

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Hindås

Emne: Baking

Bygdelag: Myking

Oppskr. av: Karl Furevik

Gard: Furevåg

(adresse): Vreitegreid

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. So langt attende som folk no kan minnak har det vore mak på vanlege bakkjekvernar, som kvart bruk åtte sett for seg eller i hop med andre bruk. Stime av desse kvernhusi kan ein sjå restane av emne; men dei gjekk or bruk når bygdekvernane kom for ca 40-50 år sia.

Det har også visseleg vore brukte handkvernar her. Emne lev her folk på over 70 år som kan minnak å ha sett handkvernasteinar (både over og understein), men ikkje i bruk.

Å mala kornet på ein vanleg å grøpja eller å kløyva kornet kunne ein seia når det skulle malast til malt.

Når ein dryfta kornet, fekk ein ~~mykje~~ fullkorn og lettakorn, som og vart kalla sjele (skile). So vidt me veit har bygdemylvone ikkje hatt innverknad på mjøl-namni. Det var helst havremjøl og rågmjøl ein nytta til bakstemjøl.

2
~~bakstemyr~~ 2. Det var brækt á sikta mjólet för ein baka. Til det brukte dei gjerne skiumet av eit Kúljúra med sperane på. Skiumkanten var fest til ei hejord; i skiumet var det stúkke ei mengd smáe hol.

3. Kúrnavaarnt mjól var rekna godt til kakebaking.

4. Mjól og mjólstortar kúrne ein nemma för gryvvara. Súpr og gráut kalte ein gjerne mastings-mat.

5. Kan godt vera at folk har gjort byttings-arbeid med baksteren, men ikkje so vidt me kjemur til har det vore vanleg. Dei leigde heller nokon med seg. Det var sákte síme kúrnfolk som lét seg leiga soleis, og som gjerne hadde ~~at~~ för á vera dugande bakstekonar. Var det retteleg storbaking, måtte det vera to som bakste og ein eller ein som steikte. Deigen knodde dei i store ~~hog~~ ca 1 m. lang.

Den mest vanlege bródsort var flatbróð, laga av havremjól og vatn eller mjólkblanding, túnt baka og steikt på báe síðar. Skinnakfsa var laga av same slags deig, men var óbersmúrt på sine síða med råmjólk. Ein brukte gjerne ein litu lereftidúk eller lúndúk som ein deippa i råmjólki og smúrde so på med heiven lág på hella gjennom-varm. No kallar var det ses potetekatol og áurekatol som vart laga.

3

Potetekakone var laga av hauremjöl, (seinare turka bygg-mjöl eller grynmjöl) blanda med knuste potetar, høveleg mengd med vatn eller mjölk. Dei var gjerne laga i form (ei dreia treform) av høveleg fast deig, steikt på bae sidar. Ausekakone var av same mjölet, men ikkje med potetar i, mengd med mjölkeblanding, helst berre mjölk om ein hadde råd til det. Då vart det gjerne kalla mjölke kakor. Deigen var rennande, og ein auste det på hella med ei skei eller litt ausa, jamna det utover til tømme kakor, i storleik som potetekakor, c 15cm i tvermål, steikt godt på bae sidar.

Vauleg lefsa var laga av same mjölet som i ausekakone, blanda med litt potetar, fast deig som i potetekakor. Potelefsa (potetelefsa) hadde enda meir blanding av potetar for å spare på mjölet. Ho laut steikast godt skulle ho stå seg. Dei baka om hausten med potetone var ferske, vaska dei godt, men tok ikkje rodc av, kokte dei og knuste dei på ei litt trekvern (potekvern) eller med ei stauka i ei gryta.

Flatbrød og skinalefsa var hardt og sprøtt, vauleg lefsa og potelefsa meir haldt seg meir mjuke.

Dei nytta også skilet til å baka flatbrød av saman med anna mjöl (rüg mjöl). Drave etter brygging vart og nytta til det same. Dei

4

turka det gjerne i ei stor gryta og mol det oppatt og brukt det saman med rugmjøl til flatbröd. It lene ville det verta for nye (rug har sterk bindeevne).

Skinalfsa, som dei helst brukte til velsemdbröd, vart det slutt på då folk tok til å nytta Kveitemjöl i kakor og lefsa for ca 30-40 år sia. Kjöpebrödet gjorde og sitt.

6. No brukar ein mindre flatbröd enn før. I mange heimar bakar dei slett ikkje flatbröd. Ein kjøper heller fabrikkflatbröd. Men det vanlege matbrödet (langebröd og auna gjora bröd) er det mange som bakar. Det er Kveite og rug som vert nytta, både sam-male og fint. Den lefsa dei kalla Kardingalefsa er også kjend her. Ho kom i bruk med det same Kveitem tok til å verta nytta meir mami'ant for ca 30 år sia. Dei baka hente ut med Krotakjeule. Svenske lefsa, nordlandsefsa eller ande i same lei er ikkje kjende her.

7. No til dags kan folk ha oppbaka finare kakor, som dei brukar til gjestebodsmat attåt kaffien. Dei bakar også "blautkakor" som i smak og utkröting er like gode som på det finaste Konditori. Rømetolla, skinalfsa og Kismör er ikkje lengre å sjå på gjestebod-bordet. Namnet gjestvæn er ukjend her.

8. Kaker steikt på glør eller i ostka er
også ukjent i desse bygda.

9. Namnet flatbrød var - so vidt me no
veit - brukt om alt hardt (sprøtt) leiv-
brød, anten det var av finare eller
grovare slag. Kan so vera at ein
sparde på det beste til høgtid og gjeste-
brød. Slikt brød kalla ein gjerne velsemd-
brød.

Det vart ikkje gjort skilnad
på tenarane i matvegen. Dei gjekk
til same bordet som husemfolket.
Kåka det at folk hadde det på omor
vis, vart det til bygdesnakk.

10. Namnet knekabrød har vistnok
vore ukjent her. Det var - som før
nemnt - berre skinalfsa ein
smurde råmjølk på.

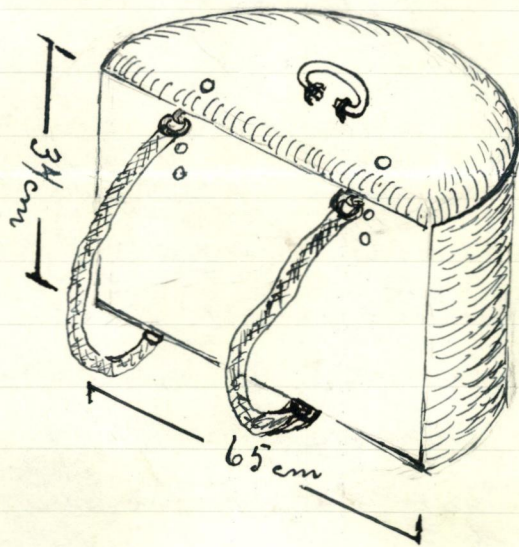
11. Namnet leiv var brukt om det
utbaka deigenmet både før og etter
det var steikt. Om utbaka kaker
var leiv-namnet ikkje brukt. Men
baka ein ut eit større kake-ennet
til ein leiv, som ein seinare stakk
opp til kaker med eit spannlok
(eller liknande), var leivnamnet
brukt om det utbaka kake-ennet
før ein stakk det opp.

12. Som nemnt i punkt 5 var
det tre slags lefsa som vart brukt
i desse bygda: Skinalfsa, vaulig
lefsa og poteteflsa. Vaulig lefsa
og poteteflsa attåt flatbrød var
brutta til nistemak. Ein brukte

6

då gjerne ei halvmåne-forma bomba, høvande for halvleivar. Ein smurde lefse med smør. Det kalla ein å klina lefse. Smør klint på flatbrød kalla ein gjerne Klingabite, rjome på flatbrød: rjomabite.

13. Ein brant gjerne lefse eller flatbrødet når ein bar det på bordet (ikkj for). Ein brett vart kalla halv-leiv, ein brett til vart kalla fjoring (fjording). Lefsa vart elles bretta berre ein gong (halv-leiv). Til nistemak vart brødet lagt i halv-leivar, avdi det høvde best for niste-bomba.



Niste =
bomba.

14. 15. 16. 17. 18.

Brød med gjær eller surdeig i er det her lite fråsegn om frå eldre tid. Det var ògjora brød ein brukte so å seia over det heile når det ikkje var matingsmat.

No har dei fleste heimar komfura med bakarom i, so dei bakar sjølv det meste av det brødet dei kring når dei elles ser seg stunder til det.

4
7

Men det er ikkje gammalt her i bygdaane.
Eiun kan vel seia at det var ikkje munn-
jamt før etter første verdenskrigen.
Dei som ikkje har bakaromn lagar
frandleies kaker (potetkaka, nastronkaka,
paumekaka, mjølkkekaka) elles kjøper dei
det brødet dei treng på krambudi.
Varmt nybaka brød er rekna mindre bra
for heloa.

Øl-gjør var vanleg brukt her
i bygdaane, men berre til øl. Eiun gjøymde
gjøri helst i små trekubbar (ca 25-30 cm lang)
med mange borde holi. Eiun slik kubb
vart kalla kveikkadl (kveik-kall). Når
vøteri var høveleg lunka (fingerwarm),
la ein kubbane uti. For kvar gong
kveik-kallen var i bruk, kom det
ny gjør inni holi, som vart gjøymt
til neste gong.

Det var ofte ein launt låna
ølgjør, og det kunne vera ymse huer
fest til dette. Eiun måtte soleis
ikkje gå over svart åker på veggen,
heller ikkje helsa om ein møtte
nokon eller svara om andre helsa.

19. Eiun heldt seg med steikingi
i kjellar eller kjøken etter som
det var grøva til. I sume hús var
det grøva på bae stader. (Med kjøken
meinast i eldre tid det same som
gangen eller skotet.)

20. Det var vanleg bakste hella ein
steikte på. Ho låg på tre - fire steinar
i grøva, ca 20 - 30 cm frå grøveflata. Bakar-
omn var ikkje kjend for ein fekk dei i komfirane.

21. Under bakstehella brukte ein helot lett ved, brake og björkeris, som ein gjerne kalla smarved.

24. For ein ca 30-40 år sia tok dei til å steika gjøra brød i gryta med lok over (grytekaka). Best var det med ei noko flå gryta, der dei best kunne koma til med å snu kaka.

For omlag 15 år sia tok dei til å nytta natkon i kaker til å heva deigen med. Dei vart heitande kontakake (ei korting av natkonkaker) og vart steikt på hella liksom vanlege potetekakor, steikt på bål sidor.

25. 26. 27. Her kjemmer me ikkje til å grisle brød eller koka brød. Det har stundom vore brukt å dampar gammalt (fiskt) brød i ei gryta til å få det mjukt.

28. Flatbrød og lefssa stabla ein opp i setningar i hudi eller på lemen. Det måtte stå turt og luftig, so det kunne halda seg. Lefssa og kaker med potetor i stod seg ikkje lenge.

29. 30. Kakestempel og figurkaker er ikkje kjende her. I dei seinare år har dei baka figurkaker av finare deig (kveite, mjølk, smør, sukker) til jol. Deigen har dei baka ut i ei tjukke lefssa og stukke det ut med bletekformer i ymse dyre og mamut-skapnader.

31. Stod ein oppradd for brødmak (for kjøpebrødet kom), kunne ein i ei snøggvenda laga ei røra av mjøl og vatn, eller mjølk, som ein austte med

skoi eller aisa i små kakor utover hella (aurekakka), slikt som nemnt om aurekakka i punktet 5.

32-33. "Lovedeig" kjemmer me ikkje til. Liikeins var vaffeljarn so å seia ikkje på desse kantar for ca 20 år sia. Karve-kryst brukte same i potetekakone.

34. I dei siste upfedtider har det ikkje vore brukt surrogater i noko form for mjøl på desse kantar, so vidt me veit. Under den siste verdenskrigen levde bondefolket her helst betre i matvegen enn dei nokon gong har gjort. Det dei selde vart so godt betalt at dei hadde råd til å halda att i huset mykje god mat.

Men det går ymse regner om svalt frå gamle dagar. Mormor mi (Guri Hindenes, 1810-1907) låg ein gong sengjela (barnseng) og hadde ikkje anna mat av mjølvara enn almegrant. Dette må ha hendt rundt om 1835-40 åri.

35. Alnebork var rekna å vera best. Men ein kunne også bruke borken av lind og asp. Ein losta teet på vauleg vis når borken losa, turka han knust-hard, knuste han og mol han so på kvern som anna korn.

36. Borkemjøl vart brukt både til flatbrød og mastingsmat, men helst blanda med anna mjøl. Bort borkemjøl ville verta for rynje i deigen og heldt ikkje i hop. Nokon vis mengde i samaublandingi har eg ikkje høyrst om. Ein gjorde blandingi etter som råd var på det gode mjølet.

37. Borkematen var ikkje rekna for å vera god. Det var berre i hardar dei treiv til han. Hardar kunne det elles vera ofte i dei dagar. Men at dei trüdde han valda sjukdom, har eg ikkje høyrst gjete.

38. Var det knapt med mjölmalt og kornet vart lite, kunne dei klyppa ut bedane i halmen (kornstrået), tørka det og mala det til mjöl. Elles kunne dei drya mjölmalten på omor vis, t.d. å ha sildblokker (spikebristing) utover mjölsüpa.

39. Det er ogso fortalt at dei kunne bruke ein slags mose til å drya brödmjölet med, "ein slags kvit mose som vaks både på tre og stein". Nudre meiner at det måtte vera noko kvit myrmose. Det har truleg ikkje vore so vanleg.

40. Men det var visstnok meir vanleg å bruke mose til å sprengja mjölkei med (å få mjölkei til å dravla seg).

41. At dei brukte beismjöl, er det ikkje segner om.