

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Hordaland
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Kvernherad
 Emne: Baking Bygdelaag: Omvikdalen
 Oppskr. av: Arne Stuland, overlærer Gard: Guland
 (adresse): Rommetveit G.nr. 102 Br.nr. 2.
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eigi røynsle.
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. Korn og kvern. Alt kornet vart male på bekkjakvern. Det fannst i 1880 åri ei gamal handkvern på garden, men ingen visste den tid kor lenge kverni hadde vore i bruk. No er kverni burke.

Når ein mol kornet serleg grovt, kalle ein det å grøypa kornet. Det mjølet som under malingi la seg rundt kverni, heitte "ringen". (ringmjøl). Det vart alltid skilt ifrå det andre, og vistnok ikkje bruka til folkemat. Av det andre var boksternmjølet gjerne litt grovare enn matmjøl til graut, fin lefse o. s. b. Lettakorn og skile (skjele etter dryftingi) vart grovt male, - til svinemat. Korn = slaget var for det aller meste havre og stundom litt reinkorn (bygg) - alt avla på garden. Rugkorn vart kjøpt frå Bergen og male - mest til grautmjøl. Kveite vart kjøpt som ferdigt mjøl, men berre vart lite. Til flattbrød nytta ein havremjøl. Lefse, krotakaka, og gudlabrød var av andre mjølslag, gjerne i blanding.

2. Skjølet. Av eit hende kunde ein bruka sikta mjøl til lefser og kakor. Det som var att etter siktingi, gav ein gisen. Botnen i siktesaldet var av jarnblekk.

3. Kvernevarmt mjøl var ikkje bruka til baking. Skjølet laut stå i tunne ei tid fyre bakingi.

4. Samnamnet var grøn (eller grön).

5. Baksteren. - Dei kunde leiga „bakar“ (bakstedeis) eller gjera bytesarbeid. Ei kvinna bake ut brödleiven, ei annor gjorde emne og steikte leiven. Den siste som „bakte etter“ skulde berre smu leiven fire gonger. Same kvinnor var sers flinke til å baka, og var alltid bidlege på baksteren. Eit herme etter ei soori: „Eg bakte 2 kjug fyrr enn soli rann i Gråfjell“. (Gråfjell var eit høgt fjell over grendi). Ho baka i fleire grender.

Ymse slag bröd: Flatbröd vart baka av usikta havremjöl, stundom med litt rugmjöl blanda i, og steikt på hella av jarnmalm. Flatbrödbakingi gjekk fyre seg haust og vår (tro gonger um året) og leivane vart balde i kjug og sette på stabburet i marushøge bröduvor. - Dette er i bruk enno (1978).

Lefsa: Deigen til lefsa var gjerne blanding av rug og eit anna mjölslag (t. d. kråte eller reinkorn). Mjölke kunde blandast i deigen, so det ikkje var berre vatnet som i harsebrödet. Det kunde og vera potetor i lefsedeigen.

Gudlabröd: Deigen var som til lefsa, men gjerne med meire mjölke og ^{meir} fint mjöl i. Medan brödleiven låg på bakstehella og steiktest, smurde bakeren den sida som vende upp, gver med rjome = mjölke ^(råmjölke) med eit slag kost: ein bepinne med ei påbundi tyfilla i enden. ~~_____~~ ^(vippa). Når so leiven var steikt skein han blank på denne sida. Av dette kjem vel namnet gudlabröd. Det var til bröduvaup, jol o. s. b. gudlabröd vart baka, og det hender enno.

Krotakaka. Emmet var av rugmjöl eller reinkorn og potetor. Med same emmet var utbakt - vidt nok - på bakstebordet, var kaka krotta med eit „stempel“ utskoret i tre. Kroti vart sette nokre blett i ringar innom ein annan frå jaren av kaka. Stempelet var skore t. d. abbledrosser, baggelinor i ring o. l. Kann vera i bruk til högtids no og (1978).

Potetkaka. Emmet var ^{grøn} mjöl og potetor saman-

E. Ernst

Kunde ein baka utyver med kjærle og med eit spann: lok gjera kakone storleik og form. Eller ein kunde knå dei utyver til høveleg storleik med handi. Desse kakone og krotakakone held seg mjuke og gode berre nokre få dagar, og vert difor aldri laga i stor mengd som flabbbröd, lefse og gudlabröd.

Ei gåta um brödbakings=reidskapi lyder so: "Ridl, radl, ettersmøyaren og smikkedadl'n". Ridl radl "er kjærle (som rullar alt og fram på bakstebordet); ^(under) ettersmøyaren" er fløyen" som dei ^(stekte inn under lag) lyfter brödleiven med - burt på hella og ar hella alt; "smikkedadlen" er ^{ein pinn med ei filla bunden til} ~~deigklumpen som er same~~ ^{leisen med på bakstehella,} ~~til brödleiven.~~ Dette reidskap heiter "rippa" til å drysja vata yvert.

6. Flabbbröd er kvardagsbröd, brukt i kyrka og helg.

Lefsa og gudlabröd er meire til høgtid og fest, helst då det siste. Sameleis krotakaka. Potetkaka brukar ein både i helg og kyrka og er ikkje rekna som festmat.

Kring 1880 sette dei upp bakeromn til steikjing av "hardingekakor" som til den tid var umlag u-kjende i Kvinnherad. Seinare hev nokre fleire teke på med å laga hardingekakor, men det slag bröd er lite bruka i bygdi. Det er folk som hev halde seg ei tid i Ullensvang som hev ført heim denne bakeskikken. - Ein veit ikkje um gamle brödslag som er gjengne heilt or bruk.

7. Til å selja fram for uventa gjester hadde ein fine lefsor og gudlabröd. Desse var vanleg ikkje kvardagsmat. Noko samnamn for dette slag bröd utanum ordet gjestebodskost som elles var bruka um all fin og god mat, hadde ein ikkje.

8. Namnet "glohoppa" er stundom (i spøk-helst) bruka um små potetkakor - tjukke og runde på skap. Truleg er dette namnet eit minne um ein brödtype som for lege sidan er gjengen or bruk. - Her til høyrer kenhenda ei segn (som visseleg er sann): Ein mann på

4

garden Landa var knipen med benarane sine so dei fekk for lite mat. Nokre gonger då tenestedrengen hans gjekk på kverni og mol havre, kom tenestgjenta etter honom seint um kvelden til kver^{ne}huset. Då tok desse tvo mjøl og laga seg „glohopper“ og steikte deim i ein eld som dei gjorde upp under ein liten heller ovanum kver^{ne}huset. På steinveggen over helleren hev det vore svarbe sot-strimor å sjå alt til vore dagar, meire enn hundrad (eller 150 år) etter at desse tvo benarane åt sine „glohopper“ og kosa seg under Kvernahelleren.

9. Nokon skilnad på flatbrødet til fint bruk var det ikkje. Husbond og benar gjekk til same bordet og nokon skilnad på brødet for husbondsfolk og benarar var det ikkje. Heller ikkje for handverkarar. — Lefsa (helst oppblygt) var mykje bruka til mista og til mat som i annetider vart boren ut på marki til onnefolket (bisk, fyrebrukost t. d.)

10. Stnekabrød må vera det same som i Krinnherad heiter gudlebrød. Framstillingsmåten ~~er~~^{er} den same og styrke like eins. Ein hadde slikt brød liggjande, og ein kunde baka det t. d. til brudlaup. Det vart framsett med smør og ost og ikkje som vanlegt flatbrød t. d. til kjøt, fisk eller sild.

11. Leiv. Ordet „leiv“ er bruka etter brødet er bakt og steikt. Leiv er aldri bruka um ei skive av omnssteikt brød eller i det heile um eit stykke av eit brød. Ein kallar det ein halv-leiv når leiven er broten i tvo, og eit fjøringstykke når han er broten i fire. Og broten i fire vert leiven vanleg framlagd til måltidet. Av vanlege „langebrød“ og andre „ovnsbrød“ (bakarebrød) ~~he~~ hev ein ei skiva, eller når det er enden av brødet: ein skelk.

12. Lefse. Lefse lagar ein på same måten som flatbrød, lager knoda (knåa) av mjøl og vabn, men i staden for vabn brukar ein ofte til lefse mysa eller mjølk. Ein

3.

smør ikkje lefsa under steikingi som gudlabrød, men vel stundom med berre mjølk. Lefsa er vanleg bruka til nistemat, og lite bruka under måltidi til kvardags. Det var eitt slag lefsa.

Ein lagar serleg smyrje til lefsa når ho skal ebast. Det er tjukk rjome, prim, ost e. l., og ^{ein} smør det på med skei, soleis til neste- og reisemat serleg. Ein kallar det å klinka.

Det heiter "kling" når lefsa er påsmurd, fyrr er det lefsa; men det kann vel henda at kling er brukt um kurrelefsa når ho er framlagd på fat. Flatbrød er større i umkrins enn lefsa og av grovare mjøl, og det vert ikkje brukt på = klint til nistemat.

13. Bretteing. Flatbrødet vert ikkje bretta når det vert lagt burt, men stundom lefsa, helst den som snart skal brukast. Noko sernamn på bretteingi er ukjent. Det ubretta brødet heiter "leiv". Hvar fjordepart av leiven heiter eit "fjörings = stykke". - Namnet nistelefsa er brukt. - Ein bretter leiven med han ligg på hella - og steikjer honom litt. Farg (press) kunde ei leggja på nistelefsa, men ikkje på ubretta flatbrød eller lefsa.

14. Gjar og surdeig. Alle ovannemunde slag brød (utan hardingekaka) vart laga utan gjar eller surdeig. Soleis vert her ikkje nemnt noko um måten å få gjar til på.

15. Ein hev ikkje brukt surdeig.

16. Det er fyrst etter 1880 åri at mjukt gjarbrød er kome i bruk på gardane, og det er for det meste kjøpt hjå handelsman eller bakar i bygdi, eller heimelaga, steikt i komfyr.

17. Svar fell burt.

18. Do — " — .

19. Ein heldt seg i eldhus med bakstøven. Seinare etter det vart bygt større hus - i 1890 åri - i kjellaren, men hadde ikkje bakerovnn.

20. Svar fell burt.

21. - 27. like eins

28. Brødet stod i store ruvor på staburet i årevis, eller i det mindste eit halvt år, sidan flabbrod-bakingi berre gjekk fyre seg 2 gonger um året, haust og vår, stundom berre um hausten. På loft eller isidekammer kunde og brøderuvene stå, oftast på låge hyllor uppe frå golvet. Gjørt brød i kornbingom.

29. Kakestempelet heiter "Kakekrot" og var laga som stempel utskore i ein stutt brekluss i bae endar, men smal på midtten til handtak. Figurane var ulike i dei to endane. Det var serleg ymse bladformer, ottebladrosor, ringar og baggete kamblinor o. s. b.

30. Til jola kunde ein laga konor, memner, grisar og hester av kvitemjöldeig i mjölk og sukker og steikte på kella.

31. Av fint mjöl og mjölk laga dei "frumsakakor" (ogso kalla mjölkekakor). Dei auste mjölröra ut på bakstehella og forma kaka rund. Dette var serleg til sundags- eller helgsmat og kekone kunde liggja berre få dagar.

32. Ukjent.

33. I jarn steikte dei berre vaffelkakor - til gjestebodsmat. Av kryd nytta dei "allehande" og "sötebrydd" i ymse slag kakor.

34. I manas minne er ikkje bruka bork eller mose i brød; men segni segjer at ogso i Kvinneherad var ikring 1812 bruka almebork og reinsmose. Uori vart kalla grönär av di kornet ikkje vart "stjært" (moge).

35. Borken vart lurka og malen, etter han var teken um vären.

36. Borkemjöllet vart innknaadt i vanlegt mjöl og steikt til brød. Ogso brukt iblanda i graut - etter segni.

37. Ukjent

38. Ein kunde blanda fiskeliver i borkemjöllet, "levralöppe".

39. Smaken på mose skal ha vore stram.

40. Reinsmose. Denne mosen skal ha vore nytta i dræble.

41. Ukjent.

Mars 1948.

Arne Stuland.