

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: *Hordaland*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Gronvin*Emne: *Baking*

Bygdelag:

Oppskr. av: *Jon Haukanes*

Gard:

(adresse): *Folkesdal, Hordanger*

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *etter eiga røynsle*

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

*79 år, lærar og gardmann i Stav. i Gronvin*

## SVAR

Hornet vart male på gardskoernane, altsum det var vatn. Heismenn hadde gjerne handkoern dei mol på. Det finst vel enno handkoernar att i bygdi. Byggmjøl og havremjøl var vanlege nemningar - alt var sammale. På dei godkjende bygdemylbrar kunde ein og få sekkmjøl, då gardskoernane ikkje hadde sekkegreier. Grautmjøl fekk ein av beste byggen. Til brodmjøl alltid samfengt mjøl.

2. Mjølet vart ikkje sikta til baking, det eg veit og minnest. Litt almemjøl hadde dei i flatbrødet.


3. Summe gamle meinte det var ikkje so godt brod av mymale mjøl. Kvednarvarmt mjøl, hev eg høyr.

4. Samnamnet hev var grjonvare.

5. Det hende at 2 husstand gjorde byttesar. beid med flatbrødbaking, soleis at eine husstanden bakste fyrst med hjelp av den andre - ikvar si masstova. Elles leigde dei ei bakstedeia. Ogso i våre dagar gjer dei og bytte med bakstedeier då det er vandt um leigefolk.

2

Det var berre flatbrød folket hadde her  
fyr i tid. Frå umlag 1860 laga dei noko dei  
kalla grytekaka - eit slags stump av reismjøl,  
kunne vera av finare eller grovare mjøl og  
steikte i ei gryte - av helle ga dei som  
vanleg - er no kome av bruk.

Til flatbrød brekke dei samele  
mjøl av bygg eller kare. Deigen laga av  
mjøl og kaldt vatn, som dei knodde saman  
til ein noko hard dei. Dei pulla emnet  
i seie (sejel) og flata det ut med kjevle  
og strøydde seiemjøl på baksbeinet,  
både over og under leiven som dei  
no kallar emnet. Seiemjølet var av reig-  
eller almomjøl, for å gjera leiven dei god  
den kunde hanga i kopp. Dei flytte leiven  
over den bakte deia som steikte ved  
hjelp av ein fløy, som var en lusterlang  
og spiss i enden, med handtak i den andre  
enden. Flatbrødleiven var ca 80 sm. i høymål  
med fløyen la bakte deia leiven på takka, tok  
ei råvippa og rjodde leiven med rådd-  
vatn, som vart javna tynt over leiven,  
so flatbrødet ikkje skulde mjøla so.  
I notidi er det same som ikkje rjor leiven  
og heller ikkje leiven saman. Når leiven  
er steikt på bae sider, legg dei den saman  
i 2 og so atter i to, so leppa ser ut slik: .  
Det skulde vera passe matmål for ein vaksen  
mann. Til skoganista - skreppeloppa - la dei  
leiven saman til ein ferkant, so det tok min-  
dre rom i skreppa, i hogdi. Råvippa var  
ein kjopp på talen i lengd, med ei liten lar-  
reflofilla i enden til rjo med. Tilbakstevd

mytta dei helst arr eller lind, finkløyd og beer.  
Bjerkhoved gav for stek varme og var vanskeleg  
å passa leiven for soving.

Orta dei bakstedeia, gavto dei råvip-  
pestkjeg med eit slag i andlibet av filla  
på råvippe.

Krätakaka var i bruk ca. 1868 i Hardan-  
ger, difor Hardingkaka. Det segjest det  
byrja i Allensoang - høst so ei prestefrua.  
Då bruka dei mjøl av finsikka regnmjøl  
no. 0 eller no. 1. Elleskende det at dei blanda det  
med anna mjøl. Knodde mjølet i varmt  
vatn dagen fyrr dei bakke og steikke. Dei  
var då fleire um arbeidet. Vi laga smne  
1 bakke fyrr, 1 etter, 1 kröta med krätakjeulet  
1 steikke, 1 bar condas og la kakene set  
på eit golv, so dei var kalde. Dei hadde  
ein sigrin oov - bakaromn, so dei fekk  
rette smakun. Bakstedagen uppe kl. 4  
og steikke 100 kg. mjøl på ein dag. Det  
greiv dei ikkje no; berre ein kase sekka  
50 kg. - Baksteloni far ein slik dag no er ste.  
fyrr med til störe. Det er margerin kar  
som er flink å steikja krätakakar - gleselde-  
kaka. Dei skulde ha primlepsa under baken  
av flatbröd. Dei hadde ei mjölbräa so prim  
steikke den på leiven saman med kjöt og  
pylsenolar, gjerne med sursop og smai i.  
Dette vart far kunnmat og nok far 1 mål åt  
ein mann. Men ein tenestdrenng til far å  
upp 2 1/2 primlepsa i eit mål etter at liuremi  
vart lösa upp. Men so vidde kan og ein heildag  
etter på fyrr kan vilde eta.

6. Sthkje av dette er soare på ledlegare og i dette  
brev

7.

Ein hadde fyrr brödmat av litt finare slag til gjester - skiningabröd. Det var rjodt med mjelk eller saapp og fekk gule render på yveiflata.

8. Glokaka er ukjend her.

9. Her svara på fyrr; dei ymse nemninga fyredigursbröd, sollbröd o. fl. er ukjend her.

10. Knekebröd hev eg ikkje høyrst nokon um.

11. Leiv var nemningen på det utbakke emne til flatbröd. När det var steikt var det flatbröd, helst lepsa. Til lepsa flatbröd. Her dei legg flatbrödet i runde ruvar - utan å vera samantlagt i 4, heiler det, gjerne kort ein leiv, eller flatbrödleiv.

12. Noko av dette er svara på fyrr.

Til fester og høgtider lagar ein gjerne leppekling. Ten bakar flatbröd av finare slag og smyr på smär, ost og anna godt. Dette er leppekling, ogso leppeklining.

13. Her svara på fyrr. Flatbröd til skog- og stols bruk hev same bresting og er kalla skeppel lepsa, medlagt bresting. Ein brester leiven medan han ligg på bedla, lakka. Ein brester fyrst leiven i 2 og steikjer so bresting. So brester ein resten, enten det so er abm. lepsa eller skeppel lepsa. Ein lo gjerne litt farg på nær ein la lepsa ned i ein stor kista, i byra eller skaop.

14. Fyrr fekk ein gjær av ein bruggar, til krätakaka. No far ein pressgjær hjå bakarar eller handelsmenn. Dei steikjer bröd, stump, umlag i kvar heim i elektriske konfurar. Ein kann ha ein daagklatt av gjæra beig,

so ber ein surdeig til neste gong

16 Dei kunde sjå nærdeigen var gjennom-  
syrat. Ein brukar mjukt gjærbrød til lagk

17 Steikingi tok lenger tid ved bruk av  
surdeig.

18 Ukjendt.

19 No steiker dei gjærbrød i elektriske  
komfurar - på kjøken vanlegvis. Flatbrød  
steikjer ein på hedde i masstova, krotakaker  
kaker i bakaromni i masstova, bygde som  
vanlege bakaromnar av teglstein.

20 To eller fleire kusstander kunde baka  
i same omni utan at leigaren betala  
noko; berre ein var eigar av omnen.

21 Til å keta upp bakaromnen brukte  
dei helst star bjørkeved.

22 Dei sopa vel oska ut aronnen  
fyr dei la deigen inn til steiking.

23 Dei kunde steikja småkaker og  
nytte varmen til turking av ved

24 Ein vende ikkje brødet når dei  
steikte i gryta; steiking millom 2  
omnsløk er ukjendt.

25 Ljosling er ikkje i bruk. Krotakaker vert  
steikt i bakaromnar og ker varme både  
over og under; er og kalla pleseldska.  
kav av dei gamle, og med pleseld meinke  
dei heving av dei firkanta rektone etter  
krotakjelet.

26 Småkringlar hev og høgt vert kaka  
i vatn - med smør i, vasskringla.

27 Ukjendt.

28 Flatbrød og krotakaker vert lagde på  
same vis i kister, byrer eller skåp. Dei kan  
stå seg eit keilt år i skåp.

29-30 Hekestomplav hev og lite preia på.  
 31 Mjelkekaka er steikt av mjøl og mjelk på kedla - til helgamat og til gjester. Kunde og lagast nærbrødet slappupp. Mjelkekane stod seg i 3-4 dagar dei gode.

32 Deig av poterasp og mjøl knav ein i hop millom hendene til ballar eller runde - kallast komla (dynamål raspeballar, raspekaka). I min barndom laga mor komla kokt i mjelk til bisk eller morgonmat. Og den smaka svært godt. Jo bukar dei komla med feit, kjøt eller fesk.

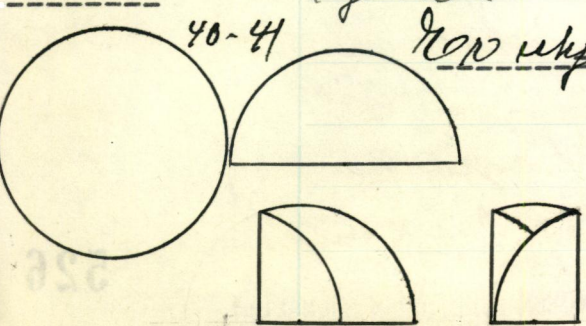
33 Taffelhaker hev vore breika (enge) bår de til helg og yrkja. Krydd, helst kærue vart nytta i kaker av kvart slag.

34 og 35. Bark av alm hev vore nytta i lange tider, helst under nær. Alm stod høgt i kurs, og barken vart nytta både til folk og fe. For kvi er kvist og bark av alm deka godt som engkøy. Folk flekte barken av almen, tok kjernebaset av, hakka det seint, deika og mal det på kværni til mjøl. Dette brekke dei jammel i gode årtid sei under boking.

36-37. Er delvis svare på fyrr. Dei knoda mjølet av alm saman med anna mjøl, ikkje einart. Det var sunn mat av almen, men skkje av fura, då fekk dei blodstøt.

38. Ukjendt. 39. Lvinarnose var breika, kokt i mjelk til brøle i fyrr heimsketig-mosadrøle.

Her ukjendt for meg



NORSK ETNOLOGISK GRANSKING  
 adr. NORSK FOLKEMUSEUM  
 BYGDØY

Bretting av skreppelapsa.  
 Teikna ut etter papirmynster som ligg ved svaret.