

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Sør-Trøndelag.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Rennebu.

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Ingebrigt O. Rokkones

Gard: Rokkones.

(adresse): Stamnan.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. **Ja.**

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

SVAR

1. For en 35 år siden var det 6 måltider og 4-øktes dag. Så ble det 5 måltider og 3-øktes dag. Etter at arbeidstida nå er innskrenket til 8 timer, er det 4 måltider og 2-øktes dag.
4 økter: Firiåbit kl. 6, åbit 8, dugur 11, middagskaffe 13, non 16, nattvor 20.
3 økter: Firiåbit 7, åbit 10, dugur 14, middagskaffe 16, nattvor 19.
2 økter: Åbit 8, dugur 12, middagskaffe 14, nattvor 18.
3. Ingen forskjell.
4. Litt ekstra i tresking og potetopptaking.
5. Dugur og non. Det samme både vinter og sommer.
6. Litt forskjellig.
7. Litt bedre søndagene og feittirsdagene.
8. Mere spekemat om sommeren.
9. Kjøtt 3 a 4 ganger for uken. Lutfisk til høgtidene og saltfisk til ånnen.
10. Flatbrød ble brukt til kjøtt, poteter og smør og suvl (brød i melk).
11. I eldre tider: Firiåbit grøt, åbit kake og smør og varm kjøttsuppe, dugur grøt med smørøye i eller mussusmørstikkelse. Det var en viss regel når en spiste grøt med stikkelse, at den ene grøtbiten skulle duppes i stikkelsen, men da ingen melk. Til neste bit melk, men da ingen stikkelse. Middagskaffe med kake og smør. Non kjøtt og flesk med suppe eller brød-søll. Nattvor varm melk på kaldgrøt. Kosten i gammel tid var ensformig. De kunne skifte ~~xxx~~ litt med potetkaker (lompkaku), og i slaktetida blodpølser. Mange slags ostsorter og drevel (dravle).
12. Mere grønnsaker og mye mindre grøt.
13. Lutfisk og rømmegrøt.
14. Kyllinger og høns.
15. Mere bær og frukt og fisk.

