

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. **23.** Fylke: **Hedmark.**  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: **Nord-Jostedal.**  
 Emne: **Bordstikk til kvadaep** Bygdelag:  
 Oppskr. av: **Grete A. Strømme.** Gard:  
 (adresse): **Tyrest** 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):

## SVAR

1. Ein sat alltid ved bordet.
2. Heile huslyden sat ved bordet. Jølvefalka sat i høgetebanken. Karane sat innmed veggene etter alderen, dei gamleste nærast husbonden. Kvinne sat på krakken framaufor, også etter alderen. Muzane kom så attarist ved bordet. Det vart ofte skiftet i plassordninga når det kom ekstra arbeidsfolk til, b.d. i slaktetida, under baking, husvask eller anna arbeid som krarde ekstra hjelp.

Var det legdofolk eller higgjarar, så sat dei også ved bordet og då ved andre enden "snålenden" som hau ofte vart kalla. Det kunde vere legdofolk som var oplyhendte og som hadde vaustuleg for å føre maten til minnen på normal måte. I slike høve fekk dei maten sett på ein stol eller eit lite bord, helst nær ved ovnen i vintertida.

Det er ude skikken at alle et ved same bordet. Det nye nå er at det er så få folk på gårdsane. Det var i 1900 var 10-12 personar på gården, er det nå bare 3-4.

3. I N. Jotvedalen er kjøkkenet også dagleg rom, og alle et sammen på kjøkkenet. Det er også få gardar der ein har berstilt "spiseohie" og om du har, blir ho sjeldan brukt.

4. Ingen skildnad i maten. Sjølve folk, tenarar, arbeidarar o.a. har same maten. Ein skildnad kan vera når det er ekstra legehjelp, i det at maten da er betre enn ellers til kvardags.

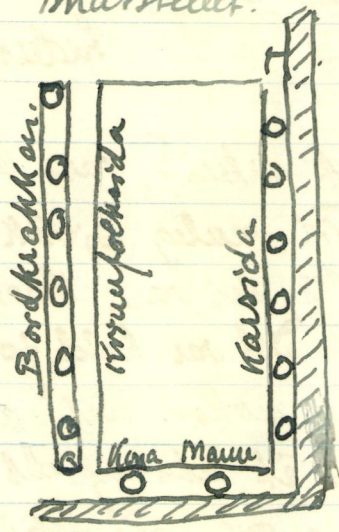
5. Kring 1920 kom det på moten å ha sær kjøkken og sær "spiseohie", men på ein vanleg gard er ordninga omvendt, og det har gått den lei, at sjølve om kjøkkenet er litet, så blir det også brukt til matsohie og opphaldsrom.

\* På store gardar, i store eller hithøva i N. Jotvedalen, hevdar det at arbeidsfolket et på kjøkkenet, og sjølve folk inne. Men praktiske grunnar, serleg skort på arbeidshjelp og derre litet folketal på gardar, gjer at dei fleste held seg på kjøkkenet.

I gamle dagar var det berre hjå eignebeboerne at det var sær matrom for sjølve folk og dei andre.

6. Julekvelden, i jula eller også serleg 1. og 2. dagen, festlege høve som dåp, konfirmasjon, føddagar o.l. et ein "frammi ohigun" men alle saman er med, også tenarane. I N. Jotvedalen har det alltid vore stort at tenarane vart medlem av huslyden, dei høyrde med som søner eller døttre. Det same gjaldt også lausarbeidarar. Skattefolk frå Esidbrandsdalen, som det var så mange av for hundreårsstykket, vart i umking over denne skikken. Det var nokk av det Frans Fokigard frå Sell minnes best da han som 17 års gut kom til Tyuset i 1881.

7. Alltid faste plassar. Fjølvefalket sat i høgssetebenken. Mannen sat iast, og hadde kona på venstre sida. Ho sat fremst avdi det skulde vera lettare å koma fram for å vera med i matstellet.

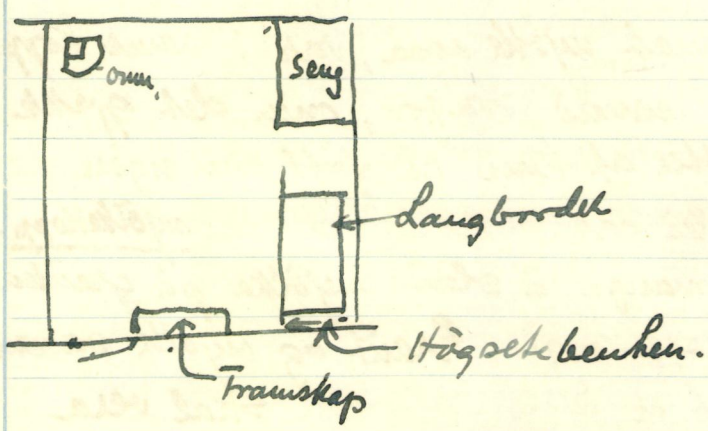


Dei andre vart sette etter alderen, Karane inne ved veggene "på Karsida" og Kvinnene på "Kvinnfolketsida". Fjølve kom iingane, og etter dei la dei folk og tiggjarar om det var stikke.

Kom det nye arbeidsfolk til, så vart det skifte i ordninga med plassane, avdi dei nye matgjestene skulde gå inne i den normale grupperinga sjølv om dei var der berre ein dag.

8. Barne fjell stje ved bordet.

9. Plassen heiter høgssetet. (heggsete, Follend) og plassene er den gaste staden som har vore i foludalsstovene.



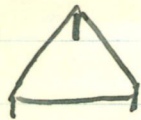
10. I ei moderne stovne er det helst ingen plass for høgssetet. Somme stader er det eit kinnst eller avlaugt bord midt på golvet. Alle plassane er like gode. Andre stader står eit langbord midt på golvet, og heller ikkje da er det nokon skilnad på plassane.

4

Högsetet kan berre vera borde i roa. som i dei gamle stovene. Lomme kan bordet ståande framfor ein sofa, og i det høvet er sofaen hedersplassen, men ein kan òk kalle det högsetet. Er det eit langbord som står meire fritt, så er eine enden hedersplassen.

11. Berre når ein hadde gjerst arbeid, var det naudsynt å varte heidene. Til vanleg gjekk ein tilbords med heidene ettersom dei var. Karane tok alltid lita av, ved bordet. Det var halde for å vera utanfor folkeshikken om nokon sat og åt med lita på, sjølv om ein òt ute og det berre er mistemat, så skal lita av når det ikkje er naturleg hindu for det.
12. Graut, velling, suppe, sall, all slags skeremat åt ein av same fatet. Eit omstykke kom først etter at gjestene kom på husmorstule og lærde om andre stikken. Omstykket kan ein rekne frå 1900. og noko seinare i dei vestre avsidde grendene. Noko for mestot jarnvegen. Ein drakk av same mjølkemunningen. All skeremat, mjølk og så, var i same kopp. Omstykket som nemnd ovanfor, men det gjekk nokre år etter at kvar <sup>høvede</sup> åt fyllt ein eigen grautballerke, og dei også fekk koma ein mjølkedopp. Eller brukar mange å slaa mjølka på grauten. Ein vanleg kaffekopp. Graut og mjølk samman i skeia. Det er berre når ein skal vera fira på det og ein vil syne at ein kan stå, at ein har berre graut på skera og drøkk mjølk av koppen altst. Det er kaffedrikkinga som har ført inn kaffekoppen.
13. Gjestene vart ikkje sett på bordet, men skeremennene (med pålse, klubb, lingevar, hakk. m.v.)

vert sett på ein pauring. laga av jarutråd eller tre.



av jarutråd.



av tre.

Det var også bruka meire kunstferdig laga pauring av mange små trebitar som vert smjøgd saman.

Annan varme mat vert dinst opp i store fat og sett på bordet.

Det er slutt med å sette paure på bordet; alle høve aldri når det er framande med tre brøds.

14. Ein laga keta (bötä, bättä.) av kjøtt og nepe (el. poteter), fjök og poteter, fisk og røme-graut, berre røme-graut, gubb (gornu), kott geitost, kott ost og gubb, kottost og raundost, smør og gamalost, soingraut, Kiuurjone, Først ein <sup>stau</sup> eit stykke flatbröd, legg på oppå iuumaten, og oppå du att meire flatbröd, ofte dobbelt tjukke.

Folldal: bötä, Tyusek: bättä, Korkuu: bota. Berre smør og ost til iuumat: Kiuuring. auker du er flatbröd eller mjökbröd.

15. Ja, da.

16. Nei

17. Gaffelen kom i bruk kring 1850, men vert ikkje vanleg før etter 1900. Själv kan eg såvidt husse ein ått utan gaffel (född 1891).

18. Nei. Men langt attende var det vanleg.

I "En Fjeldbygd" (1851) av N.R. Fosgaard er det fortald at "kjökmestren när han bad tilbords sa at dei måtte "taka jongan (Faldkuivane) opp tur lomman, alle som jonger atte, å for dom som ikke atte, skil da vel bi i raa tell".

Jonge hyde nå Kuiv, ein bordjonge = bordkuiv. Ein faldkuiv var sterkare, kinnu opitte til med hann.

om det brongtes. Tollekuiren kan ein heude gong bli brukta enda, t.e. tre spekekjøtt, spekeflesk o.l.  
 19. Kvam mann si skei. Ofte namnemerke. stod oppi skeikassa som hekk på veggen, i seinare tid i kvitkassa; laga av tre eller horn. så kom jamokeier og alliumiumoskeier. Skeiane vart vaska alt eg minnest. Men eg har høyrst fortalt at dei berre sleitke godt av skeia og drog ho mellom armar og venstre arda og så sette ho oppi ein spritt i veggen.

20 Kring 1850 kom eit og anna krusfatet men det var mest trekoppar av alle slag, også treballkassar, og kring 1890 eller utsk for vart det nok vanleg med "krusty" og etter 1900 var det meir og meir vanleg med fallerkvar, flate eller djipe. krusfat og kanner.

21 Nei. Skje i vår tid heller. Berre ved festlege høve og i høgtidene. For krigen vart det meir og meir <sup>skikk</sup> med ein fast vokalisk. kortstakra bord u det slutt med. måla bord eller bare olja.

23. Somme stader delte huseror på maten skilt som omiv, kjøtt og flesk. Padelinga fylgde plasovare ved bordet frå høghet og nedover, Karane først (dei vakne), fullus vart maten itkje delt, og mange stader vart omivert heller itkje delt. Kjøtt og flesk var oppskore i stykker, og dei fekk forsyne seg etter ønske.

24. Itkje brød eller omiv brødvarer

25. Nei, delte det om var rimelig. etter brongen. "du må ha mykje du som veks så fast." tre iunggutane.

26. Så ordleg som mogleg. 3-4 årsalderen

Ungane var med ved bordet, og det var sve-  
rast dess for dei kunne greie seg sjolv.  
Helst var det mora som ga maten, eller  
eit anna kvinnfolk, var det eldre systre, sa  
bruka dei ofte a gi maten.

27. Ja da,  
28. Ungane las bordbina. Det det ikkje var  
ungar, las dei bordbina skilt kvai for  
seg, eller kona la hendene saman og  
sa: "I Jesu namn!"

Na er det mykje slutt med a lesa bordbi-  
na. Ofte blir det berre med at husfareu legg  
hendene saman og berjer hovudet. for han  
seiu versagos. Oftast blir det ikkje gjort  
nokon ting.

Omshoftet blir merkbart kring 1800.  
Det hendu enda at ungene las bordbina  
nar det u framande tilbords.

29. Nei. "Ein skal tie medan ein bygger".  
Na gar praten som vanleg. Sjolvefolka faer  
ofte ordet, men det u fritt for kona som vil  
a prate.

30. Det skuldi vera alvor iudu matetidet. Den  
som tog, resikerte a matle ga fra brodet.

31. Longen hoyrde ikkje heime ved bordet.  
"Eg visste ikkje kjerringa var galen, for ho  
blistra ved bordet."

32. Ja.

33. Nei, nar alle u ferdige, reiser mannen  
seg og gar fram. att utan a seie nokon  
ting.

34. "Igne maten".

35. Nei.

36. Alltid mat til framande folk iauseth  
nar dei kom. I Talga er noko av denne

skikken att emmã. Kjem ein iun på ei seter,  
for ein itke gå att fõs ein har fått drikke.

7 1934 gikk eg forbi ei seter der, og fekk høyre  
këndia (i 70'ra) ropo etter meg: „Kva er du for  
ein kar som vil gå forbi utan å gjå iun?“. Eg  
var heilt utrymd for henne. Ho dette oppo på  
bordet med setemat, åt meg enda det var  
launderdag föremiddag, ho hadde kendiae fülle  
av arbeid.

Nå er det slutt med den gamle gjestfri-  
herta, og ein kan vera iunne på gard eller  
gard utan å bli bydd så godt som ein kopp  
kaffe.

37. Ja da. I Følldal var det alltid „fremmon-  
folkestell.“ Det stod ut brett ferdig med ryve-  
brød, skivabrød, tjuukake, lefse, gubb o.m.  
så det var snøgt å sette fram.

Nå er det itke ekstra traktering.

38. Var det sommarsdag og varmt, fekk ein  
mjølk å drikke. I angare tid kaffe. Kjele  
stod på komfyren heile dagen. Og det  
heitte: „dū må sett deg ned på til eg får  
verud kaffen.“

Nå er det for lite kaffe til å traktere burt  
så snart det kem ein iunne.

39. Ein gjest skal ha smaten i matstova,  
itke på kjøkkenet. Han et alene.

40. Ja. Ein var opplært til å vera „fira ved  
bordet“. Ein kunde gjerne eta koiune for ein  
gjest burt. „Nå må du itke fara skygt åt  
ved bordet“. Sjølvi iun ein sag mat ein hadde  
øers huiq på, måtte ein skyre seg og „fossyne  
seg pent“.

41. Ingen regel her. Berre som det fell seg.

[Når ein gjest sa takk for maten, var svaret: „Vel iut“ (Tjuvst)  
„Vel bekom“ (Følldal)