

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Måltider og mat

Oppskr. av: Aun Sædum

(adresse): Øvreim P.O.

Fylke: Østfold
 Herad: Spjølberg
 Bygdelag: Hovin
 Gard: Hellemyr
 G.nr. 80 Br.nr. 103

A. Merk av om oppskriften er etter eiga røynsle.

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

og min far C. A. Sandum f. 1857 buder)

SVAR

- 1 Sommaren 5 vinkeun 4 måltid
 var før de alur. — mi
 4 om sommaren og 4 om vinteren
 enkelte 3 - - - 3 - - -
- 2 Det var: mærråmat dule
 mesda, eftasval og kakeomat.
 Folættin, ja sommertið er i
 vårårra, øktre beba, når du
 gik ut eftir middagskvila.
 (En kaffekopp og ei høiskive)
3. Sommaren var arbeidskvila fra 5
 om mærrau til 8 om kvilen.
 Om vinkeun fra 6 til 8 om kvilen.
4. Nei - men en slaktur må jo
 ha om enkū aui en kopp kaffi
 før han begynner - kauske en bray.
5. Middagen var allis hovedmat.
6. I gamle dage var det nok ofte
 villing til omorgens mat, men
 et trøfslakk eller(ei)lompe til.
 Det var før den sid kaffen kom.
 Da ovntrøt. Til dule enkleste gang
 opvarmede rester fra formige dags
 middag - Ellers Mælk og brød eller
 villing og brød. — Om sommaren ofte
 sôl " Skur myæk og flatbrød".

7. Særskilt mat for di slike mardage
vara ikke brukt. De eneste dage
måltid da vere Fossdag hvor mange = To gange
brukte kjøbsupper, kjøtt og flesk og i åren
lørdag med sild og villing til middag.
Lørdag med sild og villing til middag, i brukstiden
a kasseupper. Da spesiell
sild og Fossdag.
8. Om sommeren bruktes mer spesiell
kjøttet om vinteren. -
9. Hvor ofte en hadde kjøtt eller fisk var
det ingen regel for men middagen
varierbe med kjøtt og flesk og supper, (kartesisupper var det
oppvarende supper og pannekake, sjeldent vanlige)
flesk poteter og villing eller graut. Andre
dage, påske, Klubb, Kløft (med økseflesk til)
Sild (saltet) spesiell (av flesk eller kjøtt)
- denne mest bruk om sommeren.
- Tørket fisk og tørpfisk (lufdfisk)
Villing ble ofte brukt som ekstra til middagen eller graut. Men grautun var jo
10. Flakbrød er det vanligste men. Det er en hund, "og ofte
vir si de hjemmebakte for det finnes
ingen bagstrikjeringar mer. På det
måste all flakbrød som nu brukes
er kjøpt i pakker hos landhandleren. men da ofte
men til spesiell må det jo vere
flakbrød, men spesiell må det
lik brukt. Såll "en onjækk og
flakbrød var i gammel tid mygt
brukt om sommeren. -
11. Å se etter app en mablikke for en
tikrur ikke stor verdi for kostun
varierer på de forskjellige gårde
mere den gang en idag
12. Edoz blir det brukt saft og frukt
og grønnsaker i husholdninga, noe

NORSK Etnologisk Granskning

Noe som i gammel tid var øverst
her brukte. Det er ikke kjøpes det idag
en hel del fersk fisk, pølse, kjøttet.
Kjøtt og hermetikk til hus holdning
noe som før var en ukjent ting,
(for 60-80 år siden)

13. Ertusupper med sprut kjøtt og flesk.
14. Idag nyter alle slags mat. Men
 jeg har kjent gaver som kjerningar
 som ikke ville steke ut han for
 da blei grjuka ødlagt. De smakar
 ikke på slik. Det blei sagt ellers
 gitt fort.
15. Massisjoner inne andre
 verdenskrig var van miserkostlig

Av villing var det:

Vassvilling av hønne eller bjørnjøl
Mjækk - -
Bijggrims - -
Mysmør - -

(Spissæ) Spøsåll - - - og Øllastrilling

av graut:

Vassgraut	" - -	- - " =	Alm.
Mjækk - -	" - -	" - - "	Tirkorn
Bijggrims - -			mas
Mysmør - -			fri tia

Fleigraut - st. haus- og som aamegraut
Ruelagraut - var lags, av kaker
oppskarne poteter, mjælk og bijgnjøl.

Eftasvel, n -
 da vår sel kappi og trist - (ours
 trist = (kakii))

Ett gammalt sleivord om kostun
 i gammal tid, der den var så
 som så, sa: "Altun gønger villing
 og orittun gønger graut - må
 hir sel fái helja" - Detta var
 jo en overdrivelse; men graut og
 villing var mina hūkt kannen
 med mjölk. För all mjölk på
 en gård varf jo den gang mer og
 mindre riktiga i hushållningen.
 Det varf jo dengang intet salgt
 annat - en smör; men det var
 intet överallt at detta heller blifit gjort,
 til hvar tid. —

Nunne åreskriften om höstun
 vaarit sel dram og ekshåmat
 på härru.

5100

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING