

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Holla

Emne: Baking

Bygdelag: Helgja

Oppskr. av: J. Ytterboe, 72 år

Gard: Ytterboe

(adresse): Helgja

G.nr. 55 Br.nr. 3.

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

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

Frugeborg Kilen, Helgja, 80 år, bærsteker-  
king.

## SVAR

1.

Før man på enkelte steder ved fossefall fikk bærstevinn var der an-  
tagelig håndstevinn på de fleste  
gårder. Her på gården ligger en  
stevinnstein med 0,5 m. i diameter.  
Det er sikkert den eine stein til  
en håndstevinn. Før ca. 65 år <sup>sidan</sup> var  
med å malte bygg på ei bær-  
stevinn på Klardal her i bygda.  
Håndstevinn er ikke brukt de siste  
100 år og ingen brukar sådan er  
kjent. Bærstevinna blev avløst av  
byggemøller (Skien og Ulefoss) for ca.  
1870 år sidan. I 1889 fikk vi jøntved-  
mølle, midt i Helgja.

På bærstevinna malte man bare  
graupe (sammalt). På byggemølla  
lefterhvort samsikt, finsikt og florsikt  
mjøl. Bredmjølet er havre, bygg og  
rüg. Havren finnes og brukes sam-  
med til flabrø, bygg vesentlig til  
graur og rüg til omsbrø. Nå brukes  
ryg mye hvete til hvetebrø-  
li bakervann.



2. I min barndom og ungdom hadde vi omskrø bare av sammalt rug. Så sieser man både rug og hvete. Mjölē efter siesinga kalles kēli (eit) Det får kēi, sau, hōns og hest.

3. Mjölē settes for bakingo inn i eit varmt rom. ~~får~~ ~~xxx~~. Dette må gjøres om vinteren ellers får man ikke en skikkelig gang. Det er best å bake av nyhøvet mjölē. Der er snare om tvennarvarmt mjölē.

4. Når kēime får bra med mjölē i vakkerna sier man: De får grøn. Ellers kjennes ikke noe samnamm.

5. Her kjennes intet fellsarbeid om baking. I Helgja har vi ett par mannsaldre hatt en sers dyrtig bakeskjeiring i Fingeborg Kilen. Hun har også bakt i Malim stov.

6. Vi bruker brød av rug, hvete og havre. En type som omtr. er gått av bruk er potetkake, stekt i bakeromn. Den var meget almindelig for 50 år siden. Potetene blev kstet, malt på en trekvunn og disse blev blandet med litt mel til en dei. Av denne blev håndlaget, flate, runde leiver ca. 1 cm. tykke og på størrelse som en suppe tallerken. De blev stekt ved eservarmen i bakeromnen - efter



III 3

at ombrøene var tatt ut f. eks kl. 6 om ettermiddagen. Potetkakeene stod da i ovnen natta over til følgende dag. De er nå avløst av potetleffe som bakes lynnere og steikes på fakke eller nå elektriske plater. Disse potetleffer synes å være kommet til oss fra Næmedal og Hallingdal. Nordlandsleffe bakes her av innflyttere fra Fyrisdal.

7. Til høytidene bakes fattigminner, goro, smultringer og sandbaker. Disse har fellesnavnet: småbrø. Man sparer for disse for å kunne vise seg gjestfri mot de fremmede eller den slekt som kommer uventa.

8. Inger minner om gøsteking eller årkesteking.

9. Her bakes 3 slags flabrø. a) havrebrø av tørket sammalt havre. Dette var og delvis er hverdagsbrøet for hele familien med tjener. b) erstbrø som spises og gjerne settes fram for fremmed og c) lynnbrø. Dette kom i bruk for 80-100 år siden. Da begynte man å avle hvete. Lynnbrø er bakt av sista hvete = mjøl + melk og vann. Det er kjedet sers lynn og brukes til søndag og høytider. F. eks. Molju som spises julaften middag er laga



av fynnbrøi og fettstø, skiumma av  
kjøttmatgrøta.

IV 4

10. Knekebrøi er utkjent her.

11. Ein leiv er det fordiglaga flabrøi  
for og under steikinga. Når leiven  
er stekt går den i riva (ei) og  
kalles ein brøssleiv. - Leiv brukes  
aldrig om ei skjive brød. Her er  
navnene brøskjive, kasekjive, bille-  
skjive. Bulle er små "barnebrøi".

12. Foruten de potetleper som er nevnt  
under spm. 6 har vi fra gammelt 2  
slag: alm. lefse og lefsekling. Den  
gamle havrelfse var bakt av sammalt  
havre og varm. Tærke skulle vere var-  
mere enn ved alm flabrøibaking. Leiven  
mindre enn innut til en brøssleiv. Rask  
og lett steiking. Eftur at poteter kom  
i bruk hadde man litt av disse både  
i lefse og lefsekling. Lefsen var  
heimesøkt mens lefsekling var reis-  
mat. Den siste blev mere hårdstekt  
enn lefse og sukkerstridd. Når  
den skulle etes la man en fuktig  
klut over for å få den bløtere.

Eftur at hveitedyrking blev almin-  
delig lagdes nå både lefse og lefse-  
kling av sikta hveitemjöl.

Lefse skulle vere mjukstekt blev  
den litt hårdstekt så blev den  
dunka med vann - skvett utover



avvirpen fra vannfate.

13. Det er bare 2 leper og leperkling som brettes. Lepsa i triangel-form og leperklingen i kvadratform. For brett-tinga har man leiv. Vi har intet navn når leiven er bare delvis bredda.

Lepsekling kaldes mistemat. Leiven tas av fanna og brettes på bakeskebordet. På ubretta flabrø legges ofte press for å få fleire brøssliver i runde.

Lepsekling presses også sammen for å ta mindre plass.

Flabrø legges på hjell - misfrie hyllet - gjerne hengende i fang ned fra fane i tåa. Dette brø kunne jo oppbevares i flere år. En assurance mot misvekst og midsår.

14. Når man til høysidene (gjøt, påske og pinse) og kanskje ellers også brygga øll fik man gjærsopp som kaldes gong. Den ne brukes til igrislet brød, kaker.

Til grislet pønsteri brukes der surdeci. Har man ikke surdeci selv må den lånes på nabogården. Av den gjærede brødei tas en part så stor som en knyttet kvinnehånd. Den plasseres i mjølbøla eller i en trebitt og strøes salt over. Dette for at den ikke skal tørke ut. Ved bruk synnes den ut i vann eller melk.

15. Som besvart under 14. Deiklumpen



Kalles bare: surdeier.

16. Når deien gikk kvisig over sine bredder begynte en erfaren husmor å lage brø av den. Det er også kjent at det lages en gase i deien og stikker en brunnende stikke i denne. Er deien "fullgætt" så sluker stikken. Enkelte steder benyttes ennå surdeigjæret omnsbrø. Det skal helst ikke spises nybakt. 2-3 dager gammelt er det drigere. Nybakt brød legger seg på tennene og skaper fannrøte, sier man nåtildags.

De fleste kjøper jo nå gjør i Drammenskua.

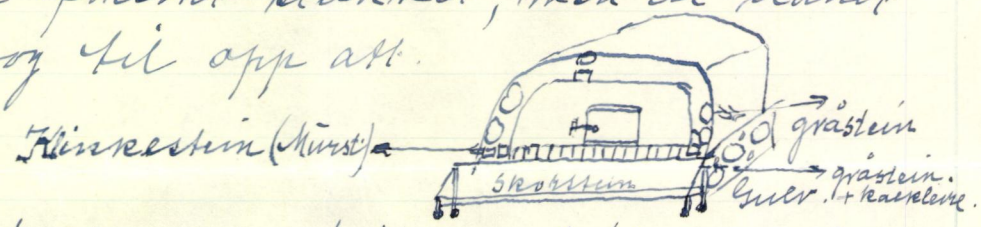
17. Gamme steiketid for surdeigbrø og gjærbrø. Tid for steiking er 1 time. Man brukte ikke noen veik varme, når ein bake med surdeig. Brøden ble ikke tatt ut av ovnen før timen var ute. Brødet blev godt avkjølet før det blev pakket ned i brøholken.

18. Hardt gjæra brød kjennes ikke i Holla. Her er kanskje stedet å nevne de redskaper som brukes ved flatbrø-baking. Man tyner ut leiven med kjeve. Leiven smies og vannes på baktebordet med floy-ett mindre og ett større. Det større floy kalles også (fra gammelt) bråstera (eit) med bråsteraet løstes leiven bort på faska. Her synes den påny ut og



presses mot takka med frinsla (ei).  
 I denne er der finer både langsetter  
 og rundt cylinderen. Leiven blir derfor  
 somåruket. Den vennes på takka og  
 blir da ruket på begge sider.  
 Med det store fløy løftes brissoleiven  
 over i ruva (ei).

19. Bakerommet er helst plassert i ellskue  
 eller bryggerhus. Enkeltt stacc er  
 den bygd ute i det fri i god avstand  
 fra husene. Årsak brannfare. Omnen  
 helst bygd av murstein. Når glimne  
 blev rakket ut i skorstein blev de  
 nokke forstekt slukket, men de idnet  
 av og til opp att.



Her bakes pyret brød, gongbrød og potetkake.  
 Faren var den at glør kunne komme fra  
 skorstein ut på gulvet.

20. For ca. 40 år siden og så langt jeg kan  
 huske blev vår bakerom også brukt av  
 3 andre familier, som bodde på mindre  
 eiendommer. Godt gjørelse for omnen var  
 ett brød eller en kake av hver bakning.  
 Derit kom gjerne også en kulle til hver  
 av de minste barn hos oss. Ved en  
 holdt de seg selv. Fellesige av omne er  
 her utkjent.

21. Granved er almindelig. For å  
 få omnen varm kreves 1/2 fang av



grovkløvd ved + 1/2 fang fintkløvd ved til grissling. Man strør litt mjøt inn i omnen for å prøve den. Bruner mjølet opp med lue er den for varm. Bruner mjølet er den passe heit. For heit somr dinkas med sope (ei)-laget av furebar - og dyppet i vassbøttafeil.

22. Gløtne i omnen blir slått utom med staur. Etter noen tid blir de tatt ut med pake (ei) og ~~ei kake~~ ei sope.

deretter all ost fjernet med sope. Brunen i omnen bests for av murstein. Nå blir den sementert.

Noen felle til å gjøre rein omnen med vites ikke å være brukt. Ingen ting legges i bunnen på omnen av hensyn til steikinge.

23. Esttvarmen brukes for til potetkaka. Nå slenger man helst noe på ved inni. Man tørka for også malt med esttvarmen.

24. Fugeborg Kilen kan huske at der på en gård-for bakeromnen der-blev fyrt opp ett bål på skovsteinen. små brød blev plassert på takke. Disse blev vunn mot varmen. Takken blev i sin stråstilling av og til dreiet på av hensyn til jevn steiking. Fugeborgs mor stekte brød på takke. Denne blev først oppvarmet innenfra. Siden blev der lagt ved og fyrt opp



på takke. Dermed givst der mindre  
ved og takke blev passe varm-ved  
fortsatt underfyring.

Noen annen steikemetode kjennes ikke.

Den klebersteinsgrysta som er funnet i  
jorda her på gården kan vere grysta også  
til baking. Se Holla-boka s. 16.

25. Brød satt med surdeig blir alltid  
gristla. De ferdige brødemner blir  
lagt på grisleffjöl (ei) ~~50000~~ og skjøvet  
inn i ovnen. Skivene er her skjøvet  
mot veggene og oppå disse er slengt  
grisleved. Finhugget ved. Rennes <sup>is</sup> slår  
henimot brødent. Når de er passe brune  
faes de ut i rennes. Attur inn i ovnen.  
Når de nå kommer ut blir de lagt på  
nett tejl og snittet med 3 snitt på  
overflaten. De blir dermed ikke så  
høye under den fortsatte gang. Brø-  
dene blir så oversmurt med råmelk  
for de for godt settis inn i ovnen.

Grislebrød brukes framleis og betraktes  
som mer velsmakende enn i griset surbrød.

26. Koka brød kjennes ikke.

27. Også ukjent.

28. Omnsbrød og kaker legges alm. i brød-  
holte og oppbevares på matbua om sommeren.  
Om vinteren i kjelleren for ikke å fryse.  
Hveitebake gjemmes også i kornet. Der  
kan den ruga og mjøken og holde  
seg myke i fleine uker.

Flabro ligger i rinner på hjeller i matbua.



