

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Nord-Trøndelag.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Nøylandet.

Emne: Baking.

Bygdelag: Nøylandet.

Oppskr. av: Peder Pedersen.

Gard: Brønsto

(adresse): Nøylandet i Skamdalen.

G.nr. 87. Br.nr. 4.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Delvis.

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

Eg har råd spørde kona mi, Maun Pedersen. 70 år gammel.

## SVAR

Tidl. Kornofkvern. I gammel tid - tilomlag for 60 år siden  
 vart alt kornet mald til mjøl på bekkjevernar.  
 Sidan den tid blir det mald på ei stor bygdemyl-  
 ne. På gardane finst det kornkvernar for i tida.  
 Dette vart nytta til maling av gryn og malt.  
 Slike kvernar finst vort ikkje lenger her på Nøylandet.  
 På bekkjevernar vart kornet enten til sammald  
 bygg- eller hagemjøl, eller kornslaget det vart  
 mald av. Ein og annan vola og vintereing av  
 mjølet av det slaget vart også sammald. Dei  
 bygget vart mald til gryn eller malt på hand-  
 kvern, sa ein at det vart "skredd".  
 Etter at ein gjekk av til å mald kornet på  
 bygdemylne har ein fått desse ymse mjøl-  
 slaga: Sammald, spissa- og gryn mjøl. Dei to  
 siste slaga får namnet sitt etter den grad av  
 avskaling kornet får på slipessteinen. Her i  
 bygda er det helst spissa mjøl, ein nyttar til  
 folkemat, soleis til allslag flatbrødbaking.  
 Det er helst mjølet av bygg ein brøkar til  
 flatbrød no for tida. Men i min ungdom var  
 det flatbrød bakt av hagemjøl ein helst  
 nytta til kvardagskost, av dei ein kjøpte

dette brødet var det mest norande, og var meir å  
"bie" på enn annas brød. Det var byggnmjøl-korn  
i Staden ved flatbrødbakinga.

Sil ornnsbrød - det vanleg hieishaldningsbrød  
blir det nytta sammale kieg- og kveitemjøl, med  
like stor mengde av kvast slag. I eldre tid var  
dessa brøda baka av sammale bygg- og kiegmjøl  
og var kalla "grophak". Elles var det i gamal  
tid ikkje reist ofte baka ornnsbrød. Ein hadde  
meir "Süvel" (Hokamat) "den tid mest hie kvast  
mat-mäl. Gyda var det flatbrødet det var spiss-  
mäl eller.

Sil 2. Horn som var mäl på bekkjverv var  
ikkje sikta. Derimot - var det som var skedd  
til grunn og mäl på ei handkverv, sikta gjennom  
ein säld, som var laga av ei järnplata til  
botten og som var fest til ein karm av tre.  
I järnplata var det stempla fine, små hol som  
grun og mäl drjssa gjennom og soleis skildest  
frä "Sää" (skallet) - som var nytta til krötter-  
mäl.

Sil 3. Ein vil helst ikkje nytta nymäl mjöl til  
vanleg brødbaking. Det ber seg ikkje so godt opp,  
segjer dei - og det vandara å ja brøda godt  
skikke av nymäl mjöl. Sil flatbrødbaking  
har det intzi å segje om mjölet er nymäl.  
Var ein skal baka ornnsbrød - blir mjölet ein  
skal nytta sett inn i eit varmt kom noku  
timar for batinga sekkel.

Stoko særskilt nemning - eller ord for mjöl  
som kjem beinast frå kverna er ikkje kjend her.

Sil 4. For horn, mjöl, grunn og allslags mat laga  
av mjöl, har det frå gamal tid vorte  
nyttat dette sammennet: "Ledsän".

Med dette ordet. Skulde ein minnast at den  
avlinga jorda gav, var eit l n fr  Teid, som  
ein skulde taki vare p  og vurdsla p  beste m te.

Til 5. Baksten. Her i bygdha har ein ikkje brukt    
g  saman om b kinga av flatbr d p  dei  
ynse gardane. Heller veit ikkje veit eg om  
at bakstektjuringar fr  ei bygd har vore  
nytte til b king i andre bygdelay her i indre  
Narndalen. Her bygd har br t m gda med  
deigane de bakstektjuringar.

Uektj som k per med til flatbr d b kinga:

1) Til "bakstj l", 110 cm lang, 70 brei og 1 1/2 tomme h tt.  
Ho er lagav rre, kvistfrie granbord og er tv ta  
meit fin og i plan p  eine sida. F re kvartorden  
er hoved ei godt felt inn i ei l st av same h tt  
leik som sj lve, fj la. Det blir gjort forat ho ikkje  
skal dragi seg. P  baksida, eit stykke fr  medre  
indre er det felt inn ein dragspani

2) Br dlokk. Sj  vedlagde k ss.

3) Til slag spodoi. Ei r nd og ei meire flat-  
kveit. Den f rste av desse er ein breiein, om lag  
80 cm. lang og som spissar av mot eine enden  
Den andre er av same lengde men er tv ta meire  
re flat og er om lag 70 cm brei og er av r nda  
mot eine enden. Disse er til kvart eit br d,  
som det skal bli minnst. om seinare.

4) Tjevle er deiar ndt av ein kvistfri, l tt bj rke.  
Strange, 54 cm. lang og med eit handtak i kvar ende  
Desse handtaka er 11 cm lange kvar. R sten av  
tjevlet, altse 32 cm, har ein h tt leik av 10 cm  
10 cm, og er ved same veiter som er inn-  
shore i viden eller langsida og p  l us av  
disse r ndt r ndt tjevlet, s nddelt i  
ei mengde med sm  kvasse. Sakker.

5) Flattbrøst. Den eine av desse er ei sauerimpe, og som er godt vel rein ved vasking og leiting. Denne blir nytta til å sope lausmjølet or leivum för steikinga. Den andre er ein loom. breipensel, laga av hestetagl, og som ein brúkar til å smíja ymse slag sméring på brödet med. Dei ymse slag slag bröd og kakur:

9) Det var lege flattbrödet, blir som regel baka av „spissa“ eller grynsmjöl og smelta med-kilsejning av koka og male potetor. Dette brödet blir steikt i ein miera bakarom (sjå vidlagde reis) Men det hend deg der dei ikkje har hove til å brúke ein slik - at dei steiker brödet på eit sirkelrúndt bakstjarn, som ein har lagt på nokre steinar i grøva so ein kan elda under det.

Stamgær og måten ved flattbrödbakning  
för og nu: Her i bygda og elles i indre Stamdalen - er det vanleg at der i kvar lita grend, på nokre få heimar finst eit eldhus med bakarom, som so blir nytta av desse húslydane. Hvor vår og trauet skipar so kvar húslyd til ein- eller to bakardagar, eller som húslyden er följmennt. Det blir da nytta 3 heige bakstektjeringar, to av desse kjolar til leivane og den tredje står för steikinga. - Dei tek gjernu til med arbeidet kl. fem morgonen. For in i ungdom var dei i fullt arbeid för kl. var 6. Deigen må vera ferdig smadd föråt. Det arbeidet har dei som bakar ikkje noko med å gjera. Dei to bakarom dit ~~xxxx~~ eit stykke frá kvar-annde, men vinst sein til ho som steiker at det er lett vinst å sende dei ferdig baka leivane til ho. Hvor av bakarom har den eine

enden av bakstjölá tvilande i Janglet. Sitt, under  
den andre enden er fest med ein festking på  
golvet. Ho blir soleis leggande på strå med golvet.  
Står deigtrø og ferdigtradd blir ho bytt i  
2 like delar. Hvar bakar tek so sin part og  
legg han frå seg eit. Skyttu ned på fjöla, tek  
so eit. emme (eit hövelystort deigskyttu) som ho  
med eine handa trillar til ein reindklempe,  
Så ho so med begge hendene klapper eit lit ei  
Pirkelrunds flat. kaka, - og storleik som ein  
vanleg kallek. For ein tek lit a kjöla ut den  
ne kaka, til leiv står ein like grande mjöl av  
sammeslag som i deigen både overkjender dette  
emmet - so det. ikkje festar seg til bakstjölá.  
"Med a föru kjölet alt og fram og lit alle delor  
med den handtekel, liksom trillar i handa at  
bakaren - blir leivom eller kvart byrma ut og tek  
ei rind foran. Med den runde, seinragtige  
spodda blir leivom lyft opp frå fjöla - so det går  
an a strö på nytt mjöl under han. Når so  
leivom<sup>er vort</sup> so tönn som det går an a få han bli  
det drysa mjöl over han alt på oversida. Det  
mjölet som blir leggande laust og ikkje festar  
seg i leivom, blir so sopa med reimpå med  
eit treig som bakaren har ståande på ein  
stol attmed seg. Det er dette mjölet ein sopar  
bot, som blir kalla, <sup>gopp</sup>. Ho er leivom ferdig  
til slekking, og han blir teken opp med den  
runde, spodda og lagt forsiddig inn på "bröd-  
lokke", som står inn mot. Med ei fjör  
som blir stekte ned i ein koppvann, stryke  
ho fyrst med handen på fjöra noko striper  
over leivom, so han ikkje skal krulla seg  
sammen under slekkinga. So föru ho som steker

brödlakket med leiven på inn i ovnen og drøy so med  
 eit røkt brödlakket - endan leiven so han blir legg-  
 de på den varme baken av ovnen. Med denne  
 lynne, flate, spodde- ~~rese~~ dreiest so leiven eiend-  
 no og da - so den steikes jamnt. av det hule korn  
 i bakarovnen heng ein ikkje vonda han da ein  
 slik omn har både under- og overvarme.

Ein bakarovn heng nokso lang tid for å bli  
 elda varm so han blir brukande til brödsleiking.  
 Difor må ei av kvinnokka i heimen vera stod i  
 skida om morgonen å elda han opp - skal han  
 vera brukande i kl. 7. No som steiker han med  
 å hælde branda si inn i oppringa av ovnen kjem-  
 na om han er passeleg varm. Står ovnen  
 først so vert varm nok, syker steikaren for å  
 hælde varmen med laf. Det gjer ho på den  
 måten at ho leggjer vedskiv på ein trespade  
 med eit lang skaff og fører vden gjennom  
 oppringa. Så på skivsen og legg han på glo-  
 skaeigen innan for sjölv steikarovnet.  
 Skar bakar arbeider likeleins - og gjer leiven  
 jerdig til steiking. Difor må dei ha likeleins  
 vordig og.

Sriar bröd er eit finare slag flatebröd. Deigen  
 til dette brödet - blir laga av gryn mjöl og sitta  
 kugmjöl - og det som gjer å få leiven so  
 liern som nåd. For han blir steikt nyltar ein  
 poiska egg til å "stripe" leiven med istaden for  
 vahn. Alles blir den baka og steikt som vanleg  
 flatebröd. Står leiven kjem etor ovnen blir  
 han mens han verno u varm skoren med  
 ein lynne tvass kniv i små tritanda skjær  
 og lagh ned i ein holk, der dei gjoymest til  
 nögdeds bruk. Stemmet skru seg vel i på at

dette brødet i gammel tid skulde de nyttast nær  
det. Horn friarav til gards.

Eggbrød, Krinnabrod og mjølkbrød blir og baka  
på dei store bakardagane vår og høvest og bakainga  
går for seg på same måten som for det vanlege  
flatbrødet, og deigen er om lag den same som  
for friarbrødet.

Eggbrød - blir baka ut til ein vanleg leiv  
- om lag 60 em i kverimål. So det steikjaren mot  
nan på brødet. Med den breie rosten (pender-  
len) stryker ho over leiven eit lag av vispa egg.  
Ein reknar med at det går med på jamma  
2 egg til kvar leiv. Deretter fjers leiven inn  
i ovnen med eggside opp til steiking på  
vanleg måte. Dette brødet er det om å gjera  
å steike godt so det toler lagring. Når alt egg-  
brødet er steikt jerdig blir det bren til oppve-  
ringsstaden, der ~~det~~ leiv for leiv blir lagt ut på  
hyller og rene golv - til vidare lorking. Etter nokre  
dagar blir so eggbrødet salt opp i "kåva" (Stablar)  
Eggbrødet - er so vidt eg veit ikkje baka utan  
for Hamdalen. Men her er det rekna som for  
kvernmat, når det <sup>er</sup> ser ut som ~~leffe~~ "kleinring"  
(leffe) med Hamdals "gornmi" altat.

Krinnabrod blir baka av same slags deig og på  
same måte som eggbrødet. Men steikinga var  
nokre anstis. Når leiven var baka blev han steikt  
so mykje i bakarommet at den heldt godt saman  
og vinda såle "krinninga". Den første steikinga  
vart kalla "lörping". Leiven blir so smiut på  
eine sida av ei kare av kvitmjøl, mjølk, eit  
grande farin og litt harde mormme. Når den  
er kora dettetter heile leiven - blir han  
"krinna", d. v. s. - ein lagar figurar over

leiven med ein Kveinatamm, som evgjort av tre med små irnhakke i eine enden og som soleis får Skapnad av ein Hamm med Stikke tindar. So blir leiven på nytt sett inn i annen til ny Steiking. I Kveinga<sup>a</sup> har ikkje Steikaren noko med å gjeva. Det er helst húsmore i heimen som må vera tilstades og stå for det arbeidet. I Kveinabrod<sup>a</sup> blir også nytta til Kveining, men har til høgtids- og gjestebods<sup>a</sup> mat rang eller eggbrøds<sup>a</sup> Kveining.

Mjølkbrød - baka<sup>a</sup> og so på same måten som eggbrødet, men til smurning<sup>a</sup> nyttar ein fukt saip, og det steikes likeeins som eggbrødet. Det blir nytta til Kveining<sup>a</sup> til kvardags og til Kveinmilje<sup>a</sup>. d. v. s. brødslykke som ein slikke med i fukt Kvein.

Husholdningsbrød. Som for nemnt vart det i gammal tid breikt seks like av det slaget i det vanlege hushaldet. Det var mest beru til dei store høgtidene dei baka slikt brød. Deigen vart laga av sammale bjegg- og reigmjøl med like mykje av kvart slag. Brøda vart steikt i ein mæra bakarnn ved sida av grøva i kjøkenet - og med ilagg frå grøva, der ein og sette inn brøda når dei skulde steikast. Framan for anns opninga reiste ein gys ei flat steinhylle-anns Steikinga gjekk for seg. Desser mæra<sup>a</sup> Steikorn-ann- var i bruk til om lag 1880, da dei vart avløyst av kornfjæra med Steikornn. So finst det ikkje lengre ein heim i Stavdalen der dei nyttar mæra annar til "Kaksteining". -

Til 6. Dei brøds<sup>a</sup> lag ein no nyttar i hushaldet.



- er helst „grovbrød“ - både til helg og gjeve. Dette  
 er baka no som før av samansale mjøl - no helst  
 av kvite og rieg. Til høgtidene og når ein ventar  
 frammande på gjestling - kan ein og baka nokre  
 brød av eitka kvitmjøl - r so dette r å få kjøpt.  
 Dessutan kan ein det vanlege flatbrødet og mjøl  
 ke brødet; som høyer med til kvardagsma-  
 len og som det går mykje av. Stoko ders skjele  
 i brødslaga kan det ikkje vore det. Eit kan min-  
 nast. Mi mor som var om lag 10 år gammal  
 da ho døydde i 1928 - künde fortelle at dei brød  
 slaga og her har nemnd var i bruk i hem-  
 men tidlegare - men sjølv med <sup>sept</sup> nokre brige  
 i samansetjinga av dei mjølslag som vart  
 nytta - eller som årsætlinga av Horn var. -  
 Til 7. Til gjeskebods mat kan ein i heimen til  
 kvar tid gjøymt vinden eggbrød og kveina brød.  
 Til 8. „Glokaki“ er ikkje kjend her.  
 9. Flatbrød sjå under 5. Det kan ikkje vore  
 og er ikkje nokon skilnad på det vanlege  
 flatbrødet for kveibond og tenner. Heller ikkje  
 for andre arbeidsfolk, som no og da arbeidar i  
 heimen. Alle går til same bord og ~~et~~ same  
 maten  
 Til 10. Fløtebrød. Omne nemninga er eitjend  
 for oss - men må vel helst liknast med  
 mjølkebrød - eit ytre.  
 Til 11. Seiv. Med seiv meiner ein det for dig baka  
 flatbrødet både for og etter det r steikt.  
 Seiv nyttast berre når det gjeld flatbrød,  
 eggbrød, kveina brød, mjølkebrød og priarbrød.  
 Ei vanleg dei brødskeiv blir her kalla ei  
 „kaksrivi“ eller seivlid: ei brødskeiv.  
 Til 12. Seife - heiter hos oss: „keivning“. Ein lagast

enten av eggbröd, krina bröd eller mjölkbröd.  
 Framgångsmåten er den samme hva slag ein lagar  
 "Klinsingen" av: Ein tek inn ein eller fleire  
 "leivar bröd" - eller som det høver, blögge so  
 kvar av desse med lunka vatn. legg so dei blögge  
 leivane burt i skunda og legg eit keint klede til  
 breidde av dei. Når det synur seg at leivane  
 er vorte passelig mjekte blir kvar av dei "klint"  
 d. v. s. ein blandar smør og noko fasin saman  
 og stryk so eit tynt lag utover kantsida av  
 leivane med denne blandinga. Deretter blir  
 leivane bretta over so <sup>han</sup> kjem til å sjå eit som ein  
 halvsiitel med eggsidea eit. Flanten <sup>er</sup> "vora"  
 kring han blir so skore eller klept vekk; so  
 flanten blir heilt jamma i sjå til. I gamal tid  
 vart so den halv leivane <sup>bretta</sup> over einn ein gang  
 og delt i to like store delar; i to fjordelingar  
 Jote dagsmorgen skuda kvar av dei som  
 nøydde heimen til - ha ein blit fjordeling eggbröts  
 klinsing "love til seg på senga" alt eit ein kopp  
 kaffe.

So blir "klinsingen" - enten det er eggbröd, krina  
 eller mjölkbrötsklinsing, skore sundt i min-  
 dre stykker. Til "klinsing" må ein og helst ha  
 Svandals gormmi. Disse to slag mat høver  
 "saman her. Dejar tek eg og med Karls, Svandals-  
 gormmi: blir voka - enda det kanski ikkje skildi  
 vera med einder dell ennet. Ein tek 15-20 l.  
 reilmjolk som blir vurd opp til 3 1/2 % saltis. Har  
 so i eit grande løype i den lunka mjölka, sett  
 gryta er varmen til mjölka skemma. Tek so  
 ein kross og stjer eit kors i massen, so han  
 blir delt i fire like delar. Sett so gryta over  
 varmen alt til det heile tek til å koke.

Da skal ostin seg fra mysa. I de eit-dørlag sam-  
 lar ein so ostin fra mysa. Mysa som no er alt i  
 gryta, silar ein so gjennom ein fin sil, so ein er viss  
 på ein får all ostin vel skild fra ho. Ho letein mysa  
 tralde fram a' tuka i flein timar. Osten skal bli  
 male 6-7 gonger på ei kjøtken, så den blir rik-  
 tig finmale. I gammal tid og tiddels på sehav er no var-  
 det mykje det ei "gornnemi", arbeid av ho. Når my-  
 sa er tuka so mykje saman at ho er vorte steik,  
 og brün av farge - har ein den malne ostin opp i  
 gryta og rører godt i kring med ei tarro (stave)  
 so han blender seg godt med mysa. Når dei so  
 ser at blendinga "sy" - nokar - har det eit på ei  
 "jærning". Det er ei røre av kvitmjølk, mjølk,  
 4-5 egg, nokre matsteier farin - litt kanel og  
 harde mormu. Mens ein har eit på den myjær-  
 ninga må ein røre jærnt i kring i gryta, so det  
 ikkje legg seg med på botnen - (bli skive)  
 Det er mykje "jærning" til - at den ferdegy nokar  
 gornnemi bli hjukt som ein vanlig grøet. Med den  
 er no er varm bli den a'ist opp i hovdege store  
 krøfjell eller på tellukar. Denne gornnemi skal  
 seg mykje fra den tynde "hardgornnemi", der ostin  
 ikkje bli skild fra mysa og setis ikkje male siend.  
 Med ordet leise, meins her klining. Derimot  
 har vi ordet "lemse", men i ein annan lydning  
 av ordet "lemse" blir laga av både egg - kveina  
 og mjølkbrød, med det same beivn kjenn  
 eit er beharomun og den er no er varm og  
 mjukt. Siem bli først bretta over til ein halv-  
 leiv - so til ein fjording leiv (Sjå vedlegget)  
 Det er vanlig at kvar av dei 3 bakstektjærningene  
 skal få 2 "lemser" kvar - ei eggbrød og ei kveinalmæ-  
 nar. Dei får heim eller med bakstet. I hem det

frømande til baka hús, með dæ hald þá og ba-  
nar skal dæ og þa með sig ei henni heim. Til baka  
heir ho baka nokk minde.

Til 13. Bretling. Talles r det ikkje vanleg á brette  
flatbröd og klenningsbröd saman. Seivane blei  
seth þá kvaran dæ i "rúva" (st eller sporing)  
d. v. s. Stakar.

Flöning (lefe) som skal rýttast til ferdar mál  
"blei laga i stand av klenningsbröd" for kvar gong  
den skal breittast þá den máten som er nemmt  
for. Meiri bjgda blei det ikkje gjört. nokk skil-  
nast þá seturbröd - elluanna bröd.

Til 14. Gjör og sérdeig. For i tida var det öl gjesku  
(gjör) som var nytta til ombröd. Til gjörtes  
gjörnde ein þá flastur millom kvar gong ein  
bruggja öl. So lange det var millom dæ gongum  
dæ baka "hak", dæ ein sküldi ha gjörtes, so  
gjött det ikkje meir av det stajet.

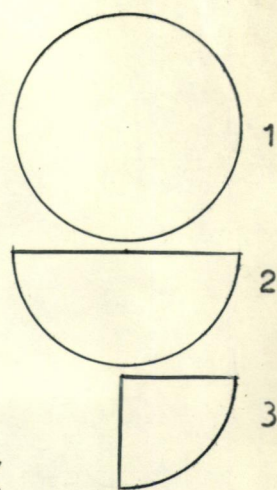
Til 15. Sérdeig var ikkje vorr nytta hús i bjgda.

16. Til merk þá at deigen var fudiggjör - gjörde  
ein með þanna eit hol i deigen og helst ei  
brømande brettile hotel. Þu som þo da stak-  
na rúnde ein baka til með stak batinga.

19. Steikinga. Som for nemmt þadde dæ i gamal  
tid ein mura omr i grüva - dæ ein steikte  
hús haldning bröda. Til leir bröd bating r baka  
omrann i eit eldhus eit skypke þá dæ ande  
hüsa þá grüva av brannfær.

20. Þe seis þe nemnde omrann blei gjörne nytta  
av fleiru húslydar. Þet er helst ein manni som  
egg dess hüsa og omrann, og so for grannann  
láne han eitan leetaling.

21. Til brannfang blei det gjörne breitt 60 cm  
lang vid av hjört og gran. Til ein dags baka



Lemse.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Emne:

Bygdelaag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Frånhaldt frå blad 6.

SVAR

gav det på lag 1/5 fann ved. Ho som steik w brødet  
hav også med i leggjinga av vedan a' gjera. (Sjå for)  
til 29 & 30-31 i kjempe.

32: Stei.

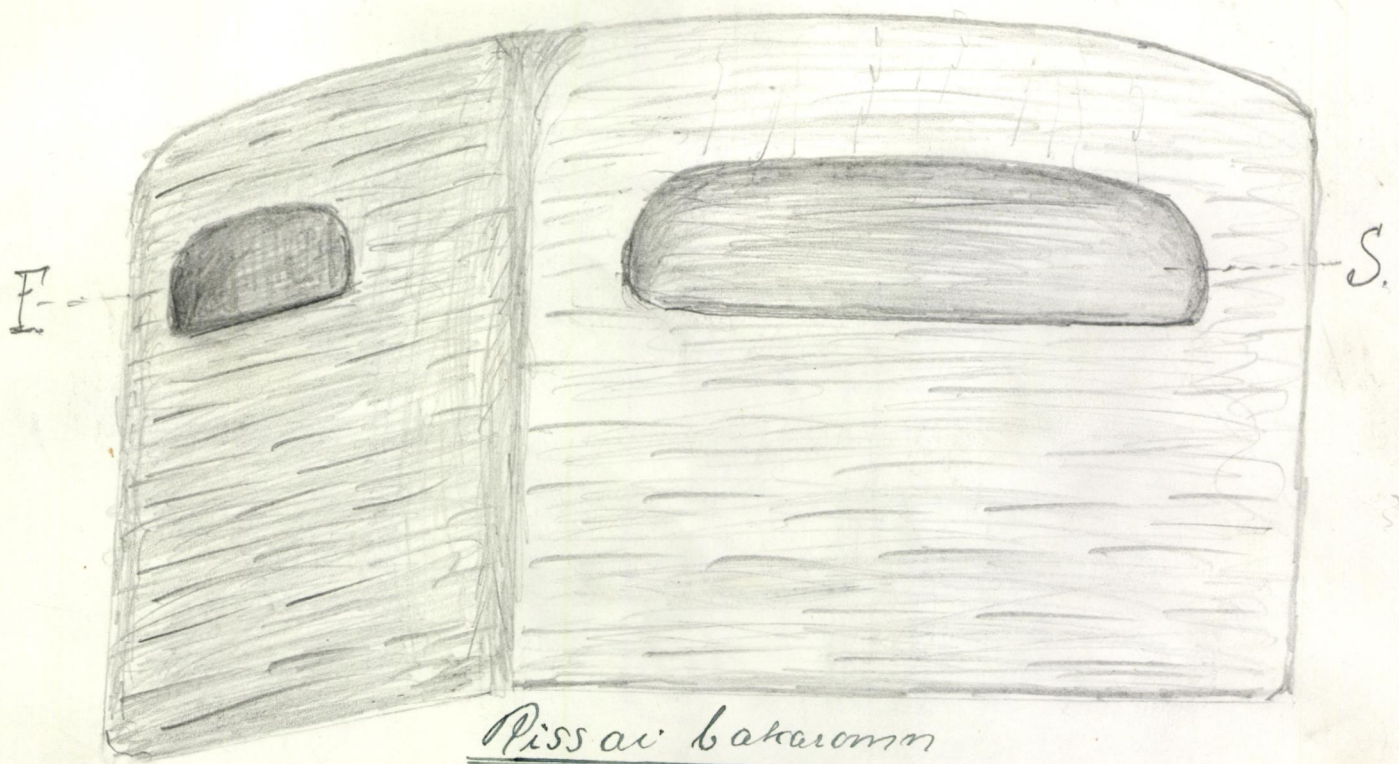
33. Det r' gora (guro), voffelkak (voffler) som ein  
steik av i jærnet i Starn dalen. Det r' to slags  
"gora" ein bakar og det blir nytta to slags  
jærn: Kromkak jærn, og jærn for bakar gora.  
Den først lagast av eit korn rora av kveitmjøl eller  
gryn mjøl, kværte senn kjørte, egg og jærn. Ei smat-  
stei av denne rora blir a'ist på jærnet, som har  
botn og lokk - og so steikt. Medan gora er inne w  
mjølet eller steiringa blir ho rulla av w ein  
kierde stein - so ho blir sjæmde ut. Som eit korn-  
mark hús. Bakar gora lagast til av ein deig  
som er i hopsett av kveitmjøl, smilt jærn og  
egg. Deigen kjørte ut til ein leiv, som blir send  
skoren i firkanta like store stykker. Disse styk-  
kene steikes so i jærnet - 3 - eller 5 i gong og blir  
storleiken av jærnet.

34. So seint som i 1860 var det iia på korn i  
Starn dalen og det var da nytta bottenmjøl  
til å blande saman med det bygg- eller trær-  
mjøl ein rådde over

Sil 35. Det var helst borch av alm som varst lurtka og malle til mjöl. Der det ikkje vork alm myttas dei borken av fjær. Det var for det mede om hausten og fjærjuls vintren, når årsavling av horn var misslykka ein laust til skogs på borchsamling. Det var vel ja som "sanna i ladi" av slaget for möda stök for dära.

Sil 36. Borkemjöllet varst. Berre mytta til flatbröd. Islike nödsär malle namdelingane sakne allslag kliningbrödi da ein ikkje künde mytli "borkemjöl" til slikt bröd. Borkemjöllet varst mytta på same mäten som annan mjöl. Det varst blanda saman med annan mjölkrask med t. d. ein halopart av kvart slag og so knada til deig. Men borkemjöllet varst fjærst koka for det gjekk inn i blandinga. På den mäten skilde ein ja deigen seigare og dermed ja brödleiven til henge beke saman ün der bakinga. På same grunn mytta dei hells borken av alm til mjöl. Enda og 1778 är gammal fram ikkje e gj minnet at folk i mi tid har var möjdet til ä baka av borkemjöl. Men man som var född i 1827 künde fortälla at i november tid t. d. i 1847 og 48 var borchbröd mykje i bruk.

Sil 39. Mose har ikkje det ey veit vork brükt. her i bygda i brödbakinga.  
 " 41. Heller ikkje beinmjöl.

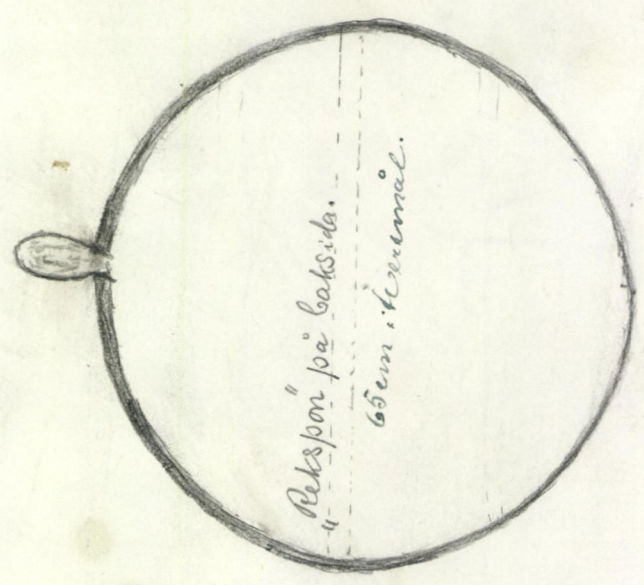


Pliss av bakarom

F = fyringsrom.  
S = Steikerom.

Omnun er mura av græsstein. Kveikt (tak) er helst av nokkrum gamla ommsplatar av jarn. Omnun er bæði úti og innviðig dekt av leiri. Botnen í sjölvu Steikerommet (S) má vera jafna og jörn. Þó er má ein tvær <sup>göng</sup>stein skil mylla nær lit sleiting. Sletta um botnen með tjúkt leirvelling. Þetta má gjerast dagin fyrir þan skal myllaast. Fyrir ein selt omn má gjeru úr rögkjoða.

Pliss av bröðlök.



Lokket er lagað av fjöru, hvíttfrie, túru og ljóru fjöru og gran. Gypur við handtaket er dekkur umlag 28cm. tjúkt, mun þeir ljóruu skel kvart-so det hitstítt þer þer 0.4cm. Þetta er arbeidslíkt fyrir at leiom helkur skal gli av lokket nær den þá detta skives inn í omnun við sleiting.

Flatbrød steikt på bakesjern.

Før om lag 40 år siden var det mest alt flatbrød steikt på bakesjern - ei sikkerhetskurs jærnhelle om lag 80 cm. i bredden. Før den tid nyttte dei mykje godt hagemjøl til det flatbrødet ein skulde ha til kvardagsrost. Derimot baka dei det flatbrødet som skulde nyttast til helgastost-og til frammande av sammali = a seinan av spissa byggmjøl. Det vanlege flatbrødet var i den tida ikkje steikt i mura bakerovnen, som ein no gjer, men på eit bakesjern, som var lagt på moker steinar i kjøten grøva. På den måten var det eit høveleg rom under jærnet til å eldas i. Dei hadde likevel ein bakerovne <sup>seine av</sup> på gardane, men han var berre nytta til å steike egg - kinnar - og mjølkbrødi. Ogso i gammaltida gjekk flatbrødbakinga for seg to gonger om året, haust-og vår. Men da var det berre ei bakarsteins (baksletjuring) som stod for bakinga. So både kjøla eit og steikte leiven. Når brøtleiven var steikt, laut bakarsteinsa vonda han med „spoddo“ eit par tri gonger, so han var steikt - like mykje på bae eldar. I dette høve var det nemleg berre undervarme. Som oftast var jærnet mest oppvarma på midten. For å berge leiven mot å bli „svidd“ (brunt) der, stakk gjeran bakarsteinsa ei „spoddo“ mellom leiven og jærnet, so leiven var lyft eit grande opp frå jærnet på midten. Denne „spoddo“ nyttte ho og til å dreie leiven rundt jærnet moker vunder og til å smie han på andre sida. Ei bakarsteins som både skilde kjøle eit og steikte leiven, måtte ha auge med seg, skilde ho passe leiven so han ikkje vart brunt. Medan den eine leiven var steikt, kjøla ho nemleg eit ein mj. Det var eit både seigt og slitbart



arbeid i vora bakerstaus den tid g ar beid da-  
 gen vara mykje godt fra kl. 6 om morgonen til  
 kl. 8 om kvelden. Det var ogsa ho som stob for  
 tena dinga av deigen. Den mengde deigd som  
 kvad gang vart laga lei var og blei kalla ei  
 "kno". Pa ein varley londegard i Romalen vart  
 "det hauest og var baka flatbrod ei heil veka  
 eller vel so det av ei bakerstaus, og da rekna  
 ein med at ein skulde ha nok flatbrod for  
 eit halv ar. Om kvelden vart det brodet som  
 var baka om dagen bren til stakuret, det det  
 vart sett opp i "kiva" eller "spinningar" (stollar)  
 pa ei hylle. Denne hylle er som regel hengt opp  
 eit stykke fra galvet og eit fra veggen, so ho vert  
 "musfri", som det heiter her. Ognpa kvad sliko  
 spinning blei det eit lag eit press av runde  
 "lokk", so leivon ikkje skal knella seg saman.  
 Sto for loda blei flatbrodet, som of oi har nemnt  
 stekt i bakerovnen pa dei store bakardagane haust  
 og var. Men ein og annan gangem ten det  
 vat det gar "klatt" for ledely, og i so fall blei ein  
 nojd til a mylke bakstjarn i kjoten, kjellar  
 eller stovkies.

