

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Østre Toten

Emne: Høgtidsmat ved familie-
fester.

Bygdelag: Hoff sogn

Oppskr. av: Pål Gihle

Gard: Gile

(adresse): Kraby

G.nr. 93 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): *to nabotomer*
79 og 89 år gamle; min far 81 år, en kone 62 år som har vært kokke og
restianne i en mengde retkeper, hennes mor var storkokke på bygda.

SVAR

A. Fødselen.

1. Det var, og er fremdeles skikke at nabotomer, slektninger og venner fra bygda kom med mat til barselskona.
2. Ten kunne godt gi alle, men hadde de lang veg sto flere følge.
3. Hvis de riste sammen avtalte de hvad de skulle ha med så de ikke ga likt.
4. Ingen måtte komme på besøk før etter tredje dagen.
5. Var det ikke no særlig om å gjire kom de ikke mer enn en gang.
6. For lenge siden var det nok mest rømmegrøt de bar med. Senere blev det søtsuppe og kaker.
8. Min oldemor fikk ei barselgrøtpotte i 1809, 2 år før hun giftet seg. Det er en leirpotte laget på en av bygdens potterier. Fargen er beige med brune og grønne tegninger, navn og årstall, innvendig er den brunglassert. (Bilde i Totens Bygdebok I side 410.) Senere brukte de steintøyterriner til grøtten. En av mine hjemmelammen, en kone som er 89 år, hadde vært med og gift med barselgrøt da hun var jente. I en steintøyterrin, fargen blåsket hun ikke, hadde de rømmegrøt som var pyntet med korinter. Terrinen blev satt i

en stor k urv som to bar mellem seg, og over k urven la de et klede ,,r mgra ttkl e", som var laget til det br ket. Det eksisterer enda. Sm ket bar de i ei flaske. - Men det var ikke alle steder de hadde det s  fint, blikkb tter og kr kker blev br ket b de til gra t og s ppe. I hjem hvor mannen var pi arbeid var det stor glede n r kona fikk gra t som barsengsmat.

9. Barsengsmat var navnet pi elite sendinger.
10. Det var alltid kona selv som gikk. Store d tre fikk vare med inn n r de var med og bar, tjener- jenta var med og bar til d ra, hvis det trengtes.
11. Hadde de lang veg k nne mannen vare med og skysse, og det var ikke no om i gj re at ogs i han var med inn.
12. Sendingsfolket fikk alltid god traktering, helst kaffe og kaker. Om det var noen forskjill enten det var g tt eller rike har jeg ikke h rt.
13. "G i med barsengsmat" sa somme. "G i pi barselovisitt" sa andre.
15. Det var nok bare gifte m dre som fikk barsengsmat.
16. Den av mine hjemmetsmenn var med og bar gra t som jente i 1880. Da h m sj l fikk sitt f rste barn i 1889 kom min bestemor med s t kerbr d til henne. H m hadde b ket det sj l, det var stort og r ndt og pyntet med s t kerglasser. 10  r senere, da den f rste g tten kom fikk samme kona 7 kransekaker som barsengsmat. Ullens var s ts ppe my br ket og den var mestertlig god fortalte en 75  rig mann meg. Det var rosiner og sviker i s ppe og s  tykt var den at skj i nesten st d og den blev spedd  t s  alle i h uset fikk smake. - N r er det mest alminnelig i gi kaker og blomster. S ts ppe og r mme-gra t er sjeldne saker, men jeg har h rt om mange som har fikk det n r ogs i.

- 17. Fra 60-70 år siden hadde de med saker de hadde stikket til den nyfødte, som søster og små vatter med minster på.
- 18. Nå er det også skikk å gi stikkete småsaker, små kopper - bli til gutter, lyse vike til jenter - bli også gitt ved slike anledninger.
- 19. Det blir holdt dåpskalas - slett og naboen blir bedt.
- 20. Feltskapet het barsel. Navnet er meget brukt enda, men mange sier også barnedåp.
- 21. Ingen sendte sending til barsels, og ikke minnes noen at det var bestemt spisereddelse.
- 22. Sending er ikke brukt nå, men fadderne gir dåpsbarnet gresanger.

B. Fødselsdag.

- 24. Det var nok noe forskjellig med feiring av fødselsdagen. Da min far, født 1872, vokste opp, feiret aldri han og hans søskend fødselsdag. Derimot hadde hans mor stitt noen minner på fødselsdagen sin. Bestefars fødselsdag feiret de ikke. En kone født 1864, fortalte meg at hun som jente hadde gjester på fødselsdagen og foreldrene hennes feiret også sine fødselsdager. En kone født 1874 fortalte like ens.
- 25. Hvis det passer for ens arbeid, (omtiden o. t.) bli nok fødselsdagen feiret hvert år. Ved runde år bli ^{den} nok feiret av de aller fleste.
- 26. Først og fremst bli skyldfelle bedt, vidre naboen og venner. Var det no til lag for i tid kom bare de som var bedt. Nå kan nok folk komme ubedt for å ønske tillykke med dagen. Men i de fleste tilfelle er det en som gir et vink om hvem jubelanten ønsker å se hos seg, så det bli en form for innbydelse.
- 27. Når det fylles runde år er det skikk å gi gaver.

Flere gir en større ting sammen - eller hver for seg, og det er helst bare de som møter opp i laget som gir. For bare i visse oppmerksomhet sender en gjerne et lykønskingstelegram eller annen skreven hilsen.

28 Jg har ikke hørt om noen spesiell rett på fidedagsdagen i eldre tider.

29. Nå skal det være kringle med rosiner i og mandler oppå. Bløtkaker er sjelden brukt med lys. Sjøtokolade er brukelig.

C. Konfirmasjon

30 Så langt tilbake noen kan huske eller har hørt om var skikken den at guttene skulle ri eller kjøre til kirken på konfirmasjonsdagen sin. Jentene skulle kjøre hvis det fanns råd, ellers var det i gå. En gammel mann som stelte hester her på gården da jeg var gutt, fortalte at han var fra et fattig hjem og var bortsett i legd. Men da han skulle konfirmeres ca. 1865 fikk han låne hest og red til kirken, for det fanns ingen gutt av konfirmantene som gikk til kirken den dagen. - Da min far blev konfirmeret i 1886 kjøpte han sammen med foreldrene til kirken, enda det bare er et kvarters pen veg i gå. På en annen gård kjøpte de ny vogn med stasseler for to hester da sønnen skulle konfirmeres ca. 1880. Så feire dagen med selskap var ikke så alminnelig. Far og hans søster hadde ikke noe slags lag, men de fikk små gaver. ^{1880 års} Andre vet nok om konfirmasjonslag på den tida.

31. Nå holder alle konfirmasjonslag, og den skikken kom i bruk omkring århundrestiftet.

32 Først og fremst blir fadderne bedt, så skyldfolk, prest, lærer, naboen og venner alt etterom rom og råd tillater.

33. Lending har jeg ikke hørt har vært eller er brukt i slike lag.

34. Alle som er bød i gjestebudet gir gaver. Andre viser oppmerksomhet ved å sende telegram.

35. Ten har ikke bestemte retter eller kaker

D. Bryllup.

36. Ten av mine hjemmetsmenn har hørt om "forlovelsesgjessbo" i gamle dager. De forlovede kjøpte dengang, i følge med to andre, over på Mjøsisen til Hamar hvor de kjøpte ringen. Da de kom hjem var det laget i stand gjestebud, mest som et lite bryllup.

37. Det er lite å høre om det fra eldre tider. Vi er det ofte slik at det holdes et lite selskap i den nærmeste familiekruts når en forlovelse offentliggjøres.

38. I et tredagers bryllup for 50-70 år siden var bevertningen slik:

Strakes gjestene kom inn om døra i bryllupsyarden, gjerne for de hadde tatt av seg ryttersklærne, blev de bødte skjenke. Kara tok gjerne dram, kvinnene tok rosenlikør.

