

Emne nr. 24

## MÅLTIDER OG MAT

Gjennom en rekke emnelister om matskikk til hverdags og ved festtider vil vi forsøke å få greie på kostholdet i eldre tid så langt tilbake en kan huske noe om det, og skaffe opplysninger om de forandringer som er skjedd i manns minne. Det er viktig for oss at medarbeiderne opplyser om hva slags miljø de forteller om (bonde-, fisker-, husmannsmiljø osv.)

Vi vil gjerne vite når og i samband med hva slag andre forandringer en skiftet matskikk. For å nevne eksempel: økt potetavl, kaffe som daglig drikk, bruk av komfyr har spilt en stor rolle. Viktig er det å få vite hvem som begynte med å innføre nye retter, nye slag brød, bruk av kaffe osv. Er det innflyttere, folk som har vært borte en stund? Har en overtatt matskikker fra prestegården, fra andre embetsmenn, har landhandlerne hatt innflytelse, matsituasjonen under annen verdenskrig?

Vi er takknemlig hvis De forteller om forhold som hører med til emnet og som vi ikke har spurt om.

1. Hvor mange måltider hadde en om dagen i eldre tider? Hvor mange har en nå? Har en flere om sommeren enn om vinteren? Hvilket navn hadde måltidene (for eksempel førebite, førebisk, føremål. Bite, bisk. Dugurd, dagverd. Non, øyktafbite, undorn. Kveldsverd, nattverd osv.)? På hvilken tid ble de inntatt før og nå?
- 2.
3. Var det forskjell på sommer- og vinterstid?
4. Hadde og har en ekstramål ved visse slag arbeid som tresking, slakting og andre?
5. Hvilket måltid ble ansett som hovedmåltid? Var det forskjell sommer og vinter?
6. Hadde en ett eller flere måltider med varm rett?

7. Hadde del ulike ukedager sin særskilte mat, eller bare noen dager, for eksempel lørdag, søndag?
8. Var det noen forskjell på vinter og sommer med denne matordningen?
9. Hvor ofte hadde en kjøtt, fisk (sild)?
10. I hvilken utstrekning bruker en brød (flatbrød) til hovedmåltidet? Er det visse matsorter en helst vil ha flatbrød til (for eksempel spekeflesk)?
11. Kan De sette opp en alminnelig matseddel en hel uke i eldre tid: 1) for vinteren, 2) for sommeren?
12. Hva er forskjellen fra matseddelen av i dag?
13. Hva slag mat er særlig omtykt i Deres bygd, så å si nasjonalrett?
14. Hva slag mat som en vet nytes andre steder, blir ikke spist i Deres bygd, for eksempel makrell, kylling?
15. Har matsituasjonen under annen verdenskrig forandret kostholdet i bygda og hvordan, bare midlertidig? Fortsetter en med noe ved kostholdet som en begynte med under krigen og hva slag (for eksempel bruk av sopp, nyper, tørkede blåbær, kaffetilsetning)?

--- o 0 o ---