

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Hordaland  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Etne  
 Emne: Baking Bygdelag:  
 Oppskr. av: Øystein Grønstad Gard: Grindheim  
 (forh.ordfører- 72 år)  
 (adresse): Etne G.nr. 75 Br.nr. 30

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) korn og kvern.

Det blev malet på bekkjekvern og kanskje senere på lit større kverner i fossen i storelven. Her er ingen erindring om at her blev malet på håndkvern. Min far, fött 1834 hadde ikke set at der ble brugt håndkvern til maling, men han hadde hört snak om at det skulle vært gjort i gamle dager. Her er svert rikelig med bekker og elver her i bygden og mange lagelige plasser for kvern. Omtrent hvert bruk hadde sin kvern og disse ble benyttet til omkring 1890.

Det er tvilsomt om ger finnes håndkverner igjen i herredet. Jeg har i min ungdom set en liten håndkvern den ble benyttet til å male salt på.

Förend her kom ordentlige möller og sålenge hver man malte sit korn på egen kvern, så var det kun sammalt mjöl. Det som höstades og ble malet var væsentlig havre og litt bygg. Så kunde der bli kjøpt noget rug fra byen, alt ble sammalet. ved siden av dette sammalte mjöl ble her fra 1890 årene kjøpt siktet mjöl hos handelsmennene. Det var mest grynmjöl (av bygg) og noget senere siktet rugmjöl. Kveitemjöl kom senere.

Efterat bygdemöller og andre mere tidsmessige möller ble bygget (i tiden fra 1900 og utover) males de forskjelligste sorte mjöl. Ved Etne bygdemölle males Sammalet mjöl, Skredd havremjöl og havregryn.

For en 50 a 60 år siden bruktes disse mjöl-sorter: Sammalt havre (av og til bygg) til flatbröd, og flatbröd var eneste brugte bröd för i tiden her i ströket. Til lepsebröd og Hardingkaker (begge deler en slags flatbröd) bruktes rugmjöl. Til potetkaker helst grynmjöl.

Av det korn som höstades tokes först såkorn og det övrige blev malet og mjölet brukt til de forskjellige matsorter.

2) Mjölet.

I min ungdom blev der siktet lit mjöl, det mjölet som siktedes bruktes helst til melkekaker til helgerne, serlig til jul. Söldet var en rund tre-trösk, omtrent 50 cm. i tvermål og kanten var ca 25 cm. höi. Över bunnen var spent skind-kalveskind -

og i dette var der hugget tett med huller med jern.

Det som var igjen av mjölet efter siktningen bruktes til kreaturene.

3) Det er absolut bedre å bake flatbröd av nymalt mjöl

2

end av eldre mjöl, men mjölet bör ikke være kvednavarmt. når mjölet blir gammelt, så mister det den seigheten som er så viktig når brödleiven skal bakes ut. Mjöl av umodent og av korn som er dårlig innbjerget er det også vanskelig å bake flatbröd av.

I kulden er det almindelig å ta mjölet inn i varm hus en tid för bakingen begynner, altfor kalt mjöl er vanskeligere å arbeide med, men det har ikke noget med mjölets alder å gjöre.

4) Al mjölmat kaldes grön - med lang ö lyd.

Når folk kom fra byen kunde de bli spurt om : hvorledes stilte det seg med grönpriserne.

5) Baksten. En kjenner ikke til at der har vært noget fællesskap om bakingen mellem flere gårder, heller ikke at der ble gjort byttarbeide. Men der var mange flinke bakstekjerringer og jenter som gik rundt på baking. Det vanlige var og er fremdeles, at der blir leiet en bakstekjerring og at husets folk er med ved bakingen. Forskjelligt slags bröd:

I min ungdom i tiden 1880-1890 var det sådan. Flatbröd av sammalt havre. Lapsebröd av siktet rugmjöl, Hardingkaer av siktet rug. Og potetkaker som var daglig mat, samt mjelkekaker til helg og högtid.

Kjöpebröd (gjæret bröd) var ytterst lite brukt.

Fra omkring 1900 kom gjæret bröd litt om sen mere i bruk og fra omkring 1910 begyndte folk å anskaffe komfurer<sup>med</sup> steikeovn i og lit om sen tok så folk til å bake gjæret bröd selv. Dette har fortrenget potetkaken og endel også flatbrödet, men i en velordnet husholdning er der fremdeles flatbröd og lapse og noget potetkake og melkekaker. Og nu efterhvert da det minker med folkehjelpen, blir brödet for en stor del kjøp hos handelsmannen.

Måterne å lage bröd :

Flatbröd av sammalt havre. Der lages en temmelig fast deig av mjöl og vatn. Der sitter to mann ved bakstebordet, den ene tar en passelig deigklump, triller den rundt på bordet nogen ganger og jevner den noget utover med hånden, derefter bakes utover med kjevlet.

Den anden baker sitter nærmest brödhellen og passer den med varme, hun får den halvferdige leiv fra nr. 1 og baker den ut til passende tykkelse, legger den på hellen steker den og herunder snues leiven flere ganger med en tillaget trestykke som kaldes fleiv. når leiven er passende steikt legges den væk.

Lapsebröd er en finere sörst flatbröd. Der brukes hertil siktet mjöl mesteparten rug men gjerne blandet med kveite og grynmjöl. Deigen blandes med poteter og poteterne blir gjerne sat til syring dagen i forveien. Der brukes vatn i deigen. Selve bakingen foregår på samme måte som vanlig flatbröd, men der er forskjjel på steikningen. först stekes leiven ganske svakt, dette kalles " å löipa " så legges leiven væk. Og når der er bakt det som ønskes den dag så taes leiven tilbake på bakstebordet og der smöres over leiven enten med vatn, almindelig melk og det aller fineste er råmelk, hvorefter det stekes pånytt. Dette er lapsebröd også kalt ~~kligabröd~~ klingabröd.

6) De ovennemnte brödslag brukes fremdeles her i bygden, men det hjemmelagede bröd fortrenkes mere og mere av kjøpebröd.

II

Emne 4 Baking

Ved siden av Bröd fra bakerne brukes her fremdeles flatbröd, Lapse, potekake og melkekake.

Melkekaker og lapse er nu helst helgemat og jestedudsmat.

7) Gjeste von . er besvart foran.

8) Glokake. Den er aldeles ukjent her og jeg har drig hört den omtalt.

9) flatbröd. Besvart fordetmeste foran.

Tjenerne spiser ved samme bord som husbondsfolkene og får den samme mat. I gamle dage var det nok forskjjel.

10) Knekabröd.

Ja, men her heter der " å ha på rönning", ellers heter det lapsebröd. Alt flatbröd kan gjemmes lenge når det opbevares på et tört sted ( stabur) gjerne et år.

Den husmor som har orden i sin husholdning har altid flatbröd og lapsebröt liggende. desuten blår der bakt til bryllup og til begravelse.

Leiven blir fuktet med vatn på den ene side, så ligger den innsvöpt i et klæde en kort tid, derefter blir der smurt smör og sukker på hele leiven og den legges så isammen, så det blir firedobbelt, derpå klippes eller skæres det i firkantede stykker, omtrent 25 cm. den ene vei og 10 a 12 den andre veien og disse stykkerne legges da på fat.

I höitider og gjestebud brukes også klingabröd som tört flatbröd til middagsmat, serlig til fiskemat.

10) Leiv.

Her heter det leiv ifra det er utbakt på bordet og hele tiden mens den eks-isterer - En brödleiv. Leiv nyttes ikke som navn påskiver av noget annet bröd. En bröds kivé kalles ei skjeva, kanskje av og til ei bröskjeva.

12 Lapse. Er for det allet meste svart på i foranstående.

Her smöres lepsen med smör og sukker.

Jeg kjenner til at der i andre bygder haves forskjellig blandinger som smöres på lapse, men det har en ikke her i bygden.

Lapse er leiven som igrunnen er flatbröd med finere mjöl og annen måte å stekes på. Kling -lapseklinger navnet på de opskårne stykker av den ferdigsmurte og opskårne lapseleiv.

13. Nu er her ikke noget nistemat å rekne med og som fölge derav heller ikke bretteing av flatbröd.

men tidligere da her ble nistet til fjels og til stöls, så ble flatbrödet ofte bröttet- både almindelig havreflatbröd og lapse. Der blev brettet så det passet til den hölk eller det kar som brödet skulle transporteres i ,dette var ofte en avlang reislehölk. En model vedlegges.

Bretteingen som jeg har set gjordes umiddelbart efterat den steikte leiv tokes av hellen. der ble lagt farg (pres) på for å fa det til å ta mindre plass og bli mindre skadet under transport.

På flatbröd som bruktes hjemme har jeg ikke set at der er anvent press.

14) Gjær og surdeig. Förend her begyndtes med almindelig bakerbakt bröd, så forekom praktisk talt ikke gjæret bröd. Det eneste var en liten syrning av deigen til potetkakerne. Og det ble i tilfelle gjort på den måten, at når poteterne var malte kvellen för kakerne skulle lages, så knaddes i deigen en del rugmjöl og dette skaffet nogen svrlighet i kakedeigen. Forövrig haves ikke noget kjenskap til gjæringsmåter.

15) Om surdeig haves ikke noget kjenskap eller nogen erindring.

16) Om gjæringen efter første punkt haves ikke noget kjenskap.

Nu for tiden bruker en mykt gjærbröd som enten kjøpes hos bakeren eller det lages hjemme og da så likt kjøpebröd som mulig. Med hensyn til bruk av fersk eller noget eldre bröd, så synes det at der mere og mere gåes over til ferskt bröd, men her er fremdeles mange som foretrekker bröd som er minst et dögn gammelt, en mener at det er sundere for fordöielsen da.

17) Efterat folk fik komfurer med bakerovn i og tok til å bake bröd selv, så har der ikke vært anvent surdeig men presgjær som kjøpes hos enhver handelsmann.

18) Hårdt gjæret bröd.

I Hardingkaker haves av og til gjær. Hardingkaker bakes på samme måte som flatbröd og leipse, men er noget tykkere. Efterat kaken er passelig utbakt, så fares over med et serskilt kråtakjevle, dette kjevle ~~har~~ er laget således at det blir nok så ~~skarpe~~ skarpe firkantede spisser som viser igjen på kaken også efterat den er steikt. Kaker som klippes med henderne kjenner en ikke til.

19) De aller fleste hadde ildhus hvor der bakes og steiktes enkelte gjorde dette i kjelleren. Bakerovn havdes ikke her. Ovn utenfor huset har jeg ikke hört tale om.

20) Hver husstand har hat sit sted til baking med bakstehelle. Men ikke bakerovn.

21) Bakerovner forekommer ikke andre steder end hos bakerne.

22) er svart foran.

23) Likeså.

24) Det var flatbröd av forskjellige sorter og potetkaker folk brukte för, og det blev alt bakt på bakstehellen.

25) Har ikke hört tale om grisling.

26) Vannkringler blir kokte. Efterat deigen er færdig så trilles kringlerne ut sådan som en vil ha dem. Et kar med kokende vatn står på komfuren. Efterhvert som kringlerne lages kastes de i vannkaret og blir liggende der en stund, taes op ~~efter~~ efterhvert og blir derefter sat i steikeovnen i komfuren.

27) Kjenner ikke til at en steiker bröd i gryte eller krukke.

28) Flatbröd, Lepse og Hardingkake legges i lag oppå hinanden ( " Rua" - Brödrua ) alltid noget opp fra gulvet og i stabur dersom det haves, ellers blir brödet gjemt på et tørt sted. Almindelig gjæret kjøpebröd gjemmes på mange forskjellige måter.

29) Kakestempel eller figurkaker kjennes ikke.

30) Besvart foran.

31) Mjelkekaker har en brukt og bruker fremdeles. Der røres smmen mjöl og melk til en passende, noget tynn blanding, og så öses der av blandingen ut på bakstehellen i passende mengde til en kake.

Mjelkekaker er helst helgemat og til gjester.

Disse kaker kan kun gjemmes nogen få dager, ellers blir de hårde eller de kan mygde.

32) Kjennes ikke.

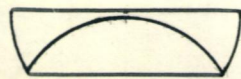
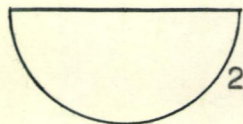
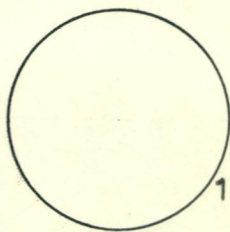
33) Her brukes vaffelkaker og kromkaker. Vaffelkakerne lages efter opskriftene i en god kokebok, dog således at til daglig bruk slöifes eggene. Kromkaker er mindre og det er fin gjestebudsmat ( kaffe-knask ) Deigen lages av kveitemjöl, egg og noget sukker.

Nödbröd m.v.

34 - 4I ~~Isix~~ I siste krig var det ikke nyttet surrogat for mjöl i vor bygd, men poteter bruktes da mere end vanlig og den bruktes i potetkake.

Med hensyn til barkebröd omkring 1800 så var det neppe brukt her i bygden. Her er en god kornbygd og selv om det var uår på kornet, så fik nok folk livberging med korn. Men det fortelles, at da kornet i nödsårene ble svært sent mödnet om hösten, så gik folk rundt åkerkantene hvor det modnedes först, og plukkede de aks som var mest modne for å nå i maten.

Det var nok almebark som var best til blanding i mjöl. Men som sagt er her ingen tradisjon eller fortellinger om at det her i herredet er blit nyttet hverken bark eller mose eller beinmjöl til iblanding i mjöl.



Saaledes brettedes flatbröd som skulle brukes til niste, til støls, til fiske m.v.