

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. nr.4

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Jondal

Emne: Baking

Bygdelag: Jondal

Oppskr. av: lærar Th. Sandven

Gard:

(adresse): J o n d a l

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):
Mange gamle kvinner og menn, frå 60 -80 år gamle.

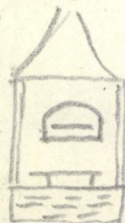
SVAR

1. Alt kornet vart male på vasskverner som stod i Haugefossen. Eg har ikkje fått spurt at handkverner var i bruk til kornmaling, men eg har set handkvern som vart bruka til saltmaling før i tida, og den finst venteleg enno. Når ein skulle bruka mjølet til brød og kaker, vart kverna stilt fint. Til formjøl vart kornet berre grøyp. Til flatbrød bruka dei jamt før havre. Til haringkaker, klinglefse, hjartekaker, potetkaker og mjølkekaker nytta dei før rug-byggmjøl, no mest berre siktemjøl av rug og kveite.
2. Nei. Mjølet vart bruka som det kom frå kverna. Mol ein alt kornet ein hadde om hausten vart det som ein ikkje brukka med same, pakka fast ned i tunner og byrder for seinare bruk. kørn
3. Nei. Når mjølet var kome frå kverna, vart det bruka til baksteren. Oppvarma mjøl vart ikkje bruka, men alt kornet vart turka i turkeomn før det vart male. Turkeomn fanst det i kvart eldhus før. Han var laga slik: i botnen var ei tjukk helle av malm eller kleberstein, rundt kanten ein karm av stein eller bord, og under omnen var iligg med utfar for røyken attom omnen.
4. Kornet som var avla heime, kalla dei grjon, og alt av mjøl vart kalla grjonmat. Rugen som vart førd heim, vart kalla gossvare, men om nemninga kjem av gods eller Guds, har eg ikkje fått greie på. Det var vanleg å ta korn heim med farty som før med landsvare om hausten, og når dei kom att frå tur, møtte alltid dei gamle heime opp, og det fyrste dei då spurde om var: Ka pris sto gossvara i?
5. Det vart alltid leigt vante kvinner til bakinga. Me kalla dei bakstekoner, og deigjekk frå gard til gard, både vår og haust. Sume var sers vel omtykte, og det var liksom ein ikkje fekk skikkeleg brød og kaker utan ein hadde ei eldre røynd kvinne med. Det var serleg ei som vart mykje nytta også i ein annan krins av heradet. Ho vart teki mot med vyrdnad, og matmora skolv i knea, når ho venta denne bakstekona.
6. Ein baka og bakar framleies: krotakake (hardingkake) flatbrød, potetkake, surdeigskake og grytebrød, i seinare tid og nordlandslefse. Av brødslag som ikkje vart baka ut: mjølkekake og forma- eller hjartekake. Krotekake vart dei kalla av di ein etter utbakinga for over dei to gonger med eit krotekjevle og dela dei inn i småe ruter. Krotakjevle hadde høge kringgåande kambar, og langsetter var desse kambane utskorne, så det vart små nuddar.

7. ~~Mjøl~~. Ja, småbrød steikt i smolt, harde hjarto, krumkaker.
8. Nei.
9. Både husbondsfolk og tenarar bruka same slag flatbrød og kaker. Til gjestebodsmat laga ein klinglefse av finare slag mjøl (bygg-rug-og seinare kveitemjøl). øg/kæk
10. Ein rjoda lefsa med råmjølk når det høvde til høgtid og serskilde tilhøve som bryllaup, gravøl, nistemat for reis o.s. Kunne ikkje gøymast lenge, og vart smurd med smør, rjome og strøydd med sukker. Fleire vart lagd over kvarandre og etterpå oppskorne i passende stykke.
11. Her meiner ein det ferdigbaka brødet både føre og etter at det er steikt. Stykke av oppskore gryte eller omnsbrød vart kalla skive. ørn/øð
12. Som vanleg flatbrød, berre meir finmale og finsikta mjøl av rug-, bygg- og seinare kveitemjøl. Rjodingsvæta anten vatn eller råmjølk (sjå elles sp. 10). Den ferdige beten vart kalla lefsekling. Skilnaden på lefse og flatbrød var at lefse var høgtidsmat, flatbrød kvardagsmat.
13. Flatbrødet vart bretta på steikehella i fire partar såleis:  Skulle det vera til ferdabrød, vart det bretta ein gong til såleis:  så det vart høvelegare å leggja i kiste, prins eller tunne. Etter at brødet var steikt og bretta, snudde ein det eit par gonger på hella for liksom å turka det. Etter bretteinga la ein farg på for liksom å få det til å siga saman.
14. Til gjæra brød t.d. hardingkaker, nytta ein alltid før ølgjær som ein fekk i spann frå byen. Ein sette oftast deigen om kvelden, og let han stå på ein varm stad natta over. Han var då ferdig til bruk, men oftast hadde han mjukna, så ein måtte knoda meir mjøl i. Bakstekonene såg etter om deigen var nok gjæra med di dei laga ei hule i deigen og lukta i hola.
15. Ein passa alltid på å ta av ein klump gjæra deig, rulla han til ein flat bolle og gøyma han i mjøltunna. Seinare tok ein så av denne deigklumpen og bløyte ut i lunka vatn og hadde i deigen. Ei vana husmor kjende om deigen var nok heva eller raska ved å ta på han.
16. Sjå sp. 14 og 15. No er heimesteikt stump sjeldan vare, dersom ein har bakar på staden, men dei stadene der ein ikkje har det, steikjer dei framleies brødet heime, og ein ventar alltid ei tid før ein brukar det. Det var då betre å få det i skiver, skorpa mjukare og brødet drygare.
17. Det tok lenger tid med grytebrødet enn med omnsbrødet, med di ein måtte snu grytebrødet. Ein smurde over brøemna før ein sette dei inn i omnen og med same ein tok dei ut, og når dei var ferdigsteikte, la ein oftast eit plagg over dei.
18. Nei.
19. Steikinga gjekk føre seg i kjellar eller eldhus. Der hadde ein opi grue med skorstein, og innmura i bakveggen av skorsteinen ein bakaromn. (Sjå skissa)



sederit



Frammit

20. Kvar huslyd hadde oftast både grue og bakaromn i kjellaren. elles var det ofte sameigeeldhus på garden, og det vart då bruka etter avtale. Ingen betala noko for bruken, men folka på garden fekk oftast ein leiv eller kake til ein smakebit.
21. Ein nytta leibrend ved som or, selje o.l. til bakster-ved. Noko mengd på veden til ein bakstedag, var ikkje tale om. Kvar mann sytte for at det alltid var rikeleg småkly kløyvd, turr ved i skytja, kjellar eller eldhus. Ein prøvde seg fram med ei kake for å få passeleg varme. Vart omnen for varm, minka ein elden ut under steikehella eller på sidene ved anten å kara ut eller ved å spreia elden.
22. I dei opne steikeomnane kosta ein berre malmhella som låg inni omnen, og dermed var han rein.
23. Etter kakesteikinga steikte ein ofte småkaker (spekelasiar), men då bruka ein tunne plater av jarn, som ein la småkakene på, og sette inn på malmplata.
24. Ukjendt.
25. Den innmura omnen med malmhelle var såleis laga at elden slo over kakene, og kakene vart og vert kalla gleseldekaker. Ein bruka ein stor spade til å leggja kaka på. Så rjoda eller drisla ein litt vatn på kaka før ein sette kaka inn.
26. Nei.
27. Nei, men smoltbakkels koka ein i malmgryte.
28. Flatbrød og hardingkaker stod seg året rundt, dersom ein hadde gode stabbur å lagra dei i. Flatbrødet bruka ein leggja i ein karm på golvet. Kakene sette ein på hjallar. Elles gøymde ein ofte flatbrød og kaker i store byrder eller kassar med lok på.
29. Nei.
30. Nei.
31. Ja. Det var vanleg at ein bruka mjølkekaker eller munkelappar til helge- og høgtidsmat. Likeeins potetkaker. Desse kunne ikkje gøymast lenge. Dei mygla snart og vart seige og harde. Slapp ein opp for vanleg brømat steikte ein ofte slike kaker.
32. Kaker av potet og mjøl klappa ein ofte ut med handa. dei vart kalla lovekaker.
33. Vaffel eller hjartekaker av mjøl og vatn, eller mjøl mjølk og egg. Dei fyrste til kvardags- og dei siste til sundagsmat, gjestebod eller fodn. I vanlege hardingkaker bruka ein stundom aniskrydd. Nødbrød kjenner ein ikkje til her.
34. Borkebrød kjenner ein heller ikkje til.
35. Helst bork av alm. Kva tid dei tok han av treet og korleis dei handsama han, kjenner eg ikkje til. 36, 37, 38, 39, 40 og 41 kjenner ein ikkje til her på våre kantar