

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: *Fetfold.*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *3dd.*Emne: *Baking.*

4.

Bygdelaag:

Oppskr. av: *Ragna Braadland*Gard: *Dr.*(adresse): *Dr. nr. Yalden*G.nr. *84.* Br.nr. *1.*

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

B. Oplysninger gjennom husholds lærerinne
 Hilda Skotte, Røkkehåm, Emingdalen
 spurte Minna Edgaard (fra Grovet) Emingd.
 omkr. 70 år gammel og Agnes Fjerrvold, Emingd.
 omkr. 40 år. Spørte sistnevnte sin mor
 død 1939 187 år gammel.

1. Maltet ble på håndkvernen, som
 var på hver gård. Først med mæres malt
 til bygging og gryn til potter på denne.
 omkr. 30 år siden håndkvernen gikk av
 bruk. 300 aarsen byggede stor, bygde-
 #. mølle på Bjøluskod i Emingdalen.
 Da ble alt korn kjørt dit. Rug, bygg =
 korn. Først sikking ved overgang til
 bygde møllene. Som tidligere anlages
 mølle bedrift på Berby herregaard og på
 Prestebakke også i Emingdalen.
 Sistnevnte ble som tidligere ved et
 veiknudepunkt og det kjøres syvende
 den betydligre. "Sikpa" og "sam malt" med.
 Først havren for den ble malt. Og så ble
 bygg bruket. Desuden var som det
 "kornet", fins malt, en mellemding mellemding
 bygg og mæte.

2. Sivret maltet gjennom et tresild. Dette

2
var laget av Lyngne. Profiner av purre, "Kunne-
sold". Det grove gitt til dyka, en del blev brukt
til "kvikavringes".

3. Aldri bake av "kvernvarmet" mel.

Ja imidlertid kvelden for samme "sur".

4. Nei.

5. Nei, Nei. Mange fine fladbrødbakere her.

6. Uvinnelig "gangbrød" og en del "svenske-
kake". Zwickelkake til fest og julekake, ca 60
aar siden. For mye surbrød, grislebrød, ca
10 aar siden. Bakervennene blev kassert ut
og dermed sturret bunken av surbrød.

Svenskekake fra Sverige, kalder der "limpa".

Blodkake, hull; midrum, hang paa stang
helt aaret, kalder "palt". Blod som vasker,
med melk, noen ganger papir, kokte, som
"drøyle" paa melk.

7. Bakte gjerne 2-3 brød med finere mel i for
at ha i praktensende tilfalle. Innet navn.

8. Nei.

9. Et slags fladbrød. Havremel med bær
ellers en del høg.

10. Nei.

11. Brødliv hadde for og efter rikinga.

"Pakskive", "skive", "Brødskeive" har vært
og er brukt. Pakskivene blev uklede
skader del ut efter som folkene var unge
til. De yngre de minste skivene.

12. Et par timer blev skilt saa de var myke,
smor paa og burret sammen. Som der
noen fremmere fikk de den med hjem.

Bare laget den dagen fladbrød blev bakt.

"Husekling" brukt til "fornix" til at
ha med bær i gjæret brød. Svenskekake

blev kløvet over gjæmsen, påsmurt smør
og kildet, hvorpaa begge blev lagt paa
hverandre.

13. Mii.

14. Suren oljær sam blev gjæret i „kvikke-
stakke“ eller mel, vann og humle, saam
skod blev 3-4 dager. Laa gjæren saam
surdigem bij norske gang. Oppe en saure
surdig. Ingen regler. Oppe „kvikkestakke“
koni „gangstakke“, bakt med oljær, kløvet
og brukt som gjær. De kunde gjæmses
helt vintren. Vann brukt bij daglig brød.

15. Ja. Tot er stakke og eller skovne og
gjæret i „mjølesken“. Høve „suren“ i
vann.

16. Fordampning med kuglervann, naar den
var gjæret var den ferdig. For bare
gjæret brød bij høitidene, eller fladbrød.
Nu skott gjæret brød. Helt vare et par
dagn gammelt, drøjere i brukt.

17. Mii.

18. Mii. „Egnetkake“ klappes en ut med
hjelven, for over med „kakopikker“, saa
der blev fuler av smaa hull, der var et
Breeudskep.

19. Bakerovner i kjokkenene, alt stekt
der.

20. Bakerovner i hvert hus.

21. Furu og bjerte med, to fanger Dridd
mel mii, for at prøve vammen. For
vann for over med en vaar „sopa“ av
furuvisker eller bjerteose.

22. Pøstet kuet med „sopa“, sam blev

- slukket i ei vassbårre, hvis den lot fyre.
23. Sleiking av smør bakverk, Førrking av korn og Malt saur med ei smør boking.
25. Ja, grise. Ei lang kjøffel. Pore sur-brød. ca 10 aar siden det var slutt.
- "Hysing" kaldes varmen.
26. Nei
27. Nei.
28. Paa lopper i brødkista det myke. Høstbrødet i kurer i hangekyller
29. "By kakene" en saar blev over for de saare i ovnen. 30 Tid jul blev bakt, "køse" og "bunde". "Køse" var en rund kake, hvori blev stukket ut 4 store hull, saa den fikk jærne av et kors og saa stikk.
- "Bunden" var rund, blev "køpet" kanden bundt, saa den blev lagget fir stekingen. Julenatten blev en hang av hvor sort lagd op paa bordet, hvor de laa helgen ut. Eller saa blev det lagt en kure med "køse" og "bunde" sammen og paa toppen en "svør" - kande. 33 Vaffer og krankekaker, i smør aar godekaad, bare hærskudsmaar. Porelumpen bakt av poreter og rugmel stektes i bakerovnen.
- Plikarringer = kli + poreter. Ei lang polse blev delt i 1/2 em. Lykke skiver med en hysing. Melis stekes i bakerovnen.
34. Kurebakk, den hvite hinna. Førrer og Malt paa haandkruren. Freet Pappim om vinteren. Det 100 aar siden.

503.