

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Baking 4.  
 Tilleggsspørsmålnr.  
 Emne: Baking  
 Oppskr. av: Ann Sarsen  
 (adresse): Esneim P.O.

Fylke: Oslo  
 Herad: Spisleroy  
 Bygdelag: Hovin  
 Gard: Hellerud  
 G.nr. 80 Br.nr. 173

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Bisc - og  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

Av småller fantes her etter prøken  
 Wilnes opplygget 1779 - 24 mes 34 par  
 kværstein. Desuten 6 sikt. -  
 Av de 34 par var 7 for emaling av smalt  
 og grøyn. Her fik de bygging folk smalt  
 sit korn, men det var bare et sted  
 det var åkjens vann, alle de andre bare  
 brukte i flommen høst og vår. -  
 Handkorne fantes i gammel tid nok  
 sakt på tre gårds, og de se enda ingen  
 sjeldent. å få se dem, men de gik var  
 av bruk for langt inn på 200 år siden, - når  
 en rinter emaling av smalt. -

Malinopmåerne var:

1. Stråpning - grov emaling
2. Sammaling - nok fin men såem smalt med
3. Skruing - kornet gik da først gjennom grøynkorn  
for de blei sammalt
4. Sikking - for rugg, bygg og hvete.  
- Klist blei da ved sikkeduken skillt  
fra finmjølet. Klist oftest brukt  
til dype for.

Det var "vaggarna" - de finkste, som  
blei smalt til mjøl. -  
 x1-agnen. -

2

Av mælles er her idag bare en - Mælles  
uithelt modrene mælle. - Mjølkaliteten -  
fintreken har fulgt (har fulgt) utviklingen.

2. Om sikting av hvitmjøl og saes - kan  
vanskelig avans på da det var eksistent  
mælles her så lang tid med sigte, -  
men jeg minnes far fortalt at den  
tid de spise med håndkornum skulle  
de ha brukt drøpstrang i de trukk.  
- De grove mjølet - klist oftest brukt  
i lårfor. -

3. Nymøli mjøl best i baking. -  
De er alen. å ta inn bakermjøl kvellen  
for - isøe vintertid når de er kald. -

4. Grøn - " De fanns etter særeine  
som sia att få guds grøn i tuisi. -

5. Bagstekingene som det for fantes  
mange av i hus bygde og sin utførelse.  
Det var dengang alen. at de var to  
gange hvert år på gården. - Høst  
og vår. - Og da blei det bakt særeine  
slik at det rakk de nesten gong. -  
Eukelli. av de flesteste baktstekingene  
singe - de som kunne bakte de finnest  
spredeste trisfladbrød var reist navn.  
qitun og kinnubli brukt i flere bygder  
Var de to om baktstekingene den  
ene ut leiven den andre hadde å  
posse steiken og laga "Kuo" -  
brødsreign. Av brødsreign var det:  
1. Havrebrød - av havremjøl - stress  
2. Tinnubrød - " bygumjøl (eller røymjøl)  
- eller blanding

3. Ertebrød - bl. av bygg og erternjøl brukt til spekemat.

4. Mäljbrød - av rugmel blanding - brukt til jule og nykårsbrøden. -

5. Lepse. - laget av blanding av bygg - rug. -

Alle disse brødslag stekes på fakk.

6. Likisa-Suppe. -

Denne krummes lages av alle slags mjøl tilsett poteter. -

Blandingsforhold mellom mjøl og vann, avhenger av mjølets egenskaper - hvor mye det bløtner - derfor er det helt en sjønnsak - slik, at deigen er passer fast. -

6. Orustbrød - Kaki, som nu er det ene kjendte, og nærmest har vært det de siste 50 år - har vært brukt her i omkring 150 år. For alen. brukt av rugmjøl, nu i den senere tid av hvitmjøl - riktigt hvitmjøl.

Sjeldnen grovpet hvit. -  
Vorterkake som for høst med i, forma til gravøl og trylleis blei bakt av rugmjøl tilsett vorter. -

Altså det gjelder for flatbrødsdeigen blanding forholds vann - mjøl, - gjelder også for orustbrødsdeig. -

Orustbrødsdeigen, "sattes" uten kvellen for bakesdagen eller tidlig om ettermorgnen tilsattes gjer, - nu pusses. For gammel tid sündig - eller skap fra "gangstakken". -

4

Deigen sto så noen timer til  
hevning for bakningen Tok til.  
Så blei brøtene bakt sto litt til  
hevning for de kom inn i bakerovnen.  
Disse var for i tia alen. på vox gjød.  
nu brukes slike ovnen i konfirmer  
som oftest. -

Saugstakken (blei) var en kjend  
kavle av lauvvirke. Umer-brøyg-  
ningen blei den vekselsvis dyppet  
i Ojerkarut (öllet) så rullet i  
mjöl, förket lit for så igjen at gjenta  
dit samme til den hadde fått et  
tykt belag. Av dette skaldes det  
litt av, blottet opp og tilsatte brød-  
deigen - eller de hadde skoven igjen  
i brødmelen fra forrige bakst, -  
eller de gjentte sündig - dekkings-  
opbevarer i mjöl til neste bakst. -  
Noe serlig forskjil på ovnsbröd er  
det som nogle bare tilagjel og pistet  
som de hette - de stön häitid v. -  
Heller fra etke finnes de mange slags  
bröd eller avvikende navn - om  
säker det efter opskrift fra kakeboks.

7 Esjeströn er et ukjent navn -  
men det tenner nok at de finnes  
sua kaker i kakeboksen til husmora  
"på vora" om det skulle komme  
noen. -

8. Glokake har jeg liest vert brukt; men framgangsmaaten ved stikning kan jeg ikke gjøre rede for. -

9. Ar flatbrød bakes: Alen harrebrød av skans havre  
 eller serie skilmas | Tinnbrød byggmel  
 på flatbrød for hjem og | Ertbrød - blanding av bygg og mel  
 husbrød sines de ette | Mølbrød - " - bygg og mel  
 a ha vært. - men tinnbrød | Leps - men den blei brukt.  
 og ertbrød var over sin ti  
 drøgtidbruk, - og mølbrød de jule og nyttårskvellen. -

10. Knekkbrød ette brukt her. -

11. Leiv sine en om de riktige la same, og de samme kaller vi brødliven når den er stekt. Brød kaller vi kakū - kakua - kakūskive.

12. Leps har vært like brukt, mens lompfi for var alen. ret som det var - bakt. I kakū stampa poteter og bygg, rug eller havremjøl og stekt på Fakka eller ommeu.

13. Flatbrød, aleri brette men lepsa blei brette fire ganger  $\ominus$  -  $\cup$  -  $\Delta$  -  $\Delta$ . Leiven de lepsa blei brette på Fakka.

14. Esjer pek di på gangstokken - en

15. rime karer på laivis som de var, selv is dyppe i gangkare, - når de trygga il - og så rulle den i mjøl. Slik hållt di på de del blei et tykt lag på gangstokken og så konger di den opp til Firk. Når di så skulle bake skar de nor på gangstokken som de blaita opp og brade i kakūseim. Eller di brukt suring - ditlump som de hadde gjort fra forige bading som de så blanda i seien. Gang - sa bestan. Idg gamle folk om gjør. -

Skulle vosterkaku bakas - den bli brukt i Foinn - måtte di ta mel og laga voster og ha i seien. -

li lita kuse  
Sündeig var mest brukt - - den  
blei gjønt i et kjøle (og) lagt i mjøl  
men måtte ente frier. -

16. Når ti drien var faki de bakiog -  
ja se de - de så luv neste kjerring  
uten prøving. Ho så (me i gong) uten  
"han gikk" eller i

Pjorbrød - kaku han vært brukt her  
daglig de siste 70 år. For den tid var  
flatbrød mye mer i bruk, nu er det  
snart ingen som kan baki det, eller har  
tid de det. -

17. Gaisling blei nesten bestausg brukt  
når ti brukt sündeig) for at de skulle  
have sei bere <sup>kakia</sup>

18. Mjunn. -

19. Kakia blei stekt i bakerovnen. Den  
var smurt ut sia på peisba - kjøken  
eller helst i briggkåsen der slike famus

20. Vel sjelden, men de kente nokk. -

21. Bakkeris var finkløvs favarvis. De bruk  
de helst to ellingar for kakia kom i  
omonen. fipri stikking, men så bare  
en elling de andre stikking. Når ti  
om, en var pass, var de prøide de en  
me mjøl (blei brant staks de kom inn i  
om, en) eller de "kjusi" de me kanda.  
(skanssak)

22. Sopa" var ei stong som det vis skrue  
innæling var faste fast en stor dott  
me bjørneonäsä te, og deama var brukt  
de feising av bakerovnen. All årka  
måbli rett. Sopa var dypa i vann  
for briken. Grovt mjøl var brukt  
for å drive rimmervarmen - kasta inn for  
hoå blei salt inn. Brak av kalu - rikjunt. -

Etter baksten blei ved til neste gangs elling  
kasta inn de tokk. -

fillt 1864. 24 x

Olava Abrahamson Glenn kunne fortelle at mor  
Vrangen bestausig bakke kakü mellom To  
takker - å ingen hadde så ge kakü som henne.  
Takkene blei lagt opp i peisen på transjerna  
mellom innere og övre takke blei det lagt  
mürstein rundt kanden. Etter oppbedingen  
blei så tröa lagt mellom takkene og glöve  
blei lagt opp på den övre takke for å holde varmen.  
Brök på gripe i kjemnt. -

25

Gristing av bröd mijs brukt för den tid  
särdeij var alen. När varmen i omomen  
var bleunt over, blei glöve kara de  
To sjer og tröa lagt på tröspaen og  
hållt inn i omomen si ti for å heve  
sig. Blei så ten ut igjen, satt toh  
me en feia omomen og så satt inn  
de steiking. - Andre bröke grislever  
me. De kasta inn på glöve noen  
spilrer för de hållt tröa inn i omomen.  
Grislebrö - blei det kall. -

26 - 27 i kjemnt. -

28 Alen. baker lxx vete. Kakükitta slo på  
bua (eller i för kjeller) Bröd - vöterkakü -  
frä julebaksten blei gjömt i kördängen  
de väranna. Plaukaren skulle da sitte  
på plaugstyre å ita opp ei skive på det  
bröe. ja bestene skulle en ha en bit ellers  
gjikk di frätt i väranna. -

29 Te jül skulle lxx unge bake sin büll -  
like bröd. Höner - figurer - blei lagt og satt  
på. - Stempler i kjemnt.

30 - 31 - 32 i kjemnt. - -

- 33 Vappe, goro - (Kronkake)  
 Karve alen. brukt i grislebrød. -  
 Palebr omix brukt i brød iinner side  
 kriger. Surogat for mjøl ukjent. -  
 Paleblompe omix brukt - stekt på Fakke  
 eller på ovnen. -
- 34. Min far som kunne minnes krigen  
 1809-14 hadde aldri <sup>gitt</sup> brukt barkbrød, men  
 de blei nok dengang brukt av onange  
 eller de ho kunne fortell. Seivere etter  
 35 brukt her over. Bakt av alen <sup>og korn</sup> skulle vara  
 best. Blei tatt om våren. Tørka og maalt  
 mjøl. - Den nevnte alen oske har  
 enkelte her brukt de bakt. -
- 36. Nae om brukt for borkmjøl ukjent.
- 37. Sprøtt blei nok etter barkbrød rekna  
 for å vera. - "Du ga sng iinner bringa  
 og hart liv," var om tre, e. -
- 38. Ukjent. -
- 39. Bortom så bli ai brukt i svenske  
 40. krigen 1814. Kakt og hat i brød eller  
 i annen mat. -
- 41. Ukjent. -