

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bjerkreim

Emne:

Baking

Bygdelaag: Fure bygdi

Oppskr. av:

J. Austrundal

Gard:

Austrundal

(adresse):

Tikeså

G.nr.

22

Br.nr.

1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1) Gjeng me so langt attende i tidi som innlag eit hundrao år, so var det heilt ut naturalhushald, her i bygdi.

Dei kornslag som vart dyrka var soleg havre, eindele bygg og ganske lite kornstrig. Kvar gard, ja soasegja kvart bruk på gardarne hadde si bekkjekvern, og her vart so alt kornet mald. Handkvernar hu vore litt i bruk, då helst til gruppjing av havre og byggryn, og til gruppjing av smalt ved ølbryggjing. Her på garden er det ei handkvern. I kring 1880 åri var noko av det sidste at handkverner vart nytta i Bjerkreim.

På bekkjekverneine vart kornet mald til sammale mjøl. Det vart mald so fint, smalt, som det let seg gjera. Vart mjølet noko flisitt so sella di gjerne or di verste flisorne. Fyrr dei fekk rensk maskiner rensa dei (gjore opp) ved å kasta kornet frå eine til andre enden av låven. Tjukkornet vart liggande lengst herte og littakornet nærast ved. Av tjukkornet eller "vegjarornee" mol di "grändamjöl"

av aniddkastet mol di fladbrö^{mjöl} av detta
kornslaget tok di såkornet. Til baking
av fladbrö bruka di mest jant harenmjöl

2) Dei sikta eller "silde" anjålet berre dersom
det vart for grovt anale. Såne^{ferkknetta}
Frå gamalt av hadde di ei solo som var
laga av skinnnet på eit kjjör. Dei 4
spenerne stoo då upp i mitten, og i
skinnnet ellers var det klipt haler.

3)
Til fladbröbaking er nymale anjöl
ringt å bruka. Nymale anjöl er "vredna-
varmt".

4) "Grön"
5) Det vanleg^{hev vore} ved fladbröbaking
at kvar hushjög utfører arbeidet sjölv.
Var di imje folk nok til dette bytte
dit med grannen, eller leigde ei som
var "baksteskjering".

Frå gamalt vart det til kvordags
mest berre bruka fladbrö baka av
harenmjöl. Til gjester hadde di eit
brö som di kalla "skjivansbrö". Dette
var laga for det mest av harenmjöl
iblandu litt rieg. So laga di gamle ei
slags kake av byggmjöl, denne var
laga slik at di rørde anjålet ut i
anjölet til ein tjukk gjering.
Denne vellinga steikts di so i hane-
lege kaker på ei vanleg bakstehella
Eller di laga patetkake "eple-kaga" av
pateter og byggmjöl.

Dette er det bröo som nu vart

brüka frå gammalt av, og delvis vert det
enno brüka. I seinere tider hev det kome
til so mykje nye brös og kakuslag
gjennom baker og husmorskülar frå
kvardagsbröd til det finaste bakkverk
at det er myttelaust å freista nemna
noke.

6) Frå inulag 1870 vert det kjøpt inndel
rügnyöl og i samband med dette vert
det fyrste gjær-brös laga, hev i bygdi.
Dei laga künde kakor av sürdeig, in-
lag 7-8" i formål og inulag 1" tjukk när
dei vart lagde ut til heving fyndi vart
steikte. Dette vart gjordt på ei vanleg
bakkstenelle (tanke). Teakorne anätte steik-
fast med svak elö og det tok lang tid fyndi
di var steikte. Disse kakorne attåt flod-
brös var det vanlege kvardagsbrös
im sümaren til ei stund etter hind-
radårsskipet. Im vinteren vart det att-
åt laga eplekaga. Etter denne tid vart
det vanleg at steikjekoufyrer kom i bruk.
På vart det etterkvart slüt med "syre-
kage" for so fekk di bakergjær frå
"hyen" og baka ring eller helst kneitebrös
"Dette brödet er det vanlege kvardags-
brödet idag. Til helg og hägtio og i
gjesteboö lagas det so so anange slags
brös og kakor, at det anä helst rekknast
til "frödseri"

7) og 8) Ukjent

9) Det vanlege flodbrödet var laga av
sammale haurenjöl. Sümme lika
brödet bestt när deigen var laga

av mjöl og vatn eller mjölk. Andre like
 brödet betre når det i deigen var iknööds
 analne poteter (eplebros). „Sjinansbrödet“
 var det aneis eller smundre ring eller
 bygg i. Dette vart nytta til kvadaqs attöt
 hanebrödet. ^{og til framand sam kom} So var det hilt ringbrös,
 dette vart kunnare baka og var altio
 iknööd poteter. Dette var lefse- og kling-
 brös og vart herre nytta til helg og hägtio
 10)

Wjenut

11) Ein leiv, ein flöddbrödleiv, er
 ein leiv både fyrr og etter slekkingi.
 Ordet brukast ikkje inn noko anna
 av annsteikt brös stjer me skive.
 12)

„Sepsa“ og „Kling“ hev på gamalt av
 vore knytta til höglidstider og til gjeste-
 bodkast. Kling er nok eldst, og er
 no ikkje ibrukt lenger. Klingen er smurt
 smör på den eine sida av leiven og so
 er leiven lagd saman ei gang til ein halv-
 sirkel.

