

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Høyland

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av: Lars R. Bråstein

Gard: Bråstein

(adresse): Bråstein Sandnes

G.nr. 32 Br.nr. 6.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Baking.

Elav Figgjo renn på sørsida av Høyland.

Ved elva har der vore mange kverner. Alt i ~~188~~ 1668.

var der på Bråstein kvern og elding til fornødenhet.

1723. var nemngt 3. bekkekverner.

Vinteren 1867. var so kall at bekkekvernene fraus til.

Då var der mange som laut taka ibruk handkverna.

Karen Bråstein f. 1875. på Åreskjold i Høyland. Ho

voks opp i tronge kår, vart gift med Garman Bråstein

Dei hadde ein liten gard (stykke) og II. born.

Ho gjekk svært mykje ut på baking, bakekona.

Karen kunde huska dei ein gong mol med handkvern

mjøl til graut.

Namnet på mala korn var mell. Til matmjøl bruka ein

det som var finaste male av godt korn. Det var stor skildnad på gardar til å avla godt korn.

Møllaren sa: ,, Når rugen sputta etter den kom på

hella (turko) var den mykje utgrodd ''

Av kleint mjøl fekk ein og kleint brød.

Ola Helgeland lika når deira mjøl var oppete og dei

fekk kjøpa nytt og betre mjøl på Sandnes.

Some gardar som Buggeland

Some gardar som Buggeland avla dei mest berre floghavre. Ein freista å plukka noko ifrå på kverna. Det kom fyrst og fremst an på kven som skulde ha det. Det var mjøl til Sven Jespersen sa dei. Det var godt nok åt den legdalorken. Det gråva mjølet gjekk ellers til krøtermat.

Havre bruka ein til flatbrød og rug til kake (potetkake) Karen nemnde der var lite bruk av sikting for brødet var ikkje so godt då.

3. Ja, ferskt mjøl er betre å baka av enn mjøl som har stade ei tid. Ein tok ikkje mjølet inn før bakinga. Det stod som oftast på lofte (romet over daglegstova) der heldt det seg turt.

5. Her baka dei på kvar sin gard. Ein nytta ofte bakekoner. Ho Karen baka på mange gardar kringom i bygda og i andre bygder og.

6. Syrekaka, eplekaka (potetkaka) og pannekaka. Ein bruka sammale rugmjøl i syrekaka og eplekaka i pannekaka hadde ein derimot grynmjøl. Lefsa av rugmjøl og jordeple, flatbrød av havremjøl og koka poteter. Det hende at ein bruka raspa rå eple. Som namn etter framande bygdelag hadde ein nordlandslefsa. Lefsa nytta ein til helg, høgtid og fest.

9. Flatbrød.

Ein baka to sorter flatbrød. Det finare brød bruka ein når det kom gjester og til høgtid.

Ein hadde ikkje skildnad på brødet til husbond og tjener. Dei sat ved same bord over heile Jæren.

10. Knekabrød.

På flatbrød bruka ein berre vatn, men på lefsa bruka ein stundom råmelk . Ein kjenner ikkje til noko serskild namn på brødet. Brødet vart liggjande i von om det kom gjester og likeeins til høgtid. Til større fester som brudlaup og gravferd baka ein då serskild. Det vart servert som vanleg bløytt og klint lefse.

Ein baka baka vanlegvis om hausten når mjølet var nymala. Mange hadde flatbrødruvor meterhøge som vara heile året. Heima hjå oss var det laga ein serskild kasse til å gjøyma brødruvorne i. Kassa var ein meter høg 90. cm. breid. Kvart rom var 90 x 90 cm. Der var tri enkle og eit dobbelt rom. Det eine enkle bruka ein å ha lefse dei andre til havrebrød.

Andreas Skaarland f. 1869. Han tjente på Norheim i tjugeårsalderen då baka dei der heile 5. dager. Det vanlege var at ein baka tri til fire dager. Det var nesten ikkje stabur (loft) på Jæren.

Og få hadde kassar til å ha brødet i, det låg då vanlegvis i store ruvor opp på loftet. Det var då lett å ta og laga mat av. Då Reier Eriksen F. 1800. på Lima, kom til Bråstein bad han om sur mjølk og flatbrød. Det var hans ynskekost. I det heile vart flatbrød bruka svært mykje i siste halvpart av forrige hundradår.

II. Leiv.

Leiv er leiv av flatbrød anten han er steikt eller rå. Hå ein skilde baka Karen flatbrød med eple som ikkje var skrella (med flysje på) Når ein då heldt den bakte leiven med flysje på opp i mot lyset kunde ein sjå desse rosene ikring leiven.

Omnsteikt brød kallast stomp. Oppskårne kallast sjeva.

12. Lefse.

Ein bruka helst lefsa til høgtid og til reisemat. Ved steikinga vart lefsa (sjinte) d. v. s. at ein fukta leiven på eine sida med vatn, melk og nokon blanda egg i.

Til brudlaup og gravferd var der koner som ein serskild hadde til å klina lefsa og kråtakaka.

Når ein klina lefsa var ein inne i stova der det var varmt. På bordet hadde ein ei skål med varmt vatn og ein klut. Ein dynka leiv for leiv og la dei oppå kvarandre. Deretter reiv ein dei ifrå og la dei på ny plass. Dette heldt ein på med i fleire vender. Sjølve klininga gjekk for seg soleis. Smøret vart godt oppmoykja. Ein bruka tri fingra, tomen, peikten og langetang til å setja smøret i små klatter på lefsa og so handa burt i sukkerkrukka og strødde på.

13. Bretting

Det er lite brukt å bretta flatbrød og lefsa. Einskilde bretta rugbrød (tønnbrød) Brødet vart bretta etter det var ferdigsteikt. Det var helst gjort i den seinare tid for å få meir i kassane.

14. Gjør.

Det var vanlegt dei hadde gjør på kvar gard.

Gjæra hadde ein på ei tett krukke og då stod den seg. Surdeig bruka ein mykje, tøk av når ein baka og grov det ned i mjølet, der det heldt seg mjukt til ein tok det att.

Ein låna ofte hjå grannar, samarbeidet var før langt større enn i seinare tid.

16. Ein bruka stikka som slokna. No bruka ein både nybaka og gamalt brød.

17. Ja, det tok lengere tid ifrå ein til halvannen time.

18. Hardt gjæra brød.

Ein baka syra brød på same vis som ein bruka til flatbrød. Det nytta ein ikkje til kvardag.

Berre til festlege høve jol o. l.

Ein kalla det krotakaka, som vart baka ut med eit serskild kjølje, djupare tagger,krøta.

19. Steikinga.

Noen heldt seg i kjøken og andre heldt seg i bronnhuset og andre i serskilde eldhus og kjeller.

Det var nok helst i kjøkengrua ein heldt til med bakinga i eldre tid. På some gardar hadde ein so s store grua at der gjekk inn to heller.

20. Det var vanlegt at ein åtte omnen, men at grannane fekk baka når dei trong det.

På fleire stader var der store murde stein
omnar. Buddegarden på Austråt hadde ein, der steikte
ein I6. stomp om gongen. Sven Persen Bråstein
hadde steikeomn i smihuset. Garman Bråstein hadde
beinmylla med turkeomn. I turkeomnen der steika
han stomp. Per Aadnesen Bråstein bygde stor
steikeomn i kjelleren år 1909.

Eg har likevel inntrykk av at stomp var lite brukt.
Den vanlege maten var syrekaka, eplekaka litt
pannekaka og havreflatbrød. alt saman steikte
på hella. Den maten heldt seg mange stader til
og med fyrste verdskrig.

Gunnar Aasland f. 9. april 1890. fortel at han
vart i oppveksten plaga av eplekaka. Når han
seinare slutta å eda eplekaka sa han, at han hadde
ede mykje meir eplekaka enn som falt o på hans
lodd. Eg minnest og med gru på all den eplekaka
som eg laut eda før og etter at krigen tok til
1914. til 1918. Der vart og steikt pannekaka
av sammale kveitemjøl. Ho mor bad tjenestegjenta
steikja noen pannekaker med finare mjøl i til meg.
Eg gjekk då og las for presten i 1918.

Det skal steikjast alt, sa gjenta. Ho lika ikkje
at eg skulde få noko betre til nistemat.

Der var rasjonering då og vi hadde ikkje brødkort.
Eg har mykje meir om maten, men det kjem vel
under eit anna emne.