

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Klepp

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: H. H. Kleppe f. 30/3 1870.

Gard: Kleppe

(adresse): Kleppe, Jæren.

G.nr. 1 Br.nr. 19.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

I samarbeid med Iven Vådeland, f. 1870, bonde i Klepp.

SVAR

1. Korn og Kvern. - Mest kvar gard hadde si bekkvekvern i eldre tider, men av og til vart det nytta handkvern. Så seint som i 1889 vart det nytta handkvern. Til vanlegt var det slutt med desse i kring 1870. På bygdemuseet er det nokre fæ handkvernar. - - Kjenner ikkje sernamn på ulike måtar å mala kornet på. - Mjøl sortane fekk namn etter kornslaget. Men her på Jæren nyttar me ordet „reinkorn“ om bygg, og mjølet vart nemnd „reinkornmjøl“. - Det vart sjålossagt mykje betre maling, så det kom meir livhøvelege bygdemyller. På desse myllene kan ein no få „grynmjøl“ (mjøl av avskala byggkorn) - og mjøl av avskala havre, fint havremjøl, dessutan havregryn. Og gjerne siktemjøl av kveite og rug. - No er det ikkje omnar soting av kornet til brøsmjøl, ein til vanlegt salskorn. - Havremjøl vert no nytta til baking av flatbrød, men før var det òg nytta til hellekaka (hedelekaka) som det òg var poteter i. Byggmjøl vart òg stundom nytta i flatbrød, og i krigsåra vart byggmjøl og grynmjøl blanda i kveite- og rugmjølet. Grynmjøl er mykje nytta i pannekaka, vaffelkaka og til grønt. Byggmjøl og grynmjøl er òg mykje nytta til „Kumla“ (klebb). - Mjøl av heimeavla kveite og rug er nytta til baking av ymse slag brød og kaker. - mest av samele mjøl.

2. Mjølet. - Fore 1860 var det truleg sjeldan nytta siktemjøl, for folk varta sold til sikkinga. Det var samele

2
ring som falk fyrst fekk kjøpa, og det lydest med at somme prøvde å sikta litt av dette mjølet. Me veit ikkje kor dei nytta til siktedukt. Den vesle mengda av grovt mjøl som var aft etter siktinga, fekk gjerne griseene.

3. — Frå gammalt har det vore vanleg meining at det var best å baka av nyvale mjøl. — Mjølet vart for helst gøynt i skinnhiter på stovloftet, og der var det jamnst ikkje så kaldt, difor var det ikkje vanlegt å ha mjølet inn i varme stova føre bakinga. Hjemmer ikkje til uoko særskilt ordlag for mjøl som kom rett frå kverna.

4. — Hjemmer ikkje til uoko samnamn for korn og alt som vert laga av det.

5 Bakstev. — Det var ikkje vanlegt at falk frå fleire gardar gjekk saman om flatbrødbakinga — litt bytesarbeid kunne det sjølvsagt vera. Dersom det ikkje var 3 eller helst 4 personar i huset til slik baking, leigde dei falk frå ^{mannfolka hjelpte og til med denne bakingsa} andre gardar. Var dei 4 i arbeidet kunne dei bruka 2 baksteheller (av jern). Då var gjerne to av dei i arbeid med ^{knaininga og} stekinga. Dei tok gjerne til med bakinga kl. 3-4 om morgonen og heldt på til ut på kvelden. Bakinga gjekk helst føre seg på kjøken, ikkje i dei vanlege stovene, og dei stekte flatbrødet i grua. — Føre 1870 var bake-daglona her ikkje meir enn 9 skilling — ei lita tid etter 12 skill. — — Det er fleire døme på at fleike bakstekjerringar vart nytta i andre bygdelag òg. — — Dei ymse slag brød og kaka: Hvidekaka av ymse slag (eller potetkaka — „eplekaka“) har det minke sers mykje med her i bygda. Likeins grytebrød (runde brød som vart baka i gryta). Syre-kaka (med surdeig) av finsikta rugmjøl og poteter var mykje nytta for 50 år sidan og seinare. No er dei lite nytta. Flatbrød, leppa, krotakaka, vaffelkaka, krumkaka og gorokaka er vanlege. Det er no van-

leg med elektriske komfyrar og steikeovnar, og då er etterkvart dei vanlege grovbrød og finare brødslag (med gjær - sjeldan med surdeig) komne i bruk. Ved baktning heime er mjølk og råmjølk (ja, myse med) mykje nytta som vate og dessutan poteter og graut av ymse slag. Dette gjev brødet ein litt annan- og gjerne betre smak- og meir uoring. Kaving av rugmjøl eller kvitemjøl (sammale) er ikkje så lite nytta. Det skal gjerne litt smør (margarin) eller fett til denne bakteken, dessutan mjølk.

6 — . Nokk stort omskrifte av heimebaka brød er det ikkje. Det må likevel nemnast at det i åra føre krigen og no etter er nytta meir brød av sammaleu kvite ein tidlegare. Før var det meir vanlegt med rugbrød - grovt og fint.

6 — — Det er stort sett svara under 5 på spørsmål om brødslag. Det er ikkje nemnt at til fest og høgtid har julebrød eller «sukkerbrød» vore nytta i nokon lang tid. I dette brødet er det rosiner, suklat, sukker, smør, (mjølk) og fint kvitemjøl. Kan ikkje nemna nye typer av brød frå heimebakteren, for ved heimebaktninga held ein seg ikkje så avgjort til nokon viss type, det rettar seg mykje etter det materiale som er for hand. Men diverre er det slik at mange kjøper det brødet dei må ha. I denne tid med så store arbeidsvanskar får ikkje husmora tid til den baktninga som trengst. — — Kjenner ikkje til at nye brødtyper er frå innflyttarar eller med bygdefolk som har vore på reis, heller ikkje at brød- eller kakeslag har namn etter framande bygdelag eller byar.

7 - Gjestvon. — Det er vanleg å ha i huset litt til å setja fram for uventa gjester. Det er helst kaker eller slik finare brøsmat som kan

gjeme lepsa eller Kjøsta Kake

4

gøykast ei tid utan å fa skade. Har ein ikkje nokko slikt på lager når gjesten kjem, er det mykje vanleg å steika vaffelkaker eller pannekaker i ein fart. — Det er ikkje nokko sers namn på slike ting som ein gøymer til dette bruket.

8 - Glokake. Har ikkje her minne etter at det har vore baka brød eller kake som vart steikt på glør eller i oske.

9 - Flatbrød. Såvidt ein veit har det vore mest vanleg med eitt slag flatbrød. Det heude nok at ein i litt seinare tid baka flatbrød med litt rugmjøl i, og dette var då serleg heilt til helg og til framande. Med litt fint rugmjøl i kunne ein gjerne få baka flatbrødet litt tinnare enn av berre havremjøl. ^(tunnbrød) — Her har det aldri vore skilnad på brødet for husbond og tenarar. Dei åt alle med same bordet. Det er ikkje seruamr på flatbrødet.

10 - Kuekabrød. — Det kunne heuda at dei "skjinte" eller smørte på flatbrødet nokko før det var ferdig steikt på hakste hella. Her var det visst mest nytta for lepsa (joren: lepsa.) — meir sjeldan til vanlegt flatbrød. Dei brukte serleg råmjølk eller mjølk med litt egg i til dette. Ein nytta gjerne ein breis kost eller eit stykke bj som var kinnse til eit skeuft. — Dersom flatbrødet eller lepsa var godt steikt og det låg på ein turr stad, kunne det gøykast noksa lenge. Det "skjinte" flatbrødet vart nytta som vanlegt flatbrød til middagsmaten — og lepsa på vanleg måte.

11 - Leiv — — Ordet leiv vert her nytta om både det ferdighaka flatbrødet før det er steikt — og etter steikinga. — Ordet leiv vert ikkje her nytta om ei skive av omusteist brød. — Her nyttar ein mest vanlegt dette ordlaget: "takk, kan eg få ei skjeva".

Ordet "bröd" fell her hørt. Meiri i meir festleg lag kan det gjerne hejda: takk, kan eg få eit stykke bröd. — Det er truleg meir vanlegt å seia "eit kakestykke" enn "ei kakeskiva".

12. - Lefse — Lefse lagar ein av kakte poteter, fint rugmjäl og kviteimjäl. Tüme har litt smör og kviteimjälsgraut i. Vert baka og steikt, som flatbröd — og i tilfelle "skjinte". Det vert ikkje nemt fleire slag av lefse. Det er mest vanleg å laga lefse til serlege høve, men ein har gjerne og litt liggjande om det kjem framande. Det er ingen kvardagsmat. Det er truleg at bruk av lefse har vore i minskande i seinare år, — i Krigsåra var det lite smör til slikt. Men det ser mest ut til å ha seg litt oppatt no. — I sünne høve kan lefse verta nytta til viste- og reisemat. I eldre tider var det vanlegt å ha lefse med, når folk reisde til häustmarken i Stavanger (sist i oktober). — Lefsene vert "smörte" med smör og sukker. Ein kløyfer lefsene med vatn, legg dei på eit klade. Så "kliner" ("smör") ein smör på og strör sukker opp-på. Tüme röser smör, sukker og litt fløyte saman og "kliner" det på lefsene. Så brettar ein lefse saman og klipper henne opp i høvelege bitar. Dei gamle sa: "å kline lefse"; dei bruke fingraue til å "kline" med, no nyttar ein kniv. — Ordet lefsekling er ikkje nytta her. — Det er herre innhaldet som skil lefse og flatbröd. Som för nemt er lefse laga av fint rugmjäl og kviteimjäl — flatbrödet helst av havremjäl (eller litt byggmjäl) og stüundom med litt fint rugmjäl i (fünnt flatbröd). När dei i eldre tider skulle ha retteleg fin lefse her, "kline" dei ein blanding av smör og sukker også på eine sida av lefsebitane, når dei var skorne til. Dei kalla dette för "skordög". Dette er ikkje i bruk no.

13 Bretting. — Det er ikkje vanlegt brukt å bretta flatbrødet eller lepsa som skal leggast burt. Men av og til kunne ein skjera flatbrødet i to eller helst fire stykker med same leiven er lagt på bakstekella. Elles legg ein både flatbrødet og lepsa burt som heile leivar. — Den sida av flatbrødet som er opp på bakstekordet kjem ^{opp} underst på bakstekella, og på den sida steiker ein flatbrødet mest ferdigt; så snur ein det og steiker det ferdigt på "retta". Den sida av ^{flat}brødet som ligg ned i mot bakstekordet er "retta", og "retta" av flatbrødet skal liggja opp, når ein set det fram på bordet.

14 - Gjar og surdeig. — I eldre tid var det truleg ikkje så vanleg å nytta gjar til brødsdeigen, det er helst sidan ein kan få kjøpa gjar at dette vert gjort her til heimebakster. — Det vanlege var å nytta surdeig til den vanlege brødbakinga. Men det er fortalt at vår folk var heilt i beit for både gjar og surdeig så rotte dei saman mjøl, sukker og vatn og let det stå til sjalvsurving. — Det er truleg at gjar etter ålbrygging vart nytta til brødbaking. Kjemmer ikkje til korleis folk gjorde gjoren — heller ikkje om dei gjorde brødet med ål. Det var usk vanleg å låna gjar av grannen utan ombyu til tida "føre eller etter saleglad".

15 - Surdeig - Så langt ein kan hugsa var surdeig det vanlege ved brødbaking og syrekakebaking. Var det råd å få låna surdeig, gjorde ein helst det, når ein ikkje hadde sjelv. — Ein tok elles ein liten part av deigen og rulla han til ein halke som vart lagd i mjølkemma. — Nokre bers namn var det ikkje på denne halken. For brukken låyste ein halken opp i tunka vatn eller mjølk.

16 - Deigen - brødet. - Dei som var vane med baring, hadde godt skyn på vår deigen var ferdiggjort, dei kjende på deigen med hendene - eller smaka på han, der som dei var i tvil. - Det var ikkje vanleg med breuande slikka. - Ein brukar diverse ujukt gjærbrød til dagleg - slikt som er ferokt og mykaka, men mange vil helst ha det nokre dagar gammalt. Det er meist helsesamt då. Tidlegare var visst dette det mest vanlege.

17 - Steikinga. - Det er brukleg at steikinga tok lengre tid med siddelig eim med gjær. Dei rekna med at brødet måtte stå i omnen eit par timar eller så, etter som omnen var varme til. Forleg sterk varme skulle det ikkje vera; vating av brøda var ikkje vanleg. Handsaminga av siddelig-brøda var som for dei andre.

18 - Hardt gjora brød. - Krotakake (som er gjort) vert baka på liknande vis som ein bakar flatbrød. I seinare tid er "natron" nytta i staden for gjær. Krotakaka er nytta som helgedagsmat, til fest og høgtid. Det vert nytta eit sers Krotakjevle ved bakinga; Kjevlet er skore i faggar. Kjennur ikkje til bruk av Ram til å prikke over med (Kamkake).

19 - Steikinga - Ein heldt seg med steiking i kjøken eller eldhus. Her i bygda var det få som hadde eigna bakaomn. Folk fekk seg så snart rås var, komfyr med steikeomn i. No er det elektriske komfyrar og steikeomnar. Mjuna bakaomnar var helst å finna i bryggjarhuset eller i eldhuset. Fuguen av desse er i bruk no.

20 - Bakaromnen - Det er brukleg at fleire husstandar nytta same bakaomnen, men det var berre ein eigar.

21 - Oppvarminga av bakaomnen. Her på yaren nyt-

for dei helst for og ved av trekofer frå myraue ved oppvarminga. Provet på varmen av omnen vort helst gjort med å strå mjøl inni og såg kva farge det fekk. Var omnen for varun laut ein ventu til det var høveleg tid.

22 Bakaromnen reine. Dei reinska vel os bakaromnen. Tilslutt vaska ein omnen med ei felle på ein stav. Skundom vart det lagt eit grise lag kalve på botnen for ein sette brösa inn. Fin sagflis er òg nytta.

23 - Ettervarmen. For å nytta ettervarmen vart det lagt inn ved eller andre ting som kunne tærkost på den måten - i eldre tid gjerne kork.

24 - Utåu bakaromn. Når ein ikkje kunne få nytta bakaromn, var det helst steiking av gjærbröd og kake i gryta. Ein laut då nenda brödet. Steiking mellom to heller eller omnslok er ikkje kjent - heller ikkje under ei kvelv's gryte.

25 - Grisling. - Grisling av bröd er lite kjent her.

26 - Bröd som vert koka. Sniskringler eller vaukege vasskringler vart koka i vatn for steikinga. Veit ikkje om det vort gjort med andre slag.

27 - Krubbekröd. Kjenner ikkje til dette slaget.

28. - Gjæuing av brödet. Det var vanleg at dei her baka flatbröd to gonger om året - vår og haust. Og i mellomtida heldt det seg godt på stovelaftet eller på stabbur, men det var få som hadde stabbur. Omnsbrödet i hyller, skuffer eller i brösholk.

29 - Kakestempel og figurkaker. Er lite nytta her i bygda.

30 — — — — — Likens.

31 - Hellekaka. Som før nemnt var "hellekaka" laga av poteter, havremjøl (seinare også andre mjølslag) og mjølk eller vatn, mykje nytta. Det var daglegmat gjennom lange tider. — I seinare tid

har me fått ei hellekake som går under namnet "Lappar". Dei kan stekast på bakste helle, stekerepanne eller elektrisk plate. Vert laga av Rveiteujål, grynnujål (eller desse i blanding) surujålk sukker og egg. ^{+ natron} Dette er suar mat å laga, og "Lapparne" kan vera sers gode. - Men barse hellekaka og "Lappar" kan ikkje gøykast i mange dagar, serleg om sümaren.

32 - Love deig. - Gjenvar ikkje til desse kakeane.

33 - Kaker stekt i jern. Vaffelkaker er mykje nytta. Dei vert laga av Rveiteujål eller grynnujål, sūr eller söt ujålk, råujålk, sukker og egg - med eller utan dette siste + natron. Blod kan òg nyttast i desse. Goro- og Krüm-kaker er harde etter steking og kan gøykast i lang tid. Dei er sers uskingrike, men ikkje nett billeg mat. Ikkje nok seruanu på kakerova. - Kydd i bakverk er mindre nytta. Nödbröd. Under dei to siste verdskrigane var det mange som hadde for lite bröd. Noko "surrogat" vart truleg ikkje nytta her i bygda. Men her i bygda som elles i landet lærde folk å setja meir pris på mat av havre. Gjöld av dei som betre skulle vita, vart havren ^{for} rekna som dyremat - ikkje folkemat. - - Under dette kan det höva å nemna eit kaffisurrogat som i lange tider har vore nytta på Jæren. Når dei baka hellekaka eller ^{helst} vanne bröd tok dei noko av deigen og rulla ut i lange ⁿ rullar (3/4 - 1 cm i diameter). Så tok dei fleire av desse rullane og la sambides, og med ein kniv skar dei over rullane slik at det vort småstykkelike lange som breide. Med handa vart desse småstykkka rulla slik at dei fekk lag som ei kula. Etterpå vart dei stekte på bakste hella. Deretter kom dei i gryta og vart brende som vanleg kaffi.

På Raffikverna vart dei så ualme og blanda med
vanleg Raffi (maleu). Dette surrogatet var mykje
betre enn sikori som mange nytta, serleg føre 1914.
Me kalla dette surrogatet for "badla". Dei er
vissst lite brukta no.

34 - Bork. Me kjenner her lite til at bork er
blanda i brösmjølet i det siste hundradåret.
Men truleg var det nytta borkmjøl i bröset
före 1814. Yareu var i ei serstode aypå i dei
tiser, den kunne gjeva hjelp til andre aypå
i upredtiscene. Men det kan uemust af
antmann de Fine skriv i 1745: " -- Derimot
er det med Jaderen og Ferue samt Lökanten i Rypfylke
som meldt af anden Beskaffenhed, thi sammesteds findes
ingen Skove, men de herlige Fiskerier og den rige
Kornavling er Fudbyggernes Ophold, ei alene for dem selv,
men endog til Fjeldmandens Hjælp og Underholdning, naar
Misvext eller Kornmangel for dem indfalder, som med
saa stor Mangel og Hunger indtraf i Aarene 1740, 1741 og
1742 -- -- " Men det er truleg at det i fjellbyggdene
aust for Yareu - og på Yareu med - sume tiser var
nytta litt bork i bröset - serleg bork av ung almu,
björk og raun. Korleis dei stelte borkmjølet til
veit ein lite ann. Det går sequer om at borkbrö
valda leide sjukdomar, skjortuk t. d. {35-38}

39 - 40 Mose. Det er sequer her om at
steinmose i sume tilfelle har vore nytta som
surrogat for brösmjølet, men ein veit lite ann
dette.

41 - Beinmjøl. Det er lite truleg at bein-
mjøl er blanda i brödeigen her i bygda,
for her var det noksa lett å få tak i
fisk, og det hjelpte over mange vauskar.