

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Baking

Oppskr. av: Ola R. Midtbø

(adresse): Kosefeland

Fylke: Nordland

Herad: Masfjorden

Bygdelag: Nordvegga

Gard: Kosefeland

G.nr. 14 Br.nr. F

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja det er den

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

Den er uekte no dei og kjerne ha spurt. Eg hev vore gardmann. 21. 7. 1888

SVAR

Svara om gjørbød, søndag 11. 11. 1888. er gjevne etter Samraad med Sigrud Kotteland. 8/11/88

1.) Korn og kjerne: Dei med alt korn fra garstkuern, soluge so eg minnest og leuge, leuge for. Handkuern hev ikkje vore i bruk til maling av korn i mitt minne. (utan til maling av malt)

Her var ei god handkuern fra garden, ho var bruka til aa mule malt. Ein utfleitt bygde mann kjøpte kjerne til aa mule malt fra. Ho er ho vist i Fauna. Det var mest berre haore ein avla for her i bygda og dei felle den kjerne ei mjølsost. Ljoslagt var mjølet grovare eller finare eller so kornet var stekt. Det fyrste mjølet ein felle kallast, ringen, det var det so korn er korna for mjølet rakk op til siderne fra, kjernealuren. Namn mjølet rakk op for sida fra kjerne sa dei at, "ho hadde ringa seg".

7. ringen var der alltid grovare og uenig sa alle mjøl.

Dei tre flabrod "brømjøl" kom til vane og ikkje aa vere so fint so gamle mjølet. Elles med dei gamle felande grovt. Namn dei strauk frammed kjelen med ei kjepe mjøl og det ikkje stekt forumpkje gjelle det an. Den so ikkje vil eta della mjølet kan eta kjerne korn, sa ein gamle. Dei bruka ikkje korne her. Dei bruka dryfleslag og med det kunde dei fra kornet godt skild, men det gjelle ude so reint.

2.) mjølet: Det var mest ikkje bruka aa sette mjølet.

Men det kunde daa. Dei bruka ei "hare", so vist var laga av hestehag (hage). I seinare tid bruka de eit, dørsleg av klakk med mange lod. Det ein sikta ifra var heistemat.

3) Ein litka liest aa bruke mymale mjöl. Det var vanleg, aa setji mjölet inni i eitt varmt rom si stund fú det skulde bráka. Þei hadde ikki noko sers namn þaa mjölet so kom þaa kvemma anna dei þa at det var mymale-fisket (fisket). hjált mjöl.

4) Jan dei hadde eitt samnamn þaa kornu og mjöl, dei kalla det „grönværi“.

5) Baksten: At þeiir þaa same garden þaka i same stovur þei ikki vör brúka þei. Det þeude nok at ein tok bakinga som byttarleið.

Det þeude samt at fleinke bakste þjeringar eller gjunter vart leigde til baking þaa andre gardar, men ikki i andre byggdar þrár eg.

Her i byggða var gjera bröd og kaker ikki laga noko þjáa vanlege folk. Eit slíkt var laga þaa faglarde kakanar. I heimane laga dei þerre ogjera kaker, mjólkaker“ av þavre blanda med ræg, eller av þerre ræg. Stundom vart dei sleikle þaa omuen „omskaker“, og stundom þaa helle „hellekaker“. I den seinare tid var hella altid av jern. I eldre tid brúka dei stundom steinheller. Eit mjólkaker vart deigen laga þaa enug som tíu flakbröd, og kakeme vart forma i ei „Kakeform“, eller dei vart laga med þerre kenderne utan form. Þei laga ogso eitt anna slag þaker av þinnare ræg mjóls eller byggmjóls rore. Þei vart kalla „róvekaker“ eller „áusekaker“ og vart sleikle þaa ei val innsmúrd bakstrevelle. Noko líknaude var „hellekaker“ og „þannekaker“ so vart sleikle i sleikeþenne. So laga dei ein mase, þakaker“ av ^{kolle} þinnu þoteter og þavre og byggmjöl. Þei vart laga i kakeform og sleikle þaa helle.

Kakeforma var samt þrota inni. So laga dei rúnde mjólkaker so dei kókke þami kjót-söet nær dei koka södt. Þess kalla dei og þer mjólkaker, men dei var þjálkare þaa rúnden ein þinnu, mest som raspkaker. Þessa var laga av rasp þavre þoteter som vart þelanda med goðt byggmjöl og kolle, gjerne ilag med lítt kjót þer smaken si skúld.

Þet gjera bröd so ein kjóte þjá handlsmannum vart kalla „stomp“. Þer var mangeslags stomp: Laugstomp og smantstomp. Det mestu slags stomp so var brúka til þvardsags var vist stompkake eller ~~stílekake~~ stílekake. Det var rúnde rúgkaker som var þillig og drjúg. So var det 12 sjlingsbrö (laugbrö) þavringa (ræg) þringla. Vörtbrö (med ^{Sirap} sirapi. I seinare tid vart det ogso holla-sjlingþeolla, þeparkake m. fl. Graastomp kalla dei slíkt bröd so var þalka av goðt sammale ræg mjöl.



Graustomp laut soldatane eta. Dei kalla det for Kommise.
 Graustomp laut straffungane og so lite seg med. Tukt huret var opskalla Stomp
 6) Til daglegdags var det i eldre tid like og varte bruka kjopte
 gjera brottslag. Det kunde einaste vere eitt 12 sjilings brø til eitt hør.
 s. o. naar nokon kom fra handelsmannen. Kom nokon fra byen var det
 meir høgprisamt. Da laut dei so heime var fea smake „byblomster“.
 No brukar dei mest ikkje anna enn brød av sikka mjøl-helst kvete.
 I 1890 anna var det vel dei tok til med an laga gjera brød heime.
 Det var rugg dei bruka. Det var helst grovt brød dei laga. Men etter kvard
 fekk dei seg sleikornnar. ^{kompisar} Etterkvart var det meir og meir kvete sin bruka.
 I fyrstinga bruka dei mykje seirdeig. No brukast ikkje det lengre.
 Etter 1918 vart det aalment umskifte i kostholdet. Berre det finaste var
 godt nok. Stompekaker brukast ikkje. Ringkavring heller ikkje. Kringler og
 vortebro lite. Flatbrøbruket er ogsa liten no. Til helg og fest er det
 herre kvetebrød av finaste slag. Karinglake er bruka. Det er vel helst
 husemorskulane so spreider slike nye sorter.
 7) gjedron: No er dagleg brødet fra familien so finast ein skamlaust
 kan bjoda kven som helst av den. For derimot hadde ein jamnaste nok
 finare „stomp“ standande pa vora om dei kom framme. Det var helst
 kringler som stod seg lenge. Noko sers namn hingsar og ikkje ferdet.
 8) glokake: Eg hev høyrte gjete at det hadde vore bruka an sleike brød
 eller kaker fra g'ö'na, men det hev ikkje vore bruka i mi tid.
 9.) Flatbrød: Ja dei haka fleire slag flatbrød. Skulde det vore fint
 bruka dei finare haavremjøl og lauda meir ruggmjøl i deigen.
 Kvardags brødet kunde vore grovt. I eldre tid lauda dei drav (mask,
 i deigen, da vart det dravbrød ^{meislebrot} helgbrød kunde ikkje vere for grovt.
 vörskaps brø laut vere fint. ^{sers mjølsteikk} Vörskap = bryllup eller begravelse s. l.)
 vanleg var der ingen skilnad fra brødet avt husemors og heuar.
 Sjenabro var skinaude fra eine sida.
 10.) Knekebrød hev ikkje vore bruka her i mi tid, men eg
 hev høyrte gjete det.
 11.) ordet „leiv“ brukast om ein ferdigbaka flatbrøikeis laude for
 og etter sleikinga. - ein brøleiv. ordet leiv kan ikkje brukast om
 ei skive av omussleikt brød. No brukar dei vel mest

ordet sjeve om ei bröðskive, för var det althid ei svei; stumpe svei
bröðsvei. o.s.v. Det sthykkji deig ein laga ein leiv av varf althid hatta ett lepsenne.

12) Lefse: her: Lepse. I eldre tid baka ein leipse þan samu maetan so
vanlag fealbröð. Skilnaden var at lepsenne var althid laga av finare
mjöl og so maatte dei althid vore „mjúksteykkt“. Feine sortar leipse var
deu vist ikkji. Lepser var laga til særskilte höve. Ikkji til kvondags.

I den seinare tid brúkar dei gjornu min leipse til kvondags. Til niste
har leipse althid vore brúka. Om an smygji leipse hev og ikkji greide
þan anna emu naar dei laga leipsekleing. Das kleint dei
leipsa med smör (kleing). Dei brúka jant fingranu an kleine med
Oppan smöret hadde dei súkter eller sirap, skindom rauost (gamlest)
So la dei leipsa ihop ettes midten, kleink smör þan den sine sida,
og la so den ihopalagi ^{leipsa} ~~den~~ ihop ettes midten att so leipsa varf i fire lag.
Viede dei dan þan leipsekleingun minde skar dei den sinud med ein heiss knú.
Ordet leipse varf skindom brúka tiliks med ein vistekt leiv. man eller
er leipse namnet þan mjúksteykkt fint fealbröð. Fealbröð eller bröð er ^{hard-} ~~steykt~~

13.) Bretting. Lepserne varf bretta samman „lagd ihop“ med
det same dei var steykkt med dei var varne. Dei varf bretta fyrst to
ettes midten og sidan ettes midten att so leipsa felld 4 hjúkkner. So varf
den samandretta leipsa lagd ned i eitt luftfett linne so den ikkji brúka.
Fealbröð varf lagd heilt i store la eller schiunga, ein leiv oppan lin.
So varf det lagd eitkvant tungt þarg oppan an klemme det ihop.

Saler og niste bröð varf bröte i 4. „þjóringu-stykkji“   bretta.

14.) gjær og sunding. I eldre tid dan falk ikkji baka gjærbröð sjölue
hadde dei ikkji nóke sít þan gjær keller. Men dan dei býrga baka mjöl
laüt dei hjálpe seg þan manng maetan naar dei ikkji hadde ólgjær (gjærta)
Gjærta Gjærta künde dei halde þisk leing ved an býte vatn þan kemme.
Dei brúka mjóli sunding. Dei tok eitt sthykkji deig og górnede i mjöl til
neste leking. An gjær bröð med al var ikkji brúka. Det kemt
at dei laüt laume gjær. Her var ikkji regler þan ein ikkji skulde
late gjær ettes solegad

15) Ja, ein har brúka sunding. Dei tok eitt sthykkji deig þanlag som eitt leipsa
enne og górnede i mjöl til neste leking, dan dei sógde den op i 6 emf
eitt mjólk
vatn. Falk laga seggjær ved an blande saüp, súkter og þoket og la det gjær
eitt horn

(6.) Dei sang helst fram kornmjøli deigen var oppgjoren ^{best. esja seg} (hadde kveps seg) aa sefji ei breimande fypstikke eller spikheflis med i eit hol i deigen, over kjud og bruka. No bruka mange mjøll-gjorbrød til kvardags. For gjorte dei aldri. Dei brukar ikkje brødet for det er dagsgamalt. Det er helseigare der.

17.) Brød gjora med sūrdeig krong lengre tid an sleikfast, vanleg 2 timar medan 1 time künde gjei seg til vanleggjorbrød. Sūrdeiggjoring tok også lengre tid enn vanleggjoring. Sūrdeiggjoring 8-10 timar, vanleggjoring 6 timar. Ein mylla medels varme til sūrdeigbrød. Ein prøvde å kve ommei med aa strø mjøll inni (om han var lovleg heit.) Ein tok ikkje brødet ut under sleikinga. Ein for ikkje ommeis ått med sūrdeigbrød. ~~Ått~~ dei var sleikte fekk dei stå litt og "slaa faa seg". Ein for gjorne gjei dei med ein vat ^{drik} felle for skoppa si skuld.

18. Harst gjera brød. I seinare tider har ein læra gjera brød fram same maaten som flatbrød. Ein brukar den eit krote kjørte so aa skore ut i baggar - ikkje spikar. ^{vart bruka læra til help og vørke} Sleikt brød kallar ein for lefse eller lefse, same seier haring hake. Det har vore bruka aa krote sleikt brød med eitseaga kam eller ein vanleg gaffel. aa laga baker aa gjera deiig var bruka. men det var bakarane so laga slike haker, skrupkehaker. I 1900 aara tok ein til aa bruka natron istaden for gjør i deiig til haker og lefser aa fint røgnmjøll. Dei kalla det for natronhaker eller tronsehaker. Endaa er det utko i bruk.

