

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

39

Fylke:

Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Beitstad.

Emne:

Høgtidsmat ved
familiefester.

Bygdelag:

Oppskr. av:

Olaf E. Elman

Gard:

Elman

(adresse):

Elman ps. Skinkjer.

G.nr.

118 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

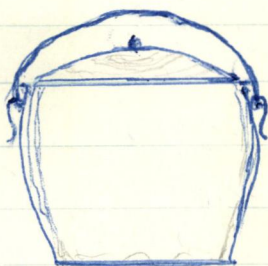
eller eige røynsle omkring 1900, og det som er
eldre eller fortelling av dem som da var gamle.

SVAR

A. Fødselen.

1. Det har vært og fremdeles er det slik, at nabokoner og slektninger kommer til barselkone med mat. Også fjernboende, når det var slektninger.
2. Djernest enkeltvis. Men også 2-3 koner når de hadde lidt lengre veg.
3. Når det var flere sammen kunne de nok snakke med kvarandre om hvilke sorter mat kvar skulle ha med, men ellers neppe.
4. Noen bestemt dag var det ikke. Den første som besøkte barselkone, var hennes mor, hvis ho levde, og dette skjedde gjerne 2. eller 3. die dagen etter fødselen. Ellers kom de ikke før barselkone var kommet seg opp av senga.
5. Det var nok ikke mere enn én gang, ved en og samme fødsel.

6. Hvad slags mat de skulle gi, bestemtes for hvert enkelt tilfælde. Men når barselkonens mor kom, så var det römangrød ho hadde med sig. Desuten også det til måltidet nødvendige med slösukker (farin), kanel og melk.
7. Ha sende flere ganger var ikke skikk her.
8. Almündelig brukt å ha barselgräuten i var porseleens- eller stensöysterrin med lokk til. Ellers var det også dem som hadde spesielle kopper til slikt bruk. Disse kopper kunne være av ~~kopper~~ eller messing, fortinnet indvendig og skinnende blanke utvendig. Hadde lokk, og hank til å bære eller. Formen liknet et spann, men gjerne noe viere på midten, lik en tønne.



Messingspann
på bluan.

9. Ordet barselgräut ble för i tiden oftest brukt, uanset om det var gräut eller ikke konene hadde med sig. När dette namnet var kommet så i forgrünnen, så var det fordi det så å si utelukkende var gräut til barselmat. Senere, eller at en gikk over til

å komme med kaker og annet godt, ble det til at man kaldte det barselmat.

10. Det var kona selv som brakte maten til barselkona. Men hvis ho var forhindret var det datter eller sjuerestepike.
11. Det var sjelden mannen fulgte med når kona var borte med barselmat. Usømmelig var det dog ikke. Når det var lang veg, var mannen med som skysskar, og da var han jo buden inn han også.
12. Traktering gikk selvsakt de som kom med barselmat. Men ialdfald i tidligere tider var det slik, at konen som kom med barselmaten, satte først denne fram for barselkonen og bad henne versågod å forsyne sig. Deretter kom turen til opvartning av de fremmede. Koppen som barselmaten var brakt i ble tømt og vasket før de leverdes på heimreisen. Traktering til ^{de besøkende} (sendingsfolket) var først kaffe med heimbakte kaker til. Dertil en litt dessert med frukt og kjeks. Langveisfarande fikk selvsakt et godt måltid mat.
Det var ingen forskjell på enten det var gutt eller pike, som var kommet til verden
13. Spesielle navn på slike små gjestebud

4

har det ikke vart her. Man gikk med
barselgraut.

14. Dette var ikke brukt her.

15. Det var mest bare gifte mødre som
gikk barselmat.

16. Graut brukes adskillig enda: Röm-
meograut, sviskegraut og annen
fruktgraut, men mere avvekstling
i barselmaten kom vel for ca 40
år siden, da noen kom med kon-
ditorkakker og ymse slag dessertes.
Fra samme tid ble det også skikk
og bruk at man dekket bord både
til kaffe og sendingssaker, og bar-
selkone og de fremmede forsynte
sig av de fremsatte saker.

Blomster blir sendt til barsel-
kone, når de er på fødehjem, men
det hindrer ikke at det blir bar-
selmat når de er kommet hjem.

17. Gave til den nyfødte var det mere
sjelden at konene hadde med sig.

Derimot var det sagt, at en frem-
med som kom inn der det ny-
lig var født barn, „missa kussa
si“, dersom han ikke ga en
mynt til barnet. (Jeg bemerker at
den fødende ikke var på fødehjem
før i tiden).

18. Det er ingen ny skikk, og det gamle
svinner vel mer og mer bort.

19.) Etter at barnet var døpt, ble det
20.) samme dag holdt dåpsgilde. De som
da var buden var gadderne til barnet

ved dåpshandlingen. Før var det i regelen 6 personer - 3 menn og 3 kvinner.

21. Gjesterne hadde ikke med sendinger da. Det var derimot skikken, at de til barnet ga en dåpsgave - penge, en sølvgjensdann eller liknende -, ja i gammel tid til og med et jordsykke.
22. Noen regel om at det skulle være likt med gaverne var det ikke, tvertimot, man ga det man syntes. Men det „lå likesom i tipten“ at ho som holdt barnet over dåpen og hennes mann, måtte gi mest.
23. Den samme skikken med dåpsgilde og gaver holder sig frendes. Antallet på faddere er no mest innskranket til 4 - to av hvert kjønn.

B. Fødselsdag.

24. Før i tiden var det meget sjelden at en fødselsdag ble feiret. Ikke for barn og sjelden for voksne.
25. Barn har no hang til å ville feire sin egen fødselsdag hvert år. Det må vel sies å være lidt av en uskikk. Voksne feirer ikke fødselsdag unntagen det er „runde“ tal - 50 - 60 - 70, eller tildels når de er „halvrunde“ - 65 - 75 - 80 år.
26. Før var det slik, at gjesterne ble bødte. Det var nære slektninger og nærme naboer. Nærmost en

familietilselning. I de senere år er det mer blitt til at man oppfinner sig ukedt. Denne skikk tok slikk oppsving under siste verdenskrig, at gebürsdagsbarn i 50-60 årsalderen måtte vare budd med mat og drikk til et antal gjester på 50-100 personer.

27. Ved slike runde fødselsdager gis det gaver både av buddne og ubuddne gjester. Til fødselsdager er det forøvrig blitt mindre og mindre med at der blir bedt. De nærmeste, både av slekt og naboer holder sig overkkelig godt underrettet om slike dager. De rår da til gaver, enkeltvis eller flere sammen, og på fødselsdagen oppfinner de sig i vedkommendes hjem.

De som ikke vil ha noen feiring av sin egen dag, varsler om dette ved en annonse i lokalavisen:

„Opmerksomhet den - - - frabedes?”
Namnet.

28. Dette har man ikke hørt noe om.

29. Ja jo, det vil helst bli til at det skal vare en kopp kaffe eller sjokolade når det er en fødselsdag. Så baker kvinnene bløkkaker eller annet bakverk for anledningen, og så kan man feire de „små” dage i al enkelhet. Når det er barn kan det vare bløkkake med lys på. Et stort lys i midten, som barnet skal

vokse på, og dertil i en ring så man-
ge mindre lys, som barnet fylder
år.

C. Konfirmasjon.

30. Konfirmanten har nok alltid vært et
vikt midtpunkt, ved tilstelninger
og selskapsligheter i forbindelse
med denne kirkelige handling; men
omfanget av selskapsligheten har
dog tiltatt i betraktelig grad i de
senere år. For omlag 50-60 år
siden kjørte konfirmanten, sam-
men med foreldre og foresatte,
med hest og karjel eller skydsvogn
til og fra kirken. Det flaggedes
ved de boliger der det var kon-
firmant, ellers ikke.

