

Emnenr. 39

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Beiarn

Emne: Kjøktids mat ved familie-

Bygdelag:

Oppskr. av: Foug. Heen. fester.

Gard: Strand

(adresse): Moldjord

G.nr. 45 Br.nr. 6.

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. Det er fra gammel tid skikk at nabokoner, slektninger og venner kom med mat til barselkone. Kvinnen holdt seg enda, men maten innskrevet seg for det meste til kaker, syltetøyer, frukt eller andre delikatesser.

Det er sannsynligvis bare av den minste slekt som innfinner seg for å gratulere, og har med en godvil til barselkone. Det er ikke lenger nødvendig i likhet i gammel tid å bringe med mat for å gjøre det litt festlig for barselkone, og for å feire begivenheten når et barn var kommet til verden, eller ved hjelp av stykende mat å gi underen "krefterne tilbake", og barnet en hedre & styrke i livet. Når inntas de hedre okonnis & stillede, der brakte gode mabretter til barselkone ifølge gammel skikk, var skikken blant mindre be- midlede også en form for grannehjelp. Folk er nu gjort over meget mer økonomisk velstillet, så grannehjelp på den måte ikke lenger er nødvendig men etter gammel skikk, får barselkone et eller annet godt av slektninger eller venner når de kommer for å gratulere og hilse på den nye verdens borger.

2. De kom som oftest enkeltvis, og skjelden to

sammen. De likte helst å gå hver for seg når de skulle med barselmat.

3. Viss de gikk to sammen, hvad der kunne heude når de botte litt langt borte, av talke de hvad de skulle ha med seg.

4. Besøkene begynte tredie eller fjerde dag etter fødselen. Det hente at kauer sau villo vise hvor friske og sterke de var, stod opp tredie eller fjerde dag etter fødselen. At denne uforsiktighet undertiden kunne få en underlivslidelse til følge, hadde de dengang ingen saum helst forståelse av.

5. I almindelighet <sup>gikk</sup> hver kvin engang med mat, men i visse tilfeller hvor det var nødveudig kunne de gå flere ganger.

6. Fra gammel tid var det grøt sau skulle være barselmat, og da allerhelt "saume grøt," men men i mange tilfeller måtte simplee grøt klare seg. Sau mel beaktes saumevalk byggemel av hjemmalt korn. Barselgrøt og brøgrøt blev da kokt av feinsoldet, suppenel. Suppenel blev malt av de største og fineste byggkorn, og blev sau uavel sier, for det neste brukt til suppe. Finere mel til festgrøt var begyut å bli brukt i 1850 årene. Toren Larssen (1833-1914) fortalte: Da Ole Pedersen og Berit Olsdatter giftet seg i 1858, var de så sparsamme, at de ikke hadde råd til å få brøgrøten kokt av annet enn, hemkåmmel." (byggemel) Det var da mest vanlig å bruke "grymmel" til brøgrøt. Risengryen var kjent, men folk flest hadde ikke råd til å kjøpe disse i så stor mengde at de dengang (1850) kunne koke brøgrøt av dem. Toren fortalte om første gang de hadde risgryen til brøgrøt her i bygden. De fleste hadde ikke kjenskap til risengryens grøt. Fatene med grøt blev satt på bordene,

og folk blev hunden å sette seg iuttel, Bryllupverken gikk ut for å ordne med suåret som skulle settes i grøten. Da kom kom inn med suåret hadde de fleste spist opp sin del av grøten. Verken spurte om de ikke ville reule til de fikk suår i grøten, svarte de: nei så go grøt så de her behøv om da ikkje suår i.

Barselgrøten blev da gjennems siterne kokt av det bedste mel eller gryn som en husmor hadde til rådighet. Fett eller hvort blev der en forandring. Den blev foruten barselgrøt brakt med kapper og pannelaker, siden serverte enkelte; Kjøleletter, Suppe eller deserer, og senere kaker, krummer, frukt og syltetøyer av forskjellige slags.

7. Sam regel gikk de med barselmal kun en gang, men i enkelte tilfeller der barselkonen var svak eller fødelsen, og hvor det gjaldt om ved hjelp av god merende skal å komme til krefter, sende de mal flere ganger, Første gang var det alltid barselgrøt, men ved senere sendinger var det ingen regel for hvad det skulle være.

8. Barselgrøten blev sent i porseleus kal, steubøtjal eller steubøtterien, og, viss det skulle beres et stykke vei, blev det satt med i en "löp" eller en kær med lokk over. De la lokk over faret eller skålen de hadde grøten i og kuyttel et lin klede omkring for at den skulle holde seg varm.

9. De kalde ikke all mal for barselgrøt, kapper, kaker eller annen mal kalte de: barselmal. Ordet: seugemal, har også vert brukt.

10. Det var i almindelighet konen som gikk, men var hun av en eller annen grunden forhindret, sende hun malen avsted med en større datter, søster eller tjeneskjeneke.

11. Jeg vet imidlertid tilfelle at en annen fulgte med når kona brakte mal til en barselkone,

del sånnest seg ikke.

12. Feudingfolket skulle alltid trakteres med kaffe og kaker når de kom, og dem som hadde lang vei skulle også ha mat før de gikk hjem. Til barselet blev det alltid bakt kaker og brød som skulle vere til å traktere heråkomende med. Det var ingen forskjell enten det var gutt eller pike.

13. De hadde ikke nå særskilt nær på trakteringen, til dem som kom med barselemat.

14. Der hvor det var flere mindrårige barn i huset og ingen hjemmehjelp, der kunne det bli liten anledning til å gi traktering til dem som kom med barselemat, når husmoren selv lå til sengs, da stalle barselkauen et "konnemåltid" og traktere i abokaverne med etter at hun var kommet opp. Et slikt trakterement blev kaldt: barselet (barselet). I dag holdes sådanne små selskaper etter at barselkauen er blitt frisk igjen, når fødselen har foregått på et sykehus. Det er nu meget almindelig at en som skal ha barn får ligge på sykehus eller sykestue under fødselen, men selvom barselkauen har latt hjemme, holder enkelte et lite gjestebud for den nærmeste familie, hvor også menedene blir bødene med. Sådanne små gjestebud kalles da: barselet gjestebud eller barseletselskaper.

15. Det var kun søstre, svigerinder eller en god veninde som gikk (gav) med barselemat til en ungift moder.

16. Å fastsette et bestemt tidspunkt når ~~den~~ skikken begynte å skifte fra grøt til kaker av forskjellig slags er vanskelig. Under eller like etter forrige verdenskrigen, da det skedte forandringer i det gamle levesettet på forskjellig vis, blant annet ved almindelig og større forbruk av sikket kveteemel, blev det også almindelig å bakte kaker av forskjellig slags til helg og høgtid i alle hjem,

da tok det ganske fork stüb med skikken å traktere med barselgilt.

17. Koneue hadde ingen gaver med til den uvgifte ved første sendingen eller senere.

18. Nu gir de fleste den uvgifte en gave når de blir hunden til barselgilde eller at moren er oppe igjen. Det kan vere en pengegave, eller ting den kan vere til nytte for den lille, særlig når det er uvgifte.

19. Det var skjelden at de i eldre tid holdt dåpskalas. Der kunne vere litt ekstra tilstelling ved hjemkomsten fra kirken, men ingen uten for hjemmet blev hunden til gjestebud. De åkavoenisk velstillede holdt dog dåpselskap for faddrene og familien.

20. Dåpselskap hel ikke barsel, men gjestebud, kalas eller selskap.

21. Til de såvå dåpsgjestebudene sendte ikke gjestene sendinger.

22. Det var vanlig, at den som fikk et billitsverv gav større gaver eller ydet mer en de andre som var budne.

23. Nu holdes det alltid dåpselskap. Foruten faddrene er besteforeldrene budne, men skjelden noen av de andre av den nærmeste slekt uten om husefs folk. De gies alltid dåpsgaver, enten et pengebetalp til å sette på bankkonto eller en verdigjennestann, helst av sølv.

### B. Fødselsdag.

24. a.) For å glede barna, laget de en og annen gang til litt ekstra traktering til fødselsdagen. Det var dog ikke vanlig at de gjorde det. Fødselsdagene gikk som de andre dager i året, upåaklebb hen.

b.) Det var skjelden de feiret fødselsdag i eldre tider. De syntes det var unødvendig å opre noen oppmerksomhet på at en fylde år.

25. Litt eller hvert blev det vanlig å feire fødselsdagen hvert år, både for barn og voksne. For barn

med små kiltellinger, og for voksne, særlig når de blev ældre og fylder runde tall, med større kiltellinger.

26. Ved de vædige fødselsdage, (der er endda dem ikke fejres fødselsdagen) blev dagen fejret innen familie kretsen, der er da skjelden imibütt evnen ikenoven. Derimot når man fyller runde tall, blev der imibütt av den nærreste slekt. De kommer bare dem som er kuden. Fryktanskninger sendes av venner og kjente som "telegrammer".

27. Det er skikk å gi gaver til fødselsdagen. Det er dog særlig ved de runde talls fødselsdager der gies gaver, og da i almindelig kven av de imibütt gjester.

28. De hadde ingen spesiell rett til fødselsdagen i eldre tider.

29. Sammensetningen av rettene der traktes med ved fødselsdage kan vere litt forskjellig. Sjokolade brukes lite, da de fleste synes sjokolade og søte kaker blir rett meget av de søte. Til søte kaker serveres omkring alltid kaffe. Pringler og bløtkaker av forskjellig slakte brukes alltid, men det er skjelden de setter lys på kakerne. Ellers kan der foruten kaker, traktes med, te og småbrød, og ved større kiltellinger flere varme retter.

### B. Konfirmasjon,

30. Etter at konfirmasjons høytideligheten i kirken var over, var der i gammel tid ingen selskapselig sammenkomst for konfirmanter i hjemmene.

Konfirmasjonen var en påkalt kirkelig plikt, som ikke alle konfirmanter gikk til med glede. Dem som var mindre flink i kristendoms kunskeper, kunne risikere å måtte gå både to og tre perioder til konfirmasjons forberedelse før de slapp fram for "presen" (som de kalle det) og blev konfirmeret. Mange konfirmanter gikk konfirmasjons skule (som den het) med spenning og frykt for å bli "avvist", så folk flest synes ikke det var noget å holde selskap for. Konfirmasjonsforberedelserne

holdtes i seks uker, og i den tiden måtte konfirmanderne  
 vere borte fra hjemmet og bo hos fremmede når de hadde  
 lengre vei hjem, og det hadde de fleste. Om søndagene  
 hadde konfirmanderne plikt til å oververe prekenen i  
 kirken, så de kom skjelden hjem i den tiden forberedel-  
 serne varte. Blev de så "attvist" når de hadde gått til  
 forberedelse i fire a fem uker, og måtte gå ett år til,  
 syntes de det var lite festlig. Det heente, at både fire  
 og fem konfirmander måtte gå to forberedelses peri-  
 oder før de blev konfirmet, og det heente at enkelte  
 måtte gå det tredje året før de slapp frem, som de sa.  
 Disse som da måtte gå flere gange til konfirmasjon-  
 forberedelse, fikk i religiøusens navn satt på seg et  
 mindreverdighets stempel som var meget mer  
 følelig for dem det gikk utover, i gamle dager,  
 enn det tilvermelsesvis ville ha gjort i dag. De  
 gamles usvikelige bokstav tro, og troen på  
 presternes ufeilbarhet i religiøse kroessaker,  
 gav rum for en lidels vilkårlig hårdhet  
 behandling fra enkelte presters side, som  
 ikke ville blitt tatt idag. Pass dem det gikk  
 utover, frem kalle det kross og bitterhet, og en  
 fiendtlig og uviljig innstilling til prestestanden,  
 som de ikke våget å vise åpenlyst, men likvel  
 gav dem mange symptomer. Det skapte en  
 en uvilje mot prestestanden der ender er merk-  
 bar hos enkelte mennesker utover bygdene.  
 Omme at konfirmasjonen er blitt en frivillig sak,  
 og ikke et lovpåbud som blei hærdhet av en  
 pietetisk indstillet prestestand, men en frivillig  
 kroessak, er konfirmasjonen blitt i folks øyne  
 en høytidelig og vakker avslutning på barne årene,  
 og en festlig innvielse av de første skritt inn i  
 de voksnes rekke.

3/. Eldre tid var det kun lærere, prester og enkelte

Handelsmenn som holdt konfirmasjons selskap, men litt etter hvert blev det almindelig å gjøre det festlig i hjemmene der de hadde konfirmant. Først i århundret skiftet begynte enkelte å holde selskapielig høstetling når de hadde konfirmant, men først i slutten av 1930 årene blev det almindelig å holde konfirmasjons selskaper.

32. Vil konfirmasjons gjestetid bli høden kien den aller nærreste slekt, besteforeldre og søsken, sviger og svigerinder, viss der da ikke er for mange av dem. Samt oftest bli også faddrene til konfirmanten høden. Viss lærer eller presten høder med til nærreste omgangs-krets, eller er i slekt eller familie blir de høden, ellers ikke.

33. Gjestene sendte ikke sendinger, og det gjøres ikke nu heller.

34. De gies alltid gaver til konfirmanten av dem som blir høden til gjestetiden. Nere slektninger som ikke hadde anledning til å komme sendte ofte gaver.

35. De har ingen bestemte retter eller kaker til konfirmasjons gjestetidene. Matrettenes sammensetning blir slik som hver enkelt finner av det passer for anledningen. Kakerne skal være slik som der vanlig brukes ved festlige anledninger. I første rekke: blåkaker, forskjellige slags lagkaker, forenkaker og småkaker. Husmodrene eller voksne døtre baker selv de kaker som brukes.

### 9. Bryllup.

36. Viss den forlovede var eller de fikk ommeende svigerforeldres ønske, blev der holdt forlovelsesgjestetid eller forlovelses gjill, som det også blev kaldt.

37. Tidde tid var det de mere velstående som holdt forlovelsesgjestetid, mens folk flest ikke tok en forlovelse så høytidelig. Den holdes forlovelsesgjestetid nu i de fleste familier for å feire forlovelsen, men dette sker alltid innen familias nævre krets. Der innbydes ingen utenforstående til denslaks gjestetid.



38. a.) Det vanlige antal måltider i bryllups gården var; fire, foruden to gange Kaffe, i døgnet.

b.) For frokost var det Kaffe med kage, vafler og andre kaker til. Til frokost: smørrebrød med forskellige slags pålegg, men inntil å drikke til maten. Senere blev det vanlig å bruke, te, eller melk for dem som ønsket det, til maten. Til middag: kjøttrett, senere også fiskerett. Ut på ettermiddagen, Kaffe og til kvelds smørrebrød. Det fjerde måltidet var nattmaten eller også kaldt: nattvau. Nattmaten blev spist i 1-3 timer om natten.

c.) En rett som alltid serveres i alle bryllupper var: brærgrøten, den skulle vere middagsrett siste dagen.

d.) Den gang de feiret tre dagers bryllup, blev brudevielsen alltid factalt i kirken om søndagen, like etter prekenen. Bryllupfestlighetene begynte da lørdag, da infaat de første gjestene seg. Det tre dagers bryllup feiret sammen 1896, var enbretterne følgende: Lørdag middag, fiskerett, kjøttboller, skrellede dampkokte poteter, rød sausesuppe med svidsker og rasiner. Frokost, aftens og nattmat alle dager: smørrebrød (ikke påsmurt smørrebrød) med diverse pålegg, med te Kaffe eller melk til eller østet. Frokost og ettermiddags Kaffe med diverse kaker til. Søndagmiddag eller brudevielsen: Okostek, rødgrøt med svidsker og fløtemelk. Mandag middag: Brærgrøt, risengrynsgrøt kokt av helmelk ribsatt fløte, med smør kumst skanel, sukker og melk til, alle servert som enkelt-porsjon på tallerkener. Til bryllupet var imidlertid over hundrede gjester. Der holdtes ikke lag tredje dag for hjelpene. For hjelpene var det alltid ekstra pådekning hver dag etter at gjestene hadde spist. Til sadane store bryllupper (som de kalte dem) ville det vere en skam for vertskapet om det på noen måte blev knapt i matveien. Det fortaltes

om Faderen til brudgommen, der holdt forarrættelse  
bryllup, da han den lördagen så bryllups-gjester  
komme til gårds fra alle kanter, gikk han inn i  
kjøkkene til kvinnfolkene der var travelt bestyef-  
tigel med matlagingen, å sa: Bitterdø kvinnfolka,  
her kjem mykje folk he garss, no røyen da på om  
dått har laga nokk mat he allj'sammen.

Det fortelles om et tredagers bryllup holdt i 1906,  
vistnok et av de sidste tre dagers bryllupper  
sann blev holdt her i bygden. På gjesterne var færd  
kjenn om mandag eller middag, var det nesten ikke  
en til sällaget med seg i huset. Gjesterne fikk  
nok, men da alle bryllups-gjesterne var borte,  
måtte der taes fatt å lages mat til husets folk.

39. For å kunne innby mange mennesker  
sammen til større festlig lag som et bryllup  
i gammel og eldre tid var, at de innbudne i  
likkhet med et vanlig sammenskuts lag sendte  
eller brakte med seg en del av den maten som skulle  
spises. Terlig var det smør, ost og kjøtpålegg det  
kunne var vanskelig for en enkelt å skaffe. I gammel  
tid, da hver hadde nok med å klare seg med  
brødkorn, sendte de også flatbrød, tefser og kaker  
med i sendingen. Hvor meget de færd kjellige  
gjester skulle sende, var det ingen fast regel for.  
Det herodde på hvor mange det var fra hvert hus som  
var bidden. Den som hadde god råd, måtte også vise  
det ved å sende rikeligere bryllupsending enn den  
som lite hadde. Det var forøvrig skikk, at alle i  
grenda blev bidden i bryllupper den gangen, også borte.

40. Det var ikke skikk her, at maten, særlig  
smøret skulle pyntes på en bestemt måte.

41. Den som død til bryllupseller begravelse  
sauler ikke inn kjøtt. Kjøtt var det skjelden de  
gav i bryllupsending. Det sørges i almindelighet

bruden brudgammens familie for å skaffe til veie.

42. Før kaltes sendingen, bryllupsending, eller også bare: sendingsmat.

43. Var der ingen andre voksne i huset som kunne gå med sendingsmaten, gikk kona i huset med den. Manden i huset gikk nesten aldrig med sendingen.

44. De som kom med sendingsmaten fikk alltid traktering av bryllupsmaten, selvom en ikke akkurat kan kalle den trakteringen for fest. Viss der kom flere samtidig med sending kunne trakteringen bli som en liten festlig selskelling.

45. At de før brylluppet sendte en smakebit hjem igjen med den som kom med sendingsmat, hørte til skjeldenheterne. Genialt når brylluppet var over, var det vanlig å sende en smakebit av bryllupsmaten til dem som var hjemme.

46. Til hvert større bryllup blev det alltid sungen en eller to kokker, der kom dagen før bryllupsfestligheten skulle begynne, for å gjøre forberedelser til middagsmaten som skulle serveres bryllupsdagen. Under forberedelserne var det bruden eller brudgammens mor, eller en annen av husets kvinner der hadde oppsynet med matlagingen, alt etter som brylluppet blev holdt i bruden eller brudgammens hjem. Til selve bryllupsfesten, blev det alltid sungen en kjøkenester, senere kaldt: bryllupsvert, til å ha over oppsynet med alt under selve festen. Når bryllupsfestligheten var over, og gjesterne skulle reise hjem, skulle konene ha med seg en smakebit av bryllupsmaten til dem som var hjemme. For utdelingen av denne hadde husmoren i det hus brylluppet blev holdt, overoppsynet hjulpet av en av kokkene. Når særskilt navn på den som stod for heimatsendingen, var det ikke.

47. De holdes ikke flere dagers bryllup en lenger. allerede i arkivutredskiftet var det blitt

almindelig å holde bryllup kun en dag, kun en og  
 annen holdt det som de kalte: Storbryllup i flere dager.  
 Nu er det vanlig at den aller nærmeste familie samles  
 dagen eller til en liten eller på fest, som for spøk. bli  
 kaldt: "stakk fest".

48. Det har vært enkelte som har holdt bryllup  
 på hotel, men det er ikke ofte det hendes.

49. Det har vært at de forlovede har reist til nærmeste  
 by (Bodo) og latt seg vie uten å holde bryllup.  
 Det er mot sedvane, og blir i almindelighet dårlig  
 likt av familien.

50. Du blir ikke gitt bryllupsgaver når der i enkelte  
 bryllup holdes. Fordi den aller nærmeste familie  
 gjør i et sådant tilfelle vel jeg ikke, men det blir viss  
 ikke mange bryllupsgaver fra dem heller.

51. Det er ikke almindelig at de holder fest på års-  
 dagen til bryllupsdagen, men enkelte gjør det.  
 De lager litt festlig tilsteling innen familiekretsen.  
 Ellers er det vanlig å festligholde dagen ved runde ball.

