

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Austfold

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Degernes

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Svein M. daas

Gard: Langsbakken

(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):

Julie Langsbakken, husmor, født 1864 på Kellund i Degernes
gift her til

SVAR

1 Det var somme som hadde kvernar
i bekkene, men det var mest gått
av bruk då ho var liten. Det var
helst møllerear som tok roter og
mol for andre. Dei gjette med
vatten. Det var vondt om vatten.

"Håndkvernar" var der her for. Men
der var ingen som malte på
håndkvernar som ho hugsar.

Hadde mest havre, rug og
bygges, men kveite var det lite av.
Først varte til Halden og malte
kornet og dels til Julsvud. Det
var det finaste kornet som kveite
og rug kan varte til Halden
med for å få fint mjøl.

2. "Siktarmjøl" brukte dei. Dei
kunne også "sammele"
"Skredde" havre til "grøt"

3. Det er bra at mjølet står i
stund, men det må ikkje bli
skjemt. Det var bra å ta mjølet
opp ein dag i jorveien, så det
ikkje var kaldt.

5. Det var bakkaromn overalt på kvar
gard. Aldri sambakster.

6. "bröd" var det "sunder" i
"kake" var det "jester" i.
"flabbro" var av havre
"trynbro" tok "sistemjålet" = (det
därlegaste) av rugen og kvitten
til det.

"Svenskekake" var rund og flat
og littna "kompe" hadde ofte
hol i midten. Dei var små.
Ungefærlig stike til jul. Jukkje
sees vanlig.

Det er omtrent det same ennå
An 3 det siste er det kome meir
i bruk med "gröps" = sammalt
mjöl i brödet.

7. Hadde småkaker "sandbakkels"
"fattignansbakkels" og var omtrent
som nå. Også kringler. Men
meir "börnkaker" enn nå.
Hadde dei i "boksar" saga dei for
jul.

8. Nei

9. Sja 6. ^{Havrebrödet} ~~Trynbro~~ laga dei "söll"
av. Sag i sur mjölk. Hadde det
også i velling.

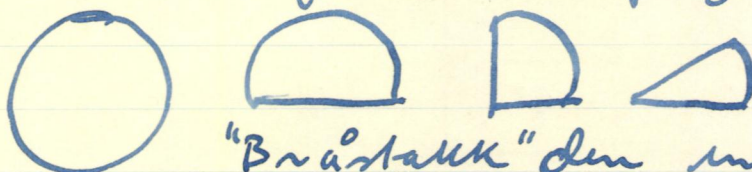
Havrebrödet var mandagsmat
trynbrodet var til litt betve
mat. Saga bare lite av det.

På store gardar kunde det dei
gjorde forskjil på brödet til tenarane
og sitt eige. Tenarane fikk bare
havre. Dei fikk ille mye "söll"

10. For hadde dei ikkje "kukkabrød".

11. Det heiter "brøslav" både for og
etter at det er stika. Småkallen som
vert "utvalla" som dei stikker ut
kallen av kallen dei også "~~utvalla~~"
"lev". Jukkje om brød

12. Bakka "lelse" men ikkje så mykje
Bakstikkona gjorde ferdig ein liten
god dei tilslutt og bakka lelse.
Det var bare til ein "effarvel"
Den var av fint mjøl, kvete og
rug. ["Havreklump" laga mora.
det var ristrosk potete i den]
Brutta lite lelse
Brutta lelsa med "fløyen"



"Brøstakk" den under
"brødslavane" for at ho ikkje skulle
bli kald. Nå, for på garden ^{sona-} kona
har ~~for~~ lært det på Haugseten
husmor skule. Men det er lite brukt.
Smørte smør og ruttet på.
Ita ikkje høyrte om klining.

14. "justru" laga dei av ølet.
(På Bryggjaria stod dei med spann
i lange ruller for jul, fortalte
mora.) Bryggja "maltøl" til
kva iaste jul. Skona av det
som flaut oppå. Tørka det ristrosk
Det som var på botn. Hadde
det på flasker.

15. "Sundei" hadde dei.. Tok dei bote
 frå sine til andre ballstven. Bante
 frå naboen dersom ein hadde misst
 sin. Songa ei kule og la den i noko
 mjøl til neste ballstve. Rørte opp
 i vatten og mjøl. Talte i tillegg kulta.
16. Sag bare når bakkem var "ist" opp
 og låg stor i traut.
 Før hadde dei det helst litt gamalt.
 Men bakte ein gang i rilla, og på
 slutten vart det litt for tungt og hardt.
17. Stei i ovnen ein time "brødet"
 Det er en rugmjøl og tungt
 der for ut vrasstus tid lengre steking
 enn hvete o.a. "gjestkaker" 3 kvantar.
 Sia om gjesting.
18. Nei
19. Bakkarommen er i kjellaren. Andre
 har dei i kjøkken, og det var
 det vanlige før. Nokon er i byggen
 huset. Alle hadde bakkar oven.
 Flatbrødet må ein ha "skostein"
 til så ein kunne ha "helle" til
 stekinga. Stekja ovnen på bakkem.
20. Kva sin oven.
21. Til bakkarommen best gran eller
 jure. Hadde "jarnvidlengde"
 Stekja visved. Det går ut fange
 til 12 brød.
 Mätte ove seg til når han var
 parselen. Held handa inni. Nokon
 kasta inni litt mjøl som "bruna"
 seg om det var parselen og
 svir om den er for varm

Kunne slengt innpå litt salt, men
renta helst.

22. Bruka ein del fjerulhvistar på eit
skaft og sopa med. Best var
"sopemåse" som velt i vatte mynn.
Var nøye med å få ut rusket og ost,
alls kom det i kaka.

Ikke noter under bröda.

23. "Eftervarmen" kunne ein stikke
"sandbakkels" i og andre småkaker.
"mutterbröd" og anna. Kunne tvilla
kavring iden og politingjöl.

24. Har ikke høyrte om heller

25. Grista surdeibrödet.



Hadde eit tre dei kalla
"grista" hadde 3 eller 4 kaker
på den. Stikker den inn i
ommen og har den bli litt brunlig
på eine sida. Tok det ut og
smudde alle og vaska over
med vatten og skar 3 renner
med ein flat trepinne.

Så sette ein
bröa inni att.

Når dei hadde
brunna litt andre



sida. Så ein dei ut att og
la dei på "bakefjöl" Harka sidene
med vatten att og stukk med
gaffel eller pinne.

x må gjir 3 vnder hvis ein har
12 bröd som skal stikast. Star

4 og eser på bakkjola. Så gjer ein
vinn omnen.

(Når ein gristar må ein vera
varmen til sides så varmen står
på 2 sider over bröda)

Så fyrst varkar ein alle bröda
og prickar dei med ein pinne og
set inn alle i hop.

26. Jukkje kott brod

28. Brödet har ein i Kjellarsen
sund har det i "nuen" andre
kider.

29. Jukkje figurkaker.

31. "Harvdompe" bakka mora.

33. Jukkje grovkaker. "Vaffler" har dei
hatt. Var av bagegg eller karve.
Har ^{no} gode vafflar av kvitmjöl
og ruller og egg til gjestebud.
Hadde karve og anis i surbrödfot.

J kringen fortalte bestefar at
han var liten gutt då og då at
dei bakk brod. Det var tunke
bakk då.

39 Jukkje müs

41. Jukkje beinmjöl.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY