

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.
 Tilleggsspørsmålnr.
 Emne: Måltider og mat.
 Oppskr. av: Bruer Jødal
 (adresse): Ryksdalen

Fylke: J. Trøndelag
 Herad: Hemne
 Bygdelag: Litroden
 Gard: Kueltsro
 G.nr. 111 Br.nr. 7-8

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. I gammel tid var det fastanmbetta i 5-tida, så frukøst i 8-9 tida. Kl. 12 var ^{det} dutø (dugurd). Etter dutø kvilåmning var det ettermiddagskaffe i 13-13½ tida. Kl. 4 var det nøn, og kvellsmålt kl. 8. Retteleg gammalt var det ingen fastanmbetta. Da måtte karam ta ei ikt på lånen eller kvar det kunne vera på "fastanmjært" og fekk ingen ting for til frukøst. Det er sagt at det skulle vera nokre innflyttingar som for omk. 100 år sia tok til med den skikken å gje fastanmbetta. Førstei tida er det fortalt skulle ta til med det kring 1880. Vinters tid var gjerne dagane nokke stuttare, og somme kunne da ta bort eit målt. Har sålvs høyrst ei at dei på ein gard "sløyfa" nønsmålet. Og like eins kunne fastanmbettan og ettermiddagskaffen bli utelate.

Vi er det på dei fleste gardar kunne hiltunge stikkav var det gjeld måla. Ein har no oftast Berre eit målt føre midt dagen, frukøst. kin og

annan held vel omno fruktstøkt, helst i trauaste omna, men det blir forre og forre. Det er mest i siste åra dette skippet har komu. Det heng saman med at det no eris og mer blir gått over til to øker, frå 8 til 12 og frå 13 til 17. Men dei fleste bæedene held eris på tre øker, to etter midt dagen. Kveldsmålet blir da gjerne flutt fram uaso, til King kl. 19. Elles er det mykje ulikt med dette, etter så langt kvar er komu med denne ansettlinga.

Men det er mykje lengre no sia folk sto opp i 4-5 tida. Ein og annan gamlingen kunne vel driva med det først og minnst, men det vaulige var da at ein sto opp kl. 6 om sommaren. Vinters tid var det gjerne uoto seinare.

3. Sjå suaps.

4. Tekje ekstrasmat, eller gjerne ekstrasmat. Når det var tekkjardona, eller annan dona, skulle det alltid vera somngroitt og elles ekstra god mat, men ikkje saltmat, omna når dönam vara heile dagen.

Det tek no til bli gyltran at folk held dona. Ved trøsting er det svært ^{vanleg} at ein har betarsup til midt dags, og elles uoto betre mat, både av brød og pålegg.

5. Gamalt kan ein kanskje seia at

non var hoveidmålet, for da hadde ein saltmatere. Men no har dei fleste gått over til å ha saltmatere til middag, så no må ein seia det er hoveidmålet. Før var det fast stikk å ha grønt til middag, og vanleg og til kveld. Kva tid dette vurstiftet kom er ikkje så godt å seia, da det har gått på i lang tid. For 50 år sia var grønt til middag og kveld heilt vanleg, men no er det visst ytterleg på jammel på gardane samt held på den stikken. Bøndene heldt lengst på det.

6. Væro på same tid har nemninga økt. Dette er sjeldan å høyra no. I alle fall alle yngre seier no midtdag. Men i samansetting, t. d. dittskvil, er ordet enno vanleg.

6. Vanleg berre eitt, saltmatmålet. Men først og minnest, kring 1910, var det ofte brukt å stikka eit kvart attåt brødmater til fruktoster, t. d. fleisk og grønt, mår, potetball o. l.

7. Det har ikkje vore så sers fast med det. Sild ann laurdagen er utså vanleg, og da helst for å spare arbeid for kvinnfolka. Elles så var det med sild fleire gonger for ueka i eldre tid. Tundagen stulle det helst vera kjøttmat i ei eller annas form. Dei andre dagane kunne det òg difta med beitasjip, eller som mange sa: alltisjip - ball -

anden av potet eller sild og potet-
kleppsup, fisk i åmreforsaus, melj o.m.

