

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *Høgtidmat*Fylke: *Hedmark*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Løten*Emne: *39*

Bygdelag:

Oppskr. av: *Askel Andrusen*

Gard:

(adresse): *Adalsbruk*

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

(Svara nedanfor er vortne til i samsid med Kristine Berg, f. 1871 i Vallset, Romedal, busigjande lengste tida i Løten, med opphald elles i Romedal og Tang. Ho har vore husbilde og husmor, og har høvt å gjere med landens stell både i småheimar og på store gardar.)

A. Fødselen.

1. Visjing med mat til barselstemoner har vore skikk og er det enno.
2. Kunne koma både kvar for seg og i fylgje.
3. Ingen regel at ein laut avtala innbyrdes um det som kvar ein skulle ha med seg.
4. Åtte dagar etter fødselen var minste frist. (Det hende at somme barselstemoner stod opp att etter 3 dagar - for å vera umfram "svore" - , men det var ikkje ein skikk som var rådelig å fylgje.)
5. Det var ikkje vanleg å koma med sending men ein ein gong; men annatak kan det sakt ha vore.
6. Romgraut, søtsuppe, veflar, kekser var det vanlege som vart gjveve for.

B.

7. Sja pkt 5.
8. I Vallset kunne dei bera grauken i ein reind koparkjel med lok; eller er ikkje andre kjoruld ukjende: omboi (arubei) av tre, steinty. kerrin eller fat. Til segge var det råd å bruka blettspann (Ordet "pott" er ikkje mykje i bruk utanom samansetnadene; blomster-pott og natt-potte.)
9. All mat til dette bruket var "barselsgrønt". "Sengemat" er ikkje mykje her.
10. Det var fyrst og fremst kona sjølv som skulle gå med grauken; var det noko i veien for det, laut ho senda dotter eller tenestgjentor.
11. Det var ikkje vanleg at menn fylgde med, men ikkje usannleg heller i fall det hende.
12. På gardane var det nok brakkemengd å få, men ikkje stød på småstalle. Ikkje nokon regel um kva det vart bode på, men kaffi kanskje, heimelege vin ell. liden. Skilnad på gut og jente når det gjeldt brakking og den etesen som vart gjord i samanheng med den, var kanskje til stads, men det seg ikkje slå fast med dømme.
13. Namn på slike smålag finst ikkje.
14. Ei ikkje-bering etterpå når barselskona var på fotene att, kunne nok gå for seg; men det vart aldri kalla, barsel.
15. På gifte og ugifte mødre vart det sakte ein skilnad; men det er ikkje oppest at dei ugifte vart sette reint utanfor. Det fanst jant nokon som hugsa på deim og.

16. Ein må nok eit stykke inn på 19. hund-  
retallet før grauten kom burt (til sending  
at småkårsheimar heldt han seg lenge).  
So fylgde søtsuppa, til ein no til dags  
heldt held seg til blomster eller kakor.
17. Dei hadde gjerne med både noko til  
å "bite og slite" i: Kjølety at ungen t. d.  
Barselskona kunne få noko, ho og. [Siste  
barselgave som Kristine Berg fekk for 47 år  
siden, var ei kaffikanne.]
18. Det er um lag som før med dette.
19. Til døpshøgtida var som oftest berre fed-  
darane og nore skyldfolk bedne.
20. Døpselskapet heitte og heite einno  
barsil (eller barsel).
21. Matsendingar har ikkje vore vanlege til  
barsil, utanum slike tilfelle då det stod  
kleint til med utkommet at deim som skulle  
ha barnedøp.
22. Men dei som var bedne, hadde sakte  
døpsgaver med, alt etter økonomisk  
råd, eller det kom det deifylte i denne  
samanhengen. Feddarane, og særskilt ho  
som heldt barnet over døpen, laut kjenna  
skyldne sin i so måte.
23. Um lag som før.

### B. Fødselsdag.

24. Til vanleg vart det ikkje spørsmål  
um årsmåls høgtiding når det gjaldt dei  
yngste årgangane; men dei vaksne  
kunne halda fødselsdagselskap like  
mykje som no for tida. Det siste gjaldt  
"storingane"; presanger var det likevel  
ikkje.

25. No til dags er det vanleg at årsmålsdagane både at born og vaksne blir høgtida; men som regel kjem folk ubedne, og det anten det er reunde eller ikkje-reunde år det er tale um.

26. Som nevnt i pkt 25 var det nok med årsmålsdagane at vaksne folk og i gamal tid, vel å merkja seg: på gardane, ikkje millom småkårsfolket.

27. Skikken med å gje gåvor når ein måke egg på ein årsmålsdag, har breitt seg mykje i det siste; det er det same anten <sup>ei</sup> er bedne eller ubedne.

28. Nokon særskild fødselsdags-rett er ikkje kjend på desse kanter.

29. Ljokolade, kringle og fylte kakor er svært vanleg i slike høgtider no; ljøs til å syna alder og år er det enno sjeldan å sjå.

### C. Konfirmasjon.

30. I småkårsheimar vart det ikkje halde konfirmasjonslag, berre på gardane der dei hadde råd til det. Umfram fadderane kunne skyldfolk og granne vera bedne til middag, og ved desurken vart det drukke skåler i vin og halde tale for konfirmanten.

31. No til dags har denne høgtidriga breitt seg til nær sagt alle lag av folket, og presang-flaumen er snart like viktig som til noko brudlaup. Overgangen frå like til mykje feasting har kome med anten i innkomne i fyrste storkrigen kan ein verkeleg segja at umskiftet kom.

32. Løseren i krinsen kan nok vera bedn i mange konfirmasjonslag same dagen; prestun lyt helst nøgje seg med mindre. Men i hovedsaka er det då skyldfolk og kjenningar som er med og høgtide dagen no. Ein av fadderane held gjerne tale for heiderspersonen.

33. Sendingar har ikkje vore vanlege, og er det ikkje no heller, derimot gaver.

34. Alle som møter fram, har nok med seg ei eller anna konfirmasjonsgave; dei som er bedne, men ikkje kan koma, får likeins senda presang. Andre nøgjer seg so med telegram. Ubedne er det ikkje brukelig å koma i konfirmasjon.

35. Vanleg selskapskost kan ein venta å få i ein konfirmasjonsmiddag, ikkje visse retter som naudsyntleg høyrer til.

### D. Brudlaup.

36. Ordt „festaröl“ er ikkje nytta, og det er mest ikkje spor å finna etter brudlovs-gilde som har vore haldne. Det hindrar likevel ikkje at noko i den leida har gått fyre seg. Kristine Berg veit i alle fall um eit tilfelle då foreldre til gutten heldt lag for dei unge, og um mora hans skulle verta fekk ei gave.

37. Sjå punktet overfor.

38 a-d. Dersom gjestene ikkje låg over heile tida i brudlaupsgården, vart det fulla helst berre middag, dessert og - um det skulle vera rettelig i langvarig sam-

komme - nattmat til sist. Når fyrstedagen var fræseggjord, vart det um lag det same andre og tredje dag og berre i noko mindre måltokk. Matrettene var mange, sevel der kvar gjest gjekk til eit uppdekt bord og forsynte seg, noko som visst var det vanlege. At det skulle vera ein rett som ikkje måtte saknast på noko brudlaupsbord, er ikkje spurt. Ferst kjöt i mange slag tilberedningar laust det vera, det er greitt, og fisk like eins; men novare inn på spursmålet har det ikkje lukkast å koma.

39. Det som sit at best i minnet hjå gamle folk når det gjeld brudlaups-sendingar, er kanskje det at dei som helst laget skundom hadde meir mat når det var fræseggjort, enn då dei tok til! - Noko mål på kor mykje dei ymse gjestene skulle eta, har ikkje kome fram.

40. Smøret vart pynta med det at dei la det i ymse utskorne former. Og der dei hadde ein heilstekt gris på bordet, laust den pyntast på ymis vis.

41. Det er ukjent at bemannen samla inn kjöt frå gjestene fyre brudlaupet.

42. Sendinga vart kalla seining.

43. Helst var det døtre eller tenestgjentor som gjekk med sending.

44. Kveldn fyre festen kalla dei sendingskveldn, og då var det gjerne både varm mat og annan gjestebordkost å få.

45. Ikkje vanleg å senda med noko heimatt.

46. Det gamle ordt "sei-kjerring" er so vidt kjent ennå; men ho var visst ikkje med sendingskveldn, ikkje med heimatsending i alle fall.

47. Éin kan segja det er slutt með tridagars brudlaup for minst femti ár síðan.
48. Þó bliv det heldr mange brudlaup på samlingshus ute i byggðene, i Lötun 2. d. på "Böndernes Hus" eller på arbeidsslokalet Solheim.
49. Vigsla utan brudlaupsleg er líkams svort vanleg.
50. Brudlaupsgávur for dei líkurl; for avísone sytur for at dag og stad er gjort kjent.
51. Venuleg svort ulíkt með á hágtíða brudlaupsár. Fyrir 25. ársdagur er det knapt nokon som lagar "offentleg" fest.

### E. Gravöl.

52. Skikkur með á beida grunda, og la bemannen (bu-mann) stá for innbedinga, hegsar gamle folk ennó.
53. Tridagars gravöl bliv umkalla soleis, at fyrste dagen var sjálf-folket i beidalaget með, andra dagen var for dei yngre, og bridjedagen for tenarer, born og hjelparar. - Skulle kista lakerst ut frá heimen, og gjestene koma tíðleg, kunne det bli tale um både frukost, middag og kveldsmat (eller dessert).
54. Som nemmt i punkt 39 var det mest druka langbord som gjestene forsynte seg frá. Deretter gjekk dei til småbord og sette seg. Dette galot tá både middag, dessert, kaffi o. a.
55. Spurnsmálit er vanskaleg á svara på. Au kjótslag er det kjent at hestekjöt var vanvyrð; men kanski det he er tenkt

på andre ting.

56. Nokre ommer nemning um gravøls-  
middag er ikkje kjend.

57. I gamle dagar fekk husmannsfolk  
gjærne halda gravøl på garden dei høyrte  
til (på husbondes kostnad). Eller hielprest  
granner som <sup>hadd</sup> vore kvarandre, so det vart  
rom til å samlast. Sommarstid heldt  
dei ofte til på lævni, i ein "lauvosal" ute  
eller so.

58. Sendingane kom dagen i fyrevegen.

59. Pyntun var som i andre gjestebod;  
sjå elles pkt. 40.

60. Um sendingkvelden, sjå pkt. 39.  
Det som står der, gjeld førstest i fyrste  
rekke gravøl.

61. Spørsmålet "gift eller ugift" er reint  
utanfor røysla på desse kantar. Men  
når det er nemnt noko um "bruragrøut"  
B. har Kristine Berg sime på at det har vore  
ete mjølkgrøut med godt smør, sukker  
og kanel til gravølsmiddag. Det var i ei  
gravferd etter ei ugift kvinne; men hei-  
melsmannen tolkar det som at grøu-  
ten hadde sin grunn i kleine økono-  
miske kår.

62. Overgangformer millom store og små  
gravøl har det sakte vore i alle år, etter  
stand og skilling. Dei gravølsmiddagane  
som blir ringa no til dag på eit lokale  
der dei driv matsal, kan gjetrast dyre  
og mindre dyre etter ynskje, og heile  
gjestebodet er i alle høve meir einfelt  
og tek mindre tid. Overgangen her til "ute-  
eller burtegravøl" tek til å bli nokre 10 år no.

63. Maltøl-brygging har det vor slutt med lenge i Lötun og bygde ikring. Det er berre so vidt ein kan koma burt i folk som har sett det har vor gjort. Men brennevin har det vor lettare å få tak i her i brenneri-stroka, og det vanta ikkje på det slaget i gravola i same dagar. Folk drakk seg stundom <sup>stulle</sup> fyrste dagen, og andre eller tredjedagen var det nok ikkje betre.

64. Sendingar til gravol (heime i syrgjehuset) er det ikkje reint slutt med einn; men ein heimebrygginga heldt seg lengre for gravola skuld, er uviss.

65. Um gravols-middagar på offentlege matsadn sjå pkt. 62. Bli gravol heldt i syrgjehuset, var ~~var~~ høgvida gjerne noko lengre; men matprogrammet er i røynde det same.

66. Alkoholbruket held seg ubouleig uppe, med di taler på overtydde frabaldfolk her er mest mikroskopisk, og den store mengda ikkje vågar å ga imot straumen i det stykket omver einn elles. Ein høyrer difor um at når gravolsmiddagen er på ein stad der det ikkje er nokon brennevinsett, bli det sytt for dram på „privat“ vis. Men noko slag fyll kjem det likevel til vanleg <sup>ikkje</sup> ut av det.

67. I Lötun finst ikkje hotell; men i alt er det 3-4 matselle som kan skipa til gravols- eller bondlaupslag.

68. Årstal er vanskelege å halda grei på, og det er berre i gissing å seje at gravolsbrua (med syrgjerand) løyste

av bemerrene sist på 18: hundretalet.  
69. Lysingar i avisene kom ein god  
men seinare, og det er umno mange  
som ikkje kunnjir avferda at falla  
sine på den måten.

### F. Nye festar.

B. 70. Nokon tradisjon um maten 17. mai  
er det vanskeleg å tala um. Det ser ut  
til at mange reknar med egge-dosis  
den dagen; men elles er det helst innan-  
for det einhilde husstandet at visse vener  
gjer seg gjeldande. Kristine Berg meiner  
at hon lappskaus er kjind som ekte 17. mai-  
rest. [Rettkrivarar har ikkje høyst gjete det  
før.]

A. 71. Morsdagen er det truleg ikkje so får  
som hugsar på, av di forretningslysingene  
i blada er ute kvart år og minner um han.  
Vanskeleg var det ikkje mange åra etter  
ideen var komen hit til landet (frå Ame-  
rika?) Årstallet er det ingen som har  
skrive opp av deim som er tilspurd.

72. Farsdagen er det ikkje mange som  
har fest seg ved. Dei som har fylgt med  
best, <sup>gissar på</sup> at han fell inn ei tid fyre jul;  
men meir har dei ikkje å fortelja.

73. Nei, fast matsedel finst det nok ikkje  
når det gjeld mors- og farsdag, meir enn  
på dei andre festdagane.

74. Kunstur å laga flotte og godsmakan-  
de kakor i heimene har gått storvegs  
fram i dei siste åra, so ein treng ikkje  
so mykje gå til bakerane. Men loddomen  
er truleg mest komen gjennom oppskriftte i blada.

75. Dagerusa er den store opplysingsstjerna her som elles.