

godt vort erstatta med brend kveite. Folk kenna  
heime det amør dei kong, røleis var det og med kjøtt  
det vort og slakta. Det vente oss med rikkis det  
måtte erstattast med eit store brukt av mjølk.

1. Matmåli hev vore so langt attende som eg hev  
køygt og er det framleides. Morgonmat, middag,  
non og kveld. Klappa 7 ut dei til morgon.

Til dette matmål hev det vore so lenge eg hev køygt  
gjete at det var kaffi og kaka. Til middag var  
det kjøtt eller fisk med poteter til, på kjøtt og  
potetene var det poka sjupe med ei jamning  
av havregryn, til fisk og poteter var det helst  
mjølk til. Fram etter kvisten i potetpotatet  
og utover gjekk det helst på "Eple og mjølk"  
som me sa. Til non ved kl. 4 em. hev det  
na i seinare tid vore kaffi og kaka, i eldre  
tid, for hundrad år sidan eller so var det  
sild eller birsting med potet eller og berre  
havre-flatbrød til og so tynt havrerispe  
(av havremjøl) attåt. Til kvelds ved kl. 8 var  
det poteter og mjølk, eller grøt og mjølk eller  
og "Sødøl" (havrebrød brøt opp i rår mjølk)

2. Det var ingen forskjil på sår og vinter.

4. Det var sa at ved yngre arbeid som fiskkjing  
baking, slaktning eller yngre kjinearbeid, laut  
matmålet retta seg meir etter dei tidene  
som ein kong for å utfjira kvart stykke  
arbeid.

5. Det var middag og det var ligt sår og vinter.

6. Det var middag

7. Nokon fast matstul hev det nok ikkje  
vore. Det var nok so at dei med gjennom  
tidene hev prøvt å ymra på matstulen  
so godt dei hev kunnna. Trøndlig hev det

var det på høsten i slaktetide; men det var det meir med kjøtt, leiv fram på vinteren var det nok meir av rind og fisk, og helst seg vel på det lag fram over voren og rømmaren. Men på sün og helgedager skulde det no sandt rind var vera kjøtt til middag.

8. Nei.
9. Det må vera som eg hev sagt under 7.
10. Flattbiv av havemjølk var mykje mykta attil fisk, kjøtt og flesh. Då var det gjordt "Bede". Dette er det no mykje slutt på.
11. Nei.
12. Det var vel so at i eldre tider bruka dei meir spekkvat, og at mestparten av brödmaten for eit hundrad år sidan helst var av havre. Det var og bruka meir "Stejör" av mjölk og so var det ikkje så lite av "Mössmör" som dei koka på stölen ün rømmaren, som dei samla i störe kjer og göymde det til vinterbruk när kyrne lite eller intet mjölkta. När dei blanda mössmör med vatn kalla dei dette for "Mössmör-söfl", dette var mykta til torsta-drikke og til veta attil gruten.
13. Kowla og kjøtt eller kowla og flesh, eller kowla med dött (helst feitt fin röv) i hev alltid var vel omhykt og er det enno.
14. Då bygdi er ei fjellbygdi er det nok so at etter måten hev på vestlandet so var det vel ikkje bruka so mange fiskeretter som ellers i mange fjöbygder. Trass i det at det ved gjennom tidene ikkje hev vorte fanga so lite rjöpa, so er det lite som bygde-folket sjölv hev bruka. "Dyrekjøtt" - Ja när dei för i tidi tala om "dyri" og dyrekjøtt so tenkte dei alltid på reindyr. Av det

slaget hev det ikkje vore bruka rett mykje.  
 Mykje reindeyr hev det nok heller ikkje vore  
 kringom i heidarne her; men noko hev det  
 nok vore. Det gjer ei herma her etter ein  
 Rasmus Tortullson Espedal som døydde; 1836  
 skal ha rast ein gong han ein vårdag  
 skaut ein rein berre eit stykke frå garden.  
 skal ha sagt "At ~~han~~ eg dūarså aldriq  
 mein skal vera inder dyrakjød".

15. Nei, trū ikkje at den andre storkuizen  
 hadde so mykje å segeja frå kortkaldet  
 her; bygd, det var det at det var "knagje"  
 med kaffi og rökke, og so var det so  
 at det var mindre med finbit.