

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23 Fylke: Hordaland  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Etne  
 Emne: Bordskik til Hverdags Bygdelag: Etne  
 Oppskr. av: Øystein Grønstad 75 år. Gard: Grønstad  
 (adresse): Etne G.nr. 39 Br.nr. 3

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. egen røynsle  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Nr. 23

SVAR

Bordskik til Kvardags.

- I) I eldre tid blev maten som regel laget i stuen på kokeovn og spist i samme stue. Det var skjelden kjøkken med kokested i husene her i eldre tid. I den senere tid er det kommet ordentlige kjøkkenet i de fleste hus med kômfur og her blir maten tilberedt og som oftes spist på kjøkkenet.
- 2) Egentlig langbord har det ikke vært væsentlig av her i bygden ialfall etter omkring 1880. Det mest almindelige var ~~Klaffeboard~~ Klaffeboard. Det er et bord hvorav midtstykket står fast på 4 ben og på hver ende av dette faste bord er det så en klaf som kan slåes ned når bodet ikke nytttes. under denne klaf er det så en bevegelig fot som føres under klaffen når den skal være oppa. Denne forskyves inntil hovedbordet når klaffen skal slåes ned. Disse bord kalles også " Slagbor ". " Skiva" var også ibruk der rummet var lite og forholdene mere primitive. Alle måltider blev inntat på bordet.
- 2) Hele huslyden sat og sitter ved samme bord og spiser. Dog undtat gjerne gamle som skraper gryten når det er kocht gröt, de sitter da på en krak.
- 3) Hele huslyden spiser på en gang og ved samme bord. dette har vært almindelig god skik sålenge jeg husker og er det fremdeles. Rent undtaksvi kan det forekomme at voksne barn og tjenere og arbeidere spiser på et sted for seg selv. mens husbondsfolket spiser et annet sted alene.
- 4) Det almindelige har vært og er fremdeles, at husbondsfolk og tjenere spiser den samme mat og ved samme bord. Dersom det er hos nogen som dette ikke gjøres, så er det vanskelig å få folk for sådanne og det regnes som mindre bra om nogen ordner seg på denne måte.
- 5) Er der godt og tett kjøkken så forgår spisningen på kjøkkenet til daglig, men det kan ofte være at kjøkkenet er for kalt om vinteren og da spises i stuen.
- 6) Det er flere anledninger hvor det spises i stuen. Først er det om vinteren når det er for kalt å spise på

2

kjøkkenet, så er det i onnetider når flere folk er beskjeftiget å det vil bli for lite plass på kjøkkenet. Under tresking o l .når mange folk skal ha mat. I disse anledninger spiser husbondsfolk og andre på samme sted.

7) Ved bordet har enhver sine faste plasser. Selve plasseringen er ikke så regelmessig. Det er gjerne så at den som steller med maten sitter nærmest kokestedet eller der maten tillages og husbonden gjerne lengst fra dette sted.

8 Det almindelige har vært og er fremdeles, at barnene også sitter tilbords, de mindre barn på fanget og de større på stol-gjerne en forhøyet stol- Barnene regner det for noget ekstra storartet når de er blit så store at de får sitte på egen stol ved bordet.

9) En snakker fremdeles om høgsæte, og det er husbonden som skal sitte i høgsætet. I stuen er det den plass i enden av bordet som er lengst fra inngangsdøren.

I0) Hædersplassen-høgsætet er plassen i den enden av bordet som er lengst fra inngangsdøren eller hvor det er flere inngangsdører, da i den ende av bordet som ligger nærmest brystveggen i rummet og hvori det ikke er dør.

II) Nogen regelmessig vasking av hænderne før måltid har nok ikke vært almindelig, men folk som kom fra jordarbeide med skitne hænder de vasket alltid hænderne tidligere også. Litt om sen er det nok blit mere vasking av hænder før måltid. De senere tiders økede opplysning om hygiene har resultert i mere vasking, men en kan ikke si at alle regelmessig vasker hænder før måltid.

Mannfolk har ikke sittet tilbords med hue på så lenge jeg minnes. Men i eldre tid var det nok almindelig i jestedud-bryllup og begravelsar- at mannfolkene hadde huen på ved bordet. Den tid var det "Pinnahuer" og fra den tiden har en dette at kjøgemesteren efterat han hadde sunget før maten sagde til gjesterne : " Sæt på hode å ta til av de retter som er eller komme kan ".

I2) Inntil omkring 1910 spiste alle av samme fat gröt, suppe og melk. Det var felles fat til gröten, suppen og melken. Den som spiste tok en ske med gröt av grötfatet, tok en del melk i skeen og spiste dette tilfelles. Litt om sen blev gröten laget på talerkener for hver enkelt og hver enkelt fik en kop melk for seg.

En fik kaffekopper av steintöi til kaffedriking lenge før det var tale om kop til å ha melk i ved grötspising.

Når en nu spiser gröt av talerkener så tar en noget gröt i skeen i skeen derpå noget melk fra koppen og spiser da melken o gröten i fellesskap. En slår ikke melken op på gröttalerkenen erkenen.

I3) Det er ytterst sjelden at gryten settes på bordet maten blir slått op i fat o l. Er det tilfeldig fremmede med tilbords, så er gjerne serveringen noget tilfeldigere , gjesten får gjerne sølvskei, kanskje der da også blir lagt en annen duk på bordet.

I4) Å lage " Bete " således at det imellem flatbröd-stykker lagdes kjøt, flæsk, sild, fisk var tidligere almindelig når en spiste middagsmat og det gjøres i ikke liten utstrekning fremdeles mest av eldre folk. Det er middagsmaten som spises på den måte.

I5) Å ta en sukkerbit i munnen og drikke kaffe til er

meget almindelig og regnes for god bordskik-når en bare har sukker.

- 17) Gaffelen kan en regne med kom i almindelig bruk omkring århundreskiftet. I min ungdom var det ikke gaffel på bordet. Men en hadde kniver -bordkniver.
- 18) Det kunde nok hende at tollekniven blev brukt i forskjellige høve men ikke stadig. Spikekjöt og spikeflesk blev ofttest skåret med tollekniven, ja spekesilden også.

19) En hadde også tidligere alltid hver sin ske. Det var hornskeer. Treskeer var også brukt men i liten utstrekning til daglig bruk. Men til større gjestebud var det treskeer som blev brukt. Så var det en del sølvskeer. Nogen egentlige merker på skeerne var det ikke, men de var alltid noget ulike, så hver mann kjendte sin ske. Før skeerne blev vasket så blev de sat i en ripe på veggen. Når det blev almindelig å vaske skeerne efter hvert måltid er ikke så godt å si, men skeerne blev alltid vasket efter måltidet omkring 1880.

Når hornskeerne kom av mote så var det og er fremdeles skeer av forskjellige metallegeringer. ( engelsk tin bl.a.

- 20) Talerkener å kopper av teintöt (porselæn) har vært i bruk sålenge jeg husker tilbake ( omkring 1880) Tidligere bruktes talerkener av Tre og de kaltes "Boresk". Sely efterat steitötitalerkener var kommet i bruk så bruktes gjerne tretalerkener når en spiste sild. Overgangen fra fellespat til talerkener for gröt kom meget senere omkring 1910.

21) Bordduk bruktes ikke til hverdags i tidligere tider.

Nu brukes bordduk i almindelighet. Til hverdagsbruk er det voksduk. Den ligger på bordet til stadighet. Det var svært forskjellig hos de forskjellige folk med å begynde med voksduk på bōdet å det tok lang tid med gjennomfōringen med dette. Jeg antar at tidsrummet 1910 til 1930 er den tidsbolk hvori voksduken lidt om sen innfōrtes som hverdagsduk på spisebordet. Ennu er det nok enkelte som ikke har tat voksduken ibruk.

- 22) Før voksduken kom i bruk brukte en helst umalte bord som blev vasket og skurt. Nogen hadde malte, helst rōmalte - spisebord.

23) Det mest almindelige har vært sålenge jeg husker, at hver mann forsynte seg av maten på bordet. Men somme drev å etlet maten og det var da husmoren som etlet maten. I små forholl var det nok ofte nödvendig å etle maten for at enhver kunde få nogenlunde mette.

24) Der som maten blev etlet så var det nu alltid smör, bröd, kjöt og flesk som blev etlet. Brödet her var tidligere först og fremst flatbröd og så var det potetekake.

24. Når maten blev etlet så ordnet husmoren med størrelse av porsjonerne og de kunde være nokså ulike. Voksne mannfolk fik mest. Var husmoren romslig av seg så fik allesammen nok mat, men var husmoren "gniten" så var det ofte knap serlig for tjenerne.

Da jeg var ung å unge folk skulle ut å tjene, så spurtes ikke efter om tjeneren fik den betaling som var akordert, men det spurtes alltid efter om det var folk som gav sine

tjenere nok mat.

- 26) Barna vil gjerne greie seg selv ved bordet tidligst mulig, de synes det er karslig å greie seg selv, men det er meget stor forskjell på barn, det er ikke alle som er like fremmelige. Når barna er i fem års alderen så vil nok de fleste greie seg selv ved bordet. men de får vel ofte nogen hjelp med forsyningen. Barne får nu først og fremst hjelp av foreldrene i første rekke fra moren, men er der flere barn så hjelper faren, søskende og <sup>mlig</sup> andre til. Enkelte barn fatter sers tiltro til en bestemt person som da hjelper til både ved bordet og ellers.
- 27) Det var nok ofte brukt å tygge mat til småbarn, sådan tygget mat hadde en i et tøyestykke å så suget barnet matem i seg, dette kaltes "Tåta". Senere er det blit så meget lettere å skaffe barn lagelig mat så tyggingen er ophört.
- 28) Det er fremdeles almindelig å god bordskik å læse for maten. Sålenge det er barn som er mindreårige så læser de for maten. Hvor det er flere søsken så læser de gjerne hver sin gang efter tur. Når det er voksne så er det gjerne husfaren som læser for maten, men det almindligste nu er nok at alle folder sine hender og læser stille for maten. I den siste tid er det altfor mange som helt undlater at folde sine hender å læse for maten. Det er ikke nogen serskilt skik om det er fremmede tilstede eller med til bords.
- 29) Det har vært almindelig at det snakkes ved bordet å alle deltakerne har rett til å snakke. Dersom det ikke snakkes ved bordet så tar en det for at nogen er i dårlig humör eller sint. Det blir snakket om arbeidet, hvad som er gjort og som skal gjøres, om kreaturerne, om hendinger i omgivelserne og om naboerne. God folkeskik forlanger at de andre skal helst höre når husbonden taler.
- 30) En anser det ikke upassende om det blir ledd ved bordet ialfall på en sömmelig måte. En burde ikke snakke nedsettende om maten som servertes eller om mat i almindelighet. Maten er Guds gave.
- 31) Å synge under måltidet er ikke tilladt. Et mundheld: "Konen viste ikke at mannen var gale föend han song når han åt".
- 32) God skik tilsier at ingen går fra bodet förend alle har spist og det er læst for maten.
- 33) Å takke for maten innen husholdningen er ikke almindelig, men er det mere fremmede som kanskje arbeider nogen dager el.l. så takker de vanlig for maten og henvender seg helst til husmoren.
- 34) Når en fremmed kommer inn under måltidet sier han "Velbekomme", tidligere sa han "Velbekomme maten". Kommer en fremmed inn akkurat når alle har spist men fremdeles sitter ved bordet, så er den som kommer "Feige", d.v.s. si at han skal dö.
- 35) Kom det fremmede inn under måltidet å det er riktig nære kjenninger så blir han gjerne sat tilbords sammen med huslyden. Men var den innkommende mere fremmed, så blir han ikke buden tilbords sammen med de

andre men det blir dækket til han efterpå, helst med en kop kaffe.

36. Når en fremmed kommer tilgårds mellom måltiderne å folkene-husmoren-idethele er inne i husene, så blir han som regel git mat.

37) En tilfeldig gjest får som regel noget ekstra godt.

38) Det vanlige er at tilfeldig fremmede som kommer innom får en kop kaffe og enten full opdekning med smørbrød, ost, sylteflesk å annet eller han får knask til kaffe. En har ikke kaffekjelen hengende på hele dagen for alle tilfellers skyld. Kaffeen blir kokt når gjesten kommer.

39) Er den fremmede en riktig nær pårørende eller nærmeste nabo så kan han stundom bli budt mat på kjøkkenet. Kanskje gjesten selv ytrer ønske om det for å spare husmoren for ekstra bryderi. Men det almindlige er at gjesten blir bydt inn i stuen og får kaffe og mat servert der.

40) Det var tidligere svært god skik å late seg nøde til å forsyne seg å enkelte eldre husmødre var ufoliknelig flinke til å nøde gjesten til å spise. Men det er lite igjen a-v dette nu, men husmoren passer nu på å be gjesten forsyne seg et par ganger.

41) Når gjest eller gjester får mat i stuen, så kan ofte husfaren spise med vis det passet å han er tilstede. Å en regner med at det er mest passende om en av vertskapet har anledning til å være tilstede å underholde gjesten mens han spiser. Han må påasere seg således at det ikke gir inntrykk av at han "vil telle maten i gjesten".

\*\*\*\*\*

Etne 9. januar 1951  
Öystein Grönstad.

5160

B01C