

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Munkhus

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Ullensaker

Emne: Bakning

Bygdelag: Hovedrogn og  
annet

Oppskr. av: lektn Ed. Thjelmeund

Gard:

(adresse): Klofth

G.nr. 29

Br.nr. 3

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

Bakkakverner hadde der nok for  
100 år siden, men det er

for lenge siden slutt med dem.

Jeg hadde en nok på enkelte

gjerne handkverner for

meg og gultag år 1860

eller så. Det ble kalt

groipekverner, jeg har sett

dem som blei gult

på enkelte gjerne i Ullensaker,

og en kan se slike stener

ligge utenfor kverna.

Så for ikke handkverner

i bygda her. Ikke år 1900 var de

ikke i bruk, skulle jeg ha

satt alle om rektemjøl, desnestog ldi.

Til kornmjøl tok

en veggfalskorn

Til bakning brukte

en rug, eller hveite. Bygg ble 3080

2

selv brukte hl ei koke villing av  
og hl vaffelsvik Byggmyrsvaffel  
var söndags-morgon - kost  
og mai for spoll handte  
sin alemålsdag eller koma  
ogon.

Til kakebakning ble bare  
brukt hvetemjøl, men da det  
var lite hvetedrykkning for  
tiden, kjøpte en som regel  
hvetemjøl hl ei bake kaker  
av. men det var lite med kaker  
for landsbygda for 50-60 år  
siden

2 Mjøllet som brukte ei sly  
mjøllet hl kakebakning  
selv hl juleaksten. som  
nytt et fint handst. Det  
grove mjøllet ble brukte hl  
høna eller hl gæsene

3 For eldre mjøllet var desto bedre  
men en måte nok da det  
slik som det falt seg  
som palle bakemjøllet på et varmt  
stet for bakinger. Noe selv  
navn på mjøl kjenner jeg  
ikke her i bygda

4 nei, vet intet derom, har ikke  
hørt det for men fars tid.

II  
 Baksten - Jeg tror ikke det er  
 Allernæst har været bakked med  
 en retning av "dømming" hvad  
 bakked angår. Der hadde flinke  
 bakkedgøringer i de fleste bygder  
 der var flere stier i Allernæst  
 la mig se ca. år 1900 eller  
 senere år 1880-1890

Der opstod slags brød og kage

Det er lidt vanskelig at svare på  
 alt her.

Jeg min far har bakked  
 en karringer, det er det  
 følgende siden slut med  
 Tol jul var det "fakigmann"  
 der måtte her bakked hverken  
 som en som regel kjøpte  
 hos kjøpmann.

Ungarn bakked  
 om det første, husker jeg  
 Kakane stikke en i bakked  
 knuffen. Brødet stikke en i store  
 stikkover som da funder på  
 alle større gårde. Her kunne  
 en stikke opptil 60 kaker  
 av gangen.

Der bakked mye  
 "gato" som ender finnes  
 "og" "sopp" som er gått  
 av bruk.

4  
6 Nä sticker en ljust i den  
elektriske knuffren, eller i  
verknuffren. Det er neppe nogen  
forstjæl på hvidene nä, de er  
fælle for helg og hverdag.

Skul der ha hel helg som  
kaker, bakes der en kringle  
til søndags f. eks.

Mer kan jeg  
ikke appløse her. for min  
henskygd.

Har ikke hørt om  
ljust som har tatt noen eller  
Andre bygder. Jeg har hørt  
meg om, men ingen kan si  
noe bestemt her

7 Gyrestevn. Det av har  
jeg ikke hørt i  
Ullensaker.

Der hadde og har  
nok kaker til fremmede  
som kommer på besøk nå  
men jeg tror det var med  
lager av fint laksevost bostovs  
på gården for i lida  
med nå

8 Glohake. Om dette punkt  
kan jeg ikke bestemt  
si; har ikke hørt dette av  
noen i Ullensaker.

III

9. Flakbrød Jeg har ikke det  
 var fastgjelt på  
 flakbrød bakt i Ullensaker,  
 det var folkat alt for  
 mye pregd av hylst.  
 Bygga ligger 35 km fra Oslo,  
 og da familien kom i  
 1854. Kom bykulturen  
 inn i byggen. Skulle det være  
 noe ekstra fint hva det  
 angår, kjøpte en av og  
 et "hylst" hos kjøpmannen  
 Det "køstet" i om. for  
 20 øre. Brotet stables  
 variert eller melpresset  
 Her kan jeg ikke se oss  
 det.

10. Knebrød. Heller ikke om  
 dette spissmit kan jeg gi  
 noe nærmere opplysninger

11. Lerv - er merke om er lerv  
 det festlige flakbrød  
 for det ble stekt. Jeg har  
 det var det. En lervskole  
 var noe helt annet

12. Lefse de ble laga av  
 almindelig mjøl  
 og rullet sammen

20802

6  
hel en røng. Ordet "Lefsebaking"  
var almindelig brugt i bygder  
hvor der stikket med det for  
gjerne. Vi har faldt lefsebakerens  
plakaten enkelte steder  
Lefse er hel å rulle sammen, i nyk  
flakket brytes i stykker og er  
fæst.

13 Bætking Om dette spørgsmål  
kan jeg ingen større  
oplysninger gi. Fat jeg nu  
enkelte steder serveret lefse  
hel kulsomalt f. eks. er de luge  
i form av et krummerhus  
eller skjult opp i 4 kanten.  
En brukt liven vass  
hvor jeg

14 Gjer kjøpte en hos  
landhandleren.  
En kunne gjemme gjæren  
vet å sette den i vann  
hel neste baktning  
å gjære med et vet jeg vil  
å mere om, å lene gjer  
var nok ikke brukt, Landhandler  
hadde den var bestemt  
med kan jeg ikke si  
om dette kommer

15 Søndag. Det ble nok brukt  
mer på men får gåist  
ble det ikke brukt, og jeg  
kan ikke mere opplyse herom.

16 Den kveld på dagen med  
hendene for å prøve om  
den var feilig. Bakkerne  
hadde grek på det  
Brotet skulle helst være en  
dag gammel for det ble  
spist. Det var på utover  
når en spørre det helt  
ferst og vanskelig å styre  
opp igjen

17. Søndag - gjær. Om  
dette kan jeg ikke  
si opplysninger

18 Om dette spissmat kan  
jeg ikke merke si  
Det er ukjent for meg  
og mine hjemmedrømmen

19 Bakerovner var oftest i  
bryggerhuset der var  
lagn av munden, var  
4 knutet. der kunne la  
appet  
60 her  
dina

ad gangen, men 30 var det mest  
almindelige. Over udgangen huset  
har jeg ikke sett. Bakeroven er  
na' helt forsvundet. De har  
neppe vært i bruk etter år 1400  
i noen større grav

20 Hver større gård hadde sin  
egen bakeroven. Det er mulig  
du flere gårde la sammen, og  
en ikke hadde bakeroven, og  
en mindre bakeroven ut.  
Noe større gøstgjeller var det  
vel neppe mellom graver.

21. En nyttet helst for  
graved. En stor  
alt myld var i ovnen  
og alle myldet rundt skaks  
kunne en sette drosene ut.  
En bakke ofte et lite  
provehvi, men den som  
bakte hadde god greie for  
nri brodet kunne settes  
inn. Det var helst korn  
i huset som greide med  
det.

22 En poppe ut al aske  
med en lang raker  
for en gikk til bakings  
En matte for al rusk vakk  
eller ble det skende  
kakum, og det var ikke lisa

- Mere om m 22 kan jeg ulyd  
 oplyse
23. Kun la ofte det om  
 bakroven til tirkung til  
 neste gang
24. Bakroven hadde de flest  
 store gærte, men kan jeg  
 ulyd si. Komfyre på  
 gærtene kan nok så tidlig  
 å bruk. i 70 åra skulle jeg  
 erka
- 25 Gærtung - her kan jeg  
 ikke gi noen  
 særlige opplysninger, her  
 er det høyt i det meste av  
 folk jeg har talt det om  
 saken.
26. - koka brot - kan  
 ulyd se derom
- 27 vet ulyd mere om dette
- 28 brotet ble gjort på  
 stabbevekt. Flakbrot stas  
 i stabbe på bergvekt
29. kakadempler og figurkaker  
 Jeg har det kaker

med et unnsatt H eller  
 liknende, namnet på far  
 synt, men almentelig var det  
 nysse. En brukte en  
 ubkåret stempel av tra,  
 nok så simpelt laga.  
 Lite brukte i Ullusaker  
 skulle jeg tro.

30 figurert, figuraker?  
 Nei det tror jeg nysse

31. Om dette kan jeg ikke  
 svare.

32 nei; tror det ikke, kjenner  
 ikke mer om dette

33 vaffelmasker, gossjern  
 skomkakojera. Like  
 saker ble brukt til  
 fimmorfalt, til gester  
 og disse kunne en gjerme  
 for jul til hemmet  
 påske, noe krydder  
 ble ikke brukt til den  
 slags bakverk.

VII

Nötkost - I krigstiden  
bakkle en myse  
lömpa, og her brukte en  
myse poteter, en taller  
om potetlömpa. Men dess  
kjendte jeg ogsaa i 80-90 aar

34 Bark Barkskjort er ikke bled.  
brukt i Ullensaker.  
i min tid. Men i 1812  
var det kanskje brukt.  
men ikke sikkert det  
er gang.

35 spørsmålet faller ned  
rekk.

36 hvem kan jeg se  
si

37 lekstam her

38 lekstam her

39. Mose i hestet - Jeg har  
nude hørt om mosebrot  
Men far (død 1900) har aldrig  
nevnt det. Han var født  
1825

40 Kan sette se hvem

41 Berrmjöl - Jeg har ikke  
hørt om at en  
blandet berrmjöl r  
berrmjølet.

Men jeg vil at  
en malle opp berra på  
er kvevn og ga mjølet  
til kina.

Turuvang. Kloppa 13/3 49

W. B. G. Helmerud

3080