

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Randaberg

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: T. Goa

Gard: Goa

(adresse): Eiganesveien 24, Stavgr.

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

Emne 4

Spursmål 1.

I eldre tider var det ikkje so få bekkjekvernar i bygdi, og då vart nok det meste mjölet mole på desse. Men so langt attende som nokon hugsar, har ein hatt ikkje so sers lang veg til til mylner, der ein kunne få mjölet sikta ~~havremjöl på bekkjekvernana~~, so det vart helst berre havren ein mol på bekkjekvernana. Dei fleste bakte flatbröd av berre havremjöl. Rugmjöl, skta og sam-samfengd rugmjöl vart nytta til lefse og til potetkake. Sume nytta og sikta byggmjöl i potetkaka. Annen bakster var heilt uvåleg.

Dei andre spursmåla kan eg ikkje svara på. Undanteke kanskje at det finemjöstövet som låg att omkring kvernsteinana og siktene, vart kalla "sadl". Dette vart ikkje brukt til noke. Svært nedsetjande var det om ein vart kalla "ei/sadlarau".

Spursmål 2.

- a. Sjå ovanfor.
- b. Veit ikkje.
- c. Til dyrefor.

Spursmål 3.

Det var nok so at nymala mjöl vart halde for

Table with 2 columns and approximately 25 rows. The table is mostly blank with some faint, illegible markings.

~~det beste bakemjöl~~ Spursmål 3 forts.

det beste bakemjöllet. Dei andre spursmåla kan eg ikkje ~~svare på~~
svare på. Spursmål 4.

Som smågut hørde eg gamle folk snakka om å bru-
ka grön(ityånaden mjöl) til mat.

Spursmål 5.

I Randaberg baka ein anten sjölv, eller fekk
ei bagstekona til hjelp.

Dei ymse slag bröd og kake.

Imin ungdom og tidlegare baka ein i Randaberg, ~~som fyrr~~
som fyrr nemnd, potetkake og flatbröd. Til hötidene, til
bryllaup o.l. baka ein lefse. Vanleg omnsbröd kjøpte ein i
i byen hjå bakarene. No er baking av flarbröd og potet-
kake lite brukt, ein er gått over til omnsbröd.

Brödtypene har vel alltid vore nokolunde eins
i byane her vestpå, med adskilleg fleire slag enn til
dömes i Oslo. Kanskje meir enn 20 brödslag. Småkaker
ikkje medrekna. Sume brödslag vert ikkje brukt lenger,
og nokre nye slag er komne til i dei seinare åri.

Etter at ein fekk komfyrar med steikjerom, og
endå meir etter at ein fekk elektriske komfyrar, vert det
baka ein del omnsbröd i heima^{ne}. Oppskrifter etter koke-
bökene.

Spursmål 7-10.

Nei.

Spursmål 11.

Med fltbrödleiv meinte ein ferdigsteikt bröd.
Ei brödskive av omnsbröd kalla me "ei skjeva".

Spursmål 12.

Eg viser til kokebökene.

Spursmål 13.

Ein bretta aldri flatbrödet, det eg veit um.

8590

3.
Enne 4. Forts.

Spursmål 14 -32.

Gjeng ut.

Spursmål 33.

Vafler(vanleg), goro(sjeldan).

Nöðbröd.

På våre kantar slapp ein bruka surrogat for mjöl.

Spursmål 34-41.

Borkebröd o. l. har ikkje vore nytta på våre kantar, det ein veit om.

Norsk etnologisk gransking,

Bygdøy.

V/ cand. philol. Andreas Ropeid.

Etter den lovnad eg gav Dykk i sumar, har eg no - so langt det let seg gjera - samla tilfang til svar på dei svaremne De sende meg.

Som eg sa til Dykk i sumar, ligg dei beste heimelsmennene no i gravi. Dei som er att, veit ikkje mykje meir om gamlt enn det eg visste sjölv: Sumt som far far fortalde, og sumt som eg såg og hörde heime og andre stader. Av tri heimelsmenn fekk eg likevel vita nokre få ting eg ikkje visste omm för, og so hjelpte dei til å stydja opp om mitt eige minne.

Far var född i 1840 og döydde i 1932, fullt åndsfrisk til det siste. Han budde på Goa i Randaberg all sin dag. Sjölv er eg född på Goa i 1882. I dei siste 50 år har eg for det meste budd Stavanger, men har heile tidi hatt god kontakt med bygdi og heimen (Goa i Randaberg).

Dei heimelsmennene eg har nytta, er:

Syster mi Malena Sande, f. 1874,

Johan Raustein Rygg, f. 1875 og

Jan L. Viste, f. 1875 eller 1876.

Alle bur og har alle dagar budd i Randaberg.

Eg sender Dykk mi beste helsing, og beø Dykk orsaka at det tilfanget eg sender, vert so alt for litet.

T. Goa