

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Foldereid

Emne: Drikk til maten til  
kvardags

Bygdela g:

Oppskr. av: P. Jæger-Leirvik

Gard:

(adresse): Sjølstad

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Oppskrifta er etter det bestemmer, f. 1838, mor f. 1858 og andre gamle i bygda har fortald. Dertil eiga røynsle.

Mjöl k.

1. Frå gamalt var det svært lite nysila mjöl k dei brukte til drykk. Til kvardags vart det aldri drukke anna nysila mjöl k enn det som borna fekk, og det var gjerne ein liten kopp til kvar om kvelden etter silinga. Dette kalla dei "siladroppi". Mjöl ka vart sila beinast i traug som dei sette bort i "melkrekka", ei rekke der trauga stod til mjöl ka hadde gjeve frå seg fløyten. Kom det framande som dei ville traktere med det same dei kom, kunne dei ta eit traug som hadde stått stutt tid og "renn unda" fløyten så mykje som dei meinte var nok til den framande, - gjerne ei skål på kring ein liter eller ein tilsvarande stor spelkum. Elles var det berre sterkt "tvinga" rennmjöl k som dei drakk. Når mjöl ka hadde stått i trauga to-tre døgn, vart ho "nedrennt", d.v.s. at dei med ein visp heldt fløyten tilbake i traugget og let mjöl ka renne ned i ein "rennmelkdall".

Etterpå slo og strauk dei fløyten ned i "rymdalln". Slik var det heilt til i 1890-åra, da det tok til å bli kjøpt separatorar.- Av rennmjolk vart det brukt mykje både til drykk, tette mjolk og i annan mat. Det vart brukt mjolk i hushaldet fleire gonger om dag - i kvart fall om somaren - anten som drykk attåt maten, som tette mjolk eller som "supamauk". Til "fil" og sprengmjolk brukte dei nysila mjolk. Men til grautmjuk brukte dei ikkje mjolk anna enn til jamning på rjomegraut, til risengrynsgraut, til bankagrynsgraut (før det kom risengryn) og til spebarnsgraut. "Høgtidsaftan" og når det kom vyrde framande, kunne dei blande nysila mjolk i rennmjolka attåt grauten, eller dei "rennt ned" litt for tidleg for å få god grautmjolk. Til fôr (oppdrett) vart det brukt svært lite mjolk. Spedkalvane fekk nysila mjolk dei første to-tre vekene - likeins smågrisene -, men så vart det så fort som det var forsvarleg skifta over til rennmjolk, og det tok ikkje lang tid før det ikkje vart brukt noko anna. Det vart elles ikkje så lenge småkrekka fekk ha rennmjolka heller. Den renne mjolka som ikkje vart nytta beinast i hushaldet, vart ysta. Når buskapane var på sætran, henta dei heim den mjolka som trengdest i hushaldet. (Fleire stadnamn frå sætervegane fortel om hendingar ved mjolkebering).

Da separatoren kom i bruk, sakk bruken av mjolk i hushaldet. Folk lika ikkje den maskinskumma mjolka. Til grautmjolk og til koking laut ho greie seg, ja, til tette mjolk og. Men maskinskum-

ma mjölk gav ei ringare tette mjölk enn renn mjölka, ho vart surare og meir full av surmyse. Dermed sokk også bruken av tette mjölk. Til å böte på kvaliteten, auste dei litt rjome oppå tette mjölk-skåla. Og det vart drukke mindre skummamjölk. Det einaste var om somaren, når skummamjölk hadde skjöra seg, da gjekk ho lett ned som drikkemjölk og. Ysting vart det ikkje nemnande meir av om det vart brukt mindre mjölk i hushaldet, men det vart brukt meir mjölk til kalv og gris.

I dei siste 20-30 åra har det auka jamt med bruk av nysila mjölk i hushaldet. Få er det som no brukar berre skumma mjölk til å drikke attåt maten. Og der det er mjölk nok til det, får alle drikke det som dei ynskjer ved måltida. Og mjölk plar det vera framsett attåt törmat, sjölv om det er kaffi. Til kvardagskoking blir det aldri brukt anna mjölk enn skumma. Dei fleste som kjøper mjölka, brukar no omlag like mykje ~~som~~ til kvart menneskje i huslyden som dei gjer på gardane.- Ystinga er det slutt med. Denne minka etter kvart frå kring 1920, og tok heilt slutt etter siste verdskrigen

Noko som vel mest likna det gamalnøsske skyr vart fram til siste hundradåtsskifte (sist truleg i 1907) laga til å brukast ved høve at ein ikkje fekk tak i frisk mjölk, t.d. i fjellslåttane og i fiskeværet. Her kalla dei det for "settmelk". Denne mjölka kunne halde seg like godt i fleire veker. Det var nysila mjölk som dei vermdde til ein viss temperatur ( litt under ystingstemperatur), så hadde dei både "kjesi" (osteläpe) og "tætti" (som til tette mjölk)oppi. Dei brukte ein høveleg stor tredall

til å laga "søttemelka" i. Når ho var ferdig laga, vart mjölkekoppen sett i lun lufttemperatur. Etter eit døgn tid var mjölka tjukk, mest som ost, og lett syrleg, og slik var ho så legge det var noko att av ho. Når dei skulle bruke av denne mjölka, tok dei for bradden med ei skei og auste oppi ein annan kopp. Der spedde dei i litt vatn og rørde ihop. Da vart ho som tynn tette mjölk, og med ein fyldigare og friskare smak enn skummamjöl.

2. Som leskedrykk - utan at ein åt - vart til vanleg ikkje brukt mjölk som var søt anna enn til framande. Men dei var det skikk å by mjölk så mykje som dei ville drikke.

3. Saup ublanda var det för ikkje skikk å bruke som drykk. Det vart blanda med vatn - som regel halvt om halvt - til "blæng". Dette er enno ein vanleg brukt leskedrykk på gardane om somaren. Mjöl, som om somaren vart sur av seg sjölv slik, at ho klumpa seg, kalla dei "skjörz". Dette var - og er - ein omtykt leskedrykk. - Myse, som vart sett bort til syring og brukt til matsyre (istaden for eddik) til syresuppe o.l., vart om somaren, når det var stor spurnad etter sur leskedrykk, blanda med vatn og brukt til dette. No blir det om somaren også syra skummamjöl og brukt til leskedrykk.

#### Öl.

4. Heimebryggja öl har til vanleg ikkje vore brukt til kvardagsdrykk. Men det har hendt på somme gardar at dei bryggja sirupsöl til höyonna. Og no er det fleire som istaden lagar Tomtebrygg. Ved bryggjing av maltöl fekk dei noko som dei

kalla "toppdrekk", utan at det no kan seiast meir om korleis dei fekk det. Det var rekna som eit avfallsprodukt, og vart brukt til leskedrykk, men var rekna for simpel vare. Det var helst i höyonna det vart brukt. Da vart det gjerne for lite å drikke. Bryggjing av maltöl tok heilt slutt i 1870-åra, og hadde da vore på ~~særk~~ sterk retur i mange år. Ei Johanna Hansdotter Leirvik fekk så seint som kring 1880 melta bygg til ölbryggjing, men det kom ikkje lenger (ho var visst uheldig med meltinga) og maltet var oppfora. Dette skal vera siste gongen det er gjort freistnad med maltölbryggjing i Foldereid. Istaden kom bryggjing av sirupsöl. Men også dette vart bryggja mest berre til jul og til vertskap. No er det få som bryggjer sirupsöl og, - no er det Tomtebrygg istaden.

#### Kaffi.

5. Truleg förste gongen at det vart drukke kaffi her i Foldereid var ved eit barnedåpsgilde ("barsöl") i 1840. Ein vandrande handtverkar som var tilstades kunne fortelje at han hadde drukke kaffi för, men ingen av bygdefolket som var der hadde smakt noko slikt för. ( Han som vart döypt var Sivert Mikkelsen Leirvik). Den kaffin som da vart att av ei mark (1/4 kg) vart göymt til jul, men der var att nokre kaffikorn til Kyndelsmess og. ( Det var skikk å göyme litt av julematen til da.) Frå denne tid vart det litt om senn skikk å ha kaffi i vertskap der det skulle vera litt skikk på det, og til jul.
6. Kvardagsdrykk vart ikkje kaffi för i 1870-åra.
7. No blir det til vanleg drukke kaffi minst 3

gonger om dag, men ofte meir hos mange. Det minste er morgonkaffe og kaffi til frukost eller non og så ettermiddagskaffi. Men dei som et både frukost og nonsmat, har gjerne kaffi baa gongane. Om vinteren er det some som ikkje har ettermiddagskaffi, men kanskje fleire som har det. Og det er ikkje få som drikk kaffi etter kveldsmaten og - eller har kaffi attåt denne. Ein har likevel inntrykk av at det stort sett blir drukke mindre kaffi no enn det vart straks etter krigen, - ja, kanskje mindre enn før denne og.

8. Kaffi blir av dei fleste her laga slik: Dei vermer vatnet til det kokar på ein vanleg kaffikjel, og så har dei grovmalen kaffi oppi. Dette får stå og putre i 4-5 minutt, etterpå klårne, og så er kaffin ferdig. Andre har kaldt vatn og grovmalen kaffi oppi kjelen samtidig, tek av kjelen med det same vatnet kokar, og let det stå og trekke 2-3 minutt. - Heilt til kring hundradårsskiftet var det some som brukte salt i kaffian, og i eldre tid var visst dette fast skikk. Kaffitilsetning ("sekori") vart jamt brukt til fram imot 1920. "Knopp" som var turka og brennt potetdeig, vart og brukt til å dryge ut kaffian. Dette vara til kring hundeadårsskiftet og på some gardar litt lenger. Folk med lita råd, brukte både "sekori" og "knopp" lengst. Til kring 1920 hende det og at dei som ville gjera seg for å laga god kaffi brukte kanel oppi når dei koka kaffi. Dette var vanleg i eldre tid. Omtrent på same tid vart det også slutt med å bruke klåreskind. Til klåreskind brukte dei skind av sei eller hyse. Eggskal til kaffiklåring har visst ikkje vore

ikkje vore brukt her i bygda. Alle no vil ha kaffien klår når dei drikk han. Blir det grut i koppen slurar dei som skjenkjer gjerne be om orsaking. Til for 50-60 år sidan var det gjerne nokon som for fullt alvor både spådde og let seg spå i kaffigrut. No blir det i tilfelle spådd berre på morro. Når dei spådde i kaffigrut, gjekk dei etter figurar og "vegar" som gruten hadde laga i koppen. Dette kombinerte dei, og ved hjelp av fantasien "las" dei så framtida åt han eller henne som let seg spå.

9. Sukker har det vore brukt til kaffi så lenge han har vore drukke her i bygda. I gamal tid brukte dei ikkje noko anna attåt kaffi enn sukker. Kaker attåt vart det ikkje brukt før i 1880-90-åra. Det var ikkje fint å ta meir enn ein sukkerbit attåt kvar kaffikopp. For å dryge ut denne sukkerbiten, var det ikkje uvanleg å bite han i to eller fleire stykkje, især dersom han var litt storklypt. Men dei klypte <sup>alltid</sup> ~~alltid~~ bitane mindre enn vanlege sukker-tablettar er no. Før det kom sukkertablettar i handelen - her kring 1905 - var det toppsukker som vart brukt. Det vart opphogge og klypt til høvelege bitar. Det fanst dei som brukte brunsukker til kaffin fordi dette var drygare, men det var ikkje det vanlege. Farin har ikkje vore brukt til kaffisukker utan når dei vanta raffinade (toppsukker eller tablettar). Some har koka kaffisukker sjølve av farin, men vanleg har det ikkje vore. Ingen her - av bygdefolk - har brukt sukker oppi kaffin, berre attåt. Men det er vanleg no at dei stikk sukkerbiten oppi kaffien før dei tek han i munnen. Det er også vanleg å ta ein bit sukker attåt eit par-tre slurkar

kaffi för ein tek kaker. Og some vil gjerne ha "sukkertår" til slutt.

10. Heilt til den siste tid har dei aller fleste brukt fløyte i kaffien (ikkje mjølk). Og det var vanleg å tykkje synd i dei som ikkje hadde "kvitt i kaffen". No held det på å bli "på moten" å drikke kaffien svart. Ost i kaffien er det berre fjellsamene som har brukt her. Å vispe egg i kaffien har ikkje vore brukt.

#### Te.

11. Te var för berre helge- og högtidsdrykk, men er etter kvart også vorte meir vanleg til kvardags. No og da blir det brukt te til kvelds istaden for kaffi. Noko viss tid når dette tok til, er ikkje godt å seie. Det er kome litt om senn og har festa seg dei siste tjuge åra. Og det er enno ikkje skikk på kvar gard, - det er kanskje ikkje rett å kalle det fast skikk ein gong. Karvete er i grunnen ein gamal skikk drykk i bygda, men ålmenn har han aldri vore. I siste krigsåra var det nokre som brukte karvete og, men sidan 1945 er det visst vorte på det næraste slutt.

#### Brennevin.

I gamal tid - för kaffien kom i bruk og för det vart skikk å eta för ein gjekk i arbeid om morgonen - var det vanleg at det vart skjenkt ein dram til leigefolk som kom for å slakte eller som arbeidde med tresking. ( I baa høve skulle dei byrje minst like tidleg om morgonen som ved anna arbeid. Det heitte "grisotta", som tydde at ved griseslaktning skulle ein ta til för vanleg arbeidstid). Denne drammen fall bort da det vart kaffi. Elles



har det ikkje vore vanleg med brennevin til kvardags anna enn i dugnad, men denne var på alle vis tilskipa meir som vertskap.- Brennevin har i det heile vore etter måten lite brukt her i bygda samanlikna med ymse andre bygder. Det var ved brudlaup at det skulle vera rikeleg med brennevin, og så litt til jul. Men elles er det rett å seie at denne bygda har hatt lite brennevinsdriking og få drikkeskikkar.

### 13. Nyare drykk.

Kjöpeöl, både med og utan alkohol, blir det brukt lite av her i bygda. Det kan hende at ein ungdom kjøper ei flaske vörteröl på krambua i somarvarmen, men öl i kassevis er det berre eit hende at det blir kjøpt,- også öl med alkohol. Selters blir mest ikkje drukke her. Heller ikkje brukest mykje brus. Det er berre eit hende no og da om somaren at nokon kjøper det, og da helst åfungar.