

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. a - 4

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Aal

Emne: Baking

Bygdelag: Nordbygd

Oppskr. av: Asta Kirkedalen

Gard: Kirkedalen

(adresse): Leveld

G.nr. 64 Br.nr. 3-4-6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja

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

SVAR

a - 4,

Baking: Flabbrö er vist det brö som har vori brukt her i usminnelige tider. Korhids dei steikte det i gamal tid er ikkje godt aa seigja, men dei hadde vel helst steinrellur. Kva tid malmrellur kom i bruk, vit eg ikkje, men eg har sett fram ymse skiftebrer i Åring 1787 at dei hadde falken daa.

Baksteridskapen var slik: Falken (ei) som er av malm er umlag 70 cm. i tvormål og vert lagt paa tre stumar, "eisestumar". I det sidste har det falkering av malm aa legg falken paa. So har dei bakstefjöl (ei). Den er umlag 1.2 mtr. lang og 0.80 cm. breid og vert hugla hilt slitt, so liden kan smaaast litt. So er det flere kjelur. Dei er svarva fint rund med smale runder. Aat flabbrö er dei lidt større med grovare runder. So er det "falkar" (ein) "brötrik". Det er smaa stutte kaubar svarva runde med smale runder, Dessi er innsett i ei ramme med eit handtak. Det er flere størrelser paa disse også. So er det brö "spaar" (ein). Det er smaa granne stavar.

umlag 70 om lang aa er spikkka kvass i
den eine enden. Dei lyt ha flere av disse,
noko lange og noko stuttare.

Sp. 1 } Korn og kvern. Naar me nemner korn
(koden) her, so er det bygg, noko anna kornslag
har me ikkje hatt noko større av her i
bygd. Handkvernir hadde dei nok her
i gammal tid og det er truleg, at dei mol
korn paa dei, men noko sikkert har eg
ikkje høyrst um det. I Lappegaard var
det ei liten handkvern, som me brukte
her i garo til aa mala salt med. Den vart
brukt til saltmaling like til ikring 1900.
Den vesle kverna er truleg i Lappegaard
enno. Bekkekverner var det vist mange
av. Den som eg hugsar til, og som var
lengst i bruk var ved Forsteinrud i
Forsteinrudgroven. Den hadde årstallet
1668 og er no flutt til skal bygdemuse-
um. Paa den kverni mol du salt og
kanskje grovt mjöl, so som malt, grovpe
og kveitmjöl like til i 1880-90 aar.
Naar dei hadde turka kornet paa badstu-
gun, aa skulde paa kverni, so kalla dei
det for "meld", "meldelass". I eit meldelass
som jamnast var ein 3-4 tunnur
kunne det vera flere slag korn.
Tilmogi korn (stritt), som var til fint
kokemjöl, mealkorn som var lettare og
so "lette", det var mest lett korn og saar.
Um kveiting av loi, orgjering og deling
og reinskining av kornet paa laaven vert
vel eit emne for seg sjölv.

~~II~~

Mjöl av "stritt" korn brukte dei helst til
 Rokenmjöl. Det vart fint reinska, fyrst paa
 laaveren og så dryfta dei det vanleg ved
 kverni. Dei brukte daa "dryfttraag" det var
 eit lite traag med ei plate av jern ell blikk
 i botten. I denne platen var det felt med
 småe hol. Naar dei ristet kornet i troget
 så fekk dei or alt ugrasfrø, gjyot og rusteri.
 Med kornet var dei ikkje so nøie med.
 Det mjölet bruktest til eplekake (pottkake)
 og til dels til finare flabbro, sølbro.
 "Letten" vart maae lidt grovare og bruktest til
 flabbro "bakarmjöl". Solids vart det bruket
 det fyrste eg hugsar 1880 og utover til 1900.
 Men så vart det meir og meir aalment
 at dei brukte finare mjöl til flabbro
 også. Lettermjölet vart helst bruket til
 krytfirmat. No etter at dei har fekk til
 med kvesteverke vert kornet reinska der,
 anen ~~og~~ det vert no ikkje so godt skilt
 som naar me kasta det paa laavegolve.
 Sp. 2. Ja naar dei vilde ha finare kaker ell
 fint rummebrød ell livsikkeling selde dei
 mjölet. Eg hugsar at mor hadde eit
 slikt sold. Det var sligi saman eit lidi
 framme aa til bott var det stramma
 eit steinn, som var hardt og slitt og felt
 med småe hol. Finare har det faatt
 metalvar til bott. Dei har daa gjerne
 eit par sold, eit med grove hol og eit
 med grannare hol. Det grove mjölet
 dei fekk or, naar dei selde var no mest
 småir aa vart vel helst krytfirmat.

Sp. 3. Er det mykje kalat naar dei bake
tek dei inn mjølet dagen fyr. Det maa
isteji vara kala.

Sp. 4. Samnammne for alle slags korn er
grön (grjön). "Det vart bra med grön
i aar." Som fyr er nemnt ^{kall me} kornet for "meld"
naar det er turka aa dei skal mala.
Er ein hest ell andre dyr svært feit, so
segjer me at dei er "grönstadd".

Sp. 5-6. ^{Bot} Baksten. Til flatbrö var det noke jamn =
nast berre i til aa bake og steike, men ei
annan laut prasse paa aa laga til kemaan
so isteji bakestedia furt vorte paa den.
Bake slikt som flatbrö laut alle heimror
kunne, men so var det no bakestedia som
for rundt paa gardarne aa bake, der isteji
husmori kunna greie alt sjölv, isar var no
det um vaaren, naar dei skulle laga til sin-
mars. Skulde dei laga til gjestebod der det
vart mykje fin baking, so var det summe
som var vesi kunnandi med slikt arbeid
som laut vara med baade i si eigi bygd
og i andre bygder. Disse kallast "rudejeringar".
Her er ei liste over ymse slag brö og kakur som
brukeast her i bygdi no, og summe slag som
er gaatt av bruke: Flatbrö, rummebrö, (falg-
brö), Lefse (lysekling), eplekakur (potetkakur),
asningkakur, kvitkakur, prunkekakur, omö-
brö, vafler, gorabrö, bakels (smaakakur av
ymse slag), julekake og blautkake. Dette er
dei brö og kakulagi, som brukeast her no
og som har vori ibruke fyr. Eg skal daa prøve
aa skrive lidt um kvart slag, korleids det vort
laga, og korleids det vort bruket.

III

Sp. 7. Gjestbrød (fremman); sfa. Det vanlige er rumme =
rumbrød og ymse slag bækels (ömaakaker).

Sammantid er daa fremmanmat. I gammel tid
daa di ikke hadde slikt som bækels var
det helst rummebrød, spiketejöt og mjøalkeprim.

Sp. 8. Glokaker har eg ikke hørt um her.

Sp. 9. Fladbrød. Dette brød har vori og er enno det
vanlige kvardagsbrød her, men hugsar eg
ret, so sende eg i utgreiding um fladbrød
til Nils Lid. Daa eg ikke har gjenpart ell
beladd av din utgreidingi, so for eg sovara paa
spursmaali du har sett upp, vil du ha bedre
utgreiding um fladbrødbakst skal eg sende
det seinare, som fyr er sagt, so mol di flere
slags mjöl, fint mjöl (kokemjöl) av skilt korn,
og bakemjöl av mealkorn ell "lette". Det brød
di baka av bakemjölet vart mørkere og
grövre og bruktest attaat spekimat flisk og
kjöt og smör. Det som vart baka av fint mjöl
bruktest helst til "soll" (mjölke som di brant brö
andi) aa kallast sollbröd og til fremmanfolk ell
i same hove so som til handverkadar.

No er det hullt slutt med bakemjölet. Det
bröd vart baka av finmale korn. Nökon
skildnad paa bröd til husbond og tenar
har me aldri vist um her. Slike di smör
paa fladbröd kallast det smörkeling, og
rumme paa bröd er rummekeling.

Stölsbröd ell nistbröd var same slags bröd
men det vart lagt saman i lösur.

Sp. 10. Knekkebröd har ikke sett ell hørt um
her. Fladbrödet kan gjörmäst i aarevis
naar det ligg paa en kurt og luftig stad.

Sp. 11. Liv. Ein bröliv er liv baade fgr den er steikt og etter, dersom den ikkej erit samantlagt, men daa er det brölefsö f. d. stölsbrö, og ristbrö. Ei skive av eit brö er ei bröskive ell ei kakuskiye (kakumaale.)

Sp. 12. Lefse. Det er flire slag lefsö. Dei bake stundom nokre kvardagslefsö. Den diigen er knaadd saman berre av mjölk og mjöl og lidt poteter. Dei bakar lefsörne fuktare ell lefsökeling, aa legg dei värmam utan smör paa. Og hugsar mor laga slike, som me skulle ha joleftan, og dei andre efdagar, derfor kallast dei efdagslefsö.

Me maatte daa sjalve kelim smör paa dei. Men slike lefsur er det umlag stutt med. Dei vart so smöggt harde, so det gjek ikkej an aa gjöyme dei linge.

Naar du skal bake lefsökeling maa det helst vara tro. Dei laga daa fyrst diigen lidt poteter, fukt rumme, og lidt smör, aa knaar det i fint kvitemjöl. Naar du so bakar, kjeolar den eine ut liven, noko, so tek den andre den aa kjeolar den lunnare. Dei gjer eit sers kast med kjevt, so liven gaar rundt, so den vert rund. So lyt det brette liven opp. Stundom aa strö lidt mjöl (breismjöl) under, so den ikkej heng gjer seg fast i bakstefjolen. Naar so liven er lunn nok, tek bakstedda bröspæn littar paa liven i ein kant, har spæn under og rullar den under lefsa til paa midten, lyfter so liven opp aa legg den paa eit stikk laak ell linn. Dei legg gjerne lidt rinst papir millom livarne, so dei ikkej henger seg saman.

Naar du sø har baka ikring 20 livar, sø lyt
 dei stiker. Dei har daa lidt furr fin ved under
 falken aa fer ein frisk varme. Naar falken er
 varm, tek du ei lisse paa bröspaan, aa legg den
 varsamt ned paa falken. Um eit lite vel omur,
 du liven, og omart er den stiket. Dei tek den
 sø paa spaen att aa legg den burt. So held du
 paa til alle er stiket, og sø til aa baka att.
 Um kvelden maa du kline smör paa.
 Dei legg daa ein liv paa bordet, tek lidt
 smör paa ein tunn bordkeniv aa kliner
 furt over hilde lissa, stöie sø lidt sukker
 paa aa legg den saman, fyröt ein og sø ein
 gong til, sø det vert ein trekanta lissekling.
 Dei maa helst ha nykjerna smör, eller og sø
 lyt du mögkje det upp, sø det vert mjukt aa
 kline. I gamle dagar, ja eg hugoar det godt,
 daa klinte du klingen med hande. Dei
 tok lidt smör i hande aa klinte det med
 "stukkpotte" over lissa. Dei brukte daa ofte
 aa ha lidt örur paa istaden for sukker.
 Naar lisseklingen er ferdig, fullar du vel
 med reine klade ikring den aa legg den
 i ei bytte ell embar, sø den held seg mjukt,
 men den kan ikkje gjöymast langi ell sø
 vert den hard ell mugga. Det har mykje
 vori brukt aa ha lissekling til ristemat f.d.
 Skogsarbeid. Den tidi me ikkje hadde jern-
 bane, men laut köyre til byen, Strödurin ell
 Galsvick, skulde det mykje ristemat til.
 Skildraden paa flabör og lisse er at flabör
 er hardstiket og möyrt, men lissa er tunna-
 re og mjukkare og feitare.

Sp. 13. Brettling. Det flabbbröe som vert bruket paa garden brettet dei ikkje, men legg det ned i ein stor holk ell paa „bröstou“. Bröstou var slik: Dei tok ein fjulek planker ell kubbe, bara hol i den aa sette fast ein solid kvark umlag 1 mtr lang. Uppaa den slo dei fast ein lim so vid som bröluvarne, aa la so bröet i ein stable opp der aa la farg paa. Bröstou var helst i buai ell stolp-huset. Stölsbrö og ristbrö brette dei paa kvar sin maate, lufsikling og rummbrö paa ein annan maate; sjaa papirlefsorne og legg ved. Flabbbröet og rummbröet som er hardest stiket lyt brettast paa takke, lufe som er lettare stiket brettet naar dei kliner smör paa.

Sp. 18. Gjar. Fabrikegjar som me kjøper, viste dei ikkje av her fyr ein 20-30 aar sidan. Den einaste gjar me brukte var „ölgjar, barm“. Det er tvo slags barm, naar dei bryggjar, fyrst den som vert oppaa ölet, den kallast „gjast“, og so den som vert paa botten, som kallast bottbarm. Barmi maatte dei ta vel vare paa, for nokon annan gjar viste me ikkje um. Dei hadde oftast barmi i ei kanne, ein litt boks ell ei flaske, stundom „spekja“ dei barmi (turka den), det var spekjabarm. Ofto laut dei burt til ein ell annan som dei viste hadde bryggja aa fekk ell laante barm. Det var no helst til öl dei maatte ha barm. Gjara brö bruktest ikkje anna ell til gjestebod og vumme högtider som jol og paaste.

V

Sp. 15. Sundaig har, ikkje vori i bruk so vidt eg veit, slutt ikkje i vanleg bruk.

Sp. 16. Du sjaa, etter naar deigen har, "asé" opp. Akk so ei brennande fyrstikke aa held oven deigen. Stokna stikka med eingang er deigen ferdig gjara. No i dei sidste 20-30 aari brukar dei nok gjara bröd ell kaku til kvardags av og til, men aldri fyr i tidi. Dei brukar det nok nystiket, men det er betru aa skjera opp naar det har leggi ein par dagar.

Sp. 17-23. Daa eg ikkje kjemmer til, at dei har brukt sundaig her og helder ikkje at dei har hatt bakerommar, vert det ikkje svara paa her.

Sp. 24-25. Det einaste gjara bröd dei brukte her i gamle dagar var, "Asningkakku" (av asning gjering). Det var, ikkje finsigta rug ell kvitkorn aa paa kjøpt her den tidi, ialtfall vart det aldri kjøpt slikt her. Men dei kjøpte gjerne lidt heil rug, som dei daa fekk male paa bygdemölnarne. Men dette var no helst berre til högtidshelg ell gjestebod. Det var vanleg at dei stikka asningkakku til jol det fyrste eg minnst, aa det var ein morosam dag for oss smågutar naar kakedagen kom daa lidt fyr jol. Mor. Knaadd aa, "sette deigen", som dei segjer, kveldin aa hadda barm i so den skulde aas opp til um morgonen. Dei stikka paa "uppriust fakke", og det gjekk for seg slikt. Det var i eldruset dei stikka og jar sette ei staurstang paa skraa inn i peisemuren aa sette so fakke paa kant og lidt paa skraa inn til jernstangi. So sette han eit hilt "esmile" med god skaven björkeved framfor fakke aa ledda eld paa.

23

Bakamfor lakka hadde han ogso varme men mindre. Naar alt var ferdigt i eldhuset, kom mor med deigen, aa til aa, klappe ut kakurne. Hor gjorde du rund og lidt hjulskare paa midten. Naar so lakka var passie varm, tok far ei kake i handi, tok ei vaat felle aa vatte den paa undersida aa klemde so kaken paa lakka, helda paa den eit lite bel og dermed hekk den fast. So den vore etter den andre til det var fullt paa heile bakken gjorne ein 10-12 kaker. So hadde han ei krootang aa klemde i kanten paa lakken aa drog den rundt etter som kakurne vart stikt. Det ^{gikk}kansteki ikring 1/2 time so tok du til aa vara brunstikt. Han tok so ein kakestap (skovel) aa vekte under kanten paa kaken so den losna, tok den so paa spain aa la den paa bakstefjole. So var det aa legge paa nye kaker att til alle var stikt. Mor hadde lidt vorter aa smurde kakurne medan du var varm. Du hadde jamnast for kakulenaar ei ^{var}somme lik rug i og ei somme var mior rug i og som skulde vara til frumannmat og i sume andre hove. Ja dette var kakesteking i gamle dagar. Men det var ikke jamnt det gjetek so greit. Og hugsar ei gong daa far skulde stikka. Han laa paa lakka ein for fri kaker, men du vilde ikke asa opp men blotna aa datt av lakken og ned i gloungen. Mor tenaade oppatt deigen so den vart fastare, men det vart like gale. Du laut daa legge lakka ned aa stikke paa flat lakke. Du meinte, at det var klen rug du hadde faatt, kansteki froosen. At fekk alsoo ikke asningskaken til jol den gongen.

Hadde du att lidt rug eller jolisteikingar, so
 laga du stundom kakur med asiring i
 aa stikete paa flat fakte. Dei klappa daa
 kakurne runde, men flat paa baar sidon,
 og umlag 2 cm. tjulek. Dei smudde du paa
 faktekur. Dette var no meir til bevardags-
 bruk. Men so ikring 1880, fann du paa
 aa ha to faktekur. Dei la daa ei fakte
 paa eissteinarne, aa so hadde du laga
 ein jernring med ei jerndor framfor,
 som du sette i utkanth av faktea. So la
 du ei fakte oppaa ringen. Naar du daa
 skulde stikea so hadde du lidt varme under
 faktea, men oppaa din ovre fakte laut
 det vera over god varme. Ein kunna
 daa laa stiket ein 10-12 kakur i kvar
 stikering. Eg var noke kakesteker i
 mangeaar paa den maaten. Det var
 no berre til jol og gjestebod me stektstik.
 Men i 1880-90 aar daa komfyarne tok
 til aa verta vanlege paa gardarne her
 vart det no helst der du stikete baade brø
 og kakur med gjering i. Tinsikta rug
 og kvete var vist sjeldsynt var her fyr den
 tidi og kasteji mangeaar framover,
 Eg hugoar so vel naar handelskararne
 kom heim fraa "marken", og du kom hit
 aa vilde "gjera opp" med far for varur
 du hadde kjøpt, so hadde du mest med seg
 lidt byknaast til mor, "karkaken" (honning
 kakur) og eit par brød omsbrød) som me
 kalla di, Nu smaagutar fekte daa gjerne
 ei stivt brø som ein smak. Det var godt
 sykte me, ikkje tale um smør paa, det var bra ble

Sp. 27. Primkaken, Det var helst paa stölen du laga disse. Du laga ein dug av mjölk og mjöl aa klappa ut tunne kaker. Naar du daa kokte myseprim, sleptu du kakerne med i mysen aa du kokte den eit bel.

Sp. 28. Korleids du gjöymur brömaten har eg nemnt fyr. Flatbrö hadde paa brösten ell i bröholk. Rummbrö i embaran og sama lids med andre kaker som kunna gjöymast, helst i bua ell stolpkusest ell kjelbare.

Sp. 29-30. Noko stikt brud og ickje du brukte aa laga til fyr det vart bakels og kveitkaker.

Sp. 31. Ja. Den mest brukte kvardagskaken her fyr, ja mange stad enno er eplekaken. (pöbitkake). Du kokar daa eplur og mel du paa eplekvern, kjøtkvern ell stamprar du med ein prestamp. Du har lidt mjöl i og lit du staa ei tid so eplerne blodna. So tenaa ar du mjöl i til ein passe hard dug, klappar so ut runde kaker um 3 lag 1½ cm tjukk aa steikejer du paa bakke. Disse kakerne er best, naar du er fersk og kan ickje gjöymast lange. Um slumar en t. d. lyt du gjera eplekaken ei gong i vika. Fyr klappa du jamt ut kakerne ~~at~~ med henderne, men no kjerlar du gjerne ut ein stor liv-aa delar den opp med eit laak av eit bliköpann t. d.

Sp. 32. Det me kallar lovedug er ickje mat. Hadde du ei kveise ell roko som saag ut til verk, so laga dug lovedug aa la paa. Du tok daa lidt rumme og lidt fint mjöl aa röra samar lidt dug i loven (kandis)

~~VII.~~

Sp. 33. Rummebrö er eit bröslag, som vanleg brukast her i bygderne baade til gjestebod og kvar dags. Dei tek daa god gjutek rumme aa kema'ar i mjöl til ein fast deig. Det maa vara first silda bygmjöl og no i det sidste tek dei gjerne lidt kvitmjöl attved. So bakaar dei det paa baksteffjolin umlag som andre lefsar aa stikker dei paa faktea. Dei vert daa brunastig paa lit. Naar lefsa er sticket tek du den paa bröspann, lyfter den opp, aa legg den ned paa faktea att dubbeltrug so spann er aa stikk den under lefsa att paa midten og lyfter den opp. Den vert daa ei firlagt trikant lefsa. So legg dei spannen med lefsa paa over eit par stolar t. d. der den heng eit bel til den er kald. Dette bröet et dei utan ömör paa sjölosagt og er den vanlege gjestebodsmaten, attant kaffen. Men dig. bakaar urandare brö til kvar dags. Daa har dei ikkej ell ialfall berre lit rumme men brukar gjömst anna fett t. d. talg (falgebrö) ömull ell margarin. Dei legg bröet i embarar og det kan gjöymast gjerne hile aaret.

So var og er det mange slags brö og kakur dei stikker av ei tunn röre (kakeuröre) av mjölk og mjöl, hadde dei rumme i so vart dei sjölosagt betre, og brukast mykje baade til fremar og til kvar dags.

Kvitkaken. Dei tek röra i ei ause ell oliv aa renne den ned paa faktea, so det vert runde kakur, Dei ömur dei ikkeji.

