

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Soknedal

Emne: Baking

Bygdelag: Bakkebygda

Oppskr. av: Tobias Sel

Gard: Sel

(adresse): Haug i Dalene

G.nr. 40 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Etter fersspørsmål rundt i heredit*

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
f. 19-1-1882 i Soknedal Rogaland. Bunde.

SVAR

Korn og kvern.

Så lenge som der er noen meindlige sagn i bygden har man malet kornet på kvernen som stod langs bekke og små elve. Det er meget lenge siden en brukte håndkvern til maling av korn. Det er ikke godt med bestemthet å si hvor lang men en kan med noenlunde sikkerhet si at det er mellom ^{den har dog vært brukt i tørkeperioden omtrent} 250 og 300 år siden. Det må tilføyes at her i Soknedal er en mangde små fossfall i Bekke og elve altså rik tilgang på vannkraft. Der finnes ennå noen ganske få eksemplarer av håndkvernen.

Når en begynte å male kornet på de gamle kvernene, ^{blevne med vannkraft} mal en det først grovt dette hadde en som en ring omkring kvernen, for å fange op det øvrige mellet, dette kaltes fjoremjølet. Skulle søn ha mjølet til dyreføde fortsatte en med

2 å male grovmjöl. Skulle det
 være til menneskeføde var
 en det fint, det holdes da
 husmjöl eller fint mjöl.
 Bygdemöllene mol^{eller} ^{maler} adskil-
 ligt finere husmjöl.

Det var som Hans Seland
 sier i "Bygdefolk". På myl
 na der mel iu mjölet
 så fint at det stanser
 ikke i magen. Til bröd
 mel nytter en det beste
 korn fra kornsorteringen
 Ved baging av fadbröd
 bruker vi havre eller bygg
 men rug kan også brukes.

Til lelse brukte og bruker en
 rugmjöl eller en blanning av rug-
 og hvetemjöl. Til potets kaker - lum-
 per tror jeg de kaller det på öst-
 lannet - brukes der rugmjöl, men
 i gamle dage brukte en havremjöl.

2 Mjöl

I gamle dage brukte en å sikte
 mjölet hjemme, men egentlig
 hvorledes såldet så ut har
 jeg ikke fått greie på, selv
 har jeg ikke set noen, det er
 vel tylosomt om noen er beva-
 ret. En må anta at det grove
 mjölet som ble igjen etter
 siktinga ble benyttet til
 dyreføde.

3 Ja en mener at det er bedre

å bakte av mjöl som er om ikke netop nysmalt så ikke altfor gammelt mjöl. Jeg tror ~~at~~ der er mange som setter mjölet i en varm stue for bakingen, ikveld fall om vinteren er det meget brukt. Har ikke hørt om noe særskilt ordlag for mjöl som kommer ret fra kvernen.

4 Der kan nok ha vært samnavn ^{for korn} og alt som blir laget av det, men noe slikt brukes ikke nå, det måtte da være grunn.

5 Baksten

Det har ikke vært brukt - ikveld fall ikke på meget lange tider - at noen baket sammen. Men for noen år - tyve tredivve år siden var der flinke bakste jenter som baket rundt hele herredet og endog i nabo herredet.

Du ymse slag brød og kake.

6

La meg først si at i gamle dage var var brødtyperne i bygden svært enkelt, eller enkle. Potetskakerne var knud med havremjöl, havrekake og flatt bröd var kosteren bestandig. Lokudal var en småbruker og fiskerbygd, nå er det en industribygd.

Bönder nytter ennå for en del

4
4 polttskaker, men knad i siktet rugmel, i flatbrødet brukes fram-
luis havremjøl, men det meste
brød kommer fra bakerbutikken
Der var vist ikke så stor forskjil
på kosten til hverdag og en
almindelig søndag, men til
høitiden prøvde en naturlig-
vis å gjøre det lidt festligt
og er ha lepre og gumme.

Her i bygden ble der skifte
i kosten i 1862 da et grube
foretagende ble igangsatt,
og selv da dette etter endel år
drikt ble nedlagt, gikk man
ikke helt tilbake til den gam-
le tørre kosten. Vi har nord-
landlepre, men jeg vet ikke
hvad de kaldtes der de kom fra.
7 Hjertvæn.

Ja det er almindeligt at en
har lidt bakverk i huset til
å sette fram for fremmede
utenom konditor varer har
en gjerne lidt hjemmelagt
som kaviar, smuldringer
fattigmann, waffelkake, o.l.
Men særskilt navn for dette
har jeg ikke hørt.

8 Gyløkake
Denne stekningsmåte har
ikke vært brukt her.

9 Flatbrød
Her i herredet har her ikke
vært bakt mer enn en slags

5 flatbröd, hadde en lite poteter
kunne en bake av bare mjöl
og vann, men dette var kun
i nöds tilfelle. Som för med-
delt er gårdene her små og
de få tjenerne her er spisne
ved samme bord og av sam-
me mat som husbonden og
hans familie.

10 Knakabröd.

Knakabröd har en aldrig
bakt her på disse kanter.

11 Leiv

Ordet betyr det ferdegbakede
flatbrödet, både för og etter
det er steikt, men sådan som
vi bruker det, benyttes det
ikke om en skive ovensteikt
bröd. En bröds kive kalles
vanligt en skiva.

12 Lapse

Lapse lages ved at en först
maler poteterne ved en al-
mindelig kjötkvern - för bruk-
tes en trekvern - så komer
en ^{riktig} rugmel eller krytemel
i poteterne til deigen blir
passelig seig, deretter bakes
en lapsen ut som en alminde-
lig flatbrödsleiv, deretter legger
den på hellen för å stekes, un-
der stekningen har man
en blanding av melk, poteto-
mel og sukker som med en

6
6
børste eller klut smøres utover
leppen, når denne er stekt. gjen-
tas denne behandling med
neste leppe. En kan bake leppe
av grovt eller siktet mjøl, men
de navne som nevnes har jeg
ikke hørt. I gamle dage bakte
og brukte en leppe meget, men
en har vel aldrig hatt leppe
til hverdags blandt folkets
brede lag, det har helst vært
ved særlige tilfelle f. ex. til
søndag, høytid, bröllopper
og begravelser.

Ja der har nok vært for-
andring i senere tid. For i
tiden nyttet en meget å
ha leppe til neste og reise-
mat. Når folk gikk på sildefi-
ske i gamle dage hadde de
leppe med så den kunne vare
hele sesonen.

Leppe smørtes vel helst med
bondesmør, har ikke hørt om
noe annet man saør den
med. Vi kaller det for å "kli-
na leppa"; kan plies å klip-
pe av den yderste rand.
kelt rundt leppen - ja først
blåiter en den - så smør
en et par tommes bred
smørlog rundt kanten av
leppen, det blir altså en sirkel.
deretter klippes den i

strimler for å smøres. Dette er når den brukes til fest eller gjestebud. Det må tilføyes at den blanding av melk potetemel og sukker som smøres på leppen under stekningen ikke kan smøres helt ut til kanten av leppen da det ville komme på hellen, derved blir der en hvit ring rundt leppen - det andre blir brunagtig - det er denne ring som klippes av når det skal være festligt. Til hverdags klippes den ikke av.

Vi baker ikke leppe kling her i Lokndal, men jeg vet der er forskjil på leppe og kling. Den skille der er mellom leppe og flatbröd består i at flatbrödet for meste parten er bakket av drave mjöl det er ikke smøret med den vaske som er nevnt ovenfor, i det hele en simplere vare.

13. Bretting.

For i tia når en skulle ha leppe eller flatbröd med f eks på fiske til neste brettet en det straks eller med det samme det var stekt. Nå brukes det jo lite til neste - vi har ikke sætre her - og leppe legges den ene ovenpå den

8
annen i hvad vi kaller i ru-
a. Jeg har ikke hørt om noen
i den senere tid som har
battet verken leppe eller flat
brød, men selv da man but-
tet disse ^{hadde man ikke} noen særlig måte
å butte på eller navn på
de enkelte dele av den butte-
de leppe. På bygdedialekten
kalles det leppe.

Da man ikke butter leppen
går de andre spørsmål ut.
14 Gjær og surdeig.

Har ikke hørt om noen som
har fått gjær på annen måte
enn fra öl brygging, men
har man først fått gjær
kunne man gjemme noe
- et ebu - til neste baking.

Har ikke hørt at man baker
særskilt brød av olgjær.
Det var skikken å låne gjær
av naboen, når en ikke had-
de selv. I manns minne har
der ikke vært noen regel
når en skulle låne gjær

15

Før i tid og nå sist under
krigen brukte en surdeig
til baking. En tok et styk-
ke av den gjærede deig - et
ebu - av den del av denne
som det falt seg, og gjemte
denne til neste baking i
mjøttanna

9
16 Når deigen hadde stått
ca fire timer og gått tilstrekke-
ligt op var det ferdigt. Her
har ingen laget noen groff
i deigen. Vi har alltid spist
det ferske brød, det har vært
så så lenge noen kan minnes
17

Jeg tror nok det det ^{tak litt}
lenger når en stekte ^{eller bakte} med
surdig enn med gjær. men
jeg tror ikke varmen var
veikere ved surdig enn
ved gjær. Så vidt jeg vet
behandled en ^{eller} brødet ^{med} ^{gjær} ^{eller} ^{surdig} ^{gjær} ^{eller} ^{surdig}.
enten det var bakeds av
gjær eller surdig.

18 Hårdt gjæret brød.

Den slags kaker som er
nevnt i 18 bakes eller bru-
kes ikke her i bygden.

19 Steikinga

I gamle dage sto bakste-
bella i kjøkkenet. Men
bakerovn hadde en ikke
utover bygden verken inne
i huset eller utenfor.

Nå har nesten alle kompy-
rer - enten vedkompyrer eller
elektriske

20

Som nevnt i nr 19 har man
ikke hatt bakerovn, men den
baking som ble utført, ble

¹⁰gjort individuelt hos hver opsid-
der i bygden.

21

Jeg beklager, men jeg har ik-
ke kjensskap til dette

22

Kan ikke svare på dette heller

23

Kan ikke besvares.

24

Som nevnt ovenfor var kost-
holdet utover bygden i gam-
le dage svært enkelt. Det var
flatbröd med potetes stamp
og potetskaker - lumpur - had-
de man ikke poteter bakte
man de såkaldte syreka-
ker - mjöl og vann eller melk
som var gjæret disse bakes
på hellen. Om man bakte
bröd hadde de to heller som
de stekte det mellem, de had-
de da bare varme under den
underste. Det har vist også
vært brukt å kvelve en
grøfte over brödet, men jeg
tror ikke en vunde brödet
Det har ikke så vidt vider
vært brukt å steke i glør

25 Gristing

Denne framgangs måte har
ikke vært brukt her.

26 Baid som blir kokt.

Denne framgangs måte har ikke
vært brukt her

27

Heller ikke denne framgangs måte er brukt her

28

Hvorledes en Gjæmmer brödet. Det er forskjelligt etter som en har lagringsplass, er det hvide stekte kaker og en har dem i lufttette bokser kan de jo gjæmes meget længe. En lagrer brödmaten en vesentlig på loftet, der er svært lite av staburer og bær utover byden her. Flatbrödet har en stablet i setninger på en lav kasse eller kruk som står på gulvet. Syret brödet og kaker har en i skap eller kanner

29

Kakestempel og figurkaker. Har ikke hørt om noen som bruker denne framgangs måte

30

Heller ikke dette er brukt.

31

En steker pannekaker ~~panne~~ ~~kaker~~ på helle og vaffelkaker på vaffeljern av mjöl og melk og syrekaker av mjöl og vann. De kan være både hverdags og helgedags mat. For en stor del er det når en slipper op for brödet. Som annet mykt bakverk må det spises når de er noe lunde ferske

32

En bruker ikke denne framgangs ^{mate} måte

33

Vaffelkaker, som stekes i vaf-

12 jern framgangs måten er be-
skrevet i nr 31. Det er helst
gjestetbeds kaker. En har gjerne
kardemomme og anis i dem
Nöjbröd

Til 34 Bock 35. 36. 37.

Rogaland er som bekjent
meget årviss. kornbrøsten slår
aldrig feil. I dansketiden skal
det være hendt at denne ble
dårlig og der er en tradisjon
at man benyttet bork især
almebork. men framgangs-
måten å få denne til mjøl
er der ingen som vet noe
om. I siste krig var det kan-
ske litt knapt med mat
for noen, men noen man-
gel var her ikke.

Til 39 og 40 Mose

Mose har neppe vært brukt
her, ikværtfall er her ingen
tradisjon om dette.

40 Beinmjøl

Her er ingen tradisjon om
at en rensinne har benyt-
tet beinmjøl, untatt for dyr.