

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

24

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Egge

Emne:

Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av:

Sverre Aune

Gard:

(adresse):

Sneve pr. Steinkjer

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Noko eiga røynsle

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

Det neste av Anne Sneve 75 år, Egge.

## SVAR

1. Før var det 4 større måltider, Dessutan var det morgentitt, (dialekt: måråsbitt) ettermiddagskaffe og kveldbeit. No er det 3 måltider før det neste, somme brukar 4.
2. Måltidene før var: "måråsbitt" frakost, middag, (før heitte det "døl") ~~middagskaffe~~, ~~etter~~ ettermiddagskaffe, non, kveldbeitkaffe, og kveldsmat. Måråsbitt kl. frakost kl. Middag kl. ettermiddagskaffe kl. non kl. kveldbeit kl. kveldsmat kl.
3. No: morgentitt kl. middag kl. ettermiddagskaffe kl. kveldsmat kl.
- 3 På vintertida vart det ikkje brukt kveldbeit.
4. Nei.
- 5 Middagen, ingen skilnad i så måte anten det var vinter eller sommar.
- 6 Før var det alltid varmrrett til non, stundom og oftast til frakost og alltid til middag, og graut til kvelds.
- 7 Det vart alltid brukt sild til middag, så nær som om søndagane. Da var det salt kjøtt, lütefisk eller steika flesk.

8 Det var likeins både sommar og vinter.

9 salt kjøtt til nær var vanleg brukt. Til middag alltid sild i gøkedagane.

10. Flatbrød vart alltid brukt attåt varm-  
rettene.

11 Eg kan ikkje rette opp ein matreidde for kvar dag i veke. Men kva som oftast vart brukt til kvart måltid. Det var litt variasjon etter som det høvde, men ingen fast skikk.

Mårasbit: kaffe med patetkake til. Dette var i 1870-80-åra. Lenger attende i tida, i 1830-40-åra var det ein dram. brennervis med flatbrød attåt.

Trokast: Oppsteika grønt, som var att frå kjelden før, og steika fleisk. Spekeflesk og flatbrød. Samtidig patetkake og koka melk.

Middag: Sild, potet og flatbrød med røppe attåt. Samtidig spekesild, samtidig koka sild eller sildgryn d. e. røppe med sildbiter og potet i

Ettermiddagskaffe med ei patetkake til.

Nær: Salt kjøtt med fleisk, kjøttrøppe, potet og flatbrød, fiske, klubb og fleiskeite, (klubben er laga av raspa potet og mjøl) kleppmelk d. e. kokte baller av raspa potet og mjøl oppkakt i melk.

Kjeldbeit: Kaffe med patetkake eller hylkkake attåt.

Kjeldsmat: Grønt kokt av hauremjøl eller luggmjøl med melk attåt. Om somaren var det vanleg med tjukk melk attåt grønten. Tjukkmelk vart mykje brukt til andre måltider og om somaren.

12 I dag er det for det meste brukt 3 større måltider. Til morgensmaten er det kaffe og brød, for det meste grønt brød.

Farutan kaffe blir og mjøkje brukt melk attåt, slik at ein kan velje kaffe eller melk, eller drikke noka av kvart.

Middagsmater er mjøkje meir variert mat får i tida. Og no brukar ein aldri same slags mat to dagar etter kvarandre. No blir det somtid brukt ferskt kjøtt, det var det mest aldri får i tida, fisk blir det brukt mjøkje meire an no, men langt mindre sild.

Poteter blir nytta mjøkje meir, og grønnsaker, som ikkje vart brukt får. Teatbrød blir brukt no og attåt middagen.

Kveldsmater er gjennast brød og kaffe med melk attåt. Nokre brukar og te, anten i staden for kaffeen eller melka. Tjukkmelk blir brukt no og på sommars tid, men helst i staden for suppe attåt midagen.

Farutan desse måltida er det ettermiddagskaffe med ei brødskive til. Og der dei har berre 3 større måltid blir det brukt kaffe med litt smørbrød til om kvelden eit par timer etter kveldsmaten.

13. Den matretten som nærmast er som ein slags nasjonalrett her er "sodd". Det er kjøttkraft, småskari saukjøtt, kjøttballer med gulrøtter og potet til. Denne matretten blir mest brukt på høgtidsdagar og ved selskaper t.d. ved bryllupp og granferd.

15. Dei endringar ~~skedd~~ i kysthaldet som riste verdenskrigen førde med seg, var berre millomleis.

5478