Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Brødbaking

Oppskr. av: Lovaug Fylling

(adresse): Skodje

Fylke: Møre og Romsdal

Herad: Skodje

Bygdelag: Fyllingsbygd

Gard: Fylling

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

født 1/10-1879 Fylling, bonde

SVAR

1. Korn og kvern.

Sidan fekk fram på å driva kverna med vatn, bettkjekvernar so mykt ein att mjølet på dette. Handkvernna var nytt det reidskap, som var brukt for bettkjekvernna. Da tek ein endå lengen, att i lida var nytt måten å brukka kornet på, endåmeir primitivt. Kor lenge handkvernna var i bruk, kan eg ikkje svara so avjort på. Her i bygdene var bettkjekvernna i gang tidleg heile forrige århundrad. Da likevel eg hev sjølv vore med å male mult på ei handkvern. Det var medan eg var ute i øyane i fiske kring år 1897. Kvernna var då plassert opp i ein så (bryggekar). Opp i der lid kvernna fekk ei fam kasse. Der stod ein då å sveiva med oppå steinen med ein he-nabb, som var nedbore i kvernesteinen eit stykke frå aksen. Samstundes måtte ein mata kvernna med venstre handa. Her kan ein

ikkje seia nokkå namn på ulike måtar å mala kornet på, då alt vart male på ein måte. men mjølsortane kunde vera fleire. Det var då serskjilt bakstermjøl og kokermjøl. Men so kunde der vera fleire sortar av båe desse gruppen og.

Bakstermjøllet til vanlegt kvardagsflabrød, brukte ein ber her havremjøl. Men til gjestebod og helgabrød blanda ein i litet bygmjøl og rug, og ein kunde kryssa kokte potetar å blanda i kvøa. Der er stor skjilnad på mjølet sidan ein gjekk over til bygdemylnen. Det vil seia kva stellet vellkjem. Kornet gjeng no tjennom mykje meir tidhøvelege reinsemaskiner, å vert finare male. Samtides nyttar folk no betre kornslag enn før, det er meir meng i det og mindre skal. Kjenningar som heggrand veggefaldskorn, veit ein ikkje om i våre bygder. Men lettekorn veit ein om. Som før sagt til vanlegt flatbrød brukte ein havremjøl. Til andre sortar brød kunde ein blanda i finare mjølsortar etter som ein vilde hava bakstaren til.

2. Kjølet. Ein kan seia, at til gamle slags bruk her mjølet vore sikta. Det vart nok ikkje sikta på kvarna slik ein no gjer det

Emne 4

Men omtrent alle saman hadde „såld", sam ein lista mjølet igjennom for å få største flisane ut. Eit sovjet såld var oftaste laga av eit lynt bord. Det var ymse storleiken dei kunde vera sam ein lynnebøtn og 3-4 lommar høg. Botnen var av sterk godt skjinn, sam var litt utta til dette bruk. På dette skjinnet sto ein lett i lett med hol. Men ne ma vera merksam på, at mykkje av malinga, og kunne vera uskearheid. Der var dei sam sa, at flisne var lengen enn kornet. Men ein selda ikkje mjølet til vanleg flatbrød, viss det var bra male. Grovemjølet fekk grisen.

3. Bake nymale mjøl. Ein vilde nødig bake nymale mjøl. Det var då so klokkje sa ein, det var ikkje sleigt å arbeida når ein bakta. Diffor brukte ein å lata det stå ei tid. Ein brukte ikkje å setja mjølet inn i ei varm stove; men tok det på stabbur med same, å brukte kalk vatn å kneda med. Mjøl sam kjem på kvarna med same, kalla ein nymale.

4. All mat sam vert laga av korn og mjøl, kallar ein her for grjønmat.

Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. Herad:

Emne: Bygdelag:

Oppskr. av: Gard:

(adresse): G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Emne 4

5. Bakstr.

Her har det ikkje vore skjikk å gå saman i ei stoue, å bakka til fleire husfolk. Men det har oftå vore brukt å gjera bykebakstr. Den ordning både har vore brukt og nytt oftå nytta endå. Ein kan då tildømes bakka tvo dagar for det eine hushaldet, og seinare tvo dagar for det andre. Der var sume plikte bakstrkjerringar, som vart nytta til dette arbeid. Ja dei fór gardemyllå dag etter dag når ~~sesong~~ sesongen var.

6. I våre bygder var flatbrød mykje nytta i kosthalde fór i lida. Det var alvist eit brødmål på dagen i dei fleste heimar. Ta sume ~~det~~ stadet brukte dei å bryta soppe til nattmat. Soppa var brote flatbrød blanda i surmjølk. Denne maten var mykje nytta å bera ut på slåttateigen i hinnestaden. Det vart diffor oppbakka store mengder med vanleg flatbrød, som stod oppstabla på staburet. Millom dei mange ting som skjifta formen med åra er og så kosthaldet på bondegarden. Der vert på langt nær ikkje brukta so store mengder flatbrød no som før. Ta nye brødtyper som er kåmne i bruk kan ein nemna Hardingkeksa. Disse kåm i bruk kring sidste hundradårsskifte, og ein nytt

Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. Herad:

Emne: Bygdelag:

Oppskr. av: Gard:

(adresse): G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Emne 4. side 5.

Nr 6. hadde sit opphav på ein landslut dei hev sit namn av. Dei er laga av serskjilt gode emne; men bakta nokkå litlkare enn andre brød og i mindre format.
Disse vart brukta saman med andre brød og kakestorkar til pestmat og i gjestebod. Ka bakta til å namna dei mange slags småkakor, som no er kåmne i bruk, ligg vel utanfor ramma av dette emne.

Nr 7. Gjestevan. Her i våre bygder, brukte ein å bakta ein beke sort flatbrød, som ein hadde liggande til å setja fram for framandfolk. Dette brødet var bakta av ei blanding av fyrse mjølsortar med havre, bygg og litt rug i. Sume kunde og blanda kakke brøstepoteter i knøa. Denne brødsorten kalla ein gjestebrød og det vart bretta pirbelt. Sjå medsendt papirmånsten.

Nr 8. Glokake. Denne brødtypen hev ikkje vore i bruk her, so seint, at nokon kan minnast det.

Nr 9. Flatbrød. Der vart bakta fleire slags flatbrød. Her var ikkje skjilnad på brød for husband og kvinnfolk. Heller ikkje finare brød for handverkarar. Det vanlege flatbrød var til kvardags, vanlegt for alle.

3551

Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. Herad:

Emne: Bygdelag:

Oppskr. av: Gard:

(adresse): G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Emne 4

side 6

Nr 9. Men ein kunde baka eit bröd av finare mjöl som ein kalla gjestebröd sjå om dette i punkt 7.
Nokkå namningar skinabröd, kumbröd, föredugsbröd, solbröd, sekebröd, handverksbröd, ekebröd, meiskebröd, veit ein ikkje om her i våre bygder. Den sorten ein kalla gjestebröd var brukta når det kom frammand folk på garden. Likedins tok ein det fram med jola og andre höghider

10. Komekabröd. Det var ikkje skjikk her å smyrja råmjölk på unglyttflatbröd. Men ein brukte å gjera det på leser. Ein steikte då lesa samskje, at den tolde handsaminga, slik la ein dei på sej den eine oppå den andre.
Sidan tok ein dei att å snika deisa ein her. Ein tok då ei lese om gangen, la den på bordet. So tok ein ei aase med råmjölk å helda ned på lesa. Etterpå byrja ein å gni denne mjölka utover lesa med plake handa, solenge den var gjamn utover heile lesa.
Når det var gjort tok ein den frem på hella å steikte den mein, so snike kurka inn nokkå. Men ein kunde ikkje snu lesa i den steikinga, endå vilde snike klabba seg til hella. Det måtte venda opp, å ein laus-

3551

Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. Herad:

Emne: Bygdelag:

Oppskr. av: Gard:

(adresse): G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

10.– vera varsam med skeitinga til det brukt. Samstundes måtte ein leggja bøsane ützover so dei turtla å dampa ut, før ein stabla den eine opp på den andre. Det var stabnak med snikabøsor. Hadde ein ikkje tåmjølk, brukte ein mjølk og sikkamjølk istaden. Oftast kunnde ein tala dei, med ein finger i snikken før ein la dei fram på hella. Ta det hende ofte, at gjenta skreiv eit gutenamn i snikken for ta la bøsa på hella. Det var vanleg å hava liggande bøsor, so ein kunde tak å dyntka når det kåm gjestar. Ein brukte å bakta bøsor til større festar bryllup og gravøl. Bøsen var ikkje sekvest som flatbrød; men dei vart dyntka (fukta) so dei vart mjuke, å ta smørd med smør og kanskje litt sukker ein søst. Ta sto var bøsor, eit vanleg imslag til eit kaffemålkid, som ein kan kalla det. Var det ein rettelig sover sengjamat so var der mykkå anna attpåant tjømegaut bøsor med.

