

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Opland
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Etnedal
 Emne: Baking Bygdelag: "
 Oppskr. av: Lærer Martin Lundstein Gard: Fosheim
 (adresse): Bruflat G.nr. 131 Br.nr. 11

A. Merk ~~av~~ om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

I

Korn har nok vore male på handkvern her, men ikkje på minst 100 år. Det finst handkvernar i bygda, soleis ei i Hovde, ei i Solbjör, og vist på fleire stader og. Dei blir ikkje brukte til anna no, enn um sær, til å mala salt på til slaktinga. Bygda har hatt mange bekkjekverner, men ikkje brukte no på umlag 50 år. Bygdamyllone blir no nytta av alle. Der får ein grovmale eller gröypt kornet til krötörmjöl, eller sammale til brödbakst eller sikta til kokemjöl eller finare brödslag. Bygdamyllone mel finare enn bekkjekvernerne sjölvsagt. Til brödmjöl tek dei ikkje veggerand. Den lyt vera til såfrö og til siktemjöl. Til omnsbröd (kakebröd), som det til daglig har vore brukt berre lite av her för i tida, nytta dei berre rugmjöl, stundom heimavla, men för det meste kjøpt.

II

Å sikte mjölet etter at det er kome frå kverna, har ikkje vore brukt her noko nemnande.

III

Det seiest at nymale mjöler betre å baka av enn gamalt. Turking av mjöl i varmt rom eller sers namn på nymale mjöl, veit ein ikkje av her.

IV

Grön er samnavn för alle kornvokstrar. Diför talar ein om godt grönår eller dårlegt grönår.

V

Her har alltid vore brukt at kvar bakar åt seg. Spurs-

mål frå andre bygdar etter bakstekonor, fordi dei var
meir enn vanleg flinke, veit me ikkje av.

V - VI -- VII

Til kvardagskost var i gamal tid nytta som matbröd
mest berre flatbröd av bygg-eller blandkorn og som
oftast med poteter i, til kaffemat lompor av same slags
deig eller vaffel, steikt av röre tillaga av saup eller
mjölk, om dei hadde det, og slikt mjöl dei hadde for hand.
Det same brukast den dag i dag, men no mykje i lag med ~~ka~~
kakebröd-rugbröd, kjøpt eller heimbaka. Erterbröd er meir
sjeldan, men bakast i blant av dei, som har høve til det.
Til fest-og gjestebodskost brukar dei no tynt flatbröd
av fint mjöl, omnsbröd (rugbröd) og lefsex, steikt av ~~deig~~
deig tillaga av potet, rugmjöl og vatn. Til kaffemat
goro og småbrödklining av mjölk og flöyte, smult og ~~kvi~~
kveitemjöl, fatigmann og mange andre slags kakor, og hjå ~~na~~
mange hardangerlefse, tillaga av mjölk, smult, sirup og
kveitemjöl. Andre bröd-eller kakeslag med namn frå fra-
mande stader har me ikkje her. Alle som hadde utkome
med det brukte og brukar å ha ymse slags kaker og bröda
mat av litt finare slag å setja fram, om der kom uven-
ta gjester, men noko samnamn på desse sakerne kjenner
ein ikkje til. Mest var det fatigmann, klining, sandbakels
kels og strull, som vart nytta til slikt.

VIII

Glokake har me nok høyrt gjete, men veit ikkje av at dei
har vore tillaga her i bygden

IX

Meir enn tvo slags flatbröd kan me ikkje seia at me
kjenner til her. Det er vanleg flatbröd til daglegkost,
og tynnbröd, helst av finare mjöl, til gjester og fina-
re bruk. Skil på brödet til husbond og tenarar har det
ikkje vore, det ein veit. Handverkarar, som frå gammalt
skulde ha lidt finare kost enn andre arbeidsfolk (eta
i kammerset t.d.) rekk so vidt ein veit, same slags bröd
som hine,

2
X

Knekabröd er ukjent her.

