

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Vestfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Brumlanes

Emne: Malkider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Kristin Brasheim

Gard:

(adresse): Halle nr. Larvik

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Etter eiga røynsle

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

SVAR

1/ Fra den tid jeg kan huske, for 60 år tilbake brukte de 6 malkider om dagen, det var likt sommer og vinter. Malkidene kaltes. Måran kl. 6. Dugern kl. 9. Middag kl. 12. meddagskaffi kl. 2. økt kl. 4 og Kvell kl. 8.

3/ Det var ikke større forskjell sommer og vinter, kanskje litt mindre med måran om vinteren.

4/ Jeg kan ikke huske det var noe ekstra mat ved forskjellige arbeider. Det er de heller ikke nå.

5/ Middagen blev regnet som hovedmåltid både sommer og vinter.

6/ Det hadde en varm kett midday og kvell. Om kvellen var det alltid grant.

7/ De forskjellige ukedage hadde nok ikke sin særskilte mat.

Om lørdag var det graut
og om søndag kjøttmat til
midag

8/ Det var ikke forskjell
sommer og vinter

9/ Mann brukte kjøtt eller fisk
til hver midag uten lørdag;
men da var det poteter og fisk
til kveld, mest sild eller brisling

10/ For ble det brukt flatbrød til
hver midag, uten når det var
graut. Det blev meget brukt til
dugurd som egen rett. Det blev
da brukt oye i sur melk

Det kaltes flabbrosalt

11/ Jeg skal prøve å sette oye en
måned fra midagsmat fra
1890 Vi var flere søstere og
jeg var borte å gjette fra jeg
var 8 år. Det var hos almindelige
bønder på Brunlanes.

Det var nokke ikke likt til hver
uke og heller ikke på hver gård;
men det var omtrent slik

Lørdag: Ertesuppe eller helegrønnsuppe

Mandag: Stekt fisk og poteter med sur
ø melk til

Tirsdag: Oyevarmt kjøtsuppe fra
søndag

Onsdag: poteter og fisk, ofte lutefisk,
og melkevilling

Torsdag: Poteter stekt fisk og saftsuppe

Fredag: Kjøtsuppe enten erter eller byggryn

Lørdag: Gruet kokt av hveteemel
i melk. Til kveld om lørdag var
det sild eller brisling poteter og melk

12/ Forskjellen fra matseddelen idag er
vel helst at det blir brukt meget
mere fersk både a fisk og kjøtt.
Da blir det brukt mere grønnsaker
både sommer og vinter, og meget
mere saftmat

13/ Den mat som er mest
omtykt i vor bygd er fersk
kjøttsuppe med boller.

Den blir brukt som selskapsmat
og som heligdays mat

14/ Her blir brukt allslags mat,
Makrell blir det brukt svært meget
av både fersk, og som saltet
brukes den stekt og speken

15 Verdenskrigen har ikke
forandret kostholdet her.
Da det blev varer å få igjen
blev det slutt med suragaterne

5063

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING