

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Norderhov

Emne: Baking. Flatbrød.

Bygdelag: Kjerkebygda

Oppskr. av: Jan Berggrav

Gard: Sandsæter

(adresse): Rodes v. 97, Nordstr. høgda 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):
Etter husmor Kathinka Sandsæter, 65 år, Norderhov.

SVAR

1. Så lenge jeg kan huske, har vi malt kornet på bygdemøller. Andre steder har de nok av og til malt kornet på handkverner. Det finnes slike flere steder her i bygda, men vi har ikke noen. Under krigen var det mange som malte korn på handkvern eller kaffekvern - det var det kornet en stakk til side ulovlig.

De ulike melsorter er sammalt, fjærsikt, florsikt. Til brødbaking bruker en rugmel, til kake hveitemel.

2. For det meste sikta en ikke melet. Når en gjorde det, brukte en et såld med to kjepper, som en vippe på. Det grove melet ble nytta til kua og grisen.

3. Det er best å bruke mel som har stått ei tid. Vi setter det inn i et varmt rom, slik at det blir temperert, ellers går det ikke bra.

4. Grøe.

5. Jeg har ikke hørt om at folk fra flere gardar gikk sammen om bakinga. Men her på garden var vi flere familier som bakte sammen. Det hendte og at kona i Søstua (Søndre Sandsæter, husmannsplass under prestegården til 1922) kom og bad om lov til å låne bakerovnen. Det betalte hun aldri noe for, heller ikke i form av brød. Det har vært egne bakstekoner her i bygda som gikk rundt og bakte for folk, men at de bakte i andre bygdelag og, har jeg ikke hørt noe om. Jeg veit ikke om noen slike bakstekoner i dag, men det er ikke så svært mange åra sida det ble slutt på dem. Her på gården har vi alltid bakt sjøl.

6. Nå bruker en for det aller meste brød av fjærsikta mel. Før brukte en bare rugmel. Det var ofte så dårlig at vi måtte koke en hard graut av det, og så sette det

med mel. Før i tida brukte en også mye ertebrød - ertelefse, særlig til nistemat.

7. Kaker har vi alltid stående om det skulle komme noen, og det hadde de før og. Noe samnavn for slik mat har vi ikke hatt.

8. Nei.

9. Vi hadde to slags flatbrød: ertebrød til hverdags, rugbrød til finere. Særskilt brød for håndverkere var det nok ingen her over bygda som bakte. Rugflatbrødet kalte vi tynnbrød, - og så var det ertebrødet da.

10. Vi smører råmelk på alminnelig bakebrød (ovnsbrød), ikke på flatbrød.

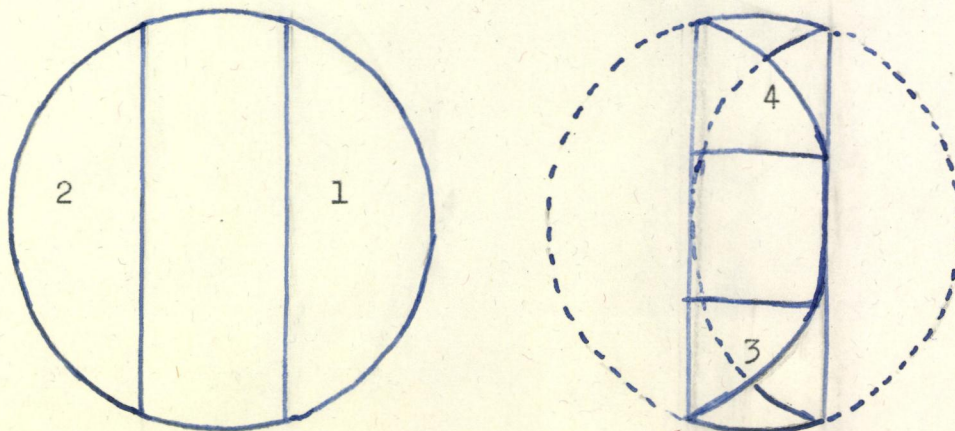
11. Leiv er det ferdigbakte flatbrødet før det er stekt. Ei skive av ovnstekt brød kaller vi brødskive, ikke leiv.

12. Når en skal bake lefse, må en fyre hardt, så en kan snu leiven fort. - Nå er det svært få, om det er noen, som baker lefse. Det måtte være til festmat, men selv det er det lite av. Før var det alminnelig. Da brukte en lefse til hverdags. ~~og~~ Til nistemat brukte en ertebrød før i tida.

En lager ikke noe særlig til å smøre lefsa med. Ordet kling har vært brukt. Klingen brukte en smør og ost på - det var kaffekake. Flatbrødet er sprøstekt, lefsen er myk.

13. Flatbrødet brettes ikke, men lefse som legges bort, blir bretta. Det gjelder all lefse, både den som legges bort og den som brukes til niste.

Leiven brettes mens den ligger på takka, den stekes litt for hver bretteing. En la ikke noe press på.



1 brettes over mot midten, likeså 2, 3 og 4 over hverandre mot midten.

og 15)
14. Hadde en ikke gammel gjær, tok en et stykke brød og la i vann og mel. Når det ble surt, fikk en surdeig. En rørte også sammen vann og mel og lot det stå til det surnet. Men det vanlige var at en gjemte deig til neste baking. Det lå i et melkjørrel. Jeg vet ikke om at en brukte ølgjær til baking her, men det kan godt hende, for de brygget øl her før i tida, selv om jeg ikke kan huske det.

16. Deigen var ferdiggjæra når det var omtrent dobbelt så mye som det som var satt. Vi brukte og ei brennende stikke som vi stakk ned i ei grop i deigen. Slokna den, var deigen ferdig.

Nå bruker vi bare mykt gjærbrød, det gjør alle her i bygda, men før i tida ble det lite brukt. En begynner å ete brødet med det samme det er ferdigbakt, men en baker så jo mye om gangen at noe av brødet blir ei veke gammelt.

17. En måtte bruke sterkere varme når en bakte med surdeig. Brødet måtte stå minst en time i ovnen. Brødet ble ikke tatt ut av ovnen til væting. Brød bakt av surdeig ble ikke behandla på anna måte enn brød med gjær.

18. Vi pleidde å ta en klomp av deigen, klappe den flat med hendene og steike den på ovnen. Det ble kalt lompe. Det var kaffemat.

Vi bakte julekake av gjæra deig, og som sagt lompe.
19. Vi stekte i bryggerhuset. Der hadde vi bakerovn. Det ble gjort bakover i tida så langt jeg kan huske. Nå har vi bakerovnen i kjelleren. Den var - og er - murt opp av stein. Vi stekte både syra og usyra brød i bakerovnen. Her på gården har vi ikke hatt omner som står utafor huset, men jeg har sett det andre steder.

20. Før var vi flere husstander her, da ble samme ovnen brukt, og kona i Søstua kom og og bakte i ovnen her. Det var en som eidde den, de andre lånte den, uten noen betaling for det.

21. Granved ble brukt til bakerovnen. Det skulle to dugelige fanger til. Det skulle brenne en time før bakinga kunne ta til. Vi kasta en meldust inn i ovnen for å se om den var passe varm. Røk det av melet, var ovnen klar til steiking. - Det skulle være ei ilde innerst og ei ytterst.

22. En skrapte ovnen rein med ei skrape som en klorte glørne fra med, så tokk en ei halmsope dyppa i vann og feide reint med. De var nøye med at aska var sopt godt ut. En la ikke noe underlag under brøda.
23. Ettervarmen ble ikke nytta.
24. Ikke aktuelt.
25. Vi grisle~~st~~ brødet. Til det bruker vi en lang fjæl som brødet ligger på, en strør mel på fjæla og vann på brødet, varmen deles i to. Brødet blir da brent på sidene. Fjæla ble kalt grislefjæl. Det var en alminnelig planke som tok tre brød om gangen. En grislet når en var redd for at melet var meltent. Etterpå ble brødet satt på bakefjæla til heving. Nå er melet så godt at vi ikke grisler, men det er vanskelig å si når en holdt opp med det. Kanskje etter første verdenskrigen ?
26. Nei.
27. Nei.
28. Vi bakte en gang i uka, så det ble ikke aktuelt å gjemme brødet lenger. Brødet ble oppbevart i en brødbutt i kjelleren. Flatbrødet har en i bøla på stabburet.
29. Nei.
30. Nei.
31. Nei.
32. Emne.
33. Krumkake, vaffel, goro. De blir laga etter kokebøker. (Den kokeboka Kathinka Sandsæter nytter, er fra 1895. J.B.) Det er gjestebudskaker. - Karve brukte vi til knekkebrød.
- 34 - 40. Ikke aktuelt.
41. Beimel ble brukt til grisen.

Flatbrød.

1. Flatbrød blir brukt ennå, men det er mange som har holdt opp å gjøre det. Det brukes mye mindre før enn nå, nå har en det mest attåt middagsmaten, og så til mølje da. Før var flatbrødet så å si dagligkost rundt om.
2. Se punkt 9 ovenfor.

3. Før bakte en to ganger om året, om høsten (oppunder jul), og om våren. Det var vanlig arbeidsdag, og en holdt på ei ukes tid - tre familier sammen, slik at de ble omtrent tre dager på hver. Det var vanlig å greie 80 leiver om dagen, men de spesielle bakstekone- ne greidde jo mer. - Så hadde en flatbrød fra høst til vår og fra vår til høst.

4. Bakstekona greidde arbeidet aleine. Noen kvinnfolk hadde flatbrødbaking til yrke, men vi brukte dem ikke her. Det var ikke slik at bakstearbeidet hørte med til fullgod opplæring for ei jente.

5. Deigen laga en samme dagen. En brukte ertemel eller rug, etter som. Noen hadde kokte poteter i og. Deigen skulle være god og fast. En knadde i et traug, det ble kalt brødnv.

6. Noen hadde kokte poteter i. De ble stappa. Potetene ble nok brukt som drøye, men mest fordi det skulle være godt, - flatbrødet ble fint og sprødt da.

7. Takken var laget av støpegods. Den er som den alltid har vært. Flatbrødet ble først bakt på takke i peisen, seinere i bryggerhuset - ~~ixbakere~~ en løftet av panna og la plata på. - Takke av stein har jeg ikke hørt om.

8. Vi brukte granved til flatbrødbaking og. Den skulle være finhuggen, for en måtte passe varmen nøye.

9. En tok små emner, trillet dem i mel i handa, klemte dem på bakstefjøla og kjevlet med riflet kjevle. Deigen skulle være godt knadd på forhånd, derfor trengte en ikke kna emnet så mye. Deigen skulle ikke ligge når den var ferdigknadd. En pleidde å bruke litt fint mel når en skulle lage ertebrød for at deigen skulle henge bedre sammen.

11. En bakte på løs bakstefjøl. Bakstekona hadde hele arbeidet alene. Hun tok et emne av deigen og klappet det med hendene til en rund kule, strødde på breiemel og kjevlet med riflet kjevle. Leiven måtte ikke sette seg fast, derfor strødde en med breiemel nå og da. Når leiven ble større, var det vanskeligere å håndtere den, da måtte en løfte på den av og til med ei stikke, kjevle og dreie leiven rundt med hendene. Når leiven var ferdig, var den omtrent 70 cm. i tverrmål - etter takken.

12. Kjevlet var riflet begge veier - i ruter omlag 3 x 3 mm. Dette kjevle brukte en først. Til slutt brukte en et slags trinsekjevle til å gå over med - det var to små kjevler som satt på en stang. En kjevlet hele tiden i forskjellige retninger, slik at leiven ble rund straks. Når en skulle ha breiemel under, brukte en bliktestikka. Den brukte en også til å snu leiven med. Det ble gjort én gang. Ujevnheten hindret en ved å snu og snu litt på takka.

13. Når leiven hang fast, brukte en byggmel under. En stakk stikka under og la handa oppå, og så gjaldt det å løfte forsiktig.

14. Når leiven var ferdig og skulle over på takka, løftet en den med stikka. Brødet ble aldri stekt to ganger.

15. Leiven ble væta under stekinga. Til det brukte en et kløvd tre med ei fille satt fast, dyppet den i vann og drog over. Jeg husker ikke riktig hva vi kalte den, men det var noe med "blære", for en gjorde dette for å unngå blærer i brødet. En brukte bare vann (blærevann).

16. Det var husmora som bakte. Som regel greidde hun arbeidet aleine. Mannfolka har aldri vært med på slikt.

17. Når brødet var ferdig, ble det lagt på et brett med noen vedtrær under for at brødet ikke skulle komme rett ned på brettet.

18. Når brødet hadde ligget så lenge på takka at det hadde stivnet litt, feide en lett over med en kost for å få bort melet. Vi hadde ikke noe navn på dette melet, og det ble ikke brukt til noe etterpå. - Brødet ble lagt bort i heile leiver.

19. Brødet ble lagt i stabler på stabburet, i særskilte hyller.

20. En brukte en særskilt flatbrødkurv. Den tok en med bort på stabburet, brøt flatbrødet opp i stykker, la i kurven og bar inn. Det hendte ofte en en bløtte det først og så tørket det i ovnen etterpå. Da ble det særlig godt. En brukte flatbrød mest til fleisk. Dessuten har vi alltid, så lenge jeg kan huske, brukt flatbrød til mølje. Da kokte en ei kjøttgryte, fettet ble skummet av og krafta kokt så lenge at det var bra smak på den. Så la en flatbrød i et fat og heldte krafta over. Når brødet så var bløtt, ble krafta helt

av igjen, maten ble porsjonert ut, og så heldte en tilslutt det fettete som var avskumma, over. Slik mølje er julekosten den dag i dag på Sandsæter.