

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Grue

Emne:

Bygdelag: Grue Fjerdings

Oppskr. av: Olaf Lundtoft

Gard: Tverngsbuget

(adresse): Grue Fjerdings

G.nr. 110 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) Det meste av kornet ble malt på bekketkvern, det hente at de mol på handkvern. Det fins ennå enkelte handkverner. Det var bare to måter skre og sammaling, skremjøl og sammalt. 2) I skremjøl tog man det beste kornet ^{bygg} begge delene. Det var tie å begynne med bare to kornslag bygg og rug. Rugen ble bestandig sammalt og bruktes mest tie brød. Det ble bedre mjøl på de mere moderne bygdemøllene. 3) de brukte å sikte for det grovste under bakinga, det som ble tilbake ble blanda i grovbrødet. Tie sikte bruktes små sikter som var flettet av fine teger (bjørkeastler). Det er bedre å bake av nymalt mjøl. Det er vanlig å sette inn mjøl om kvellen ved ovnen så det skal bli varmt til bakinga. 4) Mjøl eller grov. 5) Heime på Lundtoftet som ligger like ved grensen var det almindelig at grannkona fra svenskesia kom og var med i bakinga. Hun bakte og stekte alt sit brød på norske sia da vi hadde bare stekeovn. Det er ennå mange flinke baker-kjerringer som reiser rundt og baker utenbygds. Baker kalles de store flate kaker og brød er de tykke runde søysib brød kalles et slags brød som stammer fra Tysal.

14) Mann måtte passe på eller utbygge
 i år var på gjenstand som ble lagt av man-
 degen og ikke like små barker som ble
 oppbevarer for neste gang, de ble lagt
 opp i vann. Disse barker som ble lagt
 gang barker og alle oppbevarer på forskjellige
 steder på små høyler like under fiske-
 i fiskekaret. 16) de fegente på degen var
 den var ferdig. Denne bakte a smakte
 på den. De bakte man mykt, gjenbrak

12) Die lige bakte barker som skulle og mæle
 de gjenstand på fiskekaret og blomme; degen
 lige bakte for gut, bakte og smakte. Lige
 legger i hop for en fiskekaret i fiskekaret legger
 opp i store tanker.

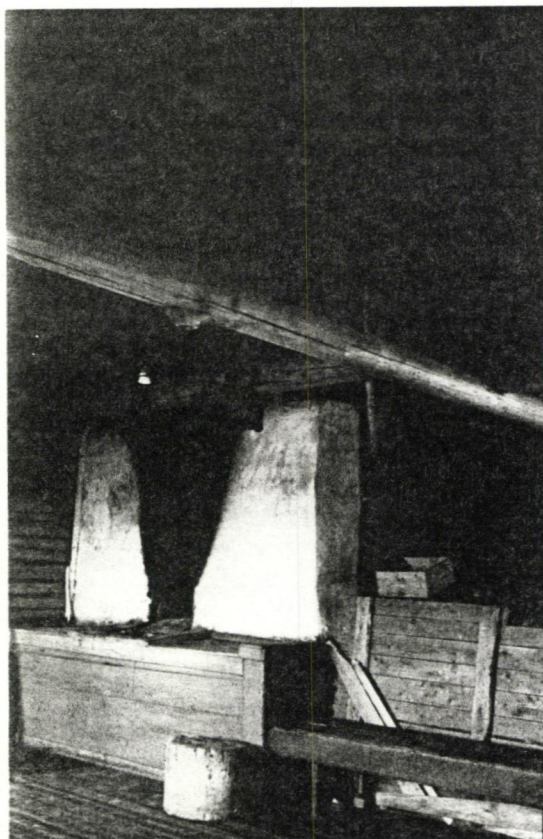
9) Man bakte fiskekaret for ferdig og ferdig
 bakte som bakte for ferdig, det var ikke
 ferdig på ferdig og ferdig. Fiskekaret var mer
 i bakte for den ferdig ferdig, man er
 end bakte 10) Jig har aldrig hørt at det har vært
 smakt mer på fiskekaret. De bakte like var
 for ferdig, fiskekaret
 6) Die enkelte gaden bakte de mest bakte og på
 andre gode bakte man bakte. For a bakte på på
 plest mann at bakte bakte. Det var utvilsomt gjen-
 bakte for daglig for ferdig er det som regel ferdig
 bakte. Det gamle dage gjenbrakt er mer for det meste
 like an bakte 7) Det er vanlig at man har litt
 ferdig bakte for ferdig og ferdig