Til middagen, der oftest bestod av
fiskeballer og kjøttstaker, eller stek,
med krem til dessert, var gjerne
innbudt de personer som ved då-
pen hadde vært faddere til den
konfirmerede. Selskapet var sam-
let noen timer, til det en tid etter
middagen var servert kaffe med
bakkelse til.

Foruten noen få kort, mest fra
konfirmasjonskamerater, fikk
konfirmanten noen ganske fine fra
dem som var med i selskapet.

31. Skikken med familiefestligheter i
anledning konfirmasjonen fortsetter
også i vår tid. Det er flere kort,
til dels også telegrammer, og

flere og større gaver. Selvsagt kommer det også en del blomster.

32. Lærer såvel som prest er nok bidden til slike konfirmasjonsgilder, men de kan jo ikke rekke å være alle steds.
33. Sendinger - d. v. s. mat, har ikke gjestene med sig.
34. Det er, som foran nevnt, stikke å gi gaver til konfirmanten, og det hender no at det kommer helt uventede gaver og dette resulterer ofte i etterpå: selskaper.
35. Bestemte retter eller kaker er det ikke egentlig, men det er selvsakt selskapskost.

D. Bryllup.

36. } Forlovelsesgilde har ikke vært noe
37. } almindelig hverken før eller i no-
- } tiden.

38. Et bryllup varke i regelen 2-3 dager.
 - a. Kaffe med brød til når gjestene kom til gårds på formiddagen.
 - Frokost ved 11-12: tiden.
 - Middag ved 6: tiden om kvelden.
 - Aftensmat eller natemat tidt over midnet eller senere.

b. Første bryllupsdag.

Frokost: Kl. 11-12. Daktet bord med opskårne brødstiver: Husholdningsbrød, sirupskake, vortekake og kvitebrød. I husholdningsbrødet var det ibaght karve og i de nevnte kaker rosiner.

Stykker med natursmør stod med passende mellemrum på det lange - ofte hesteskoformede bord - og likeså var det salt fram kvitost og mykost, både av kumelk og geitmelk. Himmelaget ost.

Når gjestene var satt til bords av kjøgemesteren, - daglig tale: Stjygmesteren - , kom opvarningsgjestene med te eller kaffe i kopper, og senere ble te- eller kaffekanner sendt rundt for påfylling. Det var også melk for dem som ønsket det.

Under måltidet ble der på sal-terkener sendt omkring påsmurte leppeklinninger, eller også smørbrødkjeks. Disse siste måtte gjestene sjølvs ha på smør og ost, slik som på brødskivene.

Middag - etter kirkelid - kl. 6-7 om kvelden.

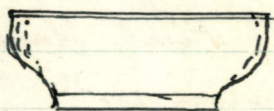
"Lødd" i dype tallerkener - en til hver person. Løddet bestod av følgende dele: Kjøtt, skåret i passende små biter, små kjøttboller og "søet" eller "kraften" som kjøttet var kokt i. Spises uten poteter, men med flabbrød til. Fint flabbrød som kalles "sperning".

Etter at de dype tallerkener var samlet vekk av bordet og de flate tallerkener stod igjen, ble neste ret båret fram. Den bestod av

opskåret stek, paletter, ærter, brun
saus og syllébøg, båret fram i den
 rekkefølge som nevnt og sendt
 rundt ved bordet, så kvar enkelt
 person fikk forsyne sig. Det be-
 merkes at syllebøgen gjerne be-
 stod av 2 sorter: syltet småløk,
 og sursyltede kirsebær i ^{hver sin}
 skål. På tallerkener ^{eller flettede flate kopper} var flatbrød
 satt fram på bordet, eller det ble
 sendt rundt.

Her på Indherred var (og er) en
 spesiell sort flatbrød som kalles
 "Gjenning" og som er laget til
 gjestebudsbrød, men også til
 høgtider som jule, påske og pinse.
 Et delikat, tynt og godt flatbrød.
 Til steken var det drammer av
 brennevinn eller vin.

I gamvel tid sendtes ölollen
 med hjemmebrygget maltöl rundt
 ved bordet, så hver enkelt fik
 ta sig en "sup" og dette skedde
 flere ganger under måltidet.
 Senere brukes ölkrus av tinu el-
 ler krusky. Disse hadde lokk og
 en hank på siden.



Olbolle.



Olkrus.

Ved middagen var det fjolin-
 musikk av 2 eller 3 spillemenn.

Dessert. Römme-crem med gora eller lignende himmelaget bakkelse til. Et par timer eller middagen var det så kaffe og kaffebrød. Aften- eller natemat over midnatt. Denne var i det væsentlige lik med frokosten.

2de bryllupsdag.

Frokost ved 10-tiden. Opskærne brødsiver, smørbrødkjeks, smør og ost, ligedan som første dag. Derhvil gjerne en kjøttrett - såkaldt „frikasé“, som er småskåret kjøtt, - helst sauekjøtt -, med lys sebrun saus, men uden poteter. Til frokosten te eller melk efter behag.

I tiden mellom frokost og middag, denne dagen var det skikkur at bruden skjenket sjokolade og selv opslutte som vertinne.

Middag i 4-tiden (no 16).

Første retten var „bræagrotten“, som var feit römmegröt med strö-sukker og kanelpäver på. Derhvil melk. Deretter kjøttkaker med erter, poteter, brun saus og sylte-lay. Flakbrød - sjenning og öl.

Dessert: Pudding med saus eller en lett suppe, eller også krem. Senere kaffe og ved midnattstiden kveldsmat.

c. Av det som er skrevet foran om

mater den andre brylløpsdagen vil det fremgå, at det var to ting ved brylløpper som hadde fast tradisjon, nemlig at bruden trakterte gjestene med sjokolade og samtidig optrådte som vertinne, og skikken med brudegrølen¹⁾. Fast regel var det desuten også, at gjestene, når de var oppe på brude-loftet med sine brylløpsgaver, da fikk en dram, enten vin eller brunnevin.

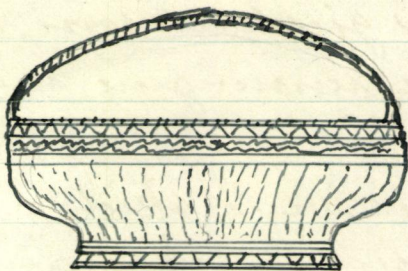
d. Det programmessige ved et bryllup når det gjalt mater vil fremgå av det som foran er skrevet. Det gjensvar da å fortelle at 3den dagen var det hjelperne som ble opvartet, men det var også fremdeles tilstede en del av brudefolkets nærme slektninger.

39. Ulførlig å skrive om hvorledes det var med sendinger i eldre tider kan jeg ikke, dertil har jeg for lite kjennskap til det. I mine guttedage hørte jeg nok de snakket om det, de som den tid var gamle og det var etter det jeg irindrer slik, at når de skulle til gjestebud hadde de med sig store kverner med mat av ymse slag: Smør, ost, lepper og annet bakverk; kanskje også en lår brunnevin, for det var jo lov å

1) Begge på andre brylløpsdag

brunne dette på gårdene for ca. 120 år siden. Om de hadde med sig noe kjøtt ved jeg ikke, - jeg tror det neppe.

Sendingskurvene var lave, men med stor vidde, - sirkelrunde og med bare kant. (Faststående).



Sendingskorga.

40. På "smörkleppen" eller "smördeila" var det kunningar eller figurer. Dette lot sig best gjøre ved at smöret ble slått i en form, som på innsiden var forsynet med diverse utskårne figurer. Disse figurer ga så et avtrykk på "smörkleppen" når den var tatt ut av forma, og slik figurert tok den sig interessant ut. For smöret ble slått i forma, ble denne fuktet godt med saltlake eller suöbräkingen.

Lignende former ble også brukt til en ostesort man kalte "gornme." En meget god ost som så ut som mysoost, men den var lysere i fargen, fordi her var både kvitosten og mysosten kokt sammen.

- 41. Her hendte det ikke at „bearen“ samlet inn noe, hverken kjøtt eller annet, når han ba til bryllups.
- 42. Man kaldte det „senning“ (sanning), og ble av de fleste bragt til bryllupsgården kvelden før bryllupsdagen. Det var „senningskvelden“.
- 43. De av gjestene som hadde lang veg bragte sanningene med seg når de kom til gjestebudet og for de lange vegsferende skedde dette som regel senningskvelden. Det var forresten vanlig at nærmeste naboer og slektninger var buden til aftenens senningskvelden. Fra andre ble sanninger sendt med bud.
- 44. Også de som bragte sanninger for andre, ble traktet med et eller annet. Tikk og bruk den tiden.
- 45. Om de sendte en smakebit attende har jeg ikke hørt noe om. Jeg tror ikke det.
- 46. Den kvinne som ordnet med maten kaldtes „matmor“ og både ho og kjøgemesteren møtte oftest i bryllupsgården senningskvelden.
- 47. Også no holdes der to-dagers bryllup. Man vil helst ikke bryte med tradisjonen; men det blir nok mer og mer sjelden. Dog er det eksempler på at 2-3 dagers bryllup også er holdt etter siste verdenskrig (1940-1945). I slike høve kan slekten samles.

8833

9694

48. Det er sjelden at bygdefolk holder bryllup på et hotel. På gårdene er det jo store nok stuer, enda.
49. Her er det endel som reiser til Trondheim for å bli viet. Da holdes det ikke noe bryllupslag.
50. Bryllupsgaver blir da ikke gitt, undtak av brudeparets foreldre og søsken.
51. Mann og hustru kan nok av og til minnes sin bryllupsdag med en kopp sjokolade og kaker. Men festlig tilstelning blir det kun ved tradisjonelle dager, som „sølvbryllupsdag“ (25 år) og „guld- bryllupsdag“ (50 år).

— 11 —

I en notisbok her på blnan i Biststads herred fra 1840, har jeg funnet følgende som jeg tillater mig her å notere. For navna er brukt forbokstaver:

„Aar 1840 den 25. juni blev min sted-

„datter E... R..... gift med J... T.....

„og modtog af os, som gave eller bröl-

„lopsüdslys: 1-en - lynde Skalk, $\frac{1}{2}$ - en

„ halv - lynde Byg, $\frac{3}{8}$ lynde Hager, $\frac{1}{8}$ - en

„ ottendedel - lynde Røg, $\frac{1}{2}$ - en halv-

„ anker Brudevín og fornödent flad-

„ bröd til deres lille brölöp". - - -

„Den egentlige saa. kaldte Brudegave
„ betalles Conlant med 5 - fem - Speciedaler"

E. Gravøl.

52. De som ble bidden var først og fremst nærmeste slekt, og så naboer samt presten. Vanlig var det en mann ("bearen") som gikk omkring fra hus til hus og bad vedkommende personer til gravøl. Var det lang veg fikk han låne hest, så han kjørte. Han varslet da om hvem den avlidne var, hvor gravøl skulde vare og dag og tid når de burde møte opp.

53. Gravøl var gjerne 2 dager. De måltider som høite til var: Frokost, middag med kaffe og kveldsmat.

54. Ved begravelsesmiddager ble det selv-
55. sakt servert vanlig god gjestebuds-
kost og jeg har ikke hørt om mat som i den forbindelse ikke burde serveres. Derimot var det vanlig mening, da margarin var kommet i handelen, at dette fabrikkprodukt ikke burde nyttes istedenfor smør.

Maten ble servert ved langbord.

56. Har ikke hørt noe om at hovedmåltidet hadde særskilt navn.

57. Når det var lite kom f. eks. på en husmannsplass, ble gravøl etter en avliden på et slikt sted, holdt på gården som plassen lå under.

58. Det jeg minnes er at de hadde senningsene med seg. Men langveisfærende kom offest kvelden forut.

59. Som nevnt under bryllup, ble smørklespen pyntet med figurer. Pakkingen

ble utført med de midler man kunne rå over på den tid. Smörkleppen f.eks. i dens spesielle form, da berget jo figureringen best, - og ellers bruktes papir og lindtøker eller servietter.

60. Slektninger ble som regel bedt til kveldsmat dagen før gravølet - senningkveld.
61. Har ikke truffet noen som vet om en slik forskjell som omhandlet i dette spørsmål.
62. Overgangen fra flere dagers gravøl til mere beskjedne former begynte man å merke efter århundredskiftet - 1900 -. Det utviklet sig da til bare en dag + dagen eller, de hyltespersoner malet var bedt. Denne skikken er gjeldende også no.
63. Alkoholforbruket avtok etterhvert når der holdtes gravøl. Dette var kanskje ikke særlig fordi det ble slutt med brygging av maltøl, men fordi at en lyselig sammenskomst skulle jo selvsagt et gravøl ikke være. Men der brygges og brukes svakere öl, og desuten innkjøpt öl fra bryggeriene.
64. Brygging av öl foregår såvel til bryllupene som til gravøl, andre gjestebud og høgtider. Men maltøl er det ikke no.

Sendning i gammeldags forstand er det ikke lenger, men både til bryllups og særlig til gravøl har man med sig kaker og bakverk av forskjellige slags, nærmest såkalt kaffebrød.

- 65. Frukost i 11-12-tiden. Ofte en kopp kaffe før man kjører til kirkegården. Middag når man er heime igjen, gjernest ved 17-18-tiden. Senere på kvelden en kopp kaffe eller kveldsmat.
- 66. Alkohol nytes sjelden, utenom det som kan være i de vanlige ølsorter.
- 67. Det vanlige er at der spises middag på det sted der gravølet holdes. Men det forekommer at der spises middag på hotell eller pensjonat, når det ligger laglig til, og særlig hvis det er dødelig med husrom der gravølet holdes.
- 68. Små gravøl nytes fremdeles en "bear".
- 69. Sikkerst tør jeg ikke si når man begynte å overføre dødsfall i avisene, men intet slike annonser har jeg sett fra årene 1908-10.

- " -

F. Nye fester.

- 70. 17. mai. Noen tradisjon med hva man skulle ha til mat på denne vår frihetsdag, har det ikke dannet sig her. Man har spist den vanlige mat, enten dagen falt på helligdag eller arbeidsdag og i siste tilfelle har man til for få år siden også arbeidet hele dagen.
- 71. Morsdagen feires sån bare i det små. En liten gjensmann til mor fra barna er nok almindelig, og likeså fra far. Kaffe "på senga" sørger også barna for.

1830

9694

72. Farsdagen fejres nok enda mindre enn morsdagen også.
73. Bestemte ritter er det ikke. Noen del eneste som gjør en merksam på dagen er en nylaget bløtkake, der det står med melisskrift: "Mors dag", eller "Fars dag."
74. Jo da, - vi blir kanskje opmerksom på dagene ved at bakerne overlever kaker til mors- eller farsdagen, eller handlende som byr fram ting, som spesielt egner sig til gaver på disse dagene.
75. Disse dagene ble kjendt gjennom avisene. Først anorsdagen, senere også farsdagen.

Olaf G. Elnan
Elnan pr. Skinkjer.