

Emnenr. 23

Fylke: Møre

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Valda

Emne: Bordstykke til kvardags

Bygdelag: Hustupord

Oppskr. av: M K Gundersen

Gard: Gundersen

(adresse): Hustupord

G.nr. 62 Br.nr. 1

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

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

SVAR

1) Den gamle røykstova var berre eit rom
 a koka y eta i. Loven var til anna bruk

2) Til vanleg sat-folket ved bordet, luegordet
 til måltida. Eit undantak var dei store
 høgløddagane fyrste dag jul, påske y pinse.
 Dei felle dei heimeverande som allei sette
 maten: Morgonbete for senga.

So y: brudlaup.

3) Ja heile huslyden ved same bord.
 Dette er enno vanleg stikke.

4) Husbondfolkent samea med dei andre

5) Det er den same mat. no som for
 Her i bygda har det gammelt hendt at
 tenarskapet for det best i matfaleb.

6) Den bruket er eld og ranslegg
 på garden i bygda, var tykkent til kvardags
 nytta som matstove at heile huslyden
 Helles for nyttar seg i matstove til kvardags.

7) Matstove var nytta til høgløddene y
 gammelt søndagane var folkent so helgekladd.
 Men ofte er bruket nytta da y. Hlitt tenars born
 y husbondfolkent ved same bord.

8) Dermed har kvar huslyden ein visse feste
 plassar ved bordet.

Husbondsfolkjet ved Høgebordenden
Vart kalla soleis sidan Høgreitet kom
burt som var eldre. Innafor bordet
satt soner & drengjer eller & kjerfolk
når dei alle hadde eige bordstul.

Trannafor bordet på forsetbenken
satt døtrene eller levestogutter & borna.

8) I det borna stod ved bordet i ukjendte h. i.
dei sat dei heller på fangst til dei vaktene.

9) Husbonden ved Høgebordenden er enno
vanleg. Han skal først so halde ordre.
inno so vel som uto. Høgebordenden
er telvandy des bordet stund iinnom
kræa (innom. tro veggur).

10) I ei moderne stov med rondbord
gjeng det også tilfeldig fori bordet er rund
& stund midt på golvet til vankel. Men so
snart det er forkaata avlangt bord
y bym iunkel veggane so melder
"Høgebordenden" seg som nemt vankel
Høgebordenden er kundersplads, enno

11) Det var nok alle tider so nøy
som no med å vaske hundesinn til mål
for som no. Denne nøy senda kom bers
sterket: forgrunner med betro skulestell y
opplysning. Og so ny framgang dei
Sanitetsarbeidet kom isovng for so is
setan. Ved bordet er alle mannfolk
"berhauda" ved bordet. Denne stulle er
nunnst 150 ar ha i byta. Det er sat
noka med hatt eller huar på, so hos han
velly rett vordnad for maten.

Ein braten grue laab for epok å segg:
til stulle som alle tak til seg hovedpennar:
Dei vert alle mette som for soleis at.

12/ For 40 år sidan åt alle ved same gräutfat og same søpafat. Men dei nytta kvar sin mjølkedopp til gräuten. Mjølka var helst sør-
mjølt (kalle (skjyr) kopperen vart kalle "skåla"
Sørmjølke (skjyrt) i skåla var kalle "gräuta søl"
- Gräuta søl skåla var so samnemnaren
for dette som dei hadde kvar for seg ved det felles
gräutfat. Etter 1900 talet vart krusekoppar
og krusekåler bome i bruk på fjæunen.
Men tidlegare var det nytta svarva treskåler
til gräuta sølskåler. Dei tok ei gräuta-
skei og dyppe i mjølkeskåla etter kvart som
dei åt. Det bome so dei gjorde mjølka
over ei skål med gräut.

Dei sist 30 år er det heilt slutt med
sams gräutfat. Det som serly har gjort
omskifte er dei søitene omsyn.

I brudläppstikkane med brudegräuten
minnest og godt at sams gräutfat vart nytta
heilt til 1920. Det var ein søs tradisjon
med denne brudegräut i fat heilt yverfløymd
av ryomegräutsfeitt. Ein stas dei eldre heldt
på i lengst lag og sag med lite velvylje på
di dei drupe talarke kom i staden. Dei
sa dei gjorde med skjyrt; målt: "No trøng
dei brutes anvarning for å eta brudegräut."
Men særskild mjølkedopp vart nytta. Dei drukke
dei av kopperen.

13/ Gryta på bordet kanner og til berre i få
tilfelle som Setre kvie slatt og litnande
Fau. ein trett: Når häustelga vir smelta
or du saksa talga, so koka dei gräut på
det som kalle det seg smelta, nemleg
den kalle "Skredgräut". När skrede-

var koka - Da sette dei gryta på bordet for at
den skulde stå varm på bordet for a kunne
leggast på flatbrøden varmast mogely med
ullegg av varme poteter. Det var taly som
var feitt i denne stredgrauten.
Gryta var da sett på ein steketa fjel som
var kalla gryteborsten.

Når det kom storfremande tilgunde var det
stelt til særskild bordset for desse, med sær
stor iunking, Dei lita da fram det beste som
funs: heimen.

14/ Når ein hadde fisk fisk med liiv (det
vel segga sin god liiv) var fisk og liiv,
varme poteter lagd mellom flatbrød og ete
som "brøbitte". Selst nytta som middag og
kveldsmat. Selde bite er velkjend, både for
ferse sild og for saltet sild. Selde biten
var rekna som kvardagskost ein delge
skulde setja fram for fremande.

