

19/12

Emnenr. 4

Fylke: Solumark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Mo

Emne: Baking

Bygdelag: Skapså

Oppskr. av: Olav O. Bergland

Gard: Bergland

(adresse): Søndalsverk

G.nr. 63 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Etter det eg har høyrst heimt og

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

etter Sveinur Kollkjen f. 1849, Kollkjen, bonde.

SVAR

1. Kornet mol dei på bekkjekvernar. Handkvern var ikkje brukt korkje i sar eller bestefar si tid til kornmaling, men til salt. Små fossekvernar var her mest til kvar gard. Handkvern er visst ikkje alt no lenger. Dei brukte so namn på mjølet: lett og stridt. Lettmjølet vart mest brukt til krøtera, og dei som hadde lite råd, brukte det til flatbrød. Veggronde (veggvanda) vart til stridt mjøl og var brukt til grønt og kakor. Her i Mo har dei dyrka berre bygg. Då det vart so billeg rug og kvicke, å få kjøpa, tok dei desse til kakor og slikt; men til grønt og flatbrød brukar dei samvare bygg, helst tørka på badstoga.

2. Var mjølet alt for kleint malle spikuse, som dei så sålda dei det i eit såld særskild gjort til det. Dei brukte mykje skimm av eit kù-jür, barka det litt etter dei hadde røytt av det håra, spana

det godt ut på en mund freste ar
 gran eller selge. de stakte dei hullar
 anar, vunde holar i skinn, og solte
 dekk dei ut sterk og godt salt. 7
 spemane sette dei pæparmar. Arpat
 det var brukte til freste.
 3. Offeringane er klæpde hie. Some
 meiner mytlet vert bette a baka
 om det står litt, andre meiner my
 maket mytlet er best. ofte avskild
 manir for mytlet ved pra kverna hat
 og skje hoyt.
 4. Alt som er laga av myt og pr
 seter ved kalla: gjen, de skinnad
 pra den makir som vert laga av
 kjot, fisk, fisk, smer m. m. ofte
 med ved kalle: auit.
 5. 7 elde lit kunde væstnef at dei
 hadde det til a baka sømsdunde.
 Den eine lagna da på kver og ha
 kan har ut til litt over halvparten.
 Den andre set de kver, baka han
 gylt ut og stekte han ferdig. Den
 lagna hadde bade er og klare skinke
 kakatekyngar, og altat det var
 det se at kverpøtla kunde baka
 på kver gerd. Det var skam for
 ei gerdgjenne a ikke kverma baka.
 Men lagna heldt at kakestorne best
 i. Det stekte me mytten er heldt: kake +
 krod eller stomp. Disse vert brukte til
 kiradag, helg og fest. Ofte det vera
 en gild fest, kverat dei gylte, og
 egot kalle sypstake eller reumkake.

I gamle dagar var nok flatbraüdet fast kost både i helg og sykn. Lepsa vart brükt berre i högtidene: jöl, påske og pinse. Flatbraüdet er no mykje gjenge og bruk og kaka er kome i staden. Dette skifte gjekk ikkje brätt for seg, men litt etter kvart. Det byrja sikkert for 60 år sidan. Dei nye brödslaga er nok kome i prä byen. Eg har høyrt om hardinglepse og nordlandslepse, likeins og svenskekake, men aldri sett dei. Hardinglepsa skulde vera mindre og tykkare enn Helmarklepse; men om dette var so, veit eg ikkje. Kva dei heitte i heimbygda, veit eg heller ikkje.

7. No er det mindre i bruk å göyma av særskild mat til gjester; men för brüka dei å baka lepsor til slikt. Gjestedrost, kalla dei det. Var lepsone godt baka, künde dei göyma dei heile året utan at dei vart skjemde eller fekk usmak.

8. Oskkekake eller oskestomp var vistnok baka her i gamal^{tid}, men korkje far eller mor hadde sett det. Far var född i 1833; men like vel hadde han berre høyrt om bakinga av oskekaka. Kakone vart laga av sammale bygg; dei var ügjära og gjorde kümne. När dei steikte, laga dei ei stor glödskjöre (mykje kolglöder), laga so ei passa hole i glödskjöra, la kaka nedi der og aüsse glöder ovanpå til kaka vart dytt. Der let dei ho liggja til dei brüade ho var steikt. Eg har sett andre, og sjölv har eg ogso steikt fisk

på den mætin, og har smaka mit godt.
Cakkekake wird ikke baka neten stad her
no lenger.

9. Det wird baka borte her slag. Slaktrav
her: brant og let. Brantet vil her
dagskøst og let høgsko- og gæstskøst.

of langt sejn gæng almindt, har det
aldri borte skinnat på hudsindstøtka
og herrens her i bygd. Annars
har det ved samme borte som hudsindstøtka
skøst kan opsgad almindt. Skandver-

kanar ad ogs ved same borte. De her
var kaldt til slag. Den som var pindst
mødet i herte: let. Den som var blaa
du med netis grovare nyt, herte: dunn

brant. Det slag var borte borte til
høgtids- og gæstskøst. Annarsvandt som
brant) kunde gængslet lunge.

10. Dette slagd er lidt mhynd her i
bygd.

11. Det wird borte om Slaktravet all

fra det bygd a verda i herte skive,
og vil det gar dunn eller wird opstie.

Den som kaka er mhynd vid, herte og dunn,
vird ho kaka her. Skiveren er dunn

skive ar vil borte og herte det kakeskive
eller brødskeive. Daggørn ar vil herte

aflykte, ar kaldet det brødslykte. I
gæstskake, kompe, er Slak, dunn og

trind, men wird ikke kaka her. Det
her wird her borte om stov, herte

og mhynd dunn skiver.

12. Det wird laga på same mætin som

Slaktrav. Daggørn er ar kinnare nyt

mest rög eller kvite med litt byggi. Leivane gjer dei minder, og steikinga er mindre enn til flatbraud. Lepsa må ikkje vera so hardt steikt, seier dei her. Tunnbraudet er eit slag millom flatbraud og lefse. Det er steikt like hardt som flatbraud og vert eie turt med smör og ost attåt. Lepsa vert dynka med litt vass so ho vert mjuk. Når lepsa er mjuk, kliner dei ho med smör og ströyer litt sukker på. Me seier å smyrja eller klinka lefse her. Lefse og klink tyder her det same. Ordet lefsekling er kjent. No kliner dei smör på lepsa med kniv; men för för sel Landstad, brüka dei tünnen, og so la dei lepsa i farg. Landstad såg ei kone sat og smürde lepsor, og kvar lefse ho gjorde perdig, smette hün under sin R.; men den smagte fortræffelig; skriv han. No brükar dei ikkje farg på lepsone lenger, so konone bring ikkje setja seg på dei, og tünnen vert heller ikkje brüka til å klinka med. Skilnaden på lefse og flatbraud er: Flatbraudet (braute seier me her) er av grovare mjöl og hardare steikt enn lepsa. Ein tünm bordkniv er best ~~til~~ å brüka når ein vil klinka smör på braud eller lefse.

13 Berre det braudet som vart tenkt brükt til niste, vart brett eller "nepd" som dei sa her. Steppe-bräu, var nistemat både på korte og lange reisor.

Om vi ha leiven dultel, so var
 det ikke neppe-brav. Dei brukte
 vandleiterte ein mæde a neppe
 krand. Det var om a give a la leiven
 as leiven det var nat. Stang vand idge
 leivt. Men dei bakar krav brukte
 dei a lang krum spik as grei pin
 gram, spikta alit og pin, krum i
 krande og i sine liden; i antie
 enden er stlaga krom id stult
 krande spak. Spika ved kalla krav
 skore. Brumakora ma vera stlang
 at ha rekte krus over krav-leivn.
 Men dei skal stliga leivn, omogge
 dei brumakora laige bakstleivt
 under leiven pa mudden, lytter han
 neppe fra leivt og leivt pa bakka
 legg den sine hove an leiven mid
 på bakka, og ved a sveve krav
 akora rundt går dei bruka den
 andre hove an leiven id over bakka.
 Det gar både god og led for dei
 as i en avde. Deigh til skatran
 ma vera noks hestare om til
 krav. Dei krorer i ider kror som
 dei legg i den sine anden an bakke-
 leivt. Bakstkrone skyr as ar
 id passelig emne til krav leiv ho
 bakar. Anfint mender ho godt nok
 på leivt a milt. Men ho id han
 god, det ho sin mere milt, legg
 krum neppe det og det as til a
 kveia id til til leiv. Emne
 ma da svim mender kveit id til

18.

7

at leiven vert ründ. Det er ei klen
bakstekone som ikkje får leiven
til å sviva. Leiven skal sviva til
han er næsten halv i tvermål, sidan ~~svi-~~
ver dei han med hendene eller brauskora.
For å få han jamm, snür dei han med
brauskora på bordet og kjevar han
so på den sida og. På den måten vert
brauet eller leisa jamm og like tykk
alle stader. Dette går snøgt for dei
som er öde. Ei plink bakstekone skulde
baka 20 til 25 kast om dagen. Ei k
kast var 4 leivar. Brauet vert bore
åt stabburet og lagt i høge stoplar
eller deilder. Ei brausdeild, seier dei
her.

14. Ljær eller kvik som dei kalla det
her, fekk dei når dei byggja öl. Denne
kvikka gøynde dei godt på ymse må-
tar. Lüne gjorde ein ring av byggalm,
kliste kvik på so mykje som vilde bia
på og so la dei ringen på ein varm
stad til turking. Hadde dei mykje
kvik, måtte dei brüka fleire ringar.
Mange brüka ein kvikestokk dei kalla
(Ljå Reitring som ligg ved). Stokken gjor-
de dei större eller mindre so det var
ikkje noko visst mål på han. Dei eg
har sett var omlag 30 sm. lange og 8 sm
i største tvermål. Dei gjorde han åtte-
kanta eller sekskanta, og so bora dei
holer i han. Holone var omlag $\frac{1}{2}$ tüne
vide og djüpe, gjorde noko vidare ute
i kanten med kniv. På denne stokken

omvilde dei se kvikk og hængde han i
 kakel til hving. Det som gjorde at dei
 gikk med kvikk på, og at hikk se hikk
 på hikk stoffen. At dei hadde kvikk
 på kvikk, tok dei litt av kvikkaget på
 bakken og la det på i vann. Da dette
 måten hadde dei god god stoff. Det
 deng kvikk dei lite. og den god var
 se seida god, og moter av den var det
 rikk med i kammere.
 10. Örtönding laga dei på denne måten:
 Dei tok ein liten klump av den gule
 kakelagen, gjemte den på en kvikk
 vaim bad og kvikk han god. den
 dei skide kvikk han kvikk dei han
 opp i kvikk vann. Kalle dungen var
 papud eller kvikk, var hikk gulle
 mte. Örtönding har og aldri hengt
 kvikk. Det er det gule kvikk til kvikk
 dags; men for var det kvikk. Det
 skal held kvikk i det dag og gannet.
 Det er kvikk a melle ad.
 17. Det rikk kvikk mot om det, og
 hikk rikk om kvikk tid. Det var
 mikk som dei kvikk vaimen stoffet
 det kvikk. Kvikk var kvikk vaim kvikk
 med vaim, kvikk kvikk som dei sa. På
 vort kvikk mikkom i og s. Og gjemte
 a seie at det samme gjorde dei med kvikk
 kvikk, kvikk og kvikk. Det kvikk se
 kvikk i vann og deng se kvikk over kvikk
 kvikk og staven kvikk kvikk kvikk.

NORSK Etnologisk Museum

18. Ein slik bakemåte er svært like bruka. Nokone baka på den måten vert kalla flatkaker. Dei vert helst laga av potetor og litt mjøl. Lompur, kallast dei her.

19. Om vinteren heldt dei seg i spova eller kjøkenet og om sommaren i eldhuset. Det var visst nokre bakarommar her; men eg har aldri sett dei. Dei vart rivne då komfyren kom for ei 50-60 år sidan. Dei få bakaromane her var, var i eldhuset, truleg avdi dei tok stort rom.

20. Har aldri høyrst noko om det. Ingen leigde bakarom. Dei prøvde alltid å grøida seg med det dei hadde sjølv.

21. Kan ikkje seia noko om dette, so visst; men truleg var det helst granved; for det bruka dei til badstava. Dei andre spørsmåla kan eg ^{ikkje} svare på.

22. Folket i Skapså har so langt segn går attende vore reinferdelige, so truleg vaska dei bakarommen før dei bruka han; men noko visst kan eg ikkje seia, heller ikkje om korleis dei stekte.

23. Kan diverre ikkje svare noko på det.

24. Dei stekte på sakke. Some lante sakke av grannen og brukte too; men dei fleste brukte berre ei. Dei la sakka ned, laga so mange kaker som rømde på sakka, smurde dei med mjølk, sur, på undersida og la dei på sakka. To la dei godt på i skorsteinen, sette so

ein krekk med den eine inden oppa
 avn og den andre medpa gult. Sakka
 vart av vidd på kant og sett med enden
 på krekken. Dette kom kaken til å
 bli med varmen på pannen. Men nå
 kom neste arbeidet. Varmen var ikke
 like sterk alle steder. Derfor måtte kake
 ha størrelse. Den kake vi herstod på
 det, det tok med konge i kanden der kake
 ka holdt med ved åbn og drog av oppa
 Dette måtte gjøres mange ganger
 under kake størkning. Det var vid
 varmt arbeid. Der kaken var kald
 stekte, varme der alle av. Da måtte
 der kake der med den myke og av
 da de impa av. Denne gult og
 til kake gult der stekte stekte kaker,
 og der kake der myke kaker
 kake var maken der kake kaker på
 her. Der andre er skjende.
 20. Den aldri høyt gult der med
 gulting.

26. Når de kake varm gult der en
 några dag og kake med i varm gult
 og kake kan i varm. Dette kake der
 varm gult. Det andre er skjend her.
 27. De skjend her i kake.
 28. Skjend kan gult over et
 av, kule og over her av når det er godt
 skikt. Dette er kake der på krekken
 og kake der mot, skjend der det er
 skjend på ein kull (brannskjedden)
 av en kake til det kull. Dette
 x 29 dag mer skikte kaker av mange ganger.

VI

11

vert lagt i høge „deildir“ som det heiter
her i Skafså. Ei slik „brausdeild“
står allstätt på hjellen, ikkje på
golvet, og held ~~deg~~ då like godt eit
år og over det. Dette har vi gjort her
på garden mange gonger. Ja vi har
havt litt i 1½ år, og det tykkst vera
likeins, so truleg kan det göymast
eller lagrast i 2 år. Flatbrau kan
ogso bakast av potetor og litt mjöl,
byggmjöl. Det smakar rett godt, men
kan snäutt lagrast so lenge som
flatbrau av berre mjöl. Potetone mol
dei på ei kværn av tre „jordeplekvemi“
vert ho kalla her i heradet. Ei slik
kværn er vonleg enno på kvar gard.
Kakor vert laga i hjellaren og kan
ikkje göymast lenge snäutt 2 vikor.

29. Er ukjent her i Skafså.

30. ———— “ ————

31. Kakor baka på bakka kalla dei
flatkakor. Det var helst når dei
vart „kakelaüse“ at dei baka flat-
kakor. Dei var svinsare å gjeta og
brong ikkje gjeting.

32. Eg har høyrst gjete lovedig, men ab-
dri sett det gjort.

33. I gamle dagar som det heiter, bruka
dei berre vaffeljarn. Krümkake- og gort-
jarn er tyrst kome i bruk dei siste åra
her i bygda. Vaffelkakor vart bruka
både til gