

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bremanger

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: Alv Övrebotten.

Gard:

(adresse): Kjelkenes.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Går fram av svara.

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

Aleth Hauge, Bremanger, 70 år. Andreas Lexau, grbr. Bremanger. 70 år.

Fleire og. Går fram av svara.

SVAR

1. Dei fleste gardar, eller i alle fall grender, hadde bekkvern. Andr. Lexau opplyser at så seint som i 1880 var det handkvernar i bruk i Førde i Bremanger til maling av mjöl. No har eg ikkje høyrt at her finnst handkvernar i bygda.
2. Eg har ikkje funne nokon som kan fortelje om at dei sikta mjölet.
3. Dette har eg ikkje høyrt noko om.
4. Eg har ikkje funne noko samnamn, men eg kjenner til at ordet grön (eit) har vore nytta om knöa til å bake flatbröd av.
5. Baksten sjå 9.
Ymse slag bröd og kake.
6. Frå gamalt er det flatbröd. Brügdet her er at för bruka dei havre og rug, no grov kveite. Bruken av flatbröd har gått mykje attende. Alle butikkar förer fabrikkflatbröd, og mange kjøper. Det er vel koner no som ikkje kan bake flatbröd.
Det fyrste bakverk med gjær (surdeig) var flate kaker av rug. Dei vart steikte på helle. Dei kunne vere frå 1 dm til 1,5 dm i tvermål. Mor mi (f. på Eikeland 1858) kalla dei strilekake, det vanlege namnet er gjærkake.
Seinare då dei fekk komfyr med bakaromn, laga dei gjærkake av same knöa som brödet (stompen), og steikte dei på komfyren med same varmen. No er gjærkakene gått om lag av bruk. Det kan vere dersom knöa er för stor til bakaromnen.
Potetkake brukte dei mykje, serleg om hausten. Potetene var betre å lage kake av då.
Potetene vart knuste med eit ~~kjxkx~~ kjevle utan rifter og kjevla ut over bordet utan mjöl til dei vart seige. Dertter vart dei knadde med litt mjöl. Dei baka denne knöa ut til ei vid flate med det same kjevlet. Med eit spannløk eller liknande skar dei kakene ut og steikte dei på helle. Dei kunne og kna ut kvar kake för seg med hendene, men det var berre småslumpar. Dei mol og potetene på kjøtkverna to-tre gonger, eller på potetkverna (sjå 9). Potetkakene er gått av bruk dei siste tretti åra. No lyt ein seie at dei er ute av bruk. Under siste krig var dei mykje nytta.
Dei ~~xxxxx~~ fyrste bröda ~~xxxxxx~~ var av rug. No er det kveite, både fin og grov. Dei fleste lagar litt fint bröd til helgane.

Haringlefse er tjukke lefser av surmjölk eller saup og mjöl med litt natron. Saup betre enn surmjölk. No brukar dei smör og sukker og av og til egg i knöa.

I dei siste åra er Nordlandslefse kome i bruk, helst som gjestebodsmat.

- 7. Dette har vore brukt, men eg har ikkje funne noko namn på det.
- 8. Denne kaka har vistnok ikkje vore brukt i Bremanger.
- 9. Flatbrödet var likt både til gjester og tenarar. Men til mölje ville dei helst ha havrebröd.

Spörjelista om flatbröd.

- 1. Ja, men det brukast mindre no.
- 2. Nei.
- 3. Förde i Bremanger: Der baka dei flatbröd i adventa, mest til heile året. Fyrste dagen byrja dei i tre-tida om natta og heldt på til i åtte-tida om kvelden. Dagen etter byrja dei klokka fire-fem og slutta klokka halv åtte. Dei baka opp til 40 sneiser om dagen. På Dyrstad (Aleth Hauge) baka dei bröd to gonger om året. Dei baka 33 ~~kikkix~~ til 35 sneiser på ein og ein halv dag.
- 4. Opptil 5 personar var med. Var det i huslyden mange vaksne, leigde dei som regel ikkje, men var det få vaksne, laut dei leige. Grannane hjelptest delvis med brödbakinga. Det var "bakstekjerringar", men dei var få og sjeldan nytta. Dei fleste vaksne gjenter kunne bake.
- 5. Dei laga deigen med det same dei tok til med bakinga. Dei brukte havremjöl, seinare blanda dei litt rug i. Hadde dei rikeleg poteter, brukte dei det. Deigen var laga av mjöl og vatn. Hardleiken på deigen ymsa etter skjön og vane. Arbeidet å lage deigen kalla dei å knö (knö^rknödde-knött). Til å knö i brukte dei ei stor gryte eller ein stamp, sume tider eit trog.
- 6. Dei brukte poteter for å drye mjölet. Potetene vart kokte, reinska, og så mol dei dei på ei kvern som likna ei kjötkvern, men var laga av tre, potetkvern. Dei brukte meir vatn enn det som var i potetene. Potetene kokte dei kvelden ~~ix~~ för bakinga. Det var gjerne småpotetene som vart nytta til dette.
- 7. Eg har ikkje fått spurlag på at bakstehella ~~XXXXXXXXXX~~ var annleis enn no, ei rund malplate. Flatbrödsteikinga gjekk före seg i grua.
- 8. I Bremangerpollen der det ikkje var skog, brukte dei stor lyng. Der det var skog, brukte dei ymse ved, men han måtte vere turr. Summe brukte osp som dei hadde skava. (Til för).
- 9. Dei tok så mykje mjöl som dei hadde von om å bake på ein halv dag og hadde i knökjeraldet, slo på vatn og elta til mjöl og vatn vart ein höveleg hard deig å bake av. Så tok dei noko i senn og knödde ut. Deigen skulle knöast godt så han vart passeleg seig til å bake ut leiven av. Deigen vart liggjande så ein tok av han etter kvart, og deigen vart betre å bake av etter kvart. Stundom laut dei hai meir mjöl, så knöa vart seigare. Dei kunne ha i litt kjöpemjöl, för å få brödet seigare og betre.
- 10. Det stykket den som bakte tok, kalla dei eit emne. Det var höveleg för ein leiv. Det hende at ai anna laga emne, dersom ei var sers flink til å bake.

Flatbröd

11. Brödet baka dei berre på bord, bakstebord eller bakebordet. Det var samansett av to eller fleire fjöler. Næmingar laut fyrst lære "å bake före", d.v.s. dei baka mest halve leiven. Ein ferdig leiv kunne vere 65-70 cm i tvermål, men det kunne ymse etter storleiken på hella. Eg har ikkje funne noko namn på bakinga mellom emnet og til dei var godtsom ferdige, då heitte det leiv.
12. Her i Bremanger heiter det eit ~~kjivax~~ kjelve. Kjelvet var om lag som no. Alle kjelver var mest like. Når kjelvet vart rulla framover, gjekk det jamnt med bakebordet med begge endar, og når kjelvet vart rulla tilbake, vart högre kjelvehanket trykt ned, og det letta seg opp med vinstre, og med vinstre handa snudde ein leiven om lag 1/4 gong rundt på bordet etter kvart leiven vart utbaka, og slik fortsette det til leiven var rundbaka og ferdig. Når ein skulle ha breimjöl under, tok ein anten leiven på kjelvet eller på brödspaden, strödde mjöl under, snudde leiven og baka vidare. Brödspaden var ein rund kjepp, noko lenger enn leiven og hella var brei, jamnt spissa frametter. Leivane vart stort sett runde med ein gong når dei kunne bake, og kantane vart heller ikkje sprukne. Når leiven var ferdig, tok dei under midten med spaden, lyfte leiven opp og la han på brödbotnen. ~~Brödbotnen var laga av tunne fjöler med åkar under, om lag 75 cm i tvermål. Når stapelen var halvannan til to tommer hög, vart botnen sett bort til han som steikte, og bakarane tok ny botn. Han som steikte tok spaden under midten på leiven og la han på hella. Dei stekte han berre litt, halvsteikte han, sume stader seier dei at dei leipte han, andre stader seier dei löypte han. Når leiven var löypt la dei han på ein ny botn, og når alt på botnen var löypt, tok dei det att og steikte det ferdig. Dei steikte det to gomger av di det då skulle halde seg i lenger tid.~~
Dersom ei gjente la brödet på botnen slik at stapelen vart skeiv, ville brurkruna kome til å stå skeivt når ho skulle vere brur. (Andreas Lexau).
13. Tjukna på leiven var så ymse, etter skjön og smak. For at leiven ikkje skulle hange fast i bordet, letta dei han opp med spade eller kjelvet og strödde mjöl under. Hekk leiven fast i bordet, skrapa dei det av bordet og hadde han inn i knöa.
14. Når leiven var baka ferdig, tok dei han med spaden og la han på brödbotnen. Botnen var åttekanta og laga av tunne fjöler med åkar under, om lag 75 cm i tvermål. Når stapelen var halvannan til to tommer hög, vart botnen sett bort til han som steikte, og bakarane tok ny botn. Han som steikte tok spaden under midten på leiven og la han på hella. Dei stekte han berre litt, halvsteikte han, sume stader seier dei at dei leipte han, andre stader seier dei löypte han. Når leiven var löypt la dei han på ein ny botn, og når alt på botnen var löypt, tok dei det att og steikte det ferdig. Dei steikte det to gomger av di det då skulle halde seg i lenger tid.
15. Eg har ikkje funne at nokon blöytte flatbröd, men lefse (sjå dette).
16. Det var vel helst mannen i huset, men sume stader var det drengen (Dyrstad), eller sönene i huset.
17. Dei la det på eit bord til det vart kaldt. Deretter vart det talt i sneiser og bore på loftet og lagt i stapel slik at det låg turt. Ein brukte ikkje halm eller anna underlag.
18. Det vanlege var visst at det ikkje vart brett saman, men det har vore brukt å brötte det på sume gardar. Dei la det i lad-brödlad-eit. Noko kosting har eg ikkje höyrt om.

19. Brödet vart göymt i kister -brökister-, sume stapla det langsmed ein vegg på loftet.

Mor mi kjøpte på auksjon etter foreldra hennar på Eike-land ei tunne som hadde vore nytta til brödtynne. Ho var så vid at leivane gjekk ned i utan å brytast i stykke. Tynna hadde to öyre og der var lok på henne. Ho var kalla brötynnja.

20. Ein vanleg flatbrödrett var bröd og surmjölk. Dei braut brödet i småstykke og hadde mjölk på. Det kunne hende at det vart hatt litt röme oppå. Det kallst soppe, (ei), Soppe åt dei helst til nons, men vart nytta til andre mål og. Elles vart bröd nytta til spekesild og poteter, fisk, smör og flesk og spekekjöt. Dei bar heile leivar på bordet, og kvar person fekk då 1/4 til 1/3 leiv kvar (Andr. Lexau). Dei brukte og bröd med graut og sirup på (grautabete -ein). Elles åt dei bröd og feitt. Söndag för jul åt dei mölje av bröd og feitt. Brödet kunne verte skjerpå sume tider. Mor mi brukte av og til å blöyte bröd i kjötsod og la det på tallerkane med litt feitt til.

10. Dette har eg ikkje funne noko om.

11. Leiv er brukt om usteikt og steik bröd, ikkje om anna.

12. Lefse (sume sa lopse) vart baka av det finaste mjöl- dei hadde, sume blanda poteter i knöa. Så vart leivane lagde på hella og steikte litt. Så tok dei ei mjöljevning og smurde på, la leivane på hella og turka dei. Det kalla dei å snike leiven (snike-snika-snikte-snikt). Mor mi brukte ei einebuske og vätte i vatn og skvette lefsa medan ho låg på hella.

Sume stader heta dei smörög blanda det med sirup eller sukker og smurde på. Så la dei dei saman til ein avlang firkant.

Mor mi brukte noko ho kalla littesmör på lefsene. Ho brædde smör og rörde i röme til ei hövegeg tjukk blanding og smurde på, så hadde ho sukker og kanel på. Lefse vart laga til bryllaupsmat. Dei hadde lefse med i korga når dei gjekk. Elles hadde dei lefse til gravferd og. Heime laga dei litt lefse til högtidene. Dei brukte lefse til niste når dei var på reis. Eg har fått den meining at dei gamle helst sa å kline lefse (kline-kline -klinte -klint), men no er dette gått heilt av bruk, no seier dei å smörje -smöre-smorde & smort. Lefsekling har eg aldri höyrt av folk her frå bygdene.

Lefsa var mjuk, men brödet var hardtö

13. Det gamle var at dei brette brödet som skulle vere til niste, dette la dei og press på slik at det skulle ta mindre plass. Det kunne verte brett i fire, men eg har ikkje höyrt namn på det.

14. Det ser ut til at korkje gjær eller surdeig har vore brukt her frå gamalt. Mor mi laga gjær av humle, og overlet til grannane om dei trong. Surdeig laga dei av knö som var gjæra og la eit stykke i knöstampen. Sume laga hadde gjæra i byggmjöl eller havremjöl, då stod ho seg ei tid.

15. Ja, men det er ikkje gamalt. Dei löyste klumpen opp i vatn.

16. No er mjükt bröd daglegmat. Aleth Hauge: Dei kunne kjøpe eit bröd til jul og påske. Bröda vert no ete ferskt.

17. Dette har eg ikkje fått vite noko om.
18. Kake av gjæra deig, sjå 6. Så vidt eg veit, har dei ikkje streka over dei med kam.
20. Eg trur ikkje bakaromn har vore nytta her.
24. Dei steikte bröd i gryte. Aleth Hauge: "Dei fyrste bröda steikte dei i gryte med lok. Det var vanskeleg, for det var vanskeleg å passe varmen. Dei fyrte dugeleg i grua, slik at det vart ein stor glodunge, og så sette dei gryta over."
- Laura Almenning 60 år: "Det måtte vere ei djup gryte. Jamn varme, ikkje for sterk. Bröda var svært gode."
25. Dette har eg ikkje funne noko om.
- 26 og 27. Ukjent her.
28. Brödmaten varthelst göymd på loftet. Gjæra bröd (stompe (ein), hadde dei gjerne i ei kiste som var tett. Dei steikte gjerne til kvar helg. No har dei brödet i skuffer i kjøkendisken eller kjøkenhylla eller i kjøpte boksar o.l.
- 29 og 30. Dette veit eg ikkje noko om.
- o o o -----
31. Slike kaker har vore nytta. Dei kallast svele (ei). Dei laga kake av håegg og mjöl. Svelene var helgemat, men dei kunne lage svale om dei slapp opp for stompe. Dei kunne ikkje vere mange dagar.
32. Dette er ukjent.
33. Dei brukte vaffelkake, same röra som svele, bruken lik.
34. Tidemann Rise, Svelgen, 70 år, fortel at han såg gamle Olaf Öyra, Rise, hakke bork som skulle malast til mjöl.
35. Dei fortalde at alm var det beste, men dei nytta og fure. Men eg er ikkje sikker på om dette ikkje kan vere frå bökene.
- 36 og 37 og 38. Dette er ukjent.
- 39 og 40. Mose har ikkje vore nytta så vidt ein veit.
41. Ukjent.

Tillegg til 14. Gjør.

Ane Kjerpeset 86 år fortel at når dei bryggja, tok dei noko å turka og bruka til gjør.

Eg er klar over at dette ikkje er uttömmande svar om dette emnet. Men lista er så gamal no at eg har funne at eg bör sende det eg har samla.

5777

Febr. 1951.

Sogn og Fjordane
Bremanger

Tillegg til emne 4 Baking.

I skiftet etter gjestgjever Ole Rasmussen Bruland på Molmen i Bremangerpollen, Bremanger den 9/3-1785 er melldom dei andre husa nemnd:
1 Ildhus med Baggerovn udj..

Buett syner at han hadde vore ein velstandsmann.

Mars 1952.
Alv Övrebotten,
Kjelkenes.