

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Bakning

Fylke: Oppland  
Herad: G. Gaesdalen  
Bygdela: FALLEHEI

Tilleggsspørsmålnr.

Emne:  
Oppskr. av: Hunders redde

Gard:  
G.nr. Br.nr.

(adresse): FALLEHEI

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Det varh & bygget paa egen erfaring.

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

Har det god stoff av Gudrun Fjærvad. Toar, Maestad, Gørdb.

SVAR.

I G. Gaesdalen har de i adskillig over 100 aar  
 hadt to store bygde mæller. Der er tre gaardne  
 Hølen, Fallehei der andre tilh. gaarden Hølen  
 hovedgaarden. Der to mæller mællte vor meg  
 med da knekten har store gaard fra Gaesdalen  
 tid hadde sin bakkekasse, alle det beste  
 mæll er god det gaard paa der bakkekasse  
 fjendrest like til 1890. De store gaard som  
 kunne bakkekasse var i Fallehei vor fangens  
 gaarden a gaarden s. røff. Kærskjøgel paa  
 s. røff ud det store her og det alle tabte 1905  
 for 30 Kr. Enne angret meg for dette vedle.  
 Det er fjendrest de a anden haendrest  
 paa gaardene her. I omme arveord om bryts  
 de tre al male godt tall ved sløfje  
 Opna paa der haendrest & det Salles  
 steene de er autuzely laget til al male  
 korn paa.

1 Sammalt byggmel. Kormel mæll slik dette  
 2 Protein " " " " " " " " " " " "  
 det alle fjendrest mel " " " " " " " "  
 3 Protein byggmel. Dette alle stort fint  
 4 Sammalt rug til brodmæll  
 5 Protein rug til brodmæll Dette 3 m. fint  
 6 Sammalt hvede til brodmæll  
 7 Protein hvede " " " " " "  
 8 Gropt bygg og hvede til Kreaturfor  
 9 Sammalt " " " " " " " " " "

2) Braude Rug bygg og ester kunne siges  
 Det grove mel alle bryt til Kreaturfor  
 3) Det er best af bakte ad mel som her  
 staaf en tid. Til kakei brod og det vœr  
 af vorne mel til for man satte degen  
 til flatbrod og dette ikke nødvendi  
 Vi sookall vorde paa mel som korn  
 rett fra Kærne Braude ikke vor.  
 4) Det sløfje korn gaard her vedle bakte  
 nellen Gørdb  
 5) Vor samme mæll mellem gaardene alle  
 brytning nor det Gørdb brytning  
 her det mepp vorde her i Gaesdalen  
 man gærde for bakte vœr paa s. røff  
 Aende maatte

Rulle 2. halv

Her i Gaus del var det fra gammel tid var  
 brugt 3 slags fladbrød. Det trestekke leysbrød  
 og den eldste type. Delt fladbrød alle det bleit  
 med al beste smør 1910. Paa var det det  
 mestefte leysbrød som finnes i Almen delig  
 bruk. Eie, yngre form for dette brød var  
 rymbrød til kaffebruk. Den tredje  
 brødtype var Ertbrød  
 Til det mestefte leysbrød og ertbrødet  
 alle degen Ruad i potte og malte poteter  
 Til det trestekke brød alle degen Ruad  
 i rene røe poteter.

Det er vanlig at bake myke ruglefs  
 og nok tykkere eplekomp. Her er brugt  
 rugmel og degen Ruad i malte poteter  
 poteter.

Eller staker noen vanlig kakabrod av  
 Rannalt rug og melk eller av sigel  
 rug og melk.

Indvannell her det ogsaa var almindelig  
 at stike vaffel paa vaffel, som og gode  
 paa ullen paa Rannalt kakay og ostell.  
 Her disse var en del vaffel paa rug og  
 paa vaffel eller de to flate var forsynet  
 med det som omtales.

Futter saamer kakkels, Ringler og smilt  
 var det vanlig at stike i smilt til jul.

6. Her brukes de brodder som omtales og  
 nevnt. Vi har her i lagde ikke bruk  
 de fine brodder som i x m. Endnu del  
 av "vondelay brude", Skivots brød var.

Det trestekke brodet gik av bruk 1910.  
 Vi har ingen brodder med navn etter  
 andre lagdelag.

7. Ikke var utvunden de vanligste smokaker  
 men brukte, formede med til kaffee.

8) Kander ikke her.

9. Husbrød og lys her aldri spist  
 det samme brød her.

Haandvirket jeh altid litt fjerne  
 mat end de andre men spiste det samme  
 brød. De brodder som er brugt her er nevnt  
 for.

10) Kander ikke her.

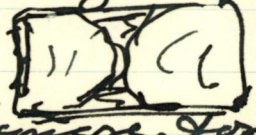
11) Med leiv menes her baade det  
 tette, sulide fladbrød for det er stekt  
 og det tordeligste fladbrød  
 Det er det Rannalt rugbrød som er  
 skive omstekt brød. En brodder  
 kaldes paa Gausdalsmaal, e' Rakustjirte  
 og et brød kaldes e' Rakii

12) Her brukes almindelig myk ruglefs  
 og tykker myk, potetkomp  
 Dette baker til jul og påske, men  
 ogsaa ellers. Brukes ofte til nistemat

Refsklemmer og brukt. her. Lette og lette  
men for skinn og stykke lene og klær,  
paa smør eller Sirep og kuller. Den som  
men lene, det er klær.

Halvbrød og bakt av erdi eller lauge, og  
kødt. Refs og bakt av rug og hvede  
stekt som den er smør.

13) Paa de store gaardene seltes brød slik det  
er i store stæer eller stubler paa skoleværel.  
Du plass hennyg kan smaa folk brenne  
over en gang. Det brød som skal brennes til  
nær paa fjellstær i store og brøtten,  
paa en bestemt måte. Noen brøtten er  
fra 4 kants som det vanmulege brød  
hvor en rektangel og firkant som paa  
til Nordskypen. Stokspeser kaldes  
etrolig som manlag flabbbrød



Reisen omna brøtten paa tokke  
men den er levere.

Det var nok praktisk at legge  
fjære for paa velt brød end paa  
det andre. <sup>noe de skulde legge</sup>

14. Det var uakke i gamle dager at de var  
en annen måte. De bygget alle. Denne  
esten øste de i en traskal og kveret den  
sammen med litt mel. Den kaldt seg i  
lang tid.

15. Kan ikke være paa dette

16. Dette var en annen leiv med en  
gang. Den brøtten daglig mykt godbrød  
for i tiden brøtten men det var det flabbbrød  
Brød brøtten som regel ikke for det er i dag  
gammelt

17. Kan ikke være paa dette.

18. Lektur her  
19) Paa gaardene bakes flabbbrød i eldhuil  
og kakebrød i komfyren paa Røklud.  
Paa folk bakes som regel i en  
i stuen. For hadde de paa Gaardene  
sooskilt bakersmen i peisen eller i eld  
huil. Paa gaarden var dujen i Opdal  
S. Trondelag og det er prestig slik bakersmen  
i det lille eldhuil.

20) Her i bygden her folk goed seg om  
bakt de kunde noe lade av bakersmen  
for og ikke det her uost.

21. og 22. Dette kan ikke være paa

24) En utmarkel måte at stekte Raffe  
brød paa og at sette to tukke over hver  
andre med ca 15 cm mellomrum  
Man brøtten da som at stykke av en  
vedkubbe 3 15 cm lange stykker som  
den over tukke legges paa. Man brenner  
de både siesdy. Den nederste tukke  
og over den overste. Det stekes 8-10 brød  
en gangen og det blir godt stekt jevnt  
brød. Denne måte var ved bruk her.

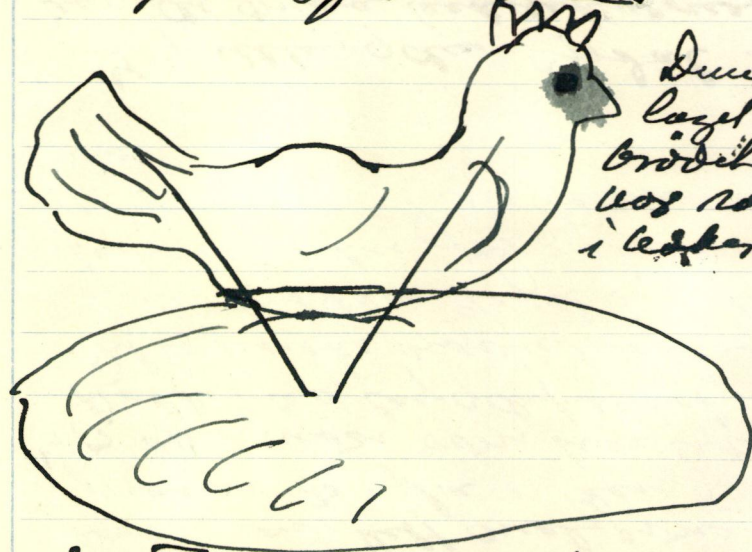
25. Kan ikke være på dette

26. Vel ikke ved om dette

27

28) Brød oplevtes best i en fatt kasse.

Fladbrød holdes sig meget længe  
29 for i tiden, laget de 9 runde en haue  
is deig. Denne figurer ble sat fast  
paa et runde brød. figuren var av  
stavel og festet til brødet med 4 gran  
pinner. Dette brød ble sat paa brødet  
fullefter og blev gæst i julen med  
til glæde og forbrud.



Denne haue ble  
laget og festet til  
brødet reens deig  
var rød og sat  
i lekerorden

30. Fælk med gæstari og forrester  
laget altid ved andromme figuren  
til levede naar de blev med fælkspotten  
Naar slike Røstestumper blev  
sat til.

31. Udkendt her

32. " " "

33. Vaffel, god og avleff, som  
Vaffel med brødet lade til fælk og  
simplere vaffer. Brød, som brugtes til  
fælk koger, naar avleff, som  
gæst var god og ble brugt til men  
hver dag her, kaker eller vaffer.  
Gauddal to en god konkyd og vander de  
to store kugler, var det alle brugt med  
god for sig.

34. 4. v. Gauddal gav det ender fravagn om  
fridstid 1812, da brugte gæst og  
kmatende og kørte i brødet.

35) 1820 sat Edel Røst og lyste fladbrød  
paa stor gæst Røst i tallen den  
blaudel byggede med kørkøst  
en dag siden kom isen i adhuset til  
neude Ha huse. Glæde det ender vest-  
med av Røstebord, da skulde brødet  
blev lade lyste og lade.

36) Perkenhuis te Alkmaar, Breda, ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...

37) De stichting van de Kerk van ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...

38) Kerk van de ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...

39) Kerk van de ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...

40) De Kerk van de ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...

41) De Kerk van de ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...

42) De Kerk van de ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...

43) De Kerk van de ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...

44) De Kerk van de ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...

45) De Kerk van de ...  
... de Kerk van ...  
... Breda, ...