

Der var jant over 4.

1. I høytiden opp og ut fra klokken fire både karer og kvænder. Den gang blei høyet slått med lå, langøse og staks takjente til å beria ut. Her fantes nesten ingen høyhusje. Inn til kaffe kl. 6 og en liten bit mat. Inn til frokost (frokost på landet), middag kl. 12. Kveld kl. 2 og kaffe eller melk, inn til nordsmat kl. 5 og slutt kl. 8. Men hadde de tårning kl. 12 og det så faretruende ut med regn. bli middagen utsatt en tid for å berge færet, og dermed fikk de berget megen. Kom regnet bli det stopp, alle inn i koligt måltid og lang hvile, kanskje hele dagen. Det så holdt ut en time og to etter fastsett klokkeslett, f.eks. frokost og aftens, for det stod jo verdier på spill. Tok de i langere en brøkelig fjell alle senere henger hvile.

Bartrett fra høytiden var det ikke oppstått tid for kl. 6.

Når er det visstnok kaffe kl. 7 og en matlugg (bit), spise kl. 9, middag kl. 13-14 og arbeid til 17 og da kaffe og mat, aftens kl. 20. (Dette efter siste oppskrift)

2. Nordsmat, middag, frokost (8), middag (12) nordsmat (5) og kveldsmat
3. Dni, nesten det samme.
4. Til tungt arbeid, slåttorna, skogarbeide, steinsarbeide osv. skulde det være kraftig mat og de innfødte syntes at til god kraftig mat høvdes kjøttvarer og flesh

Måltider og mat.

- 5 Middagsmaten det vakkreste får og om, sommer og vinter.
- 6 Ja, i skaldte velstående huse. Fiks til frokosten oppvarmet fra aftenen færet, brændt fisk, sild og si kald, og brændt poteter, eller oppvarme, lilles egg, kokk eller spiset. Til aftens brødspiset med en "pinne" attåt, ett par obykker brød, smør, ost en ribbet sild og ett glass melk. Var der kjøtt til middag, kunne det være fersk varm fisk, poteter og melk eller suppe.
- 7 Lørdagene er vel over hele landet kjøtt til middag. Der også lørdag. Men når der var (er) feriemed arbeidshjelp og huset har ræker der kjøtt enda en, to, dage. Mandagene er ikke kjøtt dag, da fisk, sild!
- 8 Forsvidd, at sommeren er det lite kjøtt. Da er det melk, melkemat og fisk. Mange de som tjener godt lærer meg utmerkelig.
- 9 Landofolk, fiskerbefolkningene spiser så å si fisk hver dag, om ikke til middag så litt fisk og poteter fra i går til frokost attåt ^{idag} sopp og ost, te eller melk.
- 10 Flettkjøtt til rømmekallen, og til spekesild og poteter og suppe, i ja til spekefisk og.
- 11 Nei - ja. For 50 år og mere var det i de fleste hjem grovstopp, spekesild og te, frokost. Middag: Spekesild, poteter til jul, flettkjøtt og quymmel suppe av varm. I suppen var der bultt ett par og isethjæver syre (myren av surmelk). Utan nogen slapp søtning. Til aftens quymmel spiset ett glass melk. I den melkelase tid vann med litt sirupp i sirupp blandt. - Var det fersk fisk å få i til middag bli det fisk istede av sild. 5437

Matshik og mat.

Ner var jo stort sett bare festerfolk, og så bleidel selvsakt, at fisk var den gioneste og sikre mat, fersk, kokt (lett karré) senere salet så lett. Fiskerfædet brukte "ute" på landet å koke sin fisk i sjø, dels for å spare saltshillingen og dels for ikke å risikere at beholdningen slapp opp, tung sjøveg og laust til handelsmennene. Mange syntes at fisker blei bakt rakk av kjø. Poteter var sjelden vare, og ofte slutt ved eller før jul. Den dyrkede mark var liten til høy og ikke nå på gjødslet til poteter. Det var godt rugmel, norske, somme så danske, men for de kjeftige fiskere, som byttet fersk fisk i rugmel hos russesjøpene. De hadde ofte og sett russesjøpene 8 kg. viddels for året, og der blei bakt flatbrød (kiver) og kaker av usyret deig, store flate 1/2 til 1 cm. tykkelse.

Russene hadde ofte skue med ovn, uten kokehud og gnes (piss?) i kjøkkenet.

Den mest 1900-tallet forbrant gnes, kom fra i stedet og senere stapp ovn inne i steen, for senere å rike for rundt magasinovn.

Ja, man hadde jordbruket blitt større, mere høy og en etter hin brant opp paktmark, stadig utviding både av slåttemark og paktaker. Nu blir det beidring i matlagning, der lages godt brød av rug, kjøres kvite, og også brød og kaker herav, ringen og kviten blandes, eller der kjøpes sikket rug, vaffeljernet kommer i jernb lemn og der varker gode saker til heffen ^{og} oven? Fiskere hadde gjennom i skoleen lest seg til litt og hørt litt mytt, og de brukte myn heten hjem og nå en pise hadde hjem borte i ett år eller mere og så kom hjem sist der jo

ret, hvad hun havde oplevet og hvad hun kendte
 Og når denne giftet sig tok hun til med sine ^{tegne}
 stier i natvæien, uden sybikk, tussel, rauslig
 kut, men stilig i bloddeaktens

Kæbneren kom fra handelshusene, fra
 embets- og leestillingerne.

Og så tok folket til å hadde aviser og leste
 bøker dei overkom, lante fra boksam-
 lingen. Der må jeg vel få lov å nevne, at
 skolemestrene og lærerne har vært
 med å løpe vekk litt av sløret, som hittil
 skjulkalt for meget.

Ja, litt firt fra 1900), under og etter første
 verdenskrig blei nesten som en liten ^{tennessange}
 i forandring i husstell, matstell, og klestell.

Folk tok mer og mer etter andre
 skikker, og under krigen fant
 de pene panger og da steg sukker
 og lystur efter dette og hint,

likksom nu etter siste krig synes
 det slik, at husene i stovene, inntak-
 ning og utstyr ikke får nok, for-
 dringene også i natvæien m.v.
 ikke tjener nogen opense.

5437

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. :
Tillegsspørsmålnr. :
Herad :
Bygdelaag :
Oppskr. av :
Emne :
Gard :
Emne :
G.nr. :
Br.nr. :
A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.
B. Eller om den er etter andre heimelsmenn : (ta også med alder, heimstad, yrke) :

SVAR

I den melketøse tid, vinterhalvåret skæret det slakt på smyk, og derfor åt mange grauten med bare sirapp til, når denne var å få tak i.

Dette var til og med mengden, ja de aller fleste skolemeisterfamiljer nøyde til. Men for å drøye sirapp, ble denne utblannet i vann.

Fast spiseseddel -
nasjonalkast er behandlet,
hiss og her er svaret.

Til høytiderne var - er - fast skikk.
Risgraut (risengryngrøt) - utt. like
fram - julaften, nyttårs-, påske- og
pinse - aften, kokt av mjølk om den
var å få, ellers av vann.

1. juledag: steik av det kjøttslag
huset lidde, helst av eige slakt.
2. dagen: de som hadde koka å ta av
kom med kjøtt i ein eller dummefarv.

Måltider og mat.

III

12 Brød, ^{Fruktost} grovt, kaldt, kaldt, kaldt, grove
smør, ost, syltetøj, egg. Rjoger og bær fra
av dette navnet. Kaffe.

Middag: Fisk, ~~av~~ køtt, eller fisk-boller i saus,
brunede fisk baker eller fiskepudding, potter
grønnsaker, suppe eller dessert.

Nattsmaten bl. 17.

Sniarbrød, gjerne påsmurt med ost, kaldt
syltetøj på. Kaffe.

Afhus, omkeret som frokost.

13. Her utvidt kjøpen er det nevnt i
det skema.

14. Nei, her er ikke snakk
og
knytinger det og svært lite av

15. Det er mat, matvarer og å myk-
best mulig, harsolje og mest mulig.
Nei, hvad vi måtte lese av i tyske tidne
er glemte, for nu er det mat nok og
derfor "legges" det som andre vekk.

A, leuhte surrogater av nogen slags forekom,
mer ikke!

5437