

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Lom

Emne: Børdskikk til hverdag

Bygdelag: Båverdal

Oppskr. av: Cilia Brenna

Gard: Brenne

(adresse): Båverdalen

G.nr. 113 Br.nr. 1.

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

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

## SVAR

1. Ja. Sat vrt bordet ved alle måltider.
2. Umiring 1870 sat gjølgefalket på Stangartar delvis ved eige bord. Dette er etterkvart vorte slutt og er ikke inntre mair.
3. Dei etor alle alle samtidig. Gamle folk kaus ske ikkje meir ved bordet fyra måltidet.
4. Før kunde nok husbondfolk haue bekte kost, men naa er det same for alle. Alle før gjestabod kost mas.
5. Ja.
6. Her er kjåkenet og stua det same rommet.
7. Før i tida alle sine faste rom ved høket. Husbaut i nissjet, kona nisthouen på boddelen, son budeia saa imejenta. På andre sita bordet langs veggen, husbond- eller fyriskaren næst husbaut, van hūs- maner og andre. Det var nøge med dette. Van tek dei dette mindre nøge. Barni framme ved foreldri
8. Ukjent her.
9. Ja. Høgsæt er framfar framleit bordenden, ved det store framskoget.
10. Naar ein kom inn i stua saa hadde ein til høgne, (fyrst ein leik som det stat ein stamp paa met nysu- blante i. Der blekk av stakursnijkelar <sup>og andre rygglekar</sup> og anna som ein lett kunne trive til. Naar er blandsampanen leverte) Altsaa naa: fyrst tilhøgga far oðri det store fram-

framskaapot, saa ei stor slagkloka, saa er  
det hágsetet og kanskje eit roskaap paa  
hágsetslesken inni røi.

11. Ein tok det inntje son nöge med den vasken, og  
gjir det inntje uta. Skjimat var det nöge med  
at ingen sat tilbort med növa paa. Det talo  
ein intje. Sam noa og.

12. Ja al skjimat, graut, mjølkesvelling, kjæts  
süpe, syrsupe, mylje. Vært slutt hermed at hjæle  
krigen. Saalenge ein aat all skjimat saman  
brukte dei av sams mjølkeskopp. Nær det varst  
såh et graut av annan skjimat varst aust paa  
talikar vert obt av veskekopp far Kvar innsaet.  
Det var mindre bollar av leinty kjøpt paa bii  
ja ein tok graut med skjere og dupper i veske,  
mjølk, grim, ol, seft. Såne tok og grønben fyrt  
og svelede, og saa veske til av sykle grauten

Kaa brukon ein sjeldi børde til graut og  
veske. Det er ikkje rum far mjølk  
paa ein tallik som er full av graut.  
Men noa ein vernar upp sijølk  
og legg i kaldgraut, saa ägjer ein  
legge paa talebbar graut og mjølk ihop.

Noi kaffedrikking har da vare i bruk  
lenge da, det ver fyrt etter krigen  
at forantvingi kom metter var sin veskekopp

13. Det var sjeldan ein sekk grøtler. Men  
haumar paa bortet. Nee saa heste, saa  
hadde ein ein prøuring av smijønn, elles  
kansje ein fjelende, elles av ein bokn  
av Kloster Kunde finnast.

Hadde ein handverkar, smed, skomaker,  
skerktari, mactte dei næra betre kost og  
eit ved eit anna bord, saa og med till-  
følgje framande.

14. Ja, dette var fast skikk. Til morgonverd (Kl. 6, 7) var som ofte smør, ost, flatbrød. Flatbrød var baka av brøgmjøl av korn mist i kasten. Kasta var delt i tri: Veggeraud, som var til grautmjøl, grøn, malt og saa-korn. Misten av kasta var til brødkastre, flatbrød. Og baksiden, næst øgnerne var til dyrene. Grautmjølet hadde meggars-mjøl. Det heiter i visen:

Koen gjekk aast kven,

Han var ein paasaa i senn.

Han gjekk saa titt med passaa.

Og han varst sveit per naasaa.

Hanha nakk ei handkven sjøl, men ho gjorde ikkje meggarsmjøl. Grautmjølet skulle vera velmane, rundmane utan lange sauer.

Med brødkjølet var det ikke saa nöie. Dei blanda det dessmai. Det vart ikrirk mykje aa melte og aa brøgge øg, særleg mot annene haarde dei øl. Fleiskem blauta dei son i baksken, det var det namngjevne meiskebrød. Ofte tok dei ein neva kjønjøl aasta i knoa med meisk i. Meiskebrødet vart veldig.

Flatbrødet vart laga i heile leivar av setk i stakke, manuskjøye flatkar oppbaka fra storgartene inn varme til sør-Marsken. Stuntom braut dei leiven paa kalla (takka) ein gong, vart da halveleiven. Og Stuntom braut dei halveleiven at ein gong, da vart det fjordungstykke brød. Brøde slik kalla dei lepe, som var hensikt aa trive til vid utrusting.

Når dei aast tok kakan til seg av brøtt

14. Køye eit fjørtungotyske etter ein heilo laiv,  
braint av vist som ein hauflate, og paa  
delle klinke, smurde. Han smør og lagde  
paa ost, mest gamalost, kausje påtøt og.  
Brygga var lagdes da eit styrke teror ellers  
meir, allt etter som det var grøklett  
smør. Slik og med kjøt og flesk.

Dette kalla dei ea gjeva seg beta.

Vet kjøtmat var lagde dei pån høste kjøt  
og flesk, brukte det han, der til blott  
juelse, kaviske sädgraut, kopt av saad  
iblant feitt. Og probet. Slik belagjer-  
ing var det alltid, nærdet var singlmeal  
um matgjon og tilnons.

Kafe hadde dei inngå. Men dei brukte  
mjølkessuppe, og ofte sjøsuppe av sumjølk.

Dei brukte ikke mjølkessuppe.  
Sjøsuppe atast smør, ost og flatbrot um  
morgon var gjøvhøst. Var gjerne finare  
mjøl i sjøsuppa, grønmjøl.

Det var ikke sumjølk paa seterum  
sumaren. Denne ikloja dei heim. Og næst  
des Birna, ova tok dei saupt og av  
mjølk og kappet ihop til suppsim ellers  
dravle. Primet tok dei heim til grøtverke  
og dravlen til smør- og brød. Det var like  
mjølk heime um sumaren med berre ei  
eller tre heimkjøt. Saa skyggle dei paa met  
prim, mjølk og ål. Når òle var færtig og  
mett, var det nautsyst og blande det med mjølk,  
og dei bleanta mjølk i mjølki. Mange gunde

Kalla, ja andre og treinst inkje med sòt  
mjølki før sei bleanta dei i mjølk. Dei freista  
først med kyr til seters, før setersmuren  
var første runding til kantester. Saleis

14 var det ofte at husmenn og småfolk sende kyrene til seter, og passa på ned Kinnunge så fra kraft som som dei fekk heim til grunneske.

Blandt damp og mygublende var det på Kvar gard - sjan pbt. 10 - denne mygublenda var god å ta til i varmen. Klart, kaldr gat vatten med størmispun i var gat som ål til briske. Soleis var det brukt mygje mijolkesgne, og det seist av Kinnunge at slik sjen er nelsig av matvirkar bakteria. Og flakkrod rønsta tønene og betre for magen enn all denne kabis som er i bruk i Karmen. Dei hadde stor buskap og slakte mygje. Det var mygje blod og pyssor, og Klubb.

Klubb av feit, og Klubb av aakostmat var god, mukkelig mat. Aakostmat er ei jemning gjøymjøl i mylk i brot feit. Sam dei doppa Klubben i, saa og med fisket. Her var mygjes røfeskytterer i fjordia, som gjekk i fjordet all dagen. Dei vilde gjerne haue med seg Klubb til niste, inkje var traestare av hie, soa, hadde dei funne ut.

15. Har aldri høgret notar meining um dette.

16. Likesaa.

17. Sa svært lenge er des noht tilige sitan gaffelen kamibrut. Og eg i heile min opprøksles berøsse vi aldri gaffel. Det var uwant for folk, dei lengste hiller fingri. Ein son enda med elte fræk. Gaffelen kom med talliske eller Krigen. Likesaa at betagjerum varst burke og flettarøkt. Vaa manuar dei singlet. Ein klein skikk.

18. Nær tollekniv varst inkje brukt; mena

men munnene hadde massingskjæretige  
knivar som dei slag bledes inn i Skafset  
og kreas i lumme. Ellers var det heim-  
grøste kniven, massingskaff og blad, som  
var til felles bruk og lades i handskuffa  
eller i Skjelcupen.

19. Ja. Ja, det var mykje som dei fleste  
Skjeler. Somme, iset Karfolk sette skjei og  
ape kniv oppi ei veggstein. Ellers var  
var det Skjelaup, arbeid som gjinter pros  
sikone. Skjiene var av horn iles tre, ilt-  
krusta og fint arbeidte. Vanske skjene har  
vel vore brukt alltid med ein del av  
skjiene, og iser for hantverkare og  
framantfolk.

20. Bruken av tallorhener kom med Krigen  
og den nye Rosfør slik for Kværtags-  
folk. Før brukte ein flattar i seng,  
og sans kopp for å spumat eller skjeli-  
mat.

21. Nei. Bruskast intje alkment naatellers.  
22. Mat bord som vaskes før Kværtmaal.  
23. Husmaren delte ut maten. Husfar  
og keon fekk fjørst. Heitte an byle int  
maten. Det var det verst ei kone Skulle  
gjera. Og inige konor pros 18. 20. Kvritte seg  
full før dekk. Ofte var det Kansje ei elde  
kone, sluttan i fyrestantar som tok arbeid.  
Eller som dei kved hūsmene:

Nan høgga fram ved allmaks hūt,  
nan Ola Halm med i inige brud, og  
bjuda dei sit an vera.

Og fyrestantar man ho høgga  
til ho nest 21 aar.

24. Det var sūgt som var ditt. Tukjøosten.

Brot var i ikke dælt ut i ikke ost heller.  
Det var nesten ikke sagringen som kom  
opp her - Det var ikke mykje smør i  
Rusland; men eg slo assar eg.

25. Nei det var gjatt 5 kil paa. Kvinnene  
fikk mindre enn menn. Brudeien fikk meir.

26. Reint ujamnt. Barn av 3 vaksne, vanntre-  
legt en del, maa ikke vera far av mar-

27. Til dagens kl. 11 og krelles. Kl. 9. var det  
berre skjennat like inn i min uterom.

Det var grått eller potetet. Ofte var det  
dette ein hatt. Det var ofte at gamle  
folk var noko lide til en sta tidlig paa  
dagene (saa vanlig) og da fikk dei tilavent  
sugl av morsumaten, som dei da la  
tilsides og auka oppgrauten ved duggart.

Eelles saa var det gud Kast i min uterom 1870/80.

Før min sa ofte at vi hadde det gatt  
borte i mat av kleber mot i haustet.

Han var født 1815 i Kvernes, med bortke  
bekravt av maaasagrøtet

27. Ja. Brodet var hatt.

28. Var alminnelig med bortbøn baade før  
og etter maten i bestefars tid. Enkelte,  
men det er faa, legger handene sammen og  
ber ei stille bøn eller takkar. Det var kusfaren  
Shuntom Husmari som losz maten. Det er  
slik heimes for mi liv; men religiøse foreldre  
laser sine barn ei bortbøn som dei berukar  
utan at dei andre er met. Ja, der det er berre  
vaksne folk er det viest for dem nimes gud,  
men gode foreldre vil gjerne barn i skal  
minnest um skaparen. Ja det var viest verre  
når det kom fremmede folk. Eg var sjøl van  
med at foreldre lasse meg bortbøn om liten gutt.

Dri lag gressord og  
sittende 20/30 knott

sinne høgrygg 1882/83

og seinare komste dei ihop hending og sa  
nok ei stille bon. Men det varka kurt met  
etterom av bonni. Tidssand i kær inmat.

Som 19 aars ungdom kom eg fraa skule hjørr  
Christopher Bruun og fekk mi lengst etter  
Kristendom fyll og klarlagt. Det var aar  
1885. Jaari 1886 og 1887 og uti 1888 var eg i arbeid  
Lijaa Bruun Simarsstid, og los um vintrane.

Eg var inne i ei stark gjering. I 1891 kom eg  
heimatt og tok garden. Eg var enkfar, men  
inkje gift før i 1904. Eg hadde syngecysten  
ein gammal far av leigde folk. Eg hadde set og  
livet i Bruius hus; der var det lesefyrre  
mater og takkha eker. Det stemde med mit  
eige intre, og eg vilde inkje løgna mi gud-  
tnū, men hadde høgt fyrre mater og takkha eker.  
Det gjendest unnt og iss med framante  
ved bordet i fyrtninga, men seinare  
fall manna-often bort. Kona og den store  
barneflokken fekk denne visekjøring i heimen.

29. Ja, dei rødde rett bordet. Slik også man.  
Før akta dei seg for husbondfolket, noa er  
all aze og vistnatur blasse bort alle statar.

30. Ukjent her.

31. Ukjent her

32. Det var som offest sau

33. Nei.

34. Vanleg tilting.

35. Det var ein gammal fast skikk, folk var sau  
haar-vare. Når dei kom tilgards, sau gjøks  
dei ikke inn; men gav seg til rule inntil det  
kom ut urkon sau dei fekk vod etter den dei  
vilte tala mat. Dette var skikk om dei var alle  
tri sau lystrat pasaa komme inn. Kart dei sau  
bedre inn var det godt, da skulle dei kova

trakkement. Vart dei <sup>5-</sup>inlye bjøte inn, var det  
tellen paa vanværtrett. Var det folk fraa  
grammedardet vart dei berre met tilbordet  
inn inlye etingi var i siste liten.

36. Ja kjenninga og langvegsfarande.
37. Ja velværtde folk maatte ein farare ei  
med. Dei heitt seg til slakningar <sup>og song</sup> av visle  
vel at dei fekk mat. Kjøp 5 lekk <sup>og song</sup> af kjenning  
gar som var turvært dertil; naar at det farte  
stelta ein fram tres og mat um ein et paa  
fest. Eller sas har bilane gi wt festane soa  
gjeie at sin kjem inlye innirom kjensofolk.  
Dette er godt bra og gale, ein vett soa  
framant og rekjet med sine.
38. Langt iftan. Lei hadde ingen kaffe, ikke kjøl  
dessemer. Nei dei hadde dei godt mactol. Og kona  
gjekk i avsbudi ag tappa i kaura, naar det  
var velværtde folks tilgjort. Dei hadde lett  
for aa laga mat til gjestene. Dei laga  
soll av einsleikt brød, og kvæs geitmjolk.  
Betrer mat kann ein inbye for, og soa huddle  
dei godt, turt spekeflos til hennat. Paa geit-  
mjolk er nam akleg, men kopp er framifraa.  
Og sei hadde <sup>dei</sup> mokk ofte ei trømmme -  
Kolle der trømmene var tjukk. Slik koat fjer  
ein inlye lengre. För nunnt, var dei ha-  
vars i gamal tid. Kom born eller voksne fraa  
grammedaget gjorde dei det snægt: dei gav dei klining  
paa hanti. Dei tok nok einsleikbrød og klinte  
tjukk rømme paa lagde gjeme par ei lønje  
med smør ast paa kausje si kreasjines eller  
rumbrød praktkint smør met ost. Dette skulle da  
etast upp. Men gjesten lagde det free seg halv-  
stok, um man var aldi sas høye paa bet, da tok  
kona og trænt det ihop. Det var mørke juu

at alt skulle haast. Ein makaate ikke legge att  
singraae paa unanmans bort. Det var  
gløgge soleis dei gamle. Ein verk leid den som  
kjenn forofte heiter dat. Har skrivi um sinstei  
brot for. Ja man er kappkjeden varm heile dagen  
like til sengstid. Ingen moa gaa att uten kappe.

39. Framantfolk vart traksterre inne i Stugu,  
Stundom alleine, stundom saman med hus-  
farene

40. Ja.

41. Ein let gjeldar framantfolk vera att  
einskilde saaleis. Det ville vera ukovisek.  
Ellam etter Rona, etter jenta, um gjesten er  
ei veninne, er tilstades og röder med den  
framante. Maas inkje vera more bortet, og  
ause poa at gjesten for seg muk. Det er nou  
slut med au vera harar. Han ofte gaa  
først paa hi sida avser med vreda tingar.

All er farastra paa fumbi sas. Maas er  
det gjestebotmuk for alle dagen lang. Ifat  
einskilde er net sagt ingenting gott  
nokk. Det trougst vel, vi vart med poa  
laaga att.

Eg kjemmer meg frased framant i  
desse verden.

5021