

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28.

Fylke: Sogn &amp; Fjordane.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Fjaler.

Emne: Drykk til malen til kvardags.

Bygdelag: Guddal.

Oppskr. av: Sigvard Lørdal.

Gard: Lørdal.

(adresse): Dale i Sunnfjord.

G.nr. 121 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. - og andre.

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

## SVAR

Mjølke.

1. I eldre tider nytta ein svært lite bot mjølk i hushaldet. Av og til fekk ein litt "sope", d. v. s. rypilt mjølk. Serby var det iingane som fekk "sope". "Grisongane, kattane o heims-  
organe o da så far sopein," heimer dei eller ei korr, "men kattane o organe verte ofte gloynde." Dei vaksne fekk berre rjornesolle, skyr og reidemjølk.

I seinare år har det vorte lit at folk nytta meir og meir bot mjølk i hushaldet (heibmjølk), serby at botn. Vorby er det, lekre økonomisk råd ved sida av opplysning som har ført dette omskiiftet med seg.

I leidet frå fyrste heimskrigen og uteller, var det kaffien som vart den gjevaste. Tisle åri har og ein tokke av at folk brukar meir mjølk, serby heilmjølk.

Men i mange heimmar finst det kauskje ikkje meir mjølk på bordet ein, "kaffifloytu." Skyr og den steinta mjølki ber som oftast vegeu alleude til fjøset.

Ein har heller ikkje so godt, "sjyr" leyer som ein hadde i gamle dagar. Då, "sette" ein



„meltja opp.“ No vert ho seperera. Og den skemma mjølk vert det ikkje godt skyr av. Ein har henne og ofte i spanu, og då får ho ikkje den gode smaken som i vel flidde te lidne. „Spann'syre vert aldri så godt så astesyre“, sa ei kona til meg. „Men i kruse for kan da verte godt.“

„Skyp“ hadde ein som oftast til frukost og norr, var so det faest i huset. Ein fekk kvar ein „drope“ til ettermat - i ei treskål. Ein „braut ofte me i“, d. v. s. smieldra festbrød ned i mjølk. Men ein åt og skypet med skei og tog flakke's attåt. Når ein hadde graut til middag og kveld, hadde ein oftast „sjuv te seil på'au.“ Skyp „braut“ ein ofte „me i“ til morgonbrød og.

Skypet kunde ein lagra i lang tid. Ein hadde store strotkar med skyp som var „nytt ihop“ fram eller rømmaren. Stolskypet kunde soleis vara til langt fram på vinteren. Det var då felaude svært nei ein tok det all. Ein blænde det som oftast ut med vatn eller reudemelk for ein, sette det fram.“

Ein skilde mellom „søleskyp“ og „røreskyp.“ Søleskyp vart den rømmjølki kalla som ein nett hadde flakke'bjørnen av. Det å fløyta bjørnen av mjølk kalla ein „å ta me.“ („Å he kj' teji me ueste.“) Røreskyp vart den røre mjølk kalla som ein hadde lagra i lang tid.

Å drikka sauestundes som ein åt, var det mest in gje som gjorde. Ein tok gjerne ein sup for ein kyrja eta, so åt ein „teit“ og brøka so mjølk (sjuve) til ettermat - eller drakte det.



2. Drikke mellom matmåli.

Der som ein hadde nok mjølk (skjy) drakk ein ofte det mellom matmåli.

3. Men aller mest var det, blande ein drakk. Då

kvam einast gard hadde ein, blandebirne " Stjme hadde vanleg tebyttar (lagga), andre hadde " blandekanner " med te på, lytline var eitau bor, og nokre hadde lagga teittar.

(Blandelyfte, blandekanner, blandeteitt'a).

Laga ein blande av skjy, kalla ein henne for " skjyblande ". Ofte var det, " seireskjy " ein brukka fram eller vintere, d. v. s. " skjy " ein hadde, dreie i hop " (lagga) fram eller seimaren. Nest lagga ein myse og hadde til blande. " Stjremysa " var myse ein hadde att eller gammelostytting. Ein lagga " henne i store strokkar, " (seiremystrokk'ane.)

Når ein, teipta " med i ein slik strokk, tok det mest på, " Mysjimmir " seiv i nosen. Og kunnene byvros eller kvant mysa minke. " Stjremyse " vilde ein gjerne ha til blande heil vintere, " fy ho tok tosku på god ". Ein hadde og " stjremyse ", men ho vart lite påvord, " ho tok uskjy toskin ".

I blandelidna stod allit ei treause, " blandeause ". Av henne drakk alle i huset - og framande med.

Av og til, ba " folk um drinke. Då sa ein ofte: " de he kjr likvelta blande ? " Å lesa um, " skjy " tykte dei var for braudgjort. Var nokon skikkelig nidsk, sa ein ofte: " Ho e på miste atle ho umor'e uskjy folk myschlande ". I dei fleste høve fukt ein " godt skjy ". Med godt skjy, meinte ein skjy som hadde vore i, " askar " - " aste skjy " som kjomen nett var floytt av. For ein slo det i skåli, " svilla " ein det som oftast med ei lili tvore.

Det av seir mjølk som lag mellom " skjy og 7247



„rommin“, kalla ein „brø“ eller „brøin“. „Brøin“  
 var rekna for svært godt drikke. „Ho va så  
 rausa attu ho ga me brømelk.“ Dei hermer  
 etter ein gamal „griare“ at hau på iim stols-  
 tausi si: „Ho e så kjule o feste i veine.  
 Brøin iinda melkjine drikke ho opp tjøl.“

Rjomekollu. (Rommeaste)

Rjomekollu (rom'aste) var det gildetst ein vart  
 boden av mjølkvarer i gamle dagar. Men på  
 var det heller ikkje kvaroppskost. Berre at iim-  
 gane „sette ein opp“ romm, „trygla“ (kog) eller små  
 „askar.“ „Rommeastkin“ treiv ein ofte til. Rom  
 det framvarde til gard som ein „boddreidda te“,  
 sette ein ofte fram ei rjomekollu med flatbrøt  
 til. Ofte hadde ein pot attil, gammalost og  
 brunnost. Summe let den som jukk „fræulaleke“  
 skava pøse iet yver tjøl, andre stor litt  
 iet yver asken. Men det var iingun som tomde  
 asken, aucten ein var fæ eller vranng. „O da  
 va ei ofjelge vare på va alle. kin at på vskmola  
 på luyje tjyre varde.“

Her er y freista å fortelji „om ein dei kall'a „Sjyv-  
 Bernin“. Fæu, hau var så føl å eta. Sa var  
 det ein gong uoxe stolsgjuler gav han „romm-  
 aste“, og dei sa at „hev e da dau sjikk'jin  
 at ein skal ete like i botnin.“ Mannen so  
 gjorde, men det rann i att eller kvart, og  
 vranngen at „se vombekast“.

Jonsokaftau bruk a vranng „romm'aste“ att-  
 at smor og ost og brød. (flat-brø) Summe sette og  
 rjomekollu fram attil mylba jonsok dog. Var  
 ein festely rausa „sette“ ein og „fræu“ romm-  
 aste“ attil, rommegrauta „pifleton dog. Men  
 dette var rekna „fy herrekoste.“ „Glist he kj  
 vauke foek raite“ var eit ståande ordtak.



Øl "va folk öyr forjokk itli" i gamla dagar. Hadde ein rós til det, vilde ein ha det heile året. Vil vækly bryggja ein lit jöl og til sumars. Da tok ein og "væft" og "Spisul" (ittlelog). Dette hadde ein lit til "sül på graul" og til tokedrikke. Mange bryggja til værvinna, og þá laga dei, tokedrikke" þorr varde fram eftir sumaran. Lix ein bryggja ein mör ein vonta þorr folk. "Kom si kjering i þenja o dar ickji vart bryggja, rekna ein da fy atli kall' in vörde ickji mekji på inri", þa Guðbrunn (Förque Odemark). Og lit jöl vællt alle ha öl. "Da va litu fy' Þrendins öppe i Kalstoshauya, menn ei vög vællt hadde ha ke jöl." Øl hadde ein þá þær ein hadde rós til det. Þva tid det vart stilt mad öl til kvardagsdrykk, torer og ickji vilt kegja. Men fram til fyrste hermskrigue var det i alle höve vækly med öl til jöl. Jauvel i gravferðum hadde ein öl. Eg minnest þolis ei gravferð på Heggheim i 1909. Der var det öl. Þy þy þolis ein vællt þorr stöð attond ein húsvegg og þyddu, og det var vællt for ein "þat ein litji."

Fram til 1912 var det vækly i Gúddal med öl til alle þy, brúðlaup, gravferð og karvsöl.

Jauvel med denne öl-bryggingi fylgde og þrix av tinnvare öl til kvardags, helst "ittlelog."

Vækly var det folk þorr hadde vore itli, þorr fyrst kom heim med kaffi, t. d. Þjersautor



på "moen", lærerav og "veiestiska." Han  
 henda det var "veiestiska" som for ålvora  
 kom med kaffien. Senare kom andre til.  
 Og har røkt eller korleis dei "loja" kaffien  
 frå fyrst av. Jan, dei gjekk fram slik:  
 Dei la kaffibæmne på eit bord. So tok  
 dei ei flaska og "rulla" over hann, til han  
 var kneist. Ofte måtte ein bruka kraft  
 til det. "O da va ein døma på huse riss'te."  
 Kaffivatnet hadde ein i ei "matpyte." Så  
 det kokte, slo ein, daa runde kneiste kaffien"  
 ned i. Kopper hadde ein ikkje. Han drakk  
 han av beskålen og treasser. Fyrste gjeste laget  
 det vart servera kaffi i - i Gjøddal - vart  
 visselig hadde i 1906. (Sjolv huggar og ikkje  
 brisbæret, og dei som var so gamle den  
 gongen, er usæunde.)

Abmon kvandrydger vart han i leitet kring  
 1910. Han gammel handelsmann fortalde meg  
 her ein dag: "Kaffi hugga e frå e va liten."  
 Manner er no gver so ai gammel. Men denne  
 handelsmannen blir og fast at alment kaffi-  
 pal vart det ikkje for kring 1910. -

7. Som oftast drick ein us kaffi to gonger ein  
 dagur, til frukost og til natts. Men sumaren  
 drikk ein helst kaffi tre gonger, for så  
 brukar ein ofte "moraleiske." Summe kan  
 av og til bruka kaffi til koldd.
8. Kaffien blir ein grovmalen ned på korande  
 vater for det beste. Summe har likevel  
 kaffikannur med pose i. Det var godt  
 vauky i fyrste leitet eller ein kjøpte kaffi-  
 bidne. So brukar ein mest kjelar, og  
 så har ein ikkje kannur med pose i.

7247



Kaffien vil ein sjólvsogt ha so klár som mozglag. Men dei, gausla "brydde seg ikki sohardt um det. Summe togg grúðit - og byttest líka det.

9. Súkker til kaffien og i kaffien.

Ja, ein brúkar súkker til kaffien us. For brúka ein súkkar i kaffien. Som oftast var det "kandis" i ferskingi. (Prunt súkkar i klumpar). Seinare tok ein til med "Stró'Súkkar" (farin) og "Stykkj-súkkar" (raffinade.) Det var allis kjópsúkkar ferdigloza ein brúka.

So brúkar ein av og til "raffinade" allit kaffien. Her kúnda ein fortelja ymsa frá matstellet og kaffistellet i bygdene, mykje som frá "Skinnbrævet" og "Kleinðólar" av Karl Holter lík á blékna.

By har polis hópt fortalt um bóta ei og hó kanna þor togg, kandisúkkere" með i kaffi - vatnet. Sei kona Rella frá, "kaffi", men ho togg, brúmsúkkere" með i kaffiane.

10. Flóttu i kaffien.

Flóttu og mjótt brúkar ein i dag um ein annan i kaffien. Mangan kallar det "Kaffiwill" eller, "will i kaffien."

Si wispa egg eller á ha þot i kaffien har eg aldri hópt. voru brúka. Derimot brúka sume "brýð" (karve) i kaffien. Summe gausla þiska hann og með "pepar."

Malkaffi.

Ein rurskiel þog kaffi var malkaffi. Þá slo ein vatn frá malt og koka. "Kornkaffi" varð og brúka. Kornkaffien varð koka av vatn og korn, þog "reinkorn" (bygg.) Fallig folk mytta mykje þonne drykku, for hann var þillegare.



Te.

11.  
7

Teen har aldri vorc kvardagsdrykk i Gjøddal, og  
han er det ikkje i dag heller. Men brukene av  
te har auka, særlig etter ein ståtta med "gratikk"  
og "røpe" til kvardagsmat.

Te av heimeløge plantar veit eg um desse.  
a) Kjerringroste: Han vart laga av tørka kjerring-  
roste og skulde vera særst god mot nyre-  
sjukdom.

b) Brendenotte: Han skulde og vera god for  
nyresjukdom.

På desse "te-sløgi" er kjende frå eldgam-  
mal tid. Biskopen mi fortalte at biskopen  
hennar brukte det mest "bløstott."

c) Krakkerbete har eg berre høyst minnet på.  
Men desse nemningane er komne hit i  
seinare tid. Dei gamle tala um "Kjerringroste-  
tege", "brendenotte" og "krakkerbete".

12.

Brennevinn.

Brennevinn vart det nyttaste like av i Gjøddal.

Sakte for ein og annan frå våre Gjøddale hit  
Vadheim i Sogn og kjøpte brennevinn hjå  
Sjura i Veim (Sjur Hauken), og frå nedre  
Gjøddal for dei hit Sule, til Vross. Sjura  
"drakk jamvel garane frå Se". Det er no stutt  
povordtve, men saut eit stykke på veg.

Dei fleste nojde seg med ein "lullil" no  
og så "te å komme val me." Dei goymde  
han i "kiste kråva." Denne "lullilin" tok ein  
fram i sjukdomshjelpa, og elles når ein  
"drakk kjøpskil". Folk hadde lili rød  
til å kjøpa brennevinn, men det var "tauke-  
laust å ikegi eige dogg'ja" i huseit. O da  
va ein lake kar på drakk opp siste

skvettin."

7247



Når ein feste drunger eller tenestgjælder, drakk ein ofte „festskaal“ og „vefarskaal“. Det var og godt å ha brennevin noi „kjæringja“ kom i seija.“ Da hadde ein - ein „bællit“ ståande i „renjakkana“ som dei „styrkte se på.“ Det vert solis fortælt eller ei kome som var til lyen og fiddi eit barn: „Kau hudee lærde ei lommetørke vinn vunde hælspæta mi, på e hadde te nussle på. Hadde 'au ikogi da jost, hadde da gætt gale.“

Kau hit kvardeys var brennevinet lile nyttu.

13

Hyare drykk.

Av anna reisande - eller ikogi reisande drykk har det vore kjøpt sett lile i Gudsre. Ved eit herre høve kau ein kjøpa bræs og volderøl heim, ~~tilsætt~~ samleis yvde öl, men det er so lile at det er ikogi å tala um.

Derimot kau ein kjøpa bræs og volderøl um ein er kjøpt noi ein soiv framum handelsmannen.

