

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Baking  
 Tilleggsspørsmålnr.  
 Emne: Baking  
 Oppskr. av: K. Kuntzen  
 (adresse): Jevnaker

Fylke: Opland  
 Herad: Jevnaker  
 Bygdelag: — u —  
 Gard:  
 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):

## SVAR

1. I den gamle tid mæles vistnok alt mellet på bekketverner, hvorsom det var en hel del i hver bygd, så sauk der fantes elv eller bekk med små fossfall.

Senere kom større møller, der til og med hadde sikkeinretninger der muliggjorde fremstilling av finere brød og kakesotter.

En bekketvern var som oftest en primitiv innretning: Det inder fossen stående kverntus var opelt av lefthuggen bommer. Vanværen var underliden laget av en utkleit trestamme. Dette var i første rekke de gang der ikke fantes sagbruk for levering av planker eller bord, på lange avstande. Driftsmidlet var en såkalt "kvernkal", en opretstående stakk, på hvis nedre ende skovlerne for vantrokket var anbragt, og som på øverste ende var forankret med en jernaksel der både fjente som lagor, og som bar det nødvendige beslag for driften av den øverste møllestene.

De store møller var anbragt ved huse  
fjosefrel hadde gjerne sikke maskiner,  
"gryestene" og kornløkke.

Håndkvern har vel ikke vært i bruk på  
flere mansualdret. Den eneste håndkvern  
nedskrivene net om er hos Ole Krutten  
Storrøste p.o. - Saa Tvedal - den har vært brukt  
til malt maling inntil for 50-60 år tilbake

Den mest brukte malingemåte var  
"sam maling". Skulle medet bli riktig  
fint måtte kornet først "skrelles", det  
vil si det måtte gå gjennom "gryestene"  
så al sverp og de verste spisser av  
skallet blev avleipt. Av dette makes  
"skrelle mel".

Til brødmel måtte en helt bruke  
det beste kornet, "veggerauna". Det  
simpelere korn kunne nok nyttes  
til flakbrødbaking. Til "ovnsbrød"  
måtte en ha røgmel. Det bakes  
med gjer, og kalles ofte kakebrød når  
formen var ruud som en vøkerkake.

Til flakbrød kunne der benyttes alle  
søker mel: Bygg, havre, rug og blauvkorv  
(Blauvkorv = bygg og havre blandning).

Det er kjent at der på store gårde  
kunne bli bakt tre <sup>flak-</sup> søkerbrød.

- 1) En simpel grov brødsort for arbeidsfolket
  - 2) og et finere brød for husbansfolkene <sup>og håndværkere</sup>
  - 3 samt en søt finbrød for gjester og  
ved særskilte høie. Siktemel
2. Til alminneligt "ovnsbrød" bruktes  
gjærne sammalt røgmel, til finere  
kakebrød hadde en siktemel.
3. Om nymalt mel er bedre til baking

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *Nr 4* Fylke: *Oppland*  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: *Jemsaker*  
 Emne: *Baking* Bygdelag: *—*  
 Oppskr. av: *A. K. M. Thun* Gard:  
 (adresse): G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.  
 B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

II

SVAR

enn gammelt mel er ukjent, men mellet direkte fra mølleren kan nok benevnes for "kvevarmt".

4. Fellesnavnet for kvevarer (og derav fremstilt mat) er "grön".

5. At de forskjellige gårde har bakt i sammen er ukjent; Dette vilde være ukjent på langt fra hinanden liggende gårde. At flinke bakstekoner har vært i fremmede bygder på flatbröd- og lefsekake har nok vært helt til de senere år.

Flatbröd og lefe blev laget av deig der sammensettes av potet-steppe, mel- eller bygg eller rug- og som vorte blev vel mest brükt vann, og Tunder- tiden melk.

6. De almindeligste brödvarer var föo i tiden lefe, vaffel og potet-lompe (potet-kake). I senere år brükes mest "avnebröd" (Rugbröd av gjört deig, og stekt i baker- eller stekesov.)

I enkelte bygder brükes ennä "blüb" til frokostmat. Denne er laget av raspet potetmasse og godt byggmel. Under tiden

sesting om høsten er den tilrett med  
dyreblood - og spektat med flarketerninger.

"Hardangerlefsé" er nok kjent her men  
brükes sjelden. Den såkalle estelompe  
brükes sjelden.

7. Noen særskilt gjestebrøds mat brükes  
neppe, indatt de forskjellige kakerotter  
som til sludighet finnes på alle  
store gardbruk, såsom "goro", "kroukiker"  
"falligmannsbakelen", smülbringer og andre  
smäkaker.

8. "Glokake" av mel og vann har neppe  
vert brükt av andre enn skogsfolk

9. "Flatbröd" baging er bevart under  
spösmäl N<sup>o</sup> 1.

10. At "knektebröd" har vort bakt her  
kjenner en ikke til, mere til  
middags-maten har det avmindelig  
blit fremsetalt fladtbröd.

11. Pretegnellen "leiv" er ikke brükt  
her, og kan hellerikke beuyttes  
for å belegna en brödskeive.

12. Lefse bakes som regel av rugmel  
blannet med patetstøppe og vann  
Brükes meget som nistemat ved  
siden av almindeligt bröd.

"Lefseklining" er to lefseblad  
lagt isammen efterat de er  
smürt på innsiden med smör  
og "prine" og iveroliden bare smör  
og sukker. (Blöt "prine" kan lages  
av brünost kukt sammen med übe-  
tydelig mengde melk, og gjerne lit  
sükkar.)

13. Skilnaden på lefse og flatbröd  
er som regel bare støkningen. Flat-  
bröd stökes hårt, lefsen stökes svagt.

## Baking

13. At flathbrød bakes er ikke kjent her, men det legges i stæbler og settes på stakuret.

„Lefsen“ bakes bestandig og de gjerne på „takka“ første gang, taes så av, og bakes en gang til så den får brøntet utseende. Baking til lit langaktig firkant er også brukt.

Standard benevnelsen er „Lefse“

Flathbrød legges alltid bort i hel vidde, (mulig med lit farg på øvre stæben er vanligst.)

Det kan nevnes at der i den første tid utvandringen til Amerika foregik, var det almindeligt å sette op en masse flathbrød og legge i reunde brøkar („butter“) for å ha brød på reisem der ofte var 2-3 måneder - Den meste tid på sjøen.

14. Måten å lage gjær på er ukjent herover. Til baking brukes i almindelighet ølgjær. Efter en „brygging“ brukt en å øse gjæren på tallerken hvor den fik stå og tørre inn. Den blev da senere benyttet til brødbakst og ølbrygging. Av og til lærte en gjør fra naboen. Gjær kumene også gjemmes i en liten keatt brødsieg som blev tatt av under gjæringen.

15. Måten en laget surdeig på er ikke

Kjøret, men den letteste opbevarings-  
måte var vel å ta en deigklat som  
gjæretes til neste baktning.

Låvel gjør som stærdig kumne op-  
låses i f.eks. vann eller av nene veske  
med litt sukker tilsetning

16. Når deigen var blitt dobbelt så stor  
som da den var "satt" var den  
gjæret nok.

Brødet kunde helst ligga en tid,  
da nystekt brød anses for å være  
mindre søtt å spise.

17. Steketiden for alen. gjerbrød er  
alminnelig 1 time.

Lurbrød brækes svært lite, og  
er neppe særlig søtt for for-  
døyelsen.

(Måten å lage gjer og stærdig på, skal  
forresten være publicert i et eller  
annet skrift for år tilbake.)

18. Hårt gjæret brød er ukjent her.  
Alle skone gårdsbruk har hos sine

19. egen bakerovne innmært i peiren

20. Noen særskilt vedsort brækes ikke  
men fûrved er ikke heldig, da den

21. inneholder kvæ (karspikts) og søter  
meget.

22. Bakerovnen reingjøres med fækkost  
Halmlag på bunnen av baker-  
ovnen er ukjent her.

23. Man ikke besvares tilfredsstillende  
men å tørke ved i bakerovne har  
vært brukt.

24. Når en ikke hadde bakerovne,  
var det alminnelig å bræke 2 "takker".

III  
Baking

Den undersøkte bakke blev lagt på f.eks. 4 steiner så højt at en kunde legge fyringsved under dem.

Bakke nummer 2 blev lagt på 4 brækløser der sættes på den undersøgte Fakken

Oven på den overste bakke blev der også lagt fyringsved. Når begge bakkerne blev påseede varme sættes brødet inn i mellemrummet mellem begge fakker. Det brød der stektes på dette vis var særlig velsmagende.

— På mindre bræk som ikke hadde hverken bækover eller komfjer kunde en stekte brød i en rømn stekpanne med høje kanten. Pannen sættes i skrå stilling så kanten fra gløerne i peisen virket på brødets overside. Undersiden blev stekt ved glør, lagt inn på pannels innerside.

25. Grisleing er ikke almindelig brækt ved hjemmebaking. Noen søskilte navn for griset brød er ikke kjent.

26, 27, 28. Brød som kokes er ikke kjent, men et par kakeløser som smeltringer<sup>26</sup> og "fattigmanns" bæk<sup>27</sup> se kokes i smelt.

Opbevaring av fladbrød sker altid på staturet. "Ovnbrød" opbevares gjerne i bjelleren, og for endel også i bokse i spisekammer eller kjøkken.

29, 30. Kakeløser har vistnok vært brækt lange tider tilbake, men sees ikke lenger.

31. Kaker av mel og melk bræktes nok ofte innover navnet "pannekake" og stekes da altid i almindelig rømn stekpanne.

32. "Lovedeig" av mel og fett m.m. er ikke brækt til mat, men vistnok

bare til omslag på værkebylder o. lignende  
 33. Lom daglig kort i mindre hushold-  
 ning er en vaffel "meget brukt"  
 ofte lavet av bygmel og varus, eller  
 også av paledskeppe og mel. Til yfir  
 vaffel bruktet sikket mel, ofte kvæke-  
 mel og melk.

Karve benyttes i "ovusbrot". Anis  
 bruktet sjeldnere

34. "Vodbrød" blev nok brukt så sent som for  
 35. hunder år tilbake. Veddekrivernes far, som  
 var født i 1838 hadde i sin barndom spist  
 37. beinmels mat så han blev ophovret i an-  
 sikket - - - - Beinmelt var fremstilt  
 av tørkede, knuste og malte bein.

Eksempelvis kan nevnes at der i elvers  
 "Hansa" på Tyristraen fantes både bein-  
stamppe og beinmølle.

36. Bork var nok også brukt - bjerkbark,  
 arspebark og vietnok også fjerrbark.  
 Behandlingsmåten - utbløtning for  
 å få vek garvesyren er ukjent -  
 Borken blev börat og malt, og blev  
 vel helst brukt til fløtbrød, blannet  
 med rømmeindelig byg eller havre-  
 mel. - "Syrefrø" skal også vore brukt  
 som sürragat - Blandingsfødeledet  
 er ukjent - (Almestraen finnes ikke  
 på denne kant av landet, utvorn enkelte  
 plantninger ved havet.)

39-40. At mass er hengttet til dyrell er  
 meget er nok tvilig. Det må da ialfall  
 vore "reinsdyrmasse" "krivmasse" der vokser  
 på fjellene, og som for ofte blev sam-  
 let om høsten for å hengttet som hjelp  
 i vinterforingene for hilt dyrene

41. "Beinmel", besvart under 34 og 35  
 og 36. Ved beinstampe og beinmølle  
 kunne der sikket mælet og mykkes  
 de aller forskjellige tresdyrbein.