

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39

Fylke: Biskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Ytre Landrova

Emne: Høgtidsmat - familiefester.

Bygdelag: Komunes

Oppskr. av: Kristoffer Skolem.

Gard: Skolem. (Skoli)

(adresse): Kvittingss.

G.nr. 18 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *ment etter egen røynsle.*

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

*Heimelsmenn nemnt i besvarelsene.
De to som er nemnt er begge bondekoner.*

A. Fødselen.

SVAR

- 1 Ja.
- 2 Oftert flere som "la over" følge. Ugrå enkeltvis.
- 3 Ikke hørt om det.
- 4 Ingen bestemte dag, men så snart barselskone var frisk nok til å ta innom besøk.
- 5 Sam regel bare en gang. Men det kunne vere at nærmeste nabokone eller en god venninne skylda seg med å komme med en liten bolle riktig god rømmegrønt så snart det var over. Rømmegrønt var holdt for å vere sær godt å styrke seg på for barselskvinner. De kom utt.
- 6 Av gammelt var det rømmegrønt, eller rømmegrønt og risgrønt, en bolle av hvert. Føint i de seinere år er paker kommet til.
- 7 Ikke skikk å gå mere enn en gang.
- 8 Steintøyterrin (tarrin) med lakk.
- 9 Slik sending kalles barselsmat, -barselsgrønt.
- 10 Det var alltid kome oppt som skikk på; var him syke, eller der ingen helse var, kunne de sende voksne døtter, huseholder eller tjenestegente.
- 11 Det var interkkelig at mannen var med på sant det ikke var langferende skyld.

- folk, og manden var med som skytskar.
 Ellers var karfolkene vare (bluge) for å komme inn til en barselskone for him, kom på bykhenet og hadde overtatt stellet igjen.
12. De som kom i barselsvisitt skulle alltid ha fraktering, - kaffe og smørbrød og kaker. Men først skulle barselskona "smakte på penninge".
13. Har ikke hørt no perskilt navn på det.
14. Har heller ikke hørt noe om det.
15. Andrine Skinnnes fra Kounnes (92 år) forteller, at det merrest ble tatt som en formærkelse (eller hån) å gå til iugste midde, mens Amborg Linstvedt, Vål (80 år) som er barnesjukt i nabosoknet Tust kan húske fra sin barndom, at man iallfall gikk til enkelte og på av dem, for å vise medgyerst eller ætleske, selv om det hadde "gått godt" for dem.
16. Skikken med grant holdt sig til om lag 1900. Så atskilt det etter hvert til blomster, kaker (ofta Tert eller kronkake), noe båndklor eller en annen liten ting.
17. Det var ikke i bruk noen gave ved riden av grantesendingen. Nå sender skyldfolket
- 18^e gjerne en gave, en sølvstye eller liqueur.
19. Os gammelt ingen store släp kalas. Men der de hadde "go nå", ble det gjerne holdt et lite lag, hvor fadderne, de merrest skyldfolk og kanskje merrest naboer var bidden.
20. Det kaltes her i bygden "barsill".
21. Ikke sending; men fadderne kom gjerne med en liten ting eller en pengegave i "fadder gave".

22. Den som skulle ~~bære~~ "bære søgen" havde vel størst forpligtelse til at gå, for det var nok en årsag at bli betrod det.

23. Fadderne og nærmeste skyldfolk gir en ting, men ikke gæstene i almindelighed.

B
Fødselsdag.

24. Det vites ikke at fødselsdage ble fejret i gammel tid.

25. Nå er det almindelig at feire fødselsdag ved runde år fra 50 og opover.

"Fødselsdag for søgene" har vært nok så almindelig de siste 30-40 år

26. Ved jubileeer (lag) ved fylte runde år bli der ikke sendt inn bydelser, men alle som ønsker å vise sin oppmerksomhet er velkomne. Antallet av gæster bli ofte regnet som noe av et barometer på den utdelses vedkommende jubilant nyter.

27. Brudne gæster har gjerne en liten gave.

28. Kan ikke hørt om det.

29. Nå er det almindelig med sylolade og blåkake med lys på, og i pynten fødselsdagsbarnets alderstall og forbokstaver.

C. Konfirmasjon:

30. Før i 1890 åra var det uesten ikke snakk om større lag for konfirmanter.

31. Nå holdes større og mindre konfirmasjonslag i alle heimer, slik at mange, særlig eldre, mener den mere eller mindre flotte selskapselighet fortrenger dagens høytidelige alvor.

32. Skyldfolk, venner og naboer. Presten og pareren er oft brudne i mange heimer en slik dag. De er da oppe til middag et sted og drick her kaffe et annet sted. Amborg Linstedt (20 nr. 15) forteller at der

i hennes barn dom ikke var vanlig i
de prestes.

33. Har ikke hørt om sendinger til disse lag.

34. Alle som blir brude og en større eller
mindre gave, ofte altså flere og sammen
om større ting. Meddelelse kjente og venner
sendes telegram.

35. Ingen fast skikk for det.

D. Bryllup:

36. Ganske folk husker der ble holdt fester.
øl i enkelte heimer, særlig hvis det var en
forbindelse som "ato to" (vakte glede og
tilstøtning) i begge familier.

37. En husker ikke noen fast skikk ved de
gamles festerøl. I vår tid holdes såkalte
forlovelses gilder, men uten bestemte former.

38. a. b. c. d. Flere dagers bryllup har
det ikke vært her i bygden, men folk kan
huske. Men langferende gester og næreste
familie blir oft over til "den etter".

Til middag var det på gammelt: suppe
med kjøttboller og kakerteik, videns dessert
med potetkrem, kransekake og rikkerbrød.
Der var av store dimensjoner, oppbygd
i 3 etager. Så var det kaffe og mange slags
små kaker, og flere, og grønne. Til
kveldsmat var det mjølkbrød med mange
slags pålegg, steik, pølse, karbonade, ost,
s. s. v.

39. Til bryllup var det ikke så almindelig
med sending, som ved gravøl.

40, 41, 42, 43, 44, 45 og 46. Har ikke fått noen
opplysninger som kan besvare dine
spørsmål.

47. Se nr. 38.

48. Nå er det meget almindelig i hollandske bryllup på hotel, særlig om det er hite rom: brudeens kems.

49. Det er sjældent.

50. Hvis brudeparret reises bort, blir det gjerne mindre med bryllupsgaver.

51. Man minnes nok sin bryllupsdag hvert år, og har da gjerne litt ekstra godt på bordet. Men ellers er det bare ved jule- og giulbryllup at der blir holdt større lag. Da er alle som vil ønske til lykke med dagen velkomne, og det kan da bli stort innrykk. Alle har pressang med, eller de står sig sammen om en gave eller større gave.

E. Gravøl:

52. Forst og først den avdødes og ektefelles slekt, ^{deres} naboer og venner av avdøde. I eldre tid var det en fast "båmann" som gikk rundt. Der var også en fast formel eller lekse båmannen brukte, men jeg har ikke truffet noen som husker ordene. Det viste var iallfall, at de måtte være så snille i "ta te takke med hva huset formår."

53. Her i bygdene kan ingen minnes annet enn en-dags gravøl; men det kunne jo dra ut til langt på morgenkvisten for gjestene kvit opp.

54. 1. Frokost etter at gjestene var kommet i sørgehuset. Smørbrød og kaffe med karbonade, pølse og andre varme retter. Seinare ble det mere almindelig med bare kaffe og julekake.

2. med til sukker og sauser, søsø og sauserinner

2. Middag efter folget "kom him på Agerke".
 Stort ret samme traktering som ved
 krylltjeren. 3. Kaffe og kaker. 4. Kveldsmat,
 eller nattemat som man kalte det fra
 gammelt. Da var det smørbrød og varme
 retter fra middagen. Dette måltid kunne
 bli servert ved 3-4 tider om morgenen.
 Til frokost og kveldsmat ble der gjerne
 dekket på langbord, hvor gjestene for-
 synte seg og fant seg en sitteplass ved
 en av småbordene som var satt fram
 om kring i rommene. Men ved mid-
 dagen satt gjestene bekket ved lange
 bord og matpatene sendt rundt. Enkelte
 gardar hadde postet og flere slike lang-
 bord, som da gikk i lån i nabolaget. ³

55. og 56. Kan ikke hørt noe om det.

57. Sels om heimen var liten og glasser
 trang ville man gjerne nødig legge
 gravøl utenfor iverkhuset.

58. Fra gammelt ble sending til gravøl
 sendt "eftersom på begravelsen". Sendingen
 besto gjerne av 5-6 kulekaker og et
 smørstykke. Det var dotrene eller jentene
 på garden som gikk med sendingen.

59. Smørstykket ble pyntet med fjæren oppover
 indene, og på en knapp eller et korsmerke
 på toppen.

60. Sendingjentene skulle ha traktering
 med kaffe og julekake. De skulle også få
 "se tiket", om de hadde tid til det.

61. Kan ikke hørt noe om det.

62. Her er ingen overleveringer om flere
 dages gravøl.

7. Til nr. 54. Slik var skikken til omkring 1800.

- (7)
63. Etter det ble slutt med maltøl brygging på gardene, ble der i gravøl servert si-riusøl eller bayers, dertil et glas vin. Fra lang tid tilbake ble der også servert toddy i gravøl. Nå går alt alkoholfor-bruk mere og mere ut ved slike anled-ninger.
64. De gamle skitlene har iøvilsomt holdt seg betydelig lenger ved gravøl enn andre østlænd.
65. Det er ikke uvanlig å sette opp noen fast spiseseddel. Middagen består gjerne av suppe, en fiskeforrett, øst eller svine-steik og dessert, - karamellpudding eller is.
66. Svært lite, som regel bare øl til middag.
67. Som ved bryllupper er det nå meget almindelig med begravelsesmiddag på hotell.
68. Fra omkring 1880.
69. Fra 1890 års.
- F. Nye fester:
70. Ingen fastlagt tradisjon om maten 17. mai.
71. torsdagen blir feiret i de fleste heimene. Her skal de ha kaffe og kaker på senge, og ellers være som en øst i hjemmet. Skitlene som ble innført her omkring 1915-20 ble fra først av oppfattet som „no galleri“ eller mynsters papirer, men har etter hvert fått hoved som en fortynt byldest til mor.
72. eller det bygger seg ikke til.
73. Ikke noen fast regel, men der skal jo gjerne være en vakker og pyntet klattkake
74. Der er jo så mange tips i annonser og radio m. v.
75. Det kommer som noe nytt, som folk begynte å ta etter.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39. Tilleggsvar

Fylke: Biskerind.

Tillegsspørsmål nr.

Herad: Nørre Sandvæn.

Emne: Høytidsmat ved familiefester

Bygdelag: Komnes.

Oppskr. av: Kristoffer Skolem.

Gard: Skolem, (Skoli)

(adresse): Hvitlingfors

G.nr. 18 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Efter etter Abraham Fon, Trist (forlenget død)

SVAR

Etter at jeg skrev svarene på emneliste nr. 38, er jeg blitt oppmerksom på opplysningene som går lenger utover enn de var og da kunne jeg, skeddinstående tilleggsvar er opplysningene etter en interessert og kunningsrik sandværing.

Abraham Fon, født 1839 og død i en meget høy alder.

Spm. 38, bryllupper og
53 og 54, gravøl.

Til begravelsen og bryllupper kom de innbrødne med sending, som gjerne besto av smør og hvitkake, reinere og på røtterbrød og Tert. De nærreste gardene sendte desuten enkelte kaffeplate og melk („røye“) til risgrainten.

(Om Trils og Hjersti etterstedet (fra omkring 1830) fortelles, at de kom med en overlag stor sending til en begravelse; den ble lagt merke til og høytlig rost. „Ja, du kan tru vi tok oss nøye på“, sa Trils. „Jeg ba om si på tapperen på smørstokke, men Hjersti sa: „Nå det

sket være, så sket det være: og nå er vi itte mørklatte himne, og itte mer enn sju klikaker.")

Ved store lag ble alle måltider inn tatt i gjestebudsgarden. Ved ankomsten ble gjestene traktert med dram og "brenne-vinsbrø", - goro. Frokost når alle gjester var samlet. Til middag var det fersk kjøttsuppe med det avkokte kjøttet og sju ruppebollene, hvorav hver øste til seg. Siste måltidet, som besto av risgraut kokt i rupsilt melk, ble gjerne ikke inn-tatt for langt ut på morgensiden.

Særlig i bryllupper ble der skyndet tett med brennevin og heimebrygget öl. Vesten og kjoymesteren måtte sørge for at folk var i humør. I gravøl gis det alltid mere stille og høytidelig forry.

Når gjestene endelig gikk til ro, ble de nærmeste i huset. De andre ble med granner og kjoerninger til deres heim. Annen dags middag fortsatte laget. Etter gammel skikk skulle all gjestebuds-mat spises opp, for man forlot garden. Siste rest var ofte tungemos.

Her i Sandnes turist man sjelden lengere enn i 2 dager.

Dine selskaps-skikkene holdt seg i Sandnes til omkring 1850, da nyere skikker begynte å få innpass.

(Om de opplysningene og tidligere her spengitt i mitt første warbrev, kan du tidfestes til 1850 - 1890.)

⊕ Også i gravøl ble der servert brennevin og maltöl, men bare så passe og måtelig, således et glass toddy "utpå kvaellen".