

Emnenr. 28.

Fylke: Nordland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Kjerringøy.

Emne: Drikk til maten til kvard. Bygdelag: Os.

Oppskr. av: E. Tidemann.

Gard: Stranda.

(adresse): Kjerringøy.

G.nr. 46, Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Både og.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
Eg er født den 25.mars 1883 på Bjarang i Meløy, Helgeland.

## SVAR

1 Mjøl. Mjølka var heilt til 1880 -90 ikkje berre eit nyttingsmiddel, men eit av dei viktugaste næringsmidlene i hushaldet. Den huslyden som då hadde to-tre mjølkakyr levde godt. Han hadde nøgda med mjølk som kunne skaffa han all den ost og det smør han trengte, og endå halda han med mjølk til flatbrødet to mål for dag.

Når mjølka kom inn frå fjøset kveld og morgon vart ho sila i trog og ringar og satt bort. Eller var det sumar og varmt i veret vart mjølka sila i større spanne og satt i kjelda. Fløyten og rjomen vart tatt av og surmjølka frå trog eller ringar vart nytta i hushaldet som mat. Det var surmjølk og flatbrød, skjørr og brød, to gong for dag, til frukost og nons, året rundt. Det var ein kost ingen vart leid av, korkje ungar eller vaksne. Både magane og tennene heldt seg sterke. I min barndom høyrde eg aldri om nokon som hadde magkatar eller tannverk. Uframt mjølk til frukost og non kunne det vera kleppsuppa av mjølk til middag og graut og mjølk til kvelds.

No er det heilt onnorleis. No vert mjølka førd til meieriet kvar dropen. For mjølka får bonden pengar, mange mykje pengar. For noko av desse kjøper han så margarin og stomp, og resten av pengane går til lækjar og tann-doktaren.

Dei bønder som ikkje når til meieriet med mjølka si har separator. Når mjølka er sila går ho gjennom separatore, fløyten vert tatt vare på og mjølka boren til fjøset att åt kalvane. Dei trivast godt og vert runde og feite. Men inne i kjøkenet sit kallen og kjerringa med kvar sin halvtømde kaffekopp. Den eing sit med henda under kjaken og jamrar seg over tannverken, den andre går krokut, bleik og mager og vrir seg i magaverk.

Utanom kaffemjølka er lite eller inkje noko mjølk bruka i hushaldet no til dags.

2. Den tid det var skikk og bruk å nytta mest mogleg mjølk i hushaldet var mykje mjølk ~~KYLLIK~~ bruka som leskedrikk. Kom ein ferdamann inn ein varm sumardag vart han straks boden ein komme mjølk.

På slåttemarka måtte det vera bleng om det var aldri så lite varmt i veret. Blengen var å laga til av skjørr og vatn, halvt om halvt, skyrrbleng, eller han var laga av saup og vatn, saupbleng. Den siste vaf halden for å vera den beste.

Det kan henda ein kan råka på blengspanna i våre dagar òg, men det må då vera ein varm høyturkdag.



## 4. Øl.

Her opp over Nordland har ølet vore lite i bruk både i gamla og nyare tid. Eg har minne av at det i min barneheim vart brygga øl to gong. Båe gongane var til jol. Ein gong fekk foreldra mine øl frå grannegarden som joleskjenk. Anna ølbrygging har eg ikkje kjennskap til. Korleis det ølet vart laga har eg ikkje kjennskap til. Men folket nemnde det for einbærøl.

I vår tid vert det ikkje bryggja øl utover bygdene.

5. Kaffe. Kva tid og ved kva høve ein tok til med å drikka kaffe kan eg diverre ikkje gje fullnøggjande opplysning om. Kaffen var komen i bruk før mine dagar. Men i min barneheim var det lite kaffe som vart bruka til dagleg. Her i Kjerringøy har eg ikkje råka nokon som kan minnest første gongen kaffen kom til bygda. Så lenge ferdsla mellom Sør-Noreg og Nordland gjekk med seglfarty, jekte, var det lite av kjøpte varer. Men då eimåttane vart daglegdagsø kom det ein snunad. I jektetida kunne ein handelsmann vera fri for ei vare ikkje berre dagar eller vekør men månader. Folket måtte difor hegde på dei kjøpte varene. Det vart difor i den tida bruka lite både av kaffen og sukkeret. Sidan eimåttane kom og korta av tida og vegen vart det lettare å få tak i kjøpsvarene. Ein kan vel difor seia at kaffen vart kvar dagsdrikk då eimåttane vart kvar dagsbåtar lags Nordlandsleia.

