

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Austfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Arnamark

Emne: Baking, Melang

Bygdelag:

Oppskr. av: Svein Moland

Gard:

(adresse): Norsk Folkemuseum

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):

Jens Hansen Ostensik, fødd 1850, bonde og ridan  
kanalvaktar.

## SVAR

1. Hadde kvernar i bekkene før.

3 eldre tid malte dei gjerne på "håm kvernar". Dette brukte dei også til å male "malt" til jul. Det er slutt med bæl eller må.

Mol "sikka" og "sammala" på 10 forskjellige kvernar. Men dei var i same huset. Der kunne vere opptil 3 kvernar under eit tak, ei til sikka og 2 til sammala.

"Rane og bygge og vete" var "sikka", Havren tvinka dei og "sammol".

Veggeanda var til sakkorn. Det melleste til brøiddorn.

2. Når mjølet kom på mølla var det bare å tynne frå sekken (som var an heimeoven kampf) og rett i tranet. Slapp å riste.

3. Det var helst å blande det gamle mjølet med litt av det nye.

5. Skreie som battsten.  
Måtte like hjelp eller baka sjölv dersom det var bare mannfolk. Helst baka mannfolken sjölv.

Det var helst kvinnfolk som gjette rundt og baka flatbröd. Sat 8 dager på kvar gerd og baka bröd for eit halvt år. Det var fleire "bakkvinnfolk" som hadde kvar sine gårdar.

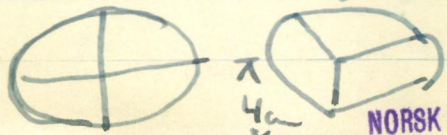
6. "Kake" både "varekake" og "vetekake" og "byggekake". Byggekaka var skinnast.

"Ranen" var det best. "Ketu" var tørr. Til kvelden var det mest bare graut. "Frøkkost" var det "mösost" og "korsbröd" flatt bröd. "Måltid" kl 8.

Malmåla

da fikk dei graut frå kvelden i fjørvegen. (Some kalla det "dauv") Hadde nokon ~~skinnast~~ <sup>kake</sup> at dei det da. "Middag" var poteter, sild og mjölk eller og erter og <sup>hel-</sup>grønveling med kjøtt.

Gjorde "bete" med kjøtt og bröd. "Eftasvöl" kl 5. mjölk og mösost flatbröd og helst kake med smör på. Var ei stor kvind kake med ein fjending til kvar



← "Ein skivring"

2  
3  
Ingen felle mer enn ein  
skivning - Den måtte dei ste  
opp. Herrefolk brukte nok  
surbrød.

3 gjestetud bar dei med seg beten  
mat i "karjer". "Boukvinja"  
var bruden.

Hadde 2 slags kalle, ei finare  
den som det kom framande.  
Simpelt mjøl i simple kalle.  
Skilde mellom settene med korn  
på kverna. Fine settene skulle  
bli mjøl til framandfolk.

7. Hadde vete eller rugkalle liggjode  
i pårute av at dei kom folk.  
Hadde "terrinar" med lakk på  
til å gøyne dei i. Dei  
var store og tok 3 kaller.  
Bar grant til bærsekkjeringar  
i dei.

8. Skjei brygget dei baka brød på  
glo. Men det kndte dei  
strikte kvitkallen i ei  
stikkepanne dei sette på  
glørne. Det gjorde bestemora.  
Brukte "gang" til den på  
dei dei brygga öl. Kalle  
det gangkalle.

9. Flabbrød". Det neste var  
av havre. Men "Flabbrø" var  
av bygge, og det var finare.  
Dei kallar det "leise" også det.  
Skampa at nokon hadde  
"erkekalle" hadde mykje ekte fôr.

15. "Sunderi" Tokk av ein liten  
bitte man gong ein balla.  
Tørka den og hadde den  
oppunder tallet i eit løyshylle.  
"Sette den i blöt" i luska ratten  
så han snart tynn som nellig.  
Så hadde dei han i skjøret dei  
balla i. "mannen" eller  
"knammen" kalla dei det tranet.  
"Sünbröd". Platte "grisle"  
sünbrödet i omnen.  
Omnen var beleva av murstein  
var flat i botnen. Den var  
i kjøkkent.

NORSK ETHNOLOGISK GRANSKING  
adr. NORSK FOLKEMUSEUM  
BYGDØY