

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Vest agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bjelland, Lonsnes og
Grindheim

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Rachel Thomassen

Gard:

(adresse): Lonsnes.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

litt av bær

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

SVAR

1. Måltidene antall var ikke sommet og vint. Om sommeren, da solig i mai tiden stod de opp kl. 4-5-6 om morgenen for å på slaktekveg. Når de spiste frokost så tidlig, brukte de å ha "dåre" ca kl 9, middag kl. 11-12. De brukte de litt, og noen brukte de å ha seg en liten koffi her med en liten bit mat til. Andre gikk like på høivendinga og drakk så koffi og hadde fullt måltid for de tok til med høivendinga etter høivendinga var det så hvedemat. Det var gjerne bær grøt med sin melk til eller fløtebrød søll. Etter som dagene ble bær sløffet de "dåre" og ekstra koffi etter middags bær. Om vinteren var det alene delig med fire måltider: frokost, middag, koffi og hvedemat. Nå etter de fleste bær de måltider. De spiser morgenmat middag og litt koffi etterpå og så hvedemat. - De som går på

hadst ike okent bar gjeve boffi med
pa dagen, sa far de middag kl
5-6 om kvelden og spise sjelden
mer. Det kann hende de ha litt
melk eller lign.

5. Om vintren va nok middagen kome
maltid; men i somer var
middagen iunnsodret, det ble brukt
mye kald mat, for det va mer praktisk
og lettere a skide pa.

6. Det va mye brukt a ha varme po-
lekr baade til middag og kvelds.
Tendelke skikke polkr i ovnen til
forst og pa. Til polkrne brukte
de mye flesk, karv og smor. Allis
med flakkr til.

7. Det va bar sondag de hadde
litt ekstra skell. Da brukte de a
koke kjot suppe de hadde da bis
til a var inne og passe pa ovnen.
De koke i jengryte som hang i
skore, og maekte skadig passe
pa at det braut inne gryta og
at det ikke koke over.

8. Sommen brukte de noksa
mye a koke risgrat til middag
pa sondagene eller baie de ikke
hadde gryn, sa koke de velling
det va sot melk med melke-
joring pa.

9. Fisk var lite brukt; men det
var av og til borfisk a fa kjopt,
liedan Islandsk salt sil. Denne
va isedvaelig stor, fet og god pa smag.
Den kunne skikes i paanne i sitt
egne fett. Ellers ble det slegt mye

flesh i panne flere dage i tihen. Det var sjelden å få frosket kjøtt. Det var helst når det ble slakket en halv, eller lign.

10 Flabbbrød ble brukt til alle slag varm mat og til frokost. Det var hovednæringen i den gamle tid. Men nå krevdes det sjelden tihen til middag og til flabbbrød sall. Derover kom falk seg ikke å bakte brød, så det ble nok svært til at fabrikkene overbar, det & både sjud og skau.

11 Fug skal forsøke å sette opp en matseddel; men den var ikke svært så det & ikke noen generell regel.

Søndag. frokost: Koffi og melk. Flabbbrød smør, mysmør, knøst og en gang i mellom et egg. Spinnel, teakt, hellekake eller stomp.

kl. 2 Middag: kjøttsuppe: Den bestod av kjøtt og flesh, leggryn, erb og poteter. Teaktt brødde på linian og gul røtt.

kl. 3. Koffi med hyemmelakt brød en eller gang pannekaker og litt lykke og syltelai. mysmør knøst og smør.

kl. 7. Velling eller potetsgrøt.

Mandag og formiddag alle andre iverdige dager het frokost.

Skulle poteter, flabbbrød, ost smør koffi og melk. Teaktt fisket i øst og hadde denne til frokost. Da skulle de ikke poteter men gjorde det med fisk og smør i

Middagen bestod av flabbrið með
skeltt flesh og poteter og rúr melk.
eller skeltt ribbe på gröt með
flabbrið og poteter og melk. eller
skeltt kúru på gröt eller i panne
med poteter og flabbrið og melk,
eller skeltt útvannet silð, eller
örret med poteter og flabbrið.

Teuhelle gaungu fiskesuppe.
Sumu ble lagt av fishe broden
med poteter og karve i Tilsist
meljeving på.

Til hoffi var det mindt brukt
å ha flabbrið. Det va da mest
poteterkaker, hellekaker eller
hellesbomp med smør, ost,
myssesmei hoppi og melk.

Til kvelds va det myg rest
på middag eller gröt.

Sommuru va det mest lihedan
men de tok det ikke noie med
middagen, da brukke de heller
å ha seg litt øst til kvelds.

12. Forsjellen fra da til idag
ikke så liten.

13. Komper må nok regnes for
nasjonal rett, lihedan lefse.
desuten har vi (gome) gomb
og halvses. Jeg har for övrig
det inntrykk at må spise fæd
resten samme ting overalt. De
voier med alt mulig de gamle
skibbene legges av eldrhus.

15. Kostholdet ble ikke noe særlig
forandret innen brigen folk som
hadde sine gårder hjalp seg med

lyfting etc. Det eneste som jeg
 har & blitt mer almindelig &
 gult brød. Fulk ble så lei av
 det grove innværingen at de
 har ikke lyst på det lengre. Loppis-
 hilsering brøkes så å si ikke;
 men i stikkvæppeten ble det
 nok brukt en del krydderier.
 Nå & det helt slutt.

Rachel Thomassen