

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: *Hordaland*

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: *Granvin*

Emne: *Baking*

Bygdelag: *Kyrkjestranda*

Oppskr. av: *Nikolai J. Liergraven*

Gard: *Storgraven*

(adresse): *Granvin*

G.nr. 102 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

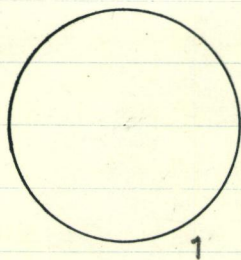
Reindel.

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

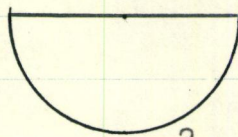
Kjeller fru Sigrid O. Liergraven. 72 aar gl. husmor.

SVAR

Gaa etterfylgjande blad.



1

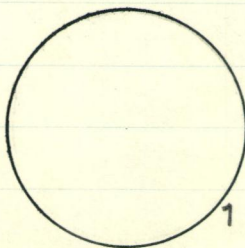


2



3

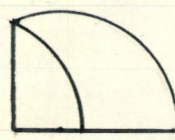
Lepsa.



1



2



3



4

Skreppelepsa.

Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.
Mars 1951. R.F.

Baking.

Spursmaal 1. Korn og kvorn. Det korn vart male paa
bekkejokvern. Det kunde nok heude at haandkvern vart bruket
til malning av jole malt naar det ikkje var vatn i bekkjene.
Ei slike kvern hugaus ey var bruket paa garden Hauque.
Den tid bekkjokverne var i bruk vart kornet alltid sammale,
men meir eller minder fint. No eller bygg demyknene korn
i bruk fekk ein mjølet sikta. Veggerundi tok ein helst tie saa-
korn. Lettakorn og simplare vart fora upp.

Til flatbrød vart bruket leggg med litt rug tie seige. To brukast
mykje sammale kvitemjøl tie flatbrødet (heimavla)
Tie krotakake (hardingkake) vart mykje bruket rugmjøl.
Sp. m. 2 og 3. Mjølet vart ikkje sikta, imdet var nok saer
so vart endel liggjande at paa bakesleudet. Det skal ikkje
vera godt aa brukas nymalt tie baking av krotakake eller vons-
brød. Tie slike baking rammet dei upp mjølet og set deigen i
varmt rum. Tie flatbrød hev det ikkje aa seija um mjølet
er nymalt.

Sp. m. 4 : Gjøn. brød

Sp. m. 5 Baksten: Kvart hushald baka for seg; men
dei kunde hjelpe kvarandre med arbeidet (hyses arbeid).

Tie flatbrød var det 2 um arbeidet. Ei laga emne og stekte
den andre kakte liiven ut. Her i Granvin har me bruket
mykje flatbrød og krotakake, men no hev ^{bruket av} flatbrødet
minke, men bruket av omnsbrød hev auka.

Flatbrødet vart alltid stekt paa ovalhelle av 30" breid
krotakake vart ogsa stekt paa helle, men helst i mura
kakeovn. Det side er best. Skumamjøl er mykje bruket
i deigen. Tie krotakake baking er dei alltid 3. Det var
alltid 2 kaker i ovnen paa ei tid.

Sp. m. 6. Vi brukar no dei brødslag ey hev nemat vran-
for, flatbrød krotakake og omnsbrød (av gjær deig)
og potetkake. Tie hev helst omnsbrød eller leakarbrød.

Sp.m. 7: Gjestvov. Det er vanleg at dei har noko smaatbröd som kann gøymsast til slikt bruk (kaffibröd) Leiv her ikkje noko sers namn for slikt bröd

Sp. 8 Glokake. Ukjent her.

Sp.m 9 Flatbröd: Det var ofte dei laga skiningubröd for, men det er kome meir or bruk no.

Det var ingen skilnad paa brödet for husbond og tenarar. Haandverkarne laud hjelpa seg med det same bröd som husets folk; dei gjekk alltid til same leord. Brödet vart kalla lepsa, skiningabröd.

Sp.m. 10 Knekebröd. Namnet ukjent her.

- " - 11. Leiv. Med namnet leiv meiner ein alltid brödet under utleking og medan det ligg paa hella; men ofte vart det kalla leiv etter det er utleket. Lepsa og leiv vert brukt.

Omnsbröd som er uppskaaret: Skive, brädskiva.

Sp. 12 Lyse. For ei tid tilbake (ca 60 aar)

brukte dei kling til brödløpsmat. Det var mjukt spinningubröd som var paasmurt smör og ost.

Ved enkelte høve laga dei primlepsa naar dei lekte. Dei stekte leiven paa eine sida og smurde den. So smurde dei paa ei ^{hore av} samauvispa ~~hore~~ surmjölk og sur rjome med noko mjöl og sukker og smakarva pylsa eller flest. Naar dette var paa smurt brette dei leiven saman og let den ligga paa hella til det pastag kokte. Primlepsa maatte etast upp med det same. Mindre i bruk no.

Sp.m 13 Bresting: Lepsa vart bretta 2 gonger til heimebruk, ellers til neste paa skogen og til stölsbruk 3 gonger (skreppelepsa). Disse tolde betre transport, daa dei var mindre. Leiven maa brestast paa hella medan den er mjuk. Sidan ligg den gjerne paa hella ei liti stund. Paa skreppelepsa lag dei gjerne farg.

221

4
Sp. m. 14. Gjør og surdeig. Upphavet til surdeigen er vel öljjer her paa disse brukter. Naar dei gjærte (sette i) so la dei til side ein døgklatt, som dei betyfte ut neste gong dei skulde bake. Surdeigen vart gøynd i mjöl. Öljjar var god og brukt, naar dei hadde den. Det var vanleg aa låne gjør. At ein ikkje skulde gjera fraa seg gjør eller soleglad er ukjent.

Sp. 15. svar ovanfor.

- " - 16. Naar deigen var utgjært kunde dei mest slökkeja ut ljøs naar ein reiv i den. Ein brukar mjukt gjært bröd til dagleg no. Det skal helst vera döger-gammelt. Det smakar best daa og er betre aa skjera.

- " - 17 Det var ingen forskjel paa framgangsmaaten enten det brukast surdeig eller annan gjør.

- " - 18 Hårt gjært bröd vert ikkje brukt her utan som krotakaker. Det vert utbakt med vanlegt kjevle og etterpaa krot med krotakjevle med laggar som delar kaka oppi smaa kvadrater ca 6 mm.

- " - 19 Steiking: Dei fleste hev eldhus med gruva, og nokon hjelper seg med skorstein i gang eller kjellar. Mange hev mura bakarom til steiking av kaker eller omnsbröd. Omnar utanfor huset er ikkje brukt.

- " - 20. Det er vel ingen som laaner bakare sin utan til steiking av krotakake. Umlag alle hev no komfyrrar med steikerom til omnsbröd og bakar heve disse.

- " - 21. Til oppvarming av ein mura omn maatte brukast god ved elles tok det lang tid. Tu merke um passende varme strödde dei mjöl. Er omnen for varm maa dei bira.

- " - 22. Omnen vert gjort rein for glös og oske, men oflast ligg brödi paa jarnplate og vert reine.

- " - 23. Til steiking av smakkaker eller dei kurken ved.

- " - 24 Det hevore bruk aa steike omnsbröd millom

2 heller og daa var elden paa baade sider inni ommeu. Dei stikke ogsaa i gryte - grytekake - ; disse kaker maatte vendast.

- sp. m 25. Grisling hev vore brukt her, men ikkje no.
- " - 26. Hev vore lite brukt.
- " - 27. Ukjent her.
- " - 28. Flakbröd og krotakake vert bakt vaar og haust og vert salis 1/2 aars gamalt. Det vert ogsaa eldre men taper seg daa i smaken. Lagrast i kyrer eller skaap i stabbur eller loft.
- " - 29. Kakestempel ukjent her.
- " - 30. Ukjent.
- " - 31. Mjökekakor er i bruk. Dei lagar röra helst av byggmjöl og mjölk eller vatn. Brukast ofte til helgedags eller naar det er lite um aama bröd. Kann ikkje göymast.
- " - 32. Klabbekake vert klappa ut med handi paa bord og sleible paa heller. Av poteldeig og mjöl
- " - 33. Läffelkakor er mykje brukt. Ofte helgkrost. Goro og andre smakkaker vert laga til jol og andre höglider.

Nödbröd. I nödstider hev folket brukt mein poteter i brödet, og i siste krigstida var det blanda mykje poteldeig i flakbröd og omusbröd.

sp. 34. Hev er ingen no som hugsar barkelbrödet. Det var i bruk her i aari 1808-14 og kanske fram i tjugeaari. Almehork var best. Seinare var almehorken brukt til "seie" i deig av byggmjöl. Deigen hang betre saman under baking av flakbrödet

sp. m. 37. Hev höyrt at borkelbrödet ikkje var helsigt.

sp. m. 38, 39. Ukjent.

- " - 40 og 41. Noe var mytke til dyrefor. Bieimjöl ogsaa til for i visse sjukdomstilfalle.

584