

I

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Stange

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: M. Veflingstad

Gard:

(adresse): Offerstad

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):

frø Marie Elton, Dalen, 69 år, gårdbr. kone.

SVAR

1. I gamle dager var det mange bakkeoverer i bygda, men med så liten vassføring at de bare kunne brukes vår og høst. Det fantes nok somme steder håndkverner, men jeg kan ikke opplyse når de siste håndkverner kom ut av bruk. Kornet males nå på bygdemøller, som er i drift hele året. - Melvortene: Sammalt, Tverrblet, Hjørteblet. -

Ved bakkeoverene kver samalt (grøpet) mel.

Av kornet ble vegggrønden brukt. Nå sorteres kornet i mellemaskinen.

Til baking brukes mest råg, og til blanding med blaudkorn, sammalt hvete, til flatbrød: havremel, sammalt rågmel, fint rågmel blandet med kokke pølser

2. Man sikket ikke som regel til brødet, men brukte sikket mel til "fint" brød til jul o. lign. Kjøtt ble brukt til degn.

3. I kaldt vær tok man mellet inn i et varmt rum for bakingen, ellers ikke.

4. Bygget kaldes "kønu". alt slags korn kaldes "grøu"

5. Trov ikke at man her har gået sammen om bakiugeli.
Heller ikke har man haft baktetjerringer fra andre bygder.
Til fladbrødkakiugeli brüctes baktetjerringer, som
lakte på flere gårde.

Hver gård havde bakersavn. Høismændene bakte
på gården til jul, ellers ikke. Det var bare til jul
de brüctte "avelsbrød".

Brødsorter: Graabrød, fiurbrød til høstidene,
høfelerød av sammelt hvede, Loupe (tugjörrel),
estloupe (gjærst), forskjellige slags fladbrød,
vafler, mange slags kaker som kliegre,
gare, krümekake m.v.

Til brød ble som regel brüct vassu, til finere
brød ogsä melk.

Brødt ble stekt i bakersavn, fladbrødt på
fakke.

6. Graabrød ^{av rugmel} til daglig, fiurbrød ^(av rugmel) til helg.

Graabrødet er nu mindre brüct. Det brüctes
nu meget brød av sammelt hvede stundt med
fiurbrødt rugmel. Det er fört i den sidste
menneskealder at hvededyrkingen er bleit
alminnelig her.

7. Nei

8. Nei. Deigen ble av og til prøvd ved ä legge en liten
bit på äske.

9. Fladbrød: Til daglig brüct fladbrød av hvoremel,
til helligdag grovt rugbrød, brüctes ogsä til säld,
til sövel brüctes ertesbrød (av gräertst), til gjester
patebrød (kokte pater med fiur rugmel). Dette sidste
kaldes ogsä "salsbrød".

Ved steking av ertesbrød pleide man stænke litt vassu på
med en felle på stikke.

10. Knekketeråd ikke brukt.
11. Leiv kalles flatterådet for det er stekt, ikke om en skive avusstekt leiv. - En leivskive kalles almindelig "kakuskiye" (også leivskive)
12. Pafetleife brukes her til jul og missemat. leife smøres ikke. ordet leifekling brukes ikke til leifta brukes mindre med enn til flatteråd, sterkere vassme, kaker stekt
13. Brekking. leifsa brettes til misking på 4 sider, så den blir 4-kantet, ellers så den blir 3-kantet. Flatterådet til safermat skjeres op i 4-kantet, mens det ligger på takka og pakkes senere i kasser. Til hjemmebruk legges det i flatter på bord eller hyller (på stakkur eller på salu). Man pleier legge noe vedtrær på leiv for det lores bort
14. For å få gjær tak man et en bit av deigen, knutte inn
15. mere mel så den blir hårdere, pakket den inn i et klode og la den i en krücke.
16. Man bruker å lage en gras i deigen og holde en lunsende stikke med; når den stikker, var den ferdiggjort. Nå bruker man mykt gjærleiv til daglig, tidligere uessentlig hardt flatteråd. Man bruker brødet myktest, men bakte som regel for 8 dager ad gangen.
17. Vet ikke noe om dette
18. Man stekt 3 butter i leiv for det ble satt inn i avast. "Estloupe": Man tok en liten kladd av deigen, klattet den til med hendene og stekte den.
19. Stekinga foregikk i bakerovne i luggestubs eller i kjøkken. Den øvre del av ovnen var hvilt. Man kjente ikke til at ovnen sto utvoren kuttet.
20. Her husstod sin bakerovne. Husmannene tokte på gården når de en gjeldte gang tokte "avastbrød".
21. Bakerovnsveden var en 1/2 m. lang, kløvt. 2 fanger ved 1. fang, 1 fange ved 2. fang. Sprødt litt mel inn i ovnen og så på paraten. Var den for varm brukte man en felle med vann på

22. Man gjorde somna ren ved å sope aska vel út, og
etterpå brútte en gammel felle, dyppet i vann og vinn
omkring en stov. Har ikke brútt å legge noe i tinnellen.
23. Klingsler stekte man for brødet hele stekt.
Efter brødskivningen stekte man flatkaker, skannerakker.
24. Nei
25. Ikke gristing.
26. Ikke kokning for stekningen
27. Nei
28. Orustbrødet kan gjennes i 14 dager om væreren. Det gjennes
i en "kakuhiste". Fløterød kan gjennes hele året.
Det står i stabler som regel på Skoletårnet.
29. Nei
30. Nei
31. "Koupe" ble stekt på kakke eller på kampfrens.
Lages av kakke pateter og mel. Brúttles når man var
opprødt for brødet. Kunde ikke gjennes lenge
32. "Estloupe"
33. Goro, waffel, krækake. Som regel til fremmede.
Ikke krydder. Noe "surrogat" for mel ikke brútt
i manns minne
34. Ikke brútt bork, antagelig siden vådsåren o. 1812
35. Vet ikke
36. Vet ikke
37. Vet ikke
38. Vet ikke
- 39.40. Mase er nok ikke brútt her
41. Hummel er såvidt jeg vet ikke brútt

Attestor 22. 4. 1947

M. Veflunget

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY