

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Bakning

Oppskr. av: J. Dale(adresse): HøyangerFylke: Sogn og FjordaneHerad: KyrreheiBygdelag: HøyangerGard: Dale

G.nr. 62 Br.nr. 1-5.

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. Korn og Kvern.

Allt Korn her i bygde vart mald på gardskvernar (Lekkykvernar). Ti var gard hadde si eigi Kvern so saet dei hadde Kvernbekk. Dei som ikkje det hadde, mal hjå andre og betalt aften for året eller for tinnen.

Handkvernar her og ikkje høyr dei hadde. Dei mal haust og vår alt kornet som skulde vera til mjøl både heimeaula og kjøpekornet. heil til gardskvernan vart stungde.

Allt mjøl var sammale vare. Slikting var ikkje brukt. Når dei skulde ha sikta mjøe, kjøpte dei. Mange laut kjøpe Korn - rieg og bygg - skala og uskala. Kjøpe kornet vart helst tørka i soli um frysømarne.

Bygdemylnerne^{no} var mjøl som stor mylmøne. Eller dypst folk miede Korn um for, dei kjøper heil mjøe. Det her vork miede med same male mjøe etter kvart.

Ses Kornsortering til brødmjøe, seil og ikkje um. Til flabbrød bréka dei hove eller bland Korn i diiga, og dei som aule bygg, bréka byggmjøl til bereimjøe. Til vaffel og mjølluk-

Hake bygg eller haure, til gjera brød „tjukkaka-
ke“ som one sa her, sammale riegmjøl. No er
blanding av rieg og kvaete dit vanlege brød.
mjølet både til flatbrød og gjera brød.

2. Sikk vart ikkje brøkt utan dei skilde
ha tilgraud av fiul kvitt sæpritt mjøl.
Her hadde dei eit lite finmaska stålbrødnett
som dei lånte seg til hjå ein eller annan
i grannelaget.

3. Her y ikkje nokor meining ien, og ingen
andre som y her spirt heller

x

4. Grojor, grois, grojornet.

5. På ein gard med fleire gardsbruk hjelpet
dei åt med baktung - gjorde bytearbeid -
bake hjå kvar andre. Stundom ligde dei
og ei bakstokk, helst ei plassmannskone
eller gjente som var dugande. Einballe
gardar fekk og hjelp til baktung med dei
dei gjorde bytearbeid ^{med} andre i grunde.

Et veit ikkje av at nokon for utan grunde
på baktung. Når dei bakke med kvar andre,
heldt dei til i stova eller eldstove til den
som dei bakke åt.

6. Ymse slag brød og Hake:

Patitkake: poteter og mjøl stekt på orna eller
helle, eller i kornfies. Hjällukake: byggmjøl
og mjølk på helle eller i stekesann. Vaffel-
Kake mjøl og mjølk eller og poteter, i vaffeljern.
Vanlyg vort dei kalle „form kake“.

Gyða bröd (Tjúkkkaka), sammale rægmyál og myálk - til jöl veirter, millom á hella í Hornfir, eller geyte. 7

Flat bröd: Hvar dags bröd: haur, ræg eller litt almnyál í deigum og haur til breimnyál.

Gjastekub- helga- og högtids bröd: haur, og ræg í deigum og bygg til breimnyál. "Velsernd bröd", skal vera Velsernd-bröd, skina bröd, brúkt til leprukling oft kalla "Klíningsbröd": haur og rægmyál í deigum og bygg til breimnyál.

Þetta var dæmi bröðvota som var brúka her í byggde fram til 1900 tolit og er vauley enno, men av fissan onjál. Almnyál ikki brúkt na lallas her det no komi í brúku bakverk og gmeu slag: hardingkaka, kratakaka, jolekaka mid rosu, systerkaka, blaut-kaka salt högtids- og gjastekub mat.

Dayley bröd er no gjafa bröd, himubokt eller kjapt, av ræg eller kvæite. Yarnau med koffi er det vauley frúkvot-mat. Flatbröd vauley brúkt til midday-mateu, nær det ikki er graut. Til högtid og gjastekub^u og so leprukling, hardingkoku og jolekoku brúka.

Flatbröðet er no mest av ræg og kvæite- og bygg. Hauru vert minde brúkt anru enn til graut.

7. Gjastekub ikki brúkt. Vauley nemning: Gjastemat.

8. Þetta er kjæud her.

8. Elokaka ikki kjæud her.

9. Flat bröd. Síð 6.

Húsbondefolk og tenurfolk sit av same

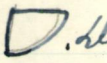
slag smat og sol med same bord. No er det
ikkje store skilnad på kvardagsbrød og hel-
ga- og høgtidbrød. Men skilnaden sjå 6.

10. Vinnabrød. Her var dei vanlege nemningane
„Velsande brød“ (d. s. v. Velsornede brød), Skina brød
og Klemningsbrød. Det vart smurt med
ei røra, av solmjølk eller heest råmjølk og
kvitt fjellmjølk. Dette brødet kunde gryn-
onast leuge, og var brukte til brudestapp,
gjestebod, helgskat og mistesmat i form
av lepu (løpsu) og kalla „løpskilling“.
Vyrke sjå 6.

Denne kaka det som vanleg flatbrød med
same slag kjule, men hebet medto mindre
liiv. Dei stekte det av på hella berre på
den eine sida med linn varme. Det måtte
ikkje vorte brent eller laga pløsar. Dette
kalla dei ò „løpa“ brødet. ^{Når} Det var kaldt
smurde dei det med ^{ei} røra av mjølk og
mjølk - „mjøls“ - på rettsida og la det
på hella att og laugstekte det med linn
varme so det vart godt tørka heilt
igjennom. Vart grynt på stableiret i kiste
eller skap og brukte berre til „løpskilling“
ikkje berre på bordet som anna flatbrød
og eller brukte saman med smør eller anna
stuel.

11. Denne var (er) ferdigbakt flatbrød, i sterke
og stekte, men i brette. Vart aldri brukt
inn i kakeskive. Frå gammalt vart ei kake-
skive kalla „Kakesnei“, som l. ostesnei. No

seier me helst „brödskena“ (meu „ostesnei“) „et stykke bröd“ eller beru ei skiva.

12. Sesue (löpe) „løpskling“ Vart laga av vel-
sum de bröd. Sjå 10. eller Kliningbröd og
var beru brukt til gjutebod- brødlaag, til
helgamat og til neste på Kortare fuder.
Når dei skild klina, bløyte dei brødet
med å skuetto^{ve. ti. på} del på raugeide med ein
rispærn kvelden. La det i bad ein
litt tippo hin og dekte det til med ein deke.
I morgonen var det pussely mycket til
å klina. Til Klining bruka dei inni rørt
smør (smør sam^{var rørt} med röt mjölk). Hel and
klint på raugeide med ei skei³. So vort det
strödt sikkur eller skamm mysost (prim-
ost) på. Ovanpå la dei so ein litt av „teskina“
bröd og smünde smör på og la saman,
skar so av og dette det i 2 litt store
partar som kvar sig eit so. . Dette kalla
dei „tinnu kaku“. Ein annan sort vart laga
saman solis at når den vort delt i 2, so
vart kva ein 4 kant. Det vort kalla ein
helt eller halv kling. (Sjå papirmodellane.)
Å smørja leisa kalla me „klina“. Dette
var løpskling (løpskling). Væly flat.
bröd med smör til kalle me smörkling.
Kaldt ein gaudvort på eller primvort sa dei
gjeme ostekling, fisk på bröd og smör: fiskkling.
Sild på brödet (til nous) sildkling, sirt
prim på brödet (til nous) kringkling. O. s. v.
So kling er mange slag. meu løpskling er
noko for seg.

x) trekkil eller hornskil

13. Bretting. Feal bröd som sküdde brukast
 heim, vart ikkje bretta, berre det som
 sküdde vera til mistemat, til nonsmat
 i marki til stalsbröd vart bretta fir-
 lagt. Gystebod og hegabrodet so det vart
 trelagt. (6 på papir-livann som ligg ved her.)

Het übretta brodet vart kalla brotkeisar.

Het som var bretta 1 gang, "lauglöpsse" og
 det som var bretta 2 gonger, "stüttlöpsse"
 Lauglöpsom var ^{ty}brüdlöps og gystebod.
 Stüttlöpsom vart nemnde "stälölpsse",
 "mistelöpsse" eller "stüttlöpsse"

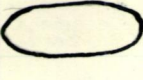
Livann var bretta under stikkingsi.
 När det hadde kalna nok, la ein løf-
 som üppå ei ovn og hadde litt
 farg på. Lidan var ein det på stab-
 buret og la det ned i kistov, tinnu eller
 bjorr. Nvar dagsflatbrodet (livann) vart
 sette i lad set (brödsättning) på stabbu-
 ret att med ein vegg.

14. Gjor og sündig:

Vauly brüchte dei ölger (no kjøpsgjel), men
 dei kjunde og brüchte sündig og när dei ikkje
 hadde anna. Sündigen var vauly gjora diig
 som dei gøynde i onjal og krosdde inn
 i diigen när sette ny diig. Tinnu laga
 nokk dei kalla potetgjel.

Het fyrste og minnest baka dei bere
 til jol, påske og stüedom til püer. ^(Den gang)
 När det vauly å bryggje til jol og vovinnu
 sümtdog so til sümorsvinnu. Ein kalle så
 og brüchte ölger. Ölgeri vart lagt på fjäl

og tærka. Sidan gøymde die ho i papirposen.
Når die skulde bruka ho, beløyste die ho upp
i varmt vaku. Die lante gjør hja vev
aeste. Først ^{at} gjør gøymde die og på flasken.
Eg hev ikkje høyrd um reglar for utlån
av gjerd etter salafled.

Gjora brød vart laga til tynne kaker,
"tjukkekake" som die vort kalla her. runde
og avlange  salis på skap. Die
vart laga av sammale røymsjøl. Berre
brøkte til helgemat, "morgentide" høg-
tid dagam, jul, påske og pins. Ein gøym-
de die i Hornbygrønt, ^{i Hornby} mjøltunn ^{i mjøll}
Hå künde die halda seg månaderis!
og vort heller betre på smak etter kvart.
Til kvardag künde ein få ei skive til bisk
mellom måli. Ellers var ^{det} berre helgemat.

15. Tjerdag: Sjå 14. Skraping av bakstetov o.s.v.
hev og ikkje høyrd nokk um.

16. Die sår um diegn hadde heija seg, og
når die reis i haug, sår die um diegn
var perdy. Die brøka og ei teud stikka
og heldt med ål grope når die var
i træl.

No brøka die fleste gjora brød av
rug eller kveite, grovt eller fint, perstet
eller nokk dox ganealt. Eller som die
likar del til. Kveifor? Veil ikkje

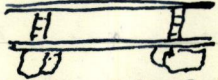
17. Her og ikkje pengje grise på.

18. Hardt, gjora brød: Hardtveikata, Motokake
Uti venterum. på jul til ut i mars.

og nordlandske brækar dei no til
gjæstebod og høgtid og i festlege hove. Dei
Kjælar det iet med eit pers Kjæle, skore i
Taggar (ikkje spiker). Frå gammal bræka dei
stiendru „lorupé“, laga av gjæla dijs forma
med heudu som potetkaka og stikk på
omnen eller i konfjær, ein onellomteig
av hardt og mykt brød. Kamma-kake,
Kjerner og kerre namnet.

19. Stikkung: Frå det var vanly med kon-
fjær, stikkte dei i eldhuaset. Bakar omni
var det ingen som hadde.

20. 21. 22. 23. Vit og ikkje nokk einu.

24. Stikkung. Tjukkukaka stikkte dei mel-
lom 2 heller „baksteheller“. Den einaste
låg på stavar i elta. Jo hadde ein 4
panelye stalpa saga av rå alder
eller råen. Dei sette ein på under heller
og la de overhella oppå stalpane. Det
sag ut so på lag  og fyrte under
og oppå. Under varme vilde vanly verta
sterkakt. Sidan fekk dei konfjær med
stikk omni. Dei som ikkje hadde konfjær
brækte i stikka: gryter - helst flågryta.
Dei laut dei smi kaka.

25. Gristing, 26. brød som vert kaka og 27. Vett
og ikkje nokk einu.

Det var sème som prøvde seg med Kjælar
dei laut dei kaka.

28. Göymey av brød. nemnt i 13 og 14.

29. Kanustemyklar. Laga kan far, er tre som
 Hakone vert "Krota" med. Túrni laga
 figurar med pinnar som di stakki med
 i Hakone, eller di Krota di med str.
 tíudam av eiu Kanu.
30. Figurkaker Kjinne y ikki.
31. Til gjestabod, brúðlaup, og sýndagskeið
 og storkygar var det vanly á stíckja mjálke-
 kaker av mjál og mjólk eller saupkaker
 av saup og mjál þá bakite hella i eldke-
 sk. Di var smínde med innirótt smín
 og lagde saman so di ság út solis ☽
 Di kínde ikki, leggja lengi
32. Sorukaker Kjinne y ikki til mat.
 Di laga moko di kalla so av flógti og
 mjál som di reidde millom hendur og
 brúka á leggja þá svúlla og verkefingur.
33. Kaker i jarn: Vaffel eller formekaker med 5
 hjartiforma kaker i eitt sirkelrúnd^{formu} malni
 var vanly þá kort kúr. ~~Formi~~ Lög i ein malni
 ring og kínde smíast, so ho varð varm þá
 þóe sidu. Eg heu séð eit 4kanta vaffeljam
 jarn pílag som ei lang med lange armar.
 I det kínde di stíckja þurr 1 firkanta þ
 vaffelkaka um gongu.
34. Nóðbróð Kjinne y ikki. Men det var
 vanly he at di mol alm mjál som
 di hadde i flatbróðdizum saman med

haveren. Det bræka dei både til, å
drygga mjølet og letta bakstere. Fatis-
folk bræka almmjølet til graut og i tromp
år. Men i flatbrødet var det bræka ten
til fram i 90 år. D. v. s. i Norddøpfl. k. Og
etter det dei gavne sa, var det brækt
til blanding i graut og brød når det
var grøn år, og so høi gardmannfolk.

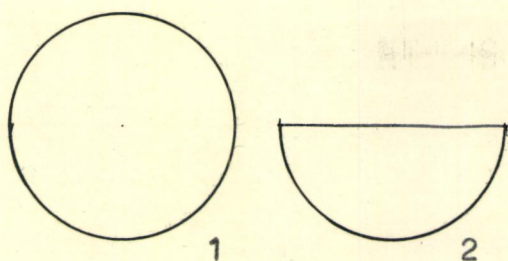
34. Annan slag bork eller moss veit y
ikkje ten her var nyttå til molking
for folk.

35. Dei flette borken når sauen kom i trett
og brækte både den og risul. Dei tokka dei
smått heveti av kvort i lag, tørka det
på turkeshulle og onal det på kverni.

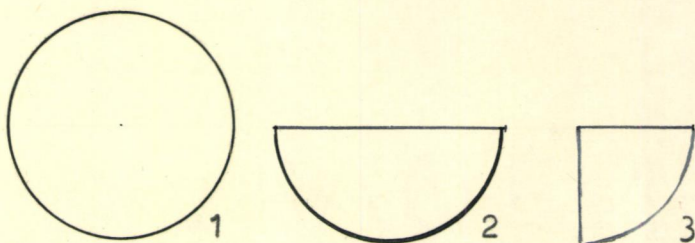
36. Almmjølet bræka dei berre i kverda
saman med havermjølet til flatbrød det
fyrste og minnest.

37. Høyrde aldri snakke um. at det var i hel-
sigt.

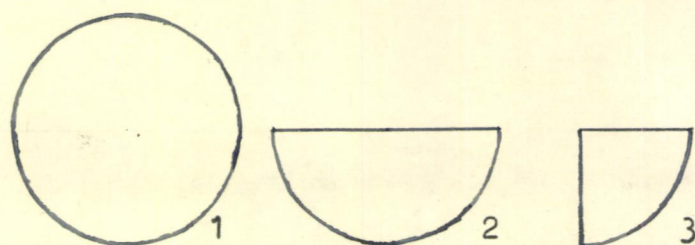
38. Andre emne veit y ikkje her var brækt
ten til mjølet drygde. Nokke gras eller moss
eller leire.



Langløpse.
Flatbrødløpse,
Helge og gjestebods-
brød.

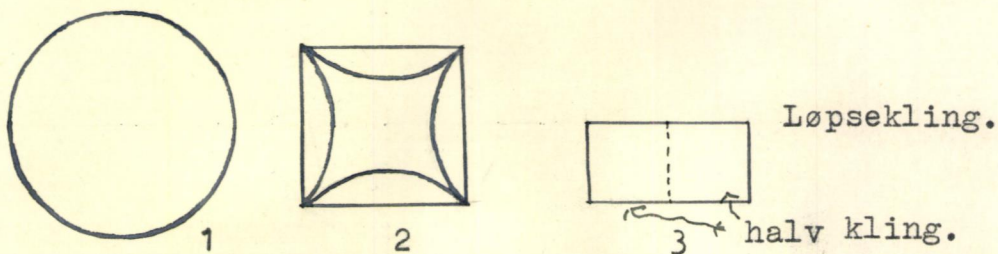


Stuttløpse.
Flatbrødløpse,
Støsløpse
Nisteløpse
Nonsløpse



Løpsekling.
1 tunnekake.

[1: 2 leiver lagt på einannan med smør imillom. Brettast som 2 og 3.]



[1: 2 leiver lagt på einannan med smør imillom. Brettast som 2. Smør over det heile der, og brettast so som 3. Skjerast i to halvklingar.]