XI

Både för og etter det er steikt. Kallar dei her eit ~~ferdi~~ ferdigbaka flatbröd ein leiv. ordet nyttast aldri om ~~ei~~ ei omnsbröds-kive. Den kallast ei kakuskive eller no ~~mykj~~ mykje attåt ei bröds-kive

XII

Lefse lagar ein her til högtidene, til gjestebodskost og til nistemat, mest aldri til dagleg bruk. Berre ei slags lefse er kjent her. Ein finstöyter kokt potet i eit trog (no helst male i ei kjötkvern tvo gonger) spedes kanskje op med lidt vatn, knar det saman med ~~rug~~ rugmjöl, kjevlar det ut og mjuksteikjer ho på takka so ho fint kan leggjast saman. Når ein lagar lefse ~~klina~~ klining, som er rekna for god kaffemat, so breier ein ut ei lefse i full breid på bordet, kliner so overalt ein graut tillaga av mjölk, smör, fint prim, helst ~~gei~~ ^{sücker} teprim og kveitemjöl, so breier ein ut ei lefse ovanpå den, smör graut på den og. So ei ny lefse på den att, so det blir ein 3dubbling (eller ein 4dubbling om ein vill vill) So skjer ein den op med ein bordkniv i firkan-ta stykkje pålag 8cm. breie .g 15 cm lange. Slike klin-~~ingar~~ ningar set ei bondekone fram om det so var for sjöl-~~ve~~ ve kongen.

XIII

Lefsa blir bretta saman frå tvo sider, so frå dei tvo ~~ne~~ motsette sider, slik at det blir ein kvadrat, flatbröd ~~so~~ som skal vera til seterbröd eller niste likeins. Brödet lyt brettast på takka, lefsa helst likeins. Brödet le legg ein gjerne farg på sjeldan på lefsa.

XIIII - xv

Korleis dei fekk gjær frå fyrst av, veit vist ingen, truleg frå ölbryggjing. Ei bakstekone ~~her~~ trur ikkje at ~~de~~ dei kunne skaffe seg gjær ved å setja burt deig å la han surna av seg sjölv. Gjær gjöymde dei i gamal tid ~~på~~ på ~~de~~

4

på ddet vis, at dei tok ein bit av deigen, som dei baka av og gjöymde i eit kjerald med rugmjöl i. (surdeig) eller dei kunne la han turke saman i eit fat til.d. Den kalla dei evighetsgjær, som dei löyste op i lunka vatn eller mjölk, når han skulde brukast. Det var mange som lånte gjær. Men at det skulde hende ei viss tid på dagen, veit me ikkje av her.

xvi

Dei såg på deigen om han var gjæra, seier bakstekona. Elles rispa dei i deigen og held ei brennande fyrstikke ned. Slokna ho med same, var gjæringa ferdig. No brukast mykje omnsbröd til niste og dagleg, helst ferskt. För vart vart det nok ofte gamalt, men brukt likevel.

xvii

Der var same framgangsmåte enten ein baka med surdeig eller gjær. sovidt ein veit. Steikingstid vanleg ein time eller lenger, om det trongst, ikkje vanleg å væte brödet med vatn i omnen, men sume smurde dei over med feit.

xviii

Hart gjæra bröd, kamkake eller sliktkjerner me ikkje til.

xviiii

Steiking av omnsbröd gjekk alltid for seg i kjøkkenet. Sumestads var det ein firkanta opning inne i peislaet, som dei elda op med småved og so sette brödet inn i til steik. Dei som ikkje hadde slik, steikte som oftast millom tvo takkor, den eine ovanpå den andre me deit millomrom på 6-8 tommar. So brende dei under den nedste og oppå den övste, so bae vart heite, og brödet vart soleis steikt millom takkorne. Dette gjekk ^{både} fint og greit. Dette var alt so för folk fekk komfyrar.

xx

Det vanlege var at kvar baka njå seg sjölv. Man hadde dei ^{ikke} høve til det, gjekk dei stundom til grannen og fekk steikt. Betalte aldri noko for slikt.

xxi

Det var berre få, som hadde steikerom i peislaet, som nemt i xviii. Nokon viss vedmengde eller rådgjerder om omnen var for varm eller kald, veit ein ikkje av.

xxII

Dei var vist aldri nöye med om bakaromnen var rein ette eldinga.Ei fille på ein stav bruktest mest til å sope ut rusket.Veit ikkje av at dei la noko under brödet når det skul ð steikjast.

xxIII

Ettervarmen i steikerommet bruktes til vedturking.

xxIIII

Sjå under xvIIII.Brödsteiking i gryte er ukjent her.

xxV

Grisling av heimbaka omnsbröd veit ein ikkje av ha vore brukt nokonstad her.

xxVI

Brödmat,som er kokt höyrer ein aldri um no,men vell i gamall tid.Bestemor födt 1807 laga ofte mysukaker,kaka laga av mjölk og godt bygmjöl,snaut ein finger tjukk, og i vidd som ei kaffeskål,vart slept ned i kokande my su og kokt der.i 10 -15 minuter.

xxVIII

Flatbröd kan ein gjöyme halve eller heile året.Dei blt lagde oppå einannan i ei hög stöe på eit bord på staburet.omnsbröd og kaker i trekiste spann eller box i kjälaren i 2-3 veker etter som kjellaren er.

xxVIII - xxx

Annan pryde på kakornre enn på julekaker til borna veit me ikkje av her.Figuren som då vart nytta,var vanlegvis ein hane. Slike kaker var gjerne mindre enn andre men av same slags deig.

xxxI

Lompe av potet og mjöl,gjerne rug um dei hadde,har vore og er mykje i bruk til kvardagskost,mest atåt kaffen.Mange laga slike når dei var oprådde for bröd,kunne gjö mast til dei tok til å mugna.

xxxII

Lovedeig? Har höyrt navnet,synes minnast han skal ha vore brukt til å doktera med

xxxIII

Av jarnbröd er vaffel og gorobröd mest brukt,vaffel mykje atåt til kvardags,men gorobrödsteikte av flöyte

6
og kveitemjöl til gjestebodskost. Det er vandt å få ~~tak~~
tak i gode gorobrödjarn. Anton Jenanssveen her i
Etnedal greier ^{å gjera} det. Han har fått I premipå utstilling
for slike. Krydd nyttast ikkje. Nödbröd eller surrogat
gat for bröd har ikkje vore nytta her i mans minne.

xxxIII - xxxv

Borkemjöl har ikkje vore nytta her i manns minne.
so vidt ein veit ikkje sidan "nödsåri" frå 1800 og
utover. I ufredstidene og uåri dentid skulde det vore ~~mykje~~
mykje brukt her og. Det var furubork dei nytta, turka og ~~an~~
ka og mol. Fordetmeste på handkvern.

xxxvi- xxxvii

Borkemjölet vart nytta saman med anna mjöl mest til ~~flat~~
flatbröd, men ogso til velling og graut. Å nytte det ~~utan~~
utan å blande noko i, gjekk vist ikkje an. Elles veit ~~van~~
vanlege folk ikkje no korkje mykje det var brukt av ~~dette~~
dette eller korleis det verka som næringsmiddel.

xxxviii - xxxviiii

Det seiest at sume brukte kvitmose, reinsmose.
Mange vilde den tid, ettersom det fortelst, ha det
til at denne skulde vera betre enn borken og at
det var helsesamt. Korleis smaken var, eller kva dei ~~tykte~~
tykte om det i den leid, seiest det ikkje noko um.
Beinmjöl og andre surrogat har me ikkje höyrt om.

xxxx -xxxxi

Anna enn kvitmose, reinsmose veit ein ikkje av ha
vore nyttai mjöl her. Islandsmose (brödmose) har
sume nytta mykje til grise for mest no i krigsåra.
Beinmjöl veit ein ikkje av ha vore nytta anna enn
til hevd.