Vest-Agd. Övre Sirdal

Emne nr. 28.

Drikk til maten til kvardags.

Mjölk. 1.

For 60 til 70 år sidan faust her ikkje separatorar og då heller ikkje söt skuma mjölk. Mjölki vart sila i tre-kollor - "jure" som ein kalla dei her. I kollone stod mjölki til ho var skyr. Då kunne dei ta av flöten som vart kjerna til smör og saup. No har flest alle separatorar. Den skuma mjölki let dei stå til ho er skyr, og då har dei henne attåt maten t.d. når dei et potetar. Den skuma mjölki vert elles og bruka til kalvar og grisar, så bruken av mjölk har auka.

2.

Helst i sumarvarmen vart ~~mjöl~~ og vert mjölki bruka til leskedrykk, om ein har nok av henne, men först og fremst attåt maten.

3.

Ein laga ~~fl~~ saup når ein kinna flöten. Dessutan blenz, skyr og primblande vart laga. Skyr og saup vert bruka no som för.

Öl. 4.

Heimebryggja öl som kvardagsdrykk vart frå gamalt mest bruka i onnetidene, mest i sumarvarmen. Mange brukar det endå. Det veikaste kalla dei tunnöl.

Kaffi 5-6.

Ein tok til i gamal tid for 70-80 år sidan med kaffi, först til helgebruk, men etter-kvart dei fekk gifta i seg, til kvardagsbruk.

5236

Særskilte fiskerettar

30

stäikefeitt her.

31.

Lever vart aldri lagra.

32.

Rogn og mjölke av fisken vart og vert ikkje nytta.

33.

Bollar av mjöl og torskerogn kjenner ein ikkje til her.

34.

Kveite kjem ikkje så högt til fjells, så „raV" er her ein ukjend ting.

35.

„Langstuven hinn langi" eller noko som svarar til dette er ikkje kjend her.

36.

Dei ymse delar av fisken som hovud, ister, magen, symjublæra osb. vert helst ikkje nytta i det heile til noko. Nei me höyrer nok ikkje til fiskebygdi her i denne avsides fjellbygdi.

Skaldyr

37.

Krabbe og hummar vert lite nytta her. I eldre tid åt ein helst inkje, no kanskje litt meir.

38.

Blåskjell eller muslingar har ein ikkje ete antan för eller no.

5236

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

2

Emne nr. 28.

Drikk til maten til kvardags.

Kaffi. 7.

Ein drikk kaffi no som regel to gonger om dagen, morgon og non.

8.

Ein kjöper no kaffien brend; så mel ein han på kaffikvern og kokar han i klårt, skirt vatn. Når han er kokt i ca. 5 minutt, er han ferdig til bruk. Noko meir gjer ein som regel ikkje med kaffien. Når kaffien skal drikkast, har dei flest tunn flöte i han. Sume brukar han svart, og sume har sukker i kaffien. Ja det var sant, mange spår i grut og mange trur på dei spådomane. Men kva reglar dei går etter når dei spår, veit diverre ikkje eg.

9.

Sume brukar sukker i kaffien, kanskje 10% av kaffidrikarane. Dei brukar farin eller raffinadesukker, för også kandis.

10.

Ein har tynn flöyte i kaffien, dei fleste. Ikkje vispa egg.

För i gamal tid kjöpte dei alltid rå eller ubrend kaffi og brende han sjölv.

Te. 11.

Det er ganske få som drikk te til kvardags. Ein byrja vel for 30–40 år sidan. Ingen lagar te av heimlege planter.

Brennevin. 12.

Ingen har bruka brennevin til kvardags, men för bruka dei det i dugnad eller når fleire frå ymse huslydar arbeidde saman.

5236

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Brennevin. 12

No er det ganske få og sjeldan brennevin blir brukt her i bygdi.

Nyare drykk. 13.

Det blir kjöpt ikkje så lite på butikkane vörteröl, landsöl og brus. Lite av andre sortar öl. Det vert brukt mest öl i sumarvarmen og onnetidene.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING 5236