Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: Oplandene

Tilleggsspørsmålnr. Herad: O. Gausdal

Emne: Vaaltider og mat. Bygdelag: Fellelien

Oppskr. av: A. Sødri Gard:

(adresse): ~~Vaaltider og mat.~~ Fellelien G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Efter egen erfaring

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

SVAR

Det som i de efterfølgende linier blir fortalt om, gjelder et tilpregl. bonde og husmanns miljø i gamle dage og et bonde og smaabruks miljø som idag er blandet med jordløse arbeidere, håndverkere, bygnings arbeidere og anlegsarbeidere.

Kostholdet var selvvalgt. bygget paa det samme prinsippet bonde paa gaarden og husmanns polaren i gamle dage og paa gaarden og paa smaabruket i vor tid.

For de andre arbeidere var kostmaaten i vor tid og kostholdet var basert paa stadige innkjøp fra butikkene.

Baade naar det gjelder kostholdet og andre ting er Gausdalen meget konservativ, saa naar paavirkning fra fremmede folk som er flyttet inn i bygda kan neppe merkes.

De to verdenskriger hadde ingen som helst innflytelse paa

5654

Korthaldet i bygda.

Innførelsen av kornsyren fra 1870 årene fikk lett bu tend med seg andel forandring i matstellet.

Bruken av sukker og kaffe kom lett om senn med hånedelt kaffe som gjorde turs til Kristiania fra 1820 årene.

Fisk og sild var svært lite brukt her i gamle dage.

En mere utstrakt bruk av fisk og sild kom inn lett om senn med de bedede kommunikasjons midler fra begynnelsen av dette århundre.

Fra Aarhundreskiftet blir også grønsaker mer og mer brukt i kostholdet.

Førsteblad

3

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Oplandi

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Ø. Gausdal

Emne: Maaltider og mat.

Bygdelag: Fellelei

Oppskr. av: A. Vedø

Gard:

(adresse): Fellelei

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Delvis

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Anton Tusvik gaardbr. 81 aar Haustad Fellelei

SVAR

1/ I gamle dage hadde de 4 maaltider om dagen. Som regel var de agraa i dag 4 maaltider om dagen.
Det er det som en antall maaltider om vinteren som om sommeren.
2/ Maaltidens navn var:
Tryydugurd, Dugurd, Middag og Kvellvard.
Spisetidene var i gamle dage Tryydugurd kl. 6 f.m. Dugurd kl 10 f.m. Middag kl 3 e.m. og Kvellvar kl. 7. eller 8 e.m.
I vore dage er det en time kortere arbeidstid og man begynner dagen litt senere og slutter dagen litt før.
3/ Om sommeren var det i gamle dage almindelig at folket istad i omma gik til. Det arbeidet en time eller tre før de spiste Tryydugurd (Tryydugurdøkt)
Paa nogen gaardar arbeidet de da paa fasten de hjelpte paa andre gaardar fik folket en drammen og en brødkake før de gik til

5654

4) Under trekking og slagting fik folket ekstra god mat da de fik noen dansmes bitene ren.

5) Middagen er hovedmaaltidet baade i gammel og ny tid

6) Det var ofte varme maal baade til middags og til dagverd om vinterstiden

7) Paa de store gaarder her, hadde de i gamle dage kvaldrikke med grøt og ostes kjøtt og flesk op til 4 dage i uken, tirsdag, onsdag torsdag og fredag. Kaffen blev da opvarmet.

8) Bruken av kaal var stort set den samme som nu som vinter

9) Som før nevnt forekommer det at de hadde kjøtt og flesk 4 dage i uken.

I gamle dage hadde de nok sea de brukte nedel spekesild men neppe en forekommedag i uken gjennomsnitt.

10) Flatbrød ble og er her brukt i stor utstrekning til nesten alle maaltider.

Til fjøsdagverd og til siste maal brukes som regel ostebrød av sommalt ostes

Flatbrød ansees her som underverk til kjøtt og flesk til spekeflesk og til smør og ost

11) Matseddel for en ikke vintertiden i eldre tid.

Tyrydøgnet: Mandag Opskokt melk med opskaark vargrøt i, ostebrød og ost til. ikke smør til bestandig

Døgnet: Tullekruppe (tynn byggkruppe med sirup) i flatbrød smør ost (sötost-, pultost-, frøost, gjetost)

Middag. Blodpølse med opskaarne tølgstykker i, kokt i sam meersydde vommskinn (den var mere vel smakende en den som var kokt i lerretspøser) og melkegrøn.

Kvellvard Vargrøt og tynn melk (sur)

Tirsdag.

Tyrydøgnet Ost (opskokt melk som var tilrot- nye vårt saa den løp sammen) og vafler av byggmel (sammalt mel)

Døgnet: „Heitsold" (smaall byggbrød som man helder kokende melk over. Flatbrød og ost.

Middag. Kaalruppe med grøn ærter, kjøt og flesk. Det var vanlig med „Kromme" i Kaalen. Det var mellaller lagt av byggmel og fett.

Kvellvard: Sild og poteter

Onsdag

Tyrydøgnet: Opskokt melk med opskaarel Vargrøt i. Ostebrød og ost.

Døgnet Tullekruppe flatbrød smør og ost.

Middag. Opvarmet kaal, kjøt og flesk

Kvelvard Vargrøt og kvatøl.

5654

Tirsdag

Tyrydøgnet. Øl, rugbrød, estebrød smør og ost.

Døgnet: Heitøl spekeflesk og estebrød

Middag: opvarmet Kaal Øl og flesk

Kvellsmad: Vassgrøt og stum melk

Onsdag

Tyrydøgnet: Opskokt melk og grøt estebrød og ost

Døgnet Tullasuppe, flatbrød og ost.

Middag Opvarmet Kaal og pannekaker

Kvelsmad. Vassgrøt og Melkøl

Torsdag

Tyrydøgnet Øl. Estebrød rugbrød og smør og ost

Døgnet. Melkegrøn spekeflesk og estebrød

Middag Fersk ørret stekt i elven eller i Hjellet eller fersk eller saltsaltvannsfisk og fiskesuppe.

Kvellsmad:

Vassgrøt og stum melk.

Fredag

Tyrydøgnet Rugbrød smør og ost Kaffe.

Døgnet Tullasuppe med lett opskorpet ost i, estebrød smør ost

Middag Kjøttkaker, melkegrøn.

Kvellsmad Vassgrøt og melk og en brødskive

Spisesedlen for en ikke kvinde vore mere varierte selvsagt.

7

12) Med hensyn til spiseredskaber for en ikke sommertiden er det bare den forskjel at i den varmeste del av sommeren brukes til dagsbrød i mangel av ostekniv sild og leggbrød og stinn (tørr) melk og kaldgrøt (kald vassgrøt) to ganger til dagsbrød hver dag. Det var da gjerne spekeflesk og ostebrød til.

Med hensyn til tiden idag, har stinn sild, kaldgrøt, ostebrød og spekeflesk i den varme sommertid om bare samme plads som dagsbrød melk som før.

Ellers er det nok en god del for andring fra før. Det brukes idag adskillig mere fisk og grønsaker end før og kosten er overhet. mere end før. Det er mangl dagligere end før med smør og ost. og det brukes adskillig mundre smelk.

13) Stinn sild, spekeflesk og ostebrød kan her i Gausdal trygt betegnes som nasjonalretter.

Sommertiden fiser det ingen ting folk selv mere pris paa.

14)

15) Natsitraasjonen under 2. verdenskrig hadde ikke noen som helst influytelse paa kosthaldet her i Gausdal. Folk hadde mat. nok og spiste det de før hadde spist, ja i mange tilfelder var kosthaldet bedre end før krigen.