

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 84.

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Troskherod

Emne: Baking

Bygdelag: —

Oppskr. av: Truls G. Arpen

Gard: Arpen

(adresse): p. l. Flaklum, Vikenind

G.nr. 831 Br.nr. 1-2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eige røynsle

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

	SVAR	
1. Korn & korn	26-27	ukjent
2. Mjøl	28	Gjenger brøt
3. Om mjøl til kake	29	Kakerdampel i. s. b. ukjent
4. Samnanngjer brøstam	30	ukjent
5. Kaker	31	Sluk på lakke
6. Alm. brød	32	Lørdag
7. Gjerbran	33	Sluk i jern
8. Glakake	34	Kake
9. Flakbrød	35	} ukjent
10. Knekebrød	36	
11. Keis	37	
12. Luse	38	
13. Brekking	39	Mose
14. Gjer & surdeig		
15. Surdeig for dei felle g. 84		
16. Steigen ferdig		
17. Steiking med surdeig		
18. Kordgjera brød		
19. Steikinga		
20. Kakeramur		
21. Omnen vand heta		
22. — — —		
23. Gltvarmen		
24. Ukjent		
25. Gjerdeig		

Baking.

1) Korn & korn

För sin ca. 100 är sin mal dei på korn-
kornar. För gard hadde gjorne si eige korn,
der dei mal det som trengtes ut brødsmjøl.

Før den tid mal dei på håndkverner. I
min barndom (for sin koar see) var det
slike kverner på gardane. Dei var da brukte
til å mala malt & ost på. Det kunde vel
henda endre & gang ut dei i snarvenda lunde
korn i gryn & mal på håndkverna. Førte
forbalk at ein gammel mann på Kiruna gjorde
det velis.

Det gamle måten å mala på var sam maling
eller bannmaling som det i almindelighet var
kalla. Dei mal da somu omg & egner, &
dette var brukte til å baka ut. - Sjåa felle ikkje
mjøl.

Da dei gjekte om til hoggemøllner, tok dei
til å skrelle kornet. Sjåene var skrelt i
fri. Dette mjølet kaltes skrellermjøl, og for å
på det finere var brukte hudsalt, laga ut
mjøle kvepsider.

Bygg var brødkornet. Ei blanding ut bygg
& hosre var brukte til flakbrød. Til finere kakaler
var gjorne brødt er kjøpt fra Brans & kjørt
hjem på milofær ei par tønne mjøl. Mjøl
helst ^{blanda med bygg} var brukte til finere flakbrød & lefse.

Å baka "arvbrød" gjekte yldan for seg. Det var
kjøpt i sinare tid dei laga kakar som var til
alm. brøtkaker. Den alm. var ut flakbrød,
raffel & lampe.

Utløst dyking ut vartreite tok til, var

dette Kærneløst brøda både til brød og til dels same
Kækslag.

Overliggende kærner varst skikt male og brukt til brød-
bakster. Det var lettare slekt.

Dei kærneløst som me varst brøda til ulike slag brød og kaks:

- 1) Til brød: som male kveite og rug, blanda med litt kveite
- 2) Til vaffel: Strullermjøl og kveite
- 3) Til flatbrød: blanda strullermjøl og sammale el. sekta kveite.
- 4) Til lefvetting: sekta kveite, mjøl, papirer, trømme og smult.

2) Mjålet

Sam for omst varst ikkje brukt oehlensmjøl i eldre
tid til brød bakster. For å få det av og om varst brøda
Sesald. kveitet varst blanda i sårja til kveite.
Men det varst lite at.

3) Ein meinte at mjøl som holdt stått ei tid var
best å baka av. Ein brukte gjerne inn mjålet og det
det ofte ei tid i varmt rom.

4) Samnamn for brødkærner varst kala grøn

5) Peakslen

Var gard baka for seg sjøis, ikkje
saman med andre. Det varst med til god
oppdrett og handgjulene ^{at dei} vorte i baka flatbrød.
Det måtte vera lunt og godt slekt.

7) Var grund var det gjerne ei eller annan
plassjering som fra gard til gard på baksten
og det hendte og at dei var ubenam bygd.

Dei ymse slag brød og kaks

7) gammel tid levde dei mest av flatbrød, vaffel og
lampe. Flatbrød til dagligdags var hjukt me
enn det som var brukt til gjætebod og høytid.
Kveite varst gjort av sammale, seika hørre og
vabn og slekt på lakke.

Finare flatbrød eller lunnbrød som det varst
kalla, varst gjort av finare mjøl, strullermjøl,

blanda med litt røy, som var handdeitta, paketer
og knodd i mjølk og valn.

Vaffel, 2 slags, paketroffel og røiroffel. Den
fyrste var laga av stampen paketer, valn og skultmjølk.

Røiroffel av mjølk eller valn og skultmjølk.

Lampes vort alm. brukt. De vort laga av paketer
og mjølk og stekt på ammon eller lakke.

Alm. brød vort kalle ammonbrød og fyrst kalle
i brukt i seinere tid eller at dei sjakk baker-
ammas. Røymjøl vort omst bruka. For å få
det drøigare og mein utsmatande vort dei gjer blen-
da med litt paketer og knodd i valn og litt
mjølk. No tid laga vort omst vort brukt bruta.

7) Alm. brød er den daglige kost her i bygda.
Lampes og vaffel vort laga nemast om
naka i skjære appetitten på.

Til høgtidshøyt, serleg jul, er det enda matre
som baker lefseskleing, meir^{del}gær meir ålsomt
han brukt. Naka skifte i brødslega er det ikkje

7) Gjestrørr

Det er vanleg at ein har baker av
seinare slag til å selja fram for usveta gjester.

Det er da helst slag som kalle å gynnast, som
gær, krumkake og fallig mannshakkets.

Naka omnamn på dette er ikkje kjent.

8) Glekake. Ukjent

9) Flakbrød

Dei hadde gjerne 2 slags flakbrød, til kvar-
dags og til "feit". Hurbandsfalt, handverkerar og
lenerar sat i alm. ved same bord og åt kvar-
dagsbrød. Det alm. namn var flakbrød og
vordagsbrød og krumbrød for det seinare slag.

Krumbrød var til høgtid og gjestebod, flakbrød
til vordags.

10) Knekkbröd

Tunnbrödet vart lagd på lakka, og or vart det vaska vaku over med ei felle og skikt

Naka anna namn på dette brödet hadde dei ikkje

11) Leiv

Med leiv meintes det ferdig baka flakbrödet for det var skikt.

Eit vanleg stykke bröd vart kalla: ei brödskeiv, ei kakuskeiv. Ei tjukk skiv: ein brödskeiv.

12) Lefse

Alm. lefse vart laga av deig av poteter, siklemjöl (hvís dei hadde det), Fett, vassme og smölt.

Detto var gjetekeblefse.

På kvardags vart lampe mykje brúka. Den vart laga av malme, kattu poteter og hult, røymjöl, hvís dei hadde det. Eller skrellmjöl og bygg.

Detto blei knadd saman og tjurla ut med ein rull og skikt på lakka eller anna.

Når lefse var blitt kald, blei ho smurt med smør og strödd sukker på. Det vart kalla "i klink" lefse. - Smøret vart blent utover med ein hardkniv. Sa vart ho lagd saman firfalt og vart kalla lefsekleng.

Skilnoden mellom flakbröd og lefse var, at den siste vart ikkje so hardt skikt.

13) Brekking

Flakbröd som sküde brukast til smite vart lagd saman firfalt og ikkje skikt so hardt anlen det künde brukast når ein tok det ut lakka. Ein skikt det alm. litt på kvar side for det vart brukta.

Leitt bröd vart lagd i farg.

Vanleg flakbröd vart lagd i ein stor haug.

på ein lem i slaktvint z vark kalla krödelö.

14) Gjær z surdeig.

Får ein fekk gjær til bröddleigen, vark surdeig kröka. När dei kaka, snälle dei ba or deigen z gäyma til neste gang. Dei läute z er sinaman. Dei kröka z gäyma gjær fra alkyggene. Dei kröka ^{snälle} appkevara ^{dei} lengre tid.

Bröd som var gjera orleis, vark som affart krutt til høghel

15) Surdeig vark chaff kröka får dei fekk gjær.

Dei lagde ein leigketa i mjäl til appkevaring. Vid bruk vark den laget app i vater.

