

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Østfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Vaaler

Emne: Baking.

Bygdelag: Vaaler

Oppskr. av: W. Paulshus

Gard: Paulshus

(adresse): Vaaler pr. Moss

G.nr. 52 Br.nr. 213

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. Bakkbrønnen og håndbrønnen trakte ja til for tiden  
 for selvsagtlig benyttet man den mekaniske  
 drivkraft nor dertil var adgang. Der er  
 vist et par håndbrønnen her, hvoraf den  
 ene med drift både for hånd og fot.  
 For tidenes mel var vel nærmest grov  
 grøp. Nu har man saumaling, sam-  
 sikket, finsikket, flarsikket mel.
2. Lavner kjendskap her til
3. Hvis melet blir meget gammelt vil det  
 klumpe sig sammen og bli fast og hårdt.  
 Det bør ikke være holdt ved brukken.
4. Ukjendt.
5. Nei — . Da våre første fedre ryddet  
 landet, hel skoven brendt og man sået  
 rug i asken. Rugen er etten hvil vårt  
 første brødkorn. Senere kom Byggel, og  
 disse melser ble saa brukthvor for sig,  
 elle på disse kaurer en del byggmel blandet  
 i rugmel til brød. Nu benyttes bare  
 hveitemel, eller iblandet til rugmel til  
 brød. Dette blir opsped med vand eller  
 melk nor dertil er anledning.

Bjerg er vel nu nærmest bare benyttet til grøjn. Rug blir ogsaa mindre benyttet, ligesaa hestbrødet paa grund af vanskeligheden med overvintringen. Det ser da igt som vartbrødet blir den mest benyttede, og hestekagen blir igt kønstændig. —

6. Brødsorten er nærmest orsefor, hvad færrerken benyttes herhøve vel nærmest under kaudibrotfaget, her paa husmor-skoler, m. m.

For 40-50 år siden var rug med lidt bygg iblandt, det vil dagligt bruktet brød, og vil ful, Paaske og Julebrød bakte man hestekage og de fleste vil ogsaa vartbrød.

Gang (gjør i flytende-førem) fik man fra det nærmeste bageri. Til vardags bakkas brød. Særlig fik man ved opbevarer lidt af deigen f. eks. i en stevkrisebil næste gang. Til mere festlik brug blev brukt både rugbrød og hestekage, andre navn i grunden.

At flere skulde gå sammen om bage vilde være upraktisk og igt kønstændig. —



7. Det må da være f. eks. vaffel, goro, kromkager, smilkevinger, julekage o. l.

8. Glokake kjendes bare som stekt i bakkoven som en äieblikkelig hjælp medens brødet i ovnen stekes, og af samme brøddig.

8. Dette med ganske lidt kærhold for herstapet, barna, håndværkere og "folk" har måske faret kommet i "Caudisjonerke eller Fabriksierbyen"; men neppe blandt almindelige folk.

9. af fladt brød kjendes her to sorter; Havrebrød af fint havremel, og Rijnbrød (Stenbrød) lavet af rug og hestekage.

10. Ukjendt
11. Leiv. Navnet benyttes både for ogefter leiven er stekt. No man ~~man~~ buekrø af et stykke, kalder man det "et stykke brød".
12. Lefse, navnet kjendes; man saa eller ingen bager den, den er tykkere, steker lødere end flatbrød.
13. Ukjendt
14. Gjør kan ikke opbevares, men skaffes frisk fra fabriikken.
15. aug. gang og surdeig se under sp. 6.
16. aug. gjerringen vil man kunne se dette. Surbrød er visnok mindre i bruk, det er vel helst gjærbrød. Brødet blir brukt varmt. Man tror det er drøgere nor det blir nogle dage gammelt.
17. Stekingen i en godt opildet steuovn tok vist like lang tid, ca. 1 time, enten enten der benyttes gjør eller surdeig. Behandlingen blir den samme.
18. Gjæret flatbrød kjendes ikke. Flatbrødsleiven ruller ut af et passert diigen med hjælp af et kjevle af dreit Are ca. 40 cm. langt og ca. 9 cm. tykt med et håndtak i hvorende. Trans over kjevlet er dreit tok med dypt reuber eller rifler. Nu ruller man leiven ut til passe tykkelse på baksteplaten, en slet flat hard-skive ca. 1 m. bred og noget lengre. Saa tager man leiven forsiktig med en "fløi" en ca. 5 cm. bred og 5 mm tykk og ca. 80 cm. lang "baksteplai" med håndtag i den ene ende og bedden smalende ut mot spitsen.

Fløien trykkesti mellem og kjenner mod siden  
~~hvor~~ hvorved flyttes brødløven  
 over paa bakste hellen eller fakkoven. Dette  
 er en klynd, rund malinplate ca.  $1 \times 70$  cm.,  
 hvor loven steges ved svak ild. Herunder blir  
 det lettest og flykkest af og til med en mindre  
 fløi over bakste hellen skulde være i jent varm.  
 Nu benyttes flere en fakkeoven: en malin-  
 ring ca. 20 cm. høi forsynet med ildgør  
 "for ved, samt hvor der leder røken til pipen.  
 "Andre anbringer et brandjern eller 3-4  
 "stener i skarsten, og plasserer bakste hellen  
 ovenpå disse, saa der blir plads til ved under.  
 For at undgå blære ruller man over loven  
 med en "brødspore": en rund træbrøndse  
 ca. 6 cm. lang og ca. 7 cm. høi, med dybe reuder  
 både paa langs og tværs. Den løper paa en klyn-  
 akse i et kløftet træstøt   
 Et brandjern består af 3 st. saum,  
 mensveiede jern ca. 30 cm.  og hver af  
 de tre spisser er høit med ca. 15-12 cm. til hen.  
 Nu kræves bare en god gæsteveng til at  
 sope saummen mellet, og saa skulde arbeidet  
 foregå medens der var "is i vandet." nu  
 har jo folk is hele året. Engang var der  
 likesom "fast ansatte bakste kour" der  
 overtog arbeidet for en del gårder.

20. Entweder bakes lyem me hassig.

21. BAKEROVEN blir ildet op med grov  
 solid ved, hvor man græsker benyttes kjen-  
 nere ved ved siden af græskler. Hvor meget  
 ved skal til høit snart. Blir den for  
 varm for man holde døren open en skund.  
 eller man bager brødet ud på korbene til.

22. Man reuser ovnen paa den måde, at man f. eks. tager en gammel spade ~~og~~ og bøier i vinklet som en skrape. og sætter paa den et passe langt skaft og skraper glødemne ud af ovnen, så tager man et godt pass skaft, kløver det i to dele i ca. 25 cm. længde. klemmer de to dele let fra hinanden og fylder det med småt fjernt bær, saa båret blir paa den ene siden, stikken blir i kløften og på baksiden. Nu farer man de to dele godt sammen udfortbåret med en ring eller en jernbead, tag r øksen og trækker de bære stikker ned til ca. 5 cm. længde. Paa andre siden hvor bære båret sættes, pusses man af saa det her blir en jern lang og bred bærste nok saa stor. Saa fyldes denne med lidt vand for ikke at brænde for meget i den varme oven og søper ovnen aldeles reu. og saa kan saa sætte ind brødet

23. både til steking af småkøder og færrer ved,

24. kan ikke besvares.

25. Grisling baines fremdeles; man skjærer al varmen til begge sider i ovnen, <sup>paa</sup> saa man en grissel: et godt stykke ca. 25 cm. bredt og af længde som ovnen + et håndtak, herpå sætter man guld af brød og holder den ind i midten af ovnen med enden af grislen mod væggen og händen i ovnen, og holder skaftet op mod ovnsdøren, der lidt bager man grislen ud og snur brødet for samme behandling paa andre sider. Væres det let længe må man kaste ind lidt lettere ved - grislevet - ved begge sider i ovnen

26 - 27. Ukjendt

28. Det blev gjerne meggent iløpet av et par  
 uker om lufken er firkantet, og tørker om  
 lufken er ror. måske best i en ror kjelder.  
 Flakbrød lagges i ruer på hyllder eller under  
 taket under rätter og meis.

29 - 30 - 31 - 32

33. Tøffel, gars, krom kaker. Herkil brukes  
 melk, fløke, egg, sukker, smør, kvastul m. m.  
 Kokeboken er vel den bedste opskrift. -

Niddbrød, samt sp. 34 - 35 - 36 - 37 - 38 - 39 - 40  
 - 41 - alt ukjendt - Gud ske tak.

Marts 1947