

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Buskerud
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Uvdal
 Emne: Baking Bygdelag: Kyrkjebygda
 Oppskr. av: Anna Samuelson Gard: Skogheim
 (adresse): Uvdal i Numedal G.nr. 61 Br.nr. 5.
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. eiga røynsle
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
 Gunhild Amundsen 72 Uvdal. ~~Budei~~ hushjelp m.m.

1. SVAR

Korn og kvern.

I gamal tid vart alt kornet male på ~~paaxisk~~ bekkkvern, men endaa eldre er vist haandkvern. Utav dei fins det ingen att her i bygde, men nokon gamle kverne- steinar finn ein her og der, og me kan sovitt hukse dei gamle saltkvernan, dei saag lik eins ut. Ingen nolevande kan hukse at handkvernar vart bruka til kornmaling, men Gunhild Amunsen kan fortelja, att daa mor hena (født 1832) var liten og budde paa "Taterfløtin" i Nore, molfarfar (*@ 1840*) henas bark paa slik ei kvern. Det var til blanding i brømjøle eit uaar som maa ha vore millom 1840 - 54. Helst siste aare, for daa veit eg det var so kalt, ei gamal kjerring som budde jaa me i 1926 gret aa snakka om haa vont dei lei av frost i seterflutninga ved st. Hanstier i 1854. Solenje dei bruka hand ell' bekkjekvernar vart det berre male sammale mjøl, men etter det kom bugdemyller vart det raad aa faa "sikta mjøl", dei kalle. Skrelt mjøl. Naar det var teke av nokk "veggerand" til saafør neste aar bruka dei resten til baking av brø, men det uvandaste "llettin"-vart teke til flatbrødbakst.

2. Mjølet .

Bei bruka nokk sikta mjøl til baking før bygdemøllerne

kom, men daa maattekvar mann sørje for siktinga sjøl, og til det bruk hadde dei med seg eit ganske stort traug med ~~med~~ likkbund i. Det var fult av huller i, akurat som ei potetrasp. Uppi det traug auste dei so noko mjøl, og so sto dei aaver eit bord og rista det at aa fram til det berre laag att agner og rusk i traugget, det som var att tok dei med seg heim til kryture. Slik eit trøg kalla dei "siktetrøje". Eg fekk eit slikt trøg i forering av ei gammal 90 aarig kjerring som døde her i 1926. Det var syst~~er~~erson hana som skulde hatt det, men daa mann hana vilde forære han det berre lo han og sa at det ikkje var noko tes. Det kona nokk koma den dagen, daa det vart bruk for slikt eit trøg heretter og, meinte gamla. Eg trudde sjølsagt det samre, soleis har eg trøje og skal tegne det.

3)

Nymale mjøl er aldrig rekna for aa vera godt aa baka av, best naar det har stae ei tid, men ikkje so lenge at det er blit traatt. Dei tek alletier inn mjølet ei tid før dei bakar det, so det fer lite lonk i seg. Har ikkje noko sers ord for mjøl som kjem rett fraa kverna.

4).

Fellesnavn for all mjølmat er "grøn".

5).

Det hende før, daa dei bruka grovare mjølslag til flatbrøbakst, at det var to om arbeie, for det var vanskelegare med steikinga av det gamledagse "lettebrøe" som dei stondo hadde poteter i og. Var det daa eit-helst gammalt kvinfolk-som hadde tier aa haa tilsyn med steikinga var det bra. Bytearbeid med bakst og ana arbeid vart nok bruka, der det var lite kvinfolkhjelp paa den eine garden.

For det meste var kvar bygd forsynt paa bakstekjeringar før i tia, men det hendte baade her i Uvdal og lenger

utaaver dalen, at eit ell' ana einsleg kvinfolk reiste til "Branes" (Drammen) og sette seg ned som bakstedeie, somme for heile livet, dei syntes at dei "kom seg upp" paa aa baka i byen.

Dei ymse slags brød og kake.

Fyrst nevne me flattbrø, "glohøppu", "flatkaku", "liru", "eplekaku" (potetkaker), "byggvafla", fløitevafla, goro, julekaku, smultringar, byggkaku, rug og kveitekaku.

av dessa er det "glohøppu" som har ganje or bruk, dei and andre slaga helt ved i førsjellige formar. Ja so maa me ikkje gløime burt det beste av alt "lefseklingen".

6.

Brødslagan, (sjaa ovanfor)

Flatbrød til helg og daglegbrø. Liru (laga av poteter og mel, trilla ut og steikt som potetkake) flatkaku, byggvafla, byg, rug og kveitekakubrukas i helg og søkne, men lefsekling, fløitevafla, goro, julekaku, smultringar og vist ein mengde ana rart-som eg ikkje hugsa-vart rekna for helgedagskost. Og enda var det skikk til for ca. 30 aar sea sea, o unskylle seg med at, "dæ æ no heimelaagaa", naar det kom gjester, men det vart no slutt paa det etter forrige verdenskrigen, daa dei hadde faat prøva det vel-signa "landsmjøle", daa vart n' god nok den goe byggen me har i Uvdal. Sovidt eg veit har det ikkje fraa andre bygdar kome noko brødslag som har navn etter andre bygder, om so hadde vore at eit kakeslag var lert i ei ann bygd, hadde slike navn som hardingkake o.s.b. ikkje vorte brukta, dertil er Uvdølingan for store onder hatten, dei hadde nok finni paa eit navn til dei sjølve.

7.

Noko navn som gjestvon ha me ikkje, men "fremmenmat" vart bruka før. Hadde dei kaker og slikt tok dei det, men noko dei alltid hadde var romme o brø. Dei sette fram si stor

hal 4.
med sur fløte ogsaa tunnbrø (tunt flatbrø) fèt aat dei av
"rommebale ,men seinare sette dei fram talerken so dei kona
ause paa det dei vilde.

8. Glokake.

Eldre folk her kan godt minnas denti Glokaka vart ste
steikt, men her hadde det navne "glohøppe". Deigen den var
laga av var almindeleg brødeig: hevd med gjær. Det vart
klappa ut nokon smaa kaker paa eit bord. Dei var som smaa
potetkakar i størelse. Dei vart lagt paa ein fin glohaug ,
ret nerpaa glørne , onder strikinga holt dei paa aa lea seg
paa glohaugen, derfor fekk dei nokk navnet "glohøppu".
Dei skulde smaka so ommframt godt hvis dei var varsomt ste
steikte, dei maatte snuas og passas godt unner steikinga.
No er slike kome heilt utor bruk, blandt skogsfolk og.

9. Flatbrød.

Det bli alltid baka to slags flatbrø, før iallefall, no
bli det berre eit slag nokso tung av skrelt bygg med lite
rug ell' kveite i. Det var ingen forsjel paa enten det var
husbond, tenar ell' hantverkar som skulde eta brøe.
Det heite " tunnbrø", "gvandagsbrø", og "søterbrø". Det
siste vart pakka og kløvkjøirt til seters ell nytta til
skogsmat, det hadde samre innhald som alm. gvandagsbrø,
men var bretta i 4-6 , so det var skapleare aa frakte.
Tunnbrø var fremmen og helgedagsmat.

10. Knekebrød.

Brød med det slags navn er heit ukjendt i dena bygde.

x9x 11. Leiv.

Med ordet "ein leiv", meiner ein ein leiv, enten han ligg
paa bordet usteikt ell' han er steikt. Ei skive av ommst
steikt brød vei eg ikkje haa de meiner med, men ei brø-
sjive kalla det i gamle døge "eit kakubryne". No bli det
mest kalla "ei brøsjive".

12. Lefse.

Det andre kalle lefse kalle ^{me} kling, ell' lefsekling
(ein)

Uppskrift : 2 liter nysila mjølk
 $\frac{1}{2}$ liter sur rømme
 $\frac{1}{4}$ kg. margarin ell' smør

osso rug mjøl til det blir passe deig aa trille ut.

Vil dei bruke kveite istella før rug, maa dei koke upp mjølk, smør aa fløite og kna kveiten mens det er kokande varmt, ellers bli det for seigt aa trille ut. Bruke dei rug han dei berre lonke ~~ip~~ aa smelte de heile. Av dena porsjonen kan ein faa lo kast kling. Eit kast kling er 4 leivar. 4x10 - 40 klingar. Alle klingan maa trillas ut før ein steiker. Ein legg eit stykkje papir meljom kvar klingso'n ikkje heng isammen. Den maa steikas med so skarp varme at ikkje leiven kan ligg roleg paa takka. Den snugg eingong og legges oppaa hverandre til heile klingerua er steikt, men mellom hver leiv som blir lagt oppaa hver andre, maa ein breie godt over del lakene den ligger i. Steike kling er eit vanskeleg arbei. Den skal vera fint prikkete og ha ei lysegul farge. Steikinga maa ikkje ta meir ell' ca $\frac{1}{2}$ minut ellers er varmen for slapp, og teknikken gal. Klingeruva pakkes godt inn-aa ligger til klingan er nesten heit kall.- Saasmører ein kling for kling mens den ligger paa ruva. Halve klingan bli smurt med godt nykjerna smørsaa legges den 4 dobbelt, pakkes godt inn i laken og legges i ein holk i kjelleren og pakkes godt inn mellom hver gang man tar ein kling. Smørret maa være litt saltare end vanlig, da dei ikkje er salt i klingan. Den holler seg i fleire uker, om vinteren saalenge man vil. Ein kan la den fryse aa tine den op igjen, saa er den like god.

Kling vert alltid baka til jul og paaske, ell' hvis nokon skal ut paa ein tur er det vanleg nistemat. O smørja smør paa klingan kalle me "o kline kling."

Ordet lefsekling vert bruka. Lefse o kling meinas det samre med her, potetlefer og slikt kalle for "liru".

Lefsa er mjuk, men flatbrø er hart og sprøtt, det er skilman, osso innhalde daa.

13.

Flatbrø bli bretta, det som skal fraktas paa setre ell' anstann burti. Lefsa har eg skrivt ovanfor om, den vert alltid bretta i 4. . Aa brette brø kalle me o neppe brøe. . Me ha ikkjeenoko navn paa her bretten ell' paa det brøe som ligg ubretta.

Leiven maa brettas, naar ein har ~~saudd'n~~ saudd'n paa takka ettepaa steiker ein kan paa den andre sia aa legger'n saa isammen 4 ell' 6 dobbelt ettersom pakkassa er stor til. Ein legg farg uppaa leiven, siste gong ein steiker'n, for den skal ta mindre rom i pakkinga.

Det er ingen som legg farg paa brød som ikkje skal brettas. Til flatbrød brukas enten saup ell' tykk mjølk aa kna deigen i.

14.

Gjer og surdeig.

Røre isammen vatn og mjøl og faa det til aabli gjer er ukjendt her. For aa faa gjer maa ein bryggje øl. Den gjeren som vart uppaa ølet, "tøppgaang" me kalle, røre ein mjøl inni, til den blir so stiv at ein med ei treskjei kan kline denront ini eit trøg ell' nute. Der stenn den til den er turr, so sjuv ein gjeren laus med ei sjei puttar gjeren i ein papirpose, det kan du ha'n om det var i aarevis. Den gjeren me kalle bötneberme som sig til bötten i øltynna sjer ein paa flasku med lite øl aaver. Naar ein skal bruke den, helle ein øllet av, tar den gjeren ein vil ha og slaar ølet paa igjen, den kan staa like lenge. Den tørre gjeren som skulde upløisas vart slege paa litegran ~~londa~~ kaffe med sukker i. Ølgjer vart bruka til alslags brø. Toppgjeren var best.

Grannan laante tit gjer av einan, men hoko førbo om ikkje aa laane ut gjer etter solnegangna me aldrighat.

15.

Surdeig vart bruka naar ingen ann raa var. Dei fek surdeig ved aa ta ei lita deigkaku og leggje burt i mjøl-bøla til neste gaang, eller naar dei trengte den. Dei løiste surdeigen upp i kaffe med live sukker i.

16.

Ein saa naar deigen var gjera nokk, forresten kan ein kjenne det paa lukten eller sjaa om den har auka i trøge. Altid naa^h mdr hadde knad kakudeigen, gjorde ho eit hul med handa mitt i deigen aalaga ein krøss i deigen, naar den var gjera nokk so var den krøssen nesten usynlen. Men eg har no ein ann mistankje at det var ikkje berre for aa ha merkje paa naar deigen var gjera. Dei krøssa nesten for all ting før, men dei vilde ikkje vedgaa seg, aat det skulde vera nokon beskyttls mot haugatye, eg trur no det var sanne meininje.

Dei bruke mjukt gjerbrød til dagleg no, men før bruka dei mykje meir flatbrød.

Brøet let dei helst bli nokon dager gamalt, dei re^har det ikkje for sundt aa eta nybaka brød, og so er det udrugare aa verre aa faa skare sjikkelege skiver av.

17.

Me høirde aldrig om at steiketida paa surbrød varte lenger ell^o med almindeleg gjerbrød. Det var væl ein times tid for baade surbrød og gjerbrød. Dei bruka samre slags varmestyrkje til begge slag. Brød som bli^h steikt i ein almindeleg komfyr vert alltid snud ut inn eingong unner steikinga, men alldrig vøta det unner steikinga. Pakke ned varmt brød etter steikinga gjer ein ikkje med nokoslag brød, ~~heller ikkje~~ surbrød, vart behandla som ana brød.

18. Hardt gjera brød.

Alt som stend i dena overskrifta er heilt ukjendt her i bygda og kan ikkje svarast paa.

19. Steikinga.

Eg gaar ut fra at det er steiking av gjerbrød de meiner no. Det var ikkje so faa som hadde slike store mura bakeromma før. Daa var det alltid slik at døra og luftglugge i bakerommen kom ut i dem eine sia inni peisen. Sjaa tekningen:



so det vart i stugu dei daa hadde brøsteikinge for det meste.

Døra til bakerommen kom ut i ~~peisen~~ og "bakenddin" av bakerommen var uti gangen, so det vart tit det fyrste ein møtte naar ein skulde inn i eit hus. Aarsakan var vel helst den , at der tok 'n minst rom burt. Baade gjer og surdeigbrød vart steikte i den , og ved ettervarmen steikte dei flatkaku , julekaku og slikt.

20.)

Fleire eigarar om ein omna var det vist aldrig, sjella var det vel og at nokon laantén og om so var , so tok no ingen noko leige for slikt. Daa vilde dei blit hatt kraf-
tig moro ⁱ av andre.

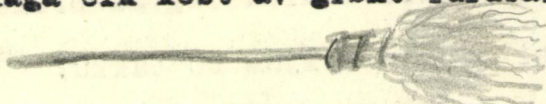
21.)

God turr bjørkeved var det vanlege til aa heta upp bakerommen med. Gran jek an i mangel paa bjørkeved. Noko aaverblag om veamengda dei trengte til aa elle up ein bakeromn vart aldrig snakka om. I dei tier slike omna vart bruka, var ikkje veaspørgsmaale so aktuelt som idag, dei berre ella til omnen vart heit nokk. Eg trur dei hadde ei mjølprøve paa hetin , e synd hukse mor dreiv med noko slikt .Var'n forvarm sto døre aapen ei stund.
Salt har eg aldrig høirt var bruka her iallefall.

Eg huksa at mor bruka ei glorake av tre som saag slik ut:



Med den kara ho ut varmen og glørne, so hadde ho laga ein kost av grønt furubar, den saag slik ut:



Den duppa ho i ei bømme med kalt vatn og kosta omna rein so det ikkje fants tekn til hverken kol eller oske. Mor var svert nøie paa det, det var eit tungt arbeid, mor trela slik at sveiten strirann av ho, stakkars mor ho hadde mann og 5guta og to jentur som var storetara alle. Har aldrig høirt at dei la noko i botten for at ikkje brøe skulde verta for karsteikt unner, dei vaska helst botten med furukostan og kalt vatn eit lenger bel.

23).

Ettervarmen bruka mor til julekake-dei faa ganger me hadde dei-. Eller var det noko brøddeig, so steikte ho flatkaku, Kløiøde so sommetier dei, og turka dei til skonnerokka, som me hadde med til skogs naar me plukka ber og varmen var for sterk, so smøre vilde smelta paa ei brøskive, so aat me skonnerok og drak vatten til og vaks upp allesammen, det var ikkje so nøie i den tie. Nokon turka nok ved og i ettervarmen i bakerommen.

24).

Bersom dei ikkje hadde bakerom greide dei seg paa fleire vis. Den mest primitive maatin var aa steike eit rektig stort gjerbrød i ei stór panne. Naar brøe var lagt i panna sette dei den paaskraa up etter ein liten glohaug i pisten til kaku hadde hevd seg. So sette dei panna paa ein slett glohaug so ho sto vanrett, osso gvølvde dei ei ann panna ovanpaa og la gløa uppa den øverste

panna , so det vart gløa baade aaver og unner. Hadde dei bra øvelse i den steikemaaten, kona kaku bli rektig baade fin og god. Den steikemaaten vart bruka paa sine staer i bygda til for ca. 70 aar sea. Sogar paa Røiseland, den største garden i Uvdal.

Seinare ,daa det vart meir almindeleg aa bruke gjerbrød, tok dei til aa steike brøe miljom to takku. Dei stelte unnertakka up paa tri steina som underlagmeljom begge takkerne la dei 3 steina so passe høge at det var godt rom til brøa. So la dei eit dugeleg ellsmørje paa den øverste takka-som sjølsagt hadde kølsia upp. -

Naar det so vart blitt fine gløa ,vart dei kara jant unner den nederste takka, trudde dei det behøvdes, la dei eit lite ellsmørj uppaa den øverste takka att, men tiast var den daa varm nokk. So sette dei brøan inn, var det store takku, var det rom til 6 brø. Unner steikinga vart brøa snud eingong so at den sia som snudde ut not peisen kom til aa snu inn so dei vart ligt steikte paa alle kanta , brøe fek daa ei rektig fin brungul farge og var veldig gode, mykje finare smak ell' i dei almindelege

ovngbrø dei steike notedags. Til lag maatte slike runde brød vøra sers fint steikt , For to slike brød skulle staa ein paa kvar side av 3 smørstaup-som daa sto paa langbo-re. Dei skulde vøra til aa sjere av, for dei som ikkje lika lefsekling , som dei bruka ved sida av grynvelling til dugurs den fyrste dagen i eit lag. (bryllup ell' begravelse)

Var ikkje dei kakun som sto upetter smørstaupo fint steikt fek dei nok kritik etterpaa av dei mest kritiske kjerrin-gan i laget. Steike brød miljom to omslaak ell' i ei gryte, har me aldrig høirt om her. Men det likna mest paa detid dei steikte brød i ei panne tykkjer eg.

25). Grisling

Hvis dei bruka surdeig i brøe var det vanleg aa grisle i den tide, dei bruka bakeoma, men seinare hørde me ikkje noko til det , det var sjeldnare at dei bruka surdeigg etter kvart. Dei bruka ein trespae som saag slik ut:



Paa Den sette dei somaange brød det var rom til og rekte'n like inn i varmen eit øgneblikk so det vart nokan smaa prikka paa brøan, like før dei grov gløan ut or omma

Daa det ikring 1885-90 vart komfyrar ibruk, var grislinje utor bruk. Det var som sagt brød sett med surdeig dei grisle her. Var ikkje noko sers navn paa elden dei grisle brøet i , heller ikkje noko sers navn paa brøe som Me kalla dei tiast grislekaku, dei andre gaangkaku. ~~var grisle.~~

26). Brød som vert koka:

Brød som vert koka kjenner me ikkje til her.

27) Brød som vert koka. i ut kar.

Slikt brød er og ukjent her.

28) Korleis gjøimer ein brødet.

Brød ell' "kaku" me kalle greier^{seg} for ikkje aa mugge i 8 dagar om sumaren, lenger om vinteren. Ovnsbrøe har me i ein molk i kjellaren , men endaa bære skal det vera om sumaren aa leggje dei kvar for seg i ein kornbinge neri kornet. Flatbrøet vert alltid sett i stabla paa ei hyllest i stabburet .

29) Kakastepler og figurkaker.

Denslags er heilt ukjendt her.

30)

Figurbrød ell' figurkaker er ukjendt her.

31).

Kaker av mjøl og mjølk er mykje bruka her helst til

helgedagsmat , me kalle dei "mjølkekaku", dei vert steikt paa takka. Ein smurde godt inn eit stykkje av takka med fleskesvor ell' ana feit (smult i ei fille el. l.) so naar den kaku kona snuast, la me den lenger burtpaa takka smurde att plassen der den fyrste kaku hadde lijje ,slik helt ein paa til takka var full. Kvifor ein alltid la røra paa samre flekken paa takka var ,fordi det er so leit el- lers, at mjølkekaku vil henje seg fast , og bli det fyrst tull med mjølkekakusteikinge so veit du alder nør det bli greie paa det att. Ein laga nok slike kaker i ein fart naar ein slapp op for brød. Dei varttit smurt smør paa aa lagt i ei ruve naar dei var kalle ,og skulde ein daa ha noko sers god "fremmenmat" i ein fart, slo ein nysila mjølk i ei panne og eit skrap godt smør og steikte det upp. Det vart rekna for fullgod meddagsmat, dei drak søt mjølk til dei som lika det. Slike kaku kunne i kalt vær enten ligje tala ell dei helt seg ganske lenje lel.

32).

Nokon slike kaker som ein berre knar ihopes i hand- flata kjenner me ikkje til-ana som trekkplaster for verkefinger og daa bruker me deigen raa aa legger paa saaret, den er laga av søt fløite og kveitemjøl og ^{blir} dert bruka istella for kjøngsplaster og slikt.

33).

Av kaker steikt i jern har me goro og vaffel. Dei finaste vaflan er av egg sukker og fløite, goro av egg smør og fløite, samt kveitemjøl. Det er til stasmat, men til gvandagsmat bli bruka vafla av kokte poteter og mjøl ell' røre av bygg og kveite og mjølk. Røra kalle me vaffelrøre.

Nødbrød:

Noko surogat for mjøl vart ikkje bruka her i siste krigstide.

34). Bork:

I manns minne har det ikkje vore bruka bork til blanding i brødmjøle, men Gunhild Amundsen som bur herauksa at mor hena, som var født i 1832 hadde fortalt at far hena (altså bestefar til Gunhild) mol bork til blanding i mjøle paa slik ei gamal handkvern dei bruka før bekkjekvernan var almindeleg. Han budde paa "Taterfløtin" i Nore. Det var smaat før'n, og det var i eit Waar helst i 1854. Det var so kalt ved st. Hans tier daa folk flutte paa setran, at det galt live paa baade folk og krytur.

35).

Det var bjørkebork som vart nytta. Det var mor til Gunhild som hadde fortalt hena om baade borkemjøl og brødmose (Ho dø i 1929 96½ aar gamal). Det var helst i septia om vaaren dei tok borken. Han vart turka, knust og male. Dei som ikkje hadde kvern bruka sogar ei "kafferulle, men av mykje større og sterkare slag. Tekning fyljer.

36).

Det var tilflatbrød borkemjøle vart bruka, det vart berre knad inni brødeigen som ana mjøl. Brød av berre borkemjøl var nok uraad aa faa laga, men me høirt noko om at i rektig galne tier bruka dei up til $\frac{2}{3}$ borkemjøl. og $\frac{1}{3}$ anamjøl. Almamjøl har me ikkje høirt gjete her. Alm er forreisten eit tre som er heilt sjella her i bygde, me veit ikkje om meir ell' paa ei stelle i Uvdal det stend eitpar almetre.

