

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. <sup>23</sup> Bordskikk til hverdags. Fylke: N. Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Meråker

Nr. 23 Emne: Kosthold på almindelig bondegård. Bygdelag: Øvre Stjørdal

Oppskr. av: Carl Løvlimo. Gard: Løvlimo.

(adresse): Nustadfoss brevhus G.nr. 35 Br.nr. 2

Meråker.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

- 1) I almindelighet sat gårdens folk ved langbordet ved alle måltider.
- 2) På de almindelige bondegårde sat hele huslyden ved samme bord, enten i kjøkkenet, eller i stua, dette var og er fremdeles skikk.
- 3) Alle spiser ved samme bord og sæd på samme tid.
- 4) Husbondsfolk og tjenere får samme mat.
- 5) Når et hus har kjøkken, spises ved kjøkkenbordet til dagligdags.
- 6) Ved besøk av fremmede, spiser husfaderen sammen med de besøkende, i stua, de andre på kjøkkenet.
- 7) Enkelte holdt nøie på faste plasser ved bordet andre ikke. Som regel, sat husbonden for enden av langbordet, dette er "Høgsete" (Høysætet) De andre tok plass efter alder og verdighet. Denne regel brukes tildels fremdeles.
- 8) Ingen fast regel, for at barna skulde stå ved bordet.
- 9) Husbondens plass er fremdeles "Høgsete".
- 10) "Høgsete" blir betraktet, som hedersplassen.
- 11) Karfolkene, som hadde mange slaks arbeide, vasket sine hender, før de gik til bords. Det har bestandigt vært skikk, at mannfolk tog av sig lua, når de skulde spise.
- 12) Før blev grøt og suppe øst opp i et stort fat og satt på bordet og felles melkkopp blev brukt, hvorav alle forsynte sig, var det mange ved bordet blev flere fat og melkekopper fremsatt.



Da det blev begyndt å bruke talerkener, til grøt suppe og egen melkekopp, kan ikke tiffestes.

Før bruktes kopper av tre, nu stentøi. Man tok graut i skjeia å dypet imelkekoppen, andre heller melken på grøttallerkenen. Somme bruker skje i mekkoppen andre drikker av den. Det kan ikke tidfastes da fok fik egen melkekopp.

- 13) Både graut å suppe blir øst opp i kopper og satt på bordet. Om serveringen ved besøk, se svar 6.
- 14) Kjøtt og flesk, smør og ost blev kaldt "Søvvelmat" (tykk l) dertil bruktes poteter og flatbrød. Det blev lagt av ovennavnte "Søvvelmat" mellem flatbrødstykker og kaldes "Båttå", helst til midagsmat blev sådant servert sammen med forskjellig slags suppe.
- 15) God bordskikk var det å ta sukkerbiten i munden og drikke kaffe dertil.
- 16) Før var det god bordskikk å drikke kaffe av skålen, ikke nu. På en bondegård var det om å gjøre å benytte tiden. Da kaffe blev servert varm blev den rendt over på skålen, så man ikke behøvede å vente til den blev passende varm, for at drikkes. Dette tror jeg er årsaken, for at skålen bzz blev brukt.
- 17) Jeg husker, at det blev spist uten gaffel. Det var antagelig i 1880 årene, at gaffel blev tatt i bruk i Meråker.
- 18) Mest almindelig var det hjemmesmidde bordknive, som blev brukt, men enkelte brukte sin egen tollekniv.
- 19) Alle hadde sin egen skje. På veggen, ved bordet var det satt et stykke tre, deri blev både skje og kniv sat efter måltidet. Skjeen var av tre eller av horn og senere av forskjellig slaks metal. Før blev skje og kniv vasket, nu og ~~da~~ da, nu efter hvert måltid og legges ~~de~~ i en skuff eller i en kurv.
- 20) Før bruktes, tildels, talerkener av tre, siden av brendt ler, fra et teglverk, som gjorde mange



slaks kopper, de blev kaldt "Gropkrusty".

Antagelig i 1880 årene blev stentøi tat i bruk.

Det blev forskjellige forandringer i bygden efter at Merakerbanen blev åbnet i 1882.

- 21-22) Til hverdags brukes ikke bordduk. I den senere tid, brukes mest voksduk på bordet, den avtørkes efter måltidet og blir liggende.
- 23) På nogle gårde brukte husmoren å dele maten, på andre fik hver forsyne sig selv. Til mindreårige blev maten tildelt. "Husmora skjifta mat'n" Brød blev aldrig skjiftet.
- 24) Husmoren delte helst ut smør og ost og tildels kjøtt og fleesk. Flatbrød blev mest brukt, kun ved høitider og ved gjestebud blev det brukt ovsbrød.
- 25) Ikke alle behøvde like meget mat, og det blev tat hensyn dertil ved utdelingen.
- 26) I 6--7 årsalderen greier de sig selv ved bordet før den tid får de hjelp av mor, far eller ældre søsken.
- 27) Før var det enkelte mødre, som tyggde maten til sine småbarn, det gjøres ikke nu.
- 28) I almindelighet leser husfaderen en stille bønn både før og efter måltidet. Da husfaderen folder sine hender til stille bønn, sitter alle rolig ved bordet. Enkelte leser høit, enten det er bare husets filk eller det er frmmede ved bordet.
- 29) Før skulde det være stille, ved bordet under måltidet, nu blir <sup>ikke</sup> denne regel holdt så nøie. Alle undtat barn får snakke.
- 30--31) Før skulde alle være alvorlig under måltidet, nu er det ingen regel for dette.
- 32) Ingen måtte gå fra bordet før alle hadde spist. Det skuld holdes "Bordskjikk".
- 33) Nogle siger høit, "Tak for mat" da de går fra bordet.
- 34--35) Kom en fremmed ind under måltidet sa han :  
"Velsegn mat'n " Tildels blev han indbidt til måltidet.
- 36) Dersom en frmmed er langveisfarende, blir han bevertet med mat og drikke.
- 37) En tilfeldig gjest blir bevertet med noget av det bedste i huset.



- 38) Før rasjoneringen var det bestandig traktering med kaffe når det kom nogen i besøk, nu må man indskrenke kaffedrikkingen.
- 39) Dersom en besøkende blev bevertet i stuen, spiste husfaderen sammen med ham. Skulde gjesten spise alene, var enten husfaderen eller husmoderen tilstede, for at holde gjesten med selskap.
- 40) Det er god skjikk og la sig nøde til å forsyne sig. For at ~~ikke~~ holde gjesten med selskap satte husfaderen sig i nærheten av bordet for at lede samtale med gjesten.

Meråker 9/ 11-- 1950

Carl Løvlimo.

4939

