

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Aust. Agder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Landrodd

Emne: måltider og mat

Bygdelag: Jørn med
Landrodd

Oppskr. av: Jønn A. Emene

Gard: Emene

(adresse): Landrodd for Lrimstoa

G.nr. 78 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Detta eiga røynsle*

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

SVAR

Måltider og mat

3/ *3*
 3 aldre tider brukte dei 4 måltider om dagen.

Det same antal småttider brukte dei also på
 bondebygda. Gamle folk for jarnst etn. Kaffi
 får etter middagen. Dei brukte dei same antal
 småttider både sommar og vinter

4/ *3*

Det første småttid kaller ein her morgens-
 mat. Neste småttid kaller ein her "öttelebede"
 (frotte), so kaller ein mat småttid, middags-
 småttid og kvells småttid "matvord"

Morgensmåltid var om sommaren kl. 6 og
 om vinteren kl. 7. Öttelebede kl. 9, middags småttid
 kl. 12. Kaffi eller som votton kaller det "eftarvord"
 kl. 4 og matvord kl. 7. Dette tider blei brukte
 både i alder og yngre tid.

5/ *3*

6/ *4*
 Det var ingen skilnad sommar og vinter

7/ *5*
 Ein brukte same tider for måltidene om
 det var bresting og slakting

8/ *5*
 Middags måltid var hovedmåltid her

enten det var Sommer eller Vinter

6

Som regel brukta ein berre ein Varon til om-
dagen. Det skudi vera att ein felle? mollo opp-
varant til Kvelden som var at sidan smiddag
eller brukta dei mykje graut til Kvelden!

7

Laurdag brukta dei mykje graut til smiddag.
Om søndag brukta dei mykje fersk kjøtt og suppe
eller hodd. Kvardag ein særskild mat

8

Ki det var itelje, skilnad Venster og Sommar
med matordninga

9

Ein hodd, kjøtt, felle og eidd særskilde dagar
til smiddagstematid

10

Det var brukta mykje flathod til smiddag.
Dei brukta mykje flathod til stekt felle
og til kjøtt og felle suppe, men helst når det
var ein kjøtt eller felle til som var servera.

11

Mandag brukta dei eidd steikt eller spetti, tirsdag
kapskaur, onsdag stekt felle, torsdag fersk felle
(fersk), fredag salt kjøtt suppe eller hois dei
fersk felle fersk felle suppe. Laurdag graut
helst Kveldsmåltid graut. Søndag var som regel
fersk kjøtt suppe, Kalvesteik, eller steik. Til stekt
brukta dei Smettepudding og Karamellpudding,
Det er helst i notida dei brukta det som meind
Gulder tid var Posten meire laudskatt, erte suppe,
bær suppe og saft suppe. Det brukta seg mest
i kjøtt, felle og felle som dei felle i Vatnet.
Flathod brukta dei mykje i eldre tid. Um
Sommeren i barast. Skatt brukta dei mykje.

5700

2

flattbröd boll og greut og bær mykje brutta dei
 mykje til etelstede. Dei hadde mykje speltig
 som dei leigde til lurt leing under kaffet / spelt
 fjelle eller, mergrätte, som dei kalla det. var
 brutta mykje i eldre tid, so var dei jamt ut
 i den lida flest beit og friden måken leide
 dei god. 70, Kammenda mykje. kotei eson dei
 meire mygnofent ketter som dei leruttar, me.
 Fjellen dei fessit var trost, aure og trøy som
 litt nar mykje frå auren

12

Siltnader fra matsedelen er alling fast fennar
 i notido, for hadde dei etit, dette meke my-
 gnofent ketter, men bruttast best det dei hadde
 fra garden og mat som dei stelte tjole.

Bakstulturen med dei meire mygnofent ketter gor-
 di seg til all folk etit, var so freitt, som for
 i lida

13

Nasjonalketten her er anten salt kjøt suppe eller
 feritt. Pebr stett - som dei leruttet mykje i
 jula var og so ketter som nasjonal kett. Den
 var lerutta som ettermat eller julegranden
 som var dradegand, her. juledags middag lere
 Ha dei mykje fiskefisk. Skuldi han vera god
 mat. han vera god. lita plut so han rigtig
 leide fra kordet

14

Floddalene var att det var heintlig sled, og
 det var det fra dei fleste stader i bygda, unan
 tall hørde og so her.

15

Potetavlun har aukka mykje i dei setnare år og
 Kaffi er doglig drutt fra lönndelbygda. Brutt
 og Kaffi var innford her av ein frutt i 1820 års

Det første, viste dei 1814, Horlevs dei skulde ber
 18e kan, men prestens som hadde lært omgagat
 måten lærde snart fæll i Hølle kan. Den
 presten var av dei rasjonalistiske, skrevet
 som ikke, end så for å preke om Horlevs dei
 skulde mylla dei guds gædtegaver fra prestes
 stoler. Det var heller innflyttas som endfærdy
 dei nye brødtypen. Presten i gammel tid hadde
 og stor innflydelse over den meigensmann, dei
 var i mange ting foregangs menn, men var det
 gjeld i underste fæll i mættet. Det var
 mykje i 70, 80 åra blei heri forandring, i innføring
 av nye retter. Fæll som hadde vært ute og let
 Horlevs andre fæll hadde lot sin kunnskap til-
 flyte sin omgivelser

Jorn a Gruend.

5700