Førsteblad

1

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Akershus.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Enebakk.

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Jens Jensen.

Gard: Nes

(adresse): Dalefjerdingen.

G.nr. 41. Br.nr. 1 og 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Egne.

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

SVAR

1. Tidligere var det 5 måltider om dagen + öktekaffe. Nå er det 4 måltider, like ens vinter og sommer.

2. För 1915 var det, Morgenkaffe kl.6. Dugurd kl.8. Middag kl.12. Öktekaffe kl.2. Eftasväl kl.4,3o. Kveldsmat kl.8. Siden det ble bare 4 måltider spises som regel kl.7, kl.9,3o, kl. 13,3o og kl.18.

3 og 4 Er ukjendt.

5. Middag er og har altid väret hovedmaltid.

6. Varme retter var i almindelighet bare til middag.

7. Rettene var ubestemt. Den eneste nogenlunde regelmessige var melkegraut til lördags middag.

8. Det var noget mere fisk höst og vår end ellers.

9. Kjött og flesk ca. 3 a 4 dage og fisk ca.2 dage i uken.

10. For en 60 - 70 år siden bruktes en masse flatbröd både til spekeflesk, kokt salt kjött og flesk, til spekesill til velling og til söll. Det gjalt å spare på kakebrödet for man höstet lite rog, nesten ingen hveite men desto mere byg og blannkorn.

11 og 12. I dag brukes nesten ikke söll, lite av flatbröd, graut og velling, men meget mere kakebröd og margarin.

13. Stek er hovedret ved alle större selskaper.

5110

14. Makrell og kjylling blir brukt her, men rakkörret har jeg aldrig set eller spist så den tror jeg neppe er kommet helt hit. Örret finnes forresten ikke hverken i Öieren eller i noen av bygdens andre vand så vidt jeg vet om.

15. Surogatene under siste krig er nå nesten forsvunnet så kostholdet er som för.