

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: *Bustherud*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Modum*Emne: *Måltider og mat*

Bygdelag:

Oppskr. av: *Jakob Andr. Samuelson*

Gard:

(adresse): *Igde*

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *På je har budd i denne bygda i snart 40 år er nok nokre etter eiga røynsle.*

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): *Det andre er etter mangfoldige, stundo svært gamle heimelsmenn som ikkje her er rom til namne åt.*

## SVAR

Her går enno fræsegner om ymse slag mat so langt attende som då dei åt almebork og mat, mossa og fram til våre dagar, då folk et etter nymotens kokubøker og oppskrifter frå kokeskuler.

Svara her nedafyre vert helst henta frå matskikkene på vanlege bondegardar.

Skulle je ta med alt, måtte je nemne kvar fræsegn for seg med namn på heimelsmann.

1. Fra 1880 og seinare, og vonleg tidlegare og hadde dei til jamnan 5 matmål om dagen, nore på vinterstid då det stundo var berre 4.

2. Foreduerin (duzin), i seinare tid frukosten, fekk dei i gamal tid kl 5-6, i nyare tid noko seinare. Duerin kl. 9 eller burkinot 10. Middag kl 1-½ 2., kaffe eller meddagskvelden. Eftarverd (vet) kl. 5 eller ½ 6. Kveldvord (vot) ved 8 tida.

3. Vintersid drog dei stundo til skogs ved 8 tida eller dei hadde ere foreduin, hadde meddag heime ved 12 tida og kvild til ½ 2. Eftarverd ved 5-6 tida og kvelden kl. 8. Eller og kvild i skogen med niske



2. ved  $\frac{1}{2}$  12 tida, meddag heime kl 4 el. 5 og kvelds-  
vol som ellers. Ei varf eftarverden burte.

Beint spikerfaste var desse måla ikkje,  
og difyr kunna husmora spyrje skogskara:  
"Skal de dule i dag eller skal de gå til medda'm?  
Dute, ha eller eta duer (døt)

I slakten var dei jamt ute og slo ei god  
stund før dei fekk mat, og i gamal tid var  
skogskara ein tur på låva og trekte, før dei  
åt og fór til skogs.

4. I slaktinga og ved gånse anna ekstra  
arbeid vart nok matmåla tilpassa etter  
det dei hadde fyre seg. Men i det heile vil  
je tru at skikkane med detta og mykje an-  
na skiftas mykje frå gard til gard. Gumm-  
men til detta kan vera at her kom mykje fra-  
mande til bygda i dei åra. Blåfargeverket  
dreiv 1763 - 1890 på lag. Sjå om skur og miste s. 11.

5. Meddagen var visst stott hovudmålet,  
same kva tid på dagen han vart helden.  
Sjå under spørsmål 2 og 3.

6. Reknar ein grauten til dugutids for varm  
rett, hadde dei jammast varm mat to ven-  
der om dagen.

7. Lers mat på dei gånse vekedagar har  
je hørt lite om. Ein av mine heimelsmenn  
nemner graut som meddagsmat om mandag-  
ane, og det samsvarar med den kjende  
matvisa, som i gamal tid vart nytta som  
leit i store lag her i bygda; men so er det det  
leie at nettopp i det avbrigde er visa som je



har fått tak i tjå ein gamal kjøkemeistar her, kuar, måndagsverset slik: „Om mand'n er det nå villing og sild, og tar du to så blir kjerringa, vill.“ Somme av hine versa er og endlesse enn i utgåva: Norske folkedansar, utgjeve av Noregs ungdomslag 1922.

Det var vel etter som med detta som med mangt anna i ei bygd der folk ikkje er alt for steingjengne med omsyn til skikk og bruk.

8. Det skilde nok noko på sumar og vinter, med matordninga og. I den gamle tida var det mest med slaktemat utover, hausten og vinteren, medan spekemat, brødsøl og kaldgraut hōvde betre i varmt vēr.

Om haustane var det mange som sette pris på å få god spekesild til dei nye potetene.  
Sjå s. 6.

9. Detta skilde nok mykje ettersom dei hadde meir eller mindre av dei grønne slag.

10. Flatbrød har nok i gamal og ny tid vorte mykje ta atit dei fleste slag meddagsmat, soleis og attmed grauten, når han var god. (rōmmegraut)

11. Nokon matseddel for heile vika, som kan sejjas å vera ålmen for heile bygda, greier jē ikkje å setja upp. Berre si liste over meddagsmaten er so nokonlunde at dei fleste litt eldre folk vonleg vil kjennas ved den. Jamn, for kva det er nemnd under sje. 7 og 8.

Sundag skulle det helst vera litt finare meddagsmat som ferskt kjøtmat, kjøtkaker o. l. Måndag var det helst so langt attende som folk minn, graut til meddags. Det som er nemnd



4. 4  
om matvisa ørst på s. 3 kan då vera ein eldre  
skikk eller og at versa i visa er rønt om einanna.

Grauten skulle no helst vera god d. v. s. røm-  
megraut, sötgraut, risengrysgraut el. l.

Pötgraut var graut av söt mjölk og kneitemjöl.  
Tysdagen var det ertekål: Salt eller turka kjøt  
flesk, erter, heilegryn av bygg og skundo potetklubb  
i same suppa, og so poteter atåt som til all kjøtmat.

Onsdagen. Uppattvermd ertesuppe og skundo  
pannekaker, atåt.

Torsdagen: Steikt flesk, poteter og vassvelling  
av byggmjöl.

Fredagen: Lapskaus

"Lördagen er det no potet og sild." Atåt  
silda, var det i gamle dagar helst velling då  
dei tykte sukker til söttsuppe vart fordyrt.

Grunnen for helst å ha graut mandag var  
vel til avisse i nyare tid den at dei ikkje le-  
vest mjölk til meieria om sundagen.

Ein gammaldags meddagsmat som vart  
brukt skundo likes med til våre dagar, var  
pannegraut. Det var alm. mjelkegraut som  
dei åt steikt flesk atåt. Flerkebitane tok dei  
i klypa og beit av dei. Gaffel var ikkje for  
ein so vanleg reidskap som no. Pannegrau-  
ten skulle nok i rektig gamal tid kokas so  
hard at dei åt'n med kniv.

Føredruin og eftasverden var nok jam-  
mast smør og brød måls.

I skuranna skar dei ofte smelt og på sigen  
kost nersom at dei fekk ein påsmurt firklov-  
ning og kaffe til seg på åkeren som eftasverd.  
Ein firklovning var eit vanleg vonsbrød



5  
kløgd. i fire deiler. Ovnbrøda var helst mindre for enn dei er no.

Duerin var jammast graut; vassgraut av byggmjøl med mjølk til. Søndag kunne det vera velling på graut so som i Sigdal. "Kok velling på graut. Sa'n sigdøltingen".

Velling på graut var vanleg kaldgraut som dei slo fin varm velling over. Det vart rekna som god mat.

Stundo var det brødsøll til duerin og det var og kveldsmat til ombyte med kaldgrauten. Mjolk og varme poteter var det og stundo til kveldvølen.

Om skildnaden på sommar og vinter sjå under 8.

"Tommerhoggarane hadde i gamal tid med seg graut og mjølk til skogs som niste. Grauten hadde dei i ei svarva treskål, og mjølka bar dei i ein byrning, (vanleg minningsord avbytte) som au var svarva av tre, og som øst hadde ei rand so dei kunne binde "sjå" over. (Gjærskund)"

Andreas Nygård

I das teiknhus (vanleg sagt sokerhuset) ved gruvene til Blåfargeverket var det ei diger hylle der dei mangfoldige gruvefolka hadde nistegrauten sin ståande. Eingong losna hylla og heldt på og velte over ein av karane. Han skreik om hjelp. "Hjelp, hjelp, graut. Hylla kjem over meg!" Hjelpa kom, og han og folka hans i medstigande line fekk ha "grautehylla" som gruvenamn (Cuppenamn) so lenge nokon av dei var ved gruvene. (Fortalt av ein av ette.)

Som ein ser var graut mykje nytta og det rakte dei fekk graut tri gonger om dagen.

I 1930-åra var bruken av graut minke mellom



6. 6  
arbeidsfolka, som fant ut at smørbrød var  
solidare kost å arbeida på. Då gjekk grauten  
over i politikken. Ordføraren ~~nytt~~ i Gol  
nytt grauten i kampen mot høgere lærar-  
lønningar. Lærarane nedpå flatbyggdane  
kunne stå grant som dei gjorde i Gol. Etter  
røkingar slo fast at det ikkje var berre grant  
som var skuld i at han sag godt ut.

Ordføraren i Modum tala og om grant og  
vart brudd på ordet. Eit vittighetsblad  
skreiv i det høvet: "Ordfører J. eter grant  
3 ganger om da'n både føre og etter maten."

Sille - moding er eit gammalt uppenamn som  
vonleg har med maten å gjera. Målaren og  
diktaren Kristian Skredsvig sejer i si upenta  
vise frå Eggedal: "Dra til koran du sille-  
moding og finn fram greier; gjør som ge  
sier; der står si kasse som kjørtes  
så langlikt fra smot." Skredsvig var moding.

12. Forskjellen frå matseddelen i dag er vel  
helst mindre uvand grant og meir finare  
grant av rabarber, epler og grønne berdrag.  
Mindre med lefsekling og istaden blautka-  
ker, og liknande i mengdevis.

Mindre med spekkkjøt på skinke mer  
og meir med ferskmat og hermetikk.  
På storgardane kanskje meir fisk enn før.  
Andre brukar mykje fisk og noko kvakkjøt.  
Tomater er mykje brukt i nyare tid.

13. Frå gammalt var nok lefsekling og ribbe  
helden for gjev mat og er det enno, men nokon  
sers nasjonalkost som ein skal ha i store  
høve, har je ikkje høyrte vidare om. Den



grunne maten har skifta nokså mykje med millom åra.

14. Av grunnar som er nemnd ovanfor under sp. 4, vart vonleg den uvilja mot somme slag mat som vonleg var her som andstod, temmeleg tidleg borte. Dei såg at alle framand, både storfolk og andre, åt både eit uganna og tok so sjøl etter det leid på.

15. Under den siste verdskrigen tok bondane meir til å bruke mjølk og annan mat som dei orla på gardane. I lang tid hadde dei kupper om å levere mest mogelig på meieria, no såg dei fyrst etter å ha det dei trang sjølv. Somme tok oppatt den gamle skikken med å koke prim.

Napper tok og mange til å bruke. Kaffetilsetning brukte mest alle. Somme brenste seg kaffe av rug. Mest alle dreiv med å ha kaminar, både til eige bruk og til sal.

Heimeavl av tobakk tok seg svært upp; men mange rekner ikkje tobakk for mat so som kaffe og te.

Etter krigen er det mest som folk helst vil slutte med det nye dei då vart nøgga til å ta til med, vere på det å nytte meir av avlinga på gardane til eige bruk.

I den kjende Kjølstad-visa, som temmeleg sikkert er dikta om folk her på Nodum som livde på same tid som Gjest Bårdren er villing nemnd som morramat i eit av versa.

Plattegrauten og stundo sendingsgraut var stundo rotgraut (sjå under sp. 11) med eit



hult lag av rømmegrøut over. Over dette laget var det på sendingsgrøuten strødd rosiner. Den som kom med slik sending vart nemnd grøutkjerring. Fløtet til slik sending hadde ho med seg på ei flaske. Det vart varma upp, att og heldt over grøuten når ho kom fram.

Det je har fått tak i av den gamle matvisa her, lyder:

Om søndar så er det kaffekoppen svart,  
og den er nå kokt på ein eikvikuart.

Om mandar er det nå villing og seld,  
og tar du to så blir kjerringa vill.

Om tisdar så er det mysmør og brø,  
og attved der litegram tynt so.

Om onsdar er det nå kjøtt og flest,  
og litevøle kjøtt og inte noe flest.

Om fredar så er det nå grøuten grå  
og litevøle mjølk og den er blå.

Denne visa og kråkevisa vart her i gamle lag nytta som likevisur nesten upp til dei åra Hulda Garborg og andre fekk nytt liv i folkevisedansen.

I både brudløy og gravøl dansa dei i gamle tid her; men dans i gravøl vart det slutt med for ikring 40-50 år sid. ~.

5097

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING