

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Baking

Oppskr. av: Rikard Røge

(adresse): Nå

Fylke: Herdal amt

Herad: Ulensvang

Bygdelag: Vikebygd

Gard: Røge

G.nr. 62 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Vilhelm og Türid Røge

SVAR

1. Kommet mot ein på bekkukvernar. Men viit ikkje noko om at folk her har brükt hand-kvernar. For nytta dei bygg til flatbröd og rügg og kvaite til krotakaker
2. Men viit ikkje om at nokon har brükt å sikta mjölet til bakinga.
3. Ein gjer ikkje nokon skidmad på nygmale mjölet eller mjölet som har stått i tid
4. Men viit ikkje om noko samman på korn og alt som vert laga av det
5. Folk har ikkje brükt å gå samman om bakstevn her. Ein plan lika nær ein stükjer kaker eller baker flat-bröd. Men viit ikkje om at flinke bakstev-kjerrihogar har reist rümdt og bakt.

Bröd og kaker som dei lagar her: flatbröd, krotakaker, mjölkukaker, potet-kaker, formakaker,

krümkekaker, små-bröd, knivle-bröd, stämp. Alle disse slaga er brükle no, men mjölkkekakene er mindre brükle no enn för. Til flat-bröd brükle du för bygg og havre. No brükar du rög. Til digen brükar du vatn. Flatbrödet vert stükt på hella. Til Krostakaker brükar du rög. För brükle du vatn i digene. No brükar du mjölk. Disse stükjer i ein bakaroven av stein. Til mjölke-kaker brükar du knivle. Digen rörer du üt i mjölk. Du har sükker i han. Denne digen er rennande. Mjölke-kakene vert stükte på hella. Til polke-kakene brükar du rög. Polkene mit du. Lå knodar du du sammans med mjölet. Kakene vert stükte på hella. Formakakediggen vert laga av knivle og mjölk. Dersom kakene skal vera sers gode må du egg og sükker i du. Digen er rennande. Du vert stükte i formakakedigen. Krümme-kakediggen vert laga av fint knivlemjöl, egg, smör, og sükker. Krümkekake-digen er rennande. Kakene vert stükte i krümkekake-jarn. Etter du er stükte, rüller du du saman så du ser üt som ein tär. 4 Knivle-bröd-digen har du knivle-mjöl, smör, sükker, egg, kardemomme

og resimer. Dei kinnodar deigen i mjölk. Kvitebrødet brennar dei med gjær. Dei som har elektrisk komfyr stikkjer brødet der. Elles stikkjer dei det i vanleg vedovnen. I småbrøddiigen har dei fint kvitemjöl, smør egg, sukker og bakepulver. I staden for smør har dei stundom fløyte i deigen. Disse brøka er små. Ein stikkjer dei i vedovnen eller i elektrisk komfyr.

6. Dagleg-brød: flat-brød, kretakaker, potetkaker og stümp. Til helg og fest nyttar dei mjölkkekaker, frøsa-kaker, krümkekaker, småbrød, kvitebrød og stümp.

7. Det er ikkje vanleg at dei har teke brødmat i huset til å selja fram for iøvnta gjester.

8. Nu vit ikkje om at dei har stükt brød eller kakeamat på gløir eller i røke.

9. Både hävs-bonds-folk og lumar og hand-verkar åt same slag flatbrød.

10. Dei har brükt å smörja råmjölk på flat-brødet för det var ferdigstükt. Dette var helgedags-kost. Det vart kalla skimmögäbrød.

11. Med ordet lise meiner ein det ferdig-baka flat-brødet för det er stükt. Til vanleg kallar ein ei brødskive i skive.

12. Dei lagar ikkje til noko serleg
til å smørja lefsa med.

13. Dei brettar hinnen medan han
ligg på hella. Dei let han ofte
liggja og stikkjast litt på kvar
side for kvar gong dei bretter han.
Dei ta eit tunneltok eller eit-kvart
amma rypå lefsene, så dei ikkje
skulle skringast for mykje ryp.

14. Når dei ikkje hadde gjær, laut dei
for kvar gong dei baka ta ein
kett av den synde deigen og
grønna han i mjøl til neste
baking. Denne deigen vart kalla
surdig. For i tida brukar dei
mest å gjara brødet med Æl.

Det var i bruk til dagleg.
Det var vanleg å lina gjær av
grannen dersom ein ikkje hadde
sjølv. Det var ikkje reglar for at
ein ikkje fekk gjøva frå seg gjær
eller sole-glud.

16. Når deigmassen var dobbelt så
vid som då dei sette gjær i han,
kjemne dei vita at han var ferdig-
gjara. Dei brukar mjøkt gjærbrød
til dagleg no for tida. For brukar
dei mein flatbrød og krøtaka emu
stump. Brødet skal helst vera eit
par dagar gammalt når ein byrjar
å eta på det. Då vert det lettare
å melta.

18. Krotakaken er av syra deig. Den vert baka på liknande vis som flat-brid. Krotakakene kjevlar inn med eit krotakjevle for at dei ikkje skal bli så seig under stekinga. Krotakjevlet er likt dei andre kjevla. Det er berre tynnare og har kvassare og lengre laggar som set fover i kaka

19. Flat-bridet og krotakaka stikker dei i eldhüs. Dei andre brid- og kakeslaga vert stekt innne på kjøken. Dei har bakarom. I den stikker dei berre krotakaker. Denne rommen har dei i eld-hüset.

20. Om lag alle har sin eigen rom.

21. Dei bakarommene som dei har her, hetar dei ikkje opp fire-åt. I rommene ligg ei firkanta hella oppå fire steinar, inn under kvart hjørne. På denne hella stikker dei kakene. Når dei fyrer legg dei ved under og på sidene av hella.

22. Etter dei hadde stekt krotakaker, nytta dei for varmen i rommen til slumpesteking.

24. For lenge sidan hende det at dei stekte brid i ei flægryte. Deir vit ikkje korleis dei bar seg åt med stekinga.

25. Det har ikkje vore brukt å setja bridet inn i eldslogar

26. Dei har ikkje brödmat som vert

koket for stuekinga.

27. Her har me eit brødslag som vert kalla smultringar. Dette vert koka i fjell. Smultringane er små kringler. Dei vert koka i fjellet til dei er brune. Deigen er av egg, smør, sukker og kviehmjøl.

28. Flat-brød og kretakaker kan gjymast eit år. Krümekaker og små-brød kan gjymast eit halvt år. Njålke-kaker, polt-kaker og forme-kaker kan gjymast i halv vke. Kvie-brød og stumps kan gjymast i vke. Her har få folk stabbier. Dei fleste lagar maten på ein lev.

29. Dei nyttar ikkje kakeshampel her.

31. Her lagar dei eit slag kaker som vert kalla lappar. Deigen vert laga av egg, smør, mjølk, kviehmjøl, sukker og litt natron. Deigen er runnande. Kakeane er så tette som ein liten ballerke. Dei vert brukt til helg. Dette kakeane vert etne mystiske.

Kaker stikke i form: forma-kaker (vaffel-kaker) og krümekaker. Dei har nytta kamel i bakverk.

34. Dei har ikkje i manns minne nytta bork i brødmjøl.

39. Ein har ikkje nytta muse til dyggset i brødet.

41. Her har det ikkje vore brukt å blanda kviehmjøl i brød-deigen.