

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Gyland

Emne: Baking

Bygdelag: Nuland

Oppskr. av: Lars Fr. Nuland

Gard: Nuland

(adresse): Nuland p.å.

G.nr. 78 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Det eg kan minnast og hev haurt av andre

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

Eg er fødd 18/8.1882.

SVAR

- 1) Har haurt tale om handkvernar, men die har ikkje vore i bruk her i mi tid. I mi ungdomstid hadde folk vasskverner messt på kvart bruk. ²⁾ Dei dyrka mykje havre som dei mol på kverna og brukte til fladbrød, graut o.l. ³⁾ Dei nytta jordepler i fladbrødet, Lenge var det småjordeplerne, men det er det slutt med no. Dei små jordeplerne gjorde dei reine i vatn og reinska ut makkholer og rusk og koka dei med skulet på. Det var besst om jordeplerne ikkje tok formykje mjøl. I 1890 åra baka folk opp store mengder med fladbrød, so det skulde rekkja året rund.. Me åt fladbrød til kvart mål, untagen til daure, det var millom morgonmat og middag, kring kl. 10 $\frac{1}{2}$ og til kveldsmat, desse 2. mål fekk me graut. ⁴⁾ Dei baka lefsa av flyste jordepler (skula av) Dei bruka rugmjøl, sams eller sikta. Eller kveitemjøl. Hellekaker var og er mykje nytta, Det var og av flyste jordepler og finare mjøl, som til lepsa, men dei var tykkare. Dei baka ut ein større tjukk leiv og standsa ut hellekakorne med eit spannelok. Det var i mi ungdomstid 2. slag hellekaker, tykke og tynne. Dei tykke kunde vera ein $\frac{1}{2}$ tume tykke og trong lang steiking. Sume steikte dei på Kakkelomnen, då hadde me av dei gamle tykke omnar. Mest alle gjentor kunde baka då, no er det bare nokre få som kan baka brød. Dei stod ved bakstebordet, Kona i huset laut mala jordepli og knøa ferdig deigen, men bakstegjenta baka ut leiven, la den på Bakstehella og passa den under steikinga. Jordeplerne vart koka om kvelden og helst so mange dei kunde rkkja baka på neste dag. Ved lefsebaking laut det vera ei gjenta til å steika. ⁵⁾ Når jordeplerne var flyste om kvelde, vart dei dekkja til med reine sekkestrie handkleder, for å halda på varmen. Det var ikkje bra med heilt kalde jordepler.

Om morgonen mol dei jordeplerne på ei heimelaga

Joreplekvern, som var laga som dei no brukte kjøtt = kverner, men større. No brukar me kjøttkverna. Dei hadde ikkje anna veta i deigen enn det som var i jordeplerne, sosant ein hadde jordepler, men det hende om våren at det var lite jordepler, då rørte ein ut mjøl i vatn og laga deig av. Dette fladbrødet kalla me, Mjølbrød, og det var ikkje so godt. Ei god Bakstehella skulde ikkje vera for tunn, var ho ny og rimeleg tykk, lika dei det besst. Var det gamle, utbrende, tunne heller, la dei 2. på einanan for at dei skulde halda jamnare varme.

6) Til Bakstevad bruka me huneved, slik som fell av når ein skjær tunnestav. No lika dei også å elda med sagespon, den held passande marme og er lageleg å regulera. Har ein ikkje hunved, må ein kløyva annan ved, helet barved, i tunne strimler. Når jordepli var malen, ein kunde mala opp ein god slum på eigong, so tok dei jordeplestamp og strødde mjøl i knøtroget og knøa det saman i passande knøor, nokk til fleire leivsemner, Denne fyrste knøinga skulde ikkje bakstegjenta gjera, men når knøa var ferdig, tok bakstegjenta av ein passande del nokk til ein leiv, Det kalla ein Ebne, ho knøa det til ho tykte det var som ho vilde ha det og strødde so mjøl på bakstebordet og baka ut emnet med Kjøvlet. No har ein fått ei ster rund Seluloseplata til å legga på bakstebordet og som dei bakar på. Det gjer jamnare underlag .

7) Kjøvlet er dreia av kvistfritt Bjørketre, med utdreia skurer rundt. Håndtaki må vera passande tykke og glatte so dei rullar fint i henderne . Til å legga på leiven på Hella brukar ein bakstefløy. Den er laga av hunved, med eit håndtak i eine enden og vel 2. tomar breid klinga som spissar av i enden og i siderne. Når leiven er lagt på hella , ligg den til den er steikt på eine sida, so stikk ein fløyen under og snur leiven over på andre sida.

8) På fladbrød plar dei ta ei tøy strimla og festa i ei trestikka og duppa denne, som dei kalla ,Vippa, i reint vatn og so fara over leivem nokre gonger, so det vert strekar etter vatnet. På lefserne ted ein ei større filla, tviga, og fuktar heile leiven over, vare ein bord kring kanten skal vera att. Dette kalla ein å rø leiven. Når leiven hjerne vert stekt i mittan fyrst, so set ein fløyen på kant under og lyfter den opp få hella, so den bare når ned med kantarne og vert jamnare steikt.

Når dei skulde flytta den ferdig baka leiven frå bordet burt på Hella, so stakk dei fløyen under den eine kanten

av leiven. rulla den mjuke leiven kring fløyen, la den burt på hella, begyndte frå kanten av hella or rulla so leiven frå fløyen over på hella .

9) Allt laust mjøl og såer, kosta ein av med ein fugleveng eller kost. Slikt avfall gjekk til kreturet.

10) Det ferdigsteikte brødet vart i heile leivar lagt i ruger, og lempeleg trykt saman so det fall tettare, ein stabla so desse ruver opp i eit rotte og musfritt rom, med litt opnerom undet benken dei er stabla på .

11) Når fladbrødet so skulde brukast, gjekk husmora med bødorga og braut leivarne i fleire stykkje so dei fekk plass i korga, og la so fram på bordet fleire mindre ruver vo folket kunde lett vint få tak i dei.

Me tok so brødet, ,braut det i passande mola, smurte på smør, mysmer og dravel. La fleire bitar på det att . Dette kalla me å gjera bida, Når borni var for små til å laga bitar sjøl, måtte dei vaksne gjera bida til dei. Brødet kalla me gron og pålegget, Suvl. Du må eda deg mett av grona, men ta vent av suvla, lærde dei oss borna.

12) Mysmer vart koka av myse med mjøl på, Det var og gott med Jordeplestamp i og fint kveitmjøl, det vart so kvitt gott mysmer, at det var javgodt med dravle. Sume hadde ramost eller prim på biten, at smør. Fladbrød åt me turt, men lefsa bløytt me .

1877

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING