

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Vestagder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Konsmo, Bjelland  
og Kvindheim

Emne: Baking,

Bygdelag: Lisedal, Eggorden, Valand

Oppskr. av: Rachel Thomassen,

Gard: Mauge gardar.

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

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. For ca 80 år siau kørde det at dei mol horn på innveien. Ejølsom du hadde bekketuren, la det seg is bring vass juleb og tekket så dei kunne ikkje få male når dei midt vinkes bring mjøl. Elles mol dei salt enda lengre, fram til 70 ára. Dei avla korn og bygg då. Så hadde dei ei blaug, dug av ~~denne~~ too slag, som dei kalla kapse. Det var bygg og rug. Dette maqkast tidleg. Det var reise på heiegardane det var nytta. Det var stor skilnad på kornene. xx Vore mol fjer, aude grovare; men myllaren kunne og gera litt til og på boteis mjølet skulle bli. Når kornet var kasta på låven var alltid det tyngste og beste kornet liggjande beil i ein kil veggen. Dette tok dei i sebban for seg sjølv, og det var bruba til flabbrotmjøl. Det var sjeldan dei sålde, elle sibta mjølet. Av og til tok dei det gå gjennom et grovt såls for å få til det grovare

Når dei mol varst grovt til bygn; kalla dei det å grovare

av saene. x Sikka var laga av ein  
runds flat bering ca 15 cm høg  
Tversnittet av saellet var svart utvitt.  
Til bobu hadde dei hauppebrød. som  
var laga på laugs og burs (som ein veit)  
tundane var bleunt fast til sida med  
ei bre jord. Sian fekk dei heke både  
bobu. Saene som var att brüda  
dei i gode år til dyra, elles brüda  
dei det til græit mjöl.

Nå brüda fekk ber mykje sikka brød  
mjöl, og dei blaudar på mange  
guse vis. Det vaulegaste & likevel  
grov og fin kvæite til brød. Til  
flakbrød & det bære, ring og grov  
kvæite, til baka brüda dei nå  
berre sikka kvæitemjöl. Ei sjeldan  
gang haoremjöl.

Di gamle tider alltid nytt mjöl  
hebe ein gævaalt; men gævaalt  
korn gav alltid best mjöl. Dei  
baka same tider med same mjölet  
var kome i tuis. Då sa dei at det  
var både kvorn og helle vort.

— Eg hugsar noar alltid boka  
inn mjölet i stova når det var  
svart kalt om vintren. Om dette  
var for bakiuga skulde bli hebe  
elle for at det var kalt for heudne  
veit eg ikkje.

Her hadde dei brödmakeren grov,  
og alt pålegg, smør etc. stuvl.

L. Dei baka aldri samau, stib  
at dei elbepå delde brödet, men  
dei bytte baka same tider, for  
dei letut alltid ora loo, ein til  
å baka og ein til å knoa og stikka

x Same tider brüda dei ei flakst froj som dei  
hadde kornet oppi. Det bleest det i bode ludear og baka  
kornet opp i flak  
til i vintren sa det skov og alle opur korne  
blava ut.

Det har vor flere flinke bakaer som  
for fra gard til gard. Tiu rebbelig  
flink bakaer kunne greia 9 hægom  
dager, for det fekk dei 40 ore. Dei  
var ikkje alle like gode. Dei hadde  
eit ordtak som sa: Det kann vel  
tro slag brød av ei knås.

I den tida var det mest berre brød,  
kaka på helle. Tynt var det nå  
det harde vaulige flabbbrødet, så  
var det tinnubrød. Det var sers  
tinkt kaka og så rødde dei over  
heile leiven med vaku og litt  
pobelmel. Tie helg og fest laga  
dei mjøike lefser. Dei var laga av  
pobelv som dei knodde i litt mjøl,  
kaka dei ut tinnu og stikka dei  
raskt på heit helle. Det same  
gjv dei enda; men nå brakar dei  
mest berre sikka kvite og tinnu  
litt rikka rieg mjøl i. Lefserne  
rødr dei og bilt over. For med  
mjølk og vaku samean. Nå vispar  
dei tinnu til eit egg eller tvo i  
rød veska. Då vel dei så gullig  
og fine å sjå på.

Forhau dette kaka dei (noko  
som dei kalla "hellekake" eller  
"heddekake". Dei sette ein diig  
av mjøl og vaku, eller mjølk.

Det var helst bygg og havre. Så  
hadde dei i litt ölgyd og let  
det gå nokre tinnu. Dei laga  
så runde ca. 6 cm tykke  
kakar av dette og la på den

vorne hella. Ho laj de bil ho var  
 bruv, sa smiddde di ho og stikke  
 den andre sia bruv. Dese kabene  
 var forelauparar for det vaulige  
 brodet som var stekt millom  
 tvo helle. Dette med ei helle,  
 og den slaga mjöl gav eit  
 dårleg resultat. Hellekabene  
 blei skjøtt rå inni, så det va  
 berre gjeldan du var brukt.

Simon tok du til å laga seg  
 kakaromn av tvo helle og ein  
 jernring (som det var vaulige  
 å få tak i, så det va flere som  
 laga ringar av gamle kløyvsag  
 blad som var tetslitue)

Denne ringen gjekk ofte på låv  
 på gård til gård. Simen blei  
 lurt du låva ei helle og for  
 du hadde berre ei. Nokon  
 muna eit millomlag millom helle  
 ne, men det var ikkje så lett, og  
 gav mindre rom til (stomper)  
 brodet. - Då tok du til å  
 baka av rieg mjöl som du  
 fekk kjøpa. Forrest rieg var  
 den beste. Di sette ti mjölk  
 myse eller vaku, som du hadde  
 det til. Di hadde berre ølger  
 som du fekk når du brydde.

Brødet gjekk på heiden til  
 morgonen. Det var simen  
 som hadde seg å gjesla dette  
 brodet. Di bak det ut  
 når det var kalostekt og  
 smurde med egg mjölk, så sette di  
 det inn att til det var ferdig.

Det første kvitemjølet kom hie bygda  
for ca 70 år sidan. — Ei frumanda  
kona som kom til bygda og fekk  
veita at dei hadde kaka brød av  
kvitt mjøl, vart så forskækt at  
ho berre stod og slo hendene sa,  
"man tilan å få sagt eit ord."

Men då ho endelig fekk stumma  
seg sa ho: "Du står tid for ei  
oppleving. Det var mor i å få  
smaka eit brikanta hydrat: <sup>kjörne av</sup> <sup>dei brødslive</sup>  
Du kjørte til vauky berre eit pins  
eller toa til jal; men så anta  
brøken ekkvart.

Du brøka av og hil opå oske-  
slump og gløkabe. Du grov  
ein dig klatt med i heit oske. Du  
lag han bil han va heilt fr-  
deg, og den var rebbely jiv  
på smak. Gløkaba va skikk  
på kjörbegliv. Fyrst på ei sie, så  
på den ande. Det fyrste då  
du va like vant med å kaka,  
brøka dei å prøva ein liten klatt  
oske for å sjå om deigen var  
passe oppgått.

Dei smurde brødet med råmjølk  
og egg opå

Nå lagar du nok som du  
kallar pøbelkabr. Du & laga  
av pøbel og kvitemjøl (eller  
titt anna mjøl ved sid) og  
berre kaka ut til dei &  
så bykke som ein 5 ringelle  
litt meir. Stumme har då ein ring

6.  
som 15-16-18 cm i diameter og  
trykkes i kakeve, som er lagt på  
hella og steikt (utan å røda  
eller trilla dei slik som ein gjør  
med fladbrød) Sume kaker blir  
ven litt utvide og stikes han  
slik utan å doka dei opp i  
småkaker. Dei vert ehen med  
smør og gomb, eller smør og  
myssesmoir, eggost eller anis  
er laga av mjølk.



Det som ellers er brukt av brød  
og kaker er først almindelig grovt  
brød av saum malt kvie og  
litt rug. Utan om dette kaker  
mange brød av berre sikke  
kvie, rett i mjølk. Til  
jul og helgedagar kaker  
dei julekake med rosiner  
i, og lebrød eller vinstbrød  
med sukker og kanel i. alle  
desse med gjød som heving.

Utanom dette lager dei småkaker,  
pannekaker, lapper og vaffer.

Det er ikkje nødige å nemne alle  
dei småkakerne som er kaker,  
heller ikkje blåkaker, joruka,  
kr og skitt; men dei panne-  
kakerne og lappene som dei  
trihar blir og litt meir  
sivaulige andre stader. Eg skal  
difor fortelja berre desse er  
laga. Til pannekake drigen rø-  
rer ein opp mjølk, kvie i mjølk  
egg og sukker. Den skal vere  
så tynn at den lett renner utover

i pannen når en deir den rømt.  
 En svidd pannen med litt svidd  
 for en över röven i. Har en mange  
 egg i blei de gule og faste- og  
 gode i smaken. Har en mildt  
 egg, blei de lysere og ikke så  
 glatte og fine i smak.

Lappe brøder de ä skibe både  
 i almu. panner og på kulla  
 når de har bakt lefse eller  
 flabbbrød. Røven kann lages av  
 kjeme eller svidd melk, mjöl, egg  
 og foin. Røra bör vere stå lykk  
 at den sker nesten kann stå i  
 den. Til ca 1/2 l. brødes en  
 stor beske nabor oppløst i  
 litt vobu til heving. Et a  
 tvo egg og tre sked foin.  
 Du vert finast når du vert skikt  
 i smilt. Nabor svidd svidd  
 på du, andre brøder syltetøi.  
 Du & svat gode serleg når du  
 & laga tett for du skal klast.  
 I den seinare tid ha du beke til  
 ä laga "hardaugt lefse". Du vert  
 laga av svidd mjöl, mjöl, foin  
 nabor, litt flöke og et egg.  
 Nabor brødt litt svidd i. Du  
 vert hevla ut og skikt på  
 hella ca 1/2 em bybbe. Du  
 kann ligga lenge, og bere  
 dyrbast med vakt når du  
 skal brødbast. Det er enda  
 i bruk ä klina lefse med  
 jöl, bylltøi o. l. Du plar då

kinnu svein same dagen som du  
 leikar. Var lifseue & kalle svein  
 du godt med svein over heila lefa  
 (pa vanga) sinne oðri lilegrauð  
 rebbra og þá. Þei betur þa i sa-  
 man i tvo og kljper kauben  
 jannu og þiu (derson þau eblje  
 & det þá þv) þá svein du ein  
 raud med svein rúndt kauben  
 ca 5 em brei og kljper lefa  
 fyrst i tvo og þá ein gong til  
 slik at det ver 4 skybbe som  
 er slik eit  sinne laga ei  
 god paunekaba og legg inni den  
 dagen du skal brúast. Þeu  
 rúndt paunekaba legg du dúb-  
 lalt, legg þa þá rúndt over lefa  
 og betur spissu med þá.  
 Kyskann þá þá ein slik bli-  
 ning hva, ja gæue tvo, om  
 du gæur á eða det. Terdig er  
 det slik ut. 

Þesse lifseue þann eblje liggja  
 leng. Men du þann babast  
 haldi og leggast bort til det  
 þjenn tveeka gjesk. Þá þann  
 du blögast, og leggast inni  
 eit klæði i lita skind, þá  
 & du þedig til sveinung.  
 Debb & ei gæi ordning.

Þröð leiv brúar ein þerre om  
 ein þedig skikk flabrod leiv.  
 Þein dyl þav ein slik leiv ballast  
 ein bröð male  
 Ei skive av omms bröð ballast.



ei stompeskjiva eller seimae ei  
brød skiva.

12 sja s. 2 x du hälla det i röda lefsa  
eller flabbbrödet. Du doppa rödrippa:  
eit breskops med ei felle på - med i  
röd vabuel eller röra, og for over  
lefsa for alle skade. - Flabbbrödet  
for du lett over for a ja av nijo-  
lef.

Her seir du lefse när det v  
sibaw klining med savor. Med  
klining seir du klinge lefse.

13 Du bruka i betta både lefse  
og flabbbröd. Lefseu kunne  
ikkje leggja så hege när  
du va njeite du bruka  
i betta dei som den betten

vedlagte  
proven

med spiss. Flabbbrödet bru-  
ka du när du skulle vara borte  
i mange dagar. (Niska seg)  
Det var lagt sauan på tilla  
med det saue det va skikt  
og for det skivna du la det  
da sauan på boa mekar  
elbsom du hadde niske  
time eller lette kreppe. Noka

betta det i spiss som proven,  
ande i fiteant som den  
andre proven. Du kunne  
ikke leggja seg på niske bo  
det for da mygla det. Du la  
leggja det i bode og kjala det  
godt furs i gjerom. Da var det  
sæprøtt at det gjeik ikke  
ann med seg, for da gjeik det  
i betta. Du la seg på flabbbröd

levstoppa  
det var ei  
taske av ley  
som du hadde  
på ryggen  
du bar ho  
i ei reise  
som bek og  
arm og bane  
fra eilevnia

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

som skulle legges i skabla bel  
vindræk -

14. Du skal gøre av il bygg. Skende det  
at du misste gøre på ein iltvann  
måte laut du lara av grannen.  
Du gjorde gøre på den måten  
at du lurka ho, og hadde ho opp  
i ein lynn pose, som hekk luftig  
og turt. Du tok så ein klump  
og bløyte i vaku, når du bong

15. Det. Du kunne ikke få suring  
av vaku og mjøl. Den måtte du  
ha av når du hadde deig  
som var syra. Du la han ned i  
mjøl til neste bakning. Dette  
var ikke godt hevingsmiddel og  
brødet blei rørt og drolig av det.  
Ein hjemme ikke til at noko  
brød var gjort med il. Ein  
hjemme ikke til at det kuytke  
seg noko vobru til lara og gjø  
i noko form.

16. Du prøvde om deigen var ferdig  
ved å hjemme om han var  
laus og pøros.  
Du brukt å ~~spise~~ brødet skabs  
det & bakka. Enkelte lar det  
ligge noen dage før deisjes av  
det. Det er lettare å sola, og  
dringare då.

17. Det & iegen som hjemme til at  
shikinga av brød var annals  
med suring enn med gjø.  
Brødet måtte stå i ovnen en time

18. Det hjemme me ikke til her.

19. Shikinga gjørd før seg i ildtun  
iltv vann til vauky. Du sette  
opp ovnen i skorsteinen <sup>ut</sup> åren.  
(Som bevingen); av tvo helle og

ein ring



Dei elde  
ovg og litt  
innby til  
ovnen var varm.  
så sette dei  
inn  
brødet.

4 Deune ovnen skulle dei alle  
slags sgra bød. Sian fekk  
dei kakaovnen som var nura  
av stein inne i byggstuset eller  
i høykneut, men nå & dei og  
ikke av brøk. Dei fleste brukar  
vedkomfyr eller elektrisk komfyr  
til bakainga.

20 Dei fleste hjelpte seg sjøl med  
bakainga; men det hørde af  
dei fekk selja inn brødet hjå  
grannen, dersom det va uak-  
tvegeu for å få kaka hjå seg  
sjøl.

21 Dei bruka mykje aspeved, og  
ris ved. Det skulle eit par  
store fang til ein almindelig  
kakaovnen som ein kunne  
selja inn ein fjeding i. Ovnen  
måtte vera heit kvit for han  
va varm nok. Proverbod bruka  
bare rylegymnastane. Va han  
for heit, sette dei opp døra litt.  
For heit va han når det sprut  
gveiskar av han.

22 Dei sopa først ut gløme. Så  
tok dei ein vøl klut på ei stong  
og lurka godt ut av botnen  
Sånn la ei jernplate i botnen  
av ovnen.

23 Ettervarene bruka dei til  
å kaka lettare småkaker, eller

24 leggja inn rād ved til burt.

24 & tilbændt ber.

25 Kristinga & ikkje i burt ná, sa við eg hann sjona.

Telles kjemur ingen br til meir om nr 25.

26. Nei

27. Nei.

28 Brødet vert gøgnet på fleire måtar. Den hia di brøda i kinnu meir sjals, la di ofte både brød og lefser ned i kinnu. Ná har di relue blibb borte og spenne som di set ned i kyllar elle spis kammur. Dette & svart tillet på alle stade.

29. Me kjemur ikkje forur til hakt, men til meir og ost.

30 Ikkje anua enn for meind.

31. Skillekaka og polekkaka & meind for. - Dette vert laga ofte i eit knipekakt. Men og til vauley, som skifte på maten. Di kunne ikkje ligga lunge.

32 Nei.

33. Vaffel-goroj munker & burt, Vaffel mykje. Di ande meind, og helst berre til festdagar.

Til vaffer burt me mykje kjemurjalk, mjøl, litt smør, elle fløte og sukker. Til munker burt me helst gjoa diig, og til goro vauley opskrift.

