

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Sør-Trøndelag.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Soknedal

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Gaardsdal

Oppskr. av: Sigrid Solberg

Gard: Solberg.

(adresse): Soknedal.

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskriften er etter eiga røynsle. *Både òg.*B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Det eg sjølv har vore like vis "pi", har eg spurt andre etter.

SVAR

om ein

1. Felt du tid - før ei ~~fo~~^{fo} årsidau - tok dei heri
bijgods til ond med arbeidsdagen i 5-tida om onn-
gongen. Dei arbeidde då utspar timer på
fastande hjarte - kvinner som menn og
winter som somar. Kvinnene arbeidde i vinteren
desse timer ond karter og rokk eller med
linet i (bjørst) uthusa. Menneks høsta
ond "slitt" på låven - Og når det f.d.
var kaldt og uffje vær, var det ikke
dette noko "sotmjølk". I 7-tida gikk dei
so det fyrste onatmålet - "fjryjabit".
Kvinnepi målmåla i fjryjabit i 7-tida.

Åbit i 10-11-tida. Dugjár i 1-tida.

Grøn i 5-tida, gikklos mat i 9-tida.

Ja.

4. Slaktdagen var det alltid kjøtt (sodd),
i "pottonna" hadde ein pottegraut og fisk osv.
Dugjér'en var hovudmål.

Ja, ofte to-tre.

Ja. m. h. t. nærmest for dugjér'en, so var
det fast regel.

Ja-jo.

Kjøtt tirsdag, torsdag og lørdag, dei andre dagar
fisk eller sild-pølse, pannekaker også.

Minne var gjeld alle kontinuasjon
og dagt.

10. Flætbrot til kvart hund mån- og so tidari.
11. Sjå vedl. matsuksel.
12. Det er ikkje so litt no som i gamle dagar — 2 eller 3 økter es alm. Arbeidet es kaustje no lettare, og maten doppd-ugare enn før, — det es kaustje difor arbeidsøktene no so so mykje lengre. — Dette es ein stor fyrsemun for hūsmora, sjølv sagt.
13. Kjøtt — i ymse facongar.
14. Ja, før Sokndal es ei fjell- og innlandsbygd.
15. Ha, nev. Det einaste må i so fall vera, at ein kaustje brukar grovere brød — es blitt glad i dette. M. h. f. kaffeblande, so tris eg ikkje, at dette vert mykje brukst no. Det var ikkje ao du ting, som ga „murenak“.