

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Måltider og Mat

Oppskr. av: T. B. Hårveit

(adresse): Byremo

Fylke: Vest Agder

Herad: Grindheim

Bygdelag: Do.

Gard: Hårveit

G.nr. 11 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ja og det gamle folk har sagt

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

bänder

SVAR

- 1 4 en har 4 nå og. Ja i høstannen om sommeren har man et måltid mer altså 5-fem om dagen.
- 2 Morgabiten - Dæure - Middag
Kaffetid - Kveldsmat
Morgabiten kl. 6-7- i høstannen ca. 2 timer tidligere, da spiste man Dæure kl. 9 - Middag kl. 12 av og til litt før Kaffetid kl 4
Kveldsmat kl. 9 eller 9½ Samme tid nå som før
- 3 Nei ingen forskjell
- 4 Nei ikke det
- 5 Middag er og har alltid varet hovedmåltidet. Nei ikke forskjell
- 6 Til middag hadde en ofte varm rett, og av til varm rett til Kveldsmat, ikke til de andre måltidene
- 7 Nei ikke noen forskjell
- 8 Man hadde mindre poteter om sommeren ellers var det nok så likt
- 9 Det var så forskjellig sommesider op til 5-fem dager i uken til middag, sommesider 3-tre dager i uken

Når en hadde fisk var ^{det} mest et par dager av gangen; sild var det mindre av før i tiden her oppe i landet men når man hadde sild blev det også 20 dager av gangen. Makrel blev brukt på samme måte.

10 En bruker bestandig flatbröd til middag. Til stek og allslags middagsmat vil en helst ha flatbröd

11 Det er et vanskelig spørsmål. Til Margabite var det flatbröd til pålegg var smør og kenoost med varme potter, hadde man ikke ost brukte en mysmer; til hverdags brukte en stort mysmer til gjestebud søtt mysmer) det hendte også at man hadde glasset helst turr (rullepølse) et ^{par} ganger i uken.

Til Middag var det mest 20 ganger kjålsuppe, 20 ganger potetsgröt 20 eller 30 ganger pandestek engang velling, hadde man ikke kjålsuppe var 20 eller 30 ganger velling. Når man hadde slaktes hadde en blodpølser 20 eller 30 ganger i uken sålange blodet kunde vare. Potetskümper hadde en også av og til 20 par ganger i uken.

Til Kaffetid var det som til Margabite men det var skjelden en hadde glasset. Til Margabite og Kaffe- tid bruktes kaffe; endel brukte også kaffe til Middag, men de fleste hadde melk da

11 Til Kveldsmat var det mest varme poteter og sur melk sammelider potetgröt, när den var varm blev den spist med sur melk, var den kald med varm söt melk til; man hadde også av og til fladbröd soll i sur melk, var det holdt brukke en afte soll i varm söt melk. Det hendte også at man hadde velling

2 For sommeren:

Morgabite og kaffetid var nok så like sommer og vinter; men man hadde mindre poteter om sommeren og derfor fikk man skjelden potetgröt, da ble det av og til væsgröt (gröt av mel og vann uten poteter i)

Til middag hadde en mindre kjøttuppe, mere mere fisk (Fersk og skot) makrel fikk en av og til. Til Dære hadde en alltid soll i sur melk eller gröt og melk.

Til kveldsmat hadde man mere soll og velling, da det var så lite poteter

12 En bröcker nesten ikke fladbröd til Morgabite og Kaffetid, til pålegg har en også mere Nøysost og Våkelost end får. Til Middag er det mye anderles end får. En har skjelden pande stek; nå er ^{det} Dære og kjøttkaker og brunnstek og feikase, samt fisketkaker og fiskeboller og fiskepüdding. Kjøttuppe og havregrynsgröt samt potetstumper har en også sammelider. Havregrynsgröt har man også av og til til Dære

Labskær av og til til middag

3

Fil beveltsmat har en afte havregrynss
gröt eller poteter og pandestek; søll
og velling har man også sommesider

13 Blodpølse er så i si alle gla i

14 Det er vanskelig å ~~svare~~ ^{svare} på det
Ivinnestek og Rikbunestek brukes mest-
nok ikke her omkring

15 Nei ingen forandring er skjedd

Skaffen blev innført ved land-
handlerne; likesam brød og kaker
kom også fra dem og brukten av
fladbrød bringt silbake. Landhand-
terne hadde også fiskkekaker, og fiske-
boller samt hermetik (ansjos sardiner)
dette hadde også betydning for kostholdet

Det som har hatt størst betydning
for å innføre nye retter er folk som
har vært borte en tid og lært å
lage mat. Høymorsskolene har også
hatt stor betydning særlig å bruke
grønsaker. Noen matskikker fra preste-
gården og embesmenn har man neppe
her omkring; man avler mer poteter enn
før i tiden, det har også litt betydning
for kjøtt og fiskeretter; bruk av kornfyr
har også hatt betydning særlig for bak-
ing av fint brød og småkaker.

Bitrøkene spiller en stor rolle i
vår tid, ved dem kan man få den
fiske en vil ha og derfor har brukten
av Lei, Torsk og Lyr blitt mye
nå. Før i tiden var det bare Lild, og Ankerel
og Tørfisk man fikk bak i