

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.	4	Fylke:	Hedmark
Tilleggsspørsmål nr.	1 - 41	Herad:	Tolga
Emne:	Baking	Bygdelag:	Vingelen
Oppskr. av:	Eystein Eggen	Gard:	ingen
(adresse):	Vingelen	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):  
Eldre kvinner og menn i Vingelen.

## SVAR

1 ) For omlag 50 år sea brukte folk her i bygda å mala kornet på bekkjekverner .  
Desse kvernhusa sto i rad og rekke langsmed ein bekk midt i bygda, men no fins det ikkje eit kvernhus att .

Handkverner har nok vori brukt lenger attende i tida enn folk no kan minnest . Ein mann på 85 år hadde heller ikkje sett ei slik handkvern, men av eldre folk hadde han høyrd at det fans eit far etter dei på gardane .

Det var to små kvernsteinar med ein karm ikring . Den øvste steinen hadde eit hol med ein pinne i . Denne pinnen vart nytta som veiv eller handfang når dei mol . Den øvste steinen sveiv rundt ovanpå den andre, og på denne måten vart kornet male til mjøl . Armen ikring samla mjølet som rann ut gjennom ei renne . Det fins enno att saltkverner som er laga på same måten, men grovare og enklare, meinte mannen .

Dei gamle bekkjekvernene høvde ikkje til finare maling . Kornet vart grøpt og nytta til malt som dei turka på bastugune og brygde maltøl av .

Det mjølet som vart nytta til brød eller graut vart nok male to gonger, men spissing eller sikting hadde ein ikkje gode nok reidskapar til .

I 1850-åra var det ein mann som bygde eit større kvernhus, og her vart mjølet både sikta og spissa .

Denne kverna er og borte no . Her i bygda er det slutt med korndyrkinga . Det er berre ein og annan som sår åkeren til korn, og det er større mølner utanfor bygda som mel det . Mjølet av dette heimedyrka kornet blir nytta til flatbrød .

Elles blir det meste av mjølet kjøpt frå bymølnene . Til flatbrød blir det nytta sammale kveite og rog, og til kake blandar ein saman sikta og sammale av kveite og rog slik som kvar vil ha det .

2 ) Dei brukte såld til å sikta mjølet med i gamle dagar . No er det ingen som siktar det kjøpte mjølet . Sålden var ein låg trekopp som det det var bora hol i botnen på .

3 ) Folk vil helst ha mjøl som har stått ei tid.



Altfor ferskt mjøl steikar seg mindre godt .  
Vinterstid brukar ein å bera mjølet inn til det slær av seg før deigen blir sett . Mjølet frå dei gamle bekkjekvernene måtte vel og stå nokre dagar før dei baka kake av det .

4) "ei gamle kalla kornet og mjølet med ei sams nemning for grøn .

5 ) I mi tid har det aldri vori skikk og bruk at folk gjekk saman om baksten . Dei bakar kvar for seg .  
Einslege mannfolk leigar ei bakstekulle som bakar heime , når det ikkje blir for stor bakst .

Ei dugande bakstekjerring har arbeid nok i si eiga bygd, og dei andre bygdene har kvar sine .

I første rekke er det flatbrød som blir baka i større mengder til x visse tider av året .

Kake av gjera deig blir baka ein gong for vika.

I gamle dagar steikte dei kaka i panne ved open varme , no brukar dei bakaromnen .

Lefse har og vori mykje brukt , men helst til helgkost og niste . Vaflar blir det steikt mykje av til kvardags . Goro eller gobrø som ein kallar dei små , runde leivane steikt i jarn, var i gamle dagar nytta i staden for det fine bakverket som det er vorten så mykje av i den siste mannsalderen . No er det meir slutt med gobrøsteiking.

Dei små jarna som låg over elden jamnt og stødt, blir no lite brukt . Dei var laga som ei lang tong slik at ein kunde opna og klema dei att .

Ho som steikte la sjølve jarnet over elden og brukte dei to armene til å smu det med .

Eit ~~gabrø~~ gobrøjarn er forma omlag slik .



Inne i forma var dei fint utkrusa, ofte med navn og årstal . Det fins enno gobrøjarn frå 1700-åra. Dette vitnar om at gobrøet har bygdenasjonal hevd her i bygda . Dei råemna som har vori nytta til ~~akkakakak~~ dette bakverket er grynmjøl , rømme og vatn . Seinare har dei funne opp eit nytt bakverk . "ei blandar sukker i åkosten, og så rul - lar dei gobrøleiven saman omlag som eit kremmarhus og lagar krommer av han . No steikar dei krommer på jarn som dei smur på komfyren. Dei gamle gobrø - jarna vart laga av bygdesmedar---dei nye kromkakejar - kjem frå støypeverk og er maskinlaga . Dei brukte og vaffeljarn av den gamle typen . Dei var firkanta slik som risset visar .



No er vaffeljarna forma omlag som dei g dei nye kromkakejarna .

Potetkake var og vanleg kvardagskost. Ho er laga av potetstappe, grynmjøl og mjølk . Pann - kake blir nytta blir nytta som brigde på vaflar og er laga av gryn- eller kveitemjøl og mjølk .

Pannkake med flesk i brukar ein varm til middagsmat . Av heimesteikte småkaker med gjær eller natron og bakepulver i kan nemnast peperkaker , snipp, ymse formkaker , smultringer , kringler og ymse andre bakverk av finsikta kveitemjøl. .



6 ) Dei mest vanlege brødsлага er flatbrød , kake vaflar , lefse av ymse slag , pannkake og ymse kaffebrød til kvardags .

Til helg og fest finare lefse , gobrø , krommer, småkaker og større ~~kringler~~ kringler , kaker med millom - lag av syltetøy og med glasering av sukker , både heimebakte og kjøpte, for no er det ein bakar i kvar bygd.

Det er dei nye småkakene av fint kveitemjøl som er kome til i den siste mannsalderen . Til kaffebrød var det helst berre gobrø som vart nytta for 60 år sea . Dei nye sortane er kome til etter at det fine mjølet frå bymølnene vart seld frå krambuene .

Kvinnfolk som tente i byane lærde seg å baka småkaker . Noko heimstadsnamn på desse finare bakverkaveit eg ikkje om .

7) Som før nemnt brukte ein å baka engnestbrød under flatbrødbaksten . Dette vart nytta til gjester . Elles var det kake av sikta rogmjøl, mjuk, fin, lefse , gobrø og nysteikte vafler som vart boden fram ved særlege høve . Attåt ein dram t. d. sette ~~xx~~ ein fram gobrø . Noko samnamn for slike høve , har eg ikkje høyrd i mi tid.

8) Før bakaromene kom i bruk , steikte dei kake i ei panne som vart sett over gloa i den opne peismuren . Dei heldt panna litt på skrå inn mot roa på peisen og steikte så kaker av gjæra deig . Det røynte hardt på pannene , men kaka vart godt steikt , og ho skulde vera framifrå velsmakande . Det er no heilt slutt med denne bakemåten .

Ingen kan minnst at kake har vori steikt berre på glo eller i oske.

9 ) Av flatbrød baka ein det vanlege til kvardagsbruk og samstundes ein annan og finare sort som dei kalla for engnestbrød . Det var ingen skilnad på brødet for husbond og tenar . Meiskebrød vart før mi tid baka av meisk . To leiver vart steikt saman og vart kalla meiskbrød . Seterbrødet vart bretta saman i trikant eller firkant for at ein kunde frakta det i sekk eller meis utan at leiven vart for mykje sundbroten . Dette brødet som dei kalla ihoplagtbrød vart litt seigare enn det vanlege flatbrødet heime .

10 ) Dei brukte og brukar framleis å smørja litt av flatbrødet . Dei karvar mysost i mjølk og lagar ein tjukk åkost, og medan brødet steikar seg , stryk dei åkosten over leiven med ei skjei . Dette brødet som dei kalla mysmerlefse kunde ikkje gøymast mange dagar . Da vart lefsa turr som flatbrød att .

Til bryllup og gravøl baka ein lefser av fint rogmjøl, og dei vart smurde med smør , sirup og sukker . Det er og bruleleg at ei bakar lefsa og doggar henne med vatn utan å smørja henne . Denne lefsa blir lagt fram til gjestene, og så fær dei sjølve smørja smør , sukker , sirup og ost på henne.

11 ) Ordet leiv blir helst nytta på brødet etter steikinga. Denne nemninga leiv blir aldri



4

nytta på ymse deler av brødet. Ein seier eit brødstykke , eit lemsspjeld , ei kakskive .

12)

Den lefsa ein bakar til serlege høve er smurd godt med smør , sirup eller sukker . Ein kallar det å smør lemse . Den lefsa som blir nytta til lag , framande gjester eller til festlege samkomer lyt vera serleg fint baka . Kvardagslefsa kan vera av grovare mjølblanding , men dei brukar smør på henne . Dei kokar og ein graut som dei brukar til lefesmurning . Da blandar dei saman fint kveitemjøl , sukker og mjølk og lagar grautlemse, men til reisemat eller niste brukar dei helst smør ofte blanda med mysost .

Ordet lefsekling er mindre brukt . Det ein vanleg kallar for kling eller klining er flatbrød med smør og ymse slags ost på .

Flatbrødet skal mest mogeleg vera turt og sprødt . Lefsa skal mest mogeleg vera mjuk og så godt og jamnt smurd med ein bordkniv at ho held seg mjuk heilt ut i kantane . Ein legg lefsa i ei kiste eller ein trekopp med lokk over, men flatbrødet blir sett opp i brottar og må ha godt med luft ikring seg slik at det aldri mjuknar . Smurd lefse mugnar når ho ligg ei tid . Helst må ho brukast opp frå helg til helg.

13) Lefsa blir bretta straks hoxx er smurd . Ein brettar henne saman leiv for leiv i trikanta stykker .

Flatbrødet brettar ein berre til ymse høve ( niste, seterbrød og til arbeid i skogen og slåtten.

Det heile , ubretta flatbrødet som blir nytta heime på garden , kallar ein leiv . Det ein brettar saman og legg i sekk eller ferdesskrin , blir kalla i - hoplagtbrød . Brødet som blir nytta til ferda-mat, brettar ein saman på takka til firkanta eller tri - kanta stykker. ( Sjå vedlagte mønster )

«eiven må vera steikt på bae sider når ein brettar han saman . Lefsa doggar ein med vatn for at ho skal halda seg mjuk, og dei bretarx henne først når dei smør henne . Det råkar og at ein legg fram u - smurd lefse . Da doggar dei henne godt på forhand og legg eit plagg ikring henne for at ho skal halda seg mjuk . Ein legg aldri farg eller press på flatbrødet, men brettar det saman med hendene slik at det blir eit luftlag millom kvart lag . Da held held brødet seg turrare .

14) Gjær eller jester vart laga på ein sers måte. I oppvokstren min for 50- 60 år sea kokte dei jester av homle , sukker og mjølk og fyllte produktet på flasker . Denne heimelaga jesteren kalla dei for kvek . Eg minnest at mor ofte fekk jester frå ei kone i bygda som dreiv med å koka henne . Det vart og jester etter ølbrygginga.

Denne vart samla på flasker. Det var ofte så sterk gjæring i flaskene at korken sprat ut. For å hindra dette , surra dei dei ein klut klut over korken med hysing ikring .

Det var ingen faste reglar for kv tid på døgret ei skulde låna eller kjøpa gjær . Mor gjekk ofte ut seint på kveldane for å henta gjær.

15 ) Bruken av surdeig høyrer nok heime i ei tid



5

lenger attende enn folk her kan hugsa no i dag . Den skoven som vart att i bakstetrauet vart nytta til husdyra , gris eller høns , men det er mogleg at folk som levde for femti år sea hadde ~~gikk~~ greie på bruken av surdeig , og framgongsmåten var vel slik som det står i spørjelista .

16) Når kakedeigen var ferdiggjæra , svall han opp og fyllte trauet . For å få deigen til å hevja seg seg, sette dei trauet nær omnen og bretta det godt inn i ein feld eller ei dyne. Ofte ~~sk~~ sette dei trauet i ei seng og la felden ikring det .

Av mjukt gjærbrød brukar ein lefse med natron eller hjortehornsalt i eller kake baka av mjøl og poteter .

I gamle dagar brukte ein og potetkake som dei steikte ovanpå takka , men truleg med utan gjær i . Tunnare brød med gjær i , brukar ein helst ferskt . Kaka lyt liggja ein dag . Da blir ho drygare og fastare .

17 ) Brød med surdeig i vart vel i gamle dagar steikt i panne. Framgongsmåten kan eg ikkje gjeva forklaring på .

18 ) Potetkaka eller natronlefsa vart baka eins med flatbrødet. men dette brødet vart kjevla ut i små leiver , og ein brukte trinse med rutar i rullen og ei anna trinse med granne piggjar av jarntråd.

Kaka vart baka med hendene, men vanleg brød vart kjevla ut .

19 ) Flatbrødet blir no som før baka og steikt i eldhus eller kjellar . Til kake og mindre brødsortar brukar ein den vanlege kjøkenomnen med bakaromm .

Dei omnane som står i eldhus eller kjellar er ein rund jarnring med lause ringar ovanpå ( bryggjepanna )

For ein 50- 60 år sea fans det ikkeje komfyr ~~xxxx~~ med bakaromm . Inne hadde dei ein mura ring og ei malmplåte med ringar ovanpå . I eldhuset var det berre opne varmen med ein jarnstett som dei sette gryta eller la takka på .

20 ) Dei første som fekk ~~bakstetrauet~~ bakarommar i heimane sine brukte å låne dei bort til grammene ved at desse tok med seg kakedeigen og baka heime hjå eigaren . Denne vilde aldri ha noko vedelag for lånet.

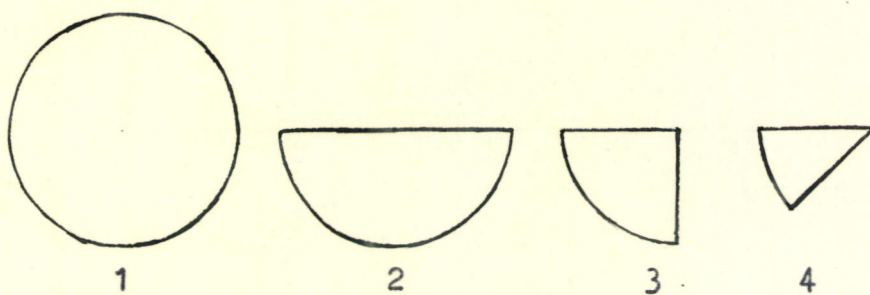
21 ) Ein brukar helst finhoggen , turr bjørkeved til bakaromnen . Ein kjende seg fram til det vart høveleg varme . Ein stikk handa inn i omnen eller legg eit papir inn i han . Helst er det øving og røynsle som avgjer slike ting . Det har mykje å seia at ho som bakar kjennar omnen og veit kor mykje varme det skal til .

22 ) Det fyl ei skuff med til kvar bakaromn som ein legg brødet i . Skuffa blir smurd med feitt slik at brødet ikkje steikar seg fast , . For å døyva varmen, legg ein ei jarnrist under skuffa . Dei som steikte kake over open varme , brukte ei panne som dei sette litt på kan mot roa i peismuren . Dei brukte vel neppe å venda brødet.

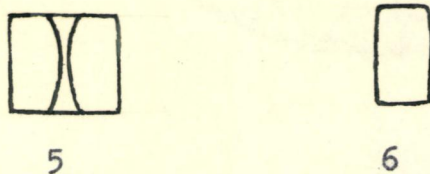
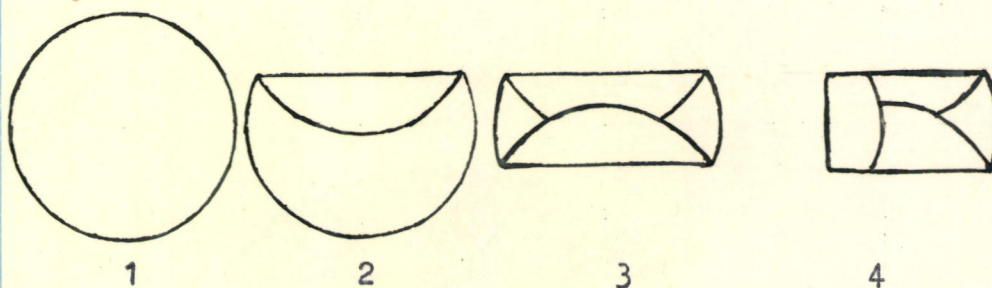


- 25 ) Dette med grisling av brød er ukjend i mi bygd.
- 26 ) Ringar eller kringler av smult brukar ein å koka. Dette bakverket er nytt og har ingen tradisjon i i mi bygd frå gamalt av .
- 26 ) ~~xxxxxxx~~ Ein brukar å laga bollar av mjøldeig som ein kokar saman med mysen i ystekjelen .  
Desse kokte bollane kallar ein for klubb .
- 27 ) Flatbrødet blir sett i brottar eller støer på stabburet . Lefsa legg ein i lukt spann eller tre - holk ofte saman med kaka .
- 28 ) Gobrø og vafler blir stempla i forma dei blir steikt i . Lause stemplar har ikkje vori brukt på ~~xxxx~~ brød det eg eller andre eldre folk kan hugsa .
- 30 ) Til jul brukar ~~xx~~ ein å laga små figurar av småkaker . Det gjer ein helst for at borna skal finna hugnad i t. d. figurar av dyr eller folk . Desse figurane blir laga med hendene .
- 31 ) Kaker laga av berre mjølk og mjøl blir steikte i panne ~~x~~ eller på takka . Dei kallast for pannkake , potetkake og hyllkake . Dei blir laga helst i ei snøggvending når ein kjem i millom for lefse eller vanleg kake . Dei vart helst etne opp nysteikte .
- 32 ) Deig som ~~xxx~~ blir knadd ihop med neven blir til klubb . Denne kokar ein i ystekjelen eller i vatn, og ein lagar duppe til han av mysost og mjølk eller et han med smør til .
- 33 ) Gobrø , vafler , goro og kromkake blir steikte i jarn . Den røra ein brukar kallast åkost .  
Til gobrø brukar ein i våre dagar kardemomme som krydd .  
Vaffel er kavrdagskost . Dei andre sortane er meir til finare bruk .  
Skrivarbrød brukast ikkje i mi bygd, men lenger nede i Østerdalen er dette brødet fast helgekost .  
Nødbrød eller ymse surrogat har nok vori brukt i nødsåra gamalt attende , men mindre i vår tid.
- 34 ) Det går segner om borkebrødsåra 1807 - 14 .
- 35 ) Bruken av bork til brød ligg så langt attende at eg har ingen greie på korleis dei laga til borken .
- 36 ) Det var nok berre til flatbrød borken vart nytta .
- 37 ) Borken vart nok berre nytta til å dryga ut mjølet med omlag som når ein under krigstider nyttar cellulose som hjelpefor til buskapen . ~~xxxxxxx~~ Borkebrødet hadde ein beisk og ram smak , fortalde bestemor , og ein vart ikkje mett av det , men det drygde i magen likevel .
- 38 ) Dei brukte mose ( brødmose ) til blande med borkemjølet .





Ihoplagt brød, trikanta.



Ihoplagt brød, firkant.

Tegnet ut efter brettete papirleiver som er sendt inn med svaret og ligger ved det. Mars 1951. R.F.

