

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hedemark.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Følleddal.

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Ivar J. Strickhøien

Gard:

(adresse): Tyrest

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

I Følleddal avla dei te Korn. delle måtte dei kripe, og  
 nok del på bakkvann.

- A.
1. Ja. Det frust ikke nokor handkvern såvidt og vert  
 mjølet vart saumale og brukt til flatbrødbaking eller  
 grovtmjøl.
  2. Ukjent for meg.
  3. Kornet var tirka på "Førstingua" for malinga.
  4. Kornet kalla dei grøn, og maten grønmat.
  5. Kona gjølv stød for flatbrødbakinga, eller om ho ikke  
 greidde det, var det bakstykkeingar à få.
  6. Flatbrød. Vanlege omnsbrød kom først i bruk etter  
 at komfyren kom i bruk (ved hundrarskriftet)
  - J. 7. Til framandkost hadde dei: skivarbrød, rumbrot,  
sirophyrukake, fløytkyrukake og lelse. Dei kalla  
 det helst "fremomstall"
  8. Nei
  9. Kvau dagsbrød til kvardags, same til høstend om tenar.  
Føllebrød, Thoplagbrød (til utrusting)  
 Kvau dagsbrødet til morgonmaten med smør og gamalrot.  
 også til non, da ofte gubb, eller raud og kort geitost  
 itadenfor smør.  
 Føllebrødet til middags (dugard) eller non.
  10. Nei
  11. Lere både leiven under arbeid. Ho fe ikke  
 leiven te å gå på bakstjøl'en.

og etter han er ferdig stekt.

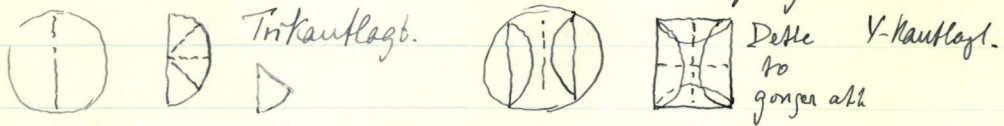
Leiv er aldri nytta om omrustet brød : vokter  
frossu.

Kakiskive. Lita riktig tjukk stave : Kakibleigg.

12. Leppe se byllip, gravøl eller høgsdeme. Lagar av  
fjorare mjøl (frøt rognmjøl, eller kvitemjøl blanda  
med gryn mjøl, eller som ein har råd til).

Lepsa var ikkje kvardagsmat. Flatbrødet er laga  
av grovare mjøl og karostekt. Lepsa er mjøltosekt.

13. Thoplagbrødet vart bretta på takka, auser : 4-  
Kantar eller : 3-Kantar. 4-Kantlagt og 3-Kantlagt.



Dette brødet var ikkje utmisting.

Brottinga skje på takka. Frostet likegaut  
for kvar brotting.

Ikkje meirade press, berre eit belokk e.l.

14. Dei kopte hennle og kotte "gang"

15. Særdig var ikkje brukta.

16. Dei såg at deigen svall topp, dei lagar  
ei grop og held ei krus fyrstikk ned, men dette  
er del av yngre dato.

Gjærbrød er komne i brukte etter 1900, og har  
no trengt iindau flatbrødet.

17. Dei 18 uei

19. Flatbrødet var stekt i eldkuset.

Omrusbrødet : Komfyren. Skivarbrødet på  
skåstilde heltor : peisen for dei fette komfyre.

Ikkje bakarom.

20. ✓

21. ✓

22. ✓

23. ✓

24. "Kakui" (gjærbrød) var ikkje brukta for Komfyren kom.

25. Nei.

26. Nei

27. Nei

28. Flatbrødet var sett i stabber på stabbåret og lagrast så lenge det skulde veta. Men varen bakka dei for heile sommaren, og iene hausten for heile vintren. I nyare tid er det bruka mindre flatbrød, og nå er det berre småbaking i rekke, ettersom tid og skinder rekke til det.

Gjærbrød i ein treember i kjellaren eller kjellarbua. 8 dagar kan det lagrast.

29. Nei

30. Bakels i form av grisar, kyr, sau, gjert, hest, menn, misser og jøl. Drupmjøl eller friare mjøl.

31. Takk-kakei. Helst helgedagskost. Dei var smogge i luge, og var ein leus for aunebrød, så stekte ein Takk-kakei. Dei kunne gøyumast nokre dagar.

32. Utvend

33. Vaffel og jömbrod (avletto). Framandkost. Akast. Krydde ikke bruka.

34. Bærtebrød er omtale for hardaia 1807-14.

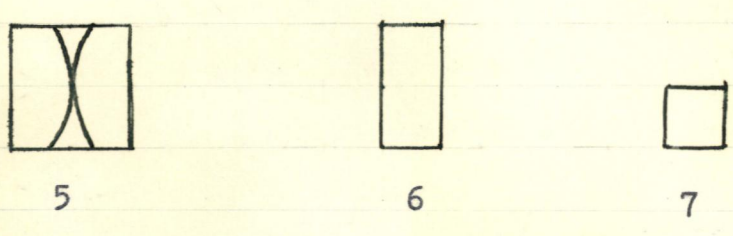
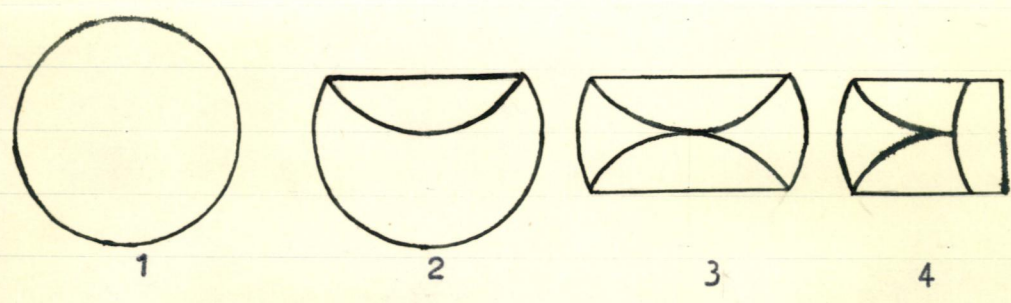
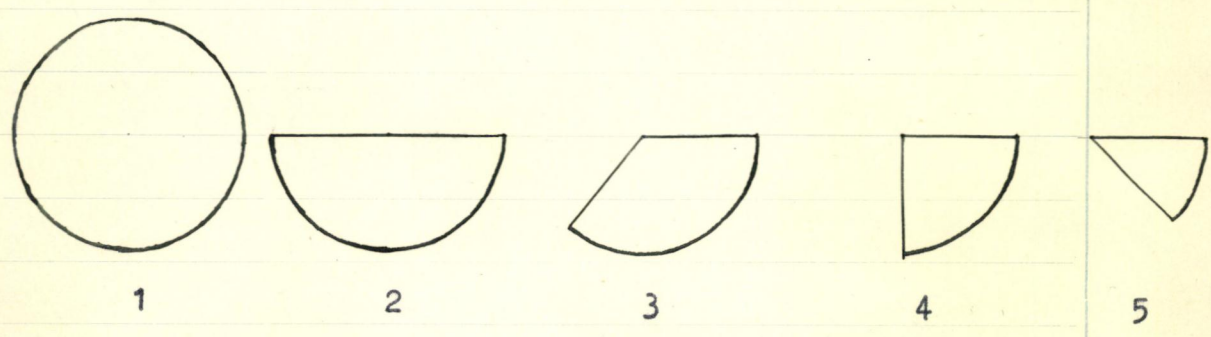
35. Ungaussonaten er utvend.

36. Egraumjøl.

37. Utvend.

38. Halumjøl har vore bruka. Beskjefar sin mol siste halumjølet i 1846. Det var Bersvand Sandbakken som kom med nokre sekker. Det var vanskely å male, for kvorna "kleina" og det la seg for i riflene i kvornesteinen. Slike blaudringslag er utvend.

39. Det er fortalt at brødmønnen har vore bruka,  
 men det er ikkje kjend noko ian framgangsrikt.  
 40. Mosen har vore mykje bruka i re grismat. (brødmosen)  
 41. Nei.



Tegnet ut efter brettete papirleiver. Mars 1951. R.F.