

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *NB.*Fylke: *Hordaland*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Lindås*Emne: *Bordskikk til hverdags på  
kancelliyppst.*

Bygdelag:

Oppskr. av: *Anders Spjelanes, 85 år.*

Gard:

(adresse): *Lindås*

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): *85 år g.*

## SVAR

Var det like om husem var dagligstuen  
samtidig kjøkken.

1. Ved alle måltider satt man ved et  
bord eller ei "skiva" (uttales: sjeva og  
bedeut form: sjevo)
2. Alle ved samme bord balle for og  
m.
3. Alle spises ved samme bord på sam-  
me tid.
4. Tryk forskjell
5. I gammel tid var kjøkknet like stort  
til spisested. Man spiste i dagligstuen.  
Nu er gjerne kjøkknet samtlig spisest-  
og opphaldsrum (dagligstue). Men ved  
høglider spises gjerne i en stue.
6. Se pkt. 5. Husbandsfolk og tjener  
spiste og spiser som under pkt. 3.
7. Husbandsen satt i høgsedet, de øvrige  
satt i rang fra høgsedet: Husem, barn,  
tjener. Videre ved bordet satt eller  
stod de mindre.
8. Ja, her på Spjelanes var det skikk  
at barna måtte stå ved bordet  
til 5-6 årsalderen, men den skikken

att jeg hørte eller så jeg ikke på andre gårder i bygden. Den skikken ble det slutt på henimot 1870.

9. Husbordens plass var slik at han så mot rummets inngangsdør. Det heles fremdeles "høgsætet". Det står gjerne en ekstra bra stol i "høgsætet" eller en bekk med plass for 2.
10. En gjest som er "påverd" (uttales påvord), altså en hedersgjest, blir som oftest plassert i høgsætet og husbonden tar plass m.v. Se forøvrig pkt. 9.
11. Ja nei, det var ikke rart med det, men omkring 1880 ble det noe bedre. Her har man, alt så lenge jeg kan minnes, spist bearkalt - både inne og ute.
12. Man spiste som regel av samme grautefat eller av. Var det så mange til bords at ikke alle kunne bekvemt finne nå det ene grautefat, ble det satt inn ett til, men man hadde gjerne hver sin melkekopp eller melkeskål. Ble det satt rømmekalle på bordet, spiste flere av samme rømmekalle. Men annen mat ble spist av hvert sitt kjørel. Skikken holdt seg til langt etter 1900 kanskje til ca. 1910 à 1912. Hver hadde sin melkekopp som kalles "sølskål". Noen fills, "sølskål" husker ikke jeg. Sølskålen var "soarva" (drikt) bekskål. Den tok ca. 1 liter (1/2 karne). Ja, man tok en brikfull graut og dyppet i melken. Nå gjøres det helt forskjellig. Folk hadde hver sin

drinksopp for kaffeen kom.

13. Nei, gryten sattes ikke på bordet, men man kunne sette gryten på gulvet og auste av gryten ved ildstedet. - F.eks. "kjølt og sodd" ble "allet" til hver enkelt, men i store lag (bryllup eller begravelse o.l.) ble det gjerne åst opp i store fat hvor av gjestene forbynte seg direkte. - Fisk og sild ble satt inn på et stort fat av tre, gjerne et traug (ein "tryl") hvor hver enkelt forbynte seg til sin plass ved bordet. Det samme for potetene. - Det var ingen særlig forskjell om det var tilfeldig fremmede tilsted, men man kunne gjerne sette på bordet sømmekasse som ettersett til den eller de fremmede. Dette gjelder rimt slike som ble beudet til bords. Ellers kunne man rimt by dem en skål meik ("ei koidla med mjelk") på steubekken utenfor døren. Når den fremmede skulle drikke melken, blåste han på den. Det var etter en gammel tro på at man skulle klare bort det som kunne være farlig (brallskap e.l.) ved å drikke melken.

14. Var det spesiesid til middag, var det også som regel flatbrød på bordet. Man spiste for det meste flatbrødet ved siden av silden, men man kunne også la seg seg "ein bete" eller to under måltidet. Man risset spekesilden, la filéen på flatbrødet, la et flatbrødstykke også på filéen, slik at det ble liggende sild mellom

to fladbrødkiler, og gjerne ble det hele knekket over slik at det ble et fir-lappet lag av flatbrød. Det kunne også at det blev lagt både poteter og sild i "beiten".

So annet enn sild kveker jeg ikke at det blev lagt "beite" og ikke annet enn til middag.

15. Ja.

16. Ja, for men ikke om.

17. Så smått i begynnelsen av dette århundrede, men ennå spiser mange uten gaffel. - Ja, jeg kveker at man også spiste uten kniv, idet både poteter og sild ble rullet med fingrene til krummet hundreårs-klippet for mange gårders vedkom-mende - ja, også i flere år etter den tid enkelte steder.

18. Mennene brukte i gammel tid gjerne sin lallekniv ved bordet i yngre hode, f. eks. til smør, men kvinnene knep smøret av faket <sup>("smørstøtten")</sup> med fingrene og klinkte smøret på brødet med tannemulfigerene. Lure smidde manne kniver i gårdens smie. Fra ca. 1870 blev det mer almindelig å bruke kniv ved bordet - også for kvinnene.

19. Husbonden og hustruene hadde gjerne hver sin hornstjke som, ved onskidets slutt, blev blinket av og satt i en rekke ("ei gått") på veggen ved spisestedet. De andre hadde også stjke av tre eller horn, og disse stjker blev av og til vasket. Bedre stillede familier hadde også sølvstjker til hedrede gjester. - Fortimere jern-

skjerer ble så svært fatt i bruk omkring 1880. - Man begynte å vaske skjene i 1870-årene.

20. Sporadisk kunde man finne porselein på gårdene fra eldre tid, men hovedsakelig stod det i et skap til å vise frem, eller i en kiste. Heriomat slutten av forrige århundre begynte man å bruke tallerkener av steubog eller porselein. Før den tid var det "svara" (druede) bord-diske av tre. Ved overgangen fra fellefat til enkel-personfat, hadde man gjerne treskåler. De dype porseleins- eller steubog tallerkener kom litt etter litt fra omkring 1900.

21. Nei. Takk nå heller med undtakelse av en voksduk ca 1920. Voksduken ligger gjerne på bordet <sup>for</sup> mellom mallidene.

22. Både-og.

23. Det kom an på hvilken mat det var: Kaffeamat ble "ella", kjøtt til middag ble "ella". Husbordet "ella" kjøttet i rekkefølge eller rasey.

24. Ja. Smør, (men ikke ost), flatbrød, potetkake, ovrbrød og flatbrød.

25. Voksene fikk mest, kvinnes og barn mindre eller arbeidets art og så meget mat man trengte.

26. 4-5 år. Fordypne seg selv i 7-9 årsalderen. Det er forskjellig hvem som hjelper dem, som regel moren.

27. Ja.

28. På enkelte gårder ble det kjøtt til hvert måltid, andre steder ved høglider og særskilte anledninger også da med sang.

29. Ja. Nå som før. Det var og er så forskjellig.

30. Nei.
31. Ja. "Kjoringja vissste ikkje at kaidlen va' galen for han song med' han at."
32. Som regel det.
33. Nei.
34. "Tigne maten".
35. Nei, ikke som regel det.
36. Både -og. Det kom au på hvordan han<sup>+</sup> var ansett på gården og hvor lang vei han hadde reist.
37. Ja, som regel. Det er omtrent det samme nu, men nu mer ~~er~~ spilden enn for<sup>2)</sup>
38. Nei. Nei. Som for.
39. Det kommer au på gjesten. Han spilde gjerne alle ved bordet.
40. Ja. For og nu.
41. Ja. Han sitte som det passer, eller spaserer på gulvet.

+) Slike som kann ei smakerind fekk gjerne ei kanna eller toa tupp i handi der han sit i stua noka å drikket alle. Det var helder pyrr ei ora å venta biden til kards, som her heiter: "Å venta budesett"

2) Om den frem. unde ikkje hadde tid ganga inn, tok ein gjerne ei heil kalla med nekk med fløyten på og bar ut til den frem. unde, som denne di drakk av. Tregge disse skikkelar var det slutt med i 80 år.