

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Telemark.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: L. Midgaard

Gard: Gjelder - paa det nærmeste

(adresse): Rørvik ved Kragerø

- hele herredet.

G.nr. - Br.nr. -

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja, for det meste. Var først

lærer her i Skaatøy i 15 aar og lønsmann 1912 - 1938.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Eilert Lindhagen, Myra, nær 90 aar, fhv. gaardbr., Hpotekbanktakstmann og fast takstmann for Norges Beannkasse, samt sjønsmann.

I. Antas paa bekkverkner. Paa ^{SVAR} Fønstøl, g.nr. 8, b.nr. I, er en haandkvern. Har iallfall ikke vært brukt i de siste 80 aar. Sist til maltkvern. (Om melsorter, se nedenfor)

Bekkekverner har det utvilsomt vært mange av i gl. tid idet merker etter disse er aa finne paa fastlandet her i Skaatøy, men ute i øydistriktet neppe noen. Dette p.g.a. av utilstrekkelig vann og fossefall.

Paa eiendommen Helle - ca. 6 km. vannveg fra Kragerø - var det trulig allerede omkring aar 1600 en større bekkkvern i forbindelse med sagbruk dersteds. Aargangs vann og bra fossefall like ved sjøen. I 1595: "Helle Saug", og i 1660: "Kongens Saugmølle paa Helle". I tingbok, ført 8/7 1720 er "Helle Saugbruk og Qvern" nevnt i forbindelse med et odelssøksmaal vedk. denne eiendom. Denne kvern er nedgjennem aarene gjentagne gange moderniseret og var nærpaa den eneste kvern for hele herredet. For noen aar siden er den nedlagt og vannet brukes til drift av en større, moderne kjetting-fabrikk.

I begynnelsen av 1700 aara ver der en større kvern paa Søndre Kalstad, like i nærheten av Kragerø. I et skifte paabegynt i 1712 er bl.a. nevnt "Qværnstøet" og "Qværnhuset". Denne kvern antas aa ha vært i bruk til i 1870 aara. I 1865 var det der en møller, Isak Olsen, 51 aar gl.

Paa Bergsvik var det ifl. tingbok ført 20/7 1789 en

en kvern, -ogsaa beliggende i nærheten av Kragerø.

Paa Stabbøfa d og Haslund paa Levangsheia var der kverner, likesaa i Stølestranden, og paa Myragrenna har der vært vindmøllekvern. Haslundkverna er den eneste av disse som framleis i moderniseret stand er i bruk.

De forannevnte kverner - undtagen Helle - er "flomkverner."

Andels-aksje eller interentselskaps møller har saavidt vites ikke vært eller er her i Skaatøy. Heller ikke bygdemølle. Møllene har vært private personers eie. Helle mølle en tid tilhørende familjeaksjeselskap.

Det korn som ikke blir malt paa Haslund mølle, blir sendt til maling utenbygds.

Paa de gamle bekkekverner mol man kun et slags mel-sammala. Dette mel bruktes til aa bake ovnsbrød av. Tilhøytider brukte man gjerne et "Haandsaall" til aa "sikte" det sammalte mel med. Av dette bakes kaker.

Til brød og kaker bruktes rug eller hvete eller en blanding av disse sorter. Etterhvert ^{de større} som kornene ble moderniseret, fikk man jo siktemel derfra.

2. Mjølet. Delvis besvart foran. Affallet nyttet til husdyrene.
3. Om dette er det saavidt jeg har hørt delte meninger. I vintertiden blir melet oppvarmet.
4. Har hørt "gron".
5. Neppe. Derimot har det vært ibruk at de som ikke hadde bakerovn, leidde naboens bakerovn. Leieren maatte selv holde ved aa ha tilsyn med steikningen. Leien betaltes gjerne med et brød. "Bakstekjærringer" har det-saavidt vites - ikke vært noen av. Rugbrød, og brød av en blanding av rug og hvete, og hvetekake. Vann eller melk og melk.

Noen liste "om brød og baking" og om "flatbrød" kan ikke sees mottatt. Flatbrød bakes nærpaa ikke her i Skaatøy.

6. Delvis besvart under punkt 5. Dagligbrød er alm.rugbrød. Til helg og fest brukes delvis hvetekake. Før alltid runde brød og naa ogsaa avlange. Hvetekaker som regel runde. Nordlandslefse ~~har~~ forekommet.
7. Ja, som regel. Dette nærmest "Tørre kaker". Krumkaker, sannbakkels, kvernkaker er de mest alm. Nei ikke meg bekjent.
8. Er ukjent her naa. Heller ikke noe minne om dette,- etter hva jeg har hørt.
9. Nei. Et slags flatbrød, og dette ble bakt av fint rugmel, havre og ogsaa av bygg.
10. Har neppe vært og blir heller ikke naa bakt her.

(Etter delvis aa ha svart paa foranstaaende spm. 4 - 10, finner jeg aa burde understreke at Skaatøy, hva utstrekning angaar, er en liten bygd-110 km² - og ligger rundt Kragerø, hvortil avstandene ikke er lange.

Det sier seg da selv at det ogsaa, naar det gjelder bakerverer har en god del av disse vært kjøpt og blir kjøpt "i byen", - og denne handel skulde vel da kunne føres tilbake, iallfall til 1660 aara.)

11. Leiv benyttes baade om den uttrillede deig og etter at denne er steikt paa takka. Ordet "leiv" brukes ikke i stedet for brødkive eller brødstykke.
12. Lefse brukes her meget sjelden. Dette har ogsaa vært tilfelde i en lang rekke aar tilbake. Den lages som flatbrød, men meget tyndere og steikes mindre. Brukes ikke til niste. Blir klint med smør og strødd med sukker, naar den skal brukes. Noen bestemt maate aa brette den paa er det saavidt vites ikke. Den skjæres eller klippes i mindre rektangelformede stykker, naar den serveres.
13. Nei,- og da den ikke brukes til nistemat, er jo dette heller ikke nødvendig. Forøvrig henvises til svar paa spm.

- 14 . Man laaner av naboen eller kjøper hos en baker i byen.
 Aa røre sammen vann og mel er ukjent her, - likesaa aa brygge øl for aa faa gjær. Hva dei brukte før "manns minne" foreligger det ikke paalidelige opplysninger om.
- 15. For aa bevare surdeigen til neste gangs bakning, tok(og tar)man gjerne en klump av det siste i baketrauet og gjem-
 .teden i en dertil benyttet kopp, "surdeigkoppen", der gjerne gjemtes i meltønna eller melkista.
- 16. Glatte ut deigen i trauset, og lage et dypt hull - grop - i deigen. Naar gropen var igjengeodd, ansaaes den gjæret. Det brukes ogsaa aa la deigen gaa opp i en skjønnessig høyde. Mykt gjærbrød til daglig naa og vistnok ogsaa før, etter hva der er opplyst. Man regner brødet mer sunt og lettere fordøyeligt etter noen dages lagring.
- 17. Ikke inntrykk av at stekningen tok lengere tid, naar surdeig bruktes. Som regel en time. God varme forutsattes. Ikke tatt ut av ovnen og fuktet under steikningen. Nei, ens behandling.
- 18. Nei. Den slags kake eller det slags brød har neppe vært brukt og er ikke brukt her.
- 19. Bakerovnen stod og staar helst i bryggerhuset, og hvor det ikke var bryggerhus i kjøkkenet. Muret i forbindelse med skorsteinen og av hensyn til plassen stod gjerne bakerovnen ut gjennom veggen og var tekket godt over. Døren til ovenen) fra peisen, hvor der jo var godt rom til aa renske ut glør og aske. Røkrør fra ovnen stod selvfølgelig i forbindels pipen. En alm. bakerovn var muret av mustsin- om mulig ildfast -ovalt tak eller hvelv, gjerne plass til 25 brød.

