

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Måltider og mat

Oppskr. av: Olaf Fogge

(adresse): Lurnadal

Fylke: Møre og Romsdal

Herad: Lurnadal

Bygdelag: Roms sogn

Gard: Fogge

G.nr. 28 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Efter eget kjendskap
og hvor av anden

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

SVAR

1

Yalden tid fram til årtusendskiftet
var det 4 måltider: Afbitt (frakost)
kl. 8. Dære (middag) kl 11 a 12.

None kl 3 a 4. Kalkvare kl. 8 kveld.

Nu er det mest 3 måltider: frakost
middag og kveldsmat

Frakost kl 8, middag kl 12-11) og
kveldsmat ca 6.

2

Det var ikke noen vesentlig forskjell
på sommer og vinterstid.

3

Litt kveldsmat kunde det vel være
i sommer høst, f. eks. var mellom
8 og 12 og i 5-6 tiden.

4

Kvelden. Da var det kalkvare.

5

Kalkvare var det bare til noon 8.

6

Det var nok bare kveldsmaten som
variert.

7

Nu, kvelden var nok vesentlig den samme
sommer som vinter.

2
9, 10 og 11.

Kjøtt, køtt, var det: søndag
tirsdag og torsdag. De øvrige dage
var det sildedage. Fisk var væst
forhovedsais like brukt ka, men til
slaktama kjøpte man nok gjerne
et kvæde eller en halvboende silledfisk.
Kokt fisk kunde da i allfeld
dehvis erstatte spekesilden.

Lördagene var det gjerne silderyn.

Søndagene var det gjerne lidt
forandring i måltiderne, idet dæse
og naur blev slått sammen til
ett mål kl 2 ifra altså når folk
var kommet vel hjem fra kirken.

Det var altså da kjøtt (køtt) og
da vistnok av lidt bedre kvalitet
hviss mulig. Når det bli ut på
sommern kunde det vel bli like
med kjøttet men ut i august tok
man gjerne hjem en søn og slakted
(færreslakt). Ellers foretog slaktene
på oktober da slaktedes søner og naur.

For jul slakted man gris, på
større gårde gjerne 2, og en gris
kunde man nok også slakte ut
på vøren.

Til åbit var det gjerne melkesuppe
med noe til, f. eks. ost og smør
eller (og) myssmør (prim), om man
hadde. Til all saltmat var det
flabbriod. Man tok en flabbriodbit
og lagde f. eks. spekesild på. Derpå
en skive kokt poteter, og så oppa
potetisen en beiddbit ijer.

Vare det kjött, man gjorde sig beita av, så stek man gjerne beita i kjøttfett. Det var kjøttsuppe på borden, 2 om fadet, og på den varme kjøttsuppen var det haft litt fett, som man da stekte ~~for~~ beita i.

Til kjøtt var det ofte påse av poteter^{rot} og mel. Den koktes i lerretposse i kjøttkrytten, eller også var det gjort bolle av poteter og ~~mel~~ mel. Disse bolle kaldtes auka (aoka) og koktes også sammen med kjøttet.

Eller la også gjerne på beita en bit av denne potetepåsen eller auka og stekte beita i fettet på suppen.

Til frokost, sa jeg, det gjerne var ost men, til suppen. Men man hadde jo ikke bestandig ost, men da stekte man på bakstebulle eller på kokken med stort, fealt lakk hyllkak (Skriblakak kaldes det vist ~~komme~~ somme steder)

Den lages av en røre av melk og mel (barket byggmel. Sam pålegg til ~~hyllkak~~ hyllkak blev det kokt grøt^{pa} melk eller kjennemelk og byggmel. Til melkesuppen (var det da laget fram 2 hyllkaker med grøt på til hver.

Var det ostmat til frokost så gjorde man beita av ost med flabbind påklint smør og myrsmør.

4
4
Skulle karrene f.eks. til skogs, ~~der~~
~~var vel forresten litt tidlige~~

f.eks på kjøring langveis fra, og de
blev boende hele dagen. Så var det
gjørne stekt fleish til frokost
(foruten mellesuppen).

Da poteter kom i vanlig bruk
blev det tildels en potetkake (potetlabbe)
som erstattet byllkaken.

Til Durs (middag) var
det gröt og melk eller skjör (tyllmelk).
Gröten var av vann og sommell
havremel eller byggruel.

Til Nons var det
som for omstrøvet saltmat.

Til Nattvord var det
altid gröt og melk eller skjör.

Men ofte var det en gröt
fra dären med oppkøht melk
eller melken kunde være sprøyt
(Bynslift) til myrs og ost.

Da saltis fram et fet melk
for to og opp i den varme
melken la man så skjellen
av gröten og spiste av felet.

Matordelen var omtrent den
samme for vinba ~~den~~ som sommell.

Men om sommell kunde man
i vannen ofte spise kald gröt
med skjör til (kallgröt og skjör).

12 Se foran I

13

Det blir vel helst gröt det; men
Siddell er min opse en nasjonalret
(hva vent det i allfall)

Næmstegs fjækked for jz
 nyppa har væel videre i bræk som
 mal her. Det blev helst solgt til
 (Storinge), embetsfolk.

En potetball, som har væel meget
 brukt f. eks. i væel nabobæred Høngvæl,
 den har ikke væel brukt her, og i allefald
 ikke omtykt.

Ja, kostholdet er nu meget omkostligt
 særlig efter sidste Storkrig.

Næm nye materialer er vel ikke
 tal i bræk; men det er kanske mere
 gået over til fisk og fiskemal; det er
 jo flere fiskbilretter. Hermedisk
 fiskemal er vist også mere brukt.

God pris på kjøtt og flesh
 har vel bidrøet meget her til.

Lopp, nyppa etc. bræktes ikke her.
 Ja, vistnok nyppa, som gir et utmerket
 bylletvål. Kaffe tilsetning bræktes
 lige nu. Man ser heller kaffen tynd
 end i bræk Sverige.

Jz huske for over 50 år siden,
 da laget man sig Kaffe tilsetning selv
 i husene. Man brønde alle kaffe
 inn almindelig sirup så meget, at
 den i størst tilstand blev hvid og sprø.

Sirupskikt kaldte man det gjerne
 Det hadde en litt stam og bitter smak.

Det var så almindelig i bræk, at blev
 en kone lens for sirupslak så gittk

6
6
hjem til en nabokone og længe
Festuch var kaffen billig da;
men så var også priserne på arbejdskraft
og på gudsprodukter svært høje.
x x x

Det er jo bare hovedmåletiden
jeg har været inne på før.

I gamle dage faldt for 80-100
år siden Da var det nok almindelig
å stå opp kl. 5 men var det
åmre tiden, eller var opparbeidningen
av linet foregikk da stod man
opp kl. 4. Så forefrokost (fremåbil),
var det ikke; men var det litt varmen
myse fra kvelden for så tok man
den kanskje med en asbil eller
annet til. Kvinnfolkene som hadde
blødd, brødt og balled den sat
mest i første skjilt med det.
(. Første skjilt = en innledd gang fuses
(over) foran kornforresten.)

Der var litt varme fra forresten
og inne på forresten var jo hjellene
varme og det var kanskje for på.

Så fortelles det, at kvinnfolkene
tok med seg potetkull til "linshjilt"
og stekte seg potetkullen som
den kanskje på.

Enn ble det flere småmal
med kaffe etter tørskviten og
kaffe etter vassvasketen.

og kanskje også kaffe eller andre
i middepposten.

forts.

Ole og Solveig

5039

7

Ja, så var jeg bøsse af det nye
er fjerreåret. Man står fæst op til 6
og de brænder smøren på ferdig kaffe
og så er det kaffe og en brødskive.
Brød (Kak) bakes det lige op
i gamle dage (fæst for 100 år siden)

Det var bare til høstfildene
man kjøpte fæst 1/2 fæst ræg
og male det på en almindelig
bækkemølle. Denne rægkagen
blev gjæret med ðljær helst gong
soppgjær. "Battungjister" bændgjær
var dærlig somme laget barding.

Til slakthøne blev det vist
også bakt litt Kak. Det var vel mest
til en bit til fjerrefæst - fjerreåret.
og kanskje en skive til fæst også
sommesteder.

Alle søndage, anden jule
piske og pinske var det samme
grøt til middag. Kanske var det
litt spekkkjøt og flabbkjøt til.

De gamle messer - dage var
nok også rommegrøtdage fæst alle
messer Gregoriusmesse o. s. v.

Trikkedag, biddag eller
fastelavsøndag er det både fjell
kjøtmat, mjølk og rommegrøt.

Alle høstidstidene var det mjølk
til kjøtt. Flabbkjøt bekket i
småbitar, oppbløst i kjøttsoy og
piastet fæst eller kjøttfæst.

Blev man ut på rommøren på fastelavs.

8

8

Bå blev del af chs til fisk købt
grøt og melk eller Kjerneemelk, og denne
grøt skædes i små pakker

Denne grønne kaldes også "Balkagrøt",
vel mest er det alman laget
den på flabbied med smør på
(gjøre bakte er den). Dette erstatted
altså "kak-mat" af chs til frokost.

5039

NORRØSK ETNOLOGISK GRANSKING

Ole P. L. Lunde