

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Flordalund.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vossestrand.

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Myrkdalen

Oppskr. av: Stykkaar Myrland.

Gard: Myrland

(adresse): Vossestrand.

G.nr. 17 Br.nr. 1

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. Det var 4 måltider om dagen både sommer og vinter.

2. Navnet paa måltidene var bisk, dauger, non, kvælsmat, biskin. Kl. 8 om vinteren og kl. 7 om sommeren, dauren kl. 12, og non kl. 4 og kvælsmat kl. 9. Maten blev inntatt paa samme tid før og noa.

3. Fløtka gik ein halv time fortare om sommeren en om vinteren før men no er da same tid vinter og sommer.

4. Fløtde intye ekstra måltid i slaktning og i Freshing.

5. Fløtde måltidet var til nonn.

6. Fløtde ett måltid med varm mat.

7. Om vinteren hadde dei ulike ukedager sin særskilte mat, mandag, Onsdag, og Fredag vart da spist sild (sildaga).

8. Om sommeren var da intye spist sild.

9. Kytt eller fisk hadde en 4 dager i uken sild eller fisk 3 dagar.

10. Flatbrød vart brukt til aldgs kytmat.

11. Maten i eldre tiden var Mandag smørkling og suppe (brømsuppe) til dauger grøt og melk til nonn sild og potete til kvæls grøt og melk.

Tirsdag til biskk smørkling og suppe, til dauger  
 grøt og melk, til nons kjøtt og kjøttsuppe med  
 potete og flatbrød, til kvelds melk og potete.  
 Onsdag til bisk smørkling og suppe, til dauger  
 melk og graut til nons fisk og potete, til  
 kvelds graut og melk, Torsdag til bisk smør-  
 kling og suppe, til dauger melk og graut  
 til nons kjøtt og poteter, Fredag til bisk  
 smørkling og suppe til dauger melk og graut,  
 til nons sild og potete, til kvelds melk og graut,  
 Lørdag til bisk smørkling og suppe til dauger  
 melk og graut til nons kjøtt og potete til  
 kvelds melk og graut. Søndag til bisk fisk kjøtt  
 og flatbrød, til dauger melk og graut til nons  
 raspekomle og smør til. Løjningene etter nons  
 maten var spist om kveldene.

Da var lit for skyet paa maten om sommaren  
 for i eldre tider hadde dei intje so mykje  
 fettete at dei hadde om sommaren. Da da  
 var varmt om sommaren brukte dei soppa  
 da er til at brota flatbrød i melk og ha  
 spekekjøtt til. Kjølet som er bakte flatbrød  
 og kokte graut er var avla på garden og sommale.

- 12 For skyet paa maten no og for er at dei brukte  
 kaffe og avnsbrød i staden for flatbrød og suppe.
- 13 Nasjonalmat er rømmegrøt drarb og kreaataking.
- 14 Makrell er brukt lit men intje skylling.
- 15 Værskrigen forandret kostholdet i bygda  
 bare midlertidigt under krigen og saa  
 leng da var mangel paa kaffe og andre matvarer.  
 Lopp har intje vare brukt da er brukt att  
 turka grukt kaffitilsatna bruke dei som  
 faar faar lit kaffe.