

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmål nr. 80

Herad: Selverim

Emne: Baking

Bygdelag: Lørskogbygda

Oppskr. av: Per Kjörnsberg

Gard:

(adresse): Lørskogbygda

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Litt eiga røynsle*

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

*Etter Jonette Stoltet. 65 år, flatbrødbakar, Lørskogbygda.*

## SVAR

- Kvar gard hadde i regelen si eiga hekkjekorn, men det var ofte lite vatn åt kornum, og ein rakke ikkje alltid å mala med det var flåum.

Difor fant det ofte ei handkvern på garden.

Plassar og husmannsbruk nyt ofte på næraste garden.

Handkverna vart nytta frå og til fram til 1850-60 åra. Mange hekkjekornum vart nedlagde same tida, helst dei som hadde lite vatn.

Grovske maling vart kalla „grøpsing“, og mjølt vart kalla „gröp“ eller „gröpp“.

Ein „skreddi“ eller „rasa“ og fekk heilgryn som <sup>skum</sup> og vart malin til grynsmjøl.

Allt korn vart huska i badetu eller i gryte.

Stort sett har ein same mjølslaget sumä.

Ein nytta beste kornet til grautmjøl, litt ringare til flatbröd. Til flatbröd vart nytta bygg, klandkorn og somme tider havre. Derksom ein hadde rug, sette ein til litt rugmjøl.

Til „kaka stomp“ nytta ein rugmjøl.
- Mjølet. Likta mjøl kom i bruk med bygdekvernume. Skredet nytta ein til ku og gris.
- Til grautmjøl var det mymalne gjort.

Ein tok det ikkje nógje sælis med flatbröd.

4. Samnærni for alle dag korn og urter: "bör".

5. Det har sjeldan vori flere om bakinga.

Bakstekona kunne få ta med seg vepkje og baka litt åt seg sjölv etterpå, dersom ho ikkje hadde bakstereidkap og takke gjeme.

Det var mange "bakstetjerringar" som del stod ord av. Dei fekk meir baking enn dei rådde med. Dei har alltid spätt og baka, og gjer så eini. Berre til lefsebaking hadde bakstekona hjelp, og då kurre med slinkinga.

Svar på spørjelide m 80. Flatbröd.

I Ein brukar flatbröd eini, og must til kvart mat, men helst altit annan mat sidan 1890-1900.

II Ein baka must bröd av byggmjöl, men og av blautkornmjöl (havre-bygg). I eldre tid smytha dei ertebröd: urter og bygg, must til skogs- og selubröd.

Til jul og påske baka dei "lynnbröd", som var av sikta mjöl og ikkunda mykje rugmjöl.

"Lorda's bröd" (kvardagsbröd) til heimbrök var tjukt og helst av bygg. Rartbröd var og tjukt.

III Kvardagsbröd baka ein helst vär og haust, så "det rakk i hopatt". På små-gardar baka dei oftare. Det kom seg truleg av skort på materialar. Ein laut eller setta seg etter hjelp og aking.

Bakstetjerringa byrja bakinga ved 6-7-tida og helst på til sine kveld. Dei helst sjeldan rekning med halvt på bröd, men dei siste 50 år har det vori skikken at ei flink "baksteskulle" skulle baka av 4 hytter (a 10 kg) polster.

IV Det var must alltid berre ein person om bakinga. Lige hjelp var vanly på storgardar og ofte på mindre gardar. På plassane baka dei sjölv. Brödbakarar vart kalla "bakstetjerring", "bakstetrimfolk" og "baksteskulle".

3

Med alle gjenter frå smågardane laut lara seg baka. Døttene på storgardane var det minn ervidst med. Dei fleste småkarsgjenter som var borte og borte, lærde seg baka - minn og mindre bra. Flattbrødbaking hadde folk at ei kjerring skulle kunna - til eige bruk.

V. Ein laga diigen bakar dagen. Skjal av bygg, havre rug, grærter. Før poteten kom i bruk, fortalde gamle folk at dei blanda i borkemjøl og mosemjøl. Ein "knaddi" diigen; anna munnring ukjent.

VI. Slappa av kokte poteter har vori i bruk så lange folk veit. Vanlegvis brukar ein berre potet blanda brød. Det er best i smak, og så sparar ein mjøl. På poteter i brød ukjent. Dei kokte potetene klemde ein sunt med ein "slapp". På større gardar hadde dei potetkvernar av tre. (Ein skene firdi potetene inn gjennom ein bronng sylinder).

Potetstappa laga ein kvelden førest, så ho blautna litt, og ein fekk knadd i minn mjøl. Av gamle poteter laga ein slappa om morgonen bakar dagen.

