

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Sogn og Fjordane.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hornindal

Emne: Baking.

Bygdelag: Nordstraenda

Oppskr. av: Rasmusskavelsaker.

Gard: Navelsaker.

(adresse): Hornindal.

G.nr. 9 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Mest eiga røynsle*B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): *Andre*

SVAR

1. På Navelsaker mol ein alt kornet på bekkjekvernar. Her var 5, ei kom til 1920, men no 1945 er ei av dei 5 til med falls.

Ueider frost- og friskebolkar künde ein bruke handkvern, den var helst brukt til å male salt med. Her var 2 på garden, enda er her ei igjeu. No vert ho brukt å male malt med midfonters når det ikkje er kvernvatn

Bygg- hornmel- mol ein helst til grøntamjøl - og etter måten finare, hova til brødmjøl - og noke grovare, lettekorn til krøtermjøl - nokso grovt. Alt mjøl var samuall. Kring 1945 fekk Hornindal bygdakvern, hova med elektrisk kraft frå Hornindal elektrisitetssverk, det kom istand til júl 1942. No lagar og samuall mjøl, finare og grovare.

Ein brukar havremjøl til flatbrød, hornmelmjøl til grønt og potetelaker, rug og kveitemjøl til omnisbrød.

3. Losnart uehåustinga var over og kornet friska, friska ein jaust nok haave og hornmel, og ber til kverna når haustflaumeu kom med kvernvatn. Det var so fin ein søtsmak og god ei lukt av grønt og flatbrød av det nye mjølet. No skal vi få nybrød av nyemjølet, (å bestu (godfar) 1814-1910).


4. "Ljótmat og grönmat." Grönmat = mat som er laga av kornmjøl.



5. På garden her hadde dei kvar til seg, gjerne at dei liigde ei bad, sterkone til hjelp.

Brødstave: Vau lag flatbrød av havremjøl og vatn, noke av dette lag samuall til leuabrød, som var hoveleg å leggje i ei prius til

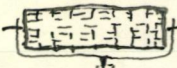
arbeidsmat, eller i ei kipe til mat på søtra, - løfse av finare heveemjøl og noko ræg-eller kvitemjøl og vatn. Söt mjølk-sauep, løfseue vart overgnoka med ræg mjølk eller ønek med flate handa, deras namnet ønekaløfser. So var det potetkaker av heve- eller hommelsmjøl ikop kuoda med poteter og litt vatn, vaffelkaker av hommelsmjøl og mjølk, sveler (pauvekaker) av fint mjøl og mjølk, ostekaker av ræg mjøl og vatn med gjør i.

6 Flåtbrød var og er endå tildels det dylege brød. Til helgane var og er det løfser, vaffelkaker, sveler og potetkaker. Leuabrød og ostekaker vart det slutt med künde 1920 då Kornfyraue kom i bruk, og med dei ornnsbrød eller kakarkaker.

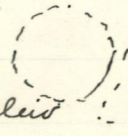
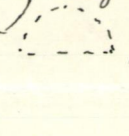
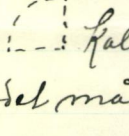
7 Kom det framande, tok mor iuu framandekorja, og sette os den på høgebordendeu finare flåtbrød bröte samau midt etter , og erne med 3-4 løfser opp på, samau brotne likerius, potetkaker, ostekaker, vafler, ein tallerk brødgraut eller gombe, og eis smørkjeraed. So barusk (borddisk), kniv og skei. Det stodalt ferdig i framandekorja.

10 Av fint samuale heveemjøl og litt ræg- eller kvitemjøl eltsa samau med söt mjølk og eller sauep baka ein fint flåtbrød- og halosteikke eller leipte det. På den halosteikke leiven gnoka bakareu utover ønek med flate handa, og so steikke ein det opp. att på den sida som ikkje var øneka, so det vart høveleg hardt, det falla ein øneka brød eller løfser, eller ein künde hu ei rjopp- ein kjopp med ein 3-4 tjustrimler på enden, rippe tjustrimlene i vatn og stryke over den halosteikke leiven ein 3-4 gonger laugs, ein 3-4 gonger kvers, dette var å rjoppe brødet, og so steikke ein det høveleg hardt på den sida som ikkje var rjoppa, dette var så rjoppabrød. Både løfser og rjoppabrød vart brukt som vauleg flåtbrød til høgtidene, men til bryllaup og gravøl vart løfseue blögthe-på-smørde med smør, dryst over med strøsukker, lozt samau etter midten , so igjen på toers  til fjorvingstykke, og lagt i foringskorja.

11 Leivennet tek ein av kuoda, ein liten ründ klump, som vert utklappa til ei kake. Denne rullar bakareu kjelvet over, skei av ka-

rúndt þá bakkerbordet þá breidunjólet etterkvart, og etter ein del
rúllingar med kjelvet har kaka vortu út knútt til ein leiv. So
rúllar bakaren over leivun med bók kjelvet, for at leivun inni
skal bole seg under steikingu.  Bók kjelven.

Bakaren tek leivun þá ein baksterspade og legg honum þá ein
botnu - det kann vere eit sá lók. Frá denne botnun tek steikja-
ren leivun þá ein spade og legg honum þá bakstehulla og steikjer
honum halst - leiper honum, legg honum so þá seg þá ein annan botnu.
Nár bakarun er til máls, eller etter dei er slutta rúllu, tek
steikjaren det leipste bródet og steikjer det heilt - hvi for leivun
skalar leivun litt út over eit bord, so dei kann kolun og stivun.
So legg ein leiv þá leiv og ber dei þá loftet eller stabbáret, og set
i setringar þá golvet.

13 Bróð og loftse stovur skal leggjast bort, vert inni bretta. Det bróð
ein skuldu ha til arbeidsnistu eller þá söttra, leuna ein eller brett
ta det samun. Det hvide bródet fallast ein leiv , lozt
samun i 2 etter midun fallast kvar det ein halv leiv ,
loztit deler  fallast kvar det eit fjórangstykke.
Det leuna bródet má ein leggja samun þó ein vil ha det - halostíkt,
skjerpe det litt etterþá. Ein legg farg þá bróðsetringun, inni
þá det andre.

14 Det var - og er tildels endá vísun á bruggju ól til júl. Þú hadde ei
fjól med ræne rúndt, þá þú var ólg og frá áret for, au þú gæt
hadde þú med i ólet i gileu (sæun). Nár þú stókk opp ólet og
hadde det þá fýrner, var det moko flýtaund og þá botnun au
gileu, þú ástú þú þá góðfjola, der túrka og stúna ho. Au
þú tok þú litt og blóttu opp i stúrnjell og hadde i kúða, nár
þú laga ostekakun og omunbróð.

19 Flatbródet steiktu ein þá bakstehulla i skorstéinsgrúva. Þó hadde
eit þar 15-20 ein hóje stéinar under hóje kantun og líkvaund ein
der vinstre, framun var áþring til á leggja med under,
bak var áþring for þrókku. Skorstéinun var i eldbrúset eller og
i masstova (matstova). Grúva var hos oss ein flat bláute-
stéin (klebergstéin), under var omunáþring, der breudu ein ¹ Finnes

tid, so om neu var heit, so steikle ein g'ora brød, om us kaker, der. Oppe på den flate og prissa, gruvesteinen kërka ein kora som skulde malast.

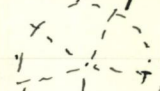
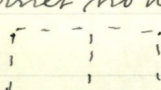

20 Kora hadde si eiga gruve og steikle flatbrødet hos seg sjølv. Omusbrød var det fyrst ved 1900 talet hos dei fleste, på om lag kora manu skaffa seg kornfya.

