

Fra L. Tårnhus, Vaale, Østfold

g. no 52 kv. no 2+3

Emne 6. er for besvaret

no 7 og no 8 helt ukjent.

aug. gjødselklubba:

Jeg hørte et sted om, at man der
hver dag formet gjødselen i
kasse store brikker for let frem-
drift i prosse skrud, på kjelke eller slade.
Klubben blev næsten brukt om våren,
og disse skulde bakes istykker og sprales.

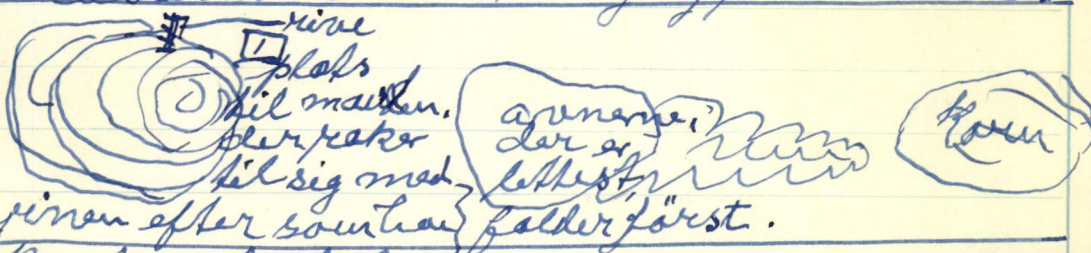
1) Bakkeroerner, og vel ogsaa håndroerner, blev
brukt til man i 1870'arene fik roerner med
sikte, la male, rens og tørke. De gamle
roerner bare knuste eller grøpet kornet,
autogelig blev meget slett eller sarkret.
Gjennem et sold af binnre, lit brede træfliser.

Emne no 4 inna benyttet selvfølgelig
den roern, der gav minst brødderi, og
minst tidspilde.

For nogle år siden var der 2 roerner, og en
kjender jeg til en heromkring.

Skallet fremstilles som sammalat d. v. s.
alt kornet males saus eller likt, saa
har vi sausikt, finsikt og florsikt - det
fineste - . Siktet bety at affaldet er fjernet,
og benyttes til dyreføde. alle sorter af
siktet korn benyttes til brødderi. Havre siktes
ialmindelig ikke, bare rug, hvete og byg.
der kaldes brødkorn eller med et gammelt
navn: Hamelkorn eller Hamelkjørn.

Tykkand, søgfoldskorn m. er fra
den siden man renses ~~kornet~~ - kornet
med en skovel ført af højre haand. Laget
det bedste og tyngste kornet længst ind
til væggen - blev derfor benyttet til
soakorn. Høornærerne man kom did,
hvor manden der kastede sad, jo lettere og
enligere blev kornet, og til sist baregner
kastelåven var lang og passe bred:



Kaster væk det
urensede korn

længst borte mod væggen falder det

tyngste og bedste korn

høoper det kan forskåns

Siden de nyere preske og rensningskorn
kom i brug, bortfaldt dette helt.

3.) Melet er bedre til baging efter at ha
spøst en tid efter malingen.

Det må varmes for bruken. - Det meget
Nogen et tra navn kjendes ikke, kødt.

Der har været - er måske endnu en
flink korn, der går om til flere steder
og bager tyndbrød og fladtbrød, og
brød bakes overalt af husets kvinder.

Man har nu gået over fra brukt af
sivdeig til gjor. mindre rieg og
mere hvede.

no 4 i kjendte navn -
at to kan bage paa et sted kaudet gaa,
men bare en pr. gang kan stikke

Skal man bage hvetekake, maa man selvfølgelig bage af hvetemel, og rugbrød af rugmel. Til vete bruges sand, eller mer eller mindre med melk om man har noget til dette brug. —

Til helg og verdag bare et slags brød.

af bare hvet, eller blandet med rug. måske ogsaa bare rug. I gamle dage f. eks.

til jul, skulde bages værterkake, hvetekake, Gaugkake d. v. s. maubenyttet-gaug — der leveres fra et bryggeri i flytende farer, istedet for størdig. Gjør var ukjendt —

Saa skulde man ogsaa ha almindelig surbrød til verdagskost.

af disse skulde alle i huset ha en

kulle — et lille brød i antallet $\frac{1}{2}$ størrelse —

tilberedt juleaften som skransejon. julekosten var i almindelighed i ful og i

Nytårshelgen: Stok, surkål, pabbe, alle de

navnte sorter brød, risgrød, ribbe og sylte. falkyman, gæs, kværnkake, smiltæringer m. m. maltföll, potföll og dram, og like arbejde for over trekkhelgen — januar.

* Brøddigen blev jo etket saummen som nu, sbrakmelet og vandet var blandet godt saummen, og havde staat en tid for at have sig — gjæve — saa blev brødene — faa eller flere efter størrelsen af ovnen — sat ind i deene, men brukke mindre ovne af sten saum nu, var ovnen kassevarer, tukket man daren og lod brøden staa ca. 1 time. Der skulde jo lit erfaring til at gjøre ovnen passe, samt at passe tiden for støttingen

10

III

no 7. Nærnetkjøst.

Det er vist en ren ren undtagelse om nogen
har noget extra stående for gæster.


Glokaken må vel være skabt paa
glør, kjendv bare navnet

no 9 Flattrød - bakesaffinbrøden

"Tjumbrod" - er en blaudin af bygmel
simpelvis hvedemel m.m. man fukker
brødkløven lidt før den er helt stekt.
På skiltet med for de deførte kjellige
af gårdenes folk gives eller bruges
ikke nu i almindelighed. Nu spises alle
ved et bord af samme mat.




Ved fester bruges gjerne supper, kjød og
fisk i en eller anden form, Løpstaub d.l.
I gamle dage fortæller der, var søken ganske
sukket, man fik "behamaken" på flattrød isstekt
for kakeren, spiste opalt, talletkruken og fingrene
blev brukt som apparat eller spise skel, til
Grøt og suppe blev ist opiste stort krog,
og herfra spiste alle med hoarsinbraste,
som blev "slitket" og fimpusset med
hånden. Der blev da bare brugt af varte,
- Leiv er navnet på flattrød omrørt
eller stekt. Løpsen er like stekt. Det er
mindre platt nor den brukt, Løpsen brukes
ombrukt ikke herover.

I fortiden blev brukt ant bare sverdige.
Lemme fik man ved at tage lit svernet deig
fra siste baging og opbevare i lit mel til
den påny skulde brukes. Stekinga ca. 1 time
enten man benyttet gjør eller sur. -

1. Om man spiser ferskt bröd, är det lit
farligt för maven, og mätigenus mave i drökt.
no 18 marna i tjeute. Man benijter en
frindse 

19. Man benijter skarstenen, og sakt bakt
skelken opo på et brautjorn eller 3 skever.
nu benitkes ogsaa skkeovv.

ovnen fjres med lit lang og passe byk
grov ved.

20-20 Hvar har egen gård og hus,
man reusr ovnen med et godtag 
og soper sårent med sohen  Talon 
Soper består af en 3-4 cm. lük stok der er
kløvet i den ene ende, og er erfaset en
kost og fjerubad.

23. Bakroovnen var i dmark til læring
af ved efter på skillingen

24. i tjeute situationer

25. Gristingen brükes ikke altid. Man
benijter et passe lød og langt bards tykke
~~med håndtag~~ med håndtag, her på anbringis
saa bröden og holdes en stund i ovnen.

26-27 i tjeute?

28. Lødbröd kan lagges i höie rier eller
laukrög dekkes med et klode for stöv.

33-34 Vaffel, almindelig brugt i goss,
Kroukaker, til gjeske bud,

Näderöd - Bort i tjeute.

Reusdyr mose til Kreatur for
Bee mjöl til gjödsel, -