

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39.

Fylke: Østfold.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rakkestad.

Emne: Høgtidsmat ved familiefester. Bygdelag:

Oppskr. av: J.H.Olsen-Smedal.

Gard:

(adresse): Rakkestad.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eiga røynsle.

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

SVAR

A. Fødselen.

1. Inntil for omkring 50 år siden var det vanlig at nabokoner, slektninger og venninner kom med mat til barselkonen. Nu er skikken helt forsvunnet. I de siste 20-30 er det mer og mer blitt alminnelig å nytte føde-hjem.
2. I regelen kom de enkeltvis. Men det hendte nok at flere slo følge. Selv om det ikke var avtalt noe på forhånd, kunne jo flere komme samtidig.
3. Noen innbyrdes avtale om hva de skulle ha med seg, var ikke alminnelig. Men det kunne jo hende av og til.
4. I regelen begynte de med besøkene 3. eller 4. dag etter fødselen.
5. Det var vanlig å komme bare 1 gang.
6. Fra gammel tid av var det alminnelig å gi fløtegrøt. Men i den siste tiden var det enkelte som ga søt-suppe med svsker og rosiner i, eller sviskegrøt eller annen fruktgrøt. Det var helst slike som hadde lite eller ingen melk i huset. Ved siden av disse rettene hadde mange med seg kaker-mest hjemmebakte.

- 7. Som nevnt ble det sendt bare 1 gang. Men hvis det var smått i hjemmet til barselkone, hendte det nok at folk som hadde råd og hjertelag til det, sendte flere ganger. Men det ble ikke regnet som barselmat.
- 8. I eldre tider ble barselgrøten sendt i trefat. Men i forrige århundre gikk trefat litt etter litt ut av bruk, og det ble alminnelig å nytte stentøyterrin eller stentøyfat. En slik terrin fantes i mange hjem, og den ble ofte ikke brukt til annet.
- 9. Hvis det var grøt, ble den kalt barselgrøt, men hvis det var annen mat, ble den kalt barselmat.
- 10. I regelen var det konen selv som gikk, men hvis hun var forhindret, kunne hun sende en voksen datter eller en tjenestejente.
- 11. Det var ikke vanlig at mannen fulgte med. Det hendte nok bare når barselkone var en nær slektning, som datter, sønn- eller datterdatter eller søster.
- 12. Sendingsfolket ble traktert med kaffe, smørbrød og kaker. Det ble ikke gjort forskjell om den nyfødte var gutt eller pike.
- 13. Jeg kan ikke huske å ha hørt noe navn på slike små gjestebud.
- 14. Om det ikke var vanlig, hendte det barselkone ba til seg sendingsfolket etter hun var kommet opp igjen. Noe navn på dette gjestebudet har jeg heller ikke hørt.
- 15. I regelen gikk en bare til gifte mødre med barselmat. Til ugifte mødre kom nok bare mor, hvis barselkone ikke våk hjemme, og kanskje søstre.

16. Fløtegrøt var den vanlige barselmaten så lenge skikken varte. Søtsuppe eller fruktgrøt, som enkelte begynte med-jeg antar omkring 1880-ble især brukt av folk som hadde lite eller ingen melk i huset. Å sende kaker som tillegg til barselmaten ble først alminnelig i annen halvdel av forrige århundre. Blomster ble ikke brukt i eldre tider; det er en nyere skikk.
17. Hvis økonomien var mindre god i barselkonens hjem, var det vanlig at konene hadde med en liten gave til den nyfødte. Gaven var i regelen et stykke tøy eller et ferdig plagg, men det kunne også være en pengegave. Det hendte jo at slektninger hadde med en gave, selv om det var velstand i huset.
18. Nu finnes skikken ikke lenger. Den ble borte sammen med barselmaten.
19. I eldre tider var det ikke alminnelig å holde dåpsselskap. Det innskrenket seg i så tilfelle bare til fadderne og de nærmeste slektningene.
20. Selskapet ble kalt barsel.
21. Gjestene sendte ikke sendinger. Men iallfall i den senere tid var det vanlig at gjestene ga et større eller mindre pengebeløp. Noen bestemt spiseseddel ble ikke brukt.
22. Det var ikke noen fast regel for hvor stor penge-gaven skulle være. Det gjaldt også henne som holdt barnet.
23. Nu er det nokså alminnelig å holde dåpsselskap, barsel som det fremdeles heter. Det blir ikke bedt bare faddere og slektninger men ofte også granner. Sendingen består i regelen av forskjellig slags bakverk, som

gjestene har med seg når de kommer til gjestebudshuset. I tillegg til dette gis det gjerne en pengegave.

B. Fødselsdag.

24. Fødselsdagen ble visstnok ikke feiret i eldre tider. Til og med i min barndom for 60-70 år siden var det ytterst få som holdt fødselsdag.

25. Nu for tiden er det mer alminnelig-for barn ofte hvert år, og for voksne bare ved runde tall, som 50, 60, 70 og ofte også 75.

26. Gjestebudet kan være bare for folk som er budne, men ofte blir det ordnet slik at fødselsdagen blir gjort kjent i avisene eller på annen måte, og de som vil kan komme og ønske til lykke med dagen.

27. Enten gjestene blir bedt på den ene eller den andre måten, er det vanlig å gi gaver. Gaven kan være en pengegave eller en prydelig eller nyttegjensstand.

28. Når det gjelder den tiden som er nevnt ovenfor i pkt. 24, kan nevnes at det ikke var noen spesiell rett en skulle ha til fødselsdagen.

29. Nu skal det helst være rikelig med sukkerbrød, bløtkaker, kringler og småkaker, som gjestene for en stor del har med seg. Lys på bløtkaken brukes i regelen ikke uten det gjelder barn, og ikke ofte da heller.

Fødselsdagen for barn blir gjerne feiret med en liten tilstelning med barn fra grannelaget som gjester. Barna blir traktert med sjokolade og kaker. Det hender at fødselsdagsbarnet får gaver av slektningene sine, men sjelden av de andre barna.

C. Konfirmasjon.

30. I de eldste tidene jeg kan huske eller har hørt om, ble konfirmasjonsdagen feiret på enkleste måte uten noe egentlig selskap. Men maten var nok bedre enn ellers om søndagene, og det hendte av og til at konfirmanten fikk gaver av sine nærmeste slektninger. Til stede var ofte bare husets folk og kanskje noen slektninger.

31. I de siste 50 årene er det etter hvert blitt alminnelig å holde konfirmasjonsselskap.

32. En pleier å be slektninger og granner. Læreren i kretsen blir også bedt, men sjelden presten.

33. Gjestene hadde med seg forskjellige slags kaker, men ingen andre matvarer, og slik er det nu også.

34. Det er skikk å gi gaver til konfirmanten, og i regelen er det bare dem som er budne til gjestebudet som gir.

35. En har ikke bestente retter eller kaker. I regelen blir det servert middag, som gjerne består av en fiskerett og en kjøttrett. Måltidet avsluttes med en dessert, fløteis eller fruktgrøt. Men det er ikke alle som nytter den samme spiseseddelen. Noen serverer først en tallerken suppe med kjøttboller i, og andre sløyfer fiskeretten. Siden får gjestene kaffe og kaker og til slutt kveldsmat. Kveldsmaten består av smørbrød og kaker med kaffe, sjokolade eller melk til. Til middagen blir servert øl av ymse styrke, men sjelden vin og brennevin. Kakene kan være mange slags.

6.

D. Bryllup.

36. En kan ikke huske at det ble holdt forlovelsesgjeste-
bud. Det hendte nok at de forlovede ba til seg
noen venner, men noe gjestebud var det ikke.

37. Så vidt en vet var det slik i eldre tider også.
Nu er det ingen som holder forlovelsesgjeste-
bud.

38. a) I regelen vanket det 4 måltider om dagen i.
bryllupsgården.

b) Før kirkeferden ble gjestene traktert med
kaffe og smørbrød med pålegg. Ofte vanket det
en dram eller to også. Når så gjestene kom til-
bake fra kirken, servertes middagsmåltidet.
Det besto av kokt eller stekt kjøtt med pote-
ter og flatbrød til. Dertil kom øl og dram.
Når de var ferdige med denne retten, kom suppen
som det fornemste, på bordet. Etterpå ble det
servert kaffe, og senere punsj til mannfolkene
og "bisp" til kvinnfolkene. Om kvelden fikk
gjestene kaffe og kaker, og ofte midt på natten
kaffe og smørbrød.

c) Suppe burde serveres ved hvert bryllup. Men
ellers kunne nok rettene variere litt.

d) Noe egentlig fast program for 2. og 3. dag hadde
de visstnok ikke.

Når bryllupet var slutt, ga gjestene drikke-
til
penger/kokken, oppvarterskene og stallgutten.

Gaven kunne være fra 1 spd. til 1 ort-alt etter
som en hadde råd til.

7.

39. Sendingen ble i regelen sendt til bryllupsgården aftenen forut. Denne besto gjerne av 8 til 12 brød eller kaker, sandbakkels og kanskje 1 sukkerbrød, et fat med møske (mylske) og 3 til 4 kg. smør.

40. Det var ofte slik at hver husmor hadde sin egen måte å pynte smøret på.

41. En kan ikke huske å ha hørt noe om at bemannen samlet inn kjøtt, når han ba til bryllups.

42. Sendingen kaltes fon.

43. Sendingen ble ofte brakt til bryllupsgården av 2 eller 3 unge jenter-fonejenter som de ble kalt.

44. Det var alltid en liten fest med traktering for fonejentene om fonekvelden.

45. Det ble ikke sendt noe hjem igjen fonekvelden, men etter bryllupet. Fonekorga ble oppbevart i bryllupsgården, og det måtte alltid følge med en liten smakebit når den ble brakt tilbake.

46. Det var kokken som sto for maten. Hun kom i regelen til stede noen dager før bryllupet. Hennes hjelpere under det forberedende arbeid hadde ikke noe særskilt navn, men under bryllupet ble de kalt oppvartersker. Under det forberedende arbeid trengte en ikke bare kvinner, men en måtte også ha en mann eller to til å bære vann og ved og til å gå erend. "Heimatsendingen" ble ordnet av husmoren eller husholdersken sammen med kokken.

47. Nu blir bryllupet gjort unna på 1 dag. Det hender nok av og til at det slutter først ved 3-4 tiden den

den følgende dag. Hvis bryllupet holdes på hotell, slutter det gjerne ved midnatt eller litt over. I eldre tider kunne et bryllup vare både 2 og 3 dager. Men ut igjennem forrige århundre ble det mer og mer alminnelig å korte av på tiden; dog holdt 2-dagers brylluper seg til omkring 1880. Også i eldre tider var det mange med dårlig råd som gjorde i fra seg bryllupet på 1 dag.

48. Det er ikke så sjelden nu at en holder bryllup på hotell. Da overtar hotellet i regelen både tilveiebringelsen av mat- og drikkevarerne og serveringen. Denne måten nyttes mest når det i brudens hjem er mindre god plass for gjestene.

49. Omkring år 1900 var det enkelte forlovede som reiste til Oslo og lot seg vie der uten å holde bryllupslag. Men nu hender det ytterst sjelden.

50. I siste tilfelle fikk brudeparet gjerne bryllupsgaver bare fra foreldre og søsken og kanskje noen venner og venninner.

51. I de siste 40-50 årene er det blitt nokså alminnelig å holde fest på 25 og 50 års bryllupsdagen..

E. Gravøl.

52. Til gravølet ble innbudt slekt og granner og av og til venner utenfor belaget. Hvor mange, avhang nok av familiens økonomiske stilling.

I eldre tider gikk kjøkemesteren noen dager i forveien til gårdene i belaget og til slæktninger og venner som bodde utenfor belaget. Folk som bodde lengre borte, ble innbudt skriftlig.

53. Gravølet varte 1 a 2 dager, sjelden 3. Fra 1870 årene ble det vanlig med 1 dag. I regelen ble det servert 3 eller 4 måltider.

54. Før kirkeferden ble gjestene traktert med øl, melk og kaffe til smørbrød og ofte lefseklining. Etter kirkeferden ble middagsmåltidet servert. Det var gjerne satt sammen av de samme rettene som foran er nevnt for bryllupsmiddagen. Gjестene var benket ved ett eller flere langbord. Når det gjelder de andre måltidene, ble det i regelen ordnet slik at maten ble satt frem på bordene og deretter forsynte gjestene seg og tok plass hvor de kunne finne den.

55. En kjenner ikke noen sort mat som ikke burde nyttes ved begravelsemiddager.

56. Det er ingen som kan huske at hovedmåltidet hadde noe særskilt navn.

57. Gravølet ble i eldre tider alltid holdt i hjemmet. Hvis plassen var liten, ble gjestenes antall gjerne innskrenket. På bondegårdene var det i regelen plass nok, og på husmannsplassene hvor det ofte var bare ett rom ved siden av kjøkkenet, hadde de ikke råd til å innby flere enn de nærmeste slektninger og kanskje en eller annen granne.

58. Sendingen ble som oftest sendt dagen i forveien. Men det hendte nok at langveisfarende gjester hadde den med seg. Sendingen var pakket i en stor, rund korg, fonekorga. For at en skulle få plass til alt sammen, måtte den pakkes omhyggelig. Noen spesiell måte det ble gjort

på, kan jeg ikke huske, og jeg har ikke funnet noen annen som husker det heller. Det er jo omkring 50 år siden fonekorga var i bruk. Både smøret og sukkerbrødet var pyntet, men de enkelte husmødre hadde gjerne sin egen måte å pynte på. Sendingen besto av de samme ^{slags} matvarer som nevnt foran under bryllupet.

60. Når sendingen ble sendt dagen før gravølet, ble det alltid holdt et lite kalas for fonegjentene.

61. Det finnes ingen tradisjon om at det var forskjell på maten ettersom den avdøde var gift eller ugift.

62. Fra slutningen av forrige århundre gikk en litt etter litt over til mer beskjedne former. Noen nøyde seg med bare "førelikferd". Da møtte gjestene opp i sørgehuset om morgenen. De ble først bevertet med kaffe og kaker, og en stund før de reiste til kirken, fikk de kaffe, melk og smørbrød. Ved kirken oppløstes så selskapet. Andre hadde både "førelikferd" og "etterlikferd". Da ble gjestene enten i sørgehuset eller ved kirken av kjøkemesteren bedt om å være med tilbake.

63. Da det omkring århundreskiftet ble slutt med å brygge øl hjemme, gikk en over til å kjøpe øl - både alkoholsterke og alkoholsvake ølsorter. Noen brukte bare alkoholsvake ølsorter ved gravøl.

64. Gammeldags sending og til dels hjemmebrygging har holdt seg lenger ved gravøl enn ved andre gjestebud.

65. I regelen møter gjestene opp i likkapellet ved

kirken. Derfra følger de så med til sørgehuset, hotellet eller et annet leid lokale, hvor middagen blir servert. Etterpå får gjestene kaffe og kaker, og til slutt kveldsmat, som består av kaffe, eller for dem som ønsker det, melk og smørbrød. Noen innskrenker bevertningen til bare kaffe og smørbrød.

66. I regelen nyttes ikke sterkere alkoholholdige drikker enn pils og bayersk øl.

67. I den senere tid er det blitt nokså alminnelig å holde begravelsemiddag på hotell. Da blir ofte kveldsmaten sløyfet. Ordningen blir gjerne slik som nevnt i pkt. 48.

68. Å be gjestene gjennom skriftlig innbydelse ble først alminnelig i begynnelsen av dette århundre. Før den tid var postombringelsen her i bygda så sen, at en ikke kunne stole på at brevet kom frem tidsnok.

69. I 1900 fikk bygda sin første lokalavis. Fra den tid begynte folk litt etter litt å avertere dødsfall i avisen. Men helt alminnelig er det først blitt i de siste 20 årene.

F. Nye fester.

70. Det har ikke dannet seg noen tradisjon om hva en skulle ha til mat 17. mai.

71. Det er noen som feirer morsdagen. Skikken er mer alminnelig i stasjonsbyen enn utover bygda. En begynte med det omkring 1930

72. Farsdagen er det visst ingen som feirer.

73. En har ingen bestemte retter. Det vanlige er at barna lager eller kjøper en bløtkake eller en kringle og gir mor den dagen.

74. Skikken er nok kommet opp uten tilskyndelser fra noe hold. Bløtkaker og kringler er så alminnelige ved alle høgtidelige anledninger ellers også.

75. Mors-og farsdagen ble kjent gjennom avisene.