

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Baking 4.

Fylke:

Telemark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Lauridal

Emne:

Baking

Bygdelag:

Faryø bygda

Oppskr. av:

Jens P. Faryø

Gard:

Faryø gamle br. no. 1.

(adresse):

Faryø st.

G.nr.

6

Br.nr.

1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

for det meste.

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

SVAR

1. Man mol Hornet paa Bekketvæner, som det fandtes en av paa nesten hvert eneste gaardsbruk, saasant der ^{noe} bekk som kunde demmes op litt, men haandkværn har ikke vært i bruk her som noen nulevende kan huske, og heller ikke fins her haandkværner i bygda.

Paa de gamle bekketvæner var det bare en maate at male paa og det kaldes og sammale, og mjølet kaldes samsmalmjøl, og det var som regel en blanding av bygg og havre, og havde navn av halvheverk og blev brukt til flatterød av vegranna efter kastinga, var det først at ha av saakorn til neste aar og saa dernest til brødmel, og det letteste til kreaturfor, men det var ubetydelig der blev brukt til dyra.

Det er nok stor skilnad paa mjølsortene at ein gjett over til at bruke bygde-møller, naa bruker man mere rieg men mest kvæite som sammalt til omskrød og litt fins ickes til flakke-mjøl, det grove mjølet som blir at efter sikkinga blir i normale tider brukt til dyrefor.

3. Di liker best at bake av mjøl som har staet en tid, er det rigtig kalt en vinteren setter di det oppne ind i varmt værelse for baskinga

Kvernvarmt er nok et uttrykk som man ofte kan høre, 4. gjen var et uttrykk man kunde høre av eldre folk for 60-70 år siden, men nu høies man det sjelden

5. Har ikke hørt at somme gaardar har gaal sams om bakkinga, men det var almindelig at en av hjerestepudentene kunde bake, eller ogsaa som byllearbeid, men i senere tid var det gjerne en i hvert distrikt som var sers flinke bakstektjæringer som bake hele se, songen, høst og vaar

6. For 40-50 år siden brukte man nesten bare fladbrød til daglig, men nu bruker man nesten bare vonsbrød til daglig, bakt av sammals rug eller kvitemjøl, sat i litt mjølk og vann, men til hety og fest bruker di gjerne kake bakt av finsk kvite mjøl sat i mjølk, med gjer selvfølgelig, og noe di kaller pillekake bakt av samme støp, men tilsat rosiner, og forskjellig efter smak og behag, og stekt i former i bakerommet, formene smurt ini med smøll, og saa har vi Lepsekling knakt i melk og finsk kvite mjøl stekt paa bakke naar den er kjølet ut bryr, og naar di skal bruke den dyntes den med var til den blir myk og derpaa smøres den med smør og lidt sukker, en av de beste retter naar kan faa.

Noen skifte i brøds lage kjennes ikke til.

7. Hvis di har noe staaende til uventa gjesker saa er det helst byllebrød som di bløies og smøres med smør og sukker, men smøringa besørger gjesten selv i dette tilfelde, Gjestbrød.

8. Gløkk er her ingen her som kjenner til har vært brukt.

9. Di baka som regel 2 slags bröd, fläder, til hverdag brün bakt av halvhevert, Bygg og have, og det var sjelden det var noen skelnsad paa husebond og Gjerner, da her i Lannidus er for det eneste bare Arbeidsbönder men lit finere for haantverkere, det almindelige bröd kalte di for fläderbröd, og saa var det lit finere. Vinterbröd, og til solbröd brukte di almindelig fläderbröd som blev brukt til kveldsmat.

10. Knekkbröd Gjernes ikke her. 11. Ordet Leiv brukes helst om fläderbrödet naar det er stekt, ordet leiv blir aldrig brukt som navn paa en skive som er skaaret av omskelt bröd, da sier di brödsKive eller Kalkskive

12. Naar man lager almindelig kvardeslepe saa bakes man den som almindelig fläderbröd men steikes den paa heitare takke, saa di kan la den ar bakke ganske mjuk og brette den sammen, saa den er handig til nistemat. Selvfølgelig tørker den snart saa den mas blaitas for man skal bruke den, forresten har det minke svært med baking av kvar dagslepe i seinare tid her, da di naa bruker mest ovnsbröd til nistemat, derimot bakes, f. som for nevnt, fint fläderbröd som blir stekt hard og siden dyptke saa det blir mjukt, naar di skal bruke det, og saa smurt med smör og sukker paa, og det blir lefsekling, og smör smör paa lefse. Kalle di for aa kline lefsekling.

13. Fläderbröd blev aldrig bretta her for di skulde bruke det, da brette di det i passe stykker og la det paa et fat eller lignende paa bordet, mens derimot lefse blev lagt sammen, først dobbelt og saa tilla igjen saa den blev firedobbel.

men noe særskilt navn paa de forskjellige
brøddinger har jeg aldrig hørt, imidlertid naar
det er stekt som lefse og takk sammen, og
da kalles det lefse, pres blei ikke takk paa
andet en fløtbrød som blei takk bort til senere
brød, og da ganske lett.

14. Naar di bakka saa tok di av et stykke deig og
rulla isammen til en rund bolle og la det i
mjøl til neste baking, og hvis di var saa
uheldige og havde glemt og la av til sturdeig
saa var det til naboen og laane sturdeigen,
og paa den maaten greide di sig imellom.

Har ikke hørt at di gjorde sturdeig av mjøl og
vatn her. Tok gjer av ^{øl}gjorde di, og det oppbevarte
di paa en flaske i kjelleren, med til var paa.
Blyer brukte di helst til kakubaking til høi-
tid eller andre gjestebud som faller ind,
gjer laante di nok av hinannen likesaa vel som
sturdeig, men at iin ikke maalegi fra sig gjer
etter soleglad har en ikke hørt her.

15. Som nevnt tok di av et stykke av den gjera deigen
til sturdeig og hvis den var for til neste baking
saa tørste di den op i kullent vann

16. For at faa vite om deigen var gjera saa kjente
di paa den med hendene, og somme brukte og sette
i oppstikke nede i en hale i deigen for at prøve
den om den var ferdig, naa for lida brukar en
mjøllt brød, gjeret, til daglig, menas det for to
aar siden nesten bare blev brukt fløtbrød

gjerbrød eter man nok ferstet litt, men som
regell eter man det helst naar det er noen dager
gammelt, da det da henger bedre sammen
naar man gjer det, og ferdi det er sunnere.

17. Steikinga tok lengre tid dersom man brukte

brutte sundeig, men ikke lengere end en time
man elde omnen op som almindelig, men varm
nok. De tok aldrig bröda ut or omnen for at baka
di under steikinga, men for di satte brödet
ind i omnen ueta di det og lagde det paa ei bren-
spjel med et haandtak som di holdt inne i om-
nen, omkrent mit i höida, til det var brüna.

da det var gjort med alle bröda satte di det ind,
dette kalla di og grisle og affila kalla di Grista
naar brödet var stekt tok di det ind og lae det
paa et bord til pauselig arstjilt, og da bar di
det i kjelleren og lae det i et passe stort kar.

18. Kart gjeru bröd. i kjent her.

19. Bakeromnen havde di altid i Eldhuuset og der
foregik steikinga, i den omnen stekte man
som regel bare syra bröd, bakeromnen var gjeru-
ne bygg op i forbindelse med en stor skorstein
(peis) som stod inne i huuset og omnen var da
bygd ut mellom veggens og lekt over utedor, og
det kalla di omshuuset, dette var for at spaae
paa rommet inne i huuset.

20. Paa gradane paa landet har hver mann sin
egen bakeromni, men paa strandsteden hvor
der kunde vere et sagbruk e. l. saa der var
flere hüs laante di nok omnen av andre, di
som ikke havde noen selv, men holdt sig selv
med ved, og jeg höiste aldrig at di betalt noe for
aa laane den, var kanske med at reparere den
naar det brötes.

21. Til ut elle op bakeromnen med brütte di bare grunn
ved, da den utvillu minst röik, i di gamle baker-
omnane der var höie innei brütte di 3 store
fang med ved for at faa den heit nok, men i
di nyere omnen greier det sig med 2 fang ved,
da disse er saa lave under taket.

naar di viste aa enye ved der skuede til omnen saa viste di at omnen var passelig heit naar veden var utkrent, men det her = se nok at di fikk brødet litt hardt stekt, men som regel gikk det bra.

22. Naar di gjorde omnen rein saa sopa di den rein med en gjenstand som di kalla sopa onns-sopa, en passe lang stang kløvd i enden hvor di satte ind fersket tølbar, og bant til med jerntraad, samme bar kunde di bruke flere ganger da di satte det i vand hver gang di skuide bruke det, denne sopa kunne di gjøre omnen saa rein med at der ikke blev noe rusk igjen, og det var di ndie med i almindelighed, men selvfølgelig var der nok noen som ikke var saa nøie om der hang noe titt eller aske under brødet naar di tok det ut.

At di læs halvm i bitenden av omnen for di satte brødet in har jeg aldrig hørt her.

23. Naar di hadde tok brødet av omnen saa tror jeg ikke den var saa varm at der kunne stikes noe i den, men derimot kasta di gjerne saa, ved inni til forking

24. At di stente brød mellom to heller eller onslauk kjennes ikke til her, men bakerommet er nok en gammel innledning her.

25. se spørsmål 17. Det var helst hversdagbrød di grista, men gristing tror jeg har falle vekk i løpet av de siste 20 aara, den elden di grista ved kalla di grislevarme

26 og 27 utgjort her.

28. Flabbrød lagra di i ein stor høle (Brødhøle) paa staburet, den høle var ein 1 1/2 meter høi og 2 1/2 lang, med laak som di sloz ned paa framside, saa det var let at sette ind, og

NORSK ETNOLOGISK GRANSKNING

paå ut brødet, og der stod det til de efterkvær
 havde ejet det op. Lyra brød lagre di i et Kar i
 Kjelleren, men di kunne ikke lagre det i lang
 tid som fladbrød, saa di maatte regulere
 bagemengden derefter, men der blev nok altsåvel et
 mye ruggent brød

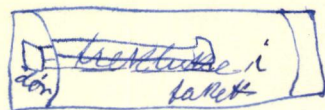
33. Væffel er mye brukt her, di rører sammen
 mjølk og fint kvetsmjøl eller en grovere sort
 mjøl, alt eftersom det skal vere til helg eller
 hverdags, di smører jernet baade over og under
 med smilt naar di har jævning i jernet, før
 i tiden brukte di et firkanta væffeljern cir 20 cm
 langt og 10 cm bred, med to lange stunger til at
 aapne og lukke med, men i senere tid brukte
 di runde jern med 5 hjerteformede væffler

Goro brukte di og bakte iser til høitiden di bakte
 de di ut som tynde kjevle plater og saa skar di
 fæsse stykker som di stekte i goryjernet, der
 var ristet ind i og paå lag som et gammeldags
 væffeljern med stunger.

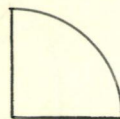
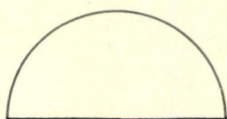
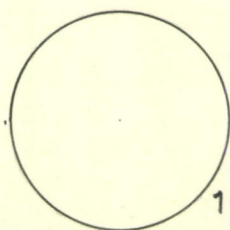
Nødbrød, noe siurogat for mjøl under siste krig har
 jeg ikke hørt her har vert brukt, men utmalings
 var jo saa og seie 100 %

34. Her har i mansminne ikke vert brukt bost til
 at blande i brødet her, men selvfølgelig var her
 vel her som andre steder historien forteller om
 i Nordaarene 1809-14.

34. har hørt at almehark var den beste til at blande
 med, men ellers er her ingen som har noe kjennskap
 til bostbrødet eller siurogater for samme.



Balkromm.



Sammenlakt
lefse

Teikna ut etter papirmynster som ligg ved svaret.
April 1951. R.F.