

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Etne

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: —

Oppskr. av: Trygve Vinje

Gard: Lynse grenn i Lyygda

(adresse):

Frette

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er ^{og} etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. Om vinteren 4 måltider: Åbeten (frikost)
 Middag (dår o: dugurd) Non og kveld.
 Om sommaren 1 ekstramåltid bisk
 sidan dei var så tidleg oppe på.
 (Mid) på mørkaste vinteren sløyfa
 dei stundom nonsmaten.
 Bisk kl. 5. ~~Middag kl. 11~~ Frikost kl. 7.
 Middag kl. 11 - 11³⁰. Non kl. 4. Kveldsmat
 i 7-8 tide om vinteren og i 9 tide
 om sommaren.

Matetil i ede tid:

Bisk. 1 blad (1/4 brøddiv) havrebrød med potetstappe
 prim eller fatost og sur mjølk

Frikost: Steikt fleisk og poteter
 eller kjøtsodd og poteter m. kjøt og fleisk
 eller kornla

Middag: Vassgraut av grynmjøl m. sur mjølk

Non: Sild og poteter
 eller flatbrød m fatost eller prim

Kveldsmat: Kald graut eller middag
 stundom med varm, sprengd
 mjølk til

Stundom bruka dei

2
"potethagleta" til kuelde. D. v. s. sprunget
mjølk med poteter i

Til søndags bruka dei ^{stundom} smør og brød
til frikost med mjølk til - (seinare keffi).
Man aflare var det stukt flekk og brød
til søndag frikost og.

Søndag middag kjøtt m. suppa (sodd)
og poteter.

Søndag non: Brødmat
- - - kuelde. Graut.

Smør bruka dei så i seia aldri til
kvartags i gamle tid. Smør selde
dei.

I staden bruka dei smør - potetstappe
prim, flekk, saupgraut og siulagraut.

Siulagrauten var kokt av grynamjøl
med sundhakke kjøtt i.

Stoppa laga dei av siundklubba poteter med feitt i.

Serles gjestebodsmat var graut og
dravle. Førstlindes fløytegraut (ryomegraut)
seinare risengrynsgraut med ryomegraut
oppå.

Til middagsmat i gjestebod bruka
dei i gamle tid Finker med havre -
brød og öl til.

Finker var finhakke kjøtt som var
kokt saman med feitt.

Det x mest heilt slutt med krusematen
på krusara.

5056