

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Vest Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Åseral

Emne: Bakning

Bygdelag: Åseral

Oppskr. av: Ginnhild R. Gulhaug

Gard: Gulhaug

(adresse): Åseral

G.nr. 25 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Alt kom vart male på bektejkekverner. Ingen av dei gamle kom hugsar at det var male mjøl på „innvekven“ (handkven). Men eg hugsar dei grovne smalt på den. Når det skulde bryggjast öl til jøl og det iktje var „kvennvaln“ brukte dei „innvekvenne.“ (ei innvekven)

Det finns enno slike kverner. Jens Røysland hev ei og Lars G. Gulhaug hev den øvste stikken enno. Trund L. Gulhaug hev ei lita som er lik ei „innvekven.“ Men slike brukte dei å mala salt på og heiter „saltkvenn.“ Dei mal berre på ein måte, litt grovare skulde det vere til krøttemat.

Det er stor skilnad på mjølet etter me fette bygdemylna. Betre å bake er det då der iktje vert dei lange spikarne (sær) i mjølet.

„Garen“ (veggrandi) brukte ein til krøttemat istan det var so smalt med mat, ja då kunde dei endå til sopa mjøldrusti som låg rundt veggerne i „kvennhuset“

2

Gründtild J. Luuland født 1880 hingsar
omor hennar fortalde sin ei i Espelid
som gjorde det.

Bygg, rug og kvettmjøl til flatbröd,
eplekaka, lefsa og gjøsa bröd.

2. Du gamle kan ikkje hingsa at
nokon sikta mjølet til baking.

3. Det er betre å baka mynne mjøl
ikkje "kvennvarmt". Gjev det
stade ei tid vest det anöygar
å baka.

4. Samnamn for all som vest laga
av korn er "grøn"

5. Bakinga brukast tidt som byse
arbeid. Kan ikkje få spürt på
nokon ser flinke baker som folk
baking i andre bygdelag.

6. Flatbröd og "stümp." "bröd"
er vanleg kvardags kost. Til
helg og fest er det lefsa, eplekaka
og finne kakor av ymse slag etter
üppskrift for husmorstüder og
andre böker som er skriva sin
ymse slag bakverk.

Fyrr hundradlärs skiftet, var det
bare flatbröd, lefsa eplekaka og
omrostholstümp som var dei vanlige
brödslag.

Du tid syode dei lefsa, knödde i
epletampen ei tid fyrr dei baka
so du blevna, so knödde dei i att
mjøl til du var pass hard til
å baka. Dette stükke dei mjölet,
men det var hardest när det lag

3
ei tid, so dei måtte "møykja" det
gjera det mykje att. Dei smørde det
over med vatn på den eine sida, og
la det i ein haug is til det
med plass, so var det mykje att.

Dei bake alltid julelepsoner i ein haug.
Rüggmjöl var bedste mjölet og ha til
lepson. Eplekake var og laga av same
slag eplestamps, med lite grand salt
i, men dei stod berre is lite grand
til dei hadde bløna litt.

Den er som ein salerkan på stolens
bakast ut med kjule i ein lag $\frac{1}{4}$ em.
tjukt. Skal stikast med varm tulla
og vert ikkje so gode ligg dei for
mange dagar.

Omrostkump var og av eplestamps,
men desse skulle liggja i knöda
mjöl lenger so dei var søde.

Deine bake ein ut med hundene
utan kjule, litt avlange so dei kinde
liggja i ein haug i omroset, i ein
lag 1 em. tjukt. Skal stikast lenger med
svak varme, so dei var søde, desse
kinde heller ikkje liggja so lenger
i den haugen var det andan byggmjöl
eller rüggmjöl.

No er det svært sjeldan å sjå omrost-
kump, etter som dei gamle omroste
forvint, forvint kaken og, ein kan
stika dei i bakeroven i komfyren
og. Eplekake stikast enno, men no
er det finaste kake både i dei
og lepson. Lepson bakast no med same

4
ein hev knöda i eplestampan, dei held
seg anjute lenger og sveiper ein dei
inn i plass held dei seg anjute lenger,
det er godt å ha i litt fett, annan
smiltt eller margarin i knöda so vet
dei endå anjuteas

7. Eiz hiesar mor, födt 1857, fortalde
då ho var tenestgjenta hjå leesonmann
H. Liestøl, då måtte ho bake „tunn-
bröd“ som dei hadde liggjande nær
der kom framande

8. Flere av dei gamle som no er 70-80
år hiesar godt når dei stelte „ortekaka“
Dei gjorde det når dei sat og bake
flattbröd, tok ein liten diigklett av
sanne diigen som dei bake bröd av,
vulla dei omllom „lovann“ (hundens)
til ein rund ball, og la ein liten
fett klump i og grov den med like
i orten under hella. Den måtte stas
med same. Gjender ikkje til nokon
som biter den bakstemåten no.

9. Det var same slags bröd både til
hustond og tenar. Etkje nokre sekkils
mann på bodet

10. Den slags bröd er ukjend her.

11. Oodet „leiv“ biterast både fyrr og etter
den er stekt, men kan ikkje biterast
ein si skive av omstekt bröd.

Ei slike brödskiva kallar one „si skiva“.

12. Lepsa baker ein no av eple
stamps, som ein knödar i mjöl
og baker it med same. Ein kann
og av same slags diig, bake nokre som

5
er svært tykke, da kallar me dei
"döser" og må helst etast med same
Lepsa brukast til fest og ristemat.
Til å smørja lepsa med brukast "nykinna"
smør. Smør som er "kinna" kjent, same
dagen. Lepsa må ikkje vera kald eller
klaka når ein tek til å "telina" Ein
legg dei i eit varmt vann som eit bel.

So legg ein lepsa på eit bord, bruder den
eit so stor den er, og kliner smør
utryver heile lepsa, ikkje samantungjande
men eit stukk av og til. Fyrr brukte
dei fingane til det, no brukast kniv.
So trekk ein den saman til fjerdings
leivar og klyppeser med ei saks av den
yste kanten rundt lepsa so den vert
jamm og fin, so legg ein den eit ott
til ein halv leiv, og kliner på den
eine fjerdingsleiven ei list ut på kanten
der ein klyppeser av kanten, eit par
fingr breidd med smør som ein legg
jamt utryver og sluttar den til med ei for-
skri. So legg ein den saman att til
ein fjerdingsleiv, og kliner der like-
eins ut i kanten ei list eit par fingr
breidd og litt tykkare enn den inni
lepsa og sluttar den til finast. No er
den ferdig til å leggast på eit kaldere
stad so smøret vert slutt. Denne
listen ut på kanten heiter "skoring"
Når smøret er skivna legg ein dei i
saman i ein haug, og legg dei so at
skoringen ligg i mot ein annan.
Det er gammal skoring at ein kan telina

12. Lefsa med 1 kg. smör. Lefsa er likesom nasjonal retten i Norge. Så det er alltid lefse både i brudlaik og gravferd og ellers i festlige samkommer. Når lefse er blinde slike heter det "kling" eller blinde lefse. Er det ikke smør på smør heter det lefsebrød. Til lefse og kling skal det vera "garn" attåt, og av søt mjølk som er skild med sur mjølk og roste med til den er gul eller sandaktig. Slikt åre eller sur.

Lefsa er stekt mjølk og gjesvada, flatbrød hardt og ikke gjesvada. Rødar ein svart lite heter det å "skjesvada"

13. Lefsa brette ein i to og fyren ein skal blika den. Flatbrød brette bare det som skal vera til vristbrød i halve livar, fjerdings livar og knypebrød. "Leggja det ihop"

Gulla må vera varmere når ein skal legg ihop så det ikke brest sind fornykje i brettene. Ein brette den ferdig på tulla og stikke den litt for kvar brelling

Det knyste brødet var det rymse måtar og gjera det på, dei firkanta var til tjuring mista (tjuring)

dei andre var "øygardbrød" (saktebrød)

Den halve var goudast til å leggja i muni når ein klyvja til øygards

Ein legg feg berre på det brødet som legg flatt i hille livar

14-15. Gladde ein iktkje gjør, künde ein
bruka sirdig. Ein tok av eit lite
emne av knöda som var ferdig gjungen
rulla det saman, og gjöynde^{det} i anjöl-
kjert, og blöytle det upp att i vatn.

Lars Gabrielson Lunde födt 1865
fortel at far hans smürde gjeri när
han hadde byggja utyver ei never
og türka den og då künde den
liggja her lenge det var.

Det var vanleg å låna gjør av
goannen, når ein iktkje hadde sjölv.
16. Ein kan sjå når knöda er ferdig
gjungen. Brukast og å prøva med
ei stikka, som den stoknar med
sanne ein set den burt til knöda
når ein sette ei goop med samme
No brukast anjölkt gjørbröd dagleg
fyrr åt dei mein flakbröd.

Mange et det ferstet og nybaka.

Skal helst vera nokre dagar gammalt
dojögare er det og betre å fordöya

17. Skikinga tok iktkje lenge tid
inn ein nytta sirdig; Men tok
lenge tid fyrr den var ferdig gjungen.
Ein nytta same vassum og ellers
handsama det på same måten som
når ein brukte gjør.

18-19-20-21-22-23

Allle desse spørsmål kan og iktkje
svare nokre på då alt det er
i kjendte her

24. Fyrr det kom kompyrer skikte
ein gjöra bröd millom tvo teller

og hadde ild både over og under.

Over varmen måtte vera sterkast

Den gamle og hev sprest hugsar ingen annan måte å skitka brød på.

25-26-27. Utgjend her

28. Tytt var det i „burot“ (stabburok) no er det få etter av dei.

No er det helst på eit loft eller eit kammer. Flattbrød kan liggja rimåteleg lenge, ripp til eit år er det like godt. Men skal det vera all for gammalt vert det „foat“ for ein vond smak.

Gjora brød kann liggja ripp til 3 veker og meir, når det er godt skikt, og ligg ein stad som ikkje er fuktig og ikkje allfor tett kasse
29-30. Like figurkaker var kjøpt for bakasane helst til jøl, veit ikkje ein nokon som skikte dei sjølv.

31. „Heddakake“ til helgedagskost eller når ein „foat“ mat, slapp ripp for brød, eller som one sejer „i ein stjøyl.“ Kan liggja nokre dagar.

32. Ikkje noko særskilt namn på slike diig.

33. Vaffelkaker. skikt i vaffeljern Ein rører saman mjølk og mjøl sukker og bakepulver, hev ein egg å ha i so er det betor. Helgedags kost

34)

Um bokkebröd er det líka og kann
svasa þá.

Þú som nú er 70-80 ár hefur ikki
ekki det. Minnst þó nokkur haddu
fótbolt - þú er nú dæd for mangan
ár síðan - að þú haddu ekki bokke-
bröd, og det var þú som var sverst
fatig.

Étterson þú fótt má det ha vore
þing 1870.

Þú veit ikki hvernig det laga
det, þó det að þú la borken
í varmt vatn, og det hitte
"á kvefka þú". og dette kjúkku
og síg vatn brúktu þú á
þröðu í.

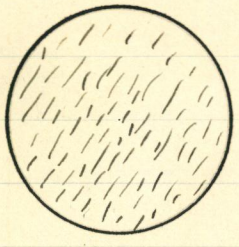
Det var borken av alm þú brúktu
þú var söl í smaken.

Þúndu taka þú nær tid som
heist þá arit.

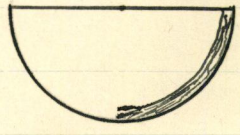
Av moss var det islands moss
þú brúktu, þú er samun í
smaken.

Enn er det þú som koka
islands moss og drök for forkjölun.

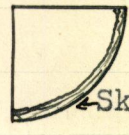
Þú minnst þú ikki
nokkur þú brúktu.



1

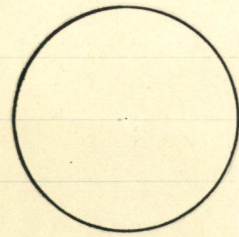


2



3

Klinde lepsa
Kling
Skoning

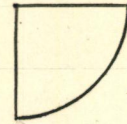


1



↑ 2

Halv leiv



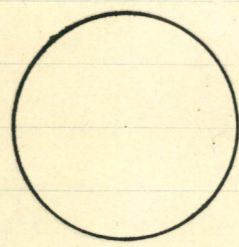
↑ 3

Fjorongs leiv

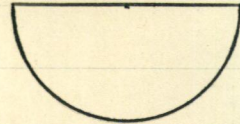


4

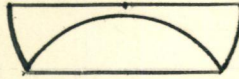
← Knept
brød



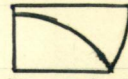
1



2

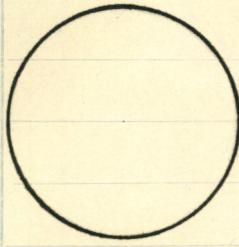


3

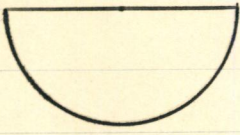


4

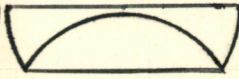
Knept brød



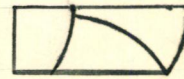
1



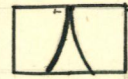
2



3



4



5



6

Knept brød,
Kjuring nista.

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