

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Akershus,

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Naarrestad.

Emne: Maaltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: G. G. Hjalmarstangen.

Gard: Tangen.

(adresse): Steinsgaard paa.

G.nr. 135 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. og andres.

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

SVAR

Her i bygden med sit relativt ensidige gaardbruket = eller bonde- miljø har skiftninger i kostholdsfor- mer karnet paa en vis maate jemt uten egentlig rijkbare kurtige far- andringer. Da jernet kom fik man de kunne jernutakker hvor paa der kunne stekes brød og farskjellig farn. Skulle etter traditionsfortellinger her ha hat en paa sin vis nok saa stor forandring med sig for en del af matens farn.

De haandkverner man kunste eller malet karnet paa skulle etter lang tids bruk ha blit saa fine, at man med tid og stunder fik mel et bra "fint", om man ønsket det. For sig- nes her det haandmalte ogsaa at vere blevet blandet sammen med paa an- den maate kunst karn. For traditionen fortalte, at det skulle ha sit utmerket "go graut", som det het. Utover oldtidene hadde det sammen med sin smelt "rømmekjævel", som man skulle ha kalt det, ha været myje med i kosthol- det sammen med kjøt, fleck og fiske- mat framover de gamle tidsaldrer. Samtidig har det i denne forbindelse nævnes, at traditionen haudet, at fæl-

kenne her oprindelig skulle være kammet nordfra, men det skulle være enorme tidsrum tilbage den tid.

Stekningen af brød paa jernstakke skulle gart ha blit til paa den maate, naar man hadde gjort deig, at man ved hjælp af en mindre træ-
rül med skaft jar en haand i hver ende - den senere kjærlig form - kjædet til leiver, som det kaldes her - af forskjellig tykkelse eller tyndhet i størrelser som passet til brøken. I saa gamle tider hadde det ikke været kunne leiver, men tykke stykker af forskjellig haade form og tykkelse.

Efter som de smaa kalkkrukkerne mere og mere kom i bruk utover det fjortende aartundredes siste halvdel - det skulle ikke ha været stor bakkensiden, som behövedes til at trække disse - blev melit finere og jevnere, saa bakstelveiverne kunne kjævels tynnere og stærre i diameter - og blev saa ansider til det stadig kjænte "glabro", som det het og fremdeles heter her.

Man hadde her brükt tre steiner paa aaren, som takken laa paa, naar den brüktes til brödsteking. Steenene hadde været saavit höie, at man med smaa ved kunne fyre det nödvendige nummer takken. Dette hadde været forholdet saalenge aarestuene var i bruk her. Aarestueforholdet begynte i aarene etter aar 1700 at bli mere og mere afläst af mærede peiser her, med af graasten opmærede "mürpiper" - som det kaldes her. Og disse mürer [peiser] var her saa store, at det blev overt godt rum til takken, og som man ville bruke to ved siden af hverandre.

Paa denne tid hadde det relativt gart kammet en svar forandring i fremstilling af forskjellig slags brød og

dets anvendelse her i bygden. Hvad der
 angaar det paa takkerne stekte mere
 og mindre tykke brøds bræk fortalte
 traditionerne, at det ogsaa brüctes bræk-
 ket op i smaabiter og rört ned i röm-
 meljærrelser, altsaa i sur melk med röen-
 men paa og spistes med treskeer. Navnet
 paa denne matform var her "söhl".
 Paa samme maate brüctes det opbrüctet
 i smaabiter i glytende lit fortynnet
 jet. Navnet paa denne matform had-
 de været "möhlju" her. Etter hvad tradi-
 tionerne nævnte, hadde man ogsaa
 for jern-takkerne kom stekt bröd-
 kakker paa varme tykke steinhal-
 ler paa sæt og vis brüct som en
 slags takke, dette hadde været "rüm-
 ne kakker", som det het. Disse "ka-
 kær" hadde været rüene i omkreds
 og nok saa høie i mitten. En brödform
 som senere her blev almindelig
 brüct, da gjæren i bröddeigen kom
 i brük for stekning i de nedenfor
 nævnte murede bækervæne.

Det hadde været meget almindelig
 her ved siden af disse murer
 [peiser] samt idig muret til ved den
 ene side af peisemuren en stenovn,
 der hadde sin döråbning inne i
 peisemurens siderveg. Denne oven
 brüctes til stekning af "kako", som det
 het. Disse "bækervæne" synes aa vise
 klart, at man ogsaa paa den tid her
 var kjent med syret bröd, "askako",
 som det kaldes her. For det var til den-
 slags disse stenovne blev brüct til stek-
 ning for, sænt stekning af "krüpp",
 som det het her.

Denne "krüppen" var rigtig
 smaa rüene deighüglar af om-
 trent en centimeters diameter.
 Disse rigtig godt stekte - næsten lit
 brente - smaa deighüglar brüctes
 til at koge kaffe paa. Det behö-
 vedes da kun lite virkelig kaffe,

et par kveste bønner skulle ha været
 nok, sa traditionen. Dette viser, at der
 her, før der kom kaffe, nok fra sam-
 melt blev købt varm drik paa knüp
 mulig med tilsetning af brennt helt
 korn - som ogsaa var nævnt i tradi-
 tionen - saa knüppens første tilblivelse
 her gaaer nok meget langt tilbage i
 tidsaldrene. Hvad for slags mat farm
 ellens der var brukt til denne varme
 drik nævntes ikke no direkte om. Men
 naturlig har det vistnok været af et
 tykke klumpede brød, de bakenover
 tidsaldrene hadde brukt med et eller
 andet slags fet eller tyk søvne til at
 smøre paa.

I traditionerne her var der ikke
 nævnt no om, at farandinger i
 matfarmene var komne fra frem-
 mede. Men immer vikingetidsaarlün-
 drene var der her fra bygdene stadig saa
 mange ute i vikingefærd, at der sik-
 kert nok var gaat kjendskap til kost-
 holdet i landene, hvor dem opholdt
 sig i aarevis. At det skulle ha ført
 til farandinger i kostholdet her kjen-
 ne i bygden var ikke nævnt. Det eneste
 fra yngre aarlünder af den slags,
 som var nævnt, var, at kosterne hos
 prester og andre embetsmænd her var
 saa daarlige, at dem af den gjæng
 hadde hat vanskeligheter, "me aa faa
 fälte".
 Men det var her ikke nævnt no-
 gen eller noget som særlig hadde gjort
 noget for en relativt kuitig faran-
 ding af matfarmen og skikke.
 Det eneste maatte da være, at "hü
 Ahli Sürpen" mulig i praksis kunne
 ha funnet op en eller flere faran-
 dringer i matfarmen, som etter-
 haanden var blit tat i bruk of de
 andre lüsmödre bygden over. Den
 nævnte lüsmödr hadde, vistnok for

flere aarkunders siden, varet husmor
 paa bygdens største og i sær henkende
 svært brukte hvilested, hvor flere hunder
 drede plankekjærere og andre om-
 vintrene hver ikke hvilte og spiste
 i det nævnte hvilested. Jasten blev om-
 sommerene fløtet sydover Bärnigen
 - nu kalt Bårdalsjøen - og stabled til
 tårk ved jærstrandene paa tangen og Steens-
 gaard gaardene, for kommende vinter
 at kjøres til Oslo. Etter 1530-aarene blev
 der stadig ^{oat} paa sager i elverand polderne
 omkring sjøen, og skær af planker og
 bård økedes stadig utover aarkunderne,
 saa vinterkjøretrafikken til Oslo
 øket stadig og jævnt, saa planker og
 bårdkjærere fra hele bygden her og om-
 sider ogsaa fra nabobygdene maatte
 til.

Den nævnte husmor Ahli [vel Eli]
 hadde drevet det nævnte hvilested
 i en lang menneskealder, og hun
 hadde hele tiden varet en sær fram-
 gaa husmor i matveien, saa hun
 hadde varet bekømt over hele byg-
 den her. Det kan derfor være høist
 sandsjuelig, at hun øvet en foran-
 drende virkning paa de sedvanlige
 matfarmer. Saovit man kunne
 faastaa af fortællingerne om henne,
 var det i 1600-aarene, hun levte og
 virket.

Etter traditionernes fortællinger
 hadde man herover hat mjø kuer,
 griser og andre husdyr framover lies-
 alderne. Det var begrundet i, at i særs gam-
 le tidsalder hadde der herover varet
 en nu forlængst utdød plante flora,
 der hadde indehalt saer utmerket
 mjø og godt matfær for dyrene. Saa
 man nok ogsaa maa gaa ut fra, at
 smelt med sin fete fløde og soli-
 de røsmue framover aldtidene nok
 har varet vigtig bestandel i de brukte
 matformer uten nogen væsentlige
 omfarvinger selv i aortusinder-
 nes lange løp.

Etter hvad der fortaltes begyndte i de siste par deccennier for mitten af forrige aarhundede en kette af drivne landhandleri. Men etter fortællingerne om de varer der solgte i butikken, var det bare saars enkelt smaa varer i den første tid, som ingen som helst slags egentlig indflydelse paa bygdens traditionelle matfarmer kunne gaa. Det var her ældre skrappekraummere som begyndte med landhandleri. Den svære vintertrafik, man hadde, gjorde jo behov for den slags holdelise varer enten som sommertiden, og selv da maatte en del af kjerkeintredelsesvarer bringes til Oslo, hvor man fra gammelt var vant til at kjøpe med sig, det man traugte af saadanne varer. Saa landhandleværene i mange deccennier øvet her ingen forandring i bygdens traditionelle matfarmer. Først etter hovedbanens aabning i de nærmeste aar etter mitten af aarhundret brakte nogen forandring for landhandlerierne.

Poteternes komme synes etter det her fortalt ikke at ha bragt nogen egentlig forandring ^{heller}, da de kun lit etter lit her kunne afløse kaalrotens traditionelle bruk i matfarmerne. Poteternes komme her hadde gaat meget smaat utover omkring 1750-aarene.

De første ovne, som kom her til at koge paa, var større og mindre "kokeovner", som det het. De var lange, lave og flate med det største kokehul mot enden, hvor ovnrøret gik op fra, de var meget smalle. Der kunne brukes svært lang ved i disse ovne. De største var op til to og en halv alen lange, men selve høiden paa dem var liten

bare 8 à 10 tommer, saa de maatte
maunteres paa steiner, saa man
fik passende høide paa dem. De
hadde kakehuller med ringer og
forskjellig størrelse. De hadde va-
ret overmaate praktiske, saa
passasit al kakning kunne bli
flyttet fra peiserne, naar det ikke
gjalt store gryter. Disse oldgamle
lange lave kakeovnene hadde man
her sat megen pris paa, da de let-
tet især grad kjøkkensarbeidet
for kvindene. Men der var in-
tet nærvær om, at brøken og den
hadde gjort nyt til forandringer
i matforbruken her.

De senere kommande køibjygede
kamfjører staaende paa sine jernben
kam her overmaate sagte i bruk, end-
skjønt deres bakerovne fylte mange
steder et savn. Man hadde her for skik
nabogaardene imellom, at reise til
nærmeste nabo, som hadde steinbaker-
ovne, og hake brød der. Dette hadde na-
turlig været en virksom aarsak til
at kamfjører med sine omaa baker-
ovne ikke blev indført fortere.
De store steinovnene tok jo saa man-
ge „kakeer“ ad gangen, saa det gik me-
get fortere.

Før de nevnte sørgamle kakeov-
ne kam hadde man ide store murene
[peiserne] hangende haadete tre og
fire kroner ned fra „muret“ en jern-
stang af grovt „engelsk jern“ indru-
ret i murens vægge tværs over pipen,
saa tre-fire gryter kunne om nød-
vendig koge samtidig. I de gamle
husemandstuer hadde man ogsaa
mure [peiser] men af meget min-
dre størrelse.

I denne forbindelse bør her nev-
nes, hvad vore traditioner fortalte
om en fra oldtidene lange igjen-
gaende matforn paa sit vis

eiendomsuelig. Den kaldtes "nævegrønt".
 Grunden var for dens brug havde "gast-
 igjen" længe i tidspåddens løp skulle ha-
 varet, at husmødrene havde anvenet
 den som praktisk nistemat, naar der
 var af gaardens galk hadde no an-
 deide saa langt fra gaarden, at de
 maatte ha nistemat med sig. Den
 var granter af smel og vand og
 haard, at den kun kunne brytes be-
 ter af med fingrene. Mest skinn-
 delig hadde man brugt kolleku-
 ven, og skar den op med naar man
 spiste den. Man hadde ikke kunnet
 bruke melk isteden for vand aa ko-
 ge den i, da det da ikke hadde va-
 ret mulig, aa faa kagt den haard
 nok. Saa længe man hadde
 steingryter aa koge den i hadde
 den ikke varet tung at koge, men
 da jerngryterne kom, hadde det
 bli et tungt arbejde at koge den.
 Det hadde derfor varet almindel-
 lig, at den sterkeste af kvinderne
 i kjøkkenet hadde den kagejobben.
 Den hadde varet brugt gjennem umin-
 delige tider, og traditionen mente, at det
 var den aller elste form for brød, man
 hadde hat her - kagt brød. Som niste-
 mat hadde den varet særlig praktisk.
 Som drikketil bruktes god melk. Man-
 ten man fik den med sig paa var i
 de sørs gamle tider i en saakalt
 "mjølkbeukke". Den var lagget af træ,
 flat og rund af lit forskjellig diame-
 terstørrelse fra en halv alen og op-
 ver ettersom hvor meget melk, den
 skulle ta, som det het. Dens høide
 [tykkelse] kunne saaledes vare fra
 fire tommer og op over. Denne flate
 melkebunken hadde varet at bare paa
 ryggen i passende allestøpper, og de hadde
 spinstappen paa siden øverst, naar man
 bar den paa ryggen. De hadde altsaa
 samme form, og var liggjet paa samme
 maate som de senere saakalte melke-
 ringe, der endda er gadt kjente med

den forskjjel, at disse var [er] aabne, men de førstnevnte var lukkede med bünd i begge ender. Den nevnte riiste = mattype faarsvant her helt i de par første decennier etter aar 1800.

Det er her aldeles umulig at sige noget om "hvem" som indførte "nye retter" med videse i kystholdet, istedenom det som farau er nevnt. Det ovennevnte sand- sigulige er, at enkelte navnløse dygtige hussmødre nok har indført eller rettere utexperimenteret matformer i tidernes løp, som ogsaa andre hussmødre fant gode og praktiske i de lange tidsaldres løp en relativt set stadig gaerende ouden- nelse, hvor ingen bestemt kunne pekes paa som no sært, der fastet sig i traditio- nens bevaring. Noen indflytning af fremmede har vi ikke hat saabit wites siden bronsealderen. Men de rimat har vore gaardene i al sin trafikkjøring til Oslo og kongsvinger nok truffet paa matformer, de har likt godt kanskje, og fast sin hinsten- gaardens matmar - til at tillave og bruke. Ser man paa forskjellen paa matformene nu og for at- ti - nitti aar tilbake her, ser man en relativt svær forskjjel i kyst- holdet bare i det korte tidsrum - en forskjjel som neppe kan sies at vore til det bedre, men meget enklere og letvintere for kjøkkens- personalet.

Matsituationen innen den frem- deles paa gaende anden verdens- krig har her voret nærmest meget god. Selv innen de fem besatelses- aar var der ingen nød paa mat, og arbeidslivet gikk sin almindel- lige gang her. Det har hele tiden vore relativt gode vekstfor både korn, rotvekter og andet. Man ginner far, at det kan bli vore i krigens slutfase, som jo kommer far der blir fredsstøtning for noen decennier igjen.

1. Antallet af maal tidere om dagen i de gamle tider var flere end nu. Det var "föredögum" ved fentiden - "dögum" ved ottetiden - "mellomdögum" ved titiden - "meddögum" ved

tolvtiden med noget lang kviletid -
 "aftasvøru" ved halv fem tiden, og
 "saa til stuet", kvælsvøru" ved otte-
 tidene om kvælden. I alt sex maalti-
 der. Men arbejdsdagen var jo søns
 lang og saa uten om aarstidene med
 sine ommer og andet arbejde og saa.
 Saaledes var det almindelig utover
 høsten, naar al laeu var kommen
 i hus, at man begynte med at tres-
 ke ved tre tiden eller fire tiden om
 morgenen, og saa en treske, job etter
 kvælsvøru. Al tresking foregik med
 "sljühel", det gamle kjætte treskeredskab,
 "saa det tog enje tid, at treske al laeu"
 med dette redskab, og mere end tre slj-
 ühltreskere samtidig paa treskelar-
 gylket hadde ikke været heldig trods
 stor øvelse, da man let kunne kom-
 me til at sla hverandre for øveret
 Da i gamle tider var der her enje
 lo aa treske, da man siten om
 gaardens egentlige dyrkede indmark
 stadig dyrket korn paa brøster i kor-
 nelager og skagutmarken.

I det siste hundreaar er mel-
 losomoddan og aftasvøru forsvun-
 net. Men den no lange middagsvil
 afsluttes med kaffe med en sukk-
 kerbit til. Saa man istedet for de
 gamle tiders sex maaltider nu har
 fire, og det er likt baade sommer
 og vinter. Den første frokost er nu
 almindeligvis ved halv syv tiden
 og den anden ved nitiden.

3. Det var ingen forskjel paa som-
 mer og vintertid almindeligvis,
 der var stadig nok at gjøre baade
 for kora og kvindfolkene. Blant
 andet hadde kora paa gaardene
 at holde al gaardens redskab
 i god stand baade med arbejde
 i smien og hjemme, skavning af tres-
 tene osv - baade sko og saa maatte
 man lave i smien.

4. Nei, det har man ikke.

5. Nei ikke egentlig. I gamle tider
 var det solidt kost alle maaltider.

11.
Og etter hvad man endnu kjenner til var flekk og kjødretter ikke bare bundet til middagen, men brüktes ogsaa „om aftasværen“. Og ellers var ikke nevnt no om nagen af maaltiderne var anset som et hovedmaaltid. I de siste deccennier er middagen naturlig anset som et hovedmaaltid fremfor de andre maaltiders stadige kaffe og smørbrød.

6. Det var i de gamle tider man hadde varm ret i flere maaltider - grünt, villing, klot aa fot osv. Det halt sig farresten i brug her til anbring mittere af farrige aarehundre og farssavitt tildels fremdeles - men ikke som almindelig. I denne farbindelse maer her navnnes en matfarne, som etter traditionens farklaring her hadde været brükt fra oldtiderne nemlig den saa kalte „klüb“.

Den var i de gamle tider fremstillet af koolrotstappe, senere af potetstappe og mel med litt blod i vandet og knætt til en haard deig og saa godt kagt. Den var og er brügt i to former. „fotklüb“ i farer som et mindre langagtig brød med inde i klübber indlagt særfet, og hadde man ikke det, saa smaa biter fleskebiter passende tilskæret. Og saa „rindklüb“ en rund, flat og maer tyk farne uten fot i. Denne rundklübber og det som blev igjen af fotklübber - den blev spist som varm ret den - blev i de kommu= de dage skæret op i smaa biter, der blev stekt i fot og serveret som varm ret et af maaltiderne enten frokost nr. 2 eller aftasværlidagene fremover, saalange det var nae igjen af den.

Det var fra sers gammelt ogsaa en varm ret til som oftest blev brügt til frokost nr. 2. Den het „klot aa fot“ her. Kloten var en deigbite lavet af mel og vand tyk. 5263

Best i midten og spids i enderne af mældig. kunne være selvfølgelig omkring tre tommers lange og omkring en tommers tykke paa midten. Disse deighklatterne blev kogt i fedt, det vil si i fedtvand fra middagskalkning af flesk, kaal og kjöt, og spistes med tröske. Var anset for at være en særdeles solid matret, som i likhet med klubben var "aa bie paa" - som det het her.

7. Det var ikke nævnt na spesielt derom her.
 8. Der var saavit vites ikke nogen sær forskjjel paa vinter og sommer i matordningen andet end det, den enkelte husmor fant at gjøre. Forövrig er jo meget faa nævnt derom.

9. Almindeligvis var det flesk og kjöt spiser til middag her. De deler af bygden som hadde anledning til at skaffe sig fisk i sjö og elver brukte den i forskjellige former til de forskjellige maaltider ogsaa middage. Det hadde været vaar og häst, der kunne fanges mest fisk, og paa gaarde, som de fangte mjö hadde falk af og til klaget for, at det blev for mjö fiskemat i de tider.

Idet fisk nævnes bör det fortalles, at etter en sjösaukning af Bioruigen [nu Hündalsjöen] for feruti aar siden kom der etttersom Karolven i aarene etter saukeningen ogsaa fik sauket sit bindled et par hunder meter norden for sit utläp i gamle tider frem i elvesidene tre veldige fiskekuper. Den største maalte lit over halv alen i længde og de to andre mellem ti og elve alen. Kuperne var utfäst af grantrær af godt og vel den længde. Grantræene hadde sine egne kvister, og som tætning af disse veldige kuper rundt grantræene hadde der været anvent lang og grov grankvist. I enden som fisken skulle gaa ind hadde de en diameter af omkring to og en halv alen. Som bindled mel-

Den grantræernes røtter i kuperens indgangsenden var auvent grantræflak af sex til otte tomers bredde, og det var greit at se at hullerne og tilarbejderne paa træernes rødder var at gaa dem ind i hullerne var steinåarbejde. Disse vældige fiskerøperne var fiskeredskab som tydelig viste frem, at i steinalderen her hadde det sandelig ikke været smaa fisk, der maatte starse og la sig fange i disse svære fiskerøpergreite. Hvad slags trævar der var brukt til sammenbindingen af grantræernes tappe i kuperens tappe var det umuligt at afgjøre. Sjønt aa ha været længe vedne tjære og slanke løvtræstammer. Da sjövandets strøm nu nær höiere vandstand hadde faat skjullet væk af det övre jordlag endel kam du frem tydelige rester etter tre bopladser fra steinalderen. To paa vestsiden af elven og en paa östriden, aa denne paa östriden hadde været en flintesteinsmeds verksted. For runt kühängen - varnestaden - laa der böttervis af flinteplas. Saa vare gamle traditiövers fortælling om, at vi "nordvidværa" hadde lat flintesteinsmedsstedet var rigtigt nok.

10. Ex foran nævnt. Den gamle farm for "flabrö" er nu saa aa si bortfalt da bakningen saa aa si falt helt bort, ettersom de gamle bakstehjæringer döde for nogle desennier siden, saa dets brük til hovedmaaltider er for længe siden helt slüt. For indtil 80-70 aar siden var her enda en meget gammel skik i brük nemlig, at der til middagsmåltid om juledagen künn servertes alle steder sylteflesh med flabröd til intet andet. Skulle vist have sammen med en anden sørgammel skik her den dag, nemlig at ingen,

hverken barn eller voksne den da-
 gen maatte gaa ind til naboev eller
 andre - alle maatte holde sig helt
 hjemme den dag. Ja, om naboev-
 ne var saa nær, at man kunne prate
 med dem, naar de var ute paa gards-
 pladsen, saa var det ikke tillat.

Barn kunne staa paa hver sin side
 af et gjænde gaaespejel, men de
 hadde ikke lov til at si noget til
 hverandre - alt skulde være tyst
 og stille den dag. Begge disse skik-
 ke skulde være brukt helt fra vor
 hedenske tid og flyttet over paa julo-
 dagen, da vesterdammene kom her.
 I vor hedenske tid hadde disse skik-
 ke været en slags høitideligholdel-
 se af mørketidens "værste dag" - den
 dag, da mørketiden naadde sin
 klimax [antagelig den 22 de desem-
 ber.] Det forklarer, at disse skikke-
 ne saa søt længe hadde saa fast
 tak i bygdofolkets psyke her.

11. Nei, det viser sig ikke aa la sig
 gjære, men der kan nevnes endel
 af de mat former eller retter
 man endnu kjæmmer til. Deres
 variation de forskjellige dage i
 iken var den enkelte husholds an-
 ordning ettersom det laa an. Der
 var fra gammelt intet navn om,
 at der etter gammel regel eller skik
 skulde være den og den mat form
 da aa da i ukedagene.

Foran er nevnt "möblju og söhl"
 bruktes begge til baade frokost m. 2.
 middag, aftasvækk og kveldæver.
 Saa var det "klat au fat" bruktes
 etter det oplyste mest til frokost m. 2.
 Saa var det "villing", bruktes til begge
 frokoster. ["forrednersvillinge der
 er fort tun" - der er et tyk bra vil-
 ling stöt" der" - grænter er alt
 for mjuk der" - disse gamle
 uttryk part eller sit.

5263

Gränten var of farsaovit
 arøyet farskjellig øst. Det var „vas-
 gränt“ mest brukt til frokosterne
 med god øre melk til [fløten rørt
 ind i melken]. „Injöhkegränt“
 tykk og stiv, brüctes ogsaa til mid-
 dag. Bred der angaar fleck og kjøt-
 mat forner, saa kunne det va-
 re stekeforner „støkt fleck“.

Og saa kaldes det her „kaahl“ kokt
 fleck og kjøt kokt sammen med
 kaalrot - senere ogsaa poteter - og
 grønnsaker det hele kokt sammen
 - „de er kaahl tel meddas idag“.

Til støkt fleck og kjøt hadde det
 været meget almindelig at servere
 kaalrotstappe og senere potetstappe.

Nogen egentlig farskjel paa souner
 og vinter var det ikke egentlig su-
 det end, om souneren var de kolde
 retter mest auvent. Selv gränten
 kunne være kald ret, naar den had-
 de staaet længe nok i de længe^{de} ad-
 trængene, som sættes paa bordet,
 naar man spiste.

12. Ja, den er meget stor, naar
 indtages middagen. Kaffe og smør-
 brød er for længe siden blit det
 almindelige utenom middagen
 naturlig nok, da det er saa let-
 vint for det saatalige kjøt-
 keupersonel.

13. Naen saadan er her ukjent
 saavit vites.

14. No saadant er her helt ukjent.
 Saavel makrel og al anden fisk,
 kylling m. videre spises. fra søes
 gammelt skülle det her ha
 været aggjart uvilje mat at spise
 saavel makrel som anden fisk
 fra havet. Det var beyrømmet i,
 at man mente havfisker spiste
 menneskekjød og de sjøfolk som
 forutlykhet paa havet.

16. 16
15. Nei, det er som før her helt.
Som foran antatt var og er i og for sig
ingen forandring. for selv immer be-
sættelsen var der mat nok, og kaffe var
i gærn af "Norsk kaffeestatering" som
folk flest syntes var uanet bra. Med
hensyn til brük af bær, nøjter, søvs osv.
saa var og er det i samme brük som
før og immer besættelsen, har været
brükt længe her. for klarere sig lig-
ger i, at munkene i klosterhospit-
set her - Namnestad Kloster - opret-
tet i slutten af det ellevte aarhün-
dre i anledning den store pilegrims-
trafik her gjennem en del af bygden
sørdover til Nidaros - dyrket i sin
store klosterhave forskjellige bær-
og æblesorter, og gav bort planter
til gaardene her. De hjalp folk med
gør ukjente haverarter for hushold-
ningen. Saa bærbrüsk og appaller
i mange gaardes haver er fremde-
les for en del etterkommere af
munkenes gaveplanteringer bra
klosterhaven. Det samme var det med
blausteplanter. Af bærsorterne var
særlig nævnt "skjæggebær" paa grund
af sin store størrelse og svære sødhet
- tykke lange grønne bær med en
liten hüstet knast i topenden - dette skjæg-
get var aarsaken til navnet, het det.
De aiste rester af disse bærtær her döde
ut mot aarhundreskiiftet. Det har ikke
været nogen forandring med kost-
holdet her hverken immer besættelsen
eller senere. Det egentlige maatte
da være den vanskelige ankkersit-
uation, som stadig blir vanskeligere,
över en vis virkning i kostholdet.

Namnestad 12/II 1951.

L. G. Hjalmar Langen.

5263