

Emnenr.

28

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Drukk til makeu

Oppskr. av: Herborg Indelius

(adresse):

Kjelleren

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Det meste etter bondkone Lyneve Landvik 78 år.

Fylke:

→ Løya og Fjortane
Bremangs

Herad:

Bygdelag:

Knutgenem

Gard:

Indelius-Ybélius-Landvik

G.nr.

Br.nr.

Dels etter det eg hugsar
foreta mine (f. 1862) fortalde

SVAR

1. I eldre tid hadde dei sjeldan ~~brøt~~ kaff
til å bruka søt mjølk til andre
enn spjike og bønn ("Søtmjolk" &
her allstid heimelek.) Så brukar
dei nok meir søt mjølk i
hushaldet.

2. Her var små gardsbruk, og
i eldre tid mange folk i kvar
hushold, og det var for dei
fleste heilt utgjent å bruka
berre mjølk til leskedrikk.

3. Saup vart allstid auser
mjølk til grøut - saupgrøut
var noko av ein høgtidsmat,
f. eks. bruka til kveldsmat
laurdagskvelden -
eller også vart saupet mjølk
til grøm, krøm eller
"kröske" som er det lokale
namn. Så vart all mjølk
send til meieriet, først.

4. Øl var det vanleg å bryggja
 gni kvar gard - der det ikkje
 var all for fatigt - til fram mot
 1900. Men det var helst høgtid-
 drikk - barsøl, brudlaupe
 og jule. F 1890 og 1900er kom
 avholdningsla inn, og all
 øl-brygging fall bort.

5. Kaffi hadde dei til helg og
 høgtid så tidleg som dei som
 no er fram mot 80 år, kan
 hugsa. Til kvardags var det
Kornkaffi, dei brende havre,
 bygg eller rug. Frå ca 1900
 kom Kornkaffien bort, og
 folk hadde berre kjøpekaffi
 Men det var ein del som
 brukte mjølk (sepperera)
 til now for å spara kaffien.
 Den kjøpte kaffien vart
 drygd med "løvestamm" og
 "kaffirok" til fram mot
 ca 1920 av mange.

7. Til vanleg brukar dei her
 kaffi berde til morgnemat
 og til now. - Men ellers
 trakterar ein med kaffi
 når nokon kjem innom
 - i allfall om dei kjem etter
 middag.

8. Kaffi lagar ein truleg
 gni dei fleste kjende måtar,
 men til dagleg kokar dei
 fleste kaffien. Fyller vatn
 på kjele, har kaffi nyså når

vatnet kokar og let det koka litt. Til selskap og når kaffien skal vera ekstra god, traktar ein kaffien. Dei fleste brukar no sterk kaffi. For å få kaffien klar, let ein den stå. Salt - Klåreskin - eggskal & helst heilt utkjent.

Å gnå i grøt & lite brukt - men det hender at nokon gjer det i godt lag. Dei tek me helst fantasien til hjelp.

9] No set ein sm lag alltid fram raffinade til kaffien.

Fra 1870 og utover til ca 1900 var det mange eldre - helst menn - som brukte kaudissukker.

10.] Fløyte har her som ellers i landet delvis gått av bruk. Men her var så langt ein hugsar alltså brukte fløyte (og iltige mjølk eller ost) når ein berre hadde det. Egg i kaffien & utkjent.

11.

11. Det & nok i somme hus hold dei brukar te nok så ofte til kveld. Det & me for alvor komne i bruk etter krigen - for var det meir gjestedrikke & helgedrikke.

Under krigen laga dei te av mangt - i eldre tid var det somme som laga te av hyll (Sambucus nigra.)

12. Brennevinn var det vanleg at dei hadde i huset fram mot

1900 eller så - og skjebnede folk
som ein sjeldan gong kom
eller som ein gjorde ein handel
med.

13] Ein kan knapt seia at her
blir bruka mykje av kjøtt dykk
til kvardags. Same kjøtt vil
til helgane kausse, eller til
dei meitar gjestar.
Barn skal berre ha 1/2 mai
3 gni fødselsdagar.