Førsteblad

1

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Telemark.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Heddal

Emne: Måltider og Mat.

Bygdelag: —

Oppskr. av: Johs. H. Tveitan.

Gard: Gjestrud

(adresse): Tinnegrend st.

G.nr. 47 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Samråd med Bonde H. B. Gjestrud 80 aar. adr. Tinnegrend

SVAR

Her fortel me um Borden-buar- og tenestfolk. Forandringar i kosthaldet i dei seinste 60-70 aar kjenner me nok. Berre det at maten maa i dei seinste 50 aar av husmori ikkje lenger vert deila ut, men at alle kan eta det dei vil & vel største forandringa. Før desse 50 åra var det berre flatbraud og spä- sælt kjotsuppe- som ikkje vart deila.- Den vart koka paa kjøt, fisk, flesketnokar og heilgryn og saa klubb laga av Poteter, mjøl og ein saufeitklomp inne i.- Seinare kaalrabi og gulrøtar og kaal.-

Den vart koka i ei stor gryte paa eisa-spissen, - Jamt saa mykje at dei hadde med dag til 2 dagar.-

I dei seinste 40 aara er Poteteavlinga auka munaleg. Ein 6-10 maal & adls ment her paa gardane naa. Saa er og dyrkingsmaaten og ein heilt annan.

Fyrste komfyren kom hit til grenna 1890, men det var faa som kaupte seg komfyrar udda paa ei tid. Fyrst um kring 1900 hadde mest alle gardo-

5048

bruk kamfyrar. Dei avløyste bakaromnane heilt. Bröd vart drivne alltid steikt i kamfyr. Naa i dei siste 10-12 aar er nok den mange stader avløyst av elektrisk kamfyr med og utan ommar. Aalmenn bruk av kaffe i dei seinare - 60-70 - aar. Fraa dei gamle Hotel "Fürst hemmi" og seinare "Viktoria" lærte dei "finare brödbaking". Midt i bygda hadde ei Jomfru Holst eit Pensjonat i 1880 aara. Ho hadde sjölve Henr. Wergeland til sin gjest. Ho serverte alltid anns bröd baka av Rugmjöl og kveite. Smått etter kvart lærte og folk umkring i bygda kaupe av kremmar. Dermed minka flatbrödbakinga ein dél, men fyre 1900 vart onnsbröd heller lite bruka. Det var flatbröd og lefse. Da Hotellen umkring 1905 kom seg upp vart nok den paa kvellbordet. Fisk vart her dagleg at faa. Kremmar ferskmat og. Bein fekk dermed ein del avløysing paa alt den salte maten som fyr var einraadande. Handlarna fekk inn meir til fleire slag desserar t. d. puddingar Semuljegryn, sagogryn, sjokolade puddingar o.a. som meir naa kom i bruk. - Frukt graut og suppe kom og paa matbordet og Sur og Tjukk mjölk vart avløyst av kaffe som er varken ein gvardtleven drikk i dei seinare 60 aara - til skade for helsa, som me meiner.

5048

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

2

 3

I húsmannsstovone var det mange kalla sama regel og smaat med mat. Dei hadde kú, og den var nok bie stor hjelp i matvegen. Saa hadde dei poteter og eie annan aakerfrukt.

1. Det var 5 maaltider um dagen: Bisk. ved ½7 tida, Hugurd ½10, Middag ved 1 tida, ökt kl 5 og saa naattverd 8-½9.—

2. Ingen forskjell paa Sommar og Vetr.

3. Naar dei slakta vart ikkje graut brúka for skuld lukt av blod og ferskt kjöt. I staden Bröd smör og Kaffe. Elles ingen nemneverdig ekstramat.

4 Naar dei treskte hadde dei litt meir godt varma mat, for treskje med Slöde sama dei sa. Det kunde nok at dei paa laaden skandera ein dram og.

5. Middag var hovudmaaltidet sommar som vet. Einaste varme mat — utanom graut som vart nytta.—

6 Vatten rett berre til middagen.

7 Större forskjell i variasjonen fraa den eine dag til den andre var det ikkje.

8 Liten forskjell paa maten Sommar og Vet.

9 Det gaar eit ordtöke her um ein treskemann som stod paa låden og såg húsbonden kom fraa byen um hausten — Mikalsmess — med eit kvartel — ¼ td. — sild: Der kjem han med tiedekvartelet sitt da. Saa vart det sild 2 gangar i vika, tirsdag og fredag.— Ein kan skjøna av det kor at silda stod ikkje saa högt i kurs hjaa arbeidsfolka.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

5048

10 Flattbröd vart alltid brúka til middags-
mat, og saa til brödsoll – fl. bröd og tykk
mjölk. – Flatbröd smör ost og Spikekj.
kjöt brúka ein og ad og til til middag.
11 Maltida for ei vike vikkje alltid
den same paa alle gardar, men ümt
trent paa: Sundag: Graut kaka av
mjölk og ris med smör aüga
i tio kvar talerk. Da gjorde Bröd
smör ost og kaffe til kvellen. –
Mandag: Steikt flesk, Pannedüpfer
– gjort av mjölk, flaal og mjöl. –
Poteter ad og til saftsüppe. –
Tirsdag: "skad" süppe av salt kjöt.
Poteter og "klübb." Byggryn – heil og sikt. gryn.
Onsdag "Uppkalvarna ska, kjöt,
flesk og Poteter. Torsdag Spikekjöt
Poteter smör flatbröd. Mjölk
eller kaffe. Fredag Steikt flesk
og Poteter – ad og til Pannekakü
med Sida. Laurdag Kjöttpölse og
flesk. Poteter. Kjöttpölse saa lenge
den rakk etter slaktinga. –
Den hekk i skabbüret i ringar
paa runde alengar üppi takit.
12. I dag er sorleg dessertkome paa.
Alle slag grautar med saft til
eller og krem fløte, um det skal
vera rekt godt. Havregryn er kome
svert paa moten som süppe og
graut. Mein fersk mat er ein gåt
over til naa. Fick saa hermetikk
med legging paa glass. –
Maten er salleis langt meir allsidig i dag enn for 50 aar sidan.

5048
4
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

5

Naar ein fekk nye poteter kaupte ein og
sild. Den vart anten spikja eller og steikt
paa glöen i aaren. Sild er ikkje saa
fast mat i kostkaldet naa som fór i tida,
ein 40 aar attende. Mykje daarleg vare
Vegen inn naa i tida. Det var nok
fór og. Trulig vart det difyr silda stod
laagt som mat. Potet-grakt var og
fór nytta meir enn naa. Helst da um
sumaren vart den brüka. ~~naa~~. —
Törrfisk vart og brüka meir fór enn
naa. Helst da i lag, gravferd, gjeste-
bod og til högtid. —
13. Kan me her tala um nasjonal-
rett, saa maa det vera steikt flesk,
da det vert mest brüka til medlags
og av skogsfolk. Ikkje fordi
det er meir ümtykt enn
annan mat, men fordi det er
lett laga og lett ta til. Er saa
grisen fora paa mjölk, Poteter,
Havre eller byggmjöl vert flesket
svært godt. — Skülegriser - av Skyller
som vert saaka i bygen vert det
aldri godt flesk, segjer dei.
14. Makrell er utanmat og vert
da nytta ikkje saa lite, tik saa
for sild. Kylling höyrer til
Stasmat som ein ikkje kan
brükar. Ruke fiske er det lite av
her i Bygda. Da maa me til
fjelds 5-6 mil og gjer da er
det vrangt faa tak i saa mykje
at det vert noko ha med heim.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

5048

15 Større forandring i kosthaldet
førde ikkje krigen med seg her.
All slags bër vart sett mykje meir enn
før krigen. Naa vart lite for skuld
sukkermangelen. – Tørka blaa-
bër og nyper vart alskjellslag bruka.
Flatbrødbaksten er naa gaat sett
mykje attende, og ommsbrødet
er det same kvar gjennom paa
matbordet i dag. –
Kompser og lefse er nok ein deil
i bruk. Soppa er ein heilt u-
kjendt som mat her i bygda. –
Grønsaker derimot er vorte mykje
bruka. Paa kvar gard dyrkar dei grøn-
saker meir enn dei treng til eige bruk.
Det er da helst kaalrabi, gulrot og
kvitkaal. Tomater er og i bruk.
Naturismør vart og lite bruka for skuld
mjølkesalet. Mjølkeprisen bra,
men kraftforet saa kostbart.
Ein her som kom med eit mjøl-
lass fraa handlaren etter han
hadde vore til meieriet med
mjølka sa: „Det er aa
kjøyre atmeta attende fram".
Kaffetilsetning vart ikkje bru-
ka her naa. Etter slaktinga
um hausten laga dei „sylta"
som me segjer, eller sylteflesk
tilsamanvase, men vert mykje
bruka her. –

5048

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

9