

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Opland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Ringebu

Emne: Baking

Bygdelag: Venabygd

Oppskr. av: Einar Hordhagen

Gard: Venåsen

(adresse): Venabygd.

G.nr. 3 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *delvis*.B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
delvis etter gamle folk på heimstaden.

SVAR

1. Det folk minnst mol ein Kornet på bellige kværner. Ingeu minnst bruk av handkvern. Men på kvar gard var der ei saltkvern, som dei rodde salt på. Denne kverne var ei handkvern, og det er ikkje ubrølig at somme av desse iallefall opphavleg hadde vore brukt å male Korn på. Det finst fleire slike kverner enda i bygda.

Her i bygdene var frå gammalt avla berre bygg. Som regel vart Kornet tørka på Årsstugua før dei mol det. Ein tørka gjerne litt mindre det som skulle brukast til flattbrød enn det som skulle brukast til grønt. Dei skilde mellom mala og ro. Ro var ei grove formaling, ei slags grøping. Etter at vi fekk bygdamylner vart det å ro, substantivt roning, det same som å mala til dyrefor. Veggvond vart gjerne mytta til såkorn og til det beste mjølet.

2. Dei brukte skinnom å sichte mjølet. Dei hadde små fine såld dei mytta til det. Slike såld finst enda i bygda.

3. Dei heldt for at mjølet vart betre når det hadde stått ei tid.

4. Ein brukte saunammot «gron». «Gron og sjeil», var alt ein trøng.

5. Flattbrød, feittbrød, rømbrød, gors og avletto, var dei vanligaste brød og kakeslag her frå gammalt. Dei to siste var skikt i

i jern.

6. - Flattbrød, brøkest mest til kvort mål og kvar dag. Til gjestebod baka dei gjerne nokke kunnare og bette flattbrød, finbrød dei Kalla. Feillbrød av mjølk og talg, bakt og steilt som flattbrød, men gjerne skore ut i tallkunnstore leivar. Rumbrod av rjome, baka likeins. Helge- og framandkost.

Noko skifte i brødslega kjem nest ikkje. Vi har her ikkje nokke Kakeslag med namn etter framande bygdelag.

7. Gjestbrot ikkje.

8. Ukjent.

9. Det vart baka slikt flattbrød til "fiint" brøst, sjå sp. 6. og 7. Det var almindelig ikkje nokke skilnad på husebrød og tenar. Ertbrød vart halde som godt brød. Det vart helst nytta til spelemat, men ofte ikkje det vart for utan sølv på og. Det vart steindom baka slikt pollbrød. Det var helst ikkje potet i det og var gjerne litt simplare. - Før i tida hadde dei nokke dei Kalla twisteikt brød. Det gjekk av bruk kring 1900-talet. Twisteikt vil seja at dei halvsteikte ein leiv og så la dei ein ny leiv oppå han og steikte dei saman. Twisteikt var best, så dei gamle. Elles vart det fortalt om mykje simpelt brød, iblanda borte og nose, ja til og med halme, frå underskotsåra for korn i første halvdel av det 19. hundrad året. Ho oldemor född i 1808 minst bortebrødet.

10. Ukjent her.

11. Leiv er det er det ukjente brødet både før og etter det er steikt. Ei brødskive kallast her Maviskive.

12. Mjølke lefse slikt ho kallast her i bygden idag er det alltid potet i. Ho kjemast ut som

vauley flatbröd, men skeikast ved stökove varme og snöggare, slík at lefsa bli mjúkk nár ein tek ho av takka. Ein legg lefsu saman på ein vrsild máte. Ein kann og leggja vauley hardbröd saman þom lefsu, og dei kallast da harde lefsu. - Man á künne prova det her og vore inne på deu tanku at lefsu ogphandleg vor vauley flatbröd, kandi av betri kvalitet, som vor lagt saman på ein vleg máte. Denne máte á leggja flatbrödet saman som lefsu höv goot for á fá det i riste skreppa, og myttest enda for flatbröd (harde lefsu) til útnisling. Vauley mjúkk lefsu bakar ein helst til gjestebod og dei store högtider. Ein kann nokk baka lefsu til konungo og, men ho stár sig illhji lengi og kann illhji ~~oppheva~~ oppvevast lengi.

Lefseklining Mynnast. Ein kann kline lefsu med så mangt, rómme, rykiinna smör, sivríp osv. Frá gamalt laga dei nokko dei kalla blaudasmör dei brúkte myglu til lefsekli-ninga.

13. All flatbröd vat som regel bretta her. Det vauley á brette i to så leivu for form av ein halvmane. Dit brödet som skal vera riste mat brettast på ein vrsild máte slík at det får ei firkaufa form (harde lefsu). Vauley mjúkk lefsu brettast saman i fire hjoknu slík at ho får form av ein síchel sektor.

Leivu brettast med hann ligg på takka. Ein let gjeme leivu liggja litt på takka etv-son ein bretta hann. Ein legg allhid farg på flatbrödet etv at det á bretta.

14. Vanleg tok ein ein diigklatt av den gjøra deigen og kørka i eit lite krefat som gjørne vort kalla gangkoppun. Når dei skulle baka neste gong slo dei litt vatn på den kørka gjøren eller sör deigen, og som regel tok han da til å gjøre på ny. Denne gjøren vort kalla for est eller fatgang. Det hende nok at dei lærte gjør av kvarandre.

15. Ein brukte sördeig til baking av vanleg omansbröd og til ~~vanleg~~ ölbyggging. Sjå elles svar til 14.

16. Knepet med å laga grop i deigen og stikke ei brennande stikke undi & kjent. Slokna stikka var deigen ferdig. - Nå brukar ein gjøbröd til dagleg. Før i tida - 50 år sidan - var gjøbröd meire sjeldan brukt, i gjøstod, ved høgtide o.l.

17. Det sejjst at steikinga tok lengr tid når deigen var gjøre med sördeig.

18. Sløst gjøra bröd kjennast ikkje, det vort for baka kake av gjøra deig som ein klappa ut med hendene så ho vort ründ og flat. Slik kake kallast hinnkaku.

19. Dei fleste store gardar hadde bakrommar av stein. Nokre riss kan eg ikkje laga. Som born har eg sävirk sett ein slik, men nå & alle borte.

20. Det hende nok at fleire brukte sause omnen.

21. Kan eg ikkje svara på.

22. — " — " — " —

23. — " — " — "

24. Meten med å steikja millom 2 takkar & kjent.

25. Ukjent.

26. Mjukt.

27. — " —

28. Ein hadde gjerne store stamper eller böler
ein hadde flattbrødet i. Flattbrød kunne lagrast
heile året. Mjukt brød gøynde ein i tette
Kopper, men det var sjeldant gammalt.

29. Mjukt br.

30. — " —

31. Ja kaker av mjølk og mjøl var steikte på
tønnen. Likna pannekake. Var kalla for takkakü.
Var kvardagskost, men heller sjeldan brukt.

32. Mjukt.

33. Vaffel-, goro og avletto. Gjeskebodsmat.
Röra til desse kakkene kallast maük m.

34. Bøkkebrød var nytta i hungersåra. Ho olde-
mor född i 1808 minnet bøkkebrødet.

35. Veik ikkje. Bøken var lita, seijs det.

36. Veik ikkje.

37. — " —

38. — " —

39. Mose har vore nytta. Det var den vanlege
brødmose som var nytta.

40. Sjå 39.

41. Mjukt.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

BYGDØY

683