slo dei ned i gryta
 lidt öl aa koke det sammam. Nu karva
 gjerne lidt ost uppa vellisgen og eit
 smörunga i midten. Ein annan ritt, som
 me hadde ofta medan eg var smaa gut,
 ja seinare ogsö var "söupgraut" (flötgraut)
 Dei tok daa söup ell mjölle i gryta, gnid²
 de surt rotere koke poteter aa hadde
 med aa koke sö ein "linn" (tunn) graut,
 karva smält lidt fleisk i panna aa steikete
 det aa laga av dette smörunga i grauts
 fatet. Sö ein sö bruketist det snykje
 mein "koke mat" i gammal tid. Av flin
 slag, som no er uschag slutt med kam
 nemmat primmat. Gulke vellisg koke
 av vatn ell prisblanding, haagröyt
 vellisg av sött mjölle, karvemat koke
 av mjölle med mjöl og furr kurr og
 febermaalar i med feite ell smörunga.
 Ja dette var yonist um matstelh ber
 i gammal tid, og eg skal daa svara paa
 sume av spørsmaal, men det mest
 har eg skrivt um i utgreisingi um
 matstelh aa visar daa til dem.

- Sp. 1-2. Visar til matstelh og fistermat.
- Sp. 3. Sja matstelh.
- Sp. 4. Ja det skulde no helst vara god
 mat godt fillaga i slike höve, likesö
 naar dei hadde handverkesfolke.
- Sp. 5. Ja kva söm var kurrmaali, det
 veit eg ikkje. Dugard tel. 10 um smaa
 en og tel. 11 um veterer, haadingraut og
 mjölle aa skrivte daa varlig too fimmän

5022

4
og sø kaffen, naar den stenh aat arbeid aff.
Men som, som var hel. 3 1/2 um, surraar
og hel. 5-6 um veterer, naar vel rekerast
for kverraast, daa det var bebr, langa,
med koket kjöt ell fleisk, kjötkaker ell
steiket fleisk, med sø (kraftsuppe) ell ein,
ell aserum, slags grynsuppe affved. I
dessa sidde tid, har den oftast ettermat
og sø. Kaffe eller, som brukte den aa, ha
ei tid, naar det er umlag slutt med
det. Efter som, kendte den i ell 1/2 time.
Sp. 6. Det varter sø gise med det, varer
graub til dagurd, hadde den som oftast
brade surraar, veter, 2 um, surraar,
em, naar det ikkej var rokor til aa
stille inre vart det oftast spisermat
og søll til 2 om. Um veterer var det
sør oftast varer mat til 2 om, 2 magjel,
smaamat ell steiket parramat med
koket mjölkemat.

Sp. 7-9. Nei det var roke eller som det
körde det. Lardag hadde den oftast
magjel (koket kjöt, protekter og "sö", kjöt =
kraft) ell smaamat, især um veterer.
Den kokte daa gjerne sø mykje, at den
hadde, att til surdag og sø. I gamle
dagar ^{daa} den brukte sø mykje sild, hadde
den vist sild til 2 om oft, især um surraar
ren (sjaa fiske og fiskemat). Det var helst
til 2 om den velste med matrettar den
gise dagaren. Det stenh de helst vara
lidt bebr mat lardag og surdag.

Sp. 10. Flabro" og eplekaker (protekkaker)
var sø aa segge den inaste brödsörter
sør bruktes her til kvar dag i gammal tid.

Men, så var flabbbrö og kakor med det
 kvart maalt, undatelen naar det var graub
 og mjölke. Flabbbrö var og er det vanlige brö
 akkaat all feit mat so som spekkemat, sticket
 flise og annan pannemat, smörkaking
 og altford rumme graub og til, sölt.

Gjæret bröd („assingkakor“ eller „brö“)
 brukte det mest ikeji her fyr i 1880 aari
 daa, steikenormar kom i bruk. Men no
 dei södste 20 aari er gjæra bröd kom
 over i bruk, so det ser ut til, at det vert
 det vanlige bröd og eplekake vert det
 mer slutt med grunn til dette er
 vel, at no naar dei har elektriske kornfyr
 paa kvar gard, so er det siögare og
 mer likt aa stikke sticket bröd.

Sp. 11. Nei, det er ikeji godt aa gjera. Det
 vert so reint forstjelt og det vert helst
 husmor, som avger det.

Sp. 12. Störste stikbraden er no der, at
 dei no har hermetiske medlagte kjøt og
 bar. Solida brukar dei no ofte kjøtka-
 ker ell kjøt med sau og poteter til og
 saftsuppe. Stik mat viste me ikeji um
 det fyrste og hogsar. De utan brukar
 dei no mykje grönsaker og syltesaker
 av bar og frukt, saart egg, som helder
 ikeji hadde i gamle tidi. Dei fleste
 gjærter er no paa husmorsteule ell
 eit husstebarn, so dei larer aa laga
 gærte slags mat, so kosten vert meir
 varig og so ell fyr.

Sp. 13. Ja graub og mjölke er vel der
 nettan, soaer har vor den mat vanlige

6
daa granter var baade til dringverd og
beveldis aarst rundt, men^{der} var granter
relativt for, uravand^{er} og rasjonal
ret kann me vel ikkje kalle det. Det
maakte vel helst bli "smaa mat" det.
Den brukast no ofte til kvardags og
jamt, naarn det skal vara proteoiers
tilhaga t. d. i gjestebod, ell ved tungt
arbeid, ^{der} det er mange med. So er det
russeg grannt, som vel er den gjevaste
retten. Desuten er det rumsbrød og
mjölkeperim til kaffemat, som er det
merket for vore bygder.

Sp. 14. Det fyrste eg kjenglar, var det sjeldne
rotkon, som hadde, kører her, "so egg brukte"
de die mesten ikkje, ja mange et ikkje
egg aa slit ikkje tyllingar ell leons.

Ell slags fugl, so som ruspor, steogs-
fugl, kransfugl og hare, brukte die
mesten ikkje til mat her i gammal tid,
helder ikkje orakerell, som vel maakte
vara ferst aa det vart for langaa frakte
de den slite den tide, Hestekjøtt et die
helder ikkje her i gammal tid.

Sp. 15. Nu. Kostaldet her i bygden vart ikkje
moglege anmarksids ell fyr. Sjölvsagt
var det rasionering og forsyning
her, som andre steder, men
urilag alle fastbuande her^{der} gard-
part ell plass der die produsere det
die frug og rotke til salg. Rasionerne
pra det, som skulde kjøpst var rotke
smaa, lite vubekir og griser og ikkje
kaffe og tobakk. Men me er vart med
sjölbergiseg her, kaffetilsikring var^{me} vart
med fraa gammalt og tobakk avta me sjölve,