

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Hedmark
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Tynset
 Emne: no. 4 Baking Bygdelag: Tynset
 Oppskr. av: Per Erlandsen 1875-1876 Gard: Granenggjelta
 (adresse): Granenggjelta Tynset G.nr. 94 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Sp. 1

Eg minnes fleire bekketverner og enda
 fleire levninger etter slike tverner, men
 inga i drift. Der fann til med ei og onnos
 slik tverner i større bekker i lekker der no er
 sebrer. At hanttverner var brukte til kornmalning
 er mykje tvuleg, for der fins enno steiner av slike
 tverner same stætt. Eg hugdar som smågjet
 dei same stætt mol salt med slike
 tverner. I fyrste halvdel av 1800 tallet
 vart bygd eit etter den tid, moderne mølle-
 bruk i Tunna elv. Frå den tid vart bekket-
 tverner mindre nytte og litt etter kvart forfalt
 dei, da det var lite lønnsamt å reparere. Ein
 fekk no malt kornet og sikta mjølet på den
 nye mølla til ein rimelig pris. Eg veit ikkje
 um meir heller eit namn på mjøl malt på
 bekketvern og det var sammalt. Ein kunne
 „grøpe“ ein kalle, men det var helst av lakare
 korn og brukte til dyrefor. Frå den nye mølla
 kunne ein få både grov og gryn mjøl, spiss-
 mjøl og sammalt, alt etter som ein ynskde og
 hadde korn til. Gryn mjøl var til å koke av
 og til det vart helst nytte vegggeranda. Spissmjøl 1363

2

vart stundom brukt til flatbrød, men det var ikkje alle tier ein hadde råd til å spisse. Det mest brukte var sammalt til flatbrød. For lenge hantkeverner var brukt til å male korn med veit og ikkje. Der fanns nok enno ein og annar stein i bygda etter slike hantkeverner. Det var bygg og havre ein avla og dei åra havren gjekk fram (vart mogen) kunne ein mala bygg og havre saman, (blandtkornmjöl) dette vart brukt til flatbrødbakst. Ein og annar sette rug om hausten, (vinterrug dei kalla) gjekk den fram (vart mogen) so fekk ein kornmjöl. Rugen hadde ein ikkje råd til å spisse, men mal den med skallet på. Det mjölet kalle ein sammalt rugmjöl. Elles var kake lite brukt.

2. Det er truleg dei hadde slike sild til å sikta mjöl med, den tia dei mol på bekkkeverner. Men eg har ikkje sett hell høirt gjete slike sild sett sidder.

Det var eit lutlag som åtte den mølla og ovanfor har nevnt og der fekk ein teke av skallet av kornet slike ein ynskte det. Ville ein ha berre tjerna, tok dei av alt skallet, men ville ein ha berre spissen på kornet skrellt av, kalle ein det å spisse kornet og da heidt det spissamjöl. Tok dei heile skallet so berre tjerna vart at, var det gryn. Skal ein gryna vart det grynmjöl. Begge høve fekk ein at sår (skallet) som vart nytta til dyrefor, helst åt gris

3. Det kan nok raste slik til, at ein lyt bake med ein gang mjölet tjern fra keverna. Men ein held det ikkje for, at det brödet er så drygt og bra å fordöie, som bröd bakt av lagta mjöl. Vinters tid tar ein nok gryölet

in i ei varm stova, for ein skal lena dei av det. Men det gjer ein helst av di det ikkje skal vera so kallt å handsama. Elles brukar ein ikkje det for flatbrødbakst. Men til kake (ovnsbrød) plar ein gjerne sette mjølet på eit varmt rom for ein setler deigen. Det gjer ein helst for, at deigen snøggare skal koma i gjæring. Noko sers nam på kvernvarmt mjøl veit eg ikkje av. Men dei var attfull for å sette mjøl som kom beinveges frå kverna på staburet, da det kunne bli so varmt i sekken, at det vart seldlaus.

4. På Tynsetmål "grön". Til dømes: Han lovó myje på "grön", döm bruke myje, grön der i gala, han bruke, grön at heitom sju.

5. Eg kjemmer ikkje til, at det hev vore brukely å gjera byttarbeid med bakst på Tynset. På gardom bruke dei å bake flatbrød 20 gonger um året, haust og vår. Um hausten, (jannast i oktober) bakar dei for ^{Silmarbaksten i mai} ~~vintermånad~~ Der dei har "laus" (kjenesjente) er det ho som lyt ta jobben, så sant ho kan bake flatbrød da. Kan ho ikkje, heiter det, ho lyt lære og så lyt ho stå å kladde med det til ho lære. og det kan mang ein gong ~~verte~~ verka nokon lenge å stå i bakeshuset da. Det er ikkje gjort i ei snarvending å lære flatbrødbakst.

Der dei ikkje far tid å bake sjølve har dei lagt "bakeskulle". For der er no jannast vinterar som driv med bakst som job. Men eg kjemmer ikkje til, at nokor slik frå andre bygder går på bakst på Tynset. Ikkje har eg høvert snakket ^{her} det att i tia hell.

4

6. Det bröd ein brukar dagleg, kallar ein kvardagsbröd. Flattbröd til høgtid, lag, eller gjester (framande) kallar ein godbröd, Lunnbröd, eller og Linbröd. Noko skifte i brödslaga veit eg ikkje um. Men det er skille millom flattbröd og kake. Kake var ikkje vanleg til dagleg da eg var smågut. Men da eg tok til på skulen fekk me kake til skulemat. Det vanlege var 2 kakuskiivett med smør i millom og så ein „mössmörbit“ (hardt**skott** prim) på storleik som ei vanleg potet.

Gammalt var det vanleg å baka flattbröd av sammalt byggmjöl. Lit etter kvart vart det brukely å ha noko spissmjöl i, ein tredjepart eller ein halfp^{art}, for til slut å bruke berre spissmjöl. Sidet ja 1800 talet, up mot 90 åra, var det enda brukely meiskbröd. Dei som avla korn sjölve, bruke bygg til å brygge av. Når brygget kornet vart nytta til bryg, kalte dei det malt. Når dei så var ferdig med brygget vart mabte kalla meisk. Etter brygginga lurka dei meisken og mol den og så brukte dei mjölet dei fekk av den uttrekte mabten å bakke bröd av, som dei kalte meiskbröd. I 1890 åra vart det slut med å brygge maltöl og da vart det slut med meiskbrödet og. Nokon ny brödsort som er komme i staden har eg ikkje kjenskap til.

7. Til å trekkere framande med, var det vanlege namnet „biteti“. Frå fyrst eg minnest var det to slag, „jörnbro“ og „kerommer“ (jörnbrod“ stekt i armjern av römme og gryn mjöl, „keromkaker“ stekt i samme jern og av samme „korse“, men rullet av jernet over en pinne eller lifnande, så det vart i skablon som eit kerommerhus.) Men så litt etter kvart kom det i bruk „biteti“ av fleire slag, i fyrste rekke snipper. Snipper bakte dei sjölve, men det laut helst

3. 3 5
vera kveitemjøl i dei og det var enda ein meir gjeldsyt
vare. Så kom julekake, fonnkaker av ymse slag, thebrød,
og no i det seinare eit ubal av kaker, store og små, som
eg ikkje veit namn på.

8. Eg har høirt tale om kake, som var ^llukt på
glør, men har ikkje greie på korleis dei laga deigen.
Det var flate småvorne kaker, i storleik som ein
kaffekop. Dei var helst av byggnjøl og utan jær.
Eg er fortalt dei hadde namnet „glolopper“.

9. På nokre få stæer kjå presten, futen, skriveren,
lensmannen og landkandleren brukte dei to bordhalv
og der var det skjiltvad på flabbbrødet, da flabbbrødet
til sjølvfolka var både lynnere og av nokke betre slag
hell for tenarne. Men nokke sers brødsleg til dei ymse
måltid på dagen veit eg ikkje um. På slike stæer
var det nok vanleg, at handverkarar fekk litt finare
brød hell tenarne.

10. Eg har ikkje kjenslep til, at dei smelte råmjølk
på flabbbrød under stekinga. Men når ^{dei} hadde bakst
for seg, var det mykje brukte å laga nokke ein halve
måsmörtelling. Til den brukte ein å koke tjukt velling
av god mjøk og „måsmør“, jammepå med mjøl.
Brødleiven måtte ein ikkje steike så den vart
sprø, men mjukt. Når den var ferdigsteikt, men
enno låg på lakka, auste ein med ei sleiv eller
skei av denne vellingen og stråke ^ajamt utover halve
leiven. Ein bretta så andre ^ahelvta av leiven over
og klappa til. Deretter skar ein mens leiven låg på
lakka, trikanke stykker, ~~at~~ 5 st. av kvæ leiv.
Eit slikt trikanke stykje var vanleg til kaffen um

6

morgon, til middags- eller afterskaffe. Ein kunne ikkje laga noko uply av slik „mismørling“, da den ikkje kunne upbevaras så lenge.

11. Stammen leiv nyttas både før og etterst den er steikt. Ordet leiv brukast ikkje på skjive av omsbrød. Ei skjive omsbrød heiter kakeskjive dagleg.

12. Skal ein få fin lefse, må ein ha bra med rugmjøl i a. Skal det vere uttely fin lefse, brukar ein å smørja over ei side av leiven med sukkervatten eller det kan greie seg med berre vatten og. Til dette brukar ein ein stav med ei filla på enden. Ein kløver i spaven i enden og setter filla in, har vatnet i ein kopp og dupper filla i vatnet, kaster smøgt over den side av leiven som fyrst var steikt. På den måten blir det som ein slags glassur på den eine side, det vert som ein slags politur. Men ein lyt gjera det mens leiven lig på Lakka. Noko sers namn har eg ikkje høi på den. Dei brukar og simplare lefse baket av byggmjøl med mindre rugmjøl i, men heller ikkje den har eg høi serskjilt namn på, berre lefse. Lefse brukas nok til nishemat. Det er grovt med lefse til rearkogen, på fisketur, på påsketur, ja til og med på tur med jarnvegen er det stor å ha lefse = rut i ryggsekken. Til å smørja lefse med brukar ein trest smør og sirup. Ein har smør og sirup på ei theskal, med ein bordkniv hell ei skiv gnur og mentar til det blir som ei seig røre og smørjer så over halve lefseleiven med ein bordkniv, brettar den andre halota over og trykker det let i kopp. Med kniv hell saks deler ein så den halve leiven som det no er blit til, i brukanta stykky. I mangel av sirup

4

kan ein bruke strøsrøtter. Ær brukar ikkje ordet kline om lefse. Smør lefse sejer me, om å smørje lefse. Klining (hell klingging heiter det nærast på Tyskumål) er flabbrod smurt med smør. Flabbrod er bakt av byggnjöl og skarpsteikt. Lefse kan og vera bakt av byggnjöl, men helst med rugnjöl mesteparten, men den må ikkje skarpsteikas. Ein kan soleis ikkje bruke so varm Lakke til lefsesteik som til brödstaik, samstundes som ein ikkje må ha leiven så lenge på Lakke, som til brödstaik.

13. Det er brukelig å brette flabbrod som skal brukas til ristemat. Lefsa som er mjukt må ein brette straks etter stiken, for ellers er ho vanskeleg å handsams, til dömes å beras burt frå eldhuset og til kjellaren der ho helst må vera for å halde seg mjukt. Lefse brettas på det viset, at ein fyrst leggur leiven saman så den blir sjåant som halv. Så legges den saman til ein fjoredel og så på nytt til ein ottandedel. Flabbrod brettas på ein annan måte, det som skal vera ristemat da. Men dei bruke delvis å brette det på same viset som lefse. Det er ikkje so lagle å ha i ryggstakken da, heller ikkje um ein skal føre det i kasse å ha det på sabra, eller lengre av. Det brödet ein ikkje brettar, kallar ein leivebröd. Men når ein går på stabburet eller bröd sejer ein brödleiv. Det brödet som blir brette kallar me "ihoplagtbröd" anten det er brette trikanta hell onnorleis. Leivebrödet leg ein eit lit farg på um kvelden når ein sluttar i bakeshuset. Dette vert liggjande på natte over, andre dagen blir leivebrödet bone på stabburet og lagt i stöe, (brödestöa" kalla på Tyskumål) utan noko farg på, da ein reknar med, at den farges av si eige tyngd. Ihoplagt-brödet brettar ein mens leiven ligg på Lakke. Når ein brette brukar ein "stikka" ("bakestikke" ein rund speids stav 70-80 cm. lang, som ein rullar leiven kring når den

8
legges på lakka), for å få bein brett og stryk så
over med spikka for kvar brett, samtundes som ein
strykker godt til. Anmar farg brukas ikkje på ikoplagt-
brød.

14. Surdeig har ikkje vore nytta til lakst på gardom
det eg vet um. Men eg hugsar iøvitt dei tala om at bakeren
bruka surdeig. Der var no berre ein baker i bygda fyrst
og minnast. Lume brukte òlgjær, men luma laga
seg gjær av humle og sirup. Korleis dei rekkely
laga den veit eg ikkje heilt ut. Men eg hugsar da
at dei kokte humle, litt sirup hell sukker i vatnen
til det heile var som ein tynn graut. Dei la så eit
linnklade over eit lag med aske, kvelode så grauten
på klade og jammed den utover. Slik låg den til
det heile var fukt. Det såg da ut som støvne klister
men var mørkegråt av farge. Dei skjilte det så frå
klade og delte up i småbiter som vart uppevart i ein
kop med litt lak på. Kvar gong dei skulle bruke av
det, tok dei nokre biter og loypte up i lunka vatnen,
setta til med ei litor klype farin (risukker kalla
dei det den tia og brunt var det,) rörde i det med ein
knivspiss til liknande til det tok til å gjære, for dei
knadde det i deigen. Òlgjæren hadde dei på flaskor,
men den var leiare i uphovara hell tur jer, ardi korken
hadde so litt for å springe ut flasken. Det vakte nok
slide, at ein laut line jer av grannen same gonge.
Eg har ikkje høyrd snakk om nokre reglar for, at ein
ikkje måtte gjera frå seg gjær eller soleglad.
Til flabbbrødbakst var ikkje brukta gjær. Men til abslags
ornbrød, (det me kallar, "kake") brukte dei gjær. Ein
kunne få turgjær av òlgjær og, men da laut ein sile
frå det same, so det vart at berre det aldri gjekkerte.
Men da gjekk det tilspilde mjølgjær som kunne nyttas til å gjære med.

15. Da eg ingor greie her på, korleis dei brukar surdeig, veit eg heller ikkje korleis dei skaffa seg surdeig. Det er ventely brukar surdeig her og, for gjæren kom i bruk.

16. Når ein har knad deigen ferdig og haft i gjæren, trykkes med knyttneven ned i deigen, so det vert ei grop. Deigen settes på ein stad der det er lunt og varmer litt. Stændeigen lar til å gjære, fyller gropa og ein reknar da med at deigen er ferdiggjæren.

Før var gjærabrød ein skjelden vare. No er det vanleg ei „kakeskjeive“ til kaffen um morgonen, til middagskaffen og likeeins eftarskaffen der dei bakte den. Men til middag- og kveldsmat er flatbrød vanleg.

Ein st nok gjerne „kaka“ ferst, men den skal helst vera nokon dag gamal, for da er den drygare og meir fordøyelig.

17. Man ikkje svare på notes her, da eg ikkje veit noko um surdeig.

18. Eg kjemmer ikkje til, at ein har bakt syre brød på liknande vis som ein baker flatbrød. Men det hev vore brukar noko en kalla for „rømmbrød“ eller fittbrød.

Rømmbrød: Ein koke „rømmegrut“, knadde i mjøl (spissmjøl hell grynsmjøl) til det vart ein passe deig. So teivla ein ut ein stor leiv, la ein talleken på og skar ut so mange slike små runde leiver ein kunne få av den store og stekte dem på bakka som vanleg flatbrød. Hadde ein ikkje utkomme til rømme brukte ein falg. Koke fyst falggraut og gjete so fram på same viset, som med rømmbrød. Det var helst til høgtider og ved ymse høve ein hadde slikt brød. Krokakake kallar dei her for „skrivabrød“. Ein steike da fyst „jontbrød“ (jærbrød) Lager så ei kasse av rømme, kvitmjøl og sukker. Av nedver lager

en så ein kamm, som brukas til å stryke kassa utover jonnbrøet. Når ein her smust kasse over helle brødet far ein over at med kammem og rorer ut på ymse vis ein har so brødet inn i skeikommen til kassa før ein alder so liten brunleik. Ein kunne og bruke rømmekrød hell feittbrød å skriva på. Til vanleg flatbrødbakst brukas ein kjele med rifler på tvers, trinse helst av bein hell horn, med rifler både på langs og tvers og ei trinse med Tagger av stålbrød til å trekke over leiven for at den ikkje skal blæres. Har ingen kjennskap til ei slik kake, som dei laga med hendene og kalla kammkake.

19. Med flatbrødbaksten helt ein til i eldhuset. På små plasar der ein ikkje hadde eldhus laut ein halde til i stove. Det var da, peis" helst av kløverstein. Kakebaksten helt ein til med i stove, der ein ikkje hadde kjøkken, hadde ein kjøkken, gjekk baksten for seg der. Etter at det kom komfyter i handelen skeikte dei i skeikommen på den. Berre på dei største gardane hadde dei særskilt bakerom for gjærbrød. Den var som regel på kjøkkenet i breid med peisen og røllgang hurt i pøstpipa. Den var anten av kløverstein eller av støypte jernmalingsplater. Eg kjemner ikkje til nokon stad der dei har haft bakerom utanfor huset.

20. Eg har ikkje høyrd snak um, at der var fløte um bakerom eller at dei leigde bakerom. Dei prøvde vist å greie seg som dei bedet kunne leve på sit vis.

21. Til å elde up bakerom med, var mykje brukelig grov furuskvist. Ellis beukke ein av det slaget ein hadde,

6 8 11
til dømes bjørte, av den gjekk det mindre for å få omu-
heit, men grov furuskvist gav fortare varme av di den
bran fortare. Kva mæl dei hadde på vedmunga veit eg
ikkje. Det kom vel og mykje an på vedlaget. Stoks soss
merke på varmliken var det vel heller ikkje. Dei gjorde
den vel i heiteste laget, for så å dryge med å ha unge
steiken, dersom dei vovtes den var for heit. Oftast de-
for at den var i kaldaste laget, prøvde dei med ein liten
deiglelat. Var den for kald, var det å fortsette fyringa for
ein gjore omu rein.

22 Det var ikkje so reit^m lite strew med å få omu rein,
varmt som det var. Ein laut fyrst få kol og årke ut
so vel som råd var. Tilslut brukta dei ein lang stav
eller spå med ei bra fille surra på enden. Filla bløtte
dei i vatnen og skumbte or a det meste vatnet for dei tok
til inne i omu med ho. Det var likesom fimpussen og
det var heller ikkje so lak puss, for oske og rust sette
seg fast i den våte filla. Gjore ein det systematisk og
var litt søgg i vendingen var det reit^t struleg kor rein
omu vart.

23. Det var no helst til furking av ved omu vart nytta
til, eller brødbakst.

24. Den tid "leake" ikkje var dagleg teast, var det
heller ikkje så ofte det gjekk på med kakestik. For det
meste greide ein seg med å støre i ei vanleg skikepanne
hadde ein to pannor monna det bra og hadde ein
til dømes tri var det no storfint. Skulle ein til med
kakestik, var det å fyre op på peiren og brenne av
eit, smal, helst furuskvist for å få bra med glo. Ein
grov så fram glos på "århella" og sette dei skikepanner
ein hadde med kakeemner i. Dei laut sjölosakt vera

1363

runde og ikke fullt så stor i umfang som panna var vid til. Samfundes som ein grov fram og greide ut glos etter fylke, "smal" og sette (panna hell pannor) på, reiste ein på til et myt, "smal", så ein kunne ha glo å krappe onde panna om det trongtes. Når so kaka var passe skeikt onde, sette ein panna på kant slik at sidene og overflata på kaka vente mot elden. Panna lut og stå so nære up til elden som det var tilråddt, samfundes laut ein passe på å smu og vende panna ellersom ein såg det trongtes. Kake som var skeikt på det viset, var uvanleg god i smak. Ljølvsakt gjekk det bra mykje ved til den kakesteinen men ein tok det ikkje so nøie med den ting. Ein annan måte som og var mykje nytta, var å speike millom to fakker. Ein brukte da passe tjukke steiner millom, "Lakkon" slik at det vart høvely rom for kake. Ein laut da brenne under den nedste fakke og oppå den øvre. Men det var verre å regulere varmen så ein fekk jamn steik millom to fakker hel når ein brukte panna. Gayte har og ikkje høgt om her vore brukt til kakesteik.

25. Grislebrød har nok ikkje vore brukt å baka på gardom. Men bakeren laga grislebrød og det var gjett når ein var så heldig å få kjøpt grislebrød. Men korleis dei bar seg at for å få det grisle har og ikkje greie på, heller ikkje veit og nemn på reidskapen dei bruke. No er grislebrød skjildan å sjå og er vit gåt or bruk.

26. Brødmat som vert koka for spikinge har og ikkje greie på. Men, "fattigmann" og smultringer vort nå koka og steikt i smult

27. Har ingen kjenskap til slikt bröd.

28. Flatbrödet har ein på stabburet, der ein har stabbur
Ein har det sjeldan på galvet, men på eit lågrole bord
som det kan vera plads til ein 2-3 stöer (setningar)
Thoplagtbrödet på hyller. Finbrödet har ein og på
hyller. Lefse har ein i kjellaren, likeeins vafler,
potetkake (potetblompe) og pannekake. Kaka i ein
blekboks i spisshammeret. Likeeins småkaker
av andre slag i bokser hell kopper av anna slag
med lok på. Flatbröd kan ein vel lagre i 6 veker
uten at det tek skade. Det er kan hende tvilsamt om
det tapar i næring ved for lang lagring. Lefse kan
ein vel smaut lagre lengre hell 3 veker. Vafler i høida
8 dagar. Kake kan ein vel ha en 14 dagar, men då
vert ho turr. Finbröd kan ein nok ha minstet
eit år dersom det er på eit turt sted, men det vert
ikkje mykje smakeleg da. Da er nok skrivbröd meir
smakleg etter same lagringstid.

29. Noko slags kakerstempel har eg ikkje kjenskap
til hev vore nytta.

30. Har ikkje set hell høyrd snak om figukakor.

31. Takkake (eller skibladkake) var laga av mjölk
og mjöl og steikt på lakke. Den var ikkje kvardagsmat,
men kunne av og til brukas for matbyte, slik på
helgedagar og ein og annan gong i veka. Dei var ikkje
til å upbevares mange dagar, men ein var heller
ikkje nøtt til å eta dei op med ein gong. Det kunne
nåke seg så, at ein slapp op for flatbröd og da var det
bra å steike „skjibladkake“ til ein fet umrå seg å
bake flatbröd. Den var snøgg å laga omme til og snøgg

å Steike. Ein lager kasse (røre) av grynmyöl og myölle, bruker take å steike på. (derav nemnet, "takekake") Kassa som ikkje må vera for tjukt os ein på take med ei stor skjiv, hell litt anse, i små klatter og stryk utover kvar klat, så mange ein får rom til på take.

32. Kaker av slik deig har truleg vore brukt, men så langt ekki lida, at ingen av dei eg har spurt har høyrd snøke um det.

33. Av kaker steikt i jern, må nok "jörnbro" koma i fyrste rekke. Det har vore vanleg traktament åt framande så langt ekende og minnet og mykje, mykje lengre. Um den framande vart lakkert med berre kaffe, var det "jörnbro" ståt. Men sjøl om han vart lakkert med mat av alle slag f. d. smør, kake, vaffler, lefe o. s. b., laut jörnbro vera med. jörnbro og krommer har eg nevnt før, so eg skal ikkje seie meg meir med dei. Likeins skrivaböd. Kaffen har vore bruke mykje delvis som kvardagsmat, men da av noko simplet slag, f. d. steikt av "saup" (kjörnegnyölk) og sammalt byg. Skulle det vera gjestebodsmat laut det i mindsto vera god myöl og grynmyöl. Kassa "var laga av. Gamalt brukte dei armjern dei kalla til vaffelsteiking. Blada på jernet var da såpet breid, at der vart to vaffler i slengen. Men så kom vaffelmaskin og da vart det 5 i slengen, det nok sjæn ut som eit hjerte. Dei vart ikkje halde for å vere så godsmakandes som dei som var steikt i jern. Ikkje var det så mykje mat i eit hjerte som i ei vafle steikt i jern. Men så går der vel meir, kasse til ei vafle steikt i jern, hell det gjer til eit hjerte. Til goro-bakst brukar

ein samme slags smakkin som ein no brukar
 til jönnbærsteik. Arnyjarn er avlegds. Til bakte jönnbær,
 krommer og vafles brukar ein röse som heites "krosse". Men
 til "goro" brukar ein diug som ein teivlar ut til ein tygn
 leiv som så deles etter ein skent som passer til
 goromaskina. Deigen lagas av römme, smör, eg, sukker
 og kveitemejöl. Til krydder brukar "kardemomme". Den
 brukar og i jönnbær og vafles. Vafles meir skjelden.
 Vanniljedropar brukar og i kromma og jönnbær.

34. Borkemejöl har nok ikkje vore nytta i mans minne.
 Men eg sovitt minnes mormor som var frå Gudbrandsdal
 fortalte dei brukte borkemejöl i 1812. Det var ein
 stram og beisk smak på det og ein greide vist ikkje
 mykje av det om gonga. Anten det var i 1808 hel
 det var i 1812 hugsar eg ikkje, men i eit av dem vart
 ikkje bygget noent og de skalte det (grönäs) truleg
 av di bygget var grönt. Eg hugsar gamlekaran hadde
 det for, at det var betre å steira åkorn grøn, heller
 å få den frosnen. Dei turka og mol av halmskubben
 for å dryga mjölet av korn.

35. Det var vel helst björkebark som vart nytta
 til mjöl her. Gamle folk har fortalt, at dei hadde
 borken på store tejer og støyte den so små det
 var rå å få den, for den vart malt. Ikk bork
 var vel helst löpt i sibjetia. Elles brukte dei
 å steira bork av björke kulebbane vinterstid og.
 Men den borken var no helst nytta til dyrefor. Etter
 at björke var teppa i hövelige landet, tok ein dem
 inn og stelte dei opp kringum ären. När dei vart
 passe varm, kunne ein flette av nevrer og så skera
 ein borken av med kniv. Dette var arbeid som ein
 nytta vinterkveldene til.

26. Borkemjålet vart nok nytta berre til fløtebrødbakst. For mykje ein kunne blanda i anna mjøl forer eg ikkje segja so vist. Kanne ein bruke det halve, so var vel det det merke ein kunne bruke. For ein lyft hugsa at det rette mjålet og var kleint, så berre reint mjøl sikkert hadde vort for å halde til brød. Dei var og klarar over, at borkemjøl var ikkje helsevennleg, da det inneheldt gærvesyre og andre emne som farde hardt på tarmane. Borken laut sjølveaktsturkest for ein kunne støyte hell banke den sumu og få den malt. Mjålet bruktes dei nok helst å koke noko for det kom i brødet, for da vart noko av beisksmaken døyvd. Almestmjøl har eg ikkje høyrd nemd.

27. Dei heldt det nok ikkje for, at borkemjålet var sunnt. Lovet ann. Det syntes seg diverse, at der fulgte mykje sjukdom etterpå. Kva namn dei ymse sjukdomer hadde var det vel ikkje so godt å vita, for i fjellbygdene var det langt åt leekjer, så vart ein gån der å skraute til det vart slutt og ein kom ummer forra.

28. Eg har høyrd snakk um, at dei kokte syregras og blanda med borkemjålet. At dei brukte kveike har eg ikkje høyrd. Eg har sjølv smakt brød som har vore blanda med syregraut, men da var det vanlegt sammalt bygmjøl. I dierlege kornar brukte dei å blanda litt syregraut med bakstmjålet for å drysa onjålet.

29. Hosen hev nok vore nytta i brødet men berre som surrogat, fil å drysa mjålet. Den var halden for sunnare hell borken. Men på dei fleste stæer var det lite av den og så var det berre summerstid ein kunne finne den. Borken kunne ein for naud ta

9

17

so å seija heile året. Men masen var ikkje stort likare
i smak hell borken. Den var sakte ikkje so heisk, men
herst og stram.

40. Det var da helst brødmose som vart nytta til
efalkemat. Nokor fast tid når den skulle santes, her og
ikkje høyrd om, men det er mykje tvil, at den skulle
santes fyre solkvarv. For det var no slike for det meste,
at vakter og planter ein skulle nytta, anten det var
til medisiner hell lækjarmidler på annor vis,
dei skulle ein sante fyre solkvarv, so sant dei
var fullt mogne. For stor del mose ein kunne bruke mot
mjølet her og ikkje greie på.

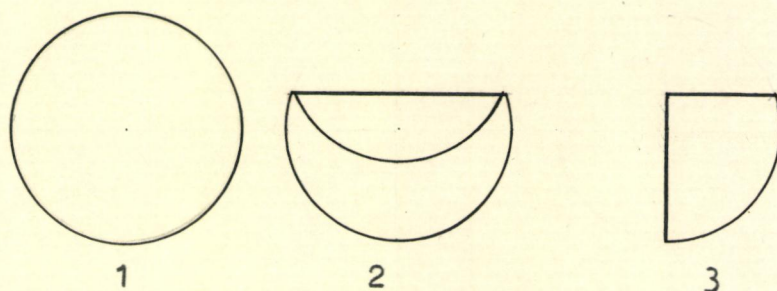
41. At beinnmjøl har vore nytta med i flatbrød-
baket her og ikkje høyrd snak um. Men eg har
høyrd fortalt, at dei brukte beinnmjøl som
lækjarmiddel i ymse høve. I slike høve var det
ikkje store mengder som skulle tid, så det var
ikkje smak um maling. Det var no helst tenke
ein nytta til det bruket. Etterat kjøtt og sene var
vel avflid, turka ein beina godt, for så å tenne
dei med hamar hell stegge. Deretter støytes dei i
ein mortel til dei var som fint mjøl. Det tok
sakte tid og selmod for å få til et par merke
mjøl, men so hadde ein nå bra om begge
deler den tid mot no. Den sjuke fete da mjølet
i maken, anten gratet hell supe, vafles, Lakkake
hell kva det so kunn felle seg.

