

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Rogaland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sjernarøy.

Emne: Baking.

Bygdelag: Hidle.

Oppskr. av: Johannes Hidle.

Gard: Nord-Hidle.

(adresse): Nord-Hidle.

G.nr. 12. Br.nr. 1.

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. Handkvern er ute av minnet her. På garden her slong för ein liten kvernstein, tvermål kring 40 sm. det tenkjer eg meg kunde vera etter ei gamal handkvern. Her på öya inkje kvernfall, dei laut anten på andre øyar eller til fastlandet for å mala. Etter det ein gamal mann fra Hjelmeland fortel skulde dei ha mole havregryn på handkvern. So vidt eg kjenner til er her ikkje handkvernar att i bygdi.

83 år.

Dei siste åri sender dei kornet sitt på mylna. För mol dei havremjöl og kalla det samfengt. Til kröteri kunde dei mala grovare, det vart kalla krötermjöl. Dei snakka og um grynmjöl, men det tenkjer eg helst dei kjøpte i eldre tid. Sidan bygdemylnene er komne er her finare mjöl å få, både kan det betre med å nala og dertil siktat deimjølet og kan laga gymmjöl.

Til såkorn og brödmjöl tok dei av det tyngste kornet når dei kasta det, no er kastingi slutt for lenge sidan. Til brödbaking brukar dei helst rug og kveite, det meste kjøpt. Dei haustar nok litt av desse slagi, men meste kornet dei sår no er bygg og havre.

2. No siktat dei ikkje lenger mjølet heima. Etter gamalt var her på garden eit lite såld, ein trekasse 40 gange 30 sm. tenkjer eg, med skinn med små hol i til botn. Eg minnest det aldri i bruk (fødd 1879). Det dei sikta or gjekk nok til kröteri.

3. Nymale mjöl best til baking. Dei kunde setja mjølet inn i stova för bakingi, um det ikkje var nymale, eller turka det i komfyren no i nyare tid. Ordet "kvernewarmt" ikkje brukt her det eg veit av.

4. Samma mn for korn og mjölværer etter gamalt: grön eller grjon. Serleg var det snakk um at kröteri skulde få grön når dei skulde feitast, det vil segja kyrne. No er ordet meir avlagt.

5. Her kjenner dei ikkje til at dei gjekk saman um baking. Men baktekjerringar var her og er enno, men berre innan bygdi her over bakke nr.

Brödslag: Flatbröd, hellekaka, av jordeple, rug, havre og vatn knödd saman og steikt på baksstehella eller på komfyren når dei fekk slike; dei kunde ha noko mysa eller stundom mjölk i desse kakone.

Utanum dette vanlege til kvardagskost kunde dei ha finare sorter til högtids.

Hellekaka var vanleg mat for folk her för, enno brukar dei noko men ikkje so mykje som för. Då var kjöpebröd

so sjeldne at det kunde vera eit til sundags og gjerne ikkje det heller. Bröd stekte dei å segja aldri heima

för dei fekk desse nye komfyrane med stekjerom i, dei kom her noko etter 1890.

Hellekaka vart laga av jordeple som dei kokte og rei~~n~~-ska og deretter mol på ei sers kvern, eplekvern. Deretter knödde dei i mjöl til det var hövande tjukt, havre og litt rugmjöl. Ofta trøng dei ikkje noko væta i, men dei kunde ha i litt vatn, eller mysa eller mjölk um dei hadde god råd på slikt. Når det var ferdegknödd tok dei eit hövande emne og banka det ut med handi på bordet og forma kaka med hendene for å få henne rund. Dei strøydde mjöl under og yver for at ho ikkje skulde hanga fast i bordet eller hella, når dei skulde steikjast. Seinare tok dei til å kjevla deigen ~~MEXX~~ utsyver og når det var hövande tjukt taka ut kaka med eit spannlok som var måteleg stort. Sume steikte kakane meir, ~~andrek~~ andre mindre. Sidan dei skulde ha desse til dagleg kost, gjerne eit par gonger um dag, kunde det vera store ruvor når der var mange folk i huset.

6. Hellekaka var dagleg kost. No er ho litt avlagd so her steikjest ikkje so mykje som før, daier alltid måtte vera kaka i huset. Til högtids steikte dei lefsa. Hardingkaka eller krotakaka er noko som er kome til i nyare tid her.

Kjöpebrød kunde vera av fleire slag. Eg minnest: grove med og utan sirup, halvfine og fine, dertil vörterbröd og mjölkebröd, dei to siste med rosiner i, so kom noko dei kalla for "flate", det var visst av sikta mjöl med noko sirup i, etter det eg kan tenkja. Av mindre kaker~~K~~ var der skillingskaker eller sirupsbröd, til jol av same vyrke: jolegeiter, dertil kringler og kavring, helst rugkavring. Ved fyrre krig vart der eit brot i mangt av dette.

