

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: *Oslo og Romsdal*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Turnodalen*Emne: *Drick til maten til kvardags*Bygdelag: *Romsdalen*Oppskr. av: *Olof Gjølve*Gard: *Gjølve*(adresse): *Turnodalen*

G.nr. 28 Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Rygdalen

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

SVAR

* ~~Skummet~~ *Melk.*

1

Brøken av melk til drikke har vel helst minket. Da smørmeieriene blev opprettet i 1890-årene, fikk bønderne skummetmelken i retter. Det stod da gjerne i stein et spann med skummet, melk ~~med~~ med en åse oppi, og en bonde kunde forsyne sig av den melken.

Med de nåværende høie melkpriser & u man mer sparsom på melken. Melksuppe var for meget beaktet ja kanskje så at rige bare dog. Den bruktes både som suppe altet saltmat f.eks. fisk, skottflesh o.s.v. og den bruktes også til "å bløte med" vegetabilsk mat f.eks smørøst, potetlabb, kyllkak, bakeris (wafler). Den koktes av melk og byggmel (banelbyggmel, grynmel), skummet (~~håndskummet~~ melk) & altså.

Nå var det nok så at somme koner i sin gjerrighet turde litt vann opp i melksuppegryten også, (somme gjorde selvs i melkmangel også).

2 Det er en gammel historie:

2 En Sommer var det et ualmindelig
kødt og stor vannmangel. Da var
det sagt, at på en av stogårdene her
F. var det endog stik vassløyse,
at den fikk ikke koke mjøksjøp (melksjøp),
keller.

2 Se under 1

3 Til forbedrings og i slottanna
var det ofte laget blannedrikke
av melk og vann, søp og vann.
(Blannedrikke.)

4 Himmela og öl blev bygget til jül
og til slottanna. Til jül var det
nok bygget sterköl. Til slottanna
som forbedrings litt søker.

Skrevet som kvardagsdrikke gjennom
året som jeg knapt öllad har vært
brukt her. To slott i samme bygging uljante
Kaffe.

5. Jeg kan ikke si det sikkert; men
jeg tror kaffen kom til bruk i 1850 årene,
kanne litt før.

6. Anfølgelig i 1860 årene.

7. Det er vist helt forskjellig; men
sin gjennomsnittlig 5 gange størrelse
vil gjøre nok.

8. Man koker opp kjølen (vannet),
eller kinnal det, for man har
oppå den grovste kaffe og gir den

et oppkog. Man flytter så kjelen
 fra den varme varmen, så kaffen
 kan klare. Den talle (frakt)
 kaffe er like brukelig her.

Før var det brukelig å ha et par
 ballkorn på kaffen, som hadde i
 så mye salt, at kaffen formelig smakte
 salt, i det var det tilfellet i
 Rindalen. Nå ser jeg et salt - kaffen
 er visentlig avlagt.

Før hadde man bestandig klare
 skinn (kafferi) på kaffen. Det
 var altså fiske skinn (fiskeri),
 kanskje mest av tørfisk. Tok
 man skinn av annen fisk så forlees
 man det. Feskræk klipp man
 opp i biter på ca 1 kvadrattomme
 eller 4 cm², så var det liden å tørke til.

Bygghal som klare middel har jeg ikke
 hørt om, derimot var det til dels bruk
 et stykke flødesov. Nå ser jeg, klare
 skinn på kaffen har de fleste er
 gået ut av bruk.

Å spise i kaffegrud ser jeg
 neppe har noen praktiseret her
 uten som spise, og man vil bringe
 i krusket kan jeg ikke gi.

9 Ja ~~ikke~~ sukkerbiter til kaffen
 har man vært storslig bruk i "normal"
 tiden. Før var det Lapp sukker
 (raffinert) man kjøpte og klipp opp
 til biter. Loven kan ferdige Laballe.
 Disse blev almindelige under og efter
 den første verdenskrig. Derlig under

4

4

den første verdenskrig, da kaffemaden
at en tid ikke var så fin, da blev
det købt meget kaffesukker og søde-
tøffer første verdenskrig steg sukkerfor-
bruget i husholdningerne meget.

og da ~~første~~ sidste verdenskrig
brød ud, blev sukkeret så stærkt
responeret, at man måtte gå
avkald på kaffesukkeret i alle fald
til kareidagsbrød. Det er delvis
grundet (1951). At Kaffe sukkeret måtte
undværes var et foretaget søm.

○ I alle fald for århundredskiftet
var det meget brukt af h.s. da midtvej
å drille kaffe bare med sukker til,
og tilfældigvis besøgende kunde
også bli frøkket bare med
kaffe og sukker. -

10 De fleste vil ha fløde i kaffen
eller i mangel deres melk.

Det var ud for at flere og flere nu
stolte å brukt fløde i kaffen,
især unge gutter kunde

— Gyg i kaffen kjemmer ikke her
— Jeg husker at i 1890'erne var det samme
som kjædet kaffen med en bit hel kanelbark
på kjelen. Kaffe tilsetning var også meget
brukt for å drøye kaffen. Samme kjæpfe
færdig sikorin tilsetning, men de fleste
laget det selv av brødt sirup.

De hadde sirup i en liten gryte og
sakte på varmen og røre i sirupen med
en liten slev eller kvaspale, til den var
passelig inddamp. Men kunde da produktet

5
fra gryten på en tallerken. Når det blev
svikket og størket var det proppet en
brunsvark, hvid sprø skive av en stak,
bille smak. Av disse hadde man så på
kjelen en liten bit samtidig med kaffen.

Denne "tilsetning" eller "sirupstak"
som det også blev kaldt, var en bit så
almindelig brukt, at blev en kone lens
for varem, så gikk hun til en nabokone
og lende. Et andet kaffe-sirupet blev
laget av en del av poteter og mel.

Diagen blev frillet ut til lange tykke
stenger, som blev skåret opp til små biter
og stekt oppå ovnen eller på en stoke panne,
til de var miltbrune og hvide og sprø.

De likned mest på "søperle".

De blev makt på kaffevarmen
og brukt for å dryp ut kaffen.

Denne sirupet blev adskillig brukt
her, også under første verdenskrig.
Under sidste krig var det mere brukt
å framme horn, mest bygg.

Derfor her man også brukt og
brukt som kaffe-sirupet.

11 Te.

Te brukt ikke til kvelds her.
Men den er nok blit mer og mer brukt.

Disser er den rye om sukkeret.

Blev sukkerrosjuringer opphøvet, så
froz jeg sukker, at de kom i brukt
også til kvelds. Til de brukt for
både sukker og fløte (milk). Men vil
nuden ingen ha fløte i te.

Te av hjemlige planter brukt ikke her.

12 Brennevind.

Brennevind kan nok ikke være brugt til kvardags brug. Men jeg har hørt om store boder som i gamle dage, når arbeidet var stult om kvældene, skjenket en dram rundt til arbejdsfolket.

13 Stygare drykk.

Kjøpeøl eller brød etc. bruges ikke til kvardags.

Men det har været nok så almindelig i forkealdsvise senere tid å bryggeøl: Tomten, Dobra o.l.

Tuberkosjovningen tillates ikke drikke nu.

En tid rigtig sidst på 90'erne var der brugt nok som kaldes "Ewigheidsøl"

Men fik fall på en gjærsoff "Victoria gryn" for jeg også man kaldte den. Hadde man en malske sirup på en blå flaske og sætte den bøllet i sollyst. Hadde lidt av disse grynene på flasken også selvfygelig. Tishen kom i gjæring, og efter noen dage hadde man en tyngul veske, som smakte ganske godt som forstrikke.

På bunnen av flasken dannet der sig mere "ewighedsgrøn", og man fik nok av dette og hadde på andre flasker og laget mere "Ewigheidsøl".

Men tok bare tilbake på flasken et par sentimeter med grønne og fylte på nytt vann og litt sirup, slik kunne prosessen fortsatte ubegrenset.

Det var sagt at disse "Victoria gryn" også kunne brukes som biddgjær
Tiville litt på det.

5322