

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Tusa

Emne:

Bygdelag: Tusa bygd

Oppskr. av: Hans Chr. Eckberg

Gard: Tusa

(adresse): Tusa

G.nr. 31 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Kjært og skal gjerne å gjere  
 svar på desse spørsmål, så er det  
 eit slikt vane og leande-meljo.  
 Elles var det ekkje og er det ekkje  
 så stor skilnad, vår bygde  
 på vane og leande, fiskar og  
 husmannemeljo -

1. I denne ferd (og no) er det  
 4 meilider, det er frukost  
 middag, noon- og kveldsmat.  
 I gamle dagar var det og  
 meir eit anna meilid  
 som dei meinde frøfrukost-  
 dei var fedte opp på arbeid  
 for i 4-5 feda ein meilid,  
 1. d i slatten, og så på dei  
 frøfrukost med det same  
 dei gikk på arbeid.

Frukost, som me seier i  
 vår bygd, på dei meilid kl. 8-  
 middag kl. 12, noon kl. 4 (16)  
 og kveldsmat kl. 8 (20)

3. Nei, ekkje såvidt og vert

4. Kan ekkje seie seko ekkje



om dette. Faller hvidt er det ikke  
Kjø kjøtt medto eksleamietid  
no.

- 5. Det var middagen. Aften
- 6. Fædte fæder var det samme  
pe middagen en fædte  
vann, fiedes og an kvæden.
- 7. Aften. Søndag og kanskje  
Laurdagsskolevar var det samme  
leis.
- 8. Fikkje så og veit
- 9. Dette er kanskje gjensid. Kjøtt  
var oftest middagsmat for  
Søndag, andre dager i vita  
svort ~~skjeldan~~ skjeldan.  
Sied kveika en her i  
bygdene svort mjølke i gjør  
se variasjonar, spekkisied,  
røykesied og kjøtt fersk  
sied. (Eit gammelt ord  
~~da~~ eller herme her i bygd  
da liden såles: Sied sic  
frukost og sied "tic nous,  
graut for middag og graut  
sic kvæis.") Fisk var gjensid-  
kje kjøtt.
- 10. Teakvinn er vel seld på  
middagsbordet så i bygd  
Kjøtt kvar mann, nokan  
det er sied, fisk, kjøtt eller  
rettar av fæsk.
- 11. Dette er kanskje så greit å  
gjera, deen og kan vera  
sic herme odanfær som  
stort set var meateselen



om vinteren, særlig og søndagen  
tok søndag til kveld og  
mæltide om søndagen.

Søndag til kveld var det  
ofte (for ikke å se på aften)  
erter og kjøtt eller fisk. Til  
frukost søndag, stekt fisk  
eller pølser og poteter og til  
middag søndag, gjerne  
kjøtt eller fisk. Det  
se var vinteren. Om så  
man var det gjerne man  
spikjemal (spikjekjøtt og  
fisk) men også da var  
det ikke brukt, t.d.  
røykt stude (eller vilt)  
i spikje

12.

Til dag og se matskelen  
mikkje slik er: Kaffe  
og te til frokost, -  
fisk kjøtt eller seie  
og poteter til middag.  
Med søpe som forrett.  
Til mens som lekning  
som frukost og til kveld  
er det vel kjøtt og fisk  
med grønt og mjølk, (gjerne  
seie eller sild mjølk alt  
eller som den enkelte vil  
ha det. Gjens kveldar kan  
sme coladur for grønt  
bruka the.

13.

Et kan ikke nemne nokom  
sees matrett som



masjonalett" for nei lagge  
 14. "Jag kan heller ikke nem-  
 me med som vert brukt  
 andre stader som ikke  
 vert eten her i bygda

15. nei. Det er ikke som er  
 all for kigen ved den. Kjøtt-  
 kadede er Kaffelesningen.  
 Tack for for lite god kaffe.

5668