

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *4* Fylke: *Hordaland*
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: *Kinsarvik*
 Emne: *Baking* Bygdelag: *Kestrand*
 Oppskr. av: *Margreta Lubro* Gard: *Lubro*
 (adresse): *Lofthus Hardanger* G.nr. *151* Br.nr. *7*
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Ja*
 B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1
 Her som er so brattlendt og med
 nøydi av større og mindre elvar
 og bekker, her har all kornet
 vart malt på bekketværn i flere
 mannsaldrar. Kvern i kündestil-
 last, so ein künde få både grov-
 malt og finmalt mjøl.
 Av det heimsavla bygget skilde
 maltet herre, "grøypast", lett-kornet
 vart grovmalt til græs, og
 det beste kornet vart finmalt
 til flatbrød og grovmaltmjøl.

2
 Heime malt mjøl vart ikkje
 sikket. Dei reiske kornet eller at
 det var trekkil. Skall det fyrst i
 ei Selda (ein aulang kasse med
 sira hal i hengandes i eit bog),
 "lyude det so i eit Dnyfle-trog",
 so all lett-korn og reiske vart
 avskilt.

3
 Til flatbrødbaking er
 det ikkje turvande å ha nymalt
 mjøl.

4 Gjøre er her sammanent på
all, som er laga av Korne.

5

Her sit ein alltid i eldruuk og
bakar flatbrød. Og då det lidenne
tid er vanleg, at alle unge jenter
kan bake, so leigar ein ei bakke-
piska, når ein ikkje har nok
kveinfalkhjelp sjelve. Ein kan
også gjera bylesarbeid.

6

Til kvardags brukar me: Flatbrød
"Kratkakkar" og "Stump". Til helge-
stikker me: pølskakkar, nyjelle-
kakkar eldr, formakakar (vaffer)
av brødsloga er Teaturadet
eldst; for det laga ein av kveimavla
dygg og havre. Kratakakar eller
kveimkakkar byrja dei med her for
pålåg 100 år sidan, då det var
fær inn rugg frå Svartehavet og
Østersjøhavene. Då Konge-
arne med skikkene kom ikkje,
for ikkje 60 år sidan, då
byrja ein å stikka "Stump".
alle desse brødslogi brukar me
endå.

7

Det er vanleg, at ein her ^{i huset} gjerne
fleire sortar smakkakar i bakkar
til å taka til for unnta gjevek.
"Smakke" kallar me dei.

8

Glakaka her ikkje vare i breitt

2

her. Men dei som ikkje hadde
skilkomer, laga Grytle- & stumps
syra rügdeig. Dei la då eit vinn-
der lott i bakkem og eit større
tett lott øvst i gryta.

9

Her er ingen skilnad på brød
eller annan mat for husbond
og leigefolk. Flatbrødet kalla dei
fyrr av byggmjøl. No brukar me
gravt mjølmjøl og kakle, rimeka
og malne poteter i deigen.

10

Det mistenak og til ei veitola
brukar ^{ein} meke finsiska rügmyl i
den vanlege flatbrøddeigen og
hadde alltid sikta mjøl til
"breie". Det rydde ^{ein} då med
rängjält eller söt mjält, for at
dei skulde verta skinnande.
Dei brødet breier ^{ein} ikkje, men
lar liivarne oppå ein annan
flate på eit høvelig lott.
Dette brødet kløyble ^{ein} og smurde
det med godt smør, sjuip og
primost, lagde det ferdig saman
og kalla det for "Kling".

11

Med ^{ein} leiv minar ^{ein} berke
det ferdig baka flatbrødet fyrr
det er stekt. Ei skiva av det
omruller brødet; Kallar me
for ei brødtiva eller ^{ein} stumps-
skiva.

Her hev me ein gammall rett,
som me kallar for "Prinlepsa".
Når ein hev smitt ein vanleg
flabbbrødt ein på tulla, då utser
ein utyver leivene ei råde
av søt mycillitt grime, settet
og till potet eller Kveitemyl.

Dette gannar seg då på tulla.
Lest hev ein, ein god smørklatt
uppis, brekker det ranean, hev
det på eit fah og et det reakt
Eltet brukar ikkje me andet
lefer enn "Klingen", som me
kliner med smør sirup og
gerimash. No er det siste er ein
bygge å smygge Klingen med
smør og Kveitemyl.

13

Me brekker alltid det vanleg
flabbbrødet i fire. Det brødet,
som skal vera til mistenat,
brekker me i fem og kallar det
for "Skreppelersor", av di dei
bar det i ei Skreppa til skoga-
mist. Leiven må ein brekka
på tulla med han er "lön"
eltet vert det brester. So skjerper
ein leivene eller på. Ein legg alltid
farg på mistenatet.

14

Her var det gammal skikk
å brugga öl tvo gonger for året
til siemars og til jul.

3

Då felle ein gjar eller Kveik,
som me sejer. Denne Kveiken
Kveiki smurde ein då utyver
ei Krakakaka eller flathrød
og tørka det. Bløyte det so røp
i tiunka vatn, når ein vilde
bruka Kveiki til stemp eller
Kraakakakar. Dei som ikkje hadde
sylte, felle av grannene.

15

Det kjende vel herda, at ein
ogso brukar sūrdeig. Då tok
ein ilt evne av den sylte
deigen, rulla det i nyål og
la det i nyål byna. Dette
løyte ein ogso røp i tiunka
vatn.

16

Ein kan yå det på deigen,
når han er ferdig røp og seier.
Til dagleg brukar me helst turt
gvarbrød. Det er Krakakakar.

Omme brødet er ein frå det er
dag-gammalt.

15

Her ein god omme, er det vanleg
å slakta brødet i time ein det
ogso er brukta sūrdeig. Når
halvtimen er gjeun da smur
ein plata, og far elli av som
med anna brød.

16

Når me kallar Krakakakar, da

6
kakar me fyrst med eit van-
legt Kyule si rind Kaka på
lag 40 cm i tværmål. Kyular
so tuert yver Kaka med Krota-
Kyule, drer so Kaka halvt
rindt og Kyular yver andre
gangen, so det vert små fir-
kanta tvingar.

Fyre dei kom på å laga Krota-
Kyule, då brukta dei ei spjal
spel, som dei trekte med
tuersover Kaka, so det vert
firkanta tvingar. Elles hadde
Kaka blei eipp, når ho stikkesh.
Men dette var både, seint og
iibeint.

19

Med Kakestillingi held ein
seg alltid i eldhuset; for der
er Kakomuren på ein enden
av grua. Muren er byggd i
ein halvriending av regelstein
og so brei; at der er røm for eit
par vedskier på kvar side av
den gjålag 45 cm breie malen-
tella, og so lang, at der kan
ligga tus Kaker eller ein annan.

20

På Kværh gardsbreit er her eld-
hus og Kakomur. Men andre kan
få brukka det, og ein kelt då
aldrig nokko fyr lænt.

21

Til kakels. Kake ved brukar

377



ein alltid smakkloget alnend
 av ore, ogp eller silja. Til ein
 kakadag treng ein tvo byrar. Står
 ein vedmer iipp kakornene, legg
 ein nedre oppa hella og kavar
 glarne kilsides, når ein ser, at
 ornene er varme

22

Fyrer ein hov fyrste kakka inn
 til stinking fører ein glar og
 ostka kilsides og kils gjenn ein
 felle og soper ostka eit. Kjenn
 det endda litt ostka på innersida
 på dei fyrste kakorne, so kastet
 me det av. Det må brenna ein
 jamn varme på bae sider av
 hella. Då står varmen samant
 i den reinde ornene og lagar
 yvervarme, "gleseld".

23

Stundom stikjer me ei plata
 med "Stimp" eller kakestekingi.

24

Dei som ikkje hadde kakorne
 stikke brød i gylta.

25

Gristing kjemur me ikkje
 til.

26 "Vannkringlar" som fyrst
 varl kakka i vatn, kjøpte ein alltid
 Lya Bakareu

27

Brødslog, som erl kakka
 i krukke, kjemur me ikkje til.

28 Alle slags kverbröd kan ha-
da sig litte gode. Heile året. Testbröd
og Kealakkakor er det best i setja
i byar, kister eller stamper. Ein
kan ogsæ setja dei i la på hyllar.
Timbradet gjoymur ein i bakser
og spann. alt på ein kver stad.
29 og 30

I snart 100 år her her
vare brukta til brudlaups og
til høgtids ei nytt forrettaka,
som me kallar for "Kispakkakor".
Her var då gjørd ein bytt
kakkor, som fyrst skickte ho.
Kan vilde ikkje ut med iipp-
skriftli. Men sist på fjell. Skor
Utne vilde det, og ho laga sidan
mangfaldige "Kispakkakor" både
til hollsel og til andre, som bad
ein det i

20 egg / mark sukker / mark kee-
benyål skal vispas i time.
Rosa her ein i 4 runde oltunga
farmer med hol i midtten - i
ymse starlett. Star kakkorne
var kalde sette ein dei nyss på
ei varman - pryda med melis.

31

Her er det snart gammalt å
skickja "Kjallkakkor" på hella.
Det er helst til helgattene me
skickjer slike kakkor, og dei
må helst stast nyslukt eller
dager etter.

I

32 Av potetkakadieg brukta ein stundom fyrr å tåka små sone, klappa dei ut med handi og steikja dei tēppå ovnen. Disse kallar kallas dei "Kluddor"

33

Til helgatt og stundom midt i veka steikjer ein "Fornakkakor" d.e. "Käfler", Røra er då av "Grynmyal" (dare sitta bygg) og myal. Til gjeldest. legg ein: egg, sietker, fløyte eller smør og kvitmyal i narsa, som då apso er av mysil myal med Kardemomme til krydd.

34

I den siste krigstide brukta me berre kakke av alne poteter og kålrot til å drysa ut myal. Både flatbrød og Krotekakadieg krossa me av potetmasse saman vatn.

35

Ho besta: Kari Torgilsdtr. Tjøflot var fødd i 1787 og døydd i 1884. Ho livde solus i krigsåri i 1807-1814.

36

Ho fortalde, at dei brukta alnebast saman med byggmyal til flatbrød. I juni plekte dei basti av dei tytte alnegreinerne, plekte kjernebasti av, brukta hakka mat og bløyte dei. Saman

med byggnad var denne rora
"Seie" i deigen, d.e. deigen var
"seigare" a' baka ut.

36

Ogsa etter infredsaeri brukka dei
her a' ha Alms-moska i flatbrø
deigen, att til det var råd a'
kjopa mjøl her a' blanda i
bygget. Brødet var her
ikke vare brukka her.

37-38

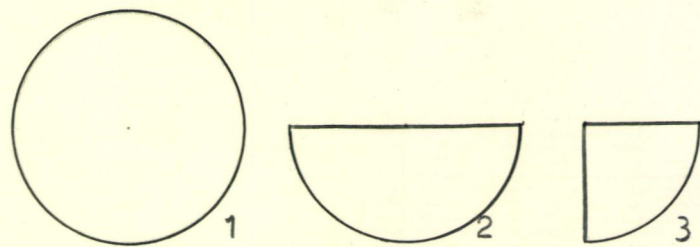
Et minnet mange av dei
som vaks opp i denne krigsaeri, og
dei var gamle folk, so dei må
ikke ha fengs noko meier av
malen. Her brukka dei da' egde,
som dei koka og a' til kvelds
"Mat-repte" som dei sa. Her og
"høyde", at dei ja' sume gardar
at netur og felle ein mjøltke-
kopp allis til kveldsmat.

39-40

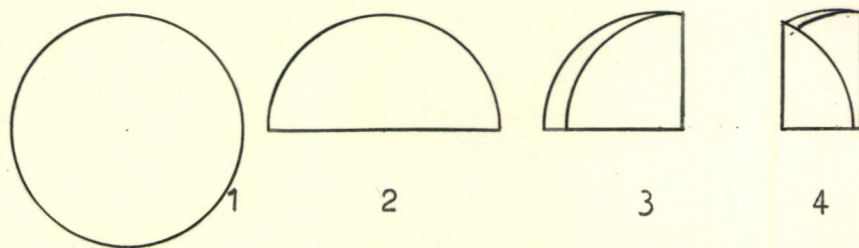
Til flatbrød her og ikke
høyde inn, at masen var brukka.
Her "Smismasen" som dei sa
ja' felle inn smasen, koka
dei i mjøltke og bruste det til
"Brødt" Elleso var den masen
"svart god" til griseamat.

41

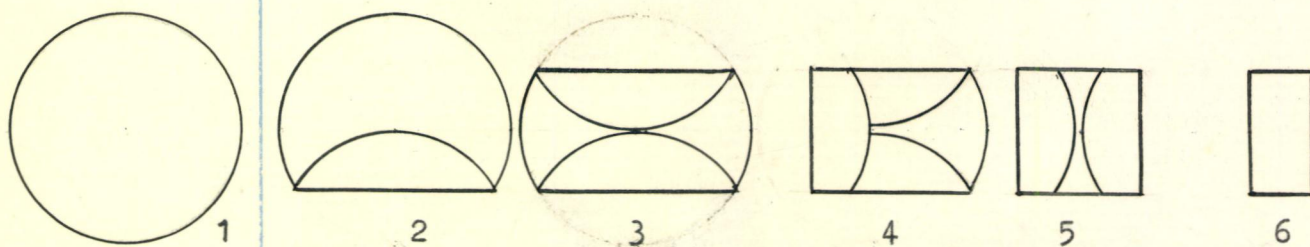
Beinmjøl her heller ikke
vare brukka her.



Vanleg Brølepsa.



Skreppe-lepsa.



Påsmurd kling.

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