

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Akershus

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Enebakk

Emne: Bordskikk til hverdags.

Bygdelag:

Oppskr. av: Jens Jensen

Gard: Nes

(adresse): Dalefjordingen

G.nr. 41 Br.nr. 1 og 2.

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

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

SVAR

1. Ja på kjøkkenet. Man satt ved bordet til alle måltider. Var det ikke plass til alle satt en eller to av kvinnene ved kjøkkenbenken.
2. I allmindelighet både før og nå ved samme bord, på de middels og alltid på de mindre gårde. Hos embedsmenn, skog og sagbrukseiere eller andre med ekstraintekt ved siden av jordbruket spiste familien i stuen og husmenn og tjenere på kjøkkenet. På en del av disse steder var det også en tredie bordsetning, håndverkerne. Disse spiste enten ved håndverksbordet i kjøkkenet eller i et kammer ved siden av, kaldet håndverksskammerset.
Kjøkkenerne var jo drabelig store på slike steder, men når det var henimot et snes husmenn og en flok med tjenere så ble det ikke plass ved kjøkkenbordet til noen håndverkere og litt forskjell på kofoten var det nok også til hvert bord av og till.
3. Den som lavet til maten og serverte til kara begynte som regel å spise senere enn de andre.
4. Samme slags mat til alle ved samme bord.
5. Når det er bare en stue så spiser alle på kjøkkenet.
6. I 1800 årene spiste man i stuen Julukvelden og Nyttårskvelden samt når det kom noen fremmede.
7. Alle hadde faste plasser. Husbonden ved överste bordende.

- 2
8. Før i tiden var det mange steder den ikke hadde en stol til hver når barneflokket var riktig stor. Vegfaste krakker og lave skamler samt soffebenker og senger ble brukt å sitte på. Når alle skulle spise på en gang måtte de mellemstore barn stå ved bordet.
9. Det hette bare stolen hans far og plassen hans far.
10. Hedersplass er ukjent nå.
11. Mannfolka vasket henderne ved brönden om sommeren og i slalden om vinteren. Har aldrig hört at mannfolk pleide å sitte å spise med lua på seg inne i hus. Det var som regel en rekke med knagger i kjøkkengangen hvor mannfolk hengte luerne sine för de gikk ind.
12. Det eldste jeg her hört nevne var å öse graut eller annen skimat opp i et traug, som ble satt midt på bordet. Når alle var kommen til bords ble det helt en porsjon melk i hver enne på grautetrauet og så spiste alle derav. Senere ble det benyttet dreiede trefat, således at to og to som satt ved siden av hinanden spiste av et og samme fat. När det gjelder fruktgraut eller anden kold graut bruktes å helle melk på grauten, men er det varm melkegraut eller vandgraut så blir skeen duppet i melkekoppen. Er det smöröie i den eller fet over (flötegraut) pleier man å drikke melk av koppen nå akkurat som för i tiden. Kaffe kom antagelig i bruk för porselen og stentöy ble almindelig på landsbygda.
13. Maten ble öst opp. Til husets folk i et traug eller trefat, til de fremmede i en tarin, som de igjen öste til seg fra på tallerkner av tinn eller tre.
14. Er ukjent.
15. Her tar man ikke sukker til kaffe för enn er ferdig med å spise smörebröd og kaker. Deretter blir det ofte skjenket i kaffe påny kaldet sukkertår.

16. Til hverdags brukes større kopper så kaffen holler seg lengere varm , da er det almindelig å drikke av skålen, men ikke når en er borte eller det er fremmede tilbords.
- 17 og 18 Er ukjent.
- 19 Sålenge treskeer var i bruk hadde enhver sin egen ske. Det var navn eller utskjæringer på dem så de var let kjendelige. Skeene stod i tallerkenrekka hvis det også var plass for skeer der, ellers ble dem lagt i en skuf. Skeene ble vasket samtidig med den andre oppvask.
20. Ved skifte etter min tippoldemor i 1778 fantes det ikke porselen eller stentøy, men det var traug, trefat, tretallerkkener, tinnfat og tinntallerkkener i stort antall. Ved skifte etter min oldefar i 1844 var det også en del stentøy og porselen. Som nevnt foran i nr. 12 så var det fellestraug, tomans trefat og siden en mans tallerkkener.
21. Til hverdags brukes ikke bordduk hverken nå eller før.
22. Voksduk, malte bord og hvitskurede er alle i bruk nå for tiden. Jeg tror ovenstående rekkefølge passer.
23. Det var ikke noen bestemt rekkefølge. Maten ble sat ved den faste plass enhver pleiede å sitte.
24. I forrige århundrede var det vanlig at husmoren skiftet, Kjøtt, flesk, kakebröd og smör, men ikke flatbröd.
25. Husmoren hadde kjenskap til hvem som spiste mest. I almindelighet regnet en mere til mannspersoner enn til kvinner og mindre til barn etter störelsen.
26. Det beror helt på de voksne , om små barn for lov til å spise selv eller om de voksne ikke tåler å se at dem söler. Alle i huset hjelper barna når det passer seg.
27. Små barn fikk melk og graut för i tiden.
28. Religiöse mennesker ber söm regel stille bordbön. Når et barn er lert til å lese en bordbön så leser det höyt. Ingen forskjell om det er fremmede tilstede.

- 4
29. Det blir snakket mere under måltidet nå end før.
 30. Det var upassende å le mens enn spiste. Høylydt latter ved bordet er ikke ønskelig nå for tiden heller.
 31. Ved bordet ble ikke sunget andet end bordvers og særskilte sanger for anledningen; stevner og selskaper.
 32. Ved kjøkkenbordet gikk enhver ifra ettersom de var ferdig med å spise, ofte for å gi plass til andre.
 33. De voksne takket ikke for maten til hverdags i allmindelighet. Der som det var barn i huset pleide ofte de voksne å takke for maten for å få lært barna å takke.
 34. Enkelte brukte å si velbekommen, men de var ikke vanlig.
 35. Før i tiden ble det anset som en plikk å byde enhver mat, særlig når de kom mens en sat og spiste.
 36. Er den ankomne en helt fremmed blir det skjelden gjort istann eksra måltid for ham. Men er det en kjenning som ikke kommer til å bli til neste måltid, så blir det som oftest satt frem mat tin vedkomne.
 38. Kaffekjelen blir satt på ovnen når en tror de blir bruk for den.
 39. Bare når han kommer mens folk sitter til bords blir en gjest plasert ved kjøkkenbordet. Dersom husbonden er tilstede så spiser han i stuen med den fremmede. Er de en dame så sitter husmoren også med som oftest.
 40. Den gamle skikk at man skall la seg nöde lengst mulig før en spiser, er nå mer og mer avlagt.
 41. Er gjesten et fremmet menneske lar man vedkomne være alene mens han spiser. Er det en bekjendt blir den som oppvarter mest mulig inne, men sitter ikke ved bordet dersom hun ikke deltar i måltidet.