

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sl

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Jakob And. Samuelson

Gard: Høst fra Bakkestad

(adresse): Tysle

G.nr. 129 Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Det meste er skrive eller forklaring av Bergit Samuelson  
f. Bakkestad 1874, samt etter Læran f. Bakkestad f. 1850 o. a.

## SVAR

Disse spørsmålene er for det meste fra ein heim der etta har budd i sikkert 200 år.

Læran Bakkestad som sigdes det minste ordet to bruka, var og lærar i krusen.

Kona hans, Kari Bakkestad, var fra den nokas større grannegarden.

Mor til læran hadde i ungdommen bostad i Lier, Hardanger og prestegarden i Sl.

Bakkestadgardane ligg heller einbøtt oppa ei berghyll 1/2 limes gange fra storvegen. Høyreveg fins ikkje dit enno. f. 1880-90 år.

1. Synaren fire mål, vinteren stando 3 fra gammalt.

2. Om sumaren i slåtten gjekk dagen slik:

Slåttekara tok til med arbeidet 4-1/2 tima og slo til klokka 6, so kom dei inn og fekk biskken. Etter biskken var kvindfolket og and, på arbeidet. Kl. 10 kom dei inn til dugurds (dugurden). So var det kveld til kl. 12. So var det kaffe med litt prim eller brunt sukker til; i nyare tid rammbrød.

So sløyte dei og gjekk ut att kl. 12 og arbeidde til none kl. 3. So var det ein limes kveld og etter dei hadde sløyt att, arbeidde dei til kl. 8-9 om kvelden. So var det kveldsmat - (eller

2  
2  
ss at dei kvelden?

Detta var ikring 1880-åra. Tinnare vart det, og kaffe eller mone og gjerne litegran mat, for dei gjekk på arbeidet om morgnan og.

Til drikke i øyglens hadde dei med seg blande av sur mjølk eller mygskaven surprim og vatn, andre liden drakk dei bleng eller og olblande av heimebrygga öl og vatn.

3. Treskemannen som stod og brukte i vekesvis vinterstid, fekk bisk når han kom om morgnan ved 6 lida, fekk dugurden ved  $\frac{1}{2}$  12 lida og kaffe karkimot, l. So stod han til kl 6 om kvelden, då var det mone, og dagen var slutt.

Detta var svartaste vinteren. Skogsfolka hadde med seg niste, til eit målt, jant potetkake, med smør og ost på. Ikkje kaffe i skogen frå gammelt.

4. Flaktaren skulle sjølsagd ha mat både når han kom og når han var ferdug med arbeidet, sjøl om det ikkje svara med dei vanlege måla, og han skulle helst ha litt gjevare matstøll. Like eins var det med handverkarar.

Gjesleungane hadde sin eigen arbeidsdag deilt på to øyglar: dugurdsøygta frå kl 6-7 til 10 og langøygta frå kl 1 til 8-9 om kvelden. Til langøygta hadde dei med seg ein matbete t. d. ein liten primball til niste.

Frå Uvdal i denna lida har je denna komma etter ei gamal storbondetjerring. Ho lykte nok gjeslgluten var for motvænt: "Det har no jant vori so at gjesleungane laut ete prim, og han at det nok han med so lengje det var søtt, men då det vart surt, so jammen måtte ho (budeia) koke grant at hons."

5. Mone (meddagen) var hovudmålet her.

På Hadeland kunna derimot ei kjerring segja: „Me har beste maten om dærens“.

None skifta tid om vinteren. Sjå under 3.

6. Om vinteren var det ofta varm mat både til bisk og nonn.

7. I det store og heile var det ikkje nokon viss mat som hvar dei gense dagane til. Ein tur nemnde dei dagane etter nonnemot i eit par høve: sildefredagen og smør-laurdagen. Sjå under 9.

8. Varm mat til biske var det helst berre vinterstid. Potetkake og poteter varden likeverdige mat.

9. Sild har jamt vore helden for uvand mat; men ein tur var det vanleg når dei reiste på Gyre (Lardaløgre) å kjøpe med ein sildefjerding, og då var det sild til nonn fredagen ein tur. (Sjå under 7) Laurdagen til nonn hadde dei ofta smør, ost, flatbrød og potetkake med mjølk atåt.

Kjøt hadde ikkje faste dagar på matretten.

Kjøt og sø (suppe) vart nemnd maggjel. I det var skundo berre vatnet kjølet var kokt i, andre tider hadde dei i erter og byggryn etter som dei hadde til. Skundo kokte dei byggkorn i maggjelst. Det var'kje alltid godt å stå for skuld at sænen held seg noko harde.

