

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Meland

Emne: Baking.

Bygdelaq:

Oppskr. av: Elias Mjåtveit  
Frekhaug.

Gard: Mjåtveit

(adresse): om Bergen.

G.nr. 22 Br.nr. 8.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *etter det eg sjølv har sett og høyr*
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
*E. Mj. er fødd 1844. Gardbrukar.*

## SVAR

1) Allt korn vart mald på bekkjekvernar.  
 Her aldri høyr om handkvernar her i bygdi.  
 Allt korn vart mald på same måte. På bygde-  
 mylna vart også mald sikta mjøl.  
 I vår bygd vart det berre dyrka havre til  
 for nokre få år sidan. Men so lengje  
 eg minnest vart det kjøpt grynsmjøl  
 i Bergen. av dette mjølslaget vart laga  
 mykje potetkaker. Potetorne vart kokte og  
 reinska røkt av. So vart dei malne  
 på potetkvern. Denne potetdeig vart  
 knåa saman med grynsmjøl og forma  
 til kaker med henderne eller baka  
 ut med kjevle og so med eit høvelegt  
 stort spanlåk stutete ut til kaker. Disse  
 vart steikte på bakstekella (takke) Finare  
 kaker kunde lagast til jol. Men då vart  
 det helst kjøpt bakerbrød. — Stundom  
 kunde det også verta laga knækaker til  
 kvardags. Det var kaker utan tilsætjing  
 av poteter. — På vår gard vart i  
 min barndom oppsett bakeromn av  
 klåstein (klebersten). Det var slektningar  
 frå Myking i Lindås som skaffa steinen.

I den omnen vart baka langbröd. Mjålet var samfengt rügmjöl. Det vart kjøpt i Bergen. Fleire grannar var ~~medeigarar~~ medeigarar i dette "bakeriet".

Då det sette seg til landhandlarar i bygdi, hadde dei vanlegt bakerbröd å selja. Då vart det litt eller kvart sluk på heimebakingi — anna en litt til høgtidsbrukt.

2) Til høgtidsbrukt kunde ein sikta litt mjöl til å laga finare kakor av. Soldet var eit lite kjøpesold av blikk.

3) Veit ikkje noko om dette.

4. Eg hev høyrst ordet "grönmat".

5) Til flatbrödbaking var enkelte kvinner sers dugande og gjekk på leige om haustane og baka åt folk.

Eg hugsar, det hende me kunde baka i tvo dagar i eit sett. Ofte baka me ein dag om gangen. Og soleis var det kjö andre også.

Fleire slag bröd og kakor vart ikkje baka.

6) Helg og kvardag vart for det meste nytta same slags bröd, yol undantake. Til påske og pinse vart det gjerne også kjøpt litt finare bröd.

7). Namne ukjend. Men skikken hev vore slik her også — so i det små.

8) ukjend.

9) "Skjenabröd" var ein finare flatbrödsort. Når flatbrödet var halvsteikt strauk ein søt mjölk over leivane. Ghelder fløyte. (vatn også)

10) Ein hev her ogso brukka å smörja råmjölk på halvsteikt flatbröd. Ein liten lerretdyk dyppa ein i råmjölkei og fór over leiven med. At slikt bröd skulde stå seg lenger en anna bröd hev eg ikkje høyet noko um. Brödet vart kalla skjebra. Alt flatbröd kan stå seg lengje, når det er godt steikt. Det kunde nyttast til gjestebodskost, til beyllup og gravferd. Til middagsmat: fisk og poteter hadde ein alltid flatbröd og smör. Då smürde gjesterne sjölv smör på det brödet, som dei vilde eta. Skulde flatbröd nyttast til kaffi, so var brödet pålagd smör og ost, stundom sukker istadenfor ost. Lepsorne vart då rulla saman elder lagt tvo og tvo leivar ihop, og so vart det skäre i höveleg småe stykke. Til sovore bruk vart leivane gjort mjötte ved å slukka dei i vatn.

11) Ein kalla alt flatbröd for flatbrödleivar. Det er skape på brödet som gjev namnet. Ordet leiv kan nyttast om dette brödet fyrr det er steikt og slikslag når det er steikt. Ei skiva av eit omrasteikt bröd kan ikkje kallast leiv. Ei skiva av eit bröd, vert kalla „ei skjera“ (tronge) elder ei bröd-skjera.

12) Lepsa. Eg hev kjä hört om meir en einslags Lepsa. Sjölv sagt kan pålegget ymsa noko: smör og ost. Smör og sukker. Prjome (sür, tjukk flöyte) og sukker. I ny tid er syltely stundom ogso nytta. Lepsa var ikkje kvardagsmat fyrr. Spring år 1820 elder so fekk dei litt betre råd på gardane.

288

4 13) Dette med å brette leivane i'hop hev ikkje vore mykje i bruk her. Stundom sleitete dei brödet 2 gonger — berre lite andre gangen, berre lite. Då stod det seg lenger og künde då verta lagd ein gang i'hop. Då fekk dei betre plass til det i brödkista. — Litt far på fladbröd künde stundom verta lagd — ardi det prakka seg betre då. Det andre, som er nemnd i spørjelista er utkjend her.

14) Skulde ein ha gjær, so kjøpte ein surdeig i Bergen.

15) Surdeigen gjöymde ein i mjöl.

16) Her var so lite omsbrödbaking i eldre tid. I ny tid hev ein skilde kjøpt omnar eller komfurar, som man bakest småe bröd i.

18) Veit ikkje å svara på dette. (14-27.

28) Fladbrödet künde stå i setningar på joluet eller ogso ligga på fat utover. Men helst var det lagd i store brödkistor.

29) utkjend. 30) utkjend.

31) Slike kakor var vanlege her. Dei künde lagast av mjöl og vatn eller av noko mjölk og noko vatn og av mjöl. Slike blandingar künde gysast. Slike kakor verk kalla pannekakor, av andre auserkakor. Dette slag kakor künde vera både daglegmat og helgedagskost — etter so fint det var i det. Dei künde havast nokre dagar. Slike kakor vert enno laga tur om anna.

32) Nei

33) Vaffeljærn. Ikkje krydd. Gjestebodskakor.

528

Nöddbröd ikke nytta under siste krigen.

57

34 Bork. Borkelbrödstider hev me alle lese om og høyrte snakke om. Her i bygdi hev det ikke vore nytta som nokon hev minnast i mi tid.

Då eg gjekk i folkeskulen var det ein gamal mann her i skulekrinsen det vart fortalt om, at han alltid hadde liggjande eit heilt års kornavling — om det skulde verta krig.

35) Veit ikke.

36. Veit ingenting om dette.

37 Veit ikke.

38 Veit ikke.

39 Veit ikke.

40 Ukjent.

41 Ukjent.

Sendt  
15-4-1947.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

BYGDØY

352