19. Dei sleikte i ai grue (skivstein) i kjøken, kjellar eller eldrhus. Skikkelye bakarommar hadde dei ikkje kringom gardane for i 1890 aara daa dei tok til aa kjøpe seg komfurar med sleikte omni i. Det var ein skikkelye bakaromni i bygdi ^{i gammel tid} (fram Sandnes), so var bruka aa faglorde bakarar. Den stod ute for seg sjøl. var ca. 2.5 x 3 m. ^{utopen} og hadde ein liten lamm oppan. Åsya brød og haker sleikte ein helst fram hakshella. Leiging av omni ^{var der ikkje}.

20.) Nei det var ikkje vanleg, men det künde vel künde i fypstrikke. Dei åtte boar sine ommar.

21. Fureved. - hønved. - ikkje for sterk ved. Ein strødd mjøll inni for aa sjaa nær den var passelig heit. var den for heit sette ein den open lefsegrued.

22. Ommei laut vore reinsopa naar brøda vart innsette. Dei la ingenting i befunu, men var sers noie fram at ommei var rein.

23. Effervarmen künde vere brukt til furling aa ved o.l.

24. Ja slekji bröd millom to bakskelidder eller millom to gnyttok, omustok. o. e. hev vist ikki vore brüka her. Kalla ikki an slekji under ei kveld gnyfe. Men an slekji i gnyfe hev vore brüka. Dei brukta ei flaa gnyfe med hett lok og lifen varme under. Dei vunde brödet naar det hadde legi $\frac{3}{4}$ timu og let det so leggja $\frac{1}{4}$ timu for ein lok det op.

25. Her gisla ei ikki brödet.

26. Kringedeig og slíkt bröd laga ei ikki heime. Dei kjoep det.

27. Nei. Ikki det eg veit.

28. Det kjem an þar hundslags bröd det er, hva aarskið det er og kor fagligt det er. Fjóru handsléttle bröðsorter slaur seg lengu. Hand flabrod, kringur, hvarveg og fl. Her er like an flabrod. Flabrod vart gopud þar ein luma, i skringur, stundum i bjö. Gjörbröd i mathammerse þar ei hulle o. e. Finbröd i ei skuffe i skap o. e.

29. Dei gamla hakeformur so ein brüka hadde famuasti i otteblarose i bókun.

30. Þe júl kjoepu ei for mannslags figurbrod. Dei var kalla spekkelasia, eller „julemannu“, og kunde ha skap som yuse dgr, figlar ^{eller mynnu} skje. Ei sort kallast „valknute“. Den sang ut som tre kringur so sette seggen ilop.

31. Seiki kakur var og er mykji mykka. Dei hadde mange namn og varl brukt. Kaustu þe kvardags og helg, og istadenfor stomp. Dei stod seg nokru dagar.

32. Nei, og þu ikki det.

33. Vaffel og pannkakur var helst brüka til gjestetod, vist, o. e.

34. Ja, almubork hev vore mykka for ca. 50-60 ar sidan þe flabrod. Du er mangi seker om at folk brüka bork m. m i matu. Þesse seker er þar aara kring 18/2. Dei kalla det naar. krigsaa, soeltaa, svartaa m. m.

35. Þu veit ikki an at dei brüka anna einu almubork so dei flakte an om vaaren „i sauen“. Þu brüka og mot borkun.

36. Hest til flabrod, men ogsa til graut. Hadde ein anna myjel so klandra ein, nuu det vart vist brüka aldeins og. Dei koka almemyjel for ein brüka det. Þau vart det so seigt, mest so lunkake myjel. Kor ein klandra det veit eg ikki.

37. Ja þu trüdi almemyjel var helsigt for folk.

38. Nei, her er ingen so veit om det no.

39. Þu hev kjopt at þu i naudean brüka möse i matu samellið so almemyjel men hoveið þu vart brüka veit eg ikki. Þu smaka ikki goot. Þat var steinmöse, berg möse, Reinsmöse o. e. Þu tok mösen om vaunten.

41. Þeimmyjel var ikki brüka til folkemat.