

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Va

Tilleggsspørsmålnr. #

Herad: Torshov

Emne: Bakning

Bygdelag:

Oppskr. av: J. N. Liland

Gard: Husdøl og Liland

(adresse): Torshov

G.nr. 40-41 Br.nr. 3-5-8.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Eige Minne og Fars Segning
Far var lærar sj Norge gamle Bygde- og Høstskolen som var ut
B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Der er ikkje rett der stund Abraham Franson utbetalt for
Utlejning Læreren fört 1853 - Död 1931.*

SVAR

- 1 En urot på kverni höyrde garden tie (i cloa)
Havdekvern veit eg iikkje om til kornmalning men
one brukar Havdekvern til smørsalt og om
det kneip på til å "gripe" (gröp) jule matet.
Et Brödmjöl tok ein "veggekasket" d.v.s. tynget
kornet. "Middkasket" var best (is fro. Letten
til halvemjöl (letten og skilen) Skilen er
det meglause kornet mellom agner og Lette
nis. på Liland faunst det herre, saad den
gjikk på län. den var av likk med sikketuk og
var laga av anreisande. "Blekfantar" men på
Osun i Torshov hadde dei saud av "sjä" som
eg såg som litus gut når eg fylde far på
skulen (Eg er 64 1/2 år gammal)
- 2 Havremjöl lyt bakast ferskt elles veit det
"Strangt" (Harsk) for det var for feitt sa
dei gamle (og ht var nokk rett dei gamle viste det)
- 3 "grön" i söre partun av Rogaland "Grön"
4 När ein baka var der ei "baka fyre" d.v.s.
5 gjorde enne og tok nokre stov med
kpele og steikte den andre baka ut
leiven og la han på hella. Ho styr
baka dei jordepli med skall og alt
seinare skalla dei jordepli

Fræghæf 5

Ein flinnu bakar var gjer allu kvinnuþek
 lauk lora Baka og vor der folk og arbeiðslyp
 nok þá garden greiddu þvar seg ellest autu
 leiddu dei leasarlyp eller au bytur ein ann
 arbeitt nokre dagar hjá þvar þarley betaling
 for bakiug var kring 1895- tolv skilling - 40ör
 (Þri gamla reikna ueddu i dagleg þouk og talu
 ued skilling og þalað tidlegari sa far det var
 9 og 10 skilling f 30-33öru f Idag vauky 10k.)
 Maug þess flinke Bakarar ja.

6

dei haka Haorebröd Tunu bröd lefse
 Kappssat (Mor baka alltid ein dag
 „Kaloerbröd“ av helle korn og jordeph
 med skall og alt men eg hev altrig högt
 andru gjort so men so vor kalvane tis
 mor vidgjetne i Þyggja „Kaloane kunnar
 Atari Siland“)

Haorebröd bakar dei den þug idug. Tunu bröd
 vor blanding av Haoremjöl og Reinkorn (Þygg)
 uoko tunnare uue Haorebröd det var
 bruka til Morgonmat þwardagin. Lefse
 var Reinkornmjöl og Jordeph eller
 Kappssat og Jordeph (Kappssat Blanding
 av Þygg og Þug) og dunn var no allu
 kunnast. seinare vart det Þuglefsa og
 no kveite. Reinkornlefse sluta des med
 kring 1860 til 1880 so hlei det Þug til
 Þurbrot 1920-30 ára setun kveite.

Hadde
 ein god rök
 Þruka dei
 jordephu
 eller þero
 þu mjöl og
 vötn!

7

Sja under 6 no brukar ein lefar
 helst klint samu duglyg alle til
 Högfid og Fest. Eg so Haorebröd
 til „sötl“ og middag. Allu hev mat
 men ei god husmor hev altit ein

"Reserve" spelsakt



8 Kynnus ikke

9 Aldrig Skildnad på Husbond og Tenar i maten hjå velogde folk men der finnst bær slag hær fyr og no

10 ?

11 Ein Brödeleiv er alltid ein brödeleiv eller lefseleiv - Brodskive "Sjeva"

12 lagar lefsu sjá oöufor. lefsu. Ola Skomakar död kring 1900 var innflyttar (kopp?) Ville aldrig eta "Skinnabröd" # (Tunnbröd) elles hev eg aldrig hørt det namn.

13 Stälbrödet Brelta me i 4   d. v. s. lefsu. Stälbrödet i 1/2 me brelta i ikke Stälbrödet men skar det i to på hella slik D og la det samann farga det lit efter breltinga

14 Det var gjør (Kveig" fra ölberggvinga da samla ein gjørem på "Kveigstokk" dei byggja fyre slaktur og sic jol dei kaka ikke bröd men syrekaker og berre om sünarum fyrste gong tok dei gjør av Kveigstokken sidan berre

15 dei surdeig. Rulla ihop ein nevestor klump og la han i mjöl til neste gong. Syrekake: gjør som Brod skeikes som kake på helle.

16 Smakar på Deigen om han var "sür uokk"

17 ? 18 dei seinste 30 ara er der "innfört" Krote Kaker fra Stavanger korleis ein Bakar dei veit eg ikke

19 Kjøken, Kjellar eller eldhus eller som kvar hev

20 På hilaudoor ein Bakaromum vint 1884 ville

708

frøukh 20 nokon ha uoko stoup ei sjeltan gong fekk dei
kona der til å eteina. Mest mkje bruke den
slend eutdi Inga Betaling. Takk til me for Pelleisn det.

21 ? - 22? - 23?

24 Egnokaker på Helle skjeldan i Goyte dei måtte
vendast. Var det rektig gjevt strauk ein
overflata ~~over~~ på kaka med sirup.

25 Kjemnes kkei-26-27-28 sameleis

29 Slattbröd og lefse i ("rue") stablar
palag 1 m. høge alltid i 2 dre hogda
Det toler ikkje kjellarluft. den er for fuktig
Surrbröd som vorteg qvern i Boks.

30 Uei 31. ja. Fronsokaker seinare med
natron i (natronkaker) lyt elast ferske
dei var lagde om ein slapp op for bröd
og lagde om ein uventa gjest kom.

32 nei. Jordeple kaka - deig som for lefse

33 Waffelkaker. Presten A. K. Meyer i
80 ára hadde fyrste Waffeljarret i talen
seinare Krumkaker. Går lagast som
Sromsekaker.

Notbröd King 1850 Eg trur det var 48 var siste
"Mosaret" i Bygda. Det var Matrose
dei Bruka. (Reinrose)

35 sovitt eg vit hev aldrig bork vore
7 36 nytta. dei gamle nemde berre

37 Matrosen. Mürrest eg ikkje uniss

38 kaka dei han og så blanda i

39 mjölet (eller det han som grant?)

40 korleis han smaka vit eg ikkje nem dei
gamle sa: "han va folt ringe"

41 Reinmjöl hev eg aldrig høvst hev
vore nytta til folke mat men nu
hadde ei Reinbvern i Bygda til ikring

arkundruskippe der var "Stampa" som
kunste beini og so hadde mannen hogge
seg ut myrasteinar so Grastein og
mot for seg sjöw og andre kvensteinarne
skend enda ved myrueplassum

Ja so var det kjv mein istof

brb.

Thilo