

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Sogn og Fj.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Sogndal

Emne: Baking

Bygdelag: Middalen

Oppskr. av: Johan Reppum

Gard: Tyllden

(adresse): Sogndal, Sogn

G.nr. 59 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):

gardbr. f. Tyllden 79 år.

SVAR

1. Til vanleg mol dei på bekkjikkurnar, men handkvern var og i bruk til om lag 1840-50.

Veit ikkje om handkvernar i bygda no. Ulike måtar å mala kornet på:

Sammaling, spissing, gryning. Ulike mjølsortar: Sammale mjøl, spissa, og grynmjøl. Spissa, noko finare enn sammale, og grynmjøl skalet avraspa. Dette er overgang til bygdemylner. Fkkje særskild sortering av kornet. Til flatbrødbaking bygg, blanda med rug (til seiga). Til omnsbrød berre rug.

2. Mein har brukt å sikta mjølet.

Siktetåld av tunne brespilar, ca. 1/2 em breie som var fletta. På mylner bruke dei siktedukar. Det grove mjølet som var att gjekk til beista.

3. Mjøl som har stått ei tid er halde for å vera best til baking.

2
Jan, vanleg stouvarme haldin for
best.

Fekkje særskildt ordlag for mjöl som
kjem rett frå kverna.

4. Samnamnet er grön.

5. Fekkje vanleg med sambaking.

Derimot tek ein ofte bakinga som
bytesarkid.

Veit ikkje löme på sers flinke bakst-
kjerningar som tok seg ut.

6. Her er liten variasjon i brödslaga.

Som alt nemnt brukar ein vanleg
omusbröd, (rug, kvite) og vanleg flat-
bröd. Veit ikkje av noko skifte sålvis.

7. Ukjent.

8. - " -

9. Fagen skilnad til fint bruk og
kvardags. Heller ikkje når det galdt
husbond og tenar.

Vi har nemninga "sodla brö", mindre
goot utbakt.

10. Ukjent.

11. Ordet leiv vert nytta om det ferdig-
baka brödet för det er steikt.

Men også når leiven er brutt a
saman ein gong. Leiv vert aldri
bruka om ei skive av omusfeikt bröd

11. Det heiter alltid skiva eller kake-skiva.

12. Lefse lagar ein av fint kvite-mjøl. (som flatbrødbaking). Lefse berre i serlege høve, gjestebodsmat og niste. Fkkje noko serleg til å smørje lefse med. Mein myttar orde klina og legg tjukt på med smør, geitelermost og gjerne sukker.

Mein myttar ordet løpsekling.

Det dekkjer både løpse og kling.

Skilnaden mellom lefse og flatbrød er den at flatbrødet er baka av bygg og noko rug, medan lefse er av fint kvitemjøl.

Vidare kan nemnast brimløpsa.

Kvardagsmat med litt spiss på.

Serleg omstider: Ferskt brim frå stølen eller gamalost-nyting, botnfalt i mysekjeraltet, gjerne å finna i ei av vatefleskene.

Mein vermer brimet, slar det oppi skål eller trebidne, bryt nedi soddabri og legg legg ein og annan smørklatten nedi. Smøret brannar snart, ein rører litt rundt, og brimløpsa er ferdig til bruk. Mer halden for god og bisleg kost.

Kan leggja til at brimløpsbrimet er saup (kjerneemelk) som er kokt og blanda saman med gamalostbrimet.

13. Rein brettar alltid flatbrødet eller leiven som skal leggjast bort. Rein kallar det å "leggja saman" i alle høve.

Det heile, utbretta brødet kallast leiv. Lagt i to kallast det og leiv.

Lagt i fire kallast det løpsa.

Rein har nemningane laubrød og stølsbrød. Brettinga kjem fram på papirleiven som ligg ved.

Første bretten går for seg på hella, den andre i fanget. Dette går sleg i slag.

Rein la farg på brødet. Trymne for laubrød og stølsbrød.

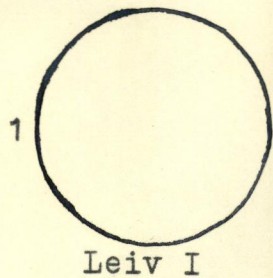
14. Kjenner ikkje til at røra av vatn og mjøl vart nytta til å setja deig med. Mykje nytta var berrn og gjester.

Gjester var det som flaut oppå når ølet var i gang. Var berre ein berrn.

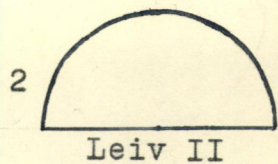
Hadde ein fyrst gjær, bruka ein å blanda ho med 3 raspa pokker og ei matskei sukker på ei flaske. Denne røra var halden for god. Neste gong kunne ein så berre ta ein kopp eller så av røra og setja i gang ny produksjon. Og såleis gong etter gong.

Det var berre til omusbrød ein gjærte. Omusbrød berre til høgtid og velsernde.

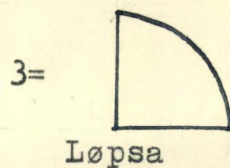
Rein lank ofte gjær av grannen. Veit ikkje av nokr om gjær i samband med soleglad.



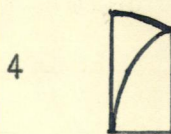
Leiv I



Leiv II



Løpsa



Lauvbrød og stølsbrød.

Teikna ut etter papirmynster som ligg ved svaret.

Mars 1951.
R.F.

3287

14. Surdeig: 3 gjester. Fløjev: 3 bunn.
 N.B. Gjester kalla ein og det som flaut
 oppå når ølet var i gang.

15. Surdeigen skaffa ein seg både
 ved å rulla ein bolle, og ved å
 gøyma ein part av deigen i mjøl-
 byrda. Fkkje sert namn, det ein
 vit om.

Det

16. Har vore brukt å halda ei brennande
 stikke i ei grop i deigen.

Brakar mjukt gjærbrød dagleg no
 for tida, saman med flatbrød.

Før bure til høgtid og hylg.

Kein et nok brødet ofte fersket. Ofte
 er det avstandet til bakaren som avgjer
 bruk av nybaka eller eldre brød.

Varme brød går nok ofte best, di verre.

17. Ukjent.

18. - " -

19. Kein kjenner døme på steikeomn
 som stod utanfor huset.

20. Om ikkje vanleg så hende det
 at dei lånte omnen.

Gootgjerdsla var dei eit brød for låna.

21. Ymse vedfang. Telles ukjent.

22. Omnen gjorde dei rein ved å
 sopa oska vel med sopelime. Telles ukjent. 3287

23. Kettervarmen vart nytta, da helst til
turking som nemut.

24. Det har vori brukt a° stekja mellom
f. d. to smuslok. Over- og undervarme.
Over-varmen sterkast. Flågrøte har og
vori brukt. Kalles ukjent.

25. Ukjent.

26. Vannkringler vart det laga, ja.
Dei vart kokte i vatn for stekinga.

27. Ukjent.

28. Brød maken lograst på stabburet
eller bua. Flatbrødet i brødbyrda eller
stakedd på golvet. Gyra brød og kake
i kornbingen, finbrødet i brødboks. o. a.

29. Ukjent.

30 - " -

31. Hellekaker mykje brukt. Helgekost.
Men elles "lett a° triva til" i andre
hove og. Helst nystikke.

32. Loakaka til trekk på svullar og
verkjefingrar. Laga av rjome og fintmjöl.

33. Vaffel og gara velkjende. Gjestebeds-
kaker. Kakeröra er kakeröra.
Söfekrydd til hellekaker.
Kvåbrød ukjent har vori no.

34. Bock har ikkje vore nytta i manns-
minne.

Far til Mote-tuna som tente på Lafela
kring 1850, fekk bortebrød med halvgrovt
til pålegg. Mote-tuna lever ennå. (1949)

Gamle-Valdrisen som slo seg
ned på Middalen åt graut på den
måten at han svelgde betane heile.
Den varen fekk han den tid han åt
bortegraute, fortel heimelsmannen for
emnet vart.

35. Almebok halden best.

Rein furka, banka, knuste, mol og
bløytt.

36. Almemjøl berre til kalvefôr.

37. Helst sunt for folk. Men orsak
til hardt liv.

38. Ukjent.

39. Mose var nytta til drygjel.
Helst surrogat. Men mosebrød vel
omtykt i smak.

40. Reinsmose. Til brød og graut.
Høvestal i blandinga ukjent.

41. Ukjent.