

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Måltider og Mat.

Oppskr. av: Jørgen Fegghveit

(adresse): Heås, p.o.

Fylke:

Telemark  
Bygd Brunkeberg.

Herad:

Herad  
Bygdelag: Viteseid

Gard:

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter det far og andre  
eldre folk hev fortalt.

## SVAR

1-2-3.

Måltidene i gamle tider var 4 om dagen summer som vinter. No for tid er det 5 om dagen summerstid, men på skuffaste væreren er det 4.

Navni på måltid om dagen i eldre tid var. Morgonmat kalla "Åbiten" so var det "Dagurd", "Ondal" (middag) og "Kveldvæar".

Desse måltid vart inntekne slik no.

"Åbit" 6-7 tidi summerstid, vinter 8 tidi.

"Dagurd" kl. 9 $\frac{1}{2}$ -9 tidi "Ondal" kl. 12.

"Dykt" kl. 4 "Kveldvæar" <sup>No. middag</sup> kl. 6-7 tidi.

Før var måltidi slik. Åbit "kl. 6-7 tidi

morgon "Dagurd" kl. 9 "Ondal" kl. 5 "Kveldvæar"

kl. 9. Det hev i seinare tid kome til

eit måltid "Dykt". Det er for middag er

kl. 12. og då synes dei det er for lenge og

senne til "Kveldvæar". No hev dei

arbeidsfolk som gjeng etter fast klokke

slutt heft dei ~~no~~ som regel ställa mat

for dei etter arbeidets slutt. Det er kring

kl. 6. um kvelden.

4. Det var ingen forandring i månen f. eksp.

i presting o. l.



5. 2.

Flouumåltid hev vore middag "både i gamal og ny tid det var kji forskjell vetter hell sumar  
6. Dei bruka 3 varme rettar i gamle dagar om dagen. Det var, Dogurd "Ondil og "Melldræi"

7. Dei vanlege kvar dagar ha dei same maten, men søndag og andre høgtider ha dei forandring. Kjøt og spa var vanlig søndag.

8. Sumarmaten var omlag den same som den dei bruka om vetteren. Det einaste var vel at dei bruka myki åtat med braudsold. Dei sylde braud i spa og mjølk, det kalla dei "mylji".

9. Kjøt og pylse var og bruka til middag og kveld, men sumaren fiska dei ikkje so rett lite so dei skiftte på måltid med det. Fisker koka dei, aldri steikte.

10. Morgonmaten ha dei berre flatbraud og spikerkjøt åt dei og flatbraud. Det var bruka so myki av det, da kak-korne fyrst kom i seinare tid.

11. Den vanlege matsetel sumar og vetter lag nær ein anen som nevnt fyr. Matsetelen kann setjast slik upp for ein dag, som da gjeld for alle dagar i vika, undantak at dei av og til i vika bruka braudsold.

Matsetel (sumar (1 dag) for i vika)	Matsetel sumar og vetter. (1 dag) som for i di.
Åleit "Graut og sur mjølk, eller flatbraud med smør, surost, knåst, spikerkjøt og prim til pålegg. Kaffe åtat.	Kake og smør, Pålegg av egg, syltetøy, honning, flere slag ost, hermetikk o. s. b. Kaffe og mjølk.

5058



Dagurd.  
Graut og sur mjølk.

Graut med søt eller sjør  
mjølk til.

"Ondal (middeg)  
Kjøtt og sprø (med bygryn i)  
skifte med fisk, steikt  
flesk eller kjøtt. Flatbrødt.

Steikt flesk, joreple.  
some tider kjøtsuppe (med  
erter og gryn) Gullrøtter  
og kålstuing.

"Kveldvær:  
Graut og sur mjølk.  
Eller steikt pylse, joreple  
sur mjølk, og flatbrødt.

Kaffe etter middag.  
"Øykt":  
Kake og smør (med pålegg)  
kaffe eller mjølk atit.

"Kveldvær"  
Graut og mjølk.  
Lume stær kake og smør  
eller bløyt brissekake.

"Kveldvær"  
Graut og mjølk.  
Lume stær kake og smør  
eller bløyt brissekake.

På husmannspladsane var det nok mest  
graut og mjølk, eller mjølk og joreple.  
mest før i tid. No er det likt yver alt.

13.  
Ein lyt vel segja at grauten hev  
vore rekna for nasjonal kost her.

14.  
Mat som vert nytta her og andre  
stader i nabobygdarne er kjøi stor for-  
skjellen på.

15.  
Kostholdet under siste verdenskrig  
er avlagt heilt. Ingen brukar noko  
av tilsetningen dei då hae. Det er no  
med kostholde som før krigen.