

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Oppland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: V. Slidre.

Emne:

B A K I N G .

Bygdelag: Øyebygde i Røn.

Oppskr. av: G. Kirkevoll.  
Jomfrubraatvn. 25

Gard: Kirkevoll.

(adresse): Bekkelagshøgda.

G.nr. 66 og 67. Bl.nr. 2 og 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

1)

Korn og kvern.

Før ei tid sidan vart alt korn male paa bekkjekvernar. (dialekt bekkjikveddn, bekkjikveddne, bekkjikveddna, bekkjikveddnagn.) Kvar gard hadde vanleg si bekkjekvern. Hande, gard paa austsida, hadde kvern i Moss-aan paa vestsida, som igamal tid var oppdemd inne paa aasen. Herman Ruge, prest i Slidre, skreiv om dette i 1743: "Den (Moss-aane) har adskillige Qverne-Huus, der aldrig kunde fattes vand naar Efterkommernes Ladhed kunde holde ved liige een Vand Dæanning, som Forfædrenes Flittighed har gjort paa den væstre Aas". -Bekkekvernane var i bruk til umlag 1880 aara. Dei gjekk etterkvart av bruk daa det vart eit større kvernbruk paa Fosheim. Mange av dei beste bekkjekvernane var endaa i bruk og mol aat andre. Dei som aatte desse kvernane fekk tilbod um aa mala gratis ei tid paa Fosheim. Paa den maaten fekk dei heile malingi. Det var ogso handkvernar i bruk. Dei vart kalla "Einekveddn", fortalde far. Dei var gode aa gripe til i ei snøggvending. Ein mann, Per Øde, fekk uventan arbeidsfolk ein morgo. Han hadde ikkje mjøl, so han fekk kocht velling til bisk. Men han var ikkje raadlaus. Det var um hausten. Og han sprang burt i aakeren, skar av eit par kornband, slog ut kornet, fekk turka det lite og mol det paa einekvedn. Soleis fekk han Per kocht velling til bisk likevel. - Men so stod han Per alder fast.

Dei fleste bekkjekvernar var "flaunkvernar". Det var ~~var-~~ vatn nokk berre i flaumtidi. Einekvernane hadde dei truleg mykje berre paa eit "varastyre" (reserv) til aa mala paa i ei "snøggheit", naar dei ikkje kunne bruke bekkjekvernane. Som kornkverner gjekk dei av bruk med dei andre. Men som saltkvernar held dei seg framover til den siste tid. Bekkjekvernane hadde ord for aa mala godt, men det vart berre male sammale mjøl, og grøp t.d. til malt. Daa bygdemylnone kom vart det baade sikting og grynmaling.

Flattbrødet var før baade tjukt og grovt. Det heitte at det skulde vera so sterkt at ein kunne hakke gjennom hud so blodet rant, med eit passeleg stykkje. Det vart mykje attved baka av lettemjøl. Dravbrød som var temmeleg brukt som Langfredags-kost. grovt vart ~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~. Men det vart ogso baka tunt brød. Ei gamal herme etter ein halling fortel dette paa ein pussig maate. Han hadde vore ein tur i Valdres, og daa han kom heim skulde han fortelja um maten han hadde faatt: " Eg var heim i Valdris og langt heim i Valdris og der fekk eg noko "flugubrød ", det var so krasande tunt so ein na rivi fui (bakenden) av ein kvefs ". (hveps).

Det beste av stri-kornet (stritt- fekk tvo tynno med stritt.) var ytters ved veggen (lengst fraa der ein sat og kasta kornet). Det vart kalla "ro-fløget" eller "veggjirønnde". Det vart brukt til saakorn, malkorn og mjøl til klubb, krummo, graut, vafflar og kvikakor. Paa stølane var det brukt mykje brinkakor. Glokakor var steikt i glohaugen.

2)

Mjølet.

Til litt finare baking vart brukt sikta mjøl. Kvasold som vart brukt, veit eg ikkje. Det grove mjølet etter sikkinga vart brukt til dyra.

3)

Det nymalne mjølet var ikkje so godt til baking so naar det hadde stande ei stund. Det var vanleg at ein sette inn i ei varm <sup>stove</sup> ~~XXXX~~ mjølet før ein tok til med bakinga.

4)

Grjøn var sannamn for alt korn og alt som vart laga av det.

Timan Skrøviken var ein mann som hadde ein god korngård. Den tid brukte dei fleste aa lesa for maten, men Timan gjorde ikkje det. Paa spursmaal um kvifor han ikkje las for maten svara han: " Det veks so godt grjøn i Skrøviken at det sit i lell".- For 40 aar sidan var det ein gut fraa Slidre som gjekk paa lærarskule. Han var heimatt i Joli, og han hadde vorte noko tynn i kjakane. Ein mann paa krambudi sa til hono at dei maatte sjaa til aa grjøgje hono noko meir.

5) Baksten.

Trur ikkje det var brukt aa gaa saman om bakinga fraa fleire gardar. Det var neppe praktisk for steikinga. Bytearbeid var heller ikkje vanleg. Men det var fleire bakstedeior som vanleg var ikring paa gardane og baka. Dette var flattbrødbaking.

Dei ymse slag brød og kake.

Glokake er truleg av den eldste og mest primitive form for kakebaking. Den vart rørt ut av mjølk og mjøl- eller mjøl og vatn og steikt paa gløno.

Brimkake vart helst laga paa stølane. Mjølet vart rørt ut i saup, møso eller vatn. Dei var umlag 10-15 cm. tvers over, umlag lom, eller meir, tjukke og tilforma i hendene. Dei koktest i brimgryta, naar dei kokte brim, Om ei stund flaut dei opp. Daa var dei kokte. Daa det for det meste er slutt med brimkoking so er det vel slutt med brimkakone og.

Dei fyrste kakone med "gaang i" (gjering) vart steikt paa ~~myrre~~ "uppreist takke". Det var før konfyrene kom. Takka vart sett passeleg paa skraa ned i "eldmørjo" Det vart varme baade framma og bak paa takka. Det skulde til godt mjøl i kakone skulde dei ~~ikkje~~ hange paa takkun so dei ikkje oko ned i oska og varmen.- Sidan lærde dei seg til aa steike millom tvo takko. Den eine takka la dei paa steinar eller ein takkering.- Paa kantane av fyrste takka la dei passelege store steinar, og paa steinane ei annan takke. Under fyrste takka og ovanpaa den andre brann det ved.

Opp paa fyrste takka laag kakone. Det vart paa den maaten baade under og overvarme. Det gjekk so mykje ved med denne steikemaaten.

Kvikako var mset brukt paa stølane og blir brukt den dag idag. Kvikako og rumme var vanleg traktering som det var bra mat i. Røra var tunn og laga av vatn, mjølk eller fløyte og mjøl der etter. Dei vart steikte paa baae sidor paa takke.

Eplekake (potetkake) vart svert mykje brukt til biteimat.

Lams var ein millomting av eplekake og lefse. Eplekakone var mest av potet, som namnet seier og baka ut i tjukke leivar. Eit spannløk med passe storleik vart sett ned paa leiven og "lokka" ut kvar kake som vart steikt paa takke eller ovan- paa konfyren.

Pannekakor var og brukt ein del.

6. Naar dei før tala um brød - "du faar gaa etter brød", so var det støtt meint flattbrød. "Dagelekt brød og graut til kvelds", sa dei. Flattbrød til fest og høgtid var tunnt og fint og kallast "tynnbrød"- Omnsbrød eller kakebrød, maa ein seia, er nyare typer brød som er komen inn i bygdi, og har take plass i hushaldet.- Brød eller kaker med utanbyggs namn kjenner eg ikkje til.
- 7) Til framande hadde alle til vanleg ekstra av kaker liggande, men noko sers namn paa det har eg ikkje høyrte.
- 8) Glokake. Den har vel neppe vore mykje brukt, truleg mest av skogsfolk og av folk som laag paa jakt og fangst. Den var sikkert lite føreseg gjord, og var vel mest av usyra deig. Nokon sikker framgangsmaate om laginga veit eg ikkje.
- 9). Flattbrød. Det kan vera ein god del aa seia om det. Nokon spyrjeliste om flattbrød har eg ikkje faatt. Men faar eg ei slik so skal eg svara paa det eg kan.
10. Knekabrød kjenner eg ikkje til fraa Slidre.
11. Leiv. heitte det fraa den tid den laag ferdigbaka paa bakstefjøli og etter steikinga ogso. " Ta med ein brødsleiv".

Gjerningsordet "leive" var og brukt før. Eit ordtak var: "Han ét mykje og leiva lite. (leive= esle att). Ordet leiv kan ikkje brukast um ei omsteikt skive brød. Før heite det kakeskivo, truleg av det at det fyrste, syra brød var runde kakor. Ordet kakeskive held seg og etter det kom i bruk langaktige omnsbrød. No er det vel truleg gange over til brødskive.

12. Lefse.

Lefse vart baka av potet, rug og byggmjøl. Det var mjuklelse. De maatte steikast med frisk varme, elles vart ho hard. Den vart berre baka ved serlege høve til høgtid og fest og mest brukt til niste og reisemat. Kjenner ikkje til at ein smorde lefse med noko serleg før ho skulde brukast. Daa vart det gjerne paaklint smør med lite sukker. Naar ho so vart rulla saman heitte det "bause". Namnet "kling" har eg ikkje høyr. Klining var eit flattbrødstykke paasmort smør, ferdig til aa eta. Eit lefseblad paasmort er bause. Skilnaden paa lefse og flattbrød er at den fyrste er mjuk, og flattbrødet er turrsteikt. I lefse er det rugmjøl, men det er det ikkje i flattbrødet.

13. Bretting.

Flattbrødet som skulde leggjast burt paa staden vart ikkje bretta. Lefsa vart alltid bretta. Flattbrød som skulde paa stølen vart ogso bretta for pakkinga skuld. Paa dialekt heitter det: "neppe", neppe, nefte, neft. Det ubretta brødet heitter "flattbrøleiv". Brødet vart sjeldan lagt i tvo. Naar det var lagt i fire var det lefse. Brødet kunne som ferdamat vera bretta berre i fire, som vanleg lefse. Men kantane paa leiven kunne fyrst brettast innover slik at den vart firkanta. So vart den til slutt bretta saman i fire deler, so lefse tilslutt vart firkanta. Dette har eg høyr ein gamal (Gølik Pjaaten) kalla for "hundenepping" fordi at hunden skulde ha ein enn fleire av dei halvmaanane som fyrst vart "neft" innover paa leiven. Ein slik halvmaane kalla han "hundenepp".

6 Eg var med mannen mykje paa fjellet med veiding og fisking for 35-40 aar sidan.

Leiven maatte brettast ganske fort medan han laag paa takka. Berre naar den ikkje var jamnsteikt maatte den liggje lite paa kvar side medan ein brettar den.

Det var vanleg aa leggja færg paa baade det bretta og ubretta brødet. Det var for plassen skuld.

14) Gjær og surdeig.

For aa faa "gaang" i kagedeig og øl maatte ein ha gjæst, som det heitte. Den beste var "tøppgjæst "skjerpa gjæst", som det og heitte. Naar ølet gjekk maatte ein prøve aa sanke opp den frauen som kom opp. Den vart skvetta og turka paa ein samanbunden halmring som vart kalla "gjæstering". Eller det ogso vart brukt eit langaktigt trestykkje med mange smaa-hol i. Det vart kalla "gjæstestokk". Desse maatte liggja musefritt; for muse var hask paa slikt. Dette er lenge sidan var brukt. Mor brukte støtt naar ho baka kako at ho tok noko av deigen og klinte utover ein talik. Og der laag den og turka til neste gong. Daa vart den bløyt opp att. Kan ikkje hukse om det var vanleg eller rett aa laane gjæst.

For det fyrste trur eg det heitte ~~as-deig~~ "as-deig" og askakor og gjæsten for "as!". Ei gamal herme etter ei leig-dakjering fraa Beito so hadde vore heima aasen og faatt seg ein del mat. Ho hadde bl.a. mykje mjøl i ei skinnhit. Ho var inne paa ein gard som heitler Teikstole. Noko guta hadde faatt ein del gjæst ned i mjølet henne. Daa ho kom upp paa aasen gjekk det gale med hiten hennar, ho revna. Sidan fortalde kjeringi : "Dessa teikstolgapadn sette "as" i hite mi, og daa eg kom upp paa aasen sprakk hite!". - I Hallingdal trur eg det ~~asdeig~~ heitte asukaku. "Me faar seta i uss noko asukaku og so fær me ut o rive setu", heitte det, naar dei herma etter hallingen i Valdres.

- Deigen
- 15) ~~Gjæsten~~ fraa eine bakinga til den andre vart turka paa ein talik og sett paa ei hylle, til neste gong, daa vart den bløyt opp i lunka vatt og nytt mjøl.
- 16) Det var ymse merke paa at deigen var ferdig. Mange brukte ei brennande fyrstikke og seta ned i eit hol i deigen. Mange bakar sjølv og daa bakar dei so mykje at det meste blir nokre dagar gamalt.
- 17) Det tok lenger tid med steiken av surbrød enn med gjær, truleg for det at ein brukte veikar varme til surdeig.
- 18) Ukjent for meg.
- 19) Steikinga gjekk for deg paa kjøkenet i vanleg konfyr. Paa Stavenjord i Ulnes saag eg ein gong ein steinovn paa kjøkenet som dei steikte brød i.
- 20) Ukjent.
- 21) Det var vanleg aa baka og steikje eit lite prøvebrød. I Skjaak, Gudbr. dalen heitte dette "Kakuleika", ofte laga som ein enn annan figur. - Salt vart kasta inn i omnen naar det sotbrann.
- 22) Ukjent.
- 23) Mest vanleg aa turke ved.
- 24) Før det kom konfyr vart det steikt mellom to takker. Det har ogso vore gjort paa stølane i seinare tid. (30 aar sidan). Det maatte vera varme baade over og under. Det fyrste var aa steike paa uppreist takke, som før nevnt.
- 25) Grisling - Ukjent.
- 26) Fatig-mann og smultringar vart kokt i smult.
- 27) Ukjent.
- 28) Flattbrødet vart lagt i store treholkar eller trebørror. Gjæra brød i kjellaren.
- 29) Det vart brukt enden paa ein sauellegg til aa krote kakone med.
- 30) Av kakedeig vart det laga figurbakils, men eg veit ikkje um dei hadde noko sers namn.
- 31) Kvikako var mykje brukt paa stølane. Det kunne vera baade

- 8 kvardagskost og finare kost ettersom kva dei var laga av.  
Dei kunne vara eit nokre dagar, men ikkje svært lenge.  
for
32. Lovegraut vart brukt verk.
- 33.) Vaffel, goro, og stryllo var steikt i jarn. Det var gjestebodskakor.
34. Borkebrød har kanskje vore brukt; men det var vel i 1807 og utover.
35. Ukjent.
36. Ukjent.
37. Av borkebrødet fekk ein blodsott, men veit ikkje om det er fraa Valdres.
38. Hunderispe (høymolsyre) vart brukt i brødet. Likeso rot og yngleknuppar av Fjellrug. Turt og syregras var og brukt.
39. Islandsk mose vart utluta i sterk lut, sidan turka og brukt i brødet.
40. Vanleg vart den kalla brød-mose, i Søre Valdres smitte-mose, truleg for det han vaks (svall ut) naar den vart fuktig. Den vart mest brukt i brødet.
41. Beinmjøl har eg ikkje høyrte har vore brukt i brøddeig.