

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Sogn og Fjordane
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Eikefjord
 Emne: Baking Bygdelag: ~~Sogn~~ Eikefjord
 Oppskr. av: Nils Hovland Gard: Hovland
 (adresse): Eikefjord G.nr. 53 Br.nr. 10

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ja.

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

Fødsleår 1888 i Eikefjord gardbr. og fiskar (59 år)

- 1: For 70-80 år sidan ^{SVAR} mol dei her i bygda
 alt det korn dei trengde på bekkjekvern.
 Pålag alle gardsbruk og nokre plassar
 (plassmenn) hadde eiga kvern.
 Handtkvern har ikkje vore i bruk her
 so eg har høyst gjete. Det makt segjer kona
 mi (58 år gamal), at då ho var litte lita
 hadde dei ei handtkvern i heimen
 hennar. Ho vart brukt til å mala erte
 og gryn på, men ikkje til kornmaling.
 Under reparasjon av telegraflinja Eike-
 fjord - Florø - og tårn 1906 - fann arbeidara-
 ne ei handtkvern under ein heller, som
 vart kalla "jerka". Det er pålag midt
 millom Eikefjord og Florø. Eg veit ikkje
 kvar dei gjorde av kverna. Truleg vart
 ho send til museet. Eg trur ikkje
 her no finnst handtkvernar i bygda.
 Etter gamle skrifter veit vi at bekkje-
 kverner var i bruk komne her kring år 1500.
 Men truleg var dei vel i bruk lenge
 fyrr.

Her trur eg komet vart mala berre på ein
 måte. Der var likevel den skildraden

at mako korn varst male rätt, men mako varst turka i store gryter eller på turkekelloer av stein eller garur og så male etter på. Myølet varst kalla etter kornet det var male av: Havremjøl av havre, byggmjøl eller homalmjøl (homalsmjøl) av bygg, rugmjøl av rug o. s. v.

Myølet varst også kalla etter den maten som skulde lagast av det. T. d. Graumjøl når det skulde vera til graut, bakemjøl når det skulde bakast flattbrød av det. Dei mal erke også for ca 80-100 år sidan. Dette mjølet brukte dei både til graut og flattbrød.

Etter krus mjølet varst bette på bygdemjølnorme. På mange av dei små gardskvervarne var det dårleg maling. Groot og sæte mjøl.

Ho mor så det var så groot og sæte at grautlugga reiv i halsen. Ho ymta om at det kanskje hadde vore råd å bore mjølet i byratoy. Det var helst havremjøl dei brukte til flattbrød, men også rugmjøl eller byggmjøl saman med andre sortar. Veggerand og veggefallsrom har eg ikkje høyst gjete. Men eg krus mjølet som la seg att kring kverustinen under malinga varst kalla ringen. Det var ellers truleg like godt som det andre mjølet.

Dei heimemale mjøl varst det ikkje baka arna eren flattbrød

Til brød som er laga av surdeig brukast kvitemjøl eller rugmjøl eller også bær disse sortane i saman.

- 2: Kjø har ikkje høyst noko om at heime-
male mjøl vart sikta. Um det vart
sikta so vart vel det grovaste brukt
til graut. Kjø trur ikkje dei gav beisti
mjøl då.
- 3: Kjø trur ikkje det var noko stskil på ny-
male og gammalt mjøl, eller at det vart
sett i varm stove i stund fyre baki-
nga når det ikkje var nymale. Kvernvarmt
mjøl har eg heller ikkje høyst smakk
om.
- 4: Samnamn på mjøl og mjølmalt har eg
høyst: Grynvar, grjon, grøn.
- 5: Det kan nok ha hendt at gardar har
gitt saman om bakiंगा, men det var
ikkje vanleg for eg har ikkje høyst gjete
det. Når det var storbaking måtte der
vera minst ein som stikke heile
tida. Det hendte nok at det vart gjordt
bykarbeid med bakiंगा fyrst på ein gard
og sidan på hie.

Det var sekke flinke bakstakjerri-
gar i alle bygdelag. At dei bakte i
framande bygdelag også kan vel ha
hendt, men eg har ikkje høyst gjete
det.

- 6: Her i bygda kjøper svært mange no brø-
det sitt frå bakar. Dei som bakar sjelve
bakar ^{helst} av kvite, noko grovmale og
noka sikta i hop blanda. Fyrr brukte

4

dei merr rugmjöl. Trenulstjernemyöl,
Til helg og fest brukast gjerne merr
siktmyöl, so brödet vert finnar og
svitarr.

7: Kom gjestene eventu fekk dei vel
nokolunde same maten som heime-
folket, men sjølusagt fekk framand-
folket av det beste som kunde skaf-
fast. I eldre tider trur eg det var
noka bruk å ha noka bette mat
ståande i reserve om det skedde
koma framande. Uttrykket gjestron
har eg ikkje høyr, men eg har høyr
snakk om gjestebodskost, gjestebodsmat.

8: Eg har ikkje høyr gjete om steiking
av bröd eller kake i glör eller oske.

9: Flattbrödet vart kanskje baka noka
tunnare til helg og gjestebod enn til
kvardags, men det var vel for det me-
ste av same rugmjölslage. Eg trur ikkje
det vart gjort gjort noka serleg skil-
p på husbond, tenar eller handverkar. Dei
fekk nok bröd av same laget. Noka
fleire slags namn på flatbröd trur eg
ikkje her var brukt. Det nok sejer kona
mi at bestemor hennar snakka om
ertebröd og meiskebröd. Ertebrödet er
vel baka av ertmjöl, men kva
meiskebrödet var baka av veit eg ikkje.

10: Gnitabröd har eg ikkje høyr gjete
her.

11: Kemninga leve brukast her om
flatbröd både fyrr det er steikt og
etter, men slett ikkje om ei skiva

omrusteikt bröd. Heimsteikt eller kjøpt
bröd som er forma som runde kaker
vert kalla kake. Men når det vert oppsko-
re so vert det kalla brödskeiver. Ei bröd-
skiva. Nordlendingar (Trøndelag og Helge-
land, har eg høyrst kalla brödet for
kaker eller også kake. Både heile bröd og
oppskore i skiver.

12: Lefsebrödet vert for det meste baka av
sikka rugmjöl og moko gryn mjöl. - Eg
tenkjer meg at dei i eldre tid laga lef-
serne av sammale mjöl -. I staden
for vater vert det brükt süsmjölke og
svert ofte også potater i lefsebrödet.

Eg forstar det so at her var bruka berre
ein slags lefse. Lefse var og er enno
älment i bruk her i bygda. Til hög-
tidshelgar, brudlauf, festar og grauferdar.
Kanskje lit mindre no enn för. Det
vert ikkje brukt til kvardags og svert lite
til mistemat.

Til å smyrja lefse med laga dei
Lettesmör: Vanlegt godt smör vert
oppmykt og blanda med sjöme. Dette
vert godt å smyrja utover brödleivar-
ne, og lefseme vert like gode helst
beke enno når dei var smürde
av ekte smör. Denne blandinga vert
kalla Lettesmör.

Her sejer dei å klina eller å smyrja
lefse.

Fyrst smürde dei lettesmör pi bröd-
leiven og so sirop. So stödde dei sükker
kanel og riveru helst heimekakt

brinnost på. So la dei på ein ny leiv og smurde der på same måten. Og so bretta dei rindingen av leivane innpå so leisa vart avlang og firkanta. Opp på brettane smurde dei også og la i saman so leisa vart passande tjukt, og kunde stjerast i passande bitar.

Ordet lefsekling er noko nyttå her.

Her er skilnad på lefse og kling, men det kan også tyda det same. Ellers vart brød som er smurt med smør og ymse anna attåt kalla for kling.

Smørkling, ostekling, lefsekling. Det vart også smurt smør på ^{flatt}nytt brød og lagt kokt fisk og patate på attåt.

Brødlieven vart bretta over fisken og potatene so dei kunde halda klingen med hendene.

Flattbrød og lefsebrød er forsovidt det same. Flattbrødet må smygast for det vart til lefse.

- 13: Det vart brukt so ymse måtar med brødet. Summe tider vart det ikkje bretta, men summe tider vart det bretta i 2 eller 4. Lefsebrødet vart alldeie bretta fyss det vart klint til lefse. Flattbrød vart lite nyttå til riste her. Men det vart helst bretta i 4 når det skulde vera til riste. Anten til stølsmat eller på fisketurar. Og har ikkje høyst skilnad på namnet eller brekkinga. Skulde brødet lit hardsteikast er det greiddt at det måtte brettast på steikehella, og leiven låg ofte lit på hella etter brekkinga

Farg eller press har eg ikkje høyst vart
lagd på brødet anten det var bretta eller
inkje bretta.

- 14: For 40-50 sidan laga dei gjar solis:
Bakte poteter, malne på trekveru
eller bakte med kjelve, og rugmjøl
samanblandet som stad ei natt, vart
godt brukande til gjar. Kjø har ikkje
høyst at dei bryggja öl for å få gjar
til brødbakinga, men gjar etter öl=
brygging var godt å gjera brød med.
Kjø har ikkje gjar kunde gøymast,
foresten öl gjar kunde kanskje gøymast
men ikkje lenge.

Gladdde dei ikkje vorr om å skaffa seg
gjar til neste baking, so etla dei
ett surdeig. Då gjera brød med
öl har eg ikkje høyst gjeve. Det var
nok i bruk å låna gjar og surdeig.
At dette ikkje måtte gjerast etter sole=
glad hev eg ikkje høyst om.

- 15: Surdeig var mykje i bruk til baking.
Surdeig var ein liten del av deiga,
som vart forma til ein bolle og
gøymt helst i mjøltønna til neste
gong. Han vart oppløyst i vatn eller
mjølk.

- 16: Til å vita om deigen var ferdiggjara
har det vore mykje i bruk å laga ei
grop i deigen å halda ei brennande
stikka neddi. Slakna stikka med
ein gong var gjeringa ferdig.
Hjukt gjarbrød vart no breka

dagleg og solis har det vore dei siste 50 åra. Brødet vert vel helst ete fersk, men solis skulde det vel ikkje vera.

- 17: Brød steikt etter surdeigs gjøring måtte helst stå lengre i ovnen $1\frac{1}{2}$ - 2 timar. Det vart brukt same varmenstyrken som til anna brød. Eg har ikkje høyrst at brødet vart uttekje av ovnen og vett under stekinga. Etter det kom or ovnen vart det handsamma nokolunde på same måten som anna brød.
- 18: Eg har ikkje høyrst at det har vore i bruk her å baka syra brød på same vis som dei bakes flattbrød.
- 19: Til steking av gjara brød er det berre komfurar med stikeovn som har vore i bruk her. Ovnar som stod utanfor huset har eg ikkje sett eller høyrst om.
- 20: Kvar hushand hadde ovn sjølv.
- 21: Det måtte helst vera stød og turr ved. Ellers er det vel ommar must av murstein det meirast i dette spursmålet.
- 22: Eg har ikkje greide på den slags ovnar.
- 24: På steika gjærbrød millom 2 heller eller 2 ovnslak har eg ikkje høyrst gjete, men eg har sett dei har steikt i gryta. Brødet måtte vendast i gryta. Ofte var slikt brød like godt som om det var steikt i bakerovn. Eg har ikkje høyrst gjete at det vart steikt brød under kvelde grytes eller i gløis.

- 25: Opstilling av brød har ikkje vore i bruk her i bygda så seint at nokone no levande har høyrst gjere det.
- 26: Brød som vert koka for stekinga kringler t. d. er ikkje i bruk her.
- 27: Kanske slikt som kornle, raspe-
kaker, kan rekast under dette spørsmålet. Dei vert laga soleis:
Skala eller skrappa (skrela) pota-
ter vert raspa på rasp. Dette raspet
vert så iblanda mjøl helst godt
gryn mjøl og kjøtsod til passeleg
tykk. Så vert det laga til baller
eller kaker med ause eller rein-
vaska hundes. Deretter haot i
gryte eller panne saman med
passeleg vatn (eller bette, kjøt-
sod og koka.
- 28: Omrusbrød og kaker kunde ikkje
gøymast lenge, men flattbrød kunde
gøymast i månadsvis. Flattbrødet
vart ofte sett i setninga på golvet.
Det vart lagra på ymse stader etter
tilhøra på dei ymse gardar.
- 29: Pryding av kaker og mykt brød
med utskorne kakestemplar av tre
kjenns eg ikkje til her vore i bruk
her i bygda.
- 30: Eg kjenns ikkje til at figurskaker
eller figurbrød har vore i bruk.
- 31: Kaker av mjøl og mjølk, mjøl og
vatn, mjøl og potater steikte på
helle har vore og er mykje i bruk

enda her i bygda. Var dei av
mjöl og poteter vart dei kalla pata-
tekaker. Var dei av mjöl og mjölk
eller vatn vart dei kalla mjölke-
kaker, hellekaker, tunnukaker, svelkaker
eller svele og pannukaker. Det var let og
snart å laga disse kakerne, men dei
kunne ikkje goymast lenge.

- 32: Dette slaget har eg ikkje høyrst gjete.
- 33: Vaffelkaker, vafflar, gorokaker og
kromkaker er i bruk her. Dei er
laga ^{av} røre som er laga av mjöl
og mjölk eller vatn. Framgangs-
måten er liknende som når der
vert laga hellekake, det er steikinga
i dei ymse fann som avgjer namn-
net. Dei er helst brukt til fest og
gjeskebadsrost. Det er mykje
brukt i blanda krydd i dei.
Forresten er no vafflar brukt
til kvardagsrost også av og til.
Kadbröd eller surrogat for mjöl
har eg ikkje høyrst vere i bruk her
i manns minne.

- 34: Ingen her har høyrst at bork
har vore nytta i brodmjölet og
heller ikkje er her segner om
borkbröd i upredstider her i
bygda.
- 35: Eg trur eg har høyrst at bork
av aln skulde vera best til
borkmjöl. Borken måtk vel helst
flekktast av når sevja var laus.
Då eg var liten stod der for det

meste store gamle alvestiver
 på kvar gard, men no trur eg dei
 er nekke alle. Eg trur så gjerne
 at dei almene hadde stasle der
 som i mateserve i gamle tider.

36: Eg har ikkje greide på Ros borken
 vart nytta

37: Eg kan ikkje svara på dette.

38: Eg veit ikkje noka om dette.

39: Mose har heller ingen trus høgt
 vore i bruk.

40: Veit ikkje kvaslags mose

41: Eg har heller ikkje høgt bein =
 myl vore i bruk.