

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Vest - Agder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bævre

Emne: Skillevind og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Frode Lemme

Gard: Lemme

(adresse): Lira

G.nr. 23 Br.nr. 4.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Fordel mestl.

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

## SVAR

1. I eldre tid 5. Nu vanlig 4. Samme antall både sommer og vinter.
2. Marrenskeite - Bede for ke 6. Nu 7.  
Dovre - Daurmål for ke  $\frac{1}{2}$  10 - 10. Nu er det kaldes sløifet.  
Middag - chiddasonoi, for ke 1 til 2 Nu ke 12  
Kveldskek, for ke 5. Nu ke 4  
Kveldsomal, for ke 8. Nu 6-7.
3. Ikke mer vanlig, annet end det, som skyldes lysst, og kaldes været.
4. Ja det varket gjerne en extra kaffe drøpe og en sommur i kaiannen - 1 time eller midt dagen, når folket hadde kvilt.
5. Det viktigste var chiddagen, såvel sommer som vinter.
6. Middagen var varm rett. Nu for tiden varmer en gjerne op resterne også til kvellen.

- 7. Hver dag hadde sin chiddag som regel, men det kom ellers an på, hvad råd en hadde
  - Søndag: Kjøtsuppe - chølje.
  - Mandag: Poteter med karpfisk og smør til
  - Tirsdag: Tunnsteik og poteter.
  - Onsdag: Spekesei eller Spekesild m. poteter
  - Torsdag: Kjøtsuppe eller steik og poteter.
  - Friday: Sild og poteter.
  - Lørdag: Åure, med smør, eller spekesei og poteter.

8. Ikke annet end at tirsdagen ble det gjerne karpfisk istedet for kjøtt om vinteren

9. Kjøtt: 3 ell. 2 gg. - Fisk: karpfisk 2 Sild 1 ell. 2 gg Spekesei, åure 1 ell. 2 gg - alt etter som en hadde råd eller leilighet til.

10. Flodbrød. bakte av havre og rey er alltid ferdig med til middagen

11. Åurensbete: Flodbrød eller Hellekøke, med smør, rammal, mysemør med varm myse eller kaffe til.

Åure: Sall av Flodbrød og saup ell. øjör (surmelk) Kall graut og surmelk ell varm graut med melk til.

Chiddag: Varme poteter med kjøt, fisk, sild med Flodbrød og en kops sur melk til

Kjøtsbete: Hellekøke med varm melk, myse eller kaffe til.

Kjøtsmør: Graut og surmelk, kall ell. varm Poteter med Prisdag ell påse til. Gjæve resten avvarmet etter middagen.

12. Det under 11 nevnt var vanlig kost  
vinter og som mer her på bondelandet  
variert etter som en hadde råd til.  
Husmannen fikk nok ofte bruke siid og  
kristing mer og mindre kjøtt.

En bestfoekt brukte kaldes "desert" ved  
siden av middagen, men ellers var  
forhållene nok så like.

Forskjellen fra før er at en sur og sur  
er gøt over til kjøpe med: Brød - Stoup.  
Kaffe. Hermetisk, Syre-sai, Sukker, Kaffe.  
Det er Landhandleren, som blir for  
kosthallet.

Det er sur og brød. Pøansen er sløifet  
Pøansen til middagen, frukt og melkesuppe  
Kaffe og skiva til "bites" og gjerne til  
kvelsmos med. Kaffen er rosjuer, så  
det blir lite for siden av den. Sukker  
brakte en i eldre tid ikke. Kauske 1/2 kg  
brun sukker til jul. Men etter første  
Verdenskrig i 1914-18 da alle tok ut sine  
rosjuer ble sukker så almindelig at  
der suppe nu er mer her, uten at  
sukker (og kakao) derfor hos på bordet.  
En stor del av framvrigen Rommen fra  
alle landhandlerne, som skaffer varene  
(De første her kom omkring 1875-80.)  
Også jenter der tok ut og tjente i byen  
larte og stoffe "fiel" og tok skrive med  
sig heim, når de skulle hves selv.

13. Kjenn itone til noe sarskilt i så måte

14. Heller itone i dette tilfelle.

15. Per har vært mer forandring eller  
første end anden Verdens Krig.

Sukker er almindelig i brug, Sykeltai  
Hermetik, Majas, Covered Beef fra første  
Krig. Koffeinholdig bruges ikke.

Støbt mel (fin sikket) er i almindelig brug  
For bakkelse en heimevokset Havre. Bygg

kjøpte en del sikket rugmel. Men  
sør en Støbt isledet rug og bygg.

Der sættes meget til sykeltai, såvædt  
Bleker til overveien brug også.

Kyber - å ja lidt, sopp er sædvanlig utgjend.

Skal en peke på årsaken til endring  
i kostholdet, så er det som nevnt  
førre. Lettere utgjave til begynte ved  
Laasthaulems - på 2 store Krig, sædvanlig  
som nevnt utgjave til byer og deres utgjave  
til forandring ved heimevoksen. Dette  
er en skole og friskjellig utgjave. - Det  
har bidratt til dette.

257 11 1950.

5024