

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Hedmark
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Kvikne
 Emne: Baking Bygdelag: Kvikne
 Oppskr. av: Lars Heimon Gard: Heimon
 (adresse): Yset G.nr. 34 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Delvis, men også sendt
 opplegnet. Eller det jeg har hørt av mor. Født i 1850 og
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
 født i 1943.

Nedskriveren er født i 1884. Gjerdbrüser.

SVAR

Ad 1.

Kornet ble i eldre tider malt på bekkj. kvernar, men
 det kunne stundom hende at dei måtte bruke handkvern
 i ein snøggending. Eg minnes å ha sett handkvern
 brukt til å mala malt så seilt som i 1892-93. Denne
 handkverna er euo lit, men er ikkje i orden for bruk.
 Det finnes også ei handkvern til i bygda, men ho er heller
 ikkje i orden for bruk ein.

Til flatbröd brukas mjöl av byggekorn, malt som
 spisset byggmjöl av hest sort korn. Eukulle kunne
 noki have bruke sammalt byggmjöl til flatbröd,
 men det var kenne når det var lite om korn.

2.

Tidligere bruke dei det simplaste mjöl til flatbröd
 og det hadde til grünt og suppe.

3.

Det er sagt at det er best å baka av mjöl som har
 vore lagra ei tid. Vaulig settis mjölet ein i varmt
 hus for kvaininga skal foregå.

4.

Noe ders sammannfor korn og det som vert laga
 av det vites utry av her i bygda.

5.

Her i bygda har det aldri vore brukt å gøtt
 sammann om baking.

No bröd er flatbröd og kake de vaulige
 brödsloy som brukis dagleg. Flatbröd bakes
 mest av spisset byggmjöl når dette er å få,
 men brukis også sammalt hvet. Kake lagas
 av byggmjöl eller hvetemel - ofte sammalt rug og

fin hvete i blanding, eller opå fin malt rug-
mjøl og samvatt hvete. Som velt brukes
søt eller sur melk eller som det passer. F flat-
bröd brukes opå gjerne sur melk eller i mengde
av det - vatn. Som gjer brukes ein uttuktende
pressgjer som kjøpes forskilt hver tid. Kaka stekes
ein i komfyren på kjøkenst. Som regel har dei
gjernu noko "suiöbröd" på kvar gard som kaffe-
bröd i ein suöggvending. Dette blir baka av
finsiktet hvitemjöl.

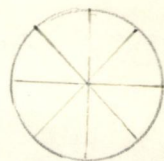
6. I min hegd - kviken - brukes doglig flatbröd,
og vaulig kake både i helg og irst. I gamle dager
bruka dei aller mest flatbröd. Dette var ofte
tjukt og tungt godt kenne for å tygg det. Det
ble smurt med smör, og til pålegg bruktes gaulost.
Dette var truleg både helseasum og bra kost for
kennene og sera smakfull, synes eg.

7. Til gjester brukes av samme kakeslag som den
som doglig brukes i huset, ofte to slag, både fin-
kake og av blanding med grovt og fint mjöl.
Disse vaulige kakeslag er fulde tilfredsstillende for
de mest kresne turistler, seier husvödrerne.

8. For det vart komfyren med stekera på gprave,
bruka dei ymse metlar å stuke på. Dei bruka
både to takkar - (kapslakkar) som nemnt i
spöre skjemmet og dei bruka vaulig stekerpanne
som dei satte opp i peisen så varmen skjeie
innof panna. Har opå hørt snakke om noe
dei kalla "glohoppe." Det målte vel odde noe som
var stukt på gloi i peisen.

9. For flatbröd har det vore vaulig å ha to slag.
Et "fint" bröd som vart bruka som framau-
bröd. Dette skar dei opp mens det lå på lakken

9. å skulle sleikes, så det vart finare å sjå til når det skulle leggas fram på bordet. Det skares slik som vist i margen. —
Noe særskilt brød for handverkera og til dødsbrød har neppe vore brukta i Kvikkue. Det skårne brødet kalla dei "tømbrød".
10. Knekebrød har ikkje vore alminnelig i Kvikkue. Noen enkelt av innflyttere frå andre bygdelag har tildels brukt sødant brød. Det har vore mest brukt av arbeidsfolk som har hadd arbeids ved aulag o. l.
11. Leiv. Ordet leiv brukes om ferdig baka flatbrød. Brødet, seiv manen om en leiv. Same ordet brukes også mens det ligg på bakstjela utvalla og ferdig til å sleikes. Ordet leiv brukas aldrig om ein brødskeive. Ein brødskeive kallar me "ein bakstkeive".
12. Lefse. Lefse eller "leuse" seier me i Kvikkue. Denne lagas liksom som vanlig flatbrød, men sleikes noe mindre for at den skal vore myk. Den lagas av finere mjøl - grynsmjøl og rågmjøl ^{i blanding} til vete brukar dei ofte søyp - (Kjernerull). I seinare tid brukar dei også å ha i litt Hjortesalt. Den blir da meir behaglig å tygge. Det har og vore brukt ei lefse - (leuse) som det kalla grautleuse, eller mósmerleuse. Den blei laga som vanlig flatbrød, men så snart den var noe stekt, ~~å~~ stundt dei leivom på kylla og la på eit lag med graut som var laga av fløte og tilsett mósmer - (prim) søt rød ost). Denne lefse - leuse - var brukta kinn i bakstetida. Den mest vanlig er den som stundes (Klines) med smør og strøus med soaker (Jæin) eller også sirop.



12

fortsettelse.

Spilvaden mellom flodbrød og leise - leuse -
beslår bare i at det virkelige flodbrødet steikes
hardare for oppbevaring i store stakker. Det
vanlige hev vore at dei baka flodbrød to gonger
om året - haust og vår - og av dette skulle ein
ha heile tida.

13

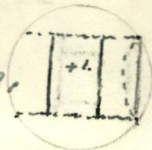
Bretting. Dei brukar å brette flodbrødet som
skal brukas som vishemat. Det legges sammen
i firkantede stykker på størrelse som en lesebok,
- ca. 25 cm. lengde og ca. 16 cm. breidd. Lasterbrødet
brettas kinn to gonger for at det skulle vore
bedre å frakte.⁺² Dei hev kalla det heile for aust-
brød - likegyldig hvordan det var bretta.

Dei bretta leiven når han var kooltust full-
stekt og lot han så ligga på hella (takka) ei
korf stium eller på - ei stium på kvar side.

Noe press har eg aldrig hørt tale om. Dei har
vore redd. for å pressa det saman i stakken
fordi det kunne muge. Det måtte disuten
vore så god stekt at det heller ikkje boldt press
uten at det da ville kunne sünd.

Serlig kunne det vore leit for det brødet som
var bretta, om det skulle pressas saman.
Det kunne da lett muge i bottingen.

Gjør. Det var det allmündlige å laga seg gjør
så dei var sjölvbergende. Dei har nok enkelte
gonger kunnut læve av naboen, men det var
sikert mere skjelden. Hadde dei gjort var den
den beste. Når dei skulle laga gjør gikk dei
fram på denne måten: Dei raspa rå
poteter og blanda dei saman med litt mjøl
og vatn til ein suppe som dei gav ein liten
oppkok. Så hadde dei dette i eit spaum eller



liknande som dei la lokka over og teltet godt til, eller å ha tilbakt litt gamal gjød - dei kunne soleis ikkje gjera seg heil suar for gjød. Denne Spanna, eller det dei hadde denne suppa i, hengte dei gjerne opp, eller satte den bort på et sted så den kunne holde jevn varme - ca. 27° Celsius - og lot den stå eller henge et par døgn. Så tok de den opp og hadde den på flasker og korkede godt til. Dette måtte gjøres særlig solid, for det künde ofte hende at korkene sprang i lufta under lagringa, som gjerne helst måtte vere i kjelderen. Når så gjøden skulle brukas tok de gjerne ein kopp - vanlig kaffekopp, å hadde gjør i og satte gjerrest til litt farin for å få den til å gjøre opp påny. Dei etta so denne gjøsporsjon inn i deigen og lot den stå i 10 a 12 timer før den kunne brukas ut og steikes. For å forvise seg om hvordan gjeringa gjekk, knodde dei deigen om igjen et par ganger, før den kunne takas. Dette skedd med noen timers mellomrum.

15.

Noen kunne vel også bruke surdig, men brødet ble mindre godt av surdig, seier noen. Har ikkje hørt her i bygda at noen hadde den overtru at det ikkje skulle gjevast bort gjød eller solegrad.

16.

Til vanlig pleier brødet - kaka, å bli eit par dagar før den brukas. Å bruke ho heilt nybakt, meiner dei at ho er mindre heldig for magen. Mycket gjøsa brød brukas ein ikkje anna enn i nödfall, at dei er

Leit forutan.

18.19.

Til flabbridbaking brukar dei kjøle og etterpå noe dei kallar "Rullstoppe". Det samme som i spørskjemaet nevnes for triuse, vil eg tru. Triusa - Rullstoppe - er laga ^{-skåret} med tognar som oftast i ein rull suttu av ein hard tresort, eller også i reisskoru.

- Lerdig om hausten, like etter potetappotakinga, bakar ein potetkake. Denne rullar ein ut med kjøle og sleiper på kakettakka i små leivar ca. 30 cm. i diam.

All kakebaking foregår i kjøkkenet, mens flabbridbakinga foregår i eldhuset.

20

Dei har aldrig gått saman fleire om bakainga. Etter at konfyur med steikeme ^{kom i bruk} var det ofte at dei som ikkje hadde sådanne omn gjekk dit som det var sådanne, for å steike kake. Sidan disse omnane vart allminding på kvar gard, bakar alle heime hos seg.

Måne eller oppsatt sero bakaromne forekom kein hos dei som dreiv bakeri.

Ein kake som kallas for "Hyllekake" brukes også til en avkastling og aller helst på sobrene istedenfor Vafelkake.

Den lages av grynmed og mjølk som "åkost" og åses på fakke og stikes som flabbridet i storleik som ei kaffekopp-skål.

Brot har ikkje vorte bruka i Lida etter 1850 som blande i brødmejel.

Heller ikkje beismjølk eller mose.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY

1144

Welle er det eg kan seia om dei tilsendte spørsmål. Forøvrig viser eg til det som er anført etter besvarelsen i nummer 5.