

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bidal

Emne: Måltidsregulat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Fridtjof Gunnar.

Gard: Gunnar.

(adresse): Engan st.
Korubanen.

G.nr. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Jeg har konversert og prøvd å være
gale: bygda.
- B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1) Det var 5. Når er det ikke med enns 4.
Vinter og sommer om året det samme.

2) a) Fyrreåret - b) bit - c) dunt - nor - nattvok.
d) 7-8 tida på vinteren - tidlig om sommeren.
e) kl. ca. 10 til 11.
c) 13-14.
d) 17-18.
e) 21.

4) Ja, ved digonst. Taktekking, og innlegging
av vatn. Da kom korvene i grenda med rømn-
ene og anna mat, og så ble det en "stor"
middag. Det var meget som en jestedag
for alle i grenda. Det var en jestedag
for at det skulle møte en arbeidsfor-
mann fra hver heim i grenda.
Utenom digonst var det vistnok ingen
skota for pleining.

5) Lørdag. (Lørdag). Det gjaldt både sommer
og vinter.

6) Som regel 2. Tifmiddag og til kvelds.

7) ^(dugjerd) Søndag/dild til middag, og melkesuppe
til kveldsmat.

Til middag (dugjerd) søndag var det "padd".
Kort var kjøtt-gled, potet og ^{rotter osv.} mjøse koka i
samme gryte.

Kvitt bak vanlig om vinteren. I slåttonna
var det rømmegrøt hver søndag til
dugjerd. Ellers om dagene var kostene
forskjellig både sommer og vinter

8) Se 7.

9. Kort var ikke ofte. Kort ble brukt mjø melke-
mat av den grunn at storparten av kjøttet
måtte selges for å betale avgifter til skatter
og avgifter. Dild og vassgrøt var middags-
mat som gikk igjen ofte.

10. Flatbrød var brukt til all ^{kjøtt-fiske og dild} kottmat. men
også til potet var mjø brukt flatbrød til
smør - ost - murrismør og tykkemelk.

11. Kort var vanlig. I eldre tid var det lite kjøtt
i bruk. men 2 vanlige retter til dugjerd
var kleppsmat og klubb.

a) Kleppsmat. Små bitar kjøtt av grønnemel
og melk og ettersom koka i melk ei halv.
full mellegryte.

b) Klubben var store baller av grønnemel
og melk. Klubbene ble så koka i vann.
De ble så satt på bordet med melk og kjøtt
til. Flatbrød eller kjøtt var potetopp som

Var også kjøttgjenta kjøtt og glederjenta
under kokinga.

- 12) Stor prøvning. Folk har bedre utkomme. Det
brukes mere andre kjøtt og glede. Smøret har
erstatte sirijsgrøn, og det brukes mere grøn-
saker. En ting som potet var det en hel
del kreimer som ikke hadde for 50 siden.
Bjeggda er grøtneus, og kjope var det mange
som ikke hadde råd til.

Jeg kan også minnes, at j. k. kjøttbit
og hvor var det sirijs og ikke smør til
kaka og kaffe. Det var i begynnelsen
av 1900. Smøret måtte selges for å slippe
pungt til utgjente på gården.

13. Det har jeg aldri hørt noe om.

14. Nå spises nok matrell og kjylling
i blant, men det hørte aldri i gamle dager.

15. Nei. Det måte tror jeg ikke det er noen
prøvning.

Da mine papirer er kommet noe i regie
ber jeg om å få oppgitt hva slags sinner
jeg nå har bevar. Gjogji nr. 101 det
jeg har bevar.

W. S.

Lined writing area with horizontal blue lines and vertical red margin lines.