

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: G. Tolen

Emne: Korne og Korne (Baking)

Bygdelag: Hoff sogn

Oppskr. av: H. Haug.

Gard: Nøkkleberg

(adresse): Kapp

G.nr. 142 Br.nr. 102

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja-egne

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

SVAR

Dette emne med spørsmål var så omfattende at jeg må nok ha dette som utfylling.

Sp. 1

Bakkerørerne har neppe været brukt på Tolen i det sidste hundreåret. Men en kan finde komler efter slise på mange steder, likesom en kan finde en og anden kverstus brukt som dørhelle

Utviklingen har været at efter bakkerørerne blev det mere større møller med „årgangsवाद“

Bakkerørerne kunde jo bruges bare i feomsiden. Disse større møller har efterhvert moderniseret, slik at de nu for det meste har valsesikke, ved siden av kverstuser og tilhørende sikke.

Håndværk: Slise finnes enda. Hjernen på Haug står en slik i „fuld stand“. Tørfald bruktes den i min barndom til å male salt på - og ^{legg} malt-synes jeg kanskje det også blev malit på den.

Kornetørrer: (P. Bastien var navnet her) Deuses ikke lengre nu. Det står enda noen få slise av og til på gårderne. „Tørrkveit“ sier man i Hedderausdalen. Slise bruktes både til å tørke korn; for det blev malt og til å tørke materialer på (leord)

Konsekvalitet: Når karret blev malt så var det fra gammelt berøst å soolere det efter godhet.

Min Mor f. 1850 kunde fortælle at det "berøst" berøstes for det meste bygge og blandede bygg og havre, men ofte av letkorn. Det kunde da hende, at for at få det til - berøstes "linsvilling" å ha i deigen. Da blev det "hugget" bedre sammen. Dette i forrige århundrede da flatterød var det almindelige.

2/ Mjøllet. "Malmjøllet". Dette var vel mest bygge - kornet og sammralet, som var det fæmeste for overstrødet kom i almindelig berus. Det berøstes også meget ertemel til flatterød, men ikke alle liker det. Nu er flatterødet snart en saga løst. Det hjernebakte ialfeld. Markinlerød kommer isteden.

3/ Almindelig mening er at lidt lagret mel er bedre å bakte av.

4/ Navn på "korn" Vi siger f. eks. Det blev meget "grøn". Bygg er "körn". Hvede er "Kvise". Rug er "Rog".

5/ Det i spørgsmålet navne fælles samarhede er ikke berøst her. I min ungdom sat 2 gamle enker hvor vår i Stårhuset hjemme og bakte på hver sin kassekjøl og hvor sin "bakke" av onden. De "stærket" ved 4-5 tiden om morgenen.

Måten fik de lilleåret så de slapp å "hefte" sig med å gå ind og spise. Dagen blev nok lang til kl 8 om kvelden, men ingen tænkte noe på det. På en uke eller so blev det nok berød til hele året på denne vis.

Brødet som blev bakte var mest byggeberød, også kalof, "hålarberø" (hverdagsberød) ertelberød blev det ikke bakte så meget av. "Hålarberø" med Bygge islandske

5/ Dette brødet meget lidt sølt (såvel som vi siger)
 Foruden disse brødtyper brødes her på leggeda
 Trompe av poteter og mel. "Kavring" som var det mest
 brødt navn, samt "Estravring" som brødes av gjæret
 diig som lit ovsterød.

Folkebrød, brødt av kokte poteter og ure finne
 mel er nu det vanlige featerød her. Nu er er
 det Bakstjæringer da! En usdånde vare.
 Hovedbrødet nu er ovsterødet. Best av Kvise og
 Roggenjøl. For brødes indelæring av poteter.

Pa landegårdene brødes ovsterødet for det meste
 i smukt bagerovne, men nu mer og mer i Eder.
 brist oven.

7/ I fortællerne med ovsterød kan nævnes at jeg for mine
 gæstedage husker at det brødes "ølgjer" "gang"
 lit å "åsa" med. Man brødes å "lære" alix "gang"
 valemellen.

7/ Til dette kjennes jeg ikke noe.

8/ B-

9/ Se forrige besvarelse

10/ Kvakbrød, har jeg ikke hørt brødt her for gammelst.

11/ Læs er det enkelte brød i "Booståa"

Brødskeive = "Kakusgive"

12/ Læse. Lavet av kokte poteter og mel. Læses med
 sterk varme i motsetning til featerød som steges
 med svak varme. Husker brødt erke melslæse
 13/ sammentlagt som firpart. Denne skulle være lit
 vitslæse. Denne var hard som featerød.

Baktinger gir for sig på bakke under stekinga.
 Heri mer liden var mjær.

14/ Berding. Denne kunde bevarer - prepareres lit
 udele brødt. Gjæret "gang" brødes av ølstedde
 15/ og brødes også lit å gjære ovsterbrød.

16/ Dette hører udsiden til. Digger er ferdiggjæret når en fystisk slanger når den stanses ved i en fordypning i diggen.

Vanligvis krupes det på laudgårdene å lease ^{ovuskröd} en gang om uken.

17/ Dette spørsmål kan jeg nok ikke svare noe på, da jeg ikke kjender til noe spesielt i forbindelse med dette.

18/ Ukjent her

19/ " "

20/ " "

21/ -

22/ Til å reise omme for glær og oske krupes og krupes under først gladrog og siden en "Bakervinsline" Denne linne ble laget av kjøtvarer.

23/ Effervarmen blev somme sider kruset til å stese fjølesaker med.

24/ Ukjent her

25/ " "

26/ " "

27/ " "

28/ Brød optøves - flatteröd på Stalokværet i høge levdstabler med fari av stein oppå.

Ovuskröd i Kjelleren - i "Kasvöjista".

29 og 30/ Kakeskumpler har her vært kruset, laget av fortinnert leik. Tokem er jo kjent som kjin-sted for sin husflid. Oppå leikskuelagene faseroger på "faroner". Hjertes - Hjertes av fure slag nr. v.

31/ Ukjent her

32/ " "

33/ Bakels "Smänsaker" til kaffelrod har vært kruset for ganske enkelt av. Kaffel - Goro - Struljern. Disse var til kruset når det kom fremmede.

~~III~~

33 Til sine kaver berettes, "nå" av Kvistmjøls
 Nødderåd = "Fåse kjæst på Tølen"
 Børk. Om anvendelse av leirk til å berne for å blande
 35 i mjølet har jeg ikke hørt noe videre, men hørt at
 at leirk av Slem skulde være anvendt.

36/ Kjæst her

37/ S:

De øvrige spørsmål kan jeg ikke svare på, da jeg
 ikke har hørt noe sagn om dette, når det gjelder
 Tølen.

Nakleberg Kapp 1/1 - 1/8

Kr. Gaug.