

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Aust Agder.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Flosta

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: Bertin Stiansen,

Gard:

(adresse): Skauerø og Staubø.

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):

## SVAR

1. Brødkornet som ble brukt her i årene omkring 1800 ble malt i bekkekverner. Nesten hver gård hadde si kvern. Men det må bare ha vært i flømtida at disse kverner har kunnet brukes-, vannmengden som ga dem drivkraft har bare vært korten perioder, høst og vår. I bekken mellom Kolhagskjenna og Blekestrand var 3 slike kverner. Den har vann bare i flømtida, men til gjengjeld har den bra fall. Lite praktisk måtte det være at det nedre kvernhus eides av de øvre gårder og gårdene nede ved fjorden eide og brukte den øverste kvern.

Storparten av året har da bekkekvernene vært unytta, og det er rimelig at håndkverner har vært alminnelig brukt i mellomtida. I en liste over innbo på bruket her, fra 1733 er b.a. oppført en "Inde-Quern". Slike kverner finnes ennå på flere av gårdene her, og har vært brukt under de to siste kriger når vedkommende har hatt en liten slomp korn og tju-male. Både håndkvernene og bekkekvernene leverte bare usikta mel - mer eller mindre finmalt. Det alminnelige var å la det gå gjennom kverna en gang. Det ble da "gråp". Skulle det finmales gikk det gjennom kverna to ganger. Finheten kunne også reguleres litt ved å løfte eller veie ned på steinen. Telløf Gundersens (f. 1765 - d. da. 1830) kvern (den nedre ved Blekstrandbekken) kunne også skrelle korn til gryn.

Jeg forstår det slik at det var rug som var den alminnelige kornsort til brød, og den blev hentet hit fra Danmark i småskuter helt fram til min oldefars ungdomstid - omkr. 1830. (En kornsort som kaltes Boghvete kom samme veien). Det måtte vel være den vanlige hvete (kveite).

2. Om sikting av mjøl kan jeg bare si at det må ha vært alminnelig å sikte litt til visse anledninger. Håndsiakt og siakt er blant de gjenstander som en nesten til stadighet finner i fortegnelser over løsøre og innbo i tiden 1750-1850. - Jeg har sett min bestemor omkring 1900, sikte mel i håndsiakt. Om det var til baking, vet jeg ikke. Sildet hennes hadde rund ramme av tynt bøyd tre - ca. 10 cm høyt, med stålduk.

3. Nymala mjøl er ikke godt å bake. Det er vanlig at en setter alt mel i en varm stue før en baker.

4. Det fellesnavnet på korn og melvarer som bruktes og brukes her er "mat". I min barndom var det alminnelig at alle om høsten kjøpte og dro til hus så de kunne livberge seg vinteren over. Dårlig samferdselsmidler

7

gjorde det nødvendig. Man spurte da kjøpmannen i byen, eller landhandelen om prisen på "~~maten~~" "maten". Man mente da mellet, (i eldre tid kornet).

5. Slekta mi kom til bruket her i 1703.- Enn ser man ruiner etter bakerovnen som blev brukt i den tida. Den stod oml. 30 m. fra innhuset, i særskilt bygning eller under åpen himmel. Det var den første bakerovn her i nabolaget, og folkene fra bruket på Skauen og de 4 a 5 bruk på Borås bakte brød der. - Om grunneieren eide ovnen, eller om den var felleseie for alle disse bruk, er uvisst. Likedan om hvordan de ordnet seg med tærn når de stekte.- Det er fortalt at deigen blev satt heime i husene og båret fram til ovnen.

I tida omlag 1900 fantes bakerovnen på minst 95% av brukene her i bygdene. Noen av de eldste bruk hadde og har bakerovnen i et spesielt lite uthus.- Det blev kalt bryggerhus.- I andre gamle hus stod bakerovnen i innhuset. Av husene her i Flosta er vel omlag halvparten ~~xxxhusene~~ bygd siden 1870.- Fra nevnte tidspunkt til årene oml. 1915, blev nybyggde hus alltid forsynt med bakerovn, som blev plassert enten i første etasje, i forbindelse med kjøkken, - eller i kjelleretasjen. Rummet i kjelleren hvor bakerovnen er, kaldes også bryggerhus (eller bryggers). (er den plassert i særlig hus kaldes det også utbryggerhus eller utbryggers). Alle slike husholdnings-bakerovner som jeg har sett, har alltid vært i forbindelse med skorstein. -- I hus som er bygd siden omlag 1915 er bakerovn sjelden, og fra samme nevnte tid er man begyndt å rive ut bakerovnene. Mer enn halvdelen av husene er nå uten slike.

Bernt Gjeruldsen, Gjerdalen, som var født 1798, uttalte i sine eldre dager slik: "Nå blir kvinnfolka udugelige snart vil de vel ha brødet bakt."- Fra sine ~~klare~~ yngre dager var han vant med at folk rodde til byen eller til landhandleren etter kornet, og videre til kvenna for å gjøre det om til mel, før bakinga kunne begynne.

Han fikk rett i det han sa.- Idag er det bare ganske få som baker heime i husene. Det er bakeren i byen som steller med den ting.--

I bestemors ungdom og i tiden før bakes brødet oftest med surdeig - og uten gjær, og det var grovbrødet som utgjorde det egentlige dagligbrød. Fint brød var sjelden, og vel nærmest brukt i høytidene. Til større høytider bakes søsterkake og hvetestomp. Disse to sorter var nær beslektet m h t innhold: Fint hvetemel, melk, smør, sukker, gjær, - men søsterkake har rosiner og blir stekt i form. Hvetestompen har ikke rosiner og blir stekt på plate. - I siste mannsalder har man begynt med julekake som likner de to nevnte. Den har mange rosiner og sukut og steikes på plate. - Kringle, kjinnestav, goro, vaffer, munker og krumkaker er av gammel dato. De to første - kringle og kjinnestav - blev bakt av alminnelig hvetebroddeig og stekt i ovn. - - For omlag 100 år siden hørte mange småskuter hjemme her i Flosta. Det var mest brigger, og eierne var både skipper og reder. Hjemme hos disse bakte husmora ( med eller uten tjenerskap), det brød som briggens mannskap brukte ombord. Dette skipsbrød, kavring, blev av alminnelig grov rugbrøddeig bakt til

2.

små brød, som senere blev kløvd horisontalt i to deler og tørket i ovnen. Oppbevart tørt var det holdbart i lang tid, helt til briggen kom tilbake etter endt reis.

Slik kavring måtte bløytes i vand eller kaffi og kunne smake godt. Men det hendte ofte at den var "stålsteekt". Dette måtte være en feil ved melet, eller kanskje ved baksten eller tørken. De stålsteekte, skarpe delene lot seg ikke fordøye, og rent ille var det og få restene ut av endtarmen, hvor de reiv og skar noe rent forferdelig. Jeg husker godt gamle sjøfolk fortelle om "Madam Olsens rauskrapere" - et navn de fikk av den grunn.

6. Som nevnt er hjemmebakt brød sjeldent her nå. Vanligst blir det kjøpt hos landhandleren som igjen får det fra byen.

Til hverdags brukes grovbrød og fint brød og tildels franskbrød (som man i Bergen kaller Witterberger). Til høytid er de før omskrevne søsterkake og hvetestomp mest alminnelig.

I min barndom og ungdom (jeg er 55 år) var her å få kjøpt en sort grov-grovt brød, som man kalte "jute-stomp" eller "ankerstokk". Fiskerne som var innom Danmark fikk også kjøpt det med sig heim derfra.

Jeg har ikke sett det på mange år nå.

7. Det var alminnelig skikk før i tida at god mat, især kake, blev laget og oppbevart med tanke på mulig gjestebesøk. Det fortelles om gamle madam N.N. her i bygda. Hun hadde kake liggende men der kom ingen gjester, og hun syntest den var for god til eget bruk, så den blev for gammel, - muggen og utskjemt. Hun slengte den til tjenestejentene, idet hun sa: "Ta dere den. Det som en sparer for sin egen monn, går både i katt og honn."

Ennu henger noe av denne skikken igjen hos folk.

- Jeg har aldri hørt noe sannavn på slikt.

8. Det kunde hende når der ikke fandtes brød i huset den dagen bakingen skulde foregå, og at det var om å gjøre, - i en fart, - å skaffe tilveie nokk brød til et måltid at man tok av brøddeigen i baktrauet og lagte noen kaker, om 1 cm. tykke. Glørne blev gravd tilside og disse kaker satt inn på borja. - De var da steekt på noen minutter, og kjølte kvikt av, så måltidet kunde skje straks etter. - Slike kandtes "glokake".

9.10.11.12.13.og 18.

Flatbrød er ikke almindelig i bygda her, - og har vist nokk aldrig vert det.

Innfødte flostringer kan ikke bake det. Lidt flatbrød har blit, og blir framleis bakt, av kvinner som er tilflytta fra andre bygder, t.d. Farsunds omland, Kvinesdal og Sannessjøen.

14.

Før kaffi blev almindelig drikk, brukte folk øl, som vanligvis blev brygget heime. - Man hadde da anledning til å bruke ølgjæra til baking. Derfor passet man gjerne på å brygge og bake samtidig. - Ølgjæra kunde ikke oppbevares i noe lengre tid.

III

15. I den tid heinebaking var almindelig, var det mest brukt surdeig til baking av brød. Dette var hverdagsbrødet.- Det kaldtes gjerne "surbrød", i motsetning til "gjærbrød" som var skjeldnere.

3 a 4 naboer hadde surdeig i fellesskap.

Når deigen i trauget var "gåt", blev den "slått opp" til "emner". En deigklatt så stor som en knyttneve blev da lagt i surdeigpotta. - Det hendte at man først knadde surdeigen i mel.

Denne surdeigpotta var en alm. brun steinkrukke med to ører, og kunde vel rumme oml. 1 eller 1 1/2 liter. Etter et døgn eller to, var surdeigen grodd så potta var full, eller nesten full. Den oppbevartes i skapet til neste baking, som rimeligvis foregikk hos naboen som da lånte surdeigen og av sin deig la ny surdeig i potta, plaserte den i sitt skap til neste nabo hentet den. o.s.v. -

Når man skulde "sette deig" tømte man melet i trauget og laga ei grop mitt i. I denne gropa blev surdeigen gravd ut av potta. Hvis skorpa, - det øverste av surdeigen, - var for hard, blev den kassert, eller den måtte ha en ekstra oppløsning i lunka vand for å kunne brukes. Så heldtes den nødvendige mengde lunket vand i gropa og surdeigen blev knadd ut, og fordelt i hele deigen.

Mitt i deigen blev atter sat "grop".- Når denne gropa var grodd igjen, - da var deigen "gåt".

Smak og behag er forskjellig, - slik var det også før, og man kunde regulere på brødets surhet. - Ville man ha det ekstra surt, kunde man bruke større mengde surdeig, - eller man kunde la deigen "gå" lengere.

Almindeligst gikk deigen i 2 a 3 timer. - Det kunde gå an å sette om kvellen og la den gå til morgenen, men da måtte den settes i kaldt vand.

Man holdt seg heldst etter den regel å være en bakning i forhanna, og fersk brød unngikk man heldst. Det gammel-dagse surbrødet holdt seg forresten godt, men det var ikke skjelden at man spiste muggent brød, - fortrindsvis da barn og tjenestefolk. - Muggent brød gav god sangstemme.!!

21. Til å "fyre opp" bakeromnen med, bruktes alm. 2fots ved.

Det kunde være skogsved av gran og furu, eller spileved fra sagbruk. Var den for tykk blev den ekstra kløyvd. - Og den måtte være tørr. Det gjalt å få frisk fyr og gode glør.

Det var forskjell på omner som var økonomiske med veden.

Noen, -serlig gamle, - kunde ha store gråstein i borj og sider. I disse store stein gikk mye av varmen til spille.

En god omn måtte ikke være for høy. Den måtte være bygd av alm. ildfast stein, og steina i bunden, -borja, -ligge i et lag av sand. - Det var også av stor betydning at undergrunden var tørr.

Ordet "Eldsmeld" bruktes før som benevnelse på en passe vedmengde til å legge på skorstein eller i kakkeln. Om vedmen det har vert brukt i forbindelse med bakeromn, kan jeg ikke si, - men det er tenkelig.

Hver kjerring kjendte sin omn. Hun viste hvor mye ved den måtte ha, og kunde desuten se på steina innvendig når fargen var som den skulde være.

25. Sur-brød blev, som regel, "grisla". Det blev gjort mens glør og mindre branner ennå lå i omnen, men disse blev skjøvet over til omnens sider.

Brødemnene som nå lå på bordet, blev smørt med melk eller vand og plasert på "grisla" eller "grislespæden", - 6 - 7 stykker av gangen, og ført inn i omnen slik at grislespædens nedre ende hvilte på borja ved omnens indre vegg, mens håndtaket blev løftet høyest mulig, - opp til omnsdøras overkant. Det var bare noen øyeblikk denne prosess kunde foregå, på grunn av heten som vilde tende grislespæden. - Etter mindre end et minutt blev den tatt ut, og emnene vendt med bunden opp, - og så inn for annen gang. Grislingen virket på emnene slik at de fikk en tynn skorpe og små blemmer eller brannår. (Grisla brød fikk en egen, god smak.)

22. Når grislinga var unnagjort blev omnen gjort rein.

Raka og feid. Først blev glørne rakt ut i skorsteinen med "Gloraka". - "Sopa" tok så småglørne og oska. Sopa måtte heldst påsettes nytt furubar til hver baking, ellers resikerte man at barstikker blev liggende igjen på borja, - disse blev da hengende fast under brødet. - Så mye skjærte det forresten ikke, - forkullet som de var.

Omnens skulde heldst være aldeles rein når innsetningen foregikk. Det blev gjort med "brødspæden", - to eller et av gangen.

Man måtte ha for hånden en bøtte med vand og en fille. Der dannet seg lett glør på grislespæden, - disse blev slokt ved hjelp av våt fille. Var grislespæden mye brukt, bar den tydelige merker etter varmen. - Sope-baret blev gjerne dyppa i vandbøtta før man tok til å feie.

Glohaugen som lå i skorsteinskroken blev enten dynka med vand, eller, - om det var tid til å koke kaffi, - blev kaffikjelen satt i. Gode, pene ~~glør~~ kull etter glørne, blev tatt vare på. De kunde glødes opp igjen og brukes i "glojernet" - strykejernet.

Når brødet var satt inn i omnen, blev omnsdøra lukket. -

Bestemor, f. 1839, sa alltid: "I Jessu navn", idet hun la klinka i.

Var det baking til storhelg, blev det ~~haxxax~~ gjerne bakt to bakninger. - Bakning no. 2 gjalt helst søsterkake og hvetestomp. Det behøvtes da bare en liten oppfyring, for omnen var jo noe varm fra før, og slik bakverk trengte ikke så stor hete som alm. brød. - Det gikk forresten an å sette disse kakesorter inn sammen med brødet, men da blev kaken plasert framst i omnen, og måtte tas ut før man tok brødet.

Brødet blev avkjølet før det blev lagt i "brødbomma" eller "Brødbyra", som gjerne var plasert i matkjelleren.

34) "Endnu går sagn om den trengselskikk  
som folket da stedtes i".

At det var smått stell med mat, - da især korn, - i årene 1809-15, - det vet man. - Ellers, - tror jeg, - var kystdistriktet her noenlunde heldig stillt. - Det var jo ikke lang veien over Skagerakk, til det kornrike broderland.

Jeg tror ikke at borkebrød eller andet surrogat var brukt her, - jeg har aldrig hørt tale om det. -

20) I en omn av alm. størrelse kunde steikes 20 a 25 brød.  
Et heimebakt brød var gjennomgående større end et alm.  
bakerbrød er nå for tida, - og veide vel oml. 1.2 kg.  
Den runde fasong var mest brukt.

For at ikke brødet skulde få u-fasong,- det kunde sette  
tuter under steiken,- blev emnet skåret eller pikketx før  
det blev satt i omnen.. - Man skar med en bordkniv, 3 skur,  
eller stakk med en gaffel eller spiss pinne, 3 - 4 huller,  
- akkuret som bakerne ennå bruker.-

For 40 - 50 år siden kunde man ikke kjøpe brød hos land-  
handleren. Hvis noen dengang blev oprød for brød, lånte  
man hos naboen, og bringte det tilbake etter neste baking.

21) Ettetervarmen i omnen blev nyttiggjort på forskjellige  
måter:

Man "døyet sengklær". Dynner og puter som inneholdt dun  
og fjær, blev lette og behagelige etter en slik prosess.

Man lempet inn en passe slomp ved til neste baking.  
- Eller tøttet trematerial til snekkerbruk.- Snekker-  
håndverket var mer alm. i bygdene før.

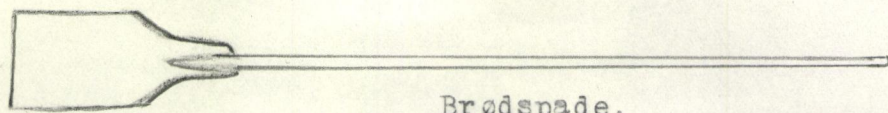
En arbeidskamerat fra V.Agder innland, fortalte meg for  
noen år siden: - Sauskinnsfeller var alm. som sengklær  
før. Disse blev ofte befenget med lopper,- og derfor heita  
i badstua.- Hadde man ikke badstue brukte man ettervarmen  
i bakeromnen. Men for ikke å brende fellen, måtte ikke  
varmen være for sterk.- og loppa krøp bare lengere inn i  
fellen hvor varmen var mer moderat. - Det var just varme  
den likte, og fellen blev rene formeringsanstalten. En  
natt eller to, holdt loppa seg inne i fellen,- så tilsyne-  
latende så det først ut som prosessen hjalp,- men ho  
kom så igjen 3die natta, tallrikere og blodtørstigere en  
noen gang. - -

Slik har kanskje vert brukt i bygdene her også.- men jeg har  
aldrig hørt tale om det.

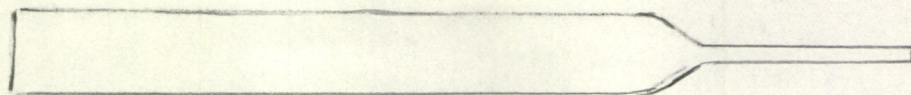
Vedlegger skisser:  
Bakeromn.  
Omnsværktøy.

Skauen, Staubø, 12/2.  
1948.

*Bertin Stiansen*  
Bertin Stiansen.



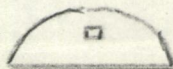
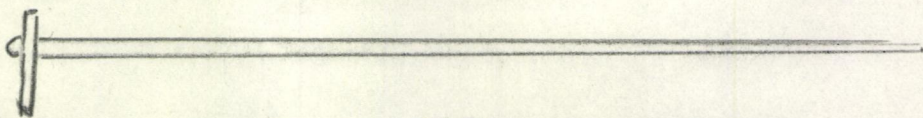
Brødspade.



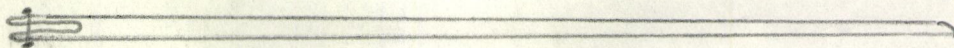
Grisle.



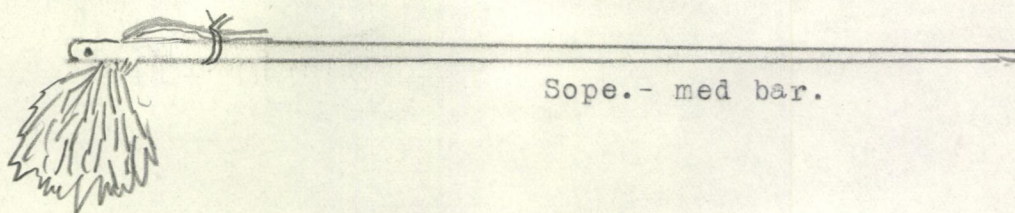
Grisle. (mye brukt),



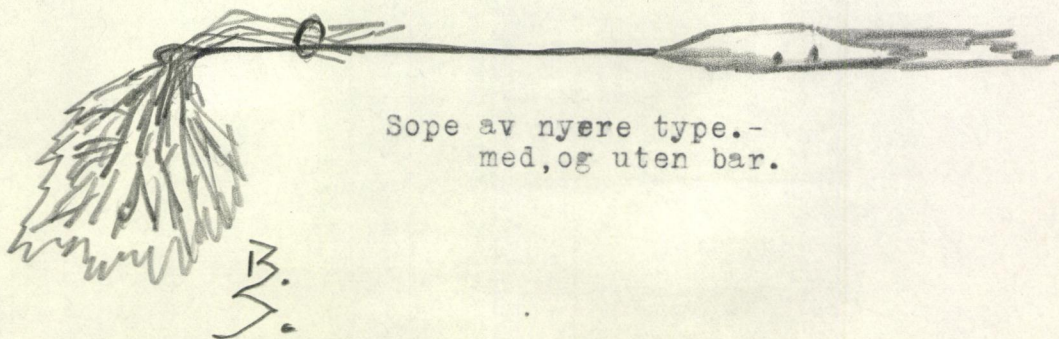
Glorake.



