

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Aust-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Gjerstad

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: Mathias Kvernin

Gard: Kreim,

(adresse): Gjerstad St.

G.nr. 37 Br.nr. 1.


A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. - *men eller eiga røynsle.*

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

## SVAR

- 1) Bråk av Randkvernar (Steinkvernar) er nok for lenge sidan forbi, men at dei hev vore i bruk, kan vistast av fjum her og der av Kvernstein og brot av stein, som hev vore dregne med hand. Bekke-kvernar finnst einso, men er sågottsom gjensige av bruk no. For amlag så av sidan kom her opp ei bygdemylla, som overtok malinga.
- 2) På bekke-kvermane vart kornet vel sammasat og so hadde dei utslags handverk til sikking. ~ I eldre tid var det mest bygg og "halvhovert" som var mestkornet, og vart mytta til grønt, flatbrød, vaffel (saman med Polke i store, tjukke firkanta vaffeljarn), "kompe" og anna. Noko ring dyrka dei nok an, men kveite var ~~en~~ vel lite hell ikkje dyrka. ~ Bygdemylla mealen gjeve mjølslag: Rævnen vart gjerne sammasat til degnar, bygg til "skrellmjøl" og byggrye, kveite og ring sammasat - grovt eller fint - eller siktast på planisikt. affallet, gli (Kli), vart brukt til degnar. Til flatbrødsbaking trur og dei bruka bygget sammasalt, "halvhovert" blii kauda grovsikta.
- 3) At mjøll var betre i baka nyumalt kann og ikkje siie og har hørt, tredje heller dei rekna på det var betre etter lagring.
- 4) Dei eldre bruka ordet "grønt", grønmeat om

Korn og mjøl - heist i forb. med deyr: "Ei  
grøin på hesten, hesten er "grøingitt".

- 5) Flabovind vert baka litt enns her og der, men  
mindre enn før. Det er heist bakkakouer som gjeng  
omkring og bakar for dagane. Det var heist seinhaustes,  
etter potetopptakninga, dei baka, og gjerne ein våren  
eller forsommeren igjen. Ioo leivar om dagen  
var vist vanlig baking. Dei brøken poteten som  
vert kokt, <sup>maka</sup> ~~slett~~ og knudd i mjølet, og bakke-  
kjeruinga måtte ha ei til hjelp med å maka potetes  
og korn deig. Dei hadde eit stort "kjøløt" (kivle)  
til å maka potetene med, eller ei heimelagt "potetmaki"  
På skaburk mitt stund ei slik "potetmaki", ei kvern av  
tre med <sup>steineskoren</sup> aksel og sveiv av tre:  (Skematisk riss)

Potetene kokke og reinske dei  
dagene før bakinga. Potet flabbvindet var betre i smak  
enn bare av mjøl.

- 6) Dei baka på bakkahella, ei takke av støyperjam, som  
er noko kvottele på plantia, det er vel for skivkingas  
skied. Dei la gjerne to heller på komandre, varmen  
vart jamnare då på ovale heller. Eit rindt  
brannjam, eller tri passande stein til underlag  
gao rom under til bakkavodem, som måtte vera fin-  
hoggen granved eller aspved. Dei hadde særskilt  
bakkabord til flabovind baking og som dei la pass  
høgt på to kurtje eller kasser. Der var ei låg ramme  
rindt på tri kantar. Bakaren satt ved bakkabordet  
so var bakkahella i grøva et ho künde pass bakiinga  
og feringa frå der ho satt. Ho tok eit passande "erue"  
av knia og moka og rulla det til ein rindt ball. Støtte  
mjøl på bakkabordet og litt på smut og rulla det  
ut med bakk-kjøløet, slik at smut slostj sveiv  
~~time~~ ~~kan~~ om ein sjøle og slostj hadde sirkelform  
til leiven var ~~to~~ timmer nok til å leggje på heller.

11) Med fløylen leggast leiven på hella, idet bakaren  
 slikk fløylen under leiven midtpå og lyfter den på  
 hella, slik at leiven blir lagt dobbelt frå ein kant  
 av hella og øvste halvdel av leiven vert <sup>so</sup> vikkla  
 over på resten av hella med fløylen. Når leiven  
 begynner stikke seg under og ryke, dukkast leiven oppå  
 med vaku - med "kø-kvist" - med ein einerkvist.  
 Leiven vert smidd med fløylen fleire gonger  
 til han er passe brünstekt, og vert so lagt i  
 lag på kvarandre ellerkvart på eit bord.

Til mistemat bruka dei å brette den stekte leiven  
 saman til ein firkanta flat pakke. Disse  
 leivane stikke dei ikkje so mykje for ikkje å bresta  
 sund under brettunga. - Dei vert kalla mistelepser.

12) - lefskakot var av finare kume enn flatbrød  
 og var baka av sikta rug- og kviteujøl, knadd  
 i palelmas. Nårfor tia brukar dei søt mjølk  
 og sukker og smør i deigen. Lefsa var ~~og~~  
~~te~~ helgetrot til jule, påske og pinse og bristlaip  
 o.l. Lefsa vart baka ut som flatbrøudet, so  
 tint som rå, og lagt på hella. So vart leiven vaska  
 over med ein klut, dippa i mjølk, og lagt på  
 hella til vata lomar bort og leiven tørkar på oven-  
 sia. Det kallast "å løypa leiven". So smiast lei-  
 ven og for stikken på andre sia, og held so på til  
 leiven er passe stekt. - Lefsa skal ikkje  
 ha so hard stikk som flatbrøudet, men vert  
 lagt saman i lag som flatbrøis.

Når lefsa skulde brukast til helg- og seleskapstrot  
 vart leiven fuktta med vaku og lagt bort til den var  
 passende mjøl, smurd på godt smør og stödd med  
 sukker (eller eit lag søt-ost), bretta saman 4 dobbelt og  
 stören i mindre stykke. Då kallast den ferdige  
 smurde lefsa "Kling".

14)

Tie å baka austraud i hadde dei mykje fyrr ein "ut-ov" som stod på fri mark, mura av grøstein. Nå er det dei fleste stader baka ovn i våningshuse, eller eit særskilt ildhus med bakaovn.

I gammal tid forstir og det slik at dei kjøpte heil ring i byen og mal på bakkverna, og brødder med syra med surdeig. - Same stader brukast surdeig til "gang" ems. -

Seneare baka dei austraudet av kjøtt, silta Ringmjøl - alt det vesle heimeavla av ring og kveite. Deigun tie vanlegst ring brød var mjøl og vater, syra med surdeig. Tie finere brød baka dei ringkake, av ringmjøl, mjøll og òljor tie "gang". Hadde dei ikkje frisk òljor, bruka dei gammal, tørka òljor, som dei løyste opp igjen og fekk "gang" i.

No forstir brukast mykje kveite sammaling tie brødmjøl, med pressgjør tie "gang", men og silta mjøl av ring og kveite.

Tie helpe krost vert baka kveitekake - av silta kveite mjøl, søt mjølk og sukker, Ringkake som avannevnt men og med pressgjør, Vattekake med òlværter og sirup i, og Søtekake, som vist er velkjent.

15)

- Korteis dei fekk surdeig. - Når knúa (deigun) som var syra med surdeig var gått opp, tok dei ein klatt av den og rulla ein kalle og gjøymte i mjøllarek tie nest baking. - Løyste han opp i vater uten mjølk og fekk han "gang" igjen. - Der dei lens fr surdeig kunde dei laga ny av mjøl og sir kjønne-mjølk. Ein kalle herav gjøymt i mjøllarek, laga seg tie surdeig att.