

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hardalund

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Elne

Emne: Bakning

Bygdelag: Stordalun

Oppskr. av: Samuel Kvernide

Gard: Kvernide

(adresse): Elne

G.nr. 55 Br.nr. 1-4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Jeg blei eier av garden Kvernide i Elne  
i 1889 og for den tid og tid nu er  
opplegnelseme hvent.

1 Kvern og Kvern

For garden var i farsningens av  
gardens avling Byg. Kvern og  
Poteter og til radfrugter.

For garden hadde vi 1 Bekk-Kvern  
og Tærkoun hvor vi lærde det

Kvern & vi malte. ja vi mal alt

Kvern for Bekk-Kvernen, nogen hand.

- Kvern, har jeg ikke set eller hørt noget

serlig om. jeg har hørt at der skal

vere en god garden Winge i Elne.

All mjøl, blei sammaldt og blei

brugt som matmjøl, unkat (ringens

det første mjølet Kvernen ga for

sig det brugtes tie dyr)

ja her er store forandringer efter at

en god avling til Bygdemøllen

der kan en for det som en

vil ha det idet at en kan for

det Skallet og for bare mængde

og saa den mælt, og ein kan saa gryn  
 Til kofser bruker ein Rugmjæl til kakker  
 bruker ein helst fint rugmjæl, Byggnjæl  
 Kveiles. får vi fint Bygdemællen brugte  
 vi disse, mjælsarne sammald idet vi  
 mælte karnet med skalmen paa no  
 lages den av far at far fint mjæl  
 2 Mjæld. Vi har ingen sikkningsredskap,  
 i dei gamle dagar, vi kjøpte av  
 Handelsmannen Spidsch bygg og derav  
 fik vi fint gryn mjæl, og det var det  
 fineste mjæl.

3 Ny mælt mjæl er bedre end gammelt  
 man en regel far at sette mjæld ind  
 i varmt rum far skammer ikke her.

4 Kaurbrød. Rugbrød

5 Bakstew

Bakning far gaar helst i hjemmet  
 Det kan godt far skamme at ein  
 gjer bytingsarbeide. Det var stors  
 far sigle paa Bakstekarerne det  
 kunde varene at dei fleinste  
 bakke det dabelle og ses fint.

Dei ymse slag brød og kaker

Får i gamle dagar hadde vi kofse  
 brød av Rug. Kaurbrød saa hadde vi  
 Bakstewer, den var av rugmjæl og Byggnjæl  
 helst Sæip eller Melk den var rindt lagd  
 med Kveile og var ca 40 cm  
 saa hadde vi Melkewer av grynmd  
 og melk sleigt paa Bakstewer, Disse  
 to Kakerarter var skikken at nyte sam  
 par at ein lag ein av vor sort og  
 la den over en anden efter at ein

hadde smurt paa den smaa disse Kaker  
 farokammer enu et helgedagsmal  
 og i gjestebied, og saa har vi Kjekkekake  
 denne er Klopsid med hunden een bakt  
 vedover med Kjeule den er 25cm i omfang  
 og 1cm tyk er laget av Rug eller grysmid  
 og stengt paa Bakstykke disse serter  
 farokammer enu og kaldes Potetkake, da  
 den innholder mest Potetdeig.

Saa har vi den kjente Haringekake  
 den er laget av gjerdet Rugmjäl  
 selsat saapneer med  
 og er bakt ut, med et sers Kjeule  
 med Djupske Refler baade langs og over  
 som man hi at Kallen ikke skal  
 Pöysne op og saa denne stekes i  
 paa Bakstykke, den stekes ogsaa  
 i sers opparte, enner.

Kaffekaker stekes i gjern  
 og er av fint mjäl selsat med  
 Vike hi 1890 hadde onne farodre hi  
 dei store høytider Et stort Vinfel paa  
 banded hi en høytidsdag hvor der var  
 Paasmurt mal Klingelisse, Klingen var  
 skaard i firkant, og laget i lag saa  
 Kam / Kuelving bestaende av / Bakstykke  
 / medkake derhi Kam en del med  
 Sätast fararbeid av medt alt  
 var paasmurt Smör og Sirup  
 blei Kall Klintonans fot og hadde  
 en høyde av 50cm og mere  
 og var sunt festlige i dei sider  
 iingils man handtsmanen og  
 gjardes det saa festligt en Kunde  
 med det en Kunde lage selv.

208

4  
7-9 fine Hjæde paa Kvarnside i 1889  
og uventet det 1892 den tid var det  
almindelig at en Kjøpke Rieg og Spidsd  
Byg til Sammenhængende Disse Kan  
sædes hele Maet paa gørdens Kvern  
og tilbereds paa bedste maade

6 Det blei far ein det ammenad proo Bröd  
 eller Kamferorne Nam får den tid berugte  
 in Flatbröd av Rieg hi frekast  
 Kaurbröd hi meddag enlev i form Graut  
 een i kelleg hi Kjal meer ammen salt mat  
 Far at spars proo Mjæld, berugtes sprung  
 med kaldet Haglessa og det blei  
 der sures Karber vo og var sekert in  
 merende mat.

7 Gjestevar.

ya det var og er almindeligh at husemoren  
 har finare mat i huset og Kalle's Gjeste mat  
 Det almindelige er Kling (Kliningsløfse)  
 Ballskake, og Mjilskake, Kofler,

8 Gylakaker.

Denne er aldeles fremmed her  
 og har aldrig vært smakt an dem.

9 Flatbröds

ya ein kaker flere sarter Flatbröd  
 Kuandagsbröd var av graue mjäl  
 og fint bröd. Det kunde vere finere  
 far hantverdsger, husbanden hadde  
 sam regel samme kast, som Gjernerne  
 10 Knudbröd.

ya ein hadde Raamjäll proo finare  
 bröd og det Kalle's Gjestebröd  
 Dei lag fulds handlaue og hadde  
 det proo leivne, og gmir det udover  
 hele leivne mer man gmir so fene  
 blir leivne Denne sate Bröds Nam  
 opkevarnes Hardt hvis den er ardenkelig  
 skigh det blei linndt og klepet  
 fler at det var Paasmirk med  
 Soners Ost.

11 Leiv

Naund leiv er benumdsen får det  
er sklegt og efter, en del av leivens  
Kaldes får ein lefselste.

12 Løse

Det finare fløtbrødet kaldes vi  
får løsekling, ja ein lagar løse  
te farsjelligt Høylidet Brylupper  
grauford, der brukes ogsaa som  
Heiseneste. Ein brukar at somare, for  
Smår farsjelliges astusarter efter som  
falk liker ein brukar Kniv  
og somarer over hele løsen.

He anaflobrødet spises altid hart

13 Brilling

Ein brukar hare fjølsbrød og biltusbrød  
og det maa ein gjera mens leivens  
er paa hellen og maa ein faa  
han av hellen har ein en fjølsde,  
som legges op paa en brødet løse  
som farg te ny Kamer.

14 Ejer og surdeig

Det er i dei seinare tider ein hadde  
brøt får ejer efter ein stultjer i  
Kampuren. (Fløtbrødet er som regel  
uggjeret) Her faar man kjøpe ejer paa  
Bulikkene, og ein er godt over te  
at bruker Kampurbrød, av finere  
og grovere sarter

16 Ein Kjenner paa deigen og ein  
önd stultjer ser maa deigen  
er passende te Knaaing, ein  
bruker at spise brødet helt  
naar det er et dager gammel

- det er drygere da, det er lit stonra
- 17 Skikstida for gjerd, berodt er /time
- 18 Kart gjerd berodt.

Kardanger Kade er av Rugmjøl og stikjes med Bakstulle, dei fjeller berne ut og brukt et ses Kjeule, som har skarpe kager idet der dype smit langs suet over Kjeulet.

ya Syrakke klapper ein med handa til ein faar den passende.

- 19 Skikungas
- Kulst i Eldhuset, men ein Künde indrede sig i fjeller, og Kjøken er vis ein hadde Skarsstein.

20. Det Künnes bernde, men faerkan spjeldes at ein hadde ammen i Samman.

21 Til et opvarme Bakstulle og Kampfuren bruges Orre ved.

22 Det er unødveendig nogen Rugjærug av Kampfir, man brukt ein Kast og Kaster idet om det er most.

23 Smalbrød og bedels birkning av ved.

24 ya eg har høyrt at ein har stengt brød i flaa gryte og ein under brødt og so der.

25 utjent her.

26 Kringled i gnes ved gjerd og naar den er passende gjerd blir den Knaat og arbeidet de Kringler og blir ligende en tid, hvarefter Kringlerne blir sat op i Kagerne van saamange sam Skikrammel Kan ha plass til.

27 Er utjent her.

28 Karles gnymer man brødt

Flathrødt er stabilt og i Røer i hyllene  
og Kan haas i aar. Kamferbrød og  
Kaker har ikke lang tid det Kan  
hædes sig og opbevarer i Brødbakser

29 Kakerstyper og figurer er utjent her.

30 Er utjent her

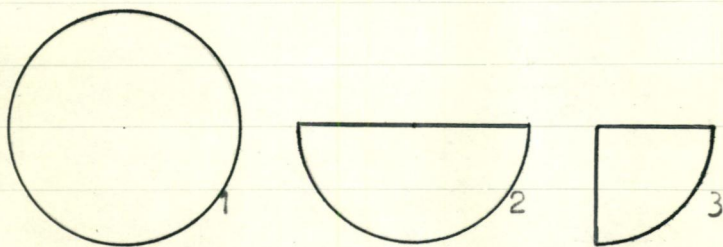
31 Ja ein Kaker dei far Mjættkakery  
og den brukes helst som helgekak  
og haaler ingen lagring kin noen few dage.

32 Kakerdeig

33 Papir Kaker er laget av Mjætt og Mjæl  
og er ofte stengt den brukes i  
alle anledninger

34 Bakk har ikke nyt brøigt her i  
mest minne

35-36-37-38-39-40-41. Kan ikke bevarer.



2: 1 gang brettet brødleiv.

3: 2 gange brettet brødleiv.

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