Etterkvart kom nye slag til: kneipp, fransk, grisle, og ei tid noko dei kalla vittenbergbröd. Og av mindre kaker mange slag, ikkje berre boller, som vel var noko av det fyrste. Under siste krig vart der og mykje brotpå dette med brödslagi, no kjem det meir att i det gamle, og her får dei no mykje bröd frå byen. ~~Tinga handelsmann har bakte bakeri~~

At brödsoter er komne inn med tilfluttarar er kjent, um dei enn ikkje alltid shog gjennom so alle tok etter. Mest kjem der no frå Husmorskulanane og byane.

Hardingkaka eller krotakaka er kjent av namn, um enn ikkje mykje brukaher. Fransk- og vittenbergbröd og no kneippbörd, dertil grislebröd.

Vidare hadde dei vaffelkaka, pannekaka, godrådkaka, den siste ikkje sers mykje i bruk. Syrekaka laga med surdeig, ofte til jol og då gjerne med litt anis i. Omnsbröd har eg höyrt um, men kjenner det ikkje. Um det er det same som grytekaka veit eg ikkje visst.

7. Frå gamalt måtte her stödt vera noko kjöpebröd i huset um der kom framande. Her var so langt til handelsmann dei kunde ikkje rekna med å koma der etter noko, so dei laut ha litt heima. Sers namn på dette til framande kjenner eg ikkje anna me kalla det: Bakeri.

8. Glokaka ukjent her.

9. Dei hadde vanleg flatbröd av havre og til gjester baka dei noko dei kalla tunnbröd, der var noko rug i og det var tunnare enn det vanlege. Ikjje annan skil på flatbröd her. Noko anna namn på det enn desse to kjenner eg heller ikkje herfrå.

10. Lefsa brukar dei smyrja med råmjölk eller og egg. Namn som knekabröd ukjent her, det heitte berre: lepsa. Dei laga lefsa til jol og påske - til påske kunde kvar i huset få si som dei då åt på til fleire mål, til ho var uppetti. Dei tok dei turre lefsene og bløyte i vatn til dei var mjuke, smurde so smör på dei og sukker når det skulde vera fint, sume gonger til kvardags sirup. Mjuke leivar som dei brukar smör på ikkje vanleg her.

11. Leiv var namnet både på den ~~den~~ ferdegsteikte og medan han va_r under arbeid. Sers namn på emnet under arbeidet minnest eg ikkje. Leiv berre brukta ~~um~~ flatbröd, lefsa, kortakaka og slike. Skiver av kjöpebröd og heimabakte kaltest skiva eller ~~bödskiva~~.

12. Berre ei ~~sjags~~ lefsa her. Laga til jol og påske eller festar. Vanleg steikte dei slike når dei laga flatbröd og la dei til sides. Til nistemat lefsa noko nytt, sjeldan no. Dei snakka visst um å kneka lefsa eller smyrja henne. Dei slo mjölk på den lett steikte lefse-leiven og gneid med ~~hånd~~ handi utsyver til det vart ein jamn fin flate. Ordet lefeskling berre kjent frå böker her.

Skilnad på ~~flatbröd~~ og lefsa: vyrket som i flatbröd helst berre var havre, i lefsa kveite og kanhenda rug. Lefsa vart yvergnidd med mjölk, (rå -) eller egg, det vart ikkje flatbrödet.

13. Vanleg bretta dei ikkje lefsa eller flatbröd. Til bruk for fiskefolk um vinteren kunde dei bretta flatbrödet for at det skulde ta mindre rom. Det vart lagt saman til halvsirkel og so denne att til kvart. Sume kunde og bretta det til firkant, ved å ta snippane når det var lagt i halvsirkel og ~~settta~~ dei innover til det var i rektangelform. Sæterbröd ikkje brukt her, då her ingi stölar er.

Dei måtte bretta leiven før han var ferdegsteikt, elles brotna han for dei. Truleg steikte dei meir på dei etter dei var bretta.

Farg på brödruba ikkje naudturveleg. Dei la berre den eine leiven på den andre ettersom dei vart steikte. So trykte dei ruva saman. Bretta bröd kunde dei vel leggja farg på so det skulde ta mindre rom.

14. Surdeig göymde dei. Var dei utan kunde deilaga ~~ny~~. Det var visst mjöл og vatn som dei let stå til det surna. Ölbryggjing gjekk av bruk her fyre mi tid. Dei kunde göyma ölgjær eller ölkveik dei og kalla det, visst ved å turka den inn og sidan löysa upp i vatn. Eg veit ikkje um meir enn ein gong dei hadde ölgjær heima og det var etter eg va_r reist heimanfrå. Å låna gjær ikkje vanleg, men det hende vel i eit knipetak. At det då måtte vera på ei viss tid på dagen ukjent her. Dei snakka um surdeig, ölgjær og vanleg gjær.

