

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Akershus

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: N. Holand

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Hr. G. Skedsmo

Gard:

(adresse): Løken i Soland

G.nr.

Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Etter egen - men i samarbeid med mange andre.*
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

Jeg ber om unnskyldning for at dette svar kommer så sent. Erinneren er føit og frunt der, at jeg er overlesset med forskjellige arbeider. Svar på spørsmålet Baking har heller ikke vært så lett å gi. Jeg har henvendt mig til mange - og av noen fått opplysninger som har vært til nytte - de aller fleste har jeg ingen nytte hatt av. Hr. G. S. —

Ad spørsmål 1: Både bekkverkner og håndverkner var i bruk her i nødsårerne i begyningen av for. århundre, men begge gikk ut av bruk straks efter. — Har vistnok forsvunnet omkring 1820-1830 og blitt avløst av bygdemøller som her i bygden var nok så mange av.

Hvosten blir sikket - mellet kalles „sikketmjøl“ likeså med rug og bygg. De to siste kornslag holder nå på å forsvinne fra bygden.

Den ubetydelige del havre som enkelte enda benytter til folkemat blir „skudd“ d. e. på skredkvern blir skallet tatt av så haren merken blir igjen og blir derefter malt (sammalt). Mellet kalles „skredmjøl“ og blir

må bare i enkelte husholdninger brukt  
(til å koke velling av)

Det at en gikk over til å male på bygges-  
møller har sikkert gjort forandring — da  
kom skredning i brukt og visstnok også  
siktning — var i hvertfall kommet i brukt  
i 1850 årene.

Siden truskeverkene er kommet i brukt  
så å si overalt her er kom sorteringen fullt  
bort, i det bare 1<sup>ste</sup> sort fra verket brukes  
til matkom.

Til baking brukes hvitemel og rugmel,  
det siste blir nå ofte kjøpt, da de fleste  
ikke har rug

Sp. 2: Var ikke svare på. — Vit ikke sikkert  
(for 1850 årene)

Sp. 3: Mel som har stått noen dager  
har vært anset som mere heldig til baking  
enn ny malt. Værlig er å ta mel i inn  
til oppvarming noen timer for baking.

Sp. 4: En bennevneelse som nå forlenget er gått  
ut av brukt her var: "grøn". — For 35-40 år  
siden kunne en høre gamle folk bruke  
dette navn.

Sp. 5 Baksten: Den nevnte ordning av arbeidet  
er ukjent her.

Sp. 5. Brød og kake: For omtkr. 70 år siden var  
stikkorn av malm (slike som nå benyttes)  
lite kjent her i bygden. — For den tid bruktes  
— hos mere velstående folk — å stee brød  
i bakerovn (innret av teglsten). Dette  
brød kaltes "grislebrød". Denne sort  
brød er fremdeles i brukt her. Det lages  
av siktet rugmel, vann og rundeig.

De som för stekovnen kom i bruk her  
ikke hadde bakerovn, måtte nøie sig  
med å stikke brødet mellem to takker,  
(alm. kalt "heller") der var plassert således:

7 pisen ble takken lagt på et braunjern  
(d. e. en jerninnretning med 3 eller 6 tommer  
lange ben) Ovenpå takken ble lagt 3  
teglsteiner, satt på kanten og plassert  
med litt avstann langs ytterkant av  
takken. Ovenpå stjerne ble lagt også  
en takke, således at det ble plass til  
brød i mellomtakke. — Det ble  
fyrt med ved både under den underste  
og ovenpå øverste takken. — De som  
ikke hadde mere enn en takke måtte  
klare sig med å legge takken på skrå  
i pisen og stikke et brød ad gangen  
ved å legge det ovenpå takken, fast-  
holt med et jernlettje liggende på  
takken således at brødet ikke gled  
ned i pisen. Det ble da fyrt under  
takken — og visstnok også fra motsatte  
side av rannen (i pisen). Brødet  
ble laget av samme som nevnt for  
bakerovnsbrød, hvis vedk hadde  
økonomisk sone til det — ellers ble  
nok benyttet simplere sort mel (virket)

De fleste stikker nu brød i stekovn  
(alm. kalt "kaku"). Enkeltt bruker bare  
jirvirket hvitemel, skummet melk og gjær  
— andre blander med rugmel og vann.

Sp. 6. Her brukes nu forannevnte 2 slags  
brød: "Pislebrød" og "kaku".

Noen forskjell på brød som brukes til  
 helg og hverdag vites ikke mer lenger  
 å forekomme. — Fintil for omkr.  
 45-50 år siden var her alen. å brygge  
 öl av malt. Dengang bruktes å  
 stikke ekstra fin kake til jul, "vårterkake"  
 & denne var blannet vårter fra bryggingen

Enkelte holdt vedlike en gammel  
 skikk og tok en vårterkake fra jule-  
 baketen og gjemte i komringen på  
 staturet inn til våren.

Noe egentlig skifte i brødslag vites  
 ikke å ha forekommet her.

Sp. 7: Noe ekstra fint brød - benqnet  
 på gjester vites ikke å ha vært brukt  
 her utenom nevnte vårterkake.

Sp. 8: Glokake s. l. vites ikke å ha  
 vært brukt annet enn det i svar  
 til sp. 5 nevnte brød stekt på en takke.

Sp. 9: Her ble bakt to slags brød: Tunnbrød,  
 som bakes av råmel og ble benyttet mest  
 til sold og mjølje. Det andre slags brød  
 ble mest alen. kalt flatbrød og ble  
 av de fleste - bakt av havremel og ble  
 særlig brukt attåt kjøttmat.

Sp. 10 til 14: <sup>Det kanskje er litt kjunt her.</sup> Jeg har desverre ikke kunnnet  
 få opplysninger som kan anses å  
 være pålitelige. — Er så forskjellige  
 at det bare kan betegnes som gjetninger.

Sp. 15: Tørdeig har vært - og brukes  
 fremdeles til brødbaking. Tørdeigen  
 oppbevares ved å ta en passende klatt  
 av deigen og legge i mel til neste baking  
 - oppløses da i vann.

Sp. 16: Til bestemmelse av hvorvidt deigen er  
ferdiggjera brükes å kjemme på deigen  
med hendene. - Mykt bröd er alen  
brükt m. - En eller to dage gammelt  
anses mere fordeilig enn nybakt

Sp. 17: Strekinga oppgis å ta litt lenger  
tid med sürdeig enn med gjær. Ca. 1/2  
time i ovnen når sürdeig benyttes.  
Et kle legges over brödet, når disse  
er tatt ut av ovnen.

Sp. 18: Vites ikke å rare brükt her.

Sp. 19: Bakerovnen er (og var) mest anbrakt  
i byggeküset på de brük hvor sådant  
finnes. Ovnenes konstruktion er  
nogetlunde den samme som benyttes  
i mindre bakerier, bare tilsvarende  
mindre.

Sp. 20: Det har Joukomet for - og tildels  
enda - at naboe av og til låner baker-  
ovnen til naboen. Noen godtgjørelse  
Joukomet vistnok skjelden.

Sp. 21: Til oppeldning av bakerovnen har  
alen vært brükt graved. For merke  
på at ovnen ~~er~~ passe varm blir forsøkt  
med mel kastet i ovnen - og bedømmes  
fargen som melet får

Sp. 22: Til å fjerne küll og aske ut av bakerovnen  
brükes å feste en kvast av furebar på en  
stang - og rope ovnen ren med dette redskap.

Sp. 23: Når brödet er tatt ut blir i alen ved  
lagt inn i ovnen for å tokes til neste  
baking.

Sp. 24: Reservat under nr 5.

Sp. 25: Å, grisli' brødet er frundeles vanlig her. Med en, grisli' fjøl' blir brødemenne holt over den åpne ild i noen minutter og grislet. Grisli' fjølen (som er godt inntrukket med vann) er en trefjøl i tilstrækkelig lengde med plass til brødemenne i ene ende og avsmalnet til skaft i den andre.

Sp. 26 til 32: Vites ikke brukt her.

Sp. 33: Vaffel har vært brukt - og blir frundeles brukt av og til - både til helg og hverdag. Lages av hvitemel, melk, sukker og egg. Blir vel varmest brukt, når det skal være "hitt ekstra".

Vaffel ble her i gamle dage kalt for "Bakkels". — Goro blir brukt her - bliver vel varmest til julebakkels. Lages av hvitemel, fløte, smør, egg og sukker. Krydder vites ikke riktigt brukt i vaffel eller goro.

Sp. 33. Nidbrød: Noe egentlig stenoget ble vistnok ikke brukt her under siste krig. Endel poteter ble imidlertid i mulet - og mulet var som kjent ikke av prima kvalitet.

Sp. 34: Bærbrød har ikke vært nytt her siden nødsårene i begynnelsen av forr. århundre. Allikevel har jeg som guttunge hørt en gammel mann fortelle om bruk av bærbrød. (Han var født omkr. 1825 - født og oppvokst i en avsides del av det gamle Hóland herred.)

Han fortalte: I min barndom fantes det endda enkelte som av og til brökte barkbröd. Helt nödvändig m. h. t. nöd, var det ikke — jöteten var dengang kommet meget i brukt. Men folk hadde lært av sine forfedre at — hvis nöden ble så stor at bark måtte tys til — da var det om å gjøre at en var tilvennet med barkbröd — eller kom fordøielssygd om, muligens p. gr. av garversyre i barken. — Videre fortalte han at den bark som bröktes var av jürü. En skallet av den brüne ytterbarken og benyttet den hvite innerfor. Denne ble slådd av i strimler som så ble tørket. For riden å bli slått i småstykker med en aks-hammer og derefter malt — vistnok oftest på håndkvern. Brödet av denne blanding av mel og bark så ganske bra ut, men var ikke godt i smak. Enkelte forsøkte vistnok å bedre smaken ved å blande i bark av selje.

(De følgende spørsmål tør jeg ikke med sikkerhet være på.)