

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Eidfjord

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av: Gudmund Færviik.

Gard:

(adresse): Vik i Eidfjord.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

1. So lenge folk <sup>SVAR</sup> man minnst har alt  
 kann vorte makt på bekkjerveinar.  
 Anna Hamra fødd 1881 kan minnst  
 ei handkvern på garden Hamra;  
 men ho var ikkje i bruk. Far til  
 Anna kunde heller ikkje minnst at  
 kverna var i bruk. Ho er kverna  
 burtkomen. Um her er handkver-  
 nar at i bygdi veit eg ikkje.  
 Trur ikkje det finst att no.

Harre nytta dei helst til flatbrød  
 og til spisekake (pottekake) Rug nytta  
 dei til syre kake og finare flatbrød.  
 Ein tok alltid det beste kornet  
 til brødmjøl.

2. Ein sikta mjølet til finare  
 bakverk. Då nytta dei ut dørolag.  
 Det grøve mjølet nytta dei til fôr.

3. Ein minner at det er betre å  
 bake av nymale mjøl enn av mjøl  
 som har stått ei stund.  
 Det var ikkje vanlegt å setje  
 mjølet inn i ei varm stove før  
 badingi når mjølet ikkje var nymale.  
 Ein har ikkje noko sær ord for my

male mjöl. 4. Det som vert laga av horn ballar ein for grøn.

5. Ein veit ikkje av at ein på somme gardar har gått saman um bapningi. Det var somme flinke bakstektjeringar som vert nytta til bapning i andre bygdelag.

6. Det vanlegaste gjera brødsilag som ein nyttar til kvardags i bygda er grovt hvitebrød. Det vert stekt av sammalen kvite i steikeovn.

Ein kan mjølk eller vatn i det etter som ein kan. Brød av sikta kvite vert meir nytta til helgemat.

Vanlege brødsilag som ein tykkjer på bakerane er: Halv-fine, fine, spisebrød, grove og fransbrød.

I eldre tider hadde dei baker og nar (ein) på gardane. Dei laga ut brødsilag som dei kalla for og na brød.

Det var laga av rög, knøia i mjølk og tilsett ölger. Dessu brøda vart soete og gode. Dei er gått or bruk no her i bygdi, tullei då det vert stutt med tølbygginga, utmlag 1880.

Dei vert nytta til fest og høgtider, serleg til jul. Omen dei vert lagd kaka til slatten på somme gardar.

Lope kaka vert mykje brukt for enn ein fetk stekt og nane. Ho var laga av rög, knøia i mjølk eller vatn og tilsett surdeig. Ho vert enno nytta til kvardagsmat i men mykje minder no enn for.

3. Ho vart steikt uppå komfyren.  
 Einn tok eit høvelig dug emne. Klappa  
 det flatt med handi og la det uppå  
 omnen. Når det var høvelig steikt  
 på fyrste sida smudde ein tenne  
 yver på andre sida. Ferdig steikt  
 var ho umlag 1 1/2 tume gult og umlag  
 6 tumar brunt. Det vanlege brød  
 som ein steikte i bakerogmane var  
 baka av rug.

Eplekaka (potetkaka) vort baka av  
 poteter og mjöl. Ein nyttar kvete,  
 rug og byggmjöl. Får var det jamt  
 havsmjöl (dillmytta; men no er  
 det mest stutt med det. Desse kaka-  
 ne vort av mange kalla for helle-  
 kaka avdi ðu vort steikt på  
 bakote kedler (er). Får knóða ðu kaka,  
 tok høvelige dug stykke, ebne<sup>bet</sup> segjer  
 ein her, klappa det útyver med  
 handi og steikte det på kedla.

Þá bakar ein helst dugen útyver  
 med (hjörle (eit) og fryttjer kakene  
 út med eit spann lak som er høve-  
 lig sturt. Ein sneur kakene so  
 þú vort steikte på báe sior.

Desse kakene vort mykje nytta  
 til hvíldagsmat.

Vaffelkaka vort mest nytta til  
 helgamat. Det er helst kvete  
 og grönmjöl ein stükjer henne  
 ív. Vata i henne er helst mjólk.  
 Þá þráu kar ein i henne, ein  
 löysur natronen upp i litlaur

4  
mjølk. Pannekake vert stekt av  
hvite mjøl rørt ut i mjølk. Ho  
vert mytta til helgamat. Lappar  
vert laga av hvite mjøl rørt ut  
i surmjølk eller saips og tilsett nokon.  
Det er helst ganna ein stiker dei  
i, sume stiker dei på kella.

Ein har alltid søtteri i panne  
kake og lappar. Lappar vert  
most mytta til helgamat.

Thromkake vert berre mytta til  
helgamat. Gorkake vart mytta  
for imen er no kilt gått or  
bruk. Følk som er frå kann  
ikkje minnst at desse kakeane vert  
bake. So det er vel snart 100 år  
sidan dei gjerde or bruk her i bygde.

Ein har kakeslag som har  
namn etter framands bygdelag.  
Det er hardingkake og nordlands-  
lelse. Hardingkake heite krotakake  
i Hardanger. Mange kallar henne  
krotakake her og. Velt i tije hva  
nordlandselefe kallar dei nord.  
Turru vaffer vert brukt til fest  
og høgtidamat. Summe kallar dei og  
for franske vaffer.

7. Det er vanleg at har i  
høst heier eller briddmat av  
litt fenne til å setja fram for  
uven te gjester. Det er helst lelse.  
Hardingkake, turru vaffer, koring av  
hvitemjøl og kringla og turru småkaker  
ein har litt dette. Ein har ikkje samnamn

5  
5  
for dette. 8. Globake er ikkje kjent her.  
9. Ein bake fleire slag flatbröd til  
fint bruk og til kvardags. Det var  
ikkje skilnad på brödet for hüs-  
band og lenar. Ein hadde ikkje  
skilnad på brödet for handverkarar.  
Namnet på dei ulike flatbrödslaga  
var: kvardagsbröd var helst bake av  
hevermjöl blanda med grovt rugmjöl.  
Men det var og bake berre av havlemjöl.  
Tunnbröd kalla ein det brödet ein  
nytte til finare bruk. Det er bake  
av sikta rug blanda med kvitemjöl.  
Gulbröd var bake av grov rug ein  
nytte det helst i slätten og når det  
var varmt.

10. Knekebröd er ikkje kjent  
her i bygdi.

11. Leiv nyttar ein um flatbrödet  
både for og etter at det er stekt.  
Ordet leiv kan ikkje nyttast om  
ei skive av omnostekt bröd.

Ei brödskeive kallar ein ei skjeva.

12. Når ein lagar lefse koker ein  
graut av mjölk og mjöl. Når  
poteter og mjöl i til dugen vert  
kveleg flatt, so bakar ein dugen  
utryver til tunne livar med eit  
slitt kjövl. Og so vert livane  
stekte på bakstekella. Ein  
stektjer det på bakstekella.  
Fyest vert livane stekte  
litt på bae sidor, so nyttjer at  
dei heng godt i saman og lagde

6  
Til sides på bakkebordet. Når ein  
stikk har stukt deigen upp, so  
skiner ein råmjølk yver leivane,  
og so stutkjer ein dei ferdige.

Summe nyttar egg og mjølk rørt  
i saman i staden for råmjølk.

Det er helst kvitk og råmjøl  
som er sikka ein brukar til  
lefsmjøl. Men grovt mjøl vert  
og nyttja serlegt for. Ein nyttar  
berre ordet lefse um lefse her.

Det er til serlege høve ein lagar  
lefse. Til jøl, pasta, pinsli og  
kamfirmasjon bakar ein lefse. Og  
til gravfoder og brudlaup og bar  
sil. Og som for nemt har ein jamt  
lefse liggjande um det hjom uventa  
gjester. Ein nyttar ikkje lefse  
til kvardags. Ein nyttar lefse  
når ein er ute på reis.

Ein brer smør og søtke og  
skiner på lefse. Ein nyttar ordet  
blina. Ein skiner det bredde smøret  
og søtket utyver med ein kniv.  
Summe brukar fingrane og.

Ein nyttar ikkje ordet bling.  
Skilnaden på lefse og flatbrød er  
at ein har grovare mjøl og spinde  
godt i det eenn i lefse.

13. Ein brukar ikkje flatbrød  
og lefse som skal leggast burt  
når det vert brukt kume. Det som  
vert brukt til mistemat vert  
bretta. Bretta kallar ein det.

7  
Ein har ikkje ulike namn for  
hvar einsteld måte ein breitar  
lelse eller flatbrød på. Det heile  
ubrutta brødet kallar ein ein leiv.  
Når brødet breittast var det i fire,  
ein kallar det for ni skrokkar.

Leivon vert brutta medan han  
var varm. No legg ein ikkje  
farg på brødet.

14. Ein rirke saman mjøl og  
sjør og rappa rå poteter. På dette  
stod nokre dagar vert det brúhande  
gjær. Og då dei bryggja öl til høgtidene  
eller slakten so nytta dei ölgyer.

15. Ein har bært surdug til bakingi.  
Ein tok ein deigballe, som var saman  
strappa av rirke deigen i froget, og  
gøynde han tur til meske baking.  
Hans hadde ikkje sær namn. Dei løyste  
han upp i vatn. Dei gøynde han i  
mjøltunna

16. Summe har til merke at når deigen er  
dubbel so stor som når ein set han  
er han ferdiggjerd. Mange brúkar  
og stikka og røt henne med i ei gras  
i deigen, når stikka slakna med ein  
gang er deigen ferdiggjerd. Ein brúkar  
mjølt gjærbrød til dagleg no for  
tida. Ein et brødet først og nybata

17. I heilingi tok ikkje lengre til  
når ein nytta surdug. Ein nytta  
ikkje rirk varme og for ikkje amor-  
leis med det brødet enn når ein  
nytta gjær.

8. Ein har baka syra brød på  
liknande vis som ein bakar flattbrød.  
Ein mytta det helst til fest-  
lege høve. Krothaka kallar ein  
slikt brød her. Karingbaka er  
og brukt, men det er sjeldnare.  
Brødet vert hjevla med eit  
krothjevle for at det ikkje skal  
bløta seg. Truse er ikkje hjent  
her. Hjleve er skore i laggar.  
Hjemmer ikkje til at nokon her har  
brukt ein reidshaps som liknar  
på ein ham. Hambaka er ikkje  
hjend her.

19. Det er i elhuset ein held  
seg når ein stikjer krotakaka.  
Ein stikjer henne på bakste  
kedla. Fildre liden hadde ein bakar  
amn på gardane her, men no  
er dei borte. Bakaromnane stod  
i eldhuset av umsyn til brann-  
faren. Det var syra brød dei  
stekte i desse omnane.

20. På dei einbilde gardar hadde  
dei amnar på kvar gard.

Og i meir felfygdde grender  
hende det at dei stekte i saman.

24. Ein har stekt i gryta.  
Grytebaker kalla ein dei. Hakone  
vert vende i gryta.

25. Grising har ikkje vorte brukt  
i vår bygd.

26. Faringlor vert koka i vakk for  
stekinga.



9. 27. Ein har ikkje brødsleg  
som ein koker i eit kar.

28. Flatbrødet vert gjæst i  
bøier som i eldre hus står på  
lofte i kusa. Der det ikkje er  
bøier står brødet i stningar på  
golvet. Finbrødet vert gjæmt i  
brødkolk.

29. Flakestempel av te er ikkje  
kjent i vår bygd.

30. Her har vore og er enno ei  
figur kaka som ein kallar jula-  
geit. Ho er avlang på stups.  
I kvar ende er det uttøken ein  
tri kant. Flakene får då to horn i  
kvar ende. Julageitene vert laga  
av sikta rug, deigen vert sjea  
og ein har alltid sirup i han,  
når ein det kar.

33. Det er vaffel, goro og krumka  
ka som ein støyjer i jern.

Vaffelkaka vert nytta til dagleg.  
Krumkaka er gjestebodsmat.

Det har ikkje vore nytta noko  
slags surrogat for mjøl i vår  
bygd under siste krigstida.

34. Borkemjøl vert nytta i krigs  
og uåra etter 1800.

Føllen det hende at fatige folk  
nytte borkemjøl saman med mjøl  
alt til umlag 1860.

35. Det var helst almebork dei  
bruka.

39. those har ikkje vore nytta her.