Den vark gjerne appkevara i eit mjälkjiralt

16) Gein sig deigen var ferdig när den gjedd app.

Det vark også gjast ei gjær i deigen z sett i krennande skikke veri. Hvis ho slakna, var det fröseg gjera.

Na krökast i alen. mjükt gjærbröd til dagligdag. Får vark kröka mykje paletraffel z lampe.

Same et brödet mykaka, andre ventar gjerne 1-2 dagar. Det vark då drögare z meir lett-melk.

17) Sleikinga med surdeig tok gjerne litt lengre tid enn med gjær, z med itkje oi står varme. - Det vark fare lukens med lek som med gjærbröd.

18) Harot gjera bröd.

Har itkje ajemst, z til slakt bröd her i bygda. Sunar his kerimot i andre bygde. l. l. i Hemsedal.

19) Sleikinga.

Får dei fekk kamfgr, hadde dei bakarammer, som i alen. var plassera allät penen i slaktvint.

7
På en alm. jord hadde dei amnar til ein 20- og brød.
Både egra og usygra brød blei slukt; desse amnar.

19) I Kvindhuol hadde dei ikkje - som tilfelle var bl. a
på Holm - amnar som stod ute.

20) I Kvindhuol hadde Kvar hvestand ein eigen
amne. - På Holm var jant amnen ligg, og ho
var haldinga ut brød, og or smitte dei halde ved
sjått.

21) Amnen var heta opp med små ved og gran
eller furu, og var brukt berre til ein stikkning.
Minst 2 Ganger ved blei brukt til oppeldinga
Var ò sjøt ein amne som heit råk, kosta dei
ein mjøl overa inni, og valfjålet brøt var
det i orden. Var den jar heit, var den lufta
lett.

22) Når viden oppbrunne, var aska rupa ut
med ein kvast or någhalm, duppa i vatn og
plassna på ei lang slang. Ein fjerdedel
vint jar brøt var sett inn.

23) Ved disse høve bruka dei ullaarmen til
å sluka småkaker

24) Fikkje mytta, som nahan vit am.

25) Gris ligg.

Det var alm. brukt i grisle brødet.

Dei lagde brødet på ei lang fjæl, smurte
dei over med vatn og let utlegge slikje
over dei. Denne ridskopen var kalle grislefjæl.

Ar til deys var det ikkje grisle. Jant var
sluker dei i Kamfya og elektriske amnar var.

26) Aljeud.

27) Aljeud.

28) Karlio fjømer ein brødet?

Amnebrødet var lagd i halter og gjerne
applesara i kjellaren. Koste halda og ein 14 deyar

~~THE~~

8

Flakbrødet varst laget i "stær" (setninger) på eit bord i stakkvirk. Finbrødet gjernu i ein hald med lek.

29) Fekstempel og figurstaker.

Ukjent i Nordhord

30) —

31) Hefesteking blei stekt på bakke var helge- og gjestsbordkost. Månde gjernu ein 14 dagars lid, men var det myklike.

32) Stig som varst laga i handloven, varst kalla loselvig. Var sett saman av rugmjøl og vatn. Var brukt til uttrekk på rukt fingrar og til å smage ruten.

33) Vaffel-, garo og krumkaker varst stekt i gærn.

a) Talervaffel: Stamp, kakti patet, blandt med strukt mjøl og egg og gjernu litt røy.

b) Risvaffel, heit til gjestsbordkost, er finare mjøl, mest siktarmjøl

c) Garo. Laga av smør, egg, faldøfte, sukker og kruitmjøl,

d) Krumkake: Rømme, egg, sukker og fint kruitmjøl. Stekt i storene figursjern, enten lagd flate eller drekt på ein rund kotte.

Nærbrød Fekk brukt vaka slag "surrogat" for mjøl i siste krigstida.

34) Bark. Fekk mylla i manns minne.

Var gamle folk ferdige at det mest varst brukt bark av Jura og helst bark av lind

35) Ukjent

36) —

37) —

38) —

39) Mose. Et vige slag kallaet malmose her.

40) —

41) Beinmjøl

Det ikkje er beinmjøl som brukas i mjølet, men
det fins enno leiringer eller beinstamper i bekkar.
Det var ein jernskedd slakt som var brukt som
hamar og dreie med ravn.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY

546