

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bjerkreim

Emne: Braking

Bygdelag: Nedre bygda

Oppskr. av: Jørgen Skjæveland

Gard: Fletland

(adresse): Vikerså

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Anna Skjæveland, Fletland i Bjerkreim, 76 år gml.

SVAR

1. Det meste kornet mol dei på bekketvern, men det trefte sume hadde handkvern. Handkvern var meir i bruk i eldre tid. Kva tid det vart slutt kan me kje seia så nøye. No er her ingen som brukar handkvern. Noko sers namm på dei ymse malmåtane veit me ikkje. Dei sa dei mol mjøl og grybja til gryn, grybja kalte dei au til råsa kornet. Dei ymse mjølsлага kalte dei berre kretturmjøl (= krøter-) og bagemjøl. (= brødmjøl) Brødmjølet var finere malm. Fleire brukte dei til flatbrød, rûg til jordeple = kaker, kvete til finare brød.

2. Skulle dei ha finare brød, sikta dei mjølet. I eldre tider laga dei såld av skinnet på kûjjer. Dei spæna skinnet over ein rund rame med mange småholer i skinnet. Avfallet nytta dei til krøtra.

3. Mjøl som har stade ei stund er best, meiner sume. Dei set ikkje mjølet i ei varm stova før bakinga. Mjøl som kom frå kverna, kalte dei ~~brødmjøl~~ kretturmjøl.

2
2
Så dei var kveldnavarmt.

4. Noko sers namn for både korn og mjøl kjenner me ikkje noko til. Men det myttest ord som mjølmat, "mat av korn".

5. Hvar huslyd baka heime hjå seg sjølv dei gjekk ikkje saman med bakinga. Men det var koner som var flinke å baka, dei reiste kring gardane og bakte for folk. Det var serleg fattigfolks koner som såkis fekk ein leveveg.

6. Ymse slag brød no:

Kvardagsmat.

a. Groot brød av sammale kveite, sett i mjølk.

b. Kveite -- (fint), bakt av sikta kvitemjøl

c. Kjøpebrød, bakt i bakeri =

Knurr - sammale kveite

Grisla - av rugg

Frans - sikta kveite

Luff - " "

Ugrisla - rugg og kveite (fine)

d. Natronkaker, av sikta kvitemjøl sett i saur, sukker, natron.

e. Vaffelkaker av fint kvitemjøl sett i vatn.

Festmat:

a. Fransbrød (kjøpemat)

b. Julebrød av kveite, mjølk, rosiner, sokater smør og sukker.

c. Lørsa (= lefsa) av kveite, rugg og jordeple.

d. Vina-brød (= Winerbrød) (kjøpemat).

e. Vaffelkaker.

f. Blødekaker av kveite, egg, sukker.

g. Kromkaker av kveite, egg, smør, sukker.

h. Småkaker: ringar, småtringar, bollar, kringler, karringar, kjeks.

Eldre brødslag.

a. Flatbrød (uttalast: fladdbrö) ^{eller havrebröd,} Det minsker av meir og meir med flatbröd. Folk kjøper heller no "maskin-flatbröd" (Meir om dei 9)

b. Gyrekaker av rüg, jordeple vater sett i sūrdeig (nr. 32)

c. Renningkaker av gryn mjöl (bygg-) og mjölk så tunt at det rann utover stikkehella.

d. Eplekaker av kokte jordeple og sammale rüg.

7. Dei gjømer på bette finare brödmat til framsände slikt som er nemnd under nr. 6.

Slikt kallar dei no selskapsmat eller fin mat.

8. Me kjenner ikkje til at bröd er stekt i eld eller oska.

9-10. Flatbröd. Dei bakte kvardagsbröd og finare bröd til høgtid. Kvardagsbröda laga dei av jordeple og havremjöl. Det finare kalte dei "sjivanbröd". Dei var au laga av havre og jordeple, men dei brudde dei med rüg. (= la turt mjöl oppå og under leiven når dei baka han ut) Og når dei stekte leiven rødde, skinte dei han med mjölk eller råmjölk med ei rövippa, ei troga (filla) på ein pinne, sette nokre stek med mjölk over brödet. Desse bröda kunne gøymast lenge. ^{kinne} Kjinnebede = turt bröd med nykinna smör på. Mylga = flatbröd blöytt i sauefitt av saueföter. Til fest brukte dei helst lefsa.

11. Både det ustekte og stekte flatbrödet og den ustekte og stekte lefsa kalla dei leiv. Skiva av ombröd (stompe) kallar me i daglegtale berre "ei sjeva".

4.
12. Lefsa (uttalast "löpsa") laga dei au av
kokte jordeple slik og rög, ^{na} slik som dei
laga flatbröd. No brukar dei kveite. Under
bakinga breidde dei med rög. ~~Lo~~ Lefsa laga
dei til høgtid og til nistemat, t. d. när
dei skulle på "marken" eller til Amerika.
För klinte dei smör på lefse med fingrene,
no ~~o~~ nyttast helst ein kniv, slikkepott e. l.
Lefsa og kling var likt baka, men til=
stellinga var ulik (forklaring nr. 13) Lefsa
var av rög, ~~hav~~ flatbröd av havre.

13. Lefseliven bretta dei ikkje på stikkehella.
Flatbrödet bretta dei ikkje, Lefsa bretta dei
ikkje för ho skulle klinast. Dä möjkte (gjorde
det mjukt med vatn skvetta utover) dei henne
klinte og bretta henne i 4, ^{lag} 3 brettar.

Me hev ikkje noko namn på bretta lefse
anna enn "klinte". Heller ikkje hev me namn
på kvar brett. Berre heile brödet kallast
liv. Dei la ikkje press på brödet.

14. Me kjenner ikkje til at dei laga
til jær eller öljar heime. Difor brukte dei
för alltid surdeig för dei fekk tak i
kjöpt jær.

15. Men surdeigen var mykje brukt. Dei
tok litt av deigen og rulla i hop til ein
trulle (som ein ball) og göymde han i mjöl
Lä löyste dei han opp att i mjölk.

16. Dei kunne sjä när deigen var ferdig
Deigen skulle ~~as~~ opp sä han vart dobbel
sä hög som för. Kolsyra i deig som slökte
eld kjender dei visstnok ikkje til. No
et folk dagleg jærbröd medan det för
var flatbröd og surdeig-bröd. Tjime likar

ferske bröd, andre liker dei betre eit par dagar gamle, for då er dei turrare.

17. Surdeigbröd trøng lenger tid til steiking enn jærbröd trøng. Varmen måtte vera litt veigare. Men dei vatte ikkje brödet under steikinga, heller ikkje pakka dei dei ⁱⁿⁿ med varme.

18. Me kjenner ikkje til at syra bröd hev vorte baka til leivar. Men syrekakene klemde dei høveleg runde og flate og stekte dei i ei gryta.

19. Leivane stekte dei på hella og kakene på hella eller i ei gryta. Sidan, då dei fekk komfyr med stikerom, baka dei stump. Terskild bakaromn hadde dei ikkje som me kjenner til. (Spørsmål 20-21-22-23 fell såleis bort)

24. Dei stekte syrekaker i malmgryter Dei vende kaka i gryta. Steiking mellom heller eller lok eller under kvelod gryta kjenner eg ikkje til.

25. Dei har ikkje grisle brödet heime i mi heimbygd. Men folk kjøper mykje grislabröd frå byane.

26. No for tida kokar dei stundom småkaker og kringler i vatn og etterpå steiker dei. Smülkingar kokar dei i feitt.

27. Dei koka ikkje noko brödmat i kear.

28. Bröd med sukker og smör i kan göymast lenge, likelins flatbröd og rüklint lefsa. Flatbrödet og lefsleivane ställa dei opp i rüer (ütbalart: rüe) på loftet. Dei stod på krakkar, kassar eller på golvet.

Det trefte dei göymde syrekakene i kornet.

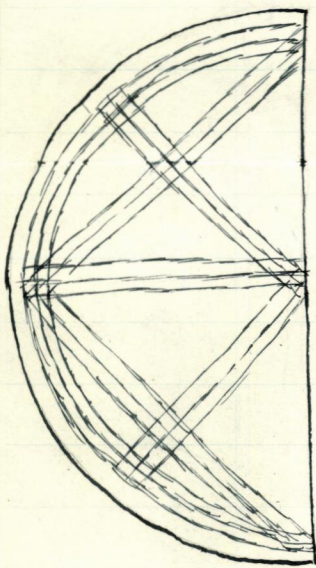
133

Småkakene gøymes dei i skrin med tett lok.
Dei hev ikkje i siste 200 åra hatt stabbur,
men nytta ei stova i huset "bua" til mat-
og klederom. Sidan hev denne stova vorte nytta
som gjesterom.

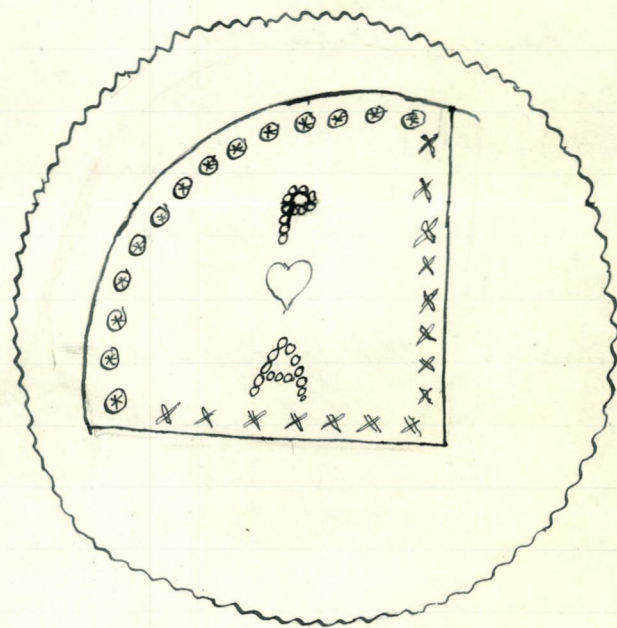
29. Kakestempelen kalte dei krødatre. Dei
fleste mynstra var stjerner, dessutan krossar
eller hjertes. Det var serleg "brüdaløpsø" dei
pryda med desse stemplane.

30. Så skal eg nemna koss dei pryda kling
og brüdaløpsø for kring 50 år sidan.

Kling: Dei kløyvde ein lefseleiv i to, klypte
fin runda kant og klinte smør jamt over



Kling.



Brüdaløpsø på egg-
brød.

heile halvsiirkelen. Så strekte dei 3 rever i
smøret med 3 fingrar slik som teikninga viser.
Brüdaløpsø: klinte dei inni og bretta i 4 lag
og klinte smør over alt. Kring kanten pryda
dei med stjerne- hjerte- og krosser av ein
krødastempel. Inni skriv dei
 gjerne med farga sukkermolar
forbokstavane på brüdeparet. Denne brüdaløpsø



Krødastempel.

la dei på eit eggjabrød - ein tunn liten leiv dei tagga kring kanten og skinte med eggjerøra. (rå egg)

31. Me kjenner tri slags kaker dei stekte på hella, kaker som dei nytta til kvardagsmat, kaker som dei stekte for å få brigde i brødmaten eller når dei var brødblause.

a. Renningkaker laga av byggnjöl og mjölk. Deigen var svært tunn så han rann utover hella.

b. Natronkaker (lappar) vert enno brukt, laga av kvitemjöl, saup og natron. Med ei ausa la dei deigen på hella, så seig deigen utover til kake.

c. Æplekaker, jordeplekaker, potetskaker laga dei av kokte malne jordeple blanda med ^{sammale} rügnjöl til ei knöa. Så bakte dei ut knöa til ein tjukk leiv og stempla ut sirkelrunde kaker or leiven med eit lok med kvass kant under. Desse kakerne la dei med handa på hella og stekte dei på bål sidene.

32. Me kjenner kje til namm love-deig o. l.

33. Vaffeljern kom til bygda for 40 år sidan. Goro- og krumkake-jern kan seiware i bruk, Vaffeljernet vert mykje brukt i staden for steiking av renning- og natronkaker. Deigen er kvitemjöl, mjölk og natron. Til höghidsmat hev dei sukker og egg i deigen. Goro- og krumkaker er höghidsmat. Deigen er av kvete, smör, egg same gonger med vaniljedroper i.

34. Ein har ikkje i manns minne nytta lokk til folkemat. Men det går segner om at i ufredstida 1800-1814, serleg i året 1806, mol dei

bork og blanda han i mjølet.

35-36. Korleis dei gjorde dette eller kva slags bork dei tok har eg ikkje fått greie på.

38. I fjellbygdene kraup dei oppi fjella og henta siril-rot (røter av ein urt, det botaniske namnet kjemmer eg ikkje) og turka og mol røtene og blande det i mjølet. Det var godt på smaken.

40. Me hev ingen segn om at folk hev nytta mose til mat. Men me hev eit lite merke.

Ein slags grå mose som veks på steinane heiter matmose.

41. Me kjemmer kje til at folk hev ete beinmjøl, men kyrne fekk alltid beinmjøl. Same stader mol dei beina, andre stader bankte dei sund beina med ein hammar på ein flat stein.