

Til

Norsk Etnologisk Gransking,

Bygdøy.

Etter opdrag~~av~~ cand fil. Andreas Ropeid sender eg hermed svar på spursmål i Emnenr 23.

Dei andre bolkaner lyt venta til eg finn fleire gamle å spyrja ut, helst manfolk når det gjeld korn o.likn.

Eg sansa ikkje at det fylgde papir med som dette, so eg bruka feilagtig arki med "hovud" på. Vonar det er brukeleg.

Eg prøvde ta avskrift av det eg skreiv, men eg fekk ikkje maskinen til, kanhenda er han for sleten. Vonleg har de flinkare maskinskrivarar enn meg so de kan ta avskrift.

Det ein svarar på v er t ofte noko skjønsmessigt avdi so mangt er litt uklårt og serleg det med årstal når sed og skikk skifter, det går aldri so regelrett eller so brått for seg med slikt. Folk her har vore mykje ute og ferdast, på fiske, ute i tenest på Jæren og Øyane, sidan mykje til Amerika so dei var ikkje nett heimfødinagr.

For 30-40 år sidan kom storindustri~~en~~ til bygdar og det gjer at gamal bondesed vart forare brigda her enn sume andre stader. Folket tok etter dei framande i mangt.

Men sumt har helde seg t.d dei nasjonale matslagi, dei er gjeve ~~og~~ endå i bruk.

Saudasjøen den 2/10 1953

Vyrdsamt Dorteia Rabbe
husmorskulestyrar h.v.

Dorteia Rabbe

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Sauda

Emne: Bordskikk til kvardags

Bygdelag:

Oppskr. av: Dorteia Rabbe 6/1877

Gard: Ringhagen

(adresse): Saudasjøen

G.nr. 20 Br.nr. 23

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Mest eige røynsle, noko etter Gurine Saua, 82 år no, og Samuel Tveit, 87 år no.

SVAR

Sp 1. Ein sat med langbord fyrr, no med klaffebord eller modernø "spisebord".

Sp 2. Det er vanleg no som fyrr å sitja alle med eitt bord.

Sp 3. Husbondsfolk og tenarar har alltid sete ved same bord. Gardane er små og då har det jammast vore berre ei taus, ein dreng, berre få gardar hadde fleire. Det vilde vera upraktisk å sessa taus eller drengen før seg. Tenarar har alltid sovidt me veit vore som medlem av familjen. I ønner og i skogsarbeid var det gjerne fleire leigefolk, men alltid sessa ved same bord.

Sp 4. felle burt.

Sp 5. Når det er stort kjøkken et ein ofte der, serleg um sumaren. Dessuten flytte ein ofte til eldhuset med matstell og eting um sumaren, det sparar reinhald i huset og var meir einfeld då husmori attåt koking måtte vera med i slåtten og høia. Alle måtte hjelpe ute i ønnene. Dessutan var det òr i bygd skikk i tidi 1870 - 1910 - 20 å leiga burt stovhuset til byfolk med sumaren og dei sjøve måtte flytta ut i loda eller på andre uvande uthusstader. Iminste flytte dei uter stovene sine og oftast også kjøkenet. Etter her kom store fabrikkar og gardsbruket kom i ei bakevja då bøndene også tek arbeid i industrien er det heilt slutt med å leiga heimhuset ut til framande. Alle har det på bymanér innahyses no.

I kvardagslaget et mange, serleg dei små familjene, på kjøkenet som no er eit moderne og velutstyrt rom.

Sp 6. Ein et i stova med søndagane og når det er framande og når det vert før kaldt på kjøkenet.

Elles kan skikkane ymsna, det er ikkje fast skikk med stort nokenting no lenger.

Sp 7. Husbønden har i regelen sin plass ved høgabord og kona nedst ved bordet. Borni innimillom.

Tenarar gjerne noko nede ved bordet.

Sp 8. Borni har ikkje brukt å stå ved bordet utan det ikkje var stolar eller skamlar som hovde dei. Og i meir fatige hus stod dei i skørt av sete, sume sat no på fanget til far og mor, dei minste då.

Sp 9. Det er lite snakk om høgabord og høgsete no, men husbønd set no ved øvre ende av bordet. Sume sa at høgste romet var der ein snudde ryggen til spegelen. Og denne var vel oftast ophengt i glasposten som gjerne var nokso breid. Men dei hermer etter høgvyrde folk: "Dår pispeset er høgaste kor han so set".

Sp 10. Plassen helst som før med høgabord, men også byskikk er kome inn med at fin plass er ved husmori si sida nedst

2.
ved bordet og romet ved sida av husbønden øvst for nest høgste gjest.

Sp 11. Ein vaskar gjerne hendene fyre bordseta når ein har hatt eit skite arbeide, men ikkje elles. No etterkvart vert det meir vasking både av kropp og klær og hus, men inkje fast regel med håndvask fyre maten. Borni vert ofte tilheldne å vaska hendene fyre måltidet.. Både vaksne og born tek av seg hua når dei set seg tilbørd i alle hus med litt folkeskikk.

Sp 12. Alle åt av samme fa t eller fater fyrr i tidi, suppa og graut. Skikken heldt seg til ikring 1900, sume stader endå lenger. Ein hadde kvar si mjølkeskål um ein hadde sams grautfat. ^(ballen) Skåli var av steinty i seinare tid, fyrr truleg av tre. Di åt elles maten ofte utan veta attåt fyrr, serleg born åt turrt. Ein tok ei grauttugga og duppa i skyrskåla.. Ein ét for det meste graut på same vis endå. Berre finare graut set ein fram med raud saus eller søtmjølkk til å slå over.

Kvar sin drikke kopp eller skål var brukt fyre kaffien kom.

Sp 13. ^{Nei} eg har ikkje høyrte gjete at folk sette gryta på bordet, ein hadde store fat eller små tretrog til å ausa maten op i , t.d det vanlege kjøt og sødd(kjøt og suppa).

Fisk hadde ein på trefat og smøret til på smørstett eller bråna fett i ei skål for seg. Ein bad sjeldan framande med til eige bord, fyrst i notidi er det blitt skikk, men ein legg no gjerne ein duk på bordet og fiffar på eit eller anna.

No har ein jammast so god og vellaga mat at ein kan ta ein gjest med tilbørd. Men so var det ikkej fyrr. Um dei sjølv åt kjøt og sødd koka dei kaffi og klinte ein lefseleiv eller steikte litt vafler til gjesten og sette fram det gode ein hadde i huset.

Sp 14. Ja, ein åt bete fyrr i tidi og heilt til for eit sneis år sidan. Ein braut opp fladbrødet i høveleg stykke og hadde fyst litt smør, på om det var fiskemiddag, eller gjerne berre fett eller hokka(potetstappa) for å språ smøret, so la ein den reinska fisken på og so oppå den att eit par stykke flatbrød og so beit ein

til. ^{ein} Bete brukte til allt suvl, kjøt, fisk, flesk, sild.

Bete spara suvlet so det var lenge fyrr ei husmor tykte det var fin skikk å setja seg til å eta maten utan brød til, *utan bete* for flott liksom. Nø bit dei gjerne i ein flatbrødbete ved sida av maten som er opskoren på tallerken, men det er ikkje for å drya suvlet,

Sp 15. Fyrr brukte ein ofte litt kandis eller brendt sukker til kaffien og då tok ein den ved sida av , ikkje rørte han ut i koppen. Nø er det ikkje helden for so fin skikk og ta sukker = molen i handi og drikka kaffien med sukkerbiten i munnen.

Sp 16 Det var skikk fyrr å drikka kaffi av tefatet(skåli), men ikkje no lenger. Når dei gamle gjorde det var det fordi dei rekna det for skdeleg å drikka noko regtigt varmt , dei svala drikka med å slå på tefatet. O^a både kopp og fat var fyrr mykje større enn no og kaffien kølta då ogso seinare.

Sp 17 Sjølv hugsar eg berre eingong eg kom til bords, det var i ei likferd på ein noko avsides gard, der me skulde eta middags = mat utan gaffel, det var ikring 1890. Eⁿ vart so hadfallen og visste ikkje korleis eg skulde få kjøtet i meg med kniv. Men eg såg på dei andre og såg det gjekk ufårleg for seg. Men dei kunde kunsti å ikkje skjera seg om dei stakk kniven i munnen . Me sat med langbord og det ^{var} store, fleire, fat med kjøt og sødd.

Dei vaksne mannfolki hjelpte meg med å fiska opp kjøtstykke or dei djåpe fati og so la me kjøtet, feitt sauekjøt, på brødet og åt vanleg bete. *noko smakkare* K~~a~~ ikkje hugsa om det var poteter til.

Heimanfrå var eg vane gaffel difor står dette gaffellause måltidet meg so friskt i minne. Gaffelen var då komen i bruk i sentrum av bygdi, for Gurine Saua, fødd på garden Saua, segjer ho minstest ikkje dei åt utan gaffel. Gaflane var små med tri eller fire ongar og av jarn med treskaft eller beinskaft..

Ein kan truleg segja at gaffelen var heilt vanleg stutt fyre 1900.

Sp 18 Ja mennene bruka tollekniven sin ved bordet for ein 60 -70 år sidan. Folk hadde ikkje so mange bordknivar den tid.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

4.

SVAR

Kvinnen brukte "junge" eller "jössbråt" d.v.s ein liten kniv laga av spissen på ein ljå og stykken inn i eit svarva eller fyreseggjort treskaft. So var det gjerne nokre få vanlege bordsknivar, nokse simple. Etterhand so kom det bordsknivar til kvar også, men det gjekk smått i fatige heimar.

Sp 19. Alle hadde kvar si skjei sovidt eg har høyrte og sett, det var små nette, fint arbeidde treskeier eller horn.

Hornskjeier var best å eta med, dei var litt breidlagde, ikkje so spisse som sylvskeiene t.d. Sume skjeier var merkte med navn og serleg mannen var nøgje på å få sjeigi skei, det er vane også det og eta med same skeii. Sidan kom simple jarnskeier med litt fortinning på, deretter aluminiumsskeier og stål.

Sylvskeiene var helst gøynde til framande, for litt sylv hadde dei fleste, og på dei største gardane var det gjerne mange, for allt av sylv var rikdom, betre enn papirsetlar.

So langt eg minnest har skeier vore vaska til kvart mål. Men eg veit at inntil 1880 åri var det ^{no} ~~sume~~ ^{nokre få} som hadde skeiene i eit lite stativ ved høgabord der kvar skei hadde sin plass og at skeii berre var vel avskikka fyrr dei sette henne burt.

Då kvar hadde si eigi skei var det ikkje so usanitert som ein gjerne vil tru. No er det bruka sylvplett og andre meir og mindre ekta metallskeier og alle vert vaska til kvart mål allestadr.

Sp 20.

Ein tok til med steintytallerkar i 1860 -70 åri her.
 "en graut åt ein gjerne av sams fat enda. I stadenfor flate talb rø
 til fisk og ann,bruka ein tretallerkar fyre steintyret vart vanleg.
 Og sume hadde frå ek~~te~~ re tid nokre tintallerkar. Store tinfat
 fanst også i betre hus. Dei brukte ein til å leggja løsa og kaka
 på. Sume fat var litt djupe so ein ofte fyllte botnen med raud-
 dravle (gøme) og oppå der la ein løsa og vaffelkaka, på toppen
 nokre kransar eller småkaker. ^oElles brukte ein i stadenfor tallerk-
 ar fyre 1870 åri berre eit stort stykke flatbrød ved kvar
 manns plass og på det la ein so suvlet og laga etterhand bete.
 Både suvl og brød var eitla, (rasjonert) i eldre tid.
 No er det forlengst slutt.

Sp 21.

"ei, ein bruka berre kvitskurt bords fyrr i tidi, sidan kom voks =
 duken som enno er det vanlege på eit kvrdagsbord hjå den jamne mann.
 Kvit duk la ein på til framande og ved veitler og høgtider.
 I det seinste er kvit linduk tildels brukt også i dagleglaget.
 I hus med born er likevel voksduken alltid vanleg. Bordi er finare
 og ein treng duk for å spara bordskiva, berda er måla eller
 polerte..

Sp 22 ell burt.

Sp 23 I tidlegre tid vart maten som ovanfor nemt uteitle til
 kvar, men i dei siste 50 -70 åri er det slik at alle forsyner
 seg etter trøng. Men likevel er det ofte og har vore so at husmøri
 har vore den som har teke det ringaste kjøtstykket og nøgd seg
 med det som vert tilovers. Eit døme frå ikr. 70 år sidan
 i eit fæig husmannsheim med mange born?/Mannen sat fyrst åleine
 og åt, so borni, tilsist møri med det minste på armen. Og det
 var ikkje alltid hø nett vart so overmett. Bordet var lite og
 borni mange difor venteleg desse opdelte bordsetene.
 Og dessuten måtte mannen få det beste. Slik var sjølvsagt ikke
 skikken i betre heim med rundeleg nedslakta og salta mat.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

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

Sp. 24.

Den mat som vart uteitla fyrr i tid var fyrst og fremst kjøt og fleisk og smør, tildels også flatbrødet. Til jul når ein baka meir ekstra vart det gjerne laga mindre kaker (brød med gjerne litt sirupp i og noko fint mjøl) og skift ut til kvar ein, også til borni. Det som vart uteitla rådde dei fyre og kunde gøyma eller bruka som dei vilde. Lefsa som er dyr mat vart ofte eitla ut. (*Lefsa er uttalen her*)

Sp 25

Persjonane var ulike før kvinner og menn, mindre før dei siste og før mindre born sjølvsagt.

Sp 26 Born greier seg sjølv ved bordet når dei er omlag 4 år.

Møri hjelper barnet jamnast, sumtid også eldre sysken.

Sp 27.

Ja, ein ^{fagg} tygg mat til speborn svært ofte, mest møri. Men endatil ein mannleg tenar i huset hjelpte til med å tyggja sumetider. Det har hendt til burtimot 1900 på einskilde stader, ein kan ikkje kalla det regel.

Sp 28.

Det har vore skikk å lesa stillt før maten fyre og etter. Men er det høveleg store born i huset plar desse lesa høgt, ininste i heimar som held på gamal skikk og er religiøst innstillt.. I sume kristelege heim les tildels husfaren høgt den kjende borbøni :I Jesu namn går vi tilberds o.s.b.

Når det kjem framande har born lite hug å lesa berdbøni høgt.

Sp 29

En prata lite under måltidet fyrr. Nø er dette brigda ikkje lite, endåtil born blandar seg i samtala og fører gjerne det store ord. Fyrr i tidi måtte born tegja..

Sp 30

Ja ein lo helst ikkje ved bordet eller ^{sjaua} ~~sejua~~ nokleis, det skulde på ei vis vera ein stille høgtidleg tone over måltidet. Og ålvor som til noko heilag. Sjølv sagt er allt onnorleis no Ei herme: som kanskje er ålmenn for det eg veit: "annen visste ikkje at kona hans var gali fyrr ho song ved bordet eller når ho åt."

Sp 31.

Sjå ovanfor. No er det vanleg å syngja bordvers fyre oge etter måltidet der fleire sit saman, små gjestebood og større i kristelege heimar. Ein syng ikkje berre dei gamle salmeversi, men svert ofte t.d. "Himmelske fader, herleg utan like (Blix)

Sp 32

Det har vore rekna for god folkeskikk å venta med bordet til alle var ferdige med etingi.

Sp 33.

Ein segjer ofte takk for maten både born og vaksne der det enno er litt av god bordskikk tilbake, ein segjer det berre uti veret, ikkje til nokon einskild. ^{kanhenda} husmori ikkje segjer det alltid, men mann og born og tenarar.

Sjølv sagt er skikken ^{liksom} lik i alle heim i dette stykke heller.

Sp 34

Framande sa fyrr og til dels enno når dei kom inn med folk sat tilbords: Signe maten eller Signe spissen!

Sp 35. Ein ein ba ikkje ein framand med seg tilbords fyrr slik utan vidare og slettikkje um det var nære grannar.

No i det siste kan det slumpa at ein bed ein gjest tilbords med same.

Sp 36. I gamle dagar til ikr 1900 var det skikk bjoda mjølk å

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

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

å drikka når det var farande folk. Ein baud fram mjølki i ei stor fin steintyskål jammast. Sidan vart det gjerne glas og mugga. Og kaffien kom det ògso meir i bruk å traktera med. Men det gamla var at ein alltid skulde bjoda godt drikka til folk som hadde ferdast eit stykke veg. *Ein baud søtmyll* Ei og dram kunde det ògso henda det baud på serleg når det var forretningar gjestingi galdt.

Sp 37.

Ja, ein framand fekk helst ekstra trakement bae fyrr og no. Men det kan godt koma folk innum ein heim utan å få noko ògso. Det kjem berre an på kva gjest det er, kormykje ein treng heidra han, kjære gjester av slekt og vener og langreisande vert synt større vyrdnad enn dei ein jamt ser.

Sp 38 .

Nei, det har ikkje vore skikk å la kjelen stå på heile dagen i ordens hus. *N*o for tidi er ein svert vyrk um å ha rein kjel og kaffien nykøkt eller trekt. Ein er ikkje pliktig um ein kan segå det slik å setja fram kaffi til alle som kjem.

Sp 39.

Ein kan godt i vår tid by ein gjest til bords i eit fint kjøken. Fyrr gjorde *ein* det ikkje. Og gjesten vart *du tid* oftast sett åleine ved bordet medan husfaren heldt selskap på avstand.

H, smori gjekk til og frå med opvarting. Borni gløste i kvar si kro.

Sp 40.

Det har vore skikk å la seg ^{til} nøgja med å ta til seg, og god skikk å vera tilbakehalden, forsyna seg lit og fint.

Mangetider åt dei seg mest ikkje mette dei framande. Men dette er no avlagt, alle ét som om dei var heime, utan regtig gamle og gamaldagse folk. Mange bed gjesten å forsyna seg mange gonger under måltidet so den gamle skikken har helde seg meir enn dei fleste reglar for god tone. Ein byd gjerne utan tanke på at gjesten kanhende ikkje bryr seg um allt ein byd fram. Men blygskap ved bordet som elles i samværet millom nenneskje vert meir og meir tilbakelagt stadium.

Sp 41

Sjå under fyregående sp..

Eg hugsar frå eigi røynsla ikkje lenger unna enn 1908 at ein var beden ut einstad og ei smågjenta skuðe halda ein med selskap medan dei stelte til maten, men gjenta sovna og gjesten sat keidsamt og såg framfyre seg i timesvis.

So skikken har ialfall vore at nokon skulde vera inne med gjesten både fyrr maten kom på bordet og medan ein åt. Dei skulde ikkje ~~sitja~~ sitja slik at "dei talde maten" i ein, som dei sa.

Å segja visse år som skikkane skifte er ugjørleg, det kunde vera heimar der nye skikkar kom inn nokso tidleg, medan dei sume stader heldt seg 10 - 20 år lenger, allt avhengig av mentaliteten hjå familjens husbodsfolk og um dei hadde vore meir ute i verdi eller berre sete i si kro heile vegen.

Difor so vanskeleg å setja ^{dus} tal på skifte i skikk og bruk.

Det er ikkje alltid at avsides gardar har vore dei siste til å gripa nye seder, dei var tevrtom ofte so redde for å verta etterliggjarar at dei skunda med å få det nye inn, gjeld både mat og klær og innbu og skikk. Dei sterkaste og mest ættstore folk heldt gjerne mest på gamle seder og var stolte av det.

Det er ogso dei som har gøynt mest gamalt og helde arven oppe.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke :

Tilleggsspørsmålnr.

Herad :

Emne :

Bygdelag :

Oppskr. av :

Gard :

(adresse) :

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