

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Rogaland

Herad: Nedstrand.

Tilleggsspørsmålnr. —

Emne: Maaltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: P. Husbland

Gard:

(adresse): Husblandvåg.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Oppskrifta for kostføring med Abraham Klungbovik, 87 år gammel.

Maaltider og Mat. SVAR

Sp. 1. I eldre tid var hadde de flere maaltider om dagen end man har nu til dags. Det var i omrøidene om sommeren: morgensmat eller frokost, aabte, dovu, non, misafte og kveldsmat. Nu saa hadde ogsaa de gamle meget længe arbeids-dag. Saa er det 4 til 5 maaltider om sommeren af 3-4 om vinteren. Uttrykt som bisk, dagvrid, iylbarbibe, indom kveldvrid og matvrid er ikke kjent her. I gammel tid spiste de frokost i 4-5 tiden, aabte som arbeidsfalket oftest fik ike på arbeidspladsen i mellem 8-9, dovu 11, non 3, misafte 6 og kveldsmaten kl. 10. Nu er det om sommeren: frokost kl. omkring 7, middag kl. 12-1 mellemmat kl. 3 og kveldsmat kl. 8. Under slaaarbeid har enkelte endnu misaftemat i 6 tiden om. Om vinteren morgensmat omkring kl. 9 eller af fjæsel og stult, middagsmat kl. 7 og kveldsmat kl. 8. Sogner bruker ogsaa mellemmat i 3 tiden.

Sp. 2 og 3 besvart under spørsmål 1

Sp. 4 Nei det var ikke og er ikke almindelig med flere kstramaaltider under visse slag arbejde - det er bare i indtagelsesvis hos enkelte

Sp. 5 Hovedmaaltidet var og er altid middag = dagen sommer som vinter.

Sp. 6 Varmt koldt til middag og stunden til kvotemat - ellers ikke.

Sp. 7. Tager tilkædet i ukedagene var det i almindelighed ikke med indtagelse av lørdag, naar det saae oftest var gild, og søndagene kjøb (forst hvis de hadde) men oftest saltkjøt eller flesh.

Sp. 8. Nei.

Sp. 9. Det kan jeg vanskeligt svare paa noget udmere end under sp. 7 eller ikke Abraham kunde gi nogen udmere definisjon om dette.

Sp. 10. Jeg gammel tid brukte de altid brød (fladbrød) til hovedmaaltiden. Nu er det saa forskjellig med det. Altid fladbrød til spisekjøt, og kjøtt og til kald. Forresten var det saa, at de gamle brukte fladbrød til all middags = mat af kvotemat og kanskje ogsaa til middag til barna naar disse kunne faa flaybekalle hvor til og dyppe fladbrød i og slik spise tiker slige sse.

Sp. 11. Nei Abraham kunde ikke sette opp nogen slik spise middel for iken. Jeg kan heller ikke det. Jeg tror forresten ikke at en slik ^{mat} spise middel var almindelig

Sp. 12. Den største forskjellen er fladbrød

sam i større ^{2:}mon er forsvundet fra
 matbordet. Derved Gauske af her
 nu til dags brükes mer skelt mat men
 för. Videre mer brük av grönsaker
 og frukt, og saft, og mindre melkemel.
 Sp. 13. Vi nogen slags nasjonalrett i den
 forbaud kan jeg ikke nevne.

Sp. 14. Kjemmer ikke til matsorter som
 spises i andre bygder her omkring
 og ikke i Vestlandet. Makrell spises,
 men der var en tid, naar makrellen
 var borte fra norske brakter, og da var
 den jo ikke med paa matskalden;
 Kylling spises her og holdes for lekkeds-
 = biskken.

Sp. 15. Vi nu kan ikke si at matsituasjon
 under annen verdenskrig egentlig har
 forandret, bestholdet nok skorte årene.
 Kaffebrükingen tog slutt saa snart
 krigen var over, og kaffe var å få kjøpt.
 Sapp og tørkede kjedabær brükes ikke
 av bygdens folk. Typet ogsaa tide.

De tidligere arbeiderne som var
 mest i byllene bruket borte til
 enkelte gubstuning, som det er både
 borte til varesilfjende arbeiderne
 og til kirkene.

Det er nok saa at bestholdet paa forskjellig
 vis kan ha forandret sig ved gjennom
 bidene. Løst, innflytelse i saa maate
 naar en vel si at stikkenspyren ga
 tilskjøv til. Brüken av denne kauspyren
 forbrugde hellekake (pølsekake) og flakbrø-
 det. Bøndens egne produkter pølse
 og havre blev stort sett slaaet ut til
 fordel for kjøpempäler. Det var kring
 hundre årsakifhet ^{og jernere} man jaust over
 tok til med å kjøpe stikkenspyrer.

I gamle dager var det kinn kring av korusorlene
 som kjøptes i bygden og det ikke meget

När Lantbrukstrainingsselskapene såble i gang grönsakskultur, der folk lodde å dyrke de forskjellige slags grønnsaker hadde det til følge, at grønnsaksbeddene kom inn på marksdelen, og dermed ogsaa nogen kvakost, men det er forresten av senere dato og heller ikke almindelig med kvakost.

I eldre tider (ikke lenger tilbake enn poklen blev innført) var det kun potedyrking av det slag og der til litt majisop.

Sann Bryddevest bruktes temligen.

Denne kinnian var vidbrandsbygden, hidleg ute med en dykke i hagesengt

Saa langt tilbake som fra den tid vidbrand skedel hadde utførsel av frolast og hadde anløp av Hallandske skip. Disse hallendene lodde vidbrandsbjelen å dyrke kinnian.

När kaffien blev tatt i bruk og blev almindelig, saa forbrugte den melkebrøken (laade søt melk sjöt og gnyse og kipsaa delvis ölbygginger). Men melkebrøken har vel i skotte mon forbrukt melkematen som i eldre tider var net almindelig i kaskholdet enn nu.

I plasseen har den senere tid faatt saften og syltetid og hermed sikringen av frukt på spisesiden - dermed ogsaa større forbruk av frukt i husholdet.

Fruktdyrking er almindelig overalt her nu - det står det ikke for.

Saa er nye markskifter kom inn i bygden, derav at bygden gubst gifvel sig med plett fra andre kanten av landet

5
saa saa fôrke med sig kauske
brûken av andre makrellt. Forly var
gjelder dette make til høidene (julen
og juleaften) Brudefalket, künde en
kauske og saa noen i samme fôrindelse.
trods det at jeg tror neppe de hadde
saa stor innflydelse. Det var nu
storfalket de kaldte det, saa bygdefalket
ikke saa meget brydde seg med aa
ha ehler. Lantkauterne har ikke haft
noen større innflydelse m. h. v. kostholdet
i hove det, at de hadde bakeriet de fleste
av disse i litt andre bider. Det fôrke nok
til ikke liden bruk av linbrød og
sukkerbrød (smaalbrød) eller kaker.

Den fôrke verdenskrig t. med
sin rasjenering, der falhet fikk den
innestilling at de kjøpte alt saa var
tilrasjont hadde tilfølge, at sukkeret
siden ofte blev paa hvert mans bord.
Tidligere bruktes ikke stort sukker av
hvert mann annet, enn til høidene
og festligheter.

Det jeg her har anfôrte om maaltider
af mat gjelder vanlig boudemiljø
i bygden. Men man hadde det nok
jæmt over ukene og noget sparsommere
ligere. Fiskerne noget anseledes med
større fiskeforbruk, men ellers var
ikke skilnaden mellom jøderbrøker
og fisker saa stort.

Jeg har ikkei her komme inn paa makrell
af makrell til helgedagar og høidene som brud.
Damp og barndoms. Ylle ikkei begravelser. I
slike høie var det bedre med mabbalaga enn noe.
Men og rekene med at her finnes stor skild oppgjekkene
and det.