Vafler. Dei hadde daa noko firanta jern,

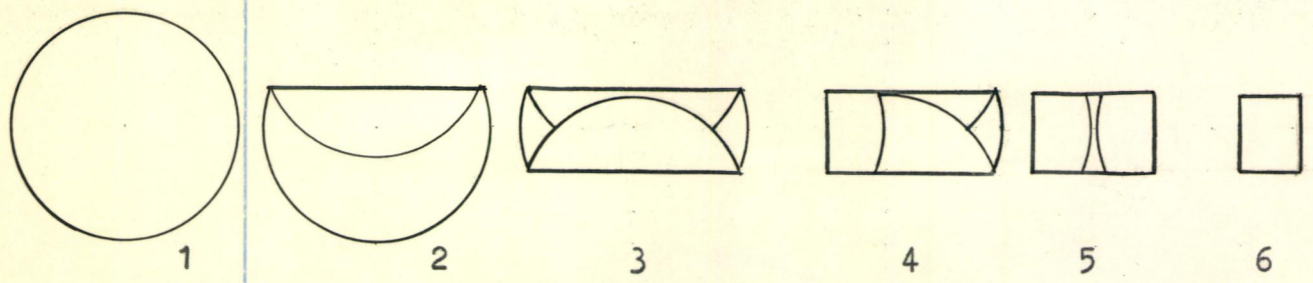
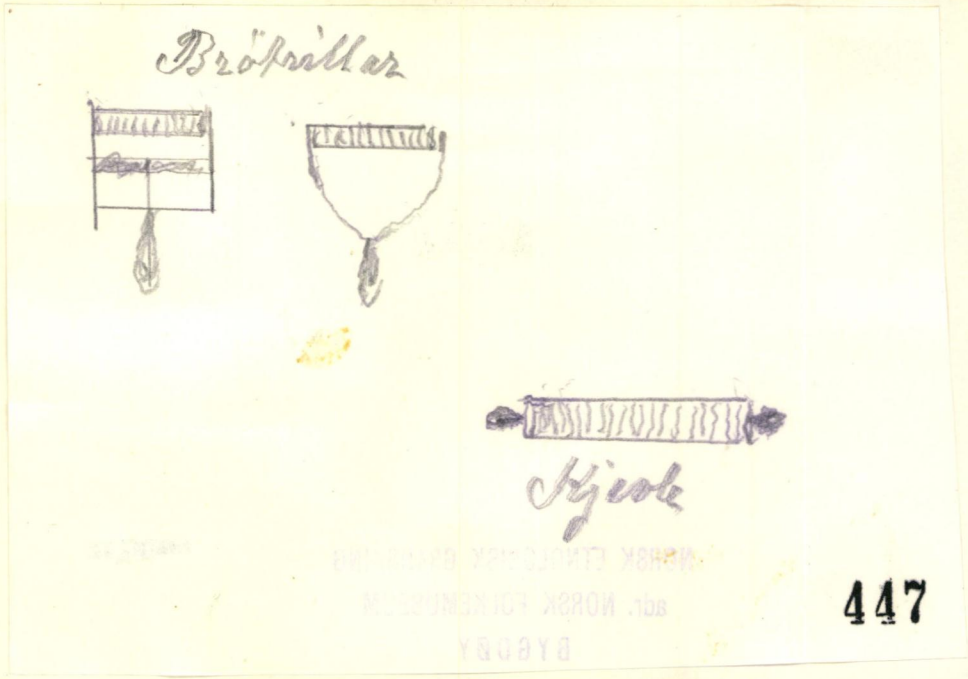
(Vaffeljern). Det var langt handbak paa disse jerni aa dei la dei paa eit "brandjern" i peisen, naar dei stekte. Etter at det vart omnar, so fekk dei seg gorojern aa daa vart det gorabrö. Dei krydslaagi dei brukte til rummebrö, vaffer og goro var vel helst anis, karve og alispiis. Etter at det vart komfyr paa kvar gard, so vart det nok laga ymse smaakaker (bakeis) og so jolekaker. Den var som namne segjer helst til jol, men ogsö til gjestebod og ymse andre hövs. Den vart laga av fint kvitmjöl og lidt feitt, smör ell margarin, rosiner og gjerne lidt krydd f. d. kardemomme. Dei stamprar godt saman ein mjuk dig har gjær i aa set den paa eit varmt sted so den asar opp. So lagar dei ei stor kake aa legg i omstuffer, ell dei fyller kule stuffer, ströyer sukker og kanul oppaa og set den i ovnen. I den sidste tid vert det laga utfall av kakeslag. Blaukake, havrekake, sebröd, vinnbröd, smulkingar, sandkaker og mange som eg ikkje vert namn paa, men alt dette fer de no best grue paa i koketökurne. Gjölösagt vart det mindre av alle fine kaker no under okupationstiden daa det vart slutt paa det fine mjölet og lite med sukker, men no er det snart som fyr att. Det er no berre i gjestebod og andre samvære, det er so mykje fine kaker, men me gamle tykjer likevel, at det vert vel mykje av det "gode". Som vel er, so baker og steker dei for det mesta hjemme paa gardarne det de kunnjer.

VIII.

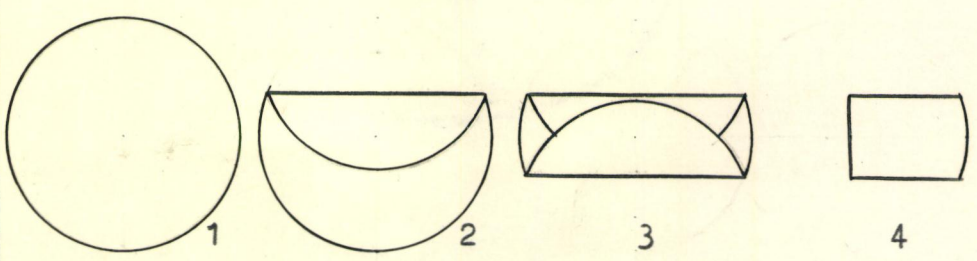
Sp. 34-41. Noko „Surrogat“ for mjöl har eg ikkje høyrst um, har vori bruket her i min tid, men vjölösagt har eg høyrst mykje tale um borkbröds-tidi. Det var vel helst ikring 1800 og utover til 1820 ja kvansteji lenger, den tidi var, so eg kann ikkje segja noko sikert um, korleids det mjöle vart laga ell bruket. Ein gammal mann her Ljooer Klajem, som no er over 90 aar fortel at mor hans, som var födt kring 1820 kunna laga moseteatur, men korleids ho gjorde dei kunna han ikkje segja. Men etter di so er det truleg, at dei brukte mosemjöl like til i 1840-50 aari. I Hols-boki 1^{ste} band, side 205 og 526 og utover er skrivne um, aaari 1781, 1808-14. Der ver ein at dei jamvel vart paalagde av amtmannen, at dei skulde sänke mose, so dei hadde lager aa ta av. Slik som tilhöve var i Hol var dei vist her og so. Etter kva eg har høyrst, so var det rismose dei sänke til mjölmose. I „mans minne“ er nok ikkje bruket mose ell bork til mjöl, men seggi seggi, at det vart bruket mykje av det her i gammel tid. Det var vist helst furubork dei laga mjöl av. Dei rismose daa av den ytre borken aa brukte den finaste overast treet. Den furka dei, knuste og mol den aa blanda i det vesta bygmjöl dei hadde aa brukte det so baade til graut og brö. Det er kregelagt ikkje aa kunne fortelja mir fraa den tidi, men dei gamle, som loda daa er burde for lunge sidan, og seggirne blitkann mir og mir. Men eg har høyrst sagt, at dette mjölet var mørket paa let og hadde ein biak smake.

Som fyr sagt, so vart det vist ikkje bruket
 ell kjøpt finslekta rug ell kveite her, fyr
 omarne kom i bruk ikring 1885 og utover.
 Da vart det snart ombrø med lite grand
 fint mjöl i. Men det vart nok ikkje kjøpt
 mykje av det slaget. Et lite døme: Da
 Knut Forsteinsrud ingong i 80 aari skulde
 de stika kaker med lo bakkeur fette
 grannekjeringa. Pissel lov til aa koma
 med ei kakuteraan, som Knut skulde
 stika aat henne. Ho minke daa at det
 skulde verta gode kaker, for manen
 hennar Arne hadde kjøpt 1/2 skaal pund
 fint rugmjöl, aa jammen klunde eg i
 "altsama", so ho Pissel.

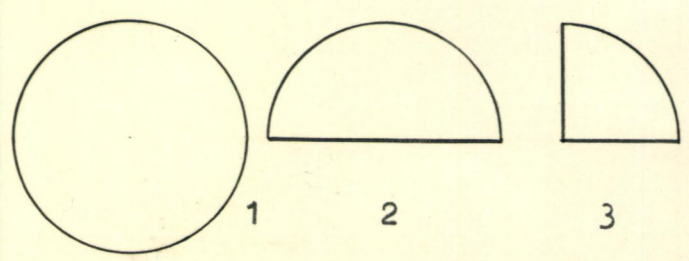
Daa komfyarne kom i bruk her, tok di og so
 til med ymse smaa kaker til kaffemat
 "bakels" som me kalla di. Det var helst smaa
 firkanta kaker, snippkaker. Men det var
 nok ikkje store mengdar det hadde raad
 til aa baka. Som døme kan nemmast, at
 naar me var hjaa krumaren, skulde me
 gjerne ~~fyr~~ kjøpe 1/2 skaal pund kvitmjöl
 og sultet hornsalt til det. Det var handlarin
 som hadde greie paa kor mykje so kvart slag.
 Kringkakerne som di stikete paa opprust
 bakke var mykje lunnare ell ombrø, so um di
 skar di opp i skivar, so vart di smalar, og
 di kalla di, "kakerbryn". I gjestbod f. d.
 klinkte di kjulet med smør paa heile kaka
 aa skar den so i fire deler aa mura di i høge
 stablar opp paa "stettefate". Di var nok kjuteke
 aa bite over, men so hadde folk gode Annar den
 fidi.



Nistelefse.



Stølsbrød



Rummebrø og Lefsekling

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