

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Elverum

Emne: Bakning

Bygdelaag: Bjølset i Herads-
-bygda.

Oppskr. av: Olav Funnset

Gard: Bjølset larergard.

(adresse): Jømma st.

G.nr. 1 Br.nr. 16-18.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Nei.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
 Fødrådskone Paula Bråten, 80 år. Løbråten i Bjølset herad.
 — " — Oline Engeland 86 år. Nyland i — " — "

SVAR

Bakning.

1) Så langt attende dei eg har spurt kan hugse har det ikkje vore anna maling enn ved bekke-kverner. På gården Lorpund i Bjølset har dei enno stående ei gamal handkvern. Men ingen kan hugse at ho har vore brukt til anna enn maling av salt og malt.

Når det er tale på maling skil dei mellom sammaling - grøying - skredning og sikting. Mjølslaga får namn deretter: Korn t. d. sammolin (havar) - skremjøl - grøyp og sikte mjøl. Sammaling og grøying brukte dei mest til havre. Skredning for bygg og litt havre. Å sikte mjølet byrja dei først ^{med} i 1855 her i Heradsbygda. Da fekk dei siktekvern ved Knappfossen. Til brødmjøl tok ein det tyngste kornet i vanlege år. For gammalt nytta ein helst bygg og blandkorn til bakstmjøl. Til flatbrød nytta dei helst sammolin havre.

2) Kan ikkje svara på dette.

3. Det er gamal røynsle at det er bedre å baka på varmt mjøl. Var mjølet kaldt tok dei inn det i god tid før bakinga so det var gjennom varmt. Mjøl som korn varmt frå

kvema sier dei er "kvernvarmt". Ælles sier gamle folk at kaldt og gammalt mjøl er "stutt" å baka på.

4). Samnamn på korn og mjøl = grön.

5). Kjenner ikkje til at dei har gått saman om bakinga. Der dei ikkje har nok kvinnfolk-hjelp på gården har det hendt dei tok baking som byttearbeid. Lærlig flatbrödbaking.

Vanleg kakubröd lagar dei av rug eller nå også hvæitemjöl. Dei som har mjölk nyttar det, eller bene vatn. Ofte sett dei deigen kvelden för baka-inga. Brödet steikes i bakarönn eller stikonn.

Es-stomp lagar dei av samme slags deig som vanleg flatbröd-kakubröd. Steiker den på komfyren eller takke og snur den slik at den steikes på begge sider. Es-stomp var svært almindlig för det vart komfyren med steikeonn. Men det hender at dei baker es-stomp ein sjeldan gang nå og. Helst om det blir at ein liten deigklatt i nåla. Mindre enn til eit bröd.

Potetstomp bakar dei av pokke og bygg eller havre mjöl. (også rug iblandt). uten gjær. Steiker den på takke eller på ^{komfyren} (ornsplata). Brukes en god del enno. Dei bruker gjerne å baka ein del stomp om kvelden etter at brödbakinga er slutt för dagen.

För potetene vart vanleg bruket i stomp og flatbröd lga laga fatigfolk mye mjöl-stomp. Til dette nytta dei "dernesmjöl" av havre og bygg. Denne stompen var følt vond å få til å henge ihop. Oline Bräken kokte suppe av mjölet og blanda deretter i tört mjöl til det vart en passe hard deig.

På det viset hæng deigen beste ihop ved baging og steking.

I dei siste 40 åra har vörterbröd vöri en del brukt. Dette vart kjøpt ferdigbakt.

I dei siste 10-12 åra ser det ut til at det har vörti nytta mein grovt mjöl i brödet en etter forrige krigen og utetter.

Av kaker har desse vöri nytta mest: Julekake = hveitemjöl - sukker - gjær og rosiner. Deigen settes kvelden för baginga tar tilstik at den går godt. Steikes i panne i steikeovnen.

Snipper - hveitemjöl, nahon (gjær), sukker, feit og mjölk. Deigen kjerles ut og med tinnse deler ein leiven opp i skjervinkle firkanter. Steikes på plak eller panne i steikeovnn.

Klokjeks, nå kalt "döler" = av samme deig som snipper. Deigen lagt i klatter i panna og stekt i steikeovnn. Klokjeks kalte dei desse kaken forde de var så fulle av nupper etter stekinga.

Fattigmann = egg - sukker - hveitemjöl. Kokt i smult. Smultringer, av samme deig og kokt i smult. Men de er av nyere dato her. Ellers var fattigmann för rekna for kaker for dei som hadde god råd.

Goro = fett (smör) hveitemjöl og sukker (ingen hevelkesmiddel) Steikt i gorofjern.

Sirupsnipper = sirup - smult - hveitemjöl. Ikke gjær. Steikt i panne i steikeovnn. Peppernötter, sirup - hveitemjöl - pepper - sukker - nahon. Steikt som små kuber.

Kringler = av samme deig som julekake. Er av nokså ny dato. har jeg inn trykk av.

Tebrod = av hveitemjöl - sukker - gjær - hjortekalk - salt. Steikt som lange stenger i panne elle på plake i steikeovnn. Også dette er bakel av ny dato.

4

Kavninger = sukker - gjær - hveitemjøl. Steikt som
boller - kløyver dem og tørken dem i steik-
-ovnn.

6) Vanleg heimbakt brød nyttes her. Laga av
ei $\frac{1}{2}$ del finsikta rug og $\frac{1}{2}$ del sammalt
hveite. Dei som har mjølk blandar i det.
Ofte kjernemjolk.

Elles nyttar dei i skjotringsrum kjøpkake
på næraste butikk. Den er av finsikta rug
og vatn.

Desse brødtypene brukas både til helg og
kvardag.

Det kan ein sjeldan gong hende dei kjøper
kneipbrød - loff eller frangisslebrød når
dei er i Elverums Leiret.

7) Det var vanleg å ha kaker stående i på
vente av uvanta gjester. Dei slaga dei helst
laga til slike høve var goro - sandkake
og simpssnipper. Nål samnamn på slike kaker
er ukjent.

8. Glokake er ukjent.

9. Eg har ikkje høyrd om at dei baka nån
finare brød til helgebruk. Derimot var det
skilnad på brødet åt tenar og husbonds-
folket.

Flatbrødslaga skil dei slik: Tynnbrød - hørdags-
-brød (sollbrød laga dei av det vanleg brødet)

Skogsbrødet - ørterbrød.

Tynnbrødet laga dei av poteter og rognmjøl -
hell anna mjøl.

Hørdagsbrødet laga dei av sammalt havre og
vatn. Skogsbrødet var svart tjukt. Dei brakta det
opp før det var helt tørt og la det opp.

Skogskara brukte dette brødet ihop med tjukk

mjlk.

10. Knekebrd ukjent.

11. Ordet leiv er lite eller ingenting brukt.

Derimot talar eldre folk om lep. Det er ein millombing mellom stump og lefse. Dei stikke den p kornfyren. Tynnere og stre en stump men mindre og tkkere enn lefse.

Ei brdskive kaller vi ei kakuskive.

12) Lefse lagar dei av kokte malte poteter og berre litt mjlk. Nr ein steiker lefse gjelder det om  har rask god varme. Blir det langsteiking blir lefsa seig og vond  bygge.

Mjlet dei nytta er rug. Grov eller finsikta.

Lefse bakar dei til jul og prke og til lag.

Slik ser det ut ut til  ha vre fr og.

Oline Engeland fortel fr Bergen at i 1880-85 baka dei grovlefse til tenestfolka og finlefse (grov rug - fin rug) til sjlvefolka og gjester. (Grov lefse - grov rug - finlefse = fin rug).


Lefse har ein nytte til riste mat til lasskrere har eg hyrdt.

Dei brukte ein visp og skvette over lefsa med vatn etter at ein hadde steikt henne. Det kalte dei  ra lefsa. "Je synes n itte det er lefse enn je fr enn det er gjort," sa Oline Engeland.

Ordet lefseklining er ikkje nytta. Men vi talar om lefstull. Det er lefse p-klint smr og smiltet opp.

Skilnaden p flatbrd og lefse er fyst mten dei er steikt p. I flatbrd er det mere mjlk enn i lefsa. I lefsa bruker dei rugmjlk i flatbrdet-havre.

13. For gammalt la dei bort flatbrdet ubretta

Nå ser det ut til at dei helst legger bort
brødet bretta på midten. 

For gammalt bretta ein helst berre det som
skulle brukes til nistemat. Kvinnfolka baka
like før kara skulle til skogs om hausten
Dei la det i "svøip" og bretta det mens det
enno var varmt.

Ein bretta stödt brødet etter at det er ferdig
-steikt. Brethinga gjør ein på takka. Ein lot
ikkje brødet steikast etter brethinga. Det var
av og til bukt å legge press på brødet,
både det bretta og ubretta.

14). Gjar tok dei ved brygginga. Denne gjæren
festa ein til "gangstokken" dei kalte. Dei
tok ei bjørk-kabbe slik han var oppsaga i
skåten. Den var ca 30 cm lang og hadde barken
på. Så klinte dei gjæren på og lot den tørkesetta
hvert. Når så eit lag var tørt klinte dei på eit
nytt. Gangstokken hæng oppunder taket. Når dei
skulle baka tok dei gangstokken ned kvelden
iforvegen og la den i blött. Morgonen etter tok
dei av det som var blötta av. Dette sette
ein til ^{litt} mjöl og vann slik at det gikte opp til
bakinga skulle begynne.

Hadde ein ikkje gjar eller surdeig var det
vanleg å låne surdeig eller gjar hos naboen.
Det var gamal tru at ein ikkje måtte låne
frå seg gjar eller solegd.

15) Surdeig var vanleg bukt. Så den finere deigen
tok dei gjerne at surdeig og blanda opp med
gangstokk gjæren. Elles lot dei surdeigen ligge å tørke
millom brunken. Paula Bråten (80 år) var flink
til å laga evigheggjar som dei kalte ~~surdeigen~~
og gangstokkgjæren. Den tørre deigen dei tok at for
berar bakst.

7

Liste gong ho brukte dette var i 1905 eller 1906 fortalte ho.

Etter at det vart gjor å få kjøpt i butikka kjøpte dei gjor til finere bakst.

16) Dei såg på deigen om han var ferdig-gjera. Da skulle han ha reine piper over alt. Ikkje vera vassen.

Nå for tida er det svært vanleg med mjukt gjørbröd til dagleg. Ø Oftest 2, mange gonger 3 gonger dagleg.

Like til omkr. 1890 var det sjeldan med mjukt gjørbröd til dagleg.

Oline Englund fortel at på Berger fekk arbeidsfolket kakubröd av sammöli rug og litt rug til firdugurd og eftasvol om vinteren (1880-85)

Ljölvefolka brukte bröd av finsikta rug.

Om sammaren brukte dei nesten ikkje kakubröd Derimot flatbröd.

3 Gve Bronka brukte dei 54 kakubröd i vikua i 1891 fortel Paula Bräter. Her var det ialt 18 personer i kosten (Derar 8 barn).

17. Når dei brukte surdeig tok steikinga mykje lengere tid enn når ein nytta vanleg gjor.

Dei rekna at steikinga tok millom 1 1/2 til 2 timer til det grove surdeigbrödet.

Ein nytta vanleg varme til surdeigbrödet

Ikkje er det nokon som kan hugse at dei måtte ta ut brödet og vate det under steikinga heller. Etter steikinga la dei brödet ut på bakst-fjola til kjøling.

18. Ukjent.

19. Nå bruker dei steikeovnn på kjøkenet. Før enn det vart vanleg med kornfyr me steike-ovnn steikte dei i bakarovnn som stod i

bakarstua eller fjöse.

Dei steikk berre syra bröd i bakaromn. Eg kjem ikkje til at dei hadde bakaromn utanom huset. (Sjå under nr. 24).

20) Det var vanleg at fleire husstander nytta samme bakaromnen. I Löbråten hadde dei bakaromn som naboene lånte. Den var bygd i 1893 og dei kunne steike 9 om gongen. Men det var bakaromn i det eldste fjøset i Löbråten og Bygd i 1875. Hit kom dei frå Lyringen, Nord Bråten, Bråtegravningen og Hornbergsengene og baka bröd.

På Engemon hadde dei bakaromn i bakarstua. Godtgjersta for lån av bakaromn kunne vera frå 1 ned til eit halvt bröd. Det var ingen takst. Dei går eller som dei syntes dei hadde råd og hjertelag.

21. Fingran var best bakstveden. (Paula Bråten) Dei steikk ein gong for kvar elding. Men det går mindre ved til andre steikinga. På Bergen rekna dei ei bære ved til 25 bröd. I Øvre Bronka baka dei 30 bröd i slengen i bakaromnen og brukte 2 vedfanger for kvar steiking (Paula Bråten).

Dei såg på steinen om omnen var passlig heit. Var steinen kvit lys var han best. Somme brukte å strø mjöl inni omnen for å sjå om den var passe heit. Var omnen for heit trötte dei på litt eller dei tok ei blant fille i enden på en stór og stókk over bohnen i omnen.

22) Dei soya og skrapa omnen vel rein før dei sette inn brödet. "Ho var mild ho Fugeborg Bergen, men nøgje. Den som var der

var itte bortskjemt. Såes var ho falt nøye med at bakeromnen var godt reingjort før stikinga. Vi tørke over omnsbotn med ei fille på ein stov for vi sette inn brødet," fortel Oline Engeland.

Paula Bråten fortel frå Pore Bronka "Først skrapa vi ut køla med ein reidekap lik ein snøskrapar. Til sist søytle vi reint med ein rughalmvisk som var festa i klyfta på ein stov."

Paula B. fortel elles at det hadde myge å si at ein la veden nær ^{ovns}døra nær ein fyrstopp. Elles var brøda for linnsteikk.

23) I Bronka nytta dei ettervarmen til å steike rå ved. På Berger nytta dei gjerne ettervarmen til å steike et par form-kaker. Det var enten nâe dei kalte Amerikaner-kake eller andre gonger Plônskake. Dei tømte den tynne deigen opp i litt stôire former som så var sett i bakeromnen.

24) Det har vore i bruk å steike millom to takker. Dei hadde varme både over og under. Dette er så lenge ukende som i 1875-1880. (Oline Engeland).

I seherne hendte det seg at dei bygde ein slags bakeromn under open himmel. (av grâstein) Over la dei ei helle. La inni eit kakubrød til steik om gongen. La så ved over og omkring og fyrte så det var passe varmt. Denne bakeromnen hengte nøye tilsyn. Vi brukte slike bakeromner i Svâsseha og elles i seher langt frå folk. (Oline Engeland)

I Bjôrsetseha steikte dei es-stomp på flate steinheller dei la opp i muren slik at dei kunne fyu

under. Det gikk sjelden mer en 3 stomper på hella om gongen.

På mange fattigskeller steikte dei mjølstompe (nøkke-stompe) i panner som dei kalte "knult" og stod på 3 bein i muren. For det mest steikte dei i desse pannene ved "arbeta". Det vil si at dei sette pannene ved sida av ilden. Dette var i bruk like til i 1875-80 (Paula Bråten).

Es-stompen hendte det seg at dei steikte lågpanna og ystkepanna og. Det var greidd for ho hæng på skjelingen og det var bene å svinge ho unda når stompen var steikt. Det har også vori bruket å steike i vanlig gryte "Du vet ikke hvor svart det er å steike i gryte. Der held logna seg der skjønner du." (Paula Bråten).

25. Grissling ser ut til å vara ukjent.

26. Ukjent.

27. —" —.

28. Flatbrød rekna dei at dei kunne lagre eit år. Vanleg kakubrød 8-14 dagar. Kaku gjøymte dei i kasser overbreidd i kjellaren. Fjøre kaku i brødholker Dei vart gjøymt op til 1/2 året. Ellers rekna dei nå stabburet for beste lagringsplassen åt alt.

29. Kakestempel og figurkaker lite eller intet kjent.

30. Likeså.

31. Pannekake laga av mjøl og mjølk hendte det at dei steikte på på takke. Dei måtte bruke nysteikte. Det var daglegmat.

32. Stei.

33. No kaker steikt i jern har dei bruket vaffle og goro

Vaffler laga dei av mjølk og mjøl (lit salt).
Mjølet var bygg eller hveik, grovt eller finsikta
Dette røite dei sammen til tynn røre.

Goro laga dei av hveitemjøl, fløte, smør og
sukker.

Vaffler og goro var helgedagskaker. Men i enkelte
høve nytter ein vaffler kvardagene og. I. d.
når ein mangler brød.

Einask bakeverk dei nytta kryder til var
peppernøtter. Der brukte dei og pepper.

Nø d b r ø d.

34) Siste gongen dei nytte bork i brød-
mjølet her i Heradsbyda var i 1839. Ein
som heite Armund Engemon hadde voin
i Lybekk-kverna og møli bork og bein.
Han hadde ein av dei største garda her

35) Etter det eg har høyrdd var det furr
og bjørkebork dei nytta.

36. Kan ikkje svara på dette.

37. Dei hadde furrborkmjølet var usundt
Ole Bjølset fortel at dei kubra så gyp i
ansiktet av dette.

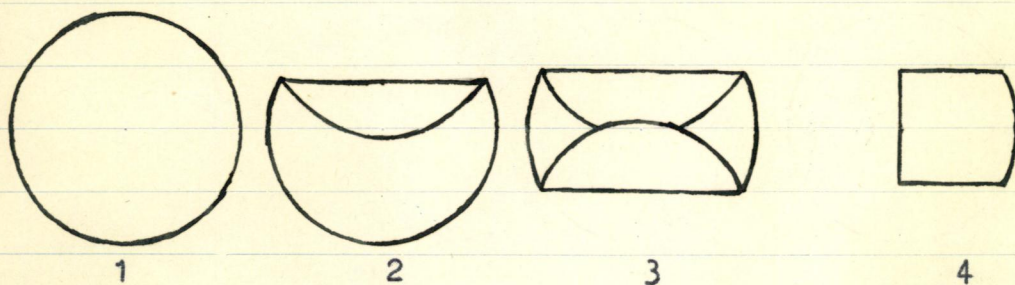
38. Det er kjent at dei nytta beinmjøl. Han
Hans Jensen fortalde at onkel han, han Hans
Harabekk og ñ Tollef Lilleårnes gjette ilagda
dei var smågutter. Han Tollef hadde med
seg borkbrød og ñ Hans hadde beinbrød.
Beinbrødet såg så kvitt og godt ut at ñ
Tollef ville bytte med ñ Hans. Det gikk
ñ Hans med på. Men beinbrødet var så
vondt at de vart uvenner om bytte.
Men han Hans ville ikke gjøre om at."

39. Dei nytta mose til drygset i brødet
i 1812.

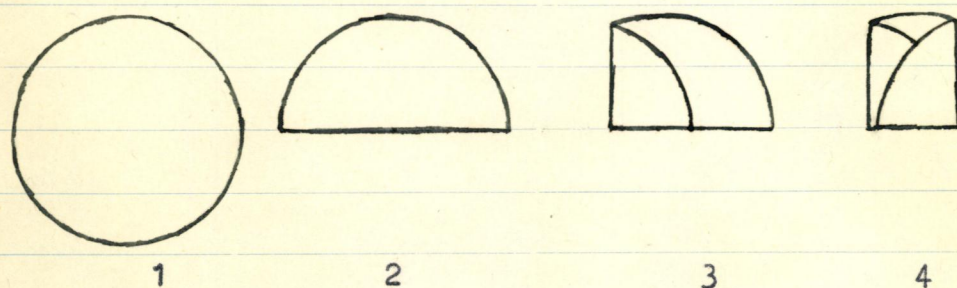
Ljå Sigurd Nergård "Åfredstider" Side 24 til 31.

40. Brødmose.

41. 3 når nytta dei bein mjøl. Helst kabve-
bein.



(Oline Engelund)



Skogsarbeider flatbrød. (Olai Sandaker)

Tegnet ut efter brettete papirleiver. Mars 1951. R.F.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

BYGDØY

ls-stomp
av samma slags
deig som vanligt
kalebröd,
skallt på bakke

647,2

[skleing]

i bakarom
eller steikrom

647,2

[bröddeig]

skallt ofte kvelden
fr

647,2

maling
- måla

647,1

potestomp

av poteter of bygg
eller havremjöl
skallt på bakke eller
konfyra

647,2

måla

om bakkehanget

647,2

[lytesarbeid]

~~flakke~~ Baking
som lytesarbeid,
søker flakkebrød

647,2

sammölin (hord)

647,1

mijöslap
mann på

647,1

[Bakemjöl]

kaldt of gammelt
er "skulle" i baka te

647,2

mijöstomp

laga av fatig folk
för poteter var
vanlig

647,2

Kalebröd

av rupp eller
kvatemjöl

647,2

beke - kram

647,1

Prekking

prøve på

647.

stomp

gjort af
potestomp,
mijöstomp

grön
samma

647,2

salt
malt på
handkvarn

647,1

handkvarn
fines, men
hålls bara kross
i salt of malt

647,1

malt
malt på
handkvarn

647,1

siktning
(malning)

647,1

skremmjöl

647,1

siktlevem
fröl : 1855

647,1

flatabröd
helt av
samvölinhane

647,1

brödmjöl
helt bygg og
blandkom

647,1

brödmjöl
av byggte kornet

647,1

gröpp

647,1

skredning
(malning)
(for bygg og holl
lave)

647,1

"kremvarmt"

647,2

valkemjöl
best varmt,
koll imm på folie

647,1

siktemjöl

647,1

gröpping
(med lil hane)

647,1

sammalning
(med lil hane)

647,1

1.27m

$$\frac{1.27 \times 2.7m + (1.65 \times 1.45)}{647}$$

$$4.8 \times 2.7 \div [(2.05 \times 42) \times 2] =$$

$$2.0 \times 2.7 \div (1.2 \times 205) =$$

Oliver Sanderson

Matthias

Abgeordnete

Oliver
Engelhard
647

647