

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Sør Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rissa

Emne:

Bygdelag: Rissa

Oppskr. av:

Gard: Mo

(adresse):

G.nr. 63 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Har tatt med Heren Mo 8 år om emnet.
Han er oppvokst på en bondegård likeover jeg som er 84 år

SVAR

Sp 1 og 2

4 hovedmåltider, Foredagskl kl 8 eller halv 9. Fugurd (midde) kl 12. Non kl 4. Kveldsmåltid kl 8.

Dertil et mindre fullstendig måltid tid året eller førret kl 6 om morgnen.

For ca. 70 år siden blev det skilt især om sommeren at man kl. 11 og 1 eller midde fikk en kopp kaffe med et mindre stykke brød til ~~etter~~ meddagskaffe eller midde kaffe. Et eller midde kaffe var ikke brukt almindelig om vinteren.

Sp 3.

Sp 4

Det var almindelig regel at når alt hornet var frestet skulde det være rømmgrønt. Slagsern skulde gjerne ha av det berde huset for middag. Det mått vel helst være midde kaffe måltid. Da da det ikke var samme slags mat det samme måltid alle dag, så kjendte det vist bli forskjellige meningene om hovedmåltidet.

Sp 5.

Sp 6

Ved vintersid var det til næsten alle måltider ~~især~~ ^{skulle og bruk} ~~især~~ ^{var} ~~især~~ ^{var} al maten og drikken ^{var} varm eller ialfall ~~især~~ ^{var} derav.

Sp 7

Göndag haddi sin särskilde mat
Lördag også delvis
Mandag onsdag og fredag var her
den likedan for hver av disse dage
Tirsdag og torsdag hadde var nye
bedre mat enn de ~~na~~ sistnevnte
dage

Sp 8.

Ikke navn vider forskjell. Melk
vel mere spelden oppvarmet til ma-
len om sommeren

Sp 9

Skal givnes rede for under spørsmål 11

Sp 10

Fladderød bruktes til måltider med

salt
mal

sild eller fisk og kjøtt og flest, og som regel
brukt i smør stjøtt, her og haust i
melk- (melkebrød)

Sp 10

Til åbit var det ^{middags} en kopp kaffe eller
noen ganger en kopp melk, og et
stjøtt kake, bakt av sammalt
rågmel eller oppstekt en halv prebakt
kake for barn, men nye mere for
voksen

Mandag onsdag og fredag var det
spettsild, ~~for~~ middag og kullt sild
eller fisk. ~~Et~~ sild og fisk høst
~~det~~ alltid fladderød og prebakt med.
Tuppe av melk, men oftest av vann
og litt mel, tilsett med syre laget
av stjøtt melk, høst med det tid
til middags og til kveldsmåltidet.

Det kunde og
være ble brukt
melk, iselden

Til forredigård og ransmat
var på disse nevnte dage enten
vann grøt eller kullgrøt i vann,
opkullt melk. Når koren på en
gård hadde tyngre arbeid, så
fikk man gjerne etter grøt
en skive flest eller et stjøtt kake
(grøtpinne)

5054

Torsdag og fredag var det grønt
til færdigvordne ~~og~~ Men til
nons enden kjød eller flest eller
klubb (hall) ^{fill} å velge imellom for husemadsone
Til middag var det sild eller
fisk også disse dager. Men til
kvelds var ^{det} helst grønt både tors-
dag og fredag

Lørdag var de 2 først hovedmål-
tiden som de andre dager. Til konvomet
fill man gjerne et stykke røstjermed
smør med flabbrot og brødgrønt, kott
av kjerremelk. Det høvde gjerne med
nær kott fisk til dette måltidet.

Det var neppe noen fast regel
for dette måltidet. Det kunde vel
også bestå av kaffe og kote (brøt)

Til kvelds lørdag var det helst
grønt brødgrønt av kjerremelk,
potetstapp og mel.

Til søndags kaffe og brød til
færdigvordne kaffe og brød. For
barn og ungdom var det vel ikke
alltid noen ålitt.

Til middag søndag var det ^{reglen} kjøtt,
eller stekt flest og melbøppe

Til nons søndag kunde det var
grønt, rømmegrønt, inkelt ganske
eller noe annet. Til kvelds melk ^{eller} kote ^{eller} kaffe
^{som to eller tre}

Det var også andre retter av disse
laget av samme ~~retter~~ slags rømme
som klubb og kott i melk.

Oppskrifter som gjøres til en besting for
grønt til nons eller kvelds.
For nons og poteter eller kveit
å kott, alle slags rømme, rømme kote, og
poteter og kveit, men gjerne
Oppskrifter som var også utvordne og
i kott

5054

Sp 12

Det brükes nu sild bare 1 eller 2 gange i uken mest for 9 gange
Grünt var brükt ombrent like
meget som silde og fisk. Fisk var
for sylden laget til püdding eller
boller. Men ^{nu} brükes sadere mest
ganske meget. Nu er äbiten og
fredägårdsmakern slått sammen
til i bli frokost i halvparten tiden
om morgonen. Til frokost kaffe
og bröd for voksne og melk
vidder for kaffe. Det er vel ogsa
begynt nærskeds med havregris-
grünt til frokost. Til nans er
det vel overalt kaffe og bröd. Bröd
av finasthet med har vært på moden
en tid. men nu brükes ogsa endel
grovt bröd middagretter som kjøtt eller fiskemat

Det er ogsa
til kveldsmat
grünt nu
te ler brükt

Skjeldsmül
sked helt
grünt

Sp 13

Rommegrünt, Lodd, Koldt eller stekt
riktig av grisen. Sultest ^{puke} og lette (komse)

Sp 14

For 20 år tilbake var ikke kjøtt av
høstet brükt til folkemat

Sp 15

Kjøttbrüdet nu er vel likedann som
for siste krig. Sopp er neppe kom
med i bruk. Kyper blir nu mer
samtet og brükt enn for. Satt blir
selvredt av flere sorter bær
Lekse syltetü. Dette dog mest
av byttemat.

Det er kanskje en 10-20 års
nåden kaffe og bröd kom ut
vidtindes grünt

Det er skilt kin på bondegårdene i bygda som
ligger til grunn for angaverne. Det var ikke såman
of husmen i bygda. Når kjøtt og fisk mentet
mygt så künde man bli nødt til i bruke
en mer av annen mat

Peru den 7/12-1957

Johan Torvik