

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Avaldsnes

Emne:

Bygdelag: Karmöysida

Oppskr. av: Peder Skeie

Gard: ~~Skein~~ Meland

(adresse): Avaldsnes

G.nr. 35 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Svåra er etter det eg sjölv hugsar.

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

Eg er 62 år, er oppvaksen i bygda. Har drive som forretningsmann (og gardbrukar).

Spm. 1.

SVAR

Eg har aldri höyrt at nokon hadde handkvern her i bygda. Kvart gardbruk hadde tidlegare si eiga bekkje-kvern. I mi tid har dette teke slutt. Det var fleire av dei som gjekk i min ungdom.

Den vanleg malingsmåten både för og no er å sammala det. Ha vre og bygg (det vert helst kalla for renkådn) har alltid vore dei vanlege kornsorter her. Havrekaka var tidlegare det vanlege til mat (molne kokte poteter saman med havremjöl). "Renkodnekaka" var rekna som noko finare. Kunde sume av og til ha meir eller minder rugmjöl i, vart det helst "sundagsmat". Når bygdemylnene kom fekk ein byggen gjerne "spissa" eller ein fekk reint "grynmjöl". Dette var fine saker.

Spm. 2.

Når ei kvern mol dårlegt vart mjölet gjerne sikta etterpå i ei handsikt. Det som vart sikta or gjekk til krettura.

Spm. 3

Eg har inga opplysing om dette.

Spm. 4.

Eg har höyrt nemna - i mi ungdomstid - namnet "grön" for alle mjölsorter.

Spm 5.

Det mest vanlege bröd her er "fint" og "Halvfin" bröd. I mi ungdomstid kalla ein dei for "tollsjelingsbröd" eller "tollsjelingsstomp". Det "fine" er av sikta rugmjöl og vatten (i gamle dagar med det helst brukast "Svartehavsrug"). Det "halvfine" vert tilsett med noko grovmale mjöl og litt sirop. Så hadde ein "Flate" bröd, same deigen som til "fine" tilsett sirop. Dei hadde same lengd som tollsjelingsstompen (omlag 40 cm.) - var omlag 15 cm. breide og omlag 5 cm høge. "Vittenberg" vart laga av finaste sortt kveitemjöl (helst Gold Medal), av og til litt mjölk i. Dei var omlag 30 cm. lange, rundaktige 10 cm. i diam, gjerne med skorne sprekker på skrå på skorpa. "Frökenröd" var runde med diam. 20 - 25 cm. 5 cm. høge - av fint kvitemjöl med litt sukker og smör (og gjerne litt mjölk, og litt rosiner. "Vörterbröd" på skap som Frökenbröd, laga av deigen til Flate bröd men tilsett rosiner. "Ambrosiabrod" av fint kveitemjöl og med sukka og rosiner. "Julabrod" som Ambrosia men med meir "godt" i t.d. smör og sukker. "Heitevegg" var runde som Frökenbröd, men minder, laga av deigen til Vittenberg, helst kalla for "sjelingskaker". "Siropskaka" var og "sjelingskaka" var laga som Heitevegg tilsett sirop. "Lösebröd" var på skap som sjelingskakene men var laga av deigen til Fint bröd

Spm. 6. Ein brukar for tid her helst "fint", "halvfint" "grovt" og "vittenberg" (kveitebröd). Til helg og fest kjem det til mange slags - serleg heimebakster - som eg ikkje kan gjera greie for. Blaute kaker - flöytekaker, smörkaker - osv. i så å seie utallige variasjonar, vert no bruka mykje til helg og fest. Hertil kjem eit utal av variasjonar på småkaker, bakkels og l.

Lefsa og Hardingkaka (Kråtakaka) har frå uminneleg tider vore bruka. Tidlegare var det meir vanleg kost, no etter kvart vert det meir berre til fest. Svenskekake og Nordlandslefse kjenner ein ikkje til.

Spm. 7.

Det er vanleg at det finns småkaker i huset - "bakkelse" som vert göymt i tette boksar, der det held seg som nybakt i lange tider. Det er serleg desse sortene: "Krumkaker", "Gorå", "Siropssnippar", "Smörkrans", "Havremakroner" o.a. og dessutan til jul "Fatigmann" og "Hjortetakk".

Spm. 8.

Glokake kjenner ein ikkje til her.

Spm. 9.

Flatböd vert baka av sammale havremjöl. Skal det ver sers godt har ein poteter i knöa. Det vart baka berre ein sort bröd til alle slags bruk.

Baking av flatbröd er det no så å seie slutt på. Det er gått over til fabrikk laga bröd, som vert kjøpt i pakkar.

Spm. 10. Knekabröd kjenner ein ikkje til.

" 11.

Det ferdigbaka flatbrödet heiter "leiv" både för og etter det er steikt. Om deler av eit omnssteikt bröd seier ein alltid "sjeva" og ikkje leiv.

Spm. 12.

Lefsa vert lagd av kokte poteter - molne på potetkvern (eller kjötkvern) og sikta rugmjöl. Når lefsa er steikt vert leiven oversmurt med ei blanding av egg og mjölk (eller råmjölk).

Ein seier at lefsa vert "klint" eller "smort" (Ein kan ha liggjande "påklinte" eller "påsmore" lefsa.

I lefsa er siktamjöl i flatbrödet havremjöl.

Krotakaka er av same deigen som lefsa, men deigen vert tilsett gjær og ver ved bakinga utbaka med eit serskilt kjevle.

Av og til vert det baka "sumjelslefsa". Det vert bruka sur mjöl, eller saup, kvitemjöl, natron og sukker og smör. Krotakjevlet vert helst bruka.

Spm. 13.

Om bretteing hugsar eg berre frå mi barndomstid når mor skulde nista mannfolka ut til vårsildfisket. Lefsa og faltbröd skulde sendast med. Brödet og lefsa vart då påny lagt på hella . Dei skulde "lunna" det, og dei la det alltid i fire. Noko serlegt namn på denne "operasjonen" hugsar eg ikkje. Men dei det samanlagde brödet i ei rua og la noko tungt på det "la det i farg" trur eg mor sa.

Spm. 14. Om dette har eg lite å seie.

" 15 Do. Do.

" 16. For å sjå om deigen er utgjært stikk dei her no helst fingen noko ned i deigen. Går holet ut att er deigen ferdig.

Landsfolket (böndene) brukar gjerne bröd som er nokre dagar gamalt. Fabrikkarbeidarar o.l. vil gjerne ha det ferskt kvar dag.

Spm. 17 og 18. Har lite å seie.

" 19. Den gamle bakinga på lefse og flatbröd gjekk före seg i kjellaren før hjå dei som det hadde. Dei som ikkje hadde kjellar, bruka eldhuset. Bakaromnar har ein her ikkje havt ute på bygdane för no i den siste tida.

Desse bakaromnane var dei vanlege stöypte komfyrane med bakaromn i. Til å byrja med var det berre komfyrar for fyring - torv, ved, kol og gjerne lyng - no etter kvart vert det på våre kanter berre elektriske bakaromnar. Murte bakaomnar - inne eller utanfor veggen - har eg ~~xx~~ aldri høyrte gjete her.

Flattbrödet vart steikt på hella i gruene tidlegare. No er det elektriske plater også til dette bruket, men det er svært lite flattbröd som vert laga no - heime.

I bakaromnen var det "stomp" dei baka - altså vanlege bröd - grove eller fine - som ein etterpå skar skjever av når ein åt.

20). Eg har aldri høyrte at fleire har ått bakaromn i lag. I min barndom var det like vel svært få som hadde bakaromn. Til vanleg mat bruka dei "kaker" - potetkaker - og dei vart steikte på bakstehedlå. Til jul skulde alle ha "bakkelsar" o.l. og det var liksom litt meir gjevt med heimebakt bröd til ymse helgar. Grannane gjekk då ofte til han som hadde bakaromn og fekk steika der. Dei kunde gjerne koma med brenne med seg til dette bruket.

Det var berre til gode vener dei gjekk på den måten og det var aldri tale om serleg godtgjerdsløse for dette.

21). Som nemnt för, vart det bruka så ymse slags brenne. Dei bruka det dei hadde. Men til all baking vart lyng rekna som god "illing" avdi den "heta" så fort og kvassø og det var så greitt å ordna varmestyrken på den måten.

Om merke på varmegraden har eg ikkje høyrte noko serleg.

Eg har ikkje kjennskap til annan måte å bruka når omnen er for varm, enn å setja opp omnsdöra ei tid.

22). Ved baking i den slags omnar som eg har nemnt, vart bröda lagde på plater (jernplater), og det var ikkje tale om serleg reingjering mellom baksterane.

23). Fell bort for denne slags omnar.

24). Eg höyrte tidlegare tale om at den og den baka i ei gryte, men eg kjenner nok ikkje nærmare til korleis det gjekk före seg.

25). Grisling av bröd vert berre gjort av fag-bakarane. Grisling var å halda brödet på ei fjel i sjölve varmen.

26). Det er berre kringler som vert koka för bakings steikinga. Det er fag-arbeid som eg lite kjenner til.

27). Kjenner ikkje til dette.

28). Flattbröd, som dei tidlegare helst berre baka ein gong for året, bar dei på loftet - eller i bua hjå dei få som hadde det - og la det i store "ruer" - la leivane oppå einannan i store ruer. Dei breidde gjerne eit teppe e.l. over. Då stod det seg. Anna bröd kunde göymast opptil ei veke. Dei hadde det gjerne i holk. Best var det med eit blekk-skrin (av jernblekk). Små finare kaker og bakkelsar har alltid vorte göymde i "kokeboksar" - blekkboksar.

29). Kjenner ikkje til dette.

30). Serleg til jul var det ymse slags krotningar o.l. Bakarane laga "julajeit" og "halve månar" og "menner" og "koner". Det var visst helst kveitemjöl og mjöl det var laga av - tilsett litt sukker og kanel. I jeitene og månane var gjerne litt syltety eller anna godt innlagt midt inni. "Mänen" var berre ei halv sirkelflate med omlag 20 cm. diam. og lat oss seie 3 cm. tjukk. "Jeita" var nokoliknande, men litt breidare på midten. Både i

