

Baking

Jens Jensen

Nes

Dalefjerdings p.o.

4I

I og 2.

Ja.

- I. For lang tid siden hendte det at en mol korn på håndkvern når bekkekvernene stod av mangel på vann. Håndkverner ble brukt til maling av malt for 70-80 år siden. Nå tror jeg neppe de fins noen brukbar håndkvern, men det er nok noen steiner igjen. Samaling, skredning, siktning og grynmaling. Skredd havremjöl bruktes til flatbröd og til kokemjöl. Siktemjöl til brödbaking. Annen sort siktemjöl bruktes mest til flatbröd og kli til dyrefor. Grynmjöl og säer fra skredmaling var det aller simpleste. Ved kornsortering tas det allerbedste til säfrö, dernest til folkemat og det simplere brukes til dyreföde. For ca. 30 år siden bruktes omtrent bare rugmjöl til almindelig kakebröd, men nå blannes som oftest rugmjöl og hvetemjöl sammen dertil.
2. Mjölet ble sikta på mölla. Kli ble brukt til dyrefor.
3. I den kolde årstid ble mjölet tat inn dagen i forveien
4. För i tiden dyrket man ärter og grön og man sa at de var kake av årets gröde.
5. Dersom den murede bakerovn var i ustand hendte det at en lånte bakerovnen hos närmeste nabo, på en dag den ellers ikke ble benyttet. Var det ingen kvinnfolk på gården pleide mannen som regel å bake kakebröd selv. Bakstekjärer som for utenbygds bakte bare flatbröd.

6. Til daglig bruk bakes kakebröd av en blanning med rugmjöl og hvetemjöl. til höitid eller fest bakes hvetekake. I den tid der ble brygget maltöll bakes vörterkake til Jul og til särilig festlige anledninger. Tilling av kornmalt opphörte straks etter 1900. Siden ble det bakt vörterkake med serupp i istedenfor vörter.

7. Törre kaker som kan oppbevares i lengere tid er det nå flere slags, men til Jul bakes i almindelighet ennå av de gamle sorter Goro og Fattigmann. Det som bakerne kaller konditorvarer benevnes her i bygden bakkels.

8. Glokake og lignende er ukjendt.

9. Tunnbröd og blanningsmjöls bröd. På de store gårde som var her til i slutten av 1890 årene brukte dem et særskildt håndverksbord, for de ble ikke plass til alle ved kjøkkenbordet. På Enebakk prestegård var det 20 husmenn, samt en del tjenere og tjenestepiker. Noe forskjell

på kosten, i kjøkenet, i håndverkskammerset og i spise-
stuen var det nok, men sognepresten spiste både havre
flatbröd og flere talerkner havremjölsvelling daglig.

I nabobygden Hobböl hadde presten fått en sveiser som var kommet like fra Sveits. Denne kunne lite norsk. En av de første dagene fik han og alle på kjøkenet sill og flatbröd. Da gik sveiseren ind til presten og sa.
" Den sveis spis itte bark og fisk, men steller sin ko så han kan spise smör og ost". Siden fik denne sveiser alltid sitte i håndverkskammerset å spise.

10. Knekkebröd var ukjendt til de ble å få kjøpt i butik.

11. Navnet leiv brukes både på den utrullede leiv og på samme når den er stekt. Et bruddstykke av en brödleiv kalles et flatbrödestykke eller en brödbit.

12. Lefse ble bakt bare når en stekte flatbröd og et lite kvantum for at den ikke måtte ligge å bli törr.

Lefsekling er ukjendt her, den bakes bl.a.st.i Nummedal. Man smurte på lefsen ,som på en bröds kive, smör, serupp eller prim. Flatbröd er stivt med det samme det er stekt, men lefse stekes over svak varme og brettes sammen med det samme den skal tas av takka. När lefsen er kold kan rives i stökker eller sprettes med en kniv, när den er rettet ut til todobbelt eller firedobbelt tykkelse.

13. Flatbröd kan ikke brettes men deles med en bakkelspore när det er stekt bare på den ene siden.

Leiven til lefse stekes på begge sider og brettes på takka. först dobbelt så firedobbelt og deretter ottedobbelt. Noe navn på hvert stadium kjennes ikke.

14. När lit mjöl ble utrört i sur mjelk og satt på et varmt sted så ble de surdeig. Ved ölbrygning ble det gjär. Bunngjären var som en velling, den ble oppbevart på flasker og brukt til brödbaking. Både bröd til höitidene og til daglig ble gjäret med ölgjär så langt den rakk. Noen regel at en ikke måtte gji fra sig gjär etter sogla er ukjendt.

15 .När de var slutt på ölgjären bruktes surdeig. Det ble tatt av deigen et lite kakeemne, som ble gjömt i mjölkarer til neste gang. Surdeigemnet matte ikke fryse, det ble opplöst i lunkent vann eller mjelk när det skulle brukes.

16. For å bedömme om deigen er ferdiggjära brukes nå som för både öine og hender. Aa benytte en brennende stikke er ukjendt. Nå bakes det til 5a7 dage om gangen, men för i tiden til 10 a.14 dage. Brödet bör være minst et dogn för en begynder å bruke av det. Nystekt ferskt bröd er särilig tongt å fordöie, dessuten er det udröit, antagelig fordi fodöielsesorganene ikke klarer å opplöse og nyttig-

gjøre seg den næring som er i det.

17. Til steiking av surbröd trenges vel en time mens gangbröd kan steikes på en snau time. Brödet vart ikke tat ut av ovnen og veta. Etter steikinga vart alt bröd lagt på bakstefjöla til avkjöling.

18. Hårdt gjäret bröd er ukjendt.

19. Den murede bakerovn var plasert i kjøkenet eller i bryggerhuset.

Deri stektes bare syret bröd.

20. Eieren av huset eiet bakerovnen alene. Den som ikke hadde bakerovn stekte brödet i mellem to takker.

21. Middelsfin ved i 70-90 cm. legde. Veden ble lagt glissent og krydsviⁿ inntik ovnen var omtrent full.

Bakerovnen var passe varm når mjölet en strödde inn i den ble brunt. Ble mjölet svart med en gang var det å rake glörne ut snarest mulig og så la ovnen avkjöle seg

22. Rake glörne ut med en gloraker med jernhodeax på, og så sope oska ut med furubar som var sat fast i et langt skaft. I den senere tid brukes ofte en sekkefille i stedenfor furubar. Når sopa var fuktet i vann så tok den med seg oska, men det hadde let for å bli igjen litt trekull innerst i krokene.

23. Veden som skulle brukes neste gang ble lagt inn mens ovnen var passe varm.

24. Man la en ca. 13 cm. bred jernring med en dör på i mellem to takker. Det måtte være sterkest varme oppå den övre takka.

25. Aa grisle ovnsbröd var almindelig. Grislefjölen var så lang som bakerovnen med et skaft til å holle i når en lettet kakene opp mot ilden eller til siderne. Rugbrödet ble grislet for at det skulle heve seg bedre. Grisling har avtat litt etter hvert, så nå tror jeg det er slutt.

26 og 27. Aa koke bröd för det blir steika er ukjendt.
28. Hvetekake törker fort, rugkake holder seg lenger.
Vörterkake bakt för jul ble unnertiden brukt som selskapskost 20 dag Jul. Ovnsbröd ble oppbevart i matbua eller i kjelleren. Flatbrödet på brödbenken på staburet.

29. Er ukjendt.

30. Til Jul bakes for ca. 80 år siden en stor kake av vörterdeigen. Den ble utstafert tildels med en höne på og kaltes Julebon. Kaken ble satt på bordet Julekveld og Nytaarskveld, deretter ble den nedgravd i kornbingen. Den første dag varonnen begyndte ble kaken tat inn, dampet og oppspist. 31 og 32. Er ukjendt.

33. Vaffel, goro og kromkake. Vaffel ble lagd i forskjellig slag til hverdags og til selskap. Goro ble utrullet som flatbröd og skaret i passe stykker der stektes når de var godt avkjöla. Til kromkake lavdes en tyn rore som

östes pa kromkakejernet med en ske. De to sistnevnte sorter var til selskapsbruk.

34, 35, 36, 37, 38, 39, 40 og 41. ~~Ukjendt~~. Er ukjendt.