Sope, -uten bar.



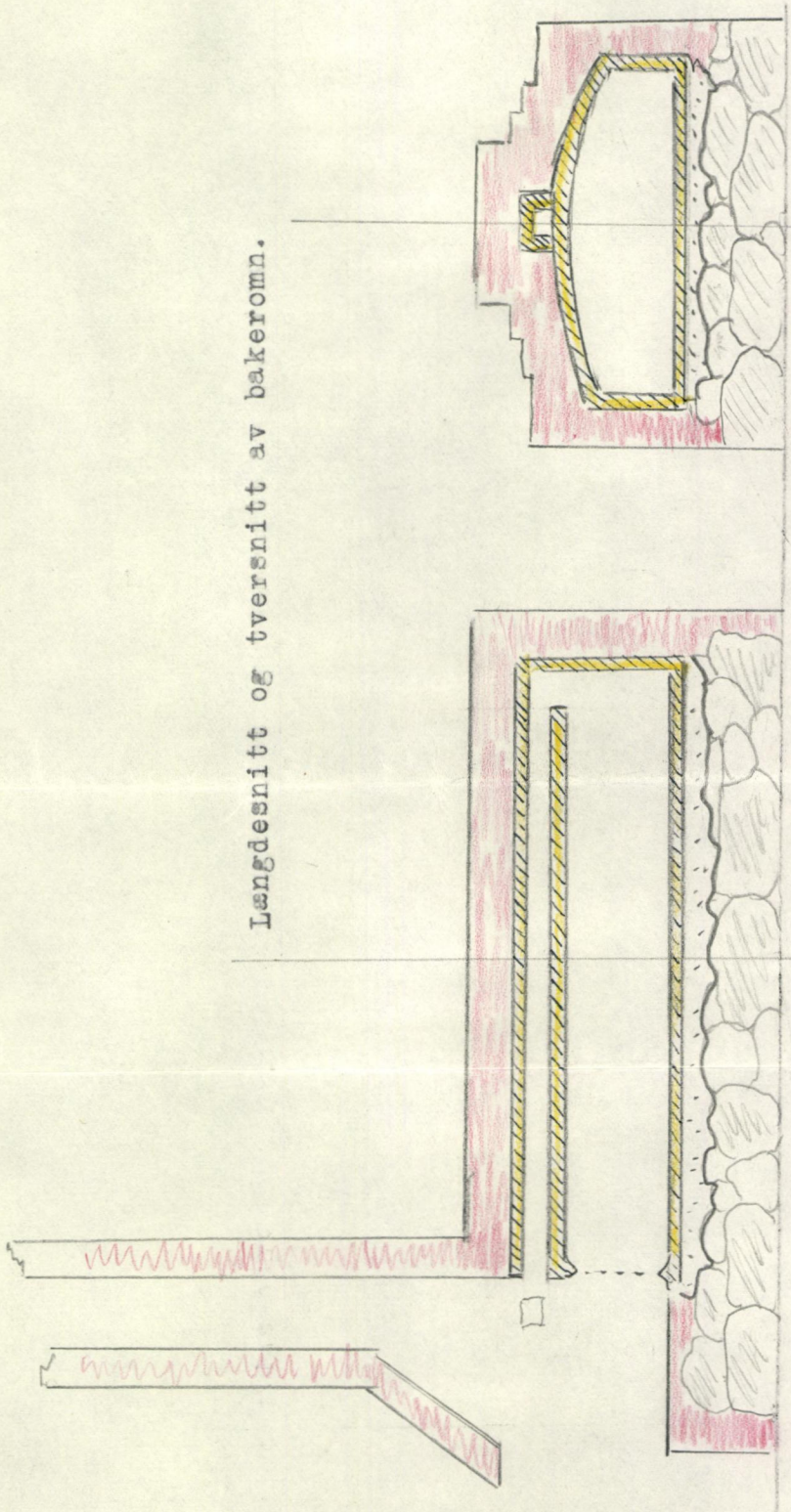
Sope. - med bar.





Sope av nyere type. - med, og uten bar.

B.  
S.

Længdesnitt og tværsnitt av bakeromn.



 Illfast stein.  
 alm. murstein.

M.