Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23 Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Krødsherad

Emne: Bordskiv til kvardags Bygdelag: Øvrebygda

Oppskr. av: Truls G. Opsen Gard: Opsen

(adresse): Flatbun, Vikersund G.nr. 221 Br.nr. 1-2

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

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

SVAR

1) Dei sat vanleg ved bordet, langbordet eller skiva, og åt dei ymse måltid, og dei laga gjerne maten i same rommet. I den varmaste årstida råka det til, serleg i husmannsplassane, der dei vanleg ikkje hadde steirhus (bryggerhus), at dei laga maten og åt ved „åysa", som låg ved bekk eller brunn, og for å verne mot regn hadde dei kett opp eit lite bordhus med tak over like ved åysa.

2-3) I eldre tid åt alle på garden ved same bord, både husbondsfolk, husmenn og tenerar. Kjøkenet var stort og romsleg, med langbord og faste benker. På mindre gardar brukar dei enno same skikken, men på storgardane plar husbondsfolket sitte å eta i eit anna rom.

4) og ha betre mat enn dei andre; men det kan no vera forskjel på dei ymse stader.

5) På småbruka et dei vanleg på kjøkenet, når heile huslydslemene e til stades.

6) Når det kjem framandfolk til gard, sett dei fram maten i stua. Likeleis ved høgtidene, og da et gjerne husbondsfolket og tenerar ved same bord.

4927

7) Dei hadde vanleg faste plassar ved bordet.
Der dei hadde langbord, högsetsbenk og fast benk ved langveggen, sat husbonden i högsete, karane i langbenken og kvinnfolka på framsida. Det var da lettare og gå til og frå når maten skulde berast ~~fram~~ og takast på bordet. Kona på garden sat koftast ved husbonden på framsida.

No er det ikkje so nöye med plaseringa, men husfaren vil gjerne ha veggsetet, hvis bordet står innåt ein vegg.

8) Har ikkje hört om at borna måtte stå ved bordet meda dei åt.

9) Det er ikkje noko högsete meir og ikkje noko sers namn på husbondens plass.

10) Hvis ein har sofa i spisestua, og bordet framfor, blir gjestene sessa i sofaen; elles i framst mot den staden dei kjem med maten.

11) För i tida var dei ikkje so nöye med å vaske hendene før dei gjekk til bords.
Det vart vel slutt med det for so ikring 50-60 år sea. Mannfolka satt med hua på inne og til bords, men det gjekk av bruk for omlag ved same tid

12) For ein 70 år sea åt dei graut og mjölkeringa av same fatet, og duppa grauteskeia i ein felles mjölkekopp; men det vart slutt med det for ein 50 år sea.

Eg vil tru at innföring i sunnhetslære i folkeskulen gjorde sitt til at dei slutta med det.

På auksjonar var ertesuppe (kål) ein fast rett, og den vart kjöpt i litervis for ein pris av 10 öre. Det var dei fleire som

4927

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

slog seg saman og fekk den oppsåt i eit trog eller ein stor balle, og dei åt da saman og leita etter erlene, som det gjerne var lite at.

Det er og nå slutt med. Dei brukar no tallikar.

No et dei grauten av kvar sin tallik og drikk av kvar sin kopp.

Kaffedrikkinga gjorde vel sitt til at dei slutta med felles smjåteskapp.

Som underlag for gryta eller panna, når dei sette den på bordet, hadde dei ein pannering. Dei eldste var laga av tre med korte bein. Eg såg ein slik. Den var so ein 35 cm × 25 med bein ca. 6 cm lange.

Sea vart panneringen laga av tjukke stål-tråd, og dei vart som oftast laga av tatarar som for omkring og selde.

Når det var framandfolk, vart aldri gryte eller panne sett fram på bordet. Varme retter vart da bore fram i kollar av tre eller tinn, og dei brukte tinntallikar. Steinfat var og i bruk, og for ein 70 år sea vart steintøy-tallikar og fat brukt til vanleg, serleg når det kom gjester til gards.

14) Fisk og sild vart vanleg lagt millom flatbrødskyppjer og etc.; likeeins med spekeflesk. Dei hadde forskjellig slags flatbrød. Det til kvardags var laga av havre og blanda med bygg. Det var ei heil ann og baka opp, so dei hadde mykje godt åre rundt. Var ikkje husmora kunnig, var det gjerne ei bakstekjerring som for rundt på gardane og baka. Det var ikkje so liten kunst å baka godt brød. Dei sat gjerne i eldhuset og steikte på takke. So vart de bore

4927
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

på stabburet og stabla opp i ei stor brødstø".
Forat ikkje meir skulde koma til, vart brøda lagt på ein trelem som låg over eit kar. – Til framandbruk vart kaka eit finare og tunnare brød, tunnbrød. Det var litt meir mjøl i det. Ein kunde da få det tunnare, da det hekk betre i hop.

Det var serleg til fisk, sild, kjøtt og flesk at flatbrød vart bruka.

15) Det var vanleg at dei tok sukkerbiten i munnen, saug på den og drakk kaffe til, og det er nok mange som gjer so den dag i dag. Det vart ikkje rekna for nokon uskikk.

16) Før i tida vart kaffe drukke av store spilkummar, og for å kjøle den drakk dei av skåla, og det var ikkje nok at koppen vart skjinkt full, men det skulde også vera noko på skåla. Det var teikn på at dei unte folk godt.

17) Dei fyrste gaflane som kom i bruk, var til å legge saman og med 2 tenner. Da eg var smågut (70 år sia), vart ikkje gaflar brukt til kvardags, men dei hadde gaflar til framandbruk.

18) Var kjøtet seigt, kunde nok karfolka bruke tollekniven sin til å skjera med, og det la dei på ein flatbrødbit medan dei skar. Kvinnfolka bruka bordknivar.

19) Kvar hadde si skei, og dei var laga av tre, helst lønn; men som oftast var det treskeier av simplare tre, bjørk eller gran. Tatningar som for med [illegible] høy, selde også treskeier som var heimelaga. Dei kosta ein 30-40 stk. og var berre alje. Dei var nokså hårse og snarpe til å begynne med og smaka av alje. Seinare kom

4927

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

skeier av fortinna jernblikk i bruk. Til frem-
mennbruk var det sølvskeier. I bygda fans gjerne
fleire sølvsmedar som laga deim.

I eldre tid stakk gjerne kvar mann skeia si
i ei veggesprunge og tørka av ho med handa; men
1880 åra vart skeiene vaska og lagd i bordskuffen,
saman med knivane. Men i husmannsplassane
stod nok lenge den gamle oppbevaringa ved
lag.

20) Det er nok ein 50 år sea at dei tok til å
bruke djupe skeiformige tallikar, serleg til flytande
føde og graut. Det var fyrst i seinare år at fla-
te tallikar vart tekne i bruk til kvardags.

21) Borddukar vart aldri brukt til kvardags.
No har dei gjerne ein vaksduk på bordet;
men det kan vera ein 20-30 år sea det vart
skikk og bruk. Men det kan nå vera opp
og ned med det no og.

22) Somme brukar kritskura eller måla
bord enno.

23) I storgardane vart maten skifta i eldre
tid, og det var husmora som gjorde det.
Hos småbrukarane fekk kvar forsyna seg
som dei ville.

24) Husmora delte ut smør, flesk og kjøt. Etter
det vart vanleg med ovnsbrød, smurde ho
smør på kakeskivene og hadde ost på. Men
før den tida var det lompe og potetvaffel
som var vanleg kost til kvelds og eftasverd

25) Vaksne mannfolk som dreiv i tungarbeid,
fekk gjerne meir enn unggutar og kvinnfolk.
Det høyrde med til god folkeskikk at kvinnene
ikkji åt so mykje som mannfolka.

26) Når borna var i 10 årsalderen, fekk dei gjerne
lov til å smøra på og forsyne seg sjølve.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

4927

Før den tida, var det helst mora som hjålpe dei små

27) Det var vanleg at dei tog maten til småborna

28) Før var det gjerne so at småborna las høgt før maten, men når dei vart større, vart dei meir bluge og verre å få til. Det er nå slutt på den skikken. Når det var framandfolk til stades, vart det ikkje lese høgt før maten.

29) Ein skulde helst ikkje snakke medan ein åt. Ein kunde lett få maten i vrangstrupen. Borna vart serleg pålagt det. Nå snakkar dei ved bordet, men det vert rekna for god skikk at borna ikkje legg seg i dei vaksnes prat.

30) Noko ordtak om at det var upassande å le ved bordet, kjenner eg ikkje.

31) Derimot å syngje ved bordet vart strengt fordømt. Ordtak: „Mannen visste ikkje kjerringa var galen, før ho song ved bordet."

32) Ein måtte halde bordskikk og sitte ved bordet til alle var ferdige.

33) Til kvardags takka ein ikkje for maten.

34) Men var ein borte og åt i framand mannshus, var det ålmen skikk å takke for maten. Det var vanleg å segje: „Takk ære" (takk og ære)

35) Når ein framand kom inn når ein åt, sa dei at han vart gamal, og han vart boden til bords. Det var og er framleis stor gjestfridom i Krødsherad, og kom det fra-
36) mandfolk til gards, skulle dei slått ha traktement, og det vart sett fram det beste dei hadde. Dei hadde gjerne slik ekstrakost ståande til kvar tid, serleg slik ting som kunde gøymast i lengre tid, som kransekake, rømmebrød o.s.b.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

4927

37) Og det er framleis so, at folk skal ha traktement når dei kjem til gards.

38) Kaffe var nå lett å ha til, og kaffekjelen stod som oftast på heile dagen. Det same er tilfelle den dag i dag.

39) Ein framand gjest måtte alltid i kammerset (stua) å få traktering, og husfaren sat med til bords. Viss han ikkje var tilstades, måtte husmora underhalde gjesten medan ho gjekk til å fra, og kanskje ta ein kopp kaffe saman med han.

I Hemsedal var det skikk, at når gjesten var komen tilbords, gjekk husmora ut og let att døra etter seg, so gjesten satt aleine og åt.

Viss husfaren var heime og ikkje nytte å sitte med ved bordet, plasserte han seg gjerne på ein stol og underheldt gjesten. Helst eit stykke frå bordet.

40, 41) Det vart rekna for god tone å la seg nøda.

I bryllaup og lag hadde dei eit kvarstrev med å få folk til bords. Dei har eit gamalt munnhell om gjenta som sa: „Dei bad, men drog meg ikkje til bords."

Dei fortel om ein krylling i gamle dagar. Han kom til ei bygd ved Drammen, gjekk inn på ein gard og bad om slått. Han hadde gått heile dagen og var skrubsulten.

Dei sette mat fram for han og bad han forsyne seg. Nei, han hadde da nyleg ete, fortalde han. Da bad han berre eingong, og han gjekk like svolten frå bordet.

Det var ein god lærepeng for han, men om han drog seg det nytte, veit eg ikkje.

Like til det seinste har folk lat seg nøda, vore „undselege", men det er slutt med det no.

4927

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING