

Emnenr. 23 Fylke: Sør-Trondelag  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Oppdal  
 Emne: Bordskikk til bordaps. Bygdelag: flere her.  
 Oppskr. av: Ola J. Rise. Gard nr. — —  
 (adresse): Myken, Oppdal po. G.nr. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle, *eige minne*.  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

77


## SVAR

1. Dei sat vel som regel ved skiva.
2. Berre med få undatak (ved innflytta sør-austlendingar t.d.) så at og et folk i huslyden ved same bordet.
3. På same tid.
4. Sams måltid.
5. Kjøken og stugå gjerne sams.
6. Nystogo eller Storstogo nytta mest berre til serlege gjester.
7. Som regel faste rom ved bordet. Heime hjå oss sat far og mor oppe ved vegg, attmed skiva, og vettleser på skjostetta. Mor nest omnen og far på andre sida. Vi andre for enden eller og jamafar.
8. Ukjent.
9. Tale om høgøtt (høgsete) ennå. Tidleg hadde husbonden rommet sitt slik, at han kunne sjå beint fram til inngangsdøra.

10. Høgbordsenden var vanleg på skrå over  
frå lysomnen (peisen), men i vestre  
parten av bygda <sup>var det</sup> matsett på same  
gardas.

11. Truleg ikkje så vanleg å vaske hendene  
så jamnt i gamle dagar. Her va har  
ein så lenge eg kan minnst  
teke av seg, før ein gjekk til bords.  
Ho var oftast lengt på ein rakk straks  
innafor døra, når ein kom utafra.

12. Graut åt fleire av same gatet  
lenge. Men sist på 1800-talet  
var det helst slutt med same  
koppas til både mat og drikke  
på mange gardas.

13. Blodmat, fleskpanne o.l. kunne  
bli sett på bordet for å halde på varmen.  
Panneringen var på lag slik ,  
ein jarving med 3-4 stetter. No  
visst mest avlagt. For fekk gjester  
mat attmed særskilte bord.

14. Ja, dei kunne laga bättä av söal-mat,  
la matbitane, av fisk, kjøtt, fleisk  
(eiv og ost) på eit lite brödstykke  
og la eit anna stykke over. Sagt:  
"å å gjöra seg) bättä". Bräka ein  
liunbröd, flatbröd blögt i vatn, og  
haloturka att, kalla det snärräbättä,  
som på skjunt kunne bli sagt  
om retteleg godbitar av mat.

15. Ja.

16. Nei, (men det har truleg i si tid  
avvaga fleire magesår krefttilfelle  
m m. m. <sup>med private meining</sup>)

17. I gjestebod serleg har gaffelen vore  
nytt i lang, lang tid.

18. Til spikjikkjätt t.d. kunne karane  
gripe til talkniven (taljekniv?) eller  
"talkniv".

19. Kvar si skei, serleg så lenge ho var  
gjort av horn eller tre — eit visst sanitet  
omsyn & (seinare av blekk tinn eller sølv).  
Skeiene var visst utsett for vask  
tidlegare enn meint. Den kariose  
skikken å slikje av skeia og  
sette ho i ein stall eller ei sprunge  
i tømmerveggen har vel, som sagt,  
leod, men må vera frå mykje  
gamal tid — anna enn i skjintande  
ontale.

20. For our eit hånnde år sia nytta  
dei truleg tretalikka, skåler og fat, av tre,  
seinare einis grovkuskappas, helst  
større fat. Visse data for dette — krus-  
talikka, kuite perlefat m m har ein ikkje.

Det finst krustalikka her fra febr 1820.

21. Nei ikkje dukas til kvardags for  
voksduk eller linnoleum kom i bruk.

Dukar av ty tok og tik ein av bordet  
millom måltidom.

22. Ynse.

23. I eldre tid kunne husmora dele  
ut t.d. kjøttet. Det kallast helst  
å byt-på

24. Sjeldan.

25. Nei, ikkje.

26. Ikkje så regel fast.

27. Ikkje vanleg; men kunde visst i eldre tider.

28. Helst stille bøn og takk. Ellis så ynse.

29. Helst skulle det vera stilt attmed mat-  
bordet. Du må te' i mæ (medan) du tygg, så  
du på skjemt, NB er det stor skilnad. -

30. Ja.

31. Ikkje vanleg å syngje ved bordet. - anna  
ein bordar i lag.

32. Ja, å hald bordskikk.

33. Nei, men høgtidskveldane gjorde dei det.

34. Segn maten. Seinare lorde du, etter skrift;  
"Segn spis".

35. Ja det vart oftast gjort.

36. Ja. langferda folk.

D. 5.

37. Ja langferda folk. Millom bøndv likeins  
no.

38. Jusse med dit.

39. Einkvan, lekt husefarm, saman med gjesten,  
serleg no.

40. Ikkje serleg god og ikkje vanleg, men jamal.

41. Ja, og - som nemnt - litt på fråstand.