

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Fyresdal

Emne: Drick til maten til kvardags.

Bygdelag:

Oppskr. av: Einar Stollenberg

Gard:

(adresse): Fyresdal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den ~~er~~ ^{og} etter ~~andre~~ ^{flere} heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):SVAR
MJÖLK.

1-3.

I gamal tid var det lite eller ikkje dei nytta söt, fersk mjölk til maten. Ungane fekk litt om kvellen strast etter mjölkinga - silingssupens - supen -. Gamle folk minnest det som ein fest dei gongene dei fekk dricka, so mykje söt mjölk dei ville. Det var t. d. på stöylsdagen, når folket kom frå stöylen og hadde med seg morgonmjölka i ein så.

Til kvardags matstell nytta ein skumma mjölk på ymse måtar. I gamal tid sette dei mjölka burt i kollar og rjomen vart skumma av den sure tjukke mjölka. I kollen var det da etter skyr -, som var den vanlegaste form for mjölk i matstellet.

Skumma mjölk som ikkje var surna vart kalla rennigsmjölk eller unnarent, det kom meire i bruk fram mot slutten av 1880åra. Ved året 1900 var seperatoren komi inn, og det gjekk ikkje mange år, før separera mjölk høyrde til i til i det daglege matstellet over heile bygda, ennda det var lite ansett. Den separera mjölka fekk skulda for mykje sjukdom og elende millom folk t. d. tæring, som i røynda var komi lenge før seperatoren, men all agitasjonen hjalp ikkje. Til dette kom omæieriene der det var meire tettergrent.

grendt , og dette var med på å omskapa heile det gamle matstellet . Ymse slag mjølkesuppe vart vanleg kost .

Jamvel den skumma mjölka var det ikkje nok av i mange heimar , helst om sumaren når kretura var på stöylen . Då vart mjölka blanda med vatn , det var blonde .

Sur myse vart kalla bleng , og vart drukki til maten .

Saup (kjernemjolk) vart drukki til maten , ofte som saupblonde .

I gamal tid var printjöre eit vanleg drykke . Det var er suuprim , kabrette , (eit ord som no heilt er gått av bruk), som var skava opp og röyrd ut i vatn . Graut med printjöre til var dagleg kost for dei fleste , som det heiter i eit gammalt velkjendt rim :

Avprintjör og graut
liver telebonden staut .

Til dette kan ein legja at dei gamle sjeldan "drakk" mjolk . Dei åt mjolk med skei av ein bolle (spilkum) .

Av söt mjolk laga dei gamle "haglette" . Den söte mjölka fekk so vidt koka opp . So hadde ein i skyrmjolk varsomt skei etter skei til det brast . Haglette åt ein varm eller kald , det var ei suppe som ein vanleg åt , helst når det var gjestar i huset .

4 .

Kvar gong ein brygga tok ein fyrst ei tunne med godt öl og etterpå ei tunne tunnöl , spissöl , som mykje vart nytta som matöl f . eks . til graut , kaldt eller varmt . Denne skikken har haldi seg inn i vor eigen tid .

5 - 10 .

Når og ved kva höve det var kaffien frå fyrst kom til Fyresdal, er gått av manns minne . Alt i 1870åra var det var det vanleg med kaffi i matstellet . Frå fyrst av var det til morgomat , bitå , ein hadde kaffi , og når karane skulle ut etter middag , fekk dei gjerne ein kopp kaffi .

Frå først av og fram mot omlag 1910 var det rå kaffi folk helst kjøpte . Kaffien brennte ein ved ein åpen peisvarme i ein kaffibrennar av arkejern på eit langt treskaft . Sume staderoder dei hadde komfyr , brennte dei i gryte . Seinare kom dei kjøpte kaffibrennerer.



Det var sume som ikkje brennte meir om gongen enn det dei koka til eit mål . Men dei fleste brennte so dei hadde nokre dagar og gjøynde den brende kaffien i ein kaffibryse av blekk med eit kaffimåte til lokk .

Kaffien mol dei i ein kaffimortar eller i ei kaffitro , som bae var av tre . (Er av meg gjevne til Norsk folkemuseum .) Seinare kom dei kjøpte kaffikvernene .

Kaffien skulle vera nokso grovmalen , då var han drugast i bruken .

I gamal tid og fram til omlag 1920 hadde dei helst to kjelar til kaffikokinga . På den største , gruddkjelen , samla dei grudden , og vatnet koka dei først vel opp på denne , helte det over på kaffikjelen , hadde på noko ny kaffi og koka so kaffin ferdug . Tragting av kaffi har vori ukjendt her . Dei nytta ogso klåreskinn dei gamle . Det flekte dei helst av turrfisk (eg har elles ogso sett at ein har tatt klåreskinn av spikjefisk) . Sume hadde orlite salt i kaffien . Sikori har ikkje vori nemmande nytta , men kaffi av ^{brennte} yrtar eller korn er vel kjendt .

Å spå i kaffigrut er vanleg tidtrøyt , men er vel aldri tatt alvorlig .

1837

I kaffien skal ein helst kvitt d.de. mjölk eller helst flöyte . Eg har ein sjeldan gong sett sume ha smör i kaffien , men aldri ost .

I kaffien var det sume som hadde litt sukker , meire ålment var det med sukker til kaffien. Detté var helst kandis i gamal tid og nokok opphogget toppsukker .

~~Tr~~^{er} i den høge prisen er kaffi dagleg drykk i alle heimar i Fyresdal . Det er vanleg å drikka kaffi to , tre eller fleire gonger om dagen .

11.

Hjá bygdefolket har "kaupete" ikkje komi inn i matstellet i Fyresdal . Men her er nytta ikkje lite "heimete" .

Det kom frå fyrst av med ein agitasjon som frå slutten av 90åra vart drivimot separera mjölk og mot kaffi .

I staden skulle ein nytta Kaffi ~~av~~erttar og korn og te av heimeplanter , det var mange slag som vart fresta .

Ein laga te av bringeberblad og tyteberblad , av grålyngblom , av nyper og av karv og mykje meir . Men det vart ikkje til stort meir enn freistnad til å byrja med for dei fleste . Likevel fékk dette mykje å seia då kaffimangelen kom med både den fyrste og andre storkrigen . I mange heimar er karvete vanleg til kvellsmaten .

12 .

Det er ikkje skikk å nytta brennevin til kvardags .

Her er ingen som veit om at det har høyrt til ved noko slag arbeid . Det var ellers vanleg at ein gjest skulle ha ein "terte" (kaffidokter") til morgomaten .

13 .

Ingen slag kjøpeöl eller mineralvatn gjenginn i kvardags matstell i Fyresdal . Men noko gjeng det av det på kaféane , mest landsöl og ymse slag brus .

2227