

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogn og Fjorvæn-

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Lige

Emne: Baking

Bygdelag: Pllom

Oppskr. av: Anders Barsnes

Gard: Barsnes

(adresse): Bamsund

G.nr. 77 Br.nr. 3

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 Her har ikkje me anna enn bekkj kjonna og litte til bygdenyglerna for til var det berre ein smalingssvite - samrøding. Bygdenyglerna hadde lite å seie for bidmjølet, då her er lite korn dyrking.

I gamle dagar då ein ikkje brukte gjær bød var det helst hellekake av ruggjær ein brukte.

2 Denne slags silding har ikkje me brukte her.

3 Ein brukte å sette mjølet inn i stova om volder for ein sette deigen.

4 Nei og kjennar berre ordet melde og det er visst for kornet som var fjerka og ein ruste med je korna.

5 Fedbrotbaking har for me like som bygdarbeid. Koko eris bolstetjing er her ikkje av. Folk boder for det meste sjilve ut.

6 For ein fetta korngjær med bokasom skivt ein gjær bød je fanngjær, av sitta rugmjøl. For smelg 40 ai korn har sitta kvitemjøl.

7 Ein får gjær ha nokk smelkake, lifer kornkje og som ein till til var det kjem fremmande, serleg til sild og. (Ljiste bordsmel)

- 8 Desse slags Kaker eller Bøkkemåsar er  
 MY. kjent her.
- 9 Feddebrød var for det mest eins både til  
 helg og yule. Bøkkemåsar er MY. kjent.
- 10 Smakeløse er kjent. Det var deig av sikk  
 rågmjøl med litt kokke poteter. Etter dei  
 var stekt smitta ein kvar liv med ei  
 røre av sikk rågmjøl og mjølk, helst  
 råmjølk, og so smitta ein livem på hella igjen.  
 Desse leffene hadde ein til helg og fest  
 og gjøgnde dei lenge. Dei var MY. brukt  
 til middagsmat, men til kaffimatt  
 dei var smunde med smør (og konskje  
 sukker og kand) og sette på bordet oppskore  
 i nette stykker. På bordet sette ein og gjøgnde  
 som ein la på med same ein at.
- 11 Liv er nemning både for og etter  
 skillingen. Gjeld heru feddebrød og leffe  
 Annarskint - stekt i ovn = birdekliser. Da ein  
 gjarn deig på jarngrøte kalla ein det Kalle  
 og Kalkskive.
- 12 Den eldste slags leff og Kjemmer  
 var deig av sikk rågmjøl med kokke-  
 poteter. Desse leffene var fyrst stekt litt  
 (lengt). Sidon smitta ein dei med røre  
 av sikk mjøl og helst råmjølk.
- For ein 10-20 år sidon tok ein til  
 å lage ei mjølk leffe, av fint kvite  
 mjøl og mest hjertesalt i. Denne  
 leffa var MY. smitta Begge slags  
 leffer var smunde med smør og det var  
 rett fram gjøgnde i ha på. Leffe er MY. kjent  
 kvardagsmat.

13 Fedbiød beutte ein beure von pi midt  
men snika lofer var beutte til ein  
firkernt og der etter i midten. Fedbiød  
mittre ein beutte pi hella utvden stikkings,  
men lesse beutte ein min ein smunde  
smiv pi.

14 Eg hugsar at min beslefer byggje ol  
beutte ein gjara til gryte koke, det var for  
i felle konfyra med stikke om.

15 Elles var det sunding ein beutte. Ein  
da eggen "erren" or deigen som ein so  
beutte neste gang.

16 Når deigen gjernn godt opp og stod i sid var  
det ferdigt. ~~Av beutte ein pisseggjar.~~ No beutte  
ein mjukt biød vndog til alle mial, inndom  
belle midtog og konstige kodd. For i fida  
var det min helle koke uton gjara. Dei fleste  
riet at beudet er ikk. helsesont fast, men  
det var gjernn ette soleis levent.

17 Ein beutte lensu stikkedit for sunding.  
biød eren med gjara. De ein stikkte pi  
jarngrute beutte ein lett varren, elles  
biir og at i andre mital er det litt for  
begge mital.

18 Haudt gjara biød gjernn og ikk til.

19 Her ein hodd eidsus stikkte ein flod-  
biød da. Elles var det fleire som hodd  
gier i gongen. Padder omn her og ikk. høigt  
gude om pi vandege gubn og smibitt.

24. For ein felle konfyra med stikke omn  
stikkte ein gjara biød pi gryte og hodd. lok  
pi. Gryte koke mitte ein snu og stikke pi  
begge sider.

25 Gristing her og ikk. høigt om.

26. Skingler var laga av sikta mjöl og vatn  
fyrt voka og so lett stekt.

28. Habbir er her ingen som har. Ein har  
det i ei kasse d.l. Elles þau ein ha biðet  
i matkommeret. Snikallur i klekkubok-  
sur, anna biðt i stuffer og heflur.

29. I snikk þi lefa voka ein með ið úr  
skor slestykkur, eller ein biðt ein gaffel

31. I gamle dagar biðt ein voker av úng-  
kjinn og vatn stekt þi helle. Nu logar ein  
netkonkann av kvitmjöl og sajólk með  
vatn, stekt þi helle eller kornfyrjloti.  
Þið valla biðta av og til, konstljú seleg min  
ein var fri frá anna biðt.

33. Her er biðta þess vaffelkoker, og nu i det  
restu kúrnkoker. Det er helgarnat.

Karvi er biðta av og til.

Nu i krigstíðin var det biðta þessu i biðet  
og i gamle dagar blanda ein inn fisk  
elles her og ið, höfðt om valla innblönding.