37).

Om borkibrøe var sundt ell' ikkje har eg ikkje faat nokon greie paa.

38).

Nokon blanding for aa forbære borkemjøl veit eg ikkje om. 3328

Det vart snakka om at syregras vart koka og blanda i borkedeigen.

39). Mose. og 40.

Mose til drygsel i brødet har ^{vore} bruka mykje seinare ell' borkemjøl. Mose vart rekna som surogat for mjøl so i sers gode aar vart 'n ikkje bruka. Dei meinte at mosebørøe var sund mat, der vart bruka i flatbrødeigen. Maatin dei laga 'n til paa var slik:

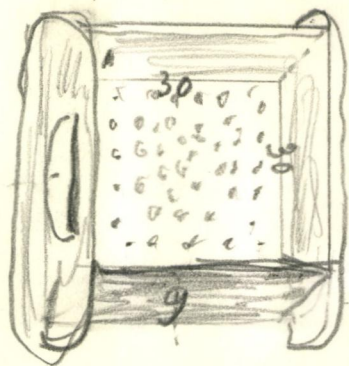
Fyrst vart mromosen vaska godt rein, so var 'n lagt i bløt i reint vatn blanda med ørlite ^{me oskelit} ~~grøskjølet~~ ein par dager. Deretter vart 'n vatna utt at . Daa var 'n porøs og tjukk. So vart 'n koka up. Daa 'n vart kall stivna 'n og saag ut akurat som stiv kalvedans. so vart 'n blanda med mjøl og stondo poteter og baka flattbrød av. Det var helst ved St Hans tier dei henta 'n , aaja seinare og. Kor mykje mose dei hadde i forhold til mjølmengda veit eg ikkje, men dei spara ein mengde mjølog brøet vart rekna for velsmakande. Daa eg var i loaarsalderen (60aar sea) smaka eg brød som var baka av brødmjøl. Det var ei som hadde sukkersjuka og hadde faat det ~~xxxx~~ raa av doktoren aa bruke brød av brødmose. Det var bakt av turt mosemjøl. Mosen var turka og male paa bygdemølla og det var berre litegran alm. mjøl i brøe for at det skulde hengge ihop onner bakinga. Det smaka ganske bra. Eg har eingong tenkt aa baka av slikt mjøl for moro skull. Fer eg det til skal eg sende dikka ei prøve.

41). Beinmjøl.

Beinmjøl har eg ikkje faat greie paa vart bruka til noko slikt som aa ha i matmjøl.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Ein sikkebrög



3328

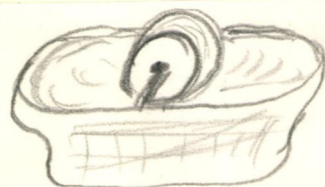
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING



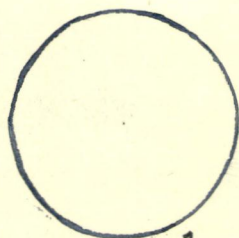
ei gammel
handkverv

3328

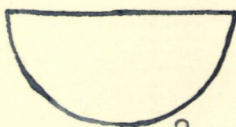
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING



Ein kafferulle
8566



1

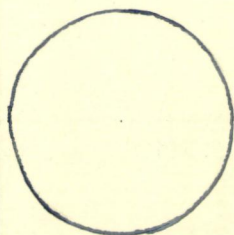


2

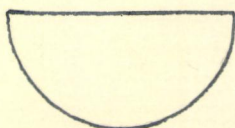


3

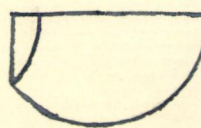
Ein lefsekling.



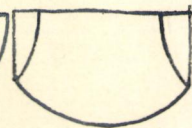
1



2



3



4



5

Neppa Sæterbrød.

Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.
Mars 1951. R.F.

3328