Ne mit at det var brukt både  
bark av aln og markrose i nålde  
kiv. (Nosen var <sup>den</sup> kvite på skinnene.

Borhen var først kærka, så var  
han malen sammen med nose  
og horn. Bestemor til Anne Odgaard  
(han + nå so är) kunne fortelja  
at denne ~~kvite~~ alma, som du  
gjekk borhen av, var feda for ca  
150 år siav. Ingen gjekk lov å  
bruka ho til anna enn mat.  
Du gjekk borhen belst om våre,  
du gjekk han så lett; men  
du skov han av og stene  
kiv

Ummer siste kig, bruka stene å  
ha pokelujöl i brødet, andre  
bruka jordsple, og stene have,  
gryn, dersom du hadde. - Ja  
det var seldå stene som brü  
ka melasse. (mørk stiv).

36. Borhenjöllet, eller claudings  
njöllet var sleg brukt til  
jellbrød. Det velle idkje  
lagast godt til omusbrød eller  
gjelbrød. Du bruka så like  
bark som räd; men elles laut  
du ta det ellersom nånda  
var stor, eller mindre stor.

37. Det er ingen som tiepar  
at nokon var sjibe av borhen-  
det.

38 Det var idkje bruka hveke  
til falheemat; men til dyrefor.

39. Ein býur er þil að det  
var bríka nose í þau i uóðsbrí.

40. Er suoa þá þór, - maluoso.  
Ein velt ikkje onu að den var  
bríka þil anna einu leatung.

41. Þeir nija & þeir bríka  
þil dyrefor.

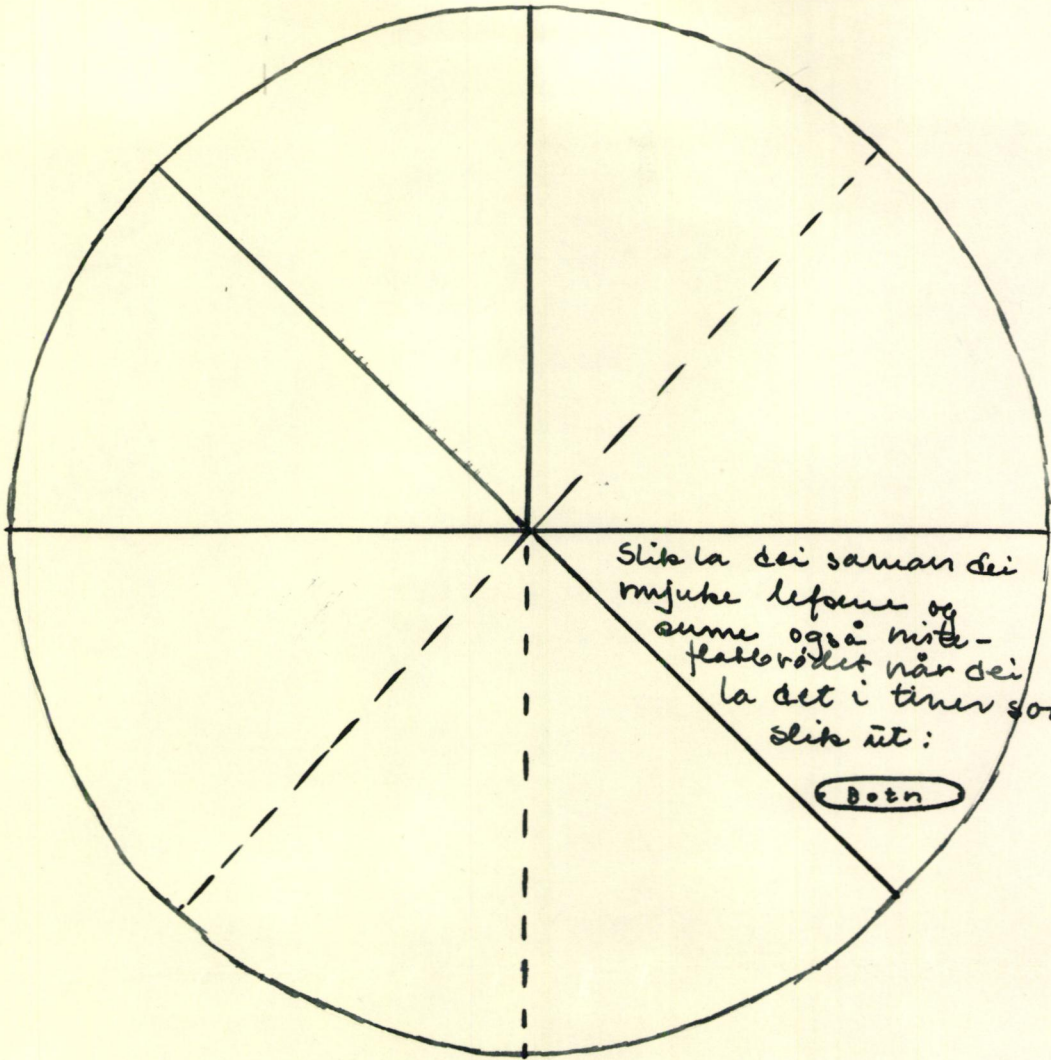


Deble er nok ikkje så greit som  
det tunde vor; annu & det voko  
d- ikkje þjónu så skis og spör.

Det & annu Qdegas som har  
gjefe meg ör eubeningu onu mykji  
að det som var i þil - gamle  
dagar.

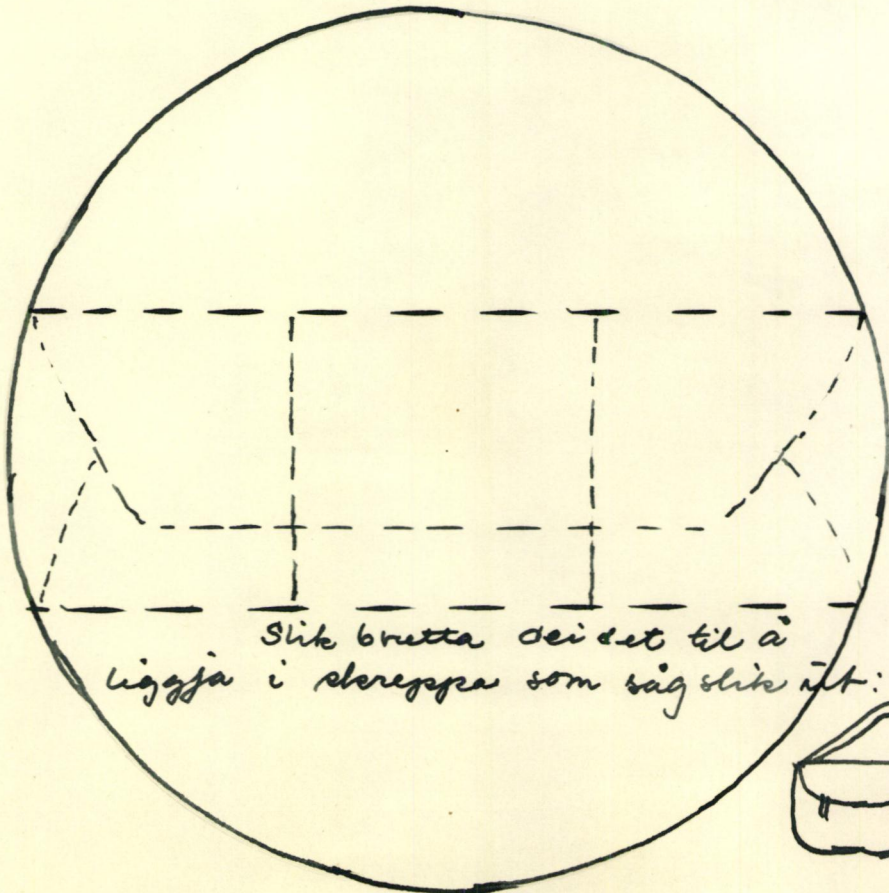
Rachel Thomassen

73. Na nær eg har lese det vörast, se eg  
að eg har þil þi blanding av  
kohl. mál og nyrorsk. þinnu þvar.  
Det býur að að eg har spünge þil  
og frá oledidit, og mykja þil mál  
i oledidit mitt. Eg vona de fernu  
at av det libeal.



Slik la dei saman dei  
mjuke lefene og  
sunnne og ei nite-  
flattbrødet når dei  
la det i tiner som såg  
slik ut:

Botn



Slik bretta dei det til å  
liggja i skreyppa som såg slik ut:

