

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Sogn & Fjordane
 Tilleggsspørsmålnr. Baking Herad: Jølster
 Emne: Bygdelaag: Staroalen
 Oppskr. av: Sverre Myklebust Gard: Veiteberg
 (adresse): Veiteberg G.nr. 18 Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

1 Korn & Kvern: SVAR
 Kverna kartar sneiser. Hor: Eg trur kverna
 skifter kornet, det er so sneiset
 Du har vydelagt mjålet, sa Berkel.
 Versmen: Eg likar ikkje at det er
 sneisar i det. Ja, men dette mjålet
 er liksom døgt " (fiint som sort-
 (Det fyke ^{som} Lauvs karten på lista)
 ..Det held ikkje liven."
 - Ein mal att kom på kikkverkoverar
 like til for 20 år sidan (Da kom det mykje
 i Gloggen & Fovde, seinare Breim).
 Men i 80 åra kløypte ein gjerne smilt
 på handkverna i stova, til barsol, lekferd
 og mot jul. Finn ein og annan stein
 til handkvernaar einno - mindre ein lene
 - Kornet var berre her, og litt
 bygg - kamalt korn (blanding)
 Til kakkene hadde ein litt spissa
 bygg (og grynunjöl) - byggplate.
 Til rospetakkene grovare bygg
 m. skal. Til flatbröd kunne ein
 bruke lett korn - mjöl til naud;
 eller ein til graut. Ein kunne
 sælde mjålet, so det skulle hadde

betre. Saldnettet som fægenett, eller ei skal med hol i. Tufallet vart grisenmat

3. Heitt mijal oy dela bakninga. Det laut stå ei tid. Elles var det dårleg maling om mijalet vart varmt. Nymale mijal helst best beiven. Mjal som skulle stå seg vart nedstoppa i tømmer og byrder når det var avkjølt då, elles bette det vite.

4. Deigen kallare ein grøn ell. kvaa, dei kvaa skulle vere til 100 livar fr. Vi bakka på betne i eine stova til det vart kvitt under hella (Kauskje 2 heller) i eit anna rom kauskje: i smia eller eldhuset (u rølgkannen i stova).

5. Ei knødde, og ei tømme laga på samme ell. bakke ufør litt om det iltige var rom til å bakke stikkeleg. Dei elter eumet og knødet utover med hendene og bakar det med tjelvet so leng det går runde. So sit det 2 og bakar ein steikje. No bakar ein på avisrapir. Gardane bakte bakken med kvar andre. So som steikje laga stundom samme og bakke litt utv

6. Ein bakka vanleg kvaa og brod, hulgabrod, stålbrod og marllbrod. So vist vi bakka måtte vi laga nokke beire brod med fint mijal (brei-mijal i allfall) og rjõ (dåe) det. "Ja av det samantlagde brodet, "tømme

mor seia når det var helg ell. gjeste-
 bod. Ein rjødde brødet med ein
 våt klut (ell. tråder) på skaft.
 kepsene rjødde ein med mjøllk i
 røter og skvette dei med kvist
 f. heper og helgabrød til framande
 Suellekaker til helga. Småstør Abn Ca 1900.
 Potetkake brukta ein å leggje
 inni sulekkakene når dei smurde
 kyrkje-niste og brødråpskort. Det
 var godt pålegg. Tunnkake = potette.

Stundom steikte dei storekake
 som dei ka inn på ovnen, i røyk-
 ovnen. Dei var av grynmyal og
 poteter. Seinare kunne dei og ka
 ålger i dei (kr 1900). Men fyrste
 syrte-brøda steikte dei helst i
 arytter, og smidde kakeene under
 steikinga både i ovnen og gryta
 Gamle-hisbet slitz kake med gjør
 i og steikte ho mellom to heller
 -den orte treitarte - Skar so kaka
 opp i skiver som stimpbrød
 Etter steikinga dehta ein brødet
 med

smelka-lepper laget dei i Nordfjrd
 Kan grynmyal lenge, til gjester. Out
 smelka med råmjøllk (ko) og røttlar
 Å smelka kepsene er gammalt, seier
 ein. Til lag: brødløyp, grauferdok.
 dynta ein brødet og ka det inni
 plagg, so det skulle holde seg myukt

4

To sette ein det på bordet saman med smør og ost, spekkkjøt, poteter og mjøllkesuppe. - Brødet var i st. for kaker. - Hardangerleipe, Nordlandleipe og kjende her.

Natron (lijorhesalt) - kaker var kanskje brukta kring 1910 og utover. No sjeldnare. Tilta ruggmjøl brukta ein og til storkaker.

11. "Ta beinen min," seier bakaren til studegæsen. Vi betkar 400-500 leivar dagleg på 2 heller. "Ei oppi loftet og heit utte brodleivar." Ei stumpestive, eit kakestykke, seier vi dagleg. No ofte ei brødstive.

12. heise laza ein til serlege høve keltz og til lauz. Soleis den dz i dz. No ozso med kling frå (fløypermas) heisa var (er) reisevat, kausstje fordi ho står seg godt. - Her gjer ei soze frå kringen. Ein tyskar kom bort til ein som sat og at leper: "Nicht mer Cellulose, manna. Du skal få min mat."

"Kline leise." Mor bliute med fingrane, og mange gjer vel det einno; men ikkje til lag. Heisa er rijk og finare ^{mjøl} ein brodet. Potetkling m. salt og rjone er middagamat.

13. heggje brødet. Heiv kallar ein ulagt brod. Markbröd bretta 1/4. Det gjer ein på hella, og steikjer det att på fu kvar brekking. Heggjes på all brødet.

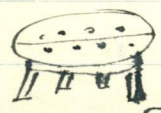
14. Gjør pekke dei seg når dei skok
 - tok ölet av gilen. Hadde so gjora
 på krücke (flotte), og sette ho i
 Kjellaren eller i grov (bekk; brønn)
 Bær med ilbrygging, pekke ein gjør
 som ein göymde i flotte til neste
 gang. Men Nils-Samuel Slegheim
 75 år seier at dei som ville brygge
 igjen tok ein kaluarinn
 (kaluarisk?) og slo gjør på og
 hengde han opp til tørking, til neste
 brygging.

Tinne laga gjør av rügnjal
 og litt öl gjør (god gjør), skar det opp i
 tinne skiver og vindtørka det.

15. Surdeig (av deigen) göymde ein
 i mjöl, mjölktenna byrde ell. kista
 klynste den opp med vater. Når
 ein skrapa brozet tok ein gjørne det.
 16. Deigen gjora kjude ein på taktar,
 vundet stille, med fingreen og
 smake. Stumpbröd deyleg til
 frukt og (koffi)-nons. Skiltid flabbbröd
 til middagsmat som psk, kjot og seigle
 Omrusbröd nyttast fyrst andre dagen
 Anna usent, og seigt.

17. Brödet stod i rumen eit par timar.
 Vater brödet når ein set det inni
 Elles tek ein ut og rür det, so
 steikjinga kan bli jamm.
 Her brukte gjøring i grismaten
 so han skulle stå seg betre

18. Steindorn kunne ein ta litt deig
 og laga til kaker. Harde ein ðu
 litt probeir i vart det gjortake
 Natronkaker vanlegast og laga
 med hundene eller bakka. Kanne
 prillkost med nokka litena ein kane

19. Steiking i stova, koren, garen
 (ðora), eldhúset eller kjellaren (grua)
 Fini Hazon på Fonn (nyrútd plan)
 bakka gamle - Ruders H. under ein
 stor stein. Heime steikte vi brödet
 mest alltid på turtuhella, plass
 til 2 livar. Finne brukka her
 å laga (kanta) turtuheller av kleber
 frá Vikafjellit i Breim (80 em i rute t.d.)
 På hellene kunne ein hattföter
 av jarn  og sette ho i
 røykannen, grua. Vi hadde
 2 på Heggheim, meir ei utan
 fot. No mürar ein gruve til hellene
 eller kjoper kjellarom

21. Omnen var heit nok nær ein stund
 litt mjöl inni: farga brunt! Eller ein
 kjende med hande inni. So sette
 ein ei gryte vatn på omnen om
 det var for heitt. Etter steilt legg ein
 ned til turking i bakrommen.

24 Steitete i gryter med loka på
 Mellom 2 heller i 1906-07. rügbröd
 Steitete på omba nær ein kande
 velle ost. (Hella over varmast)
 26. Kringler laga ein, fyrst i kokande
 vatn til ðu flyt opp.

27. Stumpbröd stakte ein med i
Kornbryd, og det ikkje stulle ruygde
Teatorid i skruingen på bualoftet
på golvet, i hyller eller på bord
Noa tinnur, sier g byrder
Smakkakene i bolsor.

29 Kjemes ikkje kakestemplos
Men kromskrujoren vert nytta
og vaffeljarn vort ruygde 30-40 år sid
- No rekunst meir om gjestebordst, legg
31. Ein laget ein so svelkaker av mjøl
og vatn, og smir hella godt med feitt,
flesk og tilz. Dette var helzamat
når ein vart lens for bröd, da.
Eller potetkaker om ein baka
med revane, på ein pöl i
fauget, kastelege. I lag måtte
ein steilje svelkaker perste
Dil dagen.

Kakeröra til svele og vaffelkaker
Kallast molk. Kanne kor
vone nytta.

34. Bernevor fala om at dei nytta
bjørkebork og litt mose. Men
var best. (Kutane lier bygge
på aluebork, men flekk stoppeld)
No gomo fortalde mi mor,
(sier 75 vingen) at i Unappe
tider tok dei aluebork i lopy-
tid, saksu stund, furta og mol
og donka til kaker (bause kaker)
Borkeinjilet var sirt, beidet

8
Drav (mork) kenne og dygn
brødet, og det iltige var, betrukket
Der brukta vøte i brødet og
du var det søtt.

lett-korn-nijal og skjele var
velof grismat, men - -

39. Ingen minnest her at in
brukar mose i maten, og i
tradisjonen berre som surrogat

H. Heller iltige bein-nijal kjenn
ein til. Men i grunnleggja
Breim var det ei bein-nijal
på Bjørnareim

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

1753

1753