

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Buskerud.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nes i Hallingdal.

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: Ola S. Aasen.

Gard: Aasen.

(adresse): Nesbyen st.

G.nr. 80. Br.nr. 2.

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/ Korn og kvern.

Som jamnas så jorde dem nok det, men det hente nok at dem mal på handkvern der for hade dei handkverna på gården. Det er nok over hundre år sidan handkverna var i bruk. En slik handkvern har jeg her på gården Aasen.

Det er skralemaling sam^maling og sikting, da får man skralmjøl, sammalamjøl og siktemjøl, det blir så at si det samme. Til flatbrød brukte dem og ta letten av bygg eller noget som var dårligt, for da men nu er det nu andelødes, til flatbrød brukar ei helst byggmjøl, ligeledes til pratet kaker, til brød brukar dei siktemjøl og lit byggmjøl, og til småkaker brukar dei nu sikta kvitemjøl

2/ Mjålet

Ikke i eldre tider, dei hade en slagsduk som dei kalla sikteduk, det brukte dem til at baka pratet kaker av, for i tiden da.

3/ Nei dem vilde helst baka av mjøl som hade stått en tid for da var det bedre at baka av, både til det ene og andre slags, grønter blir vitene vist melet har stått en tid.

4/

Alle slags Kornsarter som brukes til mjøl bli med et felles navn Kalle grøn.

5/

Ja det hente nok for det var ikke på alle gårdene at det var ildhus til at baka i, og da var grannene der det var ildhus og baka.

Dei måtte da bakke en dag uer eller efter som, der det ikke var kvinfolk på ein gård da måtte de dem få leiet en til at baka.

Det hente nok at var det sendes flinke bakstedeiler at dem var i andre bygder og baka, især vist ^{det} var til et bylæup eller et jertebud.

Dei ymse slag bröd og kake.

I gamle dager var det ikke så mange slags kaker eller bröd, det var det vanlige flatbröd og så var det et lit finere flatbröd som dem kalte tunbröd og så var det rumebröd, og lov et slags bedre rumebröd som var skåret op i små staker og strödt lit sukker på, og så var det lefskling og så var det vaffel og lit goro. Det var ikke så mange slags kaker for en seksti ar siden da det var få som had komfyre at steke i, men efter som komfyrene kom i bruk blev det nu flere slags kaker som fortrængte de gamle slags som rumebröd og lov og vaffel og lefsklingen.

La nu er det nok blit udtalige slags kaker i bruk, de meste er vel julekake tebröd sniper smulde ringer vinebröd småkrans og et utaligslags.

Rumebrödet blev lavet av rume og byg mjøl og baka og stæigt som flatbröd, og lovens blev og så lavet av rume og byg mjøl blandet med lit finere mjøl og skåret op i små staker og stæigt på fakke og så blev det jerno strät lit sukker på dem.

Det vanlige er rugbröd, og så er det nu i bruk lit flatbröd og det brukes i helg og saken,

Ja det er det gamle gode flatbrødet som er gået ut av husholdet, og så har vi fått igjen det så kalde omsbrødet, flatbrødet er gået ut og bruke lit am send, og så brukte dem en slags asningskake som dem stegte på en takke, som det var jær eller også natrium i til jæring, den var av rugmjøl og helst av saup (Kjærnetmjølk) den matte dem altså snu på takke og stekte den på begge sider. Det hente nok at var det fakte helst kvinders som hadde vent ut på andre kantar av landet som kom med nye kake slag, og så har dem nu et utalig mengde i alle disse kakebåtene som dem har av.

7) Gjestvæn.

Ja man har jærne lit stående om det kammer en fremender, det blir nu helst lit bakels og har man lit rumebrød så jærne det også, det blir helst kalla ~~fremman mat.~~ fremman mat.

8) Gløkkake.

Jeg hærte nok min bestemor fæt 1818 fortalte at om sammen på sateren hente det nok at dem stegte kake på glær, for dem hadde ikke takke der, dem lavet en kake av melk og byggmjøl lit stiv og la den på glærens diikte, men ikke for hete glær heller, den vart kalla gløkkake, den var det ikke noget slags jær i.

9) Flatbrød.

Dei hadde jærne flere slags flatbrød dem hadde et lit uvandare og lit tykke til sølle brød, en det dem hadde lit birk og atved til midags, men det var samme slags til hurbansfallet som for tenara og handverkarne fik av samme slags, men var det nogen som var fremman på et sted da hadde dem jærne frem frembrød til dem vist dem hadde det da

10) Fnekabrod.

Det er noget jeg ikke kjender til her i bygda.

11) Leiv.

Leiv meinar en både før den er steigt og efter, det er en bråleiv (flatbråleiv). Nu det nykas ikke om ei omsteigt brød skive, for det er ei kake skjive eller brød skive

12) Lefse.

Lefse lagar en av kogte prateter og mel, og ellers efter som dem vil ha det til, enten til fint eller verdags, lassa må stekes på varmere takke en når man steker flatbrød, lassa vart brugt meget til mistemat får, men nu er den fækket av omsteiget lassa blev i almindelig het ikke smurt noget på, man brukte den til at spise isamen med fleck og anden suvel. Men lefseklingen blev det smurt smår på og jerne stråt lit sukker på og rå, og smårja klingen, det var at ta smår helst med en bardkniv og kline det utover det beste en kunde, men det hente nok at dem brukte fingrene til det også. Skjildnan på lefse og lefsekling er den at lassa er det ikke smår på, men deimat er det smurt smår på lefseklingen, og skjildnan på lefse og flatbrød er den at lassa er myke flatbrødet er hårdere steigt så det blev mårt.

Deigen til lefsekling var nu jart av tyk melk eller saup og med lit rume i virst dem vilde ha den god, og så var det jerne mest rugmjøl med lit fint byg mjøl i, og da dem steker den så smår dem jerne takke med lit fet, og så må den bakes kunn og fin så det ikke er mjøl på den.

111
13) Bretting.

Når det lættes ikke det fladbrødet som skal læges bart, det er og læg det i sammen, det er en brøleiv, lagt det i sammen, da blir det en lefse, det var jærne forskjel på en satelefse og neste lefse vad sammen lægingen angår vedlæger en sammen lagt papir leiv for begge sarterne.

Man la isammen til lefse med det sama dem tak leiven av takka, dem la vist skjelda ferg på brødet i nogen form, klemt det isammen med handen

14) Gjør og surdeig.

Vist dem hade bryja så dem hade lit öljer så tog dem lit lunket vand og lit sukker og mjöl og blande isammen og lodd det stå et døgn så begynte det til at jær så dem kunde bruke det til deigen, og så tog dem av lit av denne jæren sin og tørket den så dem hade til neste gang, og således halt dem på, det kalte dem evihedsjær. Da dem gjerte med ål det var vel det så kalla vortekaker, den var nu ikke til dagelig bruk, bare til høgtid, dem lærte nok jær av verandre ^{dem} navens blir surdeig evihedsjær öljer og noget fik av ålet som dem kalte jæst det var særdeles godt.

15) Det kjender jeg ikke noget til, forresten så var det ikke stort brød baka i eldretiden for dem hade ikke rart at steke i, det var mest flatbrød og patetkaker dem brukte.

16) Dei såg og kjente det når den var ferdiggjara eller så prøvde dei den med en brendend stike, No vil dei ha brødet nystaigt, men førre skulde det helst vare nogle dager gammelt, for da var det drugare og ligeså skulde det være sundere da det var lit gammere.

6

Dei lånt nok ha lit lenger tid vist dem brukte surdeig, en når dei nytta gjær, Dei lånt vist bruke en og en halv time til surdeigen så dem måtte nok nytte svakere varme til surdeigen, ellers var vist fremgangsmåten den samme dem la det ikke ned før det var kaldt.

18) Hårdt gjera brød.

Det er noget jeg ikke kjender til her.

19) Steikinga.

Det er i stua vist det er en kallingstue eller på kjøkent, eller i kjølderen vist det er indretet til det der (altså indretet til brygger hus som dem nu kalder det) eller i eldhuset. Glade dem bakaromn så var den nu helst i eldhuset, men det var nu få av dem her i bygda, dem stekte nu bare syra brød i den, at omn stad udenfor huset var helst for at den ikke skulde ta bort plas inde.

20) Vist det var en som hade en bakaromn så hendte det at det var en eller anden som fik bruke den, og da fik iieren jævn en kake i laie, det var vist skjaldent at det var fleve iere om en omn.

21) Dei nytta nu helst tår og godd vede og brukte så meget at det blev pasetligt varmt, dem måtte nu bruke ved mengden efter som omn var stær til, for at se og kjene at den var pasetlig varm så hade dem jævn lit nijalet inn eller kjente det med hånden, var den for het så lat dem den stå lit.

22) Det var og få ut at aska så best dem kunde, jævn med ^(fugtig) en fille på en stav.

1111

23) Gjens til at sette lit småkaker med vist dem hadde noget og baka småkaker av da, det hente nok dem tørket bork i den.

24) Det var nok dem fælste som hadde bakeromn, og da brukte dem to takker og da måtte dem ha varme både over og under, over varmen måtte være meget sterkere end under varmen. Vist man stæigte i gyste så måtte det være i en flægrykte, og da måtte dem smu brødet.

25) Gristling.

Ja dem grista nok brødet, dem hadde det på en grisle spæl som var laga av et bord på en seks tommar bred, dem holdt da brødet over ilden i bakeromn en liten tid, det var eller er alt brødet som blev grista, bakerne grister nok brød endnu det så kala grista brød.

26) Brød som vert kaka.

Jeg ved ikke om andre slags av det end noget dem kala primkaku, den vart jort av skumet melk og byggmjøl lit stiv, og sån en somme tykk og kogt i primmysu da den tog til at tykne lit, blev vel kogt sån en halv times tid.

28) Korleis gøymer ein brødet.

Flatbrødet har dem på staburet på et bord eller en slags hyle til det, og det kan man jærne ha i år vis for det er like bra. Orms brødet har dem i kjælderren i en brød-
=embar og da kan dem ha det en to tre uker, og kaker har dem helst på staburet og da kan dem ha dem nokså lange.

29) Kakestempel og figurkaker.

Det har nok vært brukt og ha en figur-
krot på brødet, den var nu av tra og av
forskjellig slags figurer, til dels var det mono-
gram til vedkommende kake eier, disse vart
kalla Kake Krot.

30) Kjender jeg ikke til her i bygden.

31) Ja slike kaker brukas nok endnu,
i sær på søtne om sommeren, dem har
fler slags navne, så som mjølkkekake, søte-
kake, takkekake, råkekake, det var helst til
verdags bruk, men dem kan ikkogjemes mange
dagene helst spises friske.

32) Kjendes ikke til, har bare hørt navnet.

33) Det elste slag er vaffel og så kom
goron, det var og er nu begge slag vaffeln blir
nu brukt til verdags, men goron er nu helst
til gjestebodskaker et eller andet slags kryd bruktes
Nidbrød.

So nei det blev nok ikke nytta nokon
slags surrogat for mjøl nu.

34) Bork.

Ikke i min leve tid, men i tiden 1808
til 1814, da var det både uår og krig og
er det fortalt at dem brukte bork i mjølet,
det blev kaldt hungers åra.

35) Det var helst furu bork som var mest
brukt, borken måtte først tørka den ogsiden
mala den og siden måtte dei bløite den.

36) Borkemjølet vart vist bare brukt til flat-
brød, dem kokte nok dette borkemjølet
og blanda da i deigen med en del andet
mel, men var meget hårt jeg ikke noget
om.

37) Det har jeg ikke hørt noget om.

38) Ja det fortælltes at dem brugte den så kala brømasen og blanda isamen med bærken og mjølet for da blev det seigere og bedre at baka, denne brømasen eller også kaldet matmasen måtte dem også koke for da blev det en seig viling av den.

39) Mose.

Ja den blev nyttet både for og drygde mjølet som surrogat og som næringsmiddel, så den blev nyttet i gode år også av enkelte for dem troede den var sund, en del likte smaken også

40) Møsen mått dei pluke om høsten, den blev også brukt til gråt eller

villing, men var meget dem blandet den med vites ikke.

Jeg vet at det er dem som har brugt matmase nu i det siste, men det er sam melesin, det var nok for asma, og dem syntes det hjalp bra.

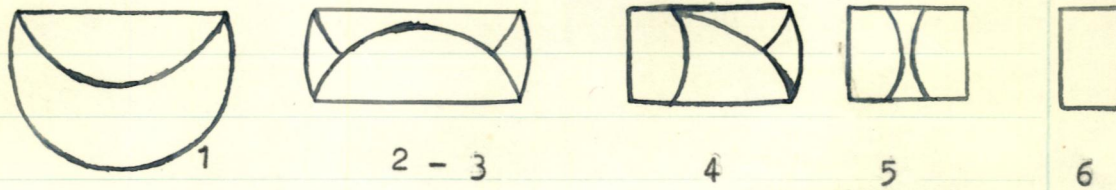
41) Har ikke hørt noget om det her i strøket av nogen fra gammel tid.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

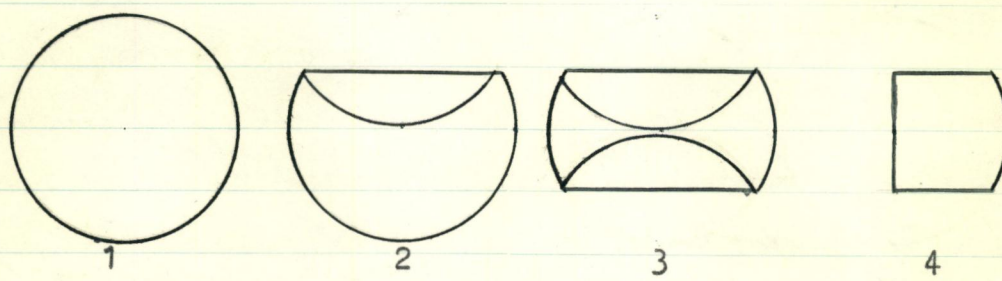
adr. NORSK FØLKEMUSEUM

BYGDØY

613



Niste lefse.



Setre lefse

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