

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Dypvåg

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Johanne Kås

Gard: Dypvåg

(adresse): Dypvåg p. n.

G.nr. 25 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Fødselssted.

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

SVAR

1. Spørsmål: I gamle tid mælte en kornet på hendene. Jeg har ikke hørt tale om mer enn en eneste hennemølle her i bygda. Vi er på den som et kværnsinn blent andre gamle saker har en mølle som samlet på denleil.

Til hennemøllene mælte en korn sammalt mel. Til brød - stomp - har vi så langt vramis minne gaa, berøkt røgnel. Fint og grovt, huer for seg og i blanding, tilsatt vurdig. Til kjøtidene ble det bakt hvedestomp og søsterkake av fint hvedemel med gjær. Der til røgnelke av fint røgnel - mel - også med gjær.

2. 2: Det grove som ble i gjær eller sikt - inga gihk til dyrene. Hvad sleg seld? Kan ikke svare på det.

3: Vi mener mel som har stilt en tid i best til baking. Vinterskitt tok en mølle inn i varant som for en satte deigen. En hadde jo bare pus på kjøkkenet i gamle dager.

4. spörm. 4: Vi kaller det for mel. Sijon, grøn osv.

4 utgjende vanner i bygda vår.

5: Enhver kalle sitt brød hjemme hos seg sjøs.

Som for vunnit ble det bare kaldt brød av finst eller grovt mel - vunnit i bland- ing. I de fleste huse ble deigen salt med vann og stekt i bakstovn.

6: Nå som for brøken vi både fin- brød og grovbrød, men oftest tilsatt gjær til kvering. Til kver og det finere kvervorten også nå. Hvelstompe & siskendake & dag fem- deles i brød. Skilde en nevne en my brødtype måtte det være kver- brødet som bybakerne nå i skien- de utbredning sender ut over landsbygden, også til vår bygd. Vi har ikke katteleg med navn eller andre bygdeleg.

7: De som har råd til det, har gjerne tørre kaker skænde til si by til- feldig fremmede. Vi taler bare om smadaker.

8: I min tidlige barndom hørte j' tale om gløkake, kulet som en rørdet kann eksperimentale vurd. Enne talte en av brøddaigen, klappet det ut med hendene og la kaka på gla- ser. Her aldri hørt at skogfærd skulle gløkake.

9: Flatbrød var neppe noen gang verd nevningelig i bygda vår. På de større brød hadde de nok

Da. sp. 9: kærskelle, men den ble ikke ofte
 brukt, en eller to ganger om året,
 helst om våren for å ta flatbrød å
 ta til som sommerramat. Pølsflat-
 brød var mest brukt. Samme
 type for husholdningen og tjenerne.

10: Veiint.

11: Her brundes både om det ferdig-
 karede flatbrødet og om samme
 eller stikken. Vi taler om et styk-
 ke brød?

12: Her vi taler om leife & det alltid
 i betydning av utbløtt flatbrød
 som blir lagt i et kledde for siden å
 påsmøres og strøes med sukker.
 Som kaffemat & dessuten bebrødet
 som overlæg fint. Bødet "king" var
 nesten ingenting i bruk.

13: Veiint.

14: Hadde en måte selv søndag var
 det alltid en i nablaget som
 hadde kort en deighakt. Har
 aldri hørt tale om at de roste
 sammen med og vann og lot
 det stå til gjæring. Det de gamle
 reingjorde ble satt med ålgjer
 som de vjåle har en eller annen
 der brygget-pothet. Det saeg. Har al-
 dri hørt tale om noen regel for det å
 gi fra seg gjær.

15: Søndag taler en av den ferdiggjorde
 deigen, særlig kallen litt og la den
 hen i med til neste kværing.

16: Fordomside så en del på omfangit

- 4
10. sp. 16: Deigen hadde tatt. En plude sette et hull eller kors i midten, og var massen var juu visse en at gjær-ingen var ferdig. En krinner mykt gjærbrød til daglig brød. I manns minne ved vi ikke no mere annet. Brødet skal helst være et par dager eller gammelt skivet. Det var deggere på den måten og lettere å frodage.
- " " 17: Brød med søndag ville ha god smak, både en gjærbrød. En time var den vanlige tid for surbrød, Bønen ble fjernt godt opop, har aldri hørt tale om at en tar brødet ut og føhlet det under stikken. Tis det var skilt la en det ut over på et bende, tis det slo dampen fra seg. Det gjædet alle landene.
- " " 18: Kjønt måte å bakte på.
- " " 19: Dersom Kjønnene ikke var for kalot kalot en til der med ba-kingen både vinter og sommer, ellers inne i stuen. Bønen var hvitvinnel. I den stikle en all som hadde navn av brød. Har al-der hørt tale om om uto.
- " " 20: Enhver Linsland hadde sin ka-kerene.
- " " 21: Hest ved, gran, asp og os. Etter ønnens størrelse beregnet en flere eller færre. Tis til fjerdingen. Tis en barning på f. eks. 24 brød bründe en 16-20 vedbrøt. Disse

112
45. 4p. 31: ble igjen finkløvd for lettere å brenne.
Om ovnen var puuse opphølet så en
på farten. Det hendte også at en kastet
inn en meldrust. Visste det seg at ov-
nen var for heit - en så gjerne til brø-
det eller ett kvartens frokost - åpnet
en et hull, anbrakt over ovnsdøren.
Hullet ble stengt eller åpnet med en
stein.

" " 32: Når veden var utbrunt ble ov-
nen sopt ren med det en kaldt sopp,
fjærskar som på en bestemt måte
var festet til en stang. En sople
godt ut, hadde ved handa en balle
med soppvann "brosi" en dyppet
"sopa" at den ikke skulle ta fyr.
Den var någ med å få ut all
røkt. Har aldri hørt tale om noe
slags innelag for brød under steik.

" " 33: Det hendte at en tirket både ved
og koke ved ildstovnen.

" " 34: Koss ikke krosses ut meg.

" " 35: En gammel var det almin-
nelig å grille brødet. En brøkte
til det en lang fjel - rimen til 5-6 brød
og ut et brøds bredde. Denne fjela
kalte en "grisa". En grisa bare
sørbrød. Så s det ingen som gril-
ler, da en s gått heit over til gjær-
brød. Noke aldri noe navn på
den åpne ilden i hvilken en gril-
let brødet.

" " 36 + 37: Utgjent.

" " 38: Brød oppbevares i salt eller

48. sp. 28: Niede.

" " 29: Unjent.

" " 30: Sinesa.

" " 31: Det kendte at en stakke kullskabe,
helst i et "knipstak". Dem ble spist
med en gang.

" " 32: Unjent.

" " 33: I senere år to nogle vaffel- og
gavajem i brød, men ellers
var og to det oftest munde-
na en times tid, når det komnes
i venter gjæder til kaffe. Dagen
lages en bide med gjær og pøl-
ver. Mandemomme til smad.

Skiverbrød & unjent.

Bide munnere og vaffler blev
ofte brukt til "turmat" som
en erdeag.

" " 34: Turmat for enet har ikke vært
brukt i den siste krig. I munn
munn har det ikke vært tale om
korkbrød. Etter en mann i Lyngø,
som hadde sittet i engelsk fangen-
skap ved farrige århundredeshifte,
har jeg hørt si at han kunde be-
breide sine sønner for deres tra-
senhet med følgende: Dere har
ingen ting i herge over dere som
ikke det svad korkbrød &.
Anders Olsen var født i 1781.

" " 35: Det var helst brød av fjær og
alm som ble brukt. Noen
dem ble stult kan jeg ikke si.

" " 36: En gammel korkbrødet var usunt.
De andre spiremasene kan jeg ikke berøre.