

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

28

Tilleggsspørsmål nr.

Emne:

Mjølkk.

Oppskr. av:

Sigrid Solberg.

(adresse) Søknedal.

Fylke Trøndelag

Herad Søknedal

Bygdelag Søknedal

Gard:

Solberg.

G.nr.

Br.nr.

A. Merke av oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja.

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

SVAR

1. Snarere har bruken av mjølk minka med åra.

2. Ja, dette ble visst gjort. feks. ettersalt mat.

3. Av mjølk kunde en få "blandrikk", men saup fekk en jo ved kjerning av smør. Saup blandet med vatn var en god tørstedrikk. Men den bedste tørstedrikk fikk de av "surmussu" som ble gjæret til "syre". "Surmussu" fikk en ved ysting av skjørest, som ved gjæring ble til "gammeløst".

4. "skjørest" ble ystet av tykk, sur mjølk som kalles "skjør". Maltøl ble brygget til høgtidene, og tilslåttøna, desuten til bryllup, gravøl og barnsøl. Det ble brygget to slag øl. Den ringere sort øl, som ble brygget på levningene etter første og bedste sort, kaltes "lettøl".

5. Kaffe. --. Eg har hørt at min oldefar, -han var føtt 1780- ga sin kone lov til å koke kaffe 2 ganger før dagen. Nå er nok forbruket fordøblet.

8. Ja en har malt kaffe på kokende vatn, og bruker helst fiskeskind til klaring. Å ha litt salt i kaffen har især før vært brukt.

9. Ja, en bruker helst raffinade eller brunsukker til kaffen.

Noen bruker fløte i kaffen, andre ikke.

10. Te er visst først i senere tid begynt å komme i bruk. Og å lage te av andre planter er ikke brukt.

i2 Brennevin.

Ja foruten til høgtid og gjestebud, ble brennevin brukt som opmuntring ved ekstra arbeid og når husbonden vilde ære en skjelden kjærkommen gjest.

I3 Nyåre drikk.

Ikkeså mye av dette blir brukt til hverdags, tror jeg.

Til ~~høgtid~~ Sigurd.
Her i Johneidal var linpross, eller
kroppen med linpross, kall. kammar,
mens blodkroppene på lortkar
hetle. "Kummud" (Tjukk l.)
S. S.

(Askepott)

6416