

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rindal

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Romundstadbygda.

Oppskr. av: Gyrdud H. Sæther

Gard: Skompro

(adresse): Rindal

G.nr. 6 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Noko av kvartl.

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

SVAR

1. a. Her opppe reknar ein med fem måltider om dagen i eldre tider.
b. No er det vanlige fire måltider.
c. Om barmareu, når ein har leigde folk, brukas ofte ettermiddagshaffe med litt kaker.
2. I sekstida var det "ferreåbit," i offetida "åbit," i elleve eller halv tolv tida "dure," i firetida none, og i offetida om kvelden "nattvare."
3. Om vinteren gjekk dei valdsne mannfolk på låven i 4-5 tida om morgonen. Sluggu måtte ned av nabben for det skulde traskas eit framlag korn for dei fiske mat. Dei løyste op kornbanda og la dei på golvet rundt veggene på låven. Så gjekk da eit par karar etter kvarandre med sluggu rundt heile låven. Dei smidde på banda og tok attur fakk med sluggu. I laktfaste

slag frá sluggu gjekke diu allar
 ríndt heile láven. (Diu smídde sa þom
 da og tole allar fatt med sluggu). No
 var tida koma til a skilja halmen
 og kornet. Diu ristla halmen og so-
 pa "drassin" midt pa lávegolvet.
 (Drasse er korn med agne) Sa tole hi-
 ringa til. Det vil segja - diu slo pa dras-
 sin for a skilja korn og agne frá
 kvarandre. Allt varf da sopa (fra kvar-
 andre) bort i ei keri. No var det gott
 med (ferri)bit for eit mytt framlag
 varf. kroska. Nar karane gjekke pa
 láven gjekke tenestgjentene til tork-
 sluggusgilet for a banka pa limet.
 Om simakeru var det vel anna
 arbeid baðe for menn og kvin-
 ne, trúleg for (ferri)aliter da og.

4. Tekstornal vid visse slag ar-
 beid kjenner ein ikkje til her.

5. a. Ein ma' vel her rekna
 monin som hovudmaltid i eldre
 tid.

b. Eg har ikkje hoyrt om nokon
 skildrad simak og vinter. Sja 11.2

6. Truleg var det berre eit mál-
 tid varu mat.

7. Tirsdag og torsdag var det kjott
 kokning til nous. Om sindagene
 hadde diu kjottkokninga til mid-
 dags.

8. Þekki þú ef veit.
 9. Þú varst þá kjöttkoleining 3 dagar
 í veika. Þú ert þú þú spekiþjótt.
 Speki og steikt fleisk og. Þú ert og
 gongu spekesild eller sildball. Til þú
 þáska og þínse varst þú alltaf túta
 þarrfisk. Lútefisk er einnig þútt
 um julekeuðen her í Þindal. Í
 þáska og þínse og. Lútefiskur
 hóger her högtidsdagana til.

Smurri, samaldrög og vatni
 þóttu þú fladbröd og
 þóttu þú fladbröd og

10. a. Þú ert alltaf fladbröd þá borðit
 til saltmatu (middagsmatu).

b. Í eldru tíðir laga þú alltaf "bet-
 ta" av kjött og fleisk, sild, og fisk.
 Þú ert þútt þútt enda. Þú ert þútt
 ein þútt kjött, fleisk, fisk eller þútt
 slags ein þútt til middag í lag
 með litlu þóttu þá ein þútt þútt.

Þútt þútt all ein þútt þútt fladbröd)
 Samaldrögana laga stóru "betta".

"Þútt þútt" varst þútt ofte þútt.
 Þútt þútt þútt þútt þútt þútt í
 þútt þútt þútt þútt þútt þútt.

Þútt ein þútt þútt og fleisk þútt
 þútt þútt alltaf nokkuð þútt og þá
 þútt (suppa). Þútt þútt þútt þútt
 þútt av í ein þútt. Í eldru tíð
 varst þútt þútt þútt þútt þútt þútt
 þútt þútt þútt þútt þútt þútt.

Þútt þútt þútt þútt þútt þútt
 þútt þútt þútt þútt þútt þútt.

Passe: Di raspa nokre poteter, blandav mjöl og salt, nokre
heir feite og blandninga huddu di i ein þess og koka i þy. gylt.
||. 1. Skov og har gjömt: Þjóttkolan. Brútu di á koka, passe,
eller áttu þu á þvara þá kjött og fleisk, sparar þu, sovlet.

Di braut lítt flatbröd i ein kome
eller kalleken. Þlyttu þá ditte med nok-
re skeiv^{as den} varme kjöttkrapfa. La þá eit
par koka poteter i og þá nokre skeiv
varm feite. Denne mylja á þu
med skei. Gamle bestemor laga sig
offast lítt mylja i ein kome og á þu
föu kjöttkokinga var ferdig.

Náv ein koka kjött og fleisk med poti-
ter vart krapfa mylja til suppe.
Telles vart mjólsuppe mylja brúkt.
Einn þinnarum brúktu sérleg, braut
di flatbröd i súrmjólk og brúktu
som suppe. Den var góð for tysten.

Söndag: Þjóttkoking eller korn-
graut med súrmjólk.

Mandag: Þrúkt fleisk med poteter.
Mjólsuppe. (Mjólk, byggmjöl
og lítt salt)

Tisdag: Þjóttkoking

Önsdag: Þildball med feite. Þur eller
sit mjólk til drikke.

Torsdag: Þjóttkoking

Fredag: Smör, gammelost og varme
poteter þá flatbröd. Mjólk-
suppe.

Láurdag: Þild og poteter. Mjysmórsuppe
Lauv hev sit op ein tabell over
hvordmálef kvar dag i ei vike.
Kann tenkja meg hvar þag nokkuntínde
slík úf. Telles var vel matsetilin

II
x Sjodt ho hingsa mit. ho af slæktfolket i utmarken af. i. hakeskive for di ojskik fra hvidaa til arbidet. Det var spættelid.

5
nokontinnde like alle dagar. Eg har
ikkej fælt fuld gryn på hira di bruke
til ferreabit. Svigermor blev a ha høgt
di da felle ei hakeskive utan smør⁺.

Til åbit var det mjølksuppe og hake,
kornstej helst poltthake. Mjølksup-
pa vark aust i kufat. Det var da
to om fallet.

Til durs felle di graut og mjølk,
sør eller sot. Om vridagane da.
Di kunde vel bruke graut om helg-
dagane og, men da var det korn-
graut. Korngrauten da var ikkej
som den vi no brukar. Skal koma
attende til dette seinare.

Til mors kom så saltmaten - hovud-
måltidet.

Til nattvare var det attur graut.
Da ofte livringane fra middags-
grauten med "syrløping". "Syn-
løping" var sprengt mjølk. Di
hoka op sot mjølk. Sa slo di op
i gryta litt surmjølk eller di
løyste op ein biter surprim og slo
i den varme mjølka. Ho skulde
seg da, det vart ost og myse. Vid a
bruke surmjølk vart ost og myse
hvit, men sprengde ein mjølka
med sprim vart ost og myse gul
eller gulbrun. Fargen etter har
myseje eller lite prim. Denne segner 5290

6
løpningen ønske du opp - bruk i krefat
eller store krusfat. Drikkene fra
middagsgrøten var sett på bordet.
2) du tok da av disse grøtkrusene og
la i den varme mysa! Så kom
den store harnskia ned fra sin
vanke plass i veggene ovenn bor-
det. Det minke sikkert fort i
krefat eller ei hard arbeids-
ykt i skogen eller på lavene. Du
gamle har fortald om det fliske
grove mjølet. Men du var glad for
det du hadde og takka for maten
med knepte hender.

11 2. Om smøren brukte du sikkert
mjølspekkemat til bekkemat. Og
så surmjølk på flatbrød til skeimat.
I den travle smørstida måtte flest
muleg hjelpa til ute for å få så
mjølspekk som råd var i hus foren
lang vinter.

12. Ja han ser heilt omvortis ut.
Det er slutt med mjølkesuppe om
morgonen. I staden er det kaffe og
mjølk til brødet. Omfram smør
er det som regel flere sortar på-
legg. Og så er hovudmålt til
middags. På kvarre gard st blir her
slakta det meste til huset om høsten.
Størsteparten blir salta ned, men ein
gd del blir hermetisert. Så ein har

litt fersk mat iblant både vinter
og somar. Eg sei er granten omkring
brøtkomen. I staden er det brød og smør.

13. Almimelig kjøttkøking må ein vel
sejja er nasjonalretten her i bygda.

14. Eg veit ikkje om noko slikt.

15. Kan ikkje skynna det varl. noko for-
andring her. Kjøthaldet er om lag det
same som før krigen.



Tenke eg skulde skriva litt om
skildnaden på rømgranten no og
den dei brukar på biskens tid. Den
dei da laga var kalla forlemmagrønt.
Fyrst koka dei grønt av vatn eller
mjølk og byggmjøl og òg litt salt.
Denne ønske dei op i fat, ikkje heilt
fulle. Så koka dei i lita gryte
med ekte rømgrønt. Denne la dei
jevnt utover den første grønten.
Eg sei rømgrøntfeita flytande oppå
alt. Dehne var beste rømgrønten
sa far. Han var fisd i 1866. Regelen
var også da at to åt i mot kvar-
andre.



Kar eg har skreve om ym-
se fra eldre tid så tenkjer eg det
høver 1860-1870 åra.

(Her er alt på bøndemål.) Da min mor har så mange buslagende, skule og triska svarta på dille. S.P.

No er det noko er ikkje er heilt på det reine med. Når eg nemmer ferreabif så kom henne den ikkje kom før omkring 1900-talet. Då var det åbifen dei fekk som kom inn frå låven eller å ha brøska eit bramlag koron. Truleg er dette det rette. Eg er født i 1901. Frå eg kom hunge og til eg var i firkonfirmasjonsalderen bruka vi heime både åbif og ferreabif. Ferreabifen stod på bordet når vi andre kom op. Mor hadde syngd for det. Kake med smør og gornalost eller eit slags kakegraut, og så kaffe og mjölke abif. Om eit par timar kom på åbifen. Det künde vera mjölkesuppe men helst mjölke eller kaffe til smørbrødet. Og så var det ofte opvarma leivningar frå saltmaten dagen før. På middag eller til durs som vi enda sa, var det da alltid byggmjölkegraut. Den var brukt til middags til omkring 1930. Så kom da saltmaten til nous.

Når her i seinare tid er brukt mykje meir grønnsaker som kålrot, gulrot og kål og likeins er brukt mykje heimaga lurtetikk av ymse slag, så har vi husmor skulane og talke for det. Der har inge gjenter vore og lort. Andre har teke etter.

5290 NORØK ETNOLOGISK GRANSKING

Hindal 15. januar 1951.

Før Olaf Sæther
Gjertrud H. Sæther.