15/ Det var delge god bordskikk med sukkerbit-
til kaffien for sukkerbiten var godkjent som
nåddynt næringsmiddel - For denne godkennung var det
rett og lett luksis.

16/ Når delge Gjestebad. Men til kvardags var
skulle (fate) nytte, serleg når kaffien er heit
og arbeidet i omme hasten på, må lita tid.

17/ Gaffelen kom i alment bruk for umlag
40-45 år sidan. For var det so ymse.

Fyre 1900 tallet inges.

18/ Til spik, kjot og tinnisild nytta karsene
tolekniven til tinnisild - noogen mat og nor.
Det var sær praktisk og lengge det funs trebor-
ostkar i huset å karna (stjura t d kjot); smibite
på. Krimmen nytta ogs mindre knivar til
savne. Desse var kalla borjonga. id eintaf, "bordjonga"

19/ Ja - alle hadde sine stjeier. Merking av stjeier var det so ymse mid. Var dei merka, var det med forbokstaver i vedkomande eit namn.

Før 50-60 år sidan hadde stjeie og stjeiene sin visse plads i stjeiehalvet. Veggen við bordet. Husbond so vel som tenar var alltid viss um kvar haus stjeie var i finne.

Hornstjeier var nokso vanleg. I mangel av hornstjeie, vart nytte trestjeier. Til framandfolk var gjerne i haset ut forid av finne kotte stjeier - i tilfelle trestjeier var dette helst mela - ja tilgmed rosmale. Rosmala trestjeier finst enn på ymse gardar på den tid.

- Dei sist 60 år er ho stjeie vore regelrett i vasken eller kraft mællid. - Men eit halvet:

til stjeie kasse kom isam med gaffelen.

20 Steintygget kom abrukt overalt ved 1900 talet. I 1890 var det i smaningens byrje kome. For var det trestjeler trefat og treborstkar som gjorde teneste soleis. Treborstkar var dreia rund og flat - nytte for taleken.

Tellufat for graut forsvant for djups talekenar.

21/ Til bordet var no brate lekeduk. Der legg ja bordet mellom mællidi. For ingen drik til bordet.

22. Til gjeite kvit duk. Måla matbord er det so ymse mid no; for ingen burre treborte skura.

23/ No forsyne kvar seg so best kan er. Bygges helst ved høye bords ender. - burre burre var skanta

- det vil sege etla i serlye høve. For laut tidt dit dei kalla "Bröscila". - NB Bröscu (v) i vart kalle; "Smir, Kjøt flesh mid meir." Vart mylka lita rupp eller smurum var også deime delt - eller gjerne uttala som "etla". Husmora avdyppe stlenge.

24/ När det vart nær og lita grøen, vart god flubodd delt. 2 leiver til vaska kar. 1½ til kornar

25/ glantar er vanleg.

26) Børnene hjulpet sig spile ved borde; 8-9 års alder.
De mættede ingen var kvinnearbeid.

27) Det var nok ofte mytten "tugge" at børnene fra
60-70 år attede. No ingen.

28) Det er nokso vanly a lære børnene a lese
børbøna bi fyre q etta maten. Dei lese di
høgt for heile hustyden. Er det fleire born i
huset, gynn dette gjerne etter liss q orden.

Mellom voksne er mest mytten "stille bordbørn";
også man framvænde q en stes bord. Under høytalen,
golelag q brudtaep; so vert det sungen for maten
ad alle bringe bordet. Det vert sikens for iusteder
a skje anse på bordbørn.

29) Ved bordet skal det snakkest med søm

30) Gjess læ med søm. Ikke skvalder.
Det sømer sig ikke skvalder ved bordet
vad det sagt.

31) Maanen viste skje at tjerrungen var gal
for ho song med ho at:

32) Det er enns god bordtæke at alle hv ete for
noken gynn qm bordet. Undertak for tvingande omsyn.

33) Det er nokso vanly a takke kokke for mat.

34) Fruemand helsar enns: "Signe maten"
når hun qm under måltid.

35) Nei, det er ikke vanly regel a bede hver
til bord de - utoer en vert hun er mytten
trengd for mat.

36) Det er mytten vanly a gve frumandfolk mat
også imellom måltidi

37) Fruemandfolk fikk alltid etote tratering for
skilnaden a mindre no, når matskillet elst er
ganske godt eller ystke.

38) Kaffeyleen hv vorte alt for riss, andbetto

39) Stund ikke store reide, so er det vanlyt
at tilfældige far mat fra kjøkenet. Gjeldne
qster er de iunderstat.

39) Det er nok så vanly fremmedfolk var
sett til bords einsame. Men husfolkene er
gjeme til stades og syter for at fremmedfolket
forsynes og er rettere. Og så ikke å glemme;
held utkomende med høveligt samtale emne.

40) Gud børskikk var alle hør for at
maten skulde so å seje - nøydast i
Gjestene. Det ikke vere inseeley, (bestredes)
det hadde og ikke i det gamle bondemiljøet.
Men når dei (Gjestene) var klappa og etrokne
notke om prat om rett å forsyne og - dei
var det unge skamma å tatek til og av dei
fremmede retter. Men so skulde det og
med stor omhuig takkast oppi haude for
maten - alle som høyrd til hús og gard.

41) Husmedisinen som med omhuig skulde
tatek og av Gjesten under måltidet
sette og alltid solis hån felle og Gjesten
inni andilket. Om hån hadde manstap
å forsyne og eller om manns ha ein omgang
med bin om å forsyne og.

Erna lita led er og komme lugh
allerut med disse svare mine

Helene Mork Gjensidig