

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Baking

Oppskr. av: Styrkaar Myrland

(adresse): Vossestrand

Fylke: Hordaland.

Herad: Vossestrand

Bygdelag: Myrkdalen

Gard: Myrland.

G.nr. 17 Br.nr. 1

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) Alt kornet vart male paa betrykvernar. Har intye høyst da har vaare brükt handkvern til maling av korn. Her har vaare handkvern til aa mala salt paa. Alt korn vart male paa same maaten. Kornet vart skültt paa laaven i 3 sortar korn, goatkorn brökorn og lettakorn. Vegrandi var goatkorn so var da brökornet og sist lettakornet. Goatkornet vart male til kokemyöl brökornet til aa baka flatbrød av og lettakornet vart fora opp i fløren.
- 2) Vart kornet fint male vart da intye sikta, men vart da for groft male so maatte da siktas. Siktet var laga slik at da var sveijt i hopp ei lit vid trosk som da var stramma ut skjen under almindelig av eit klygkagjer, so da var set til med smaa haall i. Da grove myölet som var at efter siktengi vart brüka aat grisen.
- 3) Var intye bedre aa baka av ny male myöl en av myöl som har staaet ei tid efter da var male. Er intye vanlig og sikkje myöle enn i ei varm stova för da skuld barast.
- 4) Felles navn för allsags myölmalt har vaare grjon, men da navnet kan ein intye høyre no mür

5) ~~Vi~~ intye at dei paa summe gardar har gaat saman um bakingi og saate i sam. stova og bakke. Var da lite kvinfolkhyelp paa to gara so gjore dei batingbakstor fyrst hja den eine og so hja den andre. Flinka bakstekingar er da i kvar gaend, men at dei har vaare utarbejst paa baking har eg intye koint. Flatbröd potetkaka mjölkakaka gjermakaka harengkaka norlandslefsa gjera omslör er dei bröd og kake som er brukte no.

6) Flatbröd og hardingkaka er almindelig brukte gjera kake som er stikt i bakarovn er og brukte no. Bröd og kake som er komne ar andre bygdar er hardingkake og norlandslefsa men hva tid dei her til kan eg intye seia

7 Vanlig er at ein har noko brömat liggende om da skulde komma nokon, krautakaka harevaflar noko sur navn paa da har me intye

8) Glokake brukte dei aa stikja naar dei bake flatbröd dei teke eit vone av den knaene som dei bake flatbröd av vulla da i kopp og hadde lit flesk inn og grov da ner i glörne daa dei var stukke vart dei spissa varme. Ellers har da intye vaar brunt glokake.

9 Bakte berre ein sort flatbröd. Var intye skilnad paa brödet til husbond haantverkarar og tenarar. Me har berre eit navn paa brödet da er flatbröd.

10) Aa somja raamyölk paa flatbröd för da er ferdigstikk er brukte. Ein leg den halvstukte liven opp paa eit bord og har raa myölk over og gnir da godt over liven, leg han paa bakstikella og stikje han ferdig. Brödet kallast gnikabröd, drödet kan opppevaras um du vel hote äre.

10 Leiv er namnet paa den ferdigbake og den stikte liven. Leiv kan intye brukast um ei skiva av omslöt bröd. Ei vantlig brödtikene vart kalla brodstive eller kakstive.

12) Lefsa er to slag av, lefsa som er brett i hopp to gonger og nestelefsa. Lefsa vert nytta til kvardags. Har intye vaare noke forandring i mans minne. Nestelefsa vert brukt til stolsbröd og til reisbröd. Ein lagar noke særskilt smjje til aa sha spaa da brödet som da var smürt raamyolk over av ikjøp kagt söt myse og surip. ~~Fik~~ Ein leiv leg han spaa ut bord smörja so kjukt med smör og den tokta smörja spaa leivon leg ein over skjær dei i firkantastykke og leg dei spaa ein tallerken og set dei spaa brett.

13) Alt brödet vert lagt i hopp, til leiv naar det er brett i gong, lefsa naar da er brett to gonger i hopp nestelefsa naar da er brett tre gonger. Ein brettet leiven mens han leg spaa hella og stikker han lidt etter han er lagt i hopp. Ein la sparg spaa brödet helst spaa nestelefsa.

14) Gjær til deigen fekk ein naar ein brydja til jül, som ein shade til jule batingi. Gjær kunde ein gjörja spaa flasker til seinare bating. Bröd som var gjera med öl (barm) var til högtids bruk. Laana gjær gaa granen var og brukt. Gjera spaa seg gjær etter solagla har eg intye höyrt skulde vera nokke gale i.

15) Surdeig har intye vaare brukt her i dalen.

16) Ein kunde sjaa spaa deigen naar han var ferdig gjengen, gjera ei gras i deigen og halda i lerennade stekka meri for aa sjaa um deigen var ferdig har vaare brukt. Myukt gjera bröd var intye brukt för Men da vert brukt lit gjera bröd no da skal vera nokre dagar gammalt.

17) Surdeig har intye vaare brukt kor stikinge er vilig intye

18) Sjaa bröd vart baka spaa liknande maate som flatbröd men intye fult so stort som flatbröd. Vart nytta baade til kvardags og i festleg höve. Vart kalla kraatakaka. Etter da er ferdig baka vert da skjvla skjvla over med eit kraatakjvle

4

Kraatakjevle var spaa skap som dei baka flatbröd med, der var skaare til med taggar i kjevle.

Har intye brukt andre redskap en kraatakjevle til aa baka kakena med. Har intye baka runde kake av gjera deig. Trakam har intye vore brukt.

19) All bröd steking var i eldpis för, men no vert da brügt kjellar til aa baka og stikja brod i Bakarovn har intye vaare brukt her

20. 21. 22. 23. Kan eg intye svara spaa.

24 Har vaare brukt og stikja mellom to huller.

En hade to bakstjeller som ein stikte gjærbröd i mellom. En hade varme baade over og under. Overvarmen var sterkast. Stikja i mellom to omnskok eller i gryta har intye vaare brukt.

25) Gristing av gjærbröd har intye vaare brukt

26. 27.) Bröd som vert koka för steking har intye vaare brukt her i dalen.

28 Flatbröd kan gny mast huller aaret um ein vill. Flatbrödet vert lagra i stabburat (kåne) i store brötkapp eller kistor, soya bröd kake i brödboks.

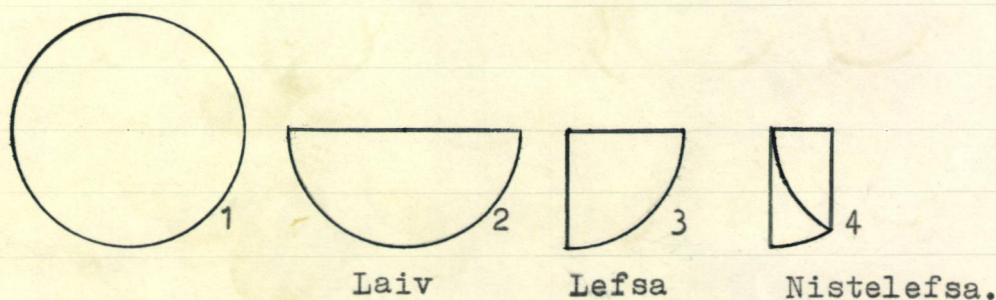
29) 30) Figürkaker har intye vaare brukt.

31 Kaker av mjöl og mjölke som vert stikt spaa hulla har vaare brukt (mjölkkekaka) Mjölkkekaka var intye daglegmat, men da var naar flatbrödet slapp opp at ein brukte mjölkkekake. Mottu stist etast mjölkkekake

32) Lovkekaka har eg intye høyrst um.

33) Kake som vert stikt i gjern vaffelgjern er brukt her. Vaffelkake vert brukt til kvardags so av og til. Har vaflar kunde ein gny ma lengje og ha til gjestabarmat. Krydd er lite brukt.

- 34) Borkbröd har intye vaare brukt i mans minne. Under siste krigen var her intye brukt sürogat til aa dryga mjölet med. Har hört fortalt at dei brukte borkbröd i Krigsaari i 1809-14
- 35) Almebark var da som var brukt. Korleis han var behandla har eg intye höyrt fortalt.
- 36) Borkamyöllet vart blanda somen med mosemjöl til aa bakka flatteröd av.
- 37) Har intye höyrt at dei vart sjükt av borkbröd
- 38) Har intye höyrt at dei vart blanda kviken sjaen eller eller noko anna gras i borkamyöl.
- 39 Mosebröd har vaare bruk. Mosen var nok rekna for sürogat for mjöl. Mosebröd var rekna for sunn matt for folk. Smaken var stram. Intye saa godt born anna bröd.
- 40) Mosen som var bruke til brod kalla med klomase. Mosen vart chunta um hörsken. Ein kunde vel ta opp til ein fjendedel mose i mjöle. Mosabresta (dravle) vart brükt so av og til, helst for seteren um sommeren.
- 41) Binmyöl har eg intye höyrt vaare brukt i bröd



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