

Til Høitidskost laves Grøden med Melk istedetfor med Vand, ofte endog med Fløde. Til denne Grød bruges da finere Mel, ofte Hvedemel. Flødegrøden tilsættes ofte såmeget Fløde, at Smørret flyder høit over den; den spises undertiden endvidere med Fløde som Tilgift. På Sætrene vistis tidligere en stor Odselhed med Fløde i så Henseende og Fremmede som kom til Sæteren bleve almindelig trakterede med Flødegrød. De stegne Priser på Smør have i den senere Tid indført noget bedre Ekonomi i såHenseende.

I Byerne spises ofte Grød kogt af Gryn, dels Byggryn, dels Havregryn; på Landet er dette sjeldnere.

Velling lavet med Melk af Bygmel og Havremel, sjeldnere af Gryn, er ligeledes en Hovedret såvel på Landet som i Byerne. Det er den almindeligste Skemaal. Som Tilgift til samme spises Fladbrød og Poteter.

Forbruget af Poteter i Husholdningen har tiltaget overordentligt. Indført i Norge i Midten af forrige Århundrede, og kun dyrket i ringe Udstrækning, næsten blot i Urtehaverne, i Begyndelsen af dette Århundrede, har dens Dyrkning tiltaget med rivende Hurtighed. Den danner i kogt Tilstand tilligemed Grøden Almens Hovednæringsmiddel på Landet som i Byerne. Som Tilgift til samme spises sædvanlig saltet Sild, i Kystdistrikterne også anden Fisk, sjeldnere saltet eller speget Flesk. En fast Aftensmad for Arbeidsklassen på Landet er på de fleste Steder Poteter med skummet Melk, fornemlig sur Melk.

Andre Rodfrugter end Poteter benyttes endnu kun lidt i Landdistrikterne. I Byerne benyttes de noget mere, dog kun i ringe Mængde af Arbeidsklassen, der i Regelen foretrækker Poteten. I enkelte af de sydlige Søfartsbygder benyttes noget Hovedkål, og i det Thronhjemske noget hyppigere Kålrahi kogt sammen med Kjød og Erter.

Kjød og Flesk benyttes på Landet og særlig af Arbeidsklassen og af den mindre Gårdbruger sjelden i forsk Tilstand. Den spredte Belyggelse hindrer Handelen med ferskt Kjød og Flesk udenfor Byerne, og det nydes derfor i forsk Tilstand kun sjelden på Landet udenfor den regelmæssige Slagtetid senhestes, endog da blot i liden Mængde af Almenen. Saltet eller roget og speget kan det opbevares længere og nydes derfor fornemmelig i denne Tilstand. Grynsod kogt på saltet Kjød eller Flesk, ofte med Erter til, hører til Høitidsretterne på Landet og er meget almindelig i Byerne. Spøgning af Kjød, særlig Fårekjød, og af Flesk er navnlig almindelig i Fjeldbygderne og et stort Antal spegede Fleskeskinker og