Norsk etnologisk gransking

Bygdøy, mars 1947

Emne nr. 4.

BAKING

1) Korn og kvern.

Mol ein alt kornet på bekkjekvernar, eller kunne det og henda at ein stundom mot på handkvern som ein hadde på garden? Kor lenge var handkvern i bruk til maling av korn? Veit De om det framleis finst handkvernar i bygda?

Kva namn har ein på dei ulike måtar å mala kornet på, og kva kallar ein dei ulike mjølsortane som ein får? Gjer greie for dette så nøye som råd er. Har det gjort skilnad på mjølsortane at ein gjekk over til å nytta bygdemylner? Kva kornsortering tar ein til brødmjøl (veggerand, veggefallskors o.s.b.)? Kva kornslag nytta rein til baking (nemn serskilt for dei ulike sorter brød eller kake)?

2) Mjølet

Har ein brukt å sikta mjølet til baking? Kva slag såld har ein hatt? Kva nytta ein det grove mjølet til som vart att etter siktinga?

3) Meiner ein det er betre å baka av nymale mjøl enn av mjøl som har stått ei tid? Er det vanleg at ein set mjølet inn i ei varm stove før bakinga, dersom ein ikkje har nymalt mjøl? Har ei neit serskilt ordlag for mjøl som kjem rett frå kverna (kvernvarmt mjøl t.d.)?

4) Finst det samnam for korn og alt som vert laga av det: mjøl, brød og allslags mjølmat (grjon, gron, grjøn o. fl.)?

5) Baksten

Veit ein av at det har vore brukt at ein på sume gardar har gått saman om bakinga, såleis at kvinnfolka sat i same stove og baka? Korleis ordna ein seg i slike tilfelle med steikinga? Dersom det ikkje er nok kvinnfolkhjelp på ein gard, kan det da henda at ein tek bakinga som bytesarbeid, såleis at ein først bakar for det eine hushaldet og seinare for det andre?
Veit ein døme på at det var sers flinke bakstekjerringar i sume bygder som vart nytta til baking i andre bygdelag og?

Dei ymse slag brød og kake

Det er uråd å nemna her i lista alle dei ymse brød- og kakeslag som finst i heile landet. Men vi bed at hjelpesmennene våre skriv opp alt dei veit kvar frå si bygd. Det er viktig at vi får namn på alle slag bakverk og at det kjem tydeleg fram kva slag som er i bruk i dag, og kva slag som er gått or bruk. Så langt som det er råd å få det med, vil vi og gjerne få vita korleis dei ymse slag brød og kake vert laga, både kva slag mjøl og væte ein har i dei, og korleis ein steikjer dei.
Vi bed at alle vil svara så utførleg som råd er på denne lista vi sender ut nå om brød og baking.
Vi sender med ei prenta spørjeliste om flatbrød. Sume av hjelpesmennene våre har tidlegare sendt svar på denne lista til Nils Lid, dei skal ikkje svara på nytt til oss, men dei lyt likevel svara på det tillegget vi har om flatbrødbaking her i lista.

6) Kva for brødslag nytta rein i Dykkar bygd?

Gjer merksam på kva sorter som er daglegbrød, og kva sortar ein nyttar til helg og fest, gjev opp namn på dei ulike sortane.
Veit ein noko skifte i brødslaga?
Kan det nemnast døme på eldre brødtypar som nå er gått ut or hushaldet, eller døme på nye typar som har kome til?
Kan ein seia nokolunde kva tid ymse typar gjekk or bruk, og kva tid på lag nyare typar kom til.
Veit ein kvar nye typar kom ifrå (by, andre bygdelag, med innflyttingar eller med bygdefolk som har vore ute på reis)?

Har ein brød- eller kakeslag som har namn etter framande bygdelag eller byar (t.d. hardingkake, svenskekake, nordlandslefse)? Veit ein kva namn desse slaga hadde i bygda der dei kom ifrå?

7. Gjestvon

Er det vanleg at ein har i huset kaker eller brødmat av litt finare slag til å setja fram for uventa gjester? Kva slag har ein helst til dette? Har ein noko samnamn for slikt (t. d. gjestvon)?

8) Glokake

Har ein minne etter at det har vore bakt brød eller kake som vart steikt på glør eller i oske?
Kva namn hadde ein på kaka eller brødet(t.d. glokake, oskestomp)?
Kva slag mjøl nytta ein, korleis laga ein til deigen? Hadde ein gjær i deigen?
La ein deigklumpen rett ned i glørne eller vart han først rulla inn i eitkvart (t.d. lauv eller i fin bork eller bast (kva slag))?
Er det berre tunne, usyra kaker som har vore steikt i oska? Er det kjent at denne bakemåten er i bruk framleis (t.d. mellom skogsfolk)? Fortel om framgangsmåten så nøye som råd er.

9) Flatbrød

Baka ein fleire slag flatbrød, til ”fint” bruk og til kvardags t.d.?
Var det skilnad på brødet for husbond og tenar?
Hadde ein serskilt brød for handverkarar – litt finare enn for tenarane? Kva namn hadde ein på dei ulike slag flatbrød: skinabrød, tunnbrød, kvardagsbrød, føredugurdsbrød, sollbrød, sæterbrød, handverksbrød, ertebrød, meiskebrød el. a., og kva skilnad var det på dei? Kva tid brukte ein dei ulike slaga?

10) Knabrød

Har ein brukt å smørja råmjølk på flatbrød før det er ferdigsteikt? Korleis gjer ein det, og kva kallar ein det ferdige brødet (knabrød, (g)nikabrød)
Kan dette brødet gøymast lenge?
Brukte ein å ha slikt brød liggjande i von om at det kom gjester, eller bakte ein det til større festar som brudlaup og gravferd.
Korleis vert det servert (sett fram med smør og ost, eller vanleg flatbrød til middagsmaten)?

11) Leiv

Kva meiner ein med ordet leiv? Meiner ein det ferdigbaka flatbrødet før det er steikt, eller kan ordet nyttast om brødet etter steikinga og?

Kan ordet leiv nyttast om ei skive av omnsteikt brød og? Kva kallar ein vanleg ei brødskive (eit stykke brød, ei skive, brødskive, kakeskive)?

12) Lefse

Korleis lagar ein lefse? Har ein fleire slag lefse (rylefse, skininglefse, kvelefse t.d.)?

Lagar ein lefse til serlege høve, eller har ein lefse til kvardags? Har det vore noko brigde i dette i seinare år? Nyttar ein lefse til nistemat og reisemat? Lagar ein noko serleg til å smørja lefsa med? Kva er smørja laga ta, og kva kallast ho? Kva ord nyttar ein for å smørja lefsa (klina, krina, gnu lefsa) og korleis vert det gjort?

Nyttar ein ordet lefsekling? Er det skilnad på lefse og kling, eller meiner ein det same med desse orda?

Kva skilnad er det mellom lefse og flatbrød?

13) Bretting

Er det brukt å bretta flatbrødet eller lefsa som skal leggjast bort? Brettar ein alt eller berre det som skal nyttast til nistemat?

Kva kallar ein det når ein brettar brød (neppa, o.s.b.)? Har ein ulike namn for kvar einskild måte ein brettar lefse eller flatbrød på?

Kva kallast det heile, utbretta brødet?

Kva kallast brødet når det er lagt i to (helming t.d.)? Kva kallast brødet når det er lagt i fire (lefse, lepse o.s.b.)?

Korleis brettar ein det brødet som skal vera ferdamat, og kva kallar ein det (nistelefse, t.d.)?

Skal sæterbrødet ha ei serskilt bretting? (Ver gild og brett ein papirleiv og legg ved svaret, og skriv namnet på kvart stadium.)

Lyt ein bretta leiven mens han ligg på hella (takka), eller kan ein gjera det etter at han er ferdigsteikt? Let ein leven liggja på hella og steikjast litt på kvar side for kvar gong ein brettar han?

La ein farg (press) på flatbrødet som ein bretta, eller gjorde ein det berre med det brødet som ein la bort heilt og ubretta? La ein tyngre farg på nistebrødet og sæterbrødet enn på anna brød (for at det skulle taka mindre plass i pakkinga)?

14) Gjær og surdeig

Korleis fekk ein gjær til brøddeigen dersom ein ikkje hadde gamal gjær?

Kunne ein røra saman vatn og mjøl og lata det stå til det surna av seg sjølv? Kor lang tid gjekk det med for å få gjær på det viset?

Laut ein bryggja øl for å få gjære til brødbaking? Når ein først hadde fått gjær, kva kunne ein då gjera for å gøyma gjær til neste baking?

Kva slag brød var det ein gjærte med øl? Var det i bruk til dagleg, eller var det berre til høgtidene?

Var det vanleg å låna gjær av grannen dersom ein ikkje hadde sjølv? Var det reglar for at ein ikkje fekk gjeva frå seg gjær etter soleglad? Kva grunnar hadde ein for det? (Gjev namn på surdeig, ølgjær o.s.b.)

15) Har ein brukt surdeig til bakinga?

Korleis skaffa ein seg surdeigen? Let ein det stå skover att i bakstetroget og rulla til ein liten bolle og gøymde han turr til neste baking?

Hadde denne bollen sert namn? Korleis løyste ein han då opp (med vatn)?

Eller tok ein av ein viss part av deigen til surdeig? Kvar gøymde ein denne (i mjøltunna, -byrda, -kista t.d.)?

16) Korleis kunne ein vita når deigen var ferdiggjæra? Kunne en sjå det, eller kjenna på deigen med hendene, eller smak på deigen?

Har det vore brukt å gjera ei grop i deigen og halda ei brennande stikke nedi, og dersom stikka slokna med ein gong, skulle gjæringa vera ferdig?

Brukar ein mjukt gjærbrød til dagleg nå for tida? Korleis var det med dette før? Et ein brødet ferskt og nybaka, eller skal det helst vera nokre dagar gamalt? Kvifor?

17) Tok stekinga lenger tid dersom ein nytta surdeig, enn når ein nytta gjær?

Kor lenge laut brødet stå i omnen når ein nytta surdeig (eit par timar eller opptil eit heilt døger)?

Nytta ein sers veik varme når ein baka med surdeig? Laut ein taka brøda ut av omnen og væta dei under steikinga?

Laut ein fara annleis med brød som var baka med surdeig, etter steikinga, enn anna brød (t.d. pakka det ned varmt med det same ein tok det ut av omnen)?

18) Hardt gjæra brød

Har ein baka syra brød på liknande vis som ein bakar flatbrød?

Nytta ein dette til kvardags eller v ar det helst til festlege høve, jol og liknande?

Kva kallar ein slikt brød eller kake (krotakake, hardingkake t.d.)?

Kva gjer ein for at dette brødet ikkje skal bløra seg under steikinga, kjevla rein med eit sert kjevle, krotakjevle, eller trinse?

Korleis er kjevla eller trinsen på skap (skore i taggar eller tett sett med spikar t.d.)?

Har ein brukt å prikka over kaka med ein reidskap som liknar ein kam?

Har ein baka kake av gjæra deig, som ein klappa med hendene til ein fekk ho høveleg rund og flat?

Strika ein over denne kaka med ein trekam?

Kva kalla ein kaka (kamkake)?

19) Steikinga

Kor heldt ein seg med steikinga (i stove, kjøken, (gong, dør), eldhus, kjellar)?

Hadde ein bakaromn?

Korleis var omnen bygd opp (gjer eit lite riss)?

Kva steikte ein i denne omnen (både syra og usyra brød)?

Har ein hatt omnar som står utanfor huset?

Kva er orsaka til at dei er bygde ute (brannfare)?

20) Er eller var det vanleg at fleire husstandar nyttar same bakaromnen, eller har kvar mann sin eigen omn?

Kan det vera fleire som eig ein omn i lag, eller er det alltid ein mann som eig omnen og andre får låna eller leiga hjå han?

Dersom dei leiger omnen, kva er då godtgjerdsla som eigaren får av leigaren?

21) Kva slag ved nytta ein til å heta opp bakaromnen med (risved og småved t.d.) og kor mykje rekna ein at det skulle til (rekna ein t.d. vedmengda i tal omnar; t.d. med tre omnar ved kunne ein steikja fem omnar brød)?

Kva merke hadde ein på at bakaromnen var måteleg heit (strøydde litt mjøl inni og såg kva farge det fekk, baka eit lite prøvebrød, heldt handa inni og kjende på varmen)?

Kva rådgjerder har ein dersom bakaromnen er for heit (kastar inn ein neve salt t.d.)?

22) Korleis gjorde ein omnen rein att før ein sette inn brøda? Sopa dei oska vel or?
Det har sume stader vore brukt at dei etterpå tok ei gamal notefille eller liknande og duppa i vatn og virra kring ein stav. Med denne reidskapen svipa ein så over omnsbotnen.
Har ein gjort på liknande vis i Dykkar bygd?
Sumtid ser det ut for at dei ikkje har fått oske og anna rusk sers godt ut av omnen før dei har sett brøda inn. Då vart brødet noko ureint og kolut på undersida.
Var ein nøye på å få alt rusk ut før brøda vart sette inn?
Har ein brukt å leggja noko i botnen på omnen for at ikkje brøda skulle verta for sterkt steikte under?
Sume plassar har ein hjelpt på dette ved å leggja eit grise lag halm i botnen før ein sette inn brøda. Veit De av noko liknande?

23) Korleis nytta ein ettervarmen i bakaromnen etter at brødet var ferdigsteikt (til steiking av småkaker, til turking av ved t.d., eller bork)?

24) Dersom ein ikkje hadde bakaromn, korleis hjelpte ein seg då når ein skulle steikja gjærbrød og –kake?
Har det vore brukt å steikje mellom to takker (heller) eller mellom to omnslok?
Hadde ein då varme både over og under? Var undervarmen eller overvarmen sterkast?
Brukte ein å steikja i gryte? Kva slag gryte nytta ein om så var (flågryte)?
Laut ein venda brødet dersom ein steikte det mellom to omnslok?
Har ein brukt å steikja under ei kvelvd gryte?
Korleis var då framgangsmåten?
La ein t.d. brødet på glør (torvglør), kvelvde gryta over og dekte gryta til med glør?

25) <u>Grisling</u>
Har det vore brukt å setja brødet inn i eldslogar ei lita stund, såleis at elden slår over brødet?
Kva kalla rein dette (å grisla, griksla t.d.)? Har ein nytta serleg reidskap til å halda brødet inn over elden med? Korleis var denne laga (som ein gaffel eller greip t.d.)?
Kva kalla ein denne reidskapen?
Var det alt slag brød ein grisla?
Gjer ein det framleis?
Eller kva tid på lag gjekk det or bruk?

Kva kalla ein den opne elden der ein grisla brødet (gliseld, glesedl)?
Hadde ein brød eller kaker som fekk namn av elden (t.d. gliseldkaker)?

26) Brød som vert koka
Har ein brødmat som vert koka i vatn eller anna væske før steikinga (kringler t.d.)?
Gjer greie for arbeidsmåten.

27) Har ein brødslag som ein kokar i eit kar, t.d. i krukke?
Kva slag brød er det, og korleis er framgangsmåten, kva kallaer ein dette brødet?

28) Korleis gøymer ein brødet
Kor lenge kan dei ymse slag brød og kaker gøymast?
Kvar lagra rein brødmaten (i stabburet, i bua t.d.)?
Korleis gøymer ein dei ymse slag (flatbrødet står i setningar på golvet eller på hyller, syra brød og kake i kornbingen, finbrødet i brødholk o.s.b)?

29) Kakestempel og figurkaker
Det har vore mykje brukt å pryda kaker og mjukt brød med figurkrot. Til dette har ein nytta utskorne kakestemplar av tre helst. Er det kjent såleis i Dykkar bygd?
Kva namn har ein på stemplet som ein nyttar (kakestokk t.d.) og kva slag figurar var mest nytta?

30) Har ein hatt ymse slag figurbrød eller figurkaker? Var desse laga til serlege høgtider, jola t.d.?
Korleis var kakene eller brøda på skap, og kva namn hadde dei? Korleis laga ein dei? Kva slag deig nytta ein?

31) Har ein brukt kaker av mjøl og mjølk eller mjøl og vatn o.s.b. og som ein steikte på hella (takka)? Kva kalla ein slike kaker (hellekake, ausekake, mjølkekake t.d.)? Var dette daglegmat, eller var det helgeddagskost?
Laga ein slike kaker dersom ein slapp opp for brød? Kunne desse kakene gøymast eller laut dei etast nysteikte?

32) Har ein nok oserskilt namn på deig som ein knar i hop i handflata til kaker (t.d. lovedeig)?

33) Kva slag kaker steikt i jarn har ein nytta i Dykkar bygd (vaffel-, goro, skrivarbrød o.s.b.)?
Korleis lagar ein dei ymse sortane?
Er det gjestebodskaker, eller nyttar ein dei til dagleg?
Har ein serleg namn på kakerøra?
Har ein nytta krydd i bakverk? Kv a slag (anis, karve)?

Nødbrød

I nødstider og dårlege kornår har folk lote hjelpa seg med mangt for å halda livet oppe. I dårlege kornår når dei fekk lite eller dårleg korn, laut dei taka ymse anna til hjelp. Dersom det har vore nytta noko slag ”surrogat” for mjøl i Dykkar bygd under siste krigstida, er det av interesse å få det med.

34) Bork

Har ein i manns minne nytta bork til å blanda i brødmjølet for å drya det?
Dersom ein har kjennskap til borkebrødet berre som segner, ville det vera bra å få vita kva tid dei skriv seg fra (uår, ufredstider)?
Har ein namn på desse uår og ufredstider?

35) Kva slag bork var det helst ein nytta (av furu, alm, lind, bjørk)?
Kva tid på året tok dei borken (tidleg om våren i savløypinga, i furuborkonna etter våronna)?
Korleis stelte ein borken til (turka, banka, knuste og mala og bløytte)?

36) Kva nytta ein helst borkemjølet til (flatbrød t.d.)?
Kunne ein nytta borkemjølet nett på same vis som anna mjøl, berre knoda det inn i brøddeigen, eller laut ein først koka som ein graut av det?
Kunne ein baka brød av berre borkemjøl, eller laut ein ha anna mjøl og?
Kor mykje mjøl og kor mykje borkemjøl rekna ein gav det beste brødet (2/3 bork, 1/3 mjøl)?
Kor mykje borkemjøl var det meste ein kunne ha i?
Har ein i vanlege tider brukt å koka almemjøl i vatn, og ha væta (almemoska) i flatbrødknoda for å få fin seig deig?

37) Har ein rekna at borkebrødet var sunt for folk, eller trudde ein helst motsett, at dei vart sjuke av det? Kva slag sjukdom var det helst ein trudde at ein fekk av å eta bork (feber, blodsott, at ein vart posut i andletet, hardt liv)?

38) Er det kjent at ein har blanda saman andre emne med brødet for å drya eller skaffa betre næringsto i brødet? Kva slag emne har ein nytta til dette (ymse slag plantar, iselja av fisk, fiskebein, knuste bein, beinmjøl, mask)?

Korleis stelte ein til dei ymse saker som ein blanda i borken? (T.d. kveken laut ein vaska, turka og mala på handkvern, syregras koka ein til graut og hadde oppi deigen; torten (turten) reinska ein av det ytre seige laget og nytta berre det kvite og møyre som var inst o.s.b.?)

39) <u>Mose</u>
Har ein nytta mose til drygsel i brødet? Var mosen rekna som surrogat for mjøl, eller nytta ein han i gode år og? Meinte ein at mosebrødet var serleg sunt for folk? Kva tykte ein om smaken (stram, vond, eller betre enn anna brød)?

40) Kva slag mose var det ein nytta og kva kalla ein han (matmose, etarmose, grisemose, brødmose, krøtermose, rugmose, reinmose)? Kva tid på året var det ein henta mose til baking? Nytta ein mosen til mat på anna vis enn til brød (til graut eller dravle t.d.)?
Kor mykje mose hadde ein i tilhøve til mjølmengda?

41) <u>Beinmjøl</u>
Har ein brukt å blanda beinmjøl i brøddeigen? Var det allslags bein ein nytta på det viset, eller var det berre visse slag? Korleis stelte ein til beina som ein nytta til dette?
Mol ein beina, eller støytte ein dei? Kva reidskap nytta ein?