

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Austfold

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Trøgstad

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Svein Molau

Gard: Kruppen

(adresse): Norsk Folkemuseum

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Kardine Kruppen. fødd 1848. Treite gamleheim.

SVAR

1. Hadde vatkvernar. Det var ikkje så mange plasser dei hadde det. "Håndkvern" hadde dei på mange stader. Matte mjøl på håndkvernar. Serleg "gripa", det er eit grovt mjøl. Det var både rug og havre. Ville ein ha mjølet grovt, brukte ein håndkvern til rugen. Dei heldt på med håndkvern etter ho var vatksen. "sekta" var rug og bygg. Haren var "mjølet" varde på kverna. Hadde havre, bygg, rug og kveite og vete.

2. "sekta" bygg, bygg og kveite. Sitte på kverna. Kverne jekte det dærligaste mjølet.

3. Skulle ein bake "kalle", måtte mjølet stå i stund. Ingen varne også mjølet, men dei hadde inne

ei stund så det, ikkje var kaldt.

2

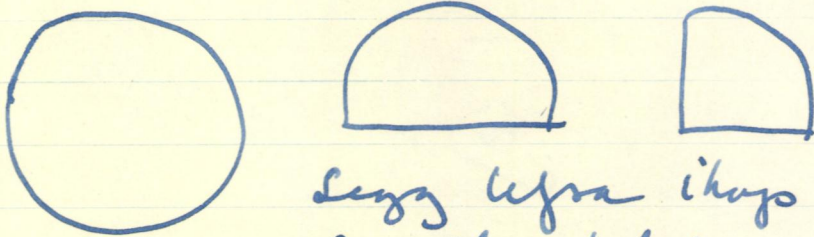
5. Det var bakkavonn på kvar gard.
Det var ingen stader bare mannfolk.
6. "Grislebrø" "flabro" "kalle"
"lepse". Ikkje annleis brød til
sundagen enn til kvandagen.
7. Til framande. "setta" var ei
kalle av det beste mjølet. Helst av
vug. "grovbrø" = "surbrø" dei kalla
det surbrø til vug.
8. Ikkje høyrst om ofokalle
9. Hadde fleire slag flatbrød. ~~Den~~
~~Simpleste~~ var "Egumbrø" skulle
være av godt mjøl, bygg, vug
og kvete. Almiddags flatbrød
var av havre og vatten.
Same flatbrød for tenarar og
husbondsfolk
Ikkje erter i flatbrødet.
Poteter hadde dei i flatbrød
t.d. i Egumbrødet. Hadde poteter
i kvandagsflatbrødet og på
Tumbrødet bruka dei mykje til
å ha i mjølla om sumaren.
10. Høyrte dei tale om "Knekkbrø"
men såg det aldri.
11. "Seiv" er det ferdige flatbrødet,
men kan og kalle det uskiltte
leiv. Det er berre flatbrød som
er leiv. Brødet kallar ein
"sjive" når det er oppskåret.
12. "lepse" kalla dei av og til.
Det skal være av "betre mjøl"

1085

Helst rugmjøl og vatten. Summe brukte også poteter i. Strikte den på "~~tatte~~ eller "helle"
 Suga lefse når det falt seg. Men helst på kveldstidene og dessuten når dei baka flatbrød. Brukte lefse muge til "matsekke" Hadde smør på. Hadde smøret på med kniv. "Sefseklining" er når det er smør på

13 Brukta aldri flatbrødet når ein la det bort.

Sessa "legg ein ihop"



Legg lefse ihop på hella helst, men

kan gjere det sidan også

14. Mätte lære an andre dersom ein ikkje hadde "es" eller "gjør" Mätte ha gjør.ka

"gang" var betre enn gjør. Den lag ovannå oiet. Kalla det "Flötgang". Det var "brød" ein gjera med gang. Kvite. Det var "grisle". Det var ikkje alt brød ein kunne kake av. Då mätte ein bakte brød.

15 Tok også gang an det som var på vobr. Den kalla dei bara "gang" og den var ikkje så god som flötgangen. Den kunne ein ha på ei flaske. Flötgangen hadde

4

dei på eit ~~støt~~^{fruktjald} og tærka den over
ommen. Når ein skulle wulle den,
bløyta ein den oppatt.

15. "Sur dei" tok den an "drien" når
ein baka og gjøymte den. Den
tærka ein også. Mätte ikkje frøsa.
Drytta den helst med mjølet underballe
om vinteren. Då hadde dei den inne
i eit klapp. laga den i form av
ei lita kalle. Løypte den op med
vatten for brøtten.

16. Drien stod på welden til morgonen
for den var ferdig. Mätte kwa opp
driqa og ka i ein mjøl så den
vart passelig. Var mjølet "våberga"
mätte dei ka opp stein flise
gonger. Ser når det er ferdiggjort.
Blin "tør" når den er ferdig til
å baka med.

Åt ferst eller gamal etter som ein
ville. Dei baka opp så dei hadde
for si stand.

17. Det tok lite lang tid å stulle
med gang og med sur dei.

Stod minst ein time i ommen.

~~Ikke~~ ~~resten~~ litt stukk var me
med sur dei. (Det er ikkje alt
mjøl som går med gang. På walle
sur dei dersom mjølet ikkje er "vilt"
Tok ikkje brødet ut og watte det under
stikinga. Det gjorde dei ~~for~~ for
dei sette det inn. Same beholdinga
etter stikinga for gangbrød og
sur deibrød.

18 mið

19. "Bakaromnen" var í ~~kytina~~ bryggjaskúsi
Stod í eina síðu av grúa.

Var í "sommelstrua"

Omnen var hvelva inni
Stíkkte kalle og bröð þer (íkkje flathróid)

Íkkje bakaromnen utanfor húsi.

21. Det var det same hva stagi ved ein
brúka í bakaromnen. Var hojgd opp.
Skjona når den var varm nok.
Karta innpå litt mjöl og prövde med
det. Det varst brunt når omnen var
varma nok.

Var omnen for varm, måtte ein
vente litt.

22. Hadde "gloralle" til á reirke
med. Det var ei fjöl som var
stútt på eit stagi. "Omnespen"
var ein burk ein fjidde med
sterpa.

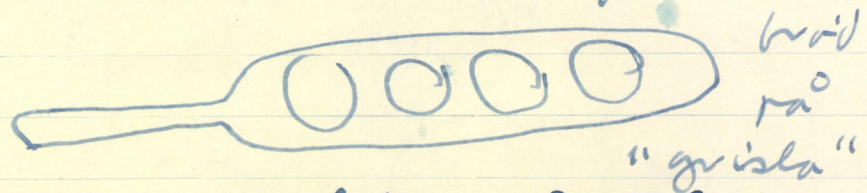
Íkkje kaln under bröda.

1 Til vanlig 20 bröid í hennar omnen.

23 Hadde dei "fermas" kunne dei
stikke "sukkerbröid" på stervarmen.
Det sluppa at dei stírka ved inni
omnen men ho gjörde det íkkje.

24. alle hadde bakaromnen. Íkkje grynge

25. Dei "grista" bröidit. Det var det
beste bröidit. Hadde sjölv 2-3



Dei brukar det enna. Mätte ta
det ut og strygke over med fett

etlepå, så var det ikkje så hard storpe.

26. Ikkje høgt om kottbrød

28. Hadde brødet i Kjellaren. Det låg i
"men" dei hadde til bakkinga.

29. Ikkje brukte dignevatten.

31 Det har hendt at folk utan bakkrom
har stukt på hella.

Stukke ikkje "lompe" (andre gamle
stykke lomper på helle. Saga av
potter.)

33. Bakka "vafler" med "vaffeljern".
"goro" laga dei også. Kjøpte gorajerna.

"Sukkerbrød" var av kveitmjøl og
sukker. Stukke det i "fôrne"

34. Har ikkje brukt bakkemjøl, men
mor hennar har bakka av det.

Det var "børk" ho brukte. Det var
i flatbrødet ho hadde det. Mora var
omkring 100 år gamal.

Ei gamal på 87 år fortel dei hadde
virkelleg som dei tok av maltet.

Det var bra å hatt litt bakkemjøl

40. Ikkje høgt dei har hatt mæsebrød

41 Heller ikkje beinmjøl.