

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Holbu

Emne: Høytidsmat og Familiefester

Bygdelag: Løndre Holbu

Oppskr. av: Bauer Mr Dyke

Gard: Dyke

(adresse): Holbu

G.nr. 61 Br.nr. 9.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynslø. Bauer Mr. Dyke / 1886 ^{29/7}B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Jochas' kone Josefine Darsstad født 1861

SVAR

Det har været almindelig bruket å gå med bæringsmat så langt tilbake i tiden som en veit om. Det var Slektninger og Naboer av Bærerkonene. Også magtlovsveninder Konegjen.

For det merke Kone de en Kultvir, men det kunne nok at flere Kone på en gang.

For 70-80 år siden var det almindelig rømmegrøt, men for en 50-60 år siden var det mer almindelig søtdeig og Trollebrød (julekake)

Næ bestemt dag for besøkene var det ikke. Besøket var bare i gang.

I den tiden man brukte grøt var det stor kolerier. Tidels brukte man også grøtline av tre. En kalle det å gå med bæringsmat.

På regel var det Kone selv som gikk. Mann var nok ikke med når det ikke var i nær slektkap.

Det maldit haktoring; Det bestod av et kjødmaldit altså middagsmat og kaffe.

Det var bare becomt å gå med bæringsmat. Bærol var når barnet blev døpt.

Det kunne nok kunde de gikk til ugift og. Som overfor man skiftet sikkun for 50-60 år siden

12158

en gikk over fra gaust til søtuppe, de siste trede år er det enten kakker eller blomster. Når man gikk med bæringsmat hadde en ikke gaver, men fadderne kunne nok gi barnet en dåpsgave. Det ble holdt selskap dåpsdagen, det ble kalt barsøl. Det var egentlig at man som bar barnet som ga dåpsgave.

B. Fødselsdag

Fødselsdagen ble nok ikke almindelig feiret i eldre tider. Men for ca 60 år siden ble nok dagen feiret av enkelte.

Litt opmerksomhet blir, det nok vist fødselsdag barnet først er, selskap er det helst ved runde tall.

Til enkelte tider blir nok gjestene budne men ofte kommer de ubudne.

Gaver til fødselsdagen er almindelig både fra budne og ubudne gjester.

Som regel er det kringler og bløtkake og det kunde nok at kakerne er pyntet med lys.

C. Komfemarjon

Til 1900 var det ikke almindelig med komfemarjon selskap, men fra første del eller hundreårsstifte og utover etter første verdenskrig, har det blitt mer almindelig med selskaper med komfemarjon. Leuding blir ikke brukt. Men en gir gjerne en gave til komfemarker. Lærer og Presten er for det meste budne.

D. Bryllup

Om det ble holdt forlovelsesgjestebud i eldre tider vites ikke. I de senere år er det blitt holdt forlovelsesgjestebud.

For 80-90 år siden var det ikke ualmindelig at bryllup fejredes i 3-4 dage.

Gjæsterne som fulgte til kirken kom til bryllupsgården og frokost så for dem kunne det bli tre- fire måltider.

Forat metten angår; (hørte jeg av gamle folk - bl. a. av Burdefer som var født i 1824), at det bruktes mest av gården produkter, det blev slaktet og opplyst kjødmat i forskjellige retter såsom kjødkaker, skink og fersk kjødsuppe og brygget maltøl. Man måtte ha meget og godt øl, og så var det brendevin til både barn og voksne.

I hvilken rekkefølge retterne serveres kan jeg ikke huske selv om suppen den var alltid først. En suppekerim blev satt ved hver ende av bordet og to kjøringer, helst av mere skyldfolk skulle omke opp til gjæsterne. Det var lit av en vensdelt å være suppeserer.

Som smutning i eldre tider var halvkråtke smør og fløide. Smøret blev pakket i en form med utkjøringer ind vendig så det blev roser på den smørstabelle som var man tog formen av.

Det blev nok brukt bearmann men man samlet ikke ind nok.

For så ca 80 år siden så man at de gikk i fjern når de gikk med smutning.

De som stod for maten var kokken og tjensbillerne eller qvarterne som de også kalles.

I det siste er det ikke holdt flere dager bryllup. Det blev indtil 1920 årene blev holdt 2 dager bryllup. Nå i det siste holdes det på

ofte på hotel eller forsamlingshus.

4
Det nok også endel som reiser til by
og vier sig uten bryllup.

Fest for bryllupsdagen holdes 25-årsdagen
Solubryllup 50 år gullbryllup o. s. v.

6. Gravøl.

Det var "greina" de som både rundt
gården som begravelsen blev holdt og slakt-
ninger og andre omgangsvenner av avdøde.

I eldre tider var det med gravøl som
med bryllup at det kunne vare 3-4 dager.

Kalkidene var ombrent som ved bryllup.
i gammel tid. Det blev serveret ved langbord
med småbord og stille og spise ved.

Londmatidene kaltes middagene.

Vis det var to gårder nære indbyrdes hverandre
skulle det at ture på begge gårder blev brukt.

Og når det var gjester som overnattet tok
maten og matgjester. Da ofte matgjesterne
kaffe på senge av verdenne sine.

De som var fra greina og slakt som ikke
bødde for langt unna gikk med sendings-
affluen for begravelsesdagen den kaltes
fornatkvelden eller senere sendingskvelden
som fortjente på maten for gifte eller usifte
Njender ikke til.

I en omkring hundre årstid er flere dager
gjesterne gått over til 2 dager til nu eller
annen verdsettning til bare 1 dag og ofte
holdes de på hotel eller forsamlingshus
eller matbillet ikke blir brukt, blev
det ellers fra Bryggerierne som kom i bruk
i gjestebudene og brandevin til dram og punn
gjennbrygning og sending holdt sig lenge
ved begravelse. Sending er fundelen i bruk.

5

På formiddagen er bevertningen ved begravelsen
Kaffe og Kaker, etter jordfestelsen middag
i hjemmet. Hvis det ikke holdes i hjemmet
enten på hotel eller forsamlingshus og da er
ofte bevertningen smørebøid og Kaffe.

Det nytes like alkohol i begravelse men
det er gjerne bayeröl til maten.

Før hundreårsstiftet var det for det merke
brukt ~~bestmann~~ Bearmann men de siste

50 år er det brukt skriftelig indbydelse

De siste 60 år er annonsering brukt ved det følgende
d. Nye Fester

17 mai noen tradisjon i mat har vi ikke.

torsdagen er feires der de siste 20-30 år

fredagen er blitt feiret de siste år.

Det er gjerne bløtkaker eller kringler som
serveres.