

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Gulen

Emne: Baking.

Bygdelag: Dalsbygda

Oppskr. av: Ivar Kleiva

Gard: Nerdal

(adresse): Dalsøyra

G.nr. 46 Br.nr. 12

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

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Oppskr. etter Birgitta Nerdal, f. 2/8. 1867. Kårkone på Nerdal,
og etter Sygni Halland, f. 5. mars 1863. Kårkone på Halland.

SVAR

Nr. 1. Kornet vart male på elvekvernar, i det meste av ^{vår} tid. Nede på Kjellevold fanst det ei handkvern, men ho vart ikkje brukt til anna enn å mala malt med. Dei siste 50 åra har ho visst ikkje vori brukt. Men kanskje sleng ho der nede enno. Vi mol aldri matmjøl på handkvern, men det hende vi laut fara ut til Dingja og mala kornet vårt på mylna der, ~~når det~~ når det vart for lite vatn til kvernane her.

Vi dyrka berre havre, stundom kjøpte vi litt rug attåt, men for det meste var det berre havremjøl vi brukte.

Nr. 2. Vi sikta ikkje mjølet i ^{vår} ~~ei~~ ungdomstid, og vi bakte ikkje anna enn flatbrød og ein hende gong lefse.

Nr. 3. Mjølet var best når det var nymale. Det smakte best og hekk best saman. Vi brukte ikkje å verma mjølet om det var gamalt. Vi hadde ikkje noko serskilt ordlag ~~for~~ for nymale mjøl.

Nr. 4. Ei slik nemning er ukjent.

Nr. 5. Sambaking var ukjent. Ein baka jamnast eit døger, eller vel det, kvar vår og haust. På den tida bakte dei opp 5-700 leivar, nok til eit halvt år. "Brødlaus var matlaus," sa dei. Det var ofte dei gjorde bytearbeid med bakinga, men stundom måtte dei likevel leiga. Malene, mor til Anne Lihaug, var overlag flink til å baka. Ho budde i Kalvetræet og for mykje rundt på bakster. Flatbrød, lefse, potetkaker, og ein sejdand gong, svelekaker, var det einaste vi bakte. I vår barndomstid var det mest berre flatbrød og potetkaker. Sygni Halland mintest at far hennar kjøpte brød til våronna og til jula den tid ho var smågjente, truleg i 1870 - 75 åra. Brødet kjøpte dei då i Fonnevika utanfor Eivindvik. Der ute var handelsmann og tingstad og alt slikt i den tida.

I 1883 vart Nyborg (på Guløy) bygd av Furu-
botn. Der vart då handel og bakeri, så frå den
tid fekk vi kjøpa alt vi trng der. Men det ^{svært} T var
sjeldan vi kjøpte brød. Vi dyrka ikkje bygg he
men vår og haust kjøpte vi stundom ein sekk

grynmjøl.

Flatbrødet baka vi av havremjøl og vatn, utan nokor tilsetjing. Stundom hadde vi likevel litt rugmjøl i, for å få det til å halda betre saman. Jæmnast var det 3 stykke som bakte. Ei gjorde emne, ei baka ut, og ei steikte. Hå oss var det jæmnast far min som knøa flatbrøddeigen, fortalde Sygni Halland. Ofte steikte han og. Når flatbrødet var skikkeleg avkjølt, vart det stabla anten på loftet eller på stabburet, - eller også vart det gøymt i store byrer.

Når vi laga potetkaker, bakte vi saman havremjøl, kokte poteter, og litt byggmjøl, (grynmjøl) og steikte dei på hella. 4 potetkaker skulle vera eit bra matmål for vaksne folk, så dei måtte vera tolleg tjukke.

Sygni Halland fortalde at i hennar ungdom bakte dei lefser nett som dei baka flatbrød. Birgitta Nerdal fortalde at til større høgtider, bryllaup og liknande, bakte dei stundom lefser av rug og bygg, med litt havremjøl. Men lefsene måtte steikjast mindre ~~aan~~ flatbrødet, så dei heldt seg mjuke. I lefsene hende det også at dei brukte mjølk. Elles var lefse lite brukt. Det var høgtidsmat. No er dette heilt onnorleis. No er lefse nokså vanleg mat, men flatbrødet er snart heilt borte.

Lefsene vart smurde med smør, litt sukker, kanel, ost eller brim. Ingen av forteljarane kjende noko særskilt namn på det dei smurde lefsene med.

Då det kom bakeri på Nyborg vart det meir vanleg å kjøpa brød. Brøda vi kjøpte var vyltrebrød, langebrød, og av og til ei vasskringle til borna, eller til høgtidsbruk.

Ingen i bygda hadde bakaromnø. Birgitta Nerdal fortalde at far hennar, og Nils, bror hennar, var dei fyrste som kjøpte komfur med bakaromn. Det var vel ikring år 1900. Frå den tida av var det sume som tok til å baka brød sjølve, i staden for å kjøpa. På den tida kom også smørmeieriet i gang her på Nerdal. For omlag 30 år sidan vart meieriet flytt til Dalsøyra, og dei tok til å senda mjølka til Bergen. Frå då av kom flatbrødet meir og meir or bruk. Potetkakene kom også meir og meir vekk. Kaffi og stompesnei kom istaden for flatbrød og mjølk.

Hardinglefse vart baka av ei meierske her for bort i mot 50 år sidan. Sidan har det av og til vorti baka til høgtid og helg. I den siste tida er det vorti slutt med hardinglefsa og. Kveitebrød frå bakarane i Bergen er ~~xxxxx~~ komne i staden.

Nr. 7. Ukjent.

Nr. 8. Ukjent.

Nr. 9. Vi bakte aldri meir enn eitt slag flatbrød, men til høgtids, bryllaup, barsel o. l. bakte vi nok stundom kleingsbrød, til lepseklingar.

Nr. 10. Skinabrød var ikkje brukt her i bygda, men ei gjente frå Vik i Sogn som vart gift hit, bakte det av og til. Ho smurde då feitt eller råmjølk på det steikte brødet, og steikte det ein gong til.

Nr. 11. Flatbrødet vart kalla leiv både før og etter at det er steikt. Ei brødskive vart før alltid kalla ei "stompesnei".

- Nr. 12. Lefsa vart berre baka til serlege høve, og vi baka berre eitt slag. Lefsa vart smurt med smør, ost, kanel o. l. Når lefisa var smurt, vart ho kalla "lepsekling". "Lepsekling" vart ofte bruka til nistemat.
- Nr. 13. Det var ikkje brukeleg å bretta flatbrød eller lefse som skulle leggjast bort. Ubretta brød vart kalla ein leiv. Noko serskilt namn på dei ymse brettingane av lefseleiven kjende ikkje forteljarane til. Dei kjende heller ikkje dei ymse andre tinga det er spurt etter.
Dei la aldri press på flatbrødet når dei la det bort. Det galdt tvert i mot å få det til å liggja så laust som mogleg, så det skulle luftast og turkast godt. Elles hadde det lettare for å mugla. Lefse la dei heller ikkje press på.
- Nr. 14. Gjær var aldri brukt her før vi fekk kjøpa hjå handelsmannen på Nyborg. Det var omkring 1890 vi tok til å baka brød sjølve, fortalde Bergitta Nerdal. Men Sygni Halland fortalde at i hennar hus baka dei aldri brød. Dei kjøpte det berre, og det same var det mange andre huslydar og som gjorde.
- Nr. 15. Surdeig vart brukt i krigstida 1914 - 18. Den tida laga vi gjær og, fortalde Bergitta Nerdal. Vi raspa saman poteter, varmt vatn og litt gjær, og let det stå ei tid. Surdeig laga vi med å ta ein deigklump og rulla han inn i mjøl. Så let vi han liggja til neste gong vi baka. Då smuldra vi han opp og bløyte han opp i knøa. Vi hadde innerskilt plass til surdeigen.
- Nr. 16. For å få vita om deigen var ferdiggjæra, tok vi på han med hendene, og smakte på han. Gjæringa tok ofte 4-5 timar med surdeig. Bergitta Nerdal har aldri brukt fyrstikke til å sjå om deigen var ferdig, men ho kjende til at andre brukte det, både her og andre stader.
- Nr. 17. Steikinga var elles nett den same anten ein brukte surdeig eller gjær. Surdeigbrødet steikte vi omlag ein time. Steikevarmen var også den same. Elles bar vi oss åt nett like eins med surdeigbrødet som med gjærbrød. Vi gjorde ikkje noko ekstra med det.
- Nr. 18. Hardt gjæra brød er heilt ukjent her.
- Nr. 19. Flatbrød og anna bæk heldt vi helst til med i kjellaren eller i eldhuset. Men då folk fekk komfurar i kjøkenet, var det ikkje sjeldan at bakstehella vart lagt på komfuren, og så vart ~~xxxx~~ flatbrød og lefser steikte der. Då vi tok til å baka gjæra brød (stombrød), brukte vi alltid komfuren, for mura bakaromnar er det ingen som har her ikring
- Nr. 20 - 27. Ukjente her.
- Nr. 28. Flatbrødet vart gøymt i byrer eller i setningar på loft eller stabbur. Kjøpebrødet vart så lite brukt at det var snart ende på. Ein slapp gøyma på det.

- Nr. 29. Kakestempel og figurkaker er ukjente her.
- Nr. 30. Slike kaker er ukjente.
- Nr. 31. Svelekaker vart av og til bakt før i tida og. No er dei nokså vanlege i bruk når ein vert fri for vanlege brød. Natronkaker vart også brukt i slike høve, men helst i seinare tid. Svelekakene lyt helst etast tolleg ferske.
- Nr. 32. Ukjent.
- Nr. 33. Kaker steikt i jarn har vori lite brukt her, før no i den siste tida. Fyrste gongen eg såg eit vaffeljarn, fortalde Birgitta Nerdal, var då eg vart konfirmert. Då fekk eg smaka vaffelkaker i prestegarden. Litt seinare kjøpte far eit vaffeljarn. Vaflar var gjestebodsmat i lang tid. No er det helst kvardagsvare. Krydder vart svært lite brukt, men vi kjøpte av og til litt karvekrydd eller søtekrydd til jul.
- Nr. 34 - 41. Noko slag Nødbrød eller surogat for mjøl kjende ikkje forteljarane til. Heller ikkje kjende dei til soger eller segner om at slikt noko har vori bruka her i bygda.

3403