

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *H* Fylke: *Opland*  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: *Skjåk*  
 Emne: *Baking* Bygdelag:  
 Oppskr. av: *Edvard Grimstad* Gard: *Grimstad*  
 (adresse): *Lillehammer* G.nr. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Både - og -*  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

1. *Grimstad* har i minnelege tider hatt kvern i *Fura*.  
 Etter eit brev i *Dipl. Norv.* frå 1430 hadde *Grimstad* kvernkvernen  
 som gav god innkomme alt den gongen. Ved arveskifte fekk gutane òm innkomme  
 Handkvernar fins nok, men nyttast ikkje til korn. I mitt oppvekste-  
 vart ei handkvern nytta til å rose salt på. - Nå er det nye kvernar  
 i lagdi, som mal kornet på moderne vis. Før var det tri slag mal-  
 ning: 1. dei hadde ei banke som tok av sæi, og dei la kverni  
 godt i hop, og fekk finmjøl. 2. Vanleg malning til dagleg  
 matmjøl, det var Sam-male, med sæi på. 3. Groype =  
 grovmalning til krytermjøl. Dette galdt leggjet, som stött  
 har vore vanlegast matmjøl. - Til finmjøl tok dei  
 veggjerord. Finmjølet vart nytta til fint brød og fin  
 koka-mat: rømgraut, barnemat. Det daglege matmjølet  
 kalla dei meggjarsmjøl. Ordet kom sakte av at dei tok  
 kornet midt i hasta - meggja - hukkaste delen av korn-  
 haugen når det var hasta. - Dei aola no ræg, helst  
 når ræg. Han vart malen som vanleg matmjøl og nytta til  
hakū: omnsbrød, eller skomp. (laugfredagsstømp)
2. Dei sikta mjølet ved kverni, banka det på banke.  
 Den sæi som vart, nytta dei til kryterfor.
3. Mjølet blir beste når det har vore lagra ei tid.  
 Til omnsbrød er det bra å ha mjølet inne ei natt  
 for ein brakar det, seleg gjeld det vinterstid.

(und.)



4. Allt av alle slag korn, heiter qron.

Det gjeld berre for det er laga mat - brod eller anna - av det.

5. Ukjent at dei gjekk saman om bakst.

Her i bygdi var det nakne flinke kokstjerneingar som hadde sine farte gardar a baka pa. Det er slut pa det na. Det er mest ikkje ei kokstjerneing a finne lenger.

Seriskilt fra midsuudt sporjeliste om flatbrod.

1. Flatbrod kleri bake emna, og er vel viktigast brodsorten Bruken har skifte mykje dei siste 20-30 ari. Det dei kalle kvandagsbrod for, ser ein sa a reia ikkje lenger. Folk vil ha finare flatbrod.

2. Det var mange slag flatbrod: meiskebrod, kvandagsbrod, einsteikt brod (halobrod) mjukbrod, storrumbrod, rumbrod, skivarbrod. Derkil skogalefer og feidmannstefse. - Meiskebrod fekk dei nar meisten eller brygging var blanda inn i deigen. Det var halde for a vera simpelt brod: - Kvandagsbrod av meggjarsmjel og vatn. Det var kvisteikt: det lag 2 leivar pa tilla Samstundes, den eine ovanpa den andre. Nar den eine var halvsteikt, la dei ein ny ovanpa. Dei lag sa ei stund. Sa var dei vende sa den siste kom under. Den som na kom ovanpa, var da ferdigsteikt og kunne leggjast av. Den lite varst attes ein ny ferdig pa fjali og kunne leggjast kortpa.

Einsteikt brod var steikt ein og ein fudig. Det var av feimjäl og varst for - 50 ar sia - mytta til fremandfolk-kost. Det var kalla halobrod med, brukte av di det var ripe og delt i 4 pa takka. Kvandagsbrodet var nemleg ikkje ripe, men var i hele leivar. - Mjukbrod var av reigmjäl. (Det er det folk i andre bygdelag na kallar lefse). Det var ikkje kvandagsmat, men varst bake til haigtides og lag. Storrumbrod var det rumme(?) eller helet feitt i, og det var baka av feimjäl og mjolk til vate. Det var - og er - svart godt. Myttest mykje emna.

252



Vanleg rûmbrød - Smårûmbrød - er av same smne, men enda lettere, meir feitt. Dei bakar dei i små leivar, som dei skjær til med ein "batt", rûmbrødsbatt, så alle leivar blei like store og jamne i hantun. Dei kan og baka store leivar som dei skjær ut mange små leivar av. Det er vanleg brøka i nok sagt alle heimar, nyttast til kaffe-kaker og til vanleg gjestebods kost. (Kiværbrødet var ikkje baka, så eg tek det ikkje med her. Sjå ellers Etter gammalt Folkeminne frå Gudbrandsdalen I. av meg. - Skogalefse og ferdmannslefse var kvitstektbrød - i alle fall til skogalefse - som var lagt i hop på ein særskilt måte, så dei høvde i skreppa eller ferdmanns-skjinet. Tinnare krom har det nok helst vore stor-rûmbrød dei hadde med seg til nistemat.

3. Vanleg kvandagsbrød baka dei høvst og vår. Dei hadde kakestjering som sat flere dagar. Ho sette seg ned fjøli, klokka var kanskje 6, helst ikkje seinare, og sat brøla dagen, til klokka 10, når ho skulle ligge over. Dei rekna 5 fjuge leivar for bra dagverk, men det var kakestarar som baka 6 fjuge.

4. Hadde dei rød med det, var det gjerne ei med og stekte. Det gjekk fortare da. - Det var kjeringsar som lange tider av året ikkje gjorde anna enn å baka. Elles var det ofte ei húsmannskjering som var fast kakerar på garden. - Det var klein oppløsing dersom ei gjente ikkje hadde lovt å baka.

5. Det kunne nok gå i luga deiqen dagen foresat. Men dei laut oftast ette ten opp att om morgonen for dei tok til med bakaing. - Erdernjøl har vore suost lide nytta i byggdi til bakaing. Fvondy fløtkrød var det for - 50 år sia - krom njøl og vatn. Tinnare har det vore nytta mykje paleles og skumma mjølk. Det blei da einstekt.

6. Pastetene til fløtkrød vart baka og fresa, etterpå



stappa (knuste med stapp) i sunare liden malne i patelkuern. For disse vandlege kjøtkvernene kom i bruk, vart det laga særskille kverner til å mala poteter med. Dei var av tre og laga på same måte som ei kjøtkvern, men utan kniv. Patelene laut bli kalde for ein mal dei, og stappin, som malne poteter nemnest med, laut vera ferdig kvelden før til dagen som skulle kokast neste morgon.

7. Bakstulla var rund, og ei lunge nokon hugar var dei kjøpt, hit bli lagte afløst frå Roipas. Dei var på markanden der ho frå lagde. Langt attende var det nok bruke bakstuller av kalleber. Eg vit ikkje om det fins att slike som er i bruk nå. Men eg har sett rester av slike. Sløvi bakeromn.

8. Bakstueda var av firn eller olone. Han var noko lenger enn vandleg onnsved og fintloven.

9. Deigen nåda (knatte) dei med hendene, og nodo (deigen) var så stor som dei quilde i få ho til. Det var bra å arhilde deigen godt. Det var skundom dei nåda inni røgnmjøl i kvandagsbrød-deigen, så leiven ikkje så lett skulle rione når dei kjevla han ut, eller nå dei la han på tulle.

10. Bakstern hadde nodo i deigtraget, og skar av stykke å ha på fjøli. Dette kulle ho ut i armtjukk kull, som ho skar opp i emne, passende til ein liv.

11. Det er særskilt bakstbord, og det blii kalle bakstfjøl. Ukjent at dei sat med laus fjøls. Det er og ukjent at det var arbeidsdeling på fjøli. Bakstern gjorde alt fjøli. Når han tok emnet, klappa han det ut med innede delen av høgre handflate, medan han dringa det rundt med vinstre hand. Men fyrst hadde han kulle emnet til ein kegle-topp. Denne klemte han da ned med handi, før han tok til å klappa ut. Når emnet



var klappa ferdig, vart det gjerne att ein hite  
midtt på som var for mykje. Denne tok han av  
og la på eit anna emne eller på det store dag  
stykket. - Så tok han til å kjeole ut. Han kjeole  
med bår hendene, men slepte kjeulet ofte med eine  
handi og svinga på leiven, så han vart kjeola jevnt  
og rund. Leiven laut avpassast i storleik etter  
lekestella.

12. Fyrst brukta dei eit kjeole med skoro-rifling-  
som gjekk rundt. Når leiven var på det normast utkjeola,  
tok dei eit anna kjeole, som dei kalla brinse. Det hadde  
skoro både rundt og på langs. Det fyrst var standon  
kalla krandystrid kjeole. Dei vunde leiven på fjøli ein  
gong, og til det nytta dei ein fløyg. Dei nytta same fløygen  
når dei lyfta leiven opp på eine sia og hadde leivmjøl  
under. Utklappingi av emnet for dei tok til å kjeole,  
var for at leiven ikkje skulle sprikke i kantane. ✗

13. Føre baking og etterbaking ukjent. Leiven hekk  
ikkje fast til fjøli, når dei passa på med  
leivmjøl. Elles blikta dei leiven med å lyfte  
han opp delvis med fløygen. Det kom der luft under,  
og leivmjølet heidde seg, så han hekk ikkje fast.  
Kende det at leiven grodde fast, var det å loyse  
att med kniven. Dei blikta med blikst fløygen.

14. Til å leggje leiven på hella, hadde dei ein  
annan fløyg som var lenger enn blikst fløygen.  
Han skulle vera så lang som hella svært over.  
Dei kalla han gjerne storfløygen. Det heitte å leggje  
leiven. Ville han ikkje hange godt saman, rulla  
dei leiven på fløygen halv-vegs når dei skulle  
leggje han. Så rulla dei han ulover att på  
hella. Med storfløygen <sup>svinga</sup> ~~svinda~~ dei leiven noko rundt.  
✗ Mange leikstarar beitta hantlen innover på emnet og  
klappa ut att med kjelekanda, så han ikkje skulle  
sprikke.



på hella, om ho ikkje var like varm over alt, så leiven kunne stikkjast jamnt. Ein stikk brod vande dei leiven, når han var passe stikt på undusia, og let han ligge lite og bli vel ferdigsteikt. Det er ofte at hella er varmest midt på. Da lyfte dei leiven opp frå der med fløygen, så han varl likeså godt stikt uti kantane. Tvi stikt brod er nemnt for under punkt 2. Det var gjerne så at den nye leiven ikkje var ferdig-baka når dei tok av den stikte. Da tok dei underleiven - den halvsteikle - og la han på ei fjöl eller kort på den stikte stakken, så han kalna. Når da den nye var ferdig, la dei den halvsteikle fyrst på hella att, og den nye opp-på.

15. Her i leygdie er det ikkje kjent at dei vatte leiven under stikkingi.

16 Det var ikkje vanleg at det var ein særskilt stikjar.

17. Kvandaglerødet la dei frå seg på eit bord og la farg over, så det vart flatt og ikkje strukka seg. Slakken vart da ikkje så hög, og brødet såg penare ut.

18. Det er ikkje kjent at dei kasta mjöl av brødet. På tvi stikt var det heller ikkje mjöl. - Til skoga- eller ferdmannslelse la dei leiven i hop. Dei bredda han innover frå to kantar fyrst. Så bredda dei leie indane som da vart, innover. Til slutt bredda du da det hiile over etter midten, så leisa vart passe vid. Dette laut gjerast medan leiven låg på hella, så han var mjukt. Når dei la leisa kort, vart det lagt farg på.

19. Brødet vart børe på stakuret og lagt på eit bord, så ikkje mus kunne koma til det. Der med vart det lagt farg på.



Nå ripar dei for det meste brødet i 4 like store stykker. Dei har ein vanleg korokniv til det brøket. Ripingi må dei gjera med leivens emne er varm, oftast medan han ligg på hulla. Dei legg det da fri seg i stabbar med farg på som med heile leivar

20. Oftast var det under matbordet - eit langbord - ei skuffe, som dei hadde brødet i. Når det var i hule leivar, vart desse berne inn frå stabelut heile i hanti. Frøe berant det sünd og la det fram på bordet til måltidet. Når folk hadde eti, la dei det brødet som var att, ned i berokskuffa til neste måltid.

Den tid maten vart påbytt, tok matmori eit stykke, vanleg fjordeparten av ein leiv, og la til for kvart menneske, og på det stykket vart kjøt og fleisk lagt. Attåt dette brødet lag dei ein brødstabbe dei kunne ta av det dei elles trengde. - Til samtlause beløytte dei brødet. Det kunne vera stik at brødet heldt seg noko slagje - halvmykt - på stabelut. Da turka dei det gjerne for dei la det på bordet. For det kom kornfyar i bruk, la dei brødet anten ut i soli, eller dei la det på eit eller anna i peisen framfor varmen der. - Det har ikkje vore sagt noko visst mål av brød for eit menneske til eit måltid. Men eg har høyr at ein mattidug man i tungt arbeid kunne eta ein leiv til eit måltid. - I ei grøn-bygd som Nyåk var ikkje brødet påbytt anna em i vår.



Framhald i emne nr. 4.

6. Brødelaga er nemnde i det føregående.

Nå er slikt som stor-rømbrod og mjukbrød hvar dagskost. Kaki er òg vordt vanleg. Dei føregående 20-30 år har dei baka kakubrod sjølve. Eit par år sia vart det baka i bygdi, og nå kjøper nok mange brødet der.

Muskebrødet er gått or bruk ein 50-60 år sia. Toisteiktbrød syng nå på siste verset. Det er ikkje nokon å få til å baka luges. Nye brødsleg anna enn kakarbrød er ikkje kome inn.

7. Gjesteron var uttrykket for fint brød og kakor til gjester (fremmedfolk) For var det innskeiktbrød, stor-rømbrod, smårømbrod, skivarbrød, aollette, skrytlev og kakele.

8. Ukjent

9. Dei gamle brødelag er nemnde for. Det var nok gjerne så at det skulle vera noko betre i kosten når det var handverkarar i huset. Men alle åt ved same bordet av same mahen.

10. Ukjent.

11. Leiv heiter det runde stykket frå det det er utkjøla på kakestjoli og ettu det er skipt. Ein leiv er rund. Omubrød er ikkje leiv i nokor form. Ei brødskeive heiter kakuskeive.

12. Om ordet lefse er utgitt ovanfor. Skogalefse og ferdmannslefse er det ståt med, ein 30-40 år sia. Mønster på ihoplegging av lefse vedlagt. Klining heitte det når det vart lagt søgt i ei eller annos form på eit stykke brød. Det vart røm-klining når dei tok tjukk surrømme eller stiv kinnarømme på eit stykke leiv.



Ette gamle namn å dōme, heitte det klining det gjatargūten fekk i streppa til neste åt fjellet for ein dag. "Klining-stinen" på Uppnosi sat gjatargūtare frå Framrustsetri på og åt maten sin.

13. Omskriv for om skoga- eller ferdmannshjelpse. Leterbrødet vart ikkje ihoplagt. Dei hadde det i brødbomber, så vide og runde som livra. Ei brødbomle hoode godt i ein kløvmeis.

14. I gamle dagar, før det kom komfyrrar i bruk, var det heller sjeldan det vart baka kakū (brød med gjor i). Gjæven halla dei gang. Gangen fekk dei på den måten at dei tok det som flaut ovannå ølet skūmmet, gangen, og la det på eit blade og turka det. Det heitte skarpgang. Han vart skrapa av klødet og lagt i ein kopp, - eller dei kunne gøyme klødet med gangen på. - Kakū vart baka berre til pågtider og lag (gjæstebod (bryllaup), gravøl o. l.).

15. Det er kjent at dei kunne skrapa diig-kraget og rulle deigen ihop og gøyme han i mjøl. Dei loyete dette opp att i salt eller mjølk.

16. Helst såg dei om deigen var ferdig, når gjekk opp. Det er og kjent at dei såg etter med ei tend fyrstikke. - At dei nå brukar gjorbrød til dagleg er nemnd for. Og folk vil nok helst ha brødet ferskt.

17. Det tok lenger tid for deigen å gå opp når dei nytta surdeig. Det er ikkje kjent for meg om speikingi tok lenger tid når det



det var nytta sardig. - Når dei tok brødet ut av omnen, strøik dei over det med öl eller mjölk.

18. Hardt bröd med gjör er ukjent. Derimot var det kaka hell-kakü av gjöra diig. Ho var rund og vid som ei kaffeskil eller velsä det. Dei stekte ho på hella. Ho skulle ikkje stikkjast hard, og vart eten medan ho var fersk. Ho kunne vera sa ein halv tømme kjukk, og vart vel aftast som rå inni.

19. Bakaromn særskilt til det bruk, var sakte ukjent i bygdi før det kom komfyrar. Dei stekte da kakü i törstügnomnen. Ei törstügnü var det afle fleire gardar som låg nore einannan, om ei vige og lücke. Dei passa da helst på å stikke kakü när omnen dei skulle gjeraast varm til hornsturking (eller etter det var gjort)

20. Sjå 19. Elles ukjent.

21. Dei nytta det dei kalla klovenved (ladved) til törstügnomnen. Ukjent kor mykje ved som skulle gå med.

22. Omnen vart sapa rein for oske før dei la bröd inni. Kakü var kaka rund, på lag så vid som ei kaffeskil. Ukjent det aadre her er epust om.

23. Til jul tok dei noko diig og laga kakülitko av. Det var til bornom til jul, likesom julgave nå. Kakülitko vart stukke etterpå kakü stükingi, og vart til vanleg ikkje så godt stukt.

24. Ukjent.

25. —



26. Ukjent

27. ---

28. Flotkrødet vart lagt på bord på stakens-  
kafet. Der skulle det halde seg varrest.

Kakū hadde i kappar med lak på, i eit  
kjer eller ein stamp.

Gjestvooni hadde dei helst i gjestvoon-  
kista, ei av desse store, prydeleg kistone  
med kive lak og svart lās og beslag og  
mykje rosenrāla.

29. Ukjent.

30. ---

31. Lompe nyttast nā mykje. Det er nā vuleg  
ā nytte mustepartem palebr til dette. Lompe  
skal skikjast fast med god varme, så ho  
bliv mjūk. Vanleg er ho 5-6 mm tjukk  
og vid som ein fallik. Lompe mā bru-  
kast med ho er fersk. Ælles turkast og  
slonar ho.

Restar av vassgraut, mjālk og regmjālk  
som vart elta i hop og stukt mjukt-på  
varm tulle, var kalla skimling. Det var  
gjerne ā få noko fast i stand til ei  
helg (ein Sunday el. tūn) når ein ikkje  
hadde anna mjukt krūd. Skimlinga  
kann ikkje geymast lenge.

Stomp høyrde med lit påskemalen: lang  
fredags stamp. Han var baka av malt,  
blanda i varmt vatn og noko regmjālk.

Han vart stukt i lag med kakū. Han var  
ā rjā og kjenne til rā inni, som deig,  
men var sāt og god. Stumpan høyrde sa-  
man med påske stikker. (Gjā: Etter gamalt.



32. Ukynt.

33. Vaffel, goro, skivarbröd, avletter, skryller

Til vaffer hadde dei fyrst jonn som stikke eit og eit hjerta. Det var på lange skaft og kunne halvdast i open varme (i peisem). Da kom fyrst kom i bruk, kom det vaffelmaskin, som stikke 5 hjertes om gongen. - Det var på lag lihedan med gorojonn. Dei stikke er på lange skaft, og stikke ei og ei i open varme. Dei nyare som ein set på oven, er til fleire stykke om gongen. - Om skivarbröd sjå eller gemalt s. 55. Avletter blir stikka i avlett-jonn med lange skaft, herre til bruk i open varme. Jonni er minstra i fine ruter, som kjem fram på avlettene. Dei var ikkje søte. - Skryller var stikke i avlettjonn. Når dei tok skrylla ut av jonnem, rulla dei ho i saman, mykje eller lite, i gamal tid herre i ein liten blegg. Skrylla var søt.

Röra til alle desse <sup>jonn-</sup>stikke brödslage var halva åkost. Til vaffel, skivarbröd og avletter var det god mjølk med nokk rumme i klunda og finmjøl (bygg). Til goro og skrylle er det rømme i kvitmjøl og sukker. Nokk slag krydde til dette kjemnes og ikkje til har vore nytta.

Jarrogat for mjøl i siste krigsári kjemnes og ikkje til har vore nytta, anna enn det vart hatt meir poteter i brödet um vaxleg.

34. Liske gong bork har vore nytta i bröd, var sakte i 60 åri. De var det nær og like korn.



35. Her i bygdi var det furuborsten dei nytta. Eg har ikkje fått spurt kva tid på året dei tok borsten, eller korleis dei stelte han til.

36. Borstemjølet vart sakte must nytta inn i flabbbrødet. Eg har ikkje fått grue på korleis det vart nytta.

37. Ukjent.

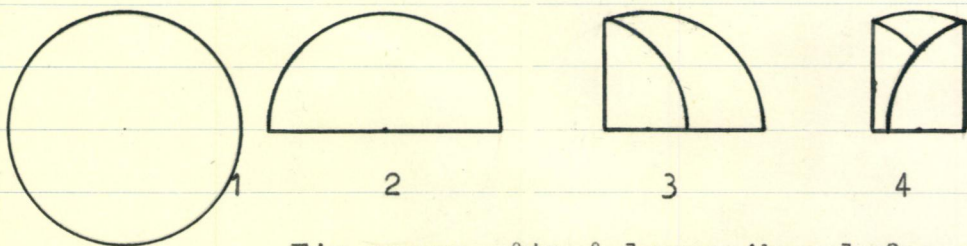
38. —. —

39. Det er kjent at dei nytta det dei kallar fjellnever. Som veks på skinnar på fjellet. Når ein hake fjellneveri, vart dei ein seig græs, som hjelpte til å halda brødet av froening saman. (Froening er mjøl av frøse korn) Fjellnever vart nytta i same åri som borsten.

40. Mase kjemmer eg ikkje til har vore nytta til folkemat. Slik matmase fins ikkje i fjellom her.

4. Ukjent.

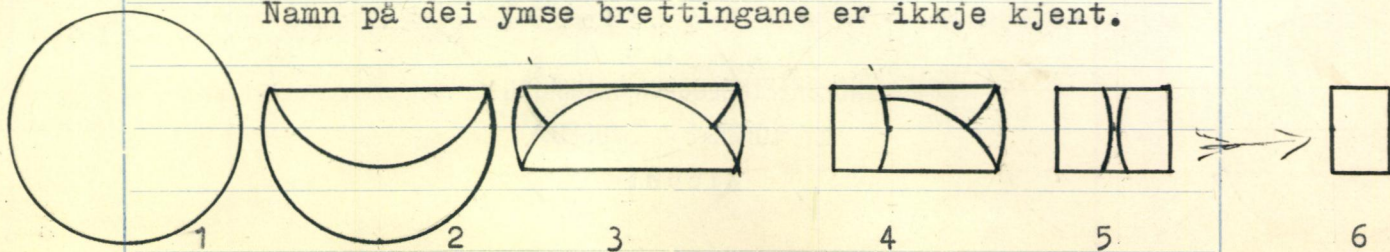
Ymse om baking, ordtak, skikker o. t. Kan ein finne i "Etter gammalt".



Ein annan måte å legge ihop lefse på. Men desse kravde større rom.

Skogalefse, ferdmannslefse.

Namn på dei ymse bretteingane er ikkje kjent.



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