

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Kemse dal

Emne: Baking

Bygdelag: Sørbygda

Oppskr. av: Ola Rudvin (f. 1899)

Gard:

(adresse): Hamnerstadgf. 12 B<sup>IV</sup>, Oslo

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) Kornet vart male på bekkje (bygde)-kvernar, som det var flere av. Handkvernar har eg ikkje høyrst noko om. I min barndom for mange (frå Sørbygda i alle fall) til grannebygda (Gol) og mol der, avdi dei der hadde større og betre utrusta kvern. Dei mindre gards- el. grende-kvernar vart likevel nytta enda ei tid til å mala salt på. - Kornet som vart dypka og nytta til mjøl, var (i min ungdom) berre bygg. Det vart alltid sammal. Kornet vart (etter karsinga på låven) sortert i tre slag eller bygda: det beste til grantmjøl, det mellomste til brød og flabbbrød, det letteste til simpelt flabbbrød ("lettebrød"). - No i seinare tid etter at det vart utbygd elektriske kraftverk, fekk bygda ei større elektrisk driven kvern med betre utstyr. Badsluge-ferkinga av kornet fall då bort, med dei mylva hadde turkeverk.

2) Det har ikkje vore vanleg med sikking så lenge eg kan minnast. Bygda kunne korsei ikkje brøilfa seg sjølv fella ut (somme gardar ligg og så høgt til fjells at heller ikkje bygg vart moge), og så kjøpte dei det "sikta mjølet" dei trong offisielt: "grynsmjøl" og (fint) regnmjøl - sidan og sammal kveite.

3) Det mjølet som vart male i bygda, var vel turka fypast (på dei gamle badstovene), og eg har ikkje høyrst dei gamle rekne så mykje på om mjølet var nymalt eller ei.

4) "Trön" har vore nytta som samnamn for kornvararene (men ikkje beint fram om mjølmalen, så vidt eg veit).

5) Har ikkje høyrte at fleire gardar gjekk saman om ba-kinga. Men det var gjerne som kvende i bygda som tok på seg å baka (serlig flattbrød). Og på dei store gardane leigde dei gjerne ei „bakstekjering“ (eller „bakstedi“) om våren, som sat (gjern eim to-tre dagar) og baka opp flattbrød for sommaren.

6) Kvardagskost (i min oppvekst): Flattbrød (mykje brukt, stor skilnad på kvalitet, det simplaste „lettebrød“ er gått av bruk no), vanleg brød (omnsbrød, „kaku“), „eplekaku“ (lompe), „gønge-kaku“ (gjæra brød, flate ~~og~~ tommebukk, stekt på takke for ein fikk komfyr el. på stølen der ein - for - ikkje hadde komfyr), „kvi-kaku“ (= kvit-kake, rørt ut i mjølk, sunn røre som sjølv seg utover på takka) av byggmjøl (grynmjøl) til kvardagskost (av finare mjøl til gjestebodsmat), „pannekaku“ (røymjølsskake med hjortetakssalt i til heving, meir sjeldsynt), lefse (mindre brukt, i finare kvalitet gjestebodsmat) - Gjestebodskost („fremman-mat“): „Rø-kaku“ (= røgekake d. v. s. brød av siktmjøl, - av „kaku“ var det forresten tre kvaliteter: av sammalt mjøl, av grynmjøl el. sammalt mjøl blanda med feint mjøl, av feint siktmjøl), „kvi-kaku“ i betre kvalitet (litt å krise til iser på stølen), vaflar (me hadde heime eit fir-kanta vaffeljarn som tok ein vaffel i sand), „rumme-brø“ (flattbrød med rjome i deigen, kvalitet alt etter mjølet, simpelt flattbrød vart og mytla til kvardagskost serlig på sommartida, „smeltebrø“ var rjomebrød med smelt i huden for rjome), „löv“ (litt tjukt rjomebrød delt opp lövdstore stykke, av löv f.: handsbreidd?) og „bakels“ (d. v. s. „kaker“ - for baka som „löv“ av feint mjøl og med „hjortan-salt“ til heving - no etter byskikk). - Ute or bruk for lenge sidan er mosebrød, borkelbrød og syrebrød, som dei mytla som ei naudred i hungers-tider.

7) Har ikkje høyrte noko pers namn på det laget ein hadde av „fremmanmat“.

8) Tour ikkje sia noko viss om det har vore baka glo-  
kake eller ei i eldre. Det sit i meg at eg skal ha høyrte om  
soovre. Men i så fall var det vel helst ei naudråd.

9) Det kunne som sagt vere fleire kvaliteter av flatt-  
bröd, etter som råd og høve var til. I eldre tid var nok  
„lettebröd“ vanleg, iallfall for smäkärsfolk. No blir  
det alltid baka av beste sort bygg (eventuelt med til-  
skot av poteter). Så langt ein kan minnst attende har  
det i Hemmedal vore svart like av standsskilnad. Her  
bond, knar og handverkar sat ved same bord og åt  
av same mat. - Etter brukem kan ein skilja s. d.  
mellom „söll-brö“ (söll var svart vanleg kost, især på  
sommartida, gjerne tvo söll-måltider om dagen: bisk  
og von) og „nistebro“ (som var lagt saman i firkant  
for pakkinga skuld).

10) Sneka-bröd har eg ikkje høyrte gjeld.

11) „Leiv“ går på forma (vid og tunn: „tunn  
som ein brö-leiv“) og kan heite så både fyre og etter  
bakinga. Ei brödskeive kan ikkje heite leiv, ~~Det~~ men  
vert frå gammalt kalla<sup>it</sup> „(kaku-)bryne“ (etter di forma  
minner om eit bryne).

12) Framgangsmåten med lefsbaking kan eg ikkje sia stort  
om (det var ikkje karmannsarbeid). Flattbrödet var mörkt, lefsa  
var mjuk. Til kvardags laga dei meir uvand lefse (som  
det viss var blanda rett mykje potet i). Lefsa vart og  
nytta til nistemat. Men i det store og heile vart ikkje lefsa  
brukt så mykje på langt nær som flattbrödet til kvar-  
dags. Derimot var lefsa - i motsetning til flattbrö-  
det - gjestebodskost. Då vart ho laga av finare mjöl  
(og vissnok med noko fett - rjome? - i drigen, ho  
kjenerest fett i smaken framfor flattbrödet). Til  
gjestebods - og som sendingskost (i eldre tid) - vart  
lefsa smärt med smör (klint) og kauslje og stroysed  
med sukker. Da heitte det lefskling, som var

gjør mat. (Når flattbrød vart smærd med smør, så heitte det smørking, det var vanleg til kvardags).

13) Flattbrødet vart stundom lagt bort ubretta. Dei hadde frå gammalt brødtainer, runde og vide og såpass store at brødleiven gjikk heil ned i. (Desse tainerne hadde fjølabotn). Det var skikk å baka ei slik taine full og ta med på stolen om sommaren. Då hadde ein brød så å seia for heile sommaren. - Elles vart brødet for det murte bretta (det vart gjort med same dei tok den ferdigsteikte leiven frå takka). Brødet vart bretta for at det skulle gå lettare ned i bolar og skuffar. (Skuffen: matbordet var flattbrødskuff, vanleg kalla "brøskuffen"). Vanlegvis vart leiven bretta over ein gong på midten (då gjikk han passe ned i brødskuffen): ⊕ Men var skuffane eller romma mindre, vart han bretta over ein gong til: ⊕

Til misbruk kunne det (for pakkinga skulde) vera praktisk å få bretta leiven til ein firkant: ⊕ (misklelse). - Lefse vart alltid bretta, og så vist eg minnest, helst i firkant. - Flattbrødet som skulle i brødtainer, vart det gjerne lagt farg på, for at ein skulle få mest mogelig i heime. Og det same vart vel stundom gjort med miskelsetene.

14) Når dei bryggja, tok dei av (öl)-gjær til baking. Gjæren vart kalla: "göng" (normalisert: gong). Det som dei ikkje kunne bruke med det fyrste, vart like vare på på den måten at dei rende gjæren utover eit reint, hvitt linskede - og der tørka det inn, og kunne dei goymast i lang tid. Når dei skulle bruke av denne tørka gjæren, brant dei laus nokre stykke av kledet, bløyfde opp og la det "gå" ei stund for dei hadde det i deigen. - Dei rekna visst slike gjær for betre enn suredeig til å få deigen i "gang" (heving).

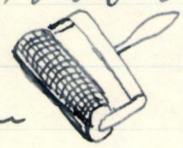
Noko slag overtru i samband med å læne bort gjær v. l. har eg ikkje høyrte gjete.

15) Tok det slutt med „gøng“, mylla dei surdeig. Dei tok ein deigklump og la han ned i mjøl til dei baka neste gong. Denne surdeigen <sup>fekk</sup> „gø“ og „gå“ ei stund (i larka mjølk, trur eg) til han vart hett i deigen.

16) Det høyrde vel med til å vere kunnig i baking at dei hadde ein bokke av når deigen hadde gatt nok. (Kjenner ikkje meir til det). - ~~Her~~ i nyare tid kjøper dei gjær frå kremaren. Men både no og før har gjære brød vore vanleg i bruk (med flattbrød, „kvikake“ og lefse attåt). - Dei brukte brødet si om lag ferskt, som ~~offast~~ ofkost, trur eg).

17) Stiketida o. dl. har eg ikkje kunnskap om. Det var kvinnfolka som hadde greie på slikt.

18) Hardt gjera brød er ukjent, så langt min kunnskap rekk. Men ngrara flattbrød vart og kjøla over med krotakjeole:

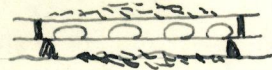


Bløra det seg likevel ein eller annan stad på leiven, laut bakstekjerringa passa på og stikke hol i bløra med bakstefløyen.

19) Mykje av bakinga - serleg flattbrød-, lefse- og rjomebrødbaking gjikk for seg i eldhuset, eit lite hus som var bygt eit lite stykke frå dei hime husa på garden (på gr. a. brannvagnaden). Her baka dei på takke eller (nyare) kjelring. Ved småbakster og på vinterbida når det var for kaldt sitja i eldhuset, baka dei einne på peisen i stua (i seinare tid i kjøkenet).

20 - 23) Serlege bakeromnar har eg ikkje høyrte dei hadde.

24) I gamle tid skal dei ha stikke på den måten at dei sette hella el. takke på skrå oppetter peisladet, norede opp ein eld bak takke og ein framanfyr. Men i min barndom mytta dei to takker og stikke i mellom dei ved

å ha eit eldsmede under den nedste takka og eit oppå den øvste. Ein la nubbar eller steinar i mellom så det vart passe høgt:  Det galdt då om å regulere varmen høveleg og elles la brøda byte plass, om så krongst. (Ved all baking var det bra å ha smækloyvd ved: bakelerved). „Kvikakei” og „gønge-kakei” (tommefjutke) stikkte dei på ei takke berre med undervarme, då laut ein smer sefringen under stikinga. - I min barndom kom komfyrene i vanleg bruk overalt (for mylla dei eldfeldde vedomnar til å elele med og koke i, men dei var ubrukande til brødbakst).

25) Gristing er ukjent for meg.

26-28) Like så koking av brød el. kaker (no lagar dei t. d. smultringar, men det var ukjent i min barndom).

28) Flattbrødet, rjomebrød og lefse lagra dei på skabur i bôle el. feine. Anna brød hadde dei i ein embar el. kasse (koffert) i hjellaren (el. kvar det høvde), så svart lang lagringsstid vart det ikkje med dette.

29-30) Kakeskumpel og figurkaker er ukjende for meg (i nyare tid kom det blikkformer til bakst).

31) „Kvikakei” (av mjølk og mjøl) og „gøngkakei” (gjera di) er nemnde ovanfor. Dei var lette å ta til - ikkje minst til søters - og vart mylla både til hverdags og (helst i finare kvalitet) til „framman-mat”.

32) „Lovedig” vart mylla som lakjerød (omslag) for prote.

33) Vafler vart mylla både til hverdags og som gjestebodskost.

34-41). Tyre midten av 1800-talet mylla folk rett ofte naud. råder i dårlege grjonår. Mosebrødet skulle vere best i smaken. Dei sanka brødmose, reinska, luta, vatna, kokte og stampa mosen fyrst. Knaede så voko mjøl i og stikkte. Syrebrød (blada av hest. syre) vart og mylla til å blanda i mjølet (minst brukt). Bark- var temmelig beist i smaken. Dei mylla det innåste av borken på unge fere (gul-barkju) i sevinga. Turka og mol borken og blanda med mjøl. Brødet vart gjerne svart hardt. Iblandinga var som dei tykte dei hadde råd til. Dei baka og grant av borkemjøl. Men det var skral næring både i barkbrødet og granten.