29. Flakkestempler brukes ikke.

X<sup>10</sup>

30. Av figurbakkels kjennes menn og kvinner. De blev til høysidene laget av fattigmannsdeien. Av samme dei tok man smulterringene. Disse blev skåret ut ved hjelp av ett større og et mindre glass. ○. Fattigmannsdeien: Fløte, smør, sukker og mel.

— . . . —

31. Av kaker stekt på tanne bør nevnes potetlelse. Den blev laga når man slapp opp for brud og ett med det samme - ofte halvvarm. De blev av og til gjemt iallfald dagen over.

32. Kei.

33. Vaffeljern og gorojern samt münkejern er nesten på hver gård. Æst er gorojernet, som sikkert mange steder har feiret sitt hundre-års-jubiläum. Det yngste er münkejernet. I dette steikes ball-formede kaker. Bakverk stekt i disse jern er bare gjutebostest. Krydder: Kardemomme, nellik, pepper i peppernøtter, ingefør, kanel og forstej. essenser (mandelensens, sitronensens, romensens).

34. I manns minne er ikke nysta bokkemel i brud. Men tradisjonen fra 1809-12 er her. Disse år kalles uar og bokkebrødsår.



35. Borken var av alm. Her på gården står 5 a 6 mosegrodde almetrær. De hugges ikke og betragtes som hellige. Av deres greinar er sikkert skava bork til forskjellige nær gjennom tidene. De må var flere hundre år gamle. Borken blev tinka og mala for den blev blanda i mjöle. Borken blev vel helst fatt. utenfor serjetia. Borkemjölle blev sikkert nysta bare i flabröet.

36. Alle spm. her vil bare bli gjetninger, hvis jeg skulle besvare dem.

37. Borketri blev aldrig regna for sund kost. F bygda var stor bannedsiddighet i 1809-12. Man mener dette skyldes borketriet, som endog barn var usdt til å ete.

38. Der er også nevnt at man her nysta tirket reinsdyrlav i brödmælet for å droge det. Stram smak.

39. Mose kjennes ikke nysta.

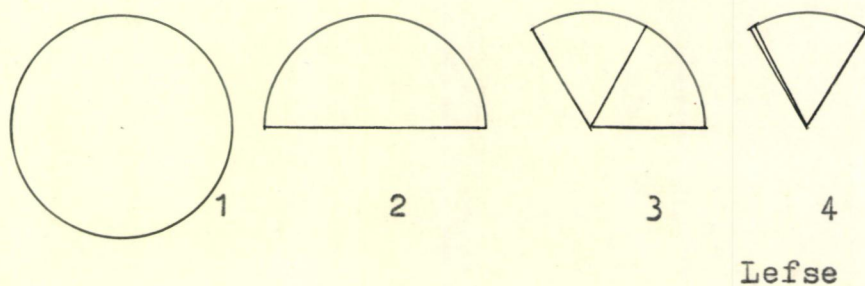
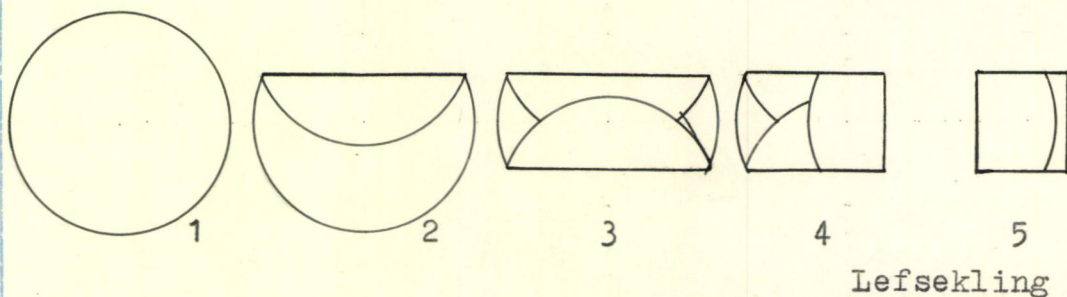
40. Reinsmoss eller reinlav blev også nysta i graudemjöllet og vellingmjöllet.

41. Reinsmjölle er sikkert ikke nysta i vår bygda.

J. Ytterboe.

18<sup>de</sup> april 1947.





Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.

April 1951. R.F.