

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Laudal

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: T. K. Steuvsland

Gard:

(adresse): Laudal

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

1. 4 måltider var for det alminnelige, og er det fremdeles.

2. "Morgonbide" (morgonmat) daure
 " (nå middag) kveldsbite (nå
 kaffid og nåtør (nå kveldsmat)
 Måltide ble inn tatt og blir det ennå
 inn tatt om lag slik:

Morgonmat klokka 7. Middag
 klokka 12. Kaffi klokka 4.
 Kveldsmat klokka 7-8.

3. Vintertid spistes morgonmat ofte
 litt senere - klokka 8. Kveldsbite og
 kveldsmat også ble ofte om sommeren inn-
 tatt litt senere enn om vinteren.

Før var det meget travelt i slåttonna da
 man ikke hadde slåmaskin. Man begyn-
 te da ofte slåtten klokken 4 mens dug-
 gen ennå lå i gresset. Før man gikk ut
 tok man sig litt mat på kjøkkenet med
 melk eller kaffi til.

4) Ved særlig tungt arbeid, for eksempel
 tresteking steller ofte folk litt bedre mat
 en vanleg. Særlig var dette tilfelle iden

tid da man brukte å dra treske-
maskinen. Før den tid tresket man
med flöiel (trest) og da tok man trest-
kingen mer etter kvart. Nu tresker
man helst med motor, og da faller ar-
beidet lettere.

5. Før lengere lengere tilbake bruk-
tes mange steder "daure" ved 12
tida. Daure var "våt" mat, gröt, pöte-
ter og melk, fladbrödsoll. Neste mål-
tid, omlag kl 4. e.m. spiste man "gövre"
mat, fladbröd, lefse.. kaffi. Delte var
gjærne slik hos småkarsfolk, og ser leg
ved sommertid da man spiste lite kjøtt.
Hadde man kjøtt eller fiskemat midt
på dagen, kaltes det middag som nå.
Fvinterh. året bruktes mer kjøtt enn
om sommeren. Slik også nå.

Måltidet klokka 4, ble da "kaffe"
"ved kaffetid" "kaffitibele"
"Hovedmåltidene blir helst morgen
og middag. Folk på visse slag arbeid,
f. eks. vei-ant. og skogsarbeidere passer
det best å ta hovedmåltidet når de kom-
mer hjem om kvelden.

6. For de fleste ble kostholdet for nok så
ensformig. Fikk man ett måltid med
varm rett, var det nok alt.

7. Söndag skulle maten være litt bedre.
Kjøtsuppe var da nok så almindelig.
8. Om sommeren i varmen brukte man
mindre kjøtt.

Nå for tiden brukar man ofte fiske-
middag f. eks. fersk laks. Man har
nå fiskeruter i hver bygd.

10.

Fladbröd brukas nå lite sammenlignet med før. Men ennå brukes fladbröd til middagsmat.

11.

Vanleg om sommeren :
om morgenen kaffi (for barna melk)
og turrmat, fladbröd, tefse eller
potekake, smør-knøst, uvrillede
poteter stekt på urnen.

Til middag, kjøtt, fleisk eller salt sild
fladbröd poteter og melk, sur eller kin-
nemelk. Ettermiddag: kaffi, bröd
(eller tefse potet eller syrestomp i litt senere
tid. Til kvelds gröt og melk, poteter
og melk, sur eller søt, fladbrödsoll
& sur eller søt melk.

Om sommuren brukte man
ofte "daure" d.v.s. råt mat isteden
denfor vanleg middag med kjøtt eller
fisk.

12. Nå har stomp avløst fladbröd som
bröd. Tefse og potekake brukes mindre
enn før. Fersk fisk brukes mykje mer enn
før.

13. Komper (klubb) med fleisk eller
sauefett i, er enn rett som er vel om-
tykt.

14/

15/ Matsituasjon har praktisk tatt ikke
innvirket på kostholdet.

Kaffilidsetring brukes ikke.

Men tørrede blåbær og myper brukes
nok mer nå enn før i krigen.

