

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24
 Tilleggsspørsmål nr.
 Emne: Måltider og Mat.
 Oppskr. av: Ola S. Hasen.
 (adresse): Nesbyen.

Fylke: Buskeruds.
 Herad: Nes.
 Bygdelag:
 Gard: Hasen.
 G.nr. 80. Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

- 1) Det var så at si fire virkelige måltider, og to ganger lit kaffi med lit bit. Likemange. Aa nei.
- Ja det kunde nu vere lit forskjellig det, Men det var da biskken om måran tiden var me forskjellig på ymtø gårder. men som ganske vanligt var det kl 6, og så dugard ved kl 10 og så var det høgsdagskaffin kl 11, og nan il midag som den nu helst blev kalt kl 2 el 3 og etter midags kaffin med lit å biteti kl 4 el så å kvelden kl 8 el 9. Omfrent same tid.
- 3) Aa ikke stort, man var nu som jarene ape lit jore om sommeren.
- 4) Aa ja ved slaktning og enkelte høver så.
- 5) Ja det var midagen det. Aa ja lit.
- 6) Ja det var nu varm gräut til dugard, og varm mat til midags, og like så varm gräut til kvell.
- 7) Aa nei ikke akkurat det, det var nu en fast skik at det skulde vara majel, dem sa, eller nu kjøtsupe eller kjøt å kall til midags såndan.

Og så blev det nemlig sild anstam og viling prædani.

8) Ne ja, men ikke med vikt, og måltider men med maten.

9) Ja det kunde nu være høist forskjelligt det da, på forskjellige steder i bygda.

Vad, fisk angår så var det ikke nogen sjeldne fisk her i dalen for en firti år siden, men det var nu lit mere av fjeldfisk, men det blev da brugt en god del med sild, ja det blev tit og brugt sild til middag en tre gange i ugen, i særlig om vinteren, og kjøt var det nok meget skjaldmere, men det var ast å smår til pattenes samme dager.

10) Flatbrøddet var nok som affeste på bordet til nær sact om middag, men til flesk antil det var Ragt eller spikji måtte det, å må være med.

11) Det kan nok være lit vanskeligt tænke, men dette er fra en middels gård.

Først skal jeg ta vinteren for en seksti år siden, da var det and margin Raffi da og så var det på et lamp med smår på med en eller anden ast, så som gammal ast el kvit ast og fullt ast eller prim, Til dugurs var det grøut å mjalk, dette var ven dag, mandags middag var det jaine sild å på et, og sål efter, sålen bestod av bykemelk med flatbrød i. På tirsdag kunde det nu være en eller anden kjødt ret, anstam var det jaine sild, med en eller anden slags viling til som nu havesagelig var av byggmel.

Fairstan var kanskje kleub vist dei hadde
blo, eller var det å laga et eller andet
slags. Frødan var det me farkjølign men
det var jæne sild å säll, men det kunde
nu kende at den hadde rakapisk og så
og da kunde den få av den til midags
en gang i uken sam det pasit.

Lårdan var det jæne ost smår og
prim til potetene med melke viling til,
å til kveld var det grønt å mjølk alle
dager i uken. Og sam får sagt så var
det kjødt og kjødt suppe til søndags midag.
Men am sammen var det anderledes
da blev det brugt meget mindre sild, men
kanske lit mer fisk. ferstevans fisk altså,
og da blev det brugt meget speke met
flesk og peke palse og meget mere säll.
Så det er ikke godt å sette op nogen ren
mat litte for uken, for i slätten måtte
den sa det sam var ravindas, dett jilt
midags matem men de andre måltidene
var dei samme rettene.

Men i slätten kunde det være anderledes,
da kunde man jæne være ute å slå så
ved fire tiden, og da var det å få lit
kaffi å ein liten kule jæne lit rumelbå
å så var det å jera biske øikt sam
den sa, til til syv el så og da var
det indat å biske å bisken da bestod
av kakte varme potetene smår ost og
flatbrod å kaffi, eller viling sagt av
vand å byggmel, ifter sam den vildt
eller yngste og hadde smak for.

12) Ja den er nok ganske stor den, for det første så er det nu ambrø i stedet for patet lampre. Og så blir det nu brukt meget mer kjødt for nu er det å lage med i glas en hel del, for å bruke i sær om sammelen å vintere også, men til julebord blir det brukt mindre speke mat, og mindre søll for nu blir det brukt så mange slags supper istedet, som man ikke viste av for en seksti år siden, for da hadde man ikke her api engang begynt å bruke karve gryn, å langt mindre begynt at bruke de forskjellige slags supper av frugt å grønsaker. På den måten blir det stor forskjell nu å for i tiden. Og ellers at jernbanen kom iensom delen så blev det mere brukt av sjöfiske og sild fiske altså. Det jeg har nemt som velling blev idogeligt kalt supan, og ligeledes blev det brukt meget tykmilk og potte (kartoffel kalt).

13) Rømmegröt.

14) Ikke Kylling og makrel.

15) Det var ikke stor forskjellen på bander bygda, og nu er det kammet i det gamle jenge igjen.

16) Kaffin kom i bruk omkring 1850 men ikke til verdags for keneit, og da kaffyrene kom i bruk så blev det mer ambrød i bruk for en sytti år siden. Nye skiker kom vel litt efter vert, for her var det ikke stort av embets folk. Dette her er efter bandemiljö.