

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: *Sogn og Fjordane*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Davik*Emne: *Baking*Bygdelag: *Endal - Davik*Oppskr. av: *H. Rordalsbakke*Gard: *Endal - Davik*(adresse): *Davik*G.nr. *15-25* Br.nr.A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.B. Eller om den er ⁷etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):*Heimelsmannen 80 år gbr. skulelærar*

SVAR

1. Ja ein mol alt kornet på bekkjekvernar så lenge nokon kan minnst. Men når ein skulle kløyve julemaltet, brukte ein handkvern til omlag for ein 65 år sidan. Kan henda finst det ei handkvern i ein husmur. Skal prøva å få undersøkt det. Når dei ~~mol~~ det sers grovt, kalla dei det å grøpjemale. Det fyrste som kom undan kvennsteinen la seg kring steinane. Det kalla dei Ringen den dag i dag. Det vart brukt til krøtermat. Grovaste mjølet vart brukt til flatbrød, og det finaste til graut. Til flatbrød har ein brukt og brukar framleis mest hevre. I eldre tid brukte ein å så hevre og bygg i lag. Til omnsbrød brukar ein no berre kjøpt mjøl, fin og grovmelen kveite og rugblanding. Til potetkake som før har vore mykje brukt, brukar ein helst byggmjøl og grynmjøl
2. Ja ein sikta mjølet når dei skulle laga gjestebods mat o.l. Til såld brukte dei noko som dei kalla skjå. Det var ei hinne som dei helst tok av saue-
magar når dei slakta. Den strakte dei godt ut og tørka. Så laga dei ein ring av eit sers tynt bord eller dei brukte trøsken som dei kalla det ~~at u~~ tre-
øskje. På den strakte dei så skjåen og stakk mange små hol i den. Så hadde dei mjølsald. Det grove mjølet som vart att brukte dei til grisene.
3. Dei brukte helst å mala korn som var årsgamalt om det var mogeleg. Den vanlege meining var at dersom mjølet vart ståande i hitene så det hetna, så vart det vanskeleg å bake av det. Det mjølet som skulle brukast til flatbrød, brukte dei aldri å stappe fast. Det skulle liqja laust. Men det som skulle brukast til graut, stappa dei så fast dei kunne. Ein kjenner ikkje til at dei sette mjølinn i ei varm stove før dei baka.
4. Ein kjenner uttrykket: Det fanst ikkje grønsåd. Det vil då seia at det fanst ikkje mjølmatt i huset.
5. Nei ein kjenner ikkje til at dei saman i ei stove frå fleire gardar. Derimot var det vanleg å gjera bytebakster dersom det ikkje var nok kvinnfolkjel ^{ham}

på ein gard, og det hende ofte. Då bakte dei fyrst hos den eine grannen og så hos den andre. I sume bygder var det nok ei og onnor bakstekjerring som var så flink at ho vart nytta i andre bygder og, men det var nok ikkje så vanleg.

Før var det flatbrød, potetkake, svelekake, lefse og noko som dei kalla Omnskake. Den siste er nå gådd av bruk. Den var laga av grovt rugmjøl. Dei laga deig med jær i og så steikte det på grytebotnen. Dei måtte ha lok på gryta

6. Dei daglege brødslaga er flatbrød, men det tek til minke med bruken av det. Langebrød som sume lagar sjølve eller kjøper hos handelsmannen som får dei tilsendt frå bakarane på større stader. Sume har no ei tid att baka brøda av berre fint kveitemjøl andre av grovt eller blanding av baa dele. Langebrød er no vorte dagleg kost. Potetkake har vore mykje brukt og er endå i bruk hos mange. Dei lagar dei av kokte poteter som dei knoder mjøl i. Ein brukar bygg- eller grynmjøl. Ein bakar dei no helst med eit vanleg kjelve til store lei var som ein så skjer opp i passe store runde kaker som dei steikjer på ei vanleg baksterhelle. Før brukte dei å banke dei ut med knuane. Då laga dei kvar kake for seg. Ein brukar mindre av det slaget enn før vissa dersom det er knapt om poteten.

Svelekake. Det var før til helgabruk t.d. til jul og andre høgtider. Dei lagar røre av vatn og mjøl ~~ell~~ eller endå betre av mjølk og mjøl-helst grynmjøl. Så smør ein baksterhella godt med feitt og så auser ein med skei passe mykje røre på hella og jamnar ut over til ei tynn kake. Denne snur dei så med ein kniv eller tynn spode til dei vert passeleg steikte på baa sider.

Vaffelkake. For ein 80 år sidan og utover var det i bruk eit lite firkanta vaffeljarn med lange armar på så det var som ei tong. Når dei hadde fylt røra i, heldt dei jarnet inn i varmen og steikte på den måten, men no brukar ein vanlege jarn som lagar hjæte forma kaker. Vaffelkake lagar ein av gryn- og kveitemjøl. Dei som dyrkar bygg, brukar også byggmjøl.

Til høgtidsbruk t.d. jul, påske, pinse, bryllaup, barnedåp og gravferd har ein brukt og brukar framleis lefse. Dei som ein brukte før laga ein av rugmjøl og poteter med grynmjøl til brøymjøl. Dei ~~fax~~ lefsene brukte dei å sneke som dei kalla. Dei smurde råmjølk eller kode på. For å få dei kvite, brukte dei gjerne potetmjøl som dei strødde på. No brukar ein helst Hardangerlefse. Dei er laga av fint kveitemjøl, og dei snekar ein ikkje. Ein lagar og vannkringler, smoltringar og ymse småkaker og "bløtkake"

- 7 Ordet gjestvon er ikkje kjendt. Ein har oftast litt lefse og ymse småkaker liggjande om det skulle komma gjester uventa.

8 Namnet Glokake er ikkje kjent

9. Ja kvardagsbrød og helgabrud. Var ingen skilnad på brødet åt husbond og tenar. Hadde ein handverkarar i arbeid, sette ein helst fram helgabrud for dei.

10. Nei det var berre lefdene ein brukte å sneka. Dei brukte å halvsteike dei. Så sneka dei ein dei vil seia sneka dei med råmjølk. Dei stod seg kor lenge det skulle vera. Ein smurde smør på og strødde sukker på, la dei saman og skar dei opp i stykke før

dei sette dei fram for gjestene. Vart brukt helst i større lag.

11. Leiv brukte ein om brødet med sam^u det var baka og ein brukte same namnet også om det ferdig steikte brødet. Nei ein brukar ordet leiv berre om flatbrød. Når det gjeld eit stykke av omsbrød brukar ein ordet skive
12. Har nemnt noko om lefse før. Dei baka den som flatbrød, men lefsebrødet la ein ikkje saman. Når den skal brukast, skvette ein litt vatn på for å få den mjuk. Vert laga til høgtidsmat. Av og til er den og bruka til nistemat. Ein seier å kline lefse. Klingdet ordet held på å gå av bruk. Når borna fekk eit stykke flatbrød med smør eller rjome på så kalte ein det kling. Eg trur ordet kling var mindre brukt om lefse.
13. Sume stader brette dei ikkje ~~lax~~ brødet saman, men dei fleste brette det ein gong. Det kalte dei å leggja det saman. Skulle det nyttast til nistebrød, la ein det saman tvo gonger. Det kalla dei nistebrød ekler prinsebrød, for det vart bore i nisteprins. Ein må brette leiven medan han ligg på hella, elles brotnar han. Ein let alltid leiven liggja ei stund på hella for kvar gong ein brettar han for at det skal verta godt steikt på bae sider. Ja ein la press på brødet for då tek det mindre rom. Same press på alt. Ein kalla det å leggja far.
- Før var det slik at kom nokon inn i eldhuset eller stova der ein bakte, måtte dei alltid få smaka brødet og få med seg ein leiv heim, Men det er det slutt med no.
14. Ein brukte øljær. Dei gjekk ofte lange vegar for å få tak i gjær når dei høyrde at nokon hadde bryggja. Slik øljær slo dei utover eit brett eller liknande og turka den, og då kunne ho stå seg lenge. Løyste henne opp i lunka vatn og fylte henne på flasker som dei ~~lax~~ korka godt. Lante gjær med kvarandre. Dei brukte og surdeig som dei gøynde i mjøl. Det var no^{ll} helg og høgtid dei brukte det slags brød.
15. Ein brukte sjeldan å skrape knotroget heilt reint og endå sjeldnare vaska. Deiga løyste dei opp i vatn eller i surmjølk.
16. Når deigen hadde auka til ein og ein halv gong så mykje som då ho var sett, så var ho ferdig. No brukar ein av og til å prøva med ei brennande fyrstikke. Ja ein brukar nok brødet straks det er ferdig steikt, og ein brukar det til dagleg. Sume brukar det ikkje før det er ein dag gamalt.
17. Ja det tok lenger tid å steika brød som var gjæra med surdeig. Ein og Ein halv time. Ein brukte ikkje å væta brødet under steikinga. Etter steikinga smør ein brødet med litt feitt og legg over eit klæde for at skorpa ikkje skal verta så hard
18. Kjenner ikkje til at dei laga syra brød som flatbrød. Men hadde dei att deig som dei ikkje fekk inn i bakaromnen, kunne dei banke dei ut til kaker og steikja dei på omnen. Det kalla dei gjærkake.

- 4
19. Det var helst i eldhuset dei heldt med steikinga eller og kunne det og vera i stova. Sume hadde bakaromn. Bakaromnen var av murstein og laga som ein avlang firkant med opning på den eine longside
20. Det var berre ein og annan som hadde bakaromn. Grannane fekk då låne omnen gratis. No har kvar mann sin eigen komfyr med bakaromn, sume elektrisk komfyr.
21. Bjørkeved-ikkje ris-. Såg etter om omnen tok til å verta kvir innvehdas.
22. Dei brukte ei fille til å sope omnen rein med. Var nøye på å få omnen rein.
23. Etterat det vanlege omnsbrødet vart steikt, kunne ein laga tyrne kaker av rugnjøl som det steikte flintande harde. Det var helst borna som fekk det. Det skulle vera svært søtt på smak. Eldest brukte ein ettervarmen til å turka ved
24. Hadde ein ikkje bakaromn, steikte dei i gryter. Dei fyrte under gryta, la kaka ned i og la lok over. Dei steikte og millom tvo heller. Dei la då stein millom hellene og fyrte både over og under.
25. Grisling er ikkje kjendt.
26. Ja kringler vert kokte før dei vert steikte. Når deiga er ferdig, tek ein eit passe stort emne og legg det på bordet og trillar det til ei lang pølse og formar kringla til, legg dei så i ei gryte med kokande vatn. Når har lege ei lita stund, tek ein dei på ein liten trespade og legg dei på steikebrettet. Når brettet er fullt, set ein det i bakaromnen.
27. Å koke brød i kar er ikkje kjendt.
28. Brødmaten gøymer ein i staburet eller matbua. Det er ikkje mange som har stabur no lenger diverre. Flatbrødet la ein før i setningar på lange bord, men no gøymer ein det helst i "børa" for å berga det for mus og rotte. Småkaker gøymer ein i blekkboksar.
29. Kakestempel er ikkje kjendt. "Bløtkake" pryder ein med sukker, men til det brukar ein pinne.
30. Når ein lagar småkaker til jul bakar ein ut ein heil leiv. Av den skjer ein så yt ymse figurar t.d. menn og kjerringar, griser, fuglar o l. Til å skjera ut desse figurane brukar ei former som er laga av tynt blekk. Til slike kaker nyttar ein helst fint kveit mjøl
31. Kaker av mjøl og vatn som dei steikte på hella er ikkje kjendt her. Men av mjøl og poteter-potetkake var svært mykje brukt før, men men held no på verta fortrenkt av det vanlege omnsbrød.

32. Nei ,kjenner ikkje til det.
33. Vaffelkake er mykje i bruk. Det brukar ein både til kvardags og høgtid. Krydd brukar ein ikkje i bakverk no, men før var det nokså vanleg å ha karve i potetkaker.
34. Ein eldre mann som no er død for mange år sidan fortalde at dei blanda bork i kornet. Dei brukte furebork. D i skov av det yste laget så det vart berre den kvite borken att. Den var dei brukte til mat. Bestefar til heimelsmannen min hadde kjennskap til borkebrød. Dei brukte helst almbork for han var så søt. Dei som hadde opplevd dei tider var alltid så var om mjølet og tolde ikkje sjå at nokon spilte ein mjølsåd.
35. Som nemnt ovanfor var det helst bork av fure og alm. Tok borken om våren. Dei brukte så vidt ein kan skyna å turka borken og mala han samen med kornet.
36. Uråd å få nokon opplysning om.
37. Var rekna for ikkje å vera sers helsesamt.
38. Kan ikkje få opplysningar om det.
39. Her finst langt oppi fjellet ein mose som dei gamle kalla matmose. Han har sikkert vore brukt, men det er uråd å få noko opplysningar om det.
40. Sjå ovanfor.
41. Kjenner ikkje til at ein har brukt å blanda bein mjøl i brøddeigen.

Hadde ein vore ute med dette arbeidet for for 40-50 attende om ikkje meir kunne ein fått samla mykje verdfullt som no diverre er gått tapt.