

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Aust-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hurdal

Emne: Bakning.

Bygdelag:

Oppskr. av: Asb. Langemyr

Gard:

(adresse): S. Hurdal

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):

Ola Olsson, Gaustad, boder, 65 år.

SVAR

Det var lenger van å bruke baktebrønnen. Men det kunde at dei bruke handbrønnen. O. A. hadde eit handbrønnen.

Mjølet bli handsektet til ovaling med handroll. Det gamle mjølet bli anfer mylla til flatbrød eller til brøtstøt.

Mylleren mjøl var best til bakteing.

Det bli tørket til på badstov. Dei minste det var best å bakte med det

samme mjølet var nysett. Difor var dei gjerne like friske flatbrød bakteing.

På Gaustad gjekte ei gammel kake,

kastan, rundt på gerdan og bakte flatbrød. Til det bruke dei polket

og byggmjøl som var blanda med røy.

Lefse: polket og fint sekta mjøl. Polkekake: polket og litt mjøl (Handangerlefse i sinne tid.)

Lefse var gjestebodsmat.

Gløttet er ikkje kjent.

Av flatbrød bli det bakte fleire slag:

Tunnbrød, kveldagsbrød, og sølbrød 5550

Trunnbrødet var finast og var helge-
dagskost. Sollbrødet bli nytta
mykje i slatten, sely når folk
lig på hua og slo.

Brød som bli rodd med mjølk
og råmjølk var lefse. Det var
gjestebodsmat.

Vi sein ein flatbrødliv om
fudig flatbrød og "å baka ut
livar," men slompesteinar kallar
vi i skive av omustet brød.

- Klina lefse og lefsetelling er
vanleg brøken ord.

Flatbrødet legg ein liv på liv i ei
rue - like eins lefse. Men soll-
brødet bli ofte lagt i hop i 8
så var det lettare å frakte på hua.
Skulle livet buffast bli det gjort
på hulla, og han bli stukt litt
fr kvar gong han bli bretta.

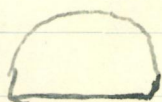
Sunding bli mykje nytta. Når ein
tradd baken ut brøda la ein klatt
diig i mjølbyrda og let han ligga
til neste brødbaking. Torra alger
bli og nytta når ein tradd. Kalle
matte ein no lara gjær eller sundig
når det fall seg slike.

Ein ser det no helst på diigen når
han er fudiggjara - diigen er "opp-
gått" som vi sein.

Hjuket gjærbrød er dagleg kost.

Når det bli nytta sundig,
leirka dii "å gjeste" brødet, d. v. s.

Først smør brøden, så grise, så smør alt, og så sette inn i ovnen. Samme tid til sluttning til sundig og gjær. Den var legv smatur å stikke brødet på en å bruke bakemoren. Bakemoren stod alltid fin i tejetaket. No i kryssethuset. i tejetaket. Bruk jo sin god hær og set bakemoren som var bygd for seg sjøl i et stykke fra huset.

 Slik sin oppringa ut.

Det er bakemoren i tevet hus. Til å lute opp ovnen bruke sin finhogget lute ut. Når ovnen var hvit, så var han passelig varm. Andre strøyde mjøl, og såg seg lang tid det tok for det bli bunn. Var ovnen for hett dyttes sin hær godt når sin sopt ut gløven. Bin bruke i sopp av fôrbar på ii lang stong, og sin matte på ovnen hvitt hær for ost og kol. Soppa duppa sin i vatn eller tevat, så ho ikke skulle brunna opp. - Både varmen bli nyttå til å take baksteviden til neste gang. - Til grise spade bli bruke inn lang kruspade med plass til 4-5 brød. Helt kake og vaffel kake bli nyttå når slumper var appetten for sin felle baka my.

4
Norske brød og bortebrød har ikke
vare særlig til folkemæt i manns
minne.

5550