

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Emne: No 29

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

G.nr. 125 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1 4 måltider om dagen er det eldste
 og har vært om. Frukost eller morgens-
 mat i 8-9 tida. Fødselmat (Guttekoll)
 Kl. 12 nensmat i 4-5 tida, aa
 Roelsmat noar Kl. var ofte. Men for
 noalag 100 aar sia har gamell folk
 forddet at da var det "fastan beha"
 i 4-5 tid noar folk sto opp. Var
 vært ymse pussige historier om det.
 Her er ei: Van Jöslein flasse eller
 der det no er to gerdar som skiser
 for Alstad, han ha mjølkj' tjengra
 og arbeidsfolk og dreiv Karl. Konako
 Agünhild var tütuleg sparsam.

Ein dei Kalla Assar Bujal (Bügen)
 var bearbeidar aa var hos han Jöslein
 god arbeid. Ein morgon i otk hule
 mandskap skulde goa ut, fik han
 Jöslein sjaa at han Assar laag aa
 grov inni grisgrautgrjya som stori
 Bjökene. Hva e de det gjer du spør
 han Jöslein. Van Assar reiser seg
 opp med eit par Roka potela i hande

som kan gress aa et paa. Jani a ska
 sei deg de a Josten, a bli soa soom
 mel aa rar a noar a ska arbei, aa
 bli alfer srollin; For a e gammel
 aa arbeidslethin a no. Ad de bli
 leng tarh Klottko bli sju" sa nan
 Aabar. Men da ropa nan Jostenim
 heile mamskape, aa ba ho Gynhild
 set mat paa borde aat alle. Sea
 var det fast lakel med fastan bella
 i Plassa. Med ette midagsbella
 var det vist paa soommo vise; Det
 var ei eller omor serstjilt hendinge
 som vinga det fram. Men at slikt Rom
 fraa Prestgarden eller di Kondisjone er
 eg ikkje sikker paa. Iun flotta huslyder
 fraa Rembu og Medola her eg haust at
 dem lett tjenerne for fastan bella.
 Slike var det smoot om send seto
 moallider: Fastan bella i 4-5 tide.
 Frukt Klottko sju. Dulo mat Kl. 12
 aa ettemiddobella ein time seinar.
 Nonomat Kl. 4-5 aa Kvellomat Kl.
 8. Etter den tid skulde tjenerne ha
 fri. Tille var, skjetteken hos vanleg
 folk. Men for det kunde det nok
 vera mange hus der dem verken
 nell Klottlett eller moallid eller
 denne regelen, aa der tjenera aa
 arbeidsfolk var dreode narh paa
 doarleg Rost. Men soa fik slike folk
 aa tjener seg ti, aa bli doarleg akke
 badde av tjenera aa husbondefolk.
 Det slike grov samen av midlar
 var ofte Kalle. Blod peng aa det
 som vere var.

5041

No er det Ransje ikkje soa mange matmål. Fastarbeita trur eg er borte. Romer, Folk legg da lengre da et ein ordnleg frukt. Middagen er og likar med fisk, sild eller kjøtt aa fleisk aa Kaffe og ei brødskjeve etter. Soa arbeidsfolk. Sine 4-5 timar aa frokost omnsbrød med smør aa ost aa Kaffe eller og rann graut med soteker pra aa god mjølk - aa soa Kaffe og brød eller pra. Arbeidsdagen bli ikkje soa lang aa hard. Ein mora ofte send ein larkke, til born og ungdom som leve for eit par hundra daa ~~stund~~ for "Futts maten" for var graut, Mjølke Ründe, vera bedre enn no. Men om ho var for gammel Ründe ho og vera eitrande sun. Det ha eg hørt mange gamle fortel. Var det ddaar leg Kornaar var grautmjøle der etter. Usmakelig aa lite mettande. Eftmiddagsbeta Ründe vera ei halv potetkak med smør aa ost pra - - eller Ransje brødgraut. Eller ein bite flabbrød aa ein spekekjøttbit eller ei ostskjive aa mjølk altod. Slik var og Fastarbeitan.

Til for ein 35-40 aar sia var mors maten liksom viktigaste mæle pra dega med Roka kjøtt fisk eller sild med potet aa rann sup av eit eller adma sleg.

Kjøtt aa fleisk var skjifta pro, men
 alder seld og fisk. Saa har vorre og
 er potetball ein vanleg rett.
 Rospa potet tilsett mjöl og Roka
 som handlags ball med kjøtt og
 feit ein lakt i masse porsjonar i
 Roar ball. Tøte eller süpa Rinde
 samme Rok ein kjøttRok aa ein
 del renska Roka poteter. No trir eg
 dei fleste brukd mjölk i sladen
 for denne süpa. Mjöl i potetball
 var naturlegvis dårlegare for ein
 no. Men denne maken trir eg alder
 har vorre "skjifta". Aa det var kalle
 for ka mat. Sillball var og er laga
 pro somno vise. Mange brukar feisk
 og feit attak og ikkje inni balln.
 Fiskeball som var laga uten rospa
 potet og med mindre mjöl er og
 ein gammeldags mat. Saa feisk seld
 og fisk med lever i alle variasjonar.
 Er mat som sikkert har vorre brukta
 pro i minnelege tider. Folk allme
 sjoen har vorre fleinke til aa laga
 slik mat og er det dagen idag.
 Was huomenn og falligfolk var det
 mest om aa gjir aa bruk soa lite
 mjöl som müleg seeleg i den tida
 det var fiska knykjij. Men det som
 har smidd seg mest i matstille til
 det bedre dei siste 80-50 aar, er at
 folk har lert aa baka likar, ovsbröd
 og aa handsame kjøttmaten pro ein

5041

5
annan aa likar moate. Serleg var det ein stor feil i gamle dagar, at folk ikkje vatna ut salla kjøtt og fleisk men koka det beinast i groa slabbvise der det var hengt i groa slenger og ofte kunde vera bade eit og to ar gammelt. Hjelpde lite at dem skjifte søle som det hente: Noar kjotte var kalokota slo dem vekk den eiter-salle kjøttkrafta og ha groa reint vatten og koka ijin.

Kunde skjife slik bade to og tri gong. Tilslut vart søpa tilsett i gryn eller mjöl og potet aa grønnsaker. No moa eg gjer merksam groa, at slik koking gjant over ligg over hundrede aar attende. Trur nok at di kondisjonerte i bygda her har lert folk gode mat-skjikkar gjennom di utallige tjenesjenter.

3 Om sommarn kunde det kansje bli brukta mer spekemat. Soa er det ein gammeldags kost, mjölkbröd som har vore brukta i groa eld-gamle tider. Klar og kansje varre brukta heilt til for 40-50 aar sia iser om sommarn. Vanleg flabbröd bli brotte i smaa bitar i store fat og aust over med sur mjölk. Moatte da stoa aa blögtost ein time eller to. Soa skulde det helst austast over med röime. Vart soa servert akkurat som vanleg sup med baka allsat.

4 Ja litegrann ekstra kansje det vantar no noar tröstinga ardar seg mer som

6
eit lag. Men den lida dem laut opp
i alla tre trök med sluo eit par
timar för dem kvær aat skoga trüs
eg det var vist berre soa som soa med
ekstra. Ein ekstra Kaffe Pop vantar det
nok no i slaktinga.

5 Vekkeligast modlide i gamle dagar var
ansett norskmaten Kl. 4-5 da all
som midagsmat var servert.

No er dette for lang tid smatt om
send, goat over til aa bli Duitsmat
eller som det no heiter midagsma-
ten Kl. 12.

6 Ja for soa vitt som gräuten var
servert varm, baade til Duitsmat
og til Kvelds, aa soa varm mat til
nors.

7 Trüs nok at det rikkig gam mell
attende Kunde vera mer. Gaste regler
om dette. Men i seinar-tid er laur-
dan seleg markert som sildag. Da
Söngagen med Kyttetter. Det trüs eg
gjeld baade för og no.

8 Ja somars dag var det brukta me
spikjimat, sur mjölk og mjölk bröd.
Ad bruk gammel sild som i slak-
tinga.

9 Slikt er mykjij vant aa svare
for. Men ein liff tenkje over, att kjöle
var itkje selbison store mengder för
i tida. Saa det Kunde brukost mer ein
no.

10 Flatbröde er nok brukta allst al
vanleg midagsmat, no som för.

Undan teke pottelball. Verro er at de
 no er vandkelegar aa for folk til aa
 baka fladbröd. Men det er reinit under
 leg aa gledeleg aa sjöa Kor folk hell
 þou dem sort mat, trads all. Aa kjö
 maskin baka fladbröd er ein utveg.

11 Selt op ein matseddel for ei heil veko
 nei det kan eg diverru ikkje.

12 Som den stöike þorsjel þou matsed-
 delen av idag og for þjans all det
 gode rövnsbröde med all slags op-
 sjer av heimlage ost, sýllatij og
 þjälletti. Aa sta Raffe og ellest
 god mjölk som og soðme tek
 seg rand lif. Men det er þansji
 ikkje mange. Mjölka moa þou
 muerut.

13 Er ikkje soa godt aa sei. Men eg
 þur det er röingrauten. Tel er mest
 som fladbröde. Det goar ikkje av
 mote veken i fest eller lag, eller
 ellest og, i eit mands þús.

14 Jant vi et brade matiel og þjülking
 og all det anna folk et. Ellest er
 Ulemveingen soþas þou rek þrou
 iungdomm av, at matskjitekame þou
 þau ler þou mange þloþar og tek
 etter dem og.

15 Nei eg þur þnapt at verdens
 þrigen sette nemnande merke etter
 seg i Þrot haldit.

Ja eg bli viss for snakke salig. Men
 dette moa eg nemn etter eg liksom er
 ferdig med sjölve svara: Det er ein
 rett vi Kalla draule som bli Koka av
 mjösilu mjölk, baade av jeit aa kü.
 Det er sikkert ein eldgammel rett.
 Förr eg kan minnst var det bruka i
 bröllop og servert kall, atkaat vann
 röngraut eller omvent. Kunde og ser-
 verast atkaat spekiflesk og flatbröd.
 Draule var högtids mat baade for fest
 og ellus. Iaa var det nokko vi Kalla
 Fjöo. Det var ostur som kjem oppom
 naar ein har teke Rvildsten av jeit
 mjölka og ska tif aa kok rauvsten.
 Tek ein all fjöo av gryta bie
 det lite rauvst. Folk aat denne
 ostur med lilegran mösso-tifatt-
 aat kall röngraut eller vanleg kall
 graut, som fjöröst eller istan for
 süp. I gamle dagar da det var liten
 pris paa ostur, aat folk samt baade
 fjöo aa draule. No bli slikt for
 Rostbas mat. Aa ellst har vi no
 mang slags mat baade tif kvardag
 og fest, som smakar bedre enn
 Odde og legg lekkare i magen. For
 naar sant ska seiast soa var all
 denne gamle degge maten sers
 tung aa furdörje.

Dassii 2 des. 50

Guri Lomvundae

Til norsk etnologisk selskap!

De for undskyldte! Men da eg gjefte ut
skjema no 24 om mat og matstykkear glömde
eg nemn nokko heil vesentleg, som eg hermed
mea prøv aa rette paa: [Om det var serlege rettar
som har vore og er brukta til fest-bruk. Eg minner
ikkje akkurat ordlyden i spørsmaal. Eg nemnde
römmgraut. Men Rømmbonke er nok like soa
gamelt og har vore brukta liksom mykje for,
om ikkje akkurat til bröllop eller grovöl som
römmgrauten. Men ein vanleg festebodskost
baade for huseis folk og for gjestar. Eller separater
arne si tid er det slutt med den gamle tre-bonken
og mindre med rømmbonken i det heile.
Men somars dag er det mange som sllar i
Rausfat og Kalldr. det rømmbonke. Anna nemn
ein Rømmbonke triv eg alder har vore brukta
her. Gamel skjikk var aa seth fram bere flatbröd
altou rømmbonke. Seinar smör og ost, eller
spikjesmar. Seinar har Rak erstatta flatbröd, eller
og Karring. Og soa skjötker over bonken. Men
denne gameldage maten er vil snart utdödd.

Naar det vart Kjinnu og roimen slege i
"shotken" var det gamel skjikk, aa blegg flat-
brödbita i römm og legg i ei skoal aa lett Raus
i huse fra ein sulak, bere bode kanna

alder tilbords. Slikt var ikkje rekna for nokko
 mat-maal, berre ein smakbit. Ein kunde gjerne
 byde gestar aa slikt. Dette Rallas "Gjinn-blöjt"
 Eg trur dette og er ein eldgamel "Skjikk". Serleg
 var det vanleg hoar folk laag paa detem.
 Eisno ein liten liknande "Skjikk", som vell seg
 soa lenge det finds geiter og geitdreft.
 Naar Kvitesten var samla seg paa botnen
 av gryta og ein ska rutte han Gakle saman i
 hendene aa for han i Koppen kan ein Klip-
 laus ein bit aa jevot aal bory og andie
 som stoar allme. Dette Ralla vi "Gjest-mus".
 Men slikt var folk ikkje raad til lengre.
 No moar prisarne paa detem og smöre er
 soa hög. For 40-45 aar sia Gell v. Kvitesten
 for 60 öre Kilver. Og smöre for 3 öre markta.

Takk for pengarne.

Guri Lomundae

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

5041

2003

1807