

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Sogn og Fj.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Breim

Emne: Making

Bygdelag:

Oppskr. av: Ola Rød

Gard: Rød

(adresse): Breim

G.nr. 37. Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja, for det meste.

Jeg er 54 år, - bonde og labor.

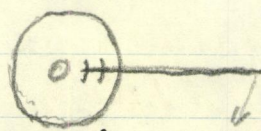
B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Marta Teita, - 73 år, Breim - kirkone.

SVAR

1. Før ca 1900 var det vanlig at kvart gardsbruk hadde kvar si bekkjervev og sume var i bruk framover til 1910/1915. Mange flutte då bekkjervevane heim i garden og dei vart drivne med elektrisk kraft. No er det byggemøllene som mel alt kornet.

Jon Björkelo, (71 år) kunne fortelja at han hadde sett ei handkvern på garden Dale i Breim. Og at dei der på garden skindam (huldig kring 1860-70) brukte denne kverna til å mata julemålt.

 Kverna var som ei lita bekkjervev. Til oversteinen var fest ei slang ca $1\frac{1}{2}$ -2 m lang, og mannen som drog helet i yste enden av slanga og gjekk rundt.

Ein skilde berre mellom matmjöl, bakemjöl (til flatbröd og malt.

Til baking brukte ein havremjöl. Eller der havra ikkje mogna eller var usikker, brukte ein hankorn (blandkorn. Til potetkake, svele (pannekake) og vaflev brukte ein hammersmjöl

2

(byggmjöl). Ring har ein ikkje dyrka i Breim.

- 2) Det har ikkje vore vanleg å sikta mjølet. Vår ein ukeldig med malinga så det var mykje sæt i mjølet, mal ein det oppatt.
- 3) Ja det har vore vanleg meining at det var best å baka (flatbröd) når mjølet var nymalt. Det heldt bette i leiv då, var seigare, men det måtte vora avkjøla eller malinga ein kalla kornet eller det var tunka og hatt i sekker. (i eldre tid hadde ein kornet i hiter laga av skinn) for melde. Samelis mjølet når det kom frå kverna. Ein sa t. d. s.: "eg ska sta me eit meldeklars." Eller: "eg ska sta ette ei meldebör."
- 4) Grön var samnamn for all slag mjöl, korn og mjölmalt. Ein sa t. d. s.: Vi har både süt og grön. (Süt var kjøt, fleisk, smör).
- 5) Ein baka kvar i sine hüs. Men det var vanleg ein gjorde bytarbeid med grannetannene. Elles var det og vanleg at plassemannskjerringane for kring på gardane og baka. Daglöna var like fram til kring 1900 60 öre og altåt 2-3 brödleivar.
- 6) För - (søndag 1900) var det flatbröd som var vanlegaste brödmatin. Til kvardags bruke ein flatbröd av sammalt havre eller mjöl av blandkorn (handekorn sa dei gamle). Til helgabyte noko lynnare

og fine bröd som var 2 lagt, og til miste-
bröd var brödet 4 lagt. Dette kalla ein
lenabröd. Dessutan bruka ein gallet-
kake, svele (pannkake) og litt sine
vafler.

Fyrst sine kring hundradårskiftet
tok ein til å bruka gjara bröd, og i
fyrstinga helst berre til storhelgane:
jul, påske og pinse.

Hardingelse har ein like til å bruka
dei siste 30 åra.

7) No er det vanleg ein har ymse slags
kaker liggjande om det kjem iventa
gjester. Men lör var det ikkje vanleg.

Det einaste kunne vera lifse eller
mjukbröd ein hadde. Noka samnamn

8) for dette har eg ikkje høyr. Gjesten
er ikkje kjend her.

8) Glokake er heller ikkje kjend her.

9) Flatbröd helst av sammale havremjöl
var det vanligaste brödet, og det er
enno mykje brukt. Det var ei heil
omn å baka flatbröd. Det mätte gjerast
mellom våronna og slåttonna. I store
hushald baka ein gjerne 5-6 dagar.

Og ein mätte ha bröd for eit heilt år.
Ein hadde gjerne frå 100 til 140 sneiser
eller stordiken på hushaldet.

Ein gjorde ikkje skilnad på fin-
leiken av brödet for husbondsfolk, lenarar
eller handverkarar. Men derimot hörde
far (född 1854) og bestefar (född 1823) forkelja
om at ein delte brödet. $\frac{1}{2}$ leiv for kvinner
og halvaksne born og $\frac{3}{4}$ leiv for vaksne

4
karav.

Grovaste og tjukkaste brödet brúka ein til soppe - soppebröd. Soppe var flatbröd som ein braut sundt og hadde det med i skjöv (sürmjölke). Det var vanleg matsmat om sumaren og alltid när ein arbeidde i markastellene.

Det vanlige flatbrödet var litt tynnare skinande bröd er og kjendt her. Ein brúka då finare breimjöl.

Y vår eller när det var lite om korn hende det dei baka dravbröd. Di tok det som var att etter bygging, tücke og mot det og blanda det saman med anna mjöl.

- 10) Smekalelse, brukar ein her og har brúka det så lenge eg kan minnst. Ein baka det helst av finare grön og gjerne poteter i. Ein stektjer det fyrst litegründ på hella med svak varme. Seinare tek ein lefra att og smärjer råmjölke over og krotar gjerne opp rüter. Steker det så litegründ og legg det flatt ut over ein botn der ein boer den andre. Dette lefsebrödet kann stå seg i lenger tid. När det så skal brúkast dyntkar ein det med vatn, så det vert mjúkt. Ein kliner så smär på og shöv sukker over. Brutter det saman i fleire ty lag og klipper det opp i små firkanta stykker og serverer det til kaffibröd.

Til brüdläup og andre lag brúkar ein og liknande bröd, men sjeldan er det då snika. Og det vert då baka ein eller to dagar för det skal brúkast.

För medan ein brukte å ha "korg" (föning) med i lit brüdloup og gravfud, makte ein alliid ha ein 10-12 klinte lefser med i korga.

11) Leiv brukar vi her som namn ^{både} på det ferdigbaka flabbbrödet för det er skeikt og eller det er skeikt. Derimot brukar vi ikkje namnet leiv om skiver av ounnstekt bröd

12) Lefse (Sjå punkt 10 - smukalefse). Vi har lefse som vert klint og oppklist i stykker, og lefsebröd som ein brukar i lag (brüdloup og gravöl og lit högtidene). Ein brukar då å kline smör på (kvar til seg), legg firk og poteter på og rellar det saman til kling.

Vi sier å kline lefse med smör og så strör ein sukker over og legg det saman på ein viss måte.

Kling lagar ein av lefsebröd; mjukt, men og av vanlig flabb bröd. Klingen lagar kvar til seg eller kvart ein et. Lefsa derimot er ferdig laga når den vert sett på bordet. Ofte brukar ein gambe (inntoka hellmjölk) att å lefse.

Det er svært vanlig å bruke lefse til niste- og reisemat.

13) Prutting. Brödet ein brukar er litt finare enn flabbbröd, men grovare enn lefse. 2 lag bröd vert eg ikkje noko surt namn på. Hlagt bröd kalla dei lena bröd, men namnet er sjeldan brukt no, og brödet og. (Det var Marta Tita som fortalde meg dette).

6

Ein breffe bröðit med same ein tok
det av hella. Eg veit ikkje om at ein
la farg på bröðit.

14. Gjæv. Før 1905-1910 brüka ein ölgyar.
Det var vanlig at kvar mann byggja
2-3 gangur för året. Ölgyara turka ein
ved å ha tynde lag utover botner
ellur bröðleivar, om ein ein måtte ikkje
turka den i sola. Det kunde ein bänke
gyar med grannar både til bröð-
diig og til ölbyggjing.

Har ikkje høyrt om noko slags regel
för at ein ikkje kunne lala over gyar
ellur soleglad.

Surdiig var sjeldan brükt, men var
det vanskelig om gyar, tok ein av noko
av diigen og la ned i mjölkemma ellur
mjölbära.

Ölgyar kalla ein för för gjestr, om
eg ikkje tek feil tok ein det utav opp-
på ölsaen med det same ölet var sketta
å „gå“. Det som låg att på botner
kalla ein berm. Påe delur kunne brükast
til å gjara bröð med.

15) Sjå punkt 14 tidje avsnitt.

16) Eg veit ikkje å svara på karlis ein
kunne vita når diigen var ferdiggjara
No brükar ein gyarabröð til dagen,
men det var fyrst mellom 1905-10 ein
tok til med det.

Kvar hüsmaur slüker gjerne bröð för
1 veka om gangur, så fyrste dagane
veit det fyrst, seinare i veka noko
hardare.

17) Veit ikkje á ⁷ svara, dá sundig hav voru lík
brukt hev.

18) Harðt gjara bröd hav ikkje voru brúkt
hev sá vítt eg veit.

19) Þakar-ovun hav voru lík brúka. Heimels-
mannen vissu om þo slíki í byggða. Þun
var laga av kleberstein, ^{í botnun} og det var syra
bröd ein slíki í þun.

20) Det hende at grannane fíkk lána þakar-
ovunen og slíkja bröd til högtíðene, men
utan godtgjersla, þerru "takk for lánet".

21) Veit ikkje. 22. Veit ikkje

23. Ein brúka eltervarmun til á þurka ved
og malt.

24) Ein brúka stúndam flatbröðhella,
la jamma steinar rúndt yfirkantun upp
þá hella, la bröða inn þá hella, og
eit þelok over. Ein brúkti þerru under-
varne.

Vanlegaste var á slíkja gjara bröd
í gylter. Ein snúdde det, men þerru ei
kört stúnd í gylta eller det var snúdd.

25) Grísling er ukjendtt hev.

26) og 27. Íkkje brukt hev.

28) Brödmaten varit laga þá slatur.
Flatbröd varit og vut sett í setningar
lítt upp frá golvet. Syrabröd í kasser
eller kornbingar, og finbröd í blett-kassar.

29 og 30. Íkkje kjendtt hev.

30) Vafur, og ei tíð nokru jarn ein kalta
gurojarn eller krolajarn. Þáde gurojarna
og dei fyrste vaffeljarna som kom þerru
haddi eit langt handtak, og sjölvu
jarna varit lagt þá gloa í grúa

med deigen i. Om ei stund smidde
ein den andre sida ned mot gjoa.
Jarna var firkanta og noke lenger enn
brude.

31) Sja 32. På hella bruka ein å slukja
svelle (hellekake) og gøftekake. Det var
helst til helgabykk. Du som hadde lang
kyrkjiveg bruka gjerne dette til kyrkji-
riste. Bliv klinde smør og ost på gøftek-
kaka, og så la ein svela opp-på. Dette
kalla ein eit kakepar.

Både svelene og gøftekakene er vanleg
brukte ennå. Du måtte helst ikkje
veta meir enn to dagar gamle.

32) Ukjendt her.

33) Sja 30. Kakeröra til svelle, waffer og
gurokake kalla ein mokk (f.d. svelle-
mökk. Det kunde ein brukka kavi
(karru) i svellemokket.

34) Borkbröd har ikkje vore bruka her
så lenge nokon som no lever kan minnst
Men det gjev segner om at ein brukte bork
å blanda i mjölet. Som smögut höyrde
eg bestefar (f. 1823) fortelja etter foreldri
sine at dei måtte brukka bork i brödet.
Etter det eg kan hugsa var det bork av
alnu dei helst mykta. Det gjev og segner
om ein mann frå Ardal i Breim
som dall eit for fjellet og slo seg i
hel ein dag han var i skanda og
skulle finna alnbork. Truleg er dette
frå åra för 1814.

Jåra kring 1840 var det iår og det
var like om mat. Likeins året 1877.

2

9

Våra var kalla gränar när kornet ikkje
mogna. Eller tala ein om frostår när
kornet fræs om haustane. Det var helst
på visse gardar i bygda ein var utsett
for frost og umoge korn.

Den andre spørsmåla om mose og
anna til å drysa mjölet med kjennir
eg ikkje til. Derimot var det vanleg
at ein bytte brödet på hússtandmed-
lemane.