

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Steigen

Emne: Drillo til maten

Bygdelag:

Oppskr. av: Mandags  
Amundus M Pedersen

Gard:

(adresse): Dyrning i Steigen

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Brøken av mjøllt har vert mykje i bruk på våre trakter og er framleis. Mjøllt er særleg godt som litt til å skote ost og den såkaltte gomme ut av steinmel. Mjøllt

Mjøllt har ofte vert brukt både som festedrikk og til maten til maten helst koldt. Og i somrerevurmen var det er ypperlig drukk å skalle først med sur mel i vann som de kalle "blegg", allerbest var saupblegg.

Øl ble brukt mykje ut av i gamle dagar, men dette ble brukt som lere og festedrikk utom den sterke til styrkedrikk i trave omme-  
-liden. Der var såvidt og vert ille sa særlig stor forskjell på festedrikk og styrkedrikk. Der var også koldt styrkedrikk ut av øl og denne kallets lildals erme såvell som de ølsuppe, og ølgröt er flott dessert såvell ølsuppe som desertsuppe og begge deler kryderes med lørtet blåbær i



Kaffe ble først bross almindelige fyll  
 nesten til å begynne med i de gamle  
 dager den kom i handelen som  
 en slags fest og selskapsdrikke  
 imidlertid den liddelig i fattigmanns  
 ble til sist hverdagsdrikke i en tid  
 å kjøpe

Alle drikker en morgenkaffe til  
 den såkalte "fjølbiten" til dels og til  
 frokost I omridet <sup>og postkammer</sup> en formiddags  
 kaffe i tiden mellom frokost  
 og middag, så en ~~ettermiddags~~  
 for en eller middagskvil går ut  
 på arbeid og til den er godmatbit  
 så en kvellkaffe mellom noen  
 og kvellsnatter til denne og så en  
 godmatbit

Kaffen kokes som almindelig på  
 følgende måte at den røres helles  
 på kvedlen strakt eller salt på annen  
 til koking litt salt helles også i kvedlen  
 for å gjøre utsmalten. Man skal  
 utav fjølbiten "biller" eggstall  
 Maring brukes sjelden. Språk i "kaffegress" er  
 er fra gamle dager at de trodde  
 der lag visdom i kaffetopp ved  
 et lystigt kaffeselskap Sultret til  
 kaffen er almindelig og helst enten  
 kjøpt fahelletter eller så sultret  
 kollo utav farten som er blitt nesten  
 en almindelig stilling bross oss at  
 de holder kaffesultret og blir i platen  
 eller fatet stad i en færdigrett, og  
 blippes opp senere i stikker, til sist  
 i færdigrett likefor de skal brukes til kaffedrikke

5306



## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Kondisuliret eller brunsuliret var særlig populært til både kaffesuliret, gjærsuliret, til öl og bærvin før i tiden, likeså surrogmust til haljesuliret og helt fimmaleit også til suliret på lefsar.

Som regel til selstapsbord bruktes flöte til kaffemell. Utvannet mellet med flöte i maten har ei råd til å bruke kaffemell ~~hver~~ daglig som stunnemel eller "separert mellet". Det kan godt være den som brukte ost i kaffe også og da helst søtprim. Reimsamerne som brukte reinmellet i kaffe pleier ofte for ellgammel sakvis å stille å drille kaffe koldt med fimmaleit-saltet og lörtel reinmellet. Eg tror neppe andre brukte den stillet fordi dette stammer fra gammel tid at man som drakk kaffe med den slags i hie sterke og motice karene, litt til gløgg og flinte jægere på jakt eller i åvdyr.



Te har også velt mye brukt særlig fittene  
 te i de to siste menneskealder  
 første plante man laget te ut av var  
 utav tyttelærlyng. Littsen er der  
 for suavic lukt enebærte av  
 einbær som styrkede for neiver  
 Brennevinsdriften ja!

Der var gammel skikk at etter  
 hver om og høsting skulle  
 være et lite festlag i huset og da  
 molte en ha brennevinn og så  
 dog ikke å forslomme til sand  
 klars og til fullider og Myllarstid  
 innkjøpt öl, selters og brus er  
 kommet tilsalgs på nesten hver  
 butik med dette århundredestrifte

Svenskornal nr 1

Såvidt es har hørt om var der  
 hos grensboere i Nordland  
 Nordt er merket laget av Eilt  
 og kommet fra Sverige men om  
 den kan es ikke fortelle om grunnel  
 liden opplysning om den

Smørformet derimot har gamle  
 fortalt om har eksister og den  
 og kom fra Sverige og etter som  
 fortalt om den blir det allertid  
 som strevet om den på spøgearted

Den skulle komme fra Sverige  
 til grensboere i Traltesveve sømling  
 Barne, Vefsen og Saltdalen i 15  
 århundredet til fjorren i Ofoten  
 en tid etterpå utav svensker som sammen  
 med bærner med flere veier kjørte over  
 grensen til Norge og byttet diverse varer  
 innsærlig fittet, saller og usaltet sill