

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Strandbarm

Emne: Baking

Bygdelag: Omastrand

Oppskr. av: Rust-Oma, 72 år.

Gard: Oma

(adresse): Omastrand

G.nr. 38 Br.nr. 7

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.

Allt kom vart mæle på bekkjetevner.

Handkverstein har funnet i grendi i manns minne, men er nok best komem no, divere. Handkvetnar har vint ikkje om brukas her i bygdi dei siste 100 a 150 år. -

Har aldri hørt nokk sorkitt namn på dei ulike måsar å mala på, - heller ikkje på dei ulike mjølsorter ein får.

Skilnad på mjølsortane ved overgang frå handkvetna til bygdemylvar kenne eg ikkje til. Næringsgj, veggvand eller veggfallskorn er ukjent her.

Vein dytka mest bravn og bygg i vår bygdi tynt under krigen 1914-18 tok sinne til å dytka litt kvite, og det gjekk helst svart bra.

Sladren vart nytta til brød (flattbrød) og til supa og graut. Bygg til graut m. m. Rieg vart ikkje dytka her. Folk kjøpte mest korn og fjukk det mæle på bekkjetevner, som det var ^{avgang} flin av i min barndom. Rieg til flattbrød, bygg til graut m. m.

2.
Mjölet: Det var alltid usikkert mjøl det
fyrte og minnet. Har ikke hørt at nokon
her har sikta mjøl sitt sjølv. Minner difor
ikke til nok såld til det bruk. Sitta røgnmjøl
og kvitemjøl kjøpte folk litt av, når slikt
mjøl kom i handelen her.

Kvitemjølet ein fekk av sjølv-avla kvite
i kviteåri (i. g. d. kviemkrigen) var for det
meste brukta usikta sly til brød (omstrød)
o. g. an, men det var og dei som fekk det sikta
på mylra dei sende kom til.

3.
Det er best å bake av rymale mjøl. Det er ikke
vanlig å sitja mjølet inn i vann stove fyrr bakinn
gi om det ikke er rymale.
Kvitemjøl "Kvitemjøl" er usikkert.

4.
Fr. Gjønn (gjønn) gronvare ~~er~~ (eller retttere
har fore) brukta sly av store folk.

5.
Baksten: Har ikke hørt om at kvitemjøl
sat i ei og same ~~stene~~ ^{elstus} og vaka til flire
hustydav. Men at ein gjer byttestad
med bakiingi har nok vore brukta.

At flinke bakstektjøvingar (bakstektjøvinger)
gjekk rømt på daglonsarbeid og bake på
gardane i gundi var vanlig, når ein
ikke hadde nok kvendehjelp sjølv på gar.
der. At dei miste til andre bygdedag er
usikkert. Hvor bygd - og gund - var - og er -
sjølvhjelp i det stykket. -

Gjense slag brød og kake:

Flattbrød av havre- og røgnmjøl bake
folk mykje mist i min barndom og ungdoms emne

2. blad.

Framhald av 5/6 Toa kvinner sat gjerne både ein og to, ja, fleire dagar, og baka flabbod vår og høist, so det var store brød-river attmed kvendene på stabbirke på dei største gardane.

Ymse slag brød og kaker:

Potetkaker, laga av kokte, malne poteter med litt mjøl - helst sikta rågmjøl eller kvitmjøl. Tidlegare brukte dei mykje havremjøl. Det trengst ⁱⁿⁿ lite vatn til slike kaker. Dei bakes dei ut som små runde leivar og steikjes på ei rund malnehella.

So og til laga dei "stämpar" av same slag deig. Dei vart stundom banka ut med handi og steikte på same slag hella - eller på sjølve stoveovnen - på loki - eller av og til på ovnsida; dei datt dei ned når dei var steikte. So og til var det brukte former av tre - gjerne med ei utskori 8-bladrose i deotnen, so kake fette "rosas" prenta i deigen. Slike "stämpar" vart også laga slik: Det vart baka ei stor, vid kake liksom den fyrst nemnde "Potetkake", men gjerne om lag 1/4 (tärne) tjukk, og so stekte dei "stämpane" ut med eit spannlokk eller noko liknande. Steikingi som fyrr nemnd:

Mjølkekaker vart (og vert) laga ofte:

Tjukt, og stundom litt sur mjølk med mjøl vort rørt saman til ein høvelig tjukt blanding som suppa. Tyr hadde dei ofte krydder (allhande) i slike kaker, no gjorne eit eller to egg, eller so str røre dei lagar til. Til steikingi brukar ein heldt same malnehella som til potetkaka.

