

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Gol

Emne: Baking

Bygdelag: "

Oppskr. av: Anne Olsgaard

Gard: Olsgaard

(adresse): Gol

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):

## SVAR

Korn og Kvern

1. Kornet blev malt på Bakkakvern. det er ca 100 år sidan håndkvern bruktes, haandkverner har skien slutt på enkelte gårder til det siste rum har vart brukt til å male salt på.

Når kornet blev ruset på låven ved kaste med skovd blev det 3 sorter „Stit“, „Meködn“ å „Letti“ Stit „Veggeködn“ den beste kornsorten bruktes til kaké, grant å til salget „Meködn“ bruktes til såkorn (nå det beste <sup>Stit</sup>) Lettunjöl til flabböd (Nu bruktes det beste „Stit“)

dette er vad som brugtes for ca 60 å 70 år sidan.

2. Det har vart brukt å siege mekt til baking til dette bruktes. Spil- Kjøald små å större, de små bruktes over frang „brög“ å de större over korn det som blev igjen i sildet säene bruktes til dyp.

3. Det er bedre å bake av mel <sup>og jöl</sup> som har slåt en tid. til jorböd



er det best det er opvarmet för  
drigen laves. Nyanale and er det som  
nufop er komant fra Kvern, "Kvaddu"

4 Felles navn for kom er "Grön"

5 Det er ukjent at det har vært  
nogen felles bakening her den har  
bakt var for sig utoveren til  
flatbröd fik den lidt bakeske  
kjaring som gik fra gaard til  
gaard a bakte hvis den ikke hadde  
jelp nok selv til dette arbeide  
bakstokjaringerne hadde nok med  
sin egen bygd det er ukjent at kien  
blev benyttet i flere bygder.

6 Det som bruktes omkring 1870-80  
aren var flatbröd, a polkeskake  
"Kantefölkaker" littels kvikaker dette  
helst på stölen Kvikaker almindelig  
dagligbröd på stölen om sommeren.

til festid a högtiden brugtes "Kvikaker"  
(almindelig benevnet på jærbröd)

til Polkeskake blev polkene, "Kantefölla"  
Knekt på hjemme laves trekvær  
"Kantefölkvadder" i polkeskappen blev  
i kvad salt bygget fint, stukt a  
kanke en tanke melk. bakt ut så  
stor som pandekaker a tykkelse ca 3/4 cm  
stekt på takke.

Kvikaker blev laget av söt skummet  
melk, bygget litt salt rört sammen  
til ombent <sup>tykk</sup> pandekake röve a öst  
på takke med en ske eller liten  
sliv til stöelse av en asjet. takken  
måtte vare nok så varm for der =



ved blev det dannet liksom små  
blaur som liksom blev huller i Kaken  
„Asikakui“ blev bakt av noget hjem-  
meavlet rug å til dels kjøpt rugmel  
som dem fikk fra „Boares“ Oransse  
samt lit Byggemel dette blev blandet  
isammen sammen med melk å  
lit salt å jar „göng“ (som dem hadde  
tørket på kaln ring<sup>å punkt</sup> siden dem brygget  
öll) disse blev stekt på skia  
oprist lakke bakt med varme  
jaa sidene oppå der lakken sto  
ned i ildstedet å under på den an-  
de siden disse kaker blev bakt  
ovade å sat oppå en treforn  
som dannet rifler i Kaken  
Kaken blev sat på lakken med  
en spade. da Kaken skulde  
spises bröt dem av et stökke  
efter riflen å dette stökke kaltes  
„Kakibryne“ som dem samt  
smör å la prim eller ost oppå  
denne Kaken kaltes almindelig  
„Krosakaku“ å blev bakt en  
masse av disse til jul, da møkk  
komer på gården eller døttrene op  
ved 2-3 tiden om natten å begy-  
de bakingen i et kalt ildhus  
et frygghelig arbide da kakene mit-  
te rikke til tyvenddag jul å der  
til skulde hver fattig som kom  
på gården ha med sig en kake  
ved siden av kjøt å flesk. det var mange  
som gikk å la fiskefolk i den tiden



b) Til høgtider a. jeshöö "Vellu" fest  
 var det rommebröd liffektling a delde  
 goro a löv, Löv er sä a si samme  
 som rommebrö uttagen at Romme  
 brö blir lagt i samme hele lissen  
 firdobelt a löv blir bakt ut en liss  
 lit tykkere a opskåret i snippe firkant  
 10x13 sket på lakke dijen er lovd av  
 "romme" sine flöh a smör eller smelt  
 bygnet. Rommebröd a löv var almin  
 delig at faules på gården staaende  
 til "Frømannemat" om nogen kom  
 på vidit sette frem til kaffen tiljeste  
 Senere kom koufyr for ca 70 aar  
 siden da begynte dem med  
 "bakels" fellesnavn for kaker til  
 begynte med var det "snipkakke"  
 disse fik dem ldr a bake av  
 Prestdatteren i disse var lovd at  
 töle smör brøttemel a jortags salt  
 skåret ut i firkanter a stekt mellem  
 2 lakker eller när nogen fik Koufyr  
 a gå dit a få stekt.

"Fløvekakke"  
 blev kjøpt med  
 fra Børnes Dam  
 på Markens

När koufyen kom ophörde straks  
 "Krustakaker" a almindelig aegbrö  
 blev efterhvert mere a mere til  
 dagligbrö lettere a få kjøp med.  
 a alslags finere kaker kom i bruk  
 Rommebrö a Löv er det fremdeles i bruk  
 8) Godekake har jeg ikke kjensket til  
 har bare hørt at när kornet frös  
 fik dem ikke dijen til at holde same  
 som på an måte en a kable dem  
 på glöh a få stekt på den måte



9 När Flabbro var bakt av letternel som bruktes til daglig bröd både av huslyd å hvarne blev det bakt rogt av den fineste melit også dette kaldes "Trembrö" som bruktes til jester å håndverkere. Trembrö bruktes også til "Vellu" (Bryllup å begravd.) x Fellesnavn for begge deler Trembrö blev brukt i stöcker i passe stöcker som en kunde ta til sig å love, smöckling av 2 deler med smör i mellen. brödet blev lagt på fat å sat på bordet.

det blev også bakt rullebröd som blev brukt i sammen med det som nye det blev sat av sakke. Men kem at slakes  
10 <sup>brö</sup> <sup>tygn</sup> <sup>brö</sup> Kruka brö har ingen kjendskap til

11 Liv er felles navn både for ägg efter at den er stekt. Ordet Liv bruktes kem om diig som er utkjølet også av kaker. när den er hel.

12 Det som bruktes her er Potteløse "Kantföller" å Løsekling

Potteløse er lovd av potter å mel til rug å bygg den bakes eet til en liv å stekes på varm bakke så den blir myk å legges ferdig i sammen Løsekling er lovd av melk sur flöte å lit smör. blir kjølt ut å stekt på samme måte som løsen mens på denne blir det smukt smör x "klint" (klina.) i gam mel tid make dette goud med fingane



lefe var til høitider helst. Lefsetking  
brukes også nu til julebød. Føst til midt  
dagsmaten den sjelna det er mellem  
flabbrö a sefe er det at det er mere mel  
a vde i flabbrodet a lang sommere stekt  
spaislikt.

13 Flabbrödet legges bort i hele liiver  
det som oppbevares på stabeent  
Niduböv blev lagt sammen som  
midsente lag vider det var helst  
til niduböv i skogen a ute på leng-  
re turer som jo ofte forekom da  
alt måtte fragtes med hest för  
jernbane a biler kom til bygden  
det a bratte brödet kaldes "neppi" det  
i sammen, den hule liiv kaldes bare  
"bröliiv"

Saterbrödet var jern lagt dobbelt  
det måtte legges "farg" Pres på det  
Brette brödet. Linen må brettes  
meres dess lig på bakka.

14) 134 Det blev brygget öll työl a om  
sommere da blev det "göng" ja  
hvis ikke en hadde jern nok igjen  
av töket göng måtte en låne hos  
andre som hadde. a jernene jern  
fougik på den måten at en fletta  
en ring av halur a på denne smu-  
te en göngen töket a smurte på  
gjen til det blev et lykt lag med  
göng som töket ind på haluringen  
så tok en lit a lit av ringen eftersom  
en kengte det. Så tok en også a had-  
de mel i göngen a lavde smi kaker



som blev töcket på fjäder disse blev  
brukt til bröding ved å löse dem op  
med lunkent vate hadde i lit mel  
å sukker fik det så til å have sig  
förest i en kop för en hadde det  
i digen lot så noget av det vare i  
gjen i Kopper dette blev töcket för  
å jenne det til neste gang. Sa jenne  
have sig i Kopper kalles "å laggi ve gänge"  
går av göngningen å kakne matk  
brukes til allesteds ferdig.

Soleglad er ukjent

15 Det blev også brukt å jenne en  
litun digtklat i mel (stüding) til  
neste beking

16 når digen var ferdig jant så  
en på digen å det har også vart  
brugt fyrstikker å sat med da  
slukner fyrstikken når den er ferdig  
Ne brukes bare fast almindelig brö  
brödet er best å blir droire når  
det har stå et par dager er også  
bedre fordörlig

17 brö som er baka av bare stüding  
har gy ingen kjendskap til

18 Flabbrö med gar foukon murikete  
eller har vart i bruk her

19 Murst stikeovn har ikke vart i  
bruk her.

24 Det har vart brukt å stike  
mellom 2 fakker aa matk det  
vdr mest overvarme det har  
også vart brukt å stike i gylte



da brukte dem en jernplate oppå gøylen  
å brenke på platen under hvelvet gøylen  
har jeg ikke hørt dem har slukt bröd  
25 gristing av bröd har jeg ingen kjenske  
til.

27 jeg har hørt det har vært bakt  
å lave en diig av mel å van å kogh  
i mjøse dem blev kalt "Kilikakie"

28 brödet oppbevares i en "embar" tudon  
ke i kjelderen jarbröd

Flisbröd i et rom i "baréen" i  
staberet eller i en holk.

30 det var "knokakakie" som bruktes  
til jül som jeg för har beskrevet  
stumpet het "Kakieknot" se nr 8

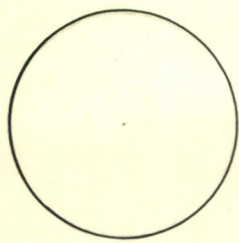
31 det er "kvikakie" som laves av  
melk å mel som en oser på takke  
det var helt nödbar men også almindelig  
delig het blev bakt på stölen også  
brukes i dag men bare som for at  
det er godt ikke almindelig brömet nu

32 lundig

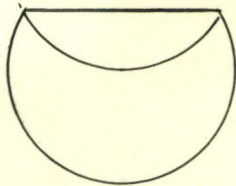
33 vaffer er nyttå delvis til dagligbröd  
lavet av melk å bygmel Goro å Krom-  
Kake "stryller" er "jistikäs mat"  
det er lavet av hvedemel flöke å smör  
å sukker å egg. jeg har ikke hørt om  
karve å anis

34) jeg har ikke hørt at det har blitt  
nyttet andet en poteter til å dröie  
mellet med i broding om i Kugsårene  
for har jeg hørt om både bark (det fine  
gule fadet av furu) å mose brömmose  
tilberedningen har jeg ingen kjenske  
til

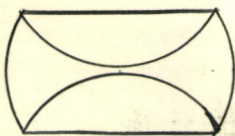




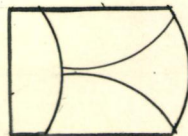
1



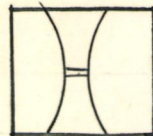
2



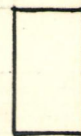
3



4

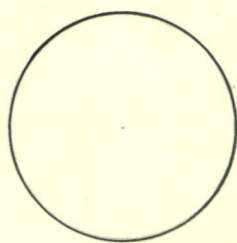


5

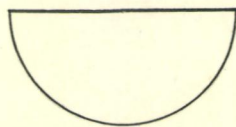


6

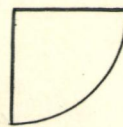
Nistebrød.



1

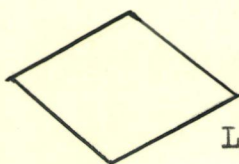


2



3

Lefse  
Rommebrø  
Lefsekling brettes slik.



Løv.

Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.  
Mars 1951. R.F.