

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: *Oppland.*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Hoore*Emne: *Baking*Bygdelag: *Hoore*Oppskr. av: *Gunnar Lind.*Gard: *Rudi*(adresse): *Hoore.*G.nr. *56* Br.nr. *1*

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

*Must etter eiga røynsle
men og etter samtale med eldre folk*

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

SVAR

1/
Man enol på bekkjiverner. I gamle tider brukte man nok håndkverner som det endnu finnes et og annet exemplar igjen av, og som i senere tid er brukt til å røre male grovt salt på. Nå bygdamøllene kom i bruk, for man fikk det mel og grynnet. Vegerand tok man til skrivlersødel, avletter o.s.v., og til kokenel til rømsingrøt f.eks. Til baking av flatbrød til daglig bruk "Kvandasbrød" tok man enol av mjøstet korn. Når man håndkastet kornet, delte man "kasta" i 3 dele: Vegerant til finmel, mellomkornet til blvindelg kokenel som grøt, velling o.s.v. og lettkornet til "Kvandasbrød". Til kakø bruktes hjemmeavlet råg.

2) De gamle bekkjiverner enol som oftest grovt mel, og man brukte liedels øld, som ofte var av kornjær (kornsgryn) eller av tynde trespon som var flettet eller smøiet sammen slik, at det ble regelensmessige passende huller mellom sponene. Senere ble soldene av jernplate, med større eller mindre huller etter sitt bruk. Store tresold med fingerbygde huller opheugt i passende trøide over laugjølvet i et vridjebært med fottrok i enden som hekkedes inn i en på hver ende av soldet underakt hos bøide kaltes "fotsold". I disse blev kalmstik og

Kask liggende igjen i soldet og dette kaldes "Köle"
 Ja blev kornet håndkastet og fik en anden "angvin"
 (Caroume). For a° ja° var mold og "ugrasfrö" Crickets
 enten "karp" eller finhullede sold, hvor altså kornet
 blev igjen i soldet. Disse sold kaldes "~~Köle~~"
 "Mildsold" og "ugrasfröit" "meldi".

"Til melsteking var hüllerne i soldet meget små og det
 som blev igjen i soldet - ~~og~~ ^{såer} - fik kreaturene.

3. Mel som har stået en tid er bedre til bagest end
 ny malt. A varme op mellet Crickets og beriches
 for rygningens vedkommende, når mellet er for
 ferskt og ikke vil gjøre godt op. Ruktjekterne
 mol meget langsomt, og mellet blev skjeldn forvarmt,
 men fra de store Kvarner i Bygdemøllene var mellet
 ofte så varmt, at det kunde bli helt ødelagt, hvis
 man ikke løftet det for man slappet mellet fast
 ned i "Cölu". For a° ja° mellet reikty fastpakket
 i snellötur Crickets en stor "stapsjeller" en gammel
 bordsjipe, da man holdt for at mellet var dröire
 når det var "stafast".

4. Gron og gronvar Crickets om alle slags korn og
 melvarer.

5. Som regel kunde både kona på gården og tjenerne
 pikene bage fladders for a° greie et Krijslak om
 man blev imellem, ellers var det bakeskinner som
 dreiv selvvervsmessig både inden og udenbygts.

6. Her brukes fremdeles meget fladders og bygmel, og ring-
 smulskaka mere end for til hverdags både hjemme og
 til restaurant. Til helg og fest brukes fladders og bedre
 mel - meget "Lunbrö" og kvætkake. Vertil "rumberö"
 og skrivarerö - "skrivalerö"

Hvas de andre spørsmål angår er dette - såvitt jeg vet
 inkjint her

7. Vi sier, "gjestvon" eller "Lidki" om alle slags

H

Småkaker, "skrivaker" "rømmer" "avletter" "Sküller" v.s.v. som berukes til gjester og ellers til Kaffeet om morgenen. Det er naturligeris nu Brødemel eller godt gryn eller sikketmel og bakes nu rømme, smør eller smør, sukker og krydder.

8/ Høokake var nok brukt adskillig før i tiden på hjemmestulet rug. Småbarnsfolk brukte også Eggemel. Hvide kaker stektes på eldmøri og uten gjær.

Måten er gåt helt av bruk også blant skogfolk.

En egen sort slomp, "laugfredagsstomp" var i bruk den tid man hadde malt. Den stektes i gjøret enten under fakkellur eller i kottestueovnen, og til underlag berukes en ovver. Stampen var meget god, søt og "fyldig" og berukes bare i lottebindelse om ^{menste} augitte dag.

9/ Før brukte man bare bedre flabberöt f.eks. til søll.

Nu berukes samme gode brødtype til alle slags spise. Det holdt nok at husbonden spiste ved eget bord og av bedre mat end Lyner og Rismont, men dette var inntagelig, og forekom vel som regel bare blandt aristokrater og "blaat blod".

Håndverkerne fik nok før bedre kost end andre arbeidsfolk.

10/ Knekekbrød eller knekkebrød er ikke brukt her fra gammelt og heller ikke nu. Bortset fra Lütjenbrød. Mens alle rygning er i bruk, bakes vörter, lefse - av vörter og fint rug eller Eggemel og stekt mykt. Hvide lefser var meget gode isos om litt godt sül til. Da siruppen kom i bruk smurte ena den ut over den myke tyndstecke leiv - varm - lagde leiven sammen Lo gange til en lefse.

Man stekte også myke lefse av Kjemmenek "Säup".

De andre måter som er nevnt er utjent for såvidt jeg vet.

11/ En leiv kaldes sa° vulu den er ra° eller stekt.
Prükes aldrig om kakükröt, her sier man ei
Kaküskivö.

12/ Lefse er stekt myk og leiven sammelagt 2 gange.
Den brükes ~~terükes~~ til daglig og isor pa° utferder,
da den er "lujum" u° pakke out og ikke brükkes.
Ellers kan ikke mykestekt lefse - ialfald sommet til-
opbevarer lönge, da den smögnes. De ma° jo legge
i kjelderne eller aürkoden for ikke a° törke, og de
kan altså ikke bakes op i stöörne kvanta om gangen.
Man har ogsa° härdstekte lefser sammelagt for
samme måte. När disse härdstekte lefser komer
pa° bordet, er de delt i 4 dele eller brettlingar
("Ljörongestykkij"). Pa° samme måte var ogsa°
almindelige brödeleiv last pa° bordet for i tiden,
og den almindelige "takst" var en leiv - 4 Ljörong-
stykkje til mand. Det ene stykke var brükt
til a° legge stülmalen pa°, som da av krusmosen
var pätelk.

13/ En gangs brettling av leiven brükkes til bröd som skal
fraktes til sötra - f. eks. Da sier man at brödet er
last eller "flöigui". Brettlingen foretas pa° takken
omns leiven 4 varm, og gjöres som nevnt med flöiv.
naar leiven 4 ferdigstekt. Fanz legges både pa° bröd-
slabbu - av tre leiver - og pa° lefser som 4 härd-
stekte.

14/ Gjö fik man fra ölleryningu. Den bestole gjö var
ovempä ällit ("fatgang"). Den ble löket pa° grissut töi
og opbevar pa° et tört sted. När öllöindin var tom
fik man bündfaldet "berm" som ble opbevar pa°
korkede flasker. Den var bra, men ikke sa° god som
"fatgang". Hadde man ikke gjö, matke man til nabou
pa° laiv, og pa° kjuntüru (med gjöru) matke man
hvisken late vand eller passere kossui, for da

midet gjøres sin kraft. Det samme gjælt også når
Lånke "lette" en speciel surmelksgjøring.

Om jz sin Sommer lidt inden rammen, kan jz ikke
nekte mig fornøietum av a° fortølle, hvordan man
kürerke "melkekopperne når de kom i ulave sa°
"melken blev flinet. Da sa man, at det var kommet
"Steg" i melken. Vin mos satte da melkekop-
perne i en tot røkke på guldet, og jz måtte pas-
sere røkken på langs skovende avt med et ben på
hver side. For at midet skulde være brugbart,
måtte vedkommende skrover" være "små" - ikke
hatt befattning med det andet sjon.

15/ Søndag har vært brukt, og tok man da en liten
klump av den gjørdede deig og opbevarte tot til
neste gang. Den blev da oppløst i litt tinnent
vand.

16/ Når deigen var ferdig gjøret, bruktet en lund
fjæslikt over et hul i deigen, blaste stikken ut,
var deigen ferdig - Antuberöt spises umiddelbart etter
stekningen. Om gjøderöt og søndagleröt måtte tra
forskjellig stektis kan jz ikke künne bringe helt på
det rene, da tidtventale måte er gät av bruk, men
de jz har smaktet med mener, at det behöves outbrud
samme tid. Et bröd künne måtte stå i ovnen
kostimot 2 timer hende nok, men var ovnen "kjigim"
var tiden kortere. Når man tok brödet ut av ovnen, smüt-
te man over litt smör eller eggeröne. Ni bruktes bare vand.

17/ Synt bröd bakt som flakbröd er vist ukjint her
med inntagelse av, at man i allest tid blandet "mst" i
"kvandasterö". "Tunukakü" er kjint fra gammelt og
bruktes meget enda. Disse saker eller leiver er ca 1 cm.
Tykke, 20-30 cm tversover. De er gjerne av god melk eller
lynt flöte, litt smör - og godt rugmel, i mangt derav bruktes
fint bygnel og litt vatn. Disse bruktes også ofte når

man er imellem " for almindelig Kakulerød.

Hvis man ^{før}trækker en brødrulle over den ca° brødklens så den bli kalot gennemstøkket endgar man at brødet bli blødt. Kjølet er dreiet om i otte riller minst om med en ruller har de samme riller (noygt grovere) også gjennomskåret på langs så der dannes korte pigge.

19) Stekingen foregår i eldhuset eller bryggerhuset der man har takke og bakstegjøl ("bakstegjøl") ei -

På takken stekes først og fremst flatteröt, "rümberö" o.s.v. Når man får i til en skütte eller kakuleröt, fyrke man godt under takken, tok deutter glöi og aske "eldmörjin" og la ovnen på takken som oftest var av klebber.

Så la man brödene med etkerat binden av takken var rengjort. På sopingen kunde en tjuvven fastsat på en stav. På "bakstegjöl" bruktes en baret av lit 2° på de med.

Som oftest fandtes tötkestue på hver gård ialfa på de stöcke, og när man tötet korn, var også kvindfolke der med kakulodda og fin stekt der.

På gården tötet vi 10 tönder korn om gaagen, og det gik da med et par gilde vedes. I ovnen kunde man få inn-savitt. 1/2 brösk - 1/4 bröd

20) Det hendu nok at en og anden ma° på laa när de skal bake, men som godt gjörlu brükes ikke. Man gör ikke foremling av slikt her av erför naboer og kjendinger.

21) Man brüker på den vet man har (ma° vore töt) eller anses löv ved for best. da den holder den jerneste flamme. ~~den a stekte~~

En tötkestueovnen maatte man minst brönde op 2 timer om sommeren - vinterstid mere - for a° på det kakulvarmt. Man pastet en klype mel i ovnen, og "hvis det ikke straks rök av ovnet man blev gult eller lysderint var ovnen passe. Var ovnen forvarm

satte enan ovenstående og lökströörum på vid vägg.
 Om vintern kunde ena laste sne i ovnen.
 Hakerne (bröden) fik för de kom i ovnen 3 i 4 stök
 på oversiden av en spits frepinne som kaldtes
 "Kakupik".

22/ F Lökströöm var en såkaldt "grün" (ei) foran
 ovenstående et hül i äären eller jorden omr stän =
 Kant omkring. Glor og aske förtas (altså bare når
 man skulde steki kakū) i hullet var hjælp av en
 jernkoro, eller på sopstis åbblunden omr en dertid
 langt solv omr langt skaff.

Man fik nok til, om litt kül, oske eller en
 flindre klebber av ovenstående fat fast i under =
 skorpen. Folk var ikke så krsne omr sligt för.
 Jy behöör suppe tilföör, at denne måde forlængst
 er avløst av komfur og pressojos.

23/ Vikjint her.
 24/ Förste del ansees besvart under 19. Ell det andre
 vikjint her. 25 likewise -

26/ Smältning og faldigmand Rokes eller stekes i smelt
 til fett

27/ Vikjint her -
 28/ Hårstekt flabberöt i staber på loftet eller
 skabint. Nykstekt saker ma° sta° i två kjelder
 eller äurboor, men tiler ikke lang lagring på grund
 av smyg. 29. Vikjint her.

30/ Vigjint til juletræet lavs i mange skikkelser av
 flöde, hvitmel sukker og krydder og i forskjellige
 Rulöer som stass. Vi har også pandekaker, vaffel =
 kaker osv, omr som 4 4° kjint overalt, at
 forklaring er overflödiz. 31. Vikjint

32/ Vi har brukt og brüker vaffel, goro, "Skriabrö",
 "nümbrö", "volutto", "skrüto" og ellers en hel del
 som er kommet til senere.

8

Til skivabrö "stok man oombokste" det er avlettsi
stekt i jern og av fint Bygmel, smelt og lidt smør
for at avlettsi skal slippe bedre fra jernet.

Silningen av skivabrödmelken foregik gjennem longere
tut for jüt. det var da lidt melk. Kjörene Sætker-
erjök, men den var fettholt. Man silte en skelbe
eller stamp met tapp ut linden, så man kunde tappe
vok mysem. På denne måde fik man meget god
melk Ljukk som graut "men dijel; sür.

Men en veltig stor og sterk Tinnu slappet man
gott geymmel i melken til åkaste" blev passe
tyk. Melklumper smakte ikke forekomme for
påskrivningens skyld.

