

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Øyndal

Emne: Bordskikk til hverdags.

Bygdelag:

Oppskr. av: Anton Stringstad

Gard:

(adresse): Stein Kjær

G.nr. Br.nr.

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

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

SVAR

- 1) En sett ved bordet til alle måltider
- 2) Helsehuslyden sett ved same bord og dette
er enda alminnelig skikk.
- 3) Alle spiser på samme tid på kjøkkenet.
Entslede gälder har et spiserom ved
sin av kjøkkenet.
- 4) Husbondfolk og tjener spiser samme mat.
Det er enkelte stor gälder i nærbeten
av Stein Kjær hvor det er 2 husholdningar,
men der er det bare én hvor tjener
og arbeidsfolk spiser. Husbondfolket
har der bedre mat.
- 5) Når et hus har slua av kjøkken spiser
familjen på kjøkkenet til daglig.
I slua spiser en julenatten og andre
høytidsdager. Når det er gjester spiser
husbondfolket i slua av tjener
på kjøkkenet
- 6) Alle hadde sine faste plasser ved bordet.
Husbonden sat for bordenden, Marmork
sat de voksne barna - videre busmora
de mindre barna av tjener
- 7) Ten net ikke av at det var skikke
at barna måtte sta ved bordet.

- 9) Ved hverdaysbordet sies en ikke høgsetet men kanskje heller romme han far. Hans stol står der bestandig.
- 10) Hestersplassen i en moderne innrettelstue bestemmes ved at der ved veggen bort bordet enken står en stoppet sofa eller 2 gamle overdige stoler.
- 11) En var ikke nøye med å vaske henderne før en gikk til bordet. Når en hadde vært borti noe risig grisarbeid såsom paletoppsbaking i regnover, gjødselarbeid osv. fant en seg en vanndam eller en kopp med vann ut av skytet an det verste. Eller beste årbundets skippe begynnete en å legge vann på å vaske henderne før en gikk tilbords. Mannfolka tok bestandig an seg bua når de gikk tilbords.
- 12) Alle spiste av same fabel når det var graut, kallemelk (kleppmelk), lunkemelk og flatterbød, småkjøtbygn (lebbasuppe) og ellers når det var suppe ved sia av spettemat osv. En hadde også felles melk kopp til grauten. I 1890 åra bynte en med en liten komme melk til øver. Når grauten var varmt tok mann en ligg graut i skeia av duppet i melkekoypen når en spiste. Må drikke en direkte av koppen. Det er ypperst få som heter metta på grautbakeren.

De man gikk over til å bruke
komme til melka matte i først-
ninya 2 og 2 brukte samme kopp.
Melka kalte busmora grautvåt
og koppene grautvåtkopp.

Det var noll først
med kaffedrikking at folk fikk
mer sin kopp.

¹³⁾ Ton vel ikke om at gryta ble
satt på bordet. De verme restene
ble aust opp i grøn grusfat og
satt på bordet. Når det var lit-
feldige fremmede tilbede matte
gjerne barna enten vente ellers
spise borte ved kjøkkenbenken.

¹⁴⁾ Det var alminnelig bruk å lage
bata^a eller bättä^b, legge disse
"navn ble brukt her". Etter
uttalen her er det 2 f.^c i
ordet: Batta, Bättä

Når en spiste spekkeflekk,
spekkekjøtt, spekkesild o.l. bråt
en av et styrke flatbrød, tok
et styrke flesk (sild) o.l og
la på brødstykket så tok de ei
varm skive av poleken og la
oppå og til slutt et mykt styrke
brød som de la over. Det var god
batta.

¹⁵⁾ Det ble ansatt som god bordstilk
å ha sentkerelen i munnen
og drisse kaffe til.

¹⁶⁾ Ton var nodd til å drisse kaffe
av skålen for å bunnedeskifte
for hver styrke mann full kopp

og der til endel på skålen.
Snart om senn ble det ikke
ansett som god bordstilk å
drinke kaffe av skålen. Det
var da også slutt med å skjunk
over koppen.

- 17) Gaffelen kom i bruk rundt 1890.
Man spiste uten gaffel før
- 18) Når det var mat som måtte
skjeres f.eks. flesk med svord
tok mennene opp kollekniven og
brukte den. Det fantes noe
sårs gamle bordkniver som
havmønne brukte.
- 19) En hadde hvert sitt ske med
merke i og skeene ble oppbevart
i en skopp under bordet! Skeene
var gjernest av horn og var
fine og glatte når de var nye.
Møtte ikke vaskes i varmt vann
for da mistet de glansen og
vark grove og rue. Senere kom
det skeer i handel av allumi-
nium og armel metall. I 1880
- 90 årene begynte en da å vaskse
skeene. Fra samme tid begynte
en å bruke porselet - eller sten-
kålballerkener. For hadde en kålballerkener
av tre - både runde og flaté fjøl-
ballerkener til sildrensking. En
gikk da også over til å bruke dyse
kålballerkener i sledesfor fellesfab til
graut og suppe.
- 21) Bordduk ble ikke brukt til hverdags.
Når det var voksdruk å få

ble denne brukt og en lar den ligge på bordet mellom måltidene.
Hør en ikke voksduk var det hvitkured eller malt bord som vaskes.

23) En kunde ikke alltid forsøn seg selv og ta tva han vilde.

Husmora delte da ut til alle og da helst før en sotte seg tilbords. En kalte dette å skifte maten.

24) Det var visse sorter mat som ble delt ut således smør, ost kjøt og pølse. Brød ble ikke delt ut.

25) Det ble ansatt for rimelig at munn og halvøksne gutter skulle ha store skifflinger enn kvinner, som en mente trenge mindre mat.

26) Når barna ble skolepliktig måtte de kunne spise uten hjelpe med bordet og fikk da forsøn seg selv. Sådå barn fikk hjelpe av mora, tjenestbaus eller eldre søskend.

27) Det var alminnelig bruk at en bygde mat til småbarn

28) En leser for maten og etter maten. En leste sliter, men når alle hadde satt seg sa husfaren: I jester nærm.

Når det kom fremmøde og sat tilbords måtte en av småbarna lese høit en bok som de hadde lrt.

En liten bon som barna larbe
lidlig var: "God boye mitt unge
hjerle til en sond godsprølet,
lidigkeit ommer". Ble også

brukt som bordlein av småbarn

- 29) En kunde snakke mens en
spisste og det giv en fremdeles.
En snakker da om arbeidet som
en driver med denne dagen.
Ker det fremmede arbeidsfolk
ved bordet blir det også prat
om driften på andre gårder.

- 30) Det ansæs for upassende å
le ved bordet, men noe
ordtak om dette vel en
ikke om. En måtte heller
ikke synge ved bordet. Dette
ble påfall av husborden.

- 31) En måtte verbe til alle
var ferdig før en gikk fra
bordet og en sin bokk for
maken til husmor til mardags.

- 32) Når en fremmed tilfeldigvis
kom inn under måltidet sa
enten velsign maken eller
også "vellsign spis"

- 33) En måtte ikke løpe den fremme-
de spise med når han
kom inn under måltidet, men
var den fremmede en arbeids-
kar som blea far og slå seg
far løpe han ledd litt bord,

- 34) Når en fremmed kom tilgards
mellan måltidene en mardag
ble han skjenket kaffje og brød

4
en tilfeldig gjest blir også nå
kunst ekstra trattement.

38) En hadde ikke kjelen på hele
dagen men nå er det godt
gjort og varme opp kappkjelen.

39) En frammed gjest som er
godt kjent med familiens
mit gjerne spise på kjøkkenet
sammen med familiens.

Hvis han plasseres i stuen
spiser husfaren sammen
med ham. Husmora varber
opp.

40) Som regel lar gjesten seg nö
lit å forsyne seg. Det er
kanskje en slags god skikk

41) Hvis gjesten skal sitte alene
å spise må en av husholden
vere tilstede for å underholde
selv om han ikke deltar
i måltidet. Han må da plassere
seg så gjesten ser ham.
Men den som skal under-
holde gjesten blir som regel
sett tilbords sammen med ham.

J.S.

5064