

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Silemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Mo

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Skapså

Oppskr. av: O. Q. Bergland

Gard: Bergland

(adresse): Andalsverk

G.nr. 63. 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):

Frå far og mor si tid fødte 1833 og 1845

## SVAR

1. I gamal tid bruka dei 5 om sommaren og 4 om vinteren, og some stader vert det bruka no og. 2. Fyrste måltidet vart kalla: åbiten eller bit-åe. Andre målet: doguren, tredje: middag, fjerde: øykt, ondålen eller non, femte: nott-waren eller kveld-waren. Tidi var: åbiten kl. 6, doguren kl. 9, middag kl. 12, ondålen eller non kl. 15-16 og nott-waren kl. 20½. Same tid er det no.
3. Om vinteren bruka dei åbiten kl. 7, middag kl. 11½, non kl. 15 og kveld-waren kl. 19½.
4. Ved slakting kunde det vera litt ekstra tilsett, men ikkje ved presking; for i gamal tid preske dei med stivil eller flyjyl, ~~sær~~ me her, og då varde preskingi heile vinteren.
5. Det var so rymse. Some rekna middag best andre bit-åe. Det

var vel eller som de var mat-  
 kringa og lika maten. Det var det  
 samme kring og sommar.  
 6. Døgn, middag og kveldsverd.  
 var varm mat, seld og sm-  
 kren.  
 7. Middag kunde skilte litt, men  
 alle var det litt alle sykledag.  
 8. Natter og somner var like.  
 9. Ein vinteren var det som sepp  
 kjot til kvær middag. Om som-  
 maren brukte de seld og slatin-  
 glabroran amor og ost til mat.  
 dag ost. Det var avvikende  
 og seld til og smaka beste  
 i sommarværem. Det var  
 om lag seld bruke sommar. Tid  
 10. Jord og glabroran ved bruke  
 til østing og non og some bidr  
 til middag. Glabroran bli brukte  
 til spisekjøt og spisekjøst. Det  
 er godt seld alle det mat.  
 11. Om sommaren var det: amor  
 kring og ost til øst og non,  
 til døgn og kveldsverd var det  
 grast. Det fiske og minnet  
 var det grast til non og ost.  
 i gammel tid brukte de non  
 grast til øst nok og øst.  
 Det er om lag same maten.

~~er omtrent samme maten no som~~  
 for berre at gräuten og flatbrau  
 et har gått burt alt for mykje.  
 Den gamle gräuten av byggvjøt  
 sam-male av badskog- turka  
 byggkorn var helsing og nær-  
 de mat. Det syner alle kjempe-  
 karane han ala opp som f. d.  
 Sørke-Nils, Gunnar Bjaland  
 og skiløyparen Londre Norheim  
 m. m. fl.

12. I dag brukar dei mindre flat  
 brau og gräut, mindre kykk  
 mjölk og meir kaffi og raffi-  
 nera sukker; men bylt har  
 dei ikkje borte av.

13. Smör og flatbrau eller spike-  
 kjøt og flatbrau er rekna for  
 nasjonalretten her. Til smör  
 og brau skal også vera gamal-  
 ost. Smörgräut bli også rekna  
 for å vera nasjonalrett. Mange  
 set den høgst; men det er dyr  
 i bruk og vert soleis berre skjod-  
 semat ender og då.

14. Kva slag mat ikkje bli omtykt  
 her er vandt å seia. Makrelkjuk-  
 ling<sup>er</sup> godt likt, og mange slag  
 fisk bli brukt berre han er å få  
 tak i.

15. Matstellet har ikkje endra  
 seg stort etter siste verdens-  
 krig. Einast er at folk brukar  
 meir grovbröd no en for krigen.  
 Kaffien vert også mindre

5797

brukt avti den er raagjort.  
 furtogal brukt og riktige bli  
 brukt no. Det mykje bli mein  
 brukt em her.

Det er om lag 150 år sidan  
 postene kom til Akershus. Det  
 var posten som kom til Akershus  
 som berde folk og dyrt posten.  
 At forholdet da var det andra  
 er vist. Mange brukte mykje  
 og posten til kulebord i  
 Akershus som gravid. Det brukte  
 for og. Som lika beste mykje  
 og posten som gravid og mykje.  
 som er god skymykt og gode  
 posten so er det god mat og  
 for postene kom brukte gode  
 Akershus ved middagstiden.  
 Tiden posten kom var den  
 brukte til all kjøp og flat-  
 brukt til mein brukt. No er  
 det riktige flere steder der  
 riktige har Akershus noton som  
 No. Akershus var post her i 9 år  
 1769-78. Akershus store post-  
 dyrking var det nok riktige  
 for Akershus 1817.