

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Sogn-og Fjordane fylke

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Balestrand

Emne: Baking.

Bygdelag: Fjærland

Oppskr. av: Lasse Bøyum

Gard: Bøyum

(adresse): Haugesund

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):

## SVAR

1. Korn og kvern.

Alt kornet blei male på bekkjekvernar. Ingen veit om at ~~herxharx~~ her har vore brukt handkvern. Det finst endå bekkjekvernar i bruk.

Det vart mal~~w~~ grovt eller fint etter som ein stilte kverna. Ein kjenner ikkje ulike namn på mjølet anna enn grovt mjøl og fint mjøl. Til baking bruka ein havre og eller bygg. Andre kornslag trudde dei ikkje vaks i Fjærland, som låg so oppunder breen.

Havrebrø var rekna for simplare enn byggbrø. Det var ofte mykje sår i havremjølet.

2. Mjølet.

Sume sikta mjølet til flatbrø. Det som vart att, vart bruka til grisen.

3. Det ferske mjølet var best å baka av.

4. Mat som er laga av korn, kalla ein grjon.

5. Baksten.

Dei gjekk ofte saman om bakinga og gjorde bytearbeid. Dei største av ungane kunne ofte om kveldane hjelpe til å steikje, stundom kunne jamvel karfolk vere med, helst i ruske ver når det ikkje var råd å vera i marki. Ein kjenner ikkje til at dei for til andre bygder og baka.

Ymse slag brød og kake.

Ymse slag brød og kake.

6. Kring år 1900 var flattbrø det vanlige til kvardags.

Vanligt brød vart steikt i bakaromn y til jul og påske, det kalla dei "å steikja kake" Sikta rugmjøl kalla dei kakemjøl, og av det laga dei deigen. Dei tok ofte noko av den ferdiggjæra deigen og steikte lompekake. Dei var klabba ut med hendene og steikte på hella eller på omn. Lompekake og potetekake vart steikte på kokeomnen.

7. Noko finare brømat til gjester vart ikkje brukt i i tida kring 1900.

8. Kjenner ikkje til at brø eller kake vart steikt i oske eller på glør.

9. Det vanlige var berre ein sort flatbrød. Men eg hugsar at me hadde noko serskilt brød som vart bruka til løpsekling. Det var festmat og bruka til jul og anna høgti. Løpsekling var og vanlig bruka til niste når ein var ute og reiste.

10. Sjø svar på 9.

11. Med leiv meinte ein det ferdigbaka flatbrø, fyrr det var steikt. Det ferdigsteikte flatbrø kalla ein ei brø-løpsa. Ei brødskive vart kalla ei kakeskjeva

12. Lefse (løpsa) vert laga som vanlig flatbrød. Det vanlige var berre ein ein sort lefse, men dei var laga av betre råstoff enn flatbrø, der var t.d. mjølk og vistnokk ogso egg i. Slik løpse vart brukt berre til fest og til niste. No i det seinste har eg ikkje sett lefse i noko høve. Til å smørje lefsa med rørde dei saman smør og fx fløyte til ei passeleg tjukk røra som vart smurd utover og oppå det hadde dei sukker og skaven brimost. (hard og turr brimost som vart skaven som pulver utyver klingen) Dei ~~sa~~ å klina pao løpsedna.

Løpsekling er høgtidsmaten, kling var kvardagsmaten: vanlig faatbrø med smør på, smørkling, smoltakling, fiskakling, sirapskling, etter det ein la opp-på bridet.

3

13. Alt flatbrø vart bretta i to. Var det bruk for niste, vart brødet bretta i 4. Leiven laut brettast medan han låg på hella og var varm. Det var ikkje vanlig å leggja farg på brødet. Det var vanlig at ein steikte leiven litt på kvar side etter at den var bretta.

Eg minnest at då eg gjekk på lærarskulen, so var det vanlig at me hadde med flatbrø til niste, og det måtte steikjast oppatt, det vart lagt på hella og varma opp so det vart mjukt, og so vart det bretta i fire. Det vart sagt at brø som skulle sendast over sjø, måtte steikjast oppatt elles heldt det seg ikkje, det mygla (1914-17). Det andre som er nemnt i spørsmål 13, veit eg ikkje å svare på.

#### 14. Gjær og surdeig.

Eg hugsar sjølv at når far hadde bryggja til jul, so kom konene om kvelden, etter at han hadde skake oppog skulle ha gaong. Det var bermen som låg att på botnen i gjær-~~k~~karet. den vart nøgje teken vare på. So kom dei med ei halvflaska, gaongflaska, og fekk påfylt so dei hadde til julebaksten. Av ølgaong laga dei surdeig. Dei knødde bermen inn i noko mjøl til ein nokso fast deig, og den la dei so i ei mjøltunna, venteleg helst oppi kakemjølet. Denne surdeigen kunne dei so ta fram att når som helst, bløyta han ut og setje ny deig. Noko anna slag gjær var ikkje kjent so vidt eg veit.

Det var vanlig å låne gjær av grannane.

Hjå oss vart ølgaong helst henta etter det var mørkt. Grunnen var den at folk alt då var byrja snakka om at det var synd å bryggje, so sjølve bryggjinga gjekk for seg so halvt i løyndom.

Ymse namn: Gaong, gjær, berm, ølgaong, ølgjær, kakegaong.

15. Det var vanlig å bruke surdeig til bakinga. Surdeig vart laga av ~~ølgaong~~ berm. Den vart gøymd i mjøltunna. Surdeigen vart løyst opp i lunka vatn når dei skulle ha ny gjær.

4  
16. Det var visst vanligaste å laga ei grop med handi for å sjå om deigen var nokk gjæra.

Nå for tida brukar ein mjukt gjærbrød daglig, men det er ogso vanlig litt flatbrød på bordet. Før bruka dei gjærbrød berre til høgtid. Eg hugsar sjølv at eg ein vinter tente på ein gard, og der fekk me ~~kax~~ kvar si kake til jul. Det var vanlig gjæra brød rund av form ca. eit halvt kilo. Kakene hadde me liggjand i kofferten vår heilt til jonsok. Men dette var ikkje noko vanlig. Det var berre resten av ein gamal skikk. Husmori gjorde sitt, men me som var tenestefolk sette ikkje nokk pris på jolegåva, me berre la den vekk.

No kjøper mest alle brød hjå bakaren, og det skal helst vera so ferskt som mogeleg.

17. Eg kjenner ikkje til at det var nokon skilnad på brød ~~ax~~ med surdeig eller onnor gjær, før , under eller etter steikinga.

18. Hardt, gjæra brød vart ikkje bruka so vidt eg kjenner til. Det var vanlig å ta noko av den ferdig-gjæra deigen å og laga små kaker som ein klabba ut med hendene. Dette vart gjort berre kvar gong ein skulle steike vanlig omnsbrø. Desse småkakene vart kalla lompekake, og dei vart steikte på omnen eller på hella. Det vart aldri sett noko slag merke på dei.

19. Ein heldt seg vanlig i eldhuset med stikinga. Der ~~ka~~ hadde ein bakaromn mura av gråstein. I denne omnen steikte ein berre gjæra brød. Eg kjenner ikkje til at dei hadde bakaromnen utanfor huset.

20. Det var svert få som hadde bakaromn. Difor var det vanlig at naboane, som ikkje hadde omn, kom og lånte.

Det var aldri fleire om å eiga same omnen.

Det var ikkje noki fast godtgjersle for omnen, men det var vanlig at dei som lånte omnen, steikte ei lita kake til kvar av ongene i huset der dei lånte omn.

Heime hjå oss hadde me bakaromn, og eg hugsar godt når

5

når nabokona med tvo-tri ungar etter seg kom dragande med ein kjelke med eit deigtrog, godt innpakka i åklar og ullteppe, og so eit par gode fang med turr bjørkeved. Dei vabba i snø til kness. Det var festlig for oss ungane for no visste me at me fekk kvar si julekake, sjølvom det aldri var slik at me tykte me fekk lite mat, det var avvekslingen som me sette stor pris på.

21. Ein nytta alltid turr bjørkeved til å heta opp omnen

Eg hugsar ikkje at dei snakka om kor mykje ved der skulle til, men eg hugsar at dei snakka om fyrste eldingi, ei elding, tvo eldingar, o.l. Ein prøvde om omnen var heit nokk ved å skrapa i botnen på omnen med kakespaa, dersom det gneista av spaa, var omnen passeleg heit.

Ein som eg tala med, fortel at dei såg etter når veggene i omnen tok til å verta kvite ljose, då var tida passeleg til å kara ut glørne.

Kjenner ikkje til rådgjerder mot for heit omn.

22. Omnen vart gjort rein på den måten at ein tok ei skrapa og karda ut oska, glør og kolbitar, ikkje noko anna vart gjort. Omnen var heller ikkje so rein, det var vanlig at der sat fast nokso store kolbitar på undersida av brødet. Dei pirka ein ut med kniven etter kvart som ein skar opp brødet. Dei rekna det vel for rein skitt.

23. Eg kjenner ikkje til at dei nytta ettervarmen til anna enn at dei kunne steikje nokre lompekaker.

24. Eg kjenner ikkje til at dei steikte brød på annan måte enn det som er nemnt her.

25. Eg kjenner heller ikkje til at grisling vart brukt.

26. Brød som vart koka er heilt ukjent.

27. Ukjent.

28. Flatbrø baka dei 2 ganger for året, og so lenge måtte dei gøyme det. Flatbrød vart gøymt på stabbur eller på loft i store la på golv eller på eit bord, men oftast hadde dei det i musafrie tønner eller kassar. Det var vanlig at det var musete likevel, og ofte såg eg at dei

6  
pirka muselorten av brødet før ein klinte smør på. Eg hugsar og dei brune flekkene zz etter urin frå myser. Det hadde ein forferdelig stram, beisk smak, som eg sjølv har kjent. Myser som kom seg inn i brøstålet, budde ventelig der for lengre tid.

29. Kakestempel var ikkje brukt, men eg hugsar at mor sette kross på kakene med ein 4-tinda gaffel. Figurkaker ikkje kjent.

30. Eg kjenner ikkje til at det har vore bruka å laga kakefigurar, anna enn at me kjøpte slike hjå bakaren til jul, det var same sörten som dei ein kjøper til jul. ogso i våre dagar.

— 000 —

31. Hellekaker var helst dagligkost. Dei vart mykje brukt om sommaren og serlig på stölen. Dei kunne ikkje gøymast meir enn ein dag eller to.

32. Eg har aldri høyrte noko serskilt namn på deig som ein knar i hop med hendene.

33. Vaffelkaker var mest det einaste som vart steikt i jern. Det var nokre få som hadde gorojern. Gorokaker vart nytta berre til jul og til gjestebodsmat. Vaffelkaker var meir søndagsmat, altso ikkje so sjeldsynt. Det var ikkje noko serskilt namn på røra. Eg kjenner heller ikkje til at dei bruka noko slag krydder i brødet.

34. Under siste krigstida kjenner eg ikkje til at det har vore brukt surrogat for mjöl, men i gamle dagar var det ikkje uvanlig at dei brukte almemjöl til hold når dei baka flatbrød. Hadde dei ikkje almemjöl, so tok dei og laga eit avkok av almebork, og so knadde dei deigen av det ~~mjöl~~ vatnet, so vart deigen seig og lett å baka.

34. Ein mann som heiter Ola Horpedal i Fjarland fortalde ein gang til meg at det i gamle dagar hadde vore svær almeskog i Horpedalen men under ufredsári kring 1812 då folk laut bruke borkemjöl, so var det so mange som måtte få hjelp av Horpedalen at skogen vart heilt

snøydd for alm,og den har sidan ikkje vokse oppatt,det er no tett bjørkeskog.

35. Det var berre almebork dei bruka,og dei tok den tidlig om våren når den var godt sava.

36.Borkemjølet vart helst bruka som tilsetning til mjøl i flatbrø,og til graut og suppe.

37. Eg har aldri høyrte noko om at det var sunt å eta borkebrød,heller ikkje det motsette.Men dei segjer no for tida at det er godt for kyr å få almebork,so får dei ikkje mangelsykje(det er nemlig vorte vanlig no).

38. Det er ikkje kjent at det vart bruka andre saker til å drygje næringsemne..

39.Mose vart aldri brukt,Det kan og koma av at der fins mest ikkje mose i fjelli deromkring.

40.Ikkje brukt.

41. Det vart heller ikkje nytta beinmjøl i maten.