15. Til syrekaka bruka dei surdeig, etter dei byrja steikja börd i komfyrane er den mindre brukt. Dei kunde bruka syrekaka um dei hadde lite jordeple. At dei göymde surdeig er rimeleg, og då vel helst i mjöл. Sers namn på surdeigklumpen har eg ikkje hört. Dei göymde han vel i mjöл i eit fat eller liknande.

16. N stryk dei av ei fyrstikka og ser på den um deigen er nok gjøra, men det er nyare, för kjende dei på deigen når tidi var so langt dei meinte det var utgått.

No er kjöpebröd eller heimasteikte vanleg kost. Best likar dei brödet når det er ein dag gamalt og gjerne meir. Dei tykkjer det smakar betre og er ikkje so deiget å tyggja på.

17. Ja, dei trong lengre tid til å setja surbröd enn vanleg. Lengdi på tidi det stod i omnen var større um dei fyrte mindre under. Dei kunde ta brödi ut og smyrja dei eller endesnu dei for varmen si skuld. At dei ~~pakk~~ pakka brödi inn etter stekjingi var vanleg, för, serleg etter at brödi hadde eima av seg.

18. Krotakaka berre nytt i nyare tid. Korleis dei lagar henne kjenner eg mindre til, dei set vel deigen og når tidi er komi bakar dei ut og stekjer. Det er helst frå husmorskulane dei har lært det. Dei har eit sers kjevle dei kalla r krotakjevle med store taggar på.

19. Stekingi gjekk fyre seg i kjøken eller eldhus eller kjellar, der bakstehella var. Bakaromn var ikkje før i bruk her so vidt eg kjenner til. No har sume bygt inn bakaromn i nye hus, men dei er ikkje mykje i bruk, helst ikkje. I desse nye bakkromnar kan dei steikja bröd, no steikjer dei helst i bakaromnen i komfyrén, då det er lettare for dei.

20. Frå Hjelmeland fortel dei at var der ein på garden som hadde bakaromn, kunde andre låna og bruka den til større helgar som jol. Eller til högtider som brüdlaup. Noko godt gjerdsbla for bruken var der jamnast ikkje snakk um, det var takk for lånet.

21. Dei fortel derfra at dei hita bakaromnen med bråkavet (einer) då den hita sterkt. Når omnen var upphita steikte dei fleire vender i han, store bröd først og mindre etterpå. For å sjå um han var hövande upp hita kunde dei ströya mjöl inni. Var omnen vel mykje upp hita stengde dei han ikkje so vel att som elles. -Dei steikte og bröd til fäskefolket i omnanenKK.

22. Når omnen var upphita gjorde dei han godt rein, sopa ut all oska og kol, det hende vell dei bruka sekjkjefiller og anna for at han skulde verta vel rein. Der heimeismannen höyrde heima hadde dei murstein i botnen og la brödi på den.

23. Etter stekjingi nytta dei varmen til å turka ved.

24. Dei hadde noko dei kalla grytekaka, men dei kjenner eg ikkje til. At dei steikte bröd under gryta kjenner eg ikkje tfl. Heller ikkje at dei steikte millon to lok. Når dei kalla det grytekaka var det vel avdi dei stekkte den i gryta i omnen og hita upp under gryta. So vidt eg veit snudde dei ikkje kaka i gryta.

25. Grisling ikkje kjent her frå gamalt. Dei hadde ein brödspade dei sette brödet inni omnen med og tok dei att på. Det var ei liti fjöl med langt skaft.

26. Kringla skulde vore kokt för ho vart steikt. Men kringla vart ikkje etter gamalt baka heima.

27. Ukjent her.

28. Flatbrödet på loftet, anten på ein kasse eller i ei hylla. Brödet kan dei no tulla inn i klæde for å halda det lenger mjukt.

29. Dei gamle jolegeiter dei kjøpte hadde stempel på seg: ein bukk med lange horn. Skillingskakane hadde og eit lite stempel på seg. At dei stempla bröd dei laga sjölv, var ukjent her.

30. Til jol kunde dei kjøpa kaker som hadde form som menn eller koner, slike vart ikkje steikte heima som eg veit.

31. Hellekaker av jorddeple og havremjöl og noko røg var vanleg kost för, no noko avlagt. Dei steikte upp so dei hadde for fleire dagar.

32. Ukjent her.

33. På panna eller bakskehella stekte dei pannekaker. Vidare bruка dei vaffelkakagodradkaka og seinare og krumkaka. Vaffelkakene helst av grynmjöl, til finare bruk og kveite og gjerne med egg i. Godrad no lite brukta her. Mest vanleg er vaffelkaka. Röra heitte etter kakene: vaffelkakeröra. Anis kunde dei stundom ha i syrekaka til högtids. Karve veit eg ikkje avhar vore i bruk til det.

34. Naudbröd eller borke- og mosebröd heilt ukjent her. Ikkje eingong segner um uår har me hjå oss.

35. Bruka dei bork skulde det ha vore almebork.

36-40. Fell burt.

41. Kjenner heller ikkje til dei bruka beinmjöl i mjölet.