

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: efordl.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Tuga

Emne: Bråttidv og mat

Bygdelag: Tika

Oppskr. av: Eiliv Skjanderson

Gard: Høstgarden

(adresse): Tikaheim

G.nr. 16 Br.nr. 8

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Utanom omnen hadde ein 4 måltidv, både for i tidi og no. Ja, om sommaren har ein 7 i høymen. Først er det "lissfaukost" kl. 6-7 om morgonen, så er det fankost kl. 9.
2. Briddag kl. 12, Efttermiddagskaffe kl. 2 (14), etonv kl. 4½ (16.30). Kveldskaffe, som helst vert luten ut på marksi der dei arbeier der mid høyt, kl. 6½ (18.30) og kveldsmat kl. 8 (20)
3. Om vinteren såt ein berre 4 gonger. Et o for tidi er det berre som brukar efttermiddagskaffe og, og då vert det 5 måltidv.
4. Ja, og då skal det helst vera lufe på bordet.
5. Det var middagen både sommaren og vinteren.
6. Ein hadde og har enno allis varm mat til middag. Derutan var det, og er enno vanleg mid gaut til kvelds. Dei andre måli var det "föttmat" dei kalla. Kaffi, kaka (brød) og smør. For kaffen kom i bruk, bruka dei öl til maten.

- 7 Lördag var det helst spekesild, Søndagam kjøt, Dei andre dagane var maten eller som det høvdi.
- 8. etii.
- 9. Søndagane anten ferskt kjøt eller saltkjøt. Denne dagar i vika kunne ein ha lapstkaus eller kjøtsuppe (kjøt, poteter, kål og gulrot). Fiske (fersk) hadde ein alltid når nokon hadde vore på sjøen. Saltfiske hadde ein når det høvdi på, utan at det var ein viss dag i vika.
- 10 Brød (flatbrød) brukar ein alltid til "fuktbrjælk" - file (rømmekalle), til ferskfiske og lever, til spekesild og til kjøtsuppe. Spekefiske brukar ikkje.
- 11. 1. For vinteren: Onsdag, fribkost, kaldgraut, middag, spekesild, ^{med eggsuppe} tross fuktbrjælk; kveldsmat graut.
 Tirsdag fribkost, kaldgraut; middag koka fiske i nonn, stekt spekekjøt på gløi i gøva med flatbrød attåt; kveldsmat graut.
 Onsdag fribkost, kaldgraut; middag spekebrjælk og eggsuppe. nonn, koka brjælk med grautstykke oppi, heitbrjælkog-graut.
 Torisdag fribkost, kaldgraut; middag spekesild og eggsuppe; nonn spekekjøt stekt på gløi i gøva; kveldsmat graut.
 Fredag fribkost, kaldgraut; middag spekerur og eggsuppe; nonn suinsrøt (av istri på giren) og flatbrød med öl attåt; kveldsmat graut.
 Løurdag fribkost, kaldgraut; Onndag spekesild
 1) Suppe av byggmjælk med surt i (ryge dei kalla)

5281

- 11 og syssuþu; nonn, fjúkbrjálk;
kveldsnat graut.
Sundag frukost, kaldgraut; middag salt
kjöt, ellu haddi di mylg slakta var
det "podd"; nonn, mjöla (delöggt flat-
bröd mid kjöfrita ova mid sirups
þá); kveldsnat file.
2. For rommaren var det þalag same
kosthald. Beru det at da' var det
meir mid fjúkbrjálk og file.
- 12 Eo brukis aldri spekkvita og spekk-
ur og spekkeri. Eo brukis og like mid
fjúkbrjálk og file. Kaldgraut er komu
ut av bruk. Kaka (bröd) er komu i staden.
- 13 Ferskfisk mid leur og rogn.
- 14 Onakvel smakar iþkji folk hur.
Onangi at hella iþkji fjúkling.
15. Nei.

13. Skildringi er frá bondu og fiskar-
húman, hur þá Tuga.
Þá det vart komu brukelig á dyrka
pötku þring 1870 ári, kom han til
á urta bruka istaden for bröd, bædu
til fisk og kjöt. Kaffen kom istaden
for öl til maten. Onu komþysen vart
det kaffebrödbaking, det kunnu ein
iþkji iggva når ein haddi gæva.
Bruken av kaffe og ein betru ordning
av matstillet, komu mykji godt frá
di gamla handilshusi hur som hadde
fiskubruk og var i Bergen kvart ár.
Matstillet hos folk no er þalag det
same sama for sistu urdsking.