

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39

Fylke: Høne og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Furnadal

Emne: Høglidsmat ved Familiefiske Bygdelag: (Roms sokn)

Oppskr. av: Olaf Foyze

Gard:

(adresse): Furnadal

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

A Fødselen

1. Delvar, og er skikk endra, at nabokone og slektninger (fildels også noe fjernbånd) bringe barsemat: Sengjarnmat som det heiter her.

2. Gjense anskaltur; men kanskje kunde jo bli enige om å slå følge.

3. Det tror jeg ikke. Det var jo i allfallet for, fast skik med ^{en} alle annen slags melk-grøt til sengjarnmat: Målsgrøt smøgrøt, risengrøt, rømmegrøt (Målsgrøt er starkt innkalt med sprængt mel og var rørt og innkalt så det bringes like mel for å få den riktige konsistens. Målsgrøt er vist nokst det samme som på andre steder heiter "gammle", har vist høst måske også.).

4. Kaldt så snart som barsekonen kunde ta inn på berønde.

5. Her brüktes bare en gang, siden gikk man i huset med eller uten vinsk uten å ha noe med seg

6. Se under 3. Delvar graut og så stekte man bakels (vafler og la oppå grauten i kummen eller fabel.

7. Utgår her.

8. Her brüktes de sidste 50-60 in -
krusfal eller kummen (till stou).

9. "Sengjamat"

10. Det var mest kona som gikk, men kunde også sende en vakren datter eller svigerdatter

11. Delvar ikke brukelig, al manen var med. "Det måta se ikkje".
Det barn tok man gjerne med.

12. Ja braktoring måtte de ha best hin koff og sjolade med smok av smaltaken sengjamat gjøres fra tidlige inthomme fordyngene av graut bakels (vafler) etc. I senere tid er det blitt skik med blänkaker og andel kjøpt bakverk. Graut og bakels er nu tidens blit arbeid med prosjekte fra ~~denne~~ ^{betonen} som sengjamat.

13. Noe forskjil manna på stilt
gjestedet har jeg ikke hørt.

"Den ha være da med sangjamen"
"Den (ho) ha sangjamalkjerringa"

14 Kjenns ikke her.

15 Ja, det var nok egentlig bare
de gifte mødre. De ugifte mødre
gik nok bare de merreste nabane.
Faken foedde en viss sokk.

16 Skikken skiftes jo litt efter
tid. Kunde surlig i mellomkrigsleden,
sokk at grøt og bakels er blitt erstattet
med andre spiselige ting, og blomster.

17 Ja sangjamalkjerringen har ofte
med en liten gjenstand til det nyfødte
fets som små stromper kjolekni etc. lign
Men dette ikke almindelig

18. For var det mindre bruktly å ha
med andel med sangjamalen.

19 Ja, Faderne og kanske barnets
besteforeldre fets.

20 Ja (Barroel)

21 Ved hjemkomsten fra kirken
var det til middag kjellner og
surre kaff, sjokolade m.m. til
lang på kveld. Fødselsbrev var
for slantansett til 2 kroner
(helt en bokrone sølv), kvinnfolkfesten

4
Præcis oprindelig mindre
Gav fædte mandene $\frac{1}{2}$ daler så
gav med kvindene fædte 1 ort og fædte
var med fæddagebørne mindre i
skillingliden fædte henholdsvis
~~to~~ 1 ort for mand og 12 skilling
for kvinder.

22 Vil ikke.

23 Ikke gir nu mere efter en, eller
selv nu under pengefæddagen så
kæpper man kvinden hvidt om
"å være størst."

B Fæddage

24 Fæddage blev vist lidt
fiert, i allefald ikke en vaksne.

25 De vaksne fiert vist sjældent
selv de store milepelt på livsvejen.

26 Du blir nu best mere skæbning,
vaksne eller gode venner ved fæddagen
av de "store" fæddage, men det
kommer også ikke indtuden.

27 Ja, det er skikk med gave, og
andag fra gæster, som ikke er best.
Jeg har selv erfaring i det.

28 Ja, det er ikke det i sig selv var
nu specielt rebt.

29 Gakalanda bakker, men med alen G.S.

C. Konfirmasjon

30 Jo len i del helstøjet ikke kon-
firmasjonsdage blev væsentlig færet.
Kanskje bad man med bønne for
Kerke man og konfirmantens fæder;
særlig hvis konfirmanten var betænkt
med, og gave på dagen.

31 Jo, man holdes gjerne stort gjeld
på konfirmasjonsdagen.

Det kom vist i bruk så litt efter
litt i dette århundrede.

32 Man, blandt det gjennem folk ikke prestene
i allefeld; men først og fremst fæderne
og man skyldfæder og nær naboer.

33 Tildels.

34 Jo, gave er det; massvis her
fra indtækt og andre.

35 Man ikke noe bestemt, men
ganske overvældigt er det likevel.

D. Bryllup.

36. Jo, det var nok brudelig at bruden
og hennes forædre blev båret til brud-
gammens hjem til gjestebud og så der
vordende brydte ~~til~~ med forældre til
brudens hjem. Står sers navn på dette
gjestebud, vel jeg ikke.

37 Det var det i alder tid, og det også
offisielt nu.

46
38. Til litt over århundredskiftet
var det mest brukt 3 dager bylling,
fredag bylling. Bryllupsfocket var
opp i byllingsgården: ~~da~~ så blev tiden
fredag formiddag. Gjesterne blev da
først borte en drøm (~~og~~ de smugles
Cognak) så var det kaffe og smørbrød.
~~Da blev det~~ For fallet kjört til
kirken var det fisk og melkegrøn
(mjølkgrøn) med byggryn: litt senere
tid risengrøn og efter maten gikk
idollene rundt. Så bar det til
kirken. Brudevielsen var omkring kl 2
efter. Gjennomgangen fra kirken, var
det alle kaffe og brød. Så blev
det kjøtt, gjerne ferskjøtt og fisk
med kalle poteter, og kålrot, fløtkjøtt.
Så alle kaffe og brød.

Da blev bordene brakt ut, og dansen
tok til. ~~Hvorkun~~ Brudegammelen danset
ut først med bruden (la opp dansen?)
Var brudegammelen ingen danser
mille han, lei for seg. D.v.s. han
fikk en god kommersel til å legge
opp dansen med bruden.

Litt sent på kvelden, måtte
bordene inn igjen, da var det
kveldebrød (melkbrød). Det var
kaffe og smørbrød. Det var oftest
legg frem hele kaker og så skue gjesterne
sle av skiven, og det var store belstener
med bakels (vaffer) og som pålegg
var det grøt med mælkspøl.

Så mælkspøl under svær 3.

Så måtte alle bordene ut,

7
og dansen fortsatte. De brød gaa-
ne blev rodet rundt, gik omkring
og skjenkede brødsviden.

Dansen gik næsten hele natten
til, og det var oftest i et varmt sæt
et dekket bord med smørbrød og
ølle eller melk, så de dansende kunde forny sig.

Anden dagen lørdag var
det frokost (åbit) efter som de
fleste gæster kom tilsted.

Det var kaffe og småbrød ^{gæsternes} som
Karlsmale.

Denne anden dagen var det til
midday rømmegrød ^{og} kylling. Første
dagen blev det kødt så rikelig med
kylling, at det også blev nok anden
dagen alt det rømmegrøden. ^{Brændergrøden} ~~Brændergrøden~~.

Brændergrøden blev kun første.
grødet (gi foran i grøden er
~~grøden~~ brænder, som var grødet.)
Det var dans også den dag og næsten.

Tredje dagen søndag var
det til midday kødt fisk og melk-
suppe (mjølkgrøn). Denne suppe
var vel oprindelig med byrgrøn
(høgrøn), men blev senere til ris-
grønsuppe, kunde også med røsiner
og krydderier.

3 die dagen var det dans bare
efter middagen. 7 9-10 sidst var
det kvælsmed og stult med stor avshed
og lakking. Til kvælsmed f. eks. kunde
det varum med kaffe og sjokolade

Øl var det gjærlig bært. Ølet
blev smagt rundt i albiller eller

eller ölskåle og så kaldt "danskskåle".

Disse var nærmest skulpt som et almindelig driest (svov) kaffel.

Plakater havde en indsnævring øverst og med forskellige inskriptioner.

Man drak altså en runde bolle til den var tom og Kjellermannen fyldte på nyt og rim, dansk (den sidste klasse på ca 20 liter). Stemmestjernen - Kjellermannen var her kaldt: hællemann.

a. Fødsel, middag og kvædsmed men desuden kaffe (sjokolade) og bakkverk efter.

b. Nevnt foran.

c. Brudegrønt

39. "Bænnga" til bryllup var smør i formen, mælsgrød og bakkverk. (Bakkverk: vegler) Smør blev altså sat på bordene i formel stand. Disse former kendte var af forskjellig størrelse efter skyldskylden til brudeparret; modren kendte f. eks. bon (bøne) en smørform på et bismærkestykke = 6 Kg ^{andre} og med til 8 mark = 2 Kg. og smørformene blev i ~~soffer~~ i rum til sat frem på bordene på salerhener (kænsballerke).

De første halvdel af 1800 årene var smørformene sat frem på smørstøtte. Disse var nærmest ^{smør} næsten væsen eller appelsæben ^{ca 25 cm.}

Jeg tror neppe denne skikken med smørstøtte var i brug særlig længe i allefald var den helt borte i 1890 årene. eller det findes endnu

~~smørre~~⁹ smørretts oppbevaring.

40. Ja, smørret stultet lages i formen
(Smørre), men andet vil jeg ikke.

Ja, badeha (vafflene) hadde ja
~~forskjellige smørre~~ eller jernel, som de
de blev stekt i forskjellige mønstre.
Særligst 1880 årene kom de runde
badeha ~~h~~ hvor man stekte i
hjerterformede vaffler ad gangen, og disse
jern anbrukes på ringkøllene på
kokeovnen eller kamper.

I eldre vaffeljern, de såkaldte
kølljern anvendtes helst på åpent
sted, men man kørte også
slike ovndøren åpen og stekte jernet
inn i ~~en~~ ovnen. Den sagt disse
jern kørte produsere i rektangulære
køll vaffler med forskjellige
mønstre. Disse jern blev ofte
~~stekte~~ forarbeidet i gardens smedje,
kanskje mest av overrindende gjøllere.

Slike jern findes også stekt i
messing, de v.s. selve vaffeljernen
var messing men "lenene", armene var
av smedjernet. (Ja her blev stekt jern),

41 Kjønnets ikke her.

42 Beining eller marmoset "Bøneny".

43 Det var ofte en tjenestjente eller
en datter på gården som gikk med
bønenya "Bønenyrtas". Det var altså
en kvinne som ikke stekte i selve
bryllupet.

44 "Bønningskuelden" var kalden for selve bylappet. Det var stor Beaktning til Bønningslurene og ofte også dans til Kluden II eller III.

45 Nei

46 Det var brøda eller en av midten som ved bylappets stult la i kummen smaltbilde: Katt, bakkels og grøt.

Til å være opp i bylappet var det ikke liddet oppvarningspipe, men det var noen av bruktjerringene som blev tillat til å være opp. Det var ikke betalt over; man blev tvunget i mest reknet som en av å bli tatt ut til Klavertjerring.

47 Det går mer og mer av brøda; men det er ~~en~~ mange som holder bylapp i 2 dage. Giften sig je lødny og forsette med festen søndag. Når man går over fra å holde bylapp i 3-4 dage og til 1-2 dage, kan det vanskelig påvises, stilt utvirket sig litt etter litt.

48 Somme, men deler sjelden

49 Det hadde, men sjelden.

50 Vel ikke.

51 Ikke best år.

E. Gravide

52 Nærmeste grund og nok slettainge.
 Når en den døde husstand gik
 ud og bad man dage for gravide.
 I senere tider også tilføjet for lidt
 længere afstande.

53 Ten dag, men andre dage
 blev det best samme, som ikke var ~~den~~
 første dag.

54 Omkvad som en første bryllupsdag
 Først Kaffe og Kage, lidt senere
 Kaffe og smørbrød. Ejstern bage med
 sig hininger som ved bryllup, men
 grøt vaffler og Kage: men mindre portioner
 end til bryllup. Efter gravferden
 middag. Kjøl eller kjølkage og en
 desert. Der serveres på dagede længere.

55 Nei, her ikke noget det.

56 Nei

57 Hos en nabo med bedre husstand

58. Ejstern havde med bringerne med sig.

59 Her ikke noget det.

60 Nei, her ikke det.

61 Nei.

62. Gravid holder i allefald ~~to~~ omkring
som for 50-60 år siden.

De flere dages ~~længere~~ Gravid ^(se af betydeligheden) med
hønske folk indet om.

63. Noen slægt alkohol har ikke været
skjult i Gravidene: de sidde 50-60 år.

64. Det se under 63.

65. Se foran.

66. Se foran, ~~der~~.

67. Det kom vel hende, men tydelig.

68. Skriftlig indbydelse til begravelse
er vist ikke brukt her.

69. For 50-60 år siden, men nu er
det helt almindelig.

F Nogle fester
70. Fuglen ~~beholdningen~~ heran

71. Skerbtager ^{nu} fides almindelig med
en lille ekstra tilrettelse

72. Færdige ~~høns~~ erindres bare en
enkelte.

73. Ikke mere bestemt

74. Nej ikke.

75. Det kom tilfældigvis lidt, ved avisens
kørske.

se som ~~indsendt~~ ~~med~~