

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Akershus.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Slurdal.

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: —

Oppskr. av: Oskar Lundby.

Gard: Lundeby.

(adresse): Slurdal i Romerike.  
Født 7/1878

G.nr. 31 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eiga røynsle

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

## SVAR

1. Man hadde 5 måltider om dagen her i bygden, helt til for ca 20 år siden, nu har man 4. Lette mænge somner som vinter.
2. Måltidene var: Førdagurd Dageurd Middag Eftersverd Kveldsverd og episeviden + kl. 6-8-12-5 og 8. Dette var i eldre tider med 10 timer arbeidsdag. Nu er det kortere arb. tid og det bruddes 4 måltider om dagen kl. 7 førdagurd kl. 10 dageurd kl. 2 middag kl. 6 kveldsverd.
3. Var i yngre fortid kjell på somner og vintertid.
4. I almindelighet ERRE no skotramel.
5. Middag var hovedmåltid både sommer og vinter.
6. Man kan gjerne si man hadde 2 og 3 måltider varm mat. Sommer tiden brukte man grøt og melk + visse skummet, til dageurd og man kunde ha kaffe til kveldsverd. Melken var som regel røm. ebbente og det hele blev vispet sammen. Der til hadde man flatbrød både dageurd og kveldsverd.
- 7.)
- 8.) Bærnes nedvækkil.
9. Her på gården hadde vi kaal dag enter og kjøtt og fleisk hver torsdag

9 den 10. forde merke kjøtt suppe med byggryn og kløpper i til søndagsmiddag. Nu legger man ned (hermetiser) under høstslaktingen saa man har hermetisk kjøtt hele året - og det blir da som regel brukt til søndagsmiddag. Spekket i luttfisk og fersk fisk blev her brukt hele året dog mest høst og vinter.

10 For en 60-65aar ridder var det fremloft flatbrød paa bordet til dagens middag og kveldsmat. Det var ikke bare til spekkemat man brukte flatbrød. Man kunde for eks. ha flatbrødsall som enskede rett til stuegjørd - spekkemat med flatbrød byggryns saftsuppe eller melkrelling til middag og velling med flatbrød til kveldsmat.

11 En rekke op matseddel for en hel uke er ikke saa greit - det blir for mange maal, men jeg skal da forsøke å sette opp forend - 3 dage saa man kan gjøre et lite sidbille til det som blev brukt.

Søndag fordeger lompe vaffel smør ost kaffi  
dagens melkrelling og flatbrød.

Middag kjøtt suppe  
kveldsmat lompe leise smør ost kaffi  
kveldsmat vaffel lompe melk.

Mandag fordeger lompe leise smør ost kaffi  
dagens optekt poteter med kjøtt eller fisk for søndagsmiddag flatbrød melk.

Middag lapskaus flatbrød  
helgryns saftsuppe.

kveldsmat lompe leise rull eller påse  
soupe og melk.

kveldsmat velling flatbrød

11 <sup>Fördegnad</sup> <sup>Tuesday</sup> & <sup>luncheon</sup> smör ost kaffi  
 - dagurd gröt oymalk flatbröd  
 - Middag <sup>fresh fish</sup> eller <sup>buffet</sup> alling  
 Eftersnörd lompe smör ost melk.  
 Kvällen <sup>flatbröd</sup> sol.

Onsdag <sup>Fördegnad</sup> lompe vaffel smör  
 sgot kaffi

Dagurd skulle poteter og fisk  
 fra tirsdays middag flatbröd om  
 vinteren ölost (kokenemelk med  
 lit hembrygt öl i). -

Middag <sup>skott</sup> fisk, poteter flatbröd  
 en eller anden suppe eller bare melk.  
 Eftersnörd lompe kafe til pölsemelk  
 Kvällen <sup>fördegnad</sup> alling.

naar man kokte kød (orker og fisk) eller  
 kjøtsuppe skulde det være til 2 dage  
 inden 2 middager eller middag og opvarmt  
 (skott) kjøt og fleskestökke isammen med  
 poteter til efterfølgende dags dagurd.  
 Kost og vinteren <sup>høst</sup> bruktes kaffe  
 fetskub til middag og opvarmt klib.  
 til dagurd dagen efter. Om høsten  
 naar beholdningen paa staburet hadde min-  
 ket bruktes spekkild oftes 2-3 ganger  
 i uken. I mai måned til midten av juni  
 fisket vi her gjedde saa vi hadde men en nok  
 til huskaldningen - litidaa fisket vi  
 sik om høsten og saltet ned saa vi  
 hadde fisk lenge utover vinteren.  
 Det ble mere spekemat om sommeren  
 og mer melkemat saasom surmelk  
 flatbrödsol Kjernemelksuppe eller gröt  
 og ikke forglemme mjölje.  
 Eg skulle det bare hver søndag dagurd.

11 og desember 1-2, jang eller uken.  
Pannekake og stekt flest brukes  
både til middag og dessert.

13 Forsjer på møssedel idag og edue tid  
er all at det hjemmetakke flakbrød  
er blit borte i kostholdningen, det er  
ingen som har tid, med den hjelp man  
nu har og sette en hel uke ad jang  
sa bake brød. Det kjøpes nok lit fab-  
rikbrød - det er godt i smak, men det  
er ogsaa det hele.

Man andrer vesentlig fästjel er at siden  
kompyren kom ~~in~~ alle steder blir det  
nu bakt brød alle steder og lompe  
og lefsebakkelse er det paa det nærmer  
se slett med. Lit lefsebakst til julenyl-  
ten julekommen dog andrer.

Kjøp hermetikk blir bruket mere  
nu end eldre tiden. —

13 Skal man kalle no nasjonalrett  
sa tror jeg det moa bli kaal  
(eller flest og kjøtt) da det blir  
brukt i hvert hus i bygda.

Man gammel god skik, som jeg  
hooper vil vedvare - er at det skal  
være kømmegröt sommedag og  
saakthausdag.

14 Kjend er ikke det til noen mat som  
blir brukt og ikke andre steder og  
ikke her i bygden.

15 Kan ikke sies at kostholdet i bygda er noe  
forandret efter krigen.

No jelsbrød blev det bakt 3 sort Per  
 Ensenbrød - Bygbrød og Slaverbrød  
 Brødet var tykt og spætt (hardskult)  
 Det kunde de ogsaa bli brukt som  
 Hornmat - Jelsbrød smør ost og melk.  
 Gjort og melk kan ikke brukes  
 lengre det man har lidt hjelp som  
 skal ha kooker. Det blir ikke betrukket  
 som mat lengre.

Kan huske at min mor bakke  
 brød (pødet) for ni kjøpte komfyre  
 i mellom av 2 stakker. Man hadde da  
 varme under den ene og oppå den  
 andre stakken.

Kan sannsynligvis nye netter?  
 Det tror jeg kom litt etter litt av ny selv.  
 Da komfyrene kom i bruk ovenalt og  
 det rart rugmel se for kjøpt bakkes  
 det rugmel skake - den var virkelig god  
 og vistnok meget sundere end all  
 den lefse og lompe man får hadde  
 nok det brøket.

Kan innflyttere eller embetsfolk som  
 kom med nye matkjeller kan det ikke  
 si siges det var. Prestegaarden som en  
 nærske nabo måtte selv bruke  
 av det som ble avlet fra Gaarden i lik-  
 hed med andre jordbrukere.  
 Lit omstakken garro og fattigmann kan  
 det nok være at prestepura hadde vært  
 av kom i bruk til høiheitshelger. Julkake  
 hadde vært i bruk som luge jeg kan  
 huske. Min personlige mening om krets-  
 holdet er at eldre tider blev det brukt  
 Jo meget raltet kjøtt og flekk og

fantiske grønnsaker. Nu derimot  
blir det brukt farneset brød  
og kaffi og fantiske fløtbrød.  
J. . . . . Vet jo ikke no sikkert om  
det er fløtbrødet jeg har o a tak-  
ke for at alle mine heider hos  
mine onark 73aar er like helle og  
gode. Disse opskrifter gjelder  
for boudegaviden heri bygden, saa  
noyeulente - som det brukkes.  
O. L.

5158