

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Nr. 4.

Baking.

Fylke:

Vestfold.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Tjøne

Emne:

Baking.

Bygdelaq:

Fraser

Oppskr. av:

Olga Kluge.

Gard:

Kase

(adresse):

Fraser

G.nr.

29.

Br.nr.

2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eyes, bær, karrinne.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1). På Lunde, Tjøne, var det korn, som fikk somn fra et gjem (Tjyuna), og den var i bruk til ca 1920. Mine foreldre (f. 1843) malte mest ved Nelsens mølle i Skokke; den ble også drevet med vann, og ble det vel fremdeles. Folk herfra malte fremdeles ved Nelsens mølle, men de fleste sendte til de elektriske møller på Nøtterøy og Skokke.

Under fjerde og femte verdenskrig, og også under denne siste, malte folk korn på håndkvernen, som finnes på mange gårder her.

Det malte korn kalles: sammalt, grovt, finsikt, flarsikt, samsikt, kli, uofull. Til brødmel tok man det korn som fæstning ved låveveggen i under karlingen, da det var det tyngste og beste.

Til almindelig brød brukes rug, finsiktet eller sammalt, men det blandes ofte med hvele, grov eller fin, og fint bygge-mel. Til hvelekake brukes bare fin hvele.

2) Hveten som ble malt på håndkvernen, ble siktet gjennom et almindelig sikt eller dørslag, og klet ble blandet i brødet.

3). Det er best å bake or-mel som har stått en en tid, for mykt mel kan ofte være røtt, og

og da ble brødet ristet og slapp rusk afen.
Var det var kaldt, ble krævet med melis, park
sin på et varmt sted efteren før bagingen.
Var kornet "råbörja", ble melis räst og därtig
til bröd.

4) Allt korn som sendes til möllan, kallas
"müll". En härt drog avsted med mullen
från flue yärdbeuteren samtidigt.

5) För att hjälpa hvarandra künne i kornet bake
sammans i den ensa vnn. J. eks. til jül, og bren
holdet litt ved. I flinke bakhökjirringar bake
i flue är för en köpmann. De bakte opp melis-
ken (100 kg) på mullen. Min bestmar bakte
til jül i bakhönger bröd (dessa skulle vare til
fättigfolk), 1 do hvelkake, 1 do rüggkake, 1 do
värtekake. Ornen tok 40 bröd. För at det
dette skulle holdt se og ikke minge, ble det
gravd ned i kornboline. Her til kom flat-
bröd. Nu bakes en del bröd og hvelkakker,
men för det melis i ekte vnn, eller kjøpes
bakerket hos bakerne.

Det første brødet gjy hürker, var av bare rüg,
firiktet eller blandet med rüggröp; det var
ofte vräkt og skoppeskylent. De brükle ikke
gjar, bare sürdeig, så brødet var surt.

For begynt å brüke gjar ved siden av sür-
deig, og blandet brødet med hvel eller bygg.
Myse og melk brükle hin ofte, da ble brødet
hvitere og bedre.

Värtekake ble laget av rüg og hvelmel,
tilvatt väter eller sirüpp.

Rüggkake av rüggmel og ravn, ikke gislit.
Hvelkake av fint hvelmel, melk, smör, sukker.
Allt ble stekt i bakerovner, men nu har de

flute hatt bart omene, da de har elskdirke
mar, har de baker brudekake, loff, rund-
slykker og smakaker i massevis.

Flatbrød bruktes til ca 1900.

6) Overtak i sp. 5.

7) Til jul baker mange slags saice kaker, som
ryemmes og settes jevn for julede. Ellers i aar
har en gjerne litt kaker staende i paavente
av gjester, f. eks. krunkaker, sandkaker, fursk,
kranser, kjeks av barremil eller barregryn. Til
jul baker desuden fastligmann, hjartetakk,
guro, julekake, formkaker, siruppsnipper,
berlinerkranse og enda flere saaker.

8) Nei.

9) Flatbrød bruktes til ca 1900. Det var bar-
rebrød, tyndbrød (hvide og kokede polde) stekt
på takke i skarleiner. Lorebrødet var til
hverdags, det ames til finere brød. Husfolk
og tjenerne spiste litt brød hjemme, men det
var nok de som gjorde forskjell.

Råmelk bruktes ikke til å smøre flatbrød
med, men man smurte almindelig brød med
råmelk, så det ble gyldebrunt på skarpen.
Flatbrød baktes høst og vår, og bruktes ved
siden av middagsmaten, til tykkmelk
eller brukt opp i melk. I berliners tid
bruktes brødleiver til tallerk.

10) Nei.

11) Leiv er utkjølet deig, som legges på takken,
og leiv heter det som ferdigstekt. Brødskeive,
kakiskeive, brødleiv (om en tykk skeive).

12) Under krigen, da det var knapp om brød,
bruktes leive av polde og mel, ingen smøring.
Leiven er bløt, flatbrød er sprøtt.

202

4
13) Flatbrødet ble ikke brekket, men alle liene
lagt opp i staver. på en saer bod.

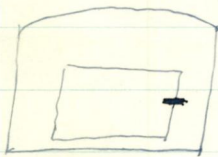
Sp. mål nr. 14 til og med 17 er utelatt i oppg.

18) Om som nuen klivet over brødet i 2 dele
og tørket det som skonrokke i bakerovnen.

Ejvold var alm. rindat og slett eller randet.

19) Bakerovnen var bygd i kjøkkenet hos små-
folk, på gården i bryggerhus eller kjeller.
Den var bygd av murstein, med itafarve
heller i bunden, 2 kamaler eller musebar.

□ □ I denne stiktes all slags brød
og kaker, småkaker efterpå,
da de klang mindre varme.



20) I alminnelighet hadde hver sin ovn.

21) Alminnelig hoved. 2 stae fang til opp-
varming og 1 fang til grisingen til den første
baking, og 1 fang for hver av de andre bak-
ninger. Var ovn tok 42 brød. Noen
skredder litt mel og så om det ble fast brunt,
men man så efter at ovnen ikke var mørk
innert. Var ovnen for varm, lot man den
stå litt oppe efter sopingen for brødet ble
satt inn.

22) Man sopte glar og aske ut med sopu, et
skaff med påbunden brisk, godt dypet i
vann. Ovnen måtte være rensopt, ellers
ble ikke brødet pent på undersiden.

23) Eftervarmen nyttet man til steking av
småkaker og til oppdampning av singklav
samt til å tørke ved med.

24) Ikke som jeg net.

25) Brødet ble griset på grisle, en lang fjel
som logen slo opp om, så brødet ble bleist.
Bare alm. brød ble griset, og de som baker, gjør

111

51

det fremdeles, da de sier at brødet bli bedre
ved grising.

26 og 27) Kvi.

28) Bestemte gjemte brødet i kornboller om
vinteren, men om sommeren i kjelleren.

Flatbrødet oppbevares i makkorden.

29) Deig-bred og vortekake bli pirket med
rund pinne eller gaffel.

30) Fødekaker bli stukket ut etter ^{parokj} former.

31) Kvi.

32) Deig av hvelmel og ^(smør) ravn knaddes i hender
og kalles loveideig, brukes til å modne en
rek med.

33) Guro, krumkaker, vaffeljern, har også
sett jern til rosettkukils. Kakerne lages
av smør, sukker, fløte, egg, mel, litt salt
farskj smak, brukes mest til gjester.
Smis bli brukt i vortekake. Under krigen
blandet vi brødet med poteter, dels ronne, dels
kokte.

34) Min bestefar (f. 1812) spile barkedbrød.

Barkedbrøds tidene kalles årene fra 1812 og utover.

35) Visnok fjørbark, men det ikke bror-
dan de stekt den, antar de mallet den.

36) Og så knadd de barken sin i brød-
deigen.

Det ikke noe om de siste spørsmålene.
Grismose brukte vi til grisene under
krigen.