

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Baking.

Oppskr. av:

(adresse):

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

G.nr. 99. Br.nr. 1.

Ettu gamle folk. (Stu døde)

SVAR

Ja man brukte for det aller meste
 å male sit korn på kulljekvorn i
 gamle dager. Enten brukte riktig nok
 hordkvorn, men det blei vi for det
 meste de som bodde mest avsides
 til, og likeledes de som bodde de
 minste bruk, (husmannsbruk) o.s.
 En hordkvorn er det igjen ennå
 her på gården i Tralviken. Denne
 kvornen var bruket bare til å male
 grovt salt og male pønst byggmalt
 med. Byggmaltet brukte de når de
 byggget sig malt öl.
 De måter de brukte og male kornet
 på er følgende. Når de skal male
 mel til kreaturen så malar de som
 oftest det simpleste kornet, og det
 kaller de (riving) (grøpe). Når ein
 malar grovt mel til folket, så sier
 vi å pummale kornet. Når det skal
 vere fint mel så bruker de og melle
 og sikte kornet (sikte mel.)
 Melle kornet, det er når man
 skuter opp kvorna så den tar bare

Den ytterste spissen av kornet i
 legges under, so det blir bare megen
 igjen. Til flattbrød brøkes sine egg.
 Til myk, lefse brøkes sine rug og
 poteter. Til kakebrød, brøkes sine
 firsikket-rugmel eller sammalt rugmel.
 2) Alle ploys brød bakes i den samme
 nu som for i tidne, med tinstogles
 skiske stampen de brøkte i gamle
 dager. Denne stampen bakte de
 som ett kakebrød. Da brøkte de
 og to meiske, altså maltet, etter
 å lerygginga og bakte av. De tørket
 da dette maltet igjen, og bakte
 meiske stampen av. Den var pøt
 av smak, men fryktelig grov.

3) For i ^{de} den brøkte man og tørket
~~mykt~~ kornet for man malte
 det. Da blir mellet drygere og både
 kake å bakte av. Ja vi kaller mellet
 for (grov) her over.

4) Her brøkes vi som daglig brød for det
 5-6) beste flattbrød, og kakebrød.
 Til heljebrod brøkes vi lefse og ponne-
 brød samt fettbrød.

Det er ett brød som er gått ut av
 bruk her og det er - skriverbrød.
 Når de bakte skriverbrød, so bakte
 de først en brødliv. Så vispet de en
 klem av mel og fløte som de lagde
 oppå livet. Så rørte de opp varmen
 på peisen. Og siden kuttet de en

helle av klubber, som de riste
 imtil varmen og på den helle
 lå skivebrødet og blev på den måde
 stekt. Skivebrødet var det meget
 mat i og Kraftig kost var det også.
 På Dore og Lesja er det endnu
 i bruk. Jeg har selv både spist
 skivebrød og set at de har bakt
 det på Lesja.

Spøsmål. 7. Ja man bager nok brød,
 nærmest fladbrød af jursitet bygg-
 mel her, som kaldes for: Tunnbrød.
 Det brædes bare i lag, grovt, og lerglups,
 o.l. Spøsmål. 8. Ukjent her.
 9. Ledejort for for.

10. Ikke brukt her.

11. Ordet leiv! Ja de bager en rund
 leiv som er porselig stor til bakte-
 helle. Og leiv kaller man brødet eller
 at det er stekt, (leivbrød.)

12. Når en skal ha noe riktig godt,
 so kliner de romme på myk lefse
 det kaller vi for romme leita her
 eller etter vores mål rømlæta.

13. Ja det er brukt her og brettes både
 lefse og fladbrødet. Når de brettes lefse
 i fire deler, so kaller de det for
Fjordingstykkig. (Vejemål.)
 Brødet som skal være fater brød og
 ristemat det legger en i summen
 fire ganger. Man bretter summen
 leiven på helle. De legger en litt

gang på brødet når de har lovt det i brød korga.

14.

De tok en klatt med gammel diig, og gjænte den i mel eller de holdt den i en kopp, so de løtten den opp i gjen ved neste leking. De lærte mye å lære gjær av grannen. Men denne hjemme loka brød gjær, kalla de for Evighetsgang.

19.

Baking og steking brødt, og holdt man til med i eldhuset. For en år tid var det ingen en del bakerovner i bygden her. Således var det en bakerovn på ett lite sted i Garmo i Lom, som hadde 8 agruster. Den ovnen i 8 agruster lærte vistnok alle i den grenden, når de bakte kakebrød. Ovnen var for det meste full opp av kleber.

21. Man lærte førstkvist eller older ved, den var best.

24. Så de stekte vistnok kakebrød i gryter. Men de smedde den ikke. De lagde bare på ett løt på gryta, so blei det som i en stekovn.

28. Kakebrød og lefse gjømer man i aurbu, eller kjeller. Flattlovdet opplever en på stakburet. Man kan ikke gjømme kakebrød mere

er otte dager, for da blev Skovsen
for hørt.

31. Jæn de kaker som blev stekte
på hella kaldes for hellkake. Dette
var dog legemat. De kunne som regel
ikke gjøres mange dager, av den
gründ at de myglet.

33. Man steker mange Slops Kaffeemat
med gjær. Det er avluttet, Skjeller
væler god. Dette brøken man
for det meste til fæmmedfolk mat til
Kaffe, te, melk, &c.

34. I 1814 var vist borte melet brukt
her over. Men tipp tipp aldeles var
ette i Krigens da. Men de gamle som
Jeg har hørt snakke and det, de er
forlængt siden døde. So det er umulig
for mig, og få vite mere and den ting.

39-40, Jæn i ufredstiden og for fattig-
folk var vist moser brukt meget
til grønt, (måsigrønt.) Den kaldes for
matmås. De brøkte og te moser
and brøsten.

41. Beinmelet brøkte og brøken de her
bare til kreaturene for dårlige
bein. Jeg har aldrig hørt snakke and
at folk har spist beinmel.

Bein mel iu på en gjærkoden
(Beinkoden). Alle de øvrige
Spørsmål kan Jeg ikke redegjøre for.
Men det er usikkert stort-arbeide og
forske ut so meget som Jeg gjør
også.