

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Fjotland

Emne: Bakning

Bygdelag:

Oppskr. av: Johan Ferstad

Gard:

(adresse): Samplass 15. Ulvål kage. G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga tøylnse.

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

1. Mol med bekkjekvernen. ^{SVAR} Ingen tradisjon um bruk ad handbovern. Her finst handkverner om no. Olei i min ungdom brukte til å mala grovt salt med.

4 Me nytta ordet grov, men det er ikkje berre um mjølmal. Er motsett til suvl, som er smør og ost og pålegg.

6 Kvart hus baka for seg. Er tri slag flatbrød:

1. Fladdbrød, grovt mjøl, ofte uskula jordeple
 2. Tunbrød, finare mjøl, skula jordeple
 3. Lense, berre kjøpemyöl, — " —
- Dei tvo fyrste til dagleg bruk.

Her er ei opptekening på skring 1860 no prosd Dov Eiesland at dei da hadde 6 brødslag:

1. Kverdagbrød
2. Tunbrød
3. Prestbrød
4. Lense
5. Kage
6. Stump

Bere 1 var kvardagsmat. Prestbrød var av råmjøl. Dei skar liveni fire g la lutene i ei østje. Stumpen var 1/2 "huse" g 6" i diameter g blei ikkje stekt. Var med berre deig. Det same gær, "kaga". Stump var g namn på "sonbrød"

- 7. Lefsa er hi framande
- 8. Ukjend
- 9. Sunnbrodet er finar er fladderodet. Hus-
kond og kann jekk same brodet.
- 10 Ukjend
- 11 Leiv = flatbrodet laðe fyre og etter steikingu.
Aldi nytta um ei skive af omsteikt brod.
Ei skiva.
- 12 Lese er gjeste bodmat, men minde no enn
fyre. Var ristemat og. "Kleina lese".
Nyttan ordet "lepa", kling er i alle hove like
brukt.
- 13. Bretting eller baking deke brukt, heller
deke fang på det ubrette brodet.
- 14 Gjer jekk dei av ölbyggjing. Når dei baka
- 15 Stomp, so sette dei av ei "særkaga", ci kase
av den rå gjera deigen, hi bruk neste gong dei
skulde baka
- 16. Meir stomp og minde flatterod no.
- 18 Ukjend.
- 19. Steiking i skorstein i kjøken, i seinare tid ofte
i kjellar. Ikke bakarommar.
- 24. Steikte stomp millom tvo heller, med varme
under og over. Gryk ikke nytta
- 25 Ukjend.
- 26 Nei.
- 27 Nei.
- 28. Flatbrod som var hovedmaten stod i set-
ningar i bur eller på loft. Svingen stod
på golvet
- 29 Ukjend.
- 30 — — —
- 31. "Jorykaga" = mjøl + jordeple. Var både
daglegmat og gjestebodsmat. Klatte lakast roko
snart.

- 32. Vkjendat.
- 33. Vafflar brukt. Helet gjesteboðkerd. Krygk
ikkje brukt.
I gamle tider mose og jordepleesul i brod
- 34. Ikkje segr um at borke er nytta
- 39. Mosen nytta i gode air og.
- 40. "Edarmose"
- 41. "Seiv."

Prenta spyrjeliste.

- 1. Ja, men minde um fyrr.
- 3. Storbaking um hausten, 2-3 vikor. 5 fug
var rekna for vanleg bakster.
- 4. Bakstekjering. Steikjar og eit barn he
mala jordepli
- 5. Saga deigen same dagen dei beka. Jorð-
yle brukt i brod. "Nyölleröd" kjend men
like brukt. Ein "knöde" i knötrög.
- 6. Berre koble jordeple. Trekoerner he ma-
ling frá gammalt. Ikkje vete. Hoka jorð-
pli boelden fyrr bakingsi
- 7. "Hedda", f.
- 8. Bruka ved og torv.
- 10. Bakstekjeringi þur og torv umd til ein
leid um gongen.
- 11. Hadde bakstebrod. Bakstekjeringi gjorde lewen
fullferdig. Storleikin ellr hella.
- 12. Same kjölet all tid. Lyfte med flög
- 14. Rulla lewen på flögen og rulle han
av att på hella. Flögen var flat. Brüste
den til steikjeringi g.
- 15. Dei "róde" lewen med ei vail fülle på ein
kypp. Berre vatn

10. Karar aldri med på stekingi.

20. Dei brútt leiven i 4 og la beint på bord-
et; ein dring og kvar tok til seg derfrá.

Fjordparken og ein leiv er vanleg þalla

"lúð"; "fjórðingulúð" heyr og heyr.

Var galdan at dei blóttu bródel. At

flakbródet saman med smör og "myssmör"

Ein leiv var for ein menn.