

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Balestrand

Emne: Drikk til maten.

Bygdelag: Fjærland

Oppskr. av: Lasse Bøyum

Gard: Bøyum

(adresse): Haugesund

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eiga røynsle.

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

SVAR

Drikk til maten til kvardags.

Mjøl.

1. Kring 1900 vart nysilt mjølk so å segja ikkje bruka i hushaldet, lite surmelk og, Myse var det einaste ein brukte dagleg. Det kom vel av at smøret og gamalosten var vissaste inntekta på garden. Eg veit sikkert at på ein av dei største gardane, med 25 melkekyr, sende kona yngste guten til støls om laurdag med eit 50 cm. kub. medisinglass. På det skulle han hente heim søt melk som skulle brukast i kaffen med helgi. No drikk alle søt melk so mykje som dei vil ha. Det var under siste krig at dei tok til å drikke søt melk alle mann, og sidan ha det halde fram

2. Som leskedrykk utanom måli brukte dei helst myseblanda, helst av noko sur myse og vatn. Medan beisti var heim, kunne ein og bruke mjølkeblande av skummamjøl og vatn.

3. Ein laga fyrr myseblanda, mjølkeblanda og saupblanda. Dette er heilt slutt no. Søtmjølka vart henta på stølen og send med båt til samlemeri i ei heilt onnor bygd.

Øl
4. Far min laga heimebrygg mest kvart år so seint som kring 1910. Han var vel den siste som kunne bryggje. Då laga han alltid ei tynne med godt øl, og etterpå ei tynne lettadrikka, ogso kalla lettøl eller spissøl. Det vart alltid laga lettadrikka. Den vart brukt som leskedrikk i våronna og utover. Ein bryggja helst til våronna og fyresumaren. Seinare når varmen kom, hadde ølet so lett for å surne.

5. ~~Kaffi~~ Kaffi. Kring 1900 tok ein til å bruke kaffi. Dei brende han sjøl i ei flågryte, og han vart bruka når framande kom på gjesting. Den kom fyrst seinare i bruk i lag og gjestebod.

6. Kring 1912-13 trur eg at ein kan segja kaffien var vorten kvardagsdrikk.

7. No drikk ein kaffi 2 gonger om dagen, frukost og ettermiddagskaffi.

8. Det mest vanlige er at ein har grovmalen kaffi oppi kokande vatn og let det koke til gruten søkk. Inkje noko slag klåremiddel vert bruka. Budelene er svære til å spå i gruten.

2.

9. Dei fleste drikk kaffe utan sukker, nokre tek ein bit ~~xx~~kaff raffinade i munnen etter kaffien, atter andre har sukker oppi kaffien.

10. Dei fleste har fløyte i kaffien. Men eg hugsar at dei hadde primost i når dei vanta mjølk, likeeins har eg sjøl hjå ein gamal mann fått svart kaffe med sirup i, det bruk te han. (Gamlenesen, Oddmund i Neset).

11. Te er enno ikkje bruka som kvardagsdrikk. I tilfelle ymse sjukdomar so var det nokre som laga te av karve, kjerringrokk eller nesle.

Brennevin

12. Brennevin har visst aldri vore brukt til kvardags. Men mor mi fortalde at då ho var jente, hadde dei alltid ei flaske brennevin ståande under hoveputa i senga. Det brukte dei til å skjenkje av på same måte som ein no brukar kaffi. Dei brukte alltid brennevin i julahelgi i lag og til gjester. Då sat dei utetter kvelden og åt speke aure og drakk brennevin til. Eg hugsar at bestefar min hadde apparater til brennevinsbrenning, men no er det vekk-kome

Nyare drykk.

13. Ikkje noko slag kjøpedrykk vert bruka til kvardags no. Det vert kaffien og so vatn, og so kanskje litt sur mjelk av tvangskonsumskummamelk.

Spiseseddel en uke i midten av juli 1904.

Bisk: Daur: Non: Kvelds:

<u>Søndag:</u>			
Hellekake, smør, ost, supa.	Spekekjøtt, ost, supa.	Spekekjøtt, potet, supa.	Graut, spekekjøtt.
<u>Mandag:</u>			
Pannemat, brø.	Graut.	Spekesild, brø, supa.	Graut, røykesild, brø.
<u>Tirsdag:</u>			
Spekeflesk, brø, smør, supa.	Graut, røykesild.	Kokt flesk, brø, supa.	Graut, flesk.
<u>Onsdag:</u>			
Turka smalasias, brø, supa. (pinnesteik)	Graut.	Røykesild, brø, Røykesild, brø, supa.	Graut, spekeflesk.
<u>Torsdag:</u>			
Brø, smør, supa.	Graut, flesk, brø.	Sylteføte, (smalaføte) potet.	Graut, røykesild.
<u>Fredag:</u>			
Feitepylsa, (stekt på glør) brø, supa.	Graut, røykesild.	Røykesild, brø, supa.	Graut, spekeflesk.
<u>Laurdag:</u>			
Potekake, smør, ost, supa.	Graut, flesk.	Steikt flesk, brø, supa.	Brø, smør, spekekjøtt, supa.

Tørka smalasie og flesk ble ofte steikt på glør om sommeren. Elles var det spekesild, spekeflesk, røykesild og spekekjøtt som var den daglige mat. Sylta smalefötter var en delikatesse som ble brukt til middag om sommeren. Helt slutt nå. Om søndagen brukte man ikke daur, en tok heller non litt tidlig, og så fikk man gjerne en smørkling og rømmekopp i 4 tida. Søt melk forekom nesten aldri, det eneste var myse og litt surmelk. Grønnsaker hørte også til sjeldenhetene, det eneste var litt kålrot om høsten, sjeldnere gulrot, aldri annet

12. Grauten er forsvunnet til fordel for kaffe og smørbrød. Mere grønnsaker og frukt nå, og mere fersk mat og hermetikk. Daur er forsvunnet, i stedet kommer middag

13. Rømmegraut og mølse er rækna for å være det gjevste. Ellers er det ikke noen rett nå som kommer i serstilling, det måtte enest være potetgraute, men den er nesten forsvunnet.

14. Ikke noe slags fugl ble spist før i tida. Men nå er enkelte familier begynt å spise høns. Fremdeles spises ikke:ål, krabbe, hummer og steinbit, og sopp.

15. Den eneste forandring i kostholdet, som sitter igjen etter siste verdenskrig, er at en framleis bruker nyper, særlig som syltetøy. *mere melk.*