VII. Ein meiner eldste bakstehellen var av stein. Nå er dei av jarn. Dei eldre var ca 1 tomme tjukke; nå er dei tunnare. Diameteren er som føst, 70-80 cm. Bakaromn ukjent.

VIII. "Baktveden" var gammalt attende av "lurrgran" (s: Not-surka) fintkløyvd og ca 50 cm lang. Nå brukar ein skuffare ved ei "pansring", eller kjem ikkje stamme ut til kanten.

IX. Ein knaddi til 8-10 brød. Hadde ein rugmjøl, knadde ein i det sist. Med rugmjøl vart diigen seig, og brødet betre i handama frå fjøl til bakke, munde vart oftest hardare.

X. Reit brødemne

XI. Mange hadde bakbord på støttar, kalla det likevel bakstfjøl. Andre legg bakstfjøl på eit gammalt bord.

4

Bakstjula var vel 1 m lang og 80 cm brei, hadde list langs  
helt langsida lengst enda og list derifrå på halve krossidene.  
Ein la brødemul på fjøla elta det godt, skar av det som var  
for mykje, om så var, klemde det ut litt med handa og let  
vinstre handa forma emurkanten jamn, la på brimjøl  
og kjevla rett fram, svingde rundt 1/4 gong rundt  
med "blikk-stikka" og stråpte samstundes under omis-  
mjøl, kjevla no ut til vandy fjukklik, tok så "lagg-  
trinsa" som jamna det betre ut, skar av kantane  
med kniv eller skjæretrensa av marsing, tok so  
"pigg trinsa" som laga ei mengd små hol i brødet.  
Med blikk-stikka lyfte ein frå og til brødet under arleidd,  
fekk dermed luft under så ein svinga det litt med  
litt stønad av vinstre handa.

Nå skulde brødet få takka. Ein la bakstikka på  
brødet så det vart eit segment halvveges fra midten  
på vinstre side av stikka, slungte så dette innover brødet  
og rulla så brødet på stikka og la det på takka og  
rulla det ut der. Brødtinen var litt mindre enn  
takka.

XII Kjølet var ein svarva sylinder av bjørk ca 40 cm x 8-9 cm  
med handtak i endene. Det var utsvarva, eller i  
kjevlet, ca 6 på tommen, men ingen slike på langs.  
Ein kjevla mest rett fram og attende, men skanton  
og litt på skrå ut til ypperkanten.  
Nokon annan måte enn nemnt bruke ein stekje  
til å jamna brød kanten.

XIII Forebaking og etterbaking ukjente omgrep. Ein  
falsar herre om kjevling og trinsing. Då brødet  
hadde bestemt rett stodikk eller kjevlinga, trinsa  
ein det med laggtrensa. Med det fekk ein betre  
kjensle av kvar brødet var fjukkant. Dessutan vart  
brødet mest som eit vaffel eller trinsinga.  
At hiven sette seg fast når dei baka kom sulst av

at deigen var for blaut, og for gode brødbakarar hende det gjørd. Men dersom gali var, brukte dei bliktslikke, men eit slikt brød vart oftest holub.

XIV. Framgangsmaaten tilra gjo. Ein brukte allit bakesstikka til å flytja brødet ned, og med den vart brødet handanna under stikinga. Stiking 2 gonger ukjent.

XV. Ein vatte aldri vanleg kvardagsbrød. I eldre tid gjorde dei det ofte med heunbrød, og brukte da vatn med mynnis i. Summe kalla det brødvat. Dei skrotte på med visp eller ei felle.

XVI. Erfarne brødbakarar ville helst inga hjelp ha. Dei som berre baka litt åt seg sjølvre gjo og til, kunne ha ein gut eller smagjente med til å stika.

XVII. Ein la brødet i lad på eit bord eller ein lem.

XVIII. Det kunde mjølet deoka ein ar og gar dyra.

Vanleg kvardagsbrød la ein i heile liivar. Til søkr- og skogsbrød laga ein „vikbrød“ i form ca 30 x 20 cm sammanlagt varmt på bakka. Ein „vikti“ det over bakesstikka og la det i lad med ei lit fjöl ovanpå.

XIX. Brødet lag på eit bord i bakastua eller på høvedeg lem eller slind i ku eller stabbur. Var det mus og anna avåt, laut ein ha det i kiste eller ein turke med lok.

XX. Ein la brødet i brødkorga, ei flat, vid korg og sette på bordet. Ein tok inn til - solv leiser og la i hjøken-bordskuffen. Skorgarvann skifte ofte ut brødet til arbeidsfolket, 1/4 brød og meir eller hjukkliken. Flatbrød var føredagsmat, Ein hadde litt smør og „saltost“ (paltost) attåt. Fl-brød til dugnad og middag attåt om det var sild og kjøtt, og dei la dei surelmaten på brødstykket. Reftavorden var flatbrød med saltost - og litt smør. Gamle folk med dårlege tenner fekk blautt brød, eller ekkje. Skjerpa brød lite brukt.

6. Det vanlige brødet var flakbrød. Etter at potetene kom godt i bruk, baka folk mykje potetsstomp i rindukira. Det er mykje brukt einnå til kvardags.

Til helg og fest er det heunbrød og lefse. Før kornfuru kom i bruk, baka dei "kakustomp" av rugmjøl. Fyrst brukte dei siurdeig, seinare fekk dei "gang" på bryggeriet. Dei skikka stampen anten på tekke, i panne, gryte eller i oska. Kakustompen gjekk av bruk i kring 1900. Vanleg ommbrød kom i bruk frå 1880-90. Andre brødtypar har ikkje vore vanlege.

7. Til uventa gjester la ein heunbrød til sides. Serleg ommen på gjestebrød minnst ingen.

8. Ein baka kakustomp på denne måten på setra.

Stogsfolk brukte det ikkje, men hadde ferdugbaka smet.

9. Det var skilnad på brød for husbond og tenar på sum stor-gardar. Hantverkara fekk bra mat, ofte òt dei med husbondsfolket, men det har ikkje vore fast skikk.

Flakbrødsloaga var heunbrød, av rugmjøl og poteter, oppskåri varmt i små kvadrat. Kvardagsbrød var baka av poteter med bygg- bl. korn eller havremjøl. Slike mjølsort sjelden. Urtebrød var av byggmjøl med noko erte i. Vikbrød var vanleg kvardagsbrød samantlagt til rektangulære leiv og vart mykje på setra og i stogen. Tøllbrød var sprøtt, godt skikt, litt heun kvardagsbrød - einnå i bruk i mjølk til kveldsmat.

10. Krukabrød iekjent.

11. Oudet leiv er ikkje og har truleg ikkje vore i bruk. Ein sa berre "eit brød". Dei brødekive kallast "katvskive".

12. Lefse er baka av poteter med lite mjøl i og mest fint rugmjøl. Ein brukar berre dette eine slaget, og berre til høghid og lag. Ein smiør ikkje noko på ho. Ho er mest bruka til lutfiske og kjøtmat. Lefsa er alltid mjuk.

13. Ein brukta berre til stogsfolk og sakufolk. Lefsa brukte ein på midten og legg eit linkelede i kring lodt

2  
7

Ein la gjernu ei fjöl over vikkbröd og eit lok eller  
2 fjöler over huilt bröd.

14. Ein brukte surdeig, og tok att litt deig etku kvær bading  
og la i ein kop eller ei skål med mjöl i kjellaren.

Korlis ein gjorde når gjernu skulle lagað, fór ein ingen  
rede på. Det var vanleg å læna surdeig. Folk her kjøpte  
eit lite bröd hjá bakararum, kalla vörkerbröd. Det var  
særlig gjera med öl. Omdu baka slikt bröd heime  
er uvíst. Sei kjøpte „gang“ på bryggriet. Det er einast  
uvanleg ordet ein veit-og gjær.

15. Sjå nr. 14. Ein rulla surdeigen til ein bolle og  
la i ei skål. Ein löyste han opp i lunkent vatn för  
bruk. Surdeigen var ein lit ein tok att av bröddigen.

16. Ein kjende om deigen var gjera: 1. av lukta, 2. ved at  
ein gjorde eit hol (rettare sök) i deigen <sup>med knytnæven</sup> like etku knainga.  
Gjekk det att, var deigen gjera. 3. ved ei fyrstikke, men  
dette har komi i bruk seinare.

Stå brukar ein gjærbröd over alt. Dette var det  
mindre av för 1900. Mange vil ha det ferkt,  
trass i alle åtvaringar mot det, avdi det smakar  
betre og er lett å byggja.

17. Ein stekte brödet laugeant, ca 2 timar og med lite varme,  
særlig i fyrstinga. Ein tok det ut og smurde det med  
sukkervatn sume stader, andre smürde ikkje. Mange  
la eit handklede over etter stekinga.

18. Sjåra flakbröd er ukjent

19. Ein stekte i konfur. Före konifurum kom, var  
ikkje gjera bröd mykje bruk. Bakaromnar fannst  
berre på store gardar, men korlis desse vart bruka  
i eldre tid veit ingen nå.

— 24. Steking mullom takku ukjent. Ein stekte  
nok på varm kulle med ei gamal gryte belod over,  
omdu det var hult den för ontala korlis koppen, som  
vart baka sålvis. 25. Drisling er ukjent.

- 8
26. Tungen seier om koking for slankinga. 27. Fell bort.
28. Vanleg omnsbröd legg ein i ei trekiste, om sumaren ofte i god, luftig kjellar, om vinteren helst i kjøtensköpet (i alle fall på smigardene. Hadde ein kjellar med imegang utanfrå, lagra ein omnsbrödet der året rundt. Mange la det og på stobben.
29. Figurkaker er ukjente. 30. Fell bort.
31. Så lenge omnsbröd har vori i bruk, har mange baka brödet av mjölk og mjöl. Vatn brukar berre dei som er mjölklausse. Men dette har alltid vori vanleg omnsbröd
32. Ukjent.
33. Vaflar har vori bruk lenge før ein fekk konfjuring, likeins goro, men den siste ikkje nultom småkøisfolk i første tida. Skrivarbröd har vori mindre i bruk i Kalverum, men ikkje heilt ukjent. No vaflar har folk hatt ei utal slag, ettersom dei har hatt materialar for hand. Dei er komne min or bruk i seinare tid, og vert <sup>ferre</sup> nytta når dei vantar omnsbröd. Gode vaflar skulle det sua både egg og fløyte i, og dei vert ofte nytta til framangfolk. Råmjölk slakte dei og vaflar av. Goro var berre til høgtid og når framande kom. Til kvardags brukte dei ofte vaflar av mjölk og byggmjöl med litt kvite i. Goro har helst vori laga etter nye oppskriftar frå kokbøker og er truleg innførde med desse bøkene. Anis og karve er ikkje brukte. Nödbröd vart ikkje nytta under siste krigen. Men har truleg vori nytta seinast ikking 1850.
34. Borkmjöl vart nytta på ein gard i Fiskoybygda, Kalvea, i 1850 eller 51. Det var truleg furebork. Anne Kalveen <sup>f. 1843</sup> sag ein barkambar stå ut på gardsflusen på Kalvea sumaren 50 eller 51. (Ho vart seinare kom på garden.)



Det går segur om at dei blöfthe borken, men om dei  
burka han noko fyrst, vit ingen viss. Etterpå laut  
ham i alle fall burkast. Deretter mol dei hau på  
haukroem.

36. Ein har i alle fall nytta det i flattbröd.  
Dii blanda det inn i anna mjöl etter som kor mykje  
dei hadde av vauely mjöl. Ein meiner at bork-  
mjölet vart koka fyrst. Alm veks ikkje i trekk.

37. Ingen trudde at borkenmjölet var helsesamt, men  
det går segur om at dei frista få borna til å  
tru at dei vart sterke av det.

Ein mann som var född i 1830-40-åra skal ha sagt:  
„Je hadde mjöl som var så grovt så je bar det  
i hve foruta sekk. Da je it så gut je, å da  
je dret så skrek je, å da je såo bak mei så  
såo det ut som e'ny små-vedhau“.

Sette segjer på „naturalistisk“ måte nokså mykje  
om korleis det heile var.

38. Folk segjer at somme frista å blanda leimjöl  
i borkmjölet, og då var det ikkje så rust.

Segre at nok folk, men ein kan ikkje finna  
at dei blanda ho i bröd. Forse har ikkje,  
det folk nå minnst, vori nytta.

