

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Sogn og Fjordane  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Vik.  
 Emne: Baking Bygdelag: Vik Lovrødalen  
 Oppskr. av: Tor Hovland Gard: Sobø  
 (adresse): Vik i Sogn G.nr. 1. 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):

Sp. 1.

SVAR

B.

Heimelsmann:  
 Eide Hov.  
 bouse i Vik. 75 år  
 Anna Sabø.  
 bouse i Vik. 80 år  
 Gelles fløin.

Ved etterforskning er det uråd å fastslå  
 kor tid handkvernen har gått ut av bruk. Det er  
 i alle høve sikkert at dei har nytta den på  
 fjellgardar. Derimot kan eldre folk minnst  
 ein brukte handkvernen her å mala maet.  
 Eno seinare har handkverna vore bruka  
 her å mala salt. Handkverusteinar  
 skal enno finnast her i bygd.

Bekkjekverna som rådde grunnen heiet  
 her 1890 kalte. Då kom 2 bygdenylvor, og  
 sidan vart det meste av korset male  
 der. <sup>På bygge gardsen har dei vore i bruk heilt her no.</sup>  
 På bekkjekverna var det berre ein  
 måte å mala på: sammaling. Grovleiken  
 kunne varieras med skrøveinnreidnad.  
 Ein mann skulle hente mjøl som han hadde  
 fått male på grunnen. Han fekk ikkje  
 sekk som høve. Då sa ein av gardfolki:  
 Reis hene med meis!

Gamle tærning.

På bygdenylvone fekk ein 2-3 variasjonar.  
 Det finaste var grynemjøl. Ein tok då  
 fyrst skallet bort ved særskild handsaming.  
 Korset vart spissa. Oft kjøpte dei og ferdig  
spissebygg her malings. Meste pottering  
 kunne vera lett spissamjøl. Det var



ikkje så fint som grynmyøt.  
 Så var det sær av 2 slag: Finare og grovare.  
 Tie brödmjöl brüka ein rüg, og no i nyare  
 tid blanding av rüg og kvite.  
 Tie flattrödbaking alltid bygg eller haure  
 med noko rüg i tie hald.  
 Tie lefser: rüg og kvite - kan og vere bygg.  
 Tie finare bakverk: kvitemjöl.

Sp. 2.

Det leugste gamle folk kan hüsse attende,  
 brüka dei ikkje å sikte myøt.

No tie dags vert heimemala mjöl sikta.  
 Serly ved flattrödbaking, då mi brei-  
 myøt ): det ein står over fjöl og leiv,  
 vera noko finare.

Tiene har vore nytta tie hüspra.

Sæld. Her er gamle folk som hüsar  
 säed med bote av skinn, stükke lett  
 med kote i. Dei nytta kalveskinn (helst  
 skotningskinn - av dänföde kalvar.

Famre slag skinn nytta dei tie brommeskinn)

Likeins kan dei hüsse säed med bote  
 av fine björketøyer. desse säedi var ründe.

Likeins säed av flate brespilar, mest  
 som spön. Om desse nemnde slag av  
 säed vart nytta tie å sikte mjöl med,  
 er i vissd. Men det er sikkert at dei  
 vart nytta som roesäed ): å sikte  
 ugrosfri av korn. Og tie heresäed ): sikte  
 halmrusk og agur av det brestke kornet.

Sp. 3. a. Det er vanleg meining at det er best  
 å baka av mjöl som har stått ei tid  
 Anna Sobö, so är gamle, foteh: dei gamle  
 rekna kornet å vera best når det var  
 lo-lege ): hadde lege i loi-kornstålet ei



bid for det vart bestka. Djoer bestka dei  
ikkje korret for langt ut på hausten.

b. Ja, mjøl som ein skulle baka amushvør  
av, vart alltid sett inn i varmt rom  
for baktungi.

Sp. 4. Samnamnet her i bygdi er grjon.

Sp. 5. a. At dei har gått saman om baktunga  
er ikkje kjent.

b. At ein tek baktunga som bytesarbeid er  
vel kjent.

c. Ja, i Vik var mange flinke baktekjerringar  
Djurik-eli som var på vill beste i 1875 år,  
og Brita Gostad, som levd lever. 75 år.  
2 kornar greidda 24 kjög.

Sp. 6. Lauvröd (grovt og fint) Det vert no  
mykje kjøpt i bakerbutikkene; men svært  
mange hushald bakar sjøve i sine ovnar.  
Eles vert brukt mykje fladbröd, som  
folk bakar av heimevorte bygg.

Vi dagly bruk mykje potetkaker, og  
vaffelkaker (av mjøl eller potet). Her er og  
noko som kallast Louper. hotkjörn. ei loupe.  
Desse er laga av same gjera deig som  
lauvröd, er runde som potetkaker, men  
tykkare. Dei vert stekte i ovn eller  
på helle og må vendast.

Nokon ogdarly skilnad på brödelegi  
he kordags og helg er det ikkje. Vi helg.  
og høypid- og festdrik berkar ein lefser  
og kamskaker, hardingkaker og mjølekaker.  
Dei sist er laga av mjøl og mjök.



og vert aust på ovnsplate eller koke-  
helle. I Aradford stam, annekts til Vik, Kallar  
dei samtid desse kakene for "soeler".

(Ovele kauske av sveim) Dei blir smurde  
med röresmör, kretta i to og stundom  
lagt i press.

I sjölvne brödslaga er ikkje noko  
skifte, anna enn i eldre tid nyfla dei  
grovare myr.

Av yngre typer må ein rekna kardinaker,  
kordandekake, og si heile systemet av  
finare kakebakster, osom julekakeren.

Sp. 7.

Det er vorte meir og meir vanleg at  
ein skal ha kakor på laget til å setja fram  
for gæster. Ein har dei helst av same slag  
som det ein nyflar til jul. Eller ein har  
leggane kakebakstevnar, som ein i  
farten kan smøja.

Noko særskilt namn på slik gæstemat  
er ikkje kjend her.

Sp. 8.

Ja. Djävrik - Anne på Vikøyri, 81 år,  
fortel at då ho var smågente, var det  
2 koner på Vikøyri som stakta kakor på glo.  
Kakene var laga av deig med gjær i -  
ventely var dei di av rügnmjöl. Kakene  
var rinde og små - som bollar nokre dagar,  
og i julemålet vart dei kalla glo-hopper.  
Høstjunn. ei hoppe. Ho kan ikkje minnast  
at dei dyrst vart rulla inn i noko.

Sp. 9.

Det har helst vore lite skilnad på  
flakstivet her i bygdi. Namn for ulike slag



högrer ein ikkje om. <sup>3.</sup> Einaste skilnaden  
känne vera fjukkkleiken. Til kvardags var  
det baka hjort, he høghidsbrød kinnare.  
Til jul hadde dei potetbrød, det vert  
finare.

Ingen skilnad på brødet for lusbondfolk og  
tenarar

Sp. 10. Følge kjent her som nokon vandy måte.

Sp. 11. Leiv tyder her tyja oss det ferdigkjøpta  
brødet for det er skikt.

Etter det er skikt, heiter det alltid ei lopsa:  
ei lefse. Ein nyfla aldri leiv om brødskiore.  
Det heiter: ei skive - brødskiore - kakeskiore.

Sp. 12. Det ivandaste slag lefse er den som vert  
laga av flabbbrød. Dei bløyer dei flabbbrødet  
med liukka vatn, så det vert passely  
mjukt. Etterpå kliver dei smør på og gjerne  
sukker eller ost på og brettar den i flate  
reuser. Etterpå snitter ein reuser opp i  
passely stykker.

Til høghidsbrød bakar ein kambebaker  
og hardingmaker. Dei vert baka av rånyrje  
og kvitnyrje, no he dags mest av kvitnyrje.

Deigen er gjera. <sup>av kambebaker</sup> Leiven vert fyrst skilt  
eit gram, deretter smør dei den med  
rånyrje og så ost den lagt på steilgallen  
og ferdigstekt. Framgangs måten vidare  
er som ved lefsekling av flabbbrødet.

He brukar dei ordet å kliva når dei  
smør lefsa. Det er ingen skilnad på  
lefse og kling. Pår namni vert elles



Samanþrengur til lefsekkling. Því á tryggja kambakakettlingun, þrekar dei á leggja inn eit lag med mjukt flatbröd.

Þetta gamla skulu det allid vera kambakakettling til kveðbisk (ettermiddagskoffi) den dagen dei sádde kornet.

Likeins den dagen dei var komnu til stöa i karuladet ved festgjunga. Þá heita det stökling. Vid sidu av anna góð. Skulu dei ha kótt egg þá den klingen. (etter Anna Sabö. 80 ár) Ein myllar enno lefsekkling til reiseemat.

Sp. 13. Ja. Ein þrettar aet flatbrödet. Kambakaker göymer ein úþretta. Det heila brödet kallar ein „rind leiv“. Þes er ikkje serskiðt namn nar det er þrella i þo. Þerimot nar det er þrella i 4, heita det ei löpsa. Ein þyemur þe at markaleysu og setileysu fær enno ei þrege þrettling. Nær fjórðul av ei löpsa heita eit „stykke bröd“. Ein þrettar leiven menno þau ligg þá tulla, og ein þet leiven steygast þá hvor side hvor gang ein þrettar. Det er ikkje þunt þes at dei la fang þá flatbrödet.

Sp. 14. Det þengst folk minnst attenu, þá þrika dei álger i bröddeigan. Þerum, þang eller og kalla gang. þang. Den svart göymd þá fleakar. Þes er minnu etter ein manni þon göymde þerum i ein inulota þrekubbe. Til þang var det þisse þider om áret det var álger á þá. Andre þeþor mytta



15.

dei sūrdeig. Då gjøymde dei noko av den gamle kakedeigen, helst i eit gramn turt mjøl. Det er og minner om ei kone som skaffa seg gjeringsmiddele ved å la kotte potter stå i ein stovk tie dei vart sūr. Så tok ho av den sūre vaska og hadde i kakedeigen. Dei laga og sūrdeig å nysa ved å la dei stå tie den vart sūr.

Sp. 16

Loek som var vane med brødbaking, künne nok både gjø og gjeuma når deigen var ferdigasa.

Ja. Det vert brukt mykje gjærbrød no for tida. For var brødet eldre for dei åt det. Det kom vel av at dei skilte større parti om gongen, så mesteparten vart utko gamalt. Elles var det vel og av sparsomsgyn. Samll brød vart dijuvsa.

Ja, diverse vert brødet eke medan det er allfor ferskt. Trass i spore oppvassinga for helsevækti, vert brødi etue allerede fyrst dagen dei er skilte.

Sp. 17.

Ein eldre baker, Larsen Hauser, 80 år, fortel at brødi vert like suøgt skilte av dei med sūrdeig som dei med gjær. Ein stelte ovnen på same måte, og dei votta ikkje brødi under stekinga. Heller ikkje for dei amlis med brødi etter stekingi. eller dei laut passa på at sūrdeigen ikkje var for sūr. Det galdt au å "nysa den opp". Kva eit stykke ut i nytt mjøl.

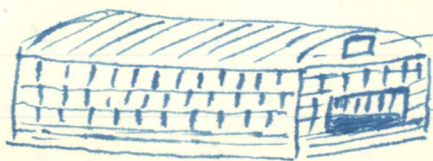


Sp. 18. Opphøvet har sin beste smi leivar av syra deig, og stekte dei over med kamm-forme reiskaps. Dette er ventely opphøvet til kammekaker. Dei fekk seinare eit større format. I seinare tid er hardingkaker komne til. Dei blir laga av finare mjøl og tyvle med krotstyvle. Elles klegg i bruk som leper.

Dei har bruka og brukar einn løyper. Sjå spørsmål 6. Desse vert forma med hendene og stikke i bakarom.

Sp. 19. Namely stekte dei i eldhuset. På kvar gard var det eldhus, og der hadde dei bakarom. Det var og gardar der dei hadde bakarom i røykstova. Det har og vore brukt å baka flabbriod i fjøret, då det på kvar gard var skorstein i fjøret for skjed varming av vatn.

Bakarommet var bygd av lomely små kampestein og leire. (I nyare tid av murstein og cement.) Dei hadde skap som dei gamle røykrommane. Røyken kom fram gjennom dørøpning. Tunn var bygd med eit rom ovanpå sjølv bakarom, der kom då overvarmen til.



øpning til å  
slappa ut overvarmen.  
dørøpning



Sp. 20. Fleire husstandar kunne nytta same ovnen. Det var vaulg at sine maner (störste gard- en) seide ovnen og andre fekk leiga. God- gjerdsle var så ymse, t. d. ei kake eller helst kjøp i ovnen. elled arbeid betaelt dei ovnen leiga og, t. d. når dei lånte øyk.

Sp. 21. Dei bruka ved som gav god varme og langhoggen, så den nådde over allestand i ovnen. Tårn fureved braun god. I ovne slakk handi inni og kjende på varmen. I ovne hadde ei treskrap på laug skapt og raka kjeside elden. Var det spraka med smigreistor eller skivane når dei skraps, så var varmen god. Var varmen for sterk, slakta dei ut oppvarme gjen- øvste gløggen, som elles ikk vaulg var øyde med ei klefille.

Sp. 22. Dei bruka treskraps som er nemmt under st og grov fram elden. Så reint nøye med \*) å få ut all oska og kottet var dei ikkje. Det gaest å vera raske og nøyde varmen. Det var stære skam å få på rand inni kake sun at dei var kottet på undersida. Elles x det kjent at dei svipa over botnen med vat felle. Det er ikkje kjent br at dei la noko i botnen for dei sette inn bröda.

Sp. 23. Vil sürking av rå ved. Sürking av Almelbork.

\*) Då det kom bakeri hj handelsmanen, vart det svort nøye med å ha rein ovn, elles vart bakene kalla "skitnebakar".



Sp. 24 Ja, det er vel kjent her i bygdi at dei har sleikt mellom 2 heller. Dei hadde varme både under og over. Undervarmen var sterkast.

Det har vore adskillig bruk a steikja i gryte - gjerne den som var mest fla. Her er utsegnen som tyder pa at dei har brukt både a vende brodet og ikkje. Det har og vore bruk at dei har sleikt gjere brod i furka (huset der dei burde kornet) Der var det loftplate av heller og med god fyring i furkeovnen nedover, kunne helleve bli si varme at ein sleikte brod der.

Sp. 25. Grising er kjent. Det vart selly bruk at der har kom fast bakeri tyi handlemannen. Da setta dei eit heilt Brett med brod inn i varmen. Nenningsi er: a grisea. Det var i bruk her heiet tie fyre heimskjig.

Sp. 26. Kringler. Deigen vert laga av fint kvete-mjøl. den mi asa. Under formingsi av kringlen mi deigen knodesi svært fast. Ein har dei sa oppi tande vater. Dei sett fyrst tie botnar, men flötuar straks opp. Da vert dei sekke opp og sidan sett i bakeovnen tie steiking.

Sp. 27. Ukjent.

Sp. 28. Faldre bider vert alt brod laga pa steppar. Langbrod i karubingen. flatbrod i byrder eller i setningar pa bord og tyller. No er det gniast. Pa gardane beriker dei



- Stabbur framleis, elles geymsur ein brodet  
inni heni, þá loft, eller i kassar og þiner.
- Sp. 29. Á kröta kakur er vel kjent. Lína kaka-  
stampa finst enn. Þei kallar stampalet  
kakakröt. indjök. Þei mylla og korken i  
fina glaskaröflar. Vanlyg figúr var  
ei 8 blad rose eller ring med stavar  
inni, plant som eit hjöl.
- Sp. 30. Ja. figurkakur he þú er kjent. Same  
dey som i kambakakur. Þei var runder,  
stær og smá om eit anna.
- Sp. 31. Kellekakur. Þesse er nemund i sp. 6.  
Kallast og mjökkekakur. Vert selly brúka  
som helgedagskort og i höstidur.  
Kakene stár og ikky leng.
- Sp. 32. Lovdey.
- Sp. 33. Vaffelkakur av grynmyöl. Til daglegur  
vaffelkakur av potetur. Kakeröva heitir  
henn "röra"  
Gookakur av potetur og finna myöl.  
Þei brúka sötukryd. (anis) i mjökkekakur.
- Sp. 34. Þá langt fólk minnast attende har det  
knappt var brúka bokk i brodmyötet,  
Anna enn he flathrod. Í flathrod har  
det var blanda almebokk heit he for  
50 ár sidan. Endi seinna har hann voru  
brúkt som dyrefu. e. d. at kalvar.



- Sp. 35. Dei nytta berley alen. Dei tok borken om varen når saven gjekk og flakke den av i lange reuser. Tok gjerne dei ykste kvistene og. Så vart reusene birkka på ymse måtar, anten hesja på ei hesje eller lagt inn i karuturka eller bakkarommen. Så hakka dei den suva med suel på ein hoygestabbe. Dei künde og bruke kette-maskin. Og så vart den malen på kærui.
- Sp. 36. Flakbrød. Dei ville fjert koke borkemydet eller la det stii i varmt vaku ei tid. Så laga det seg som ein Dige (blaut masse) og dei hadde då det andre mydet oppi. Nei, dei bruke ikkje herre borkemyd. I vaulage tider vart det og bruka borkemyd.
- Sp. 37. Vaulag meining at det var siunt, når det ikkje vart for nytte.
- Sp. 38. Kan ikkje påvisast her
- Sp. 39-40. Her er minne om at dei har nytta reinsmose i vaulage år. Smakken skæle vere nokko strær. Likveins at dei koke reinsmose saman med lütepik
- Sp. 41. Ukjent her.