

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Rogaland  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Fiske  
 Emne: Bakning Bygdelag: Fiske skilkrins  
 Oppskr. av: Sigrid Eigmundsdotter Gard: Tønsvik  
 (adresse): Fiske G.nr. 2 Br.nr. 15

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Anna Hauvre, f. i 1845 - i Fiske - husmor.

## SVAR

## Bakning.

- 1 Korn og korn  
 Mol for bakkje korn.  
 Mi, finest iuggin handkorn.  
 Det var samuelt.  
 Ja, det var finare mjøl som  
 etter var. For samuelt mig  
 med iblanding av sikte, og  
 hvite-gjøs med iblanding av  
 fint hvitemjøl.
2. Mi, dei sikte ikkje mjø-  
 let for samuelt av.
3. Hattbrød & best av mjøl  
 mjøl. Til brød bakning sette  
 dei mjølet inn i stov til  
 opvarming.
4. Mi, mit ikkje om det.
5. Bakstur.  
 Mi, hvor gaff smide seg mjøl  
 med bakstur.



Mi, kjemur ikki til at dei tv  
arbid utan bygd.

6

No for lida myklar um knipp-  
bril til dagleg bruk, ber  
as og til vanleg kvite bril til  
sundagsbruk. Knippbril er  
laget av glas og fint kviteuyol,  
etter den glørlig kvar vil ha.  
Bruker både vater og uyola til  
vater etter som det høva og  
med og utan sirup. Stikke tid  
ca. 1 time.

For vor det nyttig glas  
og fint sikk ringuyol til bril,  
fikkett potet kokka (stappa)  
og sirup. Vissa kveide meir  
stikke tid og vor i det hult  
sin bing, meir og smakande  
briltype. Av denne liden  
laget dei go sykkaker, stikk  
opp i komfren eller ovnen. Furdig  
til desse bril i gamle dagar.

eg kan ikki lid faste  
hule sikkert kon tid kvite  
gröper kom i bruk; meir  
og meir ukleing lida etter  
feste krigen. Her er dei  
godt som laget ringbril meir,  
meir av finare kvalitet meir  
fri.

Gustav

H. Kahr hadde meir fri.  
Det var lepa og voffel jarn



2

Baking.

7. Som kom fram ved iivants  
sjistr.

8. Kunnst i lag til denne slags  
bakst.

9. Ja dei gjorde det fri i  
tiden, saumalb, tjukt og bynne  
med poteter i ephi-bokka - det  
siste vort ogso krota, finare men  
det tjukke-groo. Dette vort  
kalle "ephi-bröd" og "teina bröd"  
(teikna) - her og ogso "höjrd" det  
kalle.

Mi, alle ät av det saum  
her fri våre kante.

Det saumalen vort brukt  
til middags og kuld, det  
fina atab koffi maten om  
morgonen.

10. Rismjölka vort bare smiud  
fri lepsa.

11. Livi.

Ordet livi brukta men både  
nir fladt-bröd & i arbeid og  
efr det & frdigstekt.

Mi, da seijs men ei bröd  
"Sjeva."



12.

4.

Den beste form og vort  
om x den beste som vort laga  
av firsikte risujöl, kviteujöl  
og potet hokka. Potetvoren vort  
kokte kolden framfje äs, moln  
og iknodd siktajöl<sup>2</sup> - uues  
potet hokka<sup>2</sup> vor varur. Kvite  
ujöl knötke dei i ågen  
ett. 7 dag laga me  
lefsa av 1 kg kviteujöl,  
½ kg smir og 1 l kokavti  
ujöl. og litt potet hokka i.

Denne vort smird med  
flær og utpiska i rupsil  
nyölk. Mange sejer å  
klina lefsa ande å smija  
ni dei ha smir og sikk  
fri. Fri sa dei "lepse  
kling", da meint dei full  
frdig smird lefsa.

Lefse & fest med, flott-  
bröd vardags kost.

Il den opskrift og nemme mer  
ein i uyl il hövlig tykk dej.

### Butteing

13. Hei butte flott bröd  
som skulde vera mistemot.  
dei kalla det "skrokka".

Butte det i "rikant".

Butte uues livon vor  
mjuk - ett ha vor skikt.  
ni, bricka ilgi press.

8175



14

3  
Baking.

5.

Her laga av kveit, på  
raspa potets, vatn og sukker.  
Gjer pla me gjøva for stikkale  
tid i vøt klut, i kaldt vatn  
ellv tett glas.

15 Ja, det var brødt til  
det grøn brød og til  
sylt kake. Færdigen tok dei  
av deigen på gong til gong.  
Løst han op i vatn.  
Gjøvde han i mjøl.

16 Her sag etter om dei-  
gen var dubbelt so høy, dei  
var han færdig. No brøker  
mange fæstikke i prinn med.  
Ja, me brøker det mjøl.  
No. For kunde dei gjøva  
sig brød mjøl 2. 3 vikor.  
Me held det for sunnare  
nir brødet var i allfall  
1 dag gammel for om et det.

17. Ja, mykje høg tid,  
mjøl 2. 3 kunn brøker dei  
i stikkale det. For ikkje høgt  
utke om varmen, me dei vatte  
brød under stikkale.



18.

Fjel i sinare tid - med  
siste krig t. d. - baka sium  
krötn kaka og vordlaud lepsi.  
Bricka vanleg kjoli.

19.

Bakar omnu stof ofte i  
eld leisel.

20. Det var itfi alle som  
ätte bakar omnu.

Far minn þri fjellgorden Fudde-  
Bjelland, H. Melland, fortald  
at dei hadde bakar omnu.

Til jul t. d. kom glauu-  
kmorn laug veg med di-  
gum sin og fekk bakt  
gröti.

21

Allslags ved, smi ved  
og skjular' efter skavingu-  
rin bure vedem var full!  
Ja, og laude noke om at  
dei gjorde reint for oska  
med ei fella.

24. Ja, det s kjent med  
"gryde kake" - var spikta  
i flä gryter med teft lak.



26.

Her var siur som got  
kriugla vil snort opkok etter  
dei var i over halvstikk.  
Hi var spröare di, so dei

28.

Fr opbevarer dei flodt.  
bröd i store rüvor - "rüer"  
i "böner" (mjöl bär) -  
munde porsjour i store, vider  
fannor.

31

Alle kaka var snort mygri  
brükt. Det var både dagleg  
og helgedags kost. Hadde dei  
älska og at ät bröd, for i  
spora for brödet. Hi myg-  
lor var dei gjymde for lunge.  
mjölk kake av gjymmjöl og  
mjölk var go brükt ein del  
av.

33.

Voffel- og goko kaker har  
vun lagn og brükt.  
Fr laga dei voffler av  
fint gjymmjöl og fint havremjöl,  
sücker, sir eller röt mjölk,  
eller sir flöjte og egg, kausj.  
7 dag lagn me voffler av  
flur egg, fint hvitmjöl sir  
flöjte eller mjölk, litt noton  
til luv.



Til gode nytter ein opskrift  
på korbok.

34. Anne Hauve fortalde at  
hennes bestemor på Faldal kjende  
minnet at dei åt borki  
bril, rikje bork, ho meinte  
dei laga som ein graut  
av borken. Den var òg nytt  
til borkemyse her og høijt.  
Det var i krigstider.