

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: V. Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nes

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: Hans Seland

Gard: Seland

(adresse): Flekkefjord

G.nr. 90 Br.nr. 12

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. Me mol på bakkemøln. Handkoren veit og brukte til grøining av malt, men ikkje til matmjøl. Dei kørte kornet i stor gryta med jamn omrøring. Kornet var helst havre. Rinskornmjøl (byggmjøl) til velling.
2. Kornsett faust, men bakemjøllet vart aldri sikta. I matknappe tider vart vel sådene og brukte til folkemat, grønt o. a.
4. grøn.
5. Bakstegjenter var etterspørde og gjette frå hus til hus, - 2-3 veker i kvart. Det var flatbrød det galdt. Litt hellekaga til dags mat, men ho kunne ikkje lagast. Til flatbrødbakinge om høusten vart alle småjordepta nytta. Dei vart vaska godt i ei ryggkorg (kipa) og rinska for skurv før dei vart koka. Så malne i jorplekvedn (jorple) og knødde ihop med havremjøllet. Kjøvla ut på bakstebord, ebne for ebne, tekne på bakstefløyen og lagde på hella til steking. Der vart leiven rødd med litt vatn. Her i bygdene vart leiven heilt likt med ein gong, og stapla i brøsetningar på loft eller i bū, urabū.



7. Dei baka og leppa, av kjøpemejøl, helst av sikta rügmjøl.

9 Flattröð var eins for alle. På våre Kantar var det aldri gjort skil på folk i kostvegen.

11 Liv var det når han var utkenia på botstbordet og sidan når han var slukt. Ein flattröðliv (flattröðliv). Me talar om ei stompestekjiva, men stjiva og liv har ikkje noko med kvarandre å gjera.

12. Sjå 7. Til leppeding vart og potet brüka. Leppa var aldri kvardagkost. Dei tala om å klina leppa. Smöret stod då inne til det mjuktne, hile leppa fakte noko smit men helst ein 3-4 em breid kant, når ho var samantretta . Klingbete kümme og vera av vanly flattröð klint med nykjerna smör.

13 Flattröð og leppa vart aldri bretta når det låg i üpplag, i setvingar. Leppa laut blöyfast) noko med vasskrött for ho vart klint og bretta. God lib nieta! Lett farg vart brüka på nye flattröðsetvingar, men aldri på bretta leppa.

19. Til flattröðbaking ville dei ha torv under hella, torv og småhoggen innet Det gav jamnaste varmen.

35. Almetock har vore mytta, si vint som for 100 år sidan.

— I fatige timumar var det slutt på hænsebaka flattröð om virem. På potetene og. Då baka dei av vatn og same rügmjøl mytt flattröð. Men sinne koros alle bakaromn og baka stomp til folk, helst av same rügmjøl og med sürding.