

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Lom.

Emne: Maaltider og mat.

Bygdelag: Båverdalen.

Oppskr. av: Eiliv Breuna

Gard: Breuna.

(adresse): Båverdalen

G.nr. 113 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja

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

Alder: 84½ aar. Føderaadsmann.

## SVAR

1. Fire maaltider daglig i slette tider, liksom  
nå i alment. Blev nokk tittels berre 3 matmil  
vinterstid nå, da dagarbeidene har færre arbeids-  
timer, slutte før som dagen og gaar heimåt, saa blir  
det ingen kveldsmat.

Morgonverd kl. 6 før, nå kl. 7½. Dugjerd kl. 10 før  
nå kl. 11. Non kl. 3½ før, nå kl. 3. Kveldsverd  
kl. 9 før, nå kl. 8.

Før lange sidene stod arbeiderne opp kl. 4 og  
og gjekk i arbeid på fastende "kjarka" til kl. 6.  
Ofte vilde det bli av, saa det vart berre ein times  
arbeid før morgonverd. Når dei da skulde stå kl. 6  
og ei liti kvitt oppå, saa jaun dei snart ut,  
at det lunte seg betve av og kl. 6 og gaa i arbeid  
med det same utan føre-morgonverds-øst.

Eg har nokk høyst av gamle husmen, at kom  
dei inkje tilgards kl. 4 um morgon, saa vart dei  
mätte av husbanden med ein knyttneva. Dette var  
i tidi 1840/50. Men det var faae bønder saa tørste, og  
har høyst um berre ein. Ved denne tidi saa  
tok utvandringi til og da vart det snart annarleis.

2. Det galt nokk oftast både sumar og vinter.  
Um vinteren var dei på lauren med lykt  
og truka halme for dagen før kl. 6. Og vart

2

Kjøyring, skulle dei vere på Tjønnebakken til dags.  
Det var 1/2 times kjøyring dit.

Det var ei fæl kjøyring i skogen den tidi. Dei tok  
tok heim sau mjølkje, bet, kjær og leit og tittels  
lammeasaa og bar. Orvnylsje ved brente dei  
upp i di gamle, store, gamle preisane og far  
aa far turka horn og kamp. Steinkol var ikkje,  
dei kjøyrte heim ved og brente kol.

4. Ja, i harte kjøyturken kom kanskje kona  
med ålkjenyo og ei kakiaspive får, og noe  
med kaffekjelen. i nøyseglsti. Saa saa og  
ved maskintresking, og i skurden da  
dei brakte skjoro.

5. Kon eller middagsmaten. Likt for alle årsti,  
det.

6. Som regel berre nonsmaten. Stundom hende  
det, at til dugurts fekk dei ålast, ilagd kalt  
graut. Ålast, er ål og mjølk blanda ikon  
får aa varme mjølkei, saa løyp det sunt  
av det syrlage ålet.

Slik var det før. Naa er det varm mat  
fleire vendur um dagen. Graut er aa sei  
ikkje mein det er varmmat og turmat  
dei livr på, maular kjøtt og flesh med  
potet til. Flattervud er ikkje nemmande ibruk,  
det kjem nok tildels av, at bakstekor-  
ringane er utedvøgte, eller at dei som  
er att er saa dyre varte og brukar saa slutt  
dag, saa det bli saa lite brød, at ein mest  
maa kjøpe det at. Kvaun ikkje kona sjæl heuge  
seg imaat bakstjelen, eller ei dotter kor best  
seg aa baka - ja saa bli det ikkje flattervud.

Får saa kunde alle kinnfolk baka, og  
bubbia iser baka i middagsstunti. Noe tok  
dei seg ikkje aa baka.

7. Berre laurdag og sunndag

8. Frøje anna enn inn sumaren i varmet  
var det meir skeimat, meir veske, t.d. Sall  
av Sjøv og av geitmjølk.

9. Tjót og flest var det til non fine dagar i vika.  
Dei andre tve dagarne var det Sall med  
skemat av Spekeflest til man iser sumarstít  
og mjólkevabling med skemat (betammet all-  
tid pastyrt) Mjólkematen var ofte úppblazen  
over skaarne, kalte poteter.

Fisk og sielt var det like av. Det kom nokk  
tildels fertamenn fra Lesja eller Romstalen,  
med fiskevarer men den var som oftes av  
ringeste slag.

10. Flatbrød var det beukt allit i gamel tí-  
Til sundags og helzebruk flatbrød<sup>og</sup> fleise av  
rugmjól ofte med potets i og saa lomme.

Det varda avla i tunnevis med god rug i lomme  
i vanlege gateavn. Men Kaku var det like  
av, det vart for brygiant. Det var innhje tár.  
Kestugi paa kvar gard, naer ein da skulde  
drage deigen til steib hjaa andre, saa var  
ein innhje velkommen for ein avhjoia lett i  
turkastugin. Ofte var omnen grov i botnen  
og Kaku vart full av leir.

Det var da komfyren kom at Kaku vart  
almindel her, som det avlast i tunnevis  
paa gardane av god rug. Eg saa kjöpte dei  
sizza rugmjól da vart det grovt. Eg kom  
heimat vearen 1891, da var det berre paa  
einkelle stargarder det fants komfyrt. Men  
Mausten tinga og heim i komfyrae fra  
Savals bank til meg og fire andre gram-  
ar. Eg var sjöl til brygge fra Vitlehamar

4  
Hvor dei paa Klakaföre um kausken.

För var flabbbröd det vanligste, og ein vaksen  
kar greitte nokk leiven var han svolten.  
Det var gjønnet, bygg og rug og potete som var  
meste levevæsten her i Lom, ja vist i  
nordre Gudbrandsdalen. Men sea avlast det  
saa framifræu gott gjøru kausje helst i  
Lom og Skjåk, som ingenstær elles.

För 1890 kom det heimst ein lomver, bakaru  
som sette upp bakeri. Men han var slet  
intkje velset og heradstyret kom med  
vanskær. FSumar her tvo kooperative  
selskap i Lom byggt eit nytt tidsmes-  
sigt bakeri i centrum av bygti. Det gann  
le var intkje bra nok. Det blis nok  
bakverk som ved vanleg bröd her og  
naa. Her en vatte saa mykje arbeidmar  
som sit i ei stüpi med ei kjering som  
intkje kan gnu ein leiv, sea or det baku  
fræu bakeriet aa lite paa gæu tannlöysom.  
Men saa har vi fenge tvo tannlekurar  
i Lom. Det fyljst aat.

Herre aa tenke paa alle byfalk og  
turistar her er sumarstis. Jan her trengt  
baku. Vi vert mest nedtrappa av byfalk.  
Alle vil liva av dei tilreisande.

11. Det er vanskelig, særskilt for ul-  
mindelige bønder, husmenn og ar-  
beidarar.

I. Måltid for bønder prakti för 1830 eller  
fortidst av för.

Lanutzg: smör og ost, älost. ell. varm mjölk, riehops-  
mangon. eller boupe eller kaka. —

Däsgud gravit av mjölk med ekbeta av blodpyrre.

Nou Kjøtt med potetslapp med ertes uggrøn i soad.

Trøelr Potet og mjölk.

Maandag morgen. Smør og ost med syrsupe, potet.

Dagjort: Grønt med surmjølk eller prim. potet.

Non: Varmt blodpylse med feitt i grynsupe.

Kveld: Potet og mjølk.

Tysdag: Smør ost og syrsupe til morgunmat

Dagjort: Grønt og mjølk. potet.

Non: Klubb og feitt eller ostkostmat.

Kveld: Potet og mjølk.

~~Onsdag~~ Onsdag morgen: Smør og ost, syrsupe.

Dagjort: Grønt og mjølk. Non: <sup>mjølk</sup> mjølk, flekk potet.

Kveld: Potet og mjølk.

Torsdag morgen: Smør og ost syrsupe potet.

Dagjort Grønt og mjølk.

Non Kjøtt med potetskappi Saerd med krummer i

Kveld Potet og prim eller mjølk

Freitag morgen: Smør, ost, syrsupe potet

Dagjort Grønt og mjølk.

Non: Klubb med flekk eller ostkostmat. Grynsupe.

Kveld: Potet og mjølk.

Lørdag morgen: Smør, ost, syrsupe, potet.

~~Maandag~~ Dagjort Grønt mjølk. potet.

Non: Mjølk eller varm pylse potet

Kveld: Grønt eller potet med, ålost, mjølk

II I sum artiti:

Sundag morgen: Smør, ost, ålost eller varm mjølk, lomme eller kjepe. Føitbrøt.

~~Maandag~~ Dagjort: Grønt og mjølk. Kausje eller baka

Non: Spekkflest med mjølkgrønt med feittauge.

Kveld: Grønt og mjølk kausje eller baka.

Maandag morgen: Smør og ost syrsupe, potet.

Dagjort: Smør og ost syrsupe Grønt og mjølk.

Non: Soll med krummer av spekkflest.

Kveld: Grønt med ålost eller mjølk.

Tysdag m. Smør og ost, syrsupe eller dvarele.

Onsdag, midtveke, torsdag, påskedag, fredag, smør, ost, supe.

6  
Onsdag: Graut og Skjort - Sæmjølk.  
Torsdag: Salt eller Spekeemat av fleisk eller  
Kveld: Graut og mjølk maaltmjølk.  
Fredag: Margon Smør og Drøve.  
Lørdag: Graut og mjølk.  
Søndag: Spekeemat: fleisk og maaltmjølk. potetstøpe.  
Og mjølk og smør med feit aaga

Graut og mjølk.  
Enderog. Smør, ost og syrsupe.  
Onsdag: Graut og mjølk.  
Torsdag: Salt. Edebetu.  
Fredag: Graut og mjølk eller smør.  
Lørdag: Smør, ost, supe.  
Søndag: Graut og mjølk  
Høst Søndag: Spekeflesk.  
Kveld: Graut og mjølk.

Flakbrød av gause slag til all sughemat.  
Faittbrød. Rumbrot var ofte ein god bit  
Særskilt attaa graut og potet.

Dette gjeld for bondegardar flest For husmenn  
og smaa folk var det nokke ofte langt mindre.  
Det har vore nemt, at husmennene var mis-  
innvelig paa den av dei som fekk dei fleste  
arbeidsdagar paa garden for rusten si stull:  
Var det smalt heime saa var det da lette borte.  
Paa ein gard er det mein aa taka til og skjyfte  
inn i. Dette var nokke mykje gjort, at arbeid folk  
vart tilfult sovore inni den delige kost.

12. Kaffeens Gans inkje. Den kom iblant i grøvel og gjeste-  
had fyrst. Og saa fekk husmennene ein kopp um.  
margin. Saa seint som at og husar det umtala, var  
at ein timbormann da han tok paa seg røpforing  
av ei større stugu betinga seg, ei krone for dagen  
og kaffe um margin. Han var kjøpte ho seg  
ei mark (4 kg.) kaffe til jul, saa hadde ho tilpasse.

Saa er grauten og fletbrødet beste, som naar  
 saa staa del av Kysten for. Dei gjir seg intje  
 beta, men tok innpaar taliken sin Suyl og  
 maular delle attet potet. Eg saag ein gang det  
 kom i avisa fraa ei bygd langt ned dalen,  
 at bondetromme i eit møte ankja fraa dette,  
 at folk intje laga seg beta. Men det kunde dei  
 spara seg for det hjalp sjalsagt intje.

Naar er det kaffe 3 ganger dagleg eller maaten, det  
 gjir mein skate om gjen, serleg er det vant a  
 sjaa horni ta inn denne tilselaksier jansiestran.

Saa er all mjelkesyve eller mjøse votte  
 kurke; med kaffe istaten, det er saa bekjent  
 som det kan bli. Mjøse reinska ut slim og bak-  
 teri i smunkholer og innventes heile vegen.

Det er kome ibak mein reinsemd, kva till mate-  
 ty med taliken, og frugt, bot og <sup>koal</sup>saft, dertil medlagt  
 kjøtt, mot for turt,hardt aarsgamalt kjøtt og  
 flesk. — Det var slik syt under krigen  
 for lersamaaten, ja dei bar denne kurken over  
 lent og har. eit an grunn. Vi hadde det godt og  
 megen grunn til aa klaga og syta.

~~Selsk~~ Selsk i aar sidan, vinteren 1889/90 var eg  
 tilsett i eit kurs i sanitetet. Vi var 15 mann  
 fraa ymse lerslutnar. Eisamling av lers-  
 ar bad um aa for eit skriv inn kosterbet fraa  
 kvar av oss. Eg skreiv um det emnet baute fraa  
 Lom og andre bygdar eg var kjend i. Eg vart  
 abgna kalla opp i det medisinske selskapp,  
 trus og det heitte, der dei prette meg mein.  
 Finn og det all i klatta skal eg sende det med.  
 Eg veit det finst. Det er halv <sup>selsk</sup> ~~hundra~~ rot no  
 sidan. Det er intje atkjennande i denne vord.

Eg skreiv loma 23 noter, som veit baste  
 komer her, ser og nar, inn bakeri m. an.

Dei bodde og takke for mat, for medan det var mindre aa gae tilbuds praa. Noe er ikkje nokko godt nokk eller tillaks

Matsmiddel trus, og indje er cheapa praa embetles menn eller handlarer. Dei maatte som ortta ke saier, "ta skippen dit dei kom". Derimot saa minnes og det vart sagt, at jernvegsarbeidarne uti dalen liote flokkare aen embetsmennerne. Noko sovve kan siast iin vegarbeiderne som kom inni Gysti her i 1877 1890 og 1881. Dei kom med nye matkavar.

13. Rummegravit, det er gjestebodskost, og kost for fremandfolk, og for alle gardsfolk ved store høstider og ved slaktgravit, skurdgravit, buefertgravit.

14. Mange fiskeleg og fjellfiskelegg i høanning.

15. En gjestebete for fion i enner. 23 og 24.

5036