Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 | Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr. | Herad: Austrheim

Emne: Baking | Bygdelag:

Oppskr. av: Larar Anton Solheim | Gard:

(adresse): Synnevåg | G.nr. | Br.nr.

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

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

SVAR

Korn og kvern.

Alt kornet vart male på bekkekvernar. Ingen i bygda har høyrt gjele handkverner, men var der ein liten bekk så var der kvern, sjølv om ein ikkje fekk mala meir enn ei skeppa mjøl om dagen.

På dei gamle bekkekvernane mol ein berre sammale mjøl. Ein turka kornet heime på grua i ei stor gryte.

Dettkornet var bruka til kridtermat og vart ikkje male så fint

Kornslaget til baking på desse kantar var havre. Det vor sölis havreflattbröd og havrekaka.

(2) Sams baking har ikkje vore kjendt på desse kantar. Visstnok var det flinke bakekjeringar som vart nytte til storbaking d. t. til gravferd og bryllaup.

Dei brödslag ein nyttar mest i vår bygd er rugbröd og bröd av sammale kveite. Men for kring fjörti år sidan brukte ein mest flatbröd

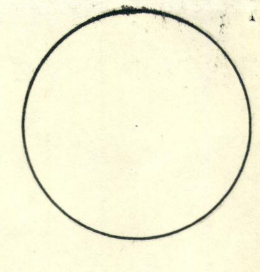
397

og pøbelkake. Pøbelkaka var vanleg kost i gårbygdene ei lang tid. Det var pøbeler og grynmjøl. Berre til sundags hadde ein råd til å kjøpa eit eller to langbrød hjå bakaren, etter som huslyden var stor til. Desse bróda vart kalla kolvskjellingsbrød.

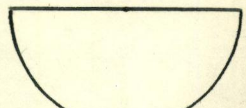
Til jul vart det baka hardingslefser og seinare kom nordlandslefsene. Folk reiste mykje til Nordland på sildefiske om sumaren, og såleis vart nordlandslefsene kjende.

Flatbrødet var like eins til kvardags og helg og det var ikkje skilnad på husbond og tenar.

3) Leiv er det som var steikt på ei rund bakstehella. Då leiven var steikt var han brett antan i to eller fire. Stykka vart kalla ein halv leiv eller ein fjerdedels leiv

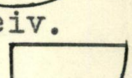


1



2

Halvleiv.



3

Kvartleiv.

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

Skive vart kalla eit stykke av eit brød

Lefse vart laga berre i serskilte høve, serleg til jul. Det var ikkje skikkeleg jul utan ein hadde lefse. I sume høve og sa til nisomol.

Att flatbrødet vart brett, antan ein åt det med det same eller det vart liggande lenge.

I den tid som gamale folk huser hadde ein ikkje bakaromn på desse kantar. Det meste vart steikt på hella i grua, men sume nytta stundom ei gryte. Bróda vart då kalla grytebrød

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING