

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Baking

Oppskr. av: H. Enger Helgesen

(adresse): Skua St.

Fylke: Hedmark

Herad: Solli

Bygdelag: Skogenna

Gard: Mostua

G.nr. 16 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):

SVAR

1) Korn og kvern.

Ja - alt korn var malt på bekkjevern.

På en stekning av 8 km. er det 8 kvern-
beker - med korn tilhørende hvert bruk
i den eldste bebyggelse. Det er en kvern står
i Hikkelstien. Noe andre brukes Trygve Høyen.
Det var fornye år til, at jeg kunne besigtige
den - Men skreppen står - og føderåds korn
der forbalke, at det var så gildt å få vara
men bespar på kverna (Him er 72 år)
og de hadde ikke anna enn byggmjöl da
og i en formaling. Sist brukt omkr. 1890.

At det er brukt håndkvern kan tenkes. Der
finnes et par stue - håndkverner, som salt-
kvern. Til nærbeige ble det nok reve korn
til grøntmjöl. - Alle solpugge bakker
var utlagt til byggaker - som alle bruk
her henger langs fjellens sider. Smålen-
dingen var sitt korn i "sakk å påsø" fram
til kvern, ofte langt.


Ellers kan en finne kvernstien opasath
til bord ved hytte og som sikring på
taket, hvor illestedet er - i garasjer m.m.
(e mol - e ska mala - e mol - e har
møle)

Har ikke råkt alle noen, som kunne beutke om ulike måter å mola kornet på. Skilnaden kom vel med brensingen til den gamle bygdemølla i Skouelodal, Strandmølle. Her kom korn å mjøl fra Ringebu. Breg var nødvendigst tilskodd for baking. (bindemiddel)

Om korn - Her er nok sagt ^{om} harde tider å brange kår. Der var jemt byttehandel med dölme, a fardafolket for både med slæ og kløvhest. ~~bruka~~ og sommer. Den forrige brukte på Storbakkmoen, byttet en 4 års hest for 4 tdr. korn, og en solgje en ung hest for kr. 50- og 1 tdr. poteter. Det var ikke brukt mye poteter her. De er jo ikke årvisse, å så ble en dæmme av å ste dem. - Almindelig var å dra over fjellet med tjær, som vederlag for korn å mjøl. For 70 årne malk de nok kornet på de gamle kværner. Nordre del av Sollia, hevet poteter fra bygden (Ringebu.) almindelig utkale-irni bygg å gjør det tildels nå - da behøvet ikke dekkas alle år. - Jeg kom til Sollia 1885. Prestens å andre kjøpte da mjøl hos Piene i Trondhjem. Noen også fra Trøernes og Pöülsen i Kristiania. Rørosbanen hadde vel fungert i 15 år da. Men jeg erindrer da, de ofte forrykuede var forutatte fjeltånes. Og alle var vi klene, til vi fekk høn jeta kara vore.

Skonslag for de ulike sorten bröd - bli nevnt یرner - bröd eller kake.

No. 10 - Kyrans bestyrskets omgång i bygda.

Her har og vært fleu Bestyr. Ved Anna-
brunfoss stod ovnen innu til 1940. Huset
ble da ominnredd, til bruk for sag-
mestene. Det blev itvidet sagbruk
akkurat da. Ovnen er no plásert ved
inngangen og er dákket  i jordlaget.
Skál og riss følger.

2) Hornet vart bróske på låven og sik-
ket for agn og stübb. Har nyliq sett ett
säl - 90 cm. diam. riktigtok bündlöst
no. (ungdommen har brukt å rime sig
i det) - 2 mindre sälar heng på stebbües
sammesteds. Gjinner ikke til mer enn
en formaling. Slikking for bröd og gröt-
mjöl. Agn og avfall kom i fjösamma.
Snypp mä koges å myllas i sörypa.

3) Nei - nymöle mjöl er ikke så
godt å baka, som gammalt. Det har
lett for å blötne - noget som og komi-
ner av god eller læk hösting. Råbjöggh.
Kvornes kün som „nymöle“.

4) Grön - er sammann for all mjölmalt.

5) Det er ikke (ikke) så lettgrundt her i
byggda, at det lönte seg å gå sammen
om baking. Da hadde det var - fekk en
gjort mest - när en var på ställe å
ikke dro anstand. Ikke alle hadde
panneküs - bagstüs. Fjös - hvor det var
äre ble brukt - Fjösamma stod ikke
sammen skær - å det gjole bakka an.
Stenbullen i eldste tia - vart bekham-
ra - skuer til liggeföter 3-4 og så
ett resverk for å få bagstfjöla i le

4

av, nordenvinderna og hans åttio" - som vi
jo kjemmer til fra erindring. Da reserket
var e barhytte, i alle tier har det vil
vært tilfeller, en har vært gla for
bygearbid. På gala var det mye leid
bakstülle. Det var heller ikke så ^{vanskelig} vant
om dem før. Da her var mange sær
dyktige baksteküller. Unge og eldre. De
bakte 5-6 røker om våren fra 6^{til} 8 efm.
på samme sted. Fra 0.25 - så steg det
til 30-40-50. Vollsont. I 1936 var det
noen, som riste til Koppang å ar-
bidet for salgsvare. Her ble betalt
kr. 2.50 pr. dg. Lønneu i Lollia hadde
nådd 1.50 da. No er det ingen, som
drivu som bakstülle - om det er
8-10 kr. dg. plus kost. - arb. 8-5 efm.
Her no bærer dem hör å seg - å om-
bredet er: Vi vil ikke tulle å bedala.
Der fokommer bygearbid blandt
folket - såsom søn ^{og} Stakkehjelp mot
bakst. Her er mange flinke bakere no
og her kan vi ikke være flabbiöd fornta,
om det er aller så mange fabrikker i
landet. Det er iluo slikt som hembakä
biöd. De var nok artig verd diplom
alle de gamle sletne å stivögde kvin-
folka - med den lange arbeidsdag og de
lynsletne forskillinger i förkledsnippus.
- Og no søv dem ämmer torva.
- - -

På nordre Nesset finnes en klebsten ^{helle} takke
sittende bakere hörer fortiden til - Her hører
"slätt" de sikk 20 år. Bölene sikk den dag
idag. Her vor inngift döler slät.

6) Platt-bröd - hart bröd - var hovednæringen her i byggede. Grön og sügel. Bakinga höcke sel väsarvide - mun ble fokalt om höcku. Alt eftersom en var försynt med mjöl. Det var ikke alle, som gride å ha „årsgröne ünna. Det var å en hel skabb av vinkauer og raksküller altåt, som sikkert var bra brödknekkere. Byggbröd er regnet for det kraftigste og dærgeste. En blanner med litt rug i vore dage for det er godt å baka. For skrede en med det slik det var og dette leisa i 4 for å få den på lakka. Hjerner ikke sel nye typer. Det er formalingen - som er forandret. Sammale bygg - spidset - dernest - likeså andre kornsorter. Emflyttere har ikke stabilisert sine skikke her. Hjernes bare av navn.

7) Ja „bileticket“ var i orden for uventa gjester. Det sto ferdig med - rönbröd - skrivabröd - rönhymkake - siruphymkake - avletten å kruller m.m. Folk var så innerlig beskedne, kass i gjentatt nöing om å eta. Det varte å rakk - som om det var „skuebröd“.

8) Det var mange gjalen på en Tale, (bortet kir) sa min kjære soigermor en gang him fortalte om mor sin og mor-mor. Det var like mjöl i „hida“ (skindpose) røykfull åre å fara hi og kjett å få sel noe, å det vesle som var.

9) Flatbröd. - - I örken var det så små
 slags flatbröd för husbond ä tenar. En
 baka "kvitbröd" sköre kil i pirkanten. (pink)
 Tel handverkera var framsett alvunde-
 lig bröd; men elles var det likan still åt
 dem, enn åt tenarn. Somme stae s-att
 husbondfolk i högsete - (ja alle tier det)
 så handverken og så tenra ved same
 bord, ä så var maken läkere tes lenger
 ner du satt. Likesom det til 1945 var
 særskilt bord ä mad til husbond og
 ett annet for tenar og husmænd på
 kjøket. - Det var baka skivlelse og
 mjuklelse. Simpel tykke til förädigind.

10) Jærnkabröd ikke brukt her.

11) Leiv. - Her brükes ordet lelse. Riv ikke
 stunn lelse nu - ka im e brödlelse ell to.
 Ornstekt bröd - kakü - kaküskive.

12) Lefse lages av rugmjöl - vand kokes
 opp - gjenn med en håndpill sürsvös-
 mer i og litt salt. Glæs kokende i
 melet ä röses kraftig, så det ikke klom-
 per. Skader ikke ä ha litt byggmjöl - gryn-
 mjöl. Hindrer klepper. Stan lages kvellen för
 bakingen. Es (gjer) om önskes - dog ikke mye.
 Lefse med poteter. Gamle poteter kokes
 ä skulles. Hales. Sjös dagen förud. Mel
 har en ikke i för digen skal bakes. En
 knar emner ekersom eller en to-ke,
 såvidt de seger tel. Ja - til alle höitide,
 anledninger og kveldags. Potetlelse ä sylte
 höer jula til. - Lefse til niste for kor-
 tere süre kan gå an - men som reisemat
 er den tung og tørker. "Lefsekliving" her

7
er vist når unga ligg om å få „vestlefsa“
(voldlefsa). Da finn ho mor litt godt tår
römbytta å litt sukker og klines godt å
vel inn, å legger den saman mjuk og
varm. -- Lefse er mjuk - flatbröd hart,
13) Brekking. -- Nye bröd vart ikke
brutta. Store stöer 60-70 cm h. lagt
flatt på hyller å skap eller i store
kar å stampen (Koinsäer). 350-400
lefsen av 100 kg. etter kykkelsen. Mindre
plass krave for bröd bruttet en gang og
legges tel innse siden. Ikke vann-
talebruk, legg - (brutt) ikops inn gang -
(dobbel) brutt to gang - trekant - riste
bröd - vikkbröd brutes to ganger, så
rindkant kommer mot ret og brutes
igjen to gange - korvolitt form. Dette
er ristebröd - skogs å fedabröd. Leks-
bröd - legges først to gange å så på
midttun - rindingen inn. Legges om -
skjæres i stöa. Legges saman varmt
å ikke helt skarptekt. Terjes (press)
legges utover litt (arkjöles) för det kom-
mer på stöa. En bör ikke vere för
snar tel å rive lefsa så sakka. En
siste avdampning er en skjönsak.
Allt bröd fejtes för ikke å bölne opp
(ülage stöa). På ett statör sto tre stöer
med flatlagt bröd. Efter en tids förlop
(ene stöa nesten oppbrukt) ble en var, at
fler levte med. Det meste stöa var inn-
hillet. ca. 8 cm. ring å tak stod fint
igjen. Innholdet her var ufyseligt.

Allisene som ble fangt var i godt hold.
Fra 1888 - Musefellene var pinner og stenkjeller.
"Det er bare å vera sketsjomis enn sketjoms."

8
14) Gjer å surdigg. - Burre - brygje å baka
kjinner vi alle til fra gammalt. Burrens
gærker å ølstamper i fævannet.

Hvor de henta første lappgjæren tier histo-
rien om. Ikke så langt som til Hama vins-
nes engang, har vi noen oppskrift herpå.
Oldt høit høid var iken es. Det var med
bakeromn å lettere adgang til høg-
mjøl det ble brukt for es. Der var
4-5 bakeromner i bygda 1885 som
tok til å bli gammeldagse. Det var
ikke mange kompyre her da - men
hadde fått innpass. - Surdigg var
¹⁵almindelig gjæringsmiddel første tia.
Kokt vand - lünkent - røgmjøl - sukker og
salt gjæres. Står noen dg. røres i.

En oppskrift fra den tid polita vakt
kjennet - ble og benyttet siste krigstia.

3 rå poteter - litt slou - rives - $\frac{1}{2}$ kopp
sukker og $\frac{1}{2}$ kopp salt røres i - spes med
kokt kokende vand - til det blir en tynn
suppe. Står til det er lünkent. Da irøres
gjær (en literes bit) (lappgjær?) som er utrøbt
i litt lünkent vand. Her står i 24 timer
i ett høit fat - vel overdekket - på et
lunt sted. Fylles på flasker - korkes å
lakkis. Oppbevares i kjeller. 1 segl ti 6-8 br.
Ha alltid igjen en flaske til ny sett.

Her i flere år solgt gjær. Oppskriften har gått
rømt i bygda. Brukt for pressgjæren kom.
 $\frac{1}{4}$ kg. Hümle - $\frac{1}{4}$ kg. sukker - 2 s-s salt - Floke
eller ring - eller bl. Hümleu kokes i 4 ltr. vand
siles - abkjøles og tils. suk - salt. Mel vispes på
til en tynn suppe - står i trekkopp eller krøkk

9

Best å pakke inn kjølet. Skal lukt å varmt
oppbevares i kjellern. Røres opp når en tar
av den. Skal ha du „Gong“ å bakar å brygge
det du vil. - Tunding oppbevares i mjølbin-
gen - laipen eller lörkes.

16) Ja det er en skjönsak. En kan sjå å kjinne
om deigen er ferdig. Det er ikke altid den er
ferdig, om den er oppbläst. Er den i blökste
laget - blinker det vassfullt i ponne - setter
sig på handa (klime) å da kommer rårund
Skangler noc mel - knas og går oppat. Det
med bunnende stikke, tror jeg er ombrukt,
som å kenne varme på e gassblære på isen.
Ja det vil ikke bröd fortunger flabbrödet
veldig i vore dage. Det er svikt på hjelp
i alle gener å husmora speker kakina
i stek oven, jemt me ho koker dögurd.
Det er mange som er gjert (kjert) på ny-
stekt kakie. (Kakie er det skjøggeste ord vi
har i Lollia - synes jeg.) Kakie - ombröd.
Ligger helst nattem over og lengre - Tröiere
og sindere

17) Tunding höres altså gamle steinom-
ner til. Her var det ikke bra med brävarme
Ni skulle det et helt dög^{til} - da var det vil stein
altihop. En spekulant fra 80 årne solgte
bröd. Det var bra til å begynne med.

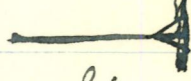
Etterkvart ble bröa kaldt - klokkebruner.
Vil ein ha brödet rätt - kan ein pakke det
me det er varmt å legge det i kjellern.

18) Kjinner ikke hard gjera bröd. Lefe med
es bakes som flabbröd. - Rippet kjole -
bentil (Örshöin) ölg. fint rippet på laugs
å bris - jörötil (te med stälkiften) tilskilt

19) Skikinga. En heldt kel der det var
äre (preis). I mangel av ^{eldsthus} pannhus - gammel-
stua - fjös - ike. Ingen har bakt i kjeller
her för de nyere brük kom til. Bryggsthus
inne i stuebyggingen.

20) Nei -

21) Svaa slags ved - noe så höit - med
bjök. 40 cm lang. varmeqr. prøvd med mjöl.
Sletter opp döia - å gir dig tia.

22) Om skrapen var en skär 
med bord eller jönnplade - sopelime.
Det stekte rök, ho var kölet å äskegrä.
Kakia. Tor ikke ettervarmen vart brukt
her. En brükte jönnbröd - og takka til
23) Smälbakt.

24) Sjerbröd vart stekt milla to bakker.
Ja endog ikke ad komfyrn var teke i
brük. En syntes kakia var bare. Var=
men vart helt så jemt som råd var.
Nei - men ho Tomine var ikke räddaus.
Ho tok ei gamal ystepanne. Vende botken
opp å stekte flabbbröd på. Gladde 8-9 bon
og er no 80 år.

25) Trilling - overlata jeg til Hanna bins-
nes - Husholdningsbog for karvelige
familier i by og bygd - Fjende utgave
1878.

26)

Kjinner ikke annet enn klubb og
navagraut. Hard gröt - skjar av et
stykke å bik av den. (ordbokje) sprök
Det var ikke giflens jinke, för ho kunne
slampe graut - så fentru kaur kin-
ne danse på skörpa.

27) Nei -

28) Horleis gjöymur ein bröðit.

Der er et godt stekt, har en sköpp på stobbinn
likesom de forlungot overflödige kornbunge-
kar-sær-stamper nyttas til oppbevaring av
mjöl og bröd. Der det var smält stekt, nytte
det smalt med bi. Brödkorga hekk oppinner
faket i stua eller svälv-bislaget.

Brödkorga ca. 50-60 cm. dim. bögen 15 cm. br. granff.
Tint bröd ä biketi var mest lagra i kiske

29) Kakekumpel ä figürkake ikke kjunt.

Rosettbakkelse er brükt til skjeldenhet.

30) Nei - - -

31) Det eneste er takkake. När kjyn ber-
har vi råmjölka. De tre fyrte måla blan-
des til kalredans. Noe av denne ä fjude ä
funte mäl til takkake. För var det byggm.
No kan du laga den med bygg-(gryn.) og
hveite. Takka smöres med fett - kossa öses
på i form av pannk. Legges i et lite-
voldi traug og eter så lenge det rök.

32) Nei - - -

33) Jönnbröd - - - Goro - avlett - wafle - Rön-
mebröd - stekes på takka. Skrivbröd - krüller.
Oppskjuffer på biketi i mäl ä vekt har vi
ikke. Det er skjüssak - prøve dig fram.

Goro - henviser til H-V.s. - Avlett - her til
lages en kossa av: god søt fl. (eller sūr)

2 kopp - 1 kp. sukker - 2-3 ss vand - för var det bygg
no lb. eller hvkm. Kossa legges i jernet med ske.
skoletter legges flatt - krüller - krünk. rülles
om pinne - mens jernet er varmt.

Til innbegge for skrivbröd kan kossa
være skimmere - men må slippe jernet
uten smurning. Avkjöles ä legges på hinannen

Høse en skriv på - ge røme - dog ikke altfor
 fet - (bliv for sprøth) sukker ikke smak å råd.
 Gamalt var det å krupa på sukker. Det var å
 få - men penga var små. Jøe brukt grynn. (bygg
 no hode. Jeg poetrekker litt av hvit. Skrifte
 står bare ikke kammun. Innd grov å fine.
 Tinnu kam til hvitem. Gamalt intet krydder
 no Cardem. Det mylke ikke med skindt til
 skrinbrød. For fett - dett sindt - som alt ama.
 Vapler kan å vera mange slag - rømmevapler
 til brømat. Skrinne med smør på. Jernet
 smøres med fett (islettul - fleskesvol) Rømme-
 brød - kokes grøt av rømme - fast - no av
 grynn. å hvite - helst like brennjøl. Øjvies - ut-
 stikkis - rømme - trusser om lakkis - eller å
 skjares (m. tinnu) i 14-15 cm kvadrater å høner -
 (kønes) - Ja det er gjestebudsmat - men smaa
 skal en helstikke vara. En bruker litt vanilje
 i avletter (disse er avlagte) krunkaker. Det rü-
 ver isno ei stöe med avlett. Ho Oleanna
 kryddet avletten med kauddräper. Det er
 enestående - men ho synes det var godt.
 Så var det tynnkake - Fla grynnmjöl i
 teaine - et par naver rüg - no hvite - mjölke-
 mjölmjölke 6 ltr. Kokes opp - släes i teaine å
 köes - raskt å kraftig med e slev. Det blir
 som grøt - bakes som flabbbrød. 1 kg. fett -
 (smilt - margarin) og. litt salt. Tebbil
 has i smelken å kokes opp med den:
 grynnmel - helst like til brennjöl. Bakes
 som flabbbrød. Denne digen er moder-
 ne - står no när all mjölke går til
 skirret. - Nei gamalt var gjestebuds-
 tynnkake - mjölmjölke til digen - rømme

med litt sukker i til smearing.

Den „moderne“ digen smøres med god flöde.

Testet i denne gjør at den kreves mindre smearing. Sirups klynkekake - Mest rügnmel litt grynmel - mjölk - fett - (sküm. + fett) salt.

Kosse - flöde - sirup og litt sukker. (etter smak) Smøres med kossefille.

Til „äbit“ (föredägningskl. kl 3-4 om morgon) fikk arbeiderne skinnene klynkekake.

Jerngodt med bröd - påsmurt mjölk så såa (bunmjölk) var borte. Det er mange gr. mellom det beste ä det läkaste i alle helseklinger - både för ä no.

Nödsbröd - Her i bygden slapp en ganske bra fra den som siste krigstia. En nyttä poteta trött og jant. Lese - loupe (blomp) potetbröd. En byttä og hjalp hvarandre.

De fleste har kü her ä den gjorde sitt - brass i svikken för förblanding.

34) Bork - mjölet er sagnomsprundet. 1802 - 1814 ä lungen var i freds tiden ä när - og det er vel et sort blad i Norges historie.

35) Bork av gran og osp. Asp var lysere mjölk og trött til gröt - men best.

36) Borkmjölet var sikkert nyttä til flastbröd ä festa på mange slags vis. Lykkelig du som hadde, e anna slags flöde ä blande alle.

37) - - -

38) Her minnes blonsken av storsyre og mose og bork samt halm. Halm trött og ütött i tvannet - kakket - Bona protesterte: „vil ikke ha flistbröd.“

39) Mose - er mykka til folk å fe. (gris)
fildels no og. - -

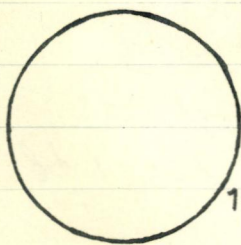
40) Prødmose er egen slags. (Reinmose -
Krökemose) Prødmose vaskes - ruses. Kokes
å blir som gele - regnet som godt bindemid-
del. Vart brukt til kveid sid sommern.
Når en lokke kisa på setra (åt grison)
En kveid her i nærheten bakke „for moro
skyld“ brød blammet med mose. En an-
nen fikk smake å hün forbalke: Det smakte
som kveidkake - altså noe godt.

Dette er 20 år sidan.

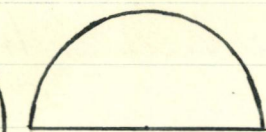
41) Nei binnmjöl - va - de - likt (aldri brukt)

Ja var ikke alle måla så fele -
så var ikke alle rien så hite
heller. - - Forskjell på å arbe borke
(skog og mark) enn heme.

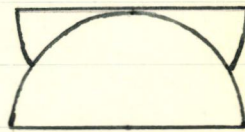
1633



1

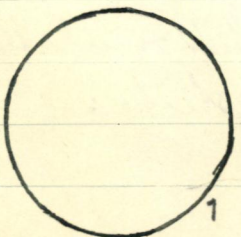


2

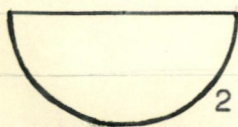


Flatbrød,
1 brett.

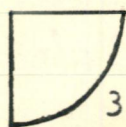
/Dei bretta leivane
leggjast på einannan
soleis./



1



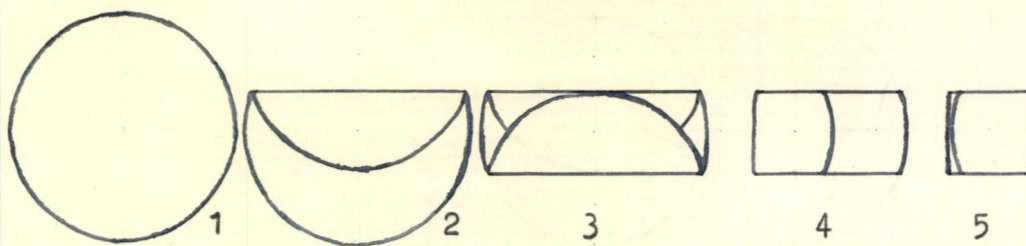
2



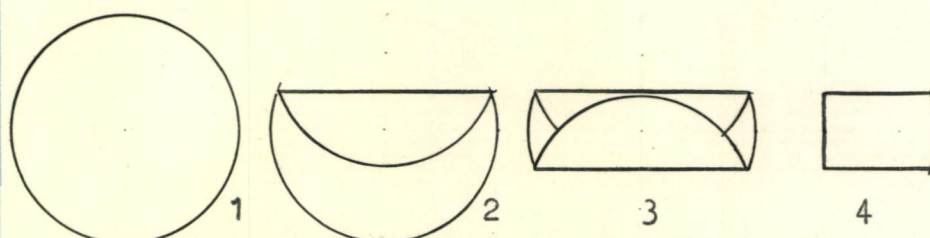
3

Flatbrød og
lefse.
2 brett.

1633

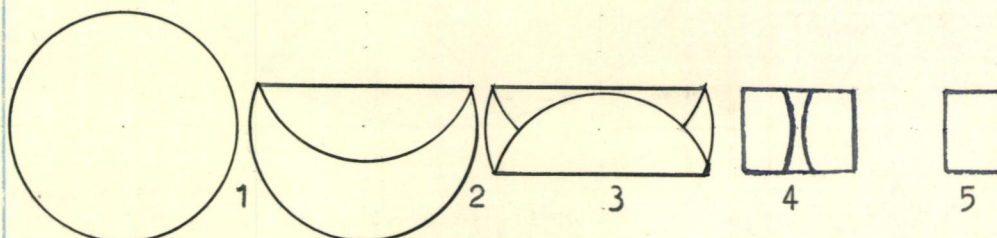


Vikjebrød, - nistebrød.



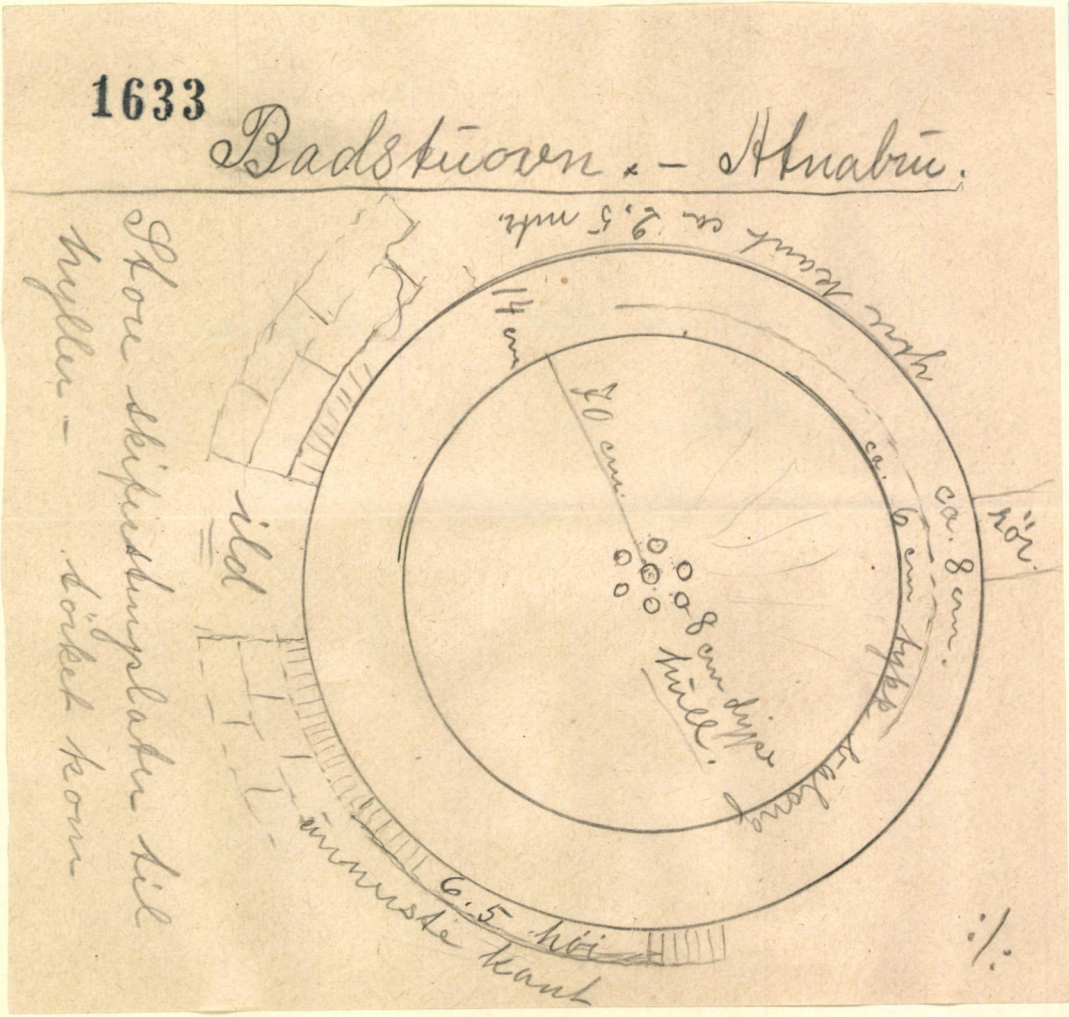
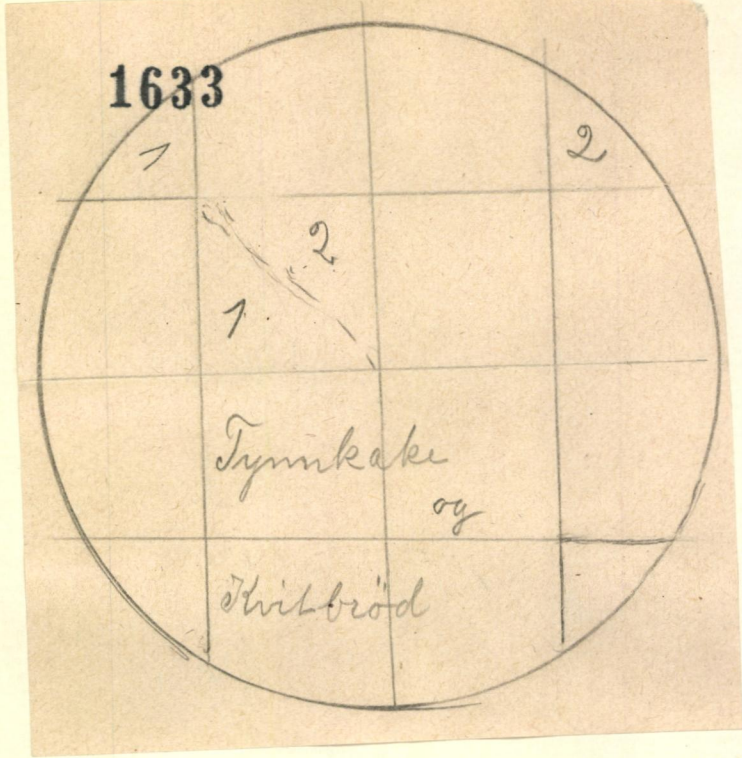
Seterbrød.

Legges omskjerves. / = ope
side mot bukt annankvar
gong./



Tynnkake, niste -
Kalles å småvikje.

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



Oven er kommet fra Grimsdalen - Foldal.
Skifersten fra Sel.

