

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Heidmark.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Elverum.

Emne: Måltiden og mat.

Bygdelag: Bjørsetgnenda.

Oppskr. av: Olav Furuset.

Gard: Bjørset skule.

(adresse): Jømna st.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Berne delvis.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Paula Bråten ca. 80 år (1950) Föd.rådskone. Jømna.
Mathilde Sorperud f. 1873 Husmor. —

SVAR

1. Det var vanleg med 5 måltider for dagen til omkr. 1. verds krigen. Da ein gjekk over til stuttare arbeidsdag kom ein og over til 4 mål for dagen på gardane. Det var og er like mange måltider for dagen både sumar og vinter.

2. Mellom kl. 5-6. Foredugurd.

Kl. 8. Dugurd.

" 12. Middag.

" 4. Eftasverd.

" 8. Kveldsverd.

Måltiden fekk ein til same klokkeset både vinter og sumar. Somme gonger skaffe dei foredugurden. Amund Sorperud kjørde vår-
-onn for Gunner Enga i 1880-åra eingong. Gunner hadde spurd om dei ville arbeide utan mat frå kl. 4 til 6, eller om dei ville eta først og så arbeide frå 5 til 8. Dei kunne velja.

Kvinnene måtte tidleg opp skulle dei rå med matstrevet. På Garder i Elverum var skikken at kvinnfolk skulle vera i sving med arbeidet kl. 5 om morgonen. Men etter kl. 9 om kvelden skulle alt vera stille på

2
kjøkkenet (1890).

3. Det var ingen skilnad på mattidene
somar og vinter.

4. Noe ekstramål ved fresking, slakting
o. l. var det ikkje.

På mindre gardar der dei greidde seg med
eiga hjelp, eller berre leigde hjelp i onnere,
har det vore, og er framleis, brukt å koma
utpå åkeren med millommat til arbeids
folket. Det kan vera smørbröd, potetstomp
eller kaker attåt kaffi eller mjölk.

Karen Martia Väler (Väler i Solör) kom med ölost
og potetstomp som millom-mat da Paula
Bräten grov poteter der i 1885.

På storgardane har det vore svært lite
brukt å gje millom-mat.

5. Stret rundt rekna ein middagen som
hovudmåltidet. Det var to timers kvile da.

6. Det var varm mat til middag og
dugurd. Altså to gonger om dagen.

7. Torsdag var fast kaldag. (Käl: fjött, fleck, gryn
og erter). I Bronka var det også käl söndagene
(1890). På Tornerud var torsdag kaldag og lam-
F-dag silde-dag.

8. Det var fast regel året rundt.

9. I Bronka var det kjøtt eller fleck til
middag to gonger i veka. Dei andre dagane
var det sild.

I Nord Bräten (gard på 50 mål omkr. 1900)
brukte dei steikt fleck til middagen söndag,
og käl, eller av og til kalvekary, ein gong
i veka ellers. Dei andre dagane var det sild
og poteter eller vassgrant med fjukt mjölk. Ei
og anna helg var det gryngrant.

Hos fattiggfolk var kjøtt og fleck ein langf

3

meir sjeldan kost for 1890-1900. 31840
åra var det såleis svært sjeldan det fanns
gris andre stader i Bjørsetgrenda enn
på dei to Bronkegarda, Nordre og Søndre Bjørset
Lorperud, Engemoen og dei to Jøimnegardar.
Det er alle gardar på 100 mål eller vel det.
På Lorperud slakta dei 4 griser til kvar jul.
På dei andre stadene vart det da helst sau
og kalv dei slakta. Det rak ikkje til så mange
kjøtt dagar i månaden. Svart ofte freista dei
å fora ein okse over sumaren. Det hjelpte bra.
Andre hjelpte seg vinteren over med elgetjøtt.
Mange slags villdyr nytta dei kjøttet av. Grevlingen
hadde reine flestet, og det var ikkje verst om-
tykt. Ein eldre kar i Bjørsetgrenda flådde ein
nyfanga grevling for ein 10 år sia. (Omkr. 1940)
Et han bad om å få kjøttet. Det var jamn-
godt med flest, sa han. Dei hadde eti
det ofte i ungdomen hans. (Han var født
i 1866). Fkornkjøttet var det og dei som brukte
Fersksild vart brukt første gongen i Bjørset-
grenda i slutten av 1840. Det var skogerigar Westbye
Egeberg som sendte eit parti opp til for-
deling blandt grendas folk.

10. Flatbrød vart sett fram til alle
mål så nær som når det var potet-
stomp. Av flatbrød fekk dei eta det
dei ville.

Spekekjøtt var det uråd å eta utan
flatbrød menke dei.

11. I Bronka sag matsiddan slik ut for
veka både vinter og sumar i 1880-90
åra: Til føredugurd var det kaffi og stomp
med smult på.

Dugurd: Måndag mjølkegraut. Tirsdag stekt

4

flesk. Onsdag lagskaus. Torsdag raspklubb
med dyppe. Fredag mjølkegraut. Lørdag
brødsoll. Søndag oppvarma raspklubb
av det som var at frå torsdag.

Middag: Sild og poteter, untatt torsdag og
søndag. Da var det kål.

Eftasverd: Dei dagane det var eftasverd til
dugurds varma dei opp det som var att
til eftasverden. Ellers var det stomp (utan
pålegg) og rennemjolk. (Skumme mjolk).

Kveldsvord: Graut og mjolk. Tjukkmjolk om
sumaren og søtmjolk om vinteren. Sumar-
tida kunne det ofte vera brødsoll til
kveldsverd.

På storgarden Berger fekk tenestefolket
mye erterklubb til dugurds i 1880 åra, for-
talde Oline Englund. På denne garden fekk
dei smør til dugurds ein gong annankvar
veke.

12. På store gardar brukar ein nå 4 mat-
mål i veka. Ja, slik er det foresten hos
alle nå. Det brukar meir kjøtt og flesk
enn før. Som regel 4 gonger i veka. Sild og
fisk blir brukt eit par gonger i veka i den
tida det er å få. Lørdag er det gjerne gryn-
graut.

Til morgonmat er det kaka og smør. Til
pålegg får dei saltost, mysmør og ymse ^{slag} sylte-
støy.

Til dugurds er det varm mat. T. d. lagskaus
skikt flesk og blodmat eller lungmos i stakk
-tida.

Til kveldsverd er det gröt og mjolk, brød-
soll eller kaka og smør.

Før ein går utatt etter kvila er det kaffi.

13. Skal ein nerne mat som er sær
omtykt i Heradsbygda trur eg risk må
koma langt fram. Tjrekeflesk ligg og langt
framme. Flesk og rotstappe (av kålrot) er mye
nyttå hos folk flest.

14. Av matretter ^{og matenne} som ikkje blir nytta
av vanleg bygdefolk i Elverom kan nemnes:
Kylling, lever (falt lite iallefall), soyp, nypes.

15. Det ser ikkje ut som ^{matsituasjonen} kosthaldet
under andre verdskrigen har bygda
kosthaldet i bygda noe nemnande.

5091

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