11. Leiv. Namningen Leiv vart nytta her, fyrst ta snakk den var blake fardig. Men her sa ein Leiv om den sidan den var skeikt og. Når dei i gamle dagar ella (velke)

Emne 4

11. maten på bordet til kvar einskjild, då skulde ein vaksen kan hava 2 lévar flatbrød og ei vaksa kvinne ein og ein halv lév. Leive vart aldrig brukta som namn på ei skjive av ammskeiskte brød. Den som brukte å seia kaka til vanleg, sa kakeskjive. Ta den som brukte nemningen brød, så brødskjive.

12. Levse. Dei var baka som flatbrød; men av ein beke kvalitet. Der var fleire slags levser etter det bruk ein skulde hava dei til. Men her var ikkje nokkå som kallast lyfleve, skinkaleve eller kveleve. Der var laga levse til serlige høve; men det var mest snikkaleve, som er omtala i punkt 11.
Mange kunde og brukta levsa attåk til kvardagsmat. Det var no meir ein simplare sort, som ein kalla kvardagsleve. Men ein brukte og levsa til nishe og reisemat
Smyrjing. Her brukte ein å smyrja med smør. Kanskje hadde ein søsk (litkvar gamba) og attåk.
Her kalla ein å klina levsa.
Ta det kunde optå vera ein hard jobb for ei makmor i dei store bylekjø ein før hadde med fleire hundrad menneskje

Kr 12. Ein brukte då morgonkeka på sengja til kvart menneskje, med lense til amslag, å so ei mengd med kaffestykke inni. So var det budaketa, der og var ei lense, som var fullskira anna mat inn i. Ad sinare eine dagen var der nansbetar der ute og lenke. Til dette bruk var alle klesar smurde, og bretta til ein fjerdedel. Ordet klesekling hev ikkje vore nytta her, so ein kan ikkje svara på om det saman med lenke. Skjelnaden millom lenke og flatbrød er den, at lensor er bakta av finare mjøl og, at dei var skikka.

13. Bretting. Det var ikkje vanleg å bretta flatbrød, som vart brukta til kvardags. Når det var skeikt og avkjøla, bar ein det på stakkunet, å stabla det opp i heller høge „sekkringar" som det kallast her. Ad det var millom dei ting ein gjerne synte fram når framande kom til gards.
Men der var tvo sorkar brød som ein brukte å bretta, og det var gjestebrødet og ein annen sort som vart nytta mein som helgamat for husfolken. Denne sorken stunde ned av ein lidt simplare sorkem gjestebrødet.

Emne 4

13. men betre ein vanleg hverdagsbrød. Det var ikkje so sjeldan dei laga rosen på den sorten. Når leivna var ferdigbakte hasta ein lidt finare mjøl utover den, dette kalla dei å mjølve brødet. So tok ein en måkepot (ei planke) å rissa kroka over leivna med denne, før ein la den på hella, å steikte den. Sume kunne og bruka eit rugakts til dette. Denne brødtypen bretta ein berre ein gong, so det var halve vidda på leivna. Nokkå fleire sorter i flatbrød og lefsen, var ikkje brukta her i bygdene. Ein måtte altid bretta brødet medan det det var varmt under steiking. Sidan det kalna vart det stivt og brast sundt. Men leivna låg liksom på hella, etter det var bretta. Ein la lidt press på alt brød når ein sette det i fjå seg. Men dette fekk ikkje vera for mykje, so ein klemde det for hart saman, endå kunne det mugne. Dei andre brødslag, som er nemnt i denne, som vistebrød, sekerbrød, fardamat, var ikkje nokkå serskjilde sorter her.

14. Gjer og surdeig. Det var vanleg skjikk her å bryggja ein eller

14. fleire gangar par året. Når ölet hadde gjenge på seg i gjølen, flägte ein ukjensamt gjerd ad. Den låg då i eit tjukt lag å flaut oppå ölet. Denne gjera la ein ukjenn botnen og fjölen i eit tykt lag, so den ikkje ska. Sume brukte brödleivan å la den på. Når gjera hadde stoore sitt eit bil, var den kurz. Ein skrapa den so av botnen, ha den i eit kjerald, å den stod seg i årevis, når den var skjöttelig kurz. Når ein so trengte gjer, var det å taka lidt i handa, å setja kreik på. Ein veit ikkje nokan, som laga gjer på den måten, at ein tärte malt og mjöl saman. Men det kunde ofta henda, at ein vart lens på ölgjer. Då tok ein en klump glän av kniva, å rota ned i mjölkuma. Det kalla ein surdeig. Den kunde ska pa bra gjering; men var ikkje so god som rett ölgjer. Det var likevel ofta ein vart lens par gjer, å måtte avstad til granen å låna, både til bryggjing og til baking. Men i våre leygder veit ein ikkje om nokka veglar par lida, som ein ikkje måtte gjeva på seg gjer, som solarglad. o.s.v.

15. Surdeig. Som forklaring punkt 14, tok ein en klap av kniva,

Emne 4

15. når ein baka kake. Denne grønklatten vart sam oftaste gjøyma i mjølkunna. Det var ikkje skikk her å ete ta att noko å skove i bakstekaget, sam ein på den fekk til sürdeig. Namnet på denne ballen var sürdeig. Sürdeigen vart oppløyst og sett i krukk i lauka vatn.

16. Ei røyna kusmor både såg og kjende når deigen var passig gjera. Likeeins vidste ho at røynste kor mange timar sam var passande å lata deigen gå. Ein veit ikkje om noko å skikk å prøva den med brennande pystikke. Ein brukte gjerne brjukt gjerbrød. Sume kan eta nybaka brød; men andre vil det skal legga kanskje eit døgn, kvifor? Jau det er dei sam ikkje åter nybaka brød

17. Det er kvileg, at brød sam var gjera med sürdeig trengte noko å stengen kid i steiking enn brød sam var gjera med vanleg gjer. Dette av den grunn, at sürdeigen matta ikkje å hova deigen so godt sam gjera.

Men det var likevel nok med 2 timar steiking under vanlege kilkåne. Ein brukte vanleg varme, samedeis sam

Emne 4

17. til gjærbakstren. Det var ikkje vanleg skjikk å bakka brødet åt av ovnen for å vaka det. Ka brød ok sürdeigbakstren vart handsama på same måte, som brød av vanleg gjær eftER steikinga.

18. Hvat gjøra brød. Der er sume sorter brød, som er bakka med kjelve (her seien ein kjölve) som var gjær i. Det vart brukka til fest og gjestebodsmat, ikkje til kvardags. I dei seinare år er det Hardingkaka, som er kåmen i heken soleis. Sume kallar det Harding Levse. Dette brødet vert bakka med eit sers kvast kjölve for at det ikkje skal blöre under steiking. Dette kjölve er laga, som eit vanlegt kjölve med gröper på langsog på tvers. Men gröperne i Hardingkjölva er djupare og större og det mein og djupare stikk i brødet. Det er ikkje skjikk å slå spikar i kjelva.
Ka prikka ovan kaka med ein kam var ikkje brukka her.
Men ovale kakor, som var steikt mylla hellå vart sume tider stikka med ein gaffel. Det stikk som gjekk tvers over kaka.
Den gamlaste måten å bakka kake på var nok den som er

18. Spurd om til slutt. Slikte kakker som ein klappa til, til ein fekk dei rund og flat, vart kuleg bakta å brukta saman mat, på ungomle tider. Dei vart bakta både med og utan gjær. Steikt på ei helle smurdt (med) ymsen steikin gi. Disse kakker kalla ein flate kakker. Ein veik om ad det vart strika over dei. Men ein veik om, at det var denne sorten som var brukta til morgonkake heime på bondegarden. Ta ein veik og om kjerringa, som smurde morgonkakk om kvelden før ho gjekk i seng, å la den på bordet. Ta var ikkje dengen kåman å bekke kakka klokkka sekks om morgonen, so vart ikkje kakka hans den dagen.

19. Steikinga. Tek ein langt til=bake i tida var det vanleg inne i stova steikinga gjekk fyr seg. Den var ved den plassen som ein hadde eldstad i ei slags skapnad. Seinare når grua vart flytta ut i kjøkkenet vart ved den, ~~vart vel den~~ plassen for steiking av dei ymse brød=sortar. Stova hadde eldhus og, som ein nytta til sovgne brukk. Den var mura bakar=ovn i samband med grua både i kjøkken og eldhus

Emne 4

19. Disse bakarannar var i den eldste tid laga av gråstein og leir. Dei var flate i botnen med ovalt tunda hulrom oven. Røyken gjekk fram i åpninga og ut der. Sume hadde og eit liten hol for røyken ovan innlegsluka, andre ikkje. Det vart ikkje steikt flatbrød i desse ovnar, berre kake brød. Ovnar som stod utanfor huset, var ikkje brukta i våre bygder.

20. Det var ikkje vanleg her, at fleire husstandar nytta same ovn. Likevel kunde det henda, at ein granne som ikkje hadde bakarann gjekk til den som hadde, å steikte der eingang imellom. Men det vart aldrig teke betaling for slikt.

21. Til brødbaking skulde ein avgjort hava god ved. Same om ein steikte i bakarann, enn det var andre slags måtar ein brukte å steikja på. Det var smakløyvd skjivved, ikkje risved. På veldige gardar hadde ein gjerna eit la, som ein kalla kaskeved. Der ein hadde bakarann, var det sjøldå elda (fyrt) meir enn ein gang til ein kvanleg bakstu. Det brødet som ikkje fekk plass i ovnen i fyrste omgang, fekk

Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. Herad:

Emne: Bygdelag:

Oppskr. av: Gard:

(adresse): G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Emne 4

21. nok varme den neste.
Slikt var det på ein bondegard der ein hadde bersle til eige hushald Omtrentleis med dei som deire bakeri. Kor mykkje ved som skulde til for å få ommen passande varm?
Dette spørsmål, var ei ovd hus mor vel innøydd med etter rågnsle. Eit fullt fang god ved, ein lidt meir, etter som ommen var stor til. Kva merke ein hadde når ommen var passande varm? det var fekk ei hustmor rågnsle for å gjøre ymse måtar. Når ei viss vedmengde var oppbrend var ommen passande. Kanskje prøva ho å klatta lidt mjøl inni; men mykkå prøve-blåd var ikkje brukat. Om ein brukte salt, for å kjøla ommen tør eg ikkje seia.

22. Korleis ein gjorde ommen rein? Til dette hadde ein reidskap, som var laga dertil. Først brukte ein ei lang skrape, so lang at den rakk inn til botnen av ommen. Det var eit skaft av tre, med eit tverre jern på enden. Sume hadde jern på tvers. Med dette kara ein fram glør og kol, kanskje brandar, som ikkje var utbrende. Sidan brukte ein eit anna langt skaft med ei filla festa på enden. Denne filla, måtte vera våt både for ikkje å svi, som og for

Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. Herad:

Emne: Bygdelag:

Oppskr. av: Gard:

(adresse): G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Emne 7.) 22. å renska bekke ammen. Slik var det gjort i våre bygden. Det kunde nok hende, at ein såg ein liken Kolpritt, men aldrig so lite ostke på ünderstda av bådet; men det var ingen rodd. Ein veit ikkje om at nokkan henbrüka halm i botnen på ammen for å forebygge dette. Men kil finare bakstli hadde ein plaker av jern eller cink, som ein la brödet på og sette inn i ammen.

23. Etterammen. Den som ikkje hadde tørr ved, so kasta ein inn i ammen så ved til törk for neste bakstu.

24. Den som ikkje hadde bakaram måtte brüka 2 hellen. Denne måten å steikja kake var vel kjendt ut over bygdene på Sunnmör. Hella under låg på 3 steinar omlag 15-20 cm hög. Sünde hadde ein gjerdring passande hög som hente kil ytterkant å leggja øverste hella på. Den som ikkje hadde ein sovgjen ring brükte mürstein, som ein settel på kant millom hellorne. Ta der var nok mange, som ikkje hadde mürstein eingang; men fann seg passande gråsteinar å stakk saman. Saklim ke ein leir i skjøytene og sprekkar.

Emne 7) 24. Til dør var og brukta ein laus stein. Dei som hadde gjerning hadde og dør av gjern med hengsler i. Til bruk ved denne steikingi var det ovnvarmen, som var den dominerande. Då denne varmen gjekk opp frå hella, måtte ein brukta ei veldig bål av skjved. Undervarmen fekk lettare og skarare verknad, so til det bruk måtte ein brukta lettare brendsel. Det var eit hart kjørn for ei husmor å steikja maten på denne måten. Det veldige bålet opp på hella måtte passast, so det var gjamt vikndt hella. Undervarmen måtte ein vera varsam med. Ka so var det å tveitja ei lyrispik å lysa inn i myllå hellarne for å sjå når maten var passande steikt. Det var heldt kil høgtider, å serleg til jol, at ein hadde denne ordning med tvo hellar. Ka mang ei god jolekaka kåm for dagsens lys ut av desse hellarne. Ka smågutan og smågjenta, som had de sine serskjilte mindre kakkor lykke oftå munkelida vart for lang der inne myllå hellarne. So kåm då komfyren med steikjeovn i. til stor lette og framgang for ei høyt husmor. I dag vrid ein på knappen på den elektriske komfyren

Emne 4) 24. Ser på klokka når ein set bröda inn i ovnen, å kan kvila middag medan ein venta. Det mörna so gjamt, ja det mörna. —
Her i våre bygden var ikkje skjikk å steikja i grykje. Heller ikkje skillam tvo ovnslåk. Burtsett frå flake hette kake, ~~veik~~ som er skreve om i punkt 18. veik ein ikkje om andre måtar å steikja kake-bröd, ein bakar ovn og millom hellå.

25. Grisling. Dei som hadde bakaromn var det sume liden skjikk å grisle bröd det. Til dette arbeid hadde ein ei lang og smal krespade, som brödet vart lagd opp på. Men denne spada måtte vera fullkrakt av vatn, for at den ikkje skulde taka fyr når ein heldt den inn å varmen. Dette var eit kunstk å vanskelegt arbeid, då spada med brödet på, var kunstk å handtera inne i ovnen over varmen. Nokkå sovnamn på dette brödet, veik ein ikkje om. Heller ikkje på den varmen, som vart nytta då dette gjekk for seg under den vanlege eldinga, som ein nytta til å varma ovnen med. Brodet vart so sett på „Lett", som ein kalla det, medan

Emne 4.) 25. ein gjorde ommen rein, og so sette brødet inn for steikjing.

26. Brød som ein kokta.
Ein veit ikkje om andre brødsortar hen, som ein kokta før steikinga enn kringler. Kringlene er laga av gjæra deig. Når deigen er rulla i passande lange og grove rullar er det eit like kunstnerisk kast, å knyta ei kringle for ein bakar. So vert då kringlene plassert i ei stor gryte med kokande vatn. Etter eit kort opphald i kokande vatn, tek ein dei opp med ei dertil laga slein. Dei får då sin plass i eit rom som ein ei skåp med mange hyller. Inn i dette rom gjeng ei røyr frå den kokande grytta, so kringlene vert dampa på denne plassen. Der er ein lekke kreggan for dette ramet. Sidan vert dei plassert i ommen for steikjing. Dette er vanskjingle.

27. Er ikkje kjendt i våre bygder.

28. Korleis ein gøymde brødet?
Tida korlenge dei ymse brødsortar kan gøymmast er ulik etter som

Emne 4.) 28. brødet er lit. Vanleg flatbrød, som var skjikkelegt skikka, rekna ein med kunde stå seg år og dag. Det vart oppstabla på stabbureik der det var luftig både sommer og vinter. Men det var ikkje skjikk å å setja brødstablane ned på golvet. Dette av fleire grunnar. Det var meir fuktig ned med golvet, å so var det lettare for øy å kåma til, når det stod på golvet. Ein hadde nokk å passa de høge hyller eller benkar, som var brukta til dette. Lepsen og vart oppset på stabbureik. Den beste sorkk vart lagd i ei stor rund kong og dei andre i stablar. Det syra brød hadde ein oftå i kjisten, som oftaste stod på stabbureik. Sume kunde hava det i kornbingen.

I gamle dagar vart det brukta langt mindre mengden av det ein kalla kake-brød! Hushaldet var langt ammorleis då enn no. Det var fleire mål om dagen med kokt mat. Samstundes hadde spikematen ein langt større plass i hushaldet før enn no.

Emma 7.)

29. Kakestempel

Det var av og til brukt ein slik kakestempel; men det var helst til høgtidar og festleg bruk. Der var ein annan måte som var brukt å pynta kakar på. Når ein fór i tida skulde til bryllóp måtte ein hava med seg pøring, som ein då kalla det. Til dette hadde ein eit stort skinn, (ei lika kjøte). Då galdt det kun som hadde likaste pøringa. Det var viste mengden med lepsen kaker, snior, å ikkje forgløyma det store pake med søst. Den som då fekk ein bakar til å laga brudaskuken, so var dette mykje pyntka. Kakarne var store, kanskje ein 30-40 cm tvers over. Opp på dei var laga kransar og kruseullar rundt kantarne. Men over kaka, stod brud og brudgom og heldt kvarandre i hendarne. Denne figuren var laga av ein finare deig, som var kvit og synleg. Det var lysne ullar på kakebaka på sleitkinga

30. I den nyare tid, er der eit utval av ymse slags finare bakstar. Der er mange slags figurar, og endå fleire slags-

kvalitetar

Emma 4)

30. Men då eg meinar den slags ligg utanfor ramma av denne oppgåve veit eg ikkje fat på dei.

31. Slike kakor hev oftå vore laga å bruka. Dei er laga av mjølk og mjøl, kanskje litt kvalke i dei. Røra er salymm at ein brukta åuse, for å få den fram på hella. For i tida var det ikkje kalla suåle. Dei vart laga som ei avveksling i maten, eller som festmat. Men oftå fann ei husmor dinne utvegen, når det kauk opp i kakekjista. Skulde disse vera gode, måtte ein eta dei nysteikte.

32. Eg veit ikkje om andre av den sorten her, enn dei flakekakor, som er skreve om i punkt 18.

33. I våre bygder hev i langtid vore skikk, å steikja vaffelkake. Dei var i bruk so tidleg, at det var grua, som var eldstaden. Ein la då 2 passande høge steinar inn i grua, som ein la vaffelgjaornet på. Den gang var dette gjaornet 2 firkanta malmplatar med inn-høgne rukor i. ~~Men ein fyke i grua~~ På desse platarne var festa lange

Emma 4)

33. handtak med hengsler i. Når ein fyke i gröa, låg da dette gjaret midt inn i eldmyja. Seinare når ein fekk kampyan, vart det stor-ünde gjøre, indelt i mindre hjorhefigü-rar. Det hev vore brüka vafle, både, som gjeskebodsmat og til kvardags. Men blandinga vart nok etter den brük dei skulde vera lit. Emma ein laga dei av kallast vaffelröre. Den var brüka krydder i dei, dette og etter kva sort ein vilde hava. Mange brükte sirup og i röra, den hida den var fri i handelen. Gorø hev og vore laga i den seinare tid.

Nødbröd.

Tidenne skjiftar, slik er vet lineet, slik hev det vore og slik skal det bli, oftå dü lykkjer, at lükka en gjineet, so kjem det sküggar å mykkare tid

—//—

Lande vårt kåm opp i krig og i trengsla år på år, med svalt og med naud folkje dei sükka, å kjende sig fengsla mjølet dei blanda med borkmokil brauds

—//—

34. Bort. År og grånår hev me nok lend opp mangt du as. alder. Men i

Emne 4.) 34. desse åri nr. kom minnast, hev det likevel ikkje vore naud i den meining som våre fødre måtte segna det. Dei verste åri var 1811–1812. Det er fortalt, at 1812 gjekk ein på skji over Kyrkjegardsmuren pinsedag. Attåt det ovanleg seine våren, kom hausten tidleg med snø og kulde. Det var difor uråd å få nokka ekande til folkemat av det ein avla på gardane. Herkil kom so, at kilfor sld ikkjen var stengd. Engelske kryssane stengde hele kaen kot kraftige arme var ingen til gaan for døren stod hungerlysnad. Verjemålet

35. Kva slags bark, som var brukta? Det er fortalt, at hovudtingen var det mest bark av furu ein nytta. Bark av alm var og brukta. Barken av furu tok dei av unge fine tre, som var tynne og gul. Ein måtte sagha den av kli som forsommaren i samelåg-singi. Den vart då lagd på turk. Seinare tok ein den på kvørnsteinen og sidan vart den malen til mjøl.

Emne 4.

36. Det eg her høyrt fortalt var, at ein brukte barkamjøl helst i flatbrød. Men ein måtte vera varsam å ikkje blanda for mykje bark i, endå reina leiam når ein skulde hava den fram på hella. Det var nok ikkje skjikk å koka den; men berre blanda i knøda saman med anna mjøl. Sjølv alt reint lauk ein blanda med anna mjøl, ein kunde ikkje brukа barken åleine. Kor stor mengde av bark ein kunde brukа i blandinga, kan ikkje eg seia. Å koka almamjøl i vatn, å nytta vata (søde) i knøda er ingen som brukar her lei.

37. Dette er vanskelig å svara på, då eg ikkje kan minnast noko om det.

38. Heller ikkje dette kan eg skaffa for mig å svara på. Kanskje her eg høyrt eit eller anna fortalt om det; men her fortiden kjendskap å kåma med utgreiding. Ålment veit eg, at isel her vore mykje nytta til mat for dyr. Den vart løypt (oppkokt) i ei storgryte fløt ein gjen kjøyra denne massen

Emne 7.

39. Mose. Veit ikkje om, at den hev vore brukt i våre bygder.

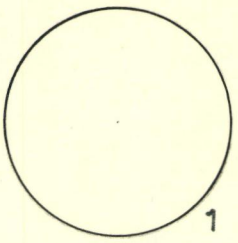
40. Fell brukt.

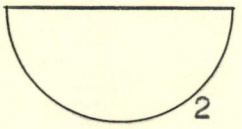
41. Beinmjøl.
Beinmjøl var nytta, som blanding for å auka maten. Til dette var brukt fiskebein. Beina vart brukt å malne på kvern. I bygden der eg hadde heime å få bak i korsryggen var dette eit godt drygingsemne. Mjøl av fiskebein var brukt som blanding til ball og annan slik mat. Men det er forhalt, at ein ofta hadde beina i ballen, som hadde passert kverna, uten å verta knust.

3 Desember 1949

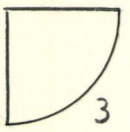
Svaning Fylling

3551

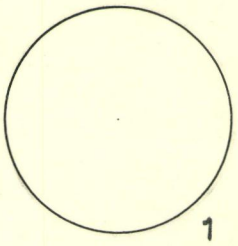


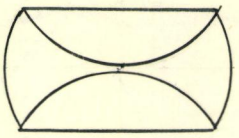


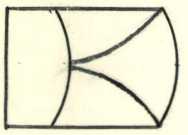
Helgabrød.

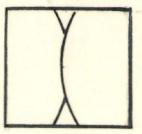


Gjestebrød.









Hev sett sume bretta soleis, men veit ikkje kva ein kalla dette.

Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.
Mars 1951. R.F.

Jnr. 1249.

Til Norsk Ekvalapisk granskling

Byggdøy

Vedlagt sendar eg ütgreiding over Emne Nr 4. Det er eit langt og vidtfemnande emne med mange spørgsmål. Men då dette emne er eit av dei mest aktuelle, Det daglige brød, her eg prøva å ganga i detal, so mykje som råd. Kanskje her eg skulle far mykje og?. Der er eitt ting i denne spørjelista som eg vil vertar. Ikkje alle spørgs er retta på fortida, sumne både fortid og notid.
Eg her prøva å få fram fortid so langt råd, då eg meintar, at det er den gamle bande skjifnaden eg får denne måten til prøva å gløyma. Hermed er då dette emne sendt med dei bedste ynskje.

Signa Jol!!!

3/12-1949 Vyrdsamt Lauring Øyting

3551