

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Konne nr. 39.Fylke: Tellemark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: TümEmne: Høytidsmat ved Familie-
festBygdelag: VestfjorddalenOppskr. av: Olav O. NielandGard: Nieland(adresse): Nieland

G.nr. 115 Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja.

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

Gardbrukkar f. 1877.

SVAR

A. Fødselen.

1. Det var gammel ritikk og er enda i bruk på landsbygda i Tüm at føydelen følger Rom med matsendning til barsels-Ronan. — Den som var mest nært føydelen Rom først, og så de mere fjernboende. — Men ikke de romminner Rom med matsendning når de var ugifte. — De kunne nok legge gaver i sjølv eller andre bruksting til den nye verdensborger. —

2-3. Med sendingen Rom de helse-enthetvis, men de kunne nok vere 40 dendlings-Ronar som skal følges til barsels-Ronan og så antalet de på fornånd hva de skulle ha med seg. —

4. Sendlings-Ronene ventet noen dager etter fødselen før de Rom på besøk til barsels-Ronen, om alt økt vel til. —

5. Med sending Rom de bare en gang til barsels-garden der alle som vi vettjer med uto for barnet var døpt, og da Rom de sammen at om tre ukers tid til barne-dåpen og barselsfest. —

6. Den vanlige sendingsmat var graut

og lefsepling. Men det kunne ikke vere lett
sakset omør. - Skaten kunne variere noget et-
ter årstidene. - Var det graut de Rom med
i den varme årstid bar de smørfeittet
smeltes i en bolle eller flaske, og grautten
bar de i sendingspand. - Om Plingsending
bar de i Røg, "Røgv" på armen midt Røvkle-
de over og Aafset tekke u sen på Røven til
stas. Om fell sending med Pling måtte et-
ter gammel tradisjon vere fem Past +
Past, fire øy 18. - 20 i alt. -

7. Det var ikke spille her at de sente flere
ganger mat til barselsponen. - De regnet
i Røke med 1-2 og 3 ganger som andre steder
og i bybebyggede områder. -

8. Her i bygda sendte Ponene barselsgraut
en i rose malte trespann med seit fra 1918
og håndtaik i.

Sendings Røgen var rose måla, men tre-
kken av den er nu avlagt og steintøy Rom-
met isteden. -

9. Skat i mindre prosjoner kalte de i Røke
for barsels-graut eller singematz. - Det var
med seg noe når de gjekk på visit, slik det
nu er med Parker. -

10. Det var aldri Røna selv som gjekk med
sendings-maten til barselsgarden. Døtre
eller tjenesstjenster måtte gå dit. - Det var
hun selv som måtte fare med helsing og hø-
de skyt av den gode grautten. "Aaja han
lyk no gjøra da den," sa en Røne før en
femti-setlesti år siden da hun Rom med
sending og fikk god skyt for den. -

11. Mannen fulgte aldri med når Rønen var
sending, om det var usømmeleg eller ikke en

det ingen som vet nu. -

12. Sendingsfolket fikk Gratfering øl og brennevin og gjestemat og gav deg god tid. Det var ingen forskjell om den nyfødte var gutt eller jente. - gjestringen var den samme, med helsing og gode ønsker. -

13. Sendingsiden var se ea. Are ukler, til den tid da barnet skulle dojus. - Og sendingsbunnen for der i all løyndom og ofte kunne de spørre hinnanden om den og himm hadde vært der med sendings. -

14. Sendingsfolket fikk aldri Gratfering i barselsgården, men dette var aldri kalt barsol. -

15. De gikk bare til gifte mødre med barselsgraut til de som hadde sett bū og bås.

16. Når ak bakkene satte seg ned på sendingsstolen i bygdene skiftet stilen slik at en ikke lengere er avhengig av sendingsgraut i de gamle spand, men ber den i steintøyfat, eller de nøyter seg med Røker og konditorvarer og blomster. -

17. Når sendingsspannet eller sendingsbunnen lvertes tilbake kunne de ofte finne sylinder til veslefulla som fastsatt formaten. Til den nyfødte kunne de ved sendingen finne sylinder som gaver og da helst til namnedåpen, når barnet var til "Prinsen". -

18-19. Når barnedåpen var over holdt en dåpsplass om kvelden, og alle myldfolk var med. -

20. Dåps-selskapet heter barsels-turing eller å surre barsel. -

21. Det var to slags lag i gammel tid. -

Betal og Lendingslag. - Var gjetene forligt om sendingslag for de med seg male. - Var det belag Posta verbet det hele. -

22-23. Det var ingen særs eller pliss for de som bar barnet til døgen, eller for den som løyste leva. - De var de mest nærskyldde. Skirkken er den samme nå. -

Det var alltid leis i gammel tid å Roma inn i huset før barnet var prisfest. - De mistet leva si eller hattan. - Og for at Poig Aotz de hattan eller leva av seg og hell den under armen inne i barsels-garden med han satte om ørendet si. -

D. Fødselsdag: -

24. De feiret ikke noen fødselsdag i eldre sider, ikke for barn og ikke for voksne. -

25. Nå er det ikke mange sider at de holder fødselsdag for voksne hvert år og på andre sider ved runde tall. - Men mange glemmer fødselsdagen og drar seg innai all stillehet. - Derimot holder de fødselsdag for barn nesten over alt. -

26. Somme blir bedt til de voknes fødselsdagsfest som feires ved runde tall i alder, og somme ikke. - Andre går og venter på at de blir budt, og hvis ikke kommer de ubedne som gjester, og ønsker til lykke med dagens venn og hjemming. -

27. Alle kommer med gaver til fødselsdagen budne og ubudne gjester. -

28. Det er ingen tradisjon om fødselsdag. Fra eldre sider med ikke i madrett og framført. -

29. Det blir nå servert bløttkaker Pringle og alt det bedste i matbua til slike fester med lys overalt. -

C. Konfirmasjon.

30. Det eldre tider var det bare Konfirmasjons-messen som ble overvaret av de inserente skyldfolk til Konfirmanthen. Det var ingen sammenkomst om kvelden etter messen. -

31. Konfirmasjonsrelat Rapt kom i bruke heretter forige verdenskrig. -

32. Til Konfirmasjonsrelat Rapt var en til Ryldfolka og andre tilfeldige, men ikke læreren og presten. -

33. Gjestene kommer ikke med sendinger til et siktet lag - ikke med matvarer. -

34. Konfirmanthen får gaver av alle som er ludne til gjestelaget. -

35. Til laget serveres god gjestebeds-mat og både og bløde kaker. En har ikke bestemte nester eller paper til kaker. -

D. Bryllup. -

36. Traditionen om festbarol er helt gått i glømmelse. - Ingen kan huske at de holdt gjestebud i anledning forlovelser. -

37. Det eldre tider var det i bruk å gjøre forlovelser kjent ved gilder. - Men nå gjør det seg med en annonse i avisen. -

38. Når gjestene kom til bryllups-garden vid 10-11-tiden fikk de lefseking, dram og øl. Økjamiddagen hadde de ferdig ved 4-5-tiden etter som reisen til Kirken var lang til. Samstundes med middagen tokka de gryngraut. "Risengryngraut" som de serverte ved 11-12-tiden om kvelden. - Var det endags gjestebud holdt de på den natten og fikk lefseking-mat sidlig om morgnen. - Skulle det være flere dagers bryllup var det sendings-

lag fra grannedag og øyldfolke vidt omkring. - De Rom med omor, lefsetpling, og fløte til graut som de RoRa i bryllups-garden. Det kunne vere fjellfisk, "aure", og mange annet de hadde brukt før. - Hadde de orden i laget skulle gjestene legge seg og hvile ut på morgonsida. -

a. Skåltidene i brylluper var de samme som til hverdags bruk, med med "biske", "dogurd", "ondår", og "nottveren". [erren nemnes med sy 1818 l.]

b. Til biske var det lefsetpling eller rug-parker. - Til dogurd var det romegraut. - Til ondår kjøtmat eller fisk fra fjellratna. - Kvedmatten var ofte scint på Predden. - Alt alle måla hadde de sunnbrau, flatbrød. -

c. Det har ikke vortet opp noen tradisjon om matretter ved familiefester. - Skøn feit graut var vanlig mat til fornemme gjester. -

d. De skiftet på maten så godt de kunne og restene var nyttig. -

Ton Rjøremester sang ein gong da gjestene hadde sett seg til bordet. - "Vår døse og du er alt berett. - Store bein og lite Rjøs. - De må forsyne din tan så de goc spae. - De so lite så Rjøos te." -

Det var også fest dagen etter laget, der alle hjelperne var med. -

39. Sendingslag var det nesden bleitt med i 1890 åra. -

Ton Plingesending skulle vere 5 Raat, et Raat er fire dyre, til 20 lefsetplinger fullstendig med omor. Ton omor plantar sel

sendning var om lag Sri Rg. 16 sendings-
spenn Det om lag 6 l. som var fuldt med
graut og hadde sett løs.

40. I Søre lag hadde de nok i eldre tid fyl-
le omorbaljer på langbordet og omorblan-
ker på „Sælefat“. Og så gammelst og annen
kristos var sett på stenefat på bordet. —

I midten av stenefatet var en pinne som
sto opp iosten eller smoret, for å holde den
på plass. — Det var ingen pynt med blomster
eller grønt i den sid. —

41. Det er ikke kjent at bemannen samlet
inn Rød eller andre matvarer, når han ba
til bryllups. — Han måtte vere ute å ha 40
dager føre-å. —

42. Det er ingen nemnde navn opbevart
på sendingen, om hva den kaltes her
i bygdene. Men Konen som hadde
med maten å gjøre kaltes „Reikjerring“.
Reie eller reia var en avgifts-plikt
av matvarer til presten. „Præstereid“
Kornreie om våren, og smørreie om
høsten. —

43. Sendingen var nok sent til bryllups-
garden på forhånd, men neppe av sjølv-
folket, helst av tjenere eller voksnede barn.

44. Kjent er det ikke, at de hadde nogen fest
med straksting når de kom med sendingen.

45. Denne kan jeg ikke sware på. Reikjeringa
var kniven med maten føre-å. Alt skal
ha nå rikelig til i bryllupslaget. —

46. Den som sto for maten var en Lone
med stor erfaring i matstell. Det var
denne Reikjeringa med sine hjelptere
som ordnet opp med heimsendinga av län-

Se jøkter.-

47. Det var slutt med de lange bryllupene i 1880 og nitti åra. -

48. De holder nå bryllup på hotel eller andre større lokaletter. -

49. Somme reiser til byen før å vise og holder da et mindre selskap etter på

50. Bryllups-gaver blir ikke sent til de same vier i byen. - Bryllups-gaver som i oldetid før sendingslaget. -

51. Det holder somme nu i senere tid bare ved nærmeste fall, til minne om bryllupsdagen. - Gravål. -

52. Bemannen var ute og ba inn grammelaget eller belaget 2 dager før gravølet. Alle fjernboende slekninger var bedt førtur. -

53. Gravølets varde en dag, men de mest nærskyldde var samlet 2 dager etter. Skalldidene var de samme i alle lag.

54. Serveringen var alltid ved langbordet, men det kunne også serveres lefseblanding og øl i kendiene der de dat var siden knapp, og reisen lang. -

55. Det var ingen fordom om at det var noen sort mat som ikke burde myktes ved begravelser-middager. -

56. Ni hovedmåltidet hadde ikke særskilt navn.

57. Likfølget fikk bevertning i hjemmet men middagen kunne nok holdes på annet sted. -

58. I 1890 åra var det slutt med middager i gravål. Men før i tiden var nok

spillen den samme som i bryllups-lag: -

59. Sædning-smaten var påsket i lindutte-
er, med safs og synder men ikke blomster.
60. Om noget plas på førehand er ikke
kjent. -

61. Som kjänner ikke til om det var noen
forskjell på gift og ugift ved serverin-
gen i gravølet. -

62. Det er ikke kjent i folkeminne at de
holdt flere dagers gravøl. - Men det kan
ne henvemme somme seder at de mest fjerns-
boende elektrisiteter heftet alt et par
dager, før selva kom til bygd. Et gravøl,
lefferd, eller gravferd varte en dag
og utetter natten, da granner og nærebo-
ende reiste heim. -

63. Mange steder bygger de maltøl
til gravølslaget enda. - Men alkohol
forbruket er like i gravøl i forhold
til andre sammenkomster i lag. -

64. Sæding til gravøl har holdt seg
til ut i 1890 åra. Og hjemmebygging
holder seg enda til gravøl og andre gjer-
sabud. -

65. Bevertningen ved begravelseser er
nå som ved andre sammenkomster der
følger sit i lag. -

66. De bruker å ha dram til middagen
i gravøl som i andre lag. -

67. Det blir holdt begravelse i middag
på hotel når plassen i hjemmet er for
stort.

68. Gjester som bur langt unna ber de ved
brev, men i grannelag brøt de bennan
til om lag 1920. -

69. Da det kom løvpalaviser begynnte
en i aviserne dødsfall i avisene om
lag 1910. -

ol. Nye feirer. -

70. 17. mai. Om den dag har det ikke vært
nemt deg noen radiojorn eller fjordom om
måstret til 17. mai-dagen. -

71. Moorsdagen er kjent av noen, men
den er utkjent av mange, og et fåtal feirer den.

72. Det kan være noen som feirer Farsdagen,
og han kan få et par ørkomjurt gavel. -

73. De sørger for å ha noen barker til
disse dagene. - Moorsdagen og Farsdagen.

74. Det er barkeren på sedet som barker
kringler til det bruke på disse dager...
eller mykker enn får fra aviser, uke-
blad og radio. -

75. Moors og Farsdagen var kjent
i bygdene fra aviser og ukeblad og
radio. -

— //