

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Hedmark
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Nes
 Emne: Bakning Bygdelag: Slaverjø
 Oppskr. av: O. J. Gunn Gard: Huse
 (adresse): Nes Hedm. G.nr. 92 Br.nr. 7

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Husmor Marie Gunn f. 1880

SVAR

1. Gnistil for 80-90 år siden ble nok
 det allermeest korn malt på bakk.
 Kverner i bygda. Håndkverna var
 i bruk noe lengre og brukt som
 maltkvern for ölbygging til slutt
 av 90 årene. Den ble så vandrare ute-
 lapt her på stedet. Det er neppe
 noen som har bevart den på bygda.
 Samme, vilke, rase til matmel,
 gryn og grøp. Kverner og mølter har
 gjerne samme navn. Bygde møllem
 eller de gamle bakkverkene var enkelte,
 men slike hadde de, en stor d.v.s. to
 over himmelen og håndvikke. Da farken
 ble liten med vandrige måtte kornet
 sikkes godt for å få fint mel.
 Til brømer sote man sjelden bygge-
 rauna, men 2 sort, 3 sort og lett kornet
 godt til korn og griser eller den
 gammeldage ^{gode} rensning med kaste skov.
 Trots rensningsmaskin som ble anskaffet
 her for ca 70 år siden ble kaste skov be-
 nyttes for frikornet

Til flabbri bakning brukte man
blaudkorn, havde man sikke bygg
med til finbro.

2. Melet ble oftest sikket til finbro og
kaker. Det grove mel som ble utskilt
ble gjerne dyremet.

3 Til flabbri har det liten betydning
om meler er forskt, men for gjestet
bro og kaker blir det lagret. Koldt
mel er ogsaa ukeldig for ovastbro
det er alm. og opbevare mel i varmt
rum for baksten. Kvernvarmt mel
er nok utstryket herover ogsaa.

4. "Gron" og "mjolmet" blei bruket som
fellesnaam for flere slags korn og
mel

5. Det var tidlige lett og ja levte en
bakstokone, sa det var gjeldsen
denne viden ha byttearbeide. Enten
levde av dette arbeide og var tidvis i
nabobygden. Foruten penger skulle
de ha sendinger i lon.

De mest alm. kaker for var:
Tærterter, skriverbro, Pyra-
kaka, goro, 3 multringer, flöt.
kaker, fakkizmann, dei goro,
kerter, lepskleining, kranse-
kaker og Sukkerbro. Foruten
flere av disse er det na mere
blötkaker, sandkaker, bertian
kranse, febro, pleskener,
serina kaker, sirupkaker m. fl.

6. Av flabbri brukes nå mest potetbrø eller kornet, rasel bygg mel med kokke poteter i. Til helg, og fest er det havremjølks for brø. Kerturbri og hverdagsbrø har gått mere ut. Det er samme slags brø til alle på gården. Hårdasbrø er det ca 40 år siden kretsen her sluttet med. Bakstemonen er i summe år tid ut, det er få unge som begynner, brods kursen. Hona selv mi bake
7. Flere av ovennevnte slags kaker har gjerne en husmor på laget for ukens gjester, helst gods, stud. kaker og småkaker som holder seg. Fyllnaon har man ikke.
8. For å prøve den gjestede kakeideig om den var ferdig la man en deig. Klat ned i ildmøyen hvor den fort ble stekt. Dugene ble tillagt som til Ovnbrø. Kellers er gultkake like kjent
9. Besvart i sporgsm. nr 80. Det fremgår at det var flere slags flabbri. Forskjellen lå mest i malningen, grovt og fint mel. Det grovmalt melet har nok sine fordeler, men ble sterkt forbrukt. Klibri var forresten en gjelden gjev vare under krigen. Fikk vi lade nokke klibri ble det sakt. Det holdt av sprøtt og ble gjelden så mykt og

seigt i bygg som byggbrø. Rent hi
 var forreken vanskelig å bake av, det
 holdes ikke beste sammen end tørke
 mel sa bestemmer. Begge dele måtte
 helst blandes lidt med rugmel.
 Fløtbrø ble tidligere beuystet omstus
 hvor rug, Agurbrø og vterbrø mere til
 høgtid og fest, likesom det meget
 dyrene Fabrikbrø nei.

10. Kvekkbrø blir helst kjøpt.

11. Lerd Kaller man helst det ferdige
 brø etter steiking.

Kake skive og brøskive er del-
 dels ogsaa nevnt som Lerd

12. Lefse brukes mest til neste
 Se Marius Lapp.

Til klining i lefse brukes
 smør, sukker. Lefsa lagges
 sammen eller man gjør klemmer-
 hus, å får da nærvet lefse-
 klining. Utan klining er det
 bare lefse. Lefsa er myke
 ikke så hardstekt som fløtbrø

13 Se mestf. papir

14. Hadde man ikke ølger eller
 gamle surdij ble det lånt
 fra naboen. Ølger beuystes
 til ovsbrø, kringler og jule-
 kaker. Surdij fra gjæst brø
 ble gjemt i mel eller i korn-
 bingen. Ølger (gang) på flasker.

15. Surdij ble brukt under sidste
 krigsår, da det tidels ingen

Gjød var i ja. Dejen ble oppløst
i løstent vand for bruden

16. Den i rive i en fyrstikken og
skikke den i et hull i deigen her
man et merke på at dejen er
ferdig iver fyrstikken da sluttum
Ei firdagur og oftest sic kveld
brukes ovenbrø (gjød brø). For var
det gjørne sild og poteter og mosmir
velling eller byggmelsgrøt sic kveld.
Folka liker best ferdet brø og det
kan ikke ligge over lange tider.
Det gamle brø er døyere i bruk. Nå
må man ha fersk loff i blaad i
kjøkkenet

17. Kvindern her mener at skik-
kinga har ombrent like lang
tid ikke gjør og surdiz. Brødet
er ferdig skikt på en time.
Crost og mindre laget mel her
meget langre tid sic gjering end
fint og bitt mel

18. Minde kjent herover.

19. Skikkinga forzikk for i Kjellerstua,
hvor skikvone gjørne var bygget
no siden av pipa, nå stadig
i kjøkkenet, elektrisk eller i ved
kønsfyr, som oftest har skik-
ovu. Bakerovner utenfor huset
forekommer ikke, men søskien
bryggvann forekommer og har
ofte bakerovn.
Det lte provibrø ble satt ind til-

dels

22. Oskä ble sopt ned ut fra skivorna med kross eller ogsaa med en vät fille på en skaur. Halen i bånden er nepper brans herover, men ovnen skulle presses godt.
23. Det hende at man soiket bakked viden etkepe i skivorna
24. Sels de alste små stuer hadde pris og en liten bakerovn for, men no gjelden, å stikke mellom so bakker eller ovnstokk er utkjent for de gamle herover. Var skivorna eller bakkorna i ustand så gikk man på gården med hakudeigen. Of de sist 40-50 år er det kjøpsbrø i stuen for det meste.
25. Grislebrø er mest å få kjøpt. Det er gjelden kvinden tillaver dette. Det er av og til man med kniv gjør reiner ovnpe brett og heller klæper eller annet ferd og kaller dette grislebrø.
26. De ferdige deigovner blir ofte dampet for å hve sig, men ikke kott herover. Dampningen skjer over en kottende vandgrype
27. Vandkakes og vestringer kokes i vand og smultringer i ferd
28. Brømaten og kaker lages i kister og bokser på store steder. Kaker lages oftest for jul til påske og for påske til pinske.

29. Bløtkaker og Kringer ble ofte prydet med figurer og navn av sølde og gull (glassen). Med en pose horn det er hul i enden gjør man de navn, fødselsdagskake og figurer som man ønsker

31, 32 mere utgjent for kvinder her.

33. Vaffer goro, Kromkaker og fri skrivebri er ofte brukt. Oppskrifter etter Kokeboken som neppe behövs og nevnes her.
Nötkäki

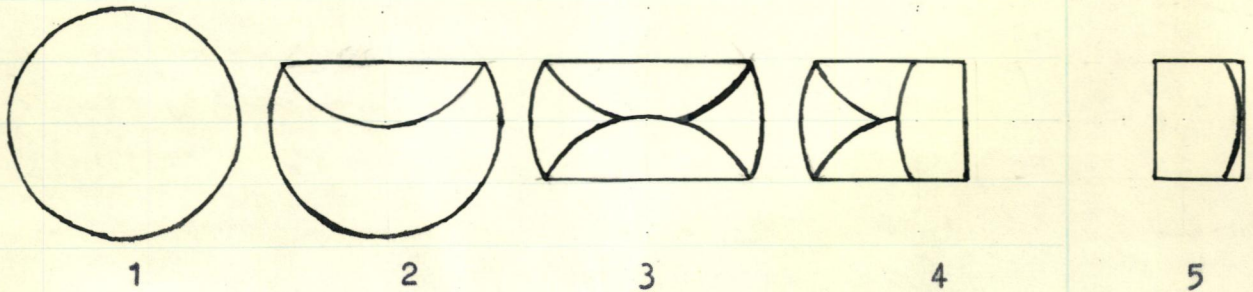
Kakelapsen ble indbrukt i nötkäki, simplere kaker eller kris kaker som man se ble brukt, men neppe no myt surrogat ble brukt.

34. Bærbrö har man ikke i mange minne brukt på No. Sidste gang under krigen 1807-14.

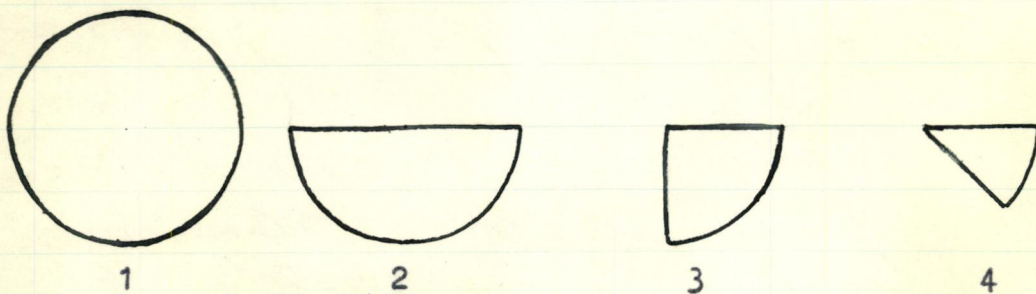
Beskrivelsen af 1795 d. 1892 fortæller atskillig om dette som barne- barna ikke lett glemmer. Det var de indre dele af farr, björk eller almebark som kunne brukes, den ble koked og malt på håndkværn, men måske blandes med annet mel, helst rugmel for å holde sammen. Det var nok næring i det, men smaken var ikke god - berøkt. I en kornbygd som Her var det ikke protestant.

1812 kun 2 à 3 gårde som kunne
hjælpe folk eller sælge korn,
Sørlig Melby ble nevnt og et
par andre ved Njøsa

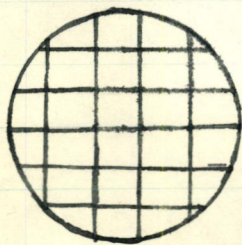
Bakemelet hadde neppe lest for
å dea (gjøre) og ble brukt til flat
brødbakning. Blandingsforholdene
var avhengig av tilgangen på
alm. mel.



Nistebrød eller vike brød.



Festlefse av bygmel og lit rug. Denne stekes på varm
takke, og snues meget åfte så den blir fort stekt.
Legges på bordet og kjevles med et glat kjevle, og
legges op slik.



Festbrød. Sjeres i ruter da det legges
på takken, - mens det er så vit varmt.
Dette skal ikke snues. Firkantene legges i en eske.