Storleis flatbrodet vart mylka i gamal tid.

I min tenngdom vart det i huishaldet mylka  
 mykje meir flatbrod enn no tidag. Det var  
 mest slik at det laust vras med lei kvad  
 matmal da. Til frukost fekk ein jamnt  
 koka mjolk med kaldgraut og derkil spiko-  
 kjott og fisk. Da laust gjolisaft flatbrodet  
 vras med. Til midag var det spetseid  
 mest kvad dag, og da var flatbrodet iunissen  
 di. Til mns kl. 4, var det i allfall om virke-  
 um koka mat - helst ein kjott- eller fisk-

kelt með flatbröð hit. Til tvelds fella ein  
 þá gæmnan graut og mjólk. Þinn var det  
 líku om koka mjólk einneim, so ein laut-spæ  
 þá det, feld ein oflu koka sild elle sildseppi  
 til tveldsmat og da feld flatbrödet i gjin gjera  
 smest þá borbet.

Om sümarm - i ser i höjonna og ellus má  
 det var varmt i veret - bleudet oflu brúkt á  
 eta, mjólk og bröð til nans i staden for koka-  
 mat. Ein flak da anten, hjútt mjólk elle  
 god hart skurna mjólk i kvædin, spel-  
 kinn, og som ein da braut sün d flatbröð  
 og hadd oppi mjólka. Det heitli deyfor hev i  
 bygga: 6 die flatbröðlaies, e die matlaies.

Flatbrödet var borv einn frá stabiuret i  
 i kinnu Morga (holkar) illan lokk og hmyf  
 upp þá ein spinnu i ein bakjelku under  
 kjokun lofel. Derud skiedu brödet halde  
 seg kúrt og iktu, slagnu (bli mjólk og seip).  
 Bröðleiver var skore sün d i fjordungar  
 og lagt med i bröðkorga og slikt var brödet og  
 sett þinn þá borbet. Sam tid var det og  
 la ga, smör balla av flatbrödet, som ein ekstra  
 litan god bit. etlu á ha ele spikurild til  
 die gürds (mildaz). Þinnmor la ein litan  
 smörklump þá eit dlytti flatbröð til  
 kvar som salt vob borbet. Det smör var þess  
 vart onlag notu til ein fjordung bröð. Þinn  
 var bröð sün d i hövley ston bita, smürd  
 so smör þá ein slikt bit og la ein litrandi  
 over den först, min i tab smör. Fella ein  
 smör balla elle silda, var det sagt at  
 "ein" spila silda.

So for tida bli flatbrödet mest borv

nyttja allt middagsmaten.

Í segja nota vissu om kommytji flabroð  
det var ley skildi vera til eit stællid for  
ein arbeidsfor mann, tan ej ikki. Mun  
truleg kjinn ein sanningar nota mat, man  
ej spær at det gjekk med onleg ein halv  
leiv.

Siðh. i spærskjema:

Skai dei skuldi gjea bröðmannane i  
kjökenet keine for osta eller vöden, söpa  
dei först osta eit med ein rost fest til  
eit langt skaft. Deretter bürta dei ei  
filla til ein liten staur, blöyðu so filla  
i vahn og straukt so over botnen kommen  
med ho!

Nota undulag av det eine eller ande  
slaget vart ikki nyttja. Bröda vart setu  
beinast på botnen, slik bakarane gjev det  
no for lida.

Í dei bakarommane ein no nyttja til stei-  
king av bröðleivas, þring ein ikki a söpa  
osta i forommen, da blesse ommane har  
to opningar: ein for i legging av vöden på  
eine langside, og ein breidau på fram-  
sida av omman, der ein legg leivun inn  
til steiking. Vöden kjinn alss inn i bakar-  
omman altanfor den staden leivun blei  
leggjan de. Sjölu varmen stöx upp og fram  
inder kveldet på omman, og på den málan  
varmen þan upp. Gjdur blei baid over  
og endur varmen for steikinga.

Þvargang ein sleib omman skal brúkast-  
ma þein da þun for haar blei letun i brúst  
smörje botnen i þan med ei hjútt

278

leinsýpju, so hann blív ríklíggjám og fjn.  
Telles er det vandt á ja leivinn líl á gli  
lett, nái ho som Sleikju skal vonda hann.

Det finst ein Sleikjaí er ekki nái ho  
kjemu líl bákas húsit om morgun, er om  
ominn er sett í slík stönd, at ho er nógg  
mök hann. Er hann íttý det - gjer ho með-  
sam þá, at det íttý blív hennar skuld  
om leivani gár þúnd in du Sleikja.  
H. har og slá <sup>þar á</sup> a verna m.