7. No drikk ein kaffe 4-5 gong om dag. Som tillegg kjem så dei gongane ein granne kjem innom mellom dei regelrette tidene. Det hendar difor ikkje at kaffen står så lenge på kjelen at han surnar.

8. Kaffen vert koka på ein kjel. I gamle dagar var kaffe-kjelen ein fortinna kopparkjel. No er han avløyst av aluminiumskjelen. Kven av desse er best er nok uråd for kjerringane å svara på. Kjelen vert satt på varmen og aust høveleg med vatn på. Når vatnet er åt å koka vert det hatt grovmale kaffe på kjelen. No må kaffen koka ei tid før han vert skjenkt opp i kopp eller kanne.

Skal det vera kaffe til ein kjær gjest traktar ein kaffen. Då vert det hatt klårt vatn på ein kjel. Kaffen blir hatt i ein typose og hengt ner i ei kanne. Når ~~KVIT~~ vatnet er kokande vert det trakta ner i kanna gjennom kaffen. Dette vert tatt opp att tre fire gonger. Men det går ~~KVIT~~ med mykje meir kaffe til traktinga og difor er den lite i bruk her i bygda.

Det mest vanlege er å ha berre mjølk eller fløyte i kaffen. Men eg har i andre bygder råka på folk som bruka salt i kaffen, andre som bruka smør og atter andre som bruka geitost i kaffekoppen. Skikk og bruk i så måte er ofte knyta til grenda, mindre til bygda.

Å spå i kaffekoppen er helst knyta til gjentelaga. Gjentene likar spådomen og trur kanskje på han og. Eg trur ikkje nokon har reglar dei spår etter. Eg kjenner i minsto ikkje nokon. Eg trur dei fleste spår for å ganta med kvarandre.

9. Til kaffen høyrer kaffesukkeret. Det første eg minnest vart kaffesukkeret kjøpt i større eller mindre toppat. Først måtte ein hogge eit stykke av toppen. Det vart gjort med ei mindre øks. Så vart stykket klipt i høvelege sukkerbitar med ei sukkersaks. Var ei kjerring godhjarta klipte ho store sukkerbitar, var ho nisk og grisk krakka ho dei små som musauga. No kjøper ein kaffesukkeret ferdig til bruk i høvelege store stykker. Ingen lagar kaffesukker til seg sjølv. Det vart av og til gjort i den første heims-krigen. Den gongen kunne dei få tak i farin (råsukker) og av han koka dei kaffesukker.



10. Det er vanleg skikk å ha mjølk eller fløyte i kaffen. Berre dei som har ein sjukeleg evne til å bli feit drikk svartkaffe. Vidare vert det drukke svartkaffe av folk som er ute på ferd og ikkje når til å få tak i mjølk. Men fiskararne i eit vinterfiske syter for mjølkboksen like visst som for kaffen.

Det er ikkje kjend her ikring at nokon har vispa egg i kaffen.

11. Det er lite te som vert bruka i hushaldet no. Husmødrene meiner at skal dei bruka te må dei ha sukker i teen og til det rekk ikkje sukkerkvoten. I mi barndomstid vart det bruka mykje te av laurbærblad (lavverblad). Andre bruka te av karve, saume av tyttebærlyng, nokre av mjødukt. Så kom det i bruk te kjøpt på krambuda i små posar. Teen vart nemnd "kongote". Men alt vart trengd unda av kaffen.

12. Brennevin. Her i bygda var det brennevinshandel til ut i 1890 åra. Gamle folk som minnest den tida klagar over missbruk av brennevinet. Men dei kan ikkje nemna om vanlegt bruk av brennevin, eller ekstra bruk av brennevin i onnetider. Men derimot heldt det seg ~~XXX~~ som vanleg skikk nokså lenge å ha ei flaske brennevin ~~XX~~ til jul. Den skikken har hr Brofoss no satt stoppar for, for her i bygda er det ingen som er så galen at han går iveg og kjøper ei flaske brennevin til 50-60 kr flaske

13. Her i bygda vert det bruka noksa lite av dei nyare drikkevarene. Det kan henda at ein eller annan kan kjøpa ein liten kasse pils eller eksport til slåttonna. Men det er ikkje i slik mon at vi kan snakka om skikk, heller eit einskild hende.

Vørterøl og selters kjem i det heile ikkje til Kjerringøy. Men derimot kan ein om sumaren få kjøpt ei flaske brus av og til. Men kvardagsrikk er det langt i frå ikkje. Brusar får ein på krambuda.

Nei kvardagsdrikken, nasjonaldrikken, er kaffen.

Kjerringøy i januar 1951.

*Edemann*

5203

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING



Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.

2503

ETHNOLOGISKE GRANSKINGE