

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39.

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Hølla.

Emne: Høgtidsmat ved familie-  
fest.

Bygdelag: Helgen

Oppskr. av: J. Ytterboi

Gard: Ytterboi

(adresse): Helgen.

G.nr. 53 Br.nr. 3.

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

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

*Fratt litt hjelp av min kone, 69 år ge.*

## SVAR

A. Fødselen.

1. Gorn svar på dette spm. må nemnes at fra gammelt av og framleis er dette en vanlig skikk.

2. Kattokoner, slektninger og venninder kommer enkeltvis eller 2-3 sammen. De siste har utalt samtidig besøk. Dette blir mere morsomt og mere selskapselig.

3. Ja, de utalte innbyrdes, hva de skul-  
le ha med seg. Dette gjelder især de siste  
40-50 år. Før var det vesentlig allti graut.

4. Onsdag den 5. dag.

5. Hvor enkelt kom bare en gang.  
Her bestjefte kunne komme flere ganger.  
Men det nemnes at de kom med mat bare  
en gang. De øvrige besøk var tilsyn med mor og barn.

6. Den gamle barselmat var graut.

7. Se svar på spm. 5.

8. Barselmaten ble båret i "grautebøtte"  
(ambur) og ved sida en flaske med smør-  
fett. Amburen kunne vere vakkert ut-  
skåret eller rosmast. Videre bar en i  
steinbryterin med lokk.

9. All mat til barselkona ble kalt "bar-  
selgraut".

10. Det var vanlig at kona selv gikk med maten. I syndonsforfall en datter, en tjenstgjente, - ja endog mannen. Det erindres at en svoger av mor kom med barselgrauten da en yngre søster<sup>eller bror</sup> ble født. Han satte maten fra seg på kjøkkentbenken og gikk uten å hilse på mor.

11. Mannen kunne bære barselmaten et stykke på vei. Men han skulle ikke være med helt tilgårds.

12. Gendingsspektet skulle ha braktving, Øl og bakels. Seinare kaffe med guro, fattigmemner og andre kaker. Om barnet var gutt eller jente syntes ikke å ha noe å si i dette matspørsmålet.

13. På de små feststunder i barselstua kjennes intet navn uten "barsel-visit" som vel er av nyere dato.

14. Det antas at der ikke ble holdt noe "konemåltid" for forsint braktving.

15. Barselgraut ble nuppe båret eller sendt til ugifte midre. En ville skjimme seg ut, og frimodigheten var for svak.

16. Den første barselmat i form av søt-suppe kom her i bruk omkr. 1885. Etter hvert ble det så kaker, kringler og blomster.

17. Fra gammelt av hadde konne ingen gave til det nyfødte barn.

18. Nå kan barnet få strømper og andre kler som skjørt, kjole o. lign. Svigerfar kan også sende med et pengebeløp.

19. Der holdes allri dåp skalas. Med i dette var fadderne og den nærmest slekt.

20. Dåpselskaps navn er barsöl.

21. Ingen matsendinger. Vanlig søndagsmiddag, kaffe med kaker og kveldsmat.

22. Ved dåpen fikk barnet gaver først og fremst av fadderne, men også av andre gjester. Eks. En barnefar var fadder til sin datter sønn i 1864. Gutten fikk av ham en stor sølvstjke med inster.

23. Her fortelles med dåpsgaver til barnet - mere rikelig enn tidligere.

## B. Fødselsdag.

24. "Gebursdag" ble hverken feira for barn eller voksne i eldre tider (før 1900).

25. Gebursdag for voksne har en begynt å festligholde ved runde tall (50, 75, 80 og 90).

26. Ingen blir bedt. Dagen omtales og naboen, slekt og venner innfinner seg og ønsker tillykke. Endel som fyller de runde tall lar det bli kjent at de reiser bort den dag. Dette for å slippe innrykket.

27. Ved de runde år gis gaver av de som kommer.

28. Navn spesiell rett er ikke kjent. Nå vanlig "kvelds": Kaffe med smørbrød, butterbrød, kringle og kaker. Heimelaga öl og vin + spicedrikk.

29. Se spm 28. Bløtkake med lys på forekommer - iser ved feiring av fødselsdag til barn.

## C. Konfirmasjon.

30. Konfirmantens faddere ventet in, og

4  
de var nærmest de eneste som sammen med  
foreldre og søster feira dagen.

31. Nå feires større konfirmasjonselskaper.  
De kom i bruk like etter 1900.

32. En ber nabour slekt og venner til  
konfirmanten. Læreren blir bedt av den  
heim som står ham nærmest. Presten  
likeså.

33. Sendinger til konfirmasjonsdagen  
er ikke vanlig.

34. Alle som blir bedt til gjestebudet har  
med gaver til konfirmanten nå. Et pas-  
sende bord gir inntrykk av å høre til  
en gullsmidforretning. Andrelidus ved  
min konfirmasjon i 1890. Jeg fikk en gave-  
en lommebok. Det var alt og vakte opp-  
merksomhet.

35. Ikke egentlig noen bestemte ketter.  
Brea med bløtkake. Disse kjøpes helst  
hos en baker. Og en ber dem nå i forholds-  
vis stort tall ved alle festligheter.

## D. Bryllup.

36. Forlovelsesgjestebud er ikke kjent nå eller  
iallefall er sjeldenheter.

37. I meget gammel tid - for 1800 - da  
"forlovelse" ble lest fra kirkens kordor skal  
der være blitt holdt festarøt. Endel for-  
teller å være tilfreds med dette, og sparte  
bryllup. I lengden gikk det dog ikke.

38. Det er meget lange sia-fluire dagers  
bryllup ble holdt i Hølla. Vi kjenner bare  
endags bryllup. Middag: Først suppe med  
eggeboller, kjøtt med div. grønnsaker og dessert.  
Kaffe med bløtkake og småkaker. Frukt.

39. Gendingene i eldre tider var graut og smør. Grautbøtta fra en middels stor gård var på omlag 5 liter. Tradisjonen sier at grautbøtta gikk fra gjest til gjest ved langbordet, og den ene bakte fulgte på den andre. Meget mono fulgte ved bemerkninger om grauten. Bøttene var kjent.

40. Smørret skulle være støpt i en utskårn form. Smørform.

41. Følge frolig i vår bygd.

42. Gjestens mat kaltes her "senning".

43. Senninga hadde gjestene selv med til bryllupsstiset.

44, 45 og 46 kan ikke svares på for Skollen.

47. Det er sikkert over hundre år sia flere dagers bryllup.

48. De først kjente brylluper på hotell ble holdt i 1902. Da var her 2 par som reiste til Oslo og gifta seg der. Sia holdes av og til festen på hotell i Skien.

49. Reiser forlovede til en by for å la seg vie, så er det gjerne bare 2 vitner (forlovere) som er med i bryllupslaget.

50. Ekteparret får da bryllupsgaver bare fra den nærmeste slekt og "bestevenner" samt vitnene.

51. Som regel holdes ingen fest på årsdagene til bryllupsdagen.

Det bemerkes at mange er av den mening at det lønner seg å holde bryllupsfesten i brudens heim, som var det vanlige fra gamle dager. Brudepar får nå verdfulle gaver i husgeråd av forskjellig slags, - ja endog møbler- og penger.

6.  
E. Gravøl.

52. Bedemannen kaltes og kaltes hjemmesteren. Han er en framtrædende bygdemann og helst sanger. Han bør ikke være i slegt med den døde.

Nabour, slegt og venner av den bortgangne ble best. Hjemmesteren kjørte med hest fra gård til gård og det ble da munntelig innbyring.

53. Det er nok mer enn hundre år sia at et gravøl varte i flere dager.

Slegt som kom langvegs fra overnatter hos nabour, sin slegt eller venner og kommer innå gjerne til gravøl 2. dag. Da skal de "etes rustet", sier man.

Tre måltider var og er vanlig ved gravøl.

54. Alle måltider ble servert ved langbord. Foruten gårdens langbord hadde en krutsker som hjulke som underlag for sammenspurrede bordlommer. I en vanlig stue kunne 40-50 personer få mat samtidig. Måltidet (i allefall middagen) begynte og sluttet med bordvers. Hjemmesteren var forsangeren.

55. Hverdagskost kunne ikke nyttas.

56. Hovedmåltidet var "medda".

57. Gravølet ble allti holdt i avdødes heim. Liten heim - lite av gjester.

58. I eldre tid til om lag 1880 hadde gjestene selv med seg sending. Dette var graut eller sotsuppe med risengryn. Maten var godt isolert mot kulden. Gjerne flere om lag av ulltepper samt en hvit dekk utonpå grautebotta eller kerminn. Denne mat ble nyttas ved første måltid (meddan).

59. Se spm. 58' svar.

60. Bare keranser ble og blir sendt dagen før gravølet. Da ble det gjerne holdt et lite "kalas" med øl og kaker.

61. Ukjent hos oss.

62. De mere bestjedne former for gravøl synes å bli innført omkr. 1850.

63. Endel slutta med heime-mastie list for 1900. Men kann bygge dette øl den dag i dag. Brennevin ser en ikke ved gravøl eller hundårs-skiftet. Vin kom isteden - helst heimelaga (ripsvin, plommevin, stikkulstovvin).

64. Gravtsending synes å holde seg lengre ved gravøl enn ved andre gjestetid.

65. Øl, vin og kaker.

66. Ikke mere alkohol enn det er i den ofte alkoholsterke vin - heimelaga eller også ofte kjøpt vin.

67. Nei - aldrig holdes gravøl - middag på hotell. Men av og til på bedehus - sjelden.

68. Skriftlig innbydelse til gravøl er ikke kjent her. Derimot er dette vanlig både til konfirmasjon og bryllup.

69. Fra omlag 50 år sia er dødsfall avrettet (og omstrevet) i Skinsavisene.

Når det avrettes for 2. gang er tilføyd begravelsesdagen og gjort merksam på at alle som vil delta er velkommen.

De som "følger" den døde blir vanlig fra gravstedet ved kirken bedt til å minnes ardside ved en festlig tilstelning enten i heimen eller i et bedehus.

Et bedehus har vi 7 stykker rundt om i bygda.

NB! Gravøl kalles her "begravelse".

## F. Nye fester.

70. De fleste deltar i festligheter 17. mai. Disse ledes vesentlig av ungdommen.

De eldre samles gjerne om kvelden til en fest, hvor sang og guds ords forkyn- nelse er underholdningen. Ved alle fester er det sjokolade, kaffe, smørbrød og kaker.

71. Har mor barn i by, så merkes en sprett feiring av morsdagen. En lesur om dagen i avisene. Og de første feiringer har vi fra omlag 20 år tilbake.

72. Jeg er selv far. Men har hittil ikke merket noen farsdag av året 365 eller 366 dager. Det skalme er tilfellet med bygdas andre fedre.

73. Mor kan bli sendt bløtkaker eller andre gode kaker. Av og til en liten gave til personlig bruk.

Mor får den dagen lov til å ligge noe lenger enn vanlig og far oppvakter henne med "kaffe på sengen".

74. Det er tilskyndelser i aviser, i aviser og radio til å være oppmerk- som mot mor på "morsdagen". Og dette synes både barna og far å få ad notam. Kaker kjøper disse hos nærmeste baker.

75. Morsdagen ble kjent gjennom avisene.

Ytterbø 4. februar 1954.

Simon Ytterbøe.