

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Baking. - 4.

Fylke: Akershus.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Aurskog.

Emne: Baking.

Bygdelag: Aurskog.

Oppskr. av: Øyvind Ribsskog;

Gard:

(adresse): Aurskog.

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):
 Notert etter Marie Lerdahl, f. 1856, Arnold Hole og Karl Slorbak (begge over 80 år).

SVAR

Marie Lerdahl:

2. Ja. Ingen. Til dyra.
3. Best når stått ei ti. Nei. Kvennvart. Matte knyte opp sekka, så dampen gikk av. Ellers rar smak.
4. Grøn. "Har'te fått grøn i heile dag" (-mjølmatt).
5. Nei.
Brød og kaker: 1. grovbrød (av grøyp), hveite og rog.
2. Alm. brød (siktet mjøl)
3. Surbrød (grislet)
4. Hveitebrød.
5. Brød av bare rogmjøl (sammalt), gått av bruk.
6. lompe. Sandkaker, kromkaker, fattigmann, julkake m.m.
6. Som ovafor. Til helg: helgebrød (av og til).
7. Ja. tørre kaker.
9. Nei ikke sildnad på husbond og tjener. Tunnbrød.
Ertebrød. Havrebrød. 10. Nei.
11. 1 helt flatbrød. Ja. Nei. Brødskive. Kakeskive.
Ikke grisle kaltes kake, det andre brød. Når kaka ble delt i 4 deler, kaltes: firskjøring.
12. Potetstoppe og mjøl. Potetlefse. Til jol. Før ofte brukt. Nei. Nei. Flatbrødet hardt og tørt, lefsa sei.
13. Lefsa brukt å legges i flere lag. All lefse. 4-kantet.
Spiss. "Masseklefse" ble lagt i 4. Lefsa brettes ved samme bord av hella. Nei. La ikke på press.
14. Tok et lite emne av hver kakedei og la bort.
Hadde oske i et trau. Tok noe av kalven (spekalv når slaktet) "valle", la klede over oska. La vollen oppå. Ble tørt. Gjente det. Tok og brukte som gjær. Hadde i deigen. Tok et stykke fra deigen og la bort. Bløtte et stykke neste gang skulle bake. Brukte ikke gjær.
Bare surdei. Nei. Nei. Vørterkake. Til høgtidene. Ja. Nei.
15. Ja. Nei.
16. Gikk opp, ble dobb. så stor. Så det. Nei. Nei. Ja. Ja. Ferkst.
17. Ja, litt, ca. $\frac{1}{2}$ time. Nei, når kasta mjøl i bakerovnen, skulle det bli pent brunt. Svært mørkt med det samme for varm. Nei. Nei. 18. Nei.
19. Kjøkkenet. Ja. Av murstein. Ja. Nei. 20. Egen ovn. Nei.
21. Småved, lang og tynn: stort vedfange, ca. 20-25 brød i en steiking (opp til 30). For heitt: Stå med døra oppe.
22. Furubar, satte på stang. Satte i vatten (dyppet) og ? Ja. Nøye. Nei. Nie.
23. Kastet inn ved til tørk.
24. Brukte helle på brannjønnet. Steiner mellom takkene (ble rom). Varme under underste takke. Varme oppå øverste takke. Satte brødet mellom takkene. Under

varmen svakest. Nei.

25. Ja. Brukte svær fjøl og la 5-6 brød på. Holdt i hendene. Svaiet fram og tilbake. Varmen slo over brøda. Este fort. Tok ut. Smurte over vatten. En gjorde rein ovnen. Den andre vaska brøda og skar i dem. Grisle. Grislefjøl. Smalest (telget) der holdt med hen ene. Ja. Gikk av bruk ca. 30 år sia. Grislebrød.
28. ca. 14 dager. I kister i kjeldere. Golv.
31. mjølk og vatten. Nå mjølk. Daglimat. Kunne gjenmes.
33. vaffel, goro, kromkaker. Goro, fløte, egg, sukker, smult og smør. Kromkake: egg, fløte, sukker, smør, mjøl. vaffel: egg, sukker, god mjølk, mjøl. Ikke daglig. Gorodei. Kronkakerøre. Ja. Kardemomme (goro), vanilje (kronkake sjelden). Karvebrød i surbrød. Bødbred. Kli. Bakte (gjær)for i stekeovn.
34. 1808. Havremjøl (litt), tørket bark, støtt sund og blandet i. Stekte på takker (lompe). Ufredstid.
35. furu, Hadde med som prestemat. Gikk for presten (Marthe Mikkelrudatter Ovlín). Bløtte barken.
36. Visst halvten av hvert.
37. Ikke sunt. Ble sjuke. Fikk hevelse i kroppen. Posete i ansiktet.
38. Syregras, ble spist som var.

Slorbak:

1. Har voli malt (malt) på håndkvern, ellers alm. på bekkkvern. Slutt for ca. 70 år sia. Var i Tolerud. Inger Marja Tolerud var siste. Nei. "Veggfellskorn" til brødmjøl. Høstrog og hveite.
2. Ja. Når kønnet hadde gått gjennom kvenna 1 gang, tok det mjølet som ble, kalt "fjølemjøl". Kornet gikk gjennom mange ganger og så tok de "bakamjølet" (det midtre). Fortsatte og mæka, og det mjølet som ble til slutt, ble tatt til "fjølemjøl". Det første var blitt berørt av såa og blitt til kli. Sikteduk. Til flatbrød ble fjølemjølet brukt, kalt: "fyste og siste mjøl." Mjølet etter sikting, kli, ble dyrefor.
3. Stått ei tid, best.

Hole:

8. "Glohårpe." av rugmjøl, når deigen var ferdig, banket ut ei flatkake og la i bakerovnen. Blåste opp med en gang. Skynne seg å snu. Godt stekt. Ble småpløsete, svakprikete. Ble i Høland kalt "handdask," i Aurskog kalt "glohopper." Av sur rugmjøl. ikke gjær. Av den alm. brøddeigen, ble brukt som nødhjelp når brødlaus. ("Glohårpe" ant. fra Guåbrandsdalen, da moren var derfra).

Aurskog, 1. oktbr. 1948.

Aurskog