(A. O. Vinje: Grauten på Grot.)

10. Sjå under 9! Flatbrød vart jamt brukt atåt all nonnemat.

11. Sjå og under 7 og 9. Ikring 1880 åra vinterstid var matretten skundo slik: Til bisk i tida, eller slaktinga brukte dei kloter (blodklubb) og - eller kurr andre tider kjøtkurr - i alle høve steigt i feit. Var det ikkje kloter åt dei flatbrød atåt - helst atåt kjøtkurven.

Den uvande kurven var laga av mærr fylt i

4

4

karnar og hengt på stabburet. Nørren var rørt ihop av hakka lever, lunge, blodvatn byggmjøl og salt. Kjøtkurv var kjøtpölse av reint kjøt.

Primmat som stunda vart bruka til bisk vinterstid, var kunn velling av byggmjøl som det ovopå var lagt litegran smør og små ostebitar og skave over sötprim. Maten vart eti med skei med söt mjölk atåt.

Dugurden var vassgraut kokt av byggmjöl, og skumma, blåser eller oftast tjukk mjölk atåt. „Å setja på matenne“ var å setja grautvatnet over varmen. Ein og annan gong hadde ein og ein bete prim som ein beit atåt grauten.

Norsmaten, som stunda vart eten kl. 6 om kvelden kunde veras: maggjel (sjå under 9!) smiamat (og kjend som gjev gjestebodsmat), kartefäl = mat (overmast kunn lagetkaus med breidd feit over, stikt kjøtkurv (som til bisk. Jä vassfyr) varm kokt kloter med feit i. Tild og sold høyrde ihop. Stunda var det berre sold til nors, men då med rømme over (rømmesoll).

Kveldsmaten var kaldgraut og mjölk, om dei skulle ha nör; men når norsmaten var ved 6. tida vart det sjeldan kveldsmat.

Sumaren var det til bisk stunda upp: stvermd. norsmat eller og flabbid med smør, ost og prim. Potetkake til smörbrödmålar vart det lite av sumarstid, då det den gongen var vanleg at potetene ikkje rokk året rundt.

Frå ikr. 1883 vart det meir med poteter.

Sumaren var det gant sur mjölk.

Varm graut til dugurds og kaldgraut til kvelds

var det vanlege.

Gild hadde dei ikkje om sumaren; men dei hadde dei spikjikkjøf som vanleg onsdagsmat med brodsoll atåt. Den sure sullenijelka som vart sett burt på ein sær måte, var svært god.

12. No er det vel jamt over slik mat i Ål som ellers over austlandet. Den sumarsure mjølka er mest burt. Dei set i staden burt söt mjölk på flaskur. Vanleg onnsbröd er, ten heimebaka eller kjøpt er det no alle stader og mangeslag fine kaker til kaffemat.

13. Her lyt ein vel helst nemne råmmelbröd, lefsekling og smiamat.

14. I gamal tid nytta dei ikkje nokoslag fugl eller småvilt. Slikt var helst salsvælike, upp til dei siste åra. Dei åt nok helst ikkje høns og kjuklingar, og heller ikkje hestekjøtt og bjørnekjøtt.

Makrel og annan sjöfisk, på sild mer og litt torfisk til jul, - såg dei mest aldri för.

Embetsfolka og andre innflyttarar åt nok mangt som bygdefolka ikkje brydde seg om.

15. I oppgangsåra millom 1935 og 1940 tok dei etter kvart til med å bruke meir mjölk og betru kost i det heile. Under og etter krigen heldt denna levemåten seg på bondegardane, medan det under krigen var snauare för dei som laut kjøpe alt. Kaffetilsætning nytta nok dei fleste og det var og brukt nok poteter i bröet og meir sild enn ellers. I dei siste åra före krigen og seinare og, vart det brukt meir hermetikk og hermetisk redlegging i heime. Bruk av nyper soppe og liknande var det lite av.

Forutan det vanlege kostholdet som no er nemnd, det vandaste av, kan nemnast bruk

6. 6  
av auru som fersk- og rakafisk, og sjölsagd  
var elg- og reinsdyrkjøtt gjøremat.

Småborn fra dei var  $\frac{1}{2}$  år gamle og til dei  
kunne eta hva det var, fekk mange stader i  
gamal tid eit mål med god rømmegrøut  
om dagen.

Før vart jant gamal mat helden for gjøvere  
enn fersk. Denne herma syner detta: „E kjende  
vel at det var koka gamalt kjøt i søe; men e såg  
no ikkje anna enn ferskt.“ (Dei heldo det gjøve  
ste att at seg sjølve.)

5025