

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rulrum

Emne: Måltider

Bygdelag: Løiskogbygda

Oppskr. av: Per Tjønslung

Gard:

(adresse): Løiskogbygda

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

Dess opplysningane er henta frå bonde- og småbrukarheimar - og litt frå slike skogsarbeidarheimar som hadde - og har - eit lite bruk på 1 ku og nokre sauer og eit par geiter. (Leiten er sjeldn nå etter siste krig.) Ein kan seia at skifte mykje etter poteten vart ålmunt dyrka. Før poteten kom hadde folk mer på mjøl- og mjølkemat. Kjøttbaldet var stort, med salerbruket som hovudfaktor. (Vårberkyr.) Jakt og fiske var viktige hinareringar. Fatig folk dreid mykje i skogen etter elg, storfugl, orrfugl og rype. Det var ofte skort på mjøl, og sume brukte borte mjøl altit så seint som i 1830-40 åra.

Med poteten vart det stor smånad på kosten, serlig hjå dei fatige.

1. Dei hadde 5 "mål" om dagen, føredugurd, dugurd middag, eftarvord og kveldvord.

Føredugurd kl. 5-5³⁰, dugurd kl. 9. middag kl. 1. eftarvord kl. 5 og kveldvord kl. 8.

Nå er det føredugurd 6³⁰, dugurd 10-10³⁰, middag 2³⁰ og kveldvord kl. 7.

3. Vintertida kunne dei skotta eftarvorden, men da var dugurd og middag litt seinare, kl. 10 og 3.

4. Ved høstingene var det ikke mange skraaede
 i gammel tid. Det var altsaa som det er i
 alle korn- og hvede om sommeren fra det er høstet.
 Na har de krydsede, anden gødet eller gødet som
 bliver høstet. Det er det der er høstet som det
 er høstet og som det er høstet på østlandet,
 et altsaa op til 6 gonger om dagen.
 Gammelt gødet altsaa som det er høstet, i
 3-4 km om sommeren, det er høstet som
 som det er på og god mat som det er høstet
 som høstet.
 5. Det var ofte altsaa, omkring i altsaa, at
 duggerden var høstet, da det er en
 der altsaa og høstet i høstet som det
 omringet. I altsaa har det er høstet som det
 eller 1920. Det var høstet i høstet som det
 og til høstet mat, det er høstet som det
 eller at det er høstet i høstet i høstet.
 7. Da den gødet var det er at høstet
 høstet om høstet i det høstet at var
 høstet, men det er ikke høstet som det er
 høstet. Det er høstet som det er høstet, høstet
 og så høstet altsaa høstet. Høstet på østlandet
 om sommeren at alle høstet - og østlandet om
 høstet var høstet fra høstet i 1890-årene. Det er høstet
 mange østet, omkring østet høstet. Høstet
 det er ikke høstet i det høstet.
 Høstet: høstet: høstet og høstet. Høstet: høstet
 høstet: høstet: høstet og høstet. Høstet: høstet
 høstet: høstet: høstet og høstet. Høstet: høstet
 høstet og høstet (høstet: høstet og høstet på østlandet)
 høstet og høstet (høstet: høstet og høstet på østlandet)

3. Rakfisk eller fersk fisk, seinan lutfisk. 4.

Kjöt og Kål. 5. Graut og mjølk. 6. Sild eller fisk.
Etter slaktinga om hausten var det mykje
blodmat og lunghakk til dugurd eller middag.

Til eftavord var det herre litt smør, flatbrød og
mjølk. Til kveldvord anten graut og mjølk
eller brødsall. Etter lufsera om hausten kløyra
dei heim dei siste 2 mjølkemåla, nedkoka til
mølke. Dette åt dei då av i mange dagar.

Om sumaren hadde dei kjellarmjølke ståande
heilt til slåttonna. Da tok dei heim ei ku eller
to - "huankeyr". Omnsbrød kom ikkje i bruk
for folk fekk komfyr. Før den tid bake
dei kakestomp på lakka, i ei gamal gryte
eller på glørne. Men det var lite røy gamalt.

I bronze tider og når vart flatbrødet utskift
ved bordet, ein bit å leggja kjøt og sild på.

Sidan kaffi kom i bruk, var det kaffi etter
dugurd og middag, altåt eftavarden og i
slåtten kom dei ofte ut på jorden med litt
dersom det vart laugskift i sume "kniptate".
Det var til vanleg ein liten "koksukkerbit"
eller toppsukkerbit til mams.

I slåttonna stod ofte ein "mysuhölke" imma
kjökendøra. Mypa var ofte så gamal at ho
hadde gjera. Var folk byrste og drakk for
mykje, tok dei til å syngja, men sume
kunne ikkje gå. Den tid brunnevinsbrenninga
var fri, var det ofte dram altåt maten på
sume stogarder.

8. Skilnad på vinter og sumar i kosthaldet
var det. Om sumaren var det meir "spikej-
mat" (fles og kjøt), om vinteren ferskt kjøt
(Sadd) og salt kjøt og så blodklubb, blod-
risk, blodpölse og hakk av lunge, lever, ompr

og hørtekyt.

9. Det kom sig mygler an på her mygler
 slæktekyt sin dræke om hævningen her alle
 sin kurren hørte kytt, men hørte hørte
 de gære kytt sin alle gære gære i røse.
 10. Kurren hørte de hørte alle kytt, kytt
 og gære. Kurren: maissian alle 1800 var
 det art smitt med myglermat, kytt har
 mygler gære gære, og det hørte røse kytt.
 Spækytt, opkytt og vild hørte det røse
 hørte alle - om det gære.
 11. Se punkt 7.

12. I sin tid in det hørte hørte alle kytt
 om hørte til gære gære mat om og
 alle hørte, hørte, mygler alle amman på-
 kytt - og de mygler alle hørte om alle
 gære: hørte og gære, vild og gære alle
 om hørte mat gære gære mat om
 Mygler: Spækytt og gære kytt og mygler
 om hørte amman, gære kytt og gære
 alle hørte om alle hørte.
 gære: Om hørte og hørte, kytt
 (alle mat in det hørte mat - amman)
 hørte: hørte og mygler (alle hørte om
 alle mygler mat mat mat om)
 amman, vild alle.)
 Det gære gære gære kytt in smitt kytt.
 Det hørte sig mygler å hørte hørte på de
 alle gære.
 13. Spækytt hørte med hørte hørte og gære
 8. Kurren hørte med hørte hørte.
 9. hørte hørte og mygler med mygler.
 14. I gære tid hørte de om hørte "hørte om"

5
i bygden. nordover Solentalen. Det ser ikkje ut til at folk her vit stort om dette. (Det var ei blanding av kokfeitt, mysmis og mjølk.)

Saltvassfisk i det heile vart like brukt når ein tok unna sild og lutfisk.

I det heile har nok maten vori heller einseitig mest utan grønnsaker. Grønnsaker som vart dyrka i 1880-90-åra var helst lurre kålrot og gulrot.

Sidan sukkeret kom meir i bruk, sylta dei molter og syltebær, helst ikkje blåbær. Så fekk dei nokk saft av blåbær, skimmtryte og bringebær. Syltetøy og saft vart helst nytta til middags på helgedagar og i lag. Før siste krigen stivsylta dei helst. Etter den tid syrsylting.

15. Ein kan ikkje seia kosthaldet har vore omkje omskipla etter krigen. Etter som dei ymse slag mat vart å få, kom det smake i same gjenge att.

Det einaste er at storparten av ungdommen drikk ikkje kaffi.

Dei fleste brukar rein kaffi.

Truleg brukar folk meir grønnsaker enn før. Ein kan nå finna alle slag grønnsaker frå kål til krydd. rotstarr i hagen. Det veks litt myper i bygda, og dei vart nok nytte nå etter krigen, men det er så lite av dei.

Under krigen var det nok så stort kaminhald, men det er slutt nå. Dei held heller såu.

I det heile, krigen gjorde ikkje så stort omskipte i maten her. Folk brukte

mykje fæmmer i kyrkja. Nu er det
det og af omgang i øst.