

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Akershus

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Vestby

Emne: Bakning

Bygdelag: Gårdsamnebs.

Oppskr. av: Karl Prebriid

Gard: Prebriid

(adresse): Vestby

G.nr. 101 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

1) Korn og Høieru. SVAR

Der har ikke vært bekkervern i bruk her i bygda i mamms minne, men jeg vet allikevel om fassstryk hvor det inngang i tiden har vært boerun, navnet tyder på det. Håndboerun til maling av korn må det være meget lenge siden ble brukt her i bygden, da jeg aldri har hørt noen har fortalt om eller har minnes det.

Sammaling har det blitt kalt når både mang og strø ble malt sammen til et slags mjøl. Tilting når det murte av strøet ble kalt fra. Råmaling ble det kalt når haren eller bygg ble sammalt, uten å bli kribet. Skredd havremjøl ble det kalt når haren ble kribet og særskilt finmalt slik at så godt som alt strøet ble tatt fra. Det var kun haren som ble skredd. Rug og hvete ble bestandig sibtet og kribet til brødmed. Saltbørnet ble kalt fra, ellers ingen sortbetsortering. Til almindelig brød ble det her kaldt røgmjøl. Høet til brød ble kribet til sortbete anledningene f. eks. til julebrød. Høet ble enten sibtet eller flassibtet. Der ble gjerne bakt 3 slags brød til jul

1) Rugbrød. 2) Høstebakke. Her til brudes haloporken
rugmjøl og haloporken brødt med smelting
av sirupp og rosiner. Satt i mjølk. 3) Høstebakke
av sielet hvetemjøl satt i mjølk.
Til bakkes og småbrøden ble brukt flarsielet hvetemjøl.

3. Mjøl som har stått en tid ble ansett best
til baking. Det er almindelig at ta mjølet
inn i kjøkkent-dagen for dagen skal settes.
Av hensyn til varmen. En har ikke noe sor-
skiel-anslag for mjøl som kommer rett fra mølken.

4. Ja. Grønn. At dette ord også ble brukt
om alle slags mjølmalt har jeg ikke hørt.

5. Jeg har aldri hørt at somme gårder
har gått sammen om baking. Her på
disse kanta ble katestjerring (Flatbrød)
aldri brukt utenom grenden.

Navn på bakverk:

Fadigmannsbakels: Hvetemel, egg, plomme,
sukker og fløte, litt cognac, Kardemomme.

Kobres i smelt.

Smultringer: Hvetemel, egg, fløte, smør, sukker
og et hevningsmiddel.

Goro: Hvetemel, egg, fløte, smør, sukker. Stekes
i jern.

Lambakels: Hvetemel, egg, smør, sukker.

Stekes i små bakkeformer.

Krombakels: Hvetemel, egg, fløte og sukker.

Stekes i jern og brømmes sammen i små kutter

Sirupsnipper: Sirupp, hvetemel, melk, sukker, in-
gefær og pepper.

Hälsobak: Kockmel, egg kremflöde, substans og
Cognac. Steks i bakerovnen ette brød baktning.

Turti: Kockmel, smör litt vane. Turtor slås
på etter steking.

6. Det blei om her hoordsaglig bakt og krest-
brødbakid, da rugdyrkingen er gått sterkt
tilbake, mens brøtdyrkingen er gått tilbarnede
fram. Dette brødbakid til hordags er så fint
at det blei brest til helg og fort også. Der gjøres
ingen forskjell i så måte. Der er alltså fore-
gått ett skifte. Tidligere - det er ikke så
mange år siden heller - ble det kun bakt
rugbrød til hordags. Fremmede brødtyper har
ikke forekommet her.

7. Det er vanlig at husmannen har noen
småbrøst slände til å sette fram for uventede
gjester sammen med en kopp kaffe. Noe
samnamn for dette har en ikke.

8. Høstakke har jeg ikke hørt om.

9. Der blei bakt 2 slag flatbrød, nem-
lig brød av sammact krest-havremel og
brød av sisset rugmel. Ingen skidmat for
husbond og hjeru.

Det er sagt som slutt med flat-
brødbaktning her i bygden. Tidligere var
brøst av flatbrød. Der blei gjerne bakt
til hos høst. Lengere tilbake vistnok også
om varen. Bakstektjeriinga hadde lang dag
fra 6 om morgenen til 8-9 om kvellen.
Kun imtok sine måltider - også middagen -
ved brestebordet. Men forøvrig var det skikk

4
og kræk at det stude stelles litt gult for
brøme med maten. En god kopp kaffe etter
middagen måtte til.

Hvor mange livor pr. dag kan jeg ikke si så
någe, jeg har hørt som riksd sju kjau - 14
livor men jeg har også hørt at 5 kjau var
nok for en dag.

Bakstehjerringe laget ikke knoen selv, det
var husmorin eller döttrun i huset som
gjorde det. Jeg har den bakstehjerringen som
en myndig dame og det var nok ikke
bare de store döttrun men også husmo-
ren selv som hadde respekt for henne og
var redd for at knoen ikke var riktig
laget.

Det var kun en person om bakningen.
Jeg har ikke hørt om at noen kunne hadde
bakning til yrke. Det var ett personorkeide
brød og var "Utrybbrød", "kaka fin" eller
"kaka etter" kjennes ikke.

En knoe ble laget om kvellen for at bakstue
kunne ta til straks om morgen. Som nevnt
ble det til hørebrød brukt sammant trillet
hørebrød til turrebrød siltet rugmel, ikke erte-
mel. Hellen ikke peket. Deigen ble kuad
i en Prælm og skulle være så fast at
den kunne skjæres i skiver.

Bakstehellen var av jern, den var rund og
ca 80 cm. i diameter. Prælet ble kakt på
åpen skorsten. Hellen ble lagt på ett brann-
jern.

Bakstuden skulle være av gran ca 60 cm
lang. Den måtte være fintkåret og jevn, for
det måtte være jevn værne under bakken.

Der ble tillaget et passende emne til hæn leiv.
 Bæstebordet bestod av en jevn lem plasert
 på 2 krakker. Bæstledia sat ved bordet
 og gjorde dugen ferdig fra først- til sist.
 Leivon skulle bare gott to em i diauer. I
 forhold til bæstehella. Kjålet var riflet. Det
 ble bare brukt ett. Emnet kunne nok fra
 først av være noe avlaugt, men ble drevet
 med händen inntil rund fason - Senne løf-
 lides leivon med fløyen når en hadde brei-
 mjølet under. Jeg tror opppe leivon ble brukt
 med fløyen mer enn 1 gang.

Fo i hindre at leivon ble ujæmn - blemmet-
 bruktes tilslutt en spore der ble brukt fram
 og tilbake over leivon. Der ble ikke laget noen
 ring rundt kanten. Der ble brukt godt med
 mjøl under så leivon ikke hang fast.

Når en flytte leivon fra bordet- til bæst-
 stehella stakk en fløyen mitt under
 leivon og la den tabbet på bæstehella
 og brukt så den annen halodd utover
 med fløyen. Leivon ble kun stekt en gang
 men den ble smidd på hellen.

Havrebrødsleivon ble ikke fuktet. Men hæn brøds-
 leivon ble vakt. En laget en bløft i et
 passende vedre, stakk et vakt kled i dette
 og brakk det fram og tilbake over leivon
 mens den lå på hella. Der ble bare brukt vann.
 Bæstledia gruet stikken alene.

Brødet ble lagt hæn leiv på leiv i store hauger
 med noen vedtrær under. Mjølet ble brukt
 av med en fjæring, det ble brakt bort på
 stakket hvor kveld og hengt opp under
 brett så ikke mus skulle komme til. Lagret

i hele leiv.

Brødet ble tatt inn fra baci og lagt på bare spisebordet. Det var da oppdelt og lå samlet på bordet og hvor og en kunne frsyne sig etter behag. Det ble kün servert til middagsmat, spist ved siden av kjøtt og fisk som poteter. I den tid da søl ble skiftet ble dette lagt på brødet som alltså da også gjente som kullerben.

Knekebrød kjennes ikke.

Ordet "leiv" brukes helst om brødet ferdig stekt. "Gå på baci etter en bräleiv", heter det. Leiv kan ikke brukes om en skive av vorestekt brød. Det kaller vi en kakestiv.

Tunnbrød hører fremdeles med til julebrøden. Det skal anrettes juleaftens morgen ved 10 tiden. Spises oppbløst i fett med öl til. Kallas "mälje". Gorn barn betraktet vi alltid denne rett som julens innledning.

Jeg kan ikke huske at det ble kastet lefse og lagt bort til oppbevaring. Babstedia kastet gjerne en del lefser tilslutt når den åvrigte kaking var umagjort. Men disse lefser var nok gått ned på et par tre dage. De ble brettet i fann som en vifte.

Forskjellen mellom lefse og flatbrød består altså i at flatbrødet er stekt slik at det er hardt og kan brytes, mens lefser er stekt at den kan brettes eller rullas sammen. Lefsen brettes umiddelbart etter den er kastet.

14. Gjar og surdeig. Hjemme laget gjar utgjent. Spisemåten under punkt 14 helt utgjent.

15. Surdug har en krebt til bækning. En
lok kan et lise stykke av deigen laget det
til en kulle og oppbevare den i mjølleola til
neste bækning. Noe særskilt vann annet enn
surdug hadde den ikke. Den ble ved kreten
oppbløtt i vann.

16. At deigen var ferdiggjort. Kanne en
se på den ting at deigen i bakskenen
este opp så denne ble passe full som den
erfaringsmessig skulle være. Der ble nemlig
bakt litt med mjøl til hver bækning. En
sa ikke at deigen gjæret, men at den este.

Det kretnes mjølet gjærbrød om no til dag-
ligdags og jeg har ingen hadninger om når
dette var anmeldes. Brødet var helst være et
par dage gammelt. Det er drøye da.

17. Stekningen tok visstnok ikke lenger
til med surdug enn med gjær. I begge
tilfelle er brødet stekt på 1 time. Varmen var
den samme til surdugbrød som til gjærbrød.
Det ble idettheltett ikke gjort anmeldes med
surdugbrød enn med gjærbrød unna eller
etter bækningen. Jørgen med på bækning f. eks.

18. Harst gjæra brød utjent.

19. Bakeroonen var gjerne satt opp i krog-
gerhuset. Hvordan en ordnet sig da hvor en
ikke hadde noe kroggerhus f. eks. i husmanns-
stuen har det ikke lyktes mig å få rede på.
Jeg har aldri hørt om bakerom utenom hus.

20. Hver hustru hadde sin egen oven.

21. Til baksken ⁸ skulle helst nyttis grævind
Det kan nok være at det skulle 3 ommer
ved til 1 ommer brød. Det skulle være blødt
fammord 66 cm lang. Det var almindelig
å stri litt-mjøl pum ommer å omrøse
sig hvilken farve det straks fikk. En omrøst
sig også farsvinnansen på steinen i kunden
av ommer. Er baksommen for høit venter en
litt-mud å sette brødet inn.

22. Til å gjøre ommer rein bruktes en leant-
flurubonder som var satt inn i en kløftet-
stang. Askur ble saft godt ut. Å legge
over kumordet har ikke vært brukt. Å legge
brødet i ommer kunne da ikke gå an.

23. Etter ommer ble jammann brukt til
å koke av ved for merke koking.

24. Hvorledes en blarte sig uten baksomme. Men
mer jeg ikke til. Får jeg noen opplysninger
skal jeg etterse.

25. Grising har vært almindelig brukt.
En krakle her til en gristefjøl og la så
mange brød på den som ommer var lang.
Brøden ble fint overstrøket med varme.
Brøden ble smidd og grøstet på begge sider.
Høvetbake og vorterbake ble ikke grøstet. Når den
skulle grøstes ble glærne saft til 2 sider så
den ble et åpent rom i midten. Så la en
lyone vedstykken av gran på glærne. Det
flammet opp og varmen avstekte over grøsten.
Etterpå ble den stekt i brøden med en pinne.
Det er slutt med grisingen for ca 30 år siden.

9
9
Nal var skiet mann på grislilddu har jeg ikke
hørt.

26. & 27. Utbynt.

28. Som regel babes det en gang i veka.
Men brådene kan nok holde sig lenger:
Julleoststør skulle være til 13 dager.
Grådmatur oppbevares på stabbent eller
i den senere tid i husholdningskjelleren.
Mykt gjært brød legges i en kiste.

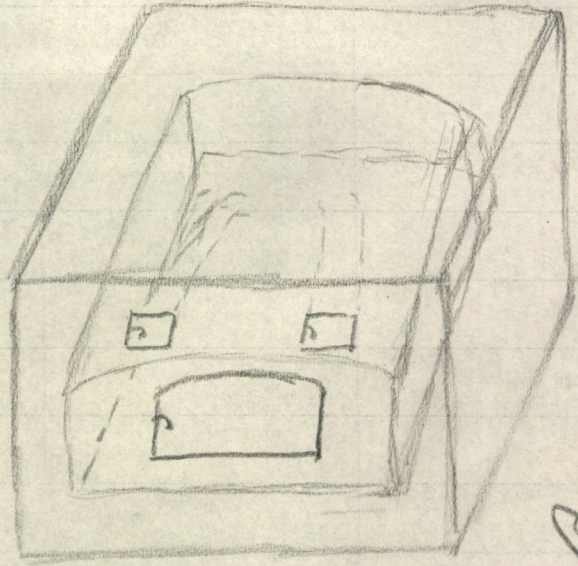
29 & 30: Utbynt.

31. 32. Nei

33. Besv. foran

Nidbrød og bakk utbynt. litteles mere og
keimijöl

Iskeliöl.



Iskeliöl