

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. **24** Fylke: **Telemark**  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: **Eidanger**  
 Emne: **Måltider og mat** Bygdelag: **Heistad**  
 Oppskr. av: **Raf Langangen** Gard: **Tveten**  
 (adresse): **Eidanger st.** G.nr. **Søndaga**  
**Berselbygde**  
**Langangen** 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):

Maren Anne Knutsen f. 15/12 1865. Anna Ræf. 1855 d. 1952  
 Heistad 10 ruds Gunk. Silwood f. 1877.  
 Tveten 10 ruds Søndaga 10 ruds

## SVAR

1. For i tida var arbeidsdagen  
 lengre enn nå - vanlig fra  
 kl. 6 morgen til 6 kveld.  
 Dette følte med seg at der  
 blei flere mål enn nå -  
 ialt 5.
2. Enn spiste først morgen  
 for kl. 6. Fruktos eller  
 duern fra 9 til 9½.  
 Middag fra kl 12 - til kl 1.  
 Økt eller kaffi fra ½ 4 - 4.  
 Kvelden kl. 7. eller når  
 folk kom heim fra arbeid  
 3 spesielle tilfeller kunne  
 en spise nattmat.  
 Enten ved gjestebud eller  
 høgtid. eks. vake natt  
 nyttår eller st. Hans med  
 fløtegrøt og öl, som er en  
 meget gammel skikk.
3. Det var forskjell på  
 måltidene sommer og  
 vinter. Om vinteren var  
 arbeidsdagen kortere og

målene kunne bli førstjøvet med morgun kl. 7 og middag om kvelden etter arbeidstid for dem som arbeidet i skogen eller på isbedriftene.

4 Om sommeren var det mange som begynte å slå ved 3-4 tida og utover. En skulle slå i dogga for da heistjøen best og kleggen minst. De måtte en også ha mat om snassa.

Når en slakta mange dyr på en dag, var det skitete enkelte steder, og en koka nakne kjøtt av det første dyret og koka kjøtt og suppe; ofte med blod og nyrer i.

Med det blei slakteren og hans hjelpere traktet, og så skulle det være en dram til.

5. Hovedmålet var middag, som varierte både i mat og tid. Om sommeren var det lettere kost med mindre fett, enn om vinteren. Sommermat var fisk, melke mat (sur og søt) søll og fløtemelk. Det bli aldri brukt grønnsaker. Men enkelte ganger de fikke kål og røtter med skutene fra Danmark. Om vinteren bli det brukt meir feit mat, fleisk, kjøtt, erter og grynsådd. En skulle

- få at varmen i kroppen av det.
6. Det kunne at enkelte gårder hadde varm mat to ganger om dagen. Flus mæra kunne steke steke poteter og kjøtt i panne, eller noen flesteskiver om kvelden. Det blei kalt for "snadder". På en gård brukte de stekt flest om morgenen og graut om midday. Men slikt var mest avhengig av den økonomiske evne hos den enkelte.
7. Måsseddelen for de enkelte ukedager var ikke fast. Men søndag var det som regel kaldt kjøtt eller flest. Det blei skjelden brukt ferskt kjøtt. Det var for udrøyt. Lørdag var maten sild eller graut. Det var bygggraut av gryn mel.
8. Om sommeren blei det brukt mye fersk fisk, særlig makrell, men også annen fisk, som det var rike tilgang på. Til fisken blei brukt fiskeuppe eller rabarbrauppe. En brukte mye melke mat - melkeringer og flatbrødsall og fløtemelk. Til fersk suppe hadde en aldri grønnsaker. Det var klar kraftsuppe med baller

Persille og løk bli brukt.  
 Til salt kjøtt brukte en kål-  
 rabi og neper. De bli aldri  
 stuet. (m. a. 14n.)

9. En brukte mer kjøtt  
 om vinteren enn om som-  
 meren. Det var vanlig med  
 to ganger kjøtt hos små-  
 bønder, flere ganger kjøtt  
 hos storbønder. Det var  
 mest flest i variasjon  
 kakt og stekt.

Vintersid brukte en av  
 fisk - lutefisk, salt sild,  
 brisling og fersk fisk særlig  
 forsk.

10. Flattråd bli alltid brukt  
 til middag og ellers til  
 andre mål. Det bli brukt  
 til flest, sylte og sild.  
 Det bli spist avred. (m. a. 14.)  
 En brukte også flattråd  
 til suppe og sold. Det bli  
 da knust og fylles i fat eller  
 balle. En hadde melk på  
 og sukker - hvisen hadde rød.  
 Det bli brukt til kvelds eller  
 som ettermat til flest.

11. Marie Anne Knutsen gir denne  
 oversikten over mat til de fastkjøl-  
 lige mål fra morgen til kveld.  
Første mål (morgen) kaffe, melk  
 grotteklompe - grottebake - brød.  
 Poteter bli oftest brukt i brødet,  
 for brødmel var dyrt.

Frøkast eller duern 9-9½ kaffe, brød - potetsuppe. En brukte mye fliskefett på maten. Lite smør. Margarin var i bruk.

Midtdag: kjøtt, fleisk, poteter grønnsådd eller erter. Småsuppe (kjøtt og poteter) søndags og gjestehummas første kjøtt. klar suppe med baller.

Tårnfisk, salt sild, brisling, mye første fiske, fiskesuppe og melkevelling. Flatbrød til alle mål. Det blei brukt mye graut i alle former.

Kaffe: kaffe, brød med margarin, sukker, sirup og tykk fløte.

Kveld: Graut og mjølt graut varierte mye etter forholdene, fra vassgraut til fløtegraut.

Den sålveride gir denne matreddelen for en uke.

- Søndag - kjøtt
  - Mandag - rester
  - Tirsdag - graut av rug eller bygg
  - Onsdag - lapshaus
  - Torsdag - stekt fleisk
  - fredag - sild og poteter
  - Lørdag - graut - havre og ris.
- Om som merer innslag av fisk.

- 6 12. Matseddelen av i dag er rikere  
 variert enn før og består av  
 mange nye retter. Mye bruk  
 av grønnsaker, frukt og bær.  
 Det er andre former for grønt  
 suppe og puddinger.
13. Kjøtt, fisk og erter er mye  
 som tykes. Bli kalt for ijomanns  
 kost og mandfolkemat.  
 Kjøtt og fisk suppe er også likt.  
 Svin- og okse er selskapsmat.
14. Korn og kløft er like likt.  
 Hestekjøtt er aldri brukt.  
 Havkatt, røkke og ulke er ufiske.
15. Etter krigen bruker bondene  
 mer sine egne produkter  
 enn før. Folk bruker en del  
 sønn. Det er blitt almindelig  
 å drikke svart kaffe.

Mine hjemmelmann har  
 her fortalt fra den vanligste bonde-  
 gård. Jeg vil også føye  
 til hva Lenn J. E. Ramberg  
 f. 1846 skriver om maten på  
 en bedrestilt gård.

„ Aldrig har jeg følt bedre  
 og kraftigere kost end i  
 mit barndoms hjem. Brødet  
 var hjemmelbakt av første  
 sort østersøisk rug, som  
 vi selv bragte til møllen  
 og lot den sammale. Der  
 blev bagt en katning hver  
 uke, og en fælde rug varste

en maaned, 12 tdr. om aar  
 3 a 4 spd. pr. tdr. ca 200 kr.  
 Havre til fladbrød og til  
 dyrene blev avlet i rikelig  
 mængde, og fladbrød var  
 svært godt til fisk, kjøtt  
 og flæsk. Et ekstra gode  
 poteter var der i overflod,  
 og fiske (fæsk) var det adgang  
 til hele aaret. Fæsk og salt  
 kjøtt av faar og storfe, og  
 makeløst godt flæsk av dyr,  
 som var gjødet op over årene  
 med nykjøst, grovmelet  
 havremel såa meget som  
 grisen kunde orke å æte.  
 Og såa "nykjøst" brødemel  
 til melkemas og kake  
 ikke å forglemme".

Og så dette citat fra et inter-  
 jiv med J. Torsensen f. 1871  
 hvis far var husmann på  
 Langangen. (Int.j. sept. 1952)

"Plassen, som var på 10  
 mål dyrket mark, fødte  
 to kuer og i heit, samt noen  
 sauer og en gris. Det blei  
 dyrket poteter og korn (po-  
 tetene hadde form som en  
 gulrot og var meget vel-  
 smakende). Av poteter  
 blei det dyrket nok til  
 eget behov. Og potetene

slås godt til den gangen også. Jeg husker første gangen for sasse poteter på et stykke som hadde vært benyttet til milelønning, at han fikk 12 tønder igjen av en 1/2 t. sek.

Kostholder på husmannsplassen var entel og språkansk, smøret som mor kjøper, blei solgt og så fikk vi nøye oss med hjemmelaget grovbrød med flestefett, smør eller potetsuppe.

Til middagsmat vanket for det meste grynsodd, flest og sild og gråt.

Bare i jula hadde vi kvetkake med smør på, og en liten smørekake av hjemmelaget julekake. Men når mor hadde stelt huset ferdig til høytiden med brist over golvet og vi satte ned julebordet med kvetkake, smør og julekake, mens far leste juleevangeliet, ja, da var det virkelig jul. En jul som jeg siden har lengtet tilbake til.

På hovedgården var anderledes med smør og klar. Da jeg som liten gutt kom dit for å gjete, hadde jeg det som en prins.



oversjönt korn, fallprisene  
på kornet, og selv gård-  
brukene kjøpte innført korn.

Men så var jeg også hus-  
morens tjeludegg. I hver eneste  
dag fant hun frem noe  
ekstra god mat til meg,  
til misundelse for de andre  
tjenestefolkene, selv om de  
heller ikke hadde noen  
grunn til å klage på kosten.  
For kalle husmoren for den  
store mammaen."

Om årsaken til dette forhold  
sier J. J.

"Lønnen som en voksen  
tjenestegutt hadde lå omkring  
120 - 150 kr., og for en tjenestefolk  
omkring 100 kr. Det var en tid  
med stigende lønninger,  
men også med stigende  
fordringer.

Den rivende utviklingen  
som is trafikkens og tømmer-  
handelen med England  
hadde i 1880-årene, skapte frie  
og ubundne forhold for ham  
som før hadde vært tilknyttet  
gårdsdriften som husmann  
eller gårdsarbeider. Faktet var  
ikke lenger så stedbundet.

Også for gårdbrukerne  
var det en ny tid. Det kom  
nye redskaper og bedre bekl-  
ing for produktene. Men  
da belastning blei bytta v