

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Baking.

Herad: Suldal

Emne: Korn og mjøl

Bygdelag:

Oppskr. av: Jolant Veika

Gard:

(adresse): Bråtveit

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) Det meste av kornet blei mælt på bekkjøl-kvernen. Men ein mol og på hand-kvernen. På husmannsplassen Røynevarden er ei hand-kvernen. Jo er kornet frå garden Tjøggedal i Bråtveit-kvernen, og var i bruk med Pål Rasmussen Tjøggedal hadde garden, kring 1814.

I Suldal er kje byggemølle. Dei fleste gardane i nedre Suldal, på Suldalosen til Sand, får ein mælt på byggemølle i Sand. Men i øvre Suldal, i kvernen langs med Suldalvatnet - altså, held ein i stand gardskvernene framleis, og mol framleis på dei best og vær.

2) Mjøl av reinrodde, bygg, bruka ein og brukar

²
ein framleis til grønt og
vaffel-, kaka, og til mjølkke-
kaka og lappari. Og til
kornla.

Ein sa elles jernst
kaffelkaka för. Kaffel-
kaka er eit renne som
er korne inn i dei siste
20-30-år. Lapparar skil
baka av skjær og bygg-
mjöl, med litt sukker og
natron i. Dei slag kake
er korne inn i bygda
den siste mennesaldere.
Ein bruka og byggmjöl
i tjens kake, ein kalla.
I dei var det òg mjölle,
ofte renne-mjölle-fæm
bruka ein til flubbød og grønt
2) Ein hadde tje endre kornslag.
Ein misste tje av nokre
tjelling av mjölle för.

3) Ein lika best i baka av
mjöl som ikkje var avg-
male, og ein sette ofte
mjölet att ved mennes alle
grøna ei stund för ein
skulle nytte det.

4) Grønvara - sam-
menne för allslags mjöl-
mat.

5) Ein baka kvas til seg,
i svart röt eld luis. Ei

3

bakstokkjerring skulle jemt
 ha lang dag - frå 6-7 tida
 om morgonen ut 10 om
 kvelden. Løna var 50 øre
 dagen, ikring 1910.

Attåt tykkaka og
 raffelkaka, bakka ein
 "krokaker". Dei steikte
 "ein på omryplata".
 Dei var av bygg, og litt
 rug i seinare tid, og ein
 mjøkehestert, og vatn og
 gjær.

Eplekaka. Ein tole
 alltid småepla ut det.
 Og mol epla (juletene)
 på tre-tverende. Disse
 tre-tverene var i bruk
 ut ikring 1920, og der
 dei om brukar tre-tver-
 nar små.

Øgnakaka, kaka
 bakka i ovnen. Same
 sammensetjing som i
 krokakerne. Ein steikte
 dei i bakarommet i
 budstovene. Dei var
 steikte på sand. Det
 "var altså sand, rugel,
 i botnen. Bruken var
 mindre av grøstene. Ein
 la ved oppå sanden
 og elda ut ein tulle
 ovnen var høvelig varm,

4

då kaka ein ut vedresten og
køl. Ein la på kaken,
bröda, på ei ~~slut~~ og skår-
de og la dei varsmitt inn
i ovnen, på den glo-
heite sauden. Kaken
var rundforma. - På
ein slike bakar ovnen,
som t. d. den som ein
står i badstova på Gigg-
dal - gjekk det 15 bröd.
Men dei fleste ovnar
tok 20-25 kaker.

På Brätveit var
ein slike bakar ovn i
brukt til 1925. Vi se
det hje nokon av dei
gamle bass-stove ovnar
ne i brukt lenger. Dei
er det kampfyrer.

9) Til dagleg brukar ein
ei stovne, steilt i kum-
fyra, eller kjøpte lig i
kandels ovnen. Ofte er
hje bakar i medel. Bröd
ein steilt heime er det
rög og sveite. Det er stult
ei med skovkaka og
ogra bröd. Ei gubne
har det vore sagt at
ein kjøpte ut kvartel
og ut julebakstene.

7) I senere tid er baring-
kaka og var ^{en} lyses-
tune til. Og smultringar

7) Ein hadde alltid lysa
i huset stiggjande på
"adde vover om det tve
fremmanne?"

8) Ithje kjendtt her.

9) Fjorebröd var tveardags-
bröd. I senere tid
buka ein ringbröd, og
hadde det til kaffimatt
i staden for kaka, eller
att-ut kaka. Ein sløyte
gjant ringbröd. Ein
trug mykje flatbröd.
Ein kjande på og qua-
kaka. Ein buka ofte
ithje den tve dag.
Ein hadde og qua kake
på jul til jærke. Ein
la ho stundom med
i store tje, så ho skulle
kalle og bette.

Det var der man
kjöpte eter og og mol
det på gårdsbrenna og
buka ^{en} ekstra myje, det
kalla, buka flatbröd.

10)

Med ordet leiv meiner ein ferdig-bakka flatbröd. Ei vanleg brödskeiv bliv nemmt "kake skjeva".

12)

Om lefsa bakka-ut beita i vetur, høgtilde og ved gjerlebod eller brukar ein ordet klivinge brö. Ein kvæde og "lefsa med seg nær ein s. d. skulle vilje skyld fæket rett. Men gjeldan ut ferdemat eller.

Til smøje brukar ein råmjelk, råmjølk. Ein taler om ei klive lefsa.

Ein vil aldri lefsa ber. Ein la rettid eit stykke ruffelkake inni, eit "lyarta" av kaka. - Lefse og klive er det same stoff. Ingen skil gjædet.

Ein brettar lefsa etter ein har klivt ber. Det gamle var ei brette lefsa i 4, nå i 2.

Men flatbröd som ein brukar tot skreyga-mat brette ein i 2. Men ikkje gjæ

Ein la fang gjæ lefsa nær ein kvæde steikt stov.

11)

Sunderig: Ein råde same same vatn og mjølk, og let det stå ei tid.

Gjæi: fækk ein. rúis ein byggji.
Ein-göyunde-gjæi: lússu-
vístari.

Det var sumur kaka
og hokkaka ein-gjæi með
olgjæi. Ein lússu bröð
tú hígðis i-gammal tú.
Seinnu var det meiri
kvædagssamb.

Tillegg: 7 in skrapa ofu
rúis-deigis með Traget og ballu
ilöng, og göyunde det þá til
næsta baktung.

16) kæddu ei
Deigis fæddgjæi: v
brunnandi fyrstikhe með
-deiggrofa.

Þá brúka ein mjúkt
gjæi með til kvædagss. Se-
lig brúka ein mjúkt
kvædebröð.

18) Kólukaka, harding kaka.
Brúka harding kjótt
ein kaka, rúis ein
bæka.

19) Bakningu i badstovu
jamt fúr. Eðli i eðli.
Fúr det kom kom fúr.
Seinnu lússu bakarou-
nu i kjellari og. Meiri
det var hje mangla
stader. Þessu mjúkt bröð

i rummene i badstova, ildtænd
og kjellarene.

En brude ofte
voved til i lilla og
bakarommet.

Fusomme hadde
nydags bakarom, og
der bakte jo i-garden
oftast.

Brunna i badstova
og ildtænd var
-en grærkeis. ~~Et~~ kjellarene
var av murstein, og
er altså i seg selv sentere
tids til. Men det har
vore sagt at grærkeis-
omrene fekte sine
lette bröl enn i
mursteinsomrene.

25) En stiple bröl i gyftra og
med solekydder i
Girlebröl viske sine
iktlje av i Suedal.

Tillegg til 23:

Bygges over bakarommet i
ildtænd ^{og badstova} hadde sine
tørke benhjes til mallet.

28). Brunnsbrödet gøynde sin
i stjer jo i stabtuet, og
der hadde sine allit
flatbrödet. Dette bröl
travene jo i-golvet, eller
jo i bord. Sinne hadde
det i böse og sennare til.

29) Ein laddde skake stengul
av tre. Atlebladrosen var
mykje brukt ja skake
stengula. - Ein brukte
stengula til julebruka.

33) Steikt i jarn: Raffelkaka.
Ofte søtknydder i den.

35) Det er sagt at dei
mest alene boer i land-
dist 1812 og blanda i
det andre miljøet.

36) Flatbrød framme
frå ennet Flatbrød ja ved-
lagt skjema.

Dei gamle laddde
stakefrø ja flatbrød. Dei
laddde kjøe frø ja eple,
det fyrste dei tok. Dei
mette kjøe nokre dei
eple, sa dei.

Fjer dokkene beta, bodde,
sa Anna Tjende, ei bonde
kone i Suedal (f. 1836-d. 1916)
dei tre sa mykje lengre da?

Ein kan ofte kjøt
flesket, eller fisker mellom
to flatbrødbetar, men ein
at. Dette skulle ein si
"gjere seg betar".

Attåt speketjølet
var flatbrødet ennsamt
tølle dei gamle.

873