### O. Gravøl.

52. Først og fremst blev, etter den avdødes nærmeste  
 slekt, utvalgt hvem til begravelse. Det er også  
 skikk fremdeles, at alle utvalgte på gården blir  
 hunden, selv om at antallet av graver på enkelte  
 gårder er ferdoblet mot for en par en annen  
 siden. En av husets folk eller en av avdødes nær-  
 neste slekt gikk omkring i gård og grend og  
 bad til begravelse. Viss det var lang vei til den  
 som skulle innbydes, klarte det seg med å  
 sende uimulig innbydelse med en som tilfel-  
 digvis skulle samme vei til det nærmeste bodde.

53. Gravøl varke kun en dag, aldrig leger.  
 Du brukes ikke ordet: Gravøl, men, begravelse.  
 Til en begravelse hørte tre måltider. Før begra-  
 velsen holdtes, var det pratting ved en liten

kilstelling når den "døde" lagdes i kisten, vil den blev kunne den aller nærreste slekt som ikke var for langt borte i um-  
høden, og næm av de nærreste naboe, kunne skikk ee  
fremdeles i herd, selvom der ikke er så mange um-  
høden ved denne anledning som som i eldre tid.

I eldre tid var det også skikk i øvre dele av bygden  
vinters tiden, når veiv og føre forholdene var uun-  
lige, at enkelte holdt begravelsen for den dode blev  
brakt til kirkegården og begravet. Det måtte her  
umulig veiv og føre forhold tillot det, og det kunne gå utover  
for så kunne ske. Fra øverste gårdene kunne det ta en  
uke og mer fra de drog hjemme fra og til de var hjemme  
igjen, og da ofte under stort slit både for hester og folk.  
Når det for mange år siden anulatt kirkegård oppe i  
bygden, samtidig som heleme heringen all transporten.

54. På begravelsesdagen, for den døde skulle bringes  
til kirkegården for å begravet, samleles slekt og  
granne fra de nærreste gårdene til til sorgehuset til  
de sidste forker deler til gravferden. Da blev der  
servert mat til de fremmøtte for de drog avsted. Alle  
umhøden måtte ikke frem da, men støtte til likferde  
etter hvert. Etter at likfølget var kammert fra kirken  
til begravelsesgården, blev hovedmåltidet; middagen  
servert. Middagen var i gammel tid (både ved bryl-  
lupper og begravelse) alltid "kjøttådd" med skrellede  
poteter kokt i suppen og servert med flatbrød og  
smør til. Der de ikke hadde poteter, var det bare  
flatbrød og smør til kjøttådd. Kjøttet som bruktes  
til deuslaks festmiddager skulle alltid vere færekjøtt,  
men kjøtt av okse eller krige kunne klare seg.

Om kvelden for gjesterne drog hjem blev der servert  
smørbrød, som blev spist uten noget å drikke  
til maten. Maten blev alltid servert ved langbord.  
Middagen blev frembæret i store fak, som flere  
forsynte seg av i fellesskap. Ellers var serveret flate

holertene med kviv og ske til hver person. Som  
gjæster fikk mens tre hånds fjuvre klare seg. Gjæster  
sæm hadde lang vei hjem, overnattet på gården til  
nest dag, særlig vinters tiden.

55. Der heyr Medes aldrig fisk til begravelses middager.

56. Roveduættetel kalte de: begravelses middag.

57. Viss del var for liden plass i hjemmet, stille  
alltid nemste uato sitt hjem til hel eller delvis rådigh-  
het, all etter same det kringes. Det var skjelden at  
en begravelse blev holdt helt uten for hjemmet.

58. Til begravelse hadde gjæsterne nesten altid  
sendt en med seg når de kom. En annen sak  
var det viss det var mere slektninger, søsken eller brøer  
til arvtøde, der skulle yde en del mer til begravelsen,  
at de sendte dagen i forveien det som skulle gies.

59. De forskjellige matvarer blev ikke pyntet eller  
pakket på noen særskilt måte når de skulle sendes til begravelsen.

60. Overbringere av sendingen blev altid trukket  
med mat når de kom til gårds.

61. Det var ingen forskjell på maten enten arvtøde  
var gift eller ugift. Grøt til begravelsesmat har  
en ikke høit antall å vere brukt her i bygden.

En annen sak var det, at der kunne vere forskjell på  
maten når den arvtøde var en barn, da servertes der  
som oftest bare to ganger mat. Første gang om mor-  
genen før de drog til kirken, og andre måltidet når de  
kom derfra, og begge måltidet som oftest som årrehold.  
Da kaffe kom i almindelig bruk, og kaker av forskjellig  
slags blev en iers tattelig del av det som tilhøste en  
festlig tilstøtning, blev (blev) kaffe og kaker servert  
før tilferden der hjemmet fra til kirke gården, og før  
gjæsterne forlater begravelses gården og reiser hjem.

62. Her i bygden har det same foran nevnt, kun  
merk holdt en dag gravøl ved hver begravelse.  
En annen sak var det, viss noen av dem som var

Langveis fra, og kom dagen for begravelsen skulle holdes. For disse blev der altid festlig oppdekning med vin og drikke.

63. Her var det for som bebyggel. ol i gammel tid. De hadde forlita Koru a anse til albygging, derfor var det heller ikke vanlig a skjenke, ol i begravelser. Ved andre festlige anledninger blev der skjenket brendevin, men i begravelser blev der nesten ikke nytt alkohol i nogen form. Alkohol blir ikke servert i begravelser nu heller.

64. Gjennembegging i forbindelse med begravelser har ikke her hatt noen betydning, men likevel har skikken med gammeldagsending holdt seg lengst ved begravelser en andre gjestetid. Nu er det kun kaker av forskjellig slags som begravelsesgjesterne bringer med seg, og da er det kun de gifte koner som har kaker med, og viss det krenges, fekte til kaffew.

65. Bemerkningene ved begravelser er en del anderledes nu enn i gammel og eldre tid. Der serveres mat en, skjelden to ganger, og Kaffe og Kaker to ganger. Der serveres Kaffe og Kaker til de gjester som møter frem til begravelsesgarden for ferden gar til kirken. Meddag, naar gjesterne er kommet fra gravferden, og Kaffe og Kaker en tid eller naar gjesterne er ferdig til a reise hjem.

Rejseringen og Kuapphet pa forskjellig slags matvarer, kraug folk til a iinnskrenke serveringen til kun et mal. Tid mat, og maten bestod som oftest av smorrebrød med forskjellig slags pälagg. Etter at det blev tatt mat a fa av forskjellig slags, servere ofte ordiner middag med fisk og kjøtt og deser av en eller annen slags. Det er nu kun dem av den nærmeste slekt av den avtode som bringer kaker med seg til begravelsen.

66. Nu ~~serveres~~ serveres ikke alkohol i begravelser nu heller.

67. Nu hender det, at dem som har sendt hus bekvemmeligheter, holder begravelsesmiddag pa hotel eller spiseforretning for et begrenset antal innbudne gjester.

68. De gjester som bor så nær at de kan innbydes ved

personlig henvendelse, bli enda bidden på den måten, eller blir innbydelsene sendt skriftlig. Når enkelte enkelte innbydelse som blir sendt pr. brev til den som bodde så langt borte at de ikke kunne innbydes ved bød, begynte de ikke å sende skriftlige innbydelse før i 1930-årene, og selv da, var ikke bruken av skriftlig innbydelse vanlig.

69. For hundre år tilbake, eller litt før, begynte de å avretke dødsfall i avisene. Det var dog kun en og annen som gjorde det, og det var lenge, mellom hver gang en så dens lats annonser.

### F. Norge festes.

70. 17. Mai. Der har ikke dannet seg noen tradisjon om hvad en skal ha til mat 17. mai.

71. Der er mange som feier, marsdagen; Om alle forsøker å gjøre det litt hyggelig for, men den dagen, vel en ikke, men fra enkelte begyndelse er det blitt fler å flere som følger eksemplet.

72. Det er med farsdagen som med marsdagen. Den som feier marsdagen feier også marsdagen, det skal ikke vere noen forskjell.

73. Bestenke retter har de ikke, men mar og farskaker skal det vere den dagen, med kaffe på sengen.

74. Etter ideer fra kakebøker, aviser og ukeblad, baker de, de kaker som hver synes det passer for anledningen. Under tiden feier de dagen ved til kvelds å ke en eller flere i utolaget på kaffe og kake. Det samme heider at de gjør på "farsdagen" også.

75. Mar og farsdagen, blir kjent gjennom aviser og radio, og blir snart oppfattet som hjemmets dag, til heder for, mar og far.