Paa faa undtagelser nær er naa baade peis og bakerovn i kjøkkenet iallfall fjernet og erstattet med alm.komfyr,- og paa flere steder elektrisk komfyr. Utskiftningen er jo forgaatt etterhvert og begynte for en 70 a 80 aar siden.

Siden 1900 er det meget faa bakerovner, oppført i kjøkken-
 er ne og heller ikke mange i bryggerhu^sene.

20. Nei, og nei. Se svar paa spm.5.
21. Alm. barved, men ogsaa blandeingsved, 60 a 80 cm. lang og smaa klyvdd. Vedmengden er jo avhengig av vedens kvalitet og om den er tørr eller mer eller mindre raa. Gjerne litt mel. Luft litt av varmen ut.
22. Først bruktes en "glorake", langt skaft og i enden paa dette, tvertsover et bord, paaphøykant, ca.45 cm. langt og ca. 18 cm. bredt. Asken føies ut med en god lime med langt skaft. Dette gjøres meget nøiagtigt og godt. Urent og kolt ut brød paa undersiden taales ikke, og taales ikke.
23. Etter varmen ble gjerne nyttet til vedtørring og tildels til aa steike tynnere kaker, lavet av mel og poteter.-komper.
24. Se sv^t paa spm. 5. Jeg har ikke faatt rede paa at de oppregnede hjelpemidler til steikning av bødet har vært brukt her,- muligens bruk av to takker.
25. Grisle brødet har vært og er brukt. Til dette bruktes et redskap, saa langt som ovnen og med et passende skaft. Laget av et ca 17 cm.bredt og ca. 3 cm. tykt bord. Dette laa gjerne i vann- hvis mulig- fra den ene bakning til den annen.Naar grislingen skal foretas, kaster man inn i ovnen over de derværende glør noen faa tørre vedtrær. Saa legges saa mange usteikte brød som det er plass til paa grislen- etter at disse er oversmurt med melk eller vann-og holder denne inne i ovnen noen minutter til grislingen ansees aa være ferdig- med en lett hinde over brødet.
26. Denne brødmat maa ansees ukjent her, iallfall ikke brukt.
27. Disse brødslag maa ogsaa ansees ukjent her.
28. Brød især bakt i bakerovn oppebevares i en holk, kiste eller tønne. Det kan da holde seg mykt i en 8 dages tid og lenger.
29. Har ikke sett eller faat nærmere rede paa dette med stemp-ler og figurer, utenom konditorvarer.

30. Se svar paa spm. 29.

31. Kaker steikt paa helle eller takke maa ogsaa ansees som ikke brukt her,- iallfall ikke etter at komfyrer ble alm. i bruk.

32. Nei.

33. Vaffler mest brukt,ellers goro,kronkaker og monker.

Mest alm.^{a)} I kronkaker: Like vøkt av egg,smør,sukker,litt krydder(kanell og kardemomme) litt vann og mel (hvete)til deigen er passe tykk. ^{b)}Goro: Fløte,sukker,egg,mel,smør

eller smult,citronskal og kardemomme.(Blandingsforhold etter kokebok) ^{c)} Vaffler og monker: Melk,egg,smør sukker,

litt bakepulver og kanell samt mel til passe tykk røre.

Paa røren intet serskilt navn. Gjestebudskaker.(Blandingsforhold etter kokebok)

Nødbrød. Under siste Verdenskrig bruktes meget poteter i brødet. Det ble ogsaa stekt meget med lomper av knuste poteter, mel og gjerne litt kaalrabi.

Ad.spm. 34,35,36,37,38,39,40 og 41. Etter de opplysninger, som jeg har faatt tak i , maa det - regnet med "i manns minne" - paa disse spm. bli aa svare: Nei.

Rørvik ved Kragerø,15de november 1947.

