

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Akershus.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nannestad.

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: E. G. Hjalmar Tangen Gard: Tangen

(adresse): Steinsgrønt paa. G.nr. 135 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Ja, i den utstrekning som der var dirkeftsmulighet for selv meget smaa bakkekveener. Det var ogsaa i høi grad afhængig af redbørens - saa haandkveenerne var i mere eller mindre brukt alt til de større kveenerne kom i brukt i slaverandgaldene bygdene over, kvartier man kjænte kommet, sa "mol me seg", som det het. Var redbøren slikt, at bakkekveenerne kunne begynde "kveenerdagen" [10. sept.] saa gjaldt det at gaa malt det, som traugtes til brukt alt til vaarlæsningen kom sa startet bakkekveenerne igjen. Her i bygdene var der temmelig mange af disse bakkekveenerne. I enkelte tilfælle gik to sa tre gasser sammen om bakkestvingen og reddelseholdet. Der var mange af disse meget smaa alt etter bakkeens vandfæringsevner. Som et bilde paa de minste af dem vil det tjene at fortælle, at de aller minste gjest kun "kvartlet" i tiden fra eftan den ene dagen til frokosttiden dagen etter. I tene høster hadde det været slutt, da man ikke fik malt paa længt tid, det som traugtes i vinterhalvåret, saa haandkveenerne maatte brukes. Fæholdet blev gjest paa den det etter som de større kveener blev

ligger i senere her senere sluttet
 af det 18de århundre og begyndelsen
 af det 19de. Fra relativt oldgamelt
 var der en større kveie i og ved hen-
 sen til en rødbælg, men det var sl.
 ler røst i heredet og med de gamle
 tiders daarlige veie i de bratte leir-
 rader og vanskelige bejærbindinger
 blev dens bræksopløst og var ret heret
 svært indskrænket til kun de sær-
 meste gæser.

Nei, nu finnes det ingen kaand-
 kveieer igjen her.

Kaen farskjellige navn paa mel-
 sarter kom først med de større
 kveieer her. Da blev det pinnalt
 og grannalt aa sigt mel gjort.
 Det fint malle kveiesmel blev smelt
 af kunstigt tåret kom - aa det andre
 blev "raamalt", som det het, af røst-
 het kom. Overfor kom saa "som-
 malt" mel [Lee hvis granhet] og saa
 kom det "skredde" mel. Selve den
 kunstige taring og kveiet var
 her førstestaaende uventet saa i si
 aldtiden. Etter tradisjonen blev
 mellet bedre agsaa i smok, aa de
 kveieene hadde arbeidet meget
 bedre med det. Taringen gaegek
 i kjonebadstueene her, hvoraf det
 var svært mange i byene her.

Der bruktet til maling af brøt-
 mel det samme kveie og saa utæ-
 ane saa kveiet af det kom, som
 "gik længst til røge" i kveie kast-
 sen [rusningen] af det treskede
 kom eller toges af det andre saas.

"Til askakü" [egret, saarel osv-
 stekt som paa "glase" stekt brød bruktet
 til byg og haue søvneer - natte ind-
 til røgdjæknings kveie i brød her -
 noget som først tok na større til
 her før etter 1850, da røghvatebrø-
 ningen og de ved røghvatebrø-
 i disse kveie i vring - se mindre
 og spret innovation af fimefamilier
 herover brakte den djækningsvæste
 af røst med sig. Da blev røst og bygmel

sammene brukt. Den senere kvete-
dyrking tok jo også anside til.

2. Hvorledes det var i saa maate
langt bakover tidene er intet an-
det kjent i tradisjonene her end
det het, at, - "Kiekerövömdet" [det
saa au ei da stadigte maalagte
forelag for hedenskap] var saa
jisti, at "n gaat kunne sikte mjöl-
te igjennem de". Det kan tyde paa
at riktning gjennem var har ve-
ret brukt.

Det blev vistnok her brukt til
det tradisjonene her navnte
som "dölbö". Et svært fladbröd
- svært mel aa tykke "leiver",
saa det monnet godt ophrät i
smakbiter lagt i sin melte-
en ret man kalte "döl" her. Det
maatte være no det var no tak
i, for döl brukt til middags-
mat, naar den brüktes. Var i
bruk vistnok til mat mittom
af fattige arktindre - vistnok
sporadisk også senere, men da
af almindelig fladbröd.

3. Hismädrene prostaar, at det er
best aa bakte af mel, som kvotat
er tid. Ja, det er vanlig i vinter-
halvaaret aa ha melte inne lit
- også af praktiske grunner,
da man sette öndeigen inne-
let i sinen an kvelde for bek-
stedagen. Nuen var plassert i
kjälkrevet om natten. "Kven-
vart mjöl".

4. Ja, Det har her været kalt "grön"
- "gröurein" - ikke ha mel eller korn.
"Djura der har itte paa lunge set
grönsaad" - en uttryk naar en jile
den gang kunne häre.

5. ja, det har her for længe siden været nævnt, at der kunne være flere muligheder om en og samme steinbakke - men aldrig nævnt at de sat sammen ad bakket. Når en steketis kam blev de jordlyk- hede brød båret i runde til oven og sat ned.

Er ikke nævnt. Der var stadig flere bakstekje- ringe her, men ikke nævnt, at de også var nyttige til arbeidet i andre bygder - havde vistnok nok at gøre i sine egne grender.

"Askakū" steket i stein oven og også stekt på "gloa" i peisen. De siste var tykkere end den andre sorten og af rektangulær form - skulle være retmerket som brød til riste, og hadde af mange været bedre likt i smaken end det ovenstekte brød.

Saa var det "asloupe" af samme slags slag, men stekt på en metakke som fladbrød. Deres form var runde men no tykke - skulle ha været en meget antykt og utrukket brød- sort. Disse to vistnævnte brød former er forlængst gaaede af bruk, da der var meget mere arbejde med den slags bakning end med den ovenstekte kakū, saa etter at bakstekjeringsene forsvant gjaldt naturligvis helt ut af bruk.] Kakūdeigene var det som "vete" brukt enten melk eller mjølk.

5.

ved enhver beaktelse en liden
 vurdelseklampes gjemt fremstigning
 paa et sted den ikke tænket eller
 fræs til brug for næste beaktelse.
 Af disse vurderingsbrøds lag er det
 nu det ovenstående brød, som er
 i brug - de andre nævnte former
 er ganske gaaet gaaet ud af brug.

6. Ja, utover om ovenstående - bruges
 raffel, lejer, lampe og lit gladsbrød.
 Paa grund af rimeligere arbejdsfor-
 hold er det nu væsentlig til hæl-
 tidshæk for næstuden selv,
 at de nævnte brødsarter endnu
 er lit i brug. Nei. Er nævnt ovenfor
 - nei, nye typer er ikke kommet
 til her. Er ovenfor besvaret. Nei, sa-
 danne indslag har man ikke hat
 - utrindingen synes her at have været
 jevn og stedege.

7. Nei.

8. Er helt besvaret foran. Bør her
 nævnes, at i særlige gamle tider
 her tænkes som vistnok en
 egen form for melrust. Det var
 særlig en form for lit læg rit-
 nistring, som gjorde det nød-
 verdig, da man paa gaa afpe
 i almindelighed sørgte for at
 bygge og kløve bød til de byg-
 ningsmaterialer man tænkte.
 Det maatte fordig bygges paa
 stedet i skagen, saa det maatte
 være ritnistring for flere
 dage itak ad gangen. Nævnt
 paa denne melrust var "ud-
 vagnen" - som drikke det til
 brükes sin melk. Da koks
 denne grønter hadde været en
 arer maatte nødvendes paa kjeen

ring for gæns beviender, da
 den maatte være godt og ræ-
 ves jævnt til den blev saa stiv,
 at den kunne skjæres med tal-
 lebræven, naar man opiste
 den. Den var praktisk at gaa
 med sig i en passende sæk. Den
 sære mellem bar man i en
 "nejälueflaske" - som det het her,
 et flat trækjærel af stor bredde
 og liten høide - de kunne bæres
 paa ryggen og i sættrafikken
 parset de godt ved klærnsæden.
 Spisemet var der bærbarheden
 sat.

9. ja, garsaasit, som at man stek-
 te det, som skulle brukes til "fi-
 nere" brød med oversvarte tynne
 leiver, deigen maatte jo da være
 af finere malt mel - det alvinn-
 delige brød stektes med tykke
 leiver. Da etedjærningen kom
 stektes ogsaa brød med iblaumet
 etermel.

Nei, ikke kjent no forskjell
 her - det samme brød til alle, om
 de ellers ikke opiste ved samme
 hard.

10. nei, var og er helt ukjent her.

11. Betegnelsen "leiv" brukes for-
 sammelt her som betegnelse
 for den runde med kjævlet
 tynst tilkjævlede brødleiv, saa-
 vel for som etter stekningen
 - og stabledes her i leivstakken
 - leiv lagt paa leiv - paa staburet
 i høie stakker. Nei, det kan ikke
 her betegnes med "leiv". Heter her
 "kannsliv" i rent dialektspag.

12. deprellivene kjæves ut nåigstj

ja a samme maate som fladbrød.
 Leivene - men deigen har ja
 gar ee. noget andet indhold,
 lit poteter osv. vøsten har her
 været melk. Det samme var og
 saa tilfallet med de gamle
 tiders koredejsre her. Lages
 kun til det brød som gaaer
 ee nævnt nu. De gamle tiders
 koredejsre var af virkelig grovt
 mel tyk og æolik - var da brukt
 i dagens kost.

Traditionerne her nævnte, at
 da rindjæ kvingen kam hadde
 man ogsaa rindjæ i leppen
 - men med det resultat, at
 man da maatte tÿsse no over -
 maate længe og gadt ja ee
 smundfæl - "tÿsse sig rent dret",
 het det - den skulle være sove.
 skæende sig.

ja, man erinte ja ee etter be-
 har selv de lærene stykker af
 leppen og rullet sammen i en
 tÿnd til, som kaldes "leppeli-
 ning".

Forskjellen mellem leppe og
 fladbrød ee, at leppen ee frem-
 stillet af seigere deig og ikke
 stekt saa haardt, men kun saa
 den kan bøies sammen i tre-
 kastede faser og luttles
 ut igjere til opprissing af pas-
 sende stykker, naar den skal
 spises. fladbrødet derimot
 atkes haardt tørstekt, saa leiven
 bli ee star, stiv smid plate, tør
 og atest, saa den kunne holde
 sig i lagring i lang tid - kunne
 saaledes lages i høie stabler, saa

Lange det skulle være. Gladhudet
 stablet lagdes op - leir paa
 leir - paa den bestemte plads
 i et af rummene paa stabu-
 ret - fra gulvet og helt op til
 loftet. Skinnens diameter var
 lit mindre end den runde,
 flate jernstakken de staktes paa
 - og saane stærelsen var det paa
 lejsleiserne - den runde - eller
 de saane takker brüctes til stæk-
 ningen. De gamle peiser her var
 store, saa det ofte brüctes to
 takker ved siden af hinan-
 dre.

13. Nei, gladhudet lot sig ikke brüct
 - hantlagningen er forklaret oven-
 for. Deirnat brüctes lejsleiser
 og i tekanter, saaleiren var
 stekt færdig - alle lige ens
 - no opelilt navn paa disse
 er her ikke eller har været
 kjent - "kinn" - to paa ene og
 saa mange lejsler - saa op
 paa tina eller saa og saa mange
 "bräleirer" - var ordet fra hüs-
 naren til "jernslængen", den
 yngste af jentene i hüsset.
 En forklaret ovenfor - lejsle-
 kanterne var jo praktiske til
 niste.

Lejsleiserne blev brüctet paa bordet
 eller aa ha lagt en otind eller stæk-
 ningen. Nei, no pres blev ikke brüct.
 De flate gladhudliser blev saane
 nævnt stablet i hüsset paa sta-
 lüret. Saterfolkene paa ostene
 i aasen sætget heverer for sit brüct

selv. Kun himssetesfalkene her
fik mat fra gaa, men de var
saa naere, at det var let at ta
med sig mat - var rømt
daglig forbindelse med gaa -
var efter tui see af gaaes kvi:
fald en ikke her.

14. En antalt gaa. De saa sa
ai stadige albyggene adnet det.
Man laante faaesteer af sebo:
see, naar sunderlige see o;eldene
gang blev adelagt tinner lagin:
gen. Var ikke naert her.

15. En jakkaret gaa. Oplostes
i lunkent vand.

16. Man saa - see - det greit paa
deigen. Saa aa ai kun ovustekt
Gierhäd partiden - var agra
det mest almindelige i gient
tid. Brødet okulle helst see ^{minst}
see ikke gammelst gaa brøden,
da først brød man sigaret at see
for "smundfast" - man spiste
for meget af det.

17. Ja, det tak lit længere staketid
nåp til 1/2 time. Overen behövde
ikke aa vare saa søs nam.
Nei, rites ikke brøket her.
Nei.

18. Nei, ikke naert brøket her.
Er kjent her.

19. Steinbakkeavene var i gaa
mel tid af graastein seeene
af mürstein. De var regelmæs:
sig her bygget saa see see
nag af kjökkenpeisen med
døren til peisen og räktræk.
Arbeing nagt over døren.
Selv steinene indvendig
hadde staa guld plate, men

ikke stor hælde - ca. 40 cm. Or-
 mens størrelse var meget jæ-
 vjellig, etter gjenhørskolduin-
 geses størrelse. Dei, er i kjent
 her - indtogene de ansaa or-
 ner som søter polerne paa
 søtterne i Aasen la og af löse,
 insurede stene, som da
 brukte til sine brødsteiking.

20. Almindelig at det i gammel
 tid var som paa hse gau, kün
 i enkelte tilfælde kunne adly
 være nokke, være sammen
 over over. Er ikke vedut her.

21. Det var her lit lare gjublövet
 stakred - og et "gaugeau" - en ved-
 bär - af deee var nak. Dit mel
 blev strät ind, og da saa man
 am heten var passende. His-
 mases erfaring hadde været
 gni nak - kün kjente sine over
 gadt.

22. ja. Omme søpedes vel mere
 med det til passende redskap
 været med vand. Dei, no ün-
 neslag bruktes ikke - se helt
 ukjent her.

23. ja, det var mye skille at
 steike - eller rettere - tække. "Kaf-
 geknup" af deig etter paa. Det
 var rigtig mange deigknuler,
 som bruktes til at deie kafe
 fore med. For det kom i bruk
 var det nok saa almindelig aa
 legge ind ved til tække for neste
 steik.

24. Man stekte "aslompe" som
 gaa vedut - de kunne være
 nok saa tykke - samt stekte man
 paa "galle", som det het. Andre
 steikemaater er her ikke vedut.

[Men det er høist sundsyndelig, at de farandedevante munnrede smaa, "kastetikearmer", som dea 2000 gummemel tid var brukte paa saterene i aasa her ogsaa var brukte paa gara her som jorläpene for de 2000 munnrede bakerovene - det synes naturligt, at det har været jorholdet, da saterdristen her var aversaate gammel.]

25. Nei, gisting var - og er - ikke brukte her opavende end de jorretningsskive de bakere.

26. Ja, jassasit som det kun blev sagt i roed - navnet var - og er - "klüb" - brukes ogsaa fremdeles saer i gammel tid i mange gærstussholdninger. Klübber her blev rovet og sagt som to slags. "jetklüb" - jetindhold saetaleg eller flesk - blev spist rove og ellers tilberet ved steking. Og saa "rindklüb" - flate, runde bräd, der ritaser fagene etter kagningen blev brukte som bräd.

27. Nei er ukjent her ogsaa for gammel tid.

28. Gladbrädet kunne lagres i de nævnte stabler som nädsludig i maaneder. Sejse og andet bräd ophævetes i slæmme - lighet i kjellere - nei, opbevaring i kornklinge er ukjent her.

29. Er helt ukjent her. [Er kun nævnt i traditionens overleveringer her at man naar märketiden nævnet seg haktet en mennes-

Religjøsene figure kake, som
 inneer nåddetiden laa paa
 den kisten i kjelleren, saae
 brødet apherantes i. Det høi-
 de høent, at anegjærende min-
 ker kunne komme til saaa
 sedet, og da blev reddemmen-
 de familie helt og strøffet
 strengt for hedenskap. Det ty-
 der paa, at den sigeinde
 hedenske skik ogsaa gælt-
 satte her utover de nær-
 neste krestne aartuender
 i anty.]

30. Ikke, ikke kjent.

31. Ikke kjent andet end vaffel-
 -og som faran nevnt stekt
 paa takke og "gaaen" saa vaf-
 feljessene kom i bruk.

32. Ikke kjent her.

33. Vaffel og goro. Vaffel stei-
 kes og tyk melrøre - goro - er
 bare smakkaker - gjøres pærdige
 af dig, og steikes saa. Vaffel
 er daglig kost - vaffelrøre.
 Goro kien gjestebudskaker. Tie
 farskjellige saadanne smaa-
 kaker er brukt enkelte slags
 krydder som kardemomme
 osv. Hvad angaaer nådbiød er i
 traditionerne nevnt bark sa
 kvalrotstappe, andre sivergter
 er ikke nevnt - men det var
 ærlig fremkommet, at det i
 naar og matknapet i krigs-
 aar saa var det her da altid
 en naant unormal rik tilgang

paa giste i alle elver og smaa-
 aejær, et gærbald som overle-
 veringeneme tilskuden overna-
 turlige kræfters stadige ind-
 gripen, for at hjælpe folk
 gissemere vanskelighederne
 hvilket her hadde et at brad-
 den og kræfteren. Det hadde
 været tilgælde stadig hadde i
 de gærbaldsmende naar
 same krigsmaal. [En pænsig
 varitet som overleveringeneme
 her antatte som varsel om kom-
 mende krig har nævnes for at
 si et billede af den psykologiske
 mentalitet i gamle tider her.
 Naar man høste "dystetrommen"
 - var de immer, tidishes doer-
 mandovarsel, dumpe, immer-
 lige trummehvirvler - saa ville
 der i den aller nærmeste frem-
 tid bli krig - og naar de immer-
 indiske trapper drag opsted for
 falketrappene kom sig opsted,
 saa vant vi krigene, var det au-
 rent saa topte vi den.

- 34. Nei, der er ikke her kjent
 naar specielle navn paa roger
 og nærsene eller krigstidene.
- 35. Tim grave og gærn var nævnt
 - blev det naar andedruer
 - og saa i serjetiden. Nævnt at
 den blev høgt, tørket og smalt.
- 36. Var ikke nævnt andet
 end blauset i det ande
 mel og kakerotstappen.
 Var ikke nævnt at bare ba-
 kensel blev høgt.
 Var ikke nævnt.

37. Var ikke nevnt no anstændelig om her, medtagen, at det i nærene af krigstidene gækkam nogen tilgælde af "blodgang" [vel blodrot]. Var dog ikke nevnt som egentlig stående i direkte forbindelse med anvendelsen af no barkemel.

38. Er ikke nevnt her.

39. Er ikke nevnt, at man blev brukt.

40. dikesaa.

41. Er heller ikke nevnt no om bruk af heimnel her.

[Dee etter alt som blev omtalt ojselden ikke masse af gode herover i nære- og varskellige krigstider - af galle helt opgjætt som et rent smide - synes sa ha tat helt bradde af mat, varskelighetene, for de var i vare gamle traditioner. arelevninger svært lite nærmest naturlige lite nevnt.]

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

575

BYGDØY