

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Strandvik

Emne: Drikk til maten  
til kvardags.

Bygdelag: Revnestrand

Oppskr. av: Mari Haga

Gard: Haga

(adresse): Baldersheim

G.nr. 105 Br.nr. 2 og 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Mjölk.

1. Før i tida var mysilt mjölk ikkje bruka til dagleg i det heile teke. Den kona som "silt i gryto" var halden for ei øydeleggja. I tida før separatoren kom i bruk hadde folk skummespand som dei hadde mysilt mjölk i, og sette til avkjøling i vatn. Når den var avkjølt frå eit til to døgn skumma ein fløyden av. Denne mjölka var det dei bruka til suppa, dravle og frømsakaker. Elles vart mjölka silt i koller og oppsett til sur mjölk. Ein var mykje vare om ryomen før i tida. Smøret var for mange det einaste eller iallefall det viktigaste som skulle skaffa kontantar til garden. "Eg sila i gryto berre kvar julafta", er eit herme. Men skumma og sur mjölk var bruka i hushaldet alt dei hadde. So det må seggast at bruken av mjölk har minke storleg etter her kom meieri som sender fersk mjölk til Bergen.

2. Før var mjölk mykje bruka som

2.

drikka ogso millom måltida. Framande vart ogso jamt bodne mjölkedrikka straks dei kom, og før ein sette mat på bordet. Om det var grannar som kom imom so snarast berre, vart dei gjerne bodne ein mjölkedrikk.

3. Når ein laga sötost tok ein surmjys og koka opp til syra når ein ikkje koka primost av den. På alle gardar hadde dei ei stempa eller eitt tybbe som berre var til å ha syra i. Der stod alltid ei stor tvåra i syretybbe, for syro skulle rörast i eit par gonger før dagen, eller når ein gjekk forbi den, den stod som jammast på stabburet. Denne syra blanda ein med vatn til tørstedrikka om sumaren. Dei som sjölv ikkje åtte syra fekk kjøpra hos dei som hadde mykje, og prisen var to skjelling kanna frå gammalt. Kring 1900 var prisen 10 öre for kanna. Saupet vart jammast koka til prim. Hadde ein ikkje syra kunde ein blanda prim i vatn til tørstedrikka, primblanda, men syreblanda var helden for best. No er alt dette ute or bruk etter at her kom meieri for 35 år sidan.

Pl.

4. Gamle folk i bygda kan ikkje minnst å høyrst snakke om at öl var kvardagsdrykk. So vitt ein har høyrst om vart det bryggja öl berre til brudlaupsdrikk.

## Kaffi.

5. Frå gammalt bruka ein her kornkaffi til kvardags. Det var mest byggkorn dei brende til kaffi. Dei fleste skaffa seg litt ubrend kaffi frå byn og brende den sjølve. Men ein var sparsame med baunene, og dei vart bruka berre ved sers høve og til vurdte gjester. Seinare kom i bruk pakkekaffi, kaffitilsetning og kaffirot. Men mange foretrak kornkaffien framfor disse kjøpesakene.

Til brudlaup og synd var baumekaffi bruka lengge før den vart kvardagsdrikk.

6. Baumekaffi til kvardags vart vanlegt her for kring 50-60 år sidan.

7. Det vanligaste no er å drukka kaffi to gonger om dagen.

8. Ein har so ymse måtar å laga til kaffien på. Ein kokar opp vatnet i ei panne eller kjel, har malen kaffi i kaffikanna og slår det kokande vatnet i kanna, let det stå ei stund, og trekker so nokre koppjar over iggen. Ein brukar og å trekka kaffien ferdig på kjelen, og ha den over på kanna når den skal serverast. Summe har malen kaffi utpå kalt vatn og gjer det heile eit snøggst opkok. - Her går ut herme etter ei kokka som sa ho kunde sju måtar å laga kaffi på, og alle var like gode - berre ho hadde nok kaffi å mala utpå. At nokon bruka å ha salt i kaffien her ein ikkje høyrte om.

4

Der ungdomar er saman vil ein gjerne ha "spågrut" i kaffikoppen, og ein skal då liksom "spå", for morro. Reglane ein går etter er berre å finna ut kvasslags figurar som har laga seg av gruten, det kan vera ansikt, hül figur, hus, blom, kløver, hund, katt fugl og tusen andre ting - om ein har nok fantasi å sjå det. Og so er det å tyda høveleg dette ein "ser". Til dømes tyer katt falske vener, hund tyer truskap, kløverblad oppfyller ynskjer. Lange runder rundt koppen tyder reis, o. s. b. i det endelause. Men det vert for drygt å rekna opp alt her. Noko reglar utanom dette kjemmer ein ikkje til.

9. Sukker til kaffien brukar ein ogso i eldre tid, om ein so sant åtte det. Då var det mest kandis dei hadde, og so nokon lysbrune sukkerplater som dei kalla "brøstsukker". Det skulde vera so sers godt mot kov og hoste når ein tok det til sterk varm kaffi, sa dei. Summe brukar å rira litt strøsukker i kaffikoppen. No brukar ein rafinade til kaffien.

10. Får brukar ein berre mylk i kaffien so til kvardags. I gjestebod og verenskap hadde dei fløyte. No brukar alle fløyte i kaffien ogso til kvardags.

Har sett at eldre mennur har teke ein smörkelatt opp i kaffikoppen. Det vert sagt at då kolna ikkje kaffien so snart men held seg lengre varm i koppen.

11. Te er kvardagsdrykk hos mange no, ein brukar den helst til kveldsmaten. Under siste krig turka ein blad av solbertrea og bruka som te. Den var fullt so velsmakande som annan te. Blada laut kokast for å gjeva smak. I eldre tid var her mange som bruka te av karve som drykk til maten der dei ikkje hadde mjølk. Folk lika godt den teen, og ein kunde skamløst byoda framandfolk av den. Med litt kandis i var den helden betre enn kaffi. Når miiriet kom og folk selde vekk mjølka si vart te vanleg kvardagsdrykk.

## Brennevin.

12. Til vanlegt var ikkje brennevinet til kvardagsbruk. Husbonden hadde jamnast ståande ei flaske eller to, so han bruka å skjenke av til vyrdnadsfolk når so hövde. Men flaske skulde helst vara lengge, og so skulde ein heller ikkje vera lens. Av arbeidsfolk var det berre griseslaktaren som skulde ha eit par drammar når arbeidet var fråseggjort.

Når ein mann fór i tida held dugna var det god skikk å traktera med drammar både under arbeidet og når det var iindaggjort. Leigekarar som rodde med etter jormora skulde også trakterast med brennevin. Den som gjekk rundt i grenda og bad ihop til sjond skulde ha ein dram hjå kvar.

## Nyare drykk.

13. No for lida vert her nok bruka ein del vörteröl, selters og brus og alt slikt som er å få kjøpa på alle butikkar. Men om heimane brukar mykje av det veit ein ikkje å seia. Dei fleste heimar lagar saft sjølv for hule årsbruket, og saftblanda er no den vissaste forstedrikken om sünarum.

## Ordtak.

Der e mat i godt drikka.

Når öle går idu går vete ut.

Han e ikkje lyst so vanda vatn.