

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Fylke: Vest - Agder
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Kvins
 Emne: Baking Bygdelag:
 Oppskr. av: Arne Stüestøl Gard:
 (adresse): Veggera G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja

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

Har spurt eldre folk frå 70 til 90 år.

SVAR

1. Til vanleg vart det kornet mald på bekk-
 kvernar; men i ei snarvende heide det
 at ein mol på handkvern. Einno finst det hand-
 kvernar i bygda. Ein bruka berre fimmaling
 av kornet. Etter det kom bygdemylher har ein
 fått fleire slag mjøl: kørka, kørmale, sam-
 male og sikta. Til brødmjøl tok ein tyngste
 kornet ut nærast låveveggen. Til flatbrødbaking
 nytta ein hovre. Til gjera brød røg, blanding
 av røg og bygg eller kvitemjøl. Til lefse røg
 eller kvite. Finare kaker kvitemjøl.
2. Mjålet vart berre sikta dersom sådene var
 for lange. Ein hadde eit fint sild av stålbrød-
 melling. Sådene gjekk til kyrue.
3. Det vart nytta både nygmald mjøl og mjøl
 som har stått ei tid. Ein vermer stundom
 mjølet når det skal seljast dei til gjering,
 så ikkje deigen skal verta for kald. Kvernvarmt
 (kvedvarmt) mjøl vart nok nytta til baking,
 men flatbrøddeigen ville gjerne bløtra så.
4. Som samnamn for all slag mjølmalt
 nytta ein i eldre tid gron. Ordet er gått
 ut av bruk, men dei gamle tala om gron
 og silv (smør, kjøt, ost o.s.b.).

5. Ein kjemmer ikkje til at Kjerringane baka saman. Flinke bakslegjeverer gjekk bygda rundt for daglön og gjerue i andre bygder og om det vart høve til det.

6. Her i bygda nyttar ein til vanleg gjera bröd av rög eller kvike (sikta). Somtid også grovbröd (rög eller kvike). Elles er det flakbröd, serleg haurebröd. Hardingkake vert baka stundom. Den er komen i seinare år.

7. Ein har gjerue nokre kaker og anna som skal vera til gjester og framandfolk, serleg yngre slag småkaker, bakkelse o. l. Noxo seris namn på dette har eg aldri høgt.

8. Dei gamle tala om oskestomp. Men det er lenge sidan han gjekk or bruk. Ein kunne visst nytta all slag mjöl, men deigen måtte vera nokså hard. Han var laga av mjöl og vatn. Usynn dersom det var sjuue kaker, og med gjær i når ein baka deigen i større bollar. Dei kaka eller stompen vart gravne rett ned i eadmörja.

9. Ein hadde for to slag flakbröd: kvardagsbröd og tyunbröd. Sjuue baka også noko tykkare bröd til sollbröd. Tyunbrödet vert brükt i jula og andre högtides, gjeskebröd o. l.

10. Kuekakebröd kjemmer eg ikkje til.

11. Leiv er namnet på flakbröd både före og etter det er stekt. Vert berre brükt om flakbröd. Elles har ein brödskiva og kakeskiva, nå som regel rökala skjeva.

12. Lefser er laga av poteter og sikta mjöl av rög eller kvike. Ho vert nytta både til kvardags og ved festlege høve. Ho er ikkje klinke lefser i bruk lengre. Men i eldre

til vart lefsa klípt fóir ho vart bretta saman. Ein brúnde dá þá eit lykt lag smír kúmt kantun av lefsa (Stoning) - med fingrane - og så vart lefsa bretta saman, fyrst i to, så i fire og så lagt saman at så ho var 8^{te} dolla. Síðan vart ho klípt opp i 8-delar.

Kling er ikkje brúkt i málforet her.

Skilvaden mellom lefse og kling er at lefse er lite steikt og mjúk og vart lagt saman, medan flakbródet er hardsteikt og ikkje vart bretta. Flakbródet er også oftast baka av samumale mjól.

Til kvardags bakar ein stundom hardsteikte lefsur, som vart bløytt fóir dei skal elast.

13. Lefsur som skal myttast nokk snart, vart bretta saman (elles hardsteikt) Nokk serly munn þá dei ymse stadiu i brettiinga kjemur ein ríkjé til. Skal ikkje lefsa klínast, vart ho bretta þá hella (med bakstíflögu) nár ho er ferdigsteikt. Fang mytta ein bare þá úbretta bróð.

14. Til vanleg fekk ein gjær ved ölbruggging. Gjæra vart túrka og góymt þá flasker. Hadde ein ikkje gjær, kúme ein fá ved á róra opp mjól og vatn, súkker og hímle og lata det stá og gjæra. Ein brúta gjær til vanleg ommebróð og „settekaker.“ Á láva gjær var vanleg. Nokk regel om ikkje gjæ frá sey gjær elles soleglad kjemur ein ikkje til her.

15. Síndig vart mykji mytta til bakiug av bróð. Ein þox berre nokk av deigen og kvædde saman síe sí kalle og góymde hann

4
i mjølkina til neske bakst. Då vart han
løytt opp i lunka vata.

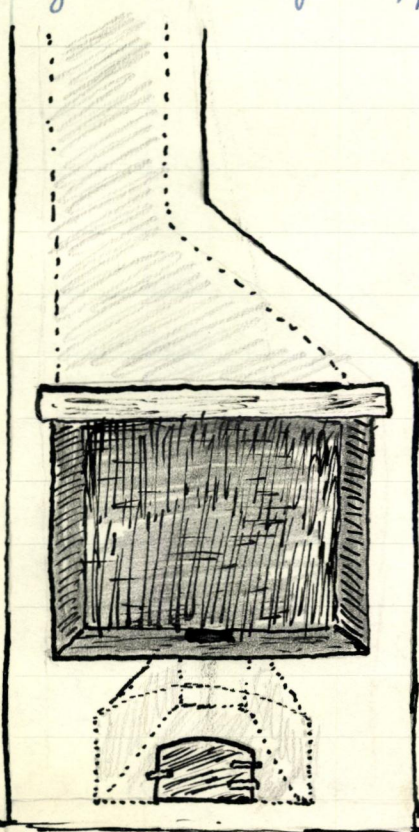
16. Ein søg og kjende på deigen med hendene
om han var ferdiggjerd.

Mjukt gjærbrød er dagleg kost no. For bruke
ein mein flakbrød. Nokon regel for at brødet
skal vera nokre dagar gammalt er det vist
ikkje.

17. Brød av surdeig brong dobbelt så lang
tid i stikeovnen som gjærbrød (ca. 2 timar)
Men ovnen var snøtt så varur som til
gjærbrød. Vår brøda var stikke, måtte ein
vata dei og så vart dei nedpakka i klede
med dei var varme, truleg for å mykja på
den tjukke, harde skorpa.

18. Han ein ikkje svare noko på.

19. Brødet vart stekt i kjøken, ildhus eller
i kjellaren (bryggjarhus) Bakarovnen var
oftast mura under skorsteinen. Stikke bare
sya brød i ovn. Omnar utanfor huset har
eg aldri høyrte gjete.



20. Hvor ~~han~~ hussband hadde
til vanleg sin eigen ovn.

21. Til elding av ovnen nytta
ein både vedskier og rived.

Til å prøva om ovnen var
måteleg heit strøtte ein

litt mjøl inni og søg
kor lang tid det gjekk for
det vart passelig lykrint.

Vår ovnen for heit fikk
han stå og kalla ei tid.

22. For brøda vart sette
inn i ovnen, gjorde ein

han grüendig rein med ei vøl fille som var
sürra på ei stong. Noxo underlag for bröden
sein og ikkje har vore brükt.

23. Ettervarmen i bakerovnen vart nytta til
å türka Kauringar, eller til türking av ved
til neste boking om vedem var rå.

24. Siime stikke mellom huller. Det kan vore
nyttat varme både over og under, eller berre over-
varme. Dersom ein stikke i gryte langt ein
sein brödet. Trong ikkje om brödet når ein
stikke mellom huller. Stikke ein under kveld
gryte, vart gryta dekt med glåe.

25. Grisling av brödet har vore lite brükt.
Ein hadde ein trespade mest som ei år,
grislespade. Brödet kalla ein grislebrödet.

26. I min barndom hadde ein vaukringler.
Dei var laga av kvitemjöldeig, og koka i
vann ei tid før dei vart stikke.

27. Vit ikkje.

28. Flakbröd vart oftast göymt på loftet. Det
stär i seiningar på galvet eller på bord. Syra
bröd vart oftast göymt i korbingen før, no
i skuffer eller brödboks.

29. Har ikkje sett kakestempel.

30. Til jül hadde ein mennar, koner, hestar,
finglar, Krausar o.s.b. som var stempla ut
med blekkformer av ein rikkjwla leiv. Deigen
var laga av kvitemjöl, vann og sükker.

31. Kaker av mjöl og mjölk kalla ein pannekake.
Av mjöl og vann heitte dei mjölkaker. Pann-
kaker var helgedags- eller framandmat, men
mjölkakene vart bare nytta når brödet slopp
opp og ein ikkje hadde tid til å baka nytt b.

- 32. Lovdeig er ukjent her.
- 33. Vaffelkaker er laga av mjöl og ~~vata~~ mjölk. Både gjestebods- og deglegkost.
- 34. Noko slag mjöl-sürogat har ikkje vore nytta under siste krigen.
- 34. Borrebrot er berre kjend i segner frå ufredstida 1808-14. Ikkje noko serleg namn på denne tida.
- 35. Her vart det nytta almebark. Kva tid dei tok han, og korleis han vart tilstekt, veit ingen no.
- 36. Borkemjöl vart vissnok nytta til flabbrot. Dei andre spørsmåla kan eg ikkje seia på. I vanlege tider vart ikkje bork nytta i noka form.
- 37. Det var visst helst brú at ein fekk blod-sott av borrebrot.
- 38. Veit ikkje.
- 39. Kjener ikkje til at mose har vore nytta i brot.
- 40. Ein har malmose som namn på ei lavart, islandslav, noko meir veit ein ikkje.
- 41. Kjener ikkje til at nokon har nytta kinnmjöl til iblanding i bröddeigen.

Y2)

Som tillegg til sp. 5. skal eg ta med at ein nyttar „settekage“ d: bröddeig tenka ut til kaker og skikt på kella.
 Ein brukar òg polstake av polster og mjöl og skikt på kella. Dei er kjenne.