

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bakke.

Emne: Bakning

Bygdelag:

Oppskr. av: Hoach Lunde.

Gard: Leude

(adresse): Lirnes st.

G.nr. 23 Br.nr. 4.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. For det merke. (F. 1865.)

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

SVAR

1. En mal alt på BakkeLunde, såsom der var
voden. Der fins nok enkelte HåndKvinner (TanneKvinner)
men de er fulstendig gjet og bruk. Min Bestefor 1796
fortæller at han var et år, Klippe Byggladerne, klemte
dem i hånden og mal på TanneKvinner, for de hadde ei
møte. Det var vår og tørkeår. Det var antagelig 1808-12

Når en mal så stekte en "mjølet" fra "garen."
"Garen" var det først molle, blandet med sæer og sand.
Det som ble liggende rundt kværna. Mjølet kom i
mjølkeskiva. Ved overgang til bygge mjølet er kvite og reyg
blet til. For var det hvort, bygg og blandet (Kjøpsed)
Til kvit- og mjølmjølet tok en "veggjesprett", midten
til fro, og "lesen" til kvitmjølet. Sellkoden = L&TE.
Til fladbrød brukte hvort og reyg. Til bygdbrød og
lesse kvite, kildes blandet med reyg, og poleret til.

2. Det og til hvis sårene var for lange. Sædet hadde
bort og kalvskind eller kalvskind med sylhatten i.
Sårene gikk til fjøret.

3. Ja "kygraa" var reyg for best-Gammas "strangt"
mjølet angikk en helst, undtagen i nødsfall.

4. Fellenmann er "Gron" for kom og mjølet, liksom
soul, soul for kjøt og smis

5. Ja det har hendt. En baka og ~~små~~ en steige. Steude osså at en hepla arbeid, sa at en mand gjord et eller andet karrens arbeid for bakslekjerringen. Finke bakslekjerringen riste rundt på jordene ofte i flere veker om høsten og lee tiyst kauge i froeien. Slaktvænes gryte full. Of ke 4 og stut ke 8. med en daglön av 50-60 öre. Estu 1900 og i 1 krou - med 3 kv. - det var regel. Og så god kost med mye og sterk kaffe. Det var en dressok.

6. Featberöd, Skodda og Lepsu - Hellekoka. Featberödet var 2 slags. Foruden det byndere som bruktes til smogum, boue og midday, hadde somme en del bykken til kveldsmat (sodl) som somme men med sur melk bruktes til boue og kveldsmat. Til featberöd brukte en havre, og de ble blandet med rug. Til Tyndberöd, Skodda og Lepsu mijas av rug eller helst kvite. Skodda var lepe, som var noe bykken med Tyndberöd. Tyndberöd ble til Lepsu, når det ble bløst for en ål det. En bakte gjerne featberöd i 14 dage til 3 veker og av lepe i 1 veker. Tyndberöd (lepe) ble bruket ved høitiden og når den kom fremmed. Dette er uprændret fra gammel tid.

7. Fin var det alen. at når den kom fremmed gikk husmora på Bua eller Tyndberöd, som hun bløgte til lepe. Det bruktes vel endre når det er noe langt til landhandelen,

278

men eller er det helt denne, som levere
stoup og kake, både til gjestebud og for
en stor del også til daglig bruk.

8. Ukjente her.

9. Se under 6. Tysen skilnad på brød
til bevarer og andre. - Noen var:
Flodbrød, Skodde, Tynnbrød og Lefse. - Flodbrød
var kvordagsmat. Skodde (mjukt) og Tynnbrød eller
Lefse helgodagsmat, til fremmede, og til reisende
på reiser.

10. Tjui mye brukt, men det hendte, når en
hadde røyjekk for hånden, og da, hvis det
faldt sig så, til gjestebudmat.

11. "Liev" er navnet på den ferdigbakte lefse
er brødtier, ikke på brødkiva, som
en kaldte for stoup. - stoupekiva.

12. Når tynnbrødet var halvsteikt, røddes en del
med en "vippa" (en liten pinne med en ren
leinfille) doppa i mjøse eller melk, blande, så
leiven ble gul, men tok en ca 2" bred ytre
rand. Denne rand ble da klist med smør
bakte pålagt, og gjerne løst sukker inni leiven.
Drøkte og Gummie stot - Det var riss og
gjestebudmat, og en hadde alltid en del
liggende for påkommende hjelpere (dødsfall, gjester,
Det kalles å "klima". "Klingbete" var ferdig-
eller tynnbrød ferdigklistet halvstekt. Lefse når
den var mjukt - klødt. Lefsen var "rødd" eller
Flodbrød bare i striper

13. Leiven ble alltid laget med hel, ukuttet; når
 leiven var klødd, ble den kuttet i fire, eller
 å være påklent og så klent ferdig når den
 var i hoplagt. Til reise mat ble det da
 rullet i hop fra brekneleus spiss med ost eller
 drokk inni, så en leid av enden. Lykk
 og druy ska den være. "Ein svellet ikke, som i
 Lykk bile."

14. En la "gjørstaven", en 5-6" lang pinne med huller
 i mid i ålkjerrut, når ålet gikk og så tok
 en og kørket og gjemte den, til en skulle bake
 eller brygge. Tok så en bit gjør herov og la i
 mjølet, så en fin surdeig av det. Lånte når
 en ikke sjøl hadde noe, om det drof seg så.
 Dette gjærbrød "Stomp" var lite brukt, bare ved
 høy tidene, og kam av de som hadde boken om.

15. Ein tok eller ein bits surdeig, sommetid
 og sveipet i en gjærkløse og gjemte i mjøl
 til neste bakteid.

16. Ein søy når det jørte opp. Sto op tidlig om
 marra og sette deigen, og hadde visse tid
 å se til med bakteid. Det bruktes ikke
 til daglig, gjerne om flødbrodet blei stekt.
 Ferskt eller gammelt, eller om en har bender
 til, men gammelt også for sekundere og dryg-
 gere i matvæsen.

17. Sia var den samme. Brødet stod 2-3 timer
 i ovnen. Posselig - ikke for sterk varme, men
 heller ikke i vin. - "Bredde bråstekt ble
 røstekt."

18. Som mestad til helz eller gjestebod, Deu
kædtes Syrekøke. Ein kløkke det ut med hunda
og krola det med ei brusa (brilla). Trille
om med dreier skop, 6" laup med et hjul,
ulskaut med bogger, som ein ruller over koka
19. Bakroou, mura og murstein, hadde en på feue
garden i skovstien, helst i einne tid i fjellaren
Skitke i den gjørding til stouy. ikje usyra
pa her steint på hella. (Bozshella.)
20. Det var få som hadde mura bakroouer, og
lån var almindelig, når en hadde sig ved sjøl.
For lånet tok en ikke betaling, men et brød fik
kautsje eiganen for lånet. Når felleren var ei
færdig stød.
21. God liv ved mølle til og fure eller arr. Bjørk var
for aser. Eigarer og arven passde på, at det
var passelig varent
22. Når ovnen var utbrent, her det sopd ut allihop
køl og ost, og så her brøtkrom sol inn. Når
sørlig underlag bruktes ikke. Halv bruktes ikke.
23. Fie horking og ved. Gjeldene her smøkkar.
24. Da Hokeovnen kom i bruk, her de beyytles til å
stikke brød i. For den tid låste de hos de
som hadde bakroouer.
25. Ukjendte her i heggda. No og 27 likisa -
28. Ousbrød, shekkes til kavring og gjøntes i binder
i kua. Fløtheris og Sepe i brødkista, sette så
ikke mus fik fot i det. Det var alltid det, som
det stod på
- 29 og 30 Ukjendte her.
31. Tøletu blanda med mjøl og vasa eller mjølk til
Hellekaker, var bildels daglig mat men ialfall

koktes slike til hos lærday. De blev nyet første
håist et par dage gammel.

32. Bekjendt her i bygda.

33. Kaffebrøken og Gurobrøken, til søndags og helg
laget og fint sikta mjøl og sød mjølk.

Nu for tiden er der flere slags smøkkaker:
Struktur, Smøllringer både med og uden krydder.
Chuis, Karve og Drøper og forskj. slags, alle blandes
der i. Til de grovere slags blandes der til
dels potete i deigen, men til de finere bare
fint mjøl, sukker, smør og saucel.

34. Nei ikke som man kan minnes. Per er
sagen om at den i 1812-14 nypte alumbark
til å blanda i mjølet. Om den nypte det
i graut eller brød eller til begge deler kjemmer
jeg til.

35. Alene om best. men noen og lind gik
og så au. Dei brukte og mal borken
og blanda i mjølet.

36. Kross dei brukte det. Kjemmer neppe noen til nei
menyden er blanda i, vitata vel eller som
det var bruk for det, men han bakte mjøl
gikk nok ikke au. Det måtte blandes.

37. Ein rekna det helst for "i åra". Blodganger som
så alen for en 150 år siden drodde man kom
og dette

38 - 41. Det er helst ukjendt her.

Jalfall er der ingen brodesjener herom.

8/ April 1947.