

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Møre &amp; R.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Stordal

Emne: Drik til maten ti kvardags Bygdelaq:

Oppskr. av: Peter O Stavdal

Gard: Stavdal

(adresse): Stordal.pr, Aalesund G.nr. 88 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Sepratoren kom i bruk her rundt 1890. Før dem tid var det ikkje snakk om skumma mjølk. Den søte eller nysila mjølk vart enten fløyt i avkjølt tilstand eller "stetta" til "skjyr" (åfall-rengje ei).

Mjølke og mjølkeprodukt sosom skjyr dravle og syreblende var brukt mykje meir i kosthaldet før en no til dags. Forbruket av ost er deimot større no. Det kan vel seiast at mjølk ogso no er vissaste veskå attåt maten.

Læskedrikkar som saup-blende syre-blende er lite brukt. Ja syreblende er det vingen under 50 år som hev smakt Og endå fåare er det som kan laga den til. Den tid dei brukte syreblende i sommarvarmen hørde ein ikkje jete noko hendels med sommarkolerine som no til dags.

Lett-øl var brukt til kvardags i slåttonna, og er det vel endå.

Kaffi til kvardags var det neppe brukt på gardane før etter 1900 tallet. No vert det som regel brukt brukt 2 gonger for dag, Den milne kaffi vert kokt i vaen ca. 5 minutter. Noko slags klaringmiddel er ikkje brukt.

Og spå i kaffi er ei underholdning som dei bruke i kjerringlag og pigeforenigar, Motivet for denne spåinga er bestadig giftesyner og piftartånker.

Mjølke i kaffien vert brukt av dei fleste.

Te er litt brukt både til kvardags og hel helg. Te laga av heimlege planter er ikkje brukt.

Brennevin til kvardags hev eg ikkje haurt om. Kjøpe-øl og brus er heller ikkje kvardagsdrikke.