

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Rogn og Fjordane

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Sævianger

Emne: Drink til maten til kvardags

Bygdelag: Fresvik

Oppskr. av: Hans O. Hov

Gard: Hov

(adresse): Fresvik

G.nr. 49 Br.nr. 11

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ogB. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Armand Hauglium Fresvik, bonde h.v. 90 år.

SVAR

So langt attende ein veit har mjølk
vort brukt til maten til kvardags.
Før 50-60 år sidan - fyrr separatorane,
me kom i bruk var det helst slymjølk
ein brukte, men om sümarn, når
leisti var på fjellstolen, var det brim.
Kokt mysa som ein klyreja heim frå
Fjellet. Spsilt mjølk - "sötamjølk" vart
ikkje brukt anna enn til minste borni.
Etter at separatorane kom i bruk
vart mjølki oftast brukt som myskum
ma. Til bestedrykk brukte ein og
mjølk eller mysa - om sümarn mysa
blanda. So saupet kokte ein "brim"
ein slags ost som ein brukte til på-
legg og som ein künde smyja som
smør. I dei siste 20-30 åri er det

vorte sin stor omsorg med de stilsbruket har minke so mykje.

Det er hilt stutt å kjeuja mysa eller mjølk tilsm fra fjellet. På kvar gard har ein himatke som sūmar, og mjølkbruket er omlegt til bruk av myse mjølk både vintu og sūmar. Bruk av mjølk i husholdet har ikkje minke men heller auka, serleg hjå dei som er kjøpa henne.

Øl Med få undantak vert her ikkje brukt øl til kvardags. Ein bruka å bryggja til jøl, og då vert det laga nokka stunt øl tilstutt som ein kalla "tūndrikka", det kunde verta brukt til kvardags. Men her finst døme på, at ein kunde bryggja til andre tider og, og at ein om sūmaren åt øl og grøit i staden for mysa og grøit. Ølet var elles eit haktungs-middel når ein var eller ein gjest stakk innom dori eller ei ekstra påskyring for eit godt utført arbeid.

Kaffi. Det er vanskelig å fastsette nøyaktig
hva tid sin folk til å drikke kaffi,
men etter det eg har fått opplyst
skulde det driva seg omkring år 1860

Det var dei eldre som brukte kaffi
og av dei var det særleg kvinnene.

Ein brukte og korn eller urter
til å drygga kaffien med.

Alment tok ein til å bruke kaffi
ved slutten av hundreåret og kom
etter kvart med til bruk i brudlaup,
likferd, og festar.

So brukar ein kaffi to gonger om
dagen - til frukost og ettermiddag.
For bruke sin å koka kaffien på
kaffikjelen, ein hadde den grovmalte
me kaffien på kjelen og gav han
eit oppkok i saman med grugge
som var att på kjelen etter førre
gang, tok kjelen av, slo ein kald
vassdrope ned på so kaffien skulde
de klarna, det hette å "skira"
kaffien. Det vilde oftast verta

litt "grügg" att i kopperen når ein hadde drukke or, og i selskap, brud-
 laup eller fester hadde ein då
 onoro med "i spi i grügg". Det var
 alltid nokon som vilde vera "spåfor-
 ring", men nokon faste regler for spå-
 ing i grüt kjemmer ein ikkje til.
 I den seinare tid vert kaffin "brukt",
 det vil seia: ein slo den finmalne
 kaffien i kaffiposen som heng i
 kaffikanna og slo so kokande vatn
 over, let han stå ein stund og "fuktig"
 seg. So slo ein noko av den fuktige
 kaffien opp i ein kopp og let det
 gå gjennom kaffiposen att, og so skul-
 de kaffien vera ferdig.

Til kaffin brukar ein sukker. For
 mange år attende brukte ein kandis
 eller platesukker og det kunde av og
 til at ein kokte platesukker sjølve
 - sorteg enda den fyrste verdens-
 krigen. I den seinare tid er det
 raffinade - smolasukker - som vert
 brukt. Ein har fløyte i kaffien,
 mjølk kan til naud vera brukande,
 de, men i fjore dagar, når tjuvskapen
 var i fjeller om sumaren brukte

5
sin ofte brinnost helst av geit, eller
sin vispa egg som ein brunk i
staden.

Te. Te er lite i bruk her, det er so
falt ikkje dagleg drykk for mange,
og teen er vel nokke nyar i bruk
som kaffin. Det er brukt å lage
te av karu, av tørka frukt- og
og ymse anna.

Brennevin. Brennevin var ikkje brukt
til kvardags anna enn ved dugna
eller etta ein hard jobb, Men elles
var brennevint brukt serleg til jol
og andre høgtider, i brudlaus og
festa og mange andre høve.

Når lussafiske var plutt heldt ein
"Lussalikjod," når ein hadde vore halv
delen av "Fjellimen" heldt ein "Stols-
helg," når ein künforte heim att frå
fjellat var det "künforhelg," brennevint
var onnd i alle høve. Ved barsöl -
barnedips- matte brennevint vera
onnd og skapa feststemning. For
ca. 60 år sidan var det eit ektepar
som motte utsjetja barnedipsen, dei
hadde kje fått fat på brennevin.
So er brennevint beulyst frå alle

6
offentlige fester og lag og som
komor av ymse slag.

Se nyare drykk kan sin venna bris
og vorkval, men sin kan ikkje rettne
dei som kvardags drykk.

Fresvik Lagn den 10. april 1957

Hans C. Hov