

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Baking.

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sigdal

Emne: Baking.

Bygdelag: Sigdal og Eggedal

Oppskr. av: Andreas Mörch

Gard:

(adresse): Prestfoss

G.nr.

Br.nr.

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

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

SVAR

Oppskrifter frå 1928 etter Jöran Vika f 1855, døde 1935, ugift, tente lenge på Strand, Gunhild Finnebråten f i Nore, Numedal 1859 (oppskr. 1954), var husmor på småbruk i Eggedal, nå på Gamleheimen i Sigdal, Marte Frågåt f 1869 i Sigdal, var heime på småbruket Frågåt, tente i Sigdal mange år, nå Gamleheimen, Sigdal.

J.V. - Jöran Vika, for övre Sigdal.

G.F. - Gunhild Finnebråten, for Eggedal

M.F. - Marte Frågåt, for midtre Sigdal

1. Können vart möli på fossekvenna, bekkkvenna. På handkvenna mol je målt og sålt, aller nokko könn. De veit je ikkje at döm har jort. De va så pass mange fossekvennar at de rökk sei te all malinga. (Det finns enda handkvennar att på gardane, dei vart sist nytta til saltmaling, för og til maltmaling. Nå er dei ikkje i bruk. "Döm berre står der te husefill." (Knut Nyhus) A.M.)

På dei gamle fossekvennan mol döm bare sammöli, men de vart såute frå fossekvennan. De va bere nå können va törka rekti godt på bastugo. Han Truls Teiga va så neie me törkinga. Og tok'n sei ti, me malinga, vart de fint mjöl. (G.F.)

De va jenne grovt de heimemöli. Han gamle Knut Besserud, han va ifrå Ligarn i Norbigda, han snakka om at döm koka graut tå de heimemölne biggmjöl, de rekti skrapa nijennom helsen, sa'n. (K. Nyhus.)

Sea vart de större kvennar. Der va're fast mjölnar, og der på dessan möllune mol döm fint. De va nå sammaling der au, havern törka döm helst på törka före döm mol'n, ja bigge au. Men döm hadde siktur, så de vart siktemjöl. Bigge skrelte döm og mol te grautemjöl og kakumjöl, te vaffel og lompe og slekt. De vart så mikkji finare mjöl frå möllune.

Veggeranda va de beste können te å baka tå, men vi ~~hånda~~ blanda nok i lætten au, te brömjöl. De va krafsesamt för uss i Finnebråtån. (G.F.)

Flatbrö: havre me litt bigg te bröimjöl, hell om'n hadde rå te're, litte rugmjöl.

Omsbrö: rug, all rug og gveite måtte'n kjøpe i Eggedal og för de meste i Sigdal au, så för 1900.

Kling: rug.

Kaker: gveite te julekaku, snipp og bakels.

2. Vi hadde siktesåll og sikta mjöle nå vi sku baka nokko finare. Vess mjöle va möli rekti stigt, sikta vi're te ~~gaut~~ og. Såine vart te kröttera. Men jamen kunne de bli fint ~~mamma~~ grautemjöl på dei gamle fossekvinnan au, bare de va törka godt.

3. Nimöli mjöl va bere å baka tå. Je kjem i haug på Teige. Han Truls hölli på og mol. Han kom fram me ei hit me nimöli mjöl. Så kom'o Gunhild ni störose der je satt og baka. "Je sins de e lonka, je," sa'o Gunhild og kjente på mjöle. "Ja, de e de," sa je. Men de va godt å baka tå, sins je. Flabrö baka vi äller på kallaste vintern. Men te omsbrö tok vi inn mjöle tå stabbure dagen före. Förresen så baka vi omsbrö bare tå rugmjöl, kjøpemjöl, i Eggedæl. Og da hadde vi ikkje så mikkji i venna, ikkje meire enn vi bar de heim, og da vart de nå ståanes inne te'n sku baka.

Mjöle va kvennevart nå're kom ~~mamma~~ beint tå kvenna.

4. Samn^{mn}net for alt av korn var grön.

"Suvele har je nok tå, men de e gröne mätta," sa ho Goro Ellefsrud, ho låg på setra da eg i 1928 var der for å skrive opp etter henne. "De blir så reint för lite tå gröne," sa ho. Mjölke mat hadde ho, men lite med mjöl. (A.M.)

"Gröne, de e mjöl og könn og slekt," seier G.F.

5. Flatbröd, sjå svar på spørjeliste 80.

Omsbröd, svar nedanfor her.

Kling, " " " " :

Lefse, " " " " :

Kaker:

Snipp (-en, ar, ane i Eggedal, og i Sigdal nå, men i övre Sigdal var det ei som kring 1920 sa snipe, " Men nå han kjem, da sett'o fram fine bakels og snipur.")

Snippedeigen vart laga tå kjinnemjöl hell go fleite, smör hell fett, sukker og gveitemjöl og så litte jortansalt. Ein kopp sukker, ein me römme og så mjöl, fint gveitemjöl, te deigen va passele har' å kjevle ut. "Je hugsar fiste gängen je sku baka snipp. De va ikkje så me kaker og snipp og slekt den tia, men ho Gunhild Teige hadde haug te å prøve de au, ho, da de vart slekke. (kring 1885). Å hen ho hadde lært håss ho sku laga te slekke, veit je ikkje. Men vi laga nå te deig og kjevla ut og skat te snippar. Så hadde vi baka omsbrö da, og ho Gunhild trudde ikkje ommen va så varm, og tenkte at snippen måtte stå lengen. Men da måtte je le, för da'o sku ta oppatt dörna te bakarommen og sjå, så var snippane kul svarte. Så 'o stekte ikkje snipp i bakarommen fleire vennur. Ho hadde komfir au. Men da je flötte si te Finnebråtån, så kjøfte je me mei komfirn hennas, för ho ville ha sei ein döbbelt ein. De fanns ikkje nokkon si roa der söm hadde komfir andre enn je. Og de vart snippebaking, kan du tru. Döm komfte mei me deigen sin, så je baka nok mikkji snipp ei ti da. (G.F.-kring 1885) Ho Berit Og'n Tosten Åsen, da döm kom att ifrå Amerika, (1892), kom döm me smultringar, og de vart slekk smultringbaking. De e samma oppskrifta te smultringar nå söm da da döm kom me'o.

Så va're julekakua. Han gamle Knut Besserud (f i Ligarden i Eggedal 1853, døde 1929, bonde) snakka om at i hass ~~mamma~~

ongdom vart de ikkje kjøft mjöl i Ligarn ana enn te högtisheljine, döm kjøfte et skålpund me fint mjöl . De laga döm kaku tå(omnsbröd), den fine kakua va så go at döm maula 'o, de trångs ikkje smör hell nokko ana på, sins döm. De va rekti gättekako, de da. (Knut Nyhus.)

Sukrebrö vart i bruk etter je kom te Eggedæl. De va tå egg og sukker og fint gveitemjöl og vart stekt i förm. Döm kunne nå steike de i panna i steikeommen i komfirm au. Sukrebrö, de lagar döm nå nå au. (G.F.)

Go vaffel va're jent te högtisheljine, tå mjölk, fint mjöl, smör hell fleite og sukker. (G.F.)

Dette er det eldre.

Nå er det så mange slag kaker (gätter) laga etter oppskrifter frå husmorskulane, sams for store distrikter, i by og på land : a) törre kaker, så som goro, fattimannsbakels, kromkakar, smörkransar, seropsnippar, b) blautkaker, som helst er sukkerbröd med pynt og fyll av flöytekrem, smörkrem, syltetöy eller melis, c) formkaker av ymse slag med innförte namn, litterære. Men desse kakeslaga er for det meste komne i bruk dei siste 50 åra.

6. Omsbrö blir laga tå eia mjöl på garane. Nå e're mest gveite, båte sammöli gveite og sikta, helst i blanding. Gveitekaku e nå gveitekaku båte te hælj og söktn, men ein har nå jenne litt meire sikta mjöl, hell bare de, te högtisheljine. För hadde döm noko bigg i au, ~~manam~~ men de hadde lett för å bli stutt brö tå de, så de smuldra -hell maula- se opp.

7. Före bakelsa og slekt kom, hadde döm ikkje nokko te fremmengätter. Men de vart nå fremmengätter bori garane.

Det er kjent i Sigdal at folk "hadde ligganes finare kaku te fremmenfolk, te slekke söm kom uventa, men helst va're ett eller fleire slag med kaker döm hadde, ja de har döm nå enda, te fremmen. Men ikkje för lengen sea, de je veit, her i Sigdæl. (M.F.)

8. Ukjent her.

9. Flatbröd.-Det er gitt svar på spørjelige 80.

Tunnbrö va te fint, havrebrö te håndags, sea vart de söllebrö au, de va tåffelbrö döm källa så, også va're setrelefsa, men de va havrebrö söm va lagt.

10. Ein bröleiv e stekt brö. De e nå're esstekt de blir leiv, men vi källa're nå leiven me vi baka ut au. (G.F.) Kakusjive va're stött för, nå e're helst brösjive.

12. Lefse.

a) Mjuk lefse laga vi tå mjölk og helst rugmjöl, laga deig og kjevla ut. Den stekte vi på takka, men ho vart har og seig. På den måtte'n ha smör hell römme og helst ost hell prim.

b) Tåfellompe, tåfellefse, de va tåffelstappe söm'n knadde mjöl i , helst rugmjöl vess'n hadde de, og litte salt. Tåfellefsa vart kjevla ut og stekt på takka. Vi källa de helst lompe, tåfellompe. (G.F., M.F.) På den hadde vi smör hell römme, hell duppa'o i bråi fleskefett, rulla'o i hoppes og duppa e'n ni, beit tå og duppa att. Da sto fleskepanna mitt på bore og vi duppa frami panna.

c) Kling, lefsekling. De blir ikkje kling för de e smurt. Te rekti go lefsekling sku de te ein kopp me smult og ein kopp me römme i ein pott me mjölk hell

x) Tåflane vart salta ved kokinga.

saup. Vi vispa ihop römnen og mjölka, bredde smulta (smilta) og lonka mjölka före vi hadde smulta oppi, hellså jikk de ikkje ihop. Så va're å kna i mjöl, nokko gveite og nokko rug. Deigen måtte vara så har at'n kjevla'n godt ut. Vi kjevla ut ein 20-30 stikkjir i gången, la papir i möllöm hvert emne hellså häng'n ihop. Vi måtte sitta der de va ganske/kaldt me kjevlinga, ellså bråna'n ihop.

Nå'n stekte'n på takka da, så måtte ein stå ve plagge og brette over ettersöm'n la lefsune i ruve, ellså harna'n. Ein måtte hülle'n neditta og lonka. Plagge va jent et laken hell nokko slekt og så et ullplagg utapå. Vi pakka'n rekti godt ne. - De va jamt at ein va me og baka firi nå vi baka kling. Ho baka firi så langt'o kunne nå te te'n va færi den sëm baka etter. (G.F.)

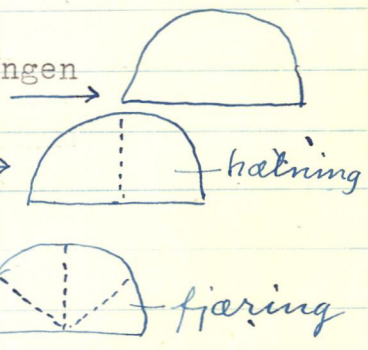
Vi lat'n liggi i plagga te'n va omtrent kald, og så te å smörja. De va smör vi klinte'n me, sea vart de sukker på klingen au. Je hugsar döm klinte'n me fingane, men da vart de lett kladdint me smöre. Vi bruka nå ein mjuk jonge, -ein borkniv. Smöre måtte vara slekk at de va lett å smörja, så vi tok de inn og lat de stå der ei ti firi-åt. Vi smurte smör på hælningen og bretta den andre hælningen over, så bretta vi ein gång te og la'n i ruve. Sea vart de å klippe tå jarane te slutt, legge'n i et plagg og tulle'n inn og legge'n i ein lökkakopp. - Je baka kling te ei likfær på Berg, da satt je i to dagar og hadde over 100 kling, og de va go kling. De e snart å baka go kling na're e nok å ta tå. (G.F.)

I Sigdal vart dei avskorne jarane jamt kalla klingklipp, så sa ho Jöran Vika. "De va klingeclippe döm klifte tå, og de va go mat för ongane enda så tört og hart de va."

Villingkling. (Ikkje tatt med i svar på liste 80.)

Jöran Vika fortalte i 1928: Döm tok söt mjölk me fleiten ti og koka tjukk villing tå fint gveitemjöl, döm hadde jent i litte jamne, så stivna'o godt. Denna villinga klinte döm utover flabrö. De vart rekti grom mat de. De vart ikkje bruka så mikkji sukker denti.

13. Bretting. Klingen vart bretta til etter han var smurt. Den eine hælningen vart smurt, den andre bretta over. Så vart denne bretta klingen klipt av midt på til to hælningar. För va're stekk at döm sette fram heile hælningane, men nå brukar döm å deile hælningane att så de blir klingefjæringar.



samre

Setrelefsa vart bretta to gångar på takka me're ein skuta ta'o tå takka.



På bröruvune la vi ferg, de va to fjölar hell et rundt lökk, da vart brö slettare og felle ~~mema~~ tettare så de ikkje tok slekk rom bort. Men vi la ikkje ferg på setrelefsa. (G.F., M.F.)

14. De va gång,vi källa,tå öle.Öle skomma se te,så de va båte toppgång og båtgång. Toppgånga tok vi tā öle nå vi brigga og hadde de i brödeigen.De vart helst te högtisheljine,döm brigga alle te jul,bori småstellune au. Båtgång hadde vi i litte mjöl og laga deig tā're og törka'n.Så kunne'n hölle se ei ti, de va bare å kveike'n oppatt nå'n sku bruke'n. (G.F.) Heime i Frågatt hadde vi ein kurpute björkekubbe som vi klinte båtgång på,så hengte vi'n opp og lat de törkas. Nå vi sku baka,skrapa vi litte tā dennan kubben og hadde de i vatn hell mjölk og så litte mjöl.Og så vart de ei glaning te'n fekk sjå om gånga ville hevja sei.(M.F.)

15.Men de va ikkje så jamt ein brigga,og da brukte vi surdeig.Vi tok litte tā kakudeigen,hest skræpe tor trauge,og hadde i litte mjöl.Der kunne'n hölle se ei lita ti.Så va're å kveike'n oppatt nå'n sku baka,bleite'n opp i mjölk hell vatn. Surdeigen hadde vi ligganes i et mjölkjörel,hell i ein mjölkopp,han kunne ikkje tæla,veit du.Je hadde deigböllar i mjöl ligganes,je. Gjør,da den vart å få kjøft,gjömte vi ikkje frå den eine bakinga te den andre.De va döm söm tok skovur tor trauge hell nuven og kvekte oppatt og fekk gjør tā de. (G.F.)

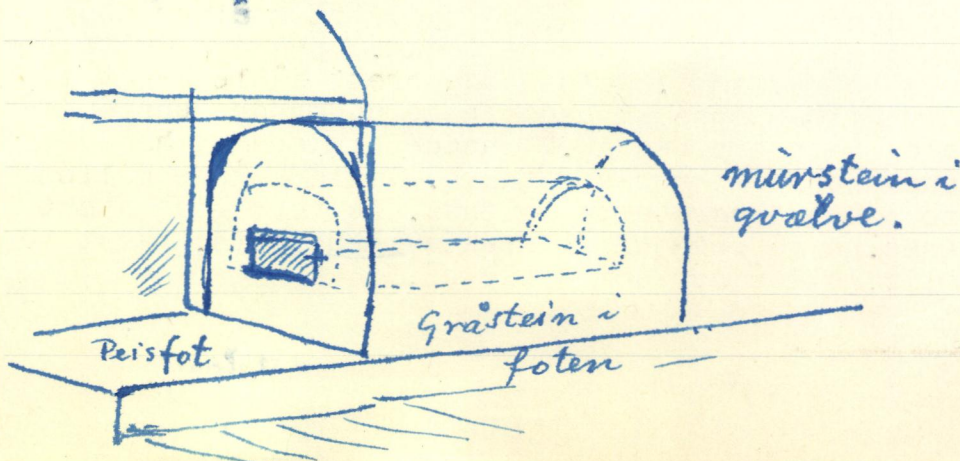
16. Nå'n grov ni deigen ,så kjente'n om'n hadde gått frå sei, ein såg væl de,för deigen vart så pipute. Ellså grov vi litte ni deigen så're vart et höl, sette'n så ei varmestikke ni der, så slöktna'o vess deigen va færi,detta jöve,denna dampen ni der kvælt'o. Gjørbröd er den daglege kosten nå, både i Sigdal og Eggedal. "Men för ein 70-80 år sea,va're ikkje så mikkji kakueting bori småstellune, på garane va're meire tā're alt da.

Den nibaka kakua va tong å klare, ho va så vond å sjæra au, og så sku're så mikkji te."Nå je får rekti færst brö, blir je aller mett," sa'n Ola Pilterud. De vart drugare nå're låg litte,ein dag hell to,före'n tok tā're. Vi baka jent så're ikkje vart brösjeit,ellså kunne ein nå steike lompe vess de vart innpå för kaku,da vart de lompe te brösjeit."(M.F.)

17.Er ukjent for dei eg har spurt.

18. " " " " "

19. Der döm hadde bakarom,va'n i störose,den va i briggerhuse,ja, innom peisen så'n kunne dra glöane tor ommen fram i peisen og reiken kunne gå i peispipa. Je veit ikkje tā at de va bakarommar ute, men utpå Semostranna (Modum) såg je,veit je. De e stor försjell på ommane håss döm e mura, e'n för låg,blir de för hett, e'n för hög,blir de för klein overheta.



20. Bakarom va de jent på garane, men ikkje så mikkji bori småstellune. Je har ikkje hørt at döm legde sei bakarom. (G.F., M.F.)

21. Vi ella opp bakarommen me törrve, helst granve, men vi bruka nå oreve au. Vi målte te ve'n i fangar. E de et dikti fanga, så klarer'n sei me ett te ei steiking, te ein 20 kakur, så almindli store. De jikk så ein 20 kakur i ommen me ein gång. Vi kasta litte mjöl innpå etter vi hadde feia ommen, og såg håss de tok te å bronas. Va'n för heit, så vätte vi soparn i vatn og sveiva inni me, da kaulna'n fort.

~~Glodragar.~~ Glodragar.

22. Nå'n hadde brent ut ommen, tok'n glödragarn hell glorakarn og vätte litte og drog glöane fram i peisen, ein skrapa ut så væl kunne. Så tok'n soparn og vätte'n litte og sopa etter så de vart reint i ommen. Glorakarn va ei fjöl me et skaft på:

~~Sopar.~~ Sopar.

Soparn va ei stång söm va klövd i den eine e'n og så lagt inn stiv rughælm og surra te:

Men de kunne nå likevæl bli att småköl i ommen, og döm sette se fast under brö. Men de jore nå ikkje nokko.

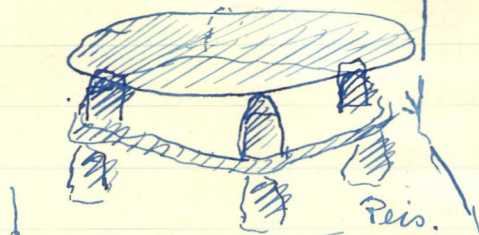
23. Nå vi hadde tikji ut bröa, kasta vi ve innatti te ei brensle, så vart'n så go og törr te ein an' gång. På Sund (omkr. 1900) hadde vi platur me småkakur og stekte etter. De hendte at'n vart för kald, da måtte vi elle oppatt litte, men de va nå fort jort de, da. (M.F.)

24. Vi stekte enda omsbrö under ei takke i peisen. Fist la vi fire muresteinar i peisen, söm fötar, oppå der ei steinhelle hell ei uvan takke. Så la vi fire steinar oppå der og så ei takke te oppå der att. Vi mura opp litte runnenom, men tett vart de ikkje, ein kunne sjå innpå bröa möllöm steinane. Så ella vi opp under hella og oppå takka. De va berjinga för mange de söm ikkje hadde bakarom hell komfir. Je veit'n far va så svær te å steike omsbrö i peisen. (Nore i Numedal. G.F.) De va han söm jent hadde steikinga og passa varmen, för den måtte passas væl heile tia te bröa va stekt. De va rom te fire hell fem brö på takka i venna. De vart nå bori småstellune og på setrane döm stekte på takka slekk.

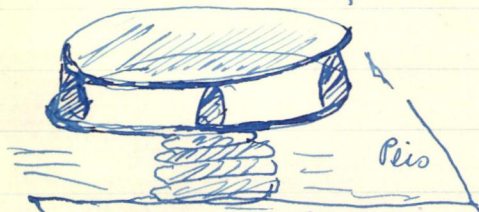
Ingebjörg Björkerud (f 1861 i Bjertnes i Eggedal, på småbruket Björkerud, enke da eg var hos henne i 1942):

" Vi stekte kakur millom to takkur. Da hadde vi surdeig eller gång tå briggeri. Fist sette vi opp ei steinruve og la den unste takka på, så hadde vi stölpær oppå den, miljom den unste og den övre takka. Oppå den övste takka la vi et ellsmæl. Nå'n hadde brent så lenge at de berre va glöar oppå, så hadde'n de under den unste, la på ve og heta opp den au. Vi hadde ein spa og hadde glöane under den unraste takka. Vi la kakune millom dei to takkune og stekte sålessa. De vart godt stekt de bröe. De va rugmjöl vi stekte kakubrö tå, helst te likfælir, 'ell å ner döm ville ha."

stölpar



Gunhild Finnebråtan,
m. steinsetting rúndt, útom.



Jugelyng Björkerid,

Je stekte brö i ei grite ein gång på setra, je va mat-
lens. De vart da brö tå're, men de vart nå berre den
gängen. (-Det er ukjent elles. A.M.) (G.F.)

25. Grisling. Nå vi ~~stekte~~ baka i om, så grisla vi. Niss
för vi sku feie ommen, så subba vi vatmen te sies. Så
hadde vi ei grislefjöl söm vi vätte og la 3-4 brö på.
Fist smurte vi over bröa me vatn, så smetta vi fjöla
inni ommen og ga på og vifta inni varmen og brente
skörpe på. Så tok vi döm ut og snudde döm på fjöla
og så brente vi döm på den andre sia au. Nå vi hadde
grisla alle bröa, feia vi ommen rein og sette döm innatti,
men fist skar vi ein 3-4 snett me ein kniv tvert over
hvert brö. (G.F.) Grislinga er det slutt med nå, men
den var i bruk til utover kring 1900. (A.M.)

26. Ikkje.

27. " .

28. Omsbrö hadde vi i ein hölk i kjellarn. Men de va
mange söm hadde're i ein hölk anten på stabbure om
sommarn, hell i kåvan hell mjölk ebua om vintern. De sku
helst ikkje tæla. De vart jent baka anahver viku hell
så.

Flabrö va i ruvur på stabbure, anten på gölve, hell på
hillur för musa. De hölle sei nå heile åre. (G.F.)

29. Ikkje.

30. " .

31. Takkekaku. De va mest på setrane döm laga takkekaku.
Röra va laga tå mjölk söm'n tvindla i mjöl og litte
salt, omtrent söm te pannekakuröre. Så heta'n opp takka,
smurt'o me fett og öste på röre på fire stellur på tak-
ka og jamna döm utover litte så de vart fire kakur i
venna. Så hadde'n ein liten trespa og snudde me. De va
jent'n hadde litte natron i, vess'n hadde de, så blei döm
lettare å steike. Takkekaku sku vara kald nå'n åt'o
me römme på og jeiteprim. Dessan takkekakun va best nå
döm va nistekte. På setrane vart de au eti mikkji tak-
kekaku, de va tonvint me an'brömat dit, og mjölka hadde'n.
De vart enda stekt takkekaku på steinhellur au, på set-
rane, men je prøvde aller de. (G.F.)

32. Ikkje, så til mat. Men dei kalla det lovedeig den
dei knadde saman og la på "kånar" for å drive verken
fortare. (A.M.)

33. I jarn stekte vi vaffel, goro, kromkaku og roset-
bakels.

Vaffel va're fleire slag tå.

Finvaffel hell govaffel, sjå under pkt.5.

Håndasvaffel va laga tå röre söm'n tönte i vaffel jarne.

De va biggmjöl uttvindla i mjölk me litte salt i te ei röre. (G.F.) "Vaffeljønne me lange armar la vi på glöane hell på ~~innemjønne~~ brannjarne, ellså la döm opp ve'n som et hus, döm la to veatrer fist, og så la döm opp ve'n oppå döm og hadde jarne inni der. Ho mor va så svær te å steikje vaffel. Ho stekte så mikkji vaffel nå'o sku te likfærs. De vart ikkje nokko tå småkakur den tia, men vi stelte te te nokko goe vaflar tå römme, mjölk og heimemöli mjöl. Ja, vi kjöfte litte fint mjöl au, men de vart berre i mörkevis. Ein måtte smörja jarne för hver gång'n sku legge ti döm, de va fleskesvog hell nokko slags ana fett, nikjur, nikjustubbar kunne'n smörja me." (Ingebjörg Björkerud.)

Tåffelvaffel tå tåffelstappe me biggmjöl ~~ogmsæhto~~ knadd i te ein deig söm'n tok emnur tå og klemte ut i nevane me fingane og la emne i jarne. Stappa va tå koka tåflar söm va salta, så va'röm renska me'röm va varme og stampa te ei stappe. Vaffeljarne va de vi bruka i peisen me tre vaflar i, masjin, vaffelmasjin, va de fem vaflar i flakan.

Goro vart stekt i gorojarn i peisen hell i gorojarn på ommem (komfyren). I peisen bruka vi gorojarn me skaft på. Oppskrifter på goro i böker. Utkjevla deig. Kromkakur blir stekt i jarn på komfyren, av röre, oppskrifter litterære. Rosettbakels laga av röre söm ein duppar jarne ni, Nå'n da sett jarne ni kokanes smult, så bakelse blir stekt, så lösnar de frå jarne. Oppskrifter i böker.

Det er ikje å få vite om krydd dei har nytta i bröd.

Nödbröd. Under siste krigen var det poteten som var berginga. Det vart nytta mykje potet i omnsbrödet, både ~~måa~~ råmalen potet, potetstappe og som potetmjöl, laga heime på gardane. (A.M.)

34. Det er lite å få greie på frå dei tronge åra kring 1812 nå, men Jöran Vika fortalte litt i 1928:
" Han bestefar va mjölnar på Heftakvenna, og mol i dei tränge åra. De kom mikkji fattifölk der söm'n mol för. Men mange tå döm hadde ikkje könnsåa i de'n sku mala. Han mol i hoppes bein og matmåså og hörk. De va börk tå ongfuru helst, linn og ælm. Ælm sku vöri beste brömjöle. Detta slags mjöle laga döm mat tå."

35 og 36. Sjå under 34. Erik Rolfsrud fortalte i 1951, (f 1874, bonde i midtre Sigdal, på Hiåsskogen):
" Han bestefar levde opp i barkebrötia, de va slekke fröstår at döm fekk ikkje att nokko tå jora. Han hadde sliti ut fleire skinnbuksur ve å klive i furune etter börk. De va den tunnaste börken, sevjabörken nemmaste tre döm bruka. Döm skrapa tå uttapå fist og bruka den söm va inni, sa'n bestefar."

37. Ho Jöran Vika fortalte at det var ikkje bra med "börkebrö, döm brann så för bringa tå're. De va ikkje alle söm kunne eta de."

38. Sjå under pkt. 34.

39. Gro Kverna i Eggedal (döde 1942, 100 år gl, f i Nume-dal, gift med mjölnaren ved Frövollkverna) fortalte

9
at ho hadde vore med på å hente inn mose til mat.
Det eg skreiv opp etter henne har eg ikkje for hand.
Men det skal koma. Ho nemnte om at mosen vart luta,
vatna ut, tørka og male til brödmjöl, visst til å
dryge grautemjölet med ~~og~~, om eg ikkje hugsar feil. (Qm)

40. Matmåså, eller grisemåså, dvs. islandsmose (*Cetraria islandica*).

41. Det einaste vi har av overlevering om bruk av
bein i mat, er nemnt under pkt. 34 her.