

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Fylke: Rogaland.
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Ardal
 Emne: Baking. Bygdelag:
 Oppskr. av: Johannes Vadla, Gard:
 (adresse): Ardal, Ryfylke 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):

Oppskrifta er for det meste etter eiga røynsle. Nokk
 er opplyst av Kristine Skogvåg, är gamal. Her på bygda

SVAR

1. Her i bygda var det bekkje - eller elvekvernar på kvar gard, også på fjellgardane. I same stader brukte dei handkvern og mol gryn på, grynakvorn. Handkvern vart ikkje brukt til mala korn på. No finst her ikkje handkvern i bygda.

Det tyngste kornet - koppakornet - vart brukt til matkorn - brød og gryn. Det demast vart brukt til sårkorn, og det letteste kornet ^{til} kvesturføde. No harne vart mola mjøl til flatbrød, og grøpja og malar ^{til} havregryn. Byggkorn vart malar ^{til} grøt/mjøl, og grøpja og malar ^{til} heilagryn. Matkornet vart tørka godt i tørkema og malar kvæly find. Dei eldste tørkemaane var i ildhøuset, og vørde i kornet med ein trespade. Tidau vart dei flytte inn i kornhøuset og trespaden ombytt med ei jærnstool - spenedel - festa til ein vasskall. No er her inga bekkjekvern i bruk lenger. Då dei sjekk om til nytta bygde = mjølar vart byggkornet råsa og malar til gryn/mjøl.

2. Ein brukte ikkje å sikta mjølet til bakinga her.

3. Det var best å baka brød av mymale mjøl; det heldt best så leivane ikkje sprakk. No same grønn måtte brøtkornet tørkast like.

4 Korn eller mjøl vart kalla grjøn - hebet

i nemninga suvl og gjør.

5. Ein nit ikkje av at dei brukte å gå saman om bakainga på same gardar. Men det hende dei gjorde byt arbeid, kvinnfolka. For 40-50 år sidan var her bakste = kjerringar som gjekk på flatbrødbaking haust og vår ikring i bygde.

6. Flatbrød av hvern har von brukt her i årminnelige tider. Det vart brukt til betabrød attåt surmæten. Det gjekk mykje til av dette slaget. Dei baka i si velt om hausten og ti om våren på kvar gard. Nå vart det mindre brukt, og på same gardar brukar dei å kjøpa fabrikkbrød hjå handelsmannen.

Teinabrød (flatbrød) av rågmjøl og poteter. Vart brukt til høgtid. Fekje i bruk nå.

Godtabrød (flatbrød) av rågmjøl og med litt grynsmjøl i, brukte til laga soll av kynt mjøltesjøpa. Fekje i bruk nå.

Lepsa - bitlegare av rågmjøl og grynsmjøl. nå av kvitemjøl ^{og litt poteter i} brukt til høgtid. Vart og kalla Rypplkelelsa.

Grytetaka - av rågmjøl med sirup i. Steikt i fløyte. Helgedagskost. Fekje i bruk nå.

Hellekaka - av grynsmjøl ^{og poteter}, steikt på bakstehella. Nå er den helst kalla epletaka. Var og er framleis brukt til kvardagskost.

Tyrtkaka - av grovmaalen råg til kvardags, av sikta rågmjøl til søndags. Den siste vart små brukt same stoder. Tyrt med surdeig.

Pannekaka - av grynsmjøl, nå av kvitemjøl. Steikt på stiekpanna.

Vaffelkaka - bitlegare av grynsmjøl, nå av kvitemjøl. Steikt i vaffeljern.

Lapper - av kvitemjøl utroik i sur fløyte med egg. Brukt til gjestebod.

Grodakka - av egg og sukker - Brukt til gjestebod og julekiglite. Nå vart den kalla krunkaka.

X
3

Krosakaka - av silta røymjøl og kvitemjøl, med sin mjøll og natron. Bakt i et fyst som Pyggjeløfsa og så kilsist med røktkjøle. Til Ljestebed.

Kvortcandlefsa - av kvitemjøl med sin mjøll og natron og litt sirup i. Tjukt som hellelake. Brukt av og til til kvardags.

7. Det er vanleg at ein stikkjer baker og brød av litt finare slag om laurdagen i von om det skulle kome nokon på vitjing om søndagen. Helgamat - i motsetnad til kvardagsmat som er fint og halofint brød (kjøpebrød).

8. Her er inge segn om gløkkale.

9. Havnflatbrød vart bruka til kvardags av alle i huset.

Teinabrød av røymjøl med litt potete i. Brukt til høstid og til gjester.

Godcabrød av røymjøl med litt gylmjøl i. Brukt til soll av kint mjøllkesupe som morgens- og midsaftenmat.

Heiabrid - av havre med litt røymjøl i. Noko tjukkare enn vanleg flatbrød. Så det ikkje skulle mögla, vart det varmt på bakstehella ein gong til og bretta saman med rendene inn. Dette brødet vart brukt av heiegjøtarane. Ikkje brukt nå.

10. Dei brukte å smørja råmjøll på løfsa eller løfsebrød før det var ferdigstekt. Dei kneka det utover med hande eller ein klut. Dette vert einno brukt. Har dei ikkje råmjøll, brukar dei eggerøre. Truleg har dette brødet opphavleg vorte kalla Hvegabrid, nå kallar ein det løfsa. Den ^{kan} gylmast lenge. Her

4

den skal bruktast, med den bløyt og klint
med rikely smør og sukker på. "A kline
leppa", sa dei her. Den vart oppstori i
høvede småstykke og servert i grovfuden og
brødsleip og i julehøytida.

11. Ordet leiv vert her brukt om det fer-
digbake flatbrødet, både før og etter stekinga.
Vert ikkje brukt i annan betydning.

Eit flatbrødstykke kallar me ein brødmole;
eit leppestykke vert kalla leppe- eller helst
leppebete; eit kellekakeestykke vert kalla ein
kakenole; eit brødstykke (kjøpebrød) ei sjeva.

12. Lepsa bear vori og er framleis fest- og
høytidsmat. Tidlegare vart den laga av råmjungt
røgnmjøl med litt poteter, nå av kvitmjøl
med litt egg, smør og sukker og poteter i.
Vert bakt utover kint med vanleg kjele.

Før den er ferdigsteikt, vert ^{den} knucka med råmjøll
eller eggerør og ferdigsteikt etterpå. Lepsa
vart lagt utover til steking og så lagt i røm.
Når leppa er klint, vert den bretta ikop
ein gong, og så klint på oppside, og lagt sa-
man ein gong til og stori eller klint opp i
mindre betar. (Sjå elles 10)

Ein nyttar ikkje ordet ~~lepp~~ leppsekling. Men
Kinnabete vart også kalla kling her. Den
som kinn og fett smør skulle ha kinn-
bete. Det var flatbrød klint med mytkinna
smør duppa eller bløyt i saupet.

13. Potlebrød og Kieabrød vart bretta medan
leivem lag på hella og smitt og stukt. Dette
brødet vart lagt farg på - ikkje det andre brødet.

13. Ein bruka helst sūrdeig her. I den
tid dei bryggja öl bruka dei stundom

74 5
ölgjör. Men det var sjeldan dei byggja
öl, så det var lite ölgjör dei brukte.

15. Sürdeig vart brukt til bakinga. Dei
kjöpte sürdeig for 1/2 skilling hjå bakeren i
Hjelmelandvågen eller i Stavanger. Ellers lånte
dei sürdeig hjå gramane. For kvar gong dei
hadde sytt bröddeigen, tok dei litt sytt deig,
rulla den til ein rund ball og gjömde
den i mjölkholten til neste baking.

Denne ballen hadde ikkje noko sær namn.
Dei kalla den sürdeig og löyste den opp
i vatn.

16. Dei såg det på deigen når den var
ferdiggjort.

Ein brukar gjørbröd ferst og gammalt.

17. Ein kjemur ikkje til her om det kromst
sanne tid med stütinga av bröd sytt med
sürdeig eller gjör.

18. Ein brukar i baka krotakata på lik-
nande måte som ein bakar flatbröd til
festlege høve. Denne kata vart laga av silta
røygmjöl og kvitemjöl med sūr mjölk og natron
i. Baka ut fyrst som lepra og tilslutt med eit
krotakjule (rütelkjule).

Kortje krotakata eller lepra vart ikkje joa,
det var flatbrödet - karebrödet, keinarbrödet, sootabrödet -
som vart joa. Dei joa med rippå - ein kjipp, laln
lang, med ei fille festa i sine ender; denne strauk
drippa dei i vatn og strauk ett og fram over
leivem nokke gonger.

Lypakata vart klappa ut med hendene
til dei vart hövdeleg runde, flate og kjukke.
Dei brukte ikkje struka over med ein trekam,
men stakk skindom i dei med ein liten pinne.

19. Steikinga heldt sin til med på komfyr i kjøkkenet eller på bakstehella i eldhuset.

På nokre få gardar hadde dei bakaromn i eldhuset. Den var anten bygd av gråstein med mürstein i botnen, eller heilt av mürstein.

20. Det var berre syra bröd dei stekte i desse omnane, og grannar kunne få mytka dei. Det var ein mann som åtke omnen og grannar fekk låna den. Disse bakaromnane har ikkje vori i bruk dei siste 40-50 åra.

21. Dei brukte tær björkved eller askved (stjovlar) til å keta opp bakaromnen med. Dei heldt kanda inni og kjende om omnen var målely heit.

22. Gliv eller kol og oska grov dei ut med ei jarnstang, etterpå sopa dei over botnen med ei fille festa på ein lang stav og dätta i vatn.

23. Eftervarmen i bakaromnen vart ofte nytta til tärking av ned.

24. Det var ei tid mykje brükt å stekja gjörbröd i ei flägryke - Grytekaka. (Sja 6).
Aman måte å stekja gjörbröd ikkje kjent her.

25. Har ikkje vore brükt å gisla bröd i eldloagen her.

26. Det vart ikkje brükt å koka noko slag brödmot i vatn för steikinga her.

27. Fkkje heller kukt i noko slag kar.

28. Flatbrödet vart etter steikinga laft ut om og avkjölet og tärka, deretter sett i lad (rinner) på stabburet eller på loftet, anna bröd vart laft i brötkollen eller i brötkina.

29-30. Ein kjerner ikkje til det har vori brukt kakestempel og figuraker her.

31. Ein har brukt kaker av mjøl og mjøll i lange tider. Husmora laga ofte slike kaker når ho vart lens for anna brød. Vart kitleyare laga av grynmyl og mjøll, i seinare tid^{er} kvitmjøl og mjøll. Pannetaka kallast kala her, trily fordi den frå fyrst av vart stekt på steikepanna. Vart helst eti mystekt.

32. Ein har ikkje noko sustilt~~st~~ namm på deig knøda ihop med handa.

33. Av kaker stekt i jarn har ein her i bygda mytta vaffelaker, gorolaker og krümaker.

Vaffelaker vart kitleyare laga av grynmyl og mjøll, sidan av kvitmjøl og mjøll. I 1800-åra hadde gjerne fløyte og egg og litt sukker i og stundom litt kaddemanne. Helgedags- og høgtidsmat.

Gora- og krümaker (Lje 6).

34. Bortebrød vart trily bruka her i nautåra 1812-13; men her^{er} ingen som vit noko viss om det.

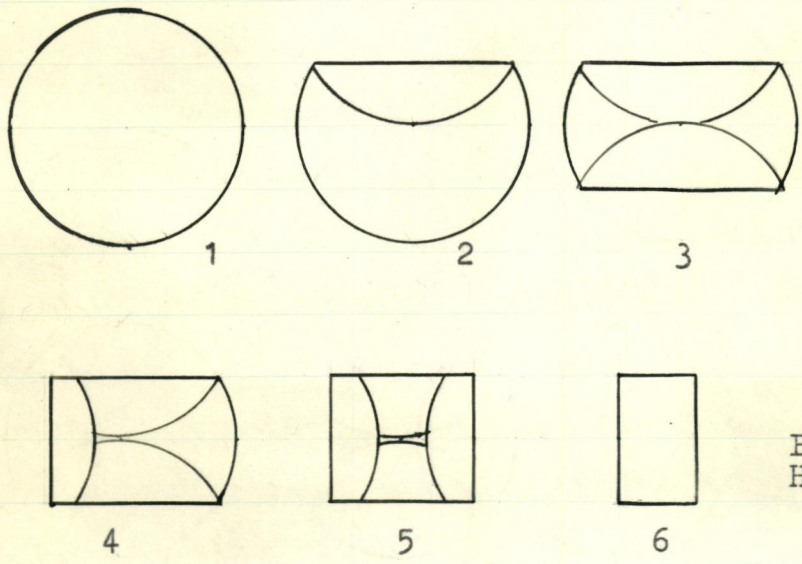
35-36. I kilefelle må det vera almebok som vart mytta. Den vats aln i eldre tid i bygda.

37-38 Kjerner ikkje til det her.

39. Ola Livstøl, fødd for 90 år sidan på ein fjellgard her i bygda - han fortel at i far hans si tid henta dei islandsmose (lav), tokte den i lutt for å få ut den beste ^{smakten} ~~lutt~~, sirkla og mol den på kverna. Dette mosemjølet vart blada med havremjøl og baka til flatbrød. Det hende dei blanda dette mosemjølet i hagletta ^(dravle) også. Dette var i nautåra.

40. Ola Livastöl brúka sjölv á henta heile
 settur av denne mosun, (Det vanleg brúttu namn =
 net u reismose) brúta , mol den og blanda i
 griseinken.

41. Ein har ikkje nytta binnjöl i brød =
 deigen her .



Bretting av
 Heiabrødet.

Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.
 Mars 1951. R.F.