

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Baking

Oppskr. av:

(adresse):

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

G.nr. 90

Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

For: Bonde, Ruud's f. Rauck 1852 - 1941. Mor: Brita Nilsdatter 1850 - 1936.

SVAR

1. Det komes var malle på bekkje i kvern, eller ferskekvern, dei stod i fossos i Storelvi. Handkvern var her i dalen, dei var brukte til og mala sael på, dei kjøpte spruck sael, lunka og mol det. Laete kverka dei i Storengta, eller i godveien i vårer, laede dei det utrykes store dross, og let det liggje i soli fleine dagar, med dei rorde i det av og til. Handkvern til maling av korn, veit eg ikkje i år, so det var no stilt fyre mitt minne. Eg veit ikkje i år at her ferd handkverner att no. Dei var i bruk fram mot 1900.

2. Her mal dei all mjøl so fint råd var, men havremjålet vilde verta fliset. Havremjålet sigla dei, i år dei hadde råd til det. Sigla var ein liten firkanta kasse, med botn av sitt barka kaloskinu. Med ein byl stakte dei so tett i tett med hol i skinnel, kaste 8-10 nevos mjøl i dette sigtesaldet, og riste finaste mjålet ut. Lærne bruke dei i sette som dei har at korna med dei gjekk ute. Når dei mal fekk dei ikkje rett fint mjøl for kverni hadde "ringa seg". Ringen skulde brukast til bekkje mjøl. Når kverni hadde ringa seg, kasta ho mjålet i kista. Av det mjålet tok dei graut og røpamjøl. Byggen var bruke til graut og røpamjøl, blanding av havre og røng til flatbrød. Røngmjøl var bruket til hellekaka

3. Nymale mjøl var best å baka av. Dei sette grønne mjålet i år i ei varm stova i år mjålet hadde stunde fra vårer til høstet,

og det var kaldt i været dei skæde baka. Kjæl som kom fra kvernin var kvernvarmt.

4. Gjorn var samnamn for korn og mjøl. Gjornmat var samnamn for flakbrød, hellekaka, graut og sjepa. Etter "maiken" som var i graut og sjepa var det nemt: Havragraut, Bygggraut, Tjyr-sjeper, blonnesjeper, kostasjeper, sistte namnet fekk sjeper når "maiken" = mjølki brast, og varst kostette, men det var gjovecke sjeper til eildi um Dykedagane.

5. Nei, eg veit ikkje av at dei gjekk saman um bekingi. Kone hadde hadde aulene eldhus eller kjeller dei baka i. Litt kjellerarbeid i bekingi var brukt. Ho var flinke bekebekekingar som var mykje nytta i grendi, utumr dalene veit eg ikkje av at dei var. Reigloging og flakbrødbeking måtte ei gjera lom i heimene, teldes var ho ikkje havande, kortje til tenestgjerdar eller kona.

Flakbrød var laga av mysa eller mjøl, litt vermd og blanda med vatn, hadde dei "raspesa", tok dei det i. Mjålet var havre, og bygg, men dei vilde svar gjerna ha rugei, hadde dei ruge-mjøl so var byggen bruka til breimjøl. Hadde husmor no gode bakstadiar, so knoda ho, dei andr tvo baka. Den yngste av bakstadiarne baka fyre, d. v. s. baka leiven halv ut, so tok ho som baka etter, leiven til seg med beketefloyer, baka han heil ut, la han på heila. Ho det raik av leiven skvette ho "raddvatn" på leiven, til å skvette med var brukt ei fersk sprakelaska. To let ho leiven leggja litt og steikjart, smiøde han med floyer, all med ho baka ferdig ein ny leiv; var leiven ferdig-steikt måtte ho ha ein ny leiv å leggja på heila. Og leiven måtte ikkje breunnast, ei beketedra som brude brødet fekk ikkje godt ord. Ho var steikte, skar og eitt emne av knoda, som lag på kaulen av beketebordet, og Karla emne til ho som baka fyre.

Hellekaka var laga av rugmjøl, og det mjålet var usigla, avdi rugen hadde so tinnut skæl. illaiken var mjøl. Hellekaka var

2

3

so vid-rind - at der gjekk berre ei Kaka på heila tinn
gongen. Uppå kakelheila, utpå kaulen, rindt heila,
sette dei kikkapa steinar, lagde so ei heila uppå
steinane, yverheila smiðde då "kaka lea" ned. So elda
dei uppå yverheila. Flek baking stelte húsmori med. Fleis
leaka dei til høglidrose, jøl, páike og kvistunn, brúlaup
og graupd, og tinn dei ventta framandfalk. Til ei "kyrtje-
helg" leaka dei og hellekaka.

Skinnabrid, klingabrid, knekabrid var leaka som flat-
brid. Men leiven var mett vermd på heila, leken av og lagd
i lad. Raddoaltu ikkje skvett på. Når dei hadde leiko somy-
kje dei vilde, laga dei til ei smyrja av mjøl, råmjølk tinn
dei hadde det, med eingrand sukker eldes siriup si. So
so leiv for leiv på bakstebordet, sto ei liti anna smyrja
på kvot leiv. Kneka det godt inni leiven med hendene,
og steikte so leiven på heila. Når so leivane var kalde var
dei lagde i brúskápet. Flekt brid künde halda seg i ár-
vis. Når dei skilde brúka det, kløypte dei det i vatn: nár
det var mjúkt smiðde dei smór og klingasmyrja på, lagde tvo
leivas ilag, kløypte dei i smá stykke, og klingu var
fædig til brúka. Kling var brúkt til høglidrose, brúlaup
graupd og bearnsól. Skinnabrid var og etla som flatbrid
at gjelde framandfalk som kom på gjerting, det var gjá-
vare ein vaulegt flatbrid. Skinnbrúdet var leaka av
bygg og råmjøl, vata var fersk mjølk, som stod eitt døgr,
og flóypu teken av.

6. Flatbrid vert mytta i heit leim. Frikkeins skinnabrid, som
vert mytta til helg og fest, laga til kling. Hellekaka & skitt
med, kring leimdrávarskippe, dá kom konfyrane, og no
skinkje falk brúdet i dei. Flatbrúdet vert brúka at hársæl-
materu. Hordingkaka vert og brúka, til leisk = frúkast -
Ofra vert hordingkaka kløypt, men og eti tinn, allát kaffi
eldest mjølk. Hordingkaka vert leaka som skinnabrid, men
leiven melle syrt-gjóra - og leivens var ikkje smiðt.

4. Flatbrød var jammað kalla þure brød. Þeikjibrød var det kallað þom var steikt i komfúr, eðs þure kaka, ekked ei aðleiding av namnið Þellekaka. Kaka var brúð til gjebrs þom kom forandi. Andre namn þeimneð iktje.
8. Þes aðri þoyt einu glokaka, eðs brød steikt þá glórne; þes frá Islen.
9. Viss til det þom 4 skreue einu flatbrød og skina brød. Þes var þrika same slagi brød til þurlemdspalk og leuasa. Skina brød, Klingabrød og Kneka brød var same brøðslaget. Andre namn veit eg iktje einu.
10. Viss til sveret tundu spærsmål 5. Þina brøðet þau goymast fleire av og vera littegodt, det veit eg sjölv frá síðste krigsári. Þe haode þaka einu god slungu skina brød haustun 1939, og av det þrika þu til klingabrød alle krigsári, og det var heilt littegodt til sluttun. Þost aðrið brúð til Kling. Þá 5.
11. Þeiv var namn var namn þá brøðleivun þade þoi og etur þau var steikt, þeiv var det nös þau var útþaka þá þorder. Þhina av omuðbrød, steikjibrød, komfúrbrød var kalla brøðskiva, eðs kakekkiva.
12. Þespa var laga av skina brød, eðs var þjukt, god flatbrød. Þeivun var þoyt, smúrd þmó þá, iktje noko meir, og so var þeivun ihoplagd, til þespa var iumlag ei handlengd i kant. Þest þrika til niðtemat, og þeilemat. Þmýrja til Kling og Koka av mjólk, þelst þogsgamall þom þloþfen var leken av, þrinn, ost, þloþfest ogso geitost, þeggmjól, súðker, eðs þirup. Þo veit ofþest þrika þveiternjól. Þrinnost Koka þei sjálve, det þyðke eg minnest. Koka ostun av þyra mjólk og þjasa þau þom geitost. Þo síðke krigsári þoka þei ogso ostun þeima. Þmýrja þa þlingen var á þlina. Þmýrja þlingen til brøðslung var gjeina þere þonos þom steiktu med þom var þlinku á mála þoveleg þá med þmó og smýrja, og var þjende þor á Koka god smýrja, det var ein lileu þeunst det og. Þespa er eitt, þling er eittanna. Flatbrød er þurð og i smúrd, þespa er þloþt og smúrd med þmó.

3

13. Lefsa var ogsa nemd kivers flakbrød, nár det fyrst
 itroplagt til helming eller halving, og so leiven,
 helmingene bredda gjer so endane mottest. So var
 endane brette uppatt, so lefsa var umlag 12 tommer
 lang og 6-7 tommer breid. Endane som var bretta
 uppatt var kacla vengjerne, lefsevengjer. Lefsa
 brukta dei til matemat i marki um sumrane,
 ei lefsa til kvor vakren, ei lefsa til 2 born eller
 fram slengjinger. Lefsa at dei allat vild eller kjat,
 med mjalk allat. Flakbrøðleiv, broden i fire stykke,
 kaclaat brodstykke, fire brodstykke til kvor vakren,
 2 til born. Leiven bretta til markalefsa, var bretta
 med same dei tok han so hella ferdig bretta med
 ienging. Fang var ikkje brukta á leggja på brødet.

14. Gjór til brøðdeigen lante dei um dei ikkje hadde
 sjaluv. Nár dei so gjora deigen tok dei dei av og betala
 lævet, og lagde ogsa av sunding at seg sjaluv. Sunding
 lagde dei i mjalk, da heldt han seg lenge og var god
 nár dei bløyde han uppatt. Gjór var og brukta, det
 fekk dei nár nokon byggja. Det var hellekaka dei
 brukta gjór at. Var brukta til høgtidmat, ikkje kvor-
 dagsmat, i mitt upplode. Namni var sunding og ol-
 gjór. Noko reglar for á gjera frá seg gjór veit eg ikkje um.

15. Gying fram av tross på sp. m. 14.

16. Fime sag det på deigen nár han var ferdig, andre Kjen-
 de det, og smaka på deigen for á vissa seg um det. So brukte
 ein gjora brød dogleg, det var ikkje so for. Brødet var nok
 no mykje brukta ferkt, men mange vil og lata det
 liggja nokre dagar fyrst, da var det dogare og mettelegare.

17. Steikingi tok umlag same lidi med sunding som med gjór.
 Var hellekaka stor, stod ho burlimat eit par timar i steiking.
 Til hellekaka var brukta ten umborarne men stovt gjer-
 vonne. Dei vara ikkje kaka under steikingi. Kaka var lagd
 i kaska nár ho var god kald, det málke ikkje pakkaat

- ned med det var varmt.
18. Herst gjöra bröd var hardingkaka. Vert og vort bruka leide til helg og kvordags. Dei vender det jantl under steikjingi so det ikkje skal kløra seg. Bakar det med vanlegt kjule, og for yvre det på kryss og lvers med keratakjule eller hardingkakekjule lildliitt. Kaka av gjöra deig var ikkje klappa ut med hendene, til ei iunkied til kaka.
 19. Med steikjingi heist dei seg i eldhus eller kjeller, med dei bruka rotstovns heist dei seg i dvi, det var fjerromet til stova. Bakaromne var ingen her som hadde, ikkje omnoe tom etod utaufor heist heide.
 20. Alle her kaka og steikle i sine egne hús.
 21. Videm til bakjingi malle vna hús kjörkmed.
 22. Treng ikkje vord på avdi bakarommas ikkje var i bruka her.
 23. Eldsvormen i lekelekesen var bruka til å steikja potetkaker eller mjøllekaker.
 24. Eg minner dei steikle kaker i gryta, det var bruka ei tjiägryta, heist emaljert. Kallast Grypekaka eller tjukekaka, dei gjöra deigen, kakerne var nokso gúteke. Kaka malle smiast under steikjingi. Det var, so lang se kjeller til det, alltid kaker av kjøpe mjøl, siglamjøl dei steikle i gryta. Kakerne var soot gode, men sume heid det for ein liden teinust å få dei godt til.
 25. Minne ikkje til noko av dette.
 26. Kringlor var kokle for dei var steikle. Dei kulla deigen ut i lange teinos. Forma so kringla til, la henne på ei tinn trespada, og klepte henne ut i kokande vatn. Låg i vatne nokre minuttos - dei seg ikkje på kaka - tok kringla upp med ei tjiästira, med ein iittkoren + i bestuen. For ho so var turka vort ho laq til steikjing på hella -.
 27. Minne ikkje til noko her vest spurrino.
 28. Halbrødet var rett upp i retningas i eitt stort brød skáp. Brødetkåpet stod på benagelnes og tok to store

- kettingar. Syra bröd og kaka liggur eg, frá kossa-
ari, var göynde i kornkeista
29. Jalakakor, Jukkakakor og kakor av gjöra deig, som
var bruka til festmet var jemt kröta. Dei hadde
Krotetre, laga av björk, raun elds alm. Krotetrei
var firkanta elds ründe, umlag $1\frac{1}{2}$ tomme tjúkki;
4-5 tomma lange. Tendur på krotetrei var umskore
blad og rosor, ättleddrosa var jemt bruka, men ogs
rosor med 6 og 4 blad. Tri krossar, + + +, var jemt bruka.
30. Lovist eg kjinnu til det var stekt lite brukt.
31. Kakor av mjöl og mjölk var ofte bruka til helge-
dagkors. Var kalla mjölkkekaka. Dei laga dei til
eitt helgedagslegge på maten sjálf um dei hadde
bröd. Sakone fekk ikkje verka gamle, dei best
seg ikkje slenge. När dei slagta, gris, smale elds
nait, röide dei ofta ut nokk av blodet, med
vatn og sirup - elds sukker - og sleikle det som
mjölkkekakor. Det var av mange helde for gjöra met.
32. Vanleg polkekaka var stundom knada ut saais, ikkje
vornamen på deigen.
33. Vaffelkakar var mytta, andre kjinnu eg ikkje lib. Deigen
til Vaffelkakar var röt ut som til mjölkkekaka, men
til tjúkkare. Suis - var og nemt for sötetroyd - og
Karsse var brukt i mjölkkekakor og til jal og päcke
var det og brukt i potetkakar - i min ungdom; no
er det vist stult med det.
34. Bock i brödet var ikkje mytta i manns minne. Under
dei too riske krigene var paleddig mytta i både flat-
bröd og steikjebrod. Mos forhaede Jä ~~for~~ var små -
gjenta, at mos kunnu Bock alme Bock og blanda
i flatbröd-mjölet. Dei frong ikkje ämndet, se mos,
"men ho mos vilde me sküede pröva Koa ho snätte
pröva du ho vake upp." Ho mormos var född kring
1810, og laut pröva kokebröd stundom, fram mot 1830

35. Det var Almebok som var brukt, dei flette borken inn
voren, flette so av det ytre laget, hakke borken i
små stykke, kverka til so i Strogrypa, gjerna ilag
med havren, og smol det ilag med havren.

36. Borkemjøllet var helst mytta i flakbrød, med ein
halvpart, og det kunde meir og. Til graülmjøl var dei
ikkje kvega mytta som ein halvpart borkemjøl,
sosalv dei kunde sleppe. - Dette er frå Lidi King
1810 - 14. - Ei gammal kona lev - døde 1860, 100 år gammal
foralde ein datter. Ho sa at dei haka too slags flakbrød,
i det eine var borkemjøl, det var kvardagsmat, det andre
slaget var utan borkemjøl og var helgemat. Borkemjøl-
let var kott inni deigen som anna mjøl. $\frac{2}{3}$ borkemjøl
var det meiste ein kunde ta i. Dei koka stundom
benka almebok i vatn, og tenoda dette vatnet inn
i flakbrøddeigen. Dei fekk fin, seig deig, men
brødet heldt seg ikkje lenge, almesmaken var so
svart for sterk. Silmesta var ikkje brukt.

37. Litt kullasamt var ikkje borkemjøllet heldt for å vera.
Det var å halde uppe livet med, det gav ikkje nokk arbeids-
krefter, og so gav det hardt liv. Hadde dei rikeleg
mjølk i deigen, og graütmæiken, so hjelpte det
på, men det var berre "hjelpesfor" koreo.

38. Dei delle kjemur og ikkje til.

39. More i brødet var nok ikkje brukt som mykje. More-
brød var lite iusnakkna, borkbrød var jant aemt.

40. Fjiret vakt ein sort more, var kalla Brekemore og
Fiskamore, men var villt med same slaget. Dei
henta moren inn voren og fjresinnoren, kverka
han, og tok av han når dei koka Brete = Vrele.
koren daggja maten, men Brete var no gjøvar utan
moreblanding. So tok dei av den kverka moren og
koka ilag med lütspik og at han ilag med fiken.
Både for og mor hadde ein Morebrete og More-

Lirk. Det smaka ikkje vondt, nei det var godt
sterkt. Men falk s'g på det beste som ei mats
drygging.

41. Veit aldri av at beinmjøl var brukt, i brød
eller grønt.

E.S.

Slutbrød, bordsbrød og mull i maten hev eg røkt
sunt Nils Lid ei utgrinding um. På eg gav henne,
til han, var det "fjorskare" det mor og far hadde
fjorset. Eg lyp visa til det eg skreiv til Nils Lid.
Eg sauka og skreiv tipp falkeminnne, men hev
nok notra fjolite um dille.