

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Østfold.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rakkestad.

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: J.H. Olsen-Smedal.

Gard:

(adresse): Rakkestad.

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) Korn og Kvern.

Det er sannsynlig at helt siden bekkekverner kom i bruk her i landet, er nesten alt kornet blitt malt paa dem. Saa sant det fantes en noenlunde høvelig foss, hadde gjerne hver gåend sin bekekvern. Noen faa er modernisert og staar igjen, men de fleste er nedlagt.

Saa vidt en vet, har ikke handkvern vært i bruk til maling av korn i de siste to- tre hundre aarene, og ingen slike finnes lenger i bygda.

Bygg og havre ble gjerne sammalt. Først ble kornet tørka, og saa ble det nuppa, d. v. s. spissene ble tatt av. Dette ble gjort paa den maaten at den øverste stenen ble hevet litt, saa kverna gikk lettere. Etterpaa ble det rensa og saa malt. Mjøl malt paa den maaten, ble mest brukt til flatbrød.

En finere sort var skædmjøl. Det var havremjøl malt av kornets kjerne uten skall.

Havren ble ofte raamalt. Da ble kornet malt utørka. Slikt mjøl ble mest brukt til dyremat, men det hendte nok i eldre tider at det ogsaa ble brukt til menneskemat.

Hvete, rug og til dels bygg ble gjerne

sikta. Dette kunne gjøres mere eller mindre nøye. Ved finsikting ble nesten alt skallet skilt fra. Den maaten ble lite brukt i eldre tider. Kvernstenene til sikting var av hardere materialer enn sammalstenene. Til sikting ble brukt de saakalte flintestener, mens det til sammaling ble brukt sandstener, -trondhjemske eller tyske.

Hveten ble ofte grøpa. Da ble kornet først rensa og saa malt. Hvetegrøpen ble gjerne brukt til aa blande i det finsikta rugmjølet til brød.

Noe større skilnad paa mjølsortene etter at en gikk over til aa nytte bygdemøller, er det ikke blitt, men i eldre tider var sammaling det alminnelige.

Til brødmjøl ble gjerne nytta veggeranda. Ja, enkelte mente nok at saakornet helst burde tas av den, saa brødmjølet saaledes kom paa annen plass.

Gjørt brød ble bakt av rug-og hvete-mjøl, mens ugjørt brød, saa som flatbrød og lefse, ble mest bakt av bygg-og havremjøl.

## 2) Mjølet.

Det hendte nok at en sikta mjølet til bakinga, men det var ikke alminnelig. Saaldet kunne være firkantet eller rundt. Bunnan var i eldre tider laga av flettede teiger (tynne, kløvde granrøtter). Trebunn med smaa huller i ble ogsaa brukt, men sjelden.

Det grove mjølet som ble att etter siktinga, ble brukt enten til flatbrød eller dyremat.

3) En mener at det er bedre aa bake av mjøl som har staatt en tid enn av nymalt. Hvis deigen skal gjære, er det vanlig aa sette mjølet inn i en varm stue før bakinga.

Mjøl som er kommet like fra kverna, kalles gjerne kvenneværmt mjøl.

4) . Et fellesnavn for korn og alt som blir laga av korn, er grøn (lang ø-lyd). For ikke saa lenge siden var dette ordet vanlig, men nu hører en det sjelden.

5) Baksten.

Saa vidt jeg vet, har ikke felles - baking vært brukt her i bygda. Det ville ogsaa vært upraktisk, da gaardene ofte ligger laggt fra hverandre. Men derimot var det vanlig til for ikke saa lenge siden at kvinner som drev det nærmest som handverk, gikk fra gaard til gaard og bakte flatbrød. Det hendte ofte at flinke bakstekjerringer ble nytta i andre bygdelag ogsaa.

Nu er flatbrødbaking i heimene snart en saga blott. De fleste kjøper sitt flatbrød og ofte ogsaa vanlig brød i butikken.

De ymse slag brød og kaker.

Det vanlige brødslag her i bygda er brød og kake. Paa disse to sortene er det gjerne bare formen som skiller - brødet er avlangt og kaka er rund. Begge sorter er tilsatt gjær, og de blir laga av samme slags mjøl - sammalt eller finsikta rug eller hvetemjøl. I noen husholdninger brukes mest finsikta mjøl, i andre mest sammalt. Ved festlige tilstelninger brukes de samme brødsortene med et ofte rikelig tilleg av finere bakverk, som sukkerbrød, forskjellige slags kringler, smultringer, julekaker, lagkaker, krumkaker, godraadbakkels, fattigmansbakkels, sandkaker og andre lignende kaker uten noe særskilt tilleggsnamn.

6) Den vanlige brødtypen i eldre tider var surbrødet ved siden av ymse slag ugjært brød stekt paa helle. ~~En~~ Surbrødet ble brukt for det mes-

te bakt av sammalt rugmjøl med surdeig som heve-  
middel. Mjølet var ikke alltid av beste slag, og for  
aa faa brødet ordentlig stekt ble det grislet før  
den egenlige steking. Nu brukes mest gjær, og grisling  
er utelukket, da de fleste hus ikke har murt baker-  
ovn. Grislebrød har nesten helt gaatt av bruk.

Noe egentlig skifte i brødslaga i  
bygda har det ikke vært-bortsett fra at surbrødet  
og de ugjærte brødsortene brukes mindre enn før.  
Jeg kan ikke nemne noe døme paa at eldre brødtyper  
er gaatt ut av bruk og nye kommet til. Stort sett  
brukes de samme brødslaga i dag som har vært  
brukt gjennom aahundreder.

Brød-eller kakeslag som har namn et-  
ter fremmede bygder eller byer finnes ikke her. Det  
har vært bakt litt svenskekake, mest av innflyttede  
svensker, men noe innpass i bygda har den ikke faatt.

- 7) Gjestvon. (Namnet brukes ikke her i bygda. Det kan  
jo oversettes til rakkestadmaal med gjestemat, men  
heller ikke dette namnet brukes noe videre).

Enhver omsorgsfull husmor vil gjerne  
til enhver tid ha litt finere bakverk i huset til  
aa sette fram for uventa gjester. Det har vært van-  
lig, og er det fremdeles. Det blir da helst smaakaker  
av de sortene som er nemnt foran. Noe samnamn for  
slikt brukes sjelden.

- 8) Glokake.

Glokake er helt gaat av bruk i  
Rakkestad for lenge siden, og en har ikke noe minne  
om den heller.

- 9) Flatbrød.

Paa de fleste gaarder ble det bakt  
flere slag flatbrød. Foruten det vanlige flatbrød

bakt av sammalt mjøl-mest havremjøl-ble det, hvis den økonomiske evne tillot, <sup>det</sup> ogsaa bakt en del tynnbrød av siktemjøl av rug eller hvete. Det ble ofte brukt en blanding av to mjølsorter. Tynnbrødet ble stekt litt annerledes enn vanlig flatbrød, idet leiven paa hella ble dynka med en vaatt fille-rødd som det heter her. Tynnbrødet ble da hardere og sprøere enn vanlig flatbrød. Det ble især brukt til soll og mølje.

Noen skilnad paa brødet for husbondefolk og tjenestefolk var ikke vanlig. Det forekom nok, men mest hos de saakalte kondisjonerte. Hos de alminnelige bønder spiste alle ved samme bord og samme mat. Det gjaldt ogsaa for handverkerne.

Disse brødslagene ble brukt baade til hverdags og helgedags i de alminnelige bondehusholdninger. Fattigfolk maatte nok for det meste holde seg til havreflatbrødet.

10) Knikabrød.

Som før nemnt, ble tynnbrødet dynka under stekinga. Vanlig ble brukt vann, men hvis en hadde raamjøl i huset, var det nok enkelte som smurte den paa brødet. Noe særskilt namn paa slikt brød ble ikke brukt. Etter hva jeg har faatt opplyst, kunne det ikke gjemmes lenge. Det ble gjerne satt fram ved festlige anledninger med smør <sup>og</sup> ost til.

11) Leiv.

Ordet leiv (her lev) brukes baade om det ferdigbakte og ferdigstekte flatbrød, men ikke om en skive av ovnstekt brød. En vanlig brødskive kalles et stykke brød, e skive brød, e brødskive, e kakeskive.

12) Lefse.

Lefse ble laga av sammalt eller finsikta mjøl av alle kornsorter. Det var nok flere slag lefse, men noe særskilt namn paa dem ble ikke brukt.

Til festlige høve ble det gjerne bakt lefse av rug- eller hvetemjøl, men til hverdags var det for de fleste havrelefsa (og striskjorta). I eldre tider hørte gjerne lefse med til dagens kost i de fleste husholdninger. Som niste- og reisemat, var lefse vanlig. I de senere aara er det blitt annerledes. Nu er det bare noen faa som baker lefse.

Noe særlig til aa smøre lefsa med vet jeg ikke om. Det var nok enkelte som smurte den med rømme, men det var ikke vanlig. Lefse ble servert med smør og gjerne ost paa.

Her nyttes ordet lefseklining. Med det menes lefse med paaklint smør eller rømme. For ikke saa lenge siden ble det ofte gjort med husmoras tommelfinger. Om lefse alene nyttes aldri ordet lefseklining.

Skilnaden mellom lefse og flatbrød er at lefsa er mjuk og flatbrødet er hardt. Naar en skulle steke lefse, maatte en passe nøye paa at hella er godt varm, saa leiven kan steke seg fort. En maatte ogsaa ofte snu den. Flatbrødet derimot trenger en langsommere steking.

13) <sup>r</sup>Betting.

Det er ikke brukt aa brette flatbrødet. Lefsa derimot er blitt gjømt dels bretta dels ubretta. Til nistemat ble lefsa bretta, men det ble ofte ikke gjort før den skulle legges i niste-

skreppa. Ordet brette brukes forresten ikke her i bygda i denne forbindelse. En sier legge i hop ell. hoppes. Lefsa ble gjerne bretta to ganger, saa den fikk form som en sirkelsektor. Skulle lefsa nyttes som niste, ble den ofte bretta en gang til paa samme maate. Naar lefsa skulle gjømmes en tid, var det alminnelig aa brette den bare en gang.

Noe særskilt namn paa maatene aa brette flatbrød eller lefse paa har, saa vidt meg bekjent, ikke vært brukt.

Det har vært vanlig aa brette leiven naar den har vært ferdistekt.

Aa legge press paa flatbrød eller lefse har ikke vært alminnelig.

#### 14) Gjær og surdeig.

Før gjærfabrikkenes tid maatte husmora saa vidt mulig sjøl sørge for produksjonen av den nødvendige gjær til brødbakinga. Aa røre sammen mjøl og vann og la det staa til det tok til aa gjære av seg sjøl har vært brukt; men prosessen er ofte langvarig og usikker, og etter hva jeg har hørt, kan det opp til et par maaneder før en faar gjær paa den maaten. Ølgjær var den vanlige gjær i eldre tider. Paa de fleste gaarder ble det brygga øl flere ganger om aaret. Gjæren ble gjømt paa flasker eller andre kjørel.

Aa gjære brøddeigen med ferdiggjørt øl er ukjent her i bygda; men derimot har det vært brukt aa tilsette deigen vørter. En fikk da vørterkake. Den slags kake ble bakt bare til høgtidene, iallfall i de fleste husholdninger.

Det hendte nok at husmora maatte

låane gjær av en av grannene; men det var ikke vanlig, da de fleste laga gjæren sjøl, og sørget for at de alltid hadde litt i huset.

Noen regler for at en ikke fikk gi fra gjær etter soleglad, kjennes ikke her.

Namnet surdeig brukes her i bygda, men gjær kalles gjest, og en sier ikke gjære, men esa. Ølgjær kalles ogsaa gang.

15) Det vanlige i eldre tider var aa bruke surdeig til bakinga. Naar deigen var gjært ferdig, tok en av en liten deigklatt, rulla den i hop til en liten bolle og gjømte den tørr i mjøl til neste baking. Surdeigen ble løst opp i vann, og naar oppløsningen hadde tatt til aa gjære saa smaatt, ble den helt i deigen.

16) At deigen var ferdiggjært, kunne en se, og en kunne ogsaa kjenne det med hendene. Var deigen svampet og godt sammenhengende, var det et noksaa sikkert merke paa at den var ferdig til aa bake. Aa prøve med en bende<sup>r</sup>ende stikke har nok vært brukt, men en som har litt praksis, trenger det ikke.

Det vanlige nu for tiden er aa bruke mjukt gjærbrød til daglig. I de fleste husholdninger brukes nesten ikke annet. Før ble det brukt mere flatbrød, og da især paa bondegaardene. Flatbrød - bakinga har gaatt sterkt tilbake i de siste femti aara, saa størsteparten av det flatbrødet som nu spises, er fabrikkflatbrød, kjøpt i butikken. De fleste vil helst ha brødet ferskt og nybakt, men der hvor de baker sitt brød hjemme, blir det gjærnoen dager gammelt, for en maa jo bake for flere dager om gangen. I eldre tider var det noksaa vanlig at



brødet maatte være noen dager gammelt før en kunne spise det. Gammelt brød var drøyere og bedre aa bie paa enn ferskt, mente en.

- 17) Stekinga tok gjerne lenger tid naar en nytta surdeig enn naar en nytta gjær. Surdeig - brødet ble for det meste grisla før den endelige steking, og det tok jo sin tid. Som regel ble brødet stekt i løpet av 1 -2 timer. Var mjølet daarlig, kunne det ta lenger tid ogsaa. Omnen maatte ikke være for sterkt oppvarmet, saa det paakort tid dannet seg en tykk skorpe som hindret varmen i aa trenge inn. i brødet. Naar brøda hadde staatt i omnen en stund, maatte de tas ut og flyttes paa, for omnen var ikke like varm overalt. Enkelte brukte samtidig aa stryke dem over med en vaat fille, men det var ikke vanlig.

Noen særskilt behandling etter stekinga av brød som var bakt med surdeig, ble ikke brukt.

- 18) Hardt gjæra brød.

Aa bake syra brød paa liknende vis som en baker flatbrød, er ikke brukt her. Litt lompe kanskje av brøddeigen, naar det ikke var mer brød igjen, og det gjaldt i en fart aa finne paa noe til eftasverden t.d.

- 19) Steikinga.

Bakinga og stekinga gikk for seg i stuekjøkkenet eller, hvor det var bryggerhus, i bryggerhuskjøkkenet. I eldre tid var kjøkkenet forsynt med peis (spiss som den heter her) og bakeromn innmurt i brannmuren. Bakeromnen var formet som et firkanta prisme med tønnehvelv. Nu er baade peisen og bakeromnen forlengst ute av stuekjøkkenet og

finnes nu bare i bryggerhuskjøkkenet. I bakeromnen ble det stekt bare syra brød, mens det usyra ble stekt paa helle i peisen.

En har ikke hatt bakeromner som har staatt utenfor huset.

20) Det har ikke vært vanlig at flere husstander har hatt bakeromn sammen, -om det i det hele tatt har vært brukt noen tid.

21) Til aa hete opp bakeromnen ble helst brukt finkløvd granved, litt kortere enn omnens lengde. Hvor mye ved det gikk med, er det visst ingen som har holdt regning med; det har jo aldri vært noen mangel paa ved her i bygda.

Den vanlige maaten aa finne ut om omnen var passe varm, var aa strø litt mjøl inni og se hva farge det fikk, men enkelte røynde husmødre greide aa kjenne det med handa. Hvis omnen ble for varm, som nok kunne hende, maatte en vente en stund med aa sette brøda inn. Noen annen maate er visst ikke brukt.

22) Før brøda ble satt inn, maatte omnen gjøres ren. Først ble glørne rakt <sup>ut</sup> med ei glørake, som var en tynn trestamme med en tversgaaende bordstubb i enden. Etterpaa ble oska sopt ut med ei sope. Sopa var ogsaa en tynn trestamme som var kløvd litt i den tjukkeste enden. I sprekken var det satt inn en kvast av ferske gran- eller furubarkvister, og saa ble disse surra fast med teiger. Istedenfor gran- eller furubar ble ogsaa brukt fersk bjørnemose. Hvis en var svært renslig av seg, ble omnsbotnen renska med ei vaat fille.

De fleste prøvde nok saa godt det lot seg gjøre aa faa oske og kolbeter ut før

10  
de satte brøda inn i omnen, men det var nok noen som ikke tok det saa nøye heller, saa brøda ble urene paa undersida.

Saa vidt jeg vet, har det ikke vært brukt aa legge noe i botnen paa omnen forat ikke brøda skulle bli for sterkt stekte under.

23) Naar brødstekinga var ferdig, ble ettervarmen i bakeromnen ofte nytta til tørking ved av eller til steking av smaakaker.

24) Aa steke gjærbrød naar en ikke hadde bakeromn, har ikke vært brukt her i bygda. Fra gammel tid av har bondegaardene og husmannsplassene hatt peis og bakeromn.

25) Grisling.

Brød som var gjært med surdeig, har det vært noksaa alminnelig aa grisle. Var mjølet av mindre god kvalitet, ble det alltid gjort. Det kalles her aa gresle. Først ble bakeromnen varmet opp litt, og saa ble de brennende vedstykkene kara ut til sidene av omnen, saa det ble et aapent rom i midten. Siden ble det lagt paa mere ved etter som det trengtes. Som grisleved ble helst brukt finkløvd granved. Naar brøda var bakt ferdig og hadde ligget en stund, ble de lagt paa gresletreet, som det kalles her, og holdt over varmen til de fikk en tynn brunaktig skorpe. Saa ble de tatt ut igjen, og med en kniv ble det gjort tre-fire snitt gjennom skorpa tvers over brødet. Siden ble de igjen holdt over varmen til skorpa ble brunere og tjukkere. Mange brukte aa stryke over brøda med en vaat fille etter den første gangen.

Grisletreet var laga av et bordstykke med plass til to-tre brød. Resten av bordet

var sneid av fra begge kanter, saa det ble et høvelig skaft til aa holde i. Paa et slikt redskap vil jo ikke ilden virke noe videre paa undersida av brødet, men etter hva jeg har hørt, er ikke det nødvendig heller.

Paa bondegaardene hvor det er murt bakeromn, er det framleis noen som baker grislebrød, og det er ikke ofte det blir gjort der heller. De fleste nu steker brødet sitt i bakeromnen i den elektriske komfyren, som finnes i nesten hvert vaaningshus her i bygda.

Ilden som en grisla brøda over, ble kalt greslevarme, og brøda ble kalt greslebrød.

26) Brød som vert koka.

Aa koke brødmaten før stekinga er ukjent her i bygda. Det eneste som kanskje kunne nemnes her er at enkelte tok en del av brødmjølet, naar det var malt av raa-berga korn, kokte grøt av det og blanda den deigen. Paa den maaten mente de at den skulle henge bedre sammen under gjæringa.

.....

27)

28) Korleis gøvmer ein brødet.

Det vanlige er at en baker gjærbrød for 1-2 veker om gangen. Hvor lenge det kan gjømmes, avhenger jo av aarstiden. Om sommeren har det lettere for aa mugne enn om vinteren. Gjærbrød gjømmes gjerne i en holk eller i en kiste, mens finere bakverk-gotter-gjømmes i bokser e.l. Disse staar gjerne i kjøkenskabet.

Flatbrødet legges i ruver paa en fritthengende bordplate paa staburet. Dette gjøres for holde mus og rotter borte fra brødet, om de tilfeldigvis skulle komme inn paa stabburet.

29) Kakestempel og figurkaker.

Det har ikke vært brukt kakestempler til aa lage figurkrot paa kaker og mjukt brød, iallfall kjenner ingen noe til det nu, men derimot er det vanlig her, som andre steder, aa pryde formkaker med krot av ymse sukkeroppløsninger.

30) I eldre tider var det ikke ofte det ble bakt figurkaker. Til jul ble det gjerne bakt kringler og honningkaker, og til barna kakemenn og kakekoner.

Alle disse finere kakesortene av ymse former og sammensetninger, som serveres nu ved festlige anledninger, hører de senere tider til. Kakene kan være runde, firkandede, stjerneformede o. a. former. Deigen kjevles ut, og saa blir kakene stukket ut med et redskap som har den formen kakene skal ha. Deigen blir laga av finsikta hvetemjøl, mjølk og sukker, og for noen sorters vedkommende egg.

31) Det har ikke vært stekt annet enn og lefse flatbrød, tynnbrød paa helle-ikke kaker. Hellekake t. d. er ukjent her. Kaker ble stekt i bakeromnen. Dersom en slapp opp for brød en eller annen gang, kunne en steke lompe, og det ble ofte gjort, men til det ble komfyren brukt.

32) Noe særskilt navn paa kakedeig som en knar i hop i hendene, blir ikke brukt.

33) Foruten vanlige vafler blir munker, gorobakkeas og krumkaker stekt i jern. Det vanlige faffeljern og gorobakkelsjernet er firkantet, mens krumkakejernet er rundt.

Vanlige vafler kan lages av alle

matmjølsorter. Gorobakkels, krumkaker og munke blir laga av samme sort deig som nemnt i pkt. 30. Røre er det vanlige namnet, men noe særskilt namn utenom vaffelrøre, gorobakkelsrøre o. s. b. brukes ikke. Naar krumkakeleiven er stekt, blir den rulla i hop saa den faar form som et kremmerhus.

Vanlige vafler er hverdagskost, mens de finere sortene kommer paa bordet bare av og til. Ved selskapelige anledninger blir det gjerne vartet opp med en masse kaker, og ellers etter som en har raad til.

Aa krydre brød og kaker har vært brukt. En har karvebrød og pepperkaker og pepper - nøtter. Istedenfor karve brukes ogsaa anis.

#### Nødbrød.

Det finnes ikke noen historiske beretninger eller folkesagn om at en i Rakkestad har maattet ty til aa blande bark eller mose i brødmjølet. I aara 1813 og 1814 var det nok paa grunn av uaaret 1812 stor mangel paa korn, men ved en like- lig fordeling av beholdningene i bygda greide en seg saa noenlunde, og litt fikk en ogsaa av det kornet som ble smuglet inn i landet.