

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Baking

Oppskr. av: Kari Haga

(adresse): Baldersheim

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

G.nr. 105

Br.nr. 2 og 3

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. Vil tru at alt kornet vart mald på vasskvernar som høyrde til gardane. Har aldri høyrte om handkvernar og trur ikkje dei finst i bygdene her. Veit ikkje om andre malingsmåtar enn grovmaling og finmaling, det vart no etter som ein la kverni. Det fine mjølet som la seg på ringen kalla me saddl. Fyrr dei tok til å bruke kvite-mjöl nytta dei vel saddlⁿ av havren og bruke den til frunsakake, det er mjölkekaker steikte på bakstehella. Etter bygdemylnone kom var her også kvitemjöl å få. So sidan vart ikkje saddlⁿ teken særskilt. Elles tok ein det finaste mjølet til baking og hadde det grøvste til grautmjöl. Til flattbröd, kvardagsbröd, var her brukt berre havre. Til lepsa og kakor mest rug. Sumne stader hadde dei reinkädn, bygg til grautmjöl.
2. Å sikta det sammalne mjølet nokorleis har eg ikkje høyrte om. Etter eg minnest var det brüet å kjøpa

2

sikta mjöl å blanda i det heima malna til
lepper og kaker.

3. Det er sjölosagt mykje betre å baka
av nymjöl enn av gammalt. Har mjölet
stende ei tid må ein ha lunka knå-
vatn, og deigen lyt knåast mykje meir.
Me sejer mjölet vert "stokkje" av å stå.
Mjöl som kjem rett frå kverni er nymjöl.

4. Samnamnet for korn og mjöl er
grjon. Det vert elles helst sagt om det
som beisti får av slikt. Me sejer:
hesten treng grjon, eller: kjyrna vert
hårslette og fine når dei får grjon.
Då er det anten korn eller mjöl me meina.

5. Baksten. å gå saman om bakingj
kjemmer me ikkje til her, heller ikkje
bytesbaking. Var ein ikkje folka nok
sjölvre leigde ein bakstehjelp. Det var
helst husmannskonor som gjelek på
leige baking. Mange av dei var ogso
retteleg flinke. Men trur ikkje dei for
utar bygdi på baking. For alle bygder
hadde drögande bakstekonor for i tidi.
Dei gønst slag bröd og kake.

Flattbröd, havrebröd er det brödslag som
mest har vore brükt i bygdene heitiking
frå gammal tid. Då var det so visst på
gardane å bakta havrebröd ei vika om
våren og ei vika hausten. Flattbrödet er
i bruk den dag i dag hos oss bönder, men
ikkje i slik mengde som for. Og no er
det mange som brüka sammalen kveite
istaden for havre til flattbröd. Havrebrödet
var av havremjöl og vatn. Ein baka

3

vide leivar og stukte dei på bakstehella. Strakst ein hadde lagt leiven på hella skvette ein litt vatn utover han med ei liti brakabuska som stod i vassbytta ved sida av bakstekona.

Dette med å skvette leiven er visst gått heilt or bruk no siste anmannsaldren.

Fyrr var det so visst å baka gudlabrö og lepsa til högtidshelgar og verskap, og elles so ein hadde i huset til gæstemat. Men det er gått heilt or mote no. Gudlabrö var av rugmjöl og vatn. Etter eg minnest var det brukt sikta rugmjöl. Ein baka leivane sers tärne og fine og lodde dei strakst ein la dei på hella. Til det brüka ein ljovipa, det var ein leretsklüt på ein kepp som ein klöyde litt i enden. Denne dупpa ein so i mjölk og stränk over heile leiven. Hövde det so ein hadde råmjölk til ljo- vata vart brödet sers gullesteinande og fint. Skü ein laga det til lepsa tok ein og la leiven saman halostekt, fyrst ein gang og so saman ein gang til so den vart firdubbel. Dette var gudlabrölepsa.

I eldre tid var her ogso brukt mykje "krätakaka" til gæstemat. Til dei brüka ein surmjölk i mjölet, seinare poteter. När kaka var ferdigbakt sette ein "kake-kräte" nedpå fire gonger. Kaka skü vera so stor at der var plass til fire rosor. Kakekräte var ei ründ liti trefjöl med fine utskorne rosor på eine sida, på den andre ein tapp mittpå til handtak.

4

Kakone vart steikte på bakstehella. Det er lenge sidan kakekråt var i bruk. Det vart nytta til brüdläpsskaker kring 1875-80, men so vart det avleggs etter ein tok meir til med potetkaker. Frå kring 1900 kom det i mote her med haringkaka. Dei er av rügnmjöl og varmt vatn og gjær, og ein neve salt til kvar kaka. Ein set deigen kvelden för ein bakar. När kaka er bakt dreg ein over ho med kråtakjevle frå to kantar, so der vert tett med små firkanta rüter. Fyrste og minnest fekk me "gjæster" til haringkaka hos ein som bryggja öl. No bruka ein vanleg gjær.

Til högtids og gæstemat var mykje brukt frönsakaka fyre i tidi. Dei var laga av söt mjölk og kvitemjöl etter og minnest. Men fyre tin fekk fint kvitemjöl bruka dei saddlⁿ av havremjölet. Ein laga kakevörkje tünnt, og hadde det utover bakstehella med ei stor treskei som skü ta nett måta vörkje til ei kaka. Ein snüdde kakone med kakespade av tre. Kakone skü vera fint "ikädubörüne" på fyrste sida. Hella läut smyrjast med feitt för kvar kaka. Desse kakone er sjeldan å sjå no. Vaffer og pannekakor er komne i staden.

Til kvardagsbruk har her mykje vore nytta potetkaka, som ein anten berre lagar med hendene, eller bakar ein stor tjükk leiv og tek små kaker ut med eit spannaläk og so steikjer di på ornn eller bakstehella. Sinne kalla di för

"kakestomp", andre "klabbekaka" og andre "snarekaka". Dei lagast av poteter og leve slags mjöl ein berre har. Du har vore brukt i lange tider og er det framleis.

(Då eg skreiv om gùdla-brö glöymde eg å sei at når ein bløytt lepsonne og smürde dei med smör og ost kalla ein det "lepsekling".)

6. (Eg går ut frå at her berre spørst om himmalaga bröd og kakesortar - ikkje kjøpebröd, bakarebröd, som alle folk no brukar både til kvardags, helg og fest.)

Flatbröd av havre eller sammalen kvite er stött i bruk her ikring til kvardags.

Haringkaka har siste mansaldren vore brukt hos sume, men det er kje ålment.

Bakstekaka (utan krät) er ogso enno i bruk til helg og fastemat.

Gùdla-bröd og lepssekling til festbruk har vorte burte litt etter litt so 30-20 år sidan.

Norlandsleppsa korn i bruk her for lering 25 år sidan. Me såg namn og afskrift på den i bladi.

7. Ein held det for god folkesjikk på gardane stött å handko "bestbröd" og kaker "på lager" om det kjem framandfolk.

Me kalla det "gastemat" her. Det hiter: "Håro må kje kvækka om honden ggyr". Ein skü alltid vera büdd om nokon kom.

8. Eg höyrde av du gamle då eg var liti at det var brukt å steikje i glör, og at du kalla det "glöstomp" og "glöhäppa".

Men om framgangsmanen veit eg divette ingenting. Har spürt eldre folk no, men du hugsar inkje noko om det.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

9. Har aldri høyrte der har vore skilna på
brödet for husholdningsfolk og tenara. Heller
ikkje for handverkera, dei åt med gardsfolket.
Namn på flattbröd var havrebrö, gädlabrö,
lepsa, förebisk, og so baka sume litt
kjukkare havrebröd som dei då kalla
säftebrö. Söndagsdag braut dei det smält
og hadde surmjölk på. Det kalla dei säfte.

10. Knekebröd. Dette vert det me her kalla
gädlabrö. Ein gjor det råmjölk so sant ein
har det, elles med smör söt mjölk. Dette
brödet rekna ein alltid med künde stå seg
lengje. Fyrr var det stött brükt brüdaup,
gravferd og högtider, og om det kom jaster.
Det var viss jastemat gädlabrö, smör
ost og rjomekolla. Ein skulle aldri vere
lens for gädlabrö eller lepsa i huset.
I verenskap skü der ogso stå lepsar på
bordet til kjøtet og fisken.

11. Ein kalla flattbrödet leiv både ferdig
baka og etter det er steikt. Men ein kalla
ikkje bröd eller kaka for leiv. Fyrr hängsa
eg me sa "ei brösjeva", no segjer alle
berre ei sjeva.

12. Korleis ein laga lepsa skrivi eg um i
5 Baksten. Lepsa var helst brükt til
verenskapmat og jastemat, men ogso til
förebisk og nistemat. Ein laga
gjærne ei röra av mösebrim og rjome
som ein hadde utover lepsaklingen,
elles var det smör og ost. Ein kalla
det å klina eller smörja. När ein
hadde blöytt lepsa og smürt den heite
det kling eller lepsakling. Skilnaden
på lepsa og flattbröd er den at lepsa er

7
samanbretta so leiven ligg firdubbel, men flatbröd er heile flate leivar.

13. Ein bretta aldri flatbröde, berre lepsa. Men summe brette lepssebröde berre ein gang. Det kalla ein å halva det. Å bretta til lepsa heiter å bråkka. Ubråkka bröd var ein leiv. Når det er lagt i fire er det ei lepsa. Det var gjerne nistebröde ein halva, brette ein gang. Når leiven var steiket på fyrste sida ~~st~~ brekka ein over ein gang og steikte so inne sida, brekka so over ein gang til og steikte ferdig. Den måtte ikkje bresta i brettegangane. Ikkje alle var like flinke å bråkka lepsa. Farg la ein berre på bröstrüe av leivar.

14. Gjør og sürdeig.

Eg kjenner ikkje til at det var brukt herikring å baka omnsbröd i heimane før her vart gjort å få kjøpt. Og det er lite brukt enno, ein på gardar som ligg sers langt frå handelsmann og bakar. So dette vit eg ingenting om.

15. Dette kjenner eg heller ikkje til.

16. I den siste mannsaldren er det vorte ålment med „bakarbröd“ hos alle folk. Det er på bordet vist både to og tri gonger om dagen. Dei fleste spør stött etter ferskt bröd. Men summe brukar iallefall ikkje langebröd for det er døger gammalt eller meir. Me meiner brödet er sunnare når det ikkje er for ferskt. Og sjölv sagt mykje drygare.

17. Dette kjenner eg ikkje til.

18. Haringkaka har eg skrivi om ovanfor ein

19. Steikinga. Kjerner ikkje til at nokon
steikte stikt bröd för ein tok til å få
komfurar med steikeovnn, og då held
ein til på kjøkkenet. Har ikkje høyr
om bakeovnn på går dane fyrr den tid.

20. Dette kjerner eg heller ikkje til.

21. 22. 23. Dette har eg ikkje greia på.

24.

Bol Haga fortel at för ho fekk komfur
med bakeovnn, so steikte ho ofte bröd
i ei litt stor flågruta med tett låk.
Deigen som var av rågmjöl, vatn og
gjer og litt sirup laga ho til runde
kaker og la dei i botn på gruta. Ho
laüt som oftast snü kaka. Det var
nokso vandt å passa varmen. Brödet
vart sverande godt segger ho.

Har ikkje høyr om at bröd har vore
stikt på glör. Men aure, vørsild og
flesk steikte dei mykje på glör her
i eldre tid. Eg har høyr om at dei
fyrr i tidi steikte ertslags kaker i glör,
men det var vistnok ikkje av gjerdeig.

25. Grisling.

Visi med å setja bröde i ertslogar kjerner
eg ikkje til. Da eg var liti var der
huime på Uglehus, Häländsdals herad,
ein mürd steikeovnn i eldhuset
Den var mürd slik at der var ei
hella til varmen yver steikehella
so der skü vera varme både over og
under, og då smüdde dei ikkje
kakene. Den hadde vore til å stikke
"gliseldkake" i. Men etter eg

9

minnest steikte dei kakene berre på hella
seinare vart bakte eldhuset og omnen nedrive.
Alle folk kalla dei gjerkakene for
gliseldkake fyrsta eg minnest, men
seinare vart dei berre kalla haringkake
Men det er akkurat same sorten. Og i
Hålandsdal hadde dei also vore i bruk
frå gammalt av.

26. Bröd som vert koka.

Vasskringler koka me i fyrst i vatn.
Har ei panne eller gryta med vatn som
kokar og slepp kringlone uti. Fyrs sök
dei til botn. Når dei kjem upp til vass-
flata tar me dei med i sliva og
legg dei på panna, set dei i steikje-
omnen til dei er ljósbrune eller gule.

27 Å koka bröd i krükke vit eg ikkje um.

28 Her i bygdi er der berre få gardar
som har stabur no, desverre. No har
me berre "spiskammers", og so kanstye
eit skråkammers uppe på ein lem, der
ein har spekkkjötet og flattbrödet og
kanstye ein halv mjölsekk. Flattbröde
set me i "rúa" på ein flaky som ligg
på golvet. Lepsebrödet set me på kant
i ei stor hylla. Haringkakene set
me og i rúa frå golvet. Anna bröd
(stomp) gjöyande dei fyrr i bornbor,
no brukar me blekkboksar til det.
Ein reknar med at flattbröd, havrebröd
skal halda seg godt halvåret. Men eg
har ete års gammalt havrebröd som
var like godt, utan nokon bismak.
Men det hadde vore opværa på stabur,

29. Kakestempel og figurkaker.

Dette fortalde eg um i sp. 5.

Det "kakokråte" som var på Uglehus, det einaste eg har sett, var ei seksbladrosa med fine smågrüne og stjerne i bladi.

30 Har ikkje høyrte at dette var brukt i eldre tid. For eit par mannsaldra sidan vart det å få kjøpt "spikkelasia" hos handelsmannen. Det var figura som menn og konor, hestar, griser, hanar. o.l.

31. Um mjølkkekaka har eg og fortalt i sp. 5. Men det gamle namnet her var fræmsaka eller fromsakaka. Dei var no helst helgkost. Dei kunde ikkje gøymsast mange dagar.

32 Dette kjemmer eg ikkje til.

33 Vaffelkaker har vore mykje brukte i lange tider no her i bygdene. Dei er brukte til kvardags. Til helg lagar dei gjerne av finare vaffel. I seinste år har somme laga krümkekaker til jol og gjestebod. Frå gammalt var her brukte anis i kråtekaker, bakstekaker.

Nöbbeöd.

Sovidt eg kjemmer til var her ikkje brukte anna "sürrogat" for mjöl her i krigs-^{krigs} ^{no} ^{en} fiskemjöl som me fekk kjøpe i posar, noko av det hvitte "Stjerne mel". Både eg og andre bruke av det ilag med til bakstekaker av poteter og brödmjöl. Kakene held seg gode i vikisvis, og smaka ikkje det slag av fiskemjöl.

Eg kjemmer til at somme fann mose og koka dravle på, no under siste krigen.

34. Bork. Eg veit ikkje om at bork har vore nytta i brödmjølet i mannsminne. Har berre høyrte om det av gamle folk at det var brukt i ufredsári 1808-14.

Og viss eg ikkje hugsar mykje full fortalde besto mi om nokre "kaldår", vår, som var i hemmar barndom, trur det laut vera kring 1824 - til nokre og tretti åri. Det var so lite sol og sünna, mest berre regn og kúlde, og då vart der brukt bork i brödet av fatigfolket som ikkje hadde korn frå åri før. Krigstidi var mest kalla "ufreds åro", "då ufreden va". Vår var "kaldår".

35 Herikring var det vist mest almebork som vart nytta. Og den vart riven om våren. Men tilstellingji veit eg lite om.

36. Har ikkje høyrte at borkemjöl vart nytta til anna enn flattbröd. Det laut blöytast godt ut. Det sken vera godt bröd om ein blanda til helotars med borkemjöl. Men det vart nok brukt meir og av dei som lite hadde. Har ikkje høyrte at "almesupa" har vore brukt til baking i vanlege tider, men det er ikkje utrulegt. Besto mi fortalde om ei kona som gav borni sine almesupa til bevelds heile vintrane. Ja ho åt det sjölv ogso.

Med ein kniv skerapar ein yste borken av tunne alme greiner, legg "dotten" i varmt vatn i stund, og so knikar og vrir ein dotten til vatnet vert seigt og tjukt. So blandar ein litt mjölk i. Det kalla me almesupa. I min apvekst bruka me det mykje til kalva drikkar.

Me kalla det og for alkår. NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

37. Har ikke nett hørt at folk vart sjuke av borkemyöl. Men dei bruka det berre når ingi annor råd var.

38. og 39. Dette har eg ingenting hørt om.

40. Den mosen ein kan bruka til draole kalla me her matmåse og grisamåsa, det er eitt og same slag. Eg kjemmer ikke til at mose har vore brukt til baking.

41. Dette kjemmer eg heller ikke til.