

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Møre og Romsdal.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Øksendal.

Emne: Mjølkk.

*Trikk til maten*

Bygdelag: Øksendal.

Oppskr. av: A .E.Skrondal.

Gard: Skrondal.

(adresse): Øksendal.

G.nr. 9 Br.nr. 3.

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

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

## SVAR

1. For ca. 60 år sidan: Borna søt mjølkk til maten. Vaksne bruka surmjølkk og saup( kjernemjølkk) attåt havregrauten. ~~Havregraut~~ Havregraut to gonger for dag. Til "heittgjort på graut" vart nytta skumamjølkk, myse eller surmjølkk. Vidare vart det bruka surmjølkk til "skjør-og brød" d.v.s. surmjølkk iblanda sundbrote flatbrød . I dette vart det havt rjome etter som ein hadde råd til. Mjølkk var og mykje bruka til mjølkk mjølkesuppe. For ca+ 100 år sidan hadde heimane ståande "syrstampen" ved bordenden inne i stova. I denne vart skumamjølka tømt, og det dana seg myse, "syre" og denne vart bruka attåt maten som syresuppe, eller det vart drukke av syra iblanda vatn når det var varme i veret og folk vart tyrste.

No er mjølkkbruken gått ned. Det kan vera eit glas søtmjølkk til brødskivor og einskilde gonger til mjølkkesuppe. Borna drikk mest berre mjølkk til brødskivor. ~~Graut~~ Graut og surmjølkk er mest å seia avlagt.

2. Ja, det vart drukke or syrstampen, som fortalt under 1.  
3. Viser til 1. No er det lite bruka med myseblande eller surmjølkk til tyrstedrikk.

Ø1.

4. Ø1 som kvardagsdrikk er ukjendt her. Det vart tillga berre til jul- bryllopp- barsøl-gravøl. e.l. Om sumaren kunne det sumtid verta bryggja.

Kaffi.

5. Kaffi kom ibruk føre mi tid. Kanhende frå midten av 1800 talet.  
6. Fyrst eg minnest frå 90 åra.  
7. 3 gonger for dagen.  
8. Kaffikorna vert malne og tømt i passeleg mengd på kaffikjelen med kokande vatn .Sumtid trekkkaffi,