

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24. Fylke: Isfjord
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Isd
 Emne: Maalrider og mat. Bygdelag:
 Oppskr. av: Pagna Braadland Gard: Isr.
 (adresse): Is pr. Halden G.nr. 84. Br.nr. 1 og 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

B. Fru Olga Lohberg f. Brække født paa Brække
 i Isd 1883. Oppgiver språkende av Fru
 Hilda Lohberg f. Brække, født paa
 Nirkeløven i Emningdalen 1918.
 Frua starvende krets.

1. Sugurd kl 6, Frokost kl 9, Middag kl 12.
 Teftasverd kl 16. Kvelds kl 20.

No er der bare 4, enkelte steder bare 3
 om vinteren.

4. Fresting er sebra. Spiser da kl 6 1/2,
 kl 10, kl 1 1/2 og kl 18.

5. Middag kl 12 eller desveruving

6. Bare et, Grøt til kvelds.

7. Ja, Meier hver dag.

8. Ja, lidt.

9.

10. Et Middag fladbrød og kullt til sild

11. Mandag: Erresuppe, pannkake

Tirsdag: Slett flesk, melkesulling.

Onsdag: Fisk.

Torsdag: Rødt kjøtt og suppe (søtt)

Fredag: Sild eller fisk.

Lørdag: Grøt eller sild.

- 12. Mere grønsaker og supper og desserter idag.
- 13. Mørst, ikke noe berent.
- 14. Poterret og smaskegrøt.
- 15. Sopp og grønsaker. Kaffeissering.

B. Olga Gynildsen f. Torgalsboen født det 1878. Mellumstov skaggaard.

Op til 5.

- 1. Frokost, kaffe og smørbrød. Morra- dags, kald kveldsgrøt med uproset melk avst. Middag kl 12, fisk og poteter, sild og poteter, suppe paa salt utvaudet kjøtt. Gulekors og kaalrot, liden kaal.
- kl 4 etas verd, kaffe og smørbrød.
- Kveldsmat kl 8 varm kug eller bygg- mullgrøt med melk avstve.
- Risgrøt kunde bli til mandag middag.
- 5. Middagen var hovedmaaltidet.
- 10. Kl 10 Middagsmat spises paa flad- brød.
- 15. Det er stor frokost paa kvelden nu og fir i tia.

Om kvelden ble slappet sau og til jul gris. Sa kaker, ribbe, blodmat, lutfisk, potte med ris i, sylte stuet kullkal. Sør suppe for kokken. Til jul bakes fladbrød og bryggedes öl.

B. Jørgen Linsen Bokeroed f. 1892 paa Bokeroed. Mindre skaggaard.

- 1. Kl 6. frokost, kaffe, brød og smør. Morra- dags kl 9-9 1/2, opre Gynvelling med sukker i og fladbrød (3 lve kaffe for voksne). Middag kl 12, efter hvilken

- Middagskaffe, eftermiddag kl 4. Kveldsmat kl 7-8. Om ~~et~~ frokost kl 8 efter fjøs = skellet. De same ikke er i fjøs i frokost kl 6 1/2 og færet ud paa arbejde kl 7, mandag kl 10, middag kl 12. Eftermiddag kl 4 1/2. Kveld kl 8. Færet maalt om sommeren, om vinteren drar en ind mandag.
4. Ved besking begynder kl 7-7 1/2 med arbejde efter frokost. Ellers samme maal.
 5. Altid middagen.
 6. Middag varer nat. Til kvelds godt, mellem suppe og velling.
 7. Det var som de skrupe. Søndag god suppe med kjøtt og flæsk.
 8. Om vinteren var kjøtt og flæsk med om sommeren.
 9. Færet av ukens dager kjøtt og flæsk. Lise og gjelden fisk, et par ganger i uka ikke vandet salt sild eller brisling.
 10. Fær i lia altid fladbrød til middags = maten. Ja, fladbrød til spekeflæsk til mandag. Nu er fladbrød forbrudt i almindelig brug paa gaardene.
 11. Nu.
 12. Fra gaardene kjøpes nu mer hvedemel f. m. og færet smalt og sild. Fær bruges bare gaardenes egen produktion.
 13. Færet kjøtt og suppe paa ku, kalv og sau. Det flæsk og i senere aar faar paa om vinteren ved saueslag = linge.
 14. Fær i lia spises ikke gaardenes fjør = kve eller skagsfugt, det selges altid.

4

Bedre mat i bygden efter 1ste verdens-
krig og lig idag. Paa gaardene lever de
lige godt under besættelsen som før
eller idag. Forhølet hushold har læst op
brugen av søpp i kostholdet. Brød av
spirede og safride hvet og prekker har
stadig til læst i disse herhunderede.
Sjog modernisering sprer sig ut
fra enkelte kulturbyer og fra
hovedstaden.

Papperisadringene forsvares i bruk
hos fra enkelte personer.

5253