

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Helleland

Emne: Baking

Bygdelag: Helleland

Oppskr. av: Th.Hovland

Gard: Hovland

(adresse): Helleland

G.nr. 30 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. - Etter eiga røynsle.

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

## SVAR

- Ad spm.nr.1. So langt eg hugsar attende har det vore male på bekkjekverner. Handkvernmalninga er det ingen her som hugsar no. Eg hugsar det vart brukt handkvern til å mala salt. Det er omlag 70 år sidan. Ein hadde tri måtar å mala korn på: grybjing, grovmaling og finmaling. Bygdemöllene har male likeeins. Til brödmjöl og grautemjöl brukar ein det finmalne, mest havre, av og til bygg.
2. Nei.
3. Ein har ikkje rekna nokon skilnad på nymale og mjöl, som hadde stade ei tid. Var mjölet mykje gamalt sa ein brödet vart drygare, men ringare. Mjölet skulde lunkas litt för bakinga ifakl det var kaldt ver. Kom det rett frå kverne sa ein det var kvernvarmt.
4. Samnamn: grjon (utt. her: grön)
5. Sambaking er ukjendtt her, men det kunde henda folk gjorde bytearbeid. Flinke bakstekjeringar har det vore, og sume baka i fleire bygder.
6. Bröd- og kakaslag frå gamalt: flatbröd, syrekake, lefse og potetkake. I seinare (frå ikring 1900) er kome til: vaffel-

2

kake og krotekake. Samstundes gjekk syrekaka ut av bruk  
Dei andre nemde bröd- og kakeslag vert mykje bruka endå.  
Men desutan brukar ein no omsbröd( stomp) , kjøpt eller  
heimebaka. Likevel er det slik at ein reknar det forxxxi  
kleint stell ifall det på ein bondegard ikkje fins flat-  
bröd i huset. Dagleg bröd er flatbröd, omsbröd og potetkake.

For ei tid tilbake skulde helst omsbrödet vera av fin-  
sikta mjöl, no aukar bruken av grovbröd.

Til helg og gjestebod er det lefse, finare omsbröd. kro-  
tekake, vaffelkake og ~~ymsx~~ finare kaker av ymse slag.  
Bröd- eller kakeslag med namn frå framande stader kjenner  
ein ikkje til her.

7. Ein har gjerne noko serskilt til framanfolk av dei framum  
nemnde slaga. Noko samnanamn for dette har ein ikkje.
8. Glokake e.l. er ukjend.
9. Tidlegare( til ikring 1890) baka ein vanleg tvo slag flat-  
bröd. Det eine slaget kalla ein vassbröd - deigen var av  
havremjöl og vatn, eller byggmjöl i stadenfor havremjöl.  
Dette er det ophavelege flatbrödt, anna var ikkje tale om  
för ein hadde teke til med dyrking av poteter. Denne dyr-  
kinga vart ikkje ålmenn her för ikring år 1800. Og det gjekk  
lenge för poteta vart dyrka i noko større mengd. Etterkvart  
som det vart rikeslegare med poteter tok ein til å blanda  
kokte, malne poteter i flatbröddeigen. Men til ut i 1890  
åra vart ein del av flatbrödet baka som vassbröd. Dette var  
drygare og ga meir mette, men smaka ikkje so godt som potet-  
bröd. I det seinste vart det helst nytta til soll ( sodl)  
helst i surmjölk. Etter 1890- åra bakas det berre potetflad-  
bröd. Å baka dette brödet rekteg tunnt og fint og steikja  
det fing er noko av ein kunst, og folket her i Dalane har  
hapt ord for å vera framifrå flinke flatbrödbakarar.

Til baking mol ein fyrr potetene på ei sokalla potetkvern. Denne var laga heilt av tre ( björk). Ho likna ei vanleg kjötkvern, men var noko større. Åsen var skoren ut med skru-egjenge til omlag 1 ½ tome frå yttre enden, resten av åsen var rund og slett og fyllte so omtrent opningen i kverna. Gjennom skruengangfeltet vart potetene knuste og pressa ind mellom veggene og den runde enden av åsen, der dei vart finmalne. No mel ein helst på ei vanleg kjötkvern.

Det var ingen skilnad på flatbrödet til husbond og tenar.

Som fyrr nemnd var det berre tvo slag: vassbröd og potetbröd. - Leivane vart rudd ( rödde) det vil segja: I eit kjerald på hyrnet av bakstebordet var det vatn. So hadde ein ei rodvippe ( rövippe) : einleretsklut på eit ca. 1 al langt treskaft. Ein duppa kluten i vatnet og strauk 3 -4 render over leiven - fyrst den eine vegen so på tvers so det <sup>vart</sup> ruter. Dette var nokk helst til pynt.

10. Dette er ukjend her.

11. Med leiv meinas både det ferdeglaga brödet för det er steikt og det fullferdige bröd. Leiv nyttas ikkje om ei skive av omnsteikt bröd. Det er bröds kive eller kakeskive.

12. Lefse lagar ein av rugmjöl og malne kokte poteter. Denne deigen knar ( knöar) ein godt og kjevlar han ut på eit bakstebord på same vis som ein bakar flatbröd , men lauvande tunn , og steikjer den so på bakstehella. Under steikinga vert lefsa rodd ( rödd), og til det brukar ein gjerne mjölk , stundom råmjölk og av og til ein blanding av mjölk og piska egg. Til lefse bruka ein stundom finsikta mjöl og stundom grovare. Den av finmjöl er til högtid og vertskap og til framandfolk elles, den grove til kvar dags bruk. Lefsa- soväl den grove som den fine nyttas og til nistemat og til

*V. lefsa rör ein over beide leiven - ikkje bare med sliper.*

4

reisemat. Etterkvart som lefsene er baka og steikte vert dei lagde heile i ruer (den eine på den andre), og når bakinga for dagen er slutt vert desse ruene borne inn der brödet skal opbevaras, vanlegvis på loftet, i eit kammers e.l. og lagde slik at det ikkje kan koma mus eller anna uty til. Er opbevaringsplassen god og turr kan brödet halda seg i årevis om ein har gjort seg fint for med baking og steiking.

Når lefsa skal nyttas tek ein ein leiv om gongen og legg den på eit bord, dynkar ganske forsiktig med lunka vatn fyrst so han ikkje skal bresta, dypper so ein klut i lunka vatn og fer varsamt over leiven med denne. Legg so leiven til sides og tek neste, og soleids held ein ved til det vert so mange leivar som ein vil nytta ved det hövet. So vert ~~leivane~~ leivane lagde i ruer, sveipt over med ein duk ell. likn. og ligg slik ei lita tid. Dette kallar ein å möykja lefsa. So kjem klininga. Smöret skal ha stade i eit noko varmt rom, so det er passe mjukt. So tek ein den möykte leiven av rua og legg han heil på eit bord med den urodde sida opp, tek ein klyp med smör og kliner jamnt og fint over heile leiven. So brettar ein leiven saman etter mitten og den halvmånen ein då får fram kliner ein med smör på den evste sida, brettar so leiven saman ein gong til etter mitten. Då har lefsa fenge den forma ho skal ha: ein trikant med ei rund side. Den runde sida klypper ein so fin og jamn med ei saks og legg ei bord med smör langs etter rundingen ikring 1 tome breid og 1/12 tome tjukk. Til å glatte og forme denne borda nyttar ein ei treskeid av hardt, glatt tre. Skulde det vera ekstra fint måtte denne smörborda krotas. Dette vart gjord med eit sokalla krotetre. Av slike tre hadde dei gjerne tvo eller fleire, so det vart ymsne på figurane. Når lefsa var klint og krota la ein ho på eit bord i rader, den eine noko innpå den andre, men ikkje lenger

3.

5

enn til smörborda, so denne låg fri og ikkje vart orga. Tidlegare ( til ikring 1870- 80 åra) la ein lefsa heil på bordet , ei lefsa til kvar person. Lefsa skulde liggja slik at smörborda vende innover mot mitten av bordet.

Denne smörborda kalla ein her for skoning. Under måltidet reiv ein med handa stykke for stykke av lefsa ettersom ein åt. Til brydlaup skulde brud og brudgom si lefse ha ein ekstra breid skoning - gjerne 3 - 4 tomar og meir.

I seinare tid brukar ein å klyppa lefsa opp i eitpar tomar breide strimlar, som vert lagde på fat. Ein klypper slik at det alltid vert eit stykke skoning på kvart lefsestykke. Sume strör strösukker på atått smöret, når dei kliner lefsa, nokon likar dette, andre likar det ikkje.

Krot på skoningen er det helst slutt med no. Eg har ikkje sett noko til dette på lang tid.

Ja dette var altso den alra finaste lefsa. Den er framleies mykje i bruk til helg og vertskap , og bymann so væl som bonde reknar det helst for å vera betre enn noko anna bröd og bakverk.

Det lefsebrödet som skal vera til kling bakar ein noko tjukkare enn finlefsa, og av grovare mjöl. Det vert möykt som vanleg lefse, men ein kliner ikkje smör jamnt over det heile, ein kliner berre flekkevis utover, og ein kliner ikkje skoning. Klingen vert helst ~~brøtt~~ so det vert eit slag rektangelform på den. Dette er lefsekling.

Tidlegare laga ein ogso havrekling. Då <sup>de</sup> ~~har~~ ein gjerne mysusmör attåt vanleg smör. I ældre tid stundom berre det siste ( utt.her: myssmör) Dette kallas helst myssmörbete og vart mykje bruka som mat åt gjætararane i gamal tid.

( for omlag 60 - 70 år sidan).

Skilnad mellom lefse og flatbröd: flatbrödet er baka av havremjöl ( stundom byggmjöl), lefsa av rugmjöl ( ein hende gong av kveitemjöl). Flatbrödet brukas vanleg som hardt bröd, ein lagar bete med smör på eller et det turrt attåt

midåagsmaten eller som soll (sodl) helst i surmjölk.

Lefsebröd brukas ikkje vanleg som hardt bröd.

13. Flatbröd ~~eller~~ lefsebröd som skal leggjast på lager, vert ikkje bretta, men lagd på ruva i heile leivar .

Å bretta hardt bröd kallar ein å brota brödet. Når brödet skal brukas bryt ein leiven tvo gonger, so det vert 4 stykker. Det heile ubretta brödet kallar ein brödleiv (flatbröd-leiv eller lefsebrödleiv). Brote i tvo: ein halv leiv, brote i fire ein fjerdingsleiv (her meinas hardt bröd.).

Til ferðamat brukas lefsa laga som fraum sagt. Det kallas då nistemat og vert gjerne brote noko meir saman, men det har ikkje vore nokon regel for dette.

Sæterbröd har det ikkje vore tale om her.

Farg (press) på brödet brukar ein ikkje.

- 14-18. Baking av omnsbröd var ikkje i bruk her, för ein fekk komfyrar med steikeomn i. Det einaste var sokalla syrekaka.

Den laga ein av rugmjöl med surdeig til. Surdeigen fekk ein <sup>frå fyrst</sup> vav ölgjær. Seinare tok ein ved kvar bakster av ein bit ~~deig~~ av den gjæra deigen og la den i eit mjölkjer til neste baking.

Syrekaka vart steikt i ei vanleg gryte med tett lok. Ein snudde kaka under steikinga.

- 19-25. Sjå 14 - 18.

- 26,27. Ukjend her.

28. Sjå under 12.

29. Eg veit ikkje av at slike stemplar har vore nytta anna enn til å krotta skoningen på lefsa. Dei vart kalla krotatre, mönstra eg veit om var enkle - striper eller prikkar.

30. Nei.

31. Kaker av mjöl og mjölk og steikte på helle, har vore mykje i bruk og er det tildels endå, særleg i omnetida. Det er kvardagsmat når ein slepp opp for bröd eller skal drygja brödmaten eller vil ha eit bröite på denne. . Denne kaka har hatt fleire namn: hellekaka, renningkaka, snarkaka, sumakaka. Den kunde göymas nokre dagar, men ikkje lenge.

32. Nei.

33. Vaffelkaker. Lagas av kveitemjöl, mjölk, litt egg og sukker. steikes i vaffeljerne. Det er högtidskost eller til frammandfolk. Den vert ogso laga utan egg og sukker og av grovare mjöl. Då er den til kvardagsbruk. Noko særnamn på kakerörar er det ikkje. Krydder i kaka brukar ein ikkje.

34 - 41. Ingen av dei her nemnde surrogat har vore nytta her i manns minde. Eg har heller ikkje höyrt nok <sup>lokal</sup> segn om dette.

