

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Vestfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Tjøne

Emne: Mællider og mas

Bygdelag: Fraene

Oppskr. av: Olga Kvinge

Gard: Nare

(adresse): Fræne.

G.nr. 29. Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Egn middellere.

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

## SVAR

Det miljø jeg skivne fra er skipper og jordbruker miljø, da min bestefar på begge sider og min far var skipper, eide egne skuter, og far med seilskute og sønnen, men tilbakte vinturen hjemme, brue kom som med en gjætegett og tjenstjente drøyt gården, som var på 40-50 mål.

Tjenstefolkene var mest svenske.

På gården var det 4-5 kuer, hest, et par ungdyr, sauer og høns. Støttingen var ikke beregnet på salg. Man skulle ha godt. Om vinturen var det en del selkapelighet. Så det ble brukt opp på gården sammen med de produserte mannen hadde med seg hjem fra utlandet. På mars side var det 4 barn, på fars side 8.

Stekte ar det de rikelig ar - 70-80 boller. De gjødt med tang som ble tatt opp på stranden over høsten og kjørt hjem på vinteføre. - Kaffen ble drøyet med brennet røy og et slags tilsetning som kalles "dye", mange brukte sikori. I mars hjem bruktes både skorsten og kornfyr med 2 ilegg, men ingen stekte

ovn. I Jars hjem koktes lunge på skarsten  
 for man fikk komfyre. Farfar ble dosvede-  
 mann, og det var store staker man orlosen  
 kom på besøk. Det var vanskelig å koke til  
 en så høy gjest, man vedde, som var vraket  
 på skanden, som de gnistet opp i gryten  
 og det herude at det faet sot for pipen og så.

Det var sjöfolk som farle med seg hjem kaffe,  
 sukker og mange andre dæilige saker, som  
 sjöfrukt, kjeks, vin og annet annet.

Raffinader kom i store sukkerkoppe, som  
 ble klippet opp til sukkerbiter med suk-  
 keraks. Fiken kom i store riber, og  
 fransk smør i store brune stenkruk-  
 ker.

Da selskapskues tid var forbi, ble det  
 til å reise til Torshov og kjøpe det en kromp,  
 og snart kom det landhandelen som søyde  
 de mest alminnelige ting. Matbeholdning-  
 ne i huset ble da mindre, men det var god  
 skikk å kjøpe inn rare færdvare, far-  
 eks. en sukkersekk på 100 kg. og i tillegg med  
 grøn og rø kaffe, som man brendte selv.  
 Mel hadde vi på gården, bare fint, hvetemel  
 ble kjøpt i sekke av 100 kg., likeså hadde vi  
 selv grøn (helgrøn), erter og bønner.

Bakeren tok 42 bröd., og bestemte bakte  
 til jul 2 bakninger bröd (den ene til faste-  
 folk) 1 bakning rugkake, 1 bakning hvet-  
 kake og 1 bakning råterkake. Man gjør  
 det bakte ned i karnbolene, for at det skulle  
 bli berart mot mugg og iltærkning.

Noen bakte ble det ikke for omkr. 1900, så alle  
 småkaker ble bakt man man hadde bröd  
 bakning, stekt efterpå i bakerovnen.

Fisk og til spekefluk, samt til sild.

11. Søndag: Fersk suppe eller stek - rødegröt eller annen deilig

Mandag: Risengrynsgröt eller annen gröt.

Tirsdag: Salt kjøttsuppe (eller) kjøtt og fisk. Stuet kårabi.

Onsdag: Fisk og Fiskeuppe.

Torsdag: Salt kjøttsuppe (gryn) kjøtt - fisk " "

Fredag: Stekt fisk og saftsuppe.

Lørdag: Sild og rulling.

Naturligvis kunne dette variere, slik at man i slakte og vindektiden hadde mere ferskt kjøtt i en eller annen form og blodmat.

12. Nu brukes mest ferskt kjøtt og fisk, mere grønnsaker og frukt. Nesten ingen bakte brød, da bakesomrene er gått bort.

13. Fersk og makrell, flere sorter flyndre.

Fillegrisen er til det yillute.

14. Vi spiser all slags mat.

15. Mere grønnsaker, myper, hummer og skrubt frukt, mere grovt brød. Enkelt må bruke kaffestabning.

Under 2. verdenskrig ble det innført  
nång på alle områder, da de som hadde gørd  
måtte leve av sine produkter. Det ble lite  
mat til grisene, så folk måtte bruke noe til  
dem, og folk som ikke hadde hatt dyr får, begynte  
å holde gjeter merkelig og ostenskyld. Vi  
lesde mest på fisk, og brukte fiskesaler som  
vi får hadde makel, såsom stjerne, røkke og hai.  
Om sommeren når alle sommergjestene kom  
ble det kamp om fisken også. Faktisk  
fikk vi ikke, da myndighetene mente vi kunne  
klare oss med fisken.

1. Felde tiden bruktes 6 måltider daglig,  
nå brukes 3 eller 4.
2. Måltidene var: morgen kl. 6. - Frokost (dårlig)  
kl. 12.9 - middag kl. 12. - kveldskaffe 1/2 2. -  
oklekaffe 1/2 4. - kveld kl. 7.  
Nå spises frokost mellom 8-9, middag kl. 1.  
kaffetår kl. 3, og aften 7-8.
3. Nei.
4. Nei. Fur i tiden gjerne en dram får slakt-  
ingen begynte.
5. Middagen har alltid vært hovedmål-  
tidet.
6. Gjernen var normalt frokost og aften også.
7. Bestmat brukte salt kjøttmat søndag,  
tirsdag og torsdag. Hadde en forskt kjøtt,  
var det søndagskosten. Lidd laurdag, de  
andre dagene fisk.
8. Om vintren hadde en gjerne slakt  
hengerde, og du ble det mere fiskemat.
9. Berrart overfor.
10. Flatbrød og bynnbrød til supper, kjøtt,