

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hestestad

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: B. Horn

Gard:

(adresse): Hestestad

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
1. Se langt ein kann minnast tilbake i tida vart alt kornet mald på bekkverkvarnar. Det har nok hendt i gamal tid for omlag 150-200 år sidan at det vart nytta handkvarnar. Ein kjemmer ikkje til at det finst slike i bygda no. Men i Dalane folkemuseum har dei i alle fall 1 eksp.
 2. Det var ikkje vanleg å sikta mjølet til baking. Men det mjølet som skulle nyttest til baking, vart mald finare enn det som vart nytta til krøtera.
 3. Det er vanleg meining at det er betre å baka av nymald mjøl enn eldre. Men det er ikkje brukt å verma mjølet før bakinga. Ein veit ikkje om nokor sær namn på nymalt mjøl. Ungane lika godt å eta det turt, men vart det forlite mengd med spütt, kunne det føra til at det vart sitjande fast i halsen.
 4. Eron vart nytta om allslags mjølmal.
 5. Ein går ut frå at det gjeld flattbrødbaking. Truleg har det i eldre tider vore brukt at sume gardar har gått saman om bakinga. Venleleg har ikkje kvar heim

ått alle turvande reidskap til brødbaking, og det er derfor truleg at sume gardar har gått saman om dette arbeidet, men det er ikkje nokon som minnst det. I bygda har det vore og er fleire flinke bakkstekjerringar, og dei har vore nytta utanbygds og. På garden Gya var det ei bakkstekjerring som var serleg kjend for si lefsebaking.

Lefsene var større og jarntygge over heile leiven enn flattbrødleiven.

Ymse slag brød og kaker.

Vanleg flattbrød, lefse, mjølkkekaker, jordplekaker, syrekaka, vaflar, krümkekaker, harding-lefse, krolakake og ymse slag småkaker.

Husbrødhaldet har skifta omünaleg mot slitt, det var tidlegare då dei ymse brødslag vart laga i heimane. No er det vorte meir ålmennt å kjøpa det brødet som går til hushaldet. Dei brødsortar som no er i handelen er vanleg rugbrød, fin og grovt, grista, kvitebrød av ymse slag, kneipbrød av sammalen kvite, vorterkaker, og elles mange slag småbrødsaker. Ein finn det uturvande å grua ut om korleis desse brødslag vart baka. Av brødslag som var ålmennt i heimane før, kan nemmast flattbrød som det mest brukte, elles var det syrekaker, jordplekaker, mjølkkekaker, vaflar, lefse, og av finare slag julebrød, krümkekaker, smültringar, fatigomänner, og ymse andre julebakels. Lefsa av grovtmjöl vart nytta som serlig god og helsesam mat, baka av berre mjöl og av mjöl og poteter. Flattbrød er ennå nytta, men i mykje mindre mün enn før, og det er

trulig heimar som kjemur lile til det,
amma enn det flattbröd som vert kjøpt.
Om bakninga flattbröd er det greitt ut om
sidlegare.

Syrekakker vart baka av rügmjöl og vatn
eller myse og deigen syra med gjør. Dei
vart stikke på vanlige baksteheller, avdi
ein ikkje hadde bakarommar, fyrst på
ei sida og så på den andre. Så vart dei
sett på kant og stikke rundt på den måten.
Etter at bakarommar kom i bruk i heimane
vart det baka både fine og grove stümpbröd
av rüg- og kveitemjöl.

Jordeplekakker vart baka av same slag deig
som flattbröd, men med mindre mjöl og
meir jordeple i. Det vart brukt både rüg-
mjöl og byggmjöl i desse kakene, men no
er det rügmjöl og kveitemjöl dei blir baka av.
Mjölkekakene vart laga av mjölk og grynmjöl
og seinare kveitemjöl og. Vellinga var tjukke
og av han vart det aust ei passeleg mengd
til kvar kaka på bakstehella og sticket på
båe sider. Desse kakene vert og nemnde
hellekakker. Noko liknande kakker vert nytta
no laga av kveitemjöl rört ut i sur mjölk
med natron i. Desse vert kalla lappar.

