

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *4* Fylke: *Aust Agder*  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: *Eide*  
 Emne: *Baking* Bygdelag: *Indreneset*  
 Oppskr. av: *H. Thomsen* Gard: *Lundkret*  
 (adresse): *Homborgund* G.nr. *3* Br.nr. *3 of 6*

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *egen erfaring*  
*og efter andre*  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
*Gaardbruger 70 aar*

## SVAR

No. 1 Det medle av kornet blev malt paa  
 bekketvern, det blev ogsaa malt en del paa  
 Innekveru som den kaltes. Det er nok over  
 100 aar siden Innekvernene var i brug til  
 at male bagemel paa. Det finnes noer faa  
 hankverner en nu, jeg har en men den bruges  
 som en severdighed for den yngre slekt  
 Bekketvernene malte daelig og kornet maatte  
 tørkes godt paa badstua, aligevel blev det mange  
 saer og spiger saa brodet blev groft og klint  
 De nye bygdemøller malar jo godt, Det bruges  
 helst hvide og rug og somme tider lidt bygg i  
 brodet

No. 2. Det var brugt at sigte melet med hensigt det  
 var to slags sigt finsigt og grovsigt, avsigten blev brugt  
 til kreturet

No. 3. Det var best at bage av noe gammelt mel, naar  
 det er kalt setter man melet ind til varmen en  
 stund. Ny malt mel kaltes kvennevarmt

No. 4. Det var halvhvert Korn man saadde halten  
 av hver sort, saa var det Rapsaa, det blev saad  
 flere sorter Korn i samme aager

No. 5. Det hende at vabokvinnfolka hjalp hverander  
 at bage, Det var ogsaa sers flinke bakstektjerringer  
 som gik maie ~~to~~ bort og bakke



No 5. Det brød som er gaadt avbrug er surdeugbrød, det var helst groft rugmel som blev sat i surdeug, surdeugen var hat av forrige baktning der var lagt en nare groft salt i midten av surdeugen for at den ikke skulde ta skade.

Surdeugbrødet maatte staa i ovnen  $1\frac{1}{2}$  a 2 timer det taalte nye steg, som vake brugtes lunket vand til Kager brugtes melk eller mjøse brødet blev prikke med en stor gaffel for det blev sat ind. Det blev ogsaa brugt gjerbrød av hvete baade sigfa og graavmalt, gjera var samla op efter ölbygging, Kagerne blev ogsaa smørt over med raamelk som var spart naar Ruene hadde kalva, Kagerne taalte mindre steg en stompen.

No 6. Nu bruges det bare gjerbrød av sammalt mel hvete og lidt rug eller sigfa hvete og lit rug. Til helg og fest bruges flere sorter finere Kager saa som Vinabrød, Sukkerladekage, Løsterkage, Ruoskage, Fyrsteskage, Eplekage, Blødkage, Sukkerbrød, og sonaakager som Smultringer, Fattigmannsbakkelse, goroer, og Hardangerlefe.

No 7. Det er vantig at sette frem de for nevnte Kager til uventa fremmen.

No 8. Dersom man var ragt op for almindeligt brød, blev det bagt gløskage av usyra mel, diugklummen blev lagt fraa glødene uden noe omslag.

No 9. Det blev gjerne bakt to slags fladbrød, noe finere til festligheder, Det var ikke forskjel paa maten til Gjenerne og husbondsfolka.

No 11. Ordet leiv bruges baade til stekt og ustekt fladbrød, ordet leiv bruges ikke til ovnesbrød. Brødskeive a stykke brød, en skjene brød



- et stykke kage.
- No 12. Lefse blev lavet av meget poteter og lidt mel for at den skulle bli myg, lefse blev helst laget til særskilte anledninger, Under siste krig blev det laget meget lefse til forskjellige festlige tilstelninger, Nu bruges det ikke lefse til risemad. Det kaldes at Kline lefse lefsekling.
- No 13. Det var brugt at brette lefse som skulle legges bort, den blev bekket paa hella
- No 14. Gjer blev samlet efter ölbyggiga den blev Törka, Det var kvetkage som blev sat i gjer det blev ogsaa laant gjer hos naboer.
- No 15. Det blev altid brugt surdeig til baging for i tiden, surdeigen blev laget av deigen og opbevart i melbyra, den blev löst op i lunke vand eller melk
- No 16. Det kjentes med hanna naar diegen var gaet, for skulle brödet vere gammelt for det blev brugt, nu bruges det med det samme det er bagt
- No 17. Man holdt til i Kjökkemet naar man stekte bröd, de fleste hus hadde bagerovnen den stod altid i hus helst i Kjökkemet
- No 21. Til at hede op ovnen bruktes baade stor ved smaaved og lyng. Man saa paa farven Kulören i ovnen naar den var varm nok
- No 22. Ovnen blev gjort ren med en sope en staur med furubar paa, den blev altid gjort godt ren.
- No 23. Til tørking av ved og lufting av sengklæder
- No 25. Det var i brug for i tiden at grisle brödet redskabet kaldes Grisle et bredt bord med skaft i den ene ende, Det blev sluttet med grislunga for mange aar siden

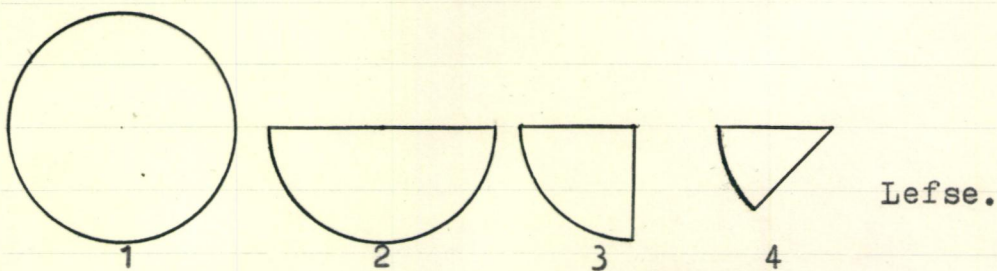


3

No 33. Nødsbrød, Under første verdenskrig  
blev det blandet majsmeel i brødet sidste krig  
blev det brugt endel havremel

No 34. Børkebrød blev jo brugt i ufredsaare  
1807 - 1814 det blev ogsaa malt rughalm og  
blandet i melet. Det blev brugt mest alm  
og lind

1265



Tegnet ut efter brettete papirleiv, som ligger ved  
svaret. Mars 1951. R.F.