

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39. Fylke: Sør-Trønie lag.
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Singsaas.
 Emne: Høgtiismat ved Familiefester Bygdelag:
 Oppskr. av: Dhr. Loiggaari. Gard:
 (adresse): Singsaas. 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

Oppskrifta er vesenlig etter husmor Marie Loiggaari's opplysninger. Hum er f. 1892.

Fødselen

1. Ja, alle som var slekt og naboer og venninder.
2. En fulgtes gjerne ad 2 eller 3.
3. Det var en fast skikk. En graut av ren rømme eller risengryngraut. Minst ² ~~4~~ kaker „ Kaku " (runde brød) 6 vaffelplater, kaffebrød, kringler, boller eller stenger. ~~()~~
4. Det hente at de kom andre dagen, men det var ikke vanlig. Men de maatte komme før kona kom opp igjen. Her kaltes da ogsaa seningen „ Sengmat " eller ogsaa bare graut, - Barselgraut -.
5. Bare en gang.
6. Se spørsmål nr. 3. Men skal her tilføye : Risengryngrauten var strødd med sukker og kanel, strødd i ruter. Haråkokte egg delt i to med snittflaten opp, ett helt ett i mitten, ogsaa varm t rømmegrautsmør oppaa der igjen.
7. Falder bort.
8. I riktig gammel tid var det grautdaller, og Sing- Bygdemuseum har flere slike daller som er brukt ^{sik} barselgraut. Senere ble det terrin eller perlefat, eller en almindelig stor komme.

9. Barselgraut.
10. Det var alltid kona, en sjelden gang en datter, det
11. matte da være en ugift som hadde barnet. Mannen var med
aa kjørte naar det kom slektninger lang veis fra,
ellers ikke.
12. Det var ~~så~~ ett gjestebud med det beste huset for-
maadie. Dertil skulde gjestene smake paa all den graut
som var kommet tidligere. Husets folk maatte ikke
spise ~~der~~ opp mer end det som ble igjen i fatene, og
~~der~~ ikke saa det pent ut heller, men først skulde
sjølsagt barselkona smake.
13. Det het bare aa gaa med sebgmat, eller rett og
slett aa gaa med barselgraut
14. Alle fikk traktering da de kom med barselmatten, og
ⁱⁿⁿnaa serskilt senere.
15. Alle uten unitagelse, da kunde jentene gaa, men
det var helst husmoren.
16. For omtrent 15 aar siden, eller nyss før siste
krig.
17. Ja det maatte være ett stykke tøy, eller ett par
strømper, en trøye, en huve, eller ett par labber.
18. Det brukes likeadan enda.
19. Fadderne og de aller nærmeste som besteforeldrene
tanter og onkler.
20. Ja.
21. Det var en liten sending med vafler, kaku og kaf-
febrøi. Naa brukes bare en kake, helst kjøpt men og-
saa heimelaget.
22. Hun som bar ~~det~~ barnet var som regel nær slekt,
bestemor eller søster eller svigerinne, og hun hadde
alltid mer end de andre etter eget ønske.

23. Naa greier en seg med en kake.

B. Fødselsdag.

24. Det var helst for barna.

25. Det kan brukes en kopp kaffe og smaabrød ved almindelig fødselsdag. Naar en fyller 50 og 60 aar, og senere ved hvert femtall i mer festlige former, som serlig har tiltatt i de senere aarene. Fra gammelt og opp til hundredeaarsskifte var det faa som feiret aaremaalsdag.

26. Først slektninger, men ogsaa naboer og kjenninger. Som regel ingen ubeit.

27. Ja. Det er ikke skjellen att en gir gaver uten at en er beit, men da blir en beit etterpaa.

28. Nei det kjender en ikke til.

29. For barna er det sjokolade, for voksne er der kaffe, og bløkkake og smaabrød, og ved store aaremaalsdager ogsaa ekstra mat, f. eks. smørebød mv. Og mange trakterer ogsaa en dram og toddy. Det siste var almindelig brukt før i tia. Dette med lys paa kaka har ikke kommet hit enda.

C. Konfirmasjon.

30. Med en liten fest i heimen for faddere og tilfæls for besteforeldre og søskende.

31. Ja. Omkring hundredeaarsskiftet

32. Som regel bare fadre og slekta. Sjellen presten eller læreren, iersom de ikke er naboer eller slekt.

33. Nei. Aldrig brukt her i Singsaas.

34. Alle som er naboer eller slekt eller kammerater gir gaver. Men det er stor forskjell paa verdien. Før hundredeaarsskiftet var det bare fadre, men den største gaven maatte hun som hadde baaret barnet

til laapen gi, og det var som regel en ~~sa~~ salmebok,
og ienne ble regnet for en stor gave

35. Nei.

D. Bryllup.

36. Vi kjenner benevnelsen festarøl, festarpie, festing
henholdsvis om gutt og jente. Men hvordan det gikk
for seg er glemt. Det het at brura saag seg om. Det
var ett lite gjestebud for henne første gang hun
var i bruigommens heim etter lysning.

37. Brukes ikke lenger.

38. Første dag var det mølske til frokost. Osten var
sprengt ut og kokt til den var lysgul og søt. Paa
den slog en fløtblaniet mjølk. Dette spiste en sam-
men med kaku og smør, ost og gomme, lefser og vaffer.

A. Det var 3 hovedmaaltider. Før en for til kirka
var det rømmegraut som ble spist sammen med fisk,
helst uer ogsaa torsk var brukt. Der det var afgang
til det var ørret ogsaa brukt.

Etter at en kom heim fra kirka var det saafi, ~~Kjøtt~~
kjøtt og flesk og kjøttpølse, kokt sammen i samme ~~gryte~~
gryte eller bukjel. Saa øste en opp i store fet og
satte mitt paa boret. En tallerken til aa legge kjøt-
tet pa var det til hver enkelt, senere ble det en lyp
og en flat tallerken til hver.

C. Det var altid graut til midlags og saafi til
kvelis.

D. Andre dagen likens, men da var grauten blaniet,
det halve var risengraut. De som hjalp til maatte
være til hele gjestebudet var slutt, og alle gjestene
maatte være saa lenge som det fantes beningsmat og
ikke at forglemme irik-øl og brennevin. De som hjalp
til fikk en gave som betaling.

39. Det var forskel paa den som var bedd tilkvelis (kvelden før gjestebudet), og den som var bedd til morgenen. De som var kvelisbedd skulde ha smør, ost, gomme, kaku, vafler, kaffebrød, kjøtt, flesk, kjøttpølse, melk og fløte. Det var serskilt beningsflesk. En brukte bestandig før i tia naar en slaktet en gris, at maatte ta av en og to store stykker som skulde være til beningsflesk, om det kom paa en begravelse, eller ett bryllup. Etter ryggen skares ia en breid Svinekam og den beste og største fra fra hodet og bakover.
40. Smøret var lagt i formtrø-smørform-, som var ut-skaaret inde slik at smøret fikk mønstret overført. Det var ogsaa navn og aarstall. Dersom en la i komme maatte en sette trykk med en treske. Det var fra fire kanter og møttes oppaa med ett kryss, og med ett kryss mellom alle fire mønsterrendår. De som ~~var~~ bedd til morgenen skulde ha „klent kaku“, 4 eller 6 stykker, klint med en mark smør under botnen.
41. Nei.
- 42 Bening.
43. Det var tauså som fikk den ære, ia det var bare paa den maaten hun kom i gjestebudet. Men var det de nærmeste paarørende og hadde ~~lang~~ lang veg, kom de som skulde være med i bryllupet kjørende med hest.
44. Beningskvelden var det stek av kalvekjøtt og flesk, smaaskaaret og stekt i mjølk som saus. Kjøttet ble først kokt. Neidskriveren herav, synes at det var den beste maten en fikk i gjestebudet. Det var med i beningen fra dem som var nære slekt. Saa var det mjølk-suppe kokt av risengryn og nysilt mjølk. De som kom med beningen fikk en brennevinsiram sammen med ett brennevinsbrød. Dette var en fjordung av ei kaku, en skive av ei kjøpt kaku (bykaku) med rosiner i,

ett stykke kaffebrød en kringle eller ett tebrød.

45. Nei.

46. Det var ,, Rekjærringa - Rekånnaa ". Den gjeveste av dem tok i mot beningen og hadde i korga det som skulde være med heim igjen. Det var en hel kaku, ei halv sirupskaku (bykaku) eller en fjoring av ei storkaku. De kostet 2 kroner som regel og var ca. 12 cm. tykk og 40 cm. i tvermaal, ogsaa saa kaffebrød, ett stykke gomme ,, Gøbb" og ei halv smørform.

47. Det brukes i blant paa store gaardier enda. Vi sir, at de har raad og utkomme til at holde ett riktig " Bondbrølløp ", men de blir mere skjelden naa.

48. Ja det forekommer, men skjelden.

49. Ja det hender det ogsaa

50. De som er slekt, eller nære grander gir gaver etter evne, men slett ikke saa store som ved ett orientlig bryllup.

51. Det er vist ikke brukt her saa vitt en vet, men sølv- og gullbryllup holdes framleis.

E. Gravøl.

52. Det gikk for seg paa samme maaten som i ett bryllup.

53. Det var som i ett bryllup med beningskveli, og 2 a 3 dages gjestebud, men de 2 siste dagene var for nære slektninger.

54. Maten var den samme som i bryllup, men ikke med samme bruk av brennevin. Øl skulde det være, om ikke saa mye som i ett bryllup. Maten var altid rettet ved langbord ,, Gjestbøsbord ".

55. Nei.

56. Nei.

57. Det ble altid holdt i heimen, en prøvie aa innrette seg etter rommet. Det har vært en fast skikk at den avlode skulde føres fra heimen til gravaa,

sjøl om det var trangt om rom. I senere tid har en skjelden gang brukt Menighetshuset.

58. Likeian som i bryllup.

59. En brukte og bruker enda Behingskorg. En stor rund korg, flettet av taag i fint gjennembruit mønster. Denne bruktes baade til bryllup og gravøl. Over denne var brettet ett fint duk, og båndet med lange smale flettet baani. Men de som ^{var} nære slektninger, og var beid til kvells, kunde ogsaa ha en kiste meed til beningene, da korga ble for liten, serlig i bryllup.

60. De som var beid til kvells, fikk likeian traktering som i bryllup.

61. Nei.

62. Det begynte med at kjøkemester "kjømesteren" naarn han bad til gravøl fikk ordre til at si „Det er uten bekostna ". Det var folk med god raad som først brøt skikken med beninger, men enda er det ~~is~~ ^{mange} som bruker beninger til gravøl, men det gaar mere og mere over til ingen sendinger, og bare til en dag. Det er skedd store forandringer i den vegen bare etter den siste verdenskrig.

63. Brennevin er det lenge siden det ble slutt med, og brygge maltøl er det naa helt slutt med.

64. Ja det er mer brukt i gravøl end ellers.

65. Frokost med oppsmurt mat til kaffe og mjølk. Middag gjerne kjøttkaker og dessett. Kaffe og kaker føe gjestene gaar heim.

66. Nei.

67. Nei.

68. Brukes ikke ved begravelse, det er kjømesteren som gaar runt og be til begravelse. Det er de alle siste aarene at en har gaatt over til aa be til bryll-

lup gjennom skriftlig innbyrdelse.

69. Omkring 1910 begynte enkelte som hadde god raad aa avvertere ldsfall i avisene, men kun sjelfolka, men det er i siste aarene att alle ldsfal blr a-vertert.

F. Nye fester.

70. Til 17.mai skal det vre eggedosis.
71. Det holdes nosaa regelmessig morsfester. Det begynte nyss før siste krig. Ellers skal mora i huset saa vitt som mulig vre fri for huslige gjremaal.
72. En gir gjerne husfaren en liten gave fra kona og barna.
73. Ja en kan kjpe en liten bltkake dekorert for anledningen.
74. Bltkakene kommer som regel fra Trondheim, ia det ikke finnes bakeri i Singsaas enda.
75. Gjennem presse og radio.

Tillegg til nr.38. Bryllup.

Det fortelles og med krav paa paalideth att en stor og rik bonde i Singsaas, som ble gift 1851, att han hadde kjpt flere tnner brennevin, saa alle fikk drikke saa mye der orket, men enda var igjen en bra slump naar gjestene brt opp for goit. Det var alle mulige midlagisretter i lette gjestebudet, og en dag i bryllupet ble det servert spekesld og kokte poteter. Ikke for det, att det manglet annen god mat, men naar en gikk slik hele dagen og flere dager i trekk med god skjenk- for bryllupet varte en hel uke - , var det utmerket aa fa noe ekstra saltmat, og antagelig var denne kosten den beste iallfall for dem som tok mest til seg av skjenken.

Singsaas mai 1954.

Chr. Loigaari.