

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 33

Fylke: Vestfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Tjorne

Emne: Bordskipik til kveldag.

Bygdelag: Lured.

Oppskr. av: Olyw Kruge

Gard: Nr. 29 Nasse

(adresse): Brasse.

G.nr. Nr. 29. Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Egne meddelelser.

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

SVAR

1. Mange steder spiser og ligger en mat i samme rum, men vi spiste i et rum ved siden av kjøkkenet. Det samme gjorde mine bestefor-
 2. eldre. Alle, også tjenestefolkene, satt ved samme bord hos oss, men mange steder spiste tjenestefolkene for seg selv på kjøkkenet.
 Jeg har sett mine oldfareldres spisebord, og det var 1 m x 60, så der ble nok ikke plass til tjenestefolkene, som satt langs veggene og fikk sin mat på brølleiven (røgen skaller), så satt alle ved samme bord.
3. Alle spiser nu på en gang.
4. Vi har alltid brukt samme mat, men jeg vet om at rikfolk har brukt 2 slags smør, margarin til tjenestepikerne og 2 slags kjøttkaker.
5. Der spises nu meget på kjøkkenet.
6. Om helgen spises i stuen, og tjenerne med.
7. Som regel farte plasse. For ved overende av bordet, var mederst.
8. Min tante, som nu hadde vært 90 år, fortalte at hun og hennes søskend stod ved bordet og spiste da de var barn.
9. Fars plass indeliden markeret med en særskilt stol.

10. Fær ved ovuste, var ved nederte bardende.
11. Når en hadde utført skiddent arbeide, varket en alltid hendene før en gikk tilbords, og hæn ble tatt av. Jeg kan ikke hænke at noen har spist med hæn på.
12. Tjukkmelk kvanne 2- f. eks. varm og korn spise av samme fat, men mæ ikke lenger. (stutt før 50 år siden). Før hadde sin melkekopp eller bolle til grøten. Man tok en skje grøt og dryppet skjeen i melken når man spiste, mæ drikkemenn av kopperen. Jeg antar det var ved kaffedrikking at folk fikk hver sin kopp. Kopper og saltkemur var av alentøj.
13. Grøt og suppe serverte bestemte fra kverin inne ved bardet, men kunne også være opp fra gryten eller kjelen på komfyren. Kom det fremmede, bruktes nok kverin og sølvslev. Nu når en koker elektrisk og er krisk solen, settes ofte kokekarut på en rist eller fjel på bardet.
14. Når vi hadde kjøttmat, eller eller grønnsuppe på saet kjøtt og fisk, dette bestemte ut kjøtt, fleisk, gjerne også pøse, på tallkemur til gjernene, og flabbrot ble spist til.
15. Ja.
16. Nei, ingent gjør det med mæ.
17. Nei.
18. Nei, hver sin kniv, gaffel og skje.
19. Skjeen var av messing eller kinn til tjenestefolkene, sølv til husbondsfolket. Man varket alltid spisetakene, som ble oppbevart i knivboksen.
20. Jeg antar at man her har brukt stentøj i ca 150 år, skurbøj og porselen, meget

Hjemfært av sjömmennene. Fri braddorran
kreballerkinne og brødleiverr.

21. Frikaktet bord eller roksdük, men også
lindtüker. De sette ble fast burt.

22. Brukte det samme enda, ofte en liten
brikke til pynt på roksdükene.

23. Far farsgnet seg først, mar farsjonne
til barna.

24. Nei.

25. Hvis en sendte maten ut på gården, var
minnens farsjon alltid størst.

26. 3 år - 10-12 år, mar farsgnet barna.

27. Ja, dessmere får i tidene.

28. Ett av barna lese bardsönn far og etter
maten. Et det bare roksne, leses det lart.

29. Far smakket bawde roksne ved bordet, men
nu detsar barna i samtaler.

30. Man tillate ikke myen latter ved bordet.

31. En måtte ikke syng med mar i min-
nen, det var stygt.

32. Vi måtte holde bardskikk, sette til alle
bradde spist, og bardsönnene lest.

33. Alle rakke far og mar far maten.

34. "Velkomme" eller "Lygne maten".

35. En fremmed ble alltid bedt å spise med.

36. Ja.

37. Som regel ekstra beaktning hvis det er
en sjelden gjest.

38. Man kokte ny kaffe eller serverte noe annet.

39. Fremmede spiser i stuen sammen
med far og mar.

40. Fri nådet om til å spise, far det hendte
den fremmede sa: "Jeg spiste ikke så meget,
far gje ble ikke trua rokt."

41. Man iendeholdte gjesten ved bordet.