

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Austfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rødnes

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Svein Molang

Gard: ~~Griselbo (na Stogstad)~~  
Fammerud ved Kirkebyg.

(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):

Mathilde Grisebo, p.t. Orje fødd ca 1865.

## SVAR

1. Det var eit par møllebruk på Orje som dei jekke male kornet på då ho var liten.

Hadde "håndkvern" på Fammerud som dei molde malt på når dei brøygga til jule. Mol ikkje mjøl på den.

Folk på heile Rødnes og Ormark kjørte til kverne på små kvernhus på ~~Brønnø~~<sup>Brønnø</sup>, Sid og Torp (Månbry hadde helst private kverner) Orje.

~~Brønnø~~ Månbryhuset var nedlagt og forfaltent då ho var liten. Alle desse kvernhusa lå på Orje. (Men der var eit lite kvernhus

ved Pivifoss ved Grisebo. Pivifoss var flengemavn, for det var så pivete med ratten, fortel Nils Grisebo. Fossen het egentlig Sleptahaug.

Sunda kalla han ofte "Piksta-fossen") "Sammatling" var mykje i gamle

tider. Men hadde også sikka. Då måtte ein "bera over" 10-12 ganger. Måtte fly i ei trapp



med skiken. Slik ved Pivifoss, sa  
Nils Gynter. Det heitte "å vara over"  
Nokre stader var møllene berre å  
mala på ein andre. På Pivifoss  
var det bedre mjøl enn på Ørje.  
"Skremjølet" var av "veggjeranna"  
av havren.

Rug var det meste til brød i  
gamle dagar. Gode "kaker" av det.  
Flathvøid var av havre.

"Tumbrå" var av rug og fint  
rikkemjøl, flathvøid, og det var  
til fint bruk.

2. Bakka av "samale". Det var  
den kaka som holdt seg mjukt  
lengst av Rug. Kvite ikkje vanleg.  
Hadde ikkje såld heime.

3. Øljølet er best hvis det kan  
stå i stund. Var rugen "våberga"  
var det vondt å bake, og då  
måtte ein tørke og stå i.

Kokte grant av den våberga  
rugen og hadde i "ruen"  
Best var "skremjølet" som ein  
og koka av. Når han så var  
"melkevarm" kunne ein ha i  
gjerdum. Ikkje ser leg naman  
for det mjølet som kom  
på kverna.

4. Nei

5. Ikkje sambaking, kvar for seg.  
Men "surbrød" kunne ein gå  
saman om der det var for  
bakkar omnar. For var det "bakkar-



ommar" på kvar gård.

Der "sette" deriane" hime og kjem med dei til der dei skulle stikke.

Må komme ein om gongen og ha ved med seg og elde opp. Det er vist bare på Ørje dei gjør det.

Det var dei karane som bakka rjøl.

Men dei jekte sume til å koma å bakka for seg som lieghjelps der det bare var karar.

"Bakstikker" bakka flatbrød rundt på gardane.

6. "Surbrod" "flatbrød" av havre og finare av rugmjöl.

"Kake"

Til jul 3-4 slag på Funnerud.

"Surbrod", "vetekake" "Sæmmelkake" og "finsikkakake"

Bakka så mykje til jul så ein slapp bake for over "trekkhelga"

Daglegdagkost var "kake" og flatbrød. Men mest "søll" og grant.

"Morgonmat" kaffi og smøt ~~brød~~ og kake.

"Dinner" var kald grøt eller "søll" d. v. s. brød "vøll" i surmelk

"Middag" poteter og Sild eller kjøt. Slakta til jul det ein skulle ete heile året Salta det ned. Det var eit naut og ein gris øvinst.



Slakta gjerne sauer om hausten.  
 "Eftasval" melk og kalle og kaffi  
 Vart "bedelt" var mykje ein  
 skulle ha. Karane fekk halve  
 katter med smør på. Kvindfolka  
 fekk bare ein 1/4 kalle. Smørte  
 smør på undersida. Det var  
 påsmurt. Fekk ein "skörning"  
 kvar. Men kvindfolka åt litt  
 imellom, ~~høve~~ "men dei skulle behøve så mykje"  
 Var kalle tjukk, vart ho delt.

"Kveldsmaten" gröt i store trau  
 som stoel på bordet. Kava i trauet  
 kvar av dei store hadde kvar sine  
 smeltekopper. Ungane var to  
 og to om kopperne.

Var det lite melk fekk dei  
 stikkefett, til kaldgrauten. Dryppa  
 i panna.

Tymmane katter bakka same, og  
 det kalla dei "svenske katter".

Då dei sidan kjøpte fekk det det  
 i skiver, aldri friv.

Ruggr er utskiffa med kveite.  
 Så det er blitt kveitekalle i  
 staden for rug kalle.

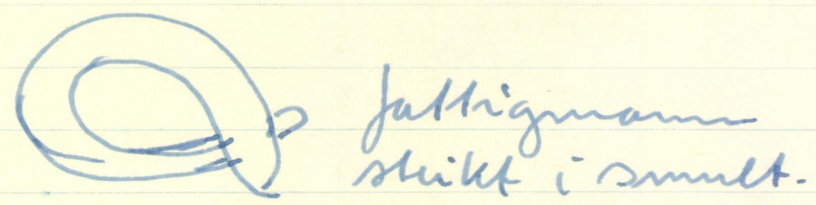
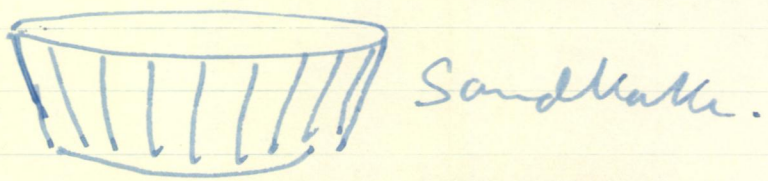
7. Hadde kalle til jul av fint  
 "bleitmjöl". Sædde kveiten sjöl,  
 for ein nsatte til Christiania  
 for å kjøpe mjöl.

"Jullekalle" var av kveite, og  
 det var fint mjöl i den med  
 rosiner. Den var til gjester og  
 til ein sjöl til "jula".



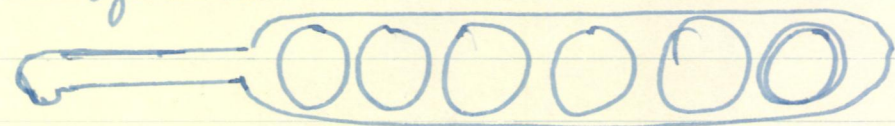
Baken oftest eit par diar, ein med  
 finnar, ein med grovare nøjöl.  
 Mätte vere forniktig med det fine  
 nøjålet. Skkje til kvandags, bare  
 til fest og gjester.

Hadde "sandkaker" og "mandelkaker"  
 og "fattigmann" og "goro"  
 Mandelkaker likna sandkakerne



Stikke "goro" til kvar jul

8. "Grista" brøa. "Surrbrøa" lag  
 på "ei griste" 6 brød på  
 ei griste.



Når dei var bakte ut, la  
 ein dei på grista. Elda  
 opp bakken omnen. Så kara  
 ein slik at det var glo  
 på kvar sida. Gjikk eit  
 par farsag med småved. Så  
 kjørte ein grista inn.



mellom gjenhengene. Matte stå og gjete. Vaska over med vatten når ein ~~kom~~ gjisla mid ein gang. Smudde og hadde litt vatten på andre sida.

Når dei var svakt-brukt, tok dei brøa ut og sopa omnen rein med jurnbar, Matte var "ille rein" eller var det "køl" i brødet.

Best å bake stikk av rug og det gjorde ingen ting om den var råberga. Dei kunne snart bake kake av råberga rug.

9. Kvardagsflatbrød, var ase karva "tunnbrød" var bette og det var det <sup>litt</sup> potetvåg rug, men "øftast bare rug, "rikstamjel" Ikke stille, men på stogårdene, på kjerring o.a. var det dårlegare flatbrød til tjenerane. Men sjeldan.

10. Ikke råmett på flatbrød men på "tunnbrødet" hadde dei ein pinne med ei kløft i som det sat ei felle i og svinga over. Det var helst vatten, har ikkje høyrte om råmett. Det var i store "ruer" eller "svanter".

Bakte op myr for ein brukte så myr "sill".

11. "Ein leiv" er bestrikt, men og det ukjende.

Må være flatbrød.

"Brøskive" må.



12. "Lefse" baka ein samtidiq med flatbrødet. Lefsa måtte ein ha mykje godt i. Den var av rugg og poteter. Potetene var mala på kvorn. "Potellefse" var best. Kunne ikkje gøymast, måtte etast med det same. Ikkje lefse til kvandags.

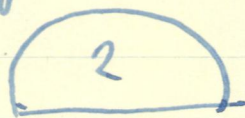
Hadde lefse til mistemat, men bare etter baktinga for ho var t hard. "Potellefse" kunne ein ha litt usyre.

Brukte smør på lefse.

Smørte på med kniven.

"Lefseklinaing" heiter det her.

13. Sa velke heile livane av flatbrød. Lefsene var brutta i 4.



Har ikkje sett av i Rødnes.

14. Måtte gøymast og turke gjørrum etter bygginga til jub.

"Surdien" baka ein i ei rund kake og gøymte den i mjølet til neste gang. Blei ofte opp i vatten for brøken.

Måtte ha frå sine gøymen til den andre. Då det kom kjøpmenn til Orje ca 1890, kunne ein få kjøpt der, men ein gøymte gjør lenge etter den tid



Höinget ikkje at dei kunne laga  
gjær sjölv. Plette bær av ölbrøygget  
til jul. Tekk meg gjær for dei brøygga  
tidlegare på kjörking enn Finnerud.

Olögjær brukte ein bær til  
sunbröd ikkje til kake, for den  
vart for sur av det.

Ikkje nokre slags skittan med  
Gjærlämsing.

15. Ja, sjä om "sunbröd."

Takk sun dei av den diin ein  
vaka bröd av. göngste det i  
mjölet. Det var sun dei.

Gjær <sup>(ganggang)</sup> den inot törka dei  
etter ölbrøyginga. Det var  
det som flaut opp på ölet.  
Kalla det "gang."

"Settekang" kalla ein det som  
gjekk til botnar. Gangen törka  
ein "flötgang" den törka dei.  
"Settekangen" hadde dei på parken.  
Brutte settekangen fyrst. Batt  
nokre fyller over parkene.

Den törka gangen lag ikkje i  
mjölet. Kunne ligge heile året.  
almakka laga ein av gang.

16. Sette om kvelden og "makka"  
kan opp. Godt mjöl tröng  
ikkje så mykje maktis.

Ser det på diin när kan  
jiser opp. Ikkje stikkpröven.  
Brutte til mandags helst kaka  
mindre sundig. Kaka var gjera.  
Best ä ete det eit par dagar

5001



gamalt. Både kaffe og surbrød at  
dei helst eit par dagar gammalt.  
Det var udrygt med fersket brød.

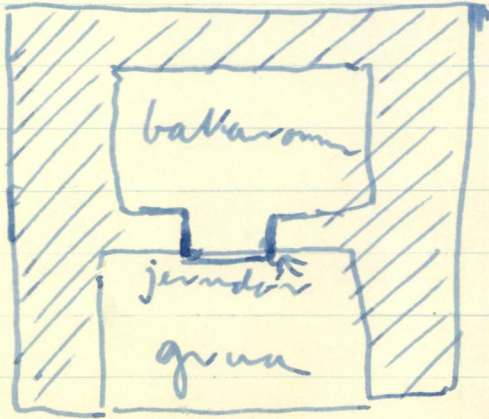
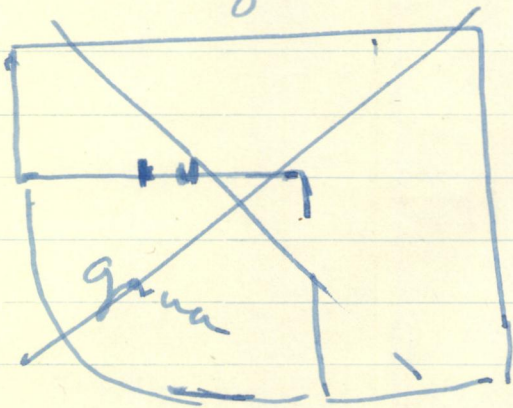
17. Grista brød steiktes veldig  
fort det. Bare ein time.  
Kakene og gristabrøda stod  
omlag likt.

Var same varmen til surbrød  
og kaffe. Hadde bare brøide i  
kjellaren.

18. Nei.

19. Steikte dei "bakkarommene"  
På helst i bryggerhus, men  
for helst i kjøkken.

Bakkarommene varinte etter  
murans tjukkheit. Var helst  
firkanta. Var mura inn i  
murene <sup>inn</sup> ~~av~~ grua.



På stor går lene helst i dringstua



Jakkje bakarommar utanfor huset.

20. Nei ikkje for. Kvan hadde sin eigen omme. Pa Orje leigar dei, betalar ingen ting.

21. Smavid av gran "ballstved" særskildt for ved. Far en soinga for den. Den var lang og opprykka. Eit par jang til kvar bakking. Baka 12 katter i slengen. Gjorne 2 stikning med tunnare katter i andre stikninga.

Elda passeleg lenge, hadde vete pa kor mykje ved dei skulle bruke. Kasta inni litt mjol. Vart mjollet brunt med sin gong, var det for varmt. Da laut sin vete litt.

22. Med gjer "soper" av jureubar pa ei lang stang. "omsopa"

Sja tidlegare. Jakkje mykta kalin.

23. Stikke smakatter pa sterna

24. alle hadde bakaromme.

25. Sja om surbrød spurnå 8.

26-27 Nei. Det var klubb av blod

28. ~~J stabbet den~~ Flabbvidet i bun og bakke i kjellaren. Flabbvidet stod pa serleg bord med lekter opp. stod pa bein.

3801



29. Ikke vanlig med figurstykker

30. Var nokre rivingskaker. Dei  
kom i juletra. Stengelen av  
blekk og andre av tre.  
"Deien skal<sup>no</sup> riv opp, smelt  
og fløytenjelle, best er kjernemelk.

31. Vit ikke riktig

32. Nei

33. "goro" stukt i jern.

Stor "vaffel" også i vaffeljern.  
Det var både "pottivaffel"  
og "vinnvaffel"

Melk og mjøl

Ikke av rugmjøl, bare  
byggmjøl og kveite.

Hadde krydder. brøkte karve  
og anis, "anisbrød"

"karven" helst i "surbrød."

34. Blanda med bark i krigen  
år. "Barkbrød" Vit ikke  
mer om det. Bestefar at  
mykje barkbrød. fødd 1802.  
Vit ikke hva bark det var.  
Måtte ha av det røtt av  
barken. Vit ikke hva brød  
det var. "Rugalmgrøt" at kan også.

39 ikke mose.

41 Ikke beinmjøl.