

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Snertingdal

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Ludvig Johnsen

Gard:

(adresse): Snertingdal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Bondemiljø.

SVAR

1. Det var 4 måltider om dagen i eldre tider. Nå er det vanligvis også 4, men i den aller seneste tid er det noen som har gått over til 4 timers aukter og dermed 3 måltider om dagen. Vinterstid er det flere som bruker bare 3 måltider.
2. Navnene var og er: Før dugurd, dugurd, mædda og kvellvor. Kring 1900 klokken halv sju, Ti, tre og halv otte. Nå halv sju, ti, halv tre og seks eller sju, halv tolv og fem.
3. Nei ikke før i tia.
4. Det har vært skikk at slakteren får en ekstrakopp kaffe når det passer i aukten. Likeså bakstekonen.
5. Etter det som svares nedenfor på spørsmål II var dugurden hovedmåltidet i kring 1860. Men det er her blitt overgang til mæddaen som hovedmåltid. Kring 1900tallet og senere var den det viktigste måltid om dagen. Noen forskjell på sommer og vinter har det ikke vært.
6. Vanlig var det bare ett måltid med varm rett.
7. Se under II.
8. Nei
9. Se under II.
10. Før i tia bruktes flatbrød til alt slags sugl. Nå er flatbrød svært lite brukt, men det er mange som husker hvilken delikatesse flatbrød og spekemat var, så de nevner disse ting i sammenheng.
- II. Etter min mor som kring 1860 var hushjelp på storgården Ekeren i Øvre Snertingdal gjengis matseddelen til tjenerne i en uke samt i julen.
Søndag: Til før dugurd smør, pultost, Flatbrød, Smørret var skiftet, og det var gjerne i minste laget av det. Smørret skivet husmoren av ett spand med en treskje. Når en skiver smør på denne måten blir skiven meget krum, og når hun la smørskiven på brødet la hun alltid rundingen opp så den ruvde noe om den var

flisende tynn. Etter før dugurden kaffe. Det var den eneste gang i uken som de fikk kaffe.

Dugurd: Velling kokt av skummet melk og sammalet byggmel.

Mædda: Kål, kjøtt og flatbrød. Ingen skifting.

Kvellvor: Grøt og melk. Grøtmelet var som regel så dårlig at grøten ble nesten svart og den var full av vanngærer.

Mandag: Før dugurd melkegrøt på 1/4 flatbrød med smørøie i.

Dugurd: Suppe av havremel som var sammalet og dårlig, den var tilsatt surprim. Etter suppen gammelost, møsmør og flatbrød. Møsmøren koktes av brun myseost, sur melk og byggmel.

Mædda: Graut og melk. Grauten var kokt av havremel og melken var skummet, ofte var den tilsatt tette.

Kvellvor: Sild, poteter og havremels sursuppe.

Mædda og kvellvor var likeens hele uken.

Tirsdag: Før dugurd: Oppkokt melk på grøt.

Dugurd: Grynølse og havresuppe.

Onsdag: Før dugurd: Skiftet smør, pultost og flatbrød.

Dugurd: Flatbrødsauull hvortil bruktes mager tette melk.

Torsdag: Før dugurd: Klubb og feite.

Dugurd: Kål, kjøtt og flatbrød. Kjøttet var skiftet.

Fredag til før dugurd: Graut og melk og til dugurd pannekake og enslags duppe samt havremelssuppe.

Pannekakene var skiftet, det var 5 til menn og 4 til kvinner.

Lørdag: Før dugurd: Skiftet smør, pultost og flatbrød.

Dugurd: Saut av flatbrød og tette melk som var uskummet.

Det som ovenfor er benevnt kål er kjøttssuppe som er tilsatt erter og gryn eller poteter, gulrot og krome.

Dette var den almindelige matliste, men det kunne jo hende at den ble noe forandret til sine tider, således om høsten etter slaktingen da det ble brukt mye blodølse.

Brødet som ble brukt var som regel av så dårlig mel at brødleiven ikke holdt når den skulle transporteres fra bakstefjelen til takka. Det røk tvers av over brødstikka. De brukte da å lage den såkalte støyplut som de hadde i deigen istedenfor vann. De slo kokende vann over treaske og lot det stå å klarne. Tilsatt denne lut ble deigen så seig, selv av det simpleste mel, at den holdt i bakingen.

Om julekvellen var det selvfølgelig litt ekstra. Det ble da servert kvellvor 2 gange. Første gang melkegryn, fisk og smør. Senere stek og etter denne punch. Tjenere og husmenn fikk ribbenstek av nautdyr, sjølvfolket av gris. Hver fikk en halv lefse og ellers grovt rugbrød samt maltøl å drikke. Av maltøllet laget de to slags: Det ekte og etslags ettertrykk som

brukt til arbeidsfolket.

Julemorgen vanket det fleskesylte, brød m.v. og til dugurds mølje. Det var avskummet fett fra kålgryten som en brøt oppi et hertil spesielt bakt flatbrød av rugmel. Mæddaen var kål, kjøtt og flesk og kvellvoren grøt av fint byggmel og maltøl av det beste som var tilsatt mye sirupp. Også annendag jul var det mye god mat, men tredjedag begynte skiftingen igjen med ~~en~~ at en fikk 1/4 av et rugbrød med en kvit geitostskive til til føredugurd.

- I2. Forskejllan er at grøten ikke spiller den store rolle i kostholdet som den tid, At det brukes mye mer med sugl, at flatbrødet er erstattet med gjæret rugbrød og delvis med poteter, at der brukes mye innkjøpt mat i forhold til før, at der brukes grønnsaker, og kaffe flere gange om dagen.
- I3. Noen nasjonalrett har vi ikke. Der slaktes mye så kjøttspising hører til dagens orden.
- I4. Jeg kjenner ikke til at noenslags mat vrakes her.
- I5. En kan ikke si det. Da krigen var slutt og varene ble friere å komme over fallt bygda tilbake i sine gamle folder også når det gjalt maten. Det kan jo bli brukt kaffeerstatning fremdeles, men har det te sin grunn i rasjoneringsen.

