

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Baking

Oppskr. av: A. Skårheim

(adresse): Bergen

Fylke: Sogn og Fjordane
og nokor Hordaland

Herad: } For det merke

Bygdelag: } Balustrand

Gard: _____

G.nr. _____ Br.nr. _____

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

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

SVAR

Til denne utgreiding har eg fenge
upplyringar av:

Fru Gyrdrid Kvalheim-Dahl	99 år	Balustrand
Fru Sigrid Thue	74 "	"
Fru Anita Skårheim	66 "	"
Fru Helga Thue	60 "	"
Fru Ida Frommeide	48 "	Bergen

Husspektorarima, vaks upp i Hordla. -

1. Kvern til mjøl mal dei alltid
på vanlig kvern. I første halvdel av
1800 tallet var det 13 kvernhus i
Skårheimsvi. - Dei hadde handkvern.
Eg minner - truleg 1888 - at dei mol
malt med handkvern - umlag 14
dagar fyre jol. Dette var gjort avdi
det då ikkje var kvernavata i
elvi. Handkvern var ikkje i bruk
etter 1890. Handkvernar til bruk er
det ikkje i bygdi no, men dei hev
endå kvernastimane.

Dei talte òm å mala
fint - og å mala grovt - og etter
det nemnde dei det finmalt -
eller grovmalt mjøl. Grøntamjøl

skulde vera so finmale at dei såg
ikkje ei så - når dei til prøve
tok mjøl i handi og sette ein
fing fast ned i mjølet. På den
måten såg dei det gadd om det
var finmale.

Skjal til flatbrød var
det ikkje godt so nøgje med. I det
künde det gjerne vera nok so -

Ja, dei store og nye
mølnene mal betre - og finare,
jammare mjøl enn gardshuvene
med smale - og lette kvernestenar
künde gjera.

Til godt mjøl - og malt
skulde det vera det tyngste og
beste kornet, og det måtte vera
kome godt i trus.

I den gamle tid - fyre
1850 brukte dei havre til grøtt- og
flatbrød. Deretter brukte dei blanda
korn. Dei sådde havre og bygg saman.
Det varle til slutten av 1840-åri.
På tok dei til og sådde bygg og havre
kvar for seg. Byggen, ein, nemnde
dei ~~blant~~ klæort kaadu.

Etter som vadi var til
heldt dei fram med å blanda havre
mjøl og byggmjøl liide til grøtt-
og flatbrød - til langt ut i 1890-åri.
Havre i flatbrødet brukar dei mange
stader endå. -

Kopone i høgtid og
fest var av rugmjøl. Og det
kjøpte dei jammast. Dei som

hadde gode kvernar kjøpte tæg i Bergen
og mål mjålet sjølve

2. Ja, det hende at dei sikla
mjålet då dei vilde laga imfram-
fin bakster - ein. Det gamle salt var
ein tryk av alm - eller lindetort med
fint - såld i botn. Såldet kunde ofte
vera av skjå. Eit skjåsåld. Det
grove mjålet som vart att i såldet
nytta dei jammast til flatbrød.
Vart det altfor mykje såot gav
dei det til ei kyrt som nett - hadde
bore - eller dei nytta det til grove
mat. Du mjøl måtte ikkje noko
koma bort.

3. Ja, dei vilde helst på mynne mjøl
til brødbaking. Noko ves namn på dette
hadde dei ikkje. Mjøl til flatbrød
nemnde dei jammast bakstemyøl.

4. Sammann for kom og mjøl til
graut, suppa og brød var gjørr eller
grøn.

5. Dei bakte brødet på kvar gard for
seg. Det var mange flinke bakste-
kjeringar. Dei vart leigde av mange
og for kringtøm i grendi. Der grense-
skille mellom herad var i Kellbygd
grender for baksteskjeringar frå det
eine herad til det andre: Trondi
i Balustrand - og gardane Skokkebo og
Harevik av Kvamsøy i Vik

Flatbrød var det mest vanlige
av alle slag brød. Det var kvardags -
brødet. Flatbrød er aulagt av mange
av arbeidarene. Dei kjøper no ofte

4

brød på krambudi, og det skal vera
so ferkt at det er heitt. - Men hjå
høndene brukar dei framleis flat-
brød. Dei blandar mjølet meir enn
syr - bygg og grovmyl - og bygg
og havre.

