

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Lindås

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Indre-Nordhordland.

Oppskr. av Martin Toft.

Gard: Toft

(adresse): Askelandsvåg

G.nr. 18 Br.nr. 5.

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

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

## SVAR

1. Ein hadde 5 måltider om sumaren: Førebisk, frukost, middag, non og kveldsmat. Om vinteren var ein ikkje så tidleg oppe om morgnane, og hadde ikkje førebisk. No er dei på dei fleste gardane slutta med førebisken om sumaren og då ein er seinare oppe enn før. Førebisken hadde dei i 5 tida om morgonen, frukost i 7 tida, middag i 12 tida, non i 17 tida og kveldsmaten i 10 (22) tida. Ein omlag dei same tidene for måltidene no og - berre førebisken går ut.

4. Ein hadde ikkje noko ekstramål ved tresking eller andre arbeid.

5. Det var middagen som var hovudmåltidet sumar som vinter.

6. Middagen og kveldsmaten var oftast varm mat. Middagen varme poteter og til kvelds varm mjølk saman med kald graut! "Heta på grauten", sa dei. Dei hadde same maten alle dagane i veka, sundagen undan-teke

8. Det var ikkje noko skilnad på maten sumar og vetter anna enn dei hadde meir kjøtmat om vinteren.

9. Om ~~vinteren~~ sumaren hadde dei fisk eller sild til middagen alle kvardagane i vika. Det var ikkje noko bestemt, det var fersk sild eller salta sild, fersk fisk eller salta fisk etter som det høvde. Den salta silda kokte dei



salta brisling undateke - han åt dei i spike.Kjøtt hadde dei om sundagane,då kokte dei sodd.

10.Flatbrød hadde ein alltid til middagen.Då laga ein seg bete.Ei husmor rekna seg matlaus om ho ikke hadde flatbrød.Spekeflesk hadde dei ikkje,men det var brislingen dei helst ville ha til flatbrødet.

11.Matsetelen var i gamle dagar den same alle kvardagar, og sundagen mest og.Det var middagen om sundagen som serleg skilde seg ut.Førebisken var kald graut og mjølk, frukosten var det same,middagen poteter og sild,fisk - sundagen kjøtt - non var det potete-kaker og mjølk med brim som pålegg på kakene og til kvelds var det "heta mjølk på grauten.Om sumaren var mjølka oftaste sur og kald den dei fekk att åt grauten,om vinteren kokte dei ho opp og laga dravle av ho båd om kvelden og morgonen.

12.Matsetelen i dag hjå ein vanleg gardbrukar er heilt ein annan

	Frukost.	Middag.	Non.	KveKveld.
Sundag:	Før:Potetekaker, varm mjølk eller dravle.Pålegg smør og brim.	Sodd.Skrel- te poteter og kjøtt saman.	Lik fru- kost.Kaffi for mjølk.	Graut og varm mjølk foreller dravle.
	No:Brød og kaffi,egg.Pålegg smør,ost eller pølsa.	Poteter ogkjøtt desert.	Småkaker og kaffi.	Brød og te.Pålegg det same som frukost.
Mandag	Før:Graut og mjølk	Poteter og fisk Flatbød og sur mjølk.	Potetkaker og mjølk(el. kaffi)Pålegg brim.	Warm mjølk på grauten
	No:Brød og kaffi.Pålegg er smør,ost	Poteter og fisk, flatbrød og smør. Desert.	Brød og kaffi. Vanleg pålegg.	Brød og te. Vanleg pålegg.
Tysdag.	Før:Som mandag. No:Som mandag.	Poteter og sild, flatbrød og (sur mjølk) Supa.	Som mandag. Som mandag	Som mandag. Som mandag.
Onsdag.	Før: No: Som mandag.	Som kvardagane Raspeballar med kjøtt eller flesk	Som kvardag. Som kvardag.	Som kvardag. " "



Frukost som Middag Non som Kveld som  
Torsdag før:kvardag. som kvard. kvardag. kvardag.

No:Som kvardag. Som kvard. Som kv.d. Som kv.d.

Fredag før:Alle måltid som kvardagane elles

No:Alle måltida som kvardagane, middagen undteke -  
Ein har sodd med bygg-gryn eller erter til.kjøtt  
eller flesk.

Laurdag:før:Alle måltid lik kvardag, laurdagskvelden unda-  
teke. Då hadde ein kaker istaden for graut.

No:Alle måltid likesom kvardag, middagen undateke.  
Ein har risengryngraut til middag.

Ein kan leggja til at mange no har havregrynsgraut om  
kveldane i staden for teog brød. Då matlista no kan vera  
ulik i dei ymse husstandar, er det vanskeleg å setja opp  
ei matliste.

13. Det er rjomegrauten som er serleg omtykt i bygda. Det  
kokar dei når ein er ferdig med slåtten, når ei har årsmåls-  
gilde, når serlege vyrde gjestar kjem til gards, når ein  
skal til grannekona med sengekonemat i brudlaup og gravferd.

14. Ein veit ikkje noko mat dei et andre stader som dei  
vanakta her, det kan einast vera <sup>(fisk)</sup> skata, som dei skal eta  
oppe i Nordland - i allefall før i tida.

15. Maten er på bygdene her den same etter krigen som før.  
einast kan vera at dei kjøper og bakar meir brød. Før  
krigen laga dei mykje potetekaker. Dei åt dei seg leie på  
under krigen, så no får du ikkje ei potetekaka "om du gret."

-----o o o-----

5226

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