- 17/18 Steikinga var ³ forskjellig, det minste et par timer. Det var noen bakaren som brukte uestk varme. Det var mange som tog ut brødet og uestet det og la et klade over det, da de tog det ut tur ovnen
- 18) Mann brukte å kjeule de med kjeule med skårne ringe eller med med spiker i ja, mann brukte å rive de opp med en treksam eller å stikke de opp med en trepinne
- 19) Før brukte mann de gamle røykstueovner (Pörte) til å steike alt muligt i. Nu bruker mann på de store gårder murede bakerovner, på mindre bruk steiker mann i komfyren.
- 20) Det var ofte at flere brukte samme bakerovne ligg ble betalt med et brød.
- 21) Det var fin granved er best. Vedmengda var forskjellig. Før å se om hvor varm ovnen var brukte mann å steike et lite prøvedeð gamle proude bakerster slakk hand inn og kjente om ovnen var varm nokk
- 22) Til å sope ovnen rein bruktes furukvister som tres gjennom en jernring som er festet til et langt skaft så det blir en stor kvast som dyppes i vann og med den sopes ovnen rein for for aske. Mann er nøye på for å få alt urent ut.
- 23) Knatraugget ble skrap rein og av det ble det bakt en liten deig tunne brød som deltes opp i små leininger, knupp som de kalles. Det finske navn på de var, knatti. Det ble satt inn i ovnen til brøf. Etterpå ble de brant i en kaffebrenner smalt og bruket til kaffetilsetning. ²⁴ De steekte brødet med undervarme og vente kaka flere ganger

257 Det krukke a gamle krukke. Krukke ble
 satt på bord og holdt over vænnen. Det ble
 gjent for a på finne krukke, nu brukes det
 sjelden 26) Nei 27) Nei
 28) Statistisk legger opp i store henger på to
 runder som henger fritt, enkelt en fot på
 gult brett og firkant oppbrettet i haken
 eller brett i stakket.
 29) Den smagvollt henger på a firkant
 henger på firkant. Det var mange stags
 henger 25. 26. 27. 28) De var laget av
 finne stags firkant. De ble stant ut med
 finne eller henge.
 30) Stige henger laget menn da det ble stant
 på krukke. De er stige og rundt og kalle for
 statstake. Det ble stige laget for menn det
 gikk med med engang
 32) Ja det er stige som finto i hende og
 felle for manevrering. Det ble brukt mange
 stags henger under stige vandrings.
 Det var enkelte som gjorde med bark,
 men det ble stige for noe stime. De alle
 stige var a portille a de har stige krukke
 i indre i stige a stige. De det var store
 var over a magerone. Det ble brukt for
 bark. Det var den fine stige baken som ble
 brukt, firkant firkant og makt og blomma
 men i stige eller at det var firkant. Det
 var vanlig a bakte av bare borkengot.
 De første innvandrere brakte meget blande
 av stige og for ble a blomma i magerone
 37) Borkengot var stime for utvinnelse for
 det var mange stikke baken som firkant stige
 for det. hant for, stige

38) Brødmors, lav, og seimors. Lysegas det seige laget ble flekket av og det lyse, mors ble brukt

4) Beinmjøl har jeg aldri hørt om i ha været i bruk til brød



Grue Finnskog, Røykovn, Tvenssberget.

Røykstueovnen på Tvenssberget som for 30 år sia ble brukt til å steike brød og alt mulig i.