

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmålnr.

Emne :

Oppskr. av: *Olav Bakken*  
(adresse): *Fladstal p.o.*Fylke: *Telemark*Herad: *Seljord*Bygdelag: *Langlim*Gard: *Bakken*

G.nr. 114 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

*Korn og kvern.*

1) Kornet (bygg) teikka ein på badstoga og mol på små brettekvernar - slike var i bruk år 1476 i denne bygdi. Her finst fleire handkvernar, men dei er nytta i seinare tid som salt- og maltkvernar.

Better sammaling. Kokemjølet laga dei av det striaste kornet (veggvænde) braudemjølet av letten (midstøkkonne) blåletten og agmering mol dei for kreaturi (gris og kù)

2) Siktemjøl var utkjønt - deri mot hadde dei sål av jøvreskiinn med spenar på, til å salla or dei verste saier. Saine nytta ein



Mjøl sál.

til for for kreaturi.

3) Mymale mjøl var best, det åt myllarane einast (mål mjøl) 4) Mjølmaten kalla dei grøn (lang o) "Eg va kosttrotten, att' ikkje grønsai", sa myllarane

5) Baksten vart utført på kvar gard, av husets folk, det var då mest braudbakst, seinare er kunsti meir gløymd, so no har me einstilde herringar som bakar braud for fleiron. Den beste bakstekona i Seljord var leugn Anne Lykka. Ho bara



2

II

opp til 200 leivar på dagen. To døgde av slag ved bakkedødet for ca 20 år sidan. Elles er Anne Kaugar i Langem ein meisterbakar no.

### b) Ymse bräud.

Berre tvo slag bräud var det tale om. Vanleg bräud av letten og tonnbräud av finau sella mjöl og kóa med röt mjöll so feitglansen stod. Tonnbräud vart bruka til gjestemat. Koka aurfisk, med fiskespa (suppe) og smør og tonnbräud, var kost som alle sjessa på.

Klingbräud (leffe) var av fin rüg, og vart noko nytta i høgtidene og i lag, brudlaup o. l. Kake (bröd) var felt sjeldan bruka på gardane for 50 år sea. Det kunne vera i sers høae at dei sleitte kakar. For av sam malle mjöl ville dei mosten aldri sleitast - og fint brödmjöl var ei dyrebare vörü.

Bröddeigen vart ofte blanda med eple (pöster), men då var gjerne käkändi (stälkändi) vonoms breiare.

Deri mot var kornpür meir brukt när det vart snäudt om grön, dei var laga av epledeig, male på trekvennar utan tilsetning av kvæit frá halmkingar d: gjer.

Råmjölk katur (fromskatur) av fyrste mälet när ei kvig bar (froms) var ein sjessumat, i øer for ungur. Slíka katur er ifeite og mjúke, komskne og godsmaka.

Vaffelkatur sleitte i langslapta v. garn, vart og noko bruka, enda dei vart rekna som grönösslur (matagðle).



## 7) Gjestvæn.

Í lítt stórru garðar hadde dei nokko bestu mat þá tær for gæster. Dei hadde gjæne eit líti smúrstaup av glas eller tre með hóg rökje þá og tonnbraud (som for nemnd.) með þálegg av gjerds surrost eller knáost eller gomme. Rakfisk var og gæstemat, líkellins feikgraut so flobet flögude og þrydd með kandis sukker. Dei máttu aldri vera smálegi með bet dei bar til borðs, nær framandi var í vege.

## 8) Glokaka

eller glostomp var mylla fyrr í tíði her í byggdi, helst í húsmanna hýttene.

Dei var elta í hop av sammale mjöl og vatn - ei stív deig, regera, og steikt þá glórne. Kol var rekkva som nokko úfarleg, difoe akka dei aldri om det vart nokko av bet slaget í maten.

Flatbröd (svara þá innanfor)

Kneka bröd (útyust)

11) Leiv mylla om ussteikt og steikt braud - halvleiv og fjórangsmole berr om steikt b.

Ei kake skivur om heime baka kakur.

Ei bröskivur (stompestivur) om bú' brösk.

## 12) Lefse.

Hjuringlefsa (stáuleslefsa) baka av sammale mjöl - akkurát som vanleg braud, berr með þen skilnad at det vert nept í ei fin líti firkanta lefsa - for transporten sí skuld. (í sekker)

Íkkje nokko smúrning þá, dá lefsa vart anten þylt til sóll með mjólk þá,



IV.

eller lagt brøyle eller steikt kjøtspik  
 eller smør millom dei to halvdelar.  
 Ei lefse var vanleg dagsrasjon for hjerding-  
 en i gjetleslag.



$\frac{1}{11}$  leiv



$\frac{1}{2}$  leiv



nopping I.



nopping II.



lefse

12) Kling er baka av fint  
 mjøl, rug eller kvite. Det er høgtids-  
 kost. Klingen vert baka, kjevla ut  
 og lagt på eit kjerstok opp til eit smør,  
 eller på vert dei steikte på takke eller  
 kjelevring og lagt i ei hög reive.

Noke dagar etterpå, vert klingen lina  
 i: Sprudla over han med reint vatn frå  
 ei tvege, når han so er gjenombløtt  
 og mykt, tek ein rykinn smør og  
 smør over eit ganske tunt lag  
 på halvdeilen. Dei brukar bordgong  
 eller handi til å gni smøret utover.

So har ein sukker eller sirup ovanpå.

Eiu mepp so klingen i fjaringsmole  
 og lag på lag alle som er smurde (klinte)  
 og til slutt innept i ein linduk, so  
 dei held seg myke. Som mistemat vert  
 klingen kulla saman i klingetuar og  
 er då ein gjessemat av beste slag.

Attåt klingen er kaldfisk og gomme  
 myke eller trakte.



Kling



og Klingetü



Gomme-bolle.



Kveik (gjer) fekk dei av öl - denne grúten tok dei og flöggtle av öl som hadde gjera (kveik haken) eller som lag på botnen i tunna (kveikramen) og smurde over ein halmring. Þá turka det til, og kveiki kenne ein gagna i árevis. Eg minnest ikkje onnur gjer i vár heim omkr. 1900

Surdeig hóyðe me andre bruta. Þis tok dá noko deig av knoda og gagna, - den vart steinhard so ho laut blástast oppatt ved brúk.

16) Det var vanleg á lata deigun gå nakti over (12 timar). Hadde ho dá gått for mykje laut ein knúva i meir mjól att.

19) Steikingi gjekk for seg millom tvo takkar eller i bakaromnar - i náushóve på gloen.

Slíkt stócc bakaromnar som er á sjá utpi bygðene (Boherad t. s.) var ikkje í brúk her í bygði.

Grisling (utkj.)

28) Braúdet vart stótt gagna på stablesel, Katene í Kjellareu í ein löt kopp, í Kasse eller eit kyttje (eit svart lide og smalt gjer)

29) Kakestempel beru mytla í seinare tíð, som smúltringar, kronkaker og faligmenner.

33) Pannukaker av mjól og vatn, eller mjól og saup eller ríamjól og mjól, var tíð brúka.

Jolekaker er home til í dei síste 30 ár. Kveitemjól + mysila mjól + súkkur, gjer og kosiner.

34) Náushjóð ikkje brúka - ikkje eingong í hardant 1812 - dá dei livde av fisk og haglette her í bygði.

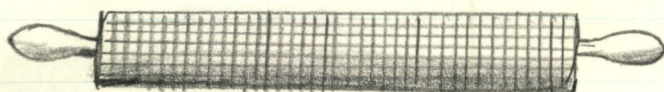


39) Mat mose nytta dei på Kasin i 1860  
til grønt. Same-Jon som no er 93 år har  
ste slik mat. Grønten var ikke god, seier han,  
men sulken nøyde dei til i sta slikk  
skapskap. Far hans kom under veblasset  
og kjøddest og enda ost att i små kår.

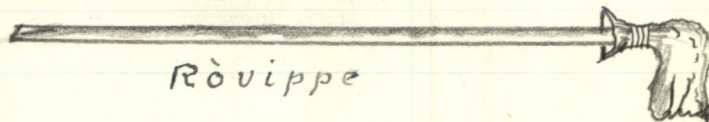


19/4-47.

O. S. Bakken



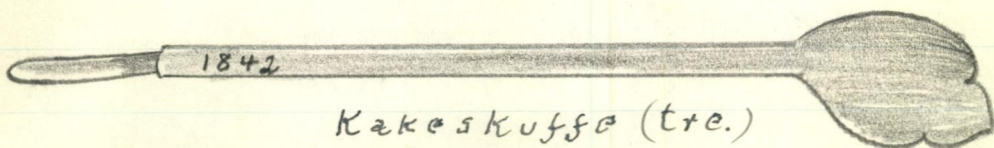
Kjevle.



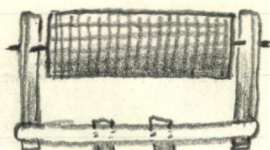
Røvippe



Brøsskøru (tre.)



Kakeskuffe (tre.)



Tuktåus Kjevle