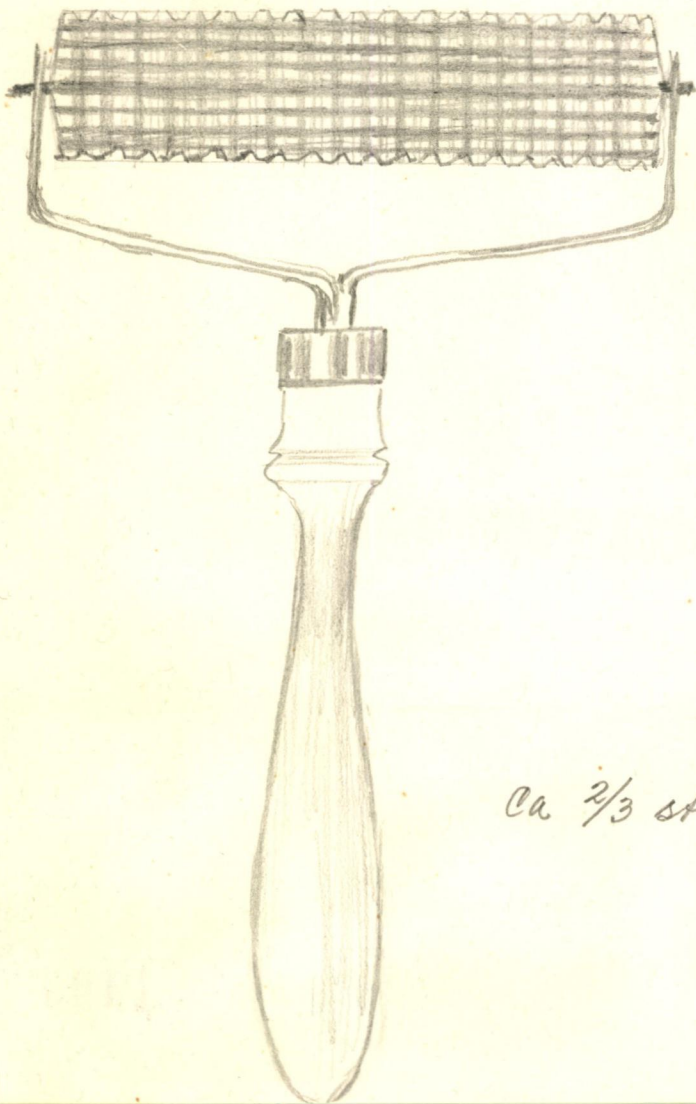
39. Ein har nytta brödmose som dryggel i potet-  
stomp. Mange sa mosen var betru enn borken,  
men han har lüely vori mindre nytta.

Mange meiner mosen vart plukka om hausten.  
Moen var stram i smaken. (Det same sa dei  
om borken og.)

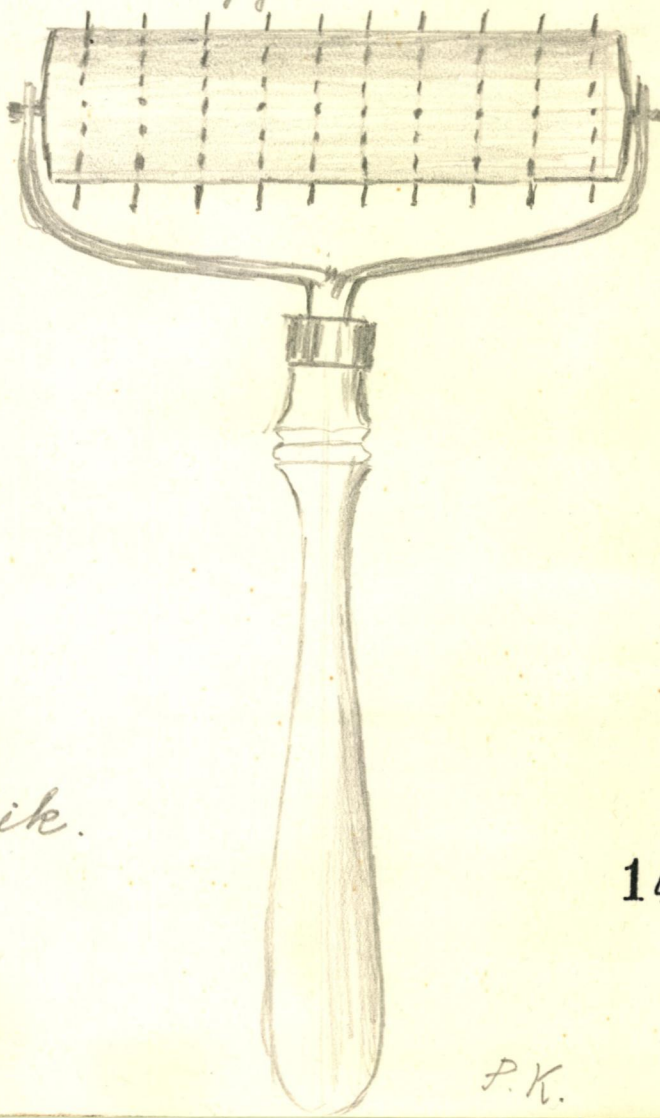
40. Ein nytta *Cetraria islandica*, „krödmåsa“  
Korleis ein blanda er nå ukjent, og det er uviss  
om ein brukte han i anna enn bröd og stomp.

41. Ein knasa leina av unge dyr, ganglener, med  
slaggje og mol sidan på haukroem.

Taggtrinse



Piggtrinse



ca 2/3 storlike.

1495

P.K.