

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Nord-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Skogn.

Emne: Baking.

Bygdelag: Markabygda.

Oppskr. av: Nelius Hallan.

Gard: Hallan med grannelag

(adresse): Nettet ved Levanger.

G.nr. 102 Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. eigen kjennskap.

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

SVAR

1.) Både bekkjakverner og handkverner var vanlege like til 1900. Handkvernene var laga av kvernstein frå Selbu, like eins som bekkjakvernene. Den kassen som kvernsteinane låg i, vart laga av kvar mann. Handkverner av meir moderne type (med veiv og jarnhjul) kom først i handelen i 1915 og vart da nytta til å mala krøtermjøl. Under den siste verdskrigen vart desse kvernene leita fram att og omstilt, slik at ein kunne mala mjøl på dei fint nok til hushaldet. Slik ukontrollert og ulovleg maling gjekk for seg på mange gardar.

Handkverner med kvernsteinar i finst det vel snautt nokon att av, men sume lause steinar kan vel finnast. Steinane i handkvernene var 50 - 60 em. i diameter og eit par tommer tjukke.

På dei fleste bekkjakverner mol dei sammali mjøl (mjøl og så vart malne i eitt). Edvard Stormo i Markabygda var den første og einaste i Markabygda som bygde seg ei bekkjakvern med sikteapparat, slik at han kunne skilje ut såa ("mala siktamjøl"). Det var kring 1900. Og da vart det slik at dei aller fleste i Markabygda mol hos han.

På dei gamle bekkjakvernene kunne dei berre mala sammali mjøl, men det kunne sjølvstakt bli gropare eller finare etter korleis dei la saman kvernsteinane. Det vart likevel ikkje skilt mellom dei ymse gradane av finleik.

2.

2

I dei nyare kvernane er det skalstein og sikteapparat. Når kornet har gått over skalsteinen, er såå avteki, og i sikteapparatet blir såå utskilt. Da har det vorti heilgryn. Når ein da mel gryna på vanleg måte, får ein grynmjøl.

Ein kan da skilje mellom sammali mjøl og grynmjøl.

Dette gjeld bygg. Havre vart alltid mali til sammali mjøl. Dei første kvernene her i distriktet som mol havregryn (heil gryn) var mølna åt Arnt By i Åsen og ei mølne på Rinnan i Frol.

Matkornet vart utskilt ved kastinga på låven, og det var berre det tyngste og beste kornet som vart brukt til matkorn.

Sammali havremjøl vart nytta til vanleg flatbrød. Byggmjølet vart elta saman med potetdeigen i potetkake ("hyllkak"), men når det var lite av bygg, kunne dei godt bruke havremjøl til dette også. Men såå vart noko sværare da, så deigen vart ikkje så fast da.

Etter at sikteapparata kom i bruk kom byggmjølet inn i flatbrødet, og det vart da blanda med potetdeig. Dette flatbrødet vart kalla potetbrød. Dette potetbrødet var eit slag finare brød til selskap og høgtider.

I Markabygda vart det berre dyrka bygg og havre. I Skogn elles vart det dyrka litt rug og seinare ein god del kveite.

På sume gardar dyrka dei noko erter (gråerter) som dei mol opp til mjøl. Dette vart nytta både i flatbrød og til annan bakster.

Byggmjølet var først og fremst til graut og supe.

- 2.) Jau, dei sikta mjølet før bakinga i ein handsåld. ("ein sål") Dei sa at dei sela mjølet. Smågryn vart også sela.

Det grove mjølet som vart att etter siktinga, vart vel nytta til husdyra, dersom det ikkje elles var skort på matmjøl. Men om så var, så arbeidde dei nok ikkje med seling (= sikting).

- 3.) Mjølet bør helst ha stått ei tid før det blir brukt til baking. Dei ville helst ikkje bruke nymali mjøl.

- 4.) Retteleg gamle fol sa grønet. Elles skilde dei mellom mjølmat, kjøttmat, fiskmat og mjølkmat. Nemninga Gudslånet var vanlegx om korn og mjøl.

3. 3

5.) Dei baka kvar i sin heim og kvar til sitt hushald. Dersom det var lite kvinnfolk hjelp på gardane, måtte dei leige hjelp. Elles var det mange faste bakstekjerringar i bygda. Mi mormor (Johanna Pedersdatter Hallvaldet f. 1833 og d. 1898) var bakstekona i Markabygda, men der var fleire enn henne. Kring 1890 var det 5 - 6 koner berre i Markabygda som dreiv med baking, og desse var alle saman husmannskoner. Elles kom det ein yrkesbakar til Markabygda alt så tidleg som i 1898. Det var verdalingen Nelius Berg som slo seg ned på Hallan. Bakeriet sitt hadde han på nabo-garden Støringen i same huset som ein landhandlar, og handelsmannen hadde da utsalet av bakarvarer. Bakar Berg var i Markabygda i 8 - 9 år, men så flytta han til Re i Skogn. Og Bonsak Troset som dreiv landhandelen på Støringen, måtte da få tak i ein ny bakar.

Dei ymse slag ~~kor~~ brød og kake. Eg nemner her korleis det var i Markabygda i tidsromet 1890 - 1910. I denne tida hadde vi desse brødvarene:

1. vanleg flatbrød.
2. potetkake, helst kalla "hyllkak"
3. ombaka kake. Denne var laga av rugmjøl, ut-drygd med byggmjøl og stundom med potetstappe. Dette var det einaste brødet som var gjæra.

Elles vart det baka lefser ("læms"), skeibladkake ("skjebblakak"), pannkak, - til jul vart det laga smultringar og fattigmann, altså bakvarer som vart steikt i smult.

Alt i 1890-åra var ombaka kake (omnsbrød) kvardagskost på gardane, men potetkaka vart nytta attåt. Men det er ei herming som seier at "ei potetkak for ein kar er ikkje meir enn eit lauvblad for ein bukk", så det trongst sjølv sagt store mengder av potetkake for å før ein flokk arbeidskarar. Det vart da drygare med ombaka kak.

Dei heldt på med skiftamat til arbeidsfolket fram til 1910 på sume gardar, og i 1890-åra var det visst vanleg over heile bygda. Men det vart teki omsyn til kor matdryge dei einskilde karane var.

Ombaka brød vart baka i spesielle bakaromnar som var oppmura i tørkhuset. Da dei fekk jarnkomfyrar med steikomn i, vart bakinga flytta over til kjøkenet. Kring 1900 var det berre 2 - 3 slike komfyrar i Markabygda, men tørkhus fanst det på kvar gard og til dels på plassane. Elles fekk plasskonene halde til i tørkhuset på garden når ho baka åt seg sjølv og.

4.

6.) I dag er det 12 utsalsstader for brødvarer i Skogn, og når ein da har for augo at bygda grensar til byen Levanger, der dei har hatt yrkesbakarar og brødhandel i 170 år og visstnok militært bakeri før den tid, så kan det visst seiast at i dag blir det berre brukt brød av "handverkstypen," dvs. anten brød som er kjøpt i butikk eller heimbaka brød som er laga på same måten. Når mange husmødre enno bakar brødet sjølv, kjem det seg ikkje av at dei held fast ved noko anna brødslag, men av at dei lagar brødet meir velsmakande enn bakaren. Kanskje ligg det også økonomiske omsyn bak.

Potetkaka og flatbrødet held seg etter måten godt enno. Flatbrødet blir brukt attåt middagsmaten, og potetkake blir som regel laga av den poteten som blir til overs etter middagen. Potetkake er også ein vanleg brødartikkel på kafeane i heile Trøndelag, og Kaffistova i Levanger har ei eiga bakstekone som har full jobb berre med å baka potetkake og lefse. Det gamle namnet "hyllkak" held visst på og døyr ut, for på kafeane blir det stundom smilt av den bon'kallen som kjem og spør om hyllkak.

Av handelsbrød som har gått av bruk, kan ein nemne skillingskaka. Dette var ei rund og mjuk kake av rugmjøl med litt sirup i. Skillingskake kosta 5 øre stykke i 1939, og det var ofte at borna i Levanger sprang til bakaren og kjøpte seg ei skillingskake når dei hadde pengar mellom hendene.

Eit heimbaka brød av same utsjånad som skillingskaka var klappaskall (ein klappa-skall). Når dei laga ombaka kak, kunne det bli att ein rest av deigen som ikkje var stor nok til eit vanleg brød. Denne vart da tilforma med hendene til 2 - 3 og opptil 5 - 6 runde bollar som vart flatklappa og lagt på baksthylla. Dei vart steikt berre på ei side. Dei heva seg da opp uunder steikinga. Klappaskallen var den einaste forma for gjæra brød som vart bakt på hylle. Kona mi som er frå Oppdal, plar steike klappaskallen på begge sidene.

Korkje potetkaka eller klappaskallen døyr ut med baksthylla, for dei som vil laga desse brødslaga, kan steike dei på kokeplatene på dei elektriske komfyrane. Og mange husmødre gjer det. Men det heimbaka flatbrødet døyr ut med baksthylla, for det er så stort i tvermål at kokeplatene blir for småe.

Tjukt flatbrød polert med ~~eggekviite~~ eggekviite er eit gjestebodsbrød som bblir brukt i Sparbu og næraste bygder, der det kallast skjønning. Dette namnet må vel koma seg av at brødet skin. Slikt brød var ikkje vanleg i Skogn, men dei som hadde kjennskap til det, kalla det Sparbu-skjønning.

- 7.) Etter at bakarvarene kom i bruk, fanst det på storgardane mest alltid kringler og kavring, som vart sett fram til gjester. Gjerne også tebrød. Ei tid kring 1900 - 1910 var det fast skikk med desse tri sortane: kringler, kavring og tebrød. Seinare vart det litt meir rikholdig. I den tida var det ingen stas med heimbaka kaffebrød, anna enn i julhelga, da dei hadde smultring, fattigmann og goro. Lefsa ("læms") var heller ikkje sett på som nokon gjestebodskost, for lefsa vart ikkje baka anna enn samstundes med flatbrødbakinga, og flatbrød baka dei berre ein gong for året. Flatbrødet står seg året rundt, men lefsa står seg ikkje lenger enn 14 dagar, høgst ein månad.
- 8.) Eg har ikkje sett og heller ikkje eti kake som har vorti steikt i glo eller oske, men eg har høyrte tale om denne framgangsmåten. Mormor (Johanna Pedersdatter Hallvaldet) har fortalt meg at dei steikte glohani på gruvesteinen. Etter at dei hadde elda i gruva, kunne dei sope bort glør og oske og steike brød på gruvesteinen. Dette brødet vart kalla glohani. Men eg veit ikkje om dette brøde var gjera eller ~~er~~ ikkje. Eg kan tenkje meg at det måtte vera pålag som klappaskallen.
- 9.) Flatbrød til kvardags vart baka av havremjøl og vatn. Flatbrød til finare bruk vart baka av mjøl og potet, og dette vart kalla potetbrød. I dette brødet fanste det heller ikkje sær. Det fine flatbrødet vart brukt i gjestebod og ò dei store høgtidene.
- Det vart ikkje baka serskilte brødslag etter sosiale skiljeliner, - alle som åt ved same bord og under same tak, åt av same slag brød. Men i hovudbygda var det sume proprietærar som ikkje delte bord med arbeidsfolket, og det kan vel tenkjast at desse storkarane sume gonger åt kjøpabrød, dvs. brød frå bakaren på Levanger. Men på dei vanlege bondegardane åt alle ved same bordet, dvs. alle ordinære måltid.
- 10.) Eg har høyrte tale om at dei har hatt råmjølk på skjønningen i Sparbu i staden for eggekvide, men sjølv har eg ikkje sett eller smakt slikt brød.
- 11.) Ein leiv eller ein brødleiv = ein leiv flatbrød. Dei kunne seie leiv om produktet så snart det var ferdigbaka, dvs. ~~fikke~~ kjevla ut og tilforma. Leiv vart det også kalla etter at det var steikt. Med leiv meiner vi da noko flatt og heller vidt i omfang. Ordet blir ikkje nytta om omnsteikt brød. Ein stabel av leivar vart kalla ei ruve ("ei ru'v")
- ~~Etter at dei hadde elda i gruva, kunne dei sope bort glør og oske og steike brød på gruvesteinen. Dette brødet vart kalla glohani. Men eg veit ikkje om dette brøde var gjera eller er ikkje.~~
- ~~Byfoll~~
- Ei bakstekone skulle telje leivane i 20, og i ei ruve skulle det vera 12 tjug = 240 leivar. Ei retteleg dyktig bakstekone skulle baka 3 slike ruvar for dagen, altså 720 leivar. Men da slapp ho å stille deigen sjølv. Deigen skulle vera ferdigstelt og knadd av andre.

6.

6

Nemninga ei ruve vart altså nytta om ein stabel på 12 tjug = 240 leivar, men dei sa sjølvsagt ei ruve om stabelen etter at dei hadde teki av han. Dei kunne seie at det var att ei halv ruve, osv.

Reknemåten i 12 tjug og like eins regelen om at ei bakstekone skulle kunne baka tri ruver på dagen tykkjest vera noko gamal.

Ei vanleg brødskiye blir kalla ei kakskiv. Byfolk finn det rart at landsfolk seier kak for brød, og det har vorti vitsa noko om ein skogning som gjekk inn på eit mjølkutsal i Oslo og spurde "Hi Di kak?!" I Trondheim hermer dei etter folk frå Oppdal og Rennebu: "hembåkkåkaku frå færvukkunn" = heimbaka kake (brød) frå førre veka.

12.) Lefse ("ei læms") før i tida var ein vanleg flatbrødleiv som var halvsteikt. Kanskje var deigen kjevla til litt tjukkare. Men den avgjerande skilnaden er at læmsa var mjuk, medan flatbrødet er sprødt. No for tida er lefsedeigen noko finare. Såleis har dei i både kveitemjøl, sukker og mjølk.

I den tida da lefsa vart laga av same deig som flatbrødet, vart lefsa mest alltid baka samstundes som flatbrødbakinga vart forseghavt, og det var gjernast berre ein gong for året.

I eldrø tid vart lefsa ofte nytta til reise- og nistemat. (Nista vart lagt i ein nistelaup).

På lefsa hadde dei anten smør eller gomme, sjeldan begge delar. Gommen var mjuk, slik at det gjekk godt å smørje den.

Ein læmsklenning (= lefseklining) er 2 åttandedels stykke av ei lefse. Desse er påsmurt og lagt mot kvarandre med smørsida inn. Det er gjernast på den måten lefsa er tillaga (dvs. anretta) på kafeane. Og måten er gamal. Nemninga vår: "læmsklenning" må vel vera den same som lefsekling på Østlandet. Namnet kjem vel av verbet "å kline!"

Læmsklenningar blir laga på den måten at lefsa først blir påsmurt, deretter bretta saman tri gonger og så oppskori. Slik gjorde dei når lefsa vart smurt med smør eller gomme, men dersom dei skulle ha rømme på lefsa, måtte dei bretta og skjera først og så smøre på.

13.) Flatbrød til lagring vart aldri bretta, men leivane vart lagt oppå kvarandre til ruver. Lefsa vart bretta med ein gong ho vart teki ifrå jarnet.

Elles veit eg svært lite om bretteing og pressing. Berre ein ting må nemnast. Når dei hadde lagt opp ei ruve med flatbrød på buret, la dei gjernast oppå denne ein tunnebotn og oppå der ein stein. Dette skulle vel tene til å presse saman ruven, men helst var det vel gjort for at dei øvste leivane ikkje skulle blåse av når bursdøra vart opna og vinddraget for innover bursromet. Det var kanskje også naudsynt for at ~~ix~~ ruvene skulle stå stødig. Elles kunne dei vel lett rause ned så snart nokon kom borti dei på ein uvørsam måte. Ei ruve på 240 leivar var minst ein meter høg.

7

14.) Gjør vart kalla for gjester ("jester"). Dette ordet var visst hokjønn: jestra. Einstavings tonelag.

Kvar gong dei brygga øl tok dei botnfallet i kaggen og gøynde dette på flasker. Dette var jester god nok. Dei brygga gjerne to gonger for året, føre jul og føre St. Hans, og da rokk det godt ihop med jester. Det kunne vel likevel hende at dei måtte låne av kvarandre.

15.) Surdeig er ukjent for meg.

16.) Dei kunne vel sjå det på deigen. Elles veit eg at dei sette ei lita grop på deigen med fingeren etter at brødet var ferdigbaka. Kva denne gropa skulle tene til, veit eg ikkje, men det skulle vel vera eit merke på noko.

Ombaka brød burde stå ein dag eller to, men på storgardane let dei brødet står i over ei veke før dei brukte det, for elles vart det for skrypt. Når brødet var hardt, åt ikkje folk så mykje av det. Tannlause folk måtte da mjuke opp brødet ved å dyppe det i melkbollen eller kaffikoppen.

På ein storgard som Lein i Skogn baka dei ein gong for fjortendagan. Brødet vart ofte svært så hardt på den garden, så hardt at folk møddest med å få ~~xxx~~ det i seg.

17.) Dette er ukjent for meg.

18.) Ei kake av dette slaget var både klappaskallen og visstnok den nemnde glohanen. Men ingen av desse kakene vart rekna for høgtidsmat. Klappaskall vart gjerne laga av restdeig, og desse vart gjerne oppetne med ein gong, for det var vanleg å gje dei som ein godbit til borna. Kakene vart stundom oppetne rett frå baksthylla. Slike kaker gjekk difor ikkje inn i det regulære kosthaldet, kan vi seie.

Kona mi som er frå Oppdal, nemner skrivarbrød som vart dekorert med ein kam av næver.

19.) Bakaromnen stod i tørkhuset, og all ~~bakingxxxx~~ ~~xxxxxxx~~ steikinga av ombaka brød gjekk for seg der. Men deigen vart laga til på kjøkene eller i mastu (=matstu.) Flatbrødbakinga gjekk for seg i mastu. Flatbrødet vart steikt på ei baksthylla som stod på ein brannfot i gruva.

Tørkhuset stod noko frå dei vanlege husa (20 - 50 meter ifrå), og dersom det var smie på garden, var denne gjerne bygd saman med tørkhuset.

Tørkhuset hadde dei først og fremst for å tørke kornet. Bakaromnen var oppmura av gråstein med leir som tettemiddel. Botnen var knapt ein halv meter frå golvet. Framtil var det ein opning for å legge inn ved, og denne opningen var tildekt med ei jarndør som var hengsla på. Røykopningen var bak og førte til ~~xxxxxx~~ murpipa.

~~Romet i bakerommet var ein halv meter djupt og ein liten meter breidt~~

Golvflata i bakaromnen var snautt ein meter i

7

14924

8

breidda og 1 meter i djuptna. ~~§~~ Høgda var snautt ein halv meter. Taket var kvelv-forma. Botnen var laga av ei eller fleire steinhylle, men på Lein i Skogn hadde dei ei malmhülle. På Staup hadde dei ein bakaromn i kjellaren, og der var det ei malmhülle i botnen. Staup var bustad for futen i Stjør- og Verdal i åra 1820 - 1880, og det er vel ein av futane som har sytt for den prektige bakaromnen som var der.

20. På Hallan i Markabygda var det to jamstore bruk. (Øster-Hallan og Ytter-Hallan) og dertil 8 husmannsplassar i 1890. Men det var berre på Ytter-Hallan at dei hadde tørkhus, smie og bakaromn. Men alle heldt til der med bakinga, og dei innretta seg etter kvarandre utan at det var nokon turordning. Dei måtte sjølvsagt spørje seg for hos eigaren. Det betalte ingenting for leiga, men det var sjølvsagt at dei måtte halde seg brensla sjølve.

21.) Dei fyra opp i omnen med storkløyvd granved (kippvod), og det måtte fyllast på både to og tri gonger før dei fekk omnen heit nok. Kona på Ner-Lein hadde eit spjell med litt mjøl på, og dette stakk ho inn i omnen for å prøve om han var varm nok. Dersom bakaromnen var for heit, måtte dei sette opp døra og la varmen gå ut.

22.) Dei hadde ein lang ildrakar som dei drog ut oska med. Men botnen i omnen vart ikkje serleg rein på den måten, og ~~køxx~~ brøda hadde ofte oske og små kolbetar på undersida. Brøda vart noko brent på undersida av den sterke varmen i botnen på bakaromnen, og difor var det vanleg at dei skrapa brøda på undersida før dei tok til å skjera opp skiver. Men da skrapa dei sjølvsagt bort alt ureint på same tid.

23.) Ukjent at dei nytta ettervarmen.

24.) Ukjente framgangsmåtar her.

25.) Ukjent her.

26.) og 27.) Her må ein vel nemne steiking i smult av smultringar (hjorthorn) og fattigmann. Desse to julebrødsortane var vanlege i 1890-åra og var visstnok gamle i bygda alt den gongen.

Steiking i smult må vel kunne kallast eit slag koking, ettersom smultet er kokande, ~~slike~~ men det heiter likevel at smultringane blir steikt.

Steikinga går for seg i ei vanleg jarn-gryte.

9.

27.)

28.) Flatbrødet blir lagra i ruver på buret. Desse ruvene stod på ei hylle, og hylla var til vanleg plasert over kornkittene (= kornbingane). Buret var som oftast slik innreidd at kornkittene og brødhylla dekte heile botnveggen (= bakre tverveggen).

