

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Akershus

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Nordre Høland

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av Fr. G. Skredsmo

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *øftu egit kjennskap. I samråd med mange andre*
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Spørsmålet gjelder en alminnelig bondegård (Finnes å turde komme med flp. forhåndsmerking.) I for. århundre var her i bygden flere husmanns- og selveieude bønder. Husmannenes kår var jevnt over meget dårlige, men forholdene var allikevel litt forskjelligere.

Var det et hjem med mange barn künde ofte de økonomiske kår være så dårlige, at det ikke kan oppgis noe bestemt om hverken måltider eller matskikker — det var rett og slett mangel på mat.

Fra 1820 årene var poteter og grøt og velling av utskredd havremel og vann visstnok den væsentligste del av måltidene. Så sent som ved siste århundredskifte var det knapt med mat i barnerike husmannshjem. — Flere som levde sine barnår i denne tid kan fortelle at brødskeimen ofte måtte tas uten pålegg — og at det ofte også var knapt med brød. (Mange fra slike hjem utvandret i den tid til Amerika og er blitt rike eller velstående folk).

Matsituasjonen under annen verdenskrig

6148

var ikke så verst. Litt knapt var det
 — en forsøkte såvidt mulig å dele den maten
 en hadde med slikt ringer i Oslo — hvis
 en var heldig og fikk den frem til vedkommende.
 Sp. 1. 5 måltider. Nå: 3-5 måltider.

- Frem til for 30-40 år siden var følgende
 måltider: Kl. 6 fm. føredule (utt. med tykk l.)
 kl. 8 dule, kl. 12 middag, kl. 5 aftas-
 val (tykk l.), kl. 8 kveldsval
3. Var de fleste steder ingen forskjell.
 4. 7 alm. likt hvis arbeidet strakk til hele dagen.
 5. Middag. Var såvidt vites likt sommer
 og vinter
 6. Middag ble brukt varm mat. Frem til
 for 35-40 år siden ble meget brukt
 velling, både 1 og 2 ganger daglig
 (denne var varm).
 7. På enkelte gårder — med stort kosthold
 (mange husmenn) hadde den visstnok
 bestemt mat til hver dag i uken
 8. Visstnok ikke
 11. Omkr. år 1900 — middag:
 - Søndag: Kjøtt eller fisk og erte suppe
 - Mandag: — " — " — (rest fra søndag)
 - Tirsdag: Pannkake og søtsuppe
 - Onsdag: Sild og havremelsvelling
 - Torsdag: Kjøtt eller fisk og erte suppe
 - Fredag: Sild " — " —
 - Lørdag: Byggmelsgrøt

Det bemerkes at ovenn. matreddel
 gjelder en gård der matstellet nok var
 adskillig bedre enn de fleste andre steder.
 Var likt sommer og vinter. På de fleste
 gårder var velling av havremel og vann

brüket både til „düle“ (kl. 8) og til kveldsvel.
15. Efter krigens slutt har køt holdet
forandret sig meget — i stil med den
store fangesirkulasjon de siste 4-5 år. (Fra år 1946)
Nu kjøpes det som en ønsker sig i kjøtt-
forretninger, og for de fleste slags varer
også i kolonialforretninger. — Nu blir
mossu tatt igjen, for hvad en ikke
kunne få kjøpt under krigen.