Hermis begyndte foreberedelse til årets mest om-
fældende og arbeidsomme Læteismærk. Man var
oppe til om morgenen. Så gjæet det a° for de 2 Kleder
berholder mig to ophøiede Kanter tværs over for
at holde leivene på plads i den rette holdning.
Var hellerne forbrøtke, vilde åkaste" kunne
atki" = flygedammun, var de for lave, blev ikke
"brødet stekt. Med kammer av nover foregik nu
Krokingen som var i forskjellige mønstre og met
hver sit navn. Hver gård havde gjorne sin egen
fav oritkroking, og som havde navn efter vist gård.
Naturligvis brüete rigen bare en sligt Kroking
mönstrene var mange og varierende.

På storgårdene brödt man ofte på et par tojgu stordelen
av noblerne indbefattet, og Kvintfolkene 4 a 5 i tallet var
nok så slitne og pjenskele efter nattevåkinga og den
ufælelige hese av lassevis ~~med~~ Ljruvis som gik met.

stüppen stekte man storskrivabrö", da var
åkaste" brodet på store leiver Ljrukt flatbröd.
Dette blev opberedt fört til hverdag.

Skivabrö" har nok vort mest brüet i nordre Bygd,

9

V

i Guder. dalen. Det bruges en del endå sødlig i lag og fesk.

Vii krydder bruges Kardemomme og Kanel.
Nötkör Her var mest brukt Crödmose som sürogat
i krig og nödsårne. Rjörkebort måtte nok ogsa
brukes, om den var sa° best. Hemulblat var
også brukt, om det bedste skulde være den tvende
inderside i listet. Dette blev dog ubetydelig kvant
Linet Crödmose ^{ellers} var anset som best både i smak og til
a° holde leiven sammen under bagingen.

Bort Loven Kleivens ypperlige punn har sa° uingående skildret
nödsårne her i Lesja og Dove og sürogatene man måtte
bruke, at j^o skal adholdt mig fra gjentagelse, stängegtavne
som de som mindes demmet forskoyt er i müed.
Kleiven var jo ikke efter oplysningens omdeus det
endnu havde folk som isafst hadde oplysningene fra
sine forældre.

11) Brinken av Seimijöl er - såvitt j^o vet - ukjendt
her.

At. Spørrelisk 80

1) Her bakes fremdeles meget fladbröd, og en husmor
viser sig for "matlaus" når dette slipper op.
Bakningen og brüken av brödet er nok omdrent
som fra gammelt.

2) Auses besvart under emne no 4.

3) Man hadde stor bekym om värme, sa° man skulde ha
nok bröd hele sommeren. Ellers var det regel pa° de
best sitüerte og velstelte gårder, at det året rundt
skulde sla° et par gilde brödtabber pa° loftet. Brö-
det blev tyndere og mörere med alderen.

Arbeidstiden for en bakstjerring var nok för fra kl.
6 om morgnen til 8 a° 9 aftn.

Taksten skulde være 8 20 = 1 ko leiver om dagen.

Sattes de småbrøden og lækkerbrøden på det vægge
og vindens brest man ser i ovnen.

Somme bakte nok mere og andre mindre -

4) Det var faste bagestøner i alfaet på de større gårde
og til store bagest. Det var ofte husemandskone som
besørgt arbeidet, og de var alene om arbeidet med ind-
tagelse og knøringen "nådingen"

5) Deigen laves om morgenen lige før bagest. Der
brüktes omtrent bare bygmel, men brükes blanding
av kokte knuste poteter - ertemel. o. s. v.

Deigen ma' være så ^{fast} ~~hård~~ at den ^{ikke} ~~går~~ tørt over bagest-
folien.

"Nådingen" foregår i et "nådebrød" (eit)

6) Kokte knuste poteter blandes i både for a' drive
mellet, og for a' få brødet sprøvere. Til knusningen
brüktes for en deliet frostap - men kjøttkveru -

"Potetstappa" tilsettes deigen lige før bagest,
"og alt blir "nåddra" sammen med vand
eller skummet melk. Man koker og skræller
poteterne kvelden før, så "stappa" er kald, og
fortid til om morgenen.

7) Bagestella kaldes her "fækko" og er min av
malme. Før brüktes klebba. I bagerovnen (altså
komfür) stekes aldrig flatteröt, derimot kan det
forekomme - i brödmannet - at der stekes en del
små leiver ovenpå komfüru.

8) Råivord er bedst til bagest. Vedem klöves
lang ca 50 cm. etter fækkaus størrelse. Ellers ma' ve-
den være grundklövd for a' brenne jevnt.