

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Aust-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Østre Moland

Emne: Bagning.

Bygdelag: " "

Oppskr. av: Jens Brekka

Gard: Brekka, Østre

(adresse): Østre Moland, Arendal

G.nr. 2. Br.nr. 2 - 15 - 17

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Egen erfaring.
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Sp. 1. Helt til omlag 1860 ble kornet malt paa "Kallkverner". Handkvern kan ingen mindes har veret i bruk her. Paa de gamle bekkekverne kunde der bare males "sammalt", da kallkverne ikke kunde drive sigte. Men de kunde indstilles til at male grovt eller mere fint mel. Bygdemølleⁿ, som kom i brug i 1850 aarene, har sigte og grynskrelle, saa der kan males Finsigtet, Sammalt og gryn. Før kernrensemaskiner kom i brug i 1850 aarene ble kornet haandkastet. Da tok man det korn som faldt nærmest ~~veggene~~ veggene til saakorn (det var tyngst med best spirevne) dernest det korn som laa i midten til brødkorn og det som laa nærmest kasteren (letkorn) til dyreføde. Til brød (Stemp) bruges rug, til Kage finsigtet rug eller hvede og til fladbrød og grød byg.

Sp. 2. Den tid her ikke var sikter ble melet sellet i et handsaall laget av haardug. Det som ble i saallet kaldes for "Saaer" og ble brugt til dyreføde.

Sp. 3. Det er besst at bage av mel som har har staat en tid, om vinteren settes melet i et varmt verelse natten før bagingen.

Sp. 4. Korn, mel og brød til folkemad har intet fellesnavn. Derimod til dyreføde heder det "Grønmad". Om en mager hest heder det, "Han faar forliide grønmad".

Sp. 5. Har ikke kjndskab til at flere husstande bagte sammen i et rum. Byttearbeide ved baging brugtes ikke, dertil er iser fladbrødsbaging en altfor stor kunst. Det var eldre, øvede kvinder som gikk rundt paa gaardene og bagte for en bestemt dagløn. Deres virkekreds faldt sjelden udenfor bygden. Stemp er bagt av sammalt mel. Kage er der flere navn paa: Rugkage, Hvedkage, Melkekage, Vørterkage, Søsterkage og Kringler.

De er alle bagt av sigtet mel . Av nevnte brødsorter bruges til stemp surdeig. Til de øvrige gjer. Samtlige steges i bagerovn.

Sp. 6. Av de under 5, nevnte sorter bruges her stemp som daglig kost. De øvrige bruges ved høitiderne, gjestebe og fest. Nevnte sorter har veret i brug langt tilbage i tiden. Kjender ikke til at gamle sorter er gaaen av brug, og at nye er kommet til, naar undtages i den nye tid ved de ambulerende " bagerkursuser", hvor unge jenter leres op til at lage" bløkkage, tertter og andet krams."

Sp. 7. Ordet " Gjestvæn"kjendes ikke her. Kommer uventet gjester til gaards slenges et vaffeljern eller munkepande over ilden. og mens kaffen koger steges bagverket.

Sp. 8. Naar der bagtes surbrød tog de flere klumper av av den ferdiglavte deig og klappet dem flade med haanden og lagde kagene fremst ved bagerovnsdøren og stegte dem der før alle gløerne var raget ud av øvnen.
Det ble gjødt før at prøve om deigen var fast nok. Disse brød kaldtes "Pust", Nu er de gaaen avbrug.

Sp. 9. Besvaret ved emnet 80 " Flatbrød".

Sp. 10. Knekkebrød bruges ikke og ikke før heller.

Sp. 11. Leiv er navnet baade før den ferdigbagte og den stegte leiv. Skive av øvnstegt brød kaldes aldrig leiv, men "ei stempesjeve" eller "ei kagesjeve". Et snitt av brødet som ikke er skaaret helt ud kaldes "eit snei".

Sp. 12 og 13 se ved " Flatbrød"

Sp. 14. I gamle dager brugtes ølgjer til alt gjerbrød. Naar ølet gjerede sterkt skummedes " frauen" av ølet og lagdes paa et fladt traug og tørkedes langsemt ind. Gjerkraften kunde da bevares i lengere tid og bruges til bagning. Før at ha gjer til neste gang der skulde brygges flettedes en krans av av halm, som ble sluppet op i det gjerende øl. Naar ølet var avgjeret ble kransen tagen op og hengt til tørring. Ved neste brygning slapp man kransen i ølet som da tog til at gjere. Kransen kunde bruges mange gange . men den maatte ikke seltørres.

Det hendte ogsaa at gjer maatte laanes hos naboen, men har ikke kjendskab til at der var visse regler som gjalt.

Sp. 15. Til grovbrød bruges altid surdeig. Naar deigen

er ferdig til at bages ud til brød tages en klump saa storsom til et brød. Der knades ind i klumpen litt salt og legges saa i en stenkrukke, som gjemmes i et skab. ~~osaa~~

Da surdeigen ikke taaler frost maa skabet staa i et frostfrit rum. Naar den skal bruges løses den op i lunkent vand.

Sp. 16. Der stikkes et hul i deigen. En tendt fyrstikke holdes ned til hullet. Slukkner den ført er deigen ferdig til bagning. Nu bruges baade stomp og kage daglig,

Før brugtes bare stomp i hverdagslivet og kage kun til høitiderne og i gjestebe. Kage og stomp bruges ferske; men da en bagerevn rummer op til 30 brød varer en bagning en a to uger.

Sp. 17. Surdeigbrød staar 1 time i ovnen, gjerbrød $\frac{3}{4}$ time. Varmen i ovnen er altid sterk. Før at faa varmen lige sterk hver gang beregnes et bestemt kvantum vedlige stert hver gang, men ~~en~~ vedens tørhedsgrad spiller meget ind, derfor kastes veden ind i ovnen en kort stund efter at det ferdigstege brød er tatt ud. Den varme oven ligger saa veden og blir tør til neste bagning.

Sp. 18. Hardt gjerbrød har ikke veret i brug her. Men til julen bages "Fattigmennner" uden gjer. De blir kjevlet ud som en fladbrødsleiv, men meget tykkere. Leiven deles op i smaastykker i mange fasonger med en trisse. Bagverket blir stegt i smult i en gryde.

Sp. 19. Alle hus i bygden har bagerevn. I eldre hus (bygd før 1830 - 40) er der skersten i kjøkkenet og indenfor skerstenen er bagerevnen. I hus bygd senere er der muret kjelleretasje, hver der er skersten og bagerevn. Her i bygden kaldes rummer før "Brøggers". Bagerevnen ble ogsaa brugt til at "døie"kleer i. Naar luseplagen i gamle dager ble før ster, stappedes gangtøi og sengetøi ind i bagerevnen, som var saa hed at lusene satte livet til, men ikke saa hed at tøiet ble svidd. Det traf til enkelte steder at bagerevnen var i et lidet hus før seg selv, men det var pladsmangel som da var aarsagen, ikke brandfare.

Sp. 20 Besvaret i sp. 19.

Sp. 20. Besvaret i sp. 19.

Sp. 21. Bagerøvnsveden er 60 cm. lang av gran, ~~ca. 60 cm.~~
furre eller osp. Den kløves saa intet tre er over
4 cm. tykt. Risved og smaaved er ikke anvendelig i bager-
øvn) Til en øvn som rummer 30 brød bruges ca. 60 vedtreer
av ovennevnt størrelse. Der kastes litt mel i øvnen.
Blir melet øiebliklig mørkt er øvnen for hed, og da maa
øvnsløren staa aaben en tid til øvnen kjølner.

Sp. 22. Til rensning av øvnen bruges først en "glørage".

Den er en $2\frac{1}{2}$ mt. lang stang, hvortil der er festet
en fjel ca. 30 cm. lang og 18 cm. bred med et borkhull
i midten til feste for stangen. Naar gløerne er raget ud
kommer "søba" i brug. Den er en stang av samme lengde som
gløragen. I den tykkeste ende er søbestangen kløvet og
i kløften settes 3 a 4 furrekvister, som har tette og
grønne naaler. Med kvistene søbes saa øvnen ren for aske.
~~Sp.~~ Er nevnte redskaber i orden og brugt av øvede hender
gjøres øvnen paa kort tid helt ren., og det er man sers
nøie med. Har ikke kjndskab til at der legges halm eller
andet til underlag for brødet.

Sp. 23. Besvaret under sp. 17 - 19.

Sp. 24. Alle hus havde bagerøvn i gamle dager. Enkelte
nye hus er uden bagerøvn, der steges brødet i steg-
øvnen i køkfyren.

Sp. 25. Naar alle brødene var ferdigbagt sløges gløderne
og de halvbrendte treer ud til øvnens sider saa der
blev plads til "grissla" i midten. Brødene ble vasket med
vand, lagt paa grissla og stukket ind i øvnen og holdtes
der til brødet begyndte at sette brune blømmes, Grissla
var en tykk baghun ca. $2\frac{1}{2}$ mt. lang 20 cm. bred. Den ene
ende var dannet til et ca. 60 cm. langt haandtag. Paa grissla
var plads til 5 a 6 brød, Naar alle brød var grisslet laa
de paa bagsteberdet til øvnen var ^rgjødt godt ren, da sat-
tes de ind i øvnen ved hjælp av brødspaden. Brødspaden
bruges endnu ,men grissling er gaaen av brug,
Det var bare surbrød som ble grisslet. Nu blandes litt
gjer i surbrødsdeigen og grissling kan da sløifes.

Sp. 26 og 27. Kegt brød kjennes ikke her, hviss ikke der
menes "kømp og pølse" av mel og melk som koges i vand,

- Sp. 28. Brød opbevares i 2-3 uger i brødkisten. Kager i kagehølkken, Flaðbrød i stabbel i flaðbrøds-kabet. Stabur (Stelphus heder det her) er nu avleggs. Her paa gaarden er et 150 aars stelphus. Det bruges som hønsehus.
- Sp. 29. Kjender ikke til andet redskab end "kagetrisse" som er nevnt i Sp. 18. Sp. 30. Besvaret i sp. 18.
- Sp. 31. Har hørt at i gamle dager stegtes tynde kager paa flaðbrødshellen, men hellekage brugtes kun i et knibe-tag, naar der hurtig maatte skaffes brød.
- Sp. 32. Kjendes ikke her
- Sp. 33. I jern stegtes Vaffel, Krumkage og Munker. Det er gjestebeskager. Kagerøren ^{nevnes} efter de kager som lages. Den indeholder fint hvedemel, melk, sukker og eg.
- Sp. 34. Har ikke forekommet i mands minde. I 1812-13 blev her i bygden brugt Almeberk i brødet, men hverledes det ble gjødt, hverledes og hvad tid paa aaret barken ble tagen vides ikke, heller ikke hvad slags brød barkemel ble brugt til. Min bestefar fortalte, at han som liden gut hadde smagt barkebrød, Det var sødagtig med en bitter bismag, sagde han.
- Sp. 35 til 41 kan ikke besvares, da mose og benmel ikke har veret brugt her. Sagn om det har man ikke.