

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Austfold

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Skjberg

Emne: Baking

Bygdelag: Snygdal

Oppskr. av: Svein Moldaun

Gard: Jovstad

(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):

Oline Bø. fødd 1873 ~~gitt~~ gårdmannstone

## SVAR

1. Bar e almindelig møllen da ho var liten. I Treten var ein liten fers, og der var ei mølle. Ved Serpsborg, på Høglund reiste dei når dei skulle male fint mjøl. Kvalitet mjøl av havre mol dei på Treten. Ikkje sett handkvernar. Har høyrst om det. Det kundes dei mol malt til ølbrygging. Havre, bygg og rug og kvete. Hadde sammalt, men det var vint og kvitt. Dei hadde aldri så mykje brød før som under krigen.
2. Sitte ikkje mjølet sjøl for ein bakke. Tok mjølet som det var.
3. Mjølet måtte stå i stund etter at det var male. Serleg slutt var det med mjøl av råbaga korn. Sette mjølet inn i ei varm stue for bakkinga - Det gjir dei enda.
4. Ikkje meleg ord for grov.
5. Ikkje sambakker



6. "Fraktbrø" er hvarr. litt "vetekake" til helligden, "Brød" er ~~av~~ av surdeig med rug og bygg saman. Det brukte mæra stott for å drygge det eine med det andre. Ikkje vord stott av vanleg gjer. Det var bare "vetekake" det. Til jul bakte dei "vinterkake" og det var av oigjer. Mæra byggja ikkje sjøl ho. Der var oibryggeri på sande i Sarpstrog. "Tyrntrø" var av rug og ofte salt i melk.

Har dei same brøslaga mæra. "Svenskekake" brukte dei ikkje her, men har høyrte om det.

7. Vetekake til gjester men den heldt seg ikkje. Hadde småkaker. Dei var av smilt, egg og kvitmjøl. "Fattigmann", "Hjortekake" og "Goro". Fattigmann måtte koke i smilt. Hjortekake likeins.

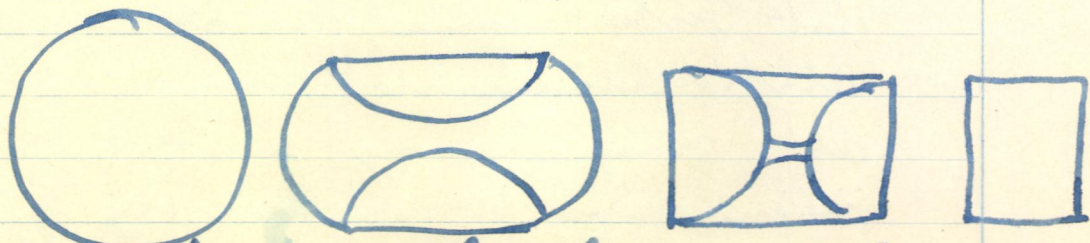
Den smilt som du vert igjen står da i eit fat til neste dag. Da laga ein goroen av smilt, 1 kopp fløte og legg og alt det saman med kvitmjøl til ein fast dei. Den gode smilt bankes ein da i diem. Gjer det med eit kjerve. Så trilles ein ut flate leivar og skjæres ut firkanta stykker som ein legg mellom jern.

~~Et~~ "Sandkake" hadde dei opp. Dette var dei vanlege kakerne.



- Hadde mest aldri ~~laga~~ til jul for.
8. Slikje kringt om glockake.
  9. Hadde almindelen karreflatbrød til kvardags og bare litt slag av det "Tynnbrødet" var det litt rug og kvit i. Det var min nas med det. Det åt ein til middag og gjestbrud. "Tynnbrødsoll" var det beste dei minste. Helst søt melk, men og ruse.
  10. Aldri knukkbrød for.
  11. "Lese" er både det strikke og det ustrikte brødet. Ingen seier at dødsstina er lev.
  12. Laga "lefsa" saen det var gjellan. Bare litt slag. Baka lefsa av "tynnbrødsdeira" Hadde gjerne i litt fjøte og hadde dei rødt hadde dei gjerne litt sukker i, men det er nyare.
- Bare til serleg høve, det var iltlige kvardagskost. Slikje bruke til mistant. Hadde smør og gjerne litt sukker eller ost på lefsa. Smurte på med ein kniv. "Lefseklining"
- Tynnbrødet blir godt stikk på bae sider medan lefsa vert berre stikk svart og på sine sida. Når lefsa skal smørjast må ein dykke med vatten fyrst

Nå  
med  
på  
Hordfod



Slik brukar dei lefsa. Så stjer



4  
du skilte stykket på den. Han gjorde  
smør og ost på jør du brukte.  
Men tror at ho har hørt dette av  
si på Nordfjord som hadde hørt. Men  
jør hadde du ikke så mykje godt  
i.

Flathod brukte sin alder  
Prussa ikke flathodet i hop.

14 Før, fortalte mora, at du brukte  
ølger. Hadde det på flasker året  
rundt. Rista på den jør brukte. Han  
gjør alltid fult kjøpt gjær. Besten  
knygga öl og da fikk du gjær  
"jær". Brukte det til kake av  
kneite og det var bare til helge-  
dagene.

15. "Sundri" er det vanlige. Når  
du helst litt gjær i alt  
sundri. Da rent brødt best.  
Tar litt av den færrige drigen og  
let den ligge i rugmjøl. Er  
som si lita kule. Sjøste den opp  
om kvelden i lunna vann eller  
mjøl. Sidan rörde du den ut  
med rugmjøl i sine ender av  
"men" i sin liten dei. Den steg  
den mile vatta og gjærte.  
Så tok sin inn 10 liter vann  
eller melk, ha sin melk i det  
det beste, men det er det ikke  
alltid du har litt lunna. Slår  
det saman med mjølet oppi  
men. Så står det og gjær  
over i 2 timer.