24 Ein brøkke å steikje oste (g'ora) kaker på botnen i ei vauley gryte, som ein elles brøkke å koke maten i. I dette høvet hadde ein eit løk som gjekk noko med i gryta. Når kaka var steikt på eine sida, smidde ein heune og steikle heune på den andre sida.

26 Kringler - av kviteujøl og mjølk - kokte ein i vatn, derav namnet vasskringler.

28 Flatbrødet står i setringar på golvet på brødloftet, matloftet, og erne med ein liten trefot under ^{oppriis} i, ^{grunn} riss. Det må ikkje vere varmerom under. Stekakene vart g'ogrunde i Korbuegen, dei kende vere etelegt ein 14 bjar. Flatbrødet sto seg heile året.

31 Ein har brøkt kaker av mjøl og vatn - helst mjølk. Rora-mokket - vert aisa på kakerhella med ei skei og røtt ut over (med skeia) til so 15 cm. diameter. Kaken vert steikle på eine sida, so smidde på den andre med ein bordkniv og steikle der, dei kallast sveler (ei svel). Svelene kende stå seg ein 3-4 bjar, og var helst laga til helgane og til g'jestebod og fest.

33 Her mytkast vaffelkaker. Deigen er av mjøl og vatn - og mjølk. Vaffelkakejernet no har 5 kaker , i det gamle jernet var 2 kaker , desse kaken  har vore mytka til kvardag og helg, til misteniat på kyrkjeveg, på arkitektstr.

34 7 far sin oppvekstr - Rasmus Nilsson Nuvelsaker 1836-1923 - blau da dei mjøl av aluebork i brødujøl. Flatbrødet var so seigt at dei måtte halde det med nevene og plite det sminst med heune. Det hadde fildels lange bokkeflisar.

35 Dei tok alueborken av om varen, hogg honom i korte stibbar, kërka og mol honom på kverna.

36 Ein koka helst aluennijölet og kvöða det inn i broðdeigdu, og loza so flatbröð av det. 26
5 47.

Flatbröð.

1 Hvi bakar flatbröð þá kvan gard her. Före 1900 var det brúkt umlag þerre flatbröð. Sía komfjkrane kom til har det voru ombröð ein det, men no er det voru halve bröðbrúkt.

3 Ein bakka helst i november, gjerne ei heil vete, og þá for heile áret. Ein tok til etter frúkost, og slúttu i 6 tíða om kveldu. Bakarane kvennfólka - hadde królustillet om morgun og kveldu.

4 Alle gjerder máttu löre á baka, hos oss bakka 2 systur, nvor so ga kvöða, og steiktu 1890-1895, voru 11-16 ár þá.

5 Ein loza deigun av hevonujöl og vatn i eit Froz same bygu som ein bakka. Öu deiglagunja seier ein at ein kvöðer deigun, der av ei kvöde.

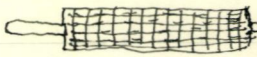
7 Bakshella - bröðhella - var og er ei rúnd maluplata - 62 cm diam, 1 cm. tjúkk. Bláutesteinshella (Klebergsteinshella) i botnun av skorsteinsgrúva er 9 cm. tjúkk.

8 Baksterveðu var helst björkeskier, hvar skúldu nore Tröu, Ein fyrte framantil. Hella vilde jant vete for varun i middu, so fórde ein varman út undir kantane, og la ræ ved undir middu, for á fá hella jannvarun.

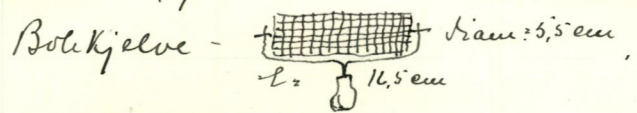
9 Fdeigun var gjerne einu til feire kvöder, kvan kvöde voru godt elta. Ein har gjerne i seinare ár blautá lítt kvéit mjöl for á fá bröðet til á hange heire samun.

