

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Feun

Emne: Baking

Bygdelaq: Feun

Oppskr. av: Hans Chr. Ekeberg

Gard: Fagerlid

(adresse): Feun p. Bergen

G.nr. 31 Br.nr. 4

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. Hornet mot ein på vanlege lev- eller  
 bekkjekornes og slike faust så å seija  
 på kvart terik, og finst enda - som  
 "liveru er dei bel medfæss". Det kunde  
 vera at too granne par Saman du ei  
 korn. Bruk Sam ikkje leddet leveru  
 stinn bekkjes innom ein segedam leddet  
 ofte kornarett" i ei lev på annan  
 segedam. Eg har høyrst uttala  
 at kornkorn har vore i terik i gamle dagar  
 og men slike korn finst ikkje her no.  
 Sått eg veit, har det dei siste mange  
 åra leddet vore seale på lev- eller  
 bekkjekorn og seale seale på alle  
 eller på mjølsortane har eg ikkje høyrst  
 uttala. Kinner ikkje er der vorden skilnad  
 på mjølsortane etter at ein no er gått  
 over til fagdeumflor.

Til produjer fekk ein korn etter van-  
 leg "drøffing", - utan Sam i gamle dagar  
 var ein terikke "drøffing" eller no  
 mer maskinmessig drøffing (Bakornet  
 krikke ein fot og bekkets endå å kasta.)

Tal flatterid krikke ein og bekket

med havren. Til kakemjød siggy og ræg.

2. Det har vore paacept tænkt og er nu  
nuot tænkt å tænke sammal mjød  
til bakiug, sutan det gylde flatbrød. U.  
for kake

3. Det er bedre å baka av røjmal mjød  
enn av gammalt mjød. Skal ein s. d. ka-  
ka flatbrød av gammal havremjød sin  
ein ha litt røjmal å deigen selles  
er det vandt å få "leivane" å hanga  
sammen. At ein set mjølet inn i ei varm  
stovn for bakning har eg ikkje set selv  
liugt. Ei annet bakt er, at ein set deigen  
inn i varmt vann, når det gylde ombrød  
(steikja, brød i kampfir). Etoko perskiedt  
ordley for mjød sam tygn rett for koken  
har eg ikkje liugt anna dei kaker  
art for ferst mjød eller røjmal.

4. Et der fore kaker det for grjor. (Grjormal)

5. Om Baksten. I den siste tiden (50-60  
år) kan eg ikkje minnst at folk har  
nuent nokke an, at same gader gjikk  
sammen av bakiuga. Men det er  
selst fuley at det har vore sigtta  
tænkt såccis av eg til fir, når  
tusa i dei gamle tana stod i  
ei klugja.

At flinke bakeskjeringar  
har vore nyttå til bakiug, sutan  
an si egi siggd kjerner me godt  
fil og v av eg til sigtta eadå.

dei gamle slag brød og kake.

Når eg mindastok flatbrød, kan  
vel brødbakiug i det si verkeloy

Lydnad vore lite og iukkji brétt  
 her i leypdennu; gamle dagar. Nær  
 dei f. d. an haustlen på store batar,  
 - en her - her qaumar slag - reiste  
 sic Bergen med sēwardotten -  
 smid, skinn, slag, katteband  
 og mēis sārre, ev sy vorten fortæd  
 at dei kjøpte med sig heimatt  
 1 og 2 leind kon, som di skæde  
 len med jolehelga. Efter som  
 eg har fortæde, var desse brida  
 amloy det mer edog lallen "laug-  
 leind". Kanskji voko grovar. Des-  
 se brida grov dei med i mjøl-  
 fenna på stabburs og kinnas  
 en maanen, som fortæde meg  
 dette (han er allis dør nå for  
 fleere år sidan) sa, at desse  
 feroda var stett iukkji så verst,  
 nær dei var brétt, i jolehelga.

Omvortis er det mer kakt.  
 No desse var der og vasa mange  
 slag - felleyn på ymsv mētar, at  
 eg iukkji kan giva greida for det.

Ein kakesort som er muligj  
 sigtta er det mer her i leypdennu  
 kallen "potetkaka". Vyrkji: Stokke  
 potetro og "heest leggmjøl". Nest steekte  
 på oven, eller kausjje på plate, eller holla.

Jā er det ymsv slag kakt  
 kakor, f. d. så mer her omkring kat-  
 ten "kråkakor". Vyrkji: Stemma, mjøl,  
 leggmjøl, gjeve og fett kocaungol,

veit gjeve seggja þá heilgamað.  
Stammur Krátakakn "Kjóm þú seggja"  
er, at kjóla þann veit seggja þinn  
á þakningu er rífler og þakn  
veit þákkis heiti. -

Þá heit vi fronsakakn. Njör  
því. Mjólk, skemma eða siggja,  
ætt eller þann ein þar, og heist  
Kociteinjól. Þetta stekkt þá þakn  
stheilla. Þessu þoo þakessortum  
þann er summt oraupt er og seggja  
seggja i þessu þar, graofud og  
þessu þessu þessu.

Þá heit vi i det þessu þessu  
þessu þessu "þakessortum þann þessu"  
þakn og þessu þessu þessu þessu  
er þ. þ. þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu

6. Þá heit þann er þessu þessu þessu

5.

7. Gjestom. Þetta þann þessu þessu, at  
þann þessu þessu þessu þessu þessu  
3 þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu

8. Glokakn. Þann þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu

9. Teatþrið. Þann þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu  
þessu þessu þessu þessu þessu

med å baka av hevermjöl, og seotkan  
ders skilnad på krødet for heubord  
og heur har ikkje vore brukke her.

Ein krutte for ikkje så skjedd  
å selögta flatbrød å bruke det same  
leffe, s. d. Sam mista på fura. eller  
vidan det berre var heur, var slie  
ke lefser utto pindelhardi same  
gaulingane sa. Flatbrød var  
suleg richte dei mættid det var  
fjerrort, same s. d. til sild, kjot, fisk  
o. s. l. Det var og seigje richte og er  
richte attak surmjolk. Heet og  
den dag idag servert same gyste.  
fordskott same med rjomekolla.

10. Klukkabrød. Ordet klukkabrød  
er ikkje richte her. Derimot har  
me ordet "güllabrød" eller "güdtabrød"  
same vistnok er det same. "Vid flat-  
brødbakning laga dei feldslutt runde  
leiver "güdtabrød". Det var gjeve  
utto same richte og i dette same  
leg flatbrød, og dei brukke og krutne  
å smigra ränjock på leiver for det er  
ferdigsteikk. Dette krødet kan gje-  
meast leupe. Det var richte richte til  
lichter og i gystebed. Det var sett  
fram med smör og ost og det var  
og så selög og brukke same leffe

11. Leiv. Frigjerdene her var ordet  
richte om det ferdigbake flatbrødet  
for det er steikk. Ordet leiv kan  
ikkje richte om ei skive av omme

steikt bröd. Det vanleg skive av  
bröd (kjöpebröd) kallar ein skive.

12. Lefser. Om kortis ein leger  
lefer kan eg forsæridt sjua det det  
sam er sagt under 9 og 10. Lefser  
vart gjeve laga til sercege liiv  
og til reiserne. Lefserking vart  
hev i kjøderne rjitta om lefer, mid  
den var påsmund og så servert, gjerne  
attil koffi eller mjølk. -

Skilunden mellom lefer og flat-  
bröd vart hev i kjøderne salis, og  
flatbröd er tart, lefer er altid  
oppbløst. -

13. Bretting. Det er ikkje berøkt  
i ferdiga flatbrødet, som skal leggast  
ferkt. Det vart lagt på stekebrett i stor  
røttan utan i tegllor eller med i stor  
vide ferdig. Bakar ein serkiedt lefer,  
skal ein berestast for den vart lagt  
ferkt. Vanleg ferftar ein all riste-  
maten. Det heile i bredda brødet  
kallar ein for ferdtiv. Brødet leme  
lagt (brust) i to er ikkje berøkt hev.  
Lagt (brust) i fire giv det oftast  
under namnet lefer. Brød som  
skal vera ferdigast beretter ein i fire  
og rjoko ser namn utanom ristematen  
hev og ikkje liigst. Heivins ein ein  
feretta, mens den er mjølk, utanom  
den den ligg på bakstebrett eller ein  
ferk den hev på bakstebrett, det  
kjem an på, kortis ein hev vart seg  
til. Noko press på flatbrødet som



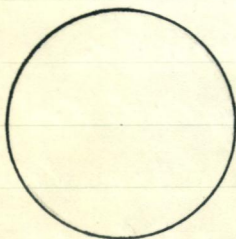
reifta reykja den i meyrscaps  
vegar. Det var kanskr ekki sa "fint"  
men det var god og drugg mat og  
folk var fegur dei hadde haard  
rejal. Eitko svergat for rejal  
vist og ekki av, at rektan mytla  
her i Keim.

34. Bork. Tættur folk, h. d. far  
leav fortalt megarum, at ein egna  
i desu leigdu mytla bork i flat  
bein for a drugga det aubru rejal  
st. Det var i tæra og Keimden  
umkring 1800 talet og med til  
1814-18.

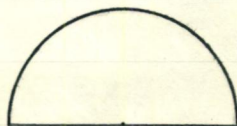
35. Det var bork av ein þunn  
mest var mytla. Dei skov þor  
þen av þurka og mol den og  
þeanda men rejal

36 Rey signest þingon far outan,  
at det var i flatbrin dei best  
mytla þorkemylen, men eiles  
þan og aivdru ekki gjeva  
reko megrum greida for dette.

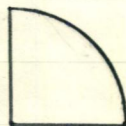
37, 38, 39, 40 og 41 þan og aivdru  
ekki gjeva reko greida for.



1



2



3

Ein brødleiv.

Baks lefsa  
til opbevaring.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING  
adr. NORSK FOLKEMUSEUM  
BYGDØY