Når lefse og klingbrös vert steikt, brukar
 dei, anedan leiven ligg på kalla, å „skina“ leiven
 Dette vert gjordt aned ein „risp“, ei tyfilla
 festa på eit tynt skaft. Rispen vert
 drippa i mjölk og denne mjölki vert
 so drüsle utyver leiven slik at han
 vert fært vät. Denne skiningi skal
 altio gjerast på den sida av leiven som
 låg nærast bordet. Dette vert kalla „rettsia“
 Leivane vert so lagde avaupå ein-
 annan i ei „rúa“. Når brödet hev vorte

Kaldt var leivarne meir og arindre harde, difor mätte brödit fuktast leiv for leiv med helst dúnka anysa fyrr dei tok til á smyrja smör på, ditto kallast á "mögga" brödit. No vart leivarnar lagð i rúva ott og lág slik ei stund kildess dei þurka. Slik at di ikkje klebba. Seiven var no mjúk og kúndu brettast saman utan á bresta, og so tok "Kliningje" til.

Den sam skúldu Klina hadde smyrja smör i ei kolla. Seiven vart no lagd på bordit og med fingrene Klina dei smör yver heile leiven. So vart leiven lagd saman ei gang, og på denne halve leiven vart dit so sett på nokre klattas smör, so lefsa huk saman når no no vart bretta saman ei gang til. Sumu lefsor ströddo di sukker i i andre ikkje.

Til brúðlaup hadde di altio nokk lefsor sam di Klina ei 3 fing breid og tjúkk smörrand på. Brúð og brúðgarn skúldu hava kvar si "brúðlefsa", denne var dit smurt eit tjúkk lag med smör yver heile lefsa. Þesse lefsorne vart so "krota" med súkkerty. Alle lefsor vart klypt av kantun av rundingen, so di vart fine og slette i kantun.

13) Dei brúka berre á bretta seeterbröð i halve leivar for transporten si skúldu

Sjá ellers dit sam er sagt i stykket ovanfor.

14)

Det let seg gjera å laga sūrdeig, ikkje av mjøl og vatn, anen av mjøl og frisk sūr mjølk. Dei laga ein deig og sette denne på ein høveleg varm stad. Det kjendest på lukten av surmedigen arbeidat hadde littast eller ikkje. Når dei baka brød med sūrdeig tok dei kvar gang av ein litt deig og lagde i "mjølstrykje" neste gang dei baka dela dei syrebollen i småstykker og knødde han inn i deigen.

inn

Skal dei brygga æl må dei hava skikeleg ælgjær. Denne gøynde dei frå gang til gang i ein holitt prestak "Kveigstannen" Pleger kann og brukast til brødbaking

15) Dette er fortalt.

16) No brukar ein gjærbrød til dagleg.

Det er ferskt når det er nybakt, anen vert gammalt fann det er uypete.

17) Gjærbrød og sūrdeighrød er det litt still med både underleiking og lagring

18) Lev ikkje vore nytta her i bygdi fyr i seinare år

19) Bakarmaner hev ikkje vore her i bygdi fyr steinkampfyarne kann.

20) Fell hurt. 21-22-23 fell hurt.

24) Fyr dei fekk steinkampfyren steikte dei sūrdeighaka enten på bakstetella eller eller i ei orono mid gryta i kokemunn i steva. 25) Fell hurt. 26-27 Fell hurt

28) Flødbrødet vert laga på loftet, det kann lagrast i årevis. Oansbrød ligg i kjøkkensjøpet og vert snart uypete.

Finare kakor og "krans" vert gøynde i nyse kakebaksar 29-30. Fell hurt

31)

Kakor laga av anjöl utrörd i anjälk til ein passeleg tjunn velling, kallast for "renningkaka". Desse kann steikjast på ei vanleg hella, eller dei vert steikt i ei steikjepanna. Dei vert bruka attåt til kvardagskost. Kann ikkje lagrast

32) Ukjent.

33) Vaffeljarn hev vore kjende og nytta lenge her i bygdi. Dei røres anjöl ut i anjälk liksom til renningkaka, berre det at røre her er nokko stymmere. Det vert bruka "vafflar" både til helg og søkr. Det er råemmet du laga dei av, som gjer forskjelen. Hev dei egg og flöt og sukker i røre so vert det god gjestebadskost.

Dei spørsmål som kjem heretter um ^{spør} Nödbro er det ingen ting å svare på, då det ikkje gjeng seker um at nokko slikt sürogat-ennu hev vore nytta til folkemat her i bygdi.

35)

Attåt no. 9) Flat-brö, kann eg leggja til: Det var ikkje til vanlegt skilnad på brödslogi som dei yngre "famliemedlemmer" bruka. Dei åt ved same bord

både husbonfalki og tenara, men ein skal aldri seija „aldri“ det syner denne vesle herma frå garden Odland. Ho skriv seg frå iunlag 1850: Tenestgjenta skulde iupp på loftet og henta ned bröd, so fekk ho denne rettleidingi frå matnari: „Mola-bröd te gjædaren skinnansbröd te Lars, og Kaga te meg og badne“.

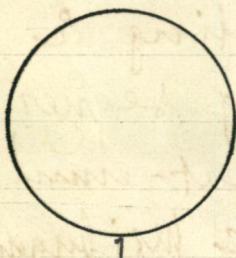
Til utfylling av spm. 12. iun lefsa og kling kann eg leggja til dette, etter grannekona Kavel Grötteland 75. år gammal;: Sleile leiven vert fyrst smürt smör på den eine sida, so vert han bretta saman til ein halvurkel. so vert han pånytt smürt smör på heile halvurkelen. Det skal altio på klingen i snöret vera kotta ein eller helst 2 brossar

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

BYGDØY

592

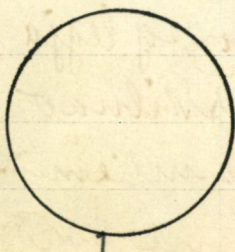


1

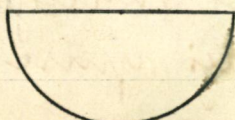


2

Kling



1



2



3

Lefsa

smörkant

592