Vaflar var tidlegare laga av mjölk og grynmjöl
med sukker i. Desse vaflar var tjukke og
matrike. No vert det brukt kveitemjöl, sukker,
natron og vispa egg vert tilsett kakevellinga.
Vaflane blir tyomare og mjukkare.

Lefsa. Om bakning av lefsoa er det tidlegare
gjort greie for. Det var grovlefsoa og finlefsoa.
Ei slags lefsoa var baka av berre mjöl og
vatn, medan den mest vanlige lefsoa var det

4.
poleler i. Grovlefsa og mjållefsa vart haldne
for å vera meir helsesame enn lefsa av
finare mjål med poleler i.

Baking av ymse slag brød og kaker til júl
held seg ennå mest i alle heimar. Det kan
vera julebrød med rosiner, sùkkar, mjålk
og smør i kveidemjål, tilsett litt Kardemomme,
til heving vert brudd gjor. Det blir forma
til lange brød og blir stikke i stikkem
i vanleg komfyr.

Somuldingar, fatisemmer og hjortetak
laga av mjålk, egg, fløyte og kveidemjål
og sùkka med bakpulver til heving. Dei
vert stikke i smilt.

Krumkaker, bordstabel, gorokake, berlinar-
kransar, pleskner og sandkaker vert laga
av diig som er om lag lik for alle desse kaker:
sùkka, egg, mjål, smør med tilsettjengav
av mandlar og ymse slag krydder.

6 Rùgbrød av fint, halv fint og grovt
mjål. Kveilebrød av sikkamjål og sammar-
le mjål (kneip). Kveilekaker, vorterkaker
rùndslykker, bolsiusbrød. Elles ennå
noko havreflabbbrød, lefsa og krolakaker.

Det er ikkje så stor skilnad mellom dagleg-
brød og brød som blir nytta om helgane.
Såvidt ein kjemur til er syrekakene gøtt
ut, og havrebrød er mindre nytta. Eit av
dei nye brødslaga er kneipbrød, likeinn
sòlsyra brød. Desse brødtyper kom frå
byane. Det kan vel vera kring 50 år
sidan det vart slutt med syrekakene,
og truleg like lenge sidan kneipbrød
tok til å bli nytta.

Hardenkaka og Nòrdlandslefsa er kjende

brødslag her; men ein kjemur ikkje til
kva namn desse hadde der dei kom
ifrå

7. Gjestvør. Det er vanleg i dei fleste hei-
mar at dei har kakar eller brødmal av
finare slag til å setja fram for uventa
gjester. Serleg på stader som ligg langt
frå handelsmann. Det kan vera lefsa,
krotakakar, kerimkakar, formkakar og elles
ymse slag småbakkels. Noko sers namn
er det vissnok ikkje på dette her. Men
det heiter gjerne at ein må ha nokk godt
om gjester skulle komma.
8. Glokkake. For mange år tilbake høyrde ein
gamle folk nemna nokk om kake sleikt
på glør og skulle smaka sers godt, men
ein kjemur ikkje til nokon som kan
gje opplysningar om korleis kaka var
laga og sleikt. Ein meiner å ha høyrd
namnet "oskestomp"
9. Flattbrød. Her var nytta to slag flattbrød.
Havrebrød var mest nytta, men det var
og baka flattbrød av grovt rågmjøl. Nokon
skilnad på brødet for husbond og tenar
kjemur ein ikkje til; men det er mogleg
at det same stader har vore slik. Det
vanlige namn var havrebrød og rågmjøl.
Pollbrød er kjent om havrebrød brøte i
småbetar i søsmjøl.
10. Knekkabrød. Namnet er ikkje kjent. Det
er fortalt at det var laga til ei røre av
ymse slag som fløyte og egg og smurt
over leiven, tuelig har råmjøl og vorte
brukt. Dette var ele varmt med det
same og var rekna som "lekkerbet".

11. Leiv. Ordet leiv blir nytta om eit fer-
digbaka deigemne, og om brødet som
er skeikt. Det er ikkje brukt om skiva
av ormol brød. Skiva, brøt-skiva,
kake-skiva er vanlege namn på skiver.

12. Lefsa. Lefsa vert laga av malne kokte
poteter iknødd antan kvite mjøl eller
røgnmjøl og leiven velt på hella med
vabr eller mjølk. Helst berre ein slag
lefsa. Lefsa er ikkje kvardagsmat,
men vert laga ved serlege høve som
til høgtider, fest, gjestebod, brudlaup,
gravferd og til rustemat på utferdar
til ein eller annan stad.

I eldre tider vart lefsa klint med fing-
rane som var godt reinvaska. Ei tre-
skui vart seinare nytta til å smøya
med. No brukar ein vanleg bordkniv
Det kallar ein her å klina lefsa. Lefse-
skling er nytta her om lefsa, men
skling om turt flattbrød eller lefse-
brød med smør på. Det er såleis skil-
nad mellom lefsa og kling. Skilnaden
mellom lefsa og flattbrød er at lefsa er
laga av finare mjøl, bløytt og pakklint
smør og skidd sukker på, medan flatt-
brød er grovare og vert ete turt.

13. Prelling. Prelling av brød som skal leggjast
bort er ikkje nytta her. Leiven vert lagd
bort som han er. Den klinde lefsa vert
kutta i fire, og til ferdamat blir ho
klypt i strimler og pakka i papir.
Det vart ikkje lagt farg på flattbrødet.

14. Gjør og sūrdeig. Korleis ein fekk gjør til
brøddeigen, dersom ein ikkje hadde gamel

88801

gjør kan det ikkje seiast noko viss om. Det har nok hendt at det vart røra saman vahn og mjøl som vart ståande og summa slitt at ein fekk gjør, men ein veit ikkje kor lang tid det gjekk. Ein kjemur ikkje til at det vart bryggja öl for å få gjør. Hadde ein fyrst fått gjør, paste ein gjerne på gøyoma gjør til nesh baking ved at eit lite emne av deigen vart lagt i eit ilot med mjøl. Ølgjøren vart samla på flasker og det har og vorte nytta „gjørslav“ eller „gjørstokk“ som gjøren turrka på. Einestücken vart dyppe i gjøren og hengde opp til turrk. Ølgjøren vart nytta til vanleg brødbaking. Men då det helst vart bryggja til høgtidene så vart han serleg brukka då, og gav brødet ein fin smakk.

Det hende nok at ein lante gjør hjå grannen, men det var ikkje det vanlege. Kvar ville gjerne vera sjølvhjelpere. Regelen for at ein ikkje skulle gje frå seg gjør eller solfall, er ikkje kjent her.

15. Lurduig vart nytta til baking av syrekaker. Han vart gøynd på same måte som gjøren i ilot med mjøl. Vart han gøynd turr, løyste dei han opp i vahn.

16. Ein kunne både sjå og kemma det på deigen når han var ferdiggjora. Trykte ein på deigen med ein fing og hølet jamna seg ut att, så var deigen ferdig. Elles vart det og brukt å prøva med ei brennande stikka i ei grop av deigen. Sløkna ho, var deigen ferdig. Diversu vert det for det meste ete fevstt og nybakka brød. Seimre likar best at det

er ein eller to dagar gammalt, då ein meiner det er meir helsesamt

17. Steikinga vara like lenge antan brødet var sūrdeig eller gjordeig, til vanleg i sine i komfyrbakarommar. Ein kjemur ikkje til at det var nokon skilnad med stellet av brødet av dei to slag.

18. Harot brød. Krolakkaker og hardinglefsa har vorte baka og vort det no og. Men ein kjemur ikkje til at det vort nytta gjør i desse brødslag. Til heving vort brukt natron og hjortetaksalt. Kjevlet har groper runde og på langs, og leiven får same skap på langs og tvers. Syrekakene vart klappa med hendene til dei vart hovlege for stiking.

19. Ein heldt til med stikinga i kjøken eller kjellar. I kjellaren hadde ein bakstulla, og på henne blei syrekane stikke. Heimulaga bakarom er det ikkje nokon molarande her som tingsar. Det hende at dei stikke brød i jarngrute. Eller at komfyr med slitkorn kom i brukt, vart stingsbrødet stikka der. Ommar utanfor huset kjemur ein ikkje til at det har vore her i bygda.

20. Tilhøve som nemnt ~~var~~ under dette nr. har det truleg ikkje vore her i bygda. Ingen kjemur i allefall ikkje til det.

21. Til bakarom i komfyr vort nytta turr småhoggen ved. Om omnen var varm nok vart prøvd ved å strø litt rjöl inn i han og sjå kva farge det fekk. Elles vart varmen prøvd med hendene.

- Noko rekkning med kor mykje ved det strengast til fleire ommar for å bakka eit viss tal brød kjemmer ein ikkje til. Vart baktaromnen for heit, opna ein døra ei lita stund. Salt har òrnått vore nytta
22. Spørsmålet gjeld truleg marte baktarommar. Av slike er det berre ein her i bygda, og han er ikkje gammal. Ein kjemmer ikkje til dei reingjeringsmåtar som er nemnt.
23. Ettervarmen vart gjerne brúka til småkakesteiking eller og til sturking av ved.
24. Brødbaking mellom to heller har òrnått vore nytta med varme både under og over. Den fyrste stukkast. Det har hendt at det vart steikt brød i gryta, sjå sp. 19. Ja brødet måtte vendast. Ein kjemmer ikkje til at det vart steikt brød under ei kvelds gryte.
25. Gristing. Å grista brødet var ikkje kjint for ein fekk slike brød frå byane, og ein kjemmer ikkje til korleis det vort gjort.
26. Brød som vart koka. Kringler vart koka, men at det blei gjort med andre brødslag kjemmer ein ikkje til.
27. Kjemmer ikkje til noko slikt her.
28. Korleis gøymer ein brødet?
Ikkje alle brødslag kan gøymast like lenge. Flattbrød kan truleg gøymast lengst - gjerne heile året, men er ikkje så godt når det blir gammalt. Her i bygda har dei ikkje stabebur, men nyttar gjerne eit kammers i andre høgdar av huseit til oppbevaring av ymse slag mat. Der vort flattbrødet sett i røver på golvet eller på ein kasse eller form.

Brødbører er og nytta. Kjøpebrød vert lagt i boksar eller skuffer og kan halda seg rimelig godt, gjerne i fjorten dagar. Finare bakverk lagrast i tette boksar. Korlenge det kan halda seg, kjem an på hva ho brødet er laga av.

29. Kakestempel med ymse figurar, rosetter, stjerner, blomar har vore nytta. No vert dei snøtt brukt, for kakepyntinga er ommeis no. Kakestempel var namnet.

30. Til jul har det vore vanleg å laga ymse slag figurkaker, menn og koner, julegeiter o. a. Deigen var av finare slag med sukker i

31. Hellekaker av mjøl og mjølk har vore mykje nytta. Dei vart og kalla mjølkkekaker, nytta både til kvardagsmat og helgedagskost. Slapp ein opp for biød, laga ein gjerne slike kaker, om ein dei kunne ikkje gøymsast lenge og vart di for helst etne nystukte. Då snakka dei og best.

32. Gjennur ikkje namnet lovedig her.

33. Vaflar, krunkkaker, goro er kaker som er stekt i særskilde jarn, og er for det meste gjestebodskaker. Vaflar kan bli nytta til kvardags. Kardemomme vert nytta i bakverk. Såvidt ein ^{veit} har det ikkje vorte nytta noko surrogat her i bygda under siste krigstider.

34. Bork. Imanns orime er det ikkje nytta bork i brødet. Det går segner om at borkbrød var nytta i vår og ufredstider 1808-1814

35. Bork av alm, lind og bjørk var halden for den beste. Borken vart flett om våren og lurka frametter sumaren. Seinare lurka endå meir og malen.

- 6.
- 11.
36. Dverru har ein ikkje stort kjennskap til dette. Det er fortalt at borkemjøllet var nytta både til brød og grøut, blanda med litt mjøl om dei hadde det. Blandingsmengda av kvart slag til brød veit ein ikkje noko om. Ein kjemner ikkje til at almenmjøl er nytta i vanlege tider.
37. Det går segner om at borkubrødet var svært.
38. Veit ingen ting om det omtalte i dette sp.
39. Nose. Kallar ikkje om dette sp. har ein noko kjennskap.
40. Det same som for sp. 38 og 39
41. Beinmjøl. Ein har høyr. gjete at det har vorte nytta beinmjøl i brød, men veit elles ikkje meir om det.

Hesthuslad 18/2-1955

B. Flom