

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Østfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Aremark

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Samin Molauz

Gard: Torggimsbo

(adresse): Norsk Folkemuseum

G.nr.

Br.nr.

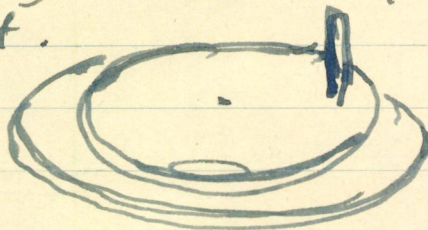
A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Bin hval Torggimsbo, fødd ca 1880, Gardgjente

SVAR

1 Gamle fortalte dei malte på handkvernen.
Malte først mjøl og på den. Men
veit først at dei malte "gryns"
til "klubb" på den. Malte "malt
og ill øl. Hadde kornet pynt
på "kjøtne" og tørka det, sidan
mol dei det.



Hadde ein
kvernbekk lenger opppe på
Åboen og ei ved Bruar, men
det er for deira tid.
Dei "sammala" den, men veit
ikkje om dei "sitta"
Byggmjøl til brød og "skred
kavremjøl" og ruggmjøl. Mest
aldri kveite. "Sammalt mjøl"
var det mest.

Brødmølet var det same av det som
for til ruggen. Det som ikkje
fauk så lang og lett og oppne
med dei til kveite.

"Kaka" var av "rugmjöl"

"surbröd" var og av "rugmjöl"

"vaflar" var både av rug og bygg og ofte av striddet havis.

2. Hadde både "sikka" og "sammola" mjöl til baking. Hadde ikkje sjölv seld til sikkning, men trur dei hadde det.

3. Det skal vere betur å bake når mjölet er blitt litt gammalt. Mjölet måtte vere vandut, ellers "jeste" det ikkje. Satte det i kjøkken. Ikkje nokk sers namn på det som kom rett frå mølla.

4. Nei

5. Vor gård hadde ballaroman Der det bare var manngjett måtte dei vel bake sjölv eller leie nokon til å bake for seg "Ballstokken" var det. Ei nor i "kroken" og gjette kroken rundt og bakte.

6. "Kaka", "surbröd" "Flatbröd" Kaka var daglegdags mat. Flatbröd brukte ein mykje av. "Surbröd" bare ein gang imellom. Ikkje noe sers skilnad på festbröd og daglegbröd. Bakte av sers godt mjöl til gjestene. Sagen dei brödslagen den dag i dag. "Surbröd" er det "gjewaste" nå og. Har av og til ei bygnare Kalle dei kalle "svunne kake" men den brukkan dei mest i Sverige.

7. Hadde kaker av jult kvitemjøl
liggjande i pærte av gjester. Helst
hvis der skulle komme nokre, men
og andre liggjande. Sag på bren
i fette "bollsar" av blekk eller
av tee.

"Sammekaker" "Sjuprisokaker"
"Smeltringar" "Krumkaker"
"Horningskaker".

8. Ikkje stikk brød på glo her.

9. "Tunnbrød" var til fiset brød.
Det var det rugg i. Det vanlige
var av havre.

Sussa hadde poteter i, då var det
mirac. Det var i tunnbrødet.

Det var dårlegare brød til tjenerane
enn til husbondsfolket på storgårdane.

"Tunnbrød" og "flathrød" ikkje
andre namn.

10. Hadde ei "blikse" som var
klofta i enden og deri stod
ei felle. Den deppa ein i vatten
og singa over livet. Det
var bare på tunnbrødet.

Kunne ha tunnbrødet lenge.

Bakta gjerne bare ein gang
om året rett før jul og ikkje
offare.

Sette flathrødet på eit fat.

Tok kvar til seg av det.

Brukke smør på. Saga Mage

"soll" av god melk, helst sur
men og röt. Også soll av fett.

Brukke flathrød mest til middagen

allt mat.

11. "Seiv" er både fôr og etter skillinga. Ikkje brukt om omstaka brød.

12. "Lefse" heita dei. Hadde poteter i den og rugmjøl. Kunne well ha kvitmjøl også.

Nokre brukte "forjerdelig" tunne lefse, andre tjukkare, Ikkje skitnad i narve brød. Det var ikkje ballstokane som laga den. Steika den på hella eller også på ovnen. Laga lefse etter som ein vilde. Batta oppne lefse når det var lite brød igjen. Då spedde ein på med lefse. Det slunga vel at dei hadde lefse til midemat.

Mätte stort noksa fôrt, for her tenka og vart stiv.

Hadde bare smør på, kalla det lefseklining. Lefse er her omlag $\frac{1}{2}$ m i diameter.

13. Segger best heile leivane.

Lefse stives ein opp i "firskovmagen".

Flatbrødet ligg på stabburet.

Hadde eit slag kvakk for ruene med høge lekter på for at ikkje "ruene" skulle velte.

14. Dei jukk "gang" når dei brugga fôr. Tørka den i tunne kaller.

Det var til "sunbrød" laga den tørka gangen i Ujellarum.

Ein toll det gangen som var på toppen av ølet. Hadde det saman med nokke havremjøl, for

3
det var sprødt, og klaga ein dei.
Klappa så til tunne katter som
ein virka under tallet i kjipen.
Når ein så skulde bruke gangen
bløyta ein den opp i vatten og
hadde mjøl på. Så gjekk det.
Deim var kvidd opp på forhånd.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY