

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 3

Fylke: Hordaland.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Austevoll.

Emne: Baking.

Bygdelag: Stolmen.

Oppskr. av: Johan Tufteland

Gard: Gåsnes

(adresse): Stolmen.

G.nr. 18 Br.nr. 8 og 9

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Korn og kvern.

Ingen kan minnst at dei mol på handkvern.

For 50 - 60 år sidan mol dei alt kornet på bekkverkvar. Den siste bekkverkva som var i bruk her på øyane, var Veivågskverka på Selbjørn. Kvernhuset står der enno. Ein 70-åring minnst at han var med og henta melder der.

På Stolmen har det vore to bekkverkvar.

Murane står att etter dei, og stadene heiter framleis Mølno og Mølnevik. Det er minst 100 år sidan dei slutta å mala på desse kvernane.

Dei mol same slag mjøl på bekkverkvarane som dei mel på bygdemylnene no.

Noko kornsortering har det visst ikkje vore.

Dei brukte (og brukar) bygg til lefser og kaker, og havre til flatbrød.

2. Mjølet.

Det var vanleg for 40 - 50 år sidan å bruka sikta bygg og sikta rog til høgtidskost og „vetla". Kalla dette mjølet „biglamjøl". Mjølet har kome sikta frå mølna. Veit ikkje om at nokon har sikta mjøl heime.

3. Til flatbrød meinte sume det var best med litt gamalt mjøl. Brød av ferskt mjøl var så sprøtt at det datt i stykke. Men brøda vart betre på smak av ferskt mjøl. Dei har ikkje brukt å setja mjølet inn i eit varmt rom før bakinga. Det er ikkje noko ordlag for "kvernvarmt" mjøl.

4. For 60 - 70 år sidan for fiskarane med turr-fisk og "lyse" (tran) sørover til Karmøy og Haugalandet og bytte til seg korn. Dei kalla det "å reisa på Sølandet". Med eit samnamn kalla dei kornet "goss"(eit). Dei kjøpte og goss hjå handelsmannen. Mest gjekk det på "spissa bygg". Dei kalla det og "reinkorn". Kornet som dei kjøpte eller bytte til seg, mol dei på bekkjekvernane.

5. Baksten.

Dei måtte vera to eller tre ilag om bakinga, difor måtte kvinfolka frå fleire huslydæ jamt slå seg saman. Den flinkaste tok på seg bakinga. Ei knådde og laga til emne, ei bakte og ei steikte. Bakinga har vore teken som bytesarbeid av og til når det var lite kvinnfolkhjelp. Det var alltid eit par bakstekjerringar i bygda som gjekk og bakte hjå dei andre. Dei fleste konene kunne baka sjølv.

6. No nyttar ein mest "bybrød". Sume bakar brød og steikjer i komfyren ein og annan gongen. Langebrød og kneipbrød er kvardagskost. Ein kjøper det meste til helgane og. Det er få som brukar heimebaka flatbrød no. Sameleis er det med bakstekakene. I dei siste 5 -10 åra har "bløtekakene" teke heidersromet. Skal det vera eit skikkeleg festmål, smør ein mest alltid saman ei bløtekake. Her er både "hardingkake"

og „nordlandslefse“; dei er truleg komne inn med kokebøkene. I 1885 fekk dei den fyrste komfyren på Stolmen, men det let seg ikkje gjera å steikja i han. Dei hadde visst ikkje skikkeleg gjær; freista med humler, men det nytta ikkje. Sume steikte brød i djupe gryter med tett lok. Brøda vart då steikte i dampen inne i gryta. Der det var skog, borka dei av små kvistar og la under kaka so ho ikkje skulle verta brend. Ingen kan minnst bakaromnar av stein.

8

7. Gjestvon.

Det er vanleg å ha fin mat i huset til å setja fram for „gjestabofolk“ som kan koma. Dei brukte siktamjøl og kveitemjøl når det skulle bakast god mat i gamle dagar. No brukar dei fint mjøl, sukker og fløyte. Bakar småkaker av det og gøymer dei i tette boksar so dei held seg lenge. Kallar dette „gjestabokost“ eller „gjestabomat“.

8. Glokake.

Før 1870-åra laga dei glokaker. Desse kakene kalla dei „glohopper“. Steikte dei på glørne i grua eller skorsteinen.

9. Flatbrød.

Flatbrød baka dei mykje før; enno er det sume som bakar flatbrød, men det er sjeldan no.

Halvparten av åkeren på gardane var havreåker so dei avla mykje havre, og om hausten når „melderen" kom heim, vart det ein eller to dagar flatbrødbaking. Då baka dei so mykje flatbrød at det varde til ut på våren. Når flatbrødet vart ende i påsketida, bar det laus med ein ny flatbrødbakster. Då bakte dei so mykje at dei hadde nok til ut på hausten. Dei ferdige flatbrøda vart sette i høge staplar i eit serskilt (skrå)kammers på lemen (helst over omnsstaden).

Flatbrødknåa var av havremjøl og vatn. Sume knådde so stor knåe at det gjekk ei våg (18 kg.) mjøl i henne. Dei knådde i ein stor stamp eller ei gryte. Knåinga var so stridt arbeid for kvinnfolka, at mannfolka jamt laut ta det på seg når dei var heime. Arbeidet kunne vera i fullt gjenge i 4 ¹/₅ tida om morgonen, og karane måtte då gjera knåa ferdig før dei for ut på havet. So arbeidde kvinnfolka vidare med bakinga og steikinga.

Når kvinnfolka var åleine om arbeidet, laga dei helst små knåer. Havren var tung å knå, og han skulle knåast godt. Av knåa tok dei ut stykke på oml. 3 kg. Desse stýkka var til 15 - 20 leivar. Dei vart knådde godt og rulla til pøseliknande knåer. Av desse knåene skar bakstekona „evne" til kvar leiv. Emnet skulle og knåast godt. Vinstør handa trykte emnet ned i midten og høgge handa vart pressa inn mot kanten med knuane. Emnet vart då konkavt, det skulle vera slik forat ikkje leiven skulle klovna i kanten.

No tok sjølve bakinga til. Dei bakte med kjevle. Sume bakte leiven ferdig med ein gong, andre bakte han i to forfaringar; det siste var vanleg når dei var „god hjelpa“.

Det var ein kunst å få leivane godt til. Ein måtte trykkja mest i den eine enden av kjevlet so leiven gjekk rundt på bakstebordet. Litt sikta rogmjøl eller havremjøl strøydde dei under leiven so han ikkje skulle setja seg fast i bordet. Dei kalla dette „å mjølva leiven“, og mjølet kalla dei „breiemjøl“. Sette leiven seg fast i bordet, la dei ein fløy over han og brette eine kanten over fløyen, og so knikte dei under leiven med breiemjøl og løyste han varsamt frå bordet. Sume løyste leiven med ein kniv. Når leiven var ferdigbaka, låg retta på han ned mot bakstebordet.

Dei bruka berre fløy til å flytta leiven med. Lyfte leiven opp i den eine kanten, stakk fløyen tverst under han og lyfte fløyen so leiven hang med ei holve ned på kvar side. So vart han lagd oppå eit lite lag (oml. 10 leivar) leivar som låg på „botnen“.

Den som steikte, tok leivane på same måten med ein fløy og la dei på „bakstehella“. Leivane vart vende med fløyen; fløyane vart difor noko brende i kvassenden. Det var ein stor kunst å steikja godt. „Leivane skulle ikkje vera brende, men likevel godt steikte“.

Når leivane var steikte, vart dei lagde i små la på eit bord eller på botnar. Dei skulle turka seg ei stund før dei vart lagde i store la på loftet.

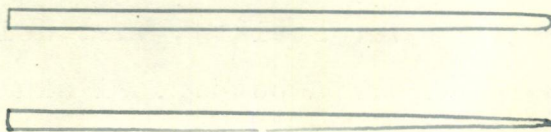
6

Dei kosta brent mjøl av steikjehella etter kvart som dei steikte. Ungane fekk brende brødbitar; dei skulle få slik framifrå god songrøyst av å eta brent brød? Sume skvette litt vatn på flatbrødet med ein halmvisk e. l. når dei steikte. Mange mannfolk var flinke til å steikja flatbrød.

Flatbrødet brukte dei til middag. Dei hadde ei korg som dei henta leivar i. Ho var av utskorne bord og fint krota. Det var lite poteter her i bygdene i gamle dagar; dei hadde jamnast poteter berre til ut på vinteren. Spekesild og flatbrød var den vanlege måddagsmaten utover heile våren og sumaren. Fisken selde dei, men noko fisk tok dei til huset og. Dei laga seg „brødbitar“ : fisk og smør mellom to flatbrødstykke. Knust flatbrød rørt saman med rommekolle var god kveldsmat etter ein strid dag i slåtten. Ungane fekk flatbrødbitar som dei stakk ned i kjøtfeittet når middagsmaten kokte om sundagen. Det var veldig godt og dei kalla det „mjølva“ (ei).

Nistebrødet bretta dei helst til med det same det var steikt. Skulle dei bretta brød til nisteskrinet seinare ein gong, måtte dei leggja det harde brødet på bakstehella og steikja det litt. Då mjukna det litt so det let seg bretta.

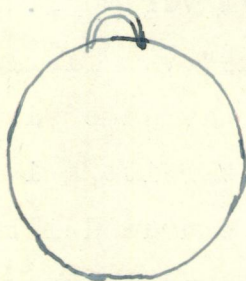
„Fløyen“ var 70 - 90 cm lang, spiss og flat i enden. Av fureved.



„Bakstebordet" var sett saman av to eller tre breie, kvistfrie og harde bord. Det skulle vera glatt.

„Botnen" var rund og oml. 1 m i tverrmål. Av furebord.

„Bakstehella" eller steikjehella var 60 - 80 cm i tverrmål. Ho hadde eit hald i kanten.



Like til 1880- åra var det mange her som hadde open grue i skorsteinen. Bakstehella låg på kantsette steinar. Brenneveden måtte vera i lange stykke. Brukte og mykje torv. Det rauk fält.

10. Knekabrød.

Namnet knekabrød har vore i bruk. Dei knekte brøda i kveitemjøl forat dei skulle vera kvite og fine. Det var vanleg bakstekaker dei knekte, når dei skulle laga nistemar. Sume smurde bakstekakene med vatn og mjølk (når det ikkje var poteter i dei). Det same kunne dei smyrja på lefsene. Det beste var å bruka råmjølk. Kalla det „rønning".

11. „Leiv" nyttast berre om flatbrød. Kallar flatbrødet leiv både før og etter steikinga. Ei brødiskiva heiter „ei sjeva", „ei brøsjeva". Ei skiva av eit breidt brød (fint brød) heiter „ei snei".

12; Lefse.

Lefsene er av sikta rog. Har noko natron i dei forat dei skal heva seg og halda seg mjuke. Knår mjølet saman med sur mjølk eller saup (kjernemjølk). Lenge var lefsene berre helgekost, men no er dei nytta til kvardags og. Ordet „lefsekling" har vore brukt. Fiskarane hadde jamt lefser med seg til niste.

Lefsene skal vera oml. 50 cm i tverrmål.

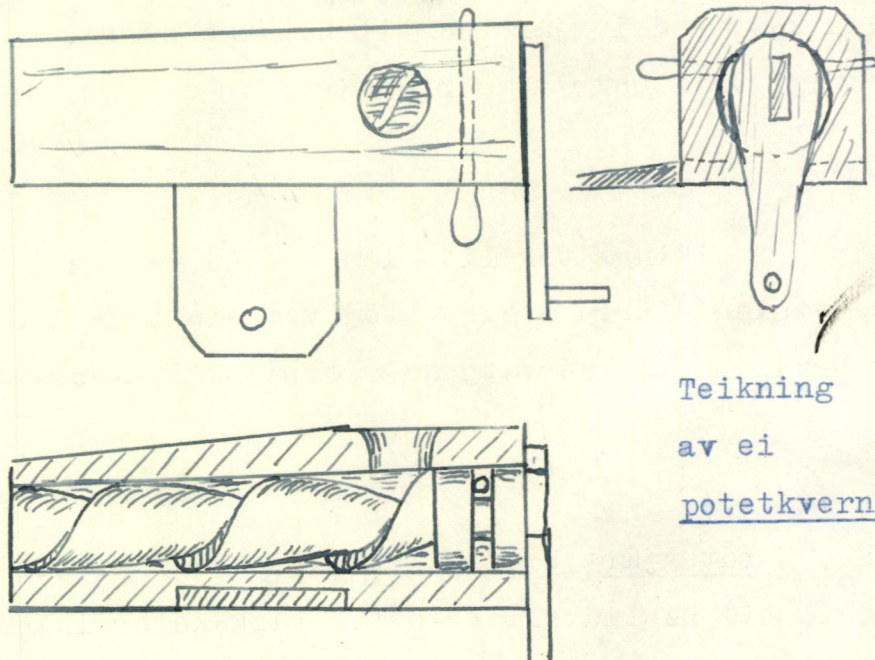
„Roselefsene" var finare og betre enn dei vanlege lefsene. Dei var av same slag mjøl, men det var litt sukker eller/og litt feitt i dei. Med ein liten pinn og ei lereftsfille smurde dei rønning på desse lefsene. Klinte smør, sukker og kanel på dei og la to lefser saman med kliningane utatt. So skar dei lefsene opp i skråstykke. Dette var høgtidskost.

„Hardinglefsene" var baka av kveitemjøl (finsikta) og smør (eller romme) og sukker saman med surmjølk eller rommeblanda mjølk. Hardinglefsene var tjukkare enn dei andre lefsene.

„Bakstekaker" var vanlege før, no er det få hushald som brukar dei. Dei er oml. 30 cm. Steikjer 3 om gongen på hella. Bakstekakene er av same slag mjøl som lefsene. Sume brukte grynmjøl, men då vart kakene harde og måtte bløytast. Eit gammalt ord sa at hellekakene var store smørtjuvar.

„Potetkaker" er både gamal og god kost på Strilelandet. Når dei skulle steikja potetkaker, kokte dei ei stor gryte med uskrella poteter. Renska potetene med dei var varme og mol dei på kvern. So knådde dei havremjøl, grynmjøl (eller når det skulle vera fint: kveitemjøl) saman med potetene. Tok eit stykke av knåa og kjevla ut ein stor leiv. Av denne leiven stakk dei ut kaker med eit spannelok. Restane knådde dei saman med deigen att og kjevla ut nye leivar. Dei fleste kjevla ut ~~dei~~ kakene i den rette forma

med ein gong. Steikte tre eller fire potetkaker om gongen på steikjehella.



Teikning
av ei
potetkvern.

„Stompakaker“, dei var av sikta rog, surmjølk, litt sukker og natron. Knådde deigen og kjevla ut ein stor tjukk leiv. Stakk ut kakene med eit spannalok. Stompakakene var oml. 10 cm i tverrmål og 2 cm tjukke. Dei er i bruk framleis. (Bakstekaker, potetkaker og stompakaker vert ikkje rekna for lefser).

13. Bretting.

Bretta berre dei lefsene som skulle vera niste. Kalla det å bretta. Bretta helst lefsene med same dei var steikte, og la dei ned i nisteskrinet. Lefseniste gjekk or bruk for 30 - 40 år sidan.

14 og 15. Gjær og surdeig.

Surdeig har vore mykje i bruk. Tok eit stykke av knåa og gøynde det i mjølkista. Løyste surdeigen opp med elunka vatn eller mjølk. Ølgjæra brød kan ingen minnast.

16. Stakk neven ned i deigen og heldt ei brennande fyrstikke ned i gropa; når ho slokna med det same, var deigen ferdig. Brukar mest berre mjukt gjærbrød. Før i tida var det mest kaker og lefser. For 30 - 40 år sidan kjøpte dei gjærbrød til helgane berre. Brødet skal vara nokre dagar gamalt; er drygare då.

17. Steikinga tok litt lenger tid med surdeig enn med vanleg gjær. Brødet stod vel ein time i omnen. Smurde brøda med sukkervatn so skorpa skulle verta mjuk.

18. Hardt gjæra brød. Brukar å baka lefser av gjæra deig til høgtid eller fest. Kamkake er ikkje kjend.

19. Steikinga kan gå for seg i kjøken, kjellar eller eldhus. Ikkje omnar utanfor huset.

20. Alle har eigen omn, og soleis har det vore lenge.

21. Brukar famneved, rakved og torv. La papir over brøda for at dei ikkje skulle brennast når omnen var for heit.

22. Ikkje noko å nemna her.

23. Ettervarmen vart jamt nytta til å turka rå ved eller torv.

24. Har ikkje brukt å steikja mellom to lok. Sume har steikt i gryter. Det måtte vera tett lok på gryta. Ikkje i kvelvd gryte.

