

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

4.

Fylke:

A. Ohgden

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Bykle

Emne:

Baking

Bygdelag:

Rabygdelag, Lefesdalen

Oppskr. av:

Lærer Gaer Pognestov

Gard:

Bykleim, 74 are gl.

(adresse):

Bykle

G.nr. 14

Br.nr. 2

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. Her med me berre på bekjættvermen
 For dei kom mot dei på handkornas
 Finst det her og der enno; men
 vert ikkje nytta no
 I Valle prestegjeld var det berre
 bygg, som vart avla, og mjølet
 vart nytta berre til grøut og braud
 Veggjerandi vart helst nytta til
 fro. Grøutenmjølet laust me
 last av "stridt" korn. Men til
 braud nytta dei også mjøl av
 "lettekorn". Til pannkekaker og
 snaffelkekaker var nytta både slag
 mjøl - både av "stridt" og "lett"

2. Vitde dei kanna nokon sers "fint"
 mjøl av bygg, så handtekte dei
 det openam eit mesal, som
 var laga av skinnet på eit
 kvejuv med openam på.
 Pasten av mjølet nytta dei til
 kvejuv eller baking av braud.

3. Myölet var betrer i bakon, när det var noko varmt.

4.

Gryjon.

5.

A "skiftast" til med bakning varh mykfe mytta. Det vart byarbeid. När dei steikete, se skiftast dei til og sat med fakka med kvot si "nå-a." Det fannst flire vers gode bakavar, som reiste ut og bygdie og tok på seg bakning.

Til vate vert vanleg brukta vatr. Men skal skal det vera "firare," se myttar ein myölet eller jordepile til klinte leise = klinge, helst til høgtidene.

6. Til vanleg vert mytta flatbrød til helg og høgtid, brudbøng og likeferd var det klinge, eple = kaker og vaffelkaker.

Byggmyöt varh mytta i "stunge" som var nå-a i jordepile og steiket i badstogannen.

7.

8. I ja spørsmål 6.

Det vart knoda saman ei kake av malt og noko vanleg byggmyöt, lagt på ei panne og steiket i badstogannen.

Allt flatbrød var likt for alle.

9.

Her allt flatbrød var likt.

16. Gleterna fyrstiktes var gjer-
ringi ferdig. For bide vent
det mytke mytta mytke gjer-
bröd. Helst ete med det same
brödet er kaldt.

17. Vark det mytta surdeig, sa bote
steikingi lenger tid. Men boud
samvisgi etterpør var lite.

18. Oei.

19. Stump stikete dei i badstogannen.
Flakbröd var bakai stikuset.

20. Kvan maner hadde si badstoga.
Badstoga var kaldes mytta til
sit a turke karvet i, når ein
vilde mala.

21/22. Helst lauvred. Det var
ingen som hadde særskilt
brakarann. Når dei stikete
brödet i badstogannen, lå dei
det på jernplater eller stikellor.

23. Fyll bütte.

24. Blaukstump av malt, var
stikete i gryte på gruva. Vart
kaldet mytta hang fredagmorg-
nen. Den dagen laut ein fote
til den var ferdig.

25. Ein smurde smør på bræn-
det og la på ovnen, som
var nokk varm, til smöret
bräna på bive - Skjeggrekking.

26. Oei.

27. Oei.

- 28. Flatbränd vark lagte i "rivar" i brandbingsas, som stod i boret. Skump og kakor var lagt i tger.
- 29. Skumpen var lagat i pirkanta arblange former, som var kratar på botnen.
- 30. Fjoli var det laga eit tvernt brød med ei kore på med kjørteingar kring. Den laant stå på bordet heile jali.
- 31. Det var mykje brukt å steike sputke-kakor - helst gjørar av mjøl og vatn eller jordgale på steinhekkar.
- 32. Einn oker
- 33. Ein blanda mykje kore i kakor. Flette vandravind.
- 34. I 1812 baker dei brød og reidde de grait av almehack, som dei turken og mol.
- 35. Sjå sparsmål 34.
- 36. I borkenyllet var det blanda moker byggmjøl.
- 37. Av borkenyllet fette ein kordt "liss".
- 38. Dei turken og mol og "åh kereka og.
- 39. Holand - og rein smose var og ete.
- 40. Sjå spars. 39.
- 41. Flette same og veit.

Tillegg: Flatbrød.

- 1. Fa
- 2. Eit flatbrød varh. litt baka.
- 3. Velit brøst og var ber til 6 - 20 brakar. 2 pentar varlag i tjuug (180 livar)

- 14. Det vanlige var å ta på biven på fløygen og leggja han på bakken. Var han mayre, so binda dei han rundt fløygen. Si darslagare nyålet var, oli mayraa var biven.
- 15. Med same biven var lagd på bakken var den rullea yver med ei lett fre-rulle. So var den teja med rødrippea, som var dyppa i vatn. Rødrippea var ei linfille fest til ein stae.
- 16. Den sam sak etter gredde med steikeringi.
- 17. Etter var brædet lagt i, røvor.
- 18. Fokke kosting. Det grave nyålet etter bakeringi kallar me. Bari.
- 19. Straks etter bakeringi var brædet bari avsta og lagt i røvor i bræddingene.
- 20. Når dei frakta brædet på stølun, so var det lagt i bræddbrunnar, som hadde skap som ein halvleir. Uprakt bræid var bare på brætt. Det vanlige var, at ein åh ein leir i målet. Til brædet laut ein nytta smør og ost og stien 2 dam ei glasskibe. Var kjølet steiket i panna so var det nytte nytte for å bløyte brædet på ein åh. Ich hendle ego at dei skjønte brædet.

Bjvke 6/4 1947.