

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

24

Fylke:

Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Overhalla

Emne:

Måltider og mat.

Bygdelag:

Sra gje

Oppskr. av:

Dina Lund

Gard:

Kalonmo

(adresse):

Sra gje i Namdalen

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Emne nr. 24

## SVAR

Måltider og mat.

1. Det var 4 måltider for dag for i tiden så langt ved skriveven her og huske, for leil arbeidfolk er det nu 8 timers arbeiddag. Så måltidene er nok forandret nu. De er nok litt forskjellige ikke likedan på alle gårder. Det var ingen forskjell på måltidene sommer og vinter.

2.

Navnene på måltidene var man råbelte, det mi vel det som også er kalt forebitt eller forebitt. Det var kaffe med en psaltkake eller vaffelkake eller brøstskive til. For for en gjeng folk på gårdene oppe i tiden om morgenen hot nu 7 1/2 8.

3. Ingen forskjell på sommer og vinter tid med hensyn til måltid.

4. Ingen forskjell på mat om det var ekstra arbeid.

## Måltida og mat.

2

5.

Det var middagen eller tjugurs  
som var og er hovedmåltidet  
håde sommer og vinter. -

6.

Ja det kunne være mulig at  
det ble kokt til yous og så  
så var det jo skænde med  
græet til kvell.

7.

Det var nok lørdag og søndag  
som hadde sine særlige fester  
Der lørdag var jo seld i en eller  
annen form speket eller  
kokt og søndag skutte det  
var kjøtt. -

8.

Innen særlig forejel var det  
ikke på kostholdet vinter  
og sommers annet enn at det  
ble visnok brukt mere melk  
om sommeren som peermelk  
og lytkomelk ble den for stepp  
til middag og til yous (med  
lemonat). -

9.

Ja har hørt at det ble brukt  
seld hver eneste dag; men  
ikke der hvor jeg var opostet  
Kien lørdag var det seld.

10.

Fladbrød blir brukt til alle  
sorter fisk seld og flæk og  
skænk på hver manns bord

Mållider og mat.

11.

Søndag var det gjerne enten  
sallet eller fersk kjøtt-  
enten med erlesuppe til  
eller en eller annen saft  
grøt med fløtemelk på. Mån-  
dag var det fisk av ett eller  
annet slag, sallet naturligvis  
fordet var jo bare en hendelse  
at man fikk falk på fersk  
fisk. Likk man i fersk fisk så  
var det jo fint at koke suppe  
på den. Torsdag

kunne det ~~var~~ kjøttgryte  
belesuppe. - Onsdag plekte  
fisk (flekgratin med smelt  
smør på lik og f. expt. Mond  
heimsuppe til, koka av risengryte  
og rosiner med sukker  
og bakte i ellers smak.

Torsdag  
sallet, kjøtt og kjøtt med  
kålrotelappe til ja fersk  
var jo god med. - Var det kål-  
rotelappe til så brukte man  
at drikke melk til. - Men man  
brukte også mye at koke erle  
suppe til.

Fredag kunne det ~~var~~  
lappskaus, koka av små-skåm  
pøstet kålrabi gulerøtter og  
det kjøtt flekk og på alle små  
ret i firkantede små røyker  
med løk (pinkakket) er den god.

11. Safferspe av en eller annen  
sort saft der til er god  
med eller uten rosiner.

Lördag som nevnt  
sild saltet spekeild el  
ler kocht sild med sereep-  
süppe lit süppe kocht av  
vand og grysnet med et  
ke og sette i ka hit pale  
om sepsüppe men har  
ikke verken spist den eller  
laget den til. Dime var jo  
meest brukt vinters dag om  
sommeren ble det i regelen  
brukt mere melk til maken  
isleden for süppe. Tjukknetk  
og flatbrød og det var særlig  
godt i smørvarmen. Tid  
spekekjøll og spekefleck.

12.

Jf. hvor at fiskemat blev mere  
brukt nu isleden for kjøll  
og fleck.

13.

Hvad som er rasjonal retten  
her i bygda kan jeg ikke si no  
omfor det kan jeg ikke noen me  
ning om.

14. Her i bygden spises lite  
makrel og tjullen. De ble solgt  
na de ikke synes til ha de selv.

Samml.  
nr.  
15.

Mållider og mat.

For ikke at maksimere  
han noe med kugskia al  
gjøre nu, det er all stort selv  
for før krigen. Det er nok  
ikke noe at. Her brukes  
nok ikke noen sopp  
repper likeset blader eller kaf  
felleledning.