

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Meldal

Emne: Bordskikk til Hverdag Bygdelag:

Oppskr. av: Sigurd Nilssen Gard:

(adresse): Orkanger G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Her i bygda (Meldal) har dei stort kjøken på bondegårdane, Husfolket et og held lib der. Dei kallar det dagligstuggu, men all mat vert laga der. Dei sit med langbordet til alle mål; både tenarar og sjölvfolket sit med same bord og et same stundes. Det er ingen skilnad på maten for nokon. "Nystuggu" heiter ^{sin} andre stuggu og der et dei berre når dei har gjester. Husfolket er med men ikkje tenarar, når dei har servering i nystuggu.

7. Alle hadde faste plassar ved bordet, husbonden i benken (högsetet), karane ovom bordet sessa eller alderen frå högsetet nedover, kvinnene på langknakken framom bordet, husmødre vid nedre enden av bordet. Det har ikkje vore skikk at borna stod ved bordet og er det ikkje no heller.

9. Husbonden sin plass heitte benken (högsetet) men råskåpen oppe i högsetet raa heitte allis högsetskåpen. Når ein framand vart bidd til bords sa dei: "Set deg fram i benken."

Högsletet i Medala er i kråa skrås
 (Diagonalt) over golvet frå Söra. I
 grannebygda, Rennebu er det i kråa
 rett mot Söra. Dersom högsletet på
 ein gard i Medala var kome i raa rett
 mot Söra vart det sagt at kona var
 kome fra Rennebu. Ellest held dei
 ikkje så nøye på den gamle skikken
 no

11 Hadde ein ikkje vore borli sultsamt
 arbeid tok dei det ikkje så nøye med
 å vaske hendene. Det er likeins
 no og. Gluva tok ein alltid av, nar
 ein gjekk til bords. Den skikken er
 gammal, ingen har høyst sagt noko
 gammal. Dei åt alltid graut og suppe
 av same fat, men var det stort bord-
 halé, hadde dei fleire fat så alle künde
 nå til. Den skikken tok slut ikring
 hundreårskiftet. Grautmjölka var sett
 fram i treskåler, seinare i krüfat
 Alt hophav i matkopper vart slut som-
 stundes ^{no} krüskoppar kom i bruk. Det var
 vanleg å ta ført ei grauttygge i
 skeia og eller på eit skeiblad mjölk nar
 dei åt og såles eb dei eruo. Mjölke på
 grautlalliken brukar dei berre nar
 ho er koka, söt eller sprengt på kald
 graut. (Slitgjort på sluse.) Grautskalk
 eller mållid kalla dei stüsse. Om su-
 maren i varmen var det mykje bruta
 kaldgraut og skyr. Det var mest agita-
 sjon og kunnskap om bakteriar og smitte
 som var årsak til smitaden med
 kvar sine kopper.

3923

- 13 Gryta var ikkje sett på bordet; det var reine umalak, men stiek panna med steikt fleisk eller annan mat var mykje god sett på bordet på pannering, ein jarnring med føter på. Bakkamaler var framsett i trefat, seinare krusfat.
- 14 Kjøtt og potet la ein mellom brød stykke, likein sild, fisk smør og potet. Dei gjorde bakkå og slik mat kalla dei bakkamat. Om ein frå omror bygd som ikkje var opale slike, åt som han var var, hadde han ikkje bordskikk. Han omala, sa dei.
- 15 Dei tar alltid sukkerbeten i munn. Nei til kaffi. Det har vori og er god skikk.
- 16 For 40-50 år sidan var det mest vanleg og drikk kaffi av skåla, no er det meir slutt med det.
- 17 Straks etter 1900 kom gaffelen i bruk.
- 18 Til bordkniv brukte dei i eldre tid fallkniv med massingskaft på (massingskjefting) Det hende nok at einkvann som ikkje hadde massingskjefting brukte tollkniven. Har dei var si gjestebod hadde kvar mann med seg massingskjeftingen.
- 19 Skeiene var av tre eller horn. Dei var merkt og hadde kvar sitt visse rom i skeitreet over bordet. Etter mållidet slipte ein av skeia og sette ho i treet. For 70-80 år sidan

vart det litt om senu vanleg å vaska skisene.

20 Trefat var i bruk til grønt og suppe til 1870-80; seinare vart det Krusfat og på 1900 talet Ejuptallisar

21. Til kvardags var det ikkje bruk for bordduk. Bordet var for det omste måla. Kom det framande som skulle til bord, vart det lagt på vassduk, var det rettelig storframande linsuk. I heimar med lite utkome var det helst trekvitt bord og slik er det ennå

23. For 70-80 år sidan skifta husmora kjøt og smør, sunnelidit kakurems til leuen i huslyden, men ellest ferra kvar eta det han lysta.

25 Det var omtelg gjort skilnad på kvinner og menn vid selunga. Der hjelpa var lita og mykje arbeid ferra borna lidelg lera og berga seg sjølv vid bordet Men hadde ein ei gamal bestemor i huset som hjelpte dei kunde dei verka halvvarane og omir for dei greidda seg sjølv

26 No er det 7-8 års alderen dei lyt greida seg sjølv vid bordet; omidan dei var mindre var det større systkin eller bestemor som var hjelpa man

27 Det var vanleg at vakane togg omater til samtingane for 60-70 år sidan

28 Dei las lågt kvar for seg føre og eller omater.

29 Samtale ved bordet var og er vanlig-
søleg. Å le ved bordet er ikkje halde
31 for uskikk. Men syngja skal ein
ikkje. Orsak: „Mannen viste ikkje
at Kjerriinga var tillåt for han
høyde ho song med bordet.”

32 Det var mest brukelig å gå
fra bordet eller kvart ein var
ferdig

33 Det var sjeldan at dei som høyde
hørslyden til sa takk for maten
solen no og.

34 „Ligne maten,” sa og sejer dei
framande som kjens inn under
måltidet.

35 Dersom ein velkjent granne
kom inn medan dei åt kunne det
hende at han vart beden til bordet
medan dei sat med bordet, men
helst vart han beden etter dei
sjølv var ferdige

36 Framande skulle alltid ha trak-
tement, slik no også.

37 Mest vanlig var trakteringa
38 kaffi og mat. Kaffikjelen stod
ikkje ferdig og velta på framande.
Han vart set på når det kom nok.

39 Framande vart sett til bordet i
baglepromet. Rett sjeldsynte gjester
vart bede å nystuggu

40 Det har vore god skikk å la seg
trüge til å forsyne seg.

41 Flåde ein tid til det var det ein-
kvann som sat og heldt gjester med
lag, ikkje med bordet, men på ein
stol i sluggu vendt mot fram-
meneskitt.