

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Hordaland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hosanger.

Emne: Baking.

Bygdelag: Indre Hosanger.

Oppskr. av: Edv. Halvorsen

Gard: Romarheim.

(adresse): Romarheim.

G.nr. 42 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

For det meste etter eldre koner, ca. 80 år gamle.

SVAR

Så langt attende folk veit å melda, har alt kornet vorte male på bekkverkner, som ein hadde på garden. Handkverkner har ingen greie på.

2. Det har ikkje vore brukt å sikta mjølet.

3. Det var sjeldan at dei bruka mjølet med same det kom frå kverni, og dei hadde ingi nemning for slikt mjøl.

4. Nei.

5. Det er ikkje kjent at ein har gått saman om bakingi; kvar huslyd sytte for baking til seg sjølv. Det var sjeldan ein tok bakingi som bytearbeid, men dei leigde heller ei som var god å baka, til å hjelpå seg. Sume bakstekjerringar gjekk frå gard til gard på leige.

6. Fyrst skal eg nemna dei brødslag som no er i bruk i grendi.

Det vanlegaste heimelaga brødet no, er kveitembrødet; laga av ei blanding av sikta og sammale kveitemjøl. Det er meir sjeldan at ein brukar berre

sikta mjøl. Ein har mjølk eller vatn i deigen, etter som ein har råd til. Dette er altså gjærbrød.

Av kjøpebrød - og dei vert mest nytta - er det langebrødet som er det viktigaste; det vert laga av sikta rugmjøl (ikkje finsikta). Dessutan vert grovbrød (Kneipbrød) mykje bruka, og wittenbergarar. Sistnemnde er laga av finsikta kveitemjøl, det andre av grovt kveitemjøl.

Desse tre kjøpenrødslagi, attåt det heimelaga brødet, vert bruka både til kvardags- og helgebruk, men til retteleg festbruk vert det også bruka andre ting attåt: kveitebollar, "julebrød"(med rosiner i), Ambrosia-kaker, (omlag det same, men betre kvalitet), thebrød o.a.

Av heimelaga ting til festbruk, må fyrst nemnast blautkakene, som i dei siste 10-15 åri har vorte vanlege på åremålsdagar, i gjestebod, bryllaup, høgtidsdagar o.s.b. Dessutan brukast kringler, småkaker o.a.

Sjeldnare no er ymse slag ausekaker, potetkaker, hardingkaker og lefser. Det er vel meirarbeidet med desse ting som gjer at dei no vert mindre bruka, både til kvardags og fest.

Det gamle flatbrødet, som ein baka på helle, og som vart ålment bruka for ca. 20 år sidan, har dei fleste slutta med no, og kjøper i staden flatbrød i pakker på krambu.

Av brød som vart bruka før i tidi, må fyrst nemnast flatbrød, (av havre); det var så å seia det einaste brødet som vart bruka for 70-80 år sidan. Eitt og anna kjøpebrødet (gjærbrød) tok dei til med for 60-70 år sidan.

Attåt brødet vart bruka potetkaker og knodeka-

5211

ker, og til meir helgebruk, ausekaker.

Hardingkaker tok dei til med her for ca. 40 år sidan; det var innflutte folk frå Hardanger som byrja med dei. (I Hardanger kalla dei slike for krotkake.)

Nordlandslefse har og vore i bruk, men etter det vart vanskeleg med sirup og sukker, har folk lote slutta med dei.

7. Det har vore og er delvis brukt at ein gøymer ymis kake- eller brødmat til bruk for uventa gjester, men det ikkje vanleg no. Noko sers namn har ein ikkje på dette.

8. Glokake har ingen her høyrte gjete.

9. Ein veit ikkje om anna enn eitt slag flatbrød; det einaste kunne vera at ein stelte noko av flatbrødet til skinabrød. (Sjå neste nr.)

10. Jau, det var vanleg i eldre tid å stella det flatbrødet som skulle brukast i veitle (bryllaup, gravferd, barnsøl o. sl.) på ein sers måte, med di dei smurde råmjølk på eine sida av flatbrødet. Denne sida vart då blankare enn vanleg flatbrød, og dei kalla det skinabrød.

Var det hardsteikt, kunne det gøymast i fleire veker, men oftast vart det påsmurt straks etter bakingi, og laut då brukast godtsom med same.

Skinabrødet vart påsmurt slik før det vart sett fram: Den sida som ikkje var råmjølk på, klinte dei smør på; (i eldre tid tok dei med alle fem fingrane ned i smørøskja, og klinte utover;) etterpå hadde dei sirup og ost - eller prim - over. Og det hende - når osten var hard - at dei togg han, og smurde utover etterpå.

4

Med ordet leiv meinest brødet både før og etter det er steikt. Det ein skjer av eit vanleg brød, kallast ei skive.

12. Lefse lagar ein på same måten som flatbrød; ja, frå gamalt var det slik, at skilnaden på flatbrød og lefse var ikkje anna, enn at flatbrødet vart kalla lefse når det var bretta saman; (sjå neste nr.). Men seinare - då folk tok til å bruka litt finare mjøl i hushaldet - så laga dei noko som berre vart kalla lefse, anten det var samanlagt eller ikkje. Desse lefsene var noko mindre enn flatbrødet, og var laga av rug som var noko sikta.

Ein bruka å gnika råmjølk over slike lefser og, og klina smør, sirup og prim eller ost på dei. Dette vart også kalla skinabrød, og det er dette skinabrødet som har halde seg lengst. (Gjekk av bruk her kring 30 år sidan.)

I st. for lefsekling bruka dei her å seia klint kling. Dei sa helst å klina smør på. Med ordet kling meinte dei gamle alltid smør. Klint kling tyder altså noko dei har klint smør utover.

Det var vanleg før å ha lefse til nistemat, men det er for det meste gått or bruk.

13. Det flatbrødet som skulle brukast på sattrane, vart kalla såtralefse eller byttelefse, og var bretta saman slik at det høvde til å stikka nedi mjølkebyttet:(treholken).Det som skulle brukast i utslåtter o.a.st., vart bretta i fire, så det vart lagleg å leggja ned i kipa (kipelefse).

Samanlagt flatbrød vart kalla lefse.

Det flatbrødet som ein bruka heime i huset

vart ikkje bretta, men leivane vart lagde i lad, ofte med farg på. Det samanlagde flatbrødet vart ikkje lagt i press.

Dei bretta leivane slik som vedlagde mønster viser.

14. Heimelaga gjæra brød har ikkje vore i bruk i lenger tid enn at gjæren vart kjøpt hjå handelsmannen.

15. Sume har bruka surdeig på den måten at dei tok noko av deigen frå ei baking, gøymde klumpen i mjølkista til neste baking. Til tredje eller fjerde kvar baking laut dei då bruka gjær.

16. Ein såg det på deigen. Det vanlegaste brødet både til helg og i vyrka no, er det mjuke gjærbrødet. (Sjå elles nr. 6.)

17. Dei rekna same tid anten ein bruka gjær eller surdeig.

18. Hardingkake har - som før nemnt - vore i bruk her dei siste 40 år omlag; når desse kakene er ferdigbaka med vanleg kjevle, går dei over dei på langs og tvers med eit sers krotakjevle. (Det er skore ut rek-kjevis med småtaggar.)

Hardingkake vart sjeldan brukt til kvardags; enno vert det helst rekna som helgamat.

Det hende at sume laga kaker som dei prikke med ein ny ubrukt kam.

Jau, mange har laga kake av gjæra deig med nevane; dei kalla det nevakake.

19. Dei heldt seg i kjøkenet med steikingi, eller i kjellaren, der det var kjellar. Bakaromn var ukjent; dei steikte på hella i grua.

20. Kvar mann hadde si helle.

21. Helst risved under hella; eller annan småved.

24. Verkelege bakaromnar har ikkje vore i bruk på desse kantar, før dei for 30 - 40 år sidan byrja få seg komfyrar med steikjomn i. Når dei før den tid skulle laga gjærbrød, bruka dei anten å steikja mellom to heller, med både over og undervarme. Undervarmen var sterkast.

Eller dei steikte i ei flågrYTE; då laut dei snu brødet når det var halvsteikt.

25. Grisling er ukjent her.

26 og 27: Også ukjent her.

28. Flatbrødet gøynde dei i eit skåp, som var sers laga til det bruk. (Flatbrødskåpet) Gjæra brød vert no gøymt i skuffer eller skrin eller blekkboksar i matkammerset; stabbur finst ikkje her.

29 og 30. Ukjent.

31. Slike kaker kallast ausekaker, og har vore vanlege dei siste 50-60 åri; likevel ikkje så ålmennt no som før. Dei var som oftast laga av mjøl og mjølk, eller vatn, dersom ein ikkje hadde mjølk. Vert bruka både i helg og vyrka; ofte triv ein til ausekaker når ein slepp opp for annan brødmatt. Slike kaker bør helst etast ferske, men kan stå seg nokre dagar.

33. Vaffelkaker har vore og vert bruka her ikring. Det er ikkje vanleg kvardagskost, men må reknast til helgar- og festbruk. Noko sers namn på kakerøra har ein ikkje.

Krydder er lite bruka; litt kardemomme av og til.

Nødbrød. (34 og 35)

Nokor surrogat istadenfor mjøl, veit ein ikkje om har vore bruka i siste krigstid.

Når det gjeld bruk av bork i eldre tid, så kan gamle folk no ikkje minnst at slikt har vore nytta, men besteforeldri deira fortalde at dei bruka bork til å drysa mjølet med. Det var - såvidt ein veit - berre almebork som vart bruka. Det var nedervd skikk på gardane her i kring, at ein ikkje måtte bruka almebork til skav åt beisti; det var for godt til slikt; ein skulle ha den borken som "reserve", (trygd) ifall det skulle koma nye hardår, eller uår.

Så vidt ein skjønar, vart borken turka og male på vanlege kvernar.

36. Ingen kan no gjeva full greie for korleis borkemjølet vart bruka, men det vanlege var visstnok å blanda det med vanleg mjøl, og laga flatbrød av det.

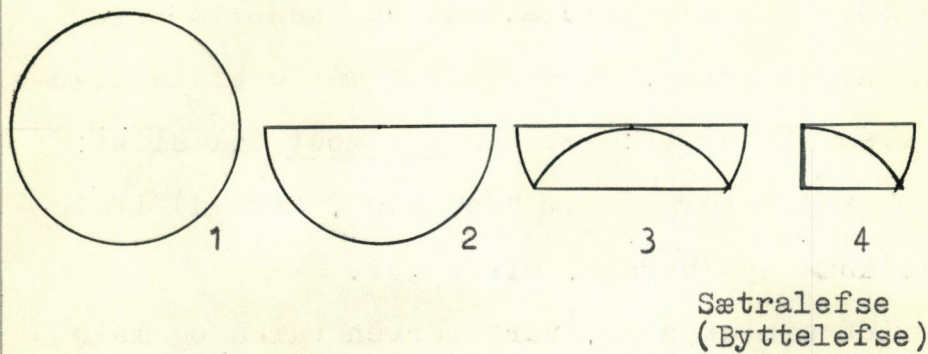
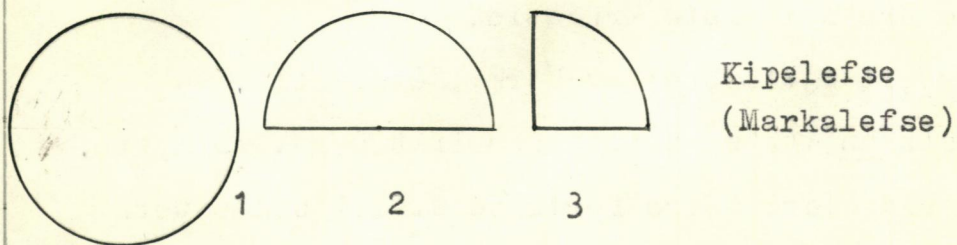
37. Nei, dei rekna ikkje borkemjølet korkje for farleg eller skadeleg; var berre fegne til at dei hadde noko å drysa matmjølet med. "Vi ~~sir~~ bønder anser det for en lykke at vi har bark at blande i vårt simple mel", er ei fråsegn frå desse kantar for nesten 200 år sidan.

38. Ingen kan hugsa at dei har høyrte noko om dette.

39og 40. Ein har ikkje visse for at mose vart brukt til drygsel i brødet; derimot veit mange å fortelja at dei koka dravle av han. Slik mose kallast dravlamose.

41. Ein veit ikkje om at beinmjøl har vore nytta i brøddeigen.

8080



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