

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Støren

Emne: Drikk til Maten til  
kvardags.

Bygdelag: Haukdalsgrenda

Oppskr. av: Jens Haukdal

Gard: Haukdal, sørstua

(adresse): Snøan st.

G.nr. 59 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter samtale med Kari J. Hugdal, 64 år, husmor.

## SVAR

Mjølkk.

1) Frå gammalt var det vanleg berre å bruka skummamjølkk til drikk og til å koka mat av, men denne skummamjølka var nok ein god mon betre enn skumma-mjølka vart etter at separatoren kom i bruk. Før den tida vart mjølka slegi saman i låge, vide trebunkar. Desse bunkana hadde gjerne ein tapp nede ved botnen der mjølka kunne tappast ut etter at fløyten var skumma av med treskei. Mjølkk som var handsama på denne måten fanst det att nok så mykje av fløyten i, og såleis var mjølka mykje betre til drikk enn skumma-mjølka vart etter separator.

Det var vanleg å ta av "silskjenk" til borna, men dei vaksne fekk skumma-mjølkk.

Etter at separatoreen kom i bruk vart det teki av nysilt mjølkk til drikk, men det var ikkje meir enn ein liten kopp til kvar. Ein måtte tenkja på økonomien og denne var ofte i kleinaste laget for dei fleste.

Bruken av mjølkk har auka mykje i siste mansalderen, og det ser ut til auken kjem til å halda seg etter kvart som den næringsbiologiske tydnaden av mjølka i kosthaldet vert kjent og påakta mellom folket.

2) Mjølka vart bruka til leskedrikk utan at ein åt.

3) Frå gammalt har det vori bruka fleire slag drikk av mjølkk.

Bland-drikk var ei balnding av tettemjølkk (som hadde vorti for sur) og vatn.

Skjør (skyr) har ikkje vori bruka så mykje til drikk. Denne forma er mest vanleg på sætrene der dei ystar gamlost.

Slik drikk vert lite bruka no.

I gamaltida hadde dei ein drikk som vart bruka ute på marka i slåttonna. Denne drikken vart kalla syre, og skulle vera framifrå "te å sløkkj' tørstin med" Tidleg om varen vart det slegi ihop mussu i ein stamp som vart kalla syrstampen. Denne mussu vart ståande til ho var så sur at det kvein nedover halsen når drikken fór ned. Og drikken vart blanda med vatn. Ein syrestamp som tok 40-50 l. var nok for heile sumaren. Det skulle ikkje så mykje til å blanda opp eit drikk-spann. Smakan var vel ikkje slik at mange ville drikka slikt i dag. Folket er meir kresne no

for tida enn dei var ikring 1850-80 åra.

#### Øl.

4) Heim brygga øl vart bruka til kvardags-drikk til rundt 1900. Det var serleg maltølet som vart bruka her og det vart brygga av heimeverka malt.

Dei to siste mansaldrane har ølet vori bruka mest i dei store høgtider og så i slåttonna.

Frå gammalt vart det to slag øl ved brygginga. Ein brygga først det sterke, brune ølet, og etter at det var tappa av rosten vart det slegi over att kokande vatn til tunn-øl. Det sterke maltølet som kom først vart bruka til høgtid og fest, men tunn-ølet drakk dei til kvardags.

#### Kaffi.

5) Kaffien vart bruka i noko mon frå ikring 1820, men det vart ikkje så mykje av bruken før seinare. Kaffien kosta pengar og enno var mykje av folket vant til å bruka mest mogeleg det dei ol (avla) fram på eiga jord.

Det var ombudsmenn som først tok til å bruka kaffi. Det er fortalt ei soge om lensmannen i Støren. Han var til Enodd i Budal på ein takst. Da dei gjekk frå losjiet og skulle halda taksten la lensmannen att ein pose kaffi og bad kona i huset om å koka kaffien til karane, kom att. Jau da, ho skulle da koka kaffien, men ho såg nokså tankefull ut der ho stod att og såg på det underlege innhaldet i posen.

Lensmannen og karane kom att frå taksten og kona hadde koka kaffien, men ho hadde løyst floken på akkurat den gamle måten. Ho kom inn i stova med kaffigruten i ei skål med skeier oppi. Lensmannen gjorde store augo, men så såg han det komiske i stituasjonen og sette i ein hjarteleg ~~kk~~ lått.

Kona vart arg for di ho ikkje skjøna kva lensmannen lo av, men så spurde han kvar ho hadde gjort av det ho koka kaffien i. -Nei det lortvatnet hadde ho slegi ut. Og så fortalde lensmannen korleis kaffien skulle brukast.

6) Kaffien vart ikkje kvardagsdrikk før i 1830-40 åra. Alt så eit godt tiår etter at kona på Enodd i Budal koka kaffi til lensmann Gylland.

7) No drikk ein kaffi når ein får hug på ein skvett, og det finst stader der kaffikjelen ikkje er av ommen heile dagen.

8) Det er fleire måtar kaffien vert laga på. Mest vanleg er å setja kaffikjelen på ommen med vatn i. Når dette vatnet kokar har ein kaffien ned i vatnet og let det koka opp att. Kaffien er grovmalen. Kaffitrukting er ikkje vanleg, men det vert meir og meir av det etter kvart som dei moderne elektriske kaffitruktarane kjem i bruk.

Det er få som brukar salt i kaffien no, men det har vori vanleg over heile grenda til berre for ein liten mansalder attende. På ein stad i grenda bruka dei salt i kaffien mykje lenger enn andre og det har vori sagt at når dei kjøpte ein kilo kaffi og ein sekk med salt så hadde dei kaffi lenge.

Det er framleies einskilde som brukar brent bygg i kaffien, men det er ikkje mange som likar å verta servera kaffi hjå desse av di det vel vert mest brent bygg og salt på kjelen.

Klåreskinn vert sjeldan bruka. Eggeskal veit ein ikkje at

har vori bruka i kaffien her. Å spå i kaffigrut vert ofte gjort, men det er berre for morro. Det er ingen som kjenner til nokre reglar for slik spådom.

9) Bruk av sukker til kaffien har vori vanleg frå gamalt. I første tida etter at kaffien kom i bruk fekk dei ikkje anna enn ein sukkerbit attåt kaffien. Somme stader vart det også berre sett fram ein kopp kaffi utan noko attåt. Frå den tida har ein nemninga: Berre ein tørr kopp kaffi. Det eldste sukret ein kjøpte til kaffien var i topper og einskilde lika best brunssukker.

No er det vanleg raffinade og farin som vert bruka til kaffisukker.

10) Ein brukar fløyte i kaffien. I okkupasjonstida vart det ofte bruka berre skumma-mjølkk i han. Her veit ein ikkje døme på at det har vori vispa egg i kaffien.

#### Te.

11) Det er ikkje vanleg å bruka te til kvardags her, men folk som ikkje drikk kaffi har bruka te i staden.

Ein har laga te av solbærblad, men skikken er ikkje serleg gamal da det ikkje er så langt attende ein tok til å dyrka hagebær. Det ligg ikring år 1900.

#### Brennevin.

12) Brennevinet vart bruka meir før enn tilfelle er no. Det hende ikkje at ein bonde var lens for brennevin, og det vart bruka ved ekstra arbeid. Når dei la mønsåsen på eit nytt hus skulle det vera mønsåskanne. Når våronna var ferdig måtte det vera ein skvett da og den tradisjonelle onnautdrikinga har helda seg somme stader heilt til notida. Frå gamalt brende dei brennevinet sjølve, men det utvikla seg slik at det vart einskilde som fekk ord på seg for å vera sers dugande heimebrennarar og desse skaffa så det brennevinet dei andre i grenda hadde bruk for. Her på garden var det ein husmannsplass som vart kalla Pålsplassen og her vart det brent mykje og godt brennevin. Hit kom mellom andre Karl den XV og kjøpte brennevin på kroningsferda si til Trondhjem.

#### Nyare drikk.

13) Bruken av kjøpt øl har teki seg nok så sterkt opp i seinare år. Det er vanleg å kjøpa ãnn ølet kassevis frå bryggeri. I slåttonna er det Bayer og bokkøl som er mest i vinden, men pils og vørter-øl er også bruka. Men ein kan ikkje seia at desse ølsortane er brukt til kvardags.

