

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: *austfold*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Onsøy*

Emne: 4 Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: *Svein Molau*Gard: *Kolberg*(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):

Fra *Alsen, Kolberg, husmor på gard. fødd ca 1868*

SVAR

Ikkje bettekkerman her i det seinare.
 Ved ein bettekk som gjekk til
 fund var det ei stikk og ved Tjonne
 også. Det var einemansseige.
 Det var ei med Ellingegård.
 Håndkvern var ikkje i bruk anna
 enn til malt. Sto ei hos ^{Hans} ~~de~~ Torp.
 nokre år på Torp.

Vit ikkje om dei hadde rittar.
 På Skull i Glommen var korn
 og malte og der var vasshjøl.
 Der hadde dei så måtelig fint
 mjøl. Malte på Sollitverna
 også. ~~de~~

3. Tine hadde dei mølle på Stubbekk,
 det høyrte til Halleby gods. Der
 var det pørnseni og dit varste
 dei for å få vasse prøt.

2. Brukte rittar mjøl i kornar tid.
 Det var rittar på mølla.

3. Det var det same om det var
 mjøle eller gøalt. Det kunde dei
 sette mjølet inn i ei varme stue
 for dei bakke.

5. Julkjøpe sambakster.

6. "Brød", "vetekake", "vinterkake"
"flabbek" Det er det same fjere
nå som før, men kvitten er komen
meir i bruk nå. Regeln er er
fortyngt av kvitten.

7. Hadde tid jul "fattigmannsbakkels",
og "jodekaken", "krumkaken" og
"Sandbakkels"

Bakka "vetekake" tid framande,
alles helst "surbrød"

8. Julkjøpe glokake.

9. Flabbek, sjø flabbekdrista.

10. Julkjøpe krumkakebrød.

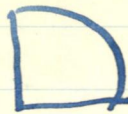
11. Seiv er både steikt og ursteikt

12. "Lefse" laga dei før, men det
var sjelden. Det var fløte og
godt mjøl i den.

Hadde smør og fløte på.

Julkjøpe brukta ordet "lefsesekkinnig"

13.



Brutta lefse stikk.

Flabbekdet brutta dei ikkkje

14. kjøpte gjør. Brutta "jost" til
krumkake. Mannen var på bygge-
reit og henta "jost" til vinterkake
dei kan vaske til.

Mannen fortel dei mol bygget
på handkvenn og sette i "stop"

3. Nå på vatten så det rent fullt.
Kan ikkkje høyre anna enn at dei
kjøpte "jost" på byggereit.

Dei gjera kvittkake med "gjest"
 Under krigen nå laga dei
 gjør på den måten at dei tok
 eit par ruvar med humle. Koka
 den litt. Hadde litt gjør til å ta
 til med. Sila frå humla og venta
 til det var lunna. Hadde så gjørum
 oppi og litt mjøl så det vart
 tjukt vellings. Hadde det på eit
 "norgesglas" på basking til basking.
 Det var som annan gjør.

Sme dykka humle på "reastovne"

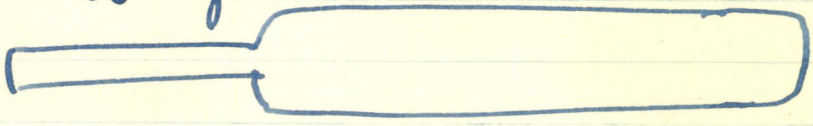
15. Bruka "surdei" til brød.
 Ikar den på gong til gong. Tar litt
 av deigen. Sær av andre dersom
 dei ikkje har. Sagar i ruand kule
 og legg den i eit kvittkake og legg
 tokk over. Nå kan dei litt salt
 på for at den skal halde seg betre.

16. Säg på "jisen" når den hadde
 "est" nok.

Best når det er ferskt men kan
 det i 8 dagar. Ein kull som hadde
 1 gander for ^{til romm} farin kom hit så
 at dei hadde ikkje råd til å
 ste brødet ferskt, for då var det
 neddygt.

17. Sitt yngre steking med surdei.
 1 time då. 3/4 med gjest.
 Helst sterkare varme med
 surdei. Vata ikkje under stekinga.
 Ei husmannskone, gjørum (på
 Ostudalen) tok brødet ut og
 vaska det under stekinga.

- 18. Ikke syva flatt brød.
- 19. Bakaromnen plan stå i bryggerhuset. Før hadde alle bakaromn. Den var trehva over. Var av eldfast murstein.
Ikke omnar utanga huset
- 20. Ikke sandbakstør.
- 21. Brukar kløyvd jamnved her. Gjør ved klist. Eit par fanger til omnen. Legg eit papir på botn og se om det brenner. Virste vel var varmt - det var ette var mykje ved ein hadde i. Har klyvet og sett dei prøver med mjøl. Er det for varmt, sopa dei over med "sopa" med litt vatten på. Det er eit skuff med "sopemåse" på. Det er eit kløft i endra. Legg ansvantvart lag med vata opp så det vert litt på bae sider. Sopemåsen er lang.
- 22. Gjorde omnen rein med "sopa". Ikke kaln i omnen.
- 23. Strika småkaker på iltvarmen.
- 24. Hadde bakaromn.
- 25. Gristar smbrødet her. Har "i grist"



med 4 brød på. Set dei inn. Smur dei så og vater. Så inn att. Legg dei på bordet. Det brunn på bae sider under gristinga.

Når alle brøda er gjerda, så "Omören"
ein dei med "vaimjell". Så
"Mjoren" ein dei med ein kniv og
set dei inn. Står så ein time.

Står på baret til dei vert kalde
28 og så har ein dei i ein pøse i
Kjellarm.

26. 300gje Kotta brød

29. 300gje figurkake.

33. "Vaffel" i jern. 4kanta.

la det inn i ovnen på
skovstuen. "grov" hadde dei og.
Kanne, (anis i pylsa)

34. 30814 brukt dei bakkete ~~de~~ i brødet.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY