

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Baking.

Oppskr. av: G. Valevatn

(adresse): Dorgefoss.

Fylke: Vest-Agder

Herad: Øvre Sirdal.

Bygdelag: — " —

Gard: Tverfem

G.nr. 15 Br.nr. 7
gjeld heile Øvre Sirdal.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter eiga røynsle.

1. Kvar sjøløstendig ^{SVAR} bonde ätte si bekke-
kvern på sitt gardsbruk, der han mol det
heimavla kornet eller iunkjøpt rug- og kvitekorn.
Det finst ikkje tradisjon her om handkvernen
til maling av korn. Me kjennes berre ein måte
å male kornet på både før og no på bygge-
demylner: vanleg sammale mjöl. Som regel
tar ein det tyngste kornet til brödmjöl.
I eldre tid for ca 70 år sidan, nytta ein
heimavla bygg eller havre, berre sjeldan korn
av rug eller kvite. Til flatbröd nytta ein no
helst sammale kvite, rug eller havre og bygg.
For 40 år sidan baka dei her berre flatbröd.
Tuzen hadde bakerovnn.

Tuzen har bakerovnn no heller av stein.
Dei bakar "stomp" og kake i ~~de~~ bakerovnn
i komfyrrar av malm. Til "stompebröd" og
kaker brukar dei sammale eller sikta
mjöl av kvite eller rug, aldri bygg el. havre.

2. Ein kjøper no mjöl ferdig male, både
sammale og sikta. I gamal tid brukar dei
sjeldan eller aldri å sikta i sodd.

3. Bröd av nymale mjöl ^{har} friskere smak.
Men ingen veit når kjøpe mjölet er male.
Ein set ikkje mjölet i varm stove før bakinga.

6. Her myllor me flaklind or sammale
 myllor til krosslagor og lagor til hylg
 or til gyltar. Stika-sin stunguldrar or sammale
 meke myllor og sam til krosslagor og or stika myllor
 til hylg og gyltar. Gu, me i det rike myllor or
 a sam ofte stunguldrar or stika myllor til kross-
 lagor, or lagor eller stunguldrar for okkylgum.

7. Her myllor me flaklind or sammale
 myllor til krosslagor og lagor til hylg
 or til gyltar. Stika-sin stunguldrar or sammale
 meke myllor og sam til krosslagor og or stika myllor
 til hylg og gyltar. Gu, me i det rike myllor or
 a sam ofte stunguldrar or stika myllor til kross-
 lagor, or lagor eller stunguldrar for okkylgum.

8. Her myllor me flaklind or sammale
 myllor til krosslagor og lagor til hylg
 or til gyltar. Stika-sin stunguldrar or sammale
 meke myllor og sam til krosslagor og or stika myllor
 til hylg og gyltar. Gu, me i det rike myllor or
 a sam ofte stunguldrar or stika myllor til kross-
 lagor, or lagor eller stunguldrar for okkylgum.

9. Her myllor me flaklind or sammale
 myllor til krosslagor og lagor til hylg
 or til gyltar. Stika-sin stunguldrar or sammale
 meke myllor og sam til krosslagor og or stika myllor
 til hylg og gyltar. Gu, me i det rike myllor or
 a sam ofte stunguldrar or stika myllor til kross-
 lagor, or lagor eller stunguldrar for okkylgum.

Til helg og fest myrkar ein og "blötkaker"
av fint mjöl og vissu krydder i og med flöte
utampa.

Flatbröd av heimeavla bygg og hovre held
no på á gá av bruk. Bekkjekvernar er
det slutt med, bygdemylner er sjeldne. Ein
kjóper no mjöl ferdig mál, helst rug- og kvein-
kemjöl, sikta eller sammale, og så gryn mjöl.

Her ikkje bröd- eller kakeslag med namn etter
framande bygdslag.

7. Ein har gjerne kaker eller bröd t.d.
lelse til á setja fram for uventa gjester. Men
noko sær namn på slíkt her ein ikkje

8. Det er ingen tradisjon etter bröd
eller kaker steikt på glös eller i aske

9. Ein baker kvardagsbröd av sammale
mjöl og lelse av fint-sikta-mjöl til "fint"
bruk. For ca 70 ár sidan hadde dei ein tred-
je sort flatbröd-tunnbröd - bakt av rugmjöl.

Til kvardags bygg- eller havrebröd. Same bröd
til husbond og tenaras og tunnbröd til hand-
verkaras. Berre 3 slag: kvardagsbröd -
tunnbröd- og lelsebröd. Kvardagsbröd til kvar-
dags, tunnbröd til helg og leser til gjestebod.

10. Om knekabröd har ein ingen tra-
disjon. Det var lelsebröd som vart brukt til
bryllup og gravferd.

11. Med ordet leiv meiner ein det ferdig-
bakt og steikt brödet. Ordet leiv kan
ikkje mytast om ei skive av omusteikt
bröd. Bröds skive eller kakeskive kallar
me det.

12. Lelse lagar ein som vanleg flatbröd,

- for þva tíð ein gao frá seg gjær.
15. Ein brukar surdeig til baka-
ing av "stampebröd". Ein tok av syra-
deig ein bolle og göymde den ~~í~~ i mjöl-
sumna eller mjálkitta til nærk bakaing.
16. Det has vori bruke á gjæra ei
grop i deigen og halda ei brennandi
stikke meði og sjá om ha sloknað.
Lelles ser du jammast þá deigen og kjenner
með hendene for á vita om han er ferðig
gjæra. Sumt et bröðet ferst. Det er dá
mjúkkare og has firkare smak. Í gamle
Dagar heðt ein has beere flatbröd, ikkje
bröd eller sponn baka í omm.
17. Omles like lang tíð om ein bru-
ka surdeig eller gjær. Í steikerornet
i komfyren steng bröðett liggja 1-1½ time.
Som for sagt er her ikkje eller has vori
bakaromnar av stein.
18. Til flatbröd syras ein ikkje deigen þá
annan máte em á knoda i litt rugmjöl
ein dag eller gjær þó for det blii baka. Kaker
av gjæra deig klappra með hendene til ~~de~~ dei
var höveleg runde og flate og så steikte
þá baksterhella kalla ein syrekaker.
19. Með steiking av flatbröd heldt ein
seg anten i kjöken, eldhus eller kjellar.
Ein bakaromn has eg aldri set her í bygda.
20. Eru has som sagt ikkje vori bruke
bakaromn. Frá grannabygdi has eg hört
ein enkelt kunnur eiga ein bakaromn som
allt andr fekk lov á baka i av oppsitjas-
ane þá garden eller grendi mot godgjærðle.

- 21. Man ikkje avsett på os meg.
- 22. Guller ikkje dette m.
- 23. " " " " " "
- 24. Som far har sagt boka ein st. kenne
- kastet har til man-komfyssom kom
- i bank for ei 30-40 or indan. Ville
- ein ha utomgessod til ei alle omor fulg,
- kan ein pyre for byn i alle fordyr ved.
- 25. Gjending er utpinn her.
- 26. Skilt liod oga utpinner.
- 27. " " " " " "
- 28. Stakkilist blir laga i sukker eller
- had på gull eller brodding i stakten eller
- på utskott. Dyrer utomgessod og baka i brenn
- lureg eller broddhokk, men aldri over ei vete.
- 29. Stakkilist og fygurkaker utpinnde.
- 30. " " " " " "
- 31. Ein har brenke agnebakar. Det kenne
- lugga o gull til ei vete. Det laga os agne
- deig.
- 32. Guller ikkje til loutdug.
- 33. Ein stakka utpinnkaker har til
- loutkaker stakka i utpinnkaker. Kingst
- brenke ein i stakkaker oga m brenkefor
- 38. Kallstid med borte eller amme-utset-
- gal "til dugging or myllor har ikkje vore myllor
- ha i mitte Kingst. Vore loutkaker og
- utpinnkaker kenne minnort stakka for kenne
- ora bren.
- 34. Guller i manna minne or de'om no
- lover.
- 35. Det ikkje i vore på.
- 36. " " " " " "

37. Vit ikke å svare på det.

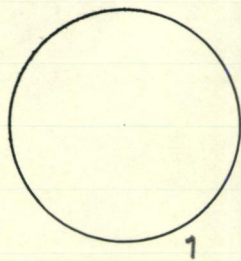
38. — — — — —

39. Gjør nytt mosebrød heller

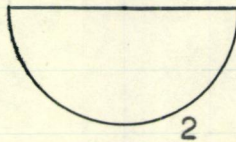
40. — — — — —

41. Gjør nytt beinmjøl i brød =
daigen

Slutt.

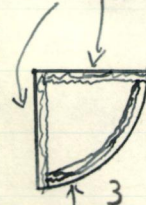


1



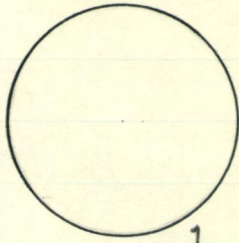
2

smørklining

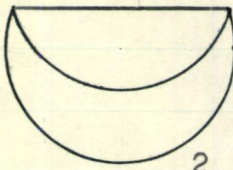


smørklining

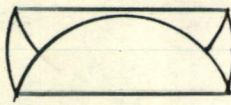
Ihoplagd og
klistet lefse.



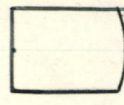
1



2



3



4

Søterbrød,
kan leggjast ihop på
fleire måtar.

Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.
Mars 1951. R.F.