

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: } Sandeiv

Emne: Baking

Bygdelaag:

Oppskr. av: Julekøkken

Gard:

(adresse): Sandeiv

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Både etter eigi røynsle.

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

og etter vitning frå gamle folk. Helst gamle húsniðe

SVAR

Det er sikkert jo åre kor iddgi hændt  
 kvernar vorr nytta. Men mest på kver  
 gard var det bekkjindvernar. Ho vo  
 her ingi handkvernar i bruk, men ein  
 kver finna skeivar rett som det er.  
 So kverge ein nytta bekkjindvernar  
 var det berre sommale mjøl; no  
 kvegrer ein ein sikkert mjøl og no  
 av spissa bygg; der ein avlar kveite  
 for ein sikkert mjøl som sikkert  
 mjøl, men helst til sommale  
 Eie bar berre kornet til brød.  
 mjøl og malmjøl i det heile.  
 Noke serraon har ein iddgi  
 på kornet, anna ein at ein kallar  
 det einplaste lettakadit

2) Kveiteavla mjøl vark aldri  
 sikkert i det til ein nytta bekkjind-  
 kvernar

3) Til flatbrød likte ein iddgi ge-  
 makt mjøl, men heller iddgi  
 heilt nyvale

4) All mat laga av mjøl kallar  
 ein grön, Surt kallar ein all  
 animalisk mat.



5) Her i bygdi har aldri det ein no  
 veit vore mura bakarommar  
 på gardane so det vore eg for det gjer  
 herre bating tie i steinje på heida  
 eller i jarn. I seinare ar etter ein  
 fakk Houpirar har mange kelle  
 tie i bakke heime, men det er  
 ette oppskrifte for kellebøtt  
 for det meste.

Hadde hjlesarbeid med bating har  
 her ikkje vore, heller ikkje bakstet  
 Hjeringsor, som for fra bygdi tie bygdi.

6) Til kvortagsmat er heide-  
 kaka mest nytta, ho er laga  
 av poteter og mjøl, helst grynmjøl  
 ofte blandt med litt sikka røgnmjøl  
 Saupemjøl havremjøl, saupemjøl røgn-  
 eller sveitemjøl vort også brukte.

Hadde ein like poteter nytta ein  
 mjøl og vatn, men det vort avor  
 Torre kaka. Ho vort steint på heida  
 og laut nytta medan ho var  
 ferus. Hadde lett for i mygla.

Ein annan bakelag er mjølden  
 kaker. Ein lagte ei røva av söt  
 mjølet og mjøl og dette denne  
 røva på heide med ei ette eller  
 i litt aisa. Forde ho utover tie  
 bakestorleik. Ein la ofte ei mjøl-  
 kaka oppa ei heidekaka med  
 smör og sültes milbon. Men  
 dette var helgenmat.

Frå Hardanger har ein 30-50 ar  
 sidan fått eit bakelag, kaka-  
 kaka. Den går i røva av



haringelefsa. Deines halba  
 er laga af vatni og saufrump  
 og ellir sikta risgrjóti. Deigju  
 eru gjöra. Deigju hvefver einn  
 met hrotakjerve til nokko kjútt  
 hore leivor eru vauky flat.  
 bröt. Lagerb til sau lefsu met  
 smör og súkket og rekraft sau  
 hegzarnab.

Nordland lefsa har eysnast  
 det er vauky lefsa, men "vinnu-  
 gen", (smúrningu fyrir einn steikto  
 lefsa) er annorleis.

7) Det er vauky at i einn velordna  
 heimur hadde ein mat til a ta  
 mot iventu gjester, men nokko  
 sdrnavn hadde ein illdji for  
 det.

8) Brot steikt i glötu eller ortu  
 er iðkjast

9) Af flabbrot vor det fleiru slag.  
 Harebröt sau vorb nytta til  
 holl mat. Lepsbröt sau vorb  
 nytta til a blöyta og smörja smör  
 þá og vorb hest brötta sau  
 ein no brötta skivemat til  
 frúkost. nokko skilnad þá matu  
 brödt for húsbandsfólk og dei  
 annre i húset var det illdji.

Förögillu þá dei ymse flabbrot  
 slag var mest hollis dei vorb  
 nytta, máten dei vorb ballu  
 þá vor evort líken.

10) Þá lefsbröt smúrde ein ranyökt



eller mjølk blande med egg.  
Eis Kalla det "röccing". På  
Middagslefsu brükte ein berre  
vata til "röccing".

Når lefverne var Kjøla ut  
vart hau lagt på "hestla" og  
steilt ein grav (løypt). So  
vort dei lagt i "rúa" på eit  
hott eller eit anna sundlag.

Når alle leivane var løypt  
tok steilinga til. Leiv for  
leiv vort smørde "röccing" på  
av eit kvinnfoet. Baksteking  
tok den smørde lefsa på flei-  
ven burt på hebla og stot  
for steilingi. Når leiven  
vort sprøsteilt vort dei lagt  
i "ny rúa". Ein kjend gögma  
lefsu heile halv året. Men  
til stöve veistler som brud-  
laup, gravar eller til job bakte  
ein gjone lefsu som fekk  
navn etter tilhöve: julelefsu  
brudlaupslefsu o. s. b.

Nokre leivar vort steilt  
utan å vera smørde med  
"röccing", og nytta som flat-  
bröt til middagsmaten.

Når lefsu stilt brukt  
vort ho jöskt "limma" d. v. s.  
dyrka med vata og lagt inn  
i eit kldt til leiven var  
heilt mjukt. So vort ho  
smørde med smör og ströjt  
med sukker. Laustilop og del



app i passe stikje,

(Eg legg ver ein model av  
ei ihoptast lefse ferdy til å  
skjerast opp.

11) Leiv brøtta ein del i takt  
te evne både steikk og i steikk  
Leiv brøttast aldri om ei  
skjiva av ovensteikk brøt  
Det kalla me ei skjiva

12) For brøttles lefsebrøt  
me miskebrøt, helst for  
foet som skulde vera lang  
til ute t. s. på fiske.

Te miskebrøt vort meik  
brøtt lefsebrøt av samma-  
le røgnjøl med røring  
av vatn. Ein hadde då ei  
miskerista, som lefse vort  
lagt ned i. For å nytta rommet  
i kista ut vort lefse, linna  
soleis: Ein la der leiv på ei vore  
basteledda. Han vort då so vort  
at ein skilde brøtta hann i 4. (eg  
legg ved merke) So vort han lagt ned  
i kista slik at rett sidene lög lang  
langvide og brøttit i kista. Dette  
laug og i foet, for brøtt hardna  
avort foet. Lefse og kling er det  
sanne nokkordende, der brøttor ein  
lefse både ein leiven og dei  
hann er laga ferdy til, deovering.  
Andre stader bring her kelt i sinne  
hordland er, kling navnet på det  
porsvinda og oppbrøtt som



Kling er nok avleid av ordet i  
Klinsu: smija.

13) Sjå svar til 12.

Ein b. har ikkje no sennare  
for dei einstilde måtar ein lund-  
sanna leivane på. Ein breitta  
leiven då hoar vor pose mjukt.  
Brødet kunde vera steikt laug  
til fôr. Ein la lett farg på  
vinkelbrødet i kista. På brødrin-  
ne på loft eller etabier la ein  
ikkje farg.

14-20 Har eg ikkje svora  
noko på, du har ikkje har  
vora breitt ballarom.

31. Har eg svora på under 51

32) Medleikar vort ofte ut-  
sa "it" = trykte ut med leudem.  
Vaulg vort medleikarar bakke  
it til store leivar og hvor  
kalle store it med t. i. it  
spammalokkelb ei kvevt  
skal.

33) Vaffelkaker de vaulg  
gjentekbar mat. Ein lagar  
ei rora som til mjelkaker  
av mjølt og kvitmjøl og egg.  
Dette er til helgenmat, innpa-  
re rora av skinn mjølt og  
gryn mjøl eller byggmjøl  
skindom blanda med havre-  
mjøl til hvedesmat.

34-41. Her er ingen segner  
inn at "svogater" har  
vora nytta.



BYGDØY, 1. juni 1949.

IK

Herr Jens Børretzen,  
S a n d e i d .

Vi driv no på med avskriving av emne nr. 4, Baking.  
I Dykkar svar på emnet er det ein stad i teksta eit ord  
vi ikkje kan tyda.

Det er under spm. 12, og setninga lyder:

" Lefse og kling er det same nokonlunde, Her brukar ein  
"lefsa" både um leiven og då han er laga ferdig til

*"bløving" "servering"*

Vi ville vera svært takksame om De vil lata oss vita  
kva dette siste ordet skal tyda.

V y r d s a m t

for

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

*Brita Sjudaker.*

1237

*Knotane de spør om skal  
vera "servering" = påsmørk  
og kloten i sigkne letter at leiven  
var liena = bløyt*

*De lyt årsaka at eg skriv so  
uleseleg. Og iudra iode på at De kan  
tyda det.*

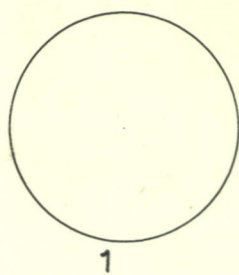
1237  
3269

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

*Vyrdset  
Jens Børretzen*

*og legg ved sine ihoplegg  
Sandeid 2/6 49*

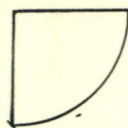




1

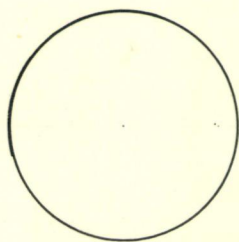


2

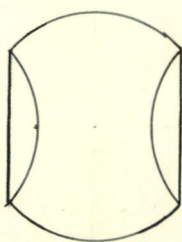


3

Samanlagd leiv til  
nistebrot, ferdig  
til å leggja i kista.



1



2



3

avskor

avskor

Samanlagd leiv til lefsa.

Streki merker korleis  
leiven vart skoren  
sund. Avskorane vart  
ikkje borne på bordet.

Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.  
Mars 1951. R.F.



