

Bakere på Mysen gjennom tidene

Av Dag Mysen

Henrik Mysen

Henrik Mysen (1850–1940), født på søndre del (Hjemmet) av Nordre Mysen, sønn av Johanne og Syver Mysen, ble en viktig faktor for utviklingen av Mysen som småby. Han begynte med bakeri og landhandleri i 1880, i fedregården som lå der hvor frivillighetsentralen nå ligger.

Han driftet bakeriet med Johan Holthe som baker. I 1890 solgte Henrik bakeriet sitt til Johan.

Johan Holthe

Johan Holthe (1854–1929) var en av Mysens første forretningsmenn. Han var opprinnelig fra Trondheim, men kom til Mysen som bakersvenn i 1880 og fikk jobb i bakeriet til Henrik Mysen. Han overtok som nevnt dette bakeriet i 1890. Senere flyttet han bakerivirksomheten til daværende Korsveien, nå Jernbanegata, i gården «Solhøi». Ganske snart bygde han forretningsgården «Voll» som hans nevø Carl H. Andresen senere overtok. I bakgården på eiendommen bygde han bakeriet og uthus.

Her bodde og virket Johan og Anne Holthe med sine tre døtre Olga, Asta og Amy frem til 1918. Da solgte Johan eiendommen og bakeriet til sin nevø Carl H. Andresen og flyttet familien sin til Nordstand i Oslo. Her trivdes de ikke, og særlig ikke Anne. To år etter flyttet de tilbake til Mysen og startet en altmulig-forretning (Londoner-bazar).

I 1923 fant bakermesteren tilbake til



Annonse i *Indre Smaalenenes Avis* 19/4 1916.

seg selv og sitt kjære yrke. Han kjøpte «Hjørnegård» i Smedgata, på hjørnet av Høgliveien, av Erling Johannessen. Gården ble bygd i 1904 av Guttorm Olsen Rambøl som bygde bakeri i kjelleren. Bakeriet ble driftet av Fritz Dahlstrøm, faren til Trygve Dahlstrøm. Fritz var svigersønn til Rambøl.

Her flyttet Johan og Anne Holthe inn og re-etablerte virksomheten sin med bakeri og konditori. En melkebutikk fikk plass ved siden av som leietager. Hans nevø Axel Torgersen var baker hos Johan. Det gjorde at Johan kunne konsentrere seg mest om konditorvarene.

Nevøen *Erik Wågen* var sterkt knyttet til bestefar Holthe. Han var ut og inn i besteforeldrehjemmet og hjalp bestefar med småting gjennom gutte-årene. Han beskriver bakeriet og konditoriet i detalj. Dette er gull verdt for ettertiden og jeg velger å gi Haakons lesere et innblikk i hvordan

livet artet seg i en bakerforretning på Mysen i 1920- og 30-årene:

Bakeriet

«Fra nedsiden av kjelleretasjen i Hjørnegård gikk en uanseelig dør inn til bakeriet. På innsiden til høyre var det hyller der de svartsvidde grislebordene var plassert etter bruken. Der var det også et stativ der kakebrettene ble satt inn til avkjøling før de ble båret opp i butikken.

Fra inngangsdøren gikk en to-trinns trapp ned til bakeriets sementgulv. På veggen til høyre var det en støpt avsats. Der sto bollen med eggekrem. Også på veggen til venstre var det en støpt hylle. Der sto bollen med sirupvann med en kost med lang svinebust. Sirupvannet ble strøket over brødene når de kom ut av ovnen. Brødene ble blanke og vakre av dette.

På veggen mot hagen var det hylleknekter der de tre-fire meter lange og omtrent femten centimeter brede brødfjelene var plassert. Fjelene sto to sammen på hver knekt. Jeg mener å huske at de var seks fjeler til sammen. På samme veggen var det vannkran med en støpt lav brønn under for å ta vare på spillvannet. Det var en rist i kummen der spillvannet rant ut. Ved siden av sto bakeriets kanskje mest effektive arbeidsredskap, en dampkjele.

Bakerovnen var bygget inn i veggen. Åpningen var godt og vel en meter over gulvet. Ovnen strakte seg vel fire meter innover. Den var belagt med ildfast sten både i bunnen og i det buede taket, som kunne være omtrent 60 centimeter høyt på det meste.

Innenfor bakeriet lå conditoriet. Der

var også trappen opp til butikken. Alle ferdige varer gikk den veien opp.

Innenfor vaskekjelleren lå et eget lagerrom for bakeriet. Her stod også kjøleboksen laget av tre og kledd med sink innvendig. I bunnen var plassert store isklumper og på hyller oppover sideveggene ble det plassert saker og ting som trengte kjøling. Jeg husker spesielt at dit inn ble tertedeigene alltid brakt for kortere eller lengre opphold før deigen skulle kjevles ut.

Bakeriet begynte sin arbeidsdag omkring klokken fem om morgenen, og det var eltingen av brøddeigen som var første og temmelig slitsomme jobb. Den ble eltet og eltet nede i trauet. Når den om sider ble ferdig ble den lagt opp på trauets lokk. Der ble deigen nærmest rullet ut til store og lange pølser som med et håndgrep ble delt opp i passende stykker. En mann sto ved vekten og tok stykke for stykke for å kontrollere. Det ble nypet litt her og der, pluss på noen gram hist og pist, men stort sett viste det seg at nesten alle kladdene holdt kilovekten.

Når jeg sier brøddeigen, så gjaldt det først og fremst deigen til grislebrødet, for det var mest alminnelig i tredve-årene. Kilokladdene ble rullet og formet til brød som ble lagt på disse lange fjelene pent i rad og rekke langsetter. Det var de sotbrente stekefjelene som ble brukt.

I mellomtiden var stekeovnen varmet opp. På begge sider inne i ovnen lå flere pent opplagte knipper med opphugget bakhunved (60 cm). I midten var det en åpning hele veien innover. Veden ble tent og døren inn til ovnen ble lukket. Når veden var brent og glohaugen ennå passe varm,

ble to eller tre grislefjeler sendt inn i åpningen mellom gloradene. Når fjelen kom ut igjen og de nye ble sendt inn, ble de ferdige brødene snittet tvers over med flere kutt og lagt over på andre fjeler som sto i hyllen mot gårdsplassen. Og grislefjelene ble satt på plass, en smule mer svidde enn før bruken.

Glohaugene på begge sider av ovnen var i mellomtiden blitt mer til aske, og tiden var inne til å rake dem ut. Rett på innsiden av ovnsdøren var det en glugge. Dit ble asken dratt med et langt redskap, et vannrør med en skrape montert i enden. Etterpå ble et liknende redskap med strie påmontert i enden og som ble fuktet med vann. Dette ble brukt til å feie inne i ovnen. Den var meget effektiv.

Så ble de lange fjelene med grislebrødene satt foran ovnen på nytt, og med en lang og bred skyffel ble fire brød om gangen ført inn i ovnen. Med et lite vrikk på skaftet sto brødene plutselig på plass. Dette gikk radig og på kort tid sto de rad på rad langs hele ovn-bunnen.

Etter en bestemt tid ble brødene trukket ut igjen og fikk dette nevnte strøket med sirupvann. Et bestemt antall ble lagt i en diger kurv som ble brakt opp til Torgersens utsalg oppe i «byen». Resten ble båret opp i butikken og plassert i skuffer og hyller.

I bakeriet ble det arbeidet kontinuerlig, bare avbrutt av spisepauser og en røyk i ny og ne. Etter grislebrødene kom turen til andre brødsorter: loff, hvetekake, vørterbrød, grovbrød og andre. Ikke alle brødsorter ble bakt hver dag. De hadde faste ukedager.

Rundstykker ble bakt hver dag, det samme gjaldt boller, store og små, og alltid så meget at det neste morgen kom en del boller av begge slagene i retur til bakeriet. Disse ble så skåret over og satt i stekeovnene. På den måten ble butikken selvforsynt med kavringer og skonrokker.

De som jobbet i bakeriet hjalp også til med kakebakingen, mest når conditoriet var sterkt belastet med bløtkaker, kringler, kransekaker o.l.

Bakeriet var en del av min verden allerede som liten gutt. Senere var jeg alltid innom bakeriet når jeg gikk til skolen på Heggan, for ikke å snakke om hvor trofast jeg var alle dager i middelskoleårene. Hadde jeg ledige stunder hjalp jeg til med å kjevle ut brøddeiger, måle og veie og snitte opp grislebrødet med barberkniv. Jeg fikk og lov å skjære opp wienerbrød i passende stykker.

Midt på tredve-tallet ble det installert oljefyr for å erstatte slitet med bakhunved-oppfyringen. Oljefyren var enkel. Det var rett og slett to flammekanoner, eller flammekastere som dekket all oppvarmingen. Et par år senere ble det plassert en stor boble i metall midt på bakerigulvet. Det var en hypermoderne eltemaskin som nå avlastet bakerne meget. Kulen var omkring en meter i diameter, og antagelig det samme i høyde over gulvet.

Conditoriet

Dette var den delen av bakeriet der alle conditorvarene ble laget. Fra selve bakeriet var det en høydeforskjell på vel en fot. Det var fra denne lille avdelingen at trappen gikk opp til forretningen.

Denne snadderavdelingen var kanskje tre meter bred og seks meter lang. Den store arbeidsbenken lå inntil den delen av veggen som vendte ut mot Høitorpveien, og derfra kom det litt lys gjennom et lite og lavt vindu. Gjennom vinduet kunne man se over til Nikolaisenhaven.

Så lenge bestefar levde var conditoriet hans domene. Senere ble det Torgersen som overtok også de mer finere bakervarene.

Snadderavdeling var det. For her ble alle godsakene laget, men også fordi her var alle godsakene lagret. Under den brede og lange arbeidsdisken var det hyller for kasser med tørkede aprikoseskiver, svsker og rosiner. Der var det kasser med hasselnøtt-kjerner. Tørrede epleskiver lå i større kasser for de gikk det mye av. Margarin kom i dunker, det samme gjorde de mange slags syltetøyer.

I en kasse som var firkantet og laget av tykk finer, og som var kledd innvendig i blypapir, var det finkakket, hardstappet hvit kokosmasse. Jeg forspiste meg så på denne kokosmassen som ung gutt at jeg først i senere år har spist kaker med kokosmasse i.

Syltetøyet ble mest brukt i wienerbrød og i kaker som ble stekt i store firkantede former. Når de ble skåret opp, ble disse formene båret opp trappen og satt i kakeskapet i butikken. De mest vanlige syltetøyene var av epler, bringebær og plommer.

Såvidt jeg husker kom mandlene i små sekker. Når det var bakst til jul, for eksempel av sirupsnipper, ble mandlene lagt i vann slik at skallet gled av. Mandlene delte seg alltid i

to, og en halv mandel ble lagt på hver sirupsnipp før stekingen.

Mandelkvernen til kransekakedeig sto i hjørnet i conditoriet. Når mandlene ble kvernet ble det en slags tørr masse som ble oppspedd med vispet eggehvite, om jeg ikke husker feil. Dette var en masse som også ble benyttet til wienerbrød, kringlefyll og til marvposteier. Til disse ble en tertedeig bakt i noe som liknet sandkakeformer og fylt opp med makron før stekingen. Denne mandelmassen ble i tillegg brukt i fürstekaker og annet bakverk.

På veggen i conditoriet hang en rekke former i en solid hyssing. Når kransekaker skulle lages, ble formene tatt ned og vasket. Så ble de smurt ved hjelp av en liten fordriver (pensel). Det var noe hvitt fett som ble benyttet. Mandelmassen ble fylt i en sprøyte og presset ned i formene som så ble satt i ovnen.

Var det litt deig til overs laget bestefar noen korte stenger. Disse gikk som oftest til ettermiddagskaffen i «privaten».

Når kunden skulle hente sin kransekake ble den utlevert i en kaketine. Den var firkantet og i brunt. På lokket sto det «Joh. Holthe» med snirklet skrift. Tinene kom alltid i retur. I disse tinene ble også bløtkakene utlevert.

I conditoriet ble også terteskjellene laget. Det var visst en spesiell kunst å lage slike skjell. Formene de ble laget i var tunge og i mørke farger. Terteskjell var meget populære i min barndom. Hjemme på Borgenhus var det nesten alltid skjell som forret. Innholdet ble ofte laget av finskåret

fløte-fiskepudding, i små terninger, kokt i hvit saus og gjerne med litt reker, kanskje krabbe eller hummer. Dette var alltid en god begynnelse på en bedre middag. Å bake slike skjell var en virkelig kunst og ble bare levert etter bestilling. Det ble alltid laget fler enn det var bestilling på, for om noe gikk i stykker hadde man noen i reserve.

Sesongbetonte varer

Mange varer var sesongbetonte. Fastelavensboller var en slik. Fredag og lørdag før fastelaven-søndag ble det arbeidet overtid og det ble bakt boller i hundrevis. Lørdag ble mange delt og ble fylt med krem og strødd med melis på «lokket». Denne kremfyllingen av boller var noe jeg deltok i på slike lørdager i årevis. Hjemme på Borgenhus var det alltid slike boller til ettermiddagskaffen denne søndagen.

Til jul ble det laget en meget simpel deig, mon tro om det ikke var stort annet enn mel, vann og litt sukker? Av deigen ble det laget kakekoner og kakemenn, hester og hunder. Disse figurene ble stanset ut av svære utkjevlede deiger, lagt på jernplater og sendt i ovnen. Det var plater etter plater, og etterspørselen var stor. Dette var noe som ble lagt i posene i alle juletreffester, og som også ble til pynt på juletreet. Da var det festet en sytråd bak på hodene på konene og mennene. Konditorfarge ble benyttet når øyne, nese og munn skulle markeres, kanskje også hår og toppluer. På hestene ble det markert rompe ved hjelp av svart farge. Bakerne hadde en fantastisk evne til slikt malerarbeid.

Skulle det være fest på bedehuset kom det bestilling på julekaker, og

det var mange det dreide seg om. Og skulle de først bakes ble det også en del til alminnelig salg i butikken. Sukat ble hakket til og rosinmengden målt til for hver deig. Sukaten var grønn og var en båtliknende frukt som kom i halve stykker.

Conditoret står for meg som et eventyrrom den dag i dag. Og jeg kunne sikkert fortalt meget mer enn det som her er nedskrevet.»

Carl H. Andresen

Carl H. Andresen (1882–1963) var født i Oslo der hans far drev som urmaker. Familien flyttet til Furulund på Flaten der Carl vokste opp. Etter endt tre års fagutdannelse begynte han som baker hos sin onkel Johan Holthe og var der fra 1900–1903. I tidsrommet frem til 1918 praktiserte han som baker i Oslo, på Nordstrand og i Rakkestad.

I 1918 overtok han som nevnt «Voll» av sin onkel, med bakeri og forretningsgård. Frem til 1937 drev han med vedfyrte bakerovn i det gamle bakeriet som nå huser restaurant «La Moss».

Da bygde Carl sitt nye bakeri ved siden av det gamle og installerte kullfyring, men ganske snart ble det oljefyring. Den nye bakerovnen hadde stor kapasitet, med rom for 180 brød på én gang.

Stor produksjon

Dette gjorde at Carl H. fikk kapasitet til storproduksjon av brød og konditorvarer. Allerede før krigen hadde han filial både på Mysen og i Spydeberg. Etter krigen utvidet han virksomheten ytterligere med brødkjøring og

Søndag den 18. december
Stor juleutstilling
 i min
Baker & Konditorforretning

Bestillinger paa julekaker, selskabskaker og kringler mottas, Stort utvalg av konfekt, frugt og chokolade.

særlig tremheves mit righvldige utvalg av hjemmelavet frisk
Marsipan.

Carl H. Andresen.
 Telefon. MYSEN Telefon.



Annonse i Indre Smaalenenes Avis 16/2 1921.

leveranser til forretninger i et stort distrikt.

I 1960 overdro han bakeriet til de tre sønnene Herman (1922–1996), Gunnar (1924–2002) og Leif (1926–2007). Herman var konditor og sto for «snadderavdelingen». Gunnar begynte fast i bakeriet i 1946. Leif begynte som visergutt i forretningen og gikk gradene som svenn til baker. Han trakk seg ut av bedriften i 1974 og begynte en annen karriere som kontorsjef i Mysen Ferdigbetong.

Etter hvert som volumet i omsetningen vokste, ble det mange i faget som var innom i kortere og lengre perioder som bakere. Vi kan nevne noen: Wilhelm Volden, Helge Jahren, Holm Jahren, Leif Haugland og Andreas Andresen som var nevø av Carl H.

På det meste forsynte forretningen Carl H. Andresen 32 butikker, samt en rekke kaféer og institusjoner i et stort distrikt. Da var bedriften den største i sitt slag mellom Ski og Sarpsborg.

Krevende arbeid

Fra 1982 ledet Gunnar bedriften alene, og med flere medarbeidere i bakeriet.

Sønnen Runar forteller om en far som levde med en krevende lederrolle, i en bedrift med leveranser i et stort distrikt:

«Arbeidsdagen begynte klokken ett om natten. Da lagde han deiger til dagens mangslungne leveranser av surbrød, mellombrod, loff, kneipp, grovbrød og rundstykker. De ansatte bakerne kom ved fire- halv fem-tiden og satte i gang bakeprosessene.

Gunnar forlot dette arbeidet ved åtte-tiden og gikk opp i leiligheten over bakeriet for å spise frokost, og gjerne med et par ferske rundstykker i hånda. En halvtime etter var han på plass i bakeriet på nytt. Da sto kakebaking og hvetebackst som boller, julekaker, og diverse konditorvarer for tur. Med seg i denne tidsperioden hadde han Leif «Charlie» Haugland, Kjell Erik Rakstad, Vidar Borger, Wilhelm Volden, Andreas Andresen og sønnen Runar Andresen.

Ved elleve-tiden gikk Gunnar opp i leiligheten igjen og la seg til å sove før middagen ved to-tiden. Etter middagen la han seg igjen, og sto opp ved femtiden på ettermiddagen. Da gikk han ned i bakeriet for å lage surdeig og satte seg i butikken for å



Gunnar Andresen legger nye bakverk klar til steking i den store bakerovnen.



Nina Andresen og Inge Skubberud gjør klar brød til steking. Foto: Runar Andresen.

summere opp alle bestillingene til dagen etter. Fra dette tallmaterialet beregnet han størrelsen på morgendagens produksjon. Så gikk han opp og tok litt kveldsmat, så på nyhetene, tok litt kaffe og gjerne et wienerbrød og la seg ved ti-tiden. Så var det opp igjen tre timer etter for å starte en ny arbeidsdag.»

I 1995 overtok Gunnar bedriften som eiere og overdro bakeriet til datteren Nina og hennes mann Jul Iver Krog. Han og Nina drev bakeriet sammen til han ble løst ut i 2004. Fra da av drev hun bakeriet alene frem til 2019, da sykdom stoppet virksomheten.

Gunnar døde i 2002, og da kona Inger døde i 2003 ble sønnen Runar eier av bygningsmassen.

Særpreget nisjebutikk på Mysen

Carl H. Andresens bakeri og konditori står frem på en særegen måte i Mysens

historie. Butikken har fulgt oss i fem generasjoner og ble den lengstlevende nisjebutikken i denne bransjen i vårt distrikt.

Vi seniorer glemmer ikke juleutstillingene i denne butikken. Den var en snakkis i distriktet hver jul helt frem til firmaene som produserte disse fantastiske sjokoladefigurene og marsipanfigurene la opp rundt tusenårsskiftet. Utstillingene oste av julestemning.

Og vi som savner bakeriet og som ønsker at noe kan fortsette nettopp her, glemmer ikke Andresen-kneipen, mellombrødet og alle de andre deilige bakervarene som Nina var den siste til å trylle frem i vår lille by.

Aksel og Tor Torgersen

Johan Holthe døde som nevnt i 1929. Anne driftet bakeriet videre en tid, inntil hun solgte det til *Aksel Torgersen*



Her sendes den lange stekefjøla inn bakerovnen av Inge Skubberud. Foto: Runar Andresen.

som var hennes nevø. Hun fortsatte imidlertid å bestyre melkeutsalget.

Aksel Torgersen (1893–1952) ble utdannet i bakerfaget hos sin onkel Johan Holthe. Etter noen arbeidsår i Oslo kom han tilbake til Mysen i 1922 og ble baker hos sin onkel på nytt. Etter Holthes død overtok han ansvaret og senere også eierskapet til bakeriet i Hjørnegård. Han driftet bakeriet frem til sin død i 1952. Han begynte også eget bakeriutsalget i nåværende Anton H. Mysens gate 17, i bygget som kalles «H.D. Lund-gården». Bakervarene ble fraktet opp fra bakeriet i Hjørnegård.

Sønnen *Tor Torgersen* (1925–1999) ble utdannet baker hos sin far i bakeriet i Smedgata. Etter Aksels død driftet han begge forretningene, med god hjelp av baker Holm Jahren som ble svenn hos Johan Holthe godt før han ble konfirmert.

Ca. 1960 ble det bygget eget bakeri i utsalget oppe i Mysen. Da avviklet Tor i Smedgata og driftet bakeriet i Anton H. Mysens gate frem til han avviklet forretningen i 1981.

Johan O. Havnaas

Etter Henrik Mysen og Johan Holthe var *Johan O. Havnaas* den neste som etablerte seg som baker på Mysen. Han bygde Havnaas-gården i 1901 eller 1902 og satte inn bakerovn i gården. Snart ble gården også skyssstasjon. Derfor ble bakeriet drevet av andre, først bakermester Haug. Den siste som drev her var *Harald B. Hansen* (1883–1939). Han kom til Mysen i 1925 og begynte i bakeriet til Johan Holthe i Smedgata. Senere var han baker hos Carl H. Andresen til han gikk over gata og overtok bakeriet i Havnaas-gården i 1930.

Mysen Dampbakeri

Mysen Dampbakeri ble etablert i Aabergegården, nåværende Jernbanegata 3 av *Otto Didrichsen*. Dette skjedde under første verdenskrig. I 1923 overtok Nils Ullnæss Dampbakeriet og forretningen.

Nils Gustav Jørgen Ullnæss

Ullnæss (1889–1975) ble født og vokste opp i Oslo. Han begynte sin bakeriforretning på Mysen i 1923. Da overtok han som nevnt Mysen Dampbakeri. Først etter andre verdenskrig kom det oljefyr i hans bakeri. Til da holdt han frem med den tungvinte vedfyringen av bakerovnen. Han driftet bakeriet frem til 1959.

Familien Ullnæss var vennlige og sosiale mennesker med et stort nettverk av venner og bekjente og kunder. De hadde et bitte lite konditori inne i butikken, til litt servering.

Vi husker spesielt Ullnæss sine skolebrød. De var berømte på Mysen.

Sønnen Sverre ble speider og speiderleder i 1. Mysen speidertropp og ble en betydelig kulturfaktor her i Mysen i mange år. Han ble senere lektor i Sarpsborg.

I 1959 overtok hans svigersønn Kristian Liseter (1914–1993) driften av bakeriet og drev det i to år til Arne Kvernhusengen overtok.

Arne Kvernhusengen

Arne Kvernhusengen tok sin konditorutdanning hos baker Jacobsen i Oslo. Derfra dro han til Rakkestad og tok bakerutdanning hos G. H. Dahl. Som nevnt startet han egen virksomhet i 1960. Også han var viden kjent blant Mysens skoleungdom for sine deilige

skolebrød, og damene på Mysen hadde et godt øye for Kvernhusengens loff.

Han kone Grete sto mye i butikken. De fortsatte også med de få bordene med stoler som Ullnæss hadde framme, slik at kunder kunne sitte ned med en kopp kaffe og en deilig kake eller et wienerbrød.

Kai Tore Frogner begynte som bakersvenn hos Arne i 1980. Han overtok bakeriet og forretningen i 1995 og drev det frem til år 2000.

Bakeriet i Solhøi-gården

Solhøi-gården, nå Jernbanegata 9, rommet også et bakeri. Gården ble bygget i 1911. G.W. Romie åpnet bakeri i en del av bygningen. I 1916 overtok J. Aarsrud bakeriet, og i 1923 gikk det videre til Fritz Dahlstrøm som flyttet ut av Hjørnegård i Smedgata da Johan Holthe overtok her. Senere ble forretningen filial under Carl H. Andresen.

Wilhelm Volden

Wilhelm Volden (1908–1999) begynte i bakerlære hos Carl H. og var senere ansatt hos baker Ullnæss. Han begynte selv bakeri i Vandugbakken 53 i 1948 og drev det i fem år til Gunnar Østereng overtok. Fra da av arbeidet Wilhelm i 26 år hos Østfold Kavringfabrikk i Askim, før han tok opp igjen bakergjerningen som tilnærmet pensjonist og arbeidet for Gunnar Andresen.

Wilhelm var sykkelsport-entusiast både som utøver og som leder, og ble tildelt Norges Cycleforbunds Hedersmedalje i 1953.

Gunnar Østereng i Vandugbakken

Gunnar Østereng (1917–1963) var født

i Trøgstad og ble opplært som baker der av sin far Johan Østereng. Han overtok Wilhelm Voldens bakeri i Vandugbakken 53 i 1953, i samme gård som «Fiske-Hansen» hadde sin bedrift. Han måtte slutte i 1957 grunnet sykdom.

Bjarne Liland

overtok bakeriet i Vandugbakken fra Gunnar Østereng i 1957 og drev bakeriet her til 1965. Da flyttet han bakervirksomheten sin til landhandlergården ved Slitu stasjon.

Se vor Marzipanudstilling. Eget Fabrikat.

Mysen Bakeri & Konditori
 Indehaver: G. W. Romie.
 Telefon. — Tvetens Gaard. — Telefon.

Ekstra gode Julekaker. Ekstra gode Jule-Værtskaker.

Alle Slags Juletræfigurer Eventyrkjeks Juletræpler Juletrælys Bonbons Figener Nøtter Appelsiner	Jul	Jul	Konditori: Marzipan Desert-Is Selskapskaker Kransekaker Sukkerbrød og Geburtsdags- kringler Smaakaker delikate og i mange Facons	Jul
---	-----	-----	---	-----

Se vor Marzipanudstilling. Eget Fabrikat.

Broren Sigfred Kristian Liland hadde bakeri og konditori i Bodø, men avviklet der og flyttet hit i 1965, og slo seg sammen med sin bror på Slitu. I 1969 begynte han i stedet hos Carl H. Andresen og arbeidet der til sin død i 1972.

Kilder:

- Hans Wåler: *Mysenleksikon*.
- Erik Wågen: «Slik jeg husker det».
- Runar Andresen

Undertegnede har aabnet en

Baker- og Konditorforretning

i **hr. Rambøls gaard, Mysen.**
 Anbefaler alle sorter baker- og konditorvarer. Bestillinger modtages. Absolut 1ste klasses varer. Eleganteste udstyr.

A. Heglund, konditor.

Benyt telefon.

A. HEGELUND,
Konditor.
 — Smedgaten, Mysen —
 anbefaler alle sorter første klasses baker- og konditorvarer. Absolut første klasses varer. Foreninger og forhandlere indrømmes rabat. Bestillinger modtages.

Forlang ægte Malt-Kage

 Agte Maltkage
 Lavet af ren Malt ekstrakt fra
 Fabriken VACUUM
 indregistreret.

tilvirket af **Fabriken „Vacuums“** rene Maltextrakt. — Kun Maltkage med hosstaaende indregistrerede Varemærke er den ægte. — Faes hos **Bager Joh. Holthe, Mysen Bakeri og Konditori.**
 G. W. Romie.

25 Årsjubileum som bagermester.

Bakermester O. Mellum, Sarpsborg feiret tirsdag 25 års jubileum som bager. Han begynte på Mysen, men har i de siste 20 år drevet i Sarpsborg. Hr. Mellum er en dyktig bakermester, som har arbeidet sin forretning frem til å bli en av byens største og best renommerte i branchen.

Undertegnede aapner Lørdag 30. ds. sin vel asforterte

baker & konditorforretning

i entrefu Haanaas gaard, Mysen.

Bestillinger paa blete kaker, kransekaker og sukkerbrød m. m. modtages.

Varer bringes.

Jeg anbefaler hermed min forretning paa det bedste til det ærede publikum.

Medobbigt.

Einar Strand.
 Mysen.

Diverse annonser i Indre Smaalenenes Avis mellom 1909 og 1930.