Dei mylla og poteter i flatbrød.
Det nemnde dei potetebrø.

Svar til spørjilista - 80 - :

1. Det store skifte mellom bruk av
flatbrød og kakemat - eller brødmaf-
kom kring 1910. -
2. Til gjeldkrøst og høgtid laga
dei klivingabrø til lepor- lefeking.
Dei laga røra, helst av råmjølk -
mjølk av kyr som nett hadde
bore - og kveitemjøl. Dette
gruka dei på brødet og
steikte det med liten panne.
Då var brødet kvitt på den
eine sida. Det kunde og at
dei brukte potetebrød - med rotes fint
mjøl i til lefeking.
3. Flatbrød hadde dei gammast 2
gonger i året - haust og vår. - Hjå
høndene som stode seg vel var
det alltid fast årsbil til dette.
Dei gamle tok til i ein morgon
kl. 4. Det var 2 bakstespisingar i lag
og dei skulde baka tjuge - tjug^u. Dei
kvelda ofte reint, ^u d. e. 20 x 20 leivar.
4. Var det god hjelp på garden var
dei ofte 3 saman. Den 3^{de} gjorte då
emne og lagde til herme som
skulle syre. - It laga dei

3
5
og baka flatbröd var noko so heit-
vanleg i hushaldet at det skulde
alle gjentor kenna.

5. Dei laga dei den kvelden fyrst - og
let han gjera i ein natti - i ein det
var potetbröd. Tilles laga dei, dei
til flatbröd med det same det
skulde bakast. Dei skulde vera
fast - og varst laga av mjöl og
vatn. Dei nemnde dei den knaaa, ei
og det dei knaadde knadde i - knaa =
braag - eit, og arbeidde med dei den
kalla dei aa knaaa.

6. Hadde dei potetor i knoda var
dei fyrst kokte, reinska og i den
gamle tid - fyre 1890 støykte med
ein potetstøyt. Etter kvast fekk dei
då potetkvern og mol potetene.
Potetflatbröd varst rekna noko
betre i ein vanleg flatbröd - i ein
dei hadde fyrst mjöl i, og det
var jammast godt på smak.

Knoda til potetflatbröd
varst laga kvelden fyre bakingsi.
7. Bakstehella var rund, og dei
nemnde henne bakstehella. Og ho
ikkje høyrte at dei bakte flat-
bröd på steinhella - eller i bakov-
nen.

8. Til bakstevord skulde det vera
turr og god smaked som gav
jamm lite. Bakovnen elda
dei i egg frå den enden som
vende fram mot grua, og
dei laut syta vel for at ovnen

var jämheite^{x)} - som dei kalla
det - fyre ~~brødet~~ kakeemni
vart lagde i ovnen

9. Deigen = knoda skulde vera frisk
og fast. Dei laga inn morgonen
den knoda dei skulde baka
for dagen. (Flattbrød)

Dei knadde ofte inn i
noko rugmjöl inn dei hadde
det - so mykje deigen vart
seigare. Fyre 1880 knodde dei
noko almennjöl i brødet. Vart
almennjølet godt - og fint smake
vart knoda seig av det - og
brødet noko søtt på smak.

10. So som hadde fyre - eller
no som gjorde same tok av
knoda med handi til ein
leiv. Dei hadde so stor tarme
til dette at dei tok rett
den knoda som spulde til
i ein leiv.

11. Bakstjåli var eit særskilt bød
som stod fast på kratter - og
det hadde skraie lister på
kantane. Eg har ikkje høyr at
nokon sat med bakstjåli i
fauget. Ved stor-paking som
det jammast var på gardane
gjorde brødet frå den eine til
den andre - eller pretje - frå
det var knade - emne - til
sleikt brødlev. Dei hadde
augnemål på leiven utkjala
skulde han vera so stor at han

x) når dei lagde kakeemni inn Dette gjorde
dei med ei lom, stong; Kakerpaaa - li.

7

4
nådde ut på heile bakstuhella.
12. Kjeule var pindt - med svarag ringar -
grise - og kelle - og med hand -
tok i kvassende.

Emne lagde dei pindt -
med handie. Dei lagde noko breie
mjøl iunder - og ho som trakte
tyre fekk emne til å smi seg
iunder Kjeule. Ho sat med det
grise Kjeule. Den andre hadde
det fine Kjeule. Ho strödde
og breiemjöl³ og fekk leiver til
å smi seg på fjali. Ho lyfte
leiver med sin pind liten
stokk som var kvass i under.
Dunne kalla dei bakstessa, ein.

13. For gjukklikei var alt ett
dykt - eller augnemöc. Dei tok
leiver varant på spaden.
Kang leiver fast - pulla dei
den pinde spær varant -
inn iunder til leiver losna.

14. Dei tok leiver med spær
på bordet og lagde fram på hella.
Dei smidde leiver på hella
og steikte fram til på kvar
sida. Det laut til som bödel -
skulde vela gadt.

15. Ho som stökte sat med
bakstuhella rjoa brödt - d.e.
med sin visp skuello ho
vahr på det - med det
sanne det var lagt på
bakstuhella - Men 1920

ári heldt dei visp å rjoa
* Dei strödde breiemjöl läde på
bordet og på leiver.

brødet. - Den tid dei sjaa
brødet var det reinf paku dei
skulle på.

16 Arbeidet var gjort - etter som
hjelps var. Var det lite
ann kvinnfolk - hjelp kunde
det brude at ein rug, gift
steifte. Men det var gjelda.
Drimot skulde Karame syta
for god pakstevet.

17 Når brødet var steikt lagde
dei det i store la-pot - og
deretter i store stoplar på runde
baker.

18 På godt steikt brød var
det ikkje alt noke laust
mjøl. Leivane til lepekling
var lagde runde. Det vanlege
flabbbrødet var lagt saman
på midten av leiven til 2
halve leivar. På nemnde dei
det ei brøloppa. Brød som
skulde vera til stalsbrød og
mistemat på arbeid i mark
eller foder var lagt saman
2 gonger so det tok mindre
plass - på klyv - i korg eller
seina.

19. Dei hadde brødet på hage bort som
niss ikkje kunde koma til.
Tinne plader hadde dei det og i
skåp, kistor eller byr. Men
det var helst på dei stader der
dei ikkje drakte so mykje.
På bord var brødet lagt fint
x) Si sa og: So det skjøvde mfindre. -

i støjel, det var det og når det
var lagt i bidne - alt efter som
var det så var til. De nemme
gøymestadene: Brøksla, brøskåpet,
brøbyra, brøbimba.

20. Flabbrot hadde dei mest til kvart
mål. Endå til inn dei hadde grønt
kunde dei få ein liten kling alt
på. Dei åt brød til frukost - kling
med rypa - ofte som full nonnemat,
(middag) Til nonn hadde dei brød
til fleit, kjøt, fisk, silt og rypa.
Det var helseamt med flabbrot,
og dei bidde lenge på det.

Om surnaren fyrr
dei hadde like på poltore
hadde dei flabbrot istaden for
poltore.

Var dei på arbeid ute
i marken lånt det mykje brød
til inn bruslyden var stor. Då
var det gjerne lusmori og ein
ungdom som var maten. Brødet
hadde dei i ei reskilt korg som
dei nemnde brøkgje.

Motmori var inn frå
stabburet dei leivar ha hadde
bruk for til kvart mål. No ella
brødet, vanlegt ein halv leiv til
kvart pake menneskje. Dei som
gjekk på tinging arbeid kunde
få meir. Dei fekk nok såvel
på - smør og ost til kvar -
eller brim og larre. Linné åt det
allåt den andre maten - men

dei fleste åt det som kling i slutten av målet. -

Skinken blei deit brøt og laga mylja ei, det var mykt brød i ei lili skål til kvar. Dei hadde varmt feitt- og ofte pinne eller pærer i. Det var det jellaga var dette god mat. Dei lagde og brød på omnen so det var varmt- og kruskande tust. Det var serleg når dei åt flatbrød til fjomegraut og mylsa. -

4
Framhald - punkt 5.

Dei bakte i ild-brukt. Det var god plass.

Til jul fekk tenarane ein stor lefelling og ei pund kaka med smør til kvar - so dei kunde lida ein kjinning til seg. Det nemnde dei juledata.

Eller laga dei vafler steikt av mjølk og fint mjøl - og bredlekake ei, av mjølk og gause slag mjøl - eller som dei hadde - Kellekake steikte dei på bakstehella. Dette var smikakene til frøid og fest.

4
Flatbrød åt dei med godt smør, gammalt, (ramot) kvit ost, brimot (geitost) og fjome. Ramosta, kling, ostkjuke-kling (ostkjuka ei) brimostekling og fjomakling var

godt inntrykk.
6. Dei brukar feilbrøt til kvar-dags
og eller loungebrød (stimp) og
gjerne slag småbrød, lefser, kelle-
kaker, pøsmekaker, krumkaker
og gjerne slag småkaker - ringar
og plate - av gjerne slag don,
(don, eik, innhald, det dei er
laga av) kvar etter si råd
og sin smak. Stimp og
småkaker - med kringlos og
kjeks var fyrr (til innlag
1905) til helg og fest. So
liver folk i utred og i mange
mange stader alle slag brød
og fine kaker til kvardags.

Potetkaker har vore
og er framleis mykje brukte.

Limpor (limpa ei)
har og vore mykje brukte.
Men det skur tid å laga
dei, derfor minskar bruden
av slike kaker. Ofte mange
stader. Limpor var av rugmjøl med gort knoda.

I påromi fekk dei
kveldebrik på åkeren - innlag
kl. 5. Det var vanleg slike
kaker som brusenori kom med
og igar til kvar. Ofte fette dei
og kvar litt glas tinnut öl,
(heimabrygg) allvit-maten. Dei
sa det var til å svelja
med maten med.

Dei rinde kakerne
av rugmjøl lagar dei ikkje

lenger. Dei slutta med det King 1900-
 Det nye brødet, særlig kvitt-
 kneilebrød (luff) (frambrod)
 kom i bruk i Baledbrond - eller
 at hotelli hadde brukt slikt
 brød ei tid til turistane.

Framande tinnvitar - særlig
 engelske kvinnor gjorde i 1880-1890
 åri mykje pil i betra kort-
 brøddet på hotelli. Dei tok
 dei norske kvinnone for seg
 og syntu dei korleis det skuede
 gjest. Dette var til fordom
 som mange ofte fekk gage
 av.

Gjester som var på
 hotell - tok lordomene med seg
 ut på gardane - eller til
 alle heimar i bygdi.

Kvitt kneilebrød var
 det som bondefolk tykte best i
 i 1880 åri - når dei fekk det
 ein hende gong i lag eller
 gilde. Dei såg på det, smakte
 det og sa: Dette var òg
 se godt brød.

Hardingkapot er vel
 kjende og mykje brukte. -

7. Dei seier gjestabaamat, ein.
 Til det lagar dei ofte vaffelkapot,
 lefser og brelletar.

Lefser (løpprekling, ein)
 var gammalt til store lag og
 lagtidet. -

8. Dei laga bæbrød. I grua

der det hadde vore ild lenge
 var det mykje glødt og heit
 oska. Dei grav hola i oska
 nede i båen, lagde kakeemne
 der og let det liggja til brødet
 var sleikt. Dette nemnde dei
 hælbrøt. Når kaka var sleikt-
 kosta dei av kal og oska. Dei
 hadde ikkje noko i kring kaka.
 Det var knoda med gjør i dei
 hadde til don i slike kakor.
 9. Det var skilnad på brødet til
 kvardags og lagtid (lefselling)
 Hurbrotasalk og tenkarar til-
 same slag brød.

Handverkarar som hadde
 seg ansvarfullt arbeid - (bygging
 av rognajekt - eller stovhus)
 fekk ofte betre mat enn dei
 andre. endå dei sat ved same
 bordet. Ingen syntte noko til
 vera for det.

Brød som dei hadde
 med på skåla, nemnde dei
 stålbrøt og brød til dei ymse
 slag arbeid i markti nemnde
 dei markabrø.

10. Dei nemnde det "gritabrø"
 (som isl. i - ikkje i) Det var til
 lagtid og fest. Dei laga lefe-
 kling av det - og trukk det
 aldri som vanligt flabbrød.

11. Leiv er flabbrøt frå emne
 er iukkjula og til han vert
 eten. Dei brukte og mykje

ordet leypa, ei. = leiv.
Dei sa ei kakekjera,
(e = isl. i), no segja, dei ei
skjema bro.

12. Med lepa meinte dei
jammast lepeking. Det var til
hagtid, og fest, til mistenst
og på ferder. Men det kvaude
svykje arbeid - og no er det vandt
inn tid til det.

Pålegg på lepeking
var det beste dei hadde. Dei
sa klina lepa. (isl. i)

Kling er av tust
flatbrød, lepa av mjukt flat-
brød

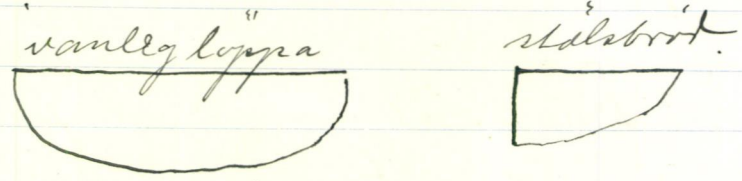
Lepor vert laga på
mange måtar (ofte med mjø
eller mjølk) og dei hev sine
eigne lepor mest i kvart-
bygdelag.

Skilalepa (kardla)
var mjuk - og laga av rymmjøl,
fint rymmjøl, mjølk og anis-
krydde (søtekydde).

Jalafra var konene
uppe kl. 5. Dei skulde vera
ferdige med lepone til
galekvelden so dei var vadt
ferste - og so skulde dei
koma innom. - Alt dette
skulde vera gjort til dei
slekte gjest som morgon
når det var so lyst at
dei såg arbeida. Dei som

8
ikkje greidda dette part-ikkje
rekna for dugande konor på
ein gard. Herdla-

13. Dei brella brødet ein gang til
vanleg, og 2 gange til stålbrøt
og maskabrøt - so det sig salis
ut:



Dei brella brødet på hella medan
llivon var mjuk nok til det.

Dei lagde ikkje farg på
det brella brødet, for då mistkast
det rindt. Derimot lagde dei
farg på det brødet som ikkje
var brella.-

14. Dei laga seg surdeig av kokte
poteter som dei rørte (reinska)
og støyte - og hadde lite grov
mjøl i. Idette slo dei på mjølk
eller potesø, og let det stå ein
natt - hoveleg varmt til det
vart rørt. (Herdla).

I krigen, april 1940
laga lotte, fru Lina Halsen
surdeig polleis: Dei mol poteter,
sette til noko sukker og lite
grov mjøl - og let det stå
hoveleg varmt. Ved slik sur-
deig hadde dei i Geiranger - '75
til 80 brød ein dagen.

Fru Halsen har sjølv
fortalt dette til frk. Fromreide.-
15.- På gardane i Herdla

gjerne dei surdeig i mjøl - og dei lønnte surdeig ^{lita} kvarandre.
16. Dei såg det på deigen.

So et dei mykje mjøkt brød. Eyr skulde brødet helst vera nokre dagar gammalt - og i alle høve skulde det vera kalna. So x det mange som krev at det skal vera so ferskt at det x varmt.

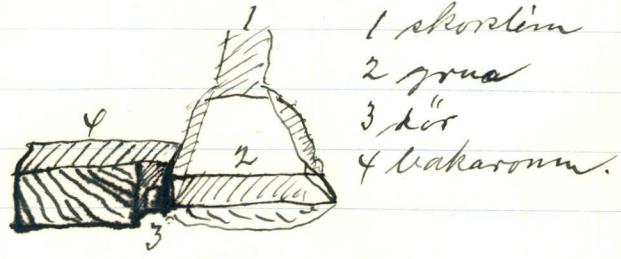
Dei sa at brødet når det var nokre dagar gammalt var drjúgare til mat - og meir behagamt å eta enn det ferske brødet.

17. Skindom pakka dei brødet inn varmt så dei tok det ut av ovnen.

18. Mert kjemte x hardingakjulle med skone lagger.

Dei gamle rinde katone klappa tussuori med hendene til dei var høveleg rinde - og flate - Dei gamle (1880 åri) stalle inn karubakakor - men eg minnest dei iskje.

19. Dei steikte i eldhuset. Der var det bakerovnen. Han såg polus ut:



Skarovernen steikte dei heller gjort brød. Med bakerovnen var det

9
 fære for laureld. Eldhúset þá
 Skáshem brann úpp. -

20. Det var ikkje alle som
 hadde bakarom. Men þau var
 hrellir ikkje sameiga. Derimot.

lánte dei bakarommen til ande
 stundum. Dei tok ikkje nokk
 for det. Men dei som stíkte
 brót (det sa dei allid um
 bakarommen, helle, det var
 flabbrót) hedd-seg med sjúla.

21. Vden til bakarommen skulde
 vera þurr og gad þud som
 hila gadd.

21. Dei hadde gad þogurta met
 dille. Dei hadde vist mark
 þá þor mykje þud, dei skulde
 bruka og þor lengr þu skulde
 breima til at onnen var
 hveleg uppþila.

22. Dei hadde þog þá si lang stong
 som dei gjorde onnen þein
 met þyr, dei lagde kakeinni
 inn! Dei lagde einni þá
 helle steinþonen.

23. Dei stíkte smakakot,
 dei þurka ved - og dei þurka
 þork - og dei þurka alin
 som skulde malast. -

24. Dei stíkte i þoe, hælbrót.
 Þei rellu gytta i grúa. og hadde
 hakstihella úpp - og dei
 stíkte millum 2 hakstihellor.
 Þei grov og bródet ned i eldmyrja, ei

og let det liggja der til det
var sleikt. Det kalla dei
oskebrøt, men dette er berre et
segn.

25. I Herdla laga dei strilakakor
av gjøra rugmjøl, deig - på
den måten at dei heldt dei
i lozen (elden).

26. Dei kokte først kringlone i
vatn - so dei vart seige. Deretter
vart dei sleikte. Då vart dei
møyre og fine å eta.
Bakarane i Bergen var mest
dugande til dette. -

27. Dette har eg ikkje fenge
spurt upp.

28. I godt stabbur held flabrodet
seg innlag eit halvt år. -

29. Til julebrødet hadde dei
bakestempel. Det var eit rundt
lite treskutte - innlag som
helvli av ei halv flaskka. -

Iden eine enden var det fint
utskore med prydelege sirklar.
Då eg var guttinge (1880, år)
såg eg ofte mor brakte
denne stempelen. Med det
same bakeenne var ferdigt
sette mor eit stempelmerke
på toppen. Denne bakestempele
hadde visstnok vore lenge på
garden. Han såg so gamal
ut. Mor sa aldri noko om
kvifor ho stempla brødet.
Men me yngarne såg liide

10

på stempelen - og stempelingi
 av julebrødet med ei heilt
 ornor tejnsla erum den vanne
 lege kvardagen kinde gjiva.
 Pæin heilt annan måte enn
 andre reidskaps som dei brukte
 i heimen vekte kakertempelen
 i bruk både paankar av gleder
 - og löyrdomsfull age. Det
 minde vera noko gamalt-og
 verdfullt som låg til grunn for
 denne stikken. Etter at mot
 lagde ned sitt arbeid i heimen
 kom stempelen burt. - Etter
 det-eg kom minnast måtte
 st Kakertempelen vera laga
 av eik - eller ask. -

30. Dei stempela kakone var dei
 beste som vart brukte til
 høgtid og fest. Dei var laga
 på 2 måtar - runde eller
 avlange - av rugmjøldelig. -

31. Dei laga kakor av mjøsa -
 eller mjølk - og helst fint
 mjøl. Dei vart stekte på
 kella - og dei vart nemnde
 bedlekake. Det var gjestebods-
 mat - eller helgedagskost. Skalde
 dei vera gode måtte dei stast
 medan dei var godt ferske.

32. Dei gamle (1880-åri) kalle
 rim floakaka - slike kakor
 som dei forma millom hendene.

33. I jónu stekjer dei rappel-
 kakor og gorvökakor. Rappel-
 r

brukt borkabröd. Dette hadde han høyrte av foreldri sine. -

35. Hva slag bork det var - eller korleis dei laga borken til sa han ikkje noko inn.

36. Almennjøl var brukt i flatbröt til ut i 1870. år - sjå nr. 34. -

37. Biskopar hadde høyrte dei fortelja at dei som åt borka s bröt - og utvidde tungt - fekk so illt i mjaøryggjen. Særlig var det ein mann han talte inn. Han laut leggja seg då han kom ut mark. Han låg lere og verke.

38. I krigsåri 1807 og 1809 var det godt sliperke ved Balustrand. Dette fiske var so rikt at det var til god hjelp for folk i Midtre Fogn. Då blanda dei seileuer i bröt til

39. More til mat - eller for hve ikkje vore nytta i Balustrand i manns minne

40. Dei samla panlez stein, more som dei var berre i sekke. Det var med panke på å samla gjædring.

Dei hadde more i grisagaren, (grisamose) og i smalagaren (smalamose). -

41. Beinmjøl til mat høyrte eg aldri dei talte inn. Derimot legg dei godt på kopte bein.

Dette var eit stort
 emne. I det daglege arbeidet i
 heimane her matmødrene
 synt sin store gjernad til å
 grida seg med det dei hadde.
 Difor var det so store skifte
 både på tilfang og ålfe.
 Ein kom seiga at mest kvar
 lüsmor gjorde arbeidet på
 sin måte som var det
 merkt for seg.

Konene hadde inn
 dette, og dei hadde av kvar
 andre. Men dei som var
 dugande var det sagt at
 dei hadde godt lag
 med maten.

Det er råd å
 skriva upp alt som er
 fortalt inn dette. Eg har
 like med det som eg tykte
 var mest verdfullt.

Når samtid er so
 rik påendingar at minnet
 inn det som var kjem snart
 i skuggen. Difor er det godt
 at dette er uppskrivet og mest
 like vare på.

Det er synbart
 for alle at på dei stader
 der dei spring til krom-
 hudi og kjojes anjake små
 kapor og varm stumps
 det mest det i heimane
 ikkje lenger noko som

12

minne om arbeidet med
 å laga det daglege brødet
 Bakstokkingar ~~gjør~~
 fell frå, og bygde for
 karnlekjara att i skaden.
 Bergen den 19. april 1949.
 A. Skårheim

Tillegg.

Frk Lda Fromreide fortalde
 etter bestemor si at ho med indring
 og alvor hadde høyrt på dei
 påregnet som foreldri hennar hadde
 gjve om krigs- og hungersår
 1809 og 1812 - og nemnt kor
 illt folk leid då.

Difor hadde ho kjint
 djups ansvarskjensla for all slag
 mat - og serleg for brødet.

Ho kasta aldri brødet
 om det var mygla. Ho berre
 lles myglet av. Ho hadde
 alltid vore frik, og då ho
 døydde 95 år gammal hadde
 ho alle tennene sine.
 Ho kjende ikkje til kva
 tannverk var. -

Bergen den 19. april 1949. -
 A. Skårheim. -

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Sogn og Fjordane
og noko Hordaland

Tilleggsspørsmål nr. Herad: For det meste
Bygdelag: Balestrand

Emne: Baking Gard: -

Oppskr. av: A. Skåsheim G.nr. - Br.nr. -

(adresse): Bergen

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

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

SVAR

Til denne utgreiding hev eg fenge opplysningar av:
Fru Gjertrud Kvalheim, Dahle, 99 år, Balestrand
Fru Sigrid Thue, Sande, 74 " "
Fru Brita Skaasheim, 55 " "
Fru Helga Thue, 60 " "
Frk. Ida Fromreide, 48 " Bergen
Husstelllararinna, vaks upp i Herdla.

1. Korn til mjøl mol dei alltid på vanleg kvern.
I fyrste halvti av 1800 talet var det 13 kvernhus i
Skåsheimselvi. Dei hadde handkvern. Eg minnest -
truleg 1888 - at dei mol malt med handkvern - umlag
14 dagar fyre jol. Dette vart gjort avdi det då ikkje
var kvernavatn i elvi. Handkvern var ikkje i bruk
etter 1890. Handkvernar til bruk er det ikkje i byg-
di no, men dei hev endå kvernasteinane.
Dei talte um å mala fint - og å mala grovt - og etter
det nemnde dei det finmale eller grovmale mjøl.
Grautamjølet skulde vera so finmale at dei såg ikkje
ei så - når dei til prøve tok mjøl i handi og sette
ein fing fast ned i mjølet. På den måten såg dei det
godt um det var finmale.
Mjøl til flatbrød var det ikkje radt so nøgje med.
Idet kunde det gjerne vera noko såor. -
Ja, dei store og nye mylone mol betre - og finare,
jammare mjøl enn gardskvernane med småe - og lette
kvernsteinar kunde gjera.
Til godt mjøl - og malt skulde det vera det tyngste
og beste kornet, og det måtte vera kome godt i hus.
I den gamle tid - fyre 1850 brukte dei havre til graut
og flatbrød. Deretter brukte dei blanda korn. Dei
sådde havre og gygg saman. Det varte til slutten av
1870 åri. Då tok dei til og sådde bygg og havre kvar
for seg. Byggen, ein, nemnde dei klaort kaadn.
Etter som nødi var til heidt dei fram med å blanda
havremjøl og byggmjøl både til graut og fåatbrød -
til langt ut i 1890 åri. Havre i flatbrødet brukar
dei mange stader endå.
Kakone i høgtid og fest var av rugmjøl. Og det kjøpte
dei jammast. Dei som hadde gode kvernar kjøpte rug i

Bergen og mol mjølet sjølve.

2. Ja, det hende at dei sikta mjølet då dei vilde laga umframt fin bakster - ein. Det gamle såld var ein brysk av alm - eller lindebord med fint såld i botn. Såldet kunde ofte vera av skjå. Eit skjåasåold. Det grove mjølet som vart att i såldet nytta dei jamnast til flatbrød. Vart det altfor mykje såor gav dei det til ei kyr som nett hadde bore - eller dei nytta det til grisemat, Av mjøl måtte ikkje noko koma bort.

3. Ja, dei vilde helst få nymale mjøl til brødbaking. Noko sers namn på dette hadde dei ikkje. Mjøl til flatbrød nemnde dei jamnast bakstemjøl.

4. Samnamn for korn og mjøl til graut, suppa og brød var grjon eller gron.

5. Dei bakte brødet på kvar gard for seg. Det var mange flinke bakstekjereingar. Dei vart leigde av mange og for kringum i grendi. Der grenseskile millom herad var i tettbygde grender for bakstekjeringar frå det eine herad til det andre: Strondi i Balestrand - og gardane Stokkebø og Hanevik av Kvamsøy i Vik. Flatbrød var det mest vanlege av alle slag brød. Det var kvardagsbrødet. Flatgrød er avlagt av mange av arbeidarane. Dei kjøper no ofte brød på krambudi, og det skal vera so ferskt at det er heitt. - Men hjå bøndene brukar dei framleis flatbrød. Dei blandar mjølet meir enn fyrr - bygg og grynmjøl og bygg og havre.

Dei nytta og poteter i flatbrød. Det nemnde dei potebrø.