

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Skudenenes

Emne: Maling og brødbaking.

Bygdelag: Tahnus sokn.

Oppskr. av: Lars Tjøsheim

Gard:

(adresse): Skudeneshavn.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eller eiga røynsle.

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

Fødd 6/1899. Lærer i folkeskulen.

Maling og brødbaking.

SVAR

Her har ikkje vore brukta handkvern til maling i dei siste mannsaldrane, og eg har ikkje høyrst gjete at her har vore nokor liggjande heller.

Men dei fleste her åtke sjølv, eller åtke part i bekketvern. Folk her brukta for det meste sitt eige sjølvvula og heimemale, sammale - „samfergt" mjöl i min barndom. Når alt var itius om hausten, mol dei og slappa mjölet varmt ned i tinner, som nyfeg var brende reine for „mera". Når det såleis var tilstappa, stod det seg godt for „mera" og mugning. Dei brukta og å stikka knivar dei ikkje brukta ned i mjölet, fordi rüsta ikkje i mjölet.

2)

I min barndom brukta mest alle å baka flatbröd, og det var vanleg å baka såpass om hausten at dei hadde framover vinteren. Det var so slag dei brukta: „mjölbröd" og potebröd. Mjölbrödet baka dei av havtømjöl og vatr, og det troug ikkje å stå for dei tok deiigen. Men eg kjemmer ikkje om dei trüdde mjölet var best rymale.

Potbrödet "laga dei ofte til dagen i föreve-
gen. När „potene" var málne på potetkverna,
knödde sume litt mjöl i og let det stå og
sötna. Eg såg stundom at dei smaka
på deigen om han var sötna nok.

När dei då skulle ta til med sjölve
bakinga, tok dei eit passeleg „knöde"
eller „deigel" og knödde meir mjöl i,
så det blei passeleg fast til å baka
i iver. Vanleg var dei to om bakinga.
Kona i huset var det helst som stod for
bakinga, og ho hadde og på seg stii-
kinga. Men hadde kona det mykje
travelt, så kunne dei leiga bakstekona.
Det var ikkje så vanskeleg å vera med
å knö. Til det brüka dei halvaksne,
helst var det gjeuter, men gutar kunne
og hjelpa til. Men hadde dei eit meir
vaksi med, så brüka ho å ha kjöve
og „baka före" - å baka leiven noko
på veg, så det blei lettare for
bakstekona. Summe brüka å pynta
brödet med „vippa". - Ja, eg serer ikkje
segja at det berre var til pynt; men
summe brüka å ha eit fat med
vassu allmed seg, og oppi hadde
dei ein liten slav med ein lang by-
strimmel, som dei dypa og for bort-
over leiven med för han var ferdigsteikt.

3) Leivane heitte leiv både för og etter at
dei var steikte, og dei la dei frå seg og
laga dei heile. Dei la dei litt oppi
turner i höge „rüer" eller la. När dei
skulle ta inn för å eta, brüka dei

helst å brøta heiven i fire = fjordtingar. Ein mannsalder før 1900 og ei tid etter, var det vanleg at dei hadde flatbrød til kvart mål. Hadde dei råd til det, så bruka dei smør på, det men det vanlegaste til kvardags var at dei bruka å smørja graut på. Serleg bruka dei „sau-graut“ - „Sau-graut“ var saupgraut eller tjernemelksgraut. Dei gamle sala mykje om sau-graut-beke, og det høyrdest ut til å ha vore den vanlegaste maten til fleire mål. Til middagen rekna og dei gamle flatbrødet for ein svært viktig faktor. Det høyrdest ikkje ut til at potetene var så vanlege, og det var ikkje så vanleg at dei avla nok til heile året. Men ikring hundreårsskifte tok folk til å avla meir poteter, og då blei det dei som blei den villegaste maten. Dette gjorde at flatbrødet - serleg mjølbrødet gjekk meir orbrukt, og i min barndom bruka dei f. brødet berre allåt til middagen. I dei andre måltida blei det potetkakene som blei det viktigaste. Ho mor fortalde - ho var fødd i 1857 - at hjå fatigfolk ella dei gjerne borna ei potetkake med smør på til bevar, men så fekk dei „sau-grautbeke“ allåt. I min barndom gjekk det over til at potetkakene blei den vanlege maten til minst to mål - morgons og nuns - hjå flest alle her. Nunsmaten ser det elles ut til at dei kneip inn av og til, for dei sa:

4
„Dei som råna har, kan eta til nous og.“

Potetkakerne stekte dei fleste på bakstehella, og her fekk dei plass til 8-12 kaker. Det var vanleg å steikja to ganger i veka, og det var helst kona i huset eller kvinnfolka i det heile som hadde det arbeidet. Fyrst koka dei potetene og reinska dei. Då mol dei dei på potetkverna ^{botte} knødde dei stundom litt i med det same og let det stå og bløtne og søtne. Seinare knødde dei då meir i, men dei bruka deiigen lausare enn til fl. brøddig.

Dei fleste klappa kakerne utover med hendene. Då kenne dei og bruka deiigen lausast, og då rekna dei at kakerne blei best. Men somme bruka kjvle attåt. Ja, enkelte baka heile leivar utover og slakt ut kakerne med eit spammelak. Då blei dei svært jamne og fine. Men var det til eit stort hushold, måtte det ^{steikja} fleire hundre kaker for vika, og dette bli eit stort arbeid.

Omkring 1920 fekk folk her elektrisk lys og kraft. Då blei her litt etter kvart mange som fekk seg bakaovnar. Det bli då mykje mindre arbeid å steikja brød. I det heile bli her skort på arbeidskraft, og folk fekk meir pengar millom hendene, så dei som ikkje baka brødet sjølv, kjøpte helst på krambùene. Då under krigen var det så at mange tok på å steikja potetkaker altfor å tryggja på ^{hordene}.

- 5) Til søndagane og større helger stekte dei litt pannekaker som dei la oppå poteska-
kene. Disse kakene stekte dei tidast på
panna oppe på kjøken; men dei kunne
og bruke bakstehella. Bakstehella hadde
dei i eldhüs, eller dei som hadde nyare
hüs, hadde gjerne laga til i kjellaren
under hüset. Pannekakene stekte dei
helst av mjölk og kveidemjöl og hadde
gjærne egg og litt sükker i om dei had-
de råd til det.
- 6) „Lepsa“ baka dei til helger, serlg til jül.
Diigen var noko islekt med potebröd,^{diigen} men
her bruke dei finare mjöl, helst sikta
rüg-„sikkemjöl“. Med det same dei var
steikte, blei dei mest harde - endå ikkje
så sprö som flabbröd. Dei baka dei og
mest så tunne som flabbröd, og la
dei frå seg heile. Når dei skulle bruke
dei, blöyste dei dei, anten ved å dypa dei
heilt under, eller ved å vaske over dei med
ein våt telst. Så måtte dei liggja ei stund
för dei kunne smörjast. Dei smörde dei
med smör og hadde gjerne litt sirüp
eller sükker oppå. Deretter brutta dei
lepser saman og skar herne siurd, og
dei kalla stykkene berre „lepesestykker“.
Dei bruke av og til å baka eit tjukkare
slag lefse som dei kalla „hardingkaki“ eller
„hardinglefse“; men den bruke dei gjær eller
anna bevelse i. Dei laut og helst ha eit
ekstra „kjövla“ til å baka dei med - der
måtte vera djupare rüfler i dette.

7) Vafler brukte dei i min barndom til større helger og bryllup; men det var ikkje så heilt vanleg at dei hadde vaffeljern på landsbygda. Eg høyrde av og til sagt, når dei blei sette til bords med vafler, lefser, potet- og pannekaker, at dei sa at det var reine bryllupset. Linnare blei vafleue nokså vanleg søndagsmat. Folk stekte og av og til simplare vafler som dei kalla kvardagsvafler. Men nå er vafleue og mest avlagde, avdi folk tykjer det blir for snykje arbeid.uten stekjer dei noko i bakerovnen som det er mindre arbeid med, eller kjøper ferdige kaker frå krambùene.

8) Om sùmareu når dei hadde rikeleg med sùr mjølk, stekte dei av og til eit slag mjølkake, som dei kalla anten mjølkake eller natronskake. Dei brukte natron til hevelse. Person det var til søndags, brukte dei sikkenmjøl og kvitemjøl i den sùre mjølka, og dei hadde då gjerne sùkter og i; men dei kùme bruke grovare mjøl om det var til kvardagsbruk.

Etter det eg kan skjona var flabbrødet hovudbrødet frå gammalt- minst frå 1850 åra- og til omlag 1880 åra. Så var her ein god mannsalder som potetkakene var det viktigaste brødet. Men nå er dei og mest stult. Folk bakar nå anten brød sjølv, eller kjøper vanleg bakerbrød på krambùene.