

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bal

Emne: Matsstell

Bygdelag: Nordbygdin

Oppskr. av: Pstl. Kirkeudvalg

Gard: Kirkeudvalg

(adresse): Lovdalen

G.nr. 64 Br.nr. 3-4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *ja*

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

SVAR

Um matsstell i gammel tid og no.

Det er nok stor skilnad paa mat og matsstell i eldre tid og no., og eg skal fyrst gje ei liki utgreining um matsstell, som det vanleg var her i bygdi i 1840-80 aare og ymse søgur um korleids det var i eldre tid. Det vart vist stor umsmunn i matsstellet daa kaffen kom i bruk. Det mest vanleg, naar alle hadde sitt arbeid i eit ved hus, so fekk dei kaffe og ein matbit um morgonen ved kl. 5-6 "fyrstekl" og so var kl. "biste" kl. 7 eller 8, "Dugurd" kl. 10. i summarhalvåret, Vefers vanleg kl. 11. Etter at kaffe kom i bruk, var det vanleg kaffe naar dugurdsteikinga var over kl. 12 eller litt seinare um alle hadde heimearbeid. Bortsett fekk gjerne ein "maalbit". Kl. 15^{1/2} var det "noon" um sumaren, um vefers litt seinare ikring kl. 12. So var det kveldsmat "kiltvets" kl. 8-9. Det er umlag sama tidi og namn paa "maalbit" no som fyr, annan eller det me kallar "fyrstekl", er det mest slutt seint.

daa folket no er sumare, uppe om morgon,
so det var iteleje korleje mat ell arbeid
fyr til, 7 og daa et dei til "biste".

Fyr i tid i 1880 aari, ja like til 1920-30, var folket
lidlegare ute arbeid enn no, især i omme
tid. Kl. 5 om morgon var dei varslig
komme i arbeid og det var ei lang østet
til kl. 10 naar det var dugurd. Und kl. 8
bevilde dei eit bel og fekk daa varslig godde
brunnbruggja ol og drikket. Fleriseg 1900
og utover tok dei varslig til aa ha med
ein matbete, som dei fekk naar dei levde.
Det var oftast ei halv eplskake med smør
paan ell litt rumsbrö og prinn, no ein
mar eit smörbrö. Dette brukast no enno
i omme om sumare, endaa öfeti no
er mykje stuttare. Solisgi og kugsar var
og er det jamt kaffe om morgonen til
"fyrbete ell om dei iteleje har det mat
so til "biste". Ofte langa dei annan mat
til biste, so som søt (dei brant flabbrö
i søt mjölke), briste, ell dei kofte "kvi-
gröyt" (kjukete veltiseg av søt mjölke)
ell prinnmat med søt mjölke altant
Men det mest varslig især paan su-
mare tid var no eplskake med smör
ell ost og flabbrö med smör paan "smör-
keling". Dei brukte mykje ost i gammal tid,
"gammalost, kvitost og krogost, for smör
kast dei spara paan alt dei kugsean.
Det fyrste og kugsar var det varslige
brö eplskake (potetkake) flabbrö og til
kaffen rumsbrö ell balgbrö. Stundom
langa dei gorabrö, vaffelbrö og kvitkake.
Gjara brö (ombrö) tok dei til aa bakke

4685

II.

i 1880 aare, men det var no længer
 berre til høgtider, og gjestebod. Kjøp
 ell kveite avlon, og kveite berre aa kjøpe
 mjök, var det ikkje mange som hadde
 raad til. I gammal tid var nok matstel-
 let berre roko prisimitet. Ei like söga
 til döme: Det var vist i 1830 aare ein annan
 Syver Skeltene kom fram ein gong aa skul-
 de brudeja den um dagen. Han kom fram
 det var host um morgonen, aa skulde
 daa fyrst ha svart Skjervegi hadde
 kolet, prisimitet aa sette gryta fram
 det og Syver sette seg burt til aa ei. No
 spørre det eit fram smaaborn berre
 men ei aa skure eller mat og daa Syver
 sto opp aa var ferdig, sa ho til boren
 "Ja ja, gaa no burt aa skure gryta
 du daa". "Nei jamma ei eg ufere alt eg"
 sa om Syver. Prisimitet var kolet av
 vatn ell prisimitet og byggejöl til
 ein hulell velling med mjök, altaa
 han det i dette høve var søtt, brö ell
 ost altaa segjer kveite söga, roko usen
 Til dugurds var det kolet av vatn og
 smalt ofte grovt byggejöl graut
 med mjök til oftast Skjervegi, søtt
 ell hulell. Han vaars daa og di mjök
 i ein stor kotte, som hadde av hulell
 smalt. Ofta brukte den prisimitet
 grauten. Naar det vart seje probet
 so brukte dei oftast probet aa brudeja
 altaa grauten ell dei et probet og mjök,
 Skjervegi laga den prisimitet grauten. Den
 skov daa hardt prisimitet i litt vatn aa kolet det
 til hulell prisimitet.

Til mors var det rymis slags mat. Usm
 smarras var det oftest "soll" av söllmjölk,
 (det var mjölit mjölk, som du kokte upp
 an kadda i en stor bytta, som du brukte
 av hela smarrasen) "Soll" er mjölk som du
 brant flabbro med i. Utöver söllen var det
 oftest spikstekjöt, spikstekt, flabbro og furr
 kurr. Var det regn og kaldt var, så kokte
 du gjerne "smarramat" ell "sö" (kjötkraft
 med grynn og erter i) Du hadde oftest egger
 kake og ost aktaat, karskje, lidt smör,
 Havsör, og utover viterum i slafetidi,
 var det no oftere første mat, "smarrjel"
 kött kött oftest saustkadhar ell rygkjöt.
 Utöver det hadde du ost og kaker ell
 flabbro. Stundom var det "smarramat",
 (det var kött sammarr av karven kött,
 fleisk, röfver, poteter og grynn). Utöver laga
 du av blod og mjölk og so stekte du fleisk
 i pannan an hadde kaker med i. So var
 det mykje anna slafearfalk, kurr og
 kurrsmat. Utöver viterum vart det
 kalvekjöt og naar grisem var slafet
 vart det mykje "arfalk", som bruktest
 ferstet. Men til jol var det jamt furr-
 fisk, som du blöite til lutefisk.
 Liket som kjötkaker ell hermetiske med-
 lagt kött viste du ikkje av her dit fyrste
 og hugsar. Det var noke smarr som
 tok til med hermetiske kring 1890, men
 noke varelag vart det ikkje fyr i 1900
 og utover. Dei fekk daa kjøpa kött
 chasjar med sterrehaake, men du var
 dyre, so det var faar, som kjøpte slike.
 So vart det chasjar som du kokte ell kitta

4685

III.

men noke vanleg med medlagging av
 kjøt og syltetøi var det stekte her fyr
 dei fiske glas aa ha det paa, Lauv paa
 kjøt kamma dei vist ikkje, laga i gammal tid.
 Og kuggear so vel den fyrste gong men laga
 kvit saus paa fleisk. Det var i tiring 1885,
 Slikt som grønnsaker vart lite brukt her
 i fyrstid. Det var berre poteter og litt raps.
 Gjerdar laga var det ikkje mange av
 her fyr tiring 1900, so hagevekstar, gulrot,
 karab og mur slikt vart ikkje brukt fyr
 etter 1900, ja men er det altfor lite hage-
 vekster i bruk her. Bar, syltetøi og saft
 bruktest helder ikkje her, det fyrste eg
 minns. Hinta dei litt bar ell smoltur,
 so var det berre det dei et upp med det sa-
 rra, barsaker til dette var fleire. Det eine
 var vel, at det var ingen, som kamma laga
 slikt som saft og syltetøi, aa ikkje hadde
 dei glas aa ha det paa, og so var det subler
 daa-. Det laut kjøpast og alt slikt laut
 sparast paa. Men i 1890 og utover var det
 fleire og fleire, som laga saft av villbar
 isar kjelbar og blaabar og no vart søtsøf-
 pe koka av byggryn. Daa det i 1900-1910
 og utover vart fleire sanna lagar, vart
 det ogsa andre barslag so som rips og
 solbar. No er nok grønnsaker, saft og
 syltetøi brukt i kostholdet freit narer.
 Til bevelds var det vanleg graut og mjölke,
 Oftast koka dei so mykje til dugundt,
 at dei hadde alt kaldgraut til bevelds.
 Men veterer og den tidi kyrri var prisne,
 so dei hadde sot mjölke, vernde dei gjera
 mjölkeis

6
Solungi og hringar, atter, so et alle ved
samma bordet og kvar fekk forsynu sig
som han vilde av den mat som var fram-
sett. Det kunne vara borner daa, dei laub
no mor laga til mat, men rose og litet
var det jamrast mat alle. Gladde dei hand-
verkesfolke, so laub det gjerne vara lidt
betre tilseth enn vanleg og oftast et daa
arbeidsfolkei og husbordin fyrst og so
husmori og borner. I riktig gammal tid
var det noke vist slite, at husmori delte
ut kva kvar skulk ha, isar av slitet
som smor og ost og det vart vel ofte i
mindeste laget. Eit lite drome: Det var
ein arbeidskar, paa Skrimdo eingong,
aa medaas, dei sat mat til mors folk, han
ei osteskive, aa heldt desse mat glaest
(vise daaga) aa saag paa desse aa sa,
„Nu det er no rart, so synst kann for-
andrast til, idag tile var det sovidt og
saag smoret paa broe, aa no ser og
Narsset gjomose ostesmei". Narsset var
ein stot vest i linn. Det har ikkej vaare
slite her fyr, at ein som tilfeldig kom,
inn medaas dei et, vart bedun um aa
vara med aa, eta. Dei maatte noke laga
til noko sero, naar framande skulde
ha fraktement. No er det annarleids
i so maate, men det er vel det, at betre
mat er det vanleg og finare, bordstelt til
kvardags og so no. Bordstikturen var
i gammal tid noke so streng, med bordbore,
baade fyr og etter, maate. Dei las no
oftast sakte, men med eit „gjeu, massen"
etterpaa. Men borner et, eit av dei lis of-
fast bordbore, hogt.

Nokor ukövrisk snak ell barning skulde
 det ikkje vara, helder ikkje mykje latter
 og spik. Maten var meir som ein heilag-
 dom, ei „Guds gaave“. Det er eit gammalt
 ordtak her, naar nokor fer ulikeleg aat
 ved bordet. „Eg viste kje farsten var
 galen, fyr han lot medan hann et.“
 Naar det er samma huslyden, so kan dei
 vaskeleg sine faste plassar ved bordet,
 isar i gammal tid var det slike, at huse-
 farer sat i kögste, kvingfolke og un-
 gar i bankeu baki bordet og kararne
 frammanfor. Som ein ser vans det stor
 skildnad paa matstellet no og i gann-
 le dagar. Bordstellet (serviset) var
 mykje enkeltare, det fyrste og kungsar.
 Det var ikkje so mykje koppar og
 talikkar, so det vart ikkje stor uppe-
 vasken. Alle et av samma grantefatit
 og or samma mjölkekoppene. Det var
 oftast trefat ell steaker. Likeis var
 det var sø ell suppe. Alle drate av sa-
 mme koppen ell ølskaali. Berre kaffe
 fette dei i kvar sine koppe. Var det
 kjøtt ell fisk, tok dei ein flatbrölet
 aa laa det paa aa et so uppe talikkar
 etterpaa. Skulde det vara rebbigt fink
 h. d. i gjestebod brukte dei „boliska“,
 (samma svarva talikkar). Bordspisnar var
 det ikkje mange av, muss alle kararne
 hadde barakeriv, aa dei bröte derom
 Gafflar hadde dei ikkje. Det var jærnt
 Gudet prespanir (stjerner) og kvar hadde
 sine spær, some dei gjerne hadde eit merkeje

Nokeon stor umsmærning i bordstelt
 vart nott ikkje her fyr ikring 1900 og
 frametter. Det at kvar stund ^{ha} sin
 falitke og kopper vart nott ikkje van-
 legst her fyr i 1910-20, summe stunder
 seinare. Skjer av metall korar og
 ibrukt ikring 1900-10, muss er dar, var
 det mange garske, som bestt vphol
 brukte sin garske kopper. Solsid er
 det stor skildnad baade paa bordstelt,
 bordstelt og kostskald no dei sidste
 60-70 aar. Men utviklinga har gje-
 gi steg for steg. I gamal tid et alle av
 samme kopper ett fat a, drake, av samme
 kopper ett steinal, no er det falitke
 baade ein og tvo til kvar og glas ett
 kopper til aa drikket av og kopper og
 gaffar, aa alle. Borddukar brukte ikkje
 det fyrste og kuggar, amma ett til krogd,
 k.d. god og i gjestebod baade dei larege
 heimelaga borddukar. No har dei oftest
 dule paa bordi og so til kvar dag, men
 det er oftest berre vokeddukar.

Nysilt mjölke brukte lite, daa dei
 laut ha kummen til smør, som var
 den likeste "vendingi" dei baade.
 Men so var den skumma mjölke
 mykje betre og feitare, den tidi det
 ikkje var separatorar. No etter det vart
 köyrevegjar paa skolarne, köyre dei
 kinn dei mjölke dei frung um sumaren
 etterkvart deg frung dem.

Slikt som "eternat" (desert) brukte ikkje
 amma ett i gjestebod, daa var det antit
 rummigrant ett "dyll", ofte baar steg.

Det var ikke fatiteter til "ettermatens" helde, men dei ek alle av fatet ell dylla. Dei vart sett ved framste bordenden aa alle et notere betar aa flutte dei so burt over langbordet til dei andre.

Bordskikkeen ellis er notk usheng som fyr, alle i huslyden, et ved vassen, bordet aa alle tek til seg det dei vil.

Mens maten er no meglej, asmarleids tilhaga, især til rors. Til dugurds er det notk varleg grant ell poteter og mjolk som fyr, men til kvelds er det mange som sluttar med grant. Det er lengi sidan det er slutt med grant søndag og laurdag kveldar. Dei har helde annan mat so som smörbröd med rymst praalgg.

Paaleg ja, det var eit ord, som me ikke brukte i min usgdenn, Me hadde notk kranstejn prim, ell ost avod kaken og smör, men nofor anna til praalgg viste me ikke usn. Det vert no meir slutt med den mest brukte kaken her eplekaken (potetkaken). Dei steiker helde bröd av kveite ell rug, især no daa, det er elstfriske kornfyrar paa kvar gard. Til alt held so brukar dei mykje flabbro enno. Störste usnunnad i kostholdet og matskillet her vart kering

1910-1920 og utover, daa det vart meir og meir i bruk aa leggja kjøt og syltetö. Herrens fisk. No er fyrst kjøt og kjøteker det mest varlege til rors. Men enno er no den gamle gode "smömmaten" og spekkmaten varleg bruket her.

Egg som no er vanleg i kostprobet, brukteist
sisteren ikeje ber det fyrste og kvaq sar.

eg hadde ikeje smekt egg fyte i 1890 aari.

Som kaffemat brukte dei i 1880 aari og
ubover, rummebröu ell til kvar daga fulge-
bröu, kvitkakeu ell vafle. So var det prinn
dau, mjölkprinn ell kaffeprinn og kran-
steje ein brinn subkerbit. Men dau, stikke-
ormar kom i bruk i 1880 aari vart det
mange slags smaa kaker av kvitmjök.
No er det kvitkaker av alle slag, jole-
kake og blautkake. Jölovagt er no rum-
mebröu og prinn enno det vanleg.

I gammal tid dau det var mindre bruk
av kaffe hadde dei mykje meir heime-
bruggja öl. Til sumars bruggja dei ofte
ein 50-60 ltr. öl og til högtider so som
jöl og praaste og so. So brenndei dei brenne-
viss til jöl og sumars, og det vart vist
brukt mykje og so til kvar daga istaden
for kaffe.

Ja eg kan dau godt eg kan skildra mat,
og bordstell dei sidste 80 aar og som ein
far er det nok skildrad isar fraa det
kyggriske umraade. Men rart no
kan eg ikeje finne, at folk er helsegare
ell bedre vilfreds med tilvare no ell fyr.
Helder tvilt imot. Folkei var vanleg
sterkara og meir utkaldande i fyr tide,
endau maten var grovare og kare dare,
aa dei ikeje viste um korleje kalorier
ell vitaminer, --