Lå snart alle var samlet blev bryllupsmiddagen servert. Det var dekket på lange bord på salen og i de nærmeste rom hvis det var nødvendig. Første rett var suppe, helst kjøtt-suppe med bolter. Den blev satt fram på bordene i mange terriner så alle kunne nå og forsyne seg. (I et gjestebud var det ikke sørgt for nok terriner til suppa. I all hast blev en sendt til handelsmannen like ved; men det eneste han hadde av steinfrystear var en kvit nattpotte. Den blev brukt som terrin.) Etter suppa var det å forsyne seg sjøl ved et stort bord som var dekket med de kosteligste retter. Først tok en gjerne fisk,

røye eller aure med smør og poteter. Li var det mange slag steik: gjøtkalv - sau - og svinesteik med sauser. Oksesteik var lite brukt, de laget heller karbonader og fine kjøttkaker av slikt kjøtt. Av stuinger var det få, det kunne da være ertestuing og makaronistuing som var svært gjær. Grønnsaker var ikke brukt, men tyttebær og stikkelsbærbrøytning hadde de. Til drikk var det öl. I et brytteri i 1888 hadde brøra brygget öl, det forlangtes at him skulle kunne det. De hadde bairöl også; men gjestene tok heller det hjemmebrygde. Dram blev servert på den måten at de gikk rundt til hvert bord med et Brett fullt av årskjentete glass, bød så langt glassene rakte og kjøkemesteren skilte med gjestene. Li blev de samme glassene fylt igjen og runden fortsattes. Det hendte da at det blev vel mange drammer på kjøkemesteren.

En stund etter middagen var det kaffe og kaker. Nede i stovetua stod et brygnende kaffebord hvor hver gikk og forsynte seg med kaker samtidig som en fikk skjentet kaffe. Ville en ha litt i midte en drikk den ved kaffebordet, der stod det en og skjentet og de samme glassene blev brukt av alle. Det var ikke nok med kaffe en gang. Når det lei på litt midte en i veien i få "kjerringkoppene" også. Det begynte i li på kvelden, dansen gikk lystig på salen mens trøsten blev stuktet med pünser i små glass. Toddy drakte de som ikke varmet seg i dansen.

Li kom deserten fram. Det var püddinger, rom-püdding, rosenpüdding og karamellpüdding, kransekaker og andre kaker. Skjeene som de tok püdding med blev ofte satt i en dopp skål med vann, vel for at püddingen ikke skulle sitte fast ved skjeen. Ved dessertbordet skjentet de viner av forskjellige slag alt etter som huset framadde.

Til slutt kom kveldsmaten. Gjæstene forsynte seg fremdeles sjølve ved et stort bord med kalde retter. Lykte, persost, ruller av alle slag, kvit gjeitost (den var gjev) gammelost og om mulig sveitserost, og syltetøy. Lefse, kakø, potetbrød, erbbrød og hærdebrød og smør. Smøret var satt fram på asjetter, rullet i kuler og lagt opp i pyramideform, eller det var lagt opp i kunstferdige roser. Til drikkke var det öl og mjølk.

6) Andre dagen var alle gjæstene fra første dag med; de som hadde lang veg hjem overnattet i bryllupsgården. Det blev gjerne lite svin, for de lenset til mårås:

Til frokost var det kaldt bord ombrent som kveldsbordet første dagen.

Middag. I stedet for kjøttsuppe var det gjerne fiskesuppe. Teller var rettene fra dagen for varmet opp. Programmet blev ombrent som dagen for, kanskje noe endlere. Etter kveldsmaten reiste de aller fleste gjæstene hjem.

7) Tredje dagen var det lag for hjelperne, gjæstefolk og husemenn på gården.

39. Ingen kan huske at det har vært brukt sending av mat i bryllup. Men bryllupsgaver ga de som var bedt.
- - - - -

47. Det hender nok at det blir holdt flere dagers bryllup på til dags, men det gir endlere for seg på mange måter.

48. På hotell blir det ofte holdt bryllup med festmiddag og selskapslig samvær utover kvelden, gjerne med dans. Teller en har bare festmiddagen på hotell eller annet stort lokale og fortsetter hjemme med selskapet.

49. Ja, det hender også at forlovede reiser til by og tar

seg vie der uten å holde bryllupsdag.

50. Gaver får de da bare av forloverne.

51. Fest blir ikke holdt på bryllupsdagen kvart år, den minnes heller med et godt kaffebord mellom husets folk. Ved runde tall feires nok dagen.

6. Gravøl.

Her sier vi grävrol

52. De bad elektringer, naboe og venner av avdøde. En bearrmann for ründt og bad, enten hadde han med seg trykte kort eller han bad mündtlig med si lang lekse. Straks han kom inn om døra og hadde tatt av seg lina kom han med ærendet sitt og siden blev det teatering, kaffe og helst dram blev det mer enn nok av. Det var gjerne en betrodde mann som fikk dette ærendet.

53, 54. Gravølet vakte gjerne tre dager og måltidene blev de samme som i bryllup, bare med det tillegg at når gravølsfolkene kom til gårds fikk de kaffe og kaker for de reiste til kirken. - Straks de kom hjem, middag, kaffe to ganger, dessert og kveldsmat. Det var dekket ved langbord og andre bord og plasser måtte ofte utnyttas til det ytterste. Gjæstene forsynte seg sjølve. Toddy var stitt brukt i gravøl.

55. Jeg har ikke hørt om noen slags mat som ikke burde nyttes ved gravøl. Derimot burde det være farikål, og ved riktig fins lag skulle det være foren skilpedde og så alle retter som er nevnt runder bryllup.

56. Gravølsmiddagen var hovedmåltidet.

58. Sending til gravølet blev sendt dagen for, hvis det ikke var altfor lang veg. De tok gjæstene den med.

Det var som en ære å få gi med sending. Var det voksne døtre fikk to av dem gi, ellers var det helst hjemstijentene.

60. De som kom med sending blev alltid rikelig traktert. Under forberedelsen til gravøst tok de tilside mat og kaker til sendingsfolket, men ikke stikk av det beste! Kaker med meget eggehvite: - litt mislykte - litt skadde: "det blir til sendingsfolket".

59. Jeg har ikke hørt om pynting på noen spesiell måte, de pyntet vist etter sitt eget hode. I et gravøst var det således en kake som var pyntet med innskriften "Hvit: Fred".

62. Det kunne være bare en gravøst med full traktering, og andre dagen for hjelpe og hjemstefolke. Eller traktering med skåne smørbrød og kaker for jordfestelsen og så blev de som ville, i andre tilfelle de som blev bedt, med til middag etter jordfestelsen. Entenst er det bare med "formiddagslag": smørbrød, kaffe og kaker for jordfestelsen og så ikke mer.

63. Alkoholforbruket blev vist ikke mindre etter det blev stikk med hjemmestijentene. Det var lett å få øl fra Toten Bryggeri som begynte 1856.

64. Hjemmestijent holdt seg ikke lenger ved gravøst enn ved andre gjestebud. Derimot har sending til gravøst holdt seg og holder seg godt fremdeles.

65. Bevertning ved en begravelse fra hjemmet er kaffe og kaker når en kommer. Etter jordfestelsen middag, stående bispet med mange retter, dessert og kaffe like etter middagen. Øl, kanskje rødvin og dram, røykesaker. Kaffe gjerne med kyrså utpå kvelden for en bryter opp.

66. En nyttig alkohol.

67. For de som har gravsted ved Stoff kirke er det nesten bestandig brukt å holde begravelsen i

kommunelokalet. Bevertning for en som en vit, formiddagslag⁷³ eller stor middag m.m.

- 68. Trykt innbydelse var brukt i 1820 årene.
- 69. Att i 1850 årene var det et trykkeri på Tokun som ga ut en avis „Oplandets Budsikke“. I avisen blev dødsfall bekjentgjort, begravningsanger og andre småskriftet trykket. Men alminnelig i avertere dødsfall blev det vel først en tid etter 1800.

F. Nye fester.

- 70. Jeg vet ikke om noen tradisjon med mat 17 mai, uten det at vi i mange år hadde eggeløstlag den dagen.
- 71. Det er mange som feire morsdag og det begynte de med straks julefunnet kom.
- 72. Farsdagen er ikke så alminnelig feiret som morsdagen.
- 73. Ingen har bestemte retter eller kaker på disse dagene.
- 74. En kan nok se at det blir avertert kaker, blomster og andre gaver til morsdagen.
- 75. Mors- og farsdagen blev kjent gjennom aviser og radio.