

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Vestagdy

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bjelland Konsmo, g.  
Konsmoen

Emne: Drik til meiken til kveld

Bygdelag:

Oppskr. av: Racheil Thomassen

Gard:

(adresse): p. r. Konsmo

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

ja både og

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

## SVAR

- 1 Det første jeg huske var melken svakt  
dyrkar. Det var aldri tale om å bruke  
nysett melk. Den ble satt opp i fat  
og trekket på kylling, tinnus bakt  
Vår fløien var godt sauset oppå,  
tunne en skumme den av og bruke  
melken. Noen ganger stod den til  
melken var sur, da skulle fløien  
seg så fint på melken. Fløien  
ble sauset i en kjele (Kjøle-  
beeren) med lok på. De som hadde  
mye melk brukte mye. Det var  
melk til huset næst på bordet.  
Selv til middag var sur eller søt  
melk den daglige drikk. Denne  
skikken har minnet svakt med  
inne fordi folk nå lagte middag  
mat med suppe og disar til.  
De drikker så vann eller soft-  
vann til meiken
- 2 De brukte mye lysse melk og  
sur melk, blandet med vand  
som lesbedikk i vannen, i kation  
na og elles om sommeren. Dei  
kalte det (blånna)

3. Nå tror jeg ikke det & noen som  
blander, med lagen de rigtig gamle.  
De drikkes mere saft og varm eller  
kalt varm.

4. Det & koge sian heimebrygg og  
vaulig drykk. Men det & fle som  
lage tomaleil, eller eiviol, til sløkker  
ba til.

Jeg har for fortalt om hvordan tomaleil  
ble til, så det har jeg ikke oppigjet  
her.

5. Koffieren kom med kramleisfolk  
som reiste til legen. I var bygde  
tok det til for ca 80-90 år siden.  
Det har stadig økt, men nå tror  
jeg ungdommen kappes å bruke  
mere te og melk istedet for koffi.

6. Det & vaulig å drikke koffi til  
morgen og lbermiddag.

8. De fleste koker koffieren de får  
varmet i kok, slår koffieren på  
og lar den koke noen minutter.  
Men det & nok fle nå som  
har koffieren på holdet vand og  
lar den koke på et oppkok. Det  
& bare enkelte som kokte. Noen  
brukes blaeskimo, men det &  
stlig i selbop og festlige an-  
ledninger det lte brukt. Å spå  
& lile kjent. Noen kint det som  
innholdning i små koffi selskaper.  
Jeg kjente ingen som har noen  
regler å gjøre

9. De gamle brukte mye kandedrukke  
til koffien, men nå brukes forie  
eller rube røkke

10. Det brübes ganske almindelig i tea flåke i koffien, men annet har ikke vært brukt.

11. Det var en tid for ca 30 år siden og for at folk i bygdenes ble brüke salverte, men nå & det var ingen som brüke det. Det & i det hele tatt var det ikke brukt med te. Det & senere koffi sjokolade, kakao eller melk som & det mest brüke.

12. Brunevin ble helst brukt i bygdegravøl og til festlige anledninger. Men skulle det bas et ekstra løk måtte de brunevin til. De hadde brunevin på auker og det forbeles at en gang de skulle frakte en stor tejeupe gravsten opp for en lang bakke da rekruske de 12 auker brunevin. Noen regel for hvor mye var de dog ikke i noe tilfelde.

13 Det ble ikke brukt kjøpt öl eller andre slags drikke til hverdags. Det & helst mydrommen som kjøper stikk til festbrük o.l.

Rachel Thomassen