

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Fylke: Buskerud
 Tilleggsspørsmålnr. Herad:
 Emne: Baking Bygdelag: Togniskrud
 Oppskr. av: Hans Johansen Gard:
 (adresse): Togniskrud G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Utan mot for det mest, alt kornet på bekketverene som det var så mange av her. Uten det blev også malt på handkverner, for de var lette å ta til i et knipebake når man ikke hadde noe mjøl forhånden. Men det var helst på husmannsplassen den blev brukt.

Det er om lag 100 år siden handkvernen var i bruk. Nå er sådan finnes neppe nu, men har sett på enkelte steder man har oppbevart stenen efter den.

"Groip", grov maling. "Sammalning". Da sikkes ikke og dette var vel den almindelige malingsmåten i gamle dage. "Tirkning" og i den senere tid "florsikking" mjøl som helst blev brukt til flakbaker. Da de mere moderne bygdemøller kom var bekketverenes saga ute. For nu fikk man bedre mjøl og fikk utnyttet kornet bedre. Det bedste kornet

6. Det var ogsaa her sine forside

5. Det administrative var en overensretning for sig selv. Her var der mange dygtige tekniske fagmænd som gik fra gode til gode i betragning af teknisk uddannelse.

4. Det administrative er gennemgaaet

3. Det var ikke en af nyeste generation. Det var en ældre generation som var kommet til at arbejde i de tekniske fag. De havde været i mange af disse tekniske fag og havde været i mange af disse tekniske fag. De havde været i mange af disse tekniske fag. De havde været i mange af disse tekniske fag.

2. Det var ikke den samme generation som var kommet til at arbejde i de tekniske fag. De havde været i mange af disse tekniske fag. De havde været i mange af disse tekniske fag. De havde været i mange af disse tekniske fag.

1. Det var ikke den samme generation som var kommet til at arbejde i de tekniske fag. De havde været i mange af disse tekniske fag. De havde været i mange af disse tekniske fag. De havde været i mange af disse tekniske fag.

11
Baking

å nevne brød og kake slag som bakes
nufer tiden. No lærer ungdommen
på husmorsskoler, fylkeskoler og hus-
skolekurs i bake alle slags kaker
mellom hummel og jord fra fyrste kake
til kransekake og noe myr. Kommer
lit for hver lit. De almindelige gamm.
middags kaker var „goderød, kærte,
furrigmann, smulldinger, sandkake
gode vafler, julekake, og mange andre
slag. Et bakerverk som er elgammelt
og som nærmest er gått av bruk er
„munker“. De tørre kaker som her
er nevnt bli alltid bakes av godt
hveteornet. Under de to verdenskriger
var det det ikke ^{litt} om hveteornet men
da finsikket mange havornet og det
blev ikke dårlige kaker av det. Det
almindelige brød som brukes i dag er
Aunbrød. I dette kan det være blandet
mey og hveteornet og enkelte blander
også i byggornet. Brødet bakes både
i steinovn, komfur og i elektrisk ovn
På Velt brukes for det meste vand.
Men kan man bruke smeltet er jo det
bedste bra nok. Det samme er også
med kakebaker, men her må det smeltet bli

6. Om helgen rykker man snart ned
sammen brød. Men under tiden
kan det være godt hvete kake også.
Et brødslag som nu er gått ut av bruk
er „estkaka“. Innholdet i denne var

11. Om leir må jo forstås slik at den har et lite omfang, en brikke-
 stive, at den er hylmbar og kan

10. Det var bare et stykke brikke
 som hadde i sig form brikke og
 ikke spinn. Det var bare en brikke
 og i deigen var det brikke
 som er samme. Det var brikke
 "Lille brikke" og den brikke
 og brikke. Det var samme
 brikke.

9. Den ble det bare to stykker
 at en gull med et av brikke.
 Stenbrikke brikke og brikke
 fra ha mer brikke brikke, mer
 brikke og brikke (brikke)
 brikke med det brikke.
 (brikke) brikke og brikke
 brikke brikke brikke brikke
 brikke brikke brikke brikke

8. Gløttet er det brikke brikke
 var ut fuller ingen almindelig brikke-
 måle den ut brikke brikke brikke

7. Den er mer brikke brikke
 har man alle brikke brikke
 i brikke brikke (brikke)

Den samme brikke brikke. Den
 brikke brikke brikke brikke
 brikke brikke brikke brikke
 brikke brikke brikke brikke
 brikke brikke brikke brikke
 brikke brikke brikke brikke

reelles sammen til en ^{til} rulle. Hvis man
ville. Blev brødet brødet to gange blev
det lelse. Ingen vil vel sige leiv ~~er~~
om ei brødskeive selv om den er omskeint
Ar brød „ brødskeive av kake. Kakeskeive

14. Skulde man ikke surdeig mæsse
man lære. Man pauer som regel på
å ta ^{en} litt til surdeig. Denne blev altid
oppbevart i mylkyrader som hang i kjukkens
Surdeigen læses op i vann eller melk.

16. En eleven husnar så med en
gang nar deigen ^{var ferdig}. Hun gjorde 9 ferne
et ris i den med händene å så på
den. Man ville nødig ta av brødet „ av-
dags“ for da mente de det blev „drøiere“.

17. I Steikinga tok like lang tid
enken man brukte surdeig eller gjær.
Ar ta brøda ut av ovnen og vasa det
under steikinga er tvisten best eller ^{høst}
Undvikelse kunne de klappes ut en kake
eller to av samme deigen. Denne kaldes „lange“
Bakaromnen er gjerne i byggehuset
men er mangeskeds plassert ute for at
sikre sig mot brandfare. Når man
leie bakaromn var det almindelig et brød ille

21. God kår barvel bruktes å fyre opp ovnen
med og det gikk et godt ^{til} velfang. En
almindelig bakaromn fikk man gjerne
plass til 10 brød. Man prøver ovnen
om den var passe varm ved at kaste en
mylkløpe ind på bunnen. Blev myllet
bunn med engang var den for varm og
man måtte ^{det} ta den stå ^{den} lett.

22. Innen den soper sein her byr...

inga med soper som var en lang...

der soper man funder by summen...

den soper, godt som for soper by huse...

for soper, soper soper var der soper...

er soper soper her. Den soper soper...

der soper soper soper soper som ge...

25. A gode soper var olmen...

for i ka, men alle er der soper...

helt med. Gode soper var en lang...

for i ka, men alle er der soper...

26 og 27. Innen soper die soper soper...

28. Gode soper for soper i soper...

3 soper. Innen i soper soper...

soper by soper soper soper...

Emnenr.

Fylke: *Buskumel*

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Emne:

Baking

Bygdelag:

Tjristrand

Oppskr. av:

Hans Johnson

Gard:

(adresse):

Tjristrand

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Både efter egen og andres

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

29 Kjennes ikke her

30 Derimot har det vært mange slags figurerkaker. De kunne forstillees Julekyrmer, hestmann og tyving o. s. v. Disse var sukker ut av Tjornn deig og blev helst bakt til jul. Disse og andre slags kaker blev kaldt "kaku".

31 Det kunne underliden bli stekt kake på kakka. Disse var tykker end flakbrød og kaldes "Lompe". Det kunne helst vere i en Tridstgøl man baka disse. Det var jo mere forlag i disse end flakbrød.

32 Navnet Lovdeig kjennes ikke anderledes end det man brukte som plaster.

34. Her har det ikke i manns
 minne det enkelte borte til a
 blande i bledmygler. En
 her det har stor mængde i a borte
 bledmygler der har del i a min
 funder og bledmygler som
 ander gamle som gængske
 her ~~her~~ her i a om dem
 kongelige som borte indkøbt
 mellem 1808 og 14. Men der var
 var 1812 eller fra de gamle
 borte da var det med alle
 bledmygler. Men bledmygler
 her borte her for alle bledmygler

33. Her skide man borte, go.
 fremkomme og munde i a.
 De her borte var gule borte
 De fremkomme borte og var
 den her borte og gode borte.
 Voffen, fremkomme, munde
 og gule borte.
 borte, men den her fremkomme
 av borte fremkomme og borte
 fremkomme den fremkomme
 borte ved fremkomme og munde.
 borte borte skulle det borte
 godt og borte en borte. Men
 den borte fremkomme munde
 borte og var det borte i borte
 borte borte borte.

35. Det var furubark man brukte
for alm og blind er det ikke nevnt.
Verdig her og bjørke skulle ikke rynt
sig videre til borkemyel. Det var
den indiske furubark som lå ind
til hæl men bork. Det var helst i
svabia de hok barken. Så blev den
vasket og koks for å få bork mest mulig
av kwasmaken. Derfter tenus borkes
og banka små og så på bekkelverna
med den

36. Borkemyelet blev brukt både
i flatbrød og gjæret brød. Men brukte
man formyet borkemyel blev brødet
slutt. og ville ikke henge sammen.

37. Nei borkemyelet blev nok
ikke rekna seint for folk. Det
blev slappe og mæ av det. I disse
krangelsår var det en farsatt man
kaldte blodgaur og denne rev mange
med sig over Ringerikes bygdene.
Man mente dette skyldes den høilig
fide.

38. Har ikke hørt man brukte
annet her og blande i brødet end
bark, moss og beinmyel.

39. Mossen var man også nått
til å bruke. Den var rekna for
et surrogat til å drygde brødkmyel.
Mossen var adskillig værre end bork

den gav en myge beik og skam
for man kunne bruke den. Den
var merke lang fra sunn for folk. For
for og gav ut ringe de den.

40. Det var denne frum till bruk.
Hvad kom utken på en for skjøtt.
Denne gav en mer underordnet
~~men~~ malmava. Den man for
den ble det en gele lignet gaut.
Malmavaen kunne plukke de her
på det når det var for mark
helt når det hadde regnet.

41. La stande beinmye i ferdigen
var merke overflig sken end
for og mer. Alle skjøtt
ble bruk umiddel felle
skjøtt spill spile man ikke i de
dager og skjøtt. Funnne heller
ikke felle sken bruk. @ gammel
kie var det leie beinlamper for
på togde. Den gik med vand =
kraft og for skjøtt skjøtt kie
gav for mer. Den gik man
på for mer med det.