

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: Nord-Trøndelag
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Åhus (Hemming)
 Emne: Måltiden og mat. Bygdelag: Båbu
 Oppskr. av: Au. Moen (72 år) Gard: Moen m. ft.
 (adresse): W. Sleinkjær G.nr. 105 Br.nr. 1-2 og 3
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eller eiga erfaring
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. - - - - - 1 gammel lid (for inn til 40 år siden) hadde en
 op til 7 måltider: kl. 6 morgentil. kl. 8 frokost kl. 10
 ofte formiddagstil (kaffe når den kom) kl. 12 middag
 med kaffe kl. 13 1/2 kl. 16. Søn. kl. 18 kveldstil. kaffe
 kl. 20 kveldsmat. Det som først ble støift her
 var formiddagstil. Og nå ble morgentil støift.
 Dermed ble kveldstil. kaffe støift.
 Måltidene er stort sett de samme sommer og vinter.
 2-3 og 4 1 dag må en vist regne med, at en her i
 Ytterhus har omkring 4 måltider om dag.
 kl. 8 god, kraftig frokost. (sommersiden kaffe kl. 10)
 kl. 12 hovedmåltid middag. (med til dels kaffe kl. 14)
 kl. 16 nortil. kl. 18 kveldsmat. Under skoling.
 høi og kornkjøring kunde denne regel fornylkes.
 5. - - - - - Middag eller Dugul blir regnet som hoved-
 måltid både sommer og vinter.
 6. - - - - - Alltid varm rett til hovedmåltid (Dugul)
 For det meste grønt til kveldsmat. (Også varm.)
 7. - - - - - Så vidt en nå var det i gammel tid ingen
 slående regel her. Men tild og pold. var det løst
 8. - - - - - forstolen annenhver dag sommer som vinter
 9. - - - - - var det nogen tid for det serventer kjøp
 annenhver dag. (til vidt fisk) eller en kind
 til klop melk. Pannekake. Melk og fladbrød e.l.
 5327

10..

Flad brød måtte de altid være til hoved-
måltidet (Dagligt). Yderligere når de serveres lild og
piske samt flæk såvel bærskaflet som stegt. Fløden

11-12
13
n.v.

Med hensyn til en metode for en hel ikke
i gammel tid (for ca. 40 år siden) kan anføres at hver
enige lavell serveres grønt. Videre serveres ikke indtørkede
sild sammen med dag i en eller anden form kommer
som vintur. Forsjellen på metoden nu idag er først og
først den at silda er næsten helt tør. Dag. Videre
holder grønt til hvidt på i forvinter. Pølsebehandling
har vist også til at bli mere borte.

Den middagsmåltiden som stort set er mest
lig og brukt her i Spania har jeg en kløbet og fløde med
god søtme samt (eller) lykkemelk.

Matsilvanjonen er forandret noe i det siste
kanste er det blitt verdensbrøken som er grønt.
Bjørnsakerne forvinter bevirket finingstid med i
slidstenen det runde kammerte med. (Skadelig foredele)

11.6	Mongebøl: Høp kaffi (større en liten dram) med et hasubråk	Måndag
11.8	Stikkede: Kaffe og øl, mat. Sotikkede. Valfisker, en bordsaker	
11.12	Middag: Xaard, fisk, pølse, fløden, magning, smør, kaffe	
11.16	Møn: som frokost. Kl. 18 kveldstid. kaffi. En krampe	
11.20	Kveldsmat: Grønt en sammal. Lyngsmid. Tøke mat	
	Frokost som mandag og oppstekt grønt. Middag spikerte, smør, kaffe	Tirsdag
	Den Kjøpmann og en godkjenning. Kveldsmat: grønt med smør	Onsdag
	Frokost som mandag. Middag: Kjøtt og pot. fløden. Tøke mat	torsdag
	Den og kveldsmat som mandag men ni nye på grønt	Fredag
	Frokost: Grønt med mat, kaffe på god, samt en god kjenning	Lørdag
	Middag: Kaffi med smør, kaffe. Oppstekt kaffe på god	Søndag
	Den og kveldsmat som mandag. Kveldstid. God på kaffe, kaffi	
	Frokost som vandig. Middag: Spikerte, smør, kaffe, lykkemelk	
	Frokost som vandig. Middag spikerte, smør, kaffe, som vandig	
	Frokost som vandig. Middag: Kjøtt, kaffe og kaffe	
	og kaffi, kaffe: Xaard, kaffe, kaffe. Den og kaffe som vandig. 0-1	