

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke:

Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Landal

Emne:

Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: J. V. Plumland

Gard:

(adresse):

Landal

G.nr.

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):

SVAR

1.
 Ein mol kornet på bekkjekverner. Handkvernen (innrekvedn) var i bruk for omlag 100 sidan, men svært sjeldan, berre i ein mjølkoyt " eller når det ikkje var malerovn. I grannebygda Øyslebø har eg sett gamle handkverner, "innrekvedne". Eg har og sett små innrekverner til saltmaling og til smismaling der. Men eg trur snart det finst alt av desse i Landal. Finast mjølet fekk ein av veggjekorvnet. Men mange, serleg fattigfolk laud og ta til takke med leftekorn. For nytte dei bygg og havre til bakemjøl. Det brukte og mjøl "det alt som" (havre-bygg). Disse mjølbakarne hordte godt til flatbrød og delle var vanlegaste måten til omlag 1900. Til pannekaker brukte dei byggmjøl. Dei prøvde å mala mjølet så fint råd var. Shulle dei bruke mjølet til lefse eller tumbro (eit lumbakt fint flatbrød som kunne blioyarl om ein ville, så det blei ein slags lefse) så sålla ein mjølet ei ei lita tresøll (bottn av lumme fliser eller tresager). Grovmjølet dei sikta frå brukte dei til dyra 3. Ein lika godt at mjølet hadde slått litt, gjerer varmt rom etter malinga.

- 4. All slag mat av mjöl kallast grøn, Smør - ost og anna pålegg kallast suvl.
- 5.

Her i Lårdal sat ofte ho som baka og ofte sleikte ho brødet sjølv. Eller, det som gjerne var meir vanleg, ei baka og ei omv. Sleikte og knoa". I ungdom hadde ei jente med som "skulle ova seg i bakkinga. Ho tok ein dergklatt, eit elvne" og baka ut så omlag halvferdig. Det blei ein liten leiv, som dei kalla "foreleiv". Den flinke bakslekona tok så "foreleiven" og baka fram ferdig. Einstundes baksletjeringar (b. jenter) var seris flinke. Dei var svært raske, og dei baka fint. Gesse gikk rundt frå gard til gard og baka vete etter vete. Det var eit hardt arbeid. Blodet gikk til fotne så dei trubna opp så det ofte ikkje kunne få skorne på seg. Mange fekk og vekk både i armene og ryggen. Noen det var hardt å vera ein god baker. Det galdt å driva tallet på brøllevar opp og så likevel baka fint (tunt) Lårdal har vel likevel hatt så gode bakarar (sil flatbrød) som t. d. Hægebostad og Eiken.

Nå brukar folk slomp av kveldsmjøl eller rugmjøl grovmjøl eller finmjøl eller oflast blanda. Flatbrød brukast ennå men berre lik mot før. Berst likar dei nå å laga deigen av mjøl og mjølk. Mjøl og myse gær og bra. Dei sleikjer slomper i bakarom som oflast er innmura i skorsteinen. I dei siste åra har nokre tatt på å sleikja i komfyr ved komfyr og nå gjtme elektrisk k.f.

6.

Daglegbrødet er heimebake brik av samvill kvie eller rug.

Til helg og høgtid er det brød (slomp) av fint mjøl kvielemjøl, sett i onjolk og så lefse brukast einhå mykje.

7. -

8. Bestefar som var frå Eiken fortalde at dei brukte „osterlomp“ då han var ung. Dei laga han av rugmjøl, gjera med oljer eller surdeig „sykkaka“. Dei grov han ned som han var i varm oste. Når dei rekna med at han var gjennomdeikt, tok dei ham opp og bosta oste eller bles oste av. Dei brukte osterlomp til høgtidsmat og til mislemat på kyrkje og kyrveg. Osterlomp har vistnok vore mykje på same måten her i dandøl og.

9.

Ein brukte to slags flatbrød, det vanlege flatbrødet av poteter og mjøl av bygg eller havre, og så tannbrødet av poteter og belte mjøl d. d. bygg og rug. Dette brukte når det var helg-høgtid eller når framande kom til gards. Ein bake også flatbrød utan poteter. Dette brødet kalla dei mjølbrød.

10.

11. Ordet leiv brukte dei om det feilgjæ baka flatbrødet både før og etter det var sleikt. Dei brukte ikke ordet leiv om omv-sleikt brød. Eit stykke flatbrød med smør på er „ein bide“, eit stykke slomp er ei „sjiva“.

12. Lefse

Skal lefsa bli fin, så må leiven bakast lunn. Ein rullar så leiven på bakstefløyen og legg han på hella som må vera nok så varm, men ikkje allfor varm, for då får lefsene blærer og brennsmak. Det har mykje å seia at hella er tukt og baksleveden er lunn og lettbrand, så varmen blir jamn.

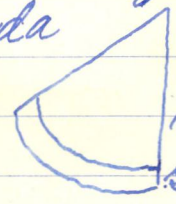
Når lefseleiven er lagd på hella tek ein roa (ein treskar med ei rein togelle i enden) drappar roa i vahn og roar (valer) heile leiven.

Når så lefsa er stekt (har fått små brune prikkar på undersida, smur ein ho og let ho sleikgast litt på andre sida og.

Det skal övng til å sleikja lefser fin. Bli det for hard sleikjing, blir ikkje lefsene mjúke nok. Det blir halvvegs flatbröd. Bli dei for lite sleikte "väslekte" blir dei ikkje så gode i smaken og så myglar dei fort.

Ein kan og sleikja lefser som flatbröd, de kan dei halda seg i månad vis, ja gjerne år vis, men ein må då blöyta dei når dei skal brukast som mjútt lefse. Ein fukkar dei litt med lurka vahn, eller med ei blanding av vahn og mjölk.

Til helg og fest brukar ein enna "kleinde" löpse" d. e. lefse med smör på, eller "reflar" i mellom. Ein smører "kleiner" lefsa (for helst med fingrane, nå med kniv) og brellar ho så i hop. Skal det vera reffeleg fin. skal lefsebiten ha ei smörvand ulampa og "skordug" kalla dei gamle denne smörvanda



"Löpsebide" med skordug smör

Klingbide "er ein bide" av flatbröd
"eller lefse med heil nykinna smør."

13.

Ein slær lefsene og legg så fleire
på kvarandre, tek så ei saks og klyp-
per dei så i 8 luter, på same vis som når
ein deler ei sirkelflate i 8 like store delar

14

Nå kjøper ein gær til baking. Men
for brukta dei oljer, og når dei så ba-
ka la dei tilside ein drigklatt til surdeig
"sykkaka". Dei la ho i mjølkjeret til neste ba-
king då dei bløyte ho og blanda ho i deigen

15

16. Ein prøver deigen å laga i grop i
deigen og slikk så ei fyrstikk ned i. Flak-
-har ho, er deigen "knøa" i god gjæing

Nå brukar folk mykje bröd til helg.
Eller reknar dei på at det er best å lala
brödet turka litt.

17

Steikinga tok gjerne litt lenger
tid når "knøa" var gjera med surdeig)

18 -

19. Vi slær slompen i bakaromn
i kjøkken eller kjellar. Bvere gjera bröd
i bakaromn

19) Nå har gjerne kvar sin egen b- eller
komfyr. Tillegare kunde det ofte at folk
gjekk til grannen. Godt gjersla var så
ymse, oflast fekk dei lana omme når
dei helt seg ved spjlv.

23.

Ein brukka somtid ettervannen i
bakarommet til vedlukking.

24.

Før ein fekk bakarom sleikte ein
brødet på helle. (hellestomp). Sleikte ein
på beire til helle, laut ein snu stompen.
Ein fekk då det ein kalla hellestomp (i
sanne grender hellekake.

Bitre var det å sleikja mellom 2 heller.
Ein la fyrste baksehella på vanleg vis, og
oppå la ein ei rad med høvelege stein
rundt kanten. Oppå desse steinane la
ein den andre hella. Så elde ein litt un-
der underhella og meir oppå overhella.
Mellom desse to hellene sleikte ein stom-
pen.

Det hende dei stekte stomp i ei gryte
eller på annan. Dei laut då snu stompen.

25.

Gristing ikkje brukt her til vanleg.
Men ungarnal bakar som enda lever,
baka mykje gristebrød til sal. San
grista på den gamle måten. Det var
eit svært arbeid, men gav eit reint
framtida brød.

26-27.

28. Før då dei gjeldan baka stomp, grov
dei han ned i komfyret. Nå har dei
han i brødskep eller boks.

29. Før brukka dei til høytid jule t. d.
å sleipla stompen med trebopsla-
var. Kvar skulle ha namnet sitt på
julestompen.

IX

30/

Det hende ein brukka figurma-
ker til jül, mennur, konar, hestar
fuglar. Dei baka av fin deig, sikte
mjöl (helst kvete) med gubber i.
Disse kakene kunne goymast lunge.

31. - 32.

33. Faplar er enna mykje nytta
til gjestebodmat. Vria kan lagast fin
eller mindre fin, mjölk, egg, flök.
Ein har mykje vafslar og turvafslar
som kan goymast lunge. Dei fyrste
vaf. gjerna var ikke runde, men av-
lang firkanta med lange handtak.
Det blei som ei lang tong som ein
stakk inn i ilden.

34. Bröd av bokk (alm) blei nytta
her i hungersára t. d. 1807 - 14.

35 - 36.

37. Ein rekna helst borkelbröd for
usunt. Men det kunne vera tolleg
god mat. 1/3 borkemjöl og resten
vanleg mjöl.

38 -

39. Nose (mahrose isl. reinnose?)
blei nytta litt 1807 - 14. til å blan-
ka i graut. Ein henta om hansten?

41) Nei.