

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Haås

Emne: Baking

Bygdelag: Skjeggstrand

Oppskr. av: Mattin Tunes

Gard: Tunes

(adresse): Tunes brevhus pr. Bergen

G.nr. 83 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

1 og 2. All kom vart i gamal tid måle på bekkje kverner her hos oss.

Mall til heimebygging vart steindom male på handkverv. Ei ~~ei~~ soveri kvern finst ennå i bygdi. No bekkjekverner er det ikkje mange brukbare att i Haås no.

Noko skilnad eller ulike måtar å mala komel på, veit ein ikkje om her, men finleiken og mjølet kunne vera i same, då ikkje alle kverne steinar var istand til å mala like fint.

Kom sortene her har alltid vore hadde med litt bygging steindom. Mottil kjøpte ein år om anna 1/2 kanna rög i Bergen som ein mal heima på kverni. Noko sikling og mjølet i gamal tid, veit ein ikkje om.

No i kitesøri har summe brukt djøken litt kveite

4. Lovid og skjner må grjon ha vore samman for allslags mjølmal i gamal tid, då dette ordet er kjint her.

5. Det vanlege var at kvar húslyd bakke til seg sjálv skindom med leiging or ei bakste kona til hjelp. Av borna var det serleg húsmannskona, som ofte var flinke bakarar, or som fór ikring or let seg leiga.

Med dette tenkjst ein berre på flatbrød or lefsebaking, då baking or stornbrød kring bygdene aldri var vanlij i gamal tid her.

No etter at konfirar med baksteinureining or kom men i brich út over bygdene or også heimebaking or stornbrød or ejuse smákakor i enkelte húslydar, serleg til helg or høgtid, vortu vanlij.

6. Det vanlege brødslay til kvardags hjá oss or laugebrød or røig or ved sida or dette til helg or høgtid ejuse britar kveitebrød.

Av brødtjpor som etter kvast or gjeugen út or omsittuaden, kan nemmast: Kornisor (stove, runde skillingbrød or sammalt mjöl), stornpor, lisebrød (skillingbrød) or stornpakakor (2 for ein skilling) alle or røig, or vanlij til jol heikevegges, or valkautar (ein slags kringlestomp) or jolegjeiter, alle skillingbrød.

Av brødtjper som or kom med til kan nemmast: Vittenbergbrød, bikkbrød or kveiebrød or or skillingbrød: fronsbrød, vienerbrød, vortbrød, skillingboller etc.

Det vort skindom brúkt å stikka stornbrødet med i kornet i kornbora (korningen) for at det skulle halda seg betre mjúkt.

8. Ordet glökake kjem or ein ikkje.

9.

Flatbrød vart bakt to gonger for årek, kærst og vør. Det vart laga av havremjøl og vohu med tilsettjing av litt poteter stundom. Skinabrød, som serleg vort bakt til veitlor og kôytid, vort laga mjøkje av same deigen som flatbrødet, men vort under steikingi smurt ijuer på begge sider med mjølk (hels råmjølk) so det blei blankt. Flatbrødet vort vanleg oppsvart i store stempor og vort stovra i gamal tid so å seia til alle måltid på dagen og ein gjorde aldri skilnad på brødet for kærstbrød og penar.

Stundom kunne ein bretta brødet i to, men det var ikkje vanleg. Ein bretta så lieven medan han låg på hella og stikka han litt på kvar side utover på.

11. Leiv vort flatbrødet kalla so snart det er ferdig bakt og lagt på helle og leiv vort brødet kalla etter steikingi og (ein leiv). Ordet leiv kan ikkje nyttast på anna enn flatbrød. Ei skiva brød brukar me herre om stompbrød: ei skiva av laugebrød, vikenbygbrød, siklebrød etc.

12. Lepsa vort kjevla ut på bakstefjåla akkærrot som flatbrødet, men var mindre av omfang, kjukkare og vort lettere steikt. Lepsa, som vort laga vordt og byggmjøl og vohu med tilsettjing av mjølk og poteter, vort serleg bakt til veitlor og helgekost. No er lepsabaking mjøkje gjeve og bruk; desimot held kakelagingi seg mjøkje enn. Av denne har me to slags frå gammalt av,

4
Nunley frousekakor (hellekakor) og potetkakor.
*) Frousekakor er hovudsagleg laga av byggmjöl
og skümma mjölk steikt på bakstovellen.

Potetkakor, laga av kverre- eller byggmjöl og potetes,
med euker kjöla ut på bakstovjoli og stükken ut av
eit siskeltründt jern eller eit passende stort lok,
eller ogsa forma ut i ei treform, som ofte var inn-
grove ei ottebladrose på i botn.

Frousekakor var mykje helgemat, medan potetka-
kor var ^{meir} kvardagsmat.

I den seinare tid vert vaffelkakor no mykje laga.
Nytt som er kommen til i vor tid er nordlands-
lefsa, som vert laga av kveitemjöl og vobu med
kålsettjiny^{ar} süs mjölk, sirup og sukker.

Nokon annan klining av lefsa er klining
med smör, sukker eller sirup, vert ein
iukje av her.

Nykina smör på eit stjeteje flatbröd
kalla me her for klining - ein kliningabele.

*) Frousekakor künne ein ogsa stün dom kalla
aüsekakor.

Segui fortel at almebork vert nytta til å
dryga flatbröd mjölet med i gamal tid særlig
i krigs- og nödsår. Borken vert då trüleg först
kook og etterpå tenal inn med kverremjöl.

Alm veit her eend noko av i Haüs og trüleg
her det vore mykje meir av dette beslaget i gamal tid.

Heite vegg (eintal) var eit rûndforma skillingbrôd bakt av
rûg med litt iblanda kviekemjøl. Brôdsorti var vanleg bakt
til jôli i min eingdom hjå landhandlane her og sovidt eg
kingsar også i Bergen. Kva namn det lîder eller kjem seg av,
veit eg ikkje.

* Skal vera stompakaker. Stomp er fellis namn for

Fleire brôdsorter ein kjøpte hjå landhandlarum og
stompakaker er dei ei kaka som skilde seg ut
frå den vanlege heime laga kaka.

Tinus den 18. septemb. 1949.

Nyrdvadsfjell

Martin Tinus

415

Zur. 1158.