

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28.

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Beiarn

Emne: Drikk til maten til hverdags.

Bygdelag:

Oppskr. av: Foug. Steen.

Gard: Strand

(adresse): Moldjord.

G.nr. 45 Br.nr. 6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Melk.

1. Bruken av melk, har som regel annet skiftet gjennom tiderne. Den tid gardsbruket blev drevet med selvforsyning for øye, blev hovedsakelig alt av melk og melkeprodukter brukt i husholdningen. Måten å bruke melken på, var noget forskjellig på de gårder i bygden hvor de avlet nok poteter og koru til eget bruk, og de gårder hvor de lite eller innsett avlet av koru og poteter. Da tilgangen av smør var held avhengig av egen forsyning, blev der spart mest mulig på røysill melk. Den blev satt bort i skåler for å få melkefettet (fløten) av den. Tiden når der blev anledning til å få hlikk spanu, blev melken silt i disse, å satt, eller heugt med kjelde eller brænd for å få fløten av den. Den måten å få fløten av melken, holdt sig lenge på gårdene, eller at de første "separatører" kom i bruk her i bygden, omkring mitten av 1890 årene. Ved den gamle måte å skumme melken på, blev den aldrig så fattig på melkefett som når den blev skummet gjennom "separator". Den var bedre anvendelig som næringsmiddel enn separat melk. Røysill melk blev satt bort i skåler til "rånkalle". Av rånkalle var det to slags:

Fettnelk og løpemelk eller rymælkk sam den også blev kaldt. Fettnelken blev laget i første omgang av Fettgress. Et blad eller to blev lagt ned i kummen av skålen og uynsil melk slådd over. Den råm kollomelken blev seig, både råmmen og den samme løpemelken, men ikke særlig sur. Tiden senere de i kummen på skålen av samme løpemelk, får de sloz uynsil melk over. „Løpemelk“, fikk de ned å ha litt sur råmmen i kummen av skålen, og slå uynsil melk over. Det blev den værlige „råm kalle“, litt mer sørlig i smaken, og ikke seig. Ut over sommeren brukte de råm kalle og flatbrød til „vau“, flere gange i tiden. Nu brukes den lite „råm kalle“. I enkelte husholdninger brukes den nesten ikke mer. Mens de brukte den gamle måten med skåler og siden spand til å få flåten av melken med, brukte de skummet melk til grøten. Da de begynte med bruken av separatorer, blev skummet melk så tynt, (fattig på fett) at de begynte å bruke uynsil melk til grøten. Skummet melk brukes nu til å drikke til maten. De drakk skjelden noget til maten før i tiden, selv når de spiste flatbrød eller annet brød, smør og ost. Skummet melk brukes nu også ofte i stedet for suppe til middag. Tann drikk brukes meget mer melk nu enn før i tiden, men til allsidig bruk i husholdningene brukes den meget mindre. Særlig eller at den nu leveres melk til „meieri“.

2. De drakk melk som hestedrikk, både søt og sur melk, „før å slått høsten“, som de sa.

3. De laget drikk av kjeremelk (Søyp) og vau, (bleug) bleug laget de i mengdel av Søyp, sykk surmelk (tjørn) og vau. Bleug av priin og vau, brukte de til grøten, når de manglet melk om vinteren. Bleug brukes enda, når det er varmt i veiret i omstia

om sammen. Det drikkes like bleng nu mat før i tiden.

3.

Øl.

4. De har ikke bygget, øl² her i bygden. Det gjaldt å spare alt kom til mat, så de hadde innselt å avse til ølbrygging. Øl, har i det hele tatt ikke spilt noen rolle som drikk. Bleng har erstattet, øl² som hestedrikk. Selv nu brygges her ikke øl. Det kjøpes fra bryggeriene av enkelte til festlige anledninger. Bryllup, julek.

Kaffe.

5. Å fastsette noget bestemt tidspunkt for hvad tid de begynte å drikke kaffe her i bygden, er umulig. Du går dog ut fra, at kaffe er innført og tatt i bruk her, maks så snart etter at den kom i handelen, og innført fra de steder de hadde forbindelse med ved salg av fisk og andre varer, og da i første rekke: Bergen. Til å begynne med, blev kaffe kun brukt ved høytidelige anledninger. Til jule, for eksempel. Av beretninger vet een, at der bruktes kaffe på sån og helligdage i 1840 årene, i enkelte husholdninger. På gården Os, var Per Johan (1797-1877) eier av en kaffe kver. Du av uaktsomme kjøpte til hver jule en mark rå kaffe, (250 gr.) som kom uenhaus brende. Så gikk hun til Per Johan å fikk låne kaffe kveruen, å malte opp hele kaffe beholdningen på en gang, og fylle den malte kaffen på en trepepel flaske, som hun korket godt igjen, for at den skulle holde sig og ikke dovre nekk. Beholdningen skulle da vare hele året, og kun brukes ved særlige anledninger, og når den kom storfremmede. (skjelden og kjert besøk)

6. Når kaffe blev hverdagsdrikk, er også vanskelig å gi no bestemt svar på, men i 1860 årene brukte de kaffe til hverdags, i alle fald har de mere velstænde. De brukte da altid besikende med kaffe. Unggøten begynte ikke å få kaffe før året etter han var kamfermel. Jenteu måtte vere enda eldre før de fikk kaffe

Til hverdags. Bruken av kaffe ikke litt eller hvort. $\text{f} 1880$
 årene brukte de kaffe flere gange daglig.

7. På grønn av den kuappe kafferasjon, er der kun råd
 til kaffe kjøst to ganger om dagen, og enda blir den
 nok så tynn, så meget viel på kaffe forbruket i normale tider
 er det ikke. Før sidste Verdenskrigen, dakt de kaffe
 mindst fire gange om dagen. Det samme forbrukt av
 kaffe var det fra sist i 1890 årene til første Verdenskrigen.

8. De lager kaffe litt forskjellig. Den brukes midtells
 finmalt kaffe. Normalt kaffe trenger lengere
 tid for den blir ferdikokt. Noen har kaffen opp i
 kaldt vann, når vannet i kjelen koker opp, lar de den
 stå å brække litt, så er den ferdig. Andre lar vannet i
~~kjelen~~
 koke opp for de holder kaffen på og lar den stå å brække
 til all kaffen er sænket til bunn. Den brukes også
 lignende måte å koke kaffe på, som når de braker
 kaffe. Etter at vannet er kommet i kok i kjelen
 helles kaffen på, så helles der vann av kjelen opp i
 en kopp, tar lokket av kjelen å slår det kokende
 vannet over den malte kaffen, dette gjen taes til
 kaffen er ferdig brøkket. Den gang der var nok
 kaffe å få kjøpt, braket enkelte kaffe, når de
 ville ha en ekstra god bær, men der skulle mer
 kaffe til det. Med den lille rasjon av kaffe
 som nu er, er der ingen som har råd til å brake
 kaffe. Der er enkelte som bruker litt salt i
 kaffen, ikke så meget at det smakes salt.
 En flyttur fra Nordre Helgeland, hadde den
 skikk når den serverte kaffe til noen, å sette
 en liten kopp med fin-salt med en teske i,
 ved siden av sukkerkoppen, for at hver kunne
 fornye sig med salt i kaffen etter behag.
 Der enkelte gange sett klærskinn bruyt, men
 ikke eggeskal. De lar kaffen klære

ved å la den stå litt ute å koke. Gamle folk sa:
Koffen blir klar på tjelen, når een løfter og sette
den litt høyt med på grønnsteinen eller kamfyrplaten,
tre ganger. Å spå i kaffegrügg. Ja, men tror
om det er noen steder de ikke gjør det? Eller,
om noen tror på den slags spådomme? Nei, vil de
sunde svare, de fleste da, men likevel - - -

Der sitter i ett lite lag, ~~men~~ noen ungdommer og
et par eldre kvinner å drikke kaffe. Den ene av
kvinnerne har ord for å künne spå i kaffegrügg. Når
koffene er klunt, her en av jentene eller en ung
kone i laget, den eldre kvinnen i laget om å spå
i kaffekaffen sin. Kven sier seg villig, og alle
deier de koffene tre gange rundt, legger koffen ned
på teskålen med henden i veiret, og lager med
pekkefingeren et kors over henden av koffen.

Spåkavnen har en kopp med et smil og et skøyen-
glimt i øynene, ser på de runder og mystiske
tegn grüggene har laget i kaffen. Flere øyepar
ser på i spent forventning. På kvinner betydningene
av de mystiske tegn om: brudepar, reisenei, penger,
sunn å barn, forlovelsesringe og hvad det kan
forekomme av daglig dags hendinger. Alle lytter
de spent, og kommenter spådommen under latter
og mange spåkefulle bemerkninger til den spå-
dommen gjelber, denne sier: jeg tror nu ikke
på de der, andre sier: at det stemmer.

Nei, nei, svarer spåkavnen smilende, men det
står nu så i kaffen. Men innerst inne
er det en barselig hætte som sier: Ja, hvem vel?
Det er nu ikke så godt å vite -. Neste gang
når det er anledning, forsøker de ved hjelp av
kaffe grüggene, ussjerrig, å sitte litt bakom
det forskning der skjuler fremtiden.

9. De bruker alltid sukker til kaffen. De har en regel som sier: kaffe uten sukker, er det samme som kryss uten kjærlighet. Under første og annen Verdens krig, da det ikke var raffinade å få, laget de selv kokt sukker i plader, av farin. Så hvitt jeg vet, var her ikke kokt sukker å få kjøps i forretningene. Før krigen bruktes det en del kaudis sukker. (Kaudis og hrumsukker er det samme, farven på sukkeret er lysere eller mørkere, alt etter hvordan varmen flytende sukkermassen før krystalliseringen er tilblendet: karamell eller lakris.) Før raffinade kom i handelen, bruktes det kapp-sukker. Farin bruktes under krigen til kaffesukker i mangel av "raffinade".

10. Her brukes fløte eller fløtemelk i kaffen og i mangel av fløte brukes melk. Den som holder "gjester", lager helfeit hvitost til kaffeost. Den må da lagre en tid for å bli god som kaffe ost.

De skærer den i tykke små skiver, som de har i kappen får de skjærer kaffe i den, der til bruker de fløte eller fløtemelk i kaffen. Kaffeosten er også hennegnet til å ha i kaffen om vinteren, når det var mangel på melk å ha i kaffen.

Når de bruker ost i kaffen, må det helst være sterk god kaffe. De har ikke sett noen nespe egg i kaffen, men har hørt om det, dog ikke her i bygden. Den brukes også spekkkjøtt i kaffen som kaffe ost.

11. Te. De drikker sjelden te her til hverdags. Her har vert benyttet tårede blade av myskulug, og karve, til, te.

12. Bremmerie. Den som hadde råd til det, hadde alltid bremmerie stående til bruk ved forskjellige anledninger.

13. Nyere drikk. Som drikk til hverdags, kjøpes ikke drikkvare i noen form, derimot kjøpes det øl og andre drikkevarer til festlige anledninger. Dog ikke i nå store mengder. I gamle dager, var en halv fælde bremmerie til et bytup også al-
minstelig.