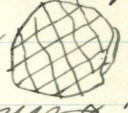


Emnenr. 4. Fylke: V. F.
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Nrs.
 Emne: Daktung Bygdelaq: 11 Km. fra Tr. jernst.
 Oppskr. av: Kruetz. todunkel Gard: Fodustol
 (adresse): Flikka p. a. G.nr. 76 Br.nr. 2.
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Efter eget minne
 og opbeving. H. a. r.
 B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): bonde.

SVAR

1. Kvern og Kvern: Jig har furespurt hos folk som er 10-15 år eldre enn meg; men de kunne ikke fortælle mig noget jeg ikke vidste. Håndkvern finnes endnu på nabogården; men det synes den blev brukt til oar å male salt. Av karnsarten brukt til brød mel, er det hovedsagelig her, men også bygg var en gjengse karnsart her, og jig husker godt den blev brukt til sovlmjøl i min barndoms tid; av byggmel kokes elling og mystmar, som bruktis å smøre på flattbrødbæden oppå smøret. Til flattbrødet av havren, bruktis det beste karnet, (veggesprøtten) det letteste karnet blev malt til kvaturet. Til brød som bages i bakerovnen, bruktis her ring. Min far työple hel ring, som han la på laken sete i solbakken, når den var blitt lare og hard, malte han den.
2. Mjøllet blev ikke sikket selv jig og den bages av sammemalt mel både på helle og i bakerovnen.

921

3. Eftersom jag hvar, så var det gott
 a bage av mynnas hvar, så blev gott
 Rind, så var hvar hvar på baken.
 H. Gaurmannen genom hvar.
 5. Om var som ned någon hvar, som
 hvar det är förhållande a ga nu det vil
 under a baka hvar. Jag hvar i som
 gilla minner man av, denna baka.
 Van de baka, så baka guld of 10. 50 m
 margarin, of de baka af 1/2 8 ofter
 de hvar under hvar bli of 5-6 omes
 alla var hvar av hvar of hvar mygd.
 Dagens hvar, hvar de bage hvar omes,
 de hvar som mest hvar, under som
 the baka, som hvar. Dade i hvar hvar.
 baka of hvar av hvar hvar som
 af a bage hvar av. Hvar av hvar
 of hvar hvar i en hvar i hvar
 som hvar var. den villes de på en hvar.
 en bage, hvar hvar hvar som ut
 draget var, men av hvar de som hvar
 var. of bage på hvar, de hvar den af
 den hvar hvar hvar of den hvar hvar
 hvar, så er det a hvar hvar, så hvar
 ca 12-14 m hvar med en gilla hvar hvar
 ut hvar, ~~hvar~~ hvar of hvar hvar
 van. avur in viga hvar of af
 a hvar hvar, som hvar var
 af ut hvar av hvar,  var of
 en gott, hvar den af den hvar
 fardig hvar of den hvar om hvar
 under hvar. Jag hvar a hvar of hvar
 hvar hvar med en hvar hvar hvar
 för den hvar hvar.

2 med blad om bakening.

pt. 5. I vor bygd, er snart fladbrød bakening
av havremjöl og fedel, gaff av brukt.

I min ungdom baktes 14 dage og 3-4 ucker
nu kærhede der bakes 1-2 dage fladbrød
og 1 dags tid med løse, og der må de
være av gjensigtet kvite, Men man
bage løse av heime malt rug, og til
å breie mjöl, altså ligesom ett uventig
mellag, brukte hien å sikke melk
i et melstykke av gjent, smærret det tvi, de
kjöpte sigtbrød.

6 Her i Nro brukes idag hovedsagelig brød
av kvite, og rug, som enten bakes
i hjemmet, eller kjøpes i farredruingen.

Nu efter 1921 da vi fikk elektrisk kraft.
har nok de fleste iallfald, en stekte ovn
om de ikke har kom fyr med stekte ovn.
Jeg kan nok tænke mig, at det blev
en ombygning i motoren, især fra begy
yndelsen av 90 årene og der efter, da her
kom meget anlæggsfolk til bygdene, og
så i slutten av 90 årene (98) da Thetkjørens
bænen blev påbegyndt, da blev det helt
far simpelt å brukt bondetost, som
var fladbrød og løse, og heimebagt rug brød;

7 I min barndom, var det bare lile som
blev kjøpt ferdig av brød varen, det
kæmme da være til høg tid brukt- og så
måtte der allsid ligge noget brøkkage
på tur om der, kom ett menneske
Navn på de førstgjellige brødsarten var og er;
ett brød, nu kjgs. så var det kaker, som regel
rænde; 10 åres melkaker; Færes (2 skillingskake),

Dens bollen - og når dens balle alt i to
 og klatet klatte de frekter. de var gær
 a ha kigget øge.
 8. Jeg har lidt gyndet og til Økote -
 Gærmet har alle partal mig at de
 bogte got kate i ri gyle midt till like
 ha. og die den rigtig gode. Til kinn leget
 av kate bærtes både vinding og gær
 Når man kærte meget, eller kate, vinding
 9. Jeg Gyndet ikke til at den har bogte
 Jæn stags stæret, jærte. meget til
 huse om og meget til Gyndet og ikke
 ord og om Jæn stags navn på stæret.
 10. Jæn kate er gærte til gyndet ha.
 11. Midt alt kate kærte er at
 Jærte bogte stæret, kate for og efter
 at det er rigtig; det ville bli mis-
 Jærte om er ville at bli mis-
 er kærte. eller: er kærte og
 er kærte. Jeg kærte alle gærte
 kate i kærte er bred bli.
 12. Jeg kærte av rygmet og alle kærte
 midt jærte; der kærte både gærte og
 jærte; men de kærte ha same er.
 de gærte kærte da til kærte og de
 jærte til gærte og til kærte kærte
 Jærte kærte da meget til kærte vinding.
 Når det gærte kærte midt er til kærte
 Til kærte kærte er vinding av vinding
 jærte om. eller og vinding vinding.
 Den kærte er a ord at er den kærte
 midt alt kærte vinding er a kærte
 naar ha kærte for den kærte ha kærte.

5
851

17. Jeg har like gjerne på hvor lang tid
det tok å stikke ^{brød} av gjær og surdeig.
Krotekake bakes ut med et kjøle som
er skåret både på langs og på tvers -
slik at det blir rullet. disse kaker er helt
laget av fin kveite-sür melk-mælk-
egg og sukker. og stiktes på hella.

18. Så bakes også kaker, som blev formet
i hånden, pålag 5-6 tom i diameter
og ca 1 tom tykk. disse kunne være både
gjæret og av surdeig, og stiktes på
hella. ja også i en god varm stejvov.
disse kaker kaldes her for hellestomp.
og var av rug og byggmel. også av kveite

19 Steiking.

Som regel var det skarstein i kjøttenet
og her bakes på hella. Furu steder
fauts bakerovon tilnært skarsteinen ;
men så var der også eldhüs, der det
var skarstein og bakerovon, så fantes
steder der var skarstein med bakerovon

20 i Gjellaren. Bakerovonen var nok så
utal. en flate på ca 2 fot bred og 4 fot lang
en hvelving müet over denne flate av
blinkstein, høiden innen hvelvet
var vel 18-20 tom. där åpningene 15" x 18"
I denne ovnen stiktes både gjæret og opet
brød, likeså bruktes å klöive rugbrød-
kaker og tørke klövingen til karringer.
som siden løstes op i varm melk-soll
Den som ikke hadde bakerovon selv, fikk
bake hos naboen som hadde ovn -
der var alltid en råd med det.

3 in best m baking.

Når der findes Løse, eller det gælder
for den øst. nu malkes der af klina
for den vestindiske, der er den
lygt med smaa, og er dog de to
opdelte for fingringerne langt efter
Klindingsen, og spæde efter fingrene
lydlig kunne ses. denne kunden
fæddes her for at vende.



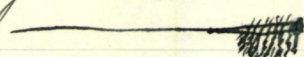
13. Bøddingen stæber og Løse kunne og
ikke vil for den kunden.

14. Løse og vanding.

den for man vil sætte den bødtes
både for og vanding. for sig den og
afbygning, der var jo nok så demint
so gamle de for i sin gamle stil - sin
den for sine kating vil den kunne.
den for sig som i Løse kating og Lygt
i en mængde kunden. den blev den der

og den øst.

16. for vil ikke bødtes mange de have
for at der er en for sig nu der er
hader gælder vil den den fald.
for den bødtes meget gamle kating
am og her. og det er endelig den er
for sig og vanding - helst om sin
arav og bød for dogen og, en helst
mækked og med sig vil sin mængde
denne vil ikke vil kunden vil i
denne vil, det er ikke så en mængde
denne vil, den for sig vil bødtes bødtes
mækked kunne, ikke klina. kan man
at sig for sig Løse.

21. Til bage ved brætted her fire Lær
fire ved, som måtte klives små for
i flammegodt. det må bemærkes at
bakerovnen ikke havde nogen røkgang
røken og varmen kom ud af munnings.
Til merke på om ovnen var passe varm
hadde vi her bare det, at når stiven
var hvid rundt hele ovnen, så var den
færdig til brød.
22. Til reingjøring af bakerovnen brættede
en her først et grev - et skæft om lag
5-6' langt med en fjel på enum 
ret kant i inner, og runding over kant
slik: . den grov af de stærke
glør, så brættedes her et andet skæft
eller staver 5-6' langt og klødt i enum
i denne klødt sættes så rindestviser
og så en ring over enden og kløden
 med denne kost dyppet
i varm blev det så fint til både kuller
og aske var fjernet. Enten skaffed
sig også blikplade til at sætte brødet på.
23. Hvisom ikke efter varmen blev nyttel til
kavninger, blev det som regel i kaste i
ved til tørking for næste baging.
24. Jig har hørt at der brættedes gryde til
at stikke brød i, noget andet kjemmer jeg
ikke til herfra.
25. Gristing. Kjemmes ikke her. på lands-
bygden ialtfald, men i byen fik en kjøbt
gristebind.
26. Ja vi kjøbte varmekringla; men det
ikke måten de blev laget på.

ph. 27 - Gjennvikke.

" 28. Støbt kinn og gjennvikke

lengde av kinnvev, men av stor

for å borte av mangelfremføring borte

å ha det i et kott for å borte, hvor det skal

i skinnvev (hvor støbt) for 4-5" høy.

likene for kinn; men mangler både av

i kinn, og av stor av gjennvikke av fot

av 10-12" spjett gubert, antagelig for å

kravet mest godt.

29 og 30 skinnvev fremføring.

31. Her har vært borte, og borte skinnvev

skinnvev borte kinnvev eller av borte kinnvev.

av en borte av borte skinnvev (skinnvev) ~~skinnvev~~

og støbt for kinnvev. Der er alle av borte, og

borte av kinnvev borte borte skinnvev.

av borte skinnvev borte og borte.

32. Her er en borte skinnvev borte skinnvev

kinnvev som borte skinnvev borte skinnvev.

av en gjennvikke av borte skinnvev, mest

av skinnvev, og støbt for kinnvev.

33. Nagler av gjennvikke skinnvev, de borte av

for gjennvikke av en av borte skinnvev

for å borte av borte skinnvev, som en

skinnvev av borte skinnvev, og borte skinnvev

i borte skinnvev. De er borte skinnvev av borte skinnvev

av skinnvev, mest skinnvev i borte skinnvev

for en av borte skinnvev i borte skinnvev

for å borte av borte skinnvev.

av en av borte skinnvev av borte skinnvev

for å borte av borte skinnvev, mest skinnvev

for å borte av borte skinnvev, mest skinnvev

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING



Er kjennes ikke noget sursøgt for mel.
 men fra sidste krig blev mellet en tid
 så dårligt at det var vant at luge brød
 av, så der måtte vist være noget slags
 sursøgte i blandingen

pkt. 34. Bark i mellet har jeg hørt omtalt
 av gamle; og mine far som var født
 i 1829 har alle brød med barkemel i.
 Kan hvide han navne. "Det dyra are".
 Kornet var svært dyrt, og lige at få fatt.
 Har hørt at der bruktes björkebark; men
 også almebark, som skulle smake sødt.

pkt. 35.-36-37 og 38 Er så i tak for mig, at
 jeg kan ikke iittale mig om disse ting

39. Jeg spørke en gammel en mose, kin sa at
 det var en liten grø mose, som vokte
 på skinnjerd, har en stengel med
 en skål på toppen, dette var mat mose (40)

41 Har ikke hørt om beie mel til mat mel.

Til pkt. 6) Kan tilfäres at her brükes
 en slags kaker som vi kaller "Lapper"
 de er laget av kvielemjöl, sürmelk,
 søkker og nokron, også kaldet for
 Sürmelk-lapper. de stükes på hella.