41. Eit lite tilleg til flatbrødbaket. Dei brukte ein
slags stikemak dei kalla for „søstikk“. Den var nok
lite seinare hel vanleg stikk, men brødet skulle
bli drygare og so vart det mjølet ein dryfta over

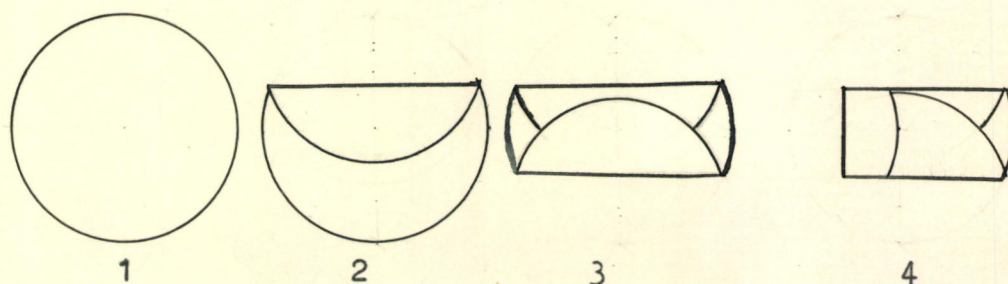
degenmet mens ein arbeide til leiven, sittende fast på leiven onde stikings, det vart ikkje noko larrå som drøs av leiven når den var ferdigsteikt. Ein hadde da to leive på takke mest heile tis. Den fyrste leiven laut ligge örlike gram på takke for ein la den andre uppi den. Når så den fyrste var steikt på ei side, tok ein og la til sides den som lig ovampa, mens den første vart steikt på andre sida og var dermed ferdig. Så tok ein at den leiven ein hadde ovampa og la den på takke med den sida mot takke som hadde vore mot leiven den lag på fot, samstundes som ein la ein ny leiv ovampa denne og lot den ligge til den ondske leiven var steikt på ei side. Så tok ein og la til sides denne leiven mens den ondske vart vevst og ferdigsteikt. Og slike heldt ein fram. På den måten skulle ein eller brødmjøle "søes" fast i begge leiver ved hjelp av den danya som kom fram under stikings når leivene lig mot tevordandre. Det skulle ikkje gå tilspille noko av det verdfulle bakstmjølet

43. Eg har her no fåt greie på, at ein laut ha gjær av noko slag å blanda i den anörja ein fett ved å koke humle og sirup for å få gjær, når ein greide den ut til torking. Likvinn brukte ein ei klyppe mjöl å dryfte i koppen ein löste upp den turka gjæren i.

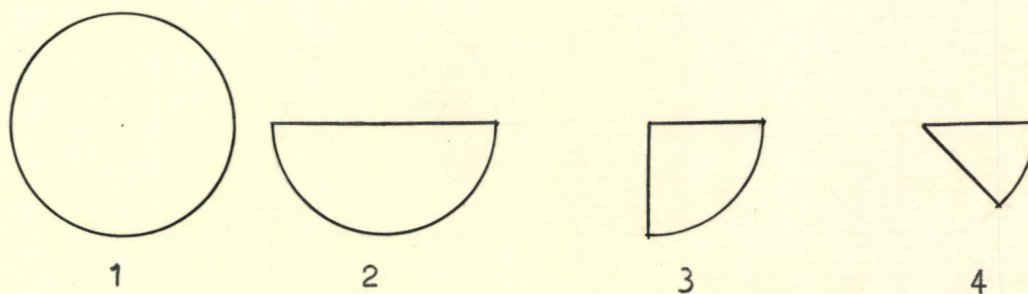
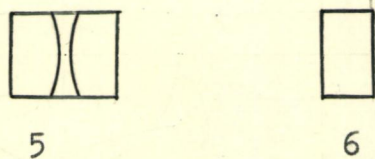
44. Og så har eg fåt greie på, at surdeig nok har vore nytta på gardsom og. Storfis ein fett til surdeig den fyrste gangen har eg ^{ikke} luttkast å få greie på, men den göymde den i mjöllaupen millom kvar gang den skulle nyttas.



Bretting på seterbrødet.



Bretting på skeppebrød (sic)



Bretting på lefse.

Norsk Etnologisk Gransking,
Bjørgdøy

Jeg har fått. Du Erlaunders Tjuset tre a'
felle ut opptakelista Enne nr 4. Baking.
Han er nok så grundig som og heft pålitende.

Ved send
Jas A. Thorsen
Tjuset

2.3.48.

Handwritten scribbles and marks across the middle of the page.

1383