

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Sogn og Fjord

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Kyrky-bi

Emne:

Bordstikk til kvelds

Bygdelag: Løyanger

Oppskr. av:

J. Dale

Gard: Dale

(adresse):

G.nr. 63 (14) Br.nr. 1-5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

75 år

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

gardsm. er ikkje like i alle hvr.

## SVAR

Til 1. Alle som høyrde huskyden til sat seg same bordet når dei fekk seg mat. Det er vanleg ennå, anten dei er på kjøkkenet eller i stova.

Til 3 Til vanleg et heile huskyden på same tid og same stad. Dei heile bordstikke-feresta folk og husbond folk et same mat ingen skilnad solis. Det er minnest. Bordet var optast eit langbord det fyrste og minnest. Sidan vart det etter kvart Slag bord. alle sto bordet med i bår endar når dei hadde eta. Det vart mest lett vint og romsle gare i stova solis.

Til 4. Ingen skilnad på maten. Alle åt det same der som det ikkje var nokon som trengde sær kost for skuld helse.

Til 5 Når det er romsleg kjøken er det vanleg at dei et der til kvar dags. 7 helg og til høgtids er det sümme som et i stova og so når det er gjestebod; i dei

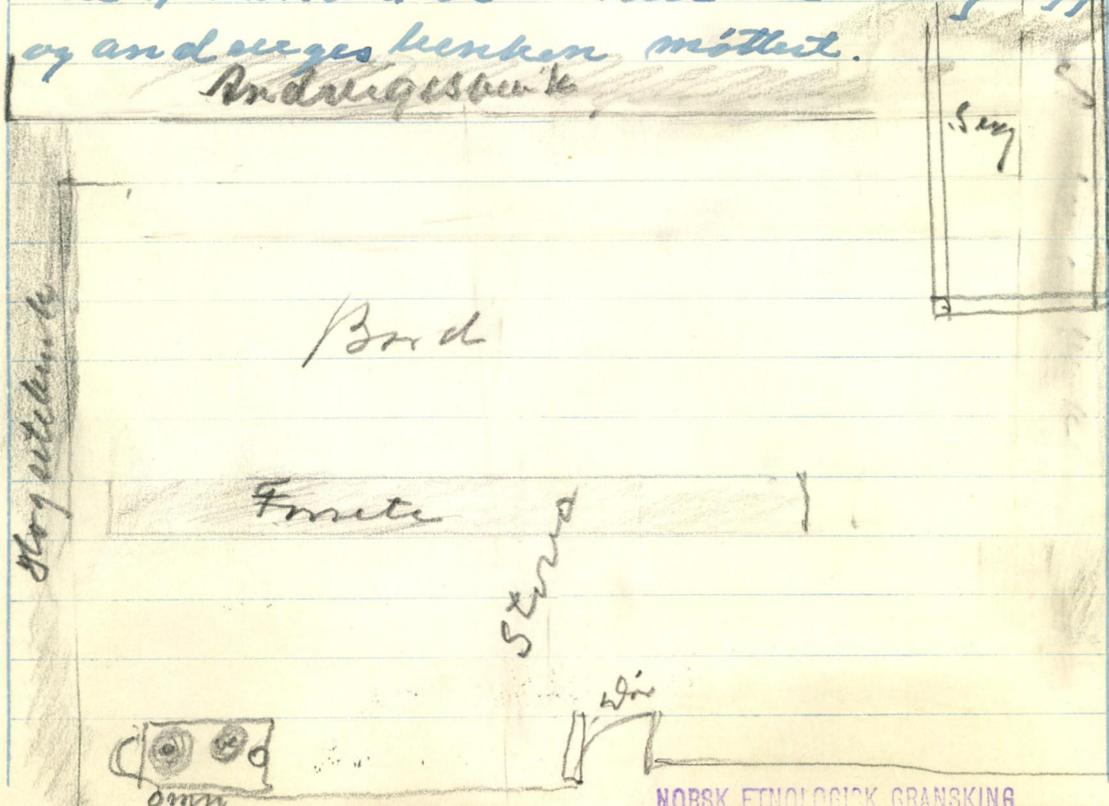
2  
Tilfelle her der det at tjenstfolket et på kjøkkenet for omnet si skues Til 7. Det var vanlig at dei hadde sin feste plasser ved bordet.

Husbondspaket hadde sin feste plasser ved høy bordenden i høysatit. Tjenstguten og guttingen sat oven for bordet i andveggesbenken. Tjenstgjæntom sat fram for bordet på forsetet og der sat også gjen to barn.

Til 8. Og kan ikke minnst at bor-  
on stod allund bordet når dei fikk seg mat når dei var so store at dei nådde tipp. I fall dei ikke nådde tipp på bordet låg dei ofte på kne på benken.

Til 9 Husbondspaket sin plass var kalle høysatit. Det var ikke merket annlis enn det var benken lang, segger ut til omnen eller til Brithestaven. Husbondspaket sat da for enden av bordet der langvegg og andveggesbenken møttes.

~~Andveggesbenk~~



10. Skidestasjonen: Når det var gjeste-  
bord, var det gjerne bord for folk (gjestene) i  
i kjøkken og andromestene. Verten på  
forsettet samvar med ei av konene eller  
flere. Når det er firkanta bord i  
stova, vert fremste bord enden rekka  
for høge bord enden anten i bekkene  
der. Her dei runde bord og stikke bekkene  
vert gjesteplassen markert med stolar

11. Var det reimslyt arbeid dei hadde  
for seg, var det ikkje vanleg at dei  
vaska seg på hendene før dei åt, men  
var dei skitne eller arbeidde med  
slukt som sucta hendene vaska  
dei seg som oftast. Men det var  
ikkje for alle likt. Det skjedde seg  
og kva slag mat dei hadde. Men kon-  
ene fekk pålegg om å vaska seg før  
me gjekk til bord. Men dei vokste  
fekk ofte gjera som dei vilde

12. Ingen måtte sitja til bord med  
luse på hennet. Det var rekke for  
ei skam. Men dei åt av same potet  
og same skåle anten det var grønt  
og mjølk eller søpe. Var det grønt  
og mjølk så hadde dei eit fat med  
grønt og ei skål med mjølk som  
du sat av: ei skål grønt som ein  
drippa i mjølk og putta i smør  
til ein var mett. Samleis med  
søpe mjølk - eller kjøtsøpe. Og  
kan ikkje kvepa, når det var slutt  
men det var vanleg vanleg her i  
grensla til 1880-are. Det var slutt

4

etter kvart da folk sa seg rose til å  
køpe so mange krus. Videm at dei prøvde  
1 taller til kvart menneske i huset.  
Dei auste dei grønten på ein krus tallent  
so kvar fikk sin eller 2. sin med grønt  
og 1 med mjølk og so hadde kvar sitt  
og kunde stelle som han vilde. aenten  
ha myrke på grønten eller grønten  
i myrke. Da vart det tollerbar  
til smert sagt att. Men det sit enno  
i meg at grønt av tufat dippa i  
ei treskål mjølk smakte best. en  
grønt eten på krus tallent. Kopp  
berskied med mjølk til grønten kan  
eg ikkje minnet var brukt her.  
Koppar vart gjort vanly når kop-  
pen kom i bruk.

13. Vanly auste dei grønten or  
gryte i eit fat eller i skål  
av tre. Det var ikkje vanly å  
selja gryte på bordet. Det var heilt  
i tilfelle at kald grønten vart  
varma i oppatt for sitt eller eit par  
menneske. Da tykkjest eg dra  
meg til minnes at dei sette gryte  
med den oppatt varma grønten  
på forrettet mellom seg og åt.  
Men elles var det nok ein i skilke  
<sup>som folk kann at</sup>  
(a) (reknar) å ha gryte på bordet -  
pannering kunne eg ikkje.

14. Det var vanly at ein lagde  
sild på flatbrødet når dei hadde  
sild til non, sildetelling med poteter  
attåt. Solis åt ein og smør på flat-  
brød, fisk og poteter - fisketelling

136. Varme retter t.d. Kjøt og súppe-  
 Bodd og slikt vart aust upp i  
 eit pot (Kinneme), kjøtet lagt på  
 ein tallerk. til kvar dags ofte på  
 eit stykke flatbrød - og òg med  
 poteter og flatbrød til. Súppe at  
 ein attåt med skier. - Sodd var  
 vanly gæsteborsomat i brüdläng.  
 Dei var det vanly med tin eller  
 tre-bordiskar (tallerkar) som dei  
 lånte saman til gildet. Kjøtet  
 skar dei sund med knevar og åt  
 med poteter til, súppe at ein med  
 skier og kinneme eller potet

14. Fisk, flatbrød med smør og poteter  
 til det var vanly brüdlängs kost  
 Det at ein som fiskkling: Smør  
 smør på eit tynne flatbrød  
 la fisk og potetskinn på smøret,  
 og flatbrød vart på att og brant  
 del saman til ein bit. (Kling)  
 fiskkling) Vanly at ein súppe  
 (mjølkvelling til)

15. Ventely var det hadde for bra  
 bordisker den gongen det vort brukt  
 vanly. No er det so lenge sidan  
 det har vere stikken så fitt, so no er  
 det ventely vorte andre matar.

16. Det er fortalt at kong Edvard III av  
 Engl. drakk kaffi eller te av skåle  
 nei han var saman med borgarunge  
 folk

17. Det var vel fyrst i 1800 åri at  
 gaffelen vart brukt på landsbygd

2581

Noke miste ut og ikkje å seia,  
Men og minnst at me heime hadde  
berre 2 gafflar og at me born  
laint på bruke dei i jali dei me  
eit ribbe stikk

18. Har ein skulde eta spekkbjel  
vor det vanly å bruke Tallekniv  
for dei som hadde. Kvennfalki  
bruka vanly matknivar

19. Dit vanlege var at dei hadde  
kon si skii. Dei var av horn eller  
tre. Dei vart gøynde i bordstikka  
når dei var vaska. Velde dei ha  
si sige skii jamt hadde dei  
hennu på ein sers plass og merke  
med fyre bokst. Kva tid dei lagje  
å vaska skien, vit og stoly.

20. Kring 1880 var det mein vanly  
å bruke Tallekniv og skiler av kinsty

21. Til mea dags vor det ikkje van-  
ly å bruke borddike. Bordet vart  
vaska og skiert med sand eller korb  
mältid. No er det vanly alle  
tumma at ein bruke kvit linn  
på bordet til alle mältid i helg  
som i vryka. Voks linn var ofte  
bruka, men det var ikkje se lang  
den moten vælde. No er det mykje  
vanly at den kvite borddukken vert  
um bytt med ein somst annan bord-  
lappar når den har liden av  
bordet

22. K matbordet på kjøkkenet er  
auten kvitt sandskinn eller måla

23. No forsyner kvar og sjölv

24 ar det som er utt på bordet av  
 det kan vi, For da eg var i bisp-  
 noksten var det vanlig at mat <sup>var</sup> ~~var~~  
 eller kjøtt, smør og fløse. So kvartfellen  
 det kan skide ha, Karan. Mier  
 enn kvinnfolki. Dei vakser om  
 enn korri Dei fekk hem sin et,  
 ring. Men dei fekk gjere til=  
 legg dersom dei viede ha mien  
 Ei god bies mer viede munden ha  
 ord for å eller snånde. Flakvidet  
 varst eller som det andre

25. Dei rekna nok med at sume  
 trugde mien og andre minde  
 Un dei truste det rette er ikkje sagt.

26. Kan eg ikkje seia. Det var vel  
 so ymse. Alle er ikkje like store  
 eller aldere. Dei kjemper vel er  
 å kjemp dei små

27. Ja det var vanlig at dei trugde  
 maten åt små born; da eg var barn.

28. Men brukar om å lese for maten  
 bade for og etter; men det er ingen  
 som brukar syngje no utan når det  
 er selskap (gjeste bord). Nå vert det  
 rekna for god bordskikk å syngje  
 ut vers for og etter maten. Men  
 rett no vert det vanlig å blitte  
 ut matnål med, å kvulge ein  
 sigarett, når dei er so vakre at  
 dei vågar det. Det vert mien og mien  
 te det at ein sin vel hadde bordskikk  
 og halda stilt ei lite stund for og etter  
 ei måltid so er det ferre og ferre som  
 skynar det. Her er folkeviseströk

og den nige Tomm vert avandj Tekn -  
 bruk ut over bygden mine g mine

29. Ein skidea helst halda seg stille  
 medan miltidet stod på - ikkje skreula  
 Miltidet skulde vera i alvor stande  
 Det var husefaren som skieden stogre  
 vider med bordet. Og salis er det  
 vel i nokre mine anno.

30. Det var set på som som noko er  
 passand å ha medan dei helst  
 miltie.

31. Mannen visste ikkje at husefaren  
 var gal for ho song med bordet.

32. Ja. Fugem gikk på bordet for  
 det var len for maten. No går det  
 etter kvart dei ho stult maten  
 eller må dei vie.

33 Det er det so gromt med; helst  
 ikkje.

34. 'Legg maten.'

35 Det skiede seg hvor len dei had-  
 de det med mat, im dei tykte dei  
 kunde by fram det dei hadde

36 Det kjem an på hva ho den  
 framand var.

37. Ikkje utan at dei visste kven han  
 var og at dei var noko kjende.

38. No er kaffi vanly traktament,  
 men for var det halde for godt å få  
 til glass öl eller ein dram. og so var  
 det so lett vint.

39. Det er som det hies. Vert han  
 bedden til bord i stova, kan han  
 over setje til bord på lunn, men det ple  
 vera god folkesikker at husbond eller

ein annan ar huslyden sat inne  
og sig til at han fekk seg mat og  
at han hadde nok å ete.

40. Takkj no, lenger. Fri var det kanskje.  
41 ja. Kun han skal sitje og kor-  
lis. ? Skal vel passe på at gjesten  
kun nok å forsegna seg med

Det vert mindre med slik bakleryg  
no etter kvart. Folk hev so bratt inn  
dei hev ikkje tid og stundar til å  
spå innimom, som snøggart. For  
hadde dei lute stunder, degam var  
lange, dei trong kvile, dei trong mat  
og tok inn hev eller der dei tokte  
det hørde og fekk det dei trong de  
både mat og kvile og natelasi.

No er det nettelum eller båten som  
fører dei dei fram, alt går etter  
klokke. Hel kender sjelvar at  
det kjem gjester i "rettid" som  
som før da dei tok seg fram fjælen  
til båts eller fots langs stranden  
og stovk i tid og rettid. Alt skifter  
i snøggvenda og skikkur og sedvan  
med. Gammelt gløymt og mytt  
og kjem i staden utan at ein  
merkjer til det.

X

Til emnerne 24. Tek og med og styttar og  
til sump som og fann i Formannskapsproto-  
kol på 1865. i eit møte da kvartlyst  
svare på spørsmål i eit skriv frå  
Nordre og Søndre Bugen her samt Romedal  
amtsformandskolen inn Kvindens

rette stilling og hoved der med mætte  
gives for at skaffe lunde en til den  
me passende tid med iuddannelse

Under Madstæll under C.

Jern og dette : "Om sommeren står man op  
op kl 4-4½, høst, Vår og Vinter 5-6. Høst  
om sommeren huler 1 gang om dagen fra kl  
11-12. Den almindelige liggetid om sommeren  
er kl 8-9 Høst og venter 9. Vår 7-8

2 Ved hvilket klokkeslet nydes de almindelige  
måltider, og hvilke måltider nydes  
Vår kl 7 Høst kl 6 Midday (Dag) kl 11.

Mellem mad kl. kl 3 Aftensmad kl 8.

Frokost består <sup>uden</sup> af Kylling, flæk, kødt eller spætt  
spiget, fisk som oftest saltet. Til brød af  
dette poteter eller onckvæver. Under tiden  
sied, flæk kødt eller råget, durtie poteter,  
onckvæver eller onck. Dagen (Midday)  
grød og onck. Nonsmeden (onckvæver  
spiget og poteter, aftensm. bester grød  
og onck eller suppe og onck, utor gryde"

4875