

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Agndal

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Anton Skugstad

Gard:

(adresse): Stein Kjer.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *teigt røynsle*

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

*Bonde og husmannsmiljø*

## SVAR

1) Måltidene om dagen i eldre tider var: Møråsbrot, frokost, dugurd, ettermiddagskaffe, Non, kvellbeik, kveldsverd.

Nå har en: frokost, middag + kaffe non og kveldsverd både sommer og vinter.

I eldre tid var det møråsbrot kl. 5 frokost kl. 8. middag kl. 12. kaffe kl. 1 non kl. 4. kvellbeik kl. 6. og kveldsverd kl. 8.

Nå frokost kl. 7 middag kl. 12 kaffe kl. 1 eller 1/2 2, non kl. 5.

Dersom arbeidet ute i områdene slutter da er det kvellverd i 8-9 time om kvelden.

Det var ingen forskjell på sommer og vintertid

2) Det var i eldre tid etstrømmat ved visse slag arbeid som besking og slakting o. l.

3) Det var dugurd som ble ansett som hovedmåltid uten forskjell sommer og vinter.

En hadde flere måltider med varm rett. Således fikk en til frokost oppstekt den granen som ble tilover kvelden for.

Den ble stekt sammen med fleskskiver og ble spist varm sammen med fleskefeit og fleskestykker.

Til Middags var det merken alltid varm rett.

Sommers tid kunde det hende at en til midday brukte gjukkemelk (gjutmilk) En braut flabberød meddi. På en varm dag var dette god kost.

7) Noen dager i uken hadde sin særskilt mat. Hørdag var det som oftest spekerild og potet.

Det var kjøtt 2 ganger i uken. Den ene av dagene var bettasup.

Det var også sild en dag foruten hørdag. En kalla det sildgryn og var arrublet i likhet med bettasup - med den forskjell at det var opprensket sild i stedet for kjøttbiter i suppen. Og så var det klopsmilk en dag (kollermilk)

Så var det fisk 2 dage i uken. Første tirsdag i faste kalla en for fisktirsday og <sup>de</sup> måtte det være feit mat.

En brukte flabberød til hovedmåltidet og da helst til spekfesk og kjøtt, likeså sild og fisk.

Månedel i eldre tid for vinteren:

Mandag: 1 dram brunvin og brødskjåke

frukost: oppstekt grøt og stekt fisk.

lunsj: kald saltfisk og fisk og potet.

Kaffe og et smul smørbrød.

nor: Brød, potetkalle smør og ost + kaffe.

kveldsmat: Grøt og melk

Tirsdag: som foran.

frukost som foran.

Lunsj: kalle melk (kalsoppemelk)

Kaffe og smørbrød.

nor som foran.

kveldsmat: Grøt og melk.

Onsdag: som foran

frukost: som foran

Lunsj: Sildsuppe (sildsuppe)

nor: som foran

kveldsmat: Grøt og melk

Torsdag: som foran

frukost -

Lunsj: salt-ur, potet og melksuppe

nor: som foran

kveldsmat: Grøt og melk

Friday: som foran

frukost som foran

Lunsj: Skubbe og fisk

nor: som foran

kveldsmat: Grøt og melk

Lørdag: som foran

frukost som foran

Lunsj: Spekesild og potet, suppe

nor som foran

kveldsmat: Grøt og melk

Sunday: Kaffe og kringle  
 frokost: Smørbrød og ost  
 Dagens: Grant vodd av melk + 1 egg  
 non: Kaffe og brød og ost  
 Kvelds: Grant av melk.

Før sommeren:

Monday: Kaffe og brødstive eller potetkake  
 frokost: brød, potetkake, ost, kaffe  
 Dagens: Spekkeljøtt og potet  
 Kaffe og smørbrød  
 non: Tjukkmelk og brød  
 Kvelds: Kaffe, brød eller potetkake  
 Kvelds: Grant av melk.

Tuesday: Som foran  
 frokost: som foran  
 Dagens: Kålgrøt, saltkjøtt og fisk  
 Kaffe og brød  
 non: Tjukkmelk og brød  
 Kvelds: Kaffe og brød eller  
 potetkake  
 Kvelds: Grant av melk

Wednesday: Som foran  
 frokost: Brød og potetkake og  
 sprøyt melk. (Eggs, summer)  
 Dagens: Spekkeljøtt, potet og suppe  
 Kaffe  
 non: Tjukkmelk og brød  
 Kvelds: Kaffe og waffelkake  
 Kvelds: Grant av melk

Thursday: Som foran  
 frokost: Potetkake, brød og Kaffe  
 Dagens: Saltfisk, potet og suppe  
 non: Tjukkmelk og brød  
 Kvelds: Kaffe og smørbrød  
 Kvelds: Grant av melk.

Fredag: Som foran  
 Frukost: Brød, vaffer og kaffe  
 Dagens: Kludde og flødeskild  
 med mæsmørdsuppe  
 Kaffe  
 med Tjuksmilk og brød  
 Kveldbit: Kaffe og brød  
 Kveldmad: Grant og melk

Lørdag: Som foran  
 Frukost: Brød, potetkake, kaffe  
 Dagens: Spekesild, potet og  
 melk suppe.  
 Kaffe.  
 M: Tjuksmilk og brød  
 Kveldbit: Kaffe og brød  
 Kveldmad: Grant og melk.

Søndag: Frukost: Kaffe, brød og vaffer  
 Dagens: Kolt kjøtt, peisk, potet  
 og røkerbrøgraut  
 med sukker og melk.

Om sommeren i varmen  
 når en varb lens for kveimbrugga  
 öl brukte en som best drikk  
 var som kallast "bleng". Det  
 var surmelk blandet med vatn.  
 Dette var bra for å slukke tørsten.

12) I dag er det stor forskjell på  
 matsedlen på grunn av at de  
 unge gjenter har gått husmorsskole.  
 Det er nå gjensaker til alle  
 middagsretter.  
 Skal en nevne en mat som  
 er særlig ondyktig så må det  
 bli Kålgraut med feit og Røkt  
 selt kjøtt og fleisk til.

6

Av mat som brukes andre steder  
og ikke her kan nevnes Matrell.  
Den gamle dverbro og Matrell  
spiser lik herger i endte her.  
7 eldre <sup>lid</sup> spiste en heller ikke  
beskjelt her.

Matsituasjonen under annen  
verdenskrig forandret kostholdet  
både midlertidig. Kostholdet  
er nå stort sett det  
sammne som for siste  
krig. Sopp, tørkede bær og  
kaffeblanding er det slut  
med nå.

Napper er brukt både  
før, under og etter krigen  
Det som er nevnt i matredden  
for vinteren om at manfølka fikk  
en dram og litt flabbid for det gikk  
på løren tel 5. om morgenen har  
gj for min far kunde høvert  
Skingsbod f. 1848 (nå død).

AS.

5065

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING