

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Beiarn

Emne: Bordskikk til hverdags

Bygdelag:

Oppskr. av: Foug. Steen

Gard: Skrand

(adresse): Nordjord

G.nr. 45 Br.nr. 6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

At de i eldre tider såvel som nu, laget eller laget mat og spiste (spiser) i samme roem, er en sannhet med "modifikasjoner", hvad forholdene her angår, og utviklingen i tilliggende bygdelag har gått omkring på samme måte. I gammel tid da husets eneste ildsted var i stuen, laget de mat og spiste i samme roem. Her som andre steder, er husene blitt forandret gjennom tiderne hvad nye og indre bekvemmeligheter angår. Forandringerne i byggenåle og samtidig og samtidig utbygging av rummene til daglig, for tillagning av mat og som spiserum har vist seg ikke så lite. De etterfølgende angivelser av år, er omkringliggende, hvad tid forandringen i byggeskikken begynte. 1. Årestuene, med ildsted mitt på gulvet til ca. 1710. Av årestuene er her ingen levninger av. 2. De første hus med "grue", fra ca 1710. Av den type av de eldste hus er her to jeg kjerner til. (Her er sansgulligvis flere) Det er små hus, for små til å gi plass for en "åre". Den elste av de to er vanskelig å tidfeste. Det er en liten stue, med en liten fordør. Den andre er så hvit jeg vet, bygget av Peder Vorkildsen, Skrand, 1738-1808. En stue og et soverom. Stuen og soverommet hadde, hver,

inngang ang fra marken. I stuen har der vært grue
 i hjørnet ved inngangsdøren. Pärnen Peder Pedersen,
 1770-1824, hadde kun en datter, og de hadde brukt hu-
 set således som farm hadde bygget det, men briger-
 sønnen Peder Olsen, 1800-1853, hadde større familie,
 han bygget til et lite kjøken. Kjøkket hadde helle-
 lakt gulv, og har hatt en liten grue i hjørnet ved døren.
 Omkring 1850, ble den påbyggd i høyden, og innlagt
 bjelker med loft og golv i stuen, tillegg en sval
 på hele lengden av huset, samt innlagt en liten oven
 i stuen. Gruen i kjøkket ble da brukt til å bake
 mat på, og der blev fortsatt spist i stuen, da kjøkket
 var for lite til spiserom. Stuen blev brukt som be-
 søkershus til omkring 1860. En tid siden blev den
 brukt som kårstue. All årestuer enda først i 1800
 har vært i bruk viser Pjeffen Felgesens hus på Arstad,
 1760-1846. Han bygget et hus med to stuer. I den
 ene stuen muret han grue, og den andre laget han
 som årestue med ildsted mitt på gulvet.
 Årestuen betyr det man nemest som ildhus. Hu-
 sene hadde åstak. En stue på Arstad fra omkring
 først i 1800 hundretallet, har fordør. Taket er sperre-
 tak. Det er det eneste hus her jeg har sett med den
 takkonstruksjonen, men den må ha vært mer almin-
 delig brukt før i tiden, da der enda er gamle folk som
 bruke kenevulsen "sperran", som rammene mellom
 bjelkene under loftet i en stue. En ny type hus var
 den som blev bygget i tiden fra ca. 1840 til 1890 og
 senere. Den eldste av den type var antakelig den som
 var bygget av Anders Jensen, Pstrand, 1790-1862, med
 en forholdsvis stor stue, med kjøken og vedspå. Det
 hele bygget i halvannen etasjes høyde. Enkelte hus
 av den type hadde den høyde og andre var lavere, og uten
 vedspå. Til å begynne med, rakk kjøkket på de
 fleste tvers over hele bredden av huset, andre delte av

en gang ved hjelp av tilaktsede og hørde 1.5 tons planter. Her var gruen i stuen som i kjøkkenet den første tid. Enkelte laget sig tillegget av steinheller, med tillegg (fyring) fra gruen i kjøkkenet. Oruer kom ikke i almindelig bruk i stuen før i 1860-70 årene. Da de fikk oruer i stuen blev der kun kakk i kjøkkenet og all maten blev spist i stuen, da kjøkkenet var for lite og for kaldt til å spise i som vinteren, og gruen tok oppå meget plass, da den var muret bakerov i forbindelse med den, for steking av stampebrød. I disse gamle hus var der gruen i kjøkkenet, i enkelte av dem til forrige verdenskrigen. Litt etter hvert blev gruen revet og der kom komfyrer i stedet. Det begynte omkring midten av 1890. Da blev der varmere i kjøkkenene, og samtidig oppå rammelige. De begynte da å spise i kjøkkenet til daglig, så fremt ikke familien var for stor, ellers spistes der i stuen. Fra 1890 årene begynte de å bygge det de kalde; takhell bygginger, eller den mest brukte moderne byggemåte. Høe og søverrelse, eller to stuer i bredden, gang og og et forholdsvis stort kjøkken i første etasje og søverrelser oven på. Da blev, og er det vanlig til hverdags å spise i kjøkkenet. I de nye rammelige kjøkkenene utfører også kvindene det meste av husets arbeide til daglig. Enkelte har da ofte stuen stående umykt til daglig, og ellers kun brukt til helg og fest, eller når der kommer riktig stor fremmed, som de sier.

1. De spiste ved bordet når det var kakk mat.

Kakk mat bruktes ofte tre ganger på dagen, Morgens, middag og kveld. Til "Nou," som høsten og vinteren, da de fikk det de kalde en "biabøl," et med smør og asl påsmurt stikke flakbrød, eller et par brødkiver, utdelt av husmaren eller den same forestod husholdningen, sat de rundt i stuen på stoler eller benker å spise. En rett mat blev som oftest spist når de sat rundt i stuen var Måbrånløse.

Ellers når de spiste smårerbrød, selvom smår og brød blev delt til hver enkelt, sat de ved bordet og spiste.

2. Hele husholdningen sat ved bordet og spiste, hvad der endda er almindelig skikk, på få tænder senere.

3. Når hele husholdningen spiser enten på kjøkkenet eller i stuen, spiser de samtidig, en anden ting er, viss husboudsfolkene og børnene spiser for sig, bli de servert maten først i stuen og kjemmerne og leiefolk spiser i kjøkkenet eller i det de kaller for folkestuen.

4. Såfremt de spiser samtidig og ved samme bord, er der ingen forskjjel på maten, men viss de spiser hver for sig, var der tidets stor forskjjel, hvad der var fortiden er mer sjelden.

5. Når kjøkkenet er stort nok, hvad det i almindelighet er, spiser familien på kjøkkenet til daglig.

6. Ved helg og høytidlige anledninger spises i stuen eller når det kommer fremmede som de vil vise mer en vanlig oppmerksomhet. Per hvor husboudsfolk og kjemmerne spiser sammen til daglig, spiser de også i stuen ved høytidene sammen med husboudsfolkene.

En annen sak ved festlige anledninger når det er flere fremmede, spiser de på kjøkkenet eller i stuen eller på. Forholdet kan dog var litt forskjellig. Det er ikke alltid ens i hver husstand.

7. Det var og er vanlig at hver i huset har sin bestemte plass ved bordet. De gamle langbord er for flere manns aldre siden gått av bruk. Det sidste den slags bord blev brukt var i spelestuene. De store klaffbordene av løste langbordene. De største av klaffbordene kunne vare helt oppsladd ca 2 m. lange og henimot en m. brede. Det blev alltid plassert bort til en vegg eller foran et vindu, eller mot partveggen mellom to vinduer. Faren i huset sat da nærrest vinduet eller vegen innerst ved bordet og kunne som oftest ved siden av, og eldste søn eller datter eller viss det var

en onkel eller annen eldre person av slekten eller familien, ved bordet rett mot hus faren. De øvrige av familien sat da etter alder, Ejemere og de yngste av barna nederst ved bordet. Det kunde at eldste søn fortsatte å beholde den plass han var vant til å ha, også etter at faren hadde forlatt sin plass ved nederste bordenden.

8. Det har vært skikk at barna har måtte stå ved bordet å spise. Det var i grunnen i første rekke av praktiske hensyn dette blev gjort. Ved å stå ved bordet rakk barna bedre opp når de skulle spise. Den tid de for det meste brukte hekker å sitte på, passet det ikke for mindre barn og voksne å sitte på samme hekk, grunnet avstanden mellom hekken og bordet, og de rakk ikke opp når de skulle spise. Det var ingen fastsatt alder når de skulle ^{begynne å} stå ved bordet. Det berodde på hvor stor de var eller alderen. Det blev slutt på skikken da det blev almindelig å bruke stoler. Når små eller barn ikke rekker opp på bordet, flyttes stolen ind til og småen får ligge på kne på stolen.

9. Navnet "høgsete" på hus bondens plass, har ikke vært benyttet her i bygden. Det er i all fall langt tilbake i tiden, at det navnet har vært benyttet her. Hus bondens eller heders plassen ved bordet kan ofte være markert med en bedre og penere stol. Når små eller barn er, så å si, nivåert i samme stil og høyde, er det jo i almindelighet ingen forskjell på stolene. Der er dog noen som holder en del av det gamle og gammel skikk i heder og verdighet.

10. Den moderne innrettede stue, slik som de fleste forsøker å innrette den her, der bordet alltid står fritt med sitteplassen rundt, beror det jo på at ved bordet er plassert i hjørnet av verisen, eller litt til siden mot en langvegg, (av plass hensyn) eller nærliggende mitt i rummet. Her vil heders plassen i første tilfælde som oftest være for enden av bordet, den

1912

enden som vender mot inderste delen av rummet, eller hederens plassen er mitt på langsiden av bordet, så den som sitter der vender ansiktet mot midten av rekket.

11. Før i tiden var de ikke så nøye med å vaske hendene før de gikk til bords. Det var dog forskjell, noen tok det så noen lærde nøye med reuslighet, andre ikke. Det var et ordtak enkelte brukte: Kilt skill i kvardags maten gjorde ingen ting. Å fastsette et bestemt tidspunkt, hvad tid de begynte i legge vekt på å vaske hendene før de gikk til bords er vanskelig å si. Eller som folkeopplysningen gikk fremover med hensyn til smittsammen sykdommer, og smittesfare ved overføring av bakterier med hendene, blev det meget bedre med reusligheten, og vasking av hendene før de går til bords og spiser. Det kan dog vel enda være dem av eldre folk. Det kan dog vel enda være dem av eldre folk som ikke tar det så helt nøye med vasking av hendene. Man fulkene brukte alltid å ta av sig tuen når de satte sig til bords å spise. Det ansies for både uhøflig og ugudelig å sitte med tue på til bords. Viss en smittgutt tilfeldigvis kom til bords med tuen på, så de: Ta tuen av de gutt, ellers går maten opp i tuen å Du bi ikkje mett, eller, du får ikkje godt av maten. Det vilde si det samme som: ah, maten var en guds gave (guds løn), så det var å vise uerbødighet og ringeakt for en gudsgave, å sitte til bords å spise med tuen på hovedet. Det var dem som tok tuen av sig når de satte ute på fri mark å spiste, hvad folk flest dog ikke tok eller tar det så nøye med.

12. Det var vanlig at flere spiste av samme fat: grøt, salt suppe, sopp suppe, kjørsøtt, melge eller kark sakt alt som kunne spises med skje. Det kan ikke angies et bestemt tidspunkt når de sluttede å spise av felles fat, fordi det var avhengig av forholdet i de enkelte hjem. "Iser det okavanniske." For andringen skedde først hos de mere velstående, og etter hvert tok de andre etter.

Men de brukte kreskåler var det mest rasjonelt å bruke større skåler, da det i forhold til utstyret var bedre og greiere å fikle ut (sam de kalte det, når de med en kettel hakkil kremassen ut av et skålemme) og med bljeskavel pussel til innvendig en større kreskål end en liten. Da flere spiste av en skål, bruktes der også felles melkekopp. Melkekoppen var da i alminnelig het en rund kreballe, den kaldes „melkbollen“.

Der fortelles om en mann oppi Grotådalen, Lars het han. (1829-1905) Han hadde flere gutter. De spiste gjeralig fire av samme skål. Når de spiste grøt, blev det gjerne uenighet om delingen av de sidste grøtstykke, og da røk de ofte i botlene på hverandre, men Lars visste på røt, han laget skåler med fire like store ram i hver, så grøt og suppe rasjonen blev like stor for alle parter.

Etterpå blev det så uenigende holdt fred. Overgangen fra kreskåler til tallerkener, bruktes større krusfab og brune steubøys fab. De mest brukte var de såkalte:

„perlekrusfab“. De spiste også da flere av et sandfab.

Samtidig brukte de også baller (koumma) av steubøys, sam de kalte „melkoumma“. De var såpass store at der var melk uakk til tre eller fire stykker i dem. Rill eller hvert begyndte folk å benytte tallerkener til grøt og suppe, samtidig blev det skikk å bruke kaffekopper eller små baller (koumma) til å ha grøtmelken i.

At de til daglig spiste av samme fab holdt sig til århundred skiftet. Når det var fremmede, eller i gjestetidslag, begyndte de tidligere å bruke tallerkener til hver enkelt når de spiste grøt og suppe. Allerede i ottiårene var det skikk i bruk hos de bedre stillede i bygden. Den skikk har delvis holdt sig til idag, å ha skjeen halv av grøt å fylle den med melk fra melkekoppen eller koummen når de spiser. Nu er det ikke så almindelig å bruke grøt, foreksempel til kvelds som før. Der er heller ingen given regel for hvordan de spiser melken til grøten. Næm har grøt og melk

samtidig på skjæen når de spiser, de fleste brukte melkeglass til å ha melken i og drikket melk til hver grøtskje og andre heller melken på grøt tallerkener når de spiser grøten. De brukte kaffe og kaffekopper lenge før det blev almindelig å bruke kaffekopper til å ha melk i når de spiste grøt.

13. De satte aldrig gryten direkte på bordet når de serverte maten. Men de endå brukte gruen å koke i, og siden da der kom kokovær og kam fyren i bruk, hadde alltid gryten eller grytene stående på grøvs steinen, kokoværen eller kam fyren når de serverte maten, hvad blakk det så var. De åste maten opp i fat og tallerkener fra gryten eller kassellen når de stod på kam fyren eller grøvs steinen, og satte maten på bordet der de spiste den. Det hendte dog under fattelige og primitive forhold at de satte gryten på bordet når de spiste, men det var jo uten over almindelig skikk å bruke. Der gjøres ingen annen forskjell på serveringen når det er tilfeldige fremmede, en at der blir lagt hvitt duk på bordet. Der brukes ellers til daglig, voks duk eller den hvitskurre bordplaten når de spiser.

14. De brukte å legge fisk, sild kjøtt, smør og ost mellom flatbrødstykket når de spiste. Flatbrød var den egentlige brødsort som til daglig blev mest brukt. Alltid når de spiste flatbrød laget de bôla. Det var forskjell på bôlan. Det var lefs bôla. Noen lefsklivninger som var laget av en hel flatbrødsleiv eller en halv leiv. Det mest almindelige var små bôla, laget av en ca. oppendels lefs. Brødstykket blev først brekket over og lagt dobbelt, så blev det smurt eller lagt smitt eller det dobbelte brødstykket; smør og ost, kjøtt også vid. Brødstykkene blev brekket sammen eller mittlen så kjært eller annet pålegg blev i mellom, og bôlan var ferdig til å spises idet de delte av stykke for stykke av den. Det var bôla av hårdt brød og av mykt brød, (på røkt brød) Flatbrød blev fultet godt med rømme på den ene siden og leivene lagt på hinanden, et lillede blev lagt over til

brødet var blitt mykt. Bøta av mykt brød blev laget på samme måten som av hårt brød, men de rullet dem sammen eller de la dem sammen som lefseklumper. (klanning)

15. Ja, det blir ansett som god bordskikk å ta sukkerbiter i munden og drikke kaffe til, men noen løser sukkeret opp i kaffen som når de drikker the.

16. Det er lenge siden, at det ansies for å vere god bordskikk å drikke kaffe av skålen. Det var forøvrig den gang skikk når de skjenket kaffe i kopperne, å fylle kopperen så full at det også rant ned på skålen. Det ansies for å vere knipeli og tegu på telen gjestfrihet å skjenke bare kopperen full, der måtte også skjenkes på skålen. Kaffe kopperne var store den gangen.

Galumdelig het karakteres der bare med en kopp kaffe, men når de ville vise noen riktig gjestfrihet, karakterte de med to riktig velgjorte kopper kaffe. Det ville motsvare fire almindelige kopper som brukes nu til dags. Når så kaffen var gloende varm, var de i første omgang nødsaket til å drikke av skålen.

17. Det var med gaffelen som med tallerkenen, bruken av den begynte kien litt etter hvert. Den som var mere utstillede økonomisk og ville følge med folkerikken, eller hadde verk ute å lenk folkeskikk, som de sa, var de første til å ta gaffelen i bruk.

1870 årene var det meget få som brukte gaffel selv om den var kjent. Den var i bruk ved festlige anledninger, men til hverdags var det langt opp i 1890 årene før den kom i bruk hos folk flest. Fra midten av 1890 årene begynte ungdommen å reise ut av bygden (fiskeriene reker jeg ikke med her) til flere steder av landet på forskjellig slags arbeid. De kjente penger og lærte sig annet leveset og andre skikker, der også vant innpass i hjemmene sitt eller hvor. De eldre av idag husker godt den tid de spiste uten gaffel, i allfall til hverdags.

1082

18. Det er længe siden menneskene brukte Hollekuiven sine ved bordet når de spiste. Det er ingen idag som kan fortelle om det. All det var enkelt, så å si, gjengangere fra gammel tid, som brukte Hollekuiven sine ved bordet når de spiste, har jeg hørt fortalt. Grønlands handels-samfund krevde med Bergen, gjennom Fekkeforlen, tilbødte de sig forskjellige slags varer for fisk og mange slags landmænds produkter. Bordkuiven kom tidlig i bruk her i bygden, under navnet: „Barjanga“. (Navnet er antakelig avledet av tysk ord) De var karven i bladene og de innerende bordkuiver. Tæm skaff på dem, kjente på klinkede plater av horn eller horn.

19. Den tid de brukte tre eller hornskjer, var de ikke laget så akkurat like av fasaner, som de senere fabrikkfremstille skjær blev. Den som var begyndt å bruke en skje, blev vant til den, og ville gjerne fortsatte å ha den i bruk. Viss der da ikke var no sers kjennemerke på den, blev der satt et merke på den for å kjenne den igjen. De oppbevarede skjærene i kjøkkenskapet, i skap i stuen, i en kasse på kjøkkenuet i sammen med bordkuivene eller på en hylle i stuen eller kjøkkenuet. De hadde sølvskjær, men disse kom frem med høy tidlige anledninger. Skjær av tre var almindelige, hornskjær var også meget brukt. Tiden kom forhindede jernskjær og skjær av aluminium, disse var like holdbare og gikk snart av bruk, og blev avløst av skjær av forskjellige metall-legeringer. På langt tilbake som jeg kan huske og som jeg har fått høre om, vasket de skjærene, selv om vaskingen kunne vere tildels uangelstull. Hornskjær skulle ikke varmes vann. Horn blev som kjent, gjordt mykt ved å legges i kokende varmt vann, (ko og aksehorn) og bearbejdet mens det var mykt av varmen, deretter blev de formet som ~~de~~ skjær ved å presses i skjeform. Etter arkjaltingen blev de tilskåret med kniv, skrapet og pussel med aske. Tre skjær skulle ikke meget varmt vann. Viss de lå for længe i varmt vann spakk de sinne når de blev helt tørre.

Derfor blev det, så som så, med vaskingen av skjeene i gammel tid. Har hørt fortelling om enkelte som bare slikket av skjeen. Det fortalles om en som het Ola. (han Ola på Finnes 1818-1888) Han slikket av høruskem å satte den i en sprett i kumnerveggen over bordet. Han hadde en runde krebolle som han spiste grøt og suppe av, og hadde den rane å holde venstre arm om bolle når den stod på bordet mens han spiste. Over bordet under loftstjelen var spikret en hynde, som de satte melkefat og andre ting på. En dag Ola sat å spiste suppe på vanlig måte, kom kauen hans å ville låne stolen han sat på, for ved hjelp av den å rekke opp på hynden eller et eller annet. Ola lettel seg bare litt fra stolen, og støttet sig på venstre hånd som han holdt om bolle. Da kauen hadde benyttet stolen, glemte hun å sette den på plass igjen. Da hun hadde fjernet sig, trodde han Ola at stolen var kommet på plass, å satte sig ned uten å se bakover og satte sig rett ned på gulvet. Det hele gikk så fort at han i farten dro bolle ned av bordet med venstre hånd, og fikk hele innholdet av suppe over sig. At han Ola blev både forskrekket å sinna var en selvfølge. Når den kom i bruk skjeer av jern eller metall, blev skjeene vasket eller hvert måltid, selvom der nok hos enkelte kunne henge igjen gammel rane med ikke å ha det så måte med oppvasken av spise redskaperne.

20. Fordi tid de begynte å bruke skensøy tallerkener er der ingen som kan gi besked om, men det går langt tilbake i tiden. De fikk tallerkener og annet krusgeråd i gammel tid fra Bergen, eller på reise utenbygds. Vedets handelsmann, eller handelsmennene i nabosognet Gildeskål hadde endel, hentet hjem med felleue fra Bergen eller andre byer og dyp. De var etter tidens forhold dyre i anskaffelse, så folk hadde ikke

råd til å ha dem i dagligt bruk, men lærte å bruke dem i
 i kyster å skap, og tok det kun frem til hyggelige anledninger.
 Det fortalles om en kone på gården Ostak, Berit het hun,
 (1827-1913) gift i 1855 med Peder Jørgensen (1820-1898) Mannen
 kjøpte hjem talerkeuer kammer og fat, når han var på
 sin lengste tur med Falag-Jekta til Bergen. Hun hadde
 ikke råd til å bruke noget av det til daglig bruk, men
 lærte det med i en stor kiste. De kjøpte også kintaler-
 keuer, fat og krus, men heller ikke disse ting blev tatt
 i daglig bruk i nå større utbredning. Til daglig
 bruktes der da tre talerkeuer og fat, om det så var en
 Bjørkeuever, fikk den gjøre tjenest som talerkeue når
 der spistes fisk og sild, eller de bruktes det britiske
 bordet direkte. Når de spiste smørbrød, blev der al-
 drig brukt talerkeuer, selv til høy sider. Nu var skikke
 å bruke ikke den samme hos alle. Kilt eller hvort
 blev tilbagen på steutoy bedre, og bruken av det
 mer allmødelig. Til Beiarn kom omkring
 1830, Peder Johansen, (1793-1853) Han var fra
 Gudbrandsdalen, hadde lært pottemaker håndver-
 ket i Trondheim. Han hadde brev fra 1814,
 som opplyste enda. Han skulle vere den eneste ut-
 dannede pottemaker nord for Trondheim. Han
 har forarbeidet en hel del vakre ting, hvorav noe
 ennå finnes oppbevart både i Beiarn og Gildeskål,
 deriblant noen talerkeuer. Disse er meget pene
 utført, med vakre farger og mønstre! Det fortalles:
 Da smeden og gårdbrukeren Lars Pedersen, Ostak og
 Karen, konen hans giftet sig sammenen 1855, bad
 de til brylluppet endel Preusske reinlapper, som
 beiset sine reinsdyr opp på fjellene her. (De sluttet
 helt å beise med sine rein her på fjellene i 1880-årene)
 Når lappene blev krakert godt med smør og brende-
 vin, var de ikke knipue når de gav brudegaver. De
 ville gjerne vise at de hadde god råd. Et bryllup

5191

varle dengang tre a fire dager, og til stor bryllupper, (som de kaldte dem) kjøpte de opp til en Høide, brendevin. Til Kappene som blev holden i Kars og Kauen haus sille bryllup, dekket de et reistildt bord til i en stue for sig. Sam servise brukte de Kopper, Saltekeuer og Jak av Steen. De vidste av erfaring, at, naar Kappene fikk nok brendevin, blev de kranplevarue og røk ihop a släss, og da kunde de all av Kopper og Jak av Steen löy.

Da de ut på Kvelden første bryllupsdagen, hadde silleb a drückket en stund, begynte de a diskutere om hvem som var den rikeste av dem. Den ene skrod verre en den andre. Til sist sa en som het Per Kalsou, at han var like rik som "Vor herre" (som Gud). Da var der ingen som kunde mestre ham i skryt. Piker en "Vor herre", var det ingen annen som trodde sig Kar til a vere, hvorfor de blev raseude på Per Kalsou, og rök på ham og der blev et vildt slaksmaal. De vellet bord og beuker, sinkeus og Jak jak regg i mellem. De holdt på med slaksmalet til de alle var så utmattet at de sovnet av rundt om på gulvet, og sov til den lyse morgen. De gikk over fra felles Jak til bruk av dype Saltekeuer, til gröt og suppe. Til a begynte med under gjesteheds lag og siden til dagligt bruk.

2/. Per brukes i almindelighet ikke bordduk til hverdags, sileu naar der er fremmede eller gjendte, som tilfeldig, eller på innbydelse spiser med. Permas til helg og höytid brukes allid duk på bordet. Tüken som er beuytet under maaltidet, blir ikke liggende på bordet mellem maaltidene, den byttes med en broders duk i stedet. Per brukes i alle hjem der hvor de beuyster kjökkenet til daglig og spiseham, en store eller mindre broders duk, broders eller reves löper til a pryde opp med på bordet eller bordene i stuen til hverdags. Og på store helklede duker brukes, sjelden nu, reves duker eller bordtepper.

22. På kjøkenbordet bruktes voksduk, og på bordet i stuen, der hvor de til daglig brukte stuen til op hold og spiseravn, eller også hvitstueklædd bord. Malle bord beskyttes ofte med voksduk til daglig, da malingen ellers ville raskes forkort.

23. I tiden når det var uakk mat, uakk mel til brød for eksempel, pakker, der hvor de arlet uakk til eget brød, samt sild og fisk, fikk enhver forsøge sig som han ville. Først mulig tilbedende fremmede, far og mor og de eldre barn og av. Og gammel tid var det ofte like mat, særlig melmat. Kjøt hadde mer av da in til blev solgt. Fisk og sild forsøgte de sig uakk med til hús behov. Brød måtte der ofte spares på, det var da hús moren som dette til maten, hús faren, datter eller en anden som førestod hús haldningen i hús morens sted. Der bruktes ord som i elde, del eller byt maten.

24. Hús moren delte til smør og ost, der hvor der var mindreårige barn, og som húslen og vinteren når kjørene stod og ikke gav melk i tiden for kalvingen, da det minnet i haldningen, samt alltid brødematen når det var like korn i dårlige åringer, som det ofte var. De brukte da hovedsakelig flatbrød. For å spare på mellet laget de pakker kaker, dem som hadde uakk pakker, gjester kaker stekt på brødjernet eller på glør (gløkk) og stampbrød (ovbrød). Stampbrød blev korn laget til høy tidelige anledninger og til jule, da de lerte å mure baker ovner av stein eller, med sammensatt blåleir og vann lita salt sand, som bindemiddel.

25. Men og halv voksne gutter fikk større matrasjoner. De mente at kvinderne brenge mindre mat, i almindelighet, der var dog forskjell.

26. Å avgi næse besemte gjennemsnits alder for hvor gamle (store) barn er i almindelighet når de kan spise uten hjelp ved bordet er vanskelig å gi. Det berar jo på hvor tidlig debs evner er utviklet til å see. I 10 års alderen får jo barn i almindelighet begynne å

her å spise på egen haand. De leer tidlig å forsøge sig med
 kaker og påsmurt mat, og samtidig å ha sin egen kopp å drikke
 av. I fire års alderen må de kunne spise all slags mat uten
 hjelp, og kunne forsøge sig selv, selvom det kanskje kan ske
 på en uogel uehjelpelig måte. I første rekke er det mor
 som hjelper de små barn. Far og eldre søster hjelper små
 barn, "far" når han har anledning til de, og søstrene når mor er

28. Den vakre skikk, å lese bordbøn for og Løpptakt
 etter maten holder sig enda, selvom den ikke er så
 almindelig som før i tiden. De leer stille hver for
 sig. Det har vært skikk, og forekommer enda, at en
 av de yngste barna leser bordbønnen. Det hvor den er
 vokst, forekommer det skjelden at bordbønnen bli
 lest høyt. Det hvor der har vært saulek tilbordsberlig
 religiøs interesse menneske (prester og eniser)

har de sungen for og etter maten, men eller ikke.
 Det hvor de leer for og etter maten, gjør de ingen for-
 skjell om det kommer fremmede, de folder hendene
 og leer stille hver for sig.

27. Det var almindelig bruk at moren bygde
 mat til barna, så det gjaldt småbrødet av flatbrød.

29. Mellom voksne var det tillatt å snakke mens
 de spiste, ja de også, men i almindelig hel fore-
 gikk matidene i stilhet. Mellom voksne var det ikke
 akkurat regelen at husbunden førte ordet. Var det uogel
 som var av interesse å snakke om, var det ingen regel
 for hvem som skulle føre ordet. Det var og er jo enkelte
 av husfedrene som mener sig å vere selvskrevet og forplik-
 tet til å ha første og siste ordet i alle forhold hjemme.
 Barna måtte derimot ikke snakke mens de spiste,
 uten at de blev spurk. Nu snakker å her de voksne
 mens de spiser uten at noen tar anstø av det. Barn
 derimot, får ikke snakke å de som de selv finner for godt.
 De må helst bli stille mens de spiser, og kun ta del i
 samtalen når de bli spurk.

1912

30. Det ansæes ikke for upassende å le ved bordet, om noen tilfeldigvis så en morsomhet eller fortalte en historie, men oppfatningen kunne vere hvil forskjellig i enkelte familier. Der var den som syntes de skulle spise i erbotlig tålmodighet og tillot sig kein å snakke det eller uønskede. Jeg kjenner dog ikke til at de finnes noget ordtak eller minne her om det.

31. Det ansæes for meget upassende for ikke å si skudigt å spise ved bordet. Den noen dristet sig til å gjøre det så de: "Når du di sving mens herren di spis."

32. I gamle dager tok de det ikke så høy tidelig til hverdags, innen familiekredsen, med å vente til alle var ferdig med maten før en gikk fra bordet. Ferlig barn fikk gå sin vei når de var ferdig med spisingen. Voksne gjorde ofte det samme. Derimot når det var fremmede til bords, ventet de voksne til alle hadde spist. Der forekommer uakk enda i enkelte hjem, at de ikke har det så måte med å vente til alle er ferdig med maten, men stort sett følger den regel, at det ansæes for å vere god folkeskikk å vente til alle er ferdig med maten før de går fra bordet. En annen sak viss noen har det travelt. Enkelte bli han helt ikke å vente til alle er ferdig, eller han sier fra at han ikke kan vente men må gå (i forbindelse med reis eller uønskede arbeid.)

33. Taknemdelighet sies der ikke takk for maten av husets folk, verken til hverdags eller helg (voksne barn) hjemmese og leiefolk sier alltid takk for maten. Der sies ofte takk for maten til husmønnen av husets folk, når hun har servert god mat enten det er hverdag eller helg. Det har vært skikk i enkelte familier, at barna takket for og var på hånden for maten, men den skikk forekommer ikke lenger, så hvitt jeg kjenner til.

34. Når en fremmed eller kjend tilfeldig kom inn under måltidet, kunne det heude han spørre: Kjenner du siss i måltid? Der der svar, nei vi er nettopp begynt. Svarte den fremmede: ja, ja, så så er e no ikk jeg i år. (skal ikke dø i år) & kunne siss i måltid var et dårligt varsel.

35. Nei, om en tilfeldig fremmed kom mens en spise blev han ikke hutt å spise med. Men om vis det var en nei stekning eller nei sau kam, blev han ofte hutt å delta i måltidet viss der var anledning til det.

36. Med begrepet fremmed her i byggen, menes i almindelighed en ukjent (helt fremmed, vill fremmed som de ofte uttrykke det) eller en lite kjendt person. Om en sådan kommer til gårds, bli der ikke stelt til mat til ham. En unntakelse er, viss den fremmede kommer til å oppholde sig på gården i flere timer, og der kunne tenkes at han (henn) var søtten, bli det stelt til mat til vedkommende. En anden sak er viss en kjent person kommer til gårds, og ikke kommer innom bare et svar erinde, bli det alltid steld til mat for. Den yngre slekt er mere påholdue i så henseende, men hos eldre folk er der enda meget igjen av den gamle gjestfriheten. Det har jeg selv erfart gjennem årene, i ender private eller offentlige gjøremål overalt i byggen.

37. En tilfeldig gjest fikk alltid en ekstra av mat og drikke såfremt det fantes i huset, og det var det jo gjerne. De hadde alltid gjemt noget i forråd, som en kunne traktere med, om en tilfeldig gjest innfauk sig, og det samme er fremdeles skikk hos de fleste.

38. Nei sau kam innom for å slå av en prat eller hadde et erinde, blev alltid trakteret med kaffe. De hadde meget bedre tid for i tiden en stund, derlig om høst og vinterkveldene gikk makene ofte til hinanden for å prate, og da blev der trakteret med kaffe og ofte en måltid til. Om en hadde et erinde til en eller annen, blev den først pratet en stund før erinder blev fremført, å da blev der jo tid til å drikke en kopp kaffe. Selvom kaffe og sukker ikke var rasjant og forholdsvis billig den gangen, hadde de en ikke kjelen stående på hele dagen, selvom den var nok så flittig i bruk. Kaffe som traktering er almindelig og lettvis å ta til sin også, men rasjantingene bringer til begrenset bruk av den.

Forøvrig er den skikk å gå til nabene å prate i kveldene godt meget av bruk. Det er mange som ikke går til nabo eller grannegårdene uten at de har eiende å utrette. Noe dammen går jo gjerne til hinanden og sitter å prater utover kveldene, når de ikke er oppsatt med et eller annet, men eldre folk gjør det skjelden ut, skjært det er meget forskjellig på de enkelte gårder i så høveende.

39. Erar en lar en fremmed gjest spise, enten på kjøkkenet sammen med familien eller på stuen, er det ingen bestemt skikk eller regel for. Det hvar på forholdet hos hver familie, med hensyn til husrekommelighet, leveiset og hvore den fremmede er. Er det et rammelig, eventunde velinnet kjøkken som til daglig benyttes som spisested, kan godt en fremmed gjest som tilfeldig kommer til bedde spise sammen med familien på kjøkkenet. Spiser gjesten i stuen, spiser ofte hele familien med, hvar fare eller husmaren spiser med, viss det er til de vædige spise tider. Forholdet kan vere forskjellig, og en gjest er tilfeldig eller innbudet. Når familien spiser, når en fremmed gjest innfinnder sig, spiser han som oftest alene på kjøkkenet eller i stuen.

40. Den skikk å la sig vøde til å forsue sig, er det lite igjen av ut. Enkelte gamle folk som var oppvokset i den tiden da det på landsbyggen ansies for å høre med til god oppdragelse å vise hestjendehet som gjest iel hús, må enda la sig vøde til å forsue sig under måltidene. Likelides har enkelte eldre enda den eiendommelige gamle vane å laste maten de trakterer med, selv hvort god den er. De kan brakte balemåter som: Denne maten blev ut ikke som den skulle vere, det er ut ingen som kan spise den. Du må ut ver så god å forsue dig viss du bliver på den, oppvår. Det blir da gjesten eller gjestenes sak å rose maten.

41. Viss ingen av familien spiser sammen med gjesten, holder de ham med selskap, enten det ut er i stuen eller kjøkkenet måltidets innfaes. Vedkommende plaser sig altså tilfeldig et stykke fra bordet. At der vises gjesten så liten oppmerks anhet, at de sitter halvveis med ryggen til bjeuner jeg innsat eksempel på.