

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23.

Fylke: Rogaland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hjelmeland.

Emne: Bordskikk til kvardags.

Bygdelag: Hjelmeland.

Oppskr. av: I nund Ramsfjell.

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

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

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
OPPLYSNINGAR av: Ellen Erland f. 29/7 1873. husmor.

## SVAR

Det er nok stor forskjell på matstell og bordskikk no, samanlikna med omkring hundradårs skiftet. I den tid hadde folk ofte langbord og skiva (bord dei la opptil vegg når det ikkje vart brukt). Endå meir var nok desse borda i bruk før år 1900. Til ungar hadde dei stolar med brett framfor, vaksne sat på langbenker eller forsete. Kjøknane var store på gardane, for der heldt dei matskikk til kvardags. Alle åt ved same bordet, og slik er det no og. Same mat for alle: tenarar, leigefolk og husbondsfolket. Kom det framande eller det var helg, så åt dei i stova. Folket på garden hadde faste plassar ved bordet. Framande skulle sitja øvst, det var lengst frå døra. Mange stader måtte barna stå ved bordet. Dette er slutt for Ca 50 år sidan. Høgsete/som møbel kjenner folk lite til her. Men her finst ialfall eitt som er tatt vare på. Husbondens plass er øvst d.e. lengst frå døra. Hedersplassen idag er og øvst ved bordet. Det var ikkje så nøye med vask av hendene når ein skulle til bords før. Frå omkring hundrårsskiftet har det stadig blitt betre med dette. Folk har alltid sote "berrhovda" til bords her. Når maten var graut, suppa, melk og øl, åt eller drakk dei av same ilåtet. Til graut brukte dei skei, duppa den i melk og åt. No har kvar sin kopp eller glas, og kvar sin fallerk, alt av steinty. Sume stader hadde

21

Kvar og ein si merkte skei, av tre eller hodn. Ofte tok kvar einiskild vare på si skei. Det var berre å slikka 'ne godt rein og setja 'ne på plass i ein sprekk i veggen eller andre stader. Det var mange som fekk seg laga skeier til jul og brukte det som gåver. Gamle Ove Skårane var fast mann på ytre Eiane innunder jul med skeier. Husbonden der venta på han, for avtalen var, at han skulle turka skinna av hå (ein)fisk). Desse skinna fekk Ove i byte, Han brukte dei som sandpapir. Det fortelst, at dei laga seg skåler av never i eldre tid. Når dei skulle eta sette dei ofte gryta på bordet, ho stod på ein pannering eller brannfot. Ringen var open i midten, brannfoten trikanta eller rund med føter. Middags maten var oftast varm. Kom det framande måtte alt vera reinare, penare servert, og duk, som oftast var av voks. Til middags åt dei mykje "bete", Det var flatbrød med suvl og poteter millom, Til fallerk brukte dei og ein flatbrød bete, den åt dei og opp tilslutt. Morgonmat kalla dei "åbete", det var i 6-7 tida. Kl. 10 var det "dorn eler dugurd", då var det graut av bygg eller havre. Kl. 2 var det "non" og poteter med suvl attåt. Kl. 4 var det "messafta" Då var det kaffi, hedle-potet-og syrekaka, Kl. 7-8 var det kveldsmat, graut og melk. Det var og er god nok bordskikk å ta sukker bit i munnen attåt kaffi. Likeins gjekk det ann å drikka av tefatet før, men ikkje no. Gaffel kom i bruk for ca. 60 år sidan. Menn hadde alltid slire kniv i dei dagar, og den brukte dei til det som trongst ved bordet og. Porselen og steinty kom i bruk omlag 1870. Før den tid var det ~~no~~ <sup>tre</sup> koppar og kar av ~~kar~~ (bodlaskåler), ja av never og. Då steinty et kom gjekk dei over til å ha kvar sine ~~kp~~ koppar og kar til mat. Bord og benkjer var i den tid kvit-skåra, og duk på bordet var ikkje vanleg før omkring 1880. Det var då voksduken kom, og den låg på bordet stødt. På same tid byrja dei og å måla bord, benkjer o.a.

Det var lettare å halda reint då. Det var nok helst husbonden som skulle foseynaseg først, var der framande så var det den. Husmora ordna oftast med maten til borna. Når det var folk med lita råd, så måtte ho mange gonger etla maten. Graut og poteter var det visst få som ikkje fekk det dei ville. Smør og ost vart nok etla det og ofte. Brødmaten var i den tida kaka og flatbrød. Omnsbrød var fest og helgamat. Det vart ofte etla ut. Menn fekk som regel mest mat, serleg når dei var i tungt arbeid. Barn i 3-4 års alderen var sjølvhjepte til bords. Var det noko dei ikkje greidde så hjelpete mora dei. Det hendte nok at sume togg mat åt småborn i eldre tider. Det var vanleg skikk å lesa for maten, var det barn til bords så las dei høgt. Stundom song dei for maten. Denne skikken varer enno. Det var tillatt å snakka ved bordet, ~~men~~ borna måtte tia når vaksne snakete. Det var mor og far som hadde Første retten til å føra ordet. Dei heldt det for å vera upassande å syngja og skravla ved bordet. Det var også høvisk bordskikk at alle var komne til bords før dei byrja eta. Likeins at alle gjekk frå bordet på ein gong. Å takka for maten seg i millom i same husstanden, var det nok ymist med, der det var barn gjorde ~~dei~~ det nok for å oppdra barna. Kom ein framand når dei åt, sa han, signe eller Gud signe maten. Han måtte då få vera med til bords, så sandt det var råd med det. Framandfolk måtte alltid få det beste ein hadde av mat, slik er det enno. Kaffi og kaffimat var det vanlegaste til slike folk. Det vanlege var å servera i stova då. Høvde det då med mat for husbonds folket, så var dei og med. Det var god skikk å by fram maten, ja så å seie nøya han på gjesen. Skulle den framande eta åleine, så var det skikk at ein eller fleire sat i nærleiken for å passa på, at han åt seg mett. Dei måtte då ikkje sitja å nidstira på han.