

Sogn og Fjordane
Leikanger herad

Emne 4.
Baking

N.J. Vangsnes
Fresvik i Sogn.

1
Ho Bestemor Laga Røstake av Pat og
grovt Røg Myl. Ho Støyte dei Sund
i Lit Tretmaga med ein Støit Sam
Ho Kalle Røstøiten, og ho Laga Ho
Kake so ho Kalladampu, Dei Knade
Ho med Lær Myl og Oljenn og
grovt Røg Myl, og Støyte Dei
Paa Kokk Oljenn, og so var da
Vassel Kake. Da Ho Ho Ho
Lit jærn, med ein Langarn
so Laga Ho Røst Rina av midde
og Røg Myl, og Lit, Kanne i,
og so Støtte ho i jærn og la
da i Slapp, og so da Paa Branpan
og elda under i ag, Støyte Ho Ho Ho
Døttar Støttelk, og og grovt Myl og Gjørp i
og so Røst Rina at trøttan Ste i Rina,
og so Røst Hella, Smørja ho got med
ei Faska Støtte. Kvaika so under og
auða Paa Hella Hella, og so Kvaika
Kake. Da var Kvaite Myl eig og Støttelk
og so La Ho eit Lijærn, Paa Oljenn, so
da Hella i Rina so gat i Slapp Rina,
og Fjærn Yei til Kær
Kaka. So Røstla ho Dei i hefr med

Skinnem, og so Laga Ho Røstakale
Paa Hella Ho grovt Røgmyl i
Traag, Lonke Vatten og ein Tekop med
Oljenn, og Knade so Hant, og so
Knade Ho so gat med Loda jærn med
Natte so Knade Ho so ak at am maani
in. So tall Ho 3 Måne Staina og so ai
Paa Hella Paa. So La Ho 3 Måne Staina
Paa Ranten Paa Hella og Lode ai Hella
Oppan. So var da Bakar Oljenn

2

og so Lo Hylke Vil Paa Dan He Hæu Sam War
Opau og Kvaigta Eder Berge Leta Varne,
iunder den under og so Laga Ho 5 Rind
Kalla For Ber gang, og so Murte Ho
Runt ind He Mure Stein. So Pavent
Tik. Men Du kan tru at Ho Bestemor
Fol gaar og tina Hale, ja so Bestemor er
alla Lenge Biau Di. Haste Kani

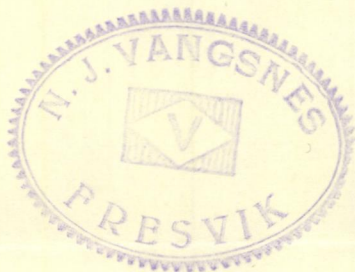
Johannes datter Hylke. og eg Tite
Henrikke Botum Fresvik. 87 Ar

Henrikke Botum Fresvik er 87 år gammel

Ho Henrikke var 18 år naar bestemor døde,
og bestemor var da paa 85 år.



- X1) Potetkaker laga ho med hand, ho slo dei runde (klakkadi) med handi på bordet og stekte dei på kokeovnen.
- X2) Knoda til lomperne var so karat samanknoda, at dei kunde slidkast på same vis som potetkakerne. plåast med hand og
- X3) Vaffelkaker var slukt i edluset
- X4) Rullekaker — " —
- X5) 4 digen til kvindlokakerne hadde ho nok sovrø om vinteren. Til kvar kake laga ho ei liti kula med dig so stor som ein terring.




Denne gamle kona skriv på bygdemaal , så godt så ho kan , og eg synes det er så interresant at eg sender det inn i original .

Om det er noko som er utydelegt og/eller uforståelegt , så skal eg ved seinare høve " ut-tyda " det .

Eg har læse gjenom alt saman i saman med Hendrikka B. og veit såleids kva der står .

Fresvik den 12. mai 1949.


N. J. Vangsnes

E.S.

Gjer vel å send nokre konvoluttar , for eg er heilt lens , og eg har ein del skrifter ute til svaring .

D.S.

Emnenr. 4
Emne: Baking
Oppskr. av N.J. Vangsnes,
Adr.: Fresvik.

Fylke: Sogn og Fjordane
Herad: Leikanger
Bygdel.: Fresvik

Angående spørsmål på Folkemuseet den 13/5 om vatnet som
ein fugtat flatbrødet/^{med}når ein bakar .

Det kallast - "råvatn" .

Av namnet skulle ein tru det kom av rå , tunt skinn ,
skinna , fiskarå .

Skulle det koma av å få leiven fugtig - råsken - , då
skulle det heita "raovatn" (Raosken) .

Mjølet på bakstefjøli heiter "breiemjøl"

Teinen ein lyfter leiven med heiter "spæen" (spaden).

Den som sit nermast knoda bakar leiven ~~gkxxx~~ ut over,
grovaste delen av bakingi , den som sit nermast bakste-
hella bakar ut leiven til slutt , finbakingi .

Og ho som sit ved hella ho steiker brødet .

Brødjarnet heiter "bakstehella" .

N. J. VANGSNES
FRESVIK - SOGN