

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Telemark.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Holla.

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Helgja.

Oppskr. av: S. Ystervoi

Gard: Ystervoi

(adresse): Helgja.

G.nr. 53. Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja, vesentlig.

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

## SVAR

Opplysningene er fra middels bondemiljø.

1. Her på gården var det for 70 år siden 5 måltider om sommeren og 4 om vinteren. Nå har vi 4 måltider daglig - sommer som vinter. - Sommarmåltidene var: Morron kl. 6, Dule kl. 9, Medda kl. 12. Så kvitte man til kl. 2, da fikk de voksne arbeidsmennene en kopp kaffe. Etter meddasmåltidene var: Grot kl. 4½ og Kvellen kl. 7. I slåttanna åt en fiksells, når høyet var berga - mellom kl. 7 og 9. - Våre vintermåltider var: Morron kl. 7½, Medda kl. 12, Grot kl. 4 og Kvellen mellom 7 og 8.

De nærværende måltider er: Morron kl. 7½, Medda kl. 11½, Grot kl. 4 og Kvellen kl. 7.

3. Av foran angitte svar var det og er forenigjell på sommer og vinterti - m. h. t. måltidene.

4. Ved husking og slakting, hvor fremmed arbeidshjelp deltar, har en bakkestil kaffe kl. 2 eller nå kl. 1½.

5. Hovedmåltidet var og er Medda. Dette måltid hadde om lag de samme retter om

sommern som om vinteren. Man stunnar mot meddan med den gø mat med hoilum attpa.

6. Om sommern var der bare ett målti med varm rett, nemlig meddan. Om vinteren - etter slakteia - hadde vi to måltier med varm rett: Medda og Øst. Til Øst fikk vi varme poteter, hvortil vekselvis: pølse, kjøttkaker, blodmat og syte. Etter dette bridskiver med smur som pålegg.

7. Lørdag var her alti graut - kjernemeltes-graut, byggmelsgraut, melkegraut (hveitemel) og potetgraut. Lørdag vanlig kjøttmat: Et stort kjøttstykke + et fleskestykke i suppekjelen sammen med bygg-gryn, gulle røtter og kålrabi. Bygg-grynen ble hver annen søndag fra omkr. 1890 bytta med hodekål. Mandag var der rester av søndagens kjøttmat.

8. Der var samme matordning vinter og sommer i disse tre ukedager, lørdag, søn- og mandag.

9. Om sommern hadde vi vanlig 4 kjøttmiddaer, 1 med stekt fisk + kjøttpølse og oftast 2 grautedager. Om vinteren ble ett par kjøttmat-middaer avløst av melkemat med stekt blodpølse, fisk eller kjøttpølse. Melk-grynellig ble veksla med saftsuppe. Om vinteren kom her fiskehandlere fra Skien, og vi kunne få en sildemiddag iblandt - med fersk sild. En bratt sild-medda også av og til.

10. Flatbrød av havre (om søndagen av hveite) ble alltid brukt til kjøttmat. Man spiste det ved siden av kjøttsuppa og til kokeflesket. Spekefisk ble aldrig brukt dengang.

Men det er kommet i bruk for 30-40 år siden om sommeren, og skyldes trøstlig innflyttede husmødre. Spekeskinke er nå almindelig både til middag og som smørrebrød pålegg.

Med hensyn til flatbrød bør her kanskje nevnes, at det julaften-midda framleis er en enrett samoner med skønne fett av kjøttgryta. Denne rett har det eldgamle navn *Hölje*.

11. Matseddelen for ei uke i 1880 omlag.  
For vinteren.

	Morran.	Middan.	Økt.	Kvellen.
Søndag	Ovnsbrød med smult eller smør på. Pålegg: ost og pinn. Kaffe og melk.	Kjøttmat: Bygg-gryne + gulrotbiter og kålrabi + kjøtt og flær samt poteter og flatbrød.	Smørre-brød med kaffe for voksne, og melk for barna.	Grant av hveitemel i melk. Ofte med smørhull. Fra julen og utover også olost- + smørbrød. Olost = kott melk + all.
Mandag	Som søndag. Her krav blanket: Guss 2: Kjøttkøtt i melk. Varme poteter.	Resten av kjøttmaten fra søndag. Gryne-kjøttsuppe spises opp.	Som ovenfor	Grant av vann og byggmel med sur eller søt melk til.
Tirsdag	Som ovenfor	Melkevelling med bygg-gryne. Stekt pølse og flær med dyppe: melkevelling kalt i stekepanna. Poteter. Eller: Fersk bild.	Som søndag	Potetgrant med melk til.
Onsdag	Som ovenfor	Saftsuppe + samme retter som tirsdag.	Som søndag	Som mandag.
Torsdag	Som ovenfor	Hjernemelsggrant.	Som søndag	Salt bild og poteter.
Fredag	Som ovenfor	Kjøttmat som søndag.	Som søndag	Grant som mandag.
Lørdag	Som mandag.	Hveitemelsggrant (melk)	Som søndag	Kallgrant med kott melk.

Kallgrant med kott melk kunne også serveres torsdag kveld.

Matseddelene for ei uke omkr. 1880.

Om vinteren sommern.

	hvor en.	Dulèn.	Keddán.	Økt.	Kvellen.
Søndag.	Som søndagen om vinteren. (Setredrifta var opphørt i 1880)	Kall grant og sur melk. (Oppst spilt ute på arkuds-fellet). Dulèn hadde vi bare virke = dagene.	Som vinter-søndagen.	Kaffe + smørrebrød med ost og kjøtt som pålegg.	Grant av melk og hvite-mel - med melk til.
Mandag	Som søndag		Som vinter-mandagen.	Som ovenfor for de rotsne. Melke-ringe for karna. Brød uten smør på.	Varm-grant.
Tirsdag	Som ovenfor.	Se over.	Som vinter-tirsdagen, men aldrig frosk sild. Av og til abbor.	Se over.	Se ovenfor.
Onsdag	Som ovenfor.	Se overst.	Som vinter-onsdagene.	Se over.	Varm byggmels grant i vann + sur melk.
Torsdag.	Som ovenfor	Se overst.	Kjerneremelks grant	Se over.	Likera.
Fredag	Se ovenfor	Se overst.	Kjøttmat + fløtebrød og poteter.	Se over.	Likera Eller når potetene kommer om høsten, så sur melk + penske-poteter. eller bld. (Stekt på gløt).
Lørdag	Som ovenfor	Se overst.	Grant.	Se over.	

12. Smøret på skiven av brødet brukes meget sjelden nå. Grisen går til slakteriet, og margarin er å få kjøpt på butikken. "Suppe" er ikke lenger vanlig. Saus er kommet isteden. Fruktgrant har delvis avløst suppa. "Luss" er en sjaga flott. Kalven havnar på slakteriet - 8 dager gammel. Den betaler ikke melkeliteren. Blodmat er en sjeldenhets. Fløtbrød er forsvunnet. Midt på sommeren ses speke - skinker på bordet. Melken går mest mulig til meieriet. Kaffen råder markedet omtrent alene. Min bror J. 1877 sa: Jeg er glad fordi jeg vokste opp for separatoren kom. Melkesvingen (melken sur med fløte på) sees aldrig. Grant er ikke lenger så vanlig som før.

13. Som egentlig "nasjonalrett" har vi ikke. Natstell-kurs (først i 1914) har fått inn by-kosten. En avholdt middag er kjøttkaker med fruktgrant. Denne siste grant var ukjent omkr. 1880. Fruktarten har gjort enorme framskritt de siste 70 år. Og til middagene kokes eplegrant, plommegrant, morellgrant og kirsbeergant. Til disse serveres god melk (fløtemelk).

14. Alle kjente retter spises i min bygd. Kylling er en delikatesse, og saetsilda blir i noen par- og sommerveker avløst av fersk makrell. Denne velsmakende fisk kjøpes nå fra omkildende fiskehandlere og på butikken.

15. Rasjonering av kjøttet under og etter den annen verdenskrig har gjort at fiskeforbruket er blitt større. Nå kjøpes torsk (filet), sei, hvitting, makrell og fersksild til mer enn

annenhver middag. Ja, enkelte har ogsaa en  
 fiskerest til kveld. Hermetiske fiskekaker  
 og annen hermetikk er kommet i skuddet.  
 Margarinen er blitt meradende. Den har vort  
 og er billig pa grunn av statssubsidier.  
 Meisematin er mindre nysta enn for. Mel-  
 ken ma selges for a mote skatter og butikke-  
 innkjop. Kaffeiltsetning ma man framleis bruke  
 noe av, da kaffekasjoring er streng - med  
 liten tiladning, hvor der vesentlig er voksne  
 kaffedrinkere!

Sopp, nyrer og tørkede blåbær får vi  
 nå i fordele stand fra konserverings-fabrike-  
 kene. Her må anføres at bruken av syltetøy  
 har tilvakt år for år siden 1880. For 70 år tilbake  
 var sukkeret meget kostbart. Jeg kan erindre  
 omtrent fra de tider at, der het på gården  
 Ytterboi ble syltetøya bare omkr. en liter skrukke  
 av stikkelsbær. Bærs til høgtider og i gjeste-  
 bud ble denne kjeldne rett servert på en  
 ganske liten skål. Finn hver person en  
 Årskje syltetøy, måtte en være tilfreds.  
 Nå kan man på ett par dage få brukt  
 like meget syltetøy som i et halvt år av  
 1880 - årene.

Ytterboi 3. januar 1951.

Simon Ytterboe.

P. S. Meget av bondetosten kjøpes nå desværre  
 i landhandleviet. Men en eldre, meget vel-  
 stående bonde, anførte som grunn for at han  
 hadde sørget for nye hus og forøvrig hadde kom-  
 met seg godt økonomisk fram: "Jeg har forstått  
 å holde meg klar av butikken"