

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Telemark
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Fyresdal
 Emne: Baking Bygdelag:
 Oppskr. av: ^{etter} diktat av Einar Stoltenberg Gard:
 (adresse): Fyresdal G.nr. Br.nr.

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

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

(Oppskrevet 8/2-51 ved R. Frimanslund.)

SVAR

1) Korn og kvern.

Handlevener er gått av bruk for lang tid sia i Fyresdal, til maling av korn (mjøl). Men innhil vår tid har det vore handlevener. Dei har vore nytta til å male salt eller malt like inn i vår tid. Der var to slag av dei gamle handlevenerne. Somme var laga av stein. Slike ein finn òg her i bygda. Og somme er av sandstein. Men for slike har eg hørt ordet "sølater levener" (= soldater-kvern).

I gammel tid hadde kvar einast gard si eige bekkkvern. Dei var i bruk, sume av dei, like innhil korn-monopoletiden, og især tilskotene som ein fekk for maling gjorde slutt på at folk kunne male for seg sjølv.

4) Allt det som er laga av mjøl - brød og slikt - ordet grøn vert nytta om allslag mjølmel, og av

og til om jodeple. Bron vert held mylba når ein balar om mat. Det vert sett opp som motsetnad til svel. (Grønnsaker og kål går for seg sjölv.)

Kornet slik ein kjörer det til kvemen, vert kalla mell. (Ö kjöre min mjölla vil du male mitt mella, sken nu, rompon pei - - - - - Det er ikkje rett, det er turba i kveld " - - - heiter det i Myllarvisen.) Ordet mell er ved ö gå av buk i Fynesdal.

Når det er tale om korn, er det i Fynesdal bare bygg.

5) Baksten.

8) Oskestump har vore mylba i bygda, men er gått av buk.

Den blei laga utan gjör i deigen. Ein knadde ihop ein deigklump og la den rett ned i glöme i peisen. Har hört om ei gamall kjerring som laga det til organe sine. Og jef veit om dei som har eke oskestump nå dei var små, og var glad i det. Men sjölv har jef aldri sett det.

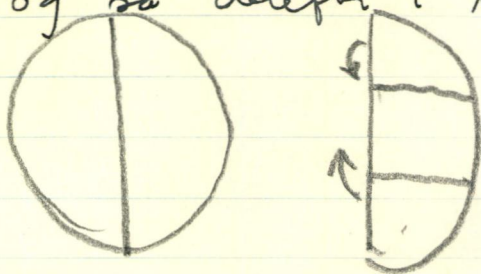
9) Flabrod vert i Fynesdal kalla for brand. ^{Bröd er ommsbrand.} Kaller gamelt mylba ein berre kornmjöl til flabrod. Men i hida frå fyrste storleigen av her somme teke på ö blanda jordeple i deigen. Og siden har dette vore ilment. Men sume meiner at dette brandet ikkje held seg so godt som brand av reint korn.

Brundet var av same slag for både husbond og tenar, for alt folk.

11) Leiv meit jeg sjölv herre om at dei myttar om det ferdige brundet. (Mange leiver lagt på einaman, kalles ei ruve. Til vanlig stykke bröd - til smörbröd - kalles ei slive. Kekskive har jeg hørt også.)

13) Brøtting.

Å brette brundet kalles i neppe. Til vanlig skal ein ha neppebrand til ristenat. Brundet - leiven - vert fyrst - medan han er varm - neppt i to, og så derifr i tre. (Slik)



Brand som herre er neppt i to, kalles selbyggbrand. Det var også bult til ristenat. Det var like bult, men det har mindre plass. Trenger ein særskilt time til dei. Ein nepper fyrst neppen på bakkon - løftar den opp på bakksteflojen og nepper den så. Legg den så på bakkstefjolen, og der gjeng neppinga for seg.

Omströddbaking er i Fyresdal - som
er turr - komen i bruk om lag 1870.

Då kom det bakerar til bygda.

Det heng saman med at det var
kveitemjøl i få, med heke kommuni-
kasjonar - dampskip på Bandale.

Sidan er det kome konfjor med
skikommer.

Bakerane som kom til Fyresdal -
dei fyrste brødene vart sett på kram-
-buene.

Jo meire einbølt gardane låp, jo
finare kveitemjøl ville dei ha i baka
av.

19) Måra bakeromn har ingen stad
være på gardane. Berre på desse
krambuene.

31) Hellekake.

Dei laga ein tygn røye av mjølet -
på ein bakke som vart sett opp på
skrå i peisen - og fyra bak -

laga ein slags røye av mjølet - som
ein lot renne med etter bakka.

Måtte være bynt. Blev stekt herre
på eine sida. Her aldri sett dette,

men her hørt at ungane var så glade
i dei. Vart etne mystiske.

34)

Side barkebrandåret i Telemark var 1861 - "det våte året." (1860 var "det tørre året.") Men korleis barkebrandet var delt, er det ingen som har kunnut fortelle meg.

Det var gul furubark dei brukte - den kunne gule, med blautbark - som kan mykast til mjøl.

Den grove bjulle barken kan ikkje brukas. Noe meining er det jamvel i furubark.

Zeller viske alle at almebark ("åmbark") var det beste til brand. På gamle ~~"åm"~~ ^{"åm"} hallar kan ein sjå merke etter at dei her teke barken, ^{men} på varsamt at barken kunne leve vidare - ikkje døde. Men i Sjønesdal er det ikkje så mykje slem at det kunne muna noko vidare. Så furubark var nok det mest som vart mykta til brand.

J år då komet frys om hausten, eller ikkje vert heilt noye, vil ~~de~~ mjølet vera dårleg til å få deig av - Då viske ein i gamle tid ein råd - ein skulle ta og koka slumbast og ~~braka~~ braka rokt til deigvete.

37. At barkebrand var dårleg mat, var ålment kjent. Det einaste eldre folk veit om tillegginga av barken, er at den skal luftast (men korleis, veit ingen).

38 ukjent.

39) Mose.

Av mose har ein mytla brändmose (*Cetraria islandica*) til mat.

Mosen vart mytla til dravlemose.

Mosen vart luta i støppelut (deler lut som dei har laga av ljørkelvork) - og etterpå vatna ut og koka i mjølk.

Til brand kunne ein ha onlap haloparten mose. Ein luta og vaska ut mosen og koka mosen vel i vatn. I dette vatnet knadde ein då deigen saman med mosen.

Mosen er då så deigaktig og skjør at den heilt løysar seg opp i deigen.

Sjølv her jef freista bakaing av mosebrand. Ein får det beste brandet med onlap $\frac{1}{3}$ mose. Dette brandet smaker sers godt og ~~kan~~ ~~er~~ utgjør ser ut som (Anna brand) - vanleg brande. Det har en svak senneps smak.

Reinsmose har som eg veit aldri vore mytla til folkemat i Sognedal.

Men var mytla til fôr - det er sikkert - helst til sauefôr.

Brandmosen har alltid vore gjev til grisefôr.

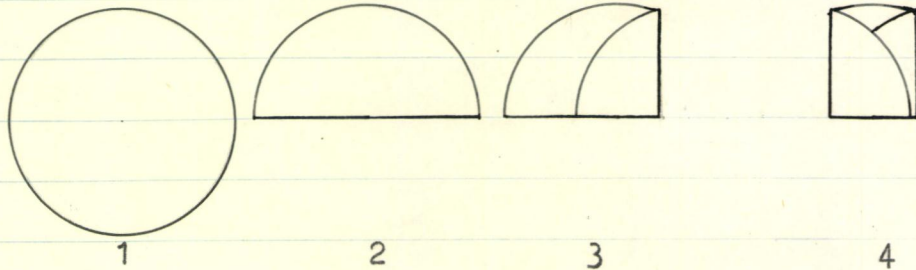
Diktera av Stollenberg

5650

Tillegg om

korleis ein et brandet:

Ein byrjer brandet i småbiter, passe store til å putte i kjeften. Desse brandbetene held ein på peikefinger og langfinger av vinstre neve og støer med tummen. Så tek ein smør på kniven ("niven"), klemmer det ned på den øvste brandbeten, og smør kniven med brandbeten på. Så legg ein tummen over på og trekk kniven ut.



Dette kallast nepping.

Teikna ut etter bretta papirleiv som ligg ved svaret.
April 1951. R.F.