

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Baking

Fylke: Vest Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Laudal.

Emne: Baking (~~Flatbrød~~)

Bygdelag: Øvraheiå.

Oppskr. av: O.G.Bruskeland

Gard: Bruskeland

(adresse): Mandal

G.nr. ? Br.nr. ?

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

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

SVAR

1. Til omlag 1895 mel dei alt heimeavla korn på bekkjekvern og likeeins rug som ⁱⁿkjøptes. I 1885 hadde naboen håndkvern. Den blei då berre nytta til å mala salt på. Ukjent kor den vart av. Finst ikkje no.

På bekkjekvern berre sammåling. Mjøle var berre nytta til flatbrød, lefse og potetkaker. Untaksvis av og til av kjøpt rug til gjæret brød, "stemp". Til dette vart frå omlag 1885 og framover kjøpt sammalt mjøl av rug, etterkvart siktet rugmjøl og seinare kveitemjøl. Fra først "grøv stemp" seinare av blandet mjøl "halvfin stemp" og så av berre sigta mjøl "feine stemp"

Før maling vart det heimeavla korn turka. Untaksvis i stengryte, under stadig omrøring. Vanleg på "Badstu": lavt tervtekt hus med "steinevn" før vedfyring og over til kvar side benk der kornet låg i eit tunt lag før tørk. Frå umlag 1900 heilt ut av bruk og fjernet. Bygdemøle ^{no} i bruk og kvernhusene også etterkvert borte.

Veggerand og det beste korn vart teke til mat, -det mindre gode til "kretturnmjøl", lettkernellet til hesten.

Havremjøl til flatbrød og neke til graut. Byggmjøl til graut, kemp og til flatbrød. Rug mest attåt til flatbrød.

2. Heimmjøllet berre unntaksvis sikta i fin sold på kjøkkenet. Korn til matmjøl blei rensa "gjørt til" nør før maling.

Det blei "dryfta i dryfttreg" og rennsa før halmstøb, lett 3011

korn og støv.

- 3. Minnest ikkje neke etter det. før heimemjølet. Før kjøpe-
mjøl som gav "rårand" i "stempen" blei det vanleg sagt
det var avdi mjølet var "nyt". .

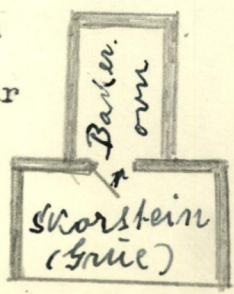
Var det kaldt vær når der skulde settes brøddeig vart
enten mjølet dagen ferut sett i varmt rom eller der blei
sat ⁱlunkent vann eller lunken melk. og deigen vart dekt godt
til med varmt ~~ull~~ klede gjerne ullklede ever.

- 4. Det gamle sannamn var nok "grøn". Man talte om, suvl' og, grøn.

- 5. Flaterødbakstejn var mest om hausten. Dei bakte heime kvar hos
seg. Til vanleg var det kvinnfolka på garden som stod fyre det.
Vanta slik hjelp leigde dei "bakstekona" som tok slikt arbeide.
Til venleg var ho fra same grend. Slike bakstekjerringar var
flinke.

Då dei tok til å baka "stemp" hende det at nabean ord-
na seg med bakst sang og bakte på same stad hos ein av nabe-
erne som det var best rom og ellers høvelegaste å baka.

Frå fyrst av bakte dei stemp "mellen heller" Dei la
opp ei bakstehelle som venleg i skersteinen. Så sette dei på
denne ut mot pereferien ein umlag 10-12 ca. høg jernring
med åpning framover. Ovanpå denne la dei så ei anna bakstehelle.
Så fyrte dei under dein fyrste helle og ovanpå den andre.
Så elta dei deigen og forma denne i passe store, flate kaker.
Desse sette dei så inn imillum hellene før steiking. Da det
både ~~var~~ var, unnevarme' og, evervarme' gjek steikinga ganske godt.
Det blei følgelig flate, runde brød som dagleg blei kaldt
"stemp". Dei var neke små og det var brydømt med dei 2 hel-
ler. Difor gjek dei ever til å få seg bakaremn. Dei vart mura
av gråstein med hvelv og måtte ha ster plass. Berre botnen var
A av murstein. Dei ble lagt bak skersteinen slik at åpningen
før ilegg m.v. feregik fra denne. Der skulde mykje ved til
å varme bakarennen opp og det var tungvindt. Det måtte var-
mast opp pånyt før kvar brødinnsætning. Difor høvde det godt



5

før nabeer å møta med brøddeigen å nytta bakerevnen. Nå gjek dei over til "avlange" brød før å nytta romet i bakerevnen betre. Seinare kom komfyrar med steikerem og bakerevnen er revet ut. Då der bare var brukt leire og kalk til å "klina" denne med gjek det nokså lett.

Um mjølet og navnet på brødet visar eg til svar under punkt 1. Før å få betre evnsbrød sette dei deigen "Knøsa" i myse eller skumma mjøkk um dei hadde, -atått vatn.

Det nybakte brød-"stemp" skulde helst lige 2-3 dagar før ein tok til å bruka det. Det vart då drygare og meir helse, samt, meite ein. Ein bakte til vanleg før 3-4 veker kvar gong. Før at stempen skulde holde sig ble den gjerne gjøimt i kjiste i kjelleren eller på køldt loft. I kjelder vilde der gjerne komme "mygl (mygl)". Best var det å gjøima ned gravd i kornbinge, men til vanleg vart det berre gjort før nokre få. Skjikken med å bruka stemp kom frå byen og med bygdefolk som hadde vere ute på arbeide og der blit vant med det. Frå fyrst var den bare brukt til jul, så til andre høgtid og fest og etterkvart dagleg til morgemat (morgenbiten eller moråbiten) og så vart det etterkvart daglegdags mat. nesten på gard som i by. Frå fyrst var det "grov stemp"

6.

så meir og meir hvit "stemp" av sikta mjøl og av kviteinnblanding. Nu merebrød av blandet mel og av sammalt eller "grovkveite" og navnet stemp svinder og avløses av navnet brød.

7-8.

Om fladbrød viser eg til serskildt svar på spørjeliste. ukjend her.

9. Ein baka kvar dagsbrød og søndagsbrød, til vanleg. Til f. eks. bryllupp kanskje noget ekstra. Til høgtidene og vanleg fest ble der bakt lefse-"løpse" ekstra.

Kvardagsbrødet var iblandt 2 slags: Nøke som blei bakt heller tykt. Det skulde brukes til "søll". Man sylde, d, v, s brekte fladbrødet i sur melk. Søll ble meget brukt i semmer-tiden, mest til dugurd "til daurs" og til kvelds. Det bruktes

4
også om vinteren. Det ble brukt i stedet for graut, en
ret som ikke har stått videre høgt her.

Kverdagsbrødet til vanlig bruk ble bakt litt tynnere
og ble selvsagt også brukt til "sell" og det vanlege var vel med
bare en slags *Kverdagsbrød*.

I søndagsbrødet var der nok litt bedre mel og der ble
vel lagt an på å bake det tynnere og penere. Dertil å "rø"
det med myse eller litt innblanding i vannet så fargen
kvikket det opp. I stedet for søndagsbrød ble det vanlig
kaldt "tynnbrød".

Her var ikkje skilnad på brød til husbond og tenar.

10. Knekebrød ukjent.

11. Leiv -nevnet på det utkjevla deigemne på bakstebordet.

"Leiven" skal legjast på hella før å stekas, -så vent det

"brødleiv". Navnet kan ikkje nyttas på annan måte. Ei skjeva
av eit evnsbrød "stemp" kaldes ei stempeskjiva eller brød-
skjive, også brødskive. Ordet "kakeskive" brukes lite, men
brukes det viser det til skjive av et "rundt" brød som til
vanleg nu er av finere mel og kanskje med resiner ell. lin.

12. I lefse er der alltid poteter. De steikes også mindre end
flatabrød. I ~~poteter~~ ^{flatabrød} er der tildels poteter tildels ikkje.
Det beste mel bruktes til lefs, er og forskjellig efter
som de skulde brukes. Det var festmat, høgtidsmat og ielandt
til søndag. Lefse ble brukt til nistemat serlig på reise
t.d. til byreiser. På hella ble lefsa "rødd" med en lerreds-
klud festet til en stav ble den fugtet over det hele til
vanleg med noget som satte farge på lefsa t.d. myse, melk
med utvisket egg når det skulde være sers fint. Flatabrød
ble også "rødd" men bare flekkevis.

Når lefsa skulde brukes ble den klippet opp med saks
i 8 "sektorer" stykker i motsetning til flatabrød som ble
brøkket i 4. Til riktig festlig bruk ble der smørt nykjernet
smør over hele lefsa og te lagt mot hverandre, så klippet
opp i 8 og lands rundingen smørt en sa 3 cm bred rand med

Smør.

3011

Nævnet var vel vanligst "løpsebide". Det ble også brukt å smøre nykjernet smør på samme måte på flatbrød, men det var sprøtt så stykkene ble så uregelmessige. Dette kaltes "kjinnebide" og stod høgt i kurs: Bruktes til barna istedet for at der nu brukes sukkertøi og småsker.

Lefsekling lite brukt. navn.

13. Bruktes ikkje.
14. Dei fekk gjær fra ølbygginga til jul og mogleg også til andre tider. Jæren ble tørket og oppbevart i poser. Så tok man litt å rørte ut i lunken melk eller vatn og hadde i deigen. Når det var slutt med jæren tok man et "emne" av den
- 15 ferdiggjærte deig og oppbevarte i mel til neste bakstr. Og ferresten hjalp naboerne hverandre medgjær.
16. Erfaring fra mor til datter og fra baking til baking var det som ein retta seg etter. Deigen hævet sig t.d. til dobbelt høgd. Varmen spilte jo så stor rolle, men også gjærens beskaffenhet. Difer måtte der brukes omtanke.
17. Har ikkje hørt neke om dette.
18. Ukjendt.
19. Seikinga i kjøkken eller ^tfeldhus. Ovnar utenfor huset ukjend.
- 20 Visar til svar under punkt 5.
21. Risved ble ikkje brukt. Der skulde god tur ved til. Vanleg av furu. Mengde ukjend. At emnen var varm nek hadde dei nek lært ved røisle-ker lang tid der var fyr, ker mykje ved der var brukt og ellers såg dei på fargen på betnen i emnen.
22. Ein gjerde rein emnen med ei berdfjøl festa til ei steng. Med den karret ein ut glørne. Det var ^{varmt} ~~vart~~ arbeide. Så blei betnen feiet rein med en dusk av einer eller furubar festet til trestang. Det måtte gå raskt og iverre vart betnen ikkje så rein som den burde.
23. Ettervarmen vart nytta til turk av ved til neste bakstr. Nekre nytte den til plass for ost som skulde gjæra til det me her kaller "Knøest". Denne ble sat inn i fat eller traug.

- 24. Viser til svar under punkt 5.
- 25. Ukjent på bygden.
- 26. " her
- 27. " "
- 28. Viser til svar under punkt 5.
- 29. Neppe brukt.
- 30. Figurer ble kanskje fersøkt i julebakstr.
- 31. Potetkaker, "jerdeplekaker " var mykje brukt. Dei blei steikt på bakstehella. Dei vart av ymse slag etter mjøl som vart brukt. Ofte var dei brukt for å spare på mjølet og likeins i høve ein slag opp for anna brød. Ellers var det ekstra mat til søndag, helg og fest. Smakelighet var sjølv sagt mykje avhengig av mjølet som vart brukt. Og så var det om å gjera å ha godt, -helst nykjinna smør som ein ikkje behøvde å spara på. Nysteikte var dei best. Kaltes vanleg jerdeplekake, nå potetkaker.
- 32. Ukjent. (Når det gjeld flatbrød til ein leiv "emne"
- 33. Vaffelkaker nokså mykje brukt til gjestebud, søndag og fest i heimen (t.d. Geburtsdage). Mel, melk og egg-stekes i serskildt jern.

Pandekaker. Stekes i vanleg stige panne, Bruk som vaffelkake men også med flesk i til mer solid mat. Lapper, mindre end pannekaker, men stekt i stekepanne, tykkere, idet der ble tilsat bakepulver så de hævet sig endel. Brukt som avveksling og til kaffe mat.

Om berkebrød er det bare sagn, men diverre vart det sagta brukt. Det var nok mest berk av alm som vart nytta. men kerleis den var finmalen og blandingsforhold er ukjent. Det var nok til blanding i flatbrødmelet den serleg vart nytta.

Om enkelte almetre som er planta ved tunet gjeng det sagn om at det var planta for å ha en reserne i form om berk om det enne ein gong blei uår og nød.

Det er megeleg at også andet vart brukt t.d. nose og beinmjøl, men det er ukjent. Berkebrødet var lite helsesamt.

83-49
O. H. Nissenland