25. Ikkje noko å nemna her.
26. Brød som vert koka. Sume kokar „vannkringler“. Lagar dei av kveitedeig. Legg dei ned i kokande vatn. Når dei flotnar, tar ein dei opp og steikjer dei i bakaromn.
27. Ikkje i bruk her.
28. Korleis ein gøymer brødet. Flatbrødet vert lagra på ein turr stad. Då kan det halda seg godt eit halvt år; vert det seigt, har ein det ei stund i bakaromnen so harnar det til att. Boksar med tett lok er gode til å gøyma finbaksten i.
- 29 og 30. Kakestempel og figurkaker.
- Småkaker til høgtidskost er vanleg pryda med fine figurar. Det er mest slyngningar og krotverk. Kakestokkane er oftast kjøpte i byen.
- For 70 - 80 år sidan laga dei ei kake med kross på til jolehelga. Krossen var av to utrulla deigstykke. I dei gamle røykstovene (utan lem) var det ein bjelke nett inn for døra. Frå denne bjelken og til endeveggen var det eit x „vagl“. Oppe på vaglet stapla dei joleveden før hekga. Midt på vaglet var det ein opning i vedstapelen, og der la dei krosskaka. Ho skulle liggja slik heile jolehelga.
31. Det har vore (og er) vanleg å steikja frumsekaker eller pannekaker, serleg triv ein til dei når ein slepp opp for brød.

Frumsakaker.

Dei er av kveitemjøl, mjølk (surmjølk eller saup) sukker og natron. Jevninga skal vera litt tjukk. Smør hella med ein fleskesvor eller litt smør i ei

lereftefille. Tar jevning med ei auser og legg 4 - 5 klattar på steikjehella. Knekar dei ut til kaker og steikjer desse. Snur dei med ein kniv.

Fruksakakene vert best av råmjølk for ho bind dei betre og gjer dei finare enn vanleg mjølk. Opphavleg har ein kanskje berre brukt råmjølk og gitt dei namnet etter det. (Råmjølka er den fyrste mjølka etter kua har bore).

Mange la ei fruksakake og ei bakstekake ilag med smør mellom når dei åt. Fruksakakene turkar snart og kan difor ikkje liggja so lenge.

Pannekakene var av kveitemjøl, mjølk, egg og vatn i ein flytande jevning. Smurde steikjepanna med smør eller ein fleskesvor. Auste jevning på panna.

Blodkaker. I slaktetida er det vanleg å steikja blodkaker av grynmjøl, sirup og blod.

"Blodkumler" vert jamt laga i slaktetida.

Potetkumler var vanleg kost i gamle dagar. Raspa dei største potetene om hausten og knådde raspedeigen saman med grynmjøl. Av knåa laga dei so kumlene kulerunde og 7 - 8 cm tjukke. Kokte dei. Kumlene var mykje nytta til niste på fiske. Når dei hadde lege nokre viker i nisteskrinet, tok dei til å mygla so dei snart likna fuglungar. Fiskarane berre skrapa myglet av og åt kumlene like godt for det. Elles er kumlene i bruk framleis. "Kumler og flesk" er likaste middagsmaten i mange heimar.

221

32. Ikkje i bruk her.

33. Vafferkaker.

Her i bygdane brukar dei tre slag vaflar: mjuke vaflar, turre vaflar og potetmjølsvaflar. Dei fyrste vafferjarna kom i 1880-åra.

Dei mjuke vaflane vert laga av kveitemjøl, mjølk, sukker og romme (og egg av og til). Steikjer jevningen i vafferjarn som vert smurt med smør. Snur jarnet.

Turrvaflane knår ein av kveitemjøl, sukker, smør, mjølk og bakepulver eller hjortesalt. Bakar ut kaker med kjevle. Legg dei i jarnet utan å smyrja det, og steikjer dei på begge sidene.

Potetmjølsvaflane er av potetmjøl, smør (brest), sukker, egg og bakepulver. Rører dette saman til tjukk jevning som ein auser i jarnet med skei. Trykkjer jevningen ut i jarnet og steikjer kaka på begge sidene.

Turrvaflane er mykje nytta til gjestebodskaker. Ikkje krydd.

34) Nødbrød.

Noko surrogat for mjøl har ikkje vore nytta her i siste krigstida. Mol lite korn for det skulle so mykje brødmerke til det. Sume turka kveitekorntet i bakaromnen, og so mol dei det på kaffikvern. Dette mjølet var godt og drygt til å koka suppe eller graut av. Med mjølk til var dette god mat.

Nokre laga gjær av humler (som dei kjøpte på apotek). Kokte humlene og silte dei. Rørde siktamjøl, litt salt og sukker i silevatnet når det var noko avkjølt. Denne „gjæren" måtte stå ei vike før han var god.

Det er lite tradisjon om korleis tilhøva var i krigstida 1809 - 1814.

35 - 38. Bork har nok ikkje vore nytta.

39 og 40. Mose.

Det veks litt reinmose i bratte berg og ufser. Denne mosen har dei av og til blanda i mjølet.

41. Beinmjøl har ikkje vore brukt.