

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Torshov

Emne: Drikke til maten til kveldags

Bygdelag: Aune Espedal

Oppskr. av: M. G. Mikkelson

Gard: Aune Espedal

(adresse): Helle i Høylyng

G.nr. 48 Br.nr. 11

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Frå gammalt vart det bruka lite mykje mjølk. Det var "sjø" som helst vart bruka frå gammalt, men etter at separatoren kom i bruk vart det ikkje bruka so lite søt skumma mjølk. Bruk av mjølk hev auka.
2. Ja
3. Det kunde vera sjø blanda med mæsser og vatn og då helst søndag, og so var det røye. Det hev minna heilt burt no.
4. Ol hev det vore bruka lite av, og no, etter 1900 hev det heilt borte burt.
5. Kva tid kaffien kom i bruk hev veit me ikkje. Men ei kjjeliste frå 8. desember 1835 er det fint kaffi, men so var det vel og til jule og høgtid og hev nok ikkje vore ein kveldags drikke.
6. Det kan vel seigast so kring 1870 år.
7. Til morgon og til noon, same bruka den og til kvelds.
8. Kaffien vart laga på den måten at ein hev mala kaffi oppi vatn og kokor den. Frå 1900 og fram til 1910 vart det mykje mykta ein tilretning "Likori" som reinar

gjikk heilt av brúk. Det å ryta i grøten er
i kjent her

- 9. Det er mest jamgodt med iakti det riktige
som var mykje i kaffien, det kan herre vera
med høg tidstunde. I gamal tid var det nok
kondisrøttur no er det helst rasinade
- 10. Mykje og fleire var bruka etter som ein
kjent her sid til det.
- 11. Den er lite bruka, til kvardags mest iakti
det kan vel vera ein og annan helgedagskveld.
Te av heimlege plante kjennest iakti
- 12. Det er ikkje mykje av det slage som her var
brukt, men til jul hadde dei nok, røttis
heiter det i den for nemde kjøpelinke for 1835
"10 pottar" bunnvin. og so hadde dei nok
noko når dei skulde ha dregnad.
- 13. Det var mest ikkje bruka noko av denne
slagi, det kan herre vera ved ei og annan
festlig tilstelling.