Kakbrøda (=dei ombaka brøda) har i seinare tid stått i spiskammeret, men før den tid stod vel desse og på buret. Kaffibrød og anna fint brød stod gjerne i ein laup.

29.) Ukjent.

30.) Fattigmann er vel eit slag figurbrød, men elles har eg ikkje sett slike figurbrød før bakarane tok til å selje dei.

31.) Som svar på dette spørsmålet må vi vel atter ta fram potetkaka ("hyllkaka"). Potetkaka var steikt på baksthylla og kan no steikast på platene på dei elektriske komfyrane. Ho er daglegmat. Ho kan ikkje stå seg meir enn 3 - 4 dagar, for da går det mygl i den.

32.) Ukjent.

33.) Gorojarn og vaffeljarn fanst på storgardane i 1890-åra og hadde kanskje vori der i lang tid da. Like eins eit jarn til å laga krumkaker.

Andre jarnbrød kjenner eg ikkje til frå gamalt.

Pannekaka (til middagsmat) må vel også kallast eit gamalt jarnbrød. Den vart steikt i steikpanna.

Vi tala om vaffelrør og pannakrør = røre. Deigen til goro og krumkake vart kjevla ut til tynne leiver, ~~og skorixixix~~ og så vart det skori til så store rundingar som høvde til jarnet. Til denne utskjeringa nytta dei eit papirmønster som var like stort som jarnet.

Karve som er viltveksande i bygda, vart ofte sanko og nytta til krydring av middagsmaten, til sildebetasupe f. eks. Like eins timian og grasløk. Men eg veit aldri at dei har brukt krydder i brødet.

34.) Borkebrød vart visst nytta nokså ålment av mangmannen i 1812 og i mindre grad utover til 1840. Morfar min som voks opp i Forrbygda i Hegra, fortalde at dei åt borkebrød i åra like før 1840. Men mormor som voks opp i Markabygda, hadde aldri eti borkebrød. Ho var fødd i 1833.

Ein skotte som budde på Brusveet i Frol i 1834, fortel nokså mykje om borkebrødet (Samuel Laing: Repport form A Journey in Norway.) Elles har vi eit par forteljingar om folk som døydde i skogen medan dei var ute etter bork i storkleinåret 1812. I Markabygda sa dei "storuåret!"

10.

35.) Det var furubork dei nytta. Borken tok dei når dei vart nøydd til å ta den, same kva årstid det var.

Horten (= det ytste laget) tok dei bort og det var berre hinna inst ved stammen som vart brukt. Denne vart tørka og mali opp. Og borkmjølet vart så blanda med det mjølet dei hadde.

36.) Borkmjølet vart for det meste brukt til graut og supe, for det var ikkje serleg skikka til brødbaking. Kunne ein elte det saman med potet, høvde det bra til potetkake. Saman med vanleg mjøl (f. eks. grønhavre) kunne det nyttast til flatbrød. Men til gjærabrød vart det vel ikkje brukt.

Om bruk av alm er det ingen tradisjon.

Det må nemnast her at Skogn alltid har vori den fremste kornbygda i Nord-Trøndelag. (Skogn prestegjeld femna om Skogn og Frol herad no.) Og grannebygda Verdalen har også alltid vori ei god kornbygd. Det måtte såleis bli reine svartåret, dersom det skulle bli uår her, og det er grunn til å tru at folk i desse bygdene har eti mindre av borkebrød enn folk i sume andre bygder i fylket.

37.) Dei trudde at folk vart blodfattige (fekk blodsott) av å eta borkebrød og brok i det heile.

38.) I min oppvekst hadde vi rikeleg med potet, og folk brukte i det heile ikkje viltveksande grasslag som næringsemne. Stundom sanko dei inn slikt som medisiplantar, f. eks. søtrot.

39.) Ukjent.

40.) "

41.) I min barndom mol dei opp beinmjølet til gjødning, men ikkje til matmjøl. Først vart beina bruna over elden og seinare mali på kverna. Dette var visst det første kunstgjødselslaget som vart ålment brukt i Skogn.

Tillegg til 8.) Kona mi som er frå Oppdal, kjenner også namnet glohani. Ho seier det var eit brød som vart laga av ein deigrest og steikt på baksthylla, altså identisk med klappaskall.