

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmål nr. 80

Emne: Baking

Oppskr. av: Svare Barmen

(adresse): Barmesund

Fylke: Sogn & Fjord

Herad: Selje

Bygdelag: Barmøy

Gard: Barmen

G.nr. 76 Br.nr. 10

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

SVAR

Der det var anledning, aa komme til aa male nytta dei. Bekkjekvernar, paa avsidestigende stader var nyttet haandkvernar men meget sjelden. Det er berre en saan haandkvern som eg vet om. Den er paa Myklebust på Barmøy. Hos Sigmund & Røyseth Myklebust ~~Barmøy~~

Groomale Sigte: Fint Vetemel sikket Vetemel
Groot Vetemel. Grynemel

Til fine bakverk som Bløtekaker kjeks formkaker brukes fint vetemel..

Sikket Vetemel til Brød. Siktamjøl vi seier! Sikket Røgnmel til lefser snekalefser som vi seier.

2) ^{sikke} Mjøl. under forrige krig var det mykje brukt for melet var så fullt, av saade slykter av korn. Vi lagde en såme av tre og sperret et nett over botnen — småmarken som flømet, det gylpte mykje og det var ikke altid fine greier som

2,
som kom for, dagen baade naar og ^{mange}
andet. Det siges at et vogse menestige
skal et pond naar for, aaret. Men
i den tid maatte det sikkert bli. det
doble.

Det grove melet som blev i jern
blev brugt til for til kreaturene.

3)

Det beste er, aa bage, av mel
som har staat en tid helst en
2-3 maaneder.

Kjemalet mjöl vil ikke have seg
sa godt under jeringen

4.) Kom er sammenvet paa alt som
nyttast til mel gryn m m.

5.) Ikke, aa bage almindelige
bröd, naar det vore nyttaa, aa
og gaa samman om bagingja
Men til dömmes flatbrödbaking
var det skjikk at det gikk i sam-
man okke kjaringar og bakte
ein dag aat kvar til disse som
var samla.

Angaende Bröd så var det og er
nyttige nyttaa langebröd finbröd
av fint vtmel - sat av skomemelk
og presser

Gammeldis die andre Bröda til
grovebröd det kunde av og til benyttes
sirop

3.)

Vi sætter ^{deigen} ~~pa~~ kvelden for opløser
presjeren i lukket vane og la den
staa en halv times tid - skal det blandes
forskjellige sorter mel i brødet - blir disse
blandet for tilberedning av jær. Naar jær
er tilsat tilsettes vate enten melk eller
vate som en bar raad til.

Det hele eldes i en stampa eller Strai
til det er en fast masse - lar det
staa aa jære til morgendagen.

Deigen taes da aa knoes i mere
mel vorefter den deles op i ruller eller
emner til vert brød. Disse blir nøit
avpasset efter platenes størrelse. Og kor
mange brød en faar på platen.

Flaes i ovnen naar den er passe
varm og stekes derefter lysebrune

6)

Det er som før sagt stomp eller
langebrødet som er brugt til daglig
bruk noke grovt og lit lysere brød
av og til

Til helgane har det vore stekt små
- kaker til dømes. Jortekaker siropkaker
peperkaker Strimkaker Og dei som har
god raad Bløtekaker.

Flardingekake er ikke kjent her. Men
vi har en lefresort som vi kallar
Flardangerlefse den er meget god
den er laget av jortetaksalt ^{skummel} og
kjerne melk. Bakepulver er det vist i og -

7)

Ja hürmore er, aldrig fri, av småkaker og forskjellige bakelser i paavende at, det kunde komme nokon. Vi kaller, dette jestedbød eller jestedbød

8) Gløkkaker er her ikke nokon som kan minast at, det har vart brükt

9)

Det er berre ei sort flatbrød baade til fint brük og kvardagsbrük.

Nei, alle i hüset nyttet samme brödet. Det var ikke skjildnad verken for hüsbaand eller tunner.

10) Ja, ein dager til ei deig, av raamjök og sikta rugmjöl og grota på, dei naar, dei er böipte Og skiker dem ferdige stikes berre på ei side brükte en kam eller gaffel, og laget rüter, over hele lefra

Nei, det kunde ikke ligge lenge for den hardna, det, högt sagt en aate, dager kunde det ligge sener blev det hardt, og brötna sündt.

Det blev bakt til Brydlaeip og granferder og ved andre for samkomar! Her kaker, dei

Gornene til ⁵⁾ den laget av
söttnellk brestes med kjerneemelk
og ostem kokes til den er lyse-
blån - Da röres mjömmel på
til - det blir en sykk gröt vil en
ha det eksta godt kan man
ha lit sirop i

Gornene settes i asjet på bordet
så kvar man kan ta og smörge
på. lefsene er skorpe og i skim-
ler på disse er straat kanel og
sücker samt smör

11) Ordet leiv benyttes baade på
ent bakt leiv og ferdigstekt

12) Til Flardangerlefsa brukes Vetemel
Fortsalt Kjerneemelk

Snokalefsa er av Rügmel og
melk - löipes og grües over med
en gröt som er laget av siktet
rügmel og raamelk og krites
drifter

Til dei störste högtider og
Bryläup begravelser og barsöl
klina kallar vi det. Ordet Lefsekling
er en benevnelse som brukes i enkelte
byggdelag nei det er ikke skilnad
paa lefsa og kling Det minste det
samme.

Flatbrödet er karskeik derimot er
lefsa mjuktare og mere kryder

(6)
og gode saker i.

13) Flatabrödet brettas efter mitten.
lefsa brekes i kantene ströes med
kanel og sukker og legges bort
pakkas i et klade eller brödkorg.

Flardangerlefsa legges bort snarten
er ätten brettning.

Det brödet som skal vare ferdamat
skjeres i skimler og smörget gonne
på legges i mistekürva.

Dei lyft bröta leiven mens han
er mjukt naar han legg på
kulla. og so vender ein og snür
paa leiven paa mens den kenger
paa spaden.

Ja dei la press paa flatabrödet so
det ikke skulle vare saa rumpagt

14) Jær. og Sürdeig

Dei laga til et smne av
deigen som dei baka og junte
det i meltyrna.

Somone byggja for aa jaa jær
til bröd. Det var helst julebröd som
var brüka saadant. Ja til dei
andre högtidane og

15) Sürdeige dei laga den paa
den maaten at siste deigen blev
rullet til en klump - som overfor

nevnt.

7,

16) Dei brukte aa halda ei fyrstikke
bortil

Ja i bylignende strök må dei
ha ferskt bröd til stadighet. Naar
det er over en dag vil dei ikke
ha det. i Maalög for eksempel er
det slik - det er simpelt kint slöseri
og vere saa forvent. Kommer -

Krigen igjen kan dei vere gla, aa
ha hare skatker

Mylt bröd ferskt bröd er ikke
sunt for magen. Derfor stå med
daarlig mave spis 4 dager gammelt
bröd det er det beste for din fordöielse

17) Ja bröda måtte staa lenger
i ovnen staa en jar. Til dömmes
med jar 1. og en halv time det
lengste. Nei sterk varme naar
det bakes med surdeig. Ja baade
dei av surdeig og jar bakes
üt og smörger over med fett.
for dei ikke skal sprekke sund
nei alle brödsorter avkjöles för pakning!

18.) Vi brukar ikke Jar eller syre
i andre bröd en dei som eg för
har nevnt.

Verken Kamkake eller Hardingbake
er kjent her.

19) Fler er det kjökenet som er i
bruk til stadighet. Men til steking

~~20)~~ av fladbröd og lepper brükes. Takke
- Öing eller Vasteovn som vi seier.

Nei owner utenfor huset er det ingen
som brüker her.

20)
Nei alle husstander brüker kvar
sin own.

21) Vi brüker farnved til aa bakte
opp bakerovnen med.

Naar bakerovnsdöra er so hüt at, du
maste ikke kan sole aa legge
flade haanden utenpå den.

derom kan er for hüt sets
vi din på vid vegg.

22) Vi brüker en kost og sape
rein bakerovnen med.

Nei sofille med vatn har ikke
vart brükt i vaare bygder.

Ja owner omaa jeras rein det
omaa ikke finnast verken kol eller
sot for ellers vart brödet ureint og
svart under. Derfor brükes vi stikke
- plater som er noke lunde möiakt
sigt passes til owner

Nei holm var us betydende med
aa sette ild paa altsammen.

23) Eftersammen brükes vi til aa tørke
rå ved, eller stikke smaataker.


24) Daas för det kom bakroven i bygdena her var det brükt gryte aa steikje i det var mytje mytta Aadane vedovnar send 2. Kakehol i i disse var det jüpegryte som var brükt. Dei brukte samme frungangt - maaten som ^{med. om} gryten blev smürt med fett för det tilagede vore blev lagt i loket blev saa lagt paa og steikingen er begynt.

Maatte av og til se efter og vende paa den saa den ikke brente opp stikes langsomt med svak varme. Disse grytekaker har eg spist av og var ekstra gode.

Nu under kveld gryte kan ikke tenkes aa stike kake. Hva maatte so vere underlaget, da?

25) Grörling av bröd er ikke aktuelt.

26) Kringlar bruker vi aa kake i vatn. för disse settes i bakroven

Kveitumil sukker zer salt milk röres sammen til en deig denne eltes sammen til en hard masse staaende 4 timer. takes så i juu eltes paanytt. og deles opp i små kuller disse rülles ut i lange strimler vorefter kringlen formes  slik

27) Nei saadane brødslag er ikke blitt brukt her.

28) Langebrødene settes i en klytte paa spiskammeret, uten tildekning ellers ville disse snart smygge.

Småbrød kjeks osv. brukes kaketokser til aa opbevare disse i.

29) Saadane figurkaker og smakkis er det no helst i fjella disse er akte - eller - det ^{er} alle slags fasongar til dømmes kroner haue

Juletre ferter ruter spader, Og kake kranser, av aluminium et jul med mange slags figurer disse stikker ut kjeksaa ier kvart som den ruller henover det tilagde og klbake plate

30) Nei figurkaker har vi ikke brukt her.

31) Ja disse kaker er mykje mytta her. Vi kaller disse for svette mange seier, auserkake i Sogn kaller dei disse for mjølkekake ja disse var dagligmat ja mykje mytta som belgarnat naar dei var mystikke. Ja og naar folk slapp opp for brød var dei snare aa stikke disse kakerne maatte atast onns dei var mjuke og kunde soleis ikkje lagrast

32) Disse kaker som er knødde av
 deig kaller vi Natronkaker for det
 er Natron i disse istedet for jar!
 disse og er mykje nytta aa drygge
 bröda

33) Ja Vaffelkaker er mykje nytta
 i den daglige husholdning, disse
 gade og det brukes karve i rören
 rören kalles Vaffelröre »

Nödbröd) nei det var ikkje nytta
 sike anna blanding, en den som
 vi fikk fra Nölene. Men eg tror
 sikkert at det var blandet i forskjellige
 sürogater til dömmes seotose siddemel
 og andet süske mel, Pökler var mykje
 nytta aa drygge, det med rane pökler
 var mykje nytta i bröda

34) Tongen her kan minast, at det
 har vore nytta bork i Brödmel

35) Har ikke kjenske til dette

36) Likevns, dette her

37) Vi borkbrödet var altanna
 en sundt for folk Og den gamle

12.
orange sikkert sykdom

38.) 7. min Oldemors tid fortalte
min tante at Johanne så het
den gamle trasket fra, den tid, da
dei jekk ned i fjøren og plukket
fiskebein og trasket disse aa blandet
dem i melet og trur sikkert at dei
brukt borte, og isele, av fisk og
var mykje nytta!

39.) Nei nose er iktige nokem
som kan truske å varet brukt
som sævogat for mjöl!

40.) grisenose er bol til grisane
krötermose reinnose som er nytta
som for for Reinsdyraa.

41.) (Reinmjöl), det var fiskebein
som var mjøkastet og disse blev
sørka og melet paa braandven!..
og sidan blandet i deigen