8. Det varst gjerne brukt mein tykk-
mjølk eller sær om sommars - med
bröd oppi - mjølkabröd. Ellis så
var det med omslag same
ucapu året rundt.

9. Det kunne vel insa frå stad til stad.
Feldre tid hadde mange sild
både to og tre ganger for veita,
og tilsvarende mindre kjøtt. Respe-
leg kjøttmål var det ofte lesse om
søndagen. Men det kunne vera lapsteknis
eller betarupe ein eller to ganger.

10. Til saltmaten - og køkamaten -
blis alltid brukt flatbröd, likeins
til mjølkabröd og melj. På gardane
har det hilt til det siste vore
fast slik å ha himmbaka flatbröd,
men bakstijeringane dår best, og
det tek til å bli flins og flins som
kjøpe fabrikkbröd.

11. Trur ikkje eg har no so mein å
seia om det, da det knapt har
vore så faste reglar for dette.

12. Matselen er mykje rikare no enn i
gamal tid, som fylgje av betredøkonomi.
Kjøtt blis det brukt mein av, både
ferost og salta. Hermetisering og ned-
leggjing er mykje brukt. Sild og ball har
det minsta tvil mykje med. Sild ein gong
for veita er gjerne no toppet, og mange
stader ikkje det heller. Kleppsup, melj
mjølksuppe med mjølkballar oppi, er det
og langt i mellom. Og potetkake - som

för var vissast, og mange ganger.
 sinaste kaka, er og must bost-
 koma, i alle fall dei fleste stadene. No er
 det tykk-kako eller ämbakakako og
 Kjöpsbrödet som får grunnen. Og til
 kaffen blir det ofte nytta småbrö-
 Kaffebröd, jammel til kvartags.
 Og sükkerkoppen er alltid på bordet
 når det er kaffe og bröd. Försteg
 minnst var det talu om som
 sliseri om nokon sette fram sük-
 ker ~~koppen~~ til kaffen. Men no kunne
 somme tider leggja fram ein bit til
 kvar. Men ho kunne og slæss på
 fingrane om vi frista naske i ein
 på eiga hand. Potkornär - islens smör-
 var hilt vanlig da og var barn-
 lein slakta med ikkje gvis utav det
 var laga smör av islat. Men no
 brüs og det er surraude sjeldan gjort.
 Vi brukte det mykje på potthaka,
 i lag med sirap, som i min opp-
 vekste var svart mykje brukt -
 både på kaka, som smör sir, til
meli o.m.

Desse austlitta korn ikkje
 så brött og er vanhelleg å bitfesta.
 Innarast har det gått no etter siste
 krig. Derimot var det ei tid kring
 1930 at mange måtte gå allende
 til ein spartansk leuemat, med
 sild og potthaka som vissast ut-
 tane. Men siste åra har det vore ei
 veldig omlegging til ransleg - og
 no sagt flatt leuemat. Men ein

god del var komme for. Det store
sikkerbrødet kom i gult gjenge med
rasjureringa under første krigen. Da
gjikk det brøtt opp med flere hundre
prosent.

Først og minst var alt heime-
bakt brød laga av rugsekk, sektor-
mjøtt - og lenge framover. Men no er
mest alt brød av kviteirmjøl.
Skjiftet har komme mest i dei siste
15-20 åra. Jamt over, likar folk
kvitea betre, og så har det vore
venne å få rugbrødet skikt. Det ville
jamt bli våtving i siktomjølsskiva.

Heimekokt ost tok det og til å bli mindre og.
På gardane har det hittil vore heilt
vanleg at dei kokte alle ostene sjølve,
ja mange kokte og for sal, serleg
gomme, og rødt feitost. Men i dei
siste åra, med rasjurering, har dei
fleste finne det like lønsamt å
kjøpa ost. Det blir mindre arbeid.
Og mjølkagis i kottena.

Småbrødbaking er vorte ein vanleg
idrott i seinare tid. Alle slag kaffe-
brød, lækels - læk, færmetak
o. m. m. er no å finne mest i alle
heimar, uir og uirte. Dette har
og komme i siste åra. For 40-50 år
sida var eit småbrød, ei kringle eller
jødakade, ein sjeldan og rar ting. Ioss
berre smågult, kring 1900, hugde eg at eg
fekk ei vasskringle og ein lita brimsøtke,
da far kom heim frå byferde og ^{det} var mat-
like med glede og takk.

Spjåpasta og vikkigaste grunnen til betringa av mat og matskell i seinare tid er ei stor betring av økonomien. Nye ting og betringar er lette å laga, og spærer seg fort, såndet er økonomisk grunnlag for å setja det ut i livet. Dei ytre utløyningane kan ha vore av òmslag. I dei fleste høve har vi føredratt frå dei kondisjonerte gjort sitt når det galdt nye matslag. Når det gjeld kaffetrukking t. d. så har dei tvillast vore løsemistrar.

Kaffe var her ei mykje sjeldnare vare for 100 år sidan. For minn som var borte kring 1850, fortel at da var kaffetjiln framme berre kvar sjuende. Den vanlege drikkedrukk den tid var mjølk og syre, og var mat det vassaste ernæring i lang tid.

13. Ein kunne vel mest seia at i gamle tid var kaffetjiln nasjonalretten her i Norge, i allefall utan samanlikning den mest brukte - med jamnt to mål ann dag, og det kunde jamvel ein fekk ha sju eller tretti ganger, som skikt i lag med fløtt eller vermt på grønt - Dette holdt seg langt framover, og er vel delvis skikk ennå somme stader. Men det har teke stor forandring dei siste 15-20 åra. I år er det mange, jamvel på gardane, som ikkje har grønt ueka lang. Men dei fleste bændre trur og nok ennå har grønt til kveld. Hos dei som ikkje själve eular kosei

8.
kan ein vel seia stikker must er
sjått av bråk.

Kjøtt og flisk er sjølusagt her og
halde for den beste og must nedfalle
maten, og må alltid vera uel når
det skal vera tikkelig. Og så er
rommgrovt frå gammalt viss mat når
det skal vera utteles høv. Både til
høgtid og alle slag festlege høve.

Kjøttsådd er seles bruket ved større
lag, t.d. gravøl og bryllup. Todd
av gris og sau, med „perré“ oppi,
små runde ballar av kjøttdeig.

Av pålegg er gomme frå gammalt av best
kjend. Ved all beining måtte ein ha
ein gild gommest. Frin barstans
var det mest einaste ostu ein
såg på borda i lag og høgtides.

Ein og annan geitostu kunn det vel
sluggja. Fr seinare tid har gomme
meir og meir vorte beitt ut med
meir mysmør og osteslag, som gånle,
fløyemyrst o. a., og held no på
og kjem mest heilt bort.

14. Fr Rembek brukte dei alltid
lettfix i alle lag, og i samann med
den allsid lønnebrø, mjukt brød
som dei fulla fiske- og potetleite
inn i. Dette er heilt ukjent her. Lide-
ens brukte dei andre dagar å servera
oppmale tørt kjøtt attak frudostu.
Og så brukte dei missuomær floett
som dagg i granteu. Det var ei
blanding av sundmale mysmør rota
saman med tømme.

15. Eg skal her få visa til det som er sagt ovenfor. Berre straka under at ein stor del av dei omstøtte og forbetringar vår dei gjeld kosthaldet, som har gått for seg i seinare tid, dei har skole skrekast fram under og serde etter siste storkrigen. Og dette har tydelig samanheng med betra økonomi. Men dei serlige krisesettane som kom i bruk under krigen, dei kvitta folk seg med så snart dei fekk høve til det.

Dei eg fortel om her er jamne byggde folk, bønder og arbeidsfolk, som stort sett fylgjer den vanlege tradisjonen.

Hemme 3/1 1952

Arne Tødal