

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Baking

Oppskr. av: Olav Nordbo

(adresse): Bø Tømmerk.

Fylke:

Tømmerk

Herad:

Bø

Bygdelag:

Gard:

Nordbo

G.nr.

59

Br.nr.

8 og 10

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Mykje Mer eiga røynsle.

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

Jønt Mer H. O. Holand (f. 1848) Bø, bande og røttkemaker.

SVAR

1. Begge delar. Kanna er her handkurna, men dei blir ikkje brukt. Dei bli òg nytta til mala mel. For Kyra rømmalning, til Kaka sikkas eller sommalning. Til brød ofte brune, til Tømmerk lettegrøite, eller blanding. Til Kaka rug eller grøite. Beste kornet når dei Kaka tok, dei til søtarn.
2. På Kurna bruka dei òg sikkas. Det grovste, når dei såla mjøl, bruka dei til Kurna.
3. Meke òg bruka mjøl. Mjøl som kjem på Kurna kallar dei mell, "kutte mellem".
4. Arvan (mektig: rug)
5. Mykje alle hadde bakarovn. Så lauto dei. Når sjøvane baka fyrst, dei andre etter, da var ovnen full. Dei baka i Kaka i luge. Same baka i andre bygder òg.
6. Vanlig haccerebrød. Til rug og høglid Tømmerbrød, av fint mjøl, kvite. Til rug og jost: Kring.
7. Dei la dug i gløisa og stutte Kaka. Dei la òg dug på i helle som dei sett på skrå ned elden og stutte. Dei la òg i helle oppå.
8. Arvanst brød var "quandagsbrød". Fjellspes var til òg på skulen (sehem).
9. Kurbåbrød smør
"da for me 'kje her' sa Branne. Vanen

- 10. Diu brukka rovafrn og skulpe på lium.
- 11. Hæis se den skulpe lium, des "Kakustjinnu".
- 12. Fjill-lepsa var kvarelepra, Diu hadde lepra med på reis. Diu klunde smær på lepra. Lepsa se uundare um kling. Kling se skjinnmat med mykje godi og smær og sukker så hann se söt og god. "Klingen e klind" sa gjinta til prestin som mäula smær attåt. Lepsa se mjukt; plattbrödet hardskitt. Men Fjill-lepsa se så mjukt at diu för tog legga ho i kop, seinare blev ho hard som bröd.
- 13. Lepsa blev brukt, ikkje plattbrödet. Brödet blev lagd heit på heit i brenst, det se rüme, brödsrüme. - Diu brukte lium på brödet hardet. Min la forg på brödsrümine.
- 14. Diu skümme av ganga oppå ält när diu skokt opp og mykta det til gang när diu baka, bakte det ofte på skinnhellir. På baka av ältjant var kvikt, det hadde diu på plattur og mykta an til brödet. Bæra! sa diu när diu reke gang i kross.
- 15. Diu gjærde i gras i dugin og sette i pyrestikke i, sekna stikka var dugin bakande.
- 16. När diu tok kaka se sumu smærde diu ho med flösk eller flött. För diu sette ho i smærde diu med mjölk.
- 17. Min kjeldar på brödet leide på bardel og bakka med bukklüs kjelde sam þær þekkaufar, kendar på lang og þurs. Diu klappa kaka rümb og sette ho i sumu sum þyrst tok diu in þyrstinnu eller in gaffel og stökt 4 stikk i kross "þjarnu", og in kross i midkun.

01A

19. Mange hadde bakarommar, ofte i eld. Vins. Drum var flabbotna og hadde ein Kullring over, var mura av stein. Dei sette ei bakke for åpninga.

Dei hadde gjeraka (au tre) til å vara up idden, glåme, den laub dei dæpe i vatn til kvar gang. Så hadde dei, rope, i gaa på ei lang stang med gran eller furubar ut i enden, eller kvisk. - Dei hadde ofte ei mjåldust i ovnen for å sjå om han var kvis nok. Blis den bråk vinn, var han kvis nok.

21. Dei brukte klåub gran eller furubar.

22. Dei varka ikkje ovnen. Ka heller ikkje nokke i bakke.

23. Det kunde dei hadde rud i ovnen eller dei hadde bakke.

24. Dei var stikk mellom spirokuller.

28. Dei baka plust haust og vår, Brødet låg i rævur i kuleb.

Yaka i kakukjer i kjellaren, eller i kuleb.

30 Når var hadde baka pekke barna ofte ei kulle (2: lito kakū) Og dei baka julebror sam dei kasta ut. Barna baka ein slite små kaste kakū. Til jul baka dei julebror.

31. Med bakke minus nu jarnbakke, ikkje stimbulle. Dei nytta stundam ta bakker, stundam ei.

32. Hovuding var eg høyrte dei var tale om. Når dei baka lampe, eple-lampe, som var bykharer um lufte, nåka dei til dug og stutte kjukkvarme lamper.

33. Du brukte rappell kake og gærkakke.
Du stekte dei i jern, rappelljern, gær-
jern. Og så kalla dei kalla "mouk".

34. Du nytta almestok, ikkje det inspe
eller det yttre, men det mellomste
av almestokken og hadde i natu, da bli
det som mjållkellanda. Det knadde
du i. Det var i upussåre 1809 - 1814.
Hari Hopskolla (f. 1800) kunne baka bocke-
brød. Ho baka for Guim Stokke. Han sa
det var godt. Du brukte korken nokre
gonger (13?) Det var mjållkrypsl og
mjållkrypsl. Du med av korken.

35. Du brukte smør, lind ost. Du
tok fram ofte om våren i mjållida.
Du baka av grant av leijerkeseuja og
knadde i leijerkeseuja (d: du hadde
noka mjåll i mouk.) Blåker - Lampe
baka du av.

I rike krigsåra kjinner og ikkje til
at du nytta raneve surrogat.

36. Du nytta mest bokkebrød til
flabbbrød for i gamle dagar brukte
du mest bane flabbbrød. Du baka
kaka bane til kvar jul, så å
sua. Kaka var sjeldsynt kost.

Du blanda bokkrigsl i mange
mjåll så det skulle bli drögare.
Kandinga var etter som du
hadde mjåll til.

37. Bokkebrød var naud-
berging. Det var til å halda
kisek apple, til å lübrige seg,
ikkje anna.

38. Det kunde et folk (Kjæringane)
koka 3 ganger på ledne. Da folk
patiofolk dei og nytta dei og dei
var glade til.

Dei blanda an med mase.

39. Dei blanda mase i mjølet
kallis koka dei an masagranb.
Men det var i streng smak
i han.

40. Dei kalla han matmase,
brødmase, reinsmase. Dei gav
an grisen mase.

Dei blanda i mase minst mogleg.

41. Her var leinstampe; men
om ho stampa til mat mit og ikkje.
Dei sådde nå ut leinstjøl til mad.

Bakstykjeringa hadde alltid med
seg leise himm alt. Det var gamal skikk
det.

Dei knadde rjane. Det hadde ikkje bakste-
kjeringa noka med.

Dei skulle stjunkte:

"brå når dei baka (i: baka)

"i ål når dei staka (stak opp)

"Da a'kje alle bapedagar,
da a' an nokke skrapedagar",
sa dei.

Yngsa gikk på kuld til morgo.
Dei la jant ut sengklide over,
da mist an rindren.

6

Nydansen fikk stundom „skatte-
nyd" (nyd til betaling).

Det vitas om en høring
at han fikk i 8. markstedt,
så måtte du ikke legge „rull
brød" for han.

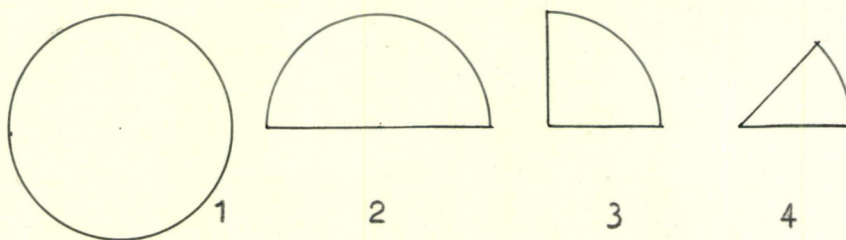
Det er små folk som ikke
viter at du legg „vrangt brød"
for du. Gjeldingene lyt derfor
sjå seg vel påre hos du legg
prant brødet. Det skal ligge
rull.

Du brukte brøstene til å skikke
under linen og til å sette han opp
og legge han på bakka, og til å
ha linen att. Var bakka for vilt,
sa du brøstene på kant under
linen så han ikke skulle bli brukt.

Et var nydlet for skuff så ~~til~~
digningen ikke ville holde til han
var på bakka, kulla du han
ving brøstene og la han
på bakka og kulla han ut
att der.

Det var når digen ikke ville
holde i bop, halde samman.

I gamle tid knuste deis an horn
med steinar som du gnusde
med kvarandre (flate steinar
eller huller) og du hadde salt.
Kvarnar som du an med horn
på. — Du satte rånjalt (når kyrne
hadde bore) og hadde til å smørje kaka med
for du skulle ha. Du brukte an ol (vilde).



3: Dette gjeld lefse.

4: Some bretta ein gong til, altså $1/8$.

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