

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Bakning

Oppskr. av: Nardund Gardang

(adresse): Ytre Garddal

Fylke: Telem.
Herad: Garddal og Seljord
Bygdelag: Kamotsdal
Gard:
G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Korn og kvern.
 Det var på hekkjekornar kornet blei malt.
 Og vil alle eg kjende nokon mol på handkorn
 („inne kornar“) som det her sagt. Forlenge
 slike handkornar var i bruk til å mala korn
 på her eg ikkje funder oppspørk. Men eg kjende
 til at det var slike handkornar i bruk til
 å mala salt og malt. Og kungen god me
 home hadde i det innstevne me hadde
 ke å mala salt på, og sumtid også
 malt, men mest hadde i fiskekorn
 ned under gjerdet i elvi som renn
 Sarbi. Handkornar ho eg sett i myrkan
 liggja i røyser i vordene av hus. Slike
 ho eg sett i røyser både i Kamotsdal og her
 i Garddal. Og her ho og med ein over-
 skinn som eg her like var på. For nokre
 år sidan skaffa eg ein slik kornskinn til
 fylkesmuseet for Telemark og Grenland
 Det var konservator, Richard Berge, som bad
 meg sende inn slik skinn.

Det beste mjølet, var det som blei malt av
 veggvandskorn. Me kalla det og, skutt-mjølet

2
I Sveikona det var det beste og blei brukar
til grønte mjøl eller og blanda med
fint røng eller kvit mjøl til kaka.
På det tinte mjøl kaupte ein ^{gode}
landhandbæren.

Het millemeste mjølet d.v.s. mjøl av korn
som var mest reggerende, blei bruka i
baka til flattbrød. Het klunaste
eller lunde mjølet, blei bruka til krosset

2 Mjølet
Det ~~blev~~ ^{bruka} aldri i sikte mjølet til baking,
det eg minner.

3
Mjøl til baking skulde helst stå eit bit ute
dell var mæle. Var det om vinteren og det var
kalde, bruka dei i late ^{mjøl} i tid for baking
til bruka i kalle det kunne vert med same
mjølet kom frå kornet

4
Samvann for alle som er laga av korn
blei kalla gjørn. Når ein var mælaust so
so blii dygt. "Når iig kjer gjørnsait"
Når det var tale om at dyri hadde fenge mjøl
(kraften) var det sagt at dei var "gjørnd".

5 Taksbud:
Det har ~~aldrig~~ ^{aldre} var i bruk i una somar om
baking. Dei bruka i baka krav for sig. Til
vanligheit seddis på krav gard.
Het var ofte kinnfuk, som bruka i la på sig
i baka flattbrødt omkring på gardene.
Dei flattbrødsleg som var bruka var vanlig
kravdagstevning som var knædd av mjøl og
vater. Til høgliden og lag eller bruka
ein kinnbrød som dei hadde mjølet i og

og so var det oftest finare mjök, kallt mjök
 av uggvandskorn eller "skidat mjök"
 som det var kalla. Tunnbrädet var rött
 rött med mjöck, litte tunnbräde i en
 gunga av brök, men eg brukade inte det var
 i bruk till efter 1800 og framöver.

7
 Det var eg i ^{de} nio år i bruk i ha rök
 finare slag för vända gester i dag; men
 så länge sin bruka till slag flabbbröd
 så bruka sin tunnbräde till gester.

8
 Målkaka såg eg aldrig i bruk, men eg
 höjde gamle folk. Kalla om det hadde vore
 i bruk i ena tiden. Det var bröd eller
 kaka som blev stekt på glis, slik kaka
 blev kalla "glokaka". Det mjök till nytt
 var ut som gnost. Till vantage var det jukt, det
 vantage mjölk till bruta. Litte var
 nok som tunn, usra kaka som blev
 stekt på dunn väten, og var då kallt
 bruka av skogsfolk eller folk som låg
 bruta på jakt.

9
 Det var nok till vantage ingen skilnad
 på bröd för husbond og knao eller andra
 handverkare.

10
 Det vantage namn var, som eg alt har nemat,
 kvardagsbröd og tunnbräde og var till riste-
 bräde på stöta var det stultbräde i
 Skarpedal stultbröd.

11
 Det tunnbräde bruka till rimgölk till
 smörja leivna med. Dette kalla sin i roa.

leiven. Hvi hadde då ei fin linje, som
 dei bakk til eit parre Melkaff - som blei kalla
 rovippe. Denne rovippen dubba dei so med
 i mjølk og smør og dei hadde rønjølk
 og gniika med utover leiven meden han
 lag på bakka baksteva -

Butte kunnbraut blei servert saman
 med smør og ost og til middags
 maten etter som ein hadde bruk for det.

Med ordet leiv mente ein både
 det ferdigbakte brødet for det er stukt og
 brødet etter stekinga. Ein sa då ein
 hvi leiv eller ein halv leiv. Men ein
 brukar aldri leiv om ei skive av omstukt
 brød. Så er det ei brødskive eller kake-
 skive

Leifsa brukar ein bare til nistemat,
 når ein skilde ha flattbrød til mat på
 sofa eller ein var på slutt i utslakten
 eller sofa, eller i sofa, som ein hadde
 niste på reis. Skinnaden på leifsa
 og flattbrød eller er at leifsa butte
 ein saman so det var betu å leva med
 seg, leggje i klav og dilt. Flattbrødet
 lag ubutte i lant - som ein kalla
 "kvaendruv". A butte saman leiven
 til leifsa kalla ein å "mjøpa".
 No leiven var hvi og ikkje butte sa
 ein at leiven var "rakk". Det som han
 kom av bakka. Ein må butte leiven medan
 han legg på bakka, då er han mjøkast.
 eller brust leiven sund so det blir korn
 molar.

9095

5
Hvis det bliver længe for ^{lakk} det kan vi lægge
dobbel og klinge. Skikke han lidt på hver
side og så læg dem med sammen som
han skal vera. Ofte kunne sin øye bygge
lett farg, men vedt var dette gjort med
bevidskova, sin gav sig sjelden tid
til med.

14 Gjør og surdig.

Denne lagn surdig med å ha litt gong
eller kalik (etter slyngginge) i sin diig og
la dem i røke og i
Med hadde sin gjemt gje, eller kviik
etter slyng. Det å ha i briddiguo
Omaskate var ikke i bruk til dagleg;
dette var så mest til høytidene. De dagleg
var det flattbrød. Noke særskilde regler
for at sin ikke fikk gjøre for seg gjær eller
sølgat kjinner sin ikke til her.
Hadde sin ikke kviik, (gjør) sjels, råkno
det at sin måtte få av gjærmed.

16

Når diigun var ferdig gjert kan sin
sjeg og voss kjenna med hundene.
Hvis brukte å ha i grop i diigun,
men sin kjenna ikke til det brukte
noke brennende stikke ned i gropi.
I dag er det bare gjærbrød til dagleg
Flattbrød er det nå sjelden folk har.
Folk vil faktisk ha nå fersk brød som
våd. Gamle brød sin ingun ha
lengre. For råkno det som fersk
at brød bli gammelt.

17
 Brød som ein bruka surdigg
 brong noko lengre tid på stekingi.

Ein kjente ikkje så at ein tok
 brøda ut av omring rundt stekingi
 for å vore det. Det var alltså så som
 hugarar noko sving om brøken av surdigg.

18
 Det var noko bunn på gnsbrød at
 ein brukte surdigg. Det flattbrød
 brukte ein ikkje surdigg.

Når dei bake flattbrød bruka dei ut
 rustikk kjøve som dei kalla brodrulle
 som dei rulla over leiven medan han
 låg på bakka. Det var noko for at brødet
 leiven skulde bli mjukt og ikkje bli helle
 stukt. Denne rulla ein kjøve var
 skore i kaggas med småruller.

19
 Ein bruka å bake flattbrød i
 ildhuset. Her det ikkje var noko ildhus
 bake dei flattbrød inne i stova.
 Nokon bakayonn var aldri i bruk på
 gardene. Leses see det burt på svare
 på sp. 20, 22, 23 og 23.

24
 For det kom korngras i bruk var
 det vanlig å stikke grovbrød - kake
 mellom tus bakken. Ein hadde dei
 varme både under og over bakken.
 Oppvarmen var då stuktast.

Eller kjente og og så at dei bruka å
 stikke kaker brøt på ei bakke.

Min hadde eit stort båt på peisen
 med lang, grov brokved - ~~hult~~
 hjørke ved, når veden var komen godt
 si brann riste ein bakke opp frå ipp
 med sida inn mot varmen hit at bakke-
 hova hadde blipe varst hit - det vilde
 då quiste i sosie - Min tok då og
 snudde bakke med ei lang so
 bakke snudde på skra inn over mot
 romet og sossida også frå elden.

Til gj skydte mot bakke måtte ein
 då ha ein krog eller liknande.
 So votte ein kakene under og das-
 ka dei godt inn hit bakke på den
 sida som snudde mot elden. Ein
 kunne då reguler helen etter som ein
 hadde bakke, no ein lenger frå
 den slakte veden på peisen.

Bakke måtte ein smi rundt med
 ei lang, som oppast ^{det} kakene fast inn
 hit bakke hit tydi var stikke, men
 sumt kunne nok også kakene ramle ut
 av bakke og ned i oska.

Sa stekte brød i gryte er ukjent

25 Husling er heller ikke brukte
 her på dette kanten. Sa 26 og 27
 Koke brød er også ukjent

28
 flatt brød er gjømdet inn alltid i
 stabbunt. Det er oftest laga til store
 byror. Det er store kasser laga av fint
 opparbeidde bord eller galant. Linn
 skader var disse laga fast til veggene

sume stados lang, etter hille langveggen.
 Kullet var det Hauke kasser. Heli som var
 Gaste hi megen var laga med med
 mange rom; sume av dess blei dei
 brukte hi ymse slag mjøslag og
 sume hi flastbrød. Alle tyron
 var laga med lok over. Hesse kum
 vara med las led, men dette var
 spiddan.

29 Hel blei sündid laga kaker
 med figurer på, men dess blei ikkje
 laga med kakestenglar.
 Dette var vist gjort for nord skid
 iis og annan gjenst. Noko surskitt
 høglid mat, men eg knapt det var.

30 Som oftast laga ein kaker av mjøt
 og vatn, men ein brukte ogsa
 mjølk i staden for vatn. Ein brukte
 ogsa på ha poteter i kakene.
 Hel var ogsa imidlertid laga panna-
 kaker.

Noko slik dug som det blei spur
 om i sp. 32 er ikkje kjend.

33 Hel har i lang tid var vanleg å
 bruke vaffelpann. Goro pan er kome
 i bruk i seinare tid; Hel blei di
 bruke bene til Finare kakibaker.
 Vaffelvar blei mjølk brukte hi riste mat på
 sluttge turar.

Noko slag purregat stuv eg knapt det
 blei brukt i Kugelida. Hel blei sagt
 det var di som fann maturov istank bar

9
og blanda i brøddigen, men dette
var vel bare for si prose, fordi det
har gått seg selv om, at dette ~~mosen~~
blev brukt i nødstider i gamle
dagar

34

Bark, blanda i brødmjølet er
det mest i tungen som kan minnest
no. Gamle folk snakke om „bark-
brødsleder“

35

Men mi farfader at ho hadde hørt
at dei brukte almehast - almehast -
som dei blanda saman med malmen
for å få den mest minnsig. Men mi far
gjorde det i Rauland.
Det var nok i flabbbrødet dei nytta
bark.

Her rekna nok ikkje bark-
brødet var nok så godt. Det var nok brukt
som en surrogat for mjøl og di det var
brøddet lidd og lite gjeve

Ug mer sa at brødet hadde en
slom smak, det som var laga av mose,
matrose.

Min mjøl har og ikkje
høyt har vor brukt her på disse
kontar.