

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Vest Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Laudal

Emne: Drik til maten til kvardags Bygdelaag: Øvreheia.

Oppskr. av: O.G.Bruskeland

Gard: Bruskeland

(adresse): Mandal

G.nr. 8

Br.nr. 2

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

Mjølkk.

1. Bruk av mjølkk har minka. Mjølkk er blit bondens viktigste salsvare og anna t.d. saft er komen istaden. Bruk av kaffe likeeins. Kostholdet forandret. Der brukes mindre graut.
2. Ja, når ein hadde. Ordtøke: Der er mat i god drikke. Mjølkk var ikkje salsvare i mi bygd. Mest bare sur ell. skumma.
3. Ordet saup ikkje brukt, men "blånna"-sur mjølkk eller kjinnemjølkk i vann. Fløten blei samla i trekjørell "amber" Når den så stod ~~5~~ 5-6 dage samlet der sig ~~mjølkk~~ mjølkk på bunnen. Denne ble tappet ut før fløten skulde kjernes. Denne mjølkeveske kaltes "blenn ell. blennen og ble blandet med vann til drikke. Denne blanding ble regnet som sers god drik til å slukke tørsten. Kjernemjølkk var godt omtykt til "blånna" Primblende ukjendt. Saup og skyr <sup>uttrykksom</sup> sjelden <sup>blei</sup> brukt  
 I 80 årene blei mjølkk brukt mest til kvart mål til maten, -sur attåt graut, -til jordeple og til "soll" (brekt flatbrød i sur mjølkk). I slutten av nitti årene kom separateren på gårdene og smørmeieriene. Da endret det sig.  
 No er det nerast bare barn og syke som nytter søt - "uskumma mjølkk. Separert til suppe og litt sur eller blandet søt og separert attåt til mat. Ellers er forskj. slags suppe komen istaden for mjølkk.
4. Øl.  
 Lite nytta til kvardagsbruk. Forlite korn, - så dette må

te nyttes til mat. Vanleg bare til jul. Dei tok då vanleg tilslut eit " uttrek" til tynnøl som vart nytta til kvar- dags. Einskilde bryggja til slåttonna med mest tynnøl.

Ordet spisel ikkje brukt.

Kaffi.

5. I ~~80~~ <sup>87</sup>/<sub>2</sub> 80 årene. Etterkvart vanleg til morgenmaten. Til gjestebod. Etterkvart til ettermiddagsmaten-mellemmaten.
6. Slutten av ottiårene og først i nittiårene.
7. Om morgonen, ofte like etter middagsmaten eller før dei skal ut på arbeid igjen og så lenge det var 4 arbeidsøkter til mellommaten på ettermiddagen. Altså mins 2 og ofte 3 gange.
8. Kokende vann. Den grovmalte kaffen fylles på og kokes om lag 5 minn. Endel bruker "trekkkaffi" i såfald finmalt. Salt brukes ikkje. Heller ikkje egg eller eggeskal. Det gjeld å få kaffien klår. Difor brukes klareskinn av fisk.  
I små hushald hender det at dei koker egg på kaffekjlen samstundes. Det bli brukt å spå i kaffigrut. Regler ukjend.  
Alltid set på som humbugg. *y mard.*
9. Sukker vart og vert brukt om ein berre har. Ikkje kokt eller i plater. I eldre tid bruktes brunsukker. Så raffinade og dels farin. Einskilde kjøpte sukkertop og klipte.
10. Søt fløite. Ost eller egg ukjend. Bare mjølk vil ein nødig bruka sjøl om det er bare til kvardags. Einskilde brukar ikkje noko i kaffien.
11. Te.  
Nei, til kvardags vert ikkje te brukt unntatt når kaffirasjonen ikkje rek til. I 80- 90 årene vart tildels hylletre ~~bloms~~ brukt. Hylleblomen vart samla og turka. til bruk om vetteren. Denne te vart mest nytta ved hoste og krimsjuke.  
Brennevin.
12. Lite brukt. Einskilde tok nok ein dram om morgonen for å

Emnenr 28.

kåma i godlag. Så kunde det vera ved ekstraarbeide t.d.  
i slått - og skuronn, ved tresking og lin.

Nyare drykk.

13. Nyare drik lite nytta til kvardags. Det vanlege er bare  
vann og helst også saft til blanding. Kjøpeøl, selters og  
brus er for kostbare. Husmødrene vonar på meir sukker  
millom anna til å lage saft av skogsbær og hagebær. Så  
lages tildels "øl" av vann, eimerkvist" sukker, gjær og  
"Tomten".

Alkoholholdig drikk vert stadig mindre velsett.

5378

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING