

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vinje

Emne: Mållis og mat.

Bygdelag: Grungedal

Oppskr. av: Svein Klæren

Gard: Grunge

(adresse): Grungedal

G.nr. 78 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle: Eiga

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): 72 år

SVAR

1 a. 5

1 b. 3-4

1 c. Nei

2 a. Skiten, Bogurd, Ondålen, Gykkeliken
Keltverden.

2 b. Kl. 6. - Kl. 9 - Kl. 1 - Kl. 5 - Kl. 8.

Kå: Kl. 7 - Kl. 12 - Kl. 4 - Kl. 7½

3 Nei.

4 Nei.

5 a. Ondålen (middag)

5 b. Nei, Kelteren, meir Kyø, sumaren meir graut

6. Eitt

7. Kvar søndag Kotta Kyø og Kyøsuppe

8. Nei

9. Som regel Bleit Kyø eller flest
om vetteren, om sumaren graut10. Til morgon, middag og til åst
(soll.)11 Om vetteren: Skiten graut eller
skitemat eller flåterød - soll.

Bogurd Graut

Ondålen Skitemat av Kyø eller flest

Gykkeliken: Kaldgraut eller flå-

terød - soll

Keltverden Graut eller jordeple og mjølk

11 Om sommeren: Råken graut eller fløt =
kerød boll

Booguden: Graut

Os dælen: Graut eller boll

Gyttekeken: Kaldgraut

Kestveden: Graut eller soipa
(varm mjølk på kaldgraut)

12 Alltje mindre graut; meir
søvarkerød. I det heile meir
varierande kost.

13 Bondgraut

14 Bjøfiske rest sjeldan og aldri
brukt

15 Gløymd er krigen og mat =
mæddi frå den tid.
Færre lever fløst.

5233