

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Baking

Oppskr. av: Eiliv Breuna

(adresse): Biverstalen

Fylke: Oppland

Herad: Lom

Bygdelag: Biverstalen

Gard: Breuna

G.nr. 113 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Av eigen røynsle*

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

Bonde 81 aar gl.

SVAR

1. Mal fram ~~kekse~~ ^{brøt}nar herra.*Ukjent alt um hantkvernar.**Grønsmjøl av grøn eber at sari var avskj.**Pylsemjøl til haustslaktingen grov og rundmale.**Meggjardsmäl til grautmjäl; rundmale.**Brødmjäl, meir finmale alt dette av byggi til flakbröd.**Av rüg mjäl til lefse, Kaka og dels til klante i anna mjäl**Mjälus for store deler av byggi vore det her lange sigarar einskilde munnar. Dette har intje endra malingomaaten tillit.**Veggerand til grautmjäl, mjälbevelling og grøn av byggi. Til flakbröd simplare byggi. Rug til Kaka.*

2. Var mjälet kleint male, grovt og savnet vart det ofte sikta. Sælv av skinn som var laga til svare bruk. Avfallet fekk byni.

3. Ein vilte helst intje baka flakbröd, like undarkreerut. Vilte hev a mjälet avkjøla for bruk. Kveravrent mjäl er kjent.

4. Grjon. Melv.

5. Dei tva fyrste spursmaal utgjent.

Flinkke bakstarar, har nokk ofte vore n^gtt a vranum byggi.

Mishebrid var brukt i min fyrste beredning. Det var brukt n^gttje maltal i v^oar byggi for, men er dette mest brukte. Det er ertebrant laga malt, og psal eller ingan kan an byggi. For ~~v^o~~ det mest um. sa gjera skape byggi, mieste eller ingenting melling og bygging. Det var for nokk til det. Men er det n^gttje byggi, men laga til mest og byggi er det indige folk til.

Dei tok for maisten eller bygginge og blanda denne i deigen av byggnj^ol, og nokke mj^olj^o. En gaatt er bruk.

Hadde dei indige mieste, sa brukte dei simpelt byggi lett^ott til flottbr^od. En og gaatt av bruk.

I norkiti er ibruk br^od av byggi:

Tristeikt br^od, einsteikt br^od, trumb^od, feitbr^od, potetbr^od, lefse. Alt flottbr^od. Av reeg: kaker og lefse.

Tristeikt br^od av byggnj^ol og vatn, stukt med mj^olk og. Dette var det mest brukte lufse br^od for. Det er stekingi her som er det ser. m^otte. Fyrste leiven ligg for hella (bakke) til den sida er skikt. Soa vender ein leiven og for den skikte sida opp. Soa kjem ein med ein nykaka, tra leiv og legg denne avopon den fyrste, halvsteikte leiven. Naor sa fyrste leiven har faatt steik nokk, vender ein begge leivane, og den skikte leiven tek ein av og leiv nr. tvo kjem soais med sa erste sida mest

5. Kakstehelle. med den sida som får
 var, øvst. Dette er beste brødet, men går
 mein av bruk til fordel for einsteikt.

Einsteikt brød av byggmjøl og vatn, kan
 sjøe mjølk og ein neve rugmjøl, stikker
 ein, ein leiv um gangen...

Rumbrod (rijombrod) av grønmjøl (fin-
 mjøl) god mjølk, smelt. Kjevlest ut i større
 leivar, men settes søppa ein bott, rund med
 16 cm. tverrmaal, og kringlar rundt deene botte.
 Steiker flere slike leivar samstundes.

En stikken rett verk det trassar paa den
 eine sida. Stikker paa bode sidar -
 Naa helst vera tre um baktrek. Dette er
 "biketi" til fremande ved kaffeen.

Fættlerød, er flatbrød med fitt i med
 mjølk til vøde.

Patetbrød er flatbrød med mjølk, vatn
 malne poteter, byggmjøl og ein neve rug-
 mjøl afte.

Køse mjølksteikt flatbrød, av byggmjøl
 og stumte poteter i.

Av rug: Kakü. For malne ommane
 kom, stikke dei Kakü i tirstegiamanne
 og vilte det du jant fylga med liere
 av annen. Til gjer den tid hadde dei berre
 ålgangen (algjor). Naa mest kjøpegjor.

Mjølkbrød, reykelse av heimavla mjøl,
 kakü og leisa fekk mjølk, eller søpp
 til vøde.

6. Disse kringene har skipa alt i mat
 vegen. Flatbrød går av bruk, da det er
 ingen som tører av baka, og dei gamle
 går utover, og saa tyne os dei, at ein

4
6. mest kjøper brødet. Stult arkeid og mat
for. Di for vert det kaka som er det
daglegg brød her og man. Kaka einstikkt
brød er det nakk delvis til daglegg
bruk og helz og fest. Og rumbrot er
mjølk mjøtt til helz og festbruk.
Sjau ein meistebrød p. 5.

Det vert skifte attom krigene, iser mee
under den sinte. Det er intje arkeidfolk
til flatbrød bakaing lenge. Dei andre spør
meant utjente.

7. Jani gjestrom har det skentigt vate
for gardene alt og reit. Frar mi fyrste
tid var spekemat, flest kjøtt puse og ein
sumeron saal (flatbrød i god mjølk) mat
att framandfolk. Dette var overlag god
mat, men er ute av bruk, rest for
simpelt. Det skal vedlegg kjøtt til man.
Rumbrot og kaker er gjestrom man.

8. Har nokk høijt gjete ein soare i
gamal tid, in aldri vore i bruk
som og reit av.

9. Hantverkaren fekk finare brød, ein-
stikktbrød. Langt akente var det
finare brød att meiseidfolk for
Storgardene; men man gatt av bruk.

Sallbrødet var ofte av einstikkt brød.

10. Utjente her.

11. Leir heier det beate for og eller steik
Leir kan intje brukast ein annbrød.
Skakeskive, aldri brødkive.

12. Lofse er mjølkbrød, flatbrød hardstikk
mjølkbrød brukast beate i dypkast
og iser til meismat. Uppkint lofse

12. godt av brød.

13. Fra gammelt med heile Stokken av flattbrød, saa var det heile leiven. Soenare lagte dei brødet saman i hove, fjorteteb og akantels lefser. Til karbrusting var leiven alleid samanslagd. Nomininger paa brødet: heilleiv, fjortungslelse, aktingslelse, halbleiv eingang samanslagd. Firdmannsbrød i lefseleyst. Seherbrødet var i Stokleik som rüsigflaska for Keirjüng. Da dei lagte brød utaupaa flaskan for, av berge det mest brøt.

Leiven vart lagd saman medan han var varm over kulla. Ein lagte farg paa brødet, tyngst paa riste, perstaa og seherbrød, av rüsig til romet.

14. Som regel hadde dei "evighetsgüng". Dei hadde ^{skarp gung} ölger paa ein Klüt til turk som dei klesje og pette lev i att. Ofte var det ein treballe som den turke gjør var i. Berre onnsbrød vart gjöra. Gjera brød vart boubt i luskalset og til gjestekend. Rönne laute seg imellom gjestekollen. Vaka avtrü med levering av gjør lev og inkje klesje. Bernasilet hadde ^{flasker til gjör} paa

15. Sjaa under pkt 14. Følge sermannen paa kollen. Löyste opp med varmt vater.

16. Dei sang om Kuoä heija seg godt. Dei brukar helst brødet eit par dagar gammalt brøde fär og van, da er brødet dtjüngast. Ei gropi deigm og sette ei kornsaute flis i var og brødt. Skotna flis var det ferdigt. Van brukast Kaku Duffog, mat för

16. Sjøltan eller most aldri smalt i høg-
 tidene. Noa kjører dei brødet kjør bakken
 iver "Stugukonane", på gatane bakar dei sjølve.
 Det var intje bakar her i bygdi før, først i
 1888 kom det bakar til Lom. Det var stor
 stord om dette, dei framsynte vietintje
 sluppa bakar inn i bygdi

17. Dette med Søndag er rekjennat her, ingen vart
 um det. Her med den rike byggarling, som beppa
 dei al ofte og hadde soaktis gjort nokk.

18. Hurst gjera brød rekjennat

19. Det var elthaus for flabbvøide aksingen,
 og dette stod gjerne nokso fram andre
 hus av ofte for brand. Lau hadde dei turke-
 stugū for an fra turka kornet og kempen.
 Deens stugū stod eit gate skytke framgarden
 av ofte for elthaus. I desse turkestugūne stik-
 te dei kabū. Dei gamle turkestugūne hadde
 intje trøykupping i taket, trøyken maakte ut
 gjennom gluggar på veggen oppunder taket.
 Vart trøykesmak på kornet. Røyketørstugū
 kallast dei. Eg minnest sleibe ibruk, desse
 annane var mure av graskien. Var som
 kleine kverner, at kornet maakte vera godt
 turka, um ein kunte fra det mule. Sea omkring
 1870 kom ibruk kleberonnen i turkestugūne.
 Desse var på mange høgter (etager) og med
 pipe oppover taket for trøyken. Da vart det
 gnust av sleibe kabū. Tørstugūkakū. Berre
 gjera brød.



20. Turur, god leydkever. Fugje annal fram
velen. Vid nakk. Rekna i annal omnar.
Baka eit pravebrød. Det var turke-
stungis mest fram kvar gard. Diisum
inkje hadde krante seg, ingos betaling
for launet

21. Dei sope rein omnen. Det maatte
ein kunnig manni til kakissteiken

22. Det laag krossu pro kjellane til turk.

23. Dei stikkte „hellekakur“ vel ein tum-
me tjukke stundom levee fram ei helle,
men stundom og fram millum tvo
takkar. Sjeldan bracht.

24. utgjent.

25. utgjent.

26. utgjent

27. Godt, szeit flakbrød, kan gymasthuse
fram stakkuret, st ar fram ein krak
stek at mus inkje kjem til. Haka i ar-
ben, finberød i askar.

28. Til kakiskrat brakte dei kambrer av
nover. Det var helst fram kaku til
jal dei kraba. Det var skikk i min
levnedom, at det vart baka kaku ei
til kvar i huslyden, med namn fram
og krot. Og var det eigenke soue hadde
fram gjevne bakstovane kans fram kenne
kaku, (eller gut og jente). Det var mykje
galenskap og skjunt med savore i lev tid.

Shardarom, var inaten alt. Da i smel
tid fekk tenaren mat dei eigte sjelve og
göjunde: Ei torsklynkake, nokre leivar
rijanebrød, ein grep fittberød, som
trakterte dei vener og kjente i juli.

30. Leivskente hadde dei uaka
dei kalla Skiverhest, som dei kunne
mar t. d. paa Lerja. Det er overlag godt.
Detteleide ei slag "arkort" eller jerning
paa flabbrot, eller tjuemelbrån og
tudka denne jerning i en ned skete
ell mot ei kella. En sang dette paa
Lerja i 1883. En godt av bråk knyttet.

31. Utjunkt.

32. Ja. Lodeig (Lodeig)

33. Ja vaffler og arletter. Arletter er
gjøkebestomat. En ibruk enda.

Var mat nokk her under krigen

34. Hartar med barkelerid og mosegrud
tokk far min fremi fntd 1813?

To av far farbror strauk med i
7aarstrigen.

35. Furubok. Elle utjunkt.

36. Har nokk høyst det unntala av dei
genlei men kan i utje greie um det.

37. Som under 36.

38. Utjunkt.

39. Vore unntala ibruk i le ardaar om.

40. Utjunkt.

41. Utjunkt.