Slike kaker (potetkaker og mjølke kaker) vart jamt laga til vestskep, brudlaup, liferd og alle høgtider og ofte til kvar høg.

4

Disse kakeslag er brukt likeins no ogso.
Vaffelkake er ogso brukt no. Same slag
sida som til nyjokkaker, men samt med
meir god i. h. d. fleire egg no for budi. Tytt
var ogso dei av grovere slag nyjok - og utan egg.

Dei er stikke i ses "Vaffeljarn" med 2 lytte-
forma smådeler, som er lette og skulja frå ein-
annan. Disse kakeane er helst laga til
"finare" høve: Kaffilag eller helgedagar. -

6. No brukar ein helst bakerbrød: "langbrød";
Wittenerbrød; vortbrød" o. l. alle dagar; men gjerne ka-
"attåt" ^{teer} til helgane. -

Et tid stikke folk brød - av røykjok eller kveitnyjok -
i ei gryte; det var kalla "grytebrød". Det vart skore
opp i skiver liksom langbrød når ein åt. Men
etter at folk fekk komfurar med steikrommar,
gjekk grytebrødi ut og brukt.

Flattbrød er no sjeldan nytta til frø-
kost attåt smør og ost o. l., men ofte attåt
til middagsmåten.

For om lag 75-100 år sidan var bakerbrød
h. d. langbrød ("12 skillingbrød" eller "40-øres-
brød") svært sjeldan vara her i bygdi. -

Et døme: Ein mann reiste til Bergen sein-
hausten med yngre vaser. Då kjøpte han 1-eitt
"12 skillingbrød" med seg heimatt. Dette brødet grov
han godt ned i kornbyrda (havre-kornel). Jol-
affe fann han det framatt og let kvar av
hustlyden få ei skiva. Dette var bustemur her
i huset foralt: ho fekk ogso ei av skivene. -

Det var nok helst frå byen (Bergen) der
nye brødtype kom.

Hardingkake kom hitil frå Lunde Harding.

3. blad.

Franskald av G: Hardangskake har ogsa
 vort kalla "gliseldkake". Truleg namn på
 et slag kake imie fjorden her. Namnet
 kjem nok av stikkjernstein; eldstingene
 slår over kaka, opp under krukken på stein-
 ovnen, altså med ved overvarme. Det er
 særskilt laga omgaver til slike kaker. -
 Samoske-kaka kjemmer me ikke her, men
 nordlandslefsa kjemmer me. Truleg er den
 komen inn her med kreimer frå Nordland,
 som er vorte gifte her seid med nordlandsfaras.
 Det var so mange av dei fyrr - her frå bygden.
 Av og til vert nordlandskake laga her,
 men ikke mykje brukt.

7.

Gjestebord:

Svar til 1. og 2. sp.: Ja. 2. sp.: Hardangskake
 og ymse slag finere kaker og kjeks - no for
 kidi. 3. sp. Gjestebodskost.

8.

Glokake.

Svar til 1. spørsmål: Nei, men
 namnet "glohoppe" har eg høyt brukt
 solus på skog om potetstumpar (sjå un-
 der 5. - Vit eller ikke meir å svare
 til dette.

9.

Flathbrød:

Svar til sp. 1.: Ja.
 " " " 2. Nei, kjemmer ikke til det.
 " " " 3. Nei - " -
 " " " 4. "Skinabrød" er vel
 det same som "Gudlebrød" hjå oss. ~~Kake~~

10.

Knekkabrød.

Svar til 1. sp.: Fa. Di brukar i „vippa“ d. v. d. ein liten hein med ein liten lirefftsklek fest til ein enden. Med den smigr di mjøkk i tøves brødt. Då vert brødet skinnande blankt og vert her kalla Gudlebrød (Gutta-brød).

Brødet legg ein lilt saman til lefse og det kan gjymast lenge på skabbært.

Det vert ofte fram teke til gjester.

Til større fester og serleg til brudlaup og kilsferder mätte og må ein som vanleg einis bakke slitt brød. Vert servert til middagsmaten, eller også til andre måltid med smør og ost til.

11.

Leiv brukast både om det ferdig baka brødet og det som er ferdig stekt.

Kan ikkje nytast om ei skive omrøst brød. Brødskive er ei bøddskive eller bare „ei skive“. Har også fyrr høyt „ei stompeskive“. Ein brukar skivdom namnet „leivstomp“ om bakarbrød frå bygn, og so vert det stompeskive.

12

Lefse.

Ein bakar som vanleg flattbrød, smigr mjøkk på som nemnt under 10. og so breker ein leivn saman - sjå under 13.

Lefsa er helst laga til serlege høve eller til uvanta gjester. Sjå under Gjester (7) ikkje til kvardagsmat. Ofte til ristemat, serleg til folk som fyrr måte i fiske og laut niela seg ut med mat heimfrå.

Når di skulde Klina lefse brukar di vanleg

H. blad.

Framhald av 12) natursmør og sukker og gjerne litt malen kanel av og til. Brodet var då bløtt i vøttu og var då kalla "Kling" eller "lefsa kling". Kling er den fordige smørde lefsa ði lefsa er samantlagt flatbrød.

(Sjå under 13.)

13)

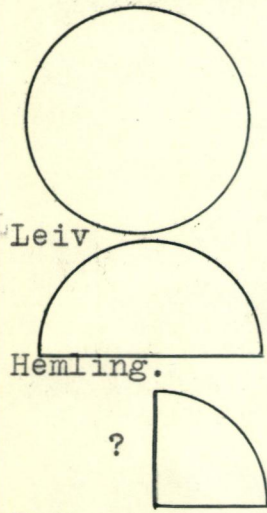
Breiting: Flatbrød som skal leggjast bort med breita, serleg det til ristemat. Ein kallar det ði breita det lute kallast leiv, ellers ubreita brød.

Lagt i to (brøtt ein gong) kallast heloring. Lagt i 4 lefsa. Sotubrød kemur me ikkje her.

Ein må breita med same ein stivne. Sti ein vøtte fordig med ein gong utan ði leggja med alt på hella.

La ikkje ferg på det brødet ein skulde bruka heime, berre på lefsen til ristemat, so dei skulde taka mindre rom.

Gjer og karding:



Teikna ut etter papirmynster som ligg ved svaret. Mars 1951. 137 R.F.

16)

17)

Kom til å svara nokk visst på desse spørsmål.

18)


Hardt gjeru brød s.d. Kardingkaka mykta ein lidd til festlege høve. -

Ein må kosta dokkene med krotkjole av te (eller malen). Dette kjole er på skap som eit anna kjole, men det er dreia nokso djupe skorar (med sora hakk i bambane); krotkanna reid-skap til dette har og alre sett eller høgt gjeru.

19)

Tsvot gamle dagar hadde folk vanlyg skostine med grøva i gongum, og då held til med baking skifting der. ðess var det ði eit vissild eldhus ein held til.

Fræm. nr
19

Til hardingkakar har ein som regel særskilt
mura omu, som ein vanlyg bakar-omu, med ei
madrubella (rektangulær) eller grotkinsbella, som
er lagd på vanlyg mursteinar langs utvidninga, so
ein kann få merke varmen over koka, men gjøt-
ne fell eller kvast ned under lulla.  Trossmitta omu.

Omuene er so lang at ein kann få rom
til 2 kaker eller kvast-andre på hella.

Slike omuar er hanfor huseid har y aldri sett.

20)

I kvast tim er som regel ein slik omu. Er
det nokon som ikkje har omu, so får dei
slutja (brød) kaker laga dei som har omu.

Stoko er godt gjensla r det visst ikkje tale om:
Men ordaket sier: „Den som uto skal baka, missar
både kal og koka“.

21)

Til ved mylla ein lutt „sprek“ r ask som borken r
skamm av, eller også alder = ved, altså ved som
lagar minst mogelig røijt, elles vil kakkene veta
nigste av røipten. — Slett kløyd ved ca 60 cm lang.

Har aldri hørt nok overkna vedmengdi solus.

Den brukar den ved som brøgd til bakkstein.

Det lunder dei støijt litt røijt i omuen — eller
kjerner inni med handi — for å finne ut om
varmen er høvly. —

Det har nok vore mylla å kosta litt salt i om-
nen dersom han vart for varm.

22)

Ein sopar hella reiso med ei ^{reiso} fille. Bakkene
her brukar i stang eller broa med ei sikkfille på
og sopar veta ut r bakksteinen sin, ser y.

Har ikkje sett at det noko tid r brukar noko
i botnen på omuen for at loddet ikkje skal veta for
mykje stukt på underida.

Har aldri høyrst nokso om no slikt her ikring.

24)

Folk brænte av og til å stussa brød i gryter.
 Flå eller djøp etter som det hørde. Brødet måtte
 inn senn i gryta.

Omnes stikkjemåte har eg aldri høyrst nemnd her.

25)

Her sett at stikkjern stindom har halde harding-
 kakar opp trå hella inn stind, nærare kassens kanten
 der stikkjerna frå viden delvis slår over - glis delar.
 Hardingkokene har yss høvt namnet gliseld-
 kakar. Dei brænes alltid inn i kakespøle av
 tre til å leggja kokene på hella og baka dei av med.

26)

Kringelbaking er det anlegg slutt med her no;
 det er for mykje arbeid med dei.

27)

Skilt brødslag kjennet og Kjøtt til.

28)

For 60-100 år baka folk på gardane brødet og vart
 og hadde som vanly brødet ca 1/4 år, sett i brødruser
 oppast på galvel eller på eit bord. No bakes ein aldri
 so mykje om gangen, set i Kjøtt med baking dag etter
 dag i tuit vike som det kunde stindom i gamle
 dagar. No er det her 1 eller 1/2 dag om gangen, og
 brødet - eller kakene - vart gjengude på hylle i stak
 hørst - eller i eit anna matrom.

Syva brød kjøpes folk no kvar - eller annantvar dag.

Sjø eller svart til 6 fjørde avmitt.

29)

Kjennet ikke til onoko slikt.

30)

Fu. "fule menn" og fufjar, gviser og brød med stjernetopp.
 Dei baka elygen ut som i fjørte kake og stana figurane

et med formet av blekk. I en mytta sukkerbrødding og
måtte heldt tuktwa noko på dei figurane med raudt
eller blått — og "munn" og "kvinne" fukk gjeme namn.

31) Myjnkake er ofte brukta held til helgenmat
og gjestebodsmat, gravferd eller brudlaup, barmeslapp
og liknande, allis til høytide. Skumoren eller
gros, dersom højebrødet var knapp.

Mjølkekaker, og vanlige krotekaker, kan nok
gjørmast ut par dagar, dersom ein ikkje et dei
opp same dag. —

32) Lounding er utkjent for meg.

33) Vaffel-kaker er vel kjent her, goro-kaker er
speldnare. Lagar vaffelkaker av mjøl og mjøl
og gjeme egg og litt sukker. Goro er av pinne
og dyvare blanding. Stannet eller kakeslagte.
Det er serleg til gjestebod — eller helgemat.
Goro til jul helst.

34) Nøtbrød. Ikkje mytta noko suringat for mjøl her
i krigstida no sist.

35) Brotbrød har vist ikkje vore mytta her i kring sidan
infeds — og uare først i 1900-takt. Har høyr at alene
vork var mytta den tid.

36) Kjenner ikkje til dette.

37) Do Do

38, 39, 40 og 41: Har ikkje høyr noko om dette.