

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Vest Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bermeråla

Emne: Bakning

Bygdelag: do

Oppskr. av: E. Moseid

Gard: Moseid

(adresse): Vikuland St.

G.nr. 23 Br.nr. 11

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Vesentlig efter eget og hvad jeg har hørt af mine forældre og beskjendte

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

Har ogsaa ender efter andre som. Jeg er 80 aar, gaarbu, Moseid, var gamle. De jeg var ung

SVAR

1) I eldre tiden var det at male kornet paa de somme bakkverkstøene, som i regelen fantes paa hove gaard. Jeg mindes flere af disse i byg her i sognet; men da her har været en større mølle i mange aar, har disse somme hove nokaa tiligt gaatt af byg. Lenger op i dalen er de fremdeles i byg. Hovantman har nok været i byg og vi havde en gammel sæden i fuld stand som flitigt blev brugt under okkupationen og den malet godt. Kornet males i to sorter sammalt og sikket. Før i tiden brugtes sikket med lidet, da sikkingen maatte foregaa med haandsol og det var sent arbejde. Det med som sifledes fra bygtes til dyreføde. Til hvedestrid bruges for størst delen sammalt rug eller hvede, til flaktrid i regelen byg. Til høibiden eller anden anledning bruges kagen af sikket hvederne sat i røstet mel. I holl vein sættes gjerne meler som skulle bruges maken over ind i et varmt vorede.

4) 5) Alt brød som bruges flaktrid som ornobid kaldes "kron". Her har været og er fremdeles hove som er særlig flink til at bage flaktrid og som gaar rundt i bygden og til dels udenbygds. De almindelige brødsorter er hvedestrid, "stomp" bakt af sammalt rug eller hvede i bare vand eller stuvet med melk med gær eller surdej

3

"Finkage af sikket hvedemel, disse har rund
kageform og er bagt i majs melk med gær

Til helg og festlige bagtes "Zulikager" som almindelig
her kaldes "Løstorkage", disse bagtes noget større end
almindelige kager, de indeholdt sikket hvedemel,
gød smør, eg, sukker, rosiner og endel spisesmer,
var sat i majs melk tilsat fløde, stegningen
maatte passes nøie, maatte bli gød gennemstegt men
ikke brunt. Disse serveredes opskaaet i tynde skiver
til kaffe og spistes uden paalæg. Noget som er gød
af byg, er de saakalte "Skraader", en slags koring-
er, som bestod af sammaldet rug eller hvedemel halv-
blandet med kogte malte pøletter. Dejen blev ikke
gødnet, den blev udarbejdet til en aflang ca 15 cm. tyk
knoe, saa bygtes en fin stærk knead til at stjeve af
skiver ca. 2 cm tykke. Nær saa det almindelige brød
var taget ud af ovnen, blev disse sat ind hvor de stod
til de var gød gennemstegt, de blev saa lagt paa et
tøkt sted og bygtes som almindeligt smørbrød, var meget
velsmagende.

- 8) Jeg har ikke det her vand brugt her at bage paa gløder eller
i varm ostke.
- 9) Man bagte et slags fladbrød af sigtet hvedemel, det
blev smurt "Rødt" som det kaldes, med vaarmelk, det var
høitids og festbrød. Se forøvrigt beskrivelsen fladbrødsbagning
- 10) Ordet "Leiv" bruges om fladbrød baade før og efter den
er stegt. Et stykke brød af vinstød kaldes "Stomp-
eller Hageskive" efter formen paa brødet
- 15) Gær og Surdej: Før pressegjæren kom, var man nødt
gjærbrød skulle bages, henviser til opspaus gær eller öl-
baggning, det var derfor mest bæn til helg og festbrød,
der brugtes gjærbrød. Hverdagsbrødet var før mesten ude-
lukkende surbrød. Nu bruges mest bæn gjærbrød og der
gjøres nu tiden førstjæl med brødet enten det er helg eller
hverdag.

Det var almindeligt i mine yngre dage at brygge malt-
øl flere gange om aaret, naar saa ølet stød til gjæring blev
høst skummul flere gange efter høst som den kom op
til overfladen, den blev øst fyrt over i træger, hensat paa
et tørt sted til den var helt indkøret, blev saa bakkul
i smaa stykker og opbevaret i papirposer.

16) Sundig kunde indlægges ved en særlig proces af mel og
vand kivet sammen, anbragt i passende varme, saa den
tog gjæring. Æles ved hvo begyning naar dijen var opgaat,
blev den taget et stykke, stekt som en kage, elket sammen
og opbevaret i mullingen til neste gang.

16) Det var ikke saa sjældent sundig eller gær blev udsænt,
men jeg har aldrig hørt, at der var nogen fare ved at
gjøre stigt efter soleglad. Naar dijen var sat i krio-
kædet ferdig til gjæring, blev den lagd et hull-grøp
mit i den til bunden, saa fort dette var gaet helt igjen
var gjæringen ferdig. En bundende stikke blev ogsaa brugt.

Før i tiden maatte ikke brøden spises før det var 3 til 4
dage, det var saa meget dröien. Man havde mere uspekt for
maden i de dage. Nu tager ikke saadan hensyn.

17) Stegning af surbrød tog noget længe tid end gærbrød
Tiden for stegningen var fra 1 1/2 til 2 timer. Har ikke
hørt at surbrød krævede mindre varme. Brødet blev efter
udtørringen af ovnen anbrakt paa et bord til det var
koldt, blev saa lagt ned i en ket holt-tye i kjelderen.

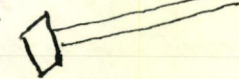
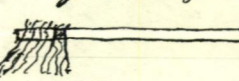
Har ikke hørt det har været ibrug her at bage fladbrød
af gærst deig. Heller ikke kam- eller figurkage har jeg hørt
om her, derimod er det meget brugt at stikke det saa
brødet med en gaffel rundt paa flere steder.

18) Begerovnen er som regel anbragt i hjøkkene eller i et
sænskilt byggekhus, med skorstenforan, den har lave
sider 3 til 4 anereskenstøider saa bygges der hvelven den er paa
det høieste ca. 3/4 m. I hvelven er innummeret buegang som
gaar op i enden ende og gaar til munden der er et spjæld
som kan reguleres

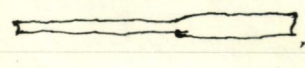
Ornen er af forskjellig størrelse og kan tage bægninge fra 12-15 op til 50 Fys med ad gangen. Her fantes for orn-
 er som stod ude med et tag over, det var naar vedkommende
 havde saa smaa hæs at de ikke var plads. Jeg tror ikke
 her er nogen af dem i brug nu, alle har jo Horns og Stegorn
 Jeg har hørt fra før i tiden, at der var enkelte som bakte mellem
 to bægskaller, der flyttes da baade under og over, men det var
 vist uanskeligt at faa brødet godt stegt.

21)

Veden som bruges maa ikke være for stork, de vil brødet
 bli tykshorpet og brunt. Furu, gran eller Ask er best, den
 bruges i fuld vedlængde, men smaa kløvs smaa.
 Der medgaa til hver bægning 2 til 3 fulle fang efter ornens
 størrelse. Pivinfolkene som har med bægningen almindelig
 humoren er saa kjent med ornene, at hven ser med en
 gang naar den er passet varm.

Naar ornene skal gjøres an bruges først en "Bæge" 
 et lidet bord eller jernplade som er fæstet paa en lang stang
 med den rages glødem ud, see kommu, "Leden" 
 det er en lang stang med et indskåret splid i enden hvor
 stikker ind saakvister af fluebe, som danner en dus, den
 dyppes got i vand før den stikker i ornene som sobu ornene
 an for baade kul og ask.

25)

Erste brødet har været brugt og bruges fremdeles. Naar
 veden er brunt ud saa det er bare gløder, lægges ballede
 brød paa en "Brødspade" som det kaldes, et tynt bord
 ca. 6 tommer bredt som i den ene ende er udskåret til
 et skaft . Brødet holdes saa inde i
 ornene over glødem til det er blevet lystbrunt.
 Dette samme redskab bruges ogsaa naar brødet sættes
 ind i ornene og naar det bages ud.

Brødet opbevares som før nævnt i en bykøns Holke,
 "Pjæ" som det kaldes her, med det lag over i bylden.
 Brødet kan saaledes opbevares 14 dage a 3 uger.

26) Jeg har ikke kjensket til brød som koges, hvor ikke der har været brugt i disse bygder.

29) Heller ikke bagestumper eller figentager findes her.

30) Her lages en mangfoldighed af smaa bager især til høitiden og juletid: Pafla og kumkager i det til specielle jern, Føttigmenne, Smultringer disse koges i gøge med smult i, Zödebager, Fjellenside, Bjelkingen, Høvedboller og flere andre sorte, disse steges i stegen i hornfygen eller flere har en særskilt ovn. Disse smaa bager nydes til kaffen.

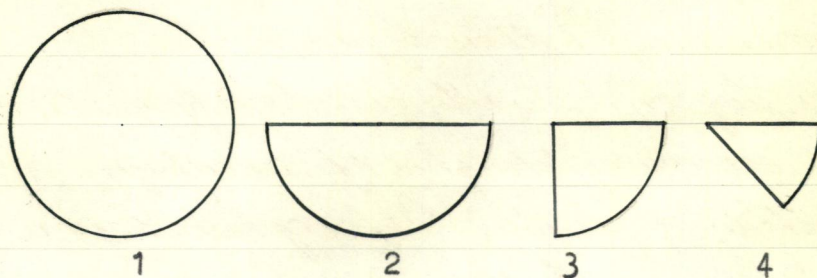
31) Borkumjøl: Under krigstiden nu var det brugt for mange, men jeg har ikke her i grevskoven blev brugt bork som mataut, derimod blev potetstiv og Haababi blandet i brødet i stor udstrækning.

Min bestefar som var født 1803 huskede godt borkbrødstiden fra begyndelsen af aarhundret, det var ikke godt fortælle han, havde en bitter søm smag.

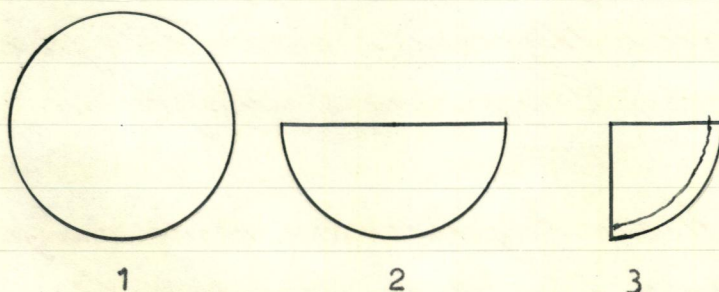
Det var vistnok aaren fra 1816 til 13 som var de verste og blev blandt folk bemærket som de store uare.

Det var særlig Almestok som blev brugt og fandtes mest skæppet. Her er nok saa meget Alm her, men iblant gamle folk i min ungdom betragtedes det som en synd at hugge med en alm.

Jeg har ikke borkumjøl blev høgt først, særlig jeg forstod bestefar blandedes det disikke med kornmel i deigen. Blandingen afhæng af hvor godt forsed man havde paa korn. Det blev vistnok udelukkende bagt fladbrød, da det var vanskeligt at faa det til at stikke sig som omstød. Jeg har borken blev taget af brød til alle tider paa aaret efter behovet. Den blev tørket og malet som andet mel, umageligt for det mest paa haandværkene.



Hverdagsløpse.



Smørrand 4 a 5 cm bred
 $\frac{1}{2}$ cm tyk.

Jestebudsløpse. Løpsebede er navnet her. Den bestod af Tørbrøde som blev oplødet i varmt vand. Over hele leiven indvendigt var smurt dugeligt med smør foruden smørranden udenpaa. Der gik en masse smør til en slig en. De er tildels i brug endnu.

Tegnet ut efter brettete papirleiver, som ligger ved svaret. Mars 1951. R.F.