11 Vi hadde og har eit sérskilt baksterbröð b=77cm
h=7cm
Dette bröðet er loza av ein stök, far so at $L=3,38m$ det var so fmglt, og so soja di 4 alur, av lengde. Bröðet má liggja þá ein bröðfot ~~X~~ ~~X~~, kvan bakar gjerde liven ferðig þá fyrst til sist, liven kan vere 50-60 cm. i diameter.

Eit anna bröð er b=85cm
h=5cm. Det er av 2 breiddur.
 $L=2,35m$

12 Kjellvet var ein  37 cm lang, 7.5 cm tjúkk valse, med handtak i kvar ende. Ein rulla Kjellvet over livenmet, hadde breiddeujöl av hövve undir og dreia livenmet rúndt med handu

etter kvart, til det vart jamnt og rindt utbaka. Det künde ha-
 de bakaren skiva leiven iu i kanten med handtoveu, og so
 baka kanten eller jareu ut att so sprekkfri som mogeteg.
 Den ferdige leiven vart stundom rulla over med bolokjelvet
 til slutt, for å hindre at han bola seg i under steikinga



14 Bakaren løfte leiven med ein spade frå baktebordet bort på
 ein rind botn, gjerne eit pålök, ein baksterbotn.

Ein spade = ein spiss, rind stein,
 88 emu laeng, 2,3 emu tjukk. Når det so var ein 12-15 leiver
 på botnen, tok steikjaren honom, og la ein tom botn istaden
 bort til bakarane. Steikjaren tok leiven av baksterbotnen
 med ein steikjespade, la han på den varme baksterkella
 og let honom steikje seg ei stund, tek honom so med spaden
 halvsteikt eller leipt og legg honom på ein annan botn med
 leipt brød. So heldt han på til bakarane gjekk til middag
 eller slutta om kvelden. Frømiddagskvilda og om kvelden tek
 steikjaren leiv for leiv av det leipte brødet og steikle det opp,
 att, skjerspa eller halvsteikle det, og skara det ut over eit vort-
 ståande brød.

15 Helgedags og eller framand brød var som oftast av heitmjøl med
 reig eller kvitemjøl i. Det rjoppa ein jamnt = ein strauk over
 det 3-4 gonger kværs, 3-4 gonger laengs med ei rjopp. Ei rjopp
 ein 7 cm laeng stein med 3-4 ty strimler i eine enden, dei vatte
 ein i mjelk eller vatn og strauk over brødet.

16 Det künde vere omor eller nokon av borna som steikle. Far gjekk
 til og frå av og til og sag at det vart vel gjort, at brødet t.d. ikkje
 vart brent midt på leiven. Eg hadde steikinga frå 11-16 års
 alderen, i åra 1890-1895.

18 Mjølufallet under bakteing og steikinga saula ein til krøter og
 eller grisefor. Brødet vart lozt bort i heile leivar. Lomt brød
 la ein annan halvsteikt, høveleg stort å ha i risteprius eller
 i kipe, ein skjerspa det so og kalte det heva brød. Det künde vere

Til mistemat under skogsarbeid eller på sofa om somraue.

19. Det ferdige brødet gjømdes ein på stubburet eller matloftet i setringar, som stod på golvet på ein brødfol ^{oppress} grønnriss, Ein bar det til på ein bakstebotte.

20. Brødet vart heuta i brøstørze, som var vel so vid som ein leiv. Det vart lozt på bordet brote samau i 4 stykke, fjorångstykke. Brødet vart lozt eit fjorångstykke for kvart menneskje med kjøt, pølse, flesk, eller smør ein skulde ha til pøl. So at ein dette til flatbrød, poteter, smør eller mjelk frå felleis fat, og tilsett at ein del fjorångstykket ein hadde til boruskar. Når det var pild og fisk, hadde ein reude treboruskar til å leggje maten på. Dei vaksne åt ein 5-6 fjorångstykke, borna ein 2-3.

26/5/47.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM 570
BYGDØY