

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Dalsfjord

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Sv. Lyngnes

Gard: Steinsvik

(adresse): Steinsvik på S.

G.nr. 131 Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga og etter gamle folk.

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

SVAR

1. Lissemidmorgon, midmorgon, middag, non og kveld, var dei 5 måltida i vinnene, og då til slike tider: kl 6 eller ofte 5, 8½, 12, 16 ca 20.
Om vinteren sløyfa ein lissemidmorgon. No er måla dei same heile året og til same tider som før om vinteren. Lissemidmorgon har gått heilt ut.
3. Tidene var dei same vinter som sommar.
4. Også ved slike serarbeid hadde ein lissemidmorgon, som var einaste ekstramålet.
5. Middagen var hovedmåltidet, til alle årstider.
6. Sjå vedl. oppteikning.
7. do do
- 8-9 d.s.
10. Brød måtte ein ha til kjøt, fisk og fleskxsom kallast sul (suvl)
11. Sjå vedl.
12. No er det: Midmorgon: brød og kaffi, middag: kjøt eller fiskerett m/ poteter, non: som midmorgon, Kvelds: brød og mjølk og gjerne oppatvarma restar frå middag.
13. Det måtte i tilfelle vera rømmegraut som blir bruka i somme festlege høve, bryllaup, dugnadsarbeid o.a.
14. Her kan ein ikkje nemna noko spesielt.
15. Dei to verdskrigane har visseleg ikkje gjort serleg stor endring i kostholdet. Mangt av det ein laut bruka då har falle bort att. Einast må vera kaker med natron i, såkalla natronkaker, som var mykje brukt før, og meir under siste krig, men som no er heilt slutt med. Det same gjeld og for hellekaker (potetkaker steikt på helle).

1881

Måltider og mat i eldre tid.

Matstellet på gardane var enkelt og tarveleg, men likevel vel sunt. Dei ofra minst mogleg tid på tilreidsla. Mjølet laut dei vera redde for, då dei i det store og heile laut lita på det dei avla på garden. Dei hadde helst bygg, havre og blandkorn. På atteleger sådde dei stundom litt rug som dei bruka til lefse, hellekaker og raspaball.

Sumarhalvåret fekk dei ei morgonkake før dei gjekk på arbeidet i halv seks eller seks-tida. Så var det midmorgon klokka halv ni. Då var det soppe av skyr og flatbrød, litt spikekjøt, turrsild og kalde poteter. Til middag, klokka tolv, var det graut av havremjøl, stundom litt blanda med bygg. Til non, klokka fire, (16) kunne det vera flesk, kokt eller i spike, brød, skyrringe (rjomekolle med avfløytt rjome) i visse høve med rjomen på, overstrøydd med skyrkost. Om kvelden, kveldsmat oppattvarma graut i skyr eller dravle.

Laurdagskvelden var det jamnast raspaball eller i slaktetida og fram til jul blodpylse.

Sundagane var det kake og lefse til midmorgon, kjøt til middag, mylje til non, smør og brød, fisk, suppe og poteter til kvelds.

Det var jamt godt om fisk, og den vart mykje nytta i hushaldet, både fersk, salta og turka.

Om hausten når nyepotetene kom var det vanleg med saltsild. Både brød (flatbrød) og smør var dei varsame med. Husmora delte på bordet både smør og brød. Smøret var salsvare og kom vel med til betaling både for skatt, tenarhjelp og andre utgifter.

Det var ikkje alle som hadde råd til slik matliste som her oppsett. På små bruk med mange munnar levde dei mykje av sild og fisk, poteter og nokolite mjølmatt - og mjølk.

Oppskrive av Sv. Lyngnes.

1125