

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4
 Tilleggsspørsmål nr. 80
 Emne: Flabbbrød **Baking**
 Oppskr. av: Jon Skogelod
 (adresse): Heimdalen

Fylke: Lar- Froindal
 Herad: Heimsbrand
 Bygdelag:
 Gard:
 G.nr. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle, *men har prøva for å svare på desse spørsmåla, det er vel svarande til det om baking*
 B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

	SVAR
I a)	Spelt på hekkjekornet, men ståndom på handkornet. I Krigeia varit forhold at yngre handkornet kom i bruk alt, men i "all hemmelighet".
b)	By har ikkje høyrd eldre folk har tala om handkornet til alment bruk.
c)	Det finst truleg ei eller to, eller som det varit forhold i Krigeia.
d)	Ukjent.
e)	— — —
f)	Krøtkornet til folkemat og lett-kornet til krøtkornet.
g)	Haoremjøl til flabbbrød, ofte tilsett med litt poteter. Til vanlig kakumal sikka-mjøl ofte blanda med litt grovt kvitemjøl.
II a)	"Pissa" haoremjøl
b)	Blikksald
c)	Krøtkornet
III a)	Best, når det har stått ei tid
b)	Lette heigbraugel i varmt rom eller ved ovnen, når ein har aust i mjølet.
c)	Kornvarmt.
III	Ukjent.
V a)	Nei.
b)	Jell bort
c)	Nei

V d)

Jau, bakstehjerringar har det brútey vare fleire av i bygdene her omkring. Det var helst flabbbrød, lefse og ekstra finbrød til høgtidene desse Hjerringane var meistar i.

Flabbbrød: Lja særskild hoarliske.

Kakū: Baka av sikkamjöl, gros kvite, vaku eller noko mjölk (skümma) eller saup, mäs det skulde vera til høgtidsbrüt (brütlaup, barnsil, gravöl o. s. b.) Palettkake om haustar serley, av koka sundstappa eller malen pølet, noko mjöl og vaku.

"Støtjis" noko liknande som palettkake, men tjukkare og steikt på flabbbrødhylla, ofte etter at den egentlege flabbbrødbakinga var freseggjort. (Dettek ogjo kalla "labbkak".)

Vaffelkaker bakt av gjynmjöl, vaku eller mjölk, steikt i særskilde vaffelgarn.

Kaffbrød av jynse slag t. d. godra.

Kromkak, jynse slag kjöks m. v., som eg ikkje vil kva dei er laga av.

VI d)

Halmen, hjölkak: Til høgtidene, barsel, brütlaup, gravöl^{o. s. b.} av finsikka rügmjöl med mjölk og gjerne lite grunn sirup i.

Til hoardags vauley kakū av mjöl og vaku.

b)

Kei. Berre skopnaden; Runde kakos eller lange brød som kjøpbrød.

c)

Kei.

d)

Kei.

e)

Tell bort.

VII a)

Som oovfor nemnd har Hjerringane noko finare kakos og brød på luringa, om det skulde koma eit memuske "rekaude".

b/c)

Noko sermann på dette har eg ikkje høijid.

VIII

- a) Har højed kalle om kakü skikt på gloa, men nokon serleg mykje brukt har det snarøt vore.
- b) Har ikkje højed noko særskild namn (Kanskje er "glokaki" vore brukta.
- c) Vitnok byggenjöl, men kan ikkje stadfeste dette. Mjöl og vatn
- d) Nei, ikkje gjer i deigen.
- e) Ubbaka som kake og lagt beinst på gloa, gjerne halobrunde vedskier.
- f) Ja, ikkje ser kunne opphil / ein fjütta.
- g) Ikkje i bruk, men kanskje av skogfolk.

IX

- a) Ja, finbröd til framande og i gata.
- b) Nei.
- c) Nei, endå handverkarar, serleg skreddarar (kvinnelige) alltid skuldert ^{for} sitt finare stell.
- d) Tünnbröd, då det som vart brukta til kvardags alltid var grovare og ikkje så forleggjort som finbrödet.

X

- a) Ja, tyinn reinjöl, som vart skjøken over leiven med ein kost. Dette var serleg brukta ved steking av finbröd.
- b) Ja, nokre veker eller månader.
- c) Ja. Både til gjester og ved festar.
- d) Helst sett fram som vanleg flakbröd, men ein kunde sjölosagt ha smör og ost på brödet, såframt dette fannst på bordet.

XI

- a) Ordet "leiv" brukta dei ~~lita~~ om brödet både fyrr det var ferdigbaka, og medan det låg på steikhylla, og etter dei stabla det opp på stabben ^{etter fjöle} allmid seg, og etter dei hadde boret det på ~~brödet~~, ja ogja når ei bar det fram på middagsbordet.

- XI b) Nei, det har eg ikkje høyrd.
- c) Kakuskiw eller brödskiw.
- XII a) Som vanleg flatbröd, men tunnare og mjukkare, ^{minne oppgj.} så ein lett kan brette dei opp.
- b) Nei, ikkje det eg veit, men i seinare tid er det same som bakar, Hardinglefsi
- c) ja, serleg til jät, men også av og til ellest.
- d) ja, som ein liten godbit, smurt med smör og strödd sukker på.
- e) Nei ikkje under steikinga.
- f) Her segjer dei berre at dei "smör" lefsa og brukar då helst ein tyrm bordskiv (*gjongi*).
- g) Ja ja, ein kan nok høyre ordet "Kling", men sjeldan. (Römmekling, når ein fekk stikke flatbröd med i smör - kinnna heitnar smör, fyrr det vert smör)
- h) Skilnaden skulde gå fram av det som fyrr er sagt.
- XIII a) ja, serleg lefsa, men ikkje flatbrödet.
- b) Den tid dei dreiv med Rörokhögring, ~~mitt~~ og måtte neste seg ut, måtte dei brette flatbrödet, for at det ikkje skulde ta for mykje rom i fetaspang.
- c) Har ikkje noko særskild namn på dette.
- d) Nei.
- e) Ein leiv.
- f) Helming
- g) Ukjend.
- h) Oftast i fire breitar, som miltelaföd.
- i) Leterbrükket er og har vore medlagt i fleire mannsaldrar.
- j) Helst med han ligg på steikhylla.
- k) ja.

XIII c Berre på det brødet ein la vekk heilt og ubretta. Ogja eller det kom på slabburet, la ein nokk tungt oppå "brødstoa".

XIV a Folk brøggja meire öl i gamle dagar, og så brukka dei den åljjara. No kjøper dei "pressogjar" kvar gong dei skal bake.

b) Det har eg ikkje høyrd gjerti.

c) Eit bart

d) Sjø pkt. a.

e) Karleid dei gøymde gjera, har eg aldri høyrd fortald.

f) Vanleg kakubrod.

g) Ja.

h) Det kunde nok henda, men høyrde ikkje til det vanlege.

i) Nei, ikkjend.

XV Ukjend her og for meg.

XVI a) b) Kjende med fingertuppene. Ellest vilde kvar husmor sjå det på deigen, på lia og tukta.

c) Det har eg ikkje høyrd gjerti.

d) Som oftast er det ikkje meire gamalt brød att, når ein skal bake nytt. Difor tek ein til å eta på det straks, men så bakar ein ikkje kakubrod lare enn kvar 8^{te} dagar (Kanskje nokk mindre eller noko lengre)

e) Som ein ser, vert det både ferkt og gammalt brød. Nokon serleg grunn for å bruke gammalt brød, var vel det at ein skulde berge leuninga.

XVII a) Truleg ja.

b) Vel ikkje.

- XVII c) Som vanlig.
- d) Ja. Droz over dei med ei fille eller kost, dyppa i vatn.
- e) Nei, ikkje det eg veit. Ein la sjölosagt eit plagg over bröda, når dei var ferdigstekt.

- XVIII a) Nei, ikkje det eg veit.
- b) Tell bort.
- c, d, e) Tell bort.
- f) Ja. Ein brukta hendorne på deigen, som lög på bakesffjola, til ein fekk dei höveleg rund.
- g) Slakk dei så med ein gaffel på ein 4-5 plassar, fyrr dei sette dei i omnen eller la dei på steikhylla. Til å flykte kakut til omnen eller hylle, og sea og når dei skulde smi eller taka ho ut, brukta dei "kakespade". Den var gjort ^{av træ} herre til dette bruk.

- XXI a) I kjøken eller eldhus (masstua)
- b) I kjøken brukta ein steikommen i komfyren. I eldhuset ei jarn (analm) hylle, som ein også brukta til flatbrödbaking.
- c) Nokon annan slags bakaomn har eg ikkje höjrd gjeri på dette kantar.
- d) Tell bort.
- e) Nei.
- f) Tell bort.

XXII a) Noko fellesskap ved baking har eg ikkje höjrd om. Dei baka kvar åt seg på kvar sin gard.

b, c) Tell bort.

XXIII Til vanlig baking brukta dei vanlig ved, gran, fjerr, alder, asp o.l.

Rekken av ~~XXIII~~ utgjind

XXIV a, b, c) Ein flidde sjölosagt hylle eller omnen

XXII

eller at ein var ferdig med bakinga.

d) Nokon slik reidskap har eg ikkje høyrdd kalle. Resten av sp.m. ~~XXX~~ utkjend.

XXIII

Ungarne künde få små deitklattar som dei baka ut og la på ovnen eller hjella.

Ein brukar ofte sleikommen til å fūrke ved i.

XXIV a) og b)

Ein sleikkle nok anillom to lakker, som var skild med ein brommel av hjærnt jærn. På brommelen var dår.

c) og d)

Helst under, men ein la også braudar oppå ovste lakken.

efter h. h. j. k. g.

Kei.

Kei.

XXV a)

Kei.

b)

Tell bort.

c)

— " — Resten av XXV fell bort

XXVI

Kei

XXVII

Kei.

XXVIII a)

Hjem mykje au på romet dei vert sett bort i.

b)

Helst i kjellarene, men også i eit godt lillaga spiskammer, eller stabburet, men det er helst flatbrødet.

Ein må ^{ha} så og så mange "brødsbøder".

Ofte stable opp opppe på den flake delen av korn- eller mjølbakingen. Horbakkeler av flatbrød ein eller høgda so gong for året.

Ikkje kjend av meg.

XXIX

XXX

XXXI

Lja ovanfor om hjellekakor, "hotfis".

XXXII

Kei.

XXXIII a)

Vaffel-gora. Krumkake.

b)

Lagar vaffelrøra av mjøl, vatn ell mjølk til og med fløite-vafflar, alt etter

XXXIII b) som ein skal bruka dei. Kvardags-
kost, helgkost eller gjestebod og selskaps-
kost. Vert stekt i særskilde vaffel-
kaktjern med feu hjærte i kvar plate.
Gora deigen laga på same vis, men
steikt i små jærn, ei eller to gora i
kvar gong.

d) Dei bruka nok anis eller karve i
vaffelkaktjærne.

Nøstbrød. Eg trær dei guide seg utan
serleg surogat i Krigstia, men myølet
ein fekk var syrejeleg svart og vauke-
leg å få steikt.

Derimot i 1812 var det oysi her bruka
bærbrød. s. d. av fjærn og selje, alm.

XXXIV Ikkje i manus minne. (Gå ovanfor.)

XXXV b) Steikt om våren og surnaren i savløjninga.

XXXVI c) Tærka den, knæke den og mol den.

Om dette har eg lite greide, då
alt gjekk for seg i "svartåret" 1812.

Det er ukjend for meg, og heller
ikkje har eg høyrd segner om dette
frå eldre folk.

3425