

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Nord. Fjerdingslag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Gjøra

Emne: Bakning.

Bygdelag: Mandalen - indre.

Oppskr. av: Martin Bjørn

Gard: Bjørn

(adresse): Gjølum.

G.nr. 2 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

1. Herret var alltid mala på lester-
brønnen i den eldre tid. Å mala på
kveitbrønnen når det skulde vera
bakstrijal eller grøstrijal kom ikkje min-
nest. Den mest mat dei gjorde og mat
på kveitbrønnen, men dei brukte
til grøstrijal brukte dei bygg og til
brøstrijal - flatterid var det mest hagsri.
Når det skulde vera finare flatterid
mat dei bygg og til bakstrijal. Til
grøstrijal måtte det mest stekte
men av småbrønnen künde ein få
eit riktig brukbart bakstrijal når det
var tilgjort godt. Dette gjeld bygg men
av hagsri var det lenge stekte som
blev brukt til bakstrijal. Eitn at ein
gjorde dei nye brønnen er det alltid
gjorde sort bygg mat til grøstrijal som
var brukt til grøstrijal og til vaffelbake
o. l. Nijal av andre sort bygg kallast
spissstrijal og var brukt mest til
flatterid og ein har min og min
stikka med å leke flatterid av hagsri.

2. Å sikte strijalt var ikkje gjort

istau at dii mal gress. Dii var det
itt mjäl dii kalla gressmjäl som
bruktas i ymse slags sager.

3. Det var dii som minde at mynne mjäl
var iktige sä godt ä baka flatteröd ar
som mjäl som hadde stått i tid eller
malinga. Ä varna mjälet för dii baka
flatteröd ar det var iktige brukt.

4. Mektu samnamn på det som var
inne til mjäl bejone iin iktige her.

5. Ä slå sig samman i gunda iin
katinga var iktig brukt her. Det var
eller kinnfalt som för millom garda
nu ä baka. Dii var kalla baka-
tans eller bakartjuning. Det var skil-
nad på dii sinne geidda ä baka
min nu andu.

6. Det brödet som brukt i bygda
her u gress og fjern flatteröd som u
det elde iin rit om. Det var brukt
dagligdags min iin her flate hjät og
giste som horridt. Iin her ogsa
brukt flatteröd til det dii kalla smör-
kalla" som var flatteröd pämnad
smör med ost eller mysa oppä
smänt og sa itt stykje flatterö dii
oppä igjen. Jo hadde iin "millbröd"
som var flatteröd baka av bygg för
dii var det sager og kaldt klöjlinga
kiste. Og so var det "klöjingsbrö" som
var flatterö ar bygg med itt gram rög-
mjäl i för at det skulde bli rögare og
stuvu dii det skulde klöjfast til
klöjning (leffe). Dette brödet var

orsmust med pinka egg og med
 litt sirup eller sukker i smørningu
 eller det simplen klemningsbrødet som
 var orsmust med saig. Disse leide-
 saktene var stukt i oven som kat-
 last leikarmer. Du har vor leikst
 frå gammal tid og leikst menn. So
 har iin den almindelige kaka av
 rognmjøl og kornmjøl gjera med
 gjær som iin kjøp og stukt i
 stuktormen. I gammal tid sådde
 du sig som du med på kaktstven-
 men og leika gjera brød av som
 var kalla stomp. På vor ikeje gjær
 (jær) å på kjøst og so kukt du
 jær frå ålerygginga. Det var og
 en menn kukt småbrød som en laga
 av mjølrorer „oprot“ og stukt på ut
 kaktjern som må vera smust med
 ysterer var kukt til det. Og so en
 det vafslan eller vafelkaka som
 so var kalla len. Disse leidelege
 har vor kukt frå gammal tid og
 leikst menn.

4. Når det kom frammande til gards
 var klemningu det gjerdet brødet
 og spesielt eggbrødklemningu. Du
 var laga ved at leidet var
 kløst so det var mjukt og smust
 med smør på innida og so hadde
 iin sukker på og la det so itvay
 og kløst det opp i firkanta styk-
 ker.

8. Glakaten eller brød som er stukt i aske har en iktige højde samt alle lufte.

9. Utaninn der frammeffes nummer glatbrødsortene kalder der borden som var av best sort byggmjøl og stor ings i trekanthvisser. Det var ingen skilnad på brødet mellom huseordfalka og smaron.

10. Knektabrød er iktige kjund luv.

11. Med sin liv minner er det verdigstaka glatbrødet både for og alle stinkinga. Huru har luv med glatbrød å gjera. Lettes er det hakskiv eller brødskiv.

12. Leppe er iktige namn i byggda luv. Her er det luv som er sin liv med blomingsbrød som er ihoplatet medan han er varm og mjukt. Fremma varst rust at selvne da ho var god å frakte. Til nislomst varst mykje brukt blomning. Menning av eggbrød tok seg alltid godt ut da han var blitt orangegul. (Mjølterbrødet er utvæn simpelann brød men også det er ut godt brød og brukt til fudarnat. Det var også ut kedin blomingsbrød nemlig "kinnabrødet" der liven var smilt over med i rose av kveilmjøl og sükler og so krusa til med inn "kinnarkann" for inn stukt det. Dette brødet fekte sin god smak og såg godt ut.

13. Bulling av brød varst iktige brukt.

Ein la det gjorne flat i "indot" "kroer"

14. Ujar til bating tok du ad du gjær som gjækk til batur når du gjæra å lit. Duu gjæruv smutle du på in letolue og lortre kan og når du skulde baka brødt^{du} av dette brødet og beløgtu det opp i mjøltv med litt mjøl og sette det attmed varmen og det loyja snart å gang li. Sinding vart mindet brukt, men du gjæra med sæip som var in slags ringdring.

15. Du som künde brüke sinding kuddt han ved liker ord å loyja nakke av digur i mjøltveta. Til batinga la du med duu digur som du la med ålgdur.

16. For å sjå her det gjækk med gjæringa laga du in grope med handa i digkroa og når gropa var burti var gjorne digur yndig til bating. Å hallo in kommande stikka nu in gropa har ig iktje ett. Ujarbrød vort daglig brukt no både nytt og det som in ildre, alpe gjorn dagar gammelt.

17. Skikinga av gjærbrød tok brøda 2 timar og nokon skilnad for skikinga for gjærbrød og inbrød brü ig iktje det var. Det var romkje godt at du vort skarpa på brødet når det kom ut av ovnen og så la du plagg yru det for at skarpa skulde mjuktene.

18. Sivar av gjær illu sinding som ybakterid har ig iktje ett. Men du künde laga kaker som in påttkaring av gjæring som du stikk og du vort kalla "skaringar".

19. Flutkinga av gjeraleridit gjekk for seg i bekarommar i eldhuset. Disse var som almindelige bekarommar og hadde innlegg fra gruva som dei var bygd ihop med.

20. Regelen var at ein slike bekarommar var det på kvargard.

21. Fil bekarommar vart berikt med laurvid med stier som farrvid. Omme vart laft fullt og når dette var berikt det var omme varm rokk. Ein staten forsten hander inn i omme for å tjenna om det var varmt rokk. Når omme for varm ruta dei i stimen for dei la beridit inn.

22. Når viden var i berikt grov dei kalla ut med ein sleng krot som dei kalla "kotte" og so sapa dei med in fjella beridit til ein stad. Berida la dei på bein av omme. Kalm i bein av omme vart iktige berikt.

23. Eg hingsar iktige inn i Montarnu i bekarommar vart berikt til viden fjernmal.

24. Den innaste vikinging av gjeralerid i m hinn utan bekarom var at konna la beridit i ein almindelig kokkomar stov at den var godt opvarma og glime skiva innst i omme.

25. Ensling av berid har eg iktige sett inn utanom bekarom.

26. Neking av berid i hinnan har eg iktige sett viden til.

27. Som spørsmål 26

28. Gjeraleridit gjynda inn i i kista for at det iktige skulde konna beft for

yort. Flakbrødet stablet di i, iiva på
lyllo i stableint.

29. Kakekompel såg eg aldrig brukt her.

30. Fingurbrød såg eg aldrig vært baka.

31. Småbrak ulu "skuelakak" skilte di
av i ritt laga av mjøl og mjølk og skilt
u ho på kakestjarnu. Gith var mat til
kvardeleg og den kaka vært ikkje gjøymd
om du mig. Di vært laga til å ha ut
innskift i kordruken.

32. Næron dug som vært knad i handa
var her ikkje omme ^{om} at di laga omme til
yflakbrødduven ud å ta di fra knaa.

33. Væffel og gora vært og u omme brukt
i byggda. Næstern laga di av mjøl og
milk og iva til gora vært laga av
brøitmjøl, flåk, sukker og egg. Di vært
skilt i goraivanst

34. I di mange iær i 1700 åra og di
ygru av 1800 åra vært kakebrødet like
til ljetp. Det vært blanda ilag med
omme mjøl for å gjera det dyggan. Di
mange krigar var ut og i midværet
til at folk måtte ta til kottur. Det var
mest fjerritok di brukte til mjølbak.
Bortun tok di i løppingsstida om
simmann hotta han av la han i list
for å få havgikna ut ^{omme} kotta han og
la han i stableint. Når han skulde
brukt vært han iindtauka og mata
på i alvinnelig kram. Næstids skusat
di rylta kottur i mæm rit in av
like inn omme han vært blanda i bød.

8
mjøllet og der har man i grøntmjøllet og
grøntmjøllet skulde bli brukt på smak av
kortmjølllandinga

37. Bortbrødet var ikke nok så sunt
sunt brød å stå. Det var mykje
bladsatt mellom falk den tiden der
milla stå kortbrød. Fra 10. 1812 til 10. 1813
døydde det 20 flua nu den var fjerd i
Enderhalla postgjeld som kong dergong
var armbes til.

38. Finne skattekloge fra 1628 har og fin-
ne at der blanda fiskerogn og halm i
mjøllet for å dryge det ut.

39. Mørk var også sunnt som ut
surogat for mjøl.

40. Det var rømmen iu brøda og nokon
annen brukte mere til mat finne ikke
hv.

41. Rømmjøl har og aldrig brødt sunnt
som matem.

NORSK ETNOLOGISK CRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

689

BYGDØY