

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Aust. Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Landvik

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Jonn A. Enevold

Gard: Enevold

(adresse): Landvik Grundlod

G.nr. 78 Br.nr. 4.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Etter eiga røynsle

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

## SVAR

I

## Korn og Kveite.

Det var helst i gamal tid dei brukta slike korn-  
mar. Det var trulegi kyrtingi og melliåsa at  
bruket og handteringa lott slut. So vedt og veit  
james det ikk. Handteringa i bruk so.

Det bruktes helst anten finsketter eller grov-  
smaling. Slike finsjetter eller grov segt.

Fil brodmyt bruktes en helst det best i bar-  
kyringi. Fil baking bruktes ein grov kveite, sam-  
måls seg. Grov brod det kvardags og fin kveite,  
det Galt.

2

## Mjølet

Jau ein brukta for i vida å slike mjølet  
Det femast, sollet ein her for hand. Det grov,  
mjølet kallar soe blid og varst brukta det Grotte  
for

3.

Her bruktes soe helst mjølet, når det var  
stätt ei tid. For bakinga bruktes ein å slike  
mjølet i ei varm stov, helst mid ei breidst  
over. Er mjølet nyserala bruktes ein det med  
det same



4

Dei Kallar det helst mannemat fra Bore  
Kantar

5

Baksten

Det har hendi. i. d. i Nedat att ein fra ein gard der  
brutta a laka hyi naboen. Det var helt flatbrods  
baking. Der ordna dei seg fra den maaten att ein  
av Hveinfolka og i annen ordna med Stekkinga  
Fladbrods bakkar. var det moten som reist  
rundi a laka fra ein garden til hien, men eg  
trur ellers dei reist i andre bygdelag.

6

Dei ymer slagts bröd og Kalle

Fyr i lida kalla dei helst halvett av surdeig,  
men dett er gält av brutt. No er det helst gjer-  
bröd som starr bruset fra Bore Kantar. Til bröd-  
bruttar den helst grovsigt. og varist vatn det a  
blanda i, när dei ertar deigen. Dei lagar brödet  
ferdig set det på ein brödspade og set det emn  
i ovnen. Til finare bagevett bruttar dei fin-  
sigt. När det er julekake t. d. har dei mjølet i ein  
stor Kapp og der passkar dei fra det for a halde  
det varmt, og när deigen har hooa sig til strek-  
keltig, lagar dei Kage helt i fornen.

7

På sume stoder bruttar dei greslelebröd og  
elles bröd auten av grovsigt eller sammiglet  
bröd. Til helg og fest bruttar dei Kake av fint-  
mjøl og elles bagevett til smultringar og  
finere smalkatter. Her i Landrett er det ellers  
komme nye typer til, dei hee her hordt sig  
konstant til dei vanlige typer. Av Kalle slag  
som er komne fra andre bygdelag t. d. Haring



leifa þam leikgast mygji frá landheimar.

8

### Gjeströu.

Nær det Njem gjestar er det vanlig att ein heur Kall og fenski slagt bröd. Me Kallar det her gjestibods mat.

9

### Glokkalle.

Det heudi i gamal tid, att dei steiktu Kallor frá glæm, det er no gått av moten. Det Kallast helst glokkalle. Ein brulla helst halofint anjöl.

Dei Krua lan frá var lig smák, og haddu gjar i deigen. Þi brenn stöðer heur dei Kalla mid glöbangeri. Etlis er det no gjeugs av maten á steiktu brödet som glokkalle.

10

### Flatbröd.

Ein latta flatbröd av finan jöl vel brullt i höglider eller gjestebod. Der er no eitt, motto skilnad frá brödet; hus bond og tenckar gje same slagt bröd, fyrr var det skilnad.

Etlis har nu eitt motto anna namn frá brödet her enn flatbröd.

11

### Grostbröd.

er lide leikst. her, so eg kann eittu segja motto störru um det.

### Leiv.

12

Leiv meinur ein det ferdig latta flatbrödet för det er steikt. Leiv kann myttast um ei skilveg av orrusteikt bröd. Etlis stöftröð Kallar me her ei bröðstéva.



13.  
Lessa

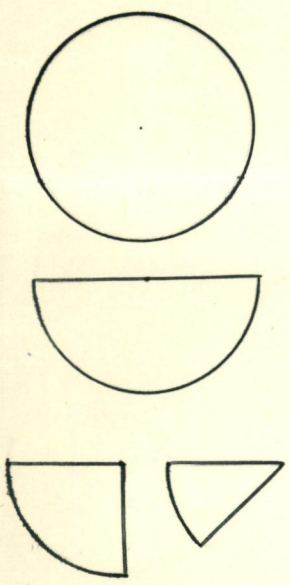
Ein har ei rund kakkstokkella som ei rullar  
 deigen utover hella til han vart ferdig, sunn,  
 så lessa er ferdig til steiking. Ein lagar gnykke  
 lessa til brust ved sida av brødet. De ferdig,  
 mykje lagar ein lessa til gjestehods mat  
 mid ein ~~gnykke~~ skonning av heimebrødet.  
 Ein smører lessa med vand fyrt steiksen.  
 Ein brullar ei felle frå ein stae og  
 stryker over lessa, når ho ligg frå kakksti-  
 kellen. Det er eit stykke stilmad frå lessa og gnykke  
 stilmaden frå lessa og flatbrød er at  
 lessa er mykje, men flatbrød er hardt fitt.

14  
Bretting

Flatbrødet legg ein i leivar oppa einannan i eit  
 ferdig lag frå stakvret med litt press på, til  
 alt det skal brullast til smaltet. Derfor brullar  
 ein eit stykke flatbrødet i smi bygd, men ein brullar  
 det fyrste når det skal brullast i ferdig stilmad.  
 Lessa skal ha ein sovoren stilmad som sid-  
 lag. papurleiv dyner. Ho skal brullast so det  
 vart 8 lag. Ein brullar leiven når han ligg frå  
 hella, då er han best å bretta. Jan ein stilmad han  
 til frå hoar sida, kvar gong ein brullar han.

15  
Gjer og surdeig

Ein tar deigen sover ein lagar til surdeig  
 og brullar å kora baman vatn og mykje og lat  
 de stå å surra. Det kundi ta to tri dagar for sur-  
 deigen vart brullande. No i vår tid fer ein mykje  
 gjer byå gjerovannen. Der var rotte dei kallar



Tegnet ut efter  
 papirmønster  
 som ligger ved  
 svaret.  
 Mars 1951.  
 R.F.



Älebrod, det var gjera rodd ä, det var heilt  
brutt i höglida

16

På fleuru gardar i övre Landrott brukar dei sur-  
deig i hallinga. Ein slraper lunden av deig  
bräut. og kullar det saman til brutt nest,  
gang. Ein sett ein lros part av deigen til sur-  
deig og gjymar det i ei mjølkyra til nest gang.

17

Ein Herudi Hjeruo det smid lunden og lris  
ein trykklig deigen var han elastisk og dof etter  
for trykket. Ein brukar eitli mjøl og urter  
no da det eitli er sundt for helso. Brödet bru-  
kar ein heilt molu dagar gammalt da er det let-  
tast og fordöy.

18.

Det litt natto lengre tid, nar ein brukar  
surdeig. Een sett limer laut brödet stå i  
ovnen. Ein brukar veitkorn, varmt vörin limes  
med surdeig, dei brutta ä la det utov ovnen og  
vete det under steikingi, Det var frakta varmt  
med med same ein föll det utov ovnen, Säen  
brutta var heim.

19

Hart gjera lrid.

Det har eitli vore brutte her i Landrott sö-  
vot og veit. Herumot Rakk og gjerdeig som ein  
forino smid lunden, og när det var gjort  
stakk ein halve med ein finde.

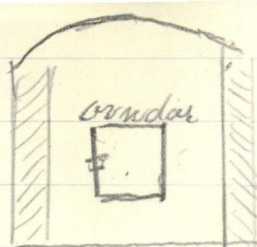
20

Steikinga.

Ein helt sig mest i lreygerhus der  
var fannast lallarom.

Eit der ein lallarom eit





21.

Ein mytta heilt grannvot og berutta eit. þar  
stori fangtu ein amufylling. Þar ein bráddi  
kalla ut glæing og sofa omnen þundu ein lett  
merka att þarmer var þasselig til á stulto bró-  
del.

22

Ein gjorde omnen rein með ei sofa þo setti  
dei ein bródel eftiratt omnen varð sofa rein.  
Bródel varð þat ein þrá þjólar hundflata  
eitan underlag.

23.

Eftersvarren var mytta til á turka orn-  
ved til brútt vestre garð.

24!

Þar eftir, var brútt í dei 74 ár og þar lund

25

### Grisling

þo det heit var brútt á þetta bródel einn  
ei þo heit, omnen þom ród er, men eftir  
í eldslagen. de þlar grísla sig alitser  
þar ein þet bródel einn í omnen brúttar ein  
helst ein flat þvarð þess þo de með þlang þe.  
Þoer det yderst. þe elden att ein grísla bródel  
þer opni elden þatta dei. gliseld.

26

### Bródel þom varð Kolla.

Ein þar bródel þom varð Kolla í vauu  
þor steillingo. Þrungledigun rulladei í þom  
þeuttar og laga gms. þegurer og þetta dei einn



frå jernbrettet og stekte dem ved ein salteild

27

So kann elli brøna frø det, då det elli  
kjend her

28

Horleis gjørmer ein brødet.

Ein gjørmer brødet i staturus og ein må  
kjølebrødet elli late det ligge so lenge att. det  
kann smagt frø brødet. Flatbrødet står frø byllar  
og brødet legg ein i Kornbingen

29

Det er elli kjend her i Landvitt.

30

Krotkatter, Kreuler og ymse Kallmeuser  
vart gjern laga for å henge frø juletre  
Det vart mykje det genast Kvelkengst til  
litte Katter

31

Katter av det mykje vart jamnast laga til  
Ljøfida. De vart stekt frø hella og Kallast  
hellekatter. De var mest brukt til helgeener

32

Her jernstader i Landvitt att. de stuar  
choy i hand flate og Kallar det. Lovideg.

33

Vaffelkatter, Til vaffles bruttar der et vaffel  
jern som der hellek deigen i. Vaffeljerent vart  
so klemt saman og det ein frø ei varm flate  
so vert gjernt drunge rundt frø Ljøfida og so  
er vaffelen gerdes.

Det var elli nokke stogs surrogat for brødet  
i vor leyd. Det emfardi mykje under Krigen  
var av ring kvalitet. So det dana seg ei hard  
skorpe tilan frø, men deigen var var kå



34.

Bork.

Borkfæred har ekkje vore brukt sidan  
 Berfar sine dagar. Det var i 1808 i uprørsåra  
 med Sørenskuden brukt det.

35.

Dei brukt bork og furu og leud helst  
 Dei tatt korter når deiga var kommen.  
 Furu korter tok dei tidleg haust.

36

Mi gærde var fortald, att dei helst bruk-  
 ta det i flathod. Dei brukt og blanda sa-  
 man anna myl hvor dei hadde elles måtte,  
 fadigmannen nøgja seg med bare bork og  
 myl. Dei brukt helst helst og kvart  
 herne fra vor gard. i bestefars tid.

37

Det var mange som varde måtte og sebal,  
 i Kroper. Det var ein mann i ovre Landvik  
 som kom til ein gard der dei var seheldige  
 og ha ruglerod. Kolla so godt hadde han aldri  
 kjent, han lo og græt sinningsser etter var  
 som han settelives det gode kjødet.

38

Det er kjent i eldre tid i Landvik att dei  
 Kolla fætt og blanda saman med myllet.

39.

Mose

Kei det her ekkje var brukt her.

40

Det kann ha vænd i borkfæredsliden  
 men ekkje elles

Beismyl

her ekkje vore mylta i beismyllet