

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Fister

Emne: Baking

Bygdelag: Fister Skulekrets

Oppskr. av: Sigrid Sigmondsdottir

Gard: Sigmondsbad

(adresse): Fister

G.nr. 15

Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Me mitt bære om bekkj-kornar.
 Det var sammalen rug som
 vart nytta til brød-baking
 Rior korn-mjöl til helle-kaga
 (Byggmjöl) (potetkake)

2

Mjålet var ikkje brukt.

3. Nei, minst nymala mjöl
 var best. Det var ikkje
 vanleg å varme mjålet.

5. Ja, det var vanleg at
 kornene gjekk og fekk stekt
 brød hjå dei som hadde
 baksti-oven.

Far min - født i 1859 - kjende
 heigsa at til jul og annan
 høgtid, kom grønt korn
 og fekk stekt i dei os
 junnørde bakar oven.

6

Den eldste brødtypen er hvor
 fætt grøden på, var sammalen
 reig med ag utan tilset-
 ning av eplekrokka (malen
 poteter), siore sider
 sirup. Tarding til hujung.
 Gjæren var teke av botu.
 fallt ickr ället og sardingun
 gjemt i mjølet på gong til
 gong. Hedekaga var laga
 av sammalen reig til
 kvar dags, glyromjøl (byggmjøl)
 til finare bræk.

7 dag brukar me ein
 blanding av sammalt og
 finmal korn til brød!

Mud g utan sirup.
 Skiumen-mjøl var som
 repl nytta til vate.

Denne nye brød-typen tok
 til i år 1910-12.

7. Før var det berre
 lepsa (lefsu) - som dei had-
 de liggjande for i vante
 gjester. Det er god brukt
 den dag i dag. Og so er
 det voffel-jæren som var
 teke fram.

8. Hi som icki ætti
 baksti om n laga glyde-
 kaga til høgtids kost.

Det vanlige fladt brød er av
sammalt havre og eplekrokka
og har ikke høyt et der
er skilnad på fladt brød
for hirsbonds folk og burarar.

Fladt brød brükar en alltid
at et middags maten.

Det er også en del brükt i
være lagar å bruke fladt brød
og ha i sin mjölk - Simars-
dag.

11. Når en tek til å baka
kallar en det ebne (enue)
for en tek til å kjöle
det ut. Si orare früven
både enes en steller
med det og når den er
ferdig. skikt.

Men sejer aldri frü
en omes skikt brød.

Det kallar en ei skjeva.

12. Nu lagar lefse til surlege
hår. (fal-piska og for simaren)

Brükar ikke lefse som kvar-
dags mat. For vort lefse laga av
grott rug-mjölk - Simare sikta dei af.
Dei spedd med eplekrokka og
klinte med råmjölk.

Brüde med lefse og at idag
lagas ho flott og av kvite mjölk.

Det er brükt kviste poteter,
smör, mjölk i og i klint med
rikaleg egg (mjölk og egg saman-piska)

26.

Hi breika á koka kringla
lagi av síkta-riegrupól fí,
us & af avlagt.

28

Fladt bröl vorð gígmi fí
lemur, di fí hadu stab.
bur fí drú kantri.

Fladt bröl vorð som regel
gígmi í ei stor tómu.

31.

Her 'vaulegr kaka til
kondags vorð hudi kaga.

Sinnari bider mjólk-kaka-
lagi av síkta stymuról & lítt
kvitkuról, gurr með egg
í.

33.

Vaffel jaru - krúnkake jaru
húst. múnkepannu af goro kúndi
gö fimmast. Hel var gíski bod-
kost. Í þv hágrt af auis
vorð rýkta í bröl.

34.

Í suakka með ei konu
þi eil fjelgus millom 80-90 ár.
So sa af vrumur humar kúndi
hjúpa af di hadu brúkt
bork í bröl.

35.

Hel var alur-bork di
rýkta.

36.

So sa af di kokte borkur.

Vart skikt i glyte i glia
under svak eld. Hver av
sammeslag som ring-brød f.

Stikketid $\frac{1}{2}$ time på kvar
sida, sier du g til hverg.

Oppskrift på krumkaker.

For mi - 85 år - på Hjeltealand
oppe: leisevær - laga dei slik:

4 egg, sukker, mjøl g smør so
mykje som egga veg.
(Lika vekt av alt.)

Under sist krig laga folk gode
vaffer av fint sikta hovemjøl.
Men brøka lite eller ikkje sik-
ke, spedd med skiumma mjøl
lågst av litt vatn i litt
sitt fløyte eller mjøl. Egg eller
som me hadde kvar til.

4468