Når deien tar til å "ese" godt, legger du i bakkrommen. Etter så deien opp med litt meir mjølk så står det til ein skal til å bake. Når ovnen er varm "står ein opp deien" på "bake-  
 16 brettet". Ser det på deien når den er fuddiggjena. Det har hendt at somme har hatt ei brennende pyntikk med deien for å sjå om den er fudig, men har ikkje prøvt det sjølv.

Helst spise det ferskt, men fyrst må ein ste opp det gamle dei har att. Ferskt brød er gjort for alle det. For venta dei med å ste det ferskt, for det var druzgane då.

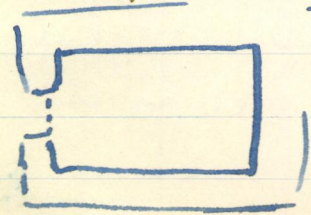
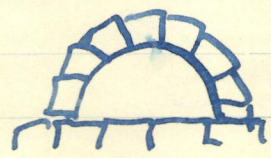
17. Brukar 1 time til å steike brød på. Kake kan ein steike på litt kortare tid. Steikane varme for brød enn for kake. Tok ikkje brøda ut under stikinga. Blir legga brøda ut på brøf ein burt eller kva ein har.

18. Nei

19. Bakkrommen står oftast i "byggjuhuset". alle har bakkrommen der dei ikkje har elektrisk komfyr. For var den helst i kjøkken. Nokne har den også i kjellarene.

Bakkrommane er av murstein og kvelva

Står inni "muren" = grua.





Jukkje bakkaromn detanga puset.

20. Jukkje sambakkings.

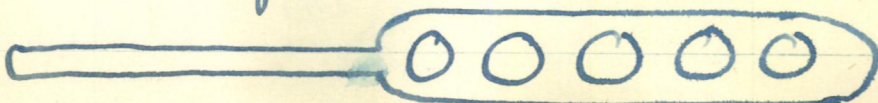
21. Brukkan lang ved. Fannuvod som er ei alen lang og delt opp i tynnare stykke. Brukkan eit par "fanger" eller 1 1/2 "fange" Stikker 20 brød med det. Har alle inni på ein gong. Kjedde passleg varme ved å holde handa inni. Ventar litt om den er for varm. ~~Føyer~~ varleg samngde ved. Er så vandt til omnen at dei kjemmer varmen utan å bruke nøjet.

22. Brukkan "bakkemose" til å rindre omnen med. Har eit langt skaft, og det er delt i enden, og i klyfta set ein mässe. Set på ein liten ring utvaskes som ein held mosen fast i klyfta med. Dryppar mässe i vatten. Kallar det heile "ei sope" "sopa". Summe brukkan også furrskrutar til "sope." Nøye på å sope godt ellers vent det astu på brødet. Jukkje nokke under.

23. Nyttar nammen uter på til å stikke småkaker. "fløttkaker" blir serleg gode.

24. Jukkje høngst om steking mellom 2 heller eller i grynke.

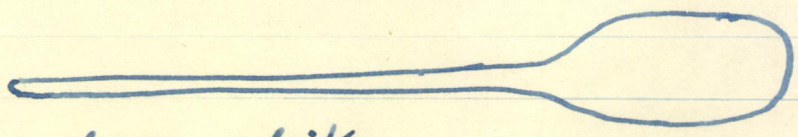
25. "Gristar" alt brød her. Har ei "grisle" til 5 brød





Etter at brønnen er "vakt<sup>ut</sup>" ligg  
 du på bordet. ~~og~~ Så graver  
 ein gloen til begge sider og  
 legg så 8-9 små "qvistved"  
 på kvar side og så brunn dei.  
 Vartur litt over brønnen og sett  
 qvisten inni i lita stund så  
 det vert nokre "pløiser". Bær  
 ei lita stund, så tar ein dei  
 ut. Så smur ein brønnen, vartur  
 dei med handa med vatn på  
 ei ause, og gjev 3 "skoringar"  
 i brødet. Det skal "ese ut" i  
 skjeringane. Skjær med ein  
 pinne eller ein kniv. Hvis ikkje  
 sprikker brødet. Så set ein inni  
 att. Står så ei lita stund  
 til. Så byttar ein til alle  
 brøda har fått sin omgang.  
 Så ligg brønnen og "eser"  
 mens ein sovar omnen. Det  
 tek ei stund. Hvis omnen er  
 for varm har ein døira stas  
 open i stund. Prøver med  
 handa. Kan ho telle til 20 er  
 omnen passe. Vartur ~~ikkje~~ <sup>sa' over (med vasselk</sup>  
 set så brøda inn i omnen og dei  
 står dei ein time. Så tek ein  
 dei ut med eit "brødtre"

for å få fin skorpe.



omlag slik.  
~~Har ein~~ legg brønnen i Kjellern  
 i i kirke.



- 8
26. 3 Ukje kolla brød
27. Nei
28. 3 Kiste i Kjellaren
28. Så ho var liten, vatta dei "mellem" og hengte dei på juletraet. Det var simpel dei.
29. Lite "kømyr"
33. "Vafle" og "Goro"  
Hadde Kardemomme og Kanel. Det hadde også bestemor. Karne brukte dei mykje i brødet.
34. Har høyst om vankemjøl. Både mor og far hennar fortalte at det hadde vore brukt i krigsen.
39. Hellen i Ukje mel av mjøse eller bein.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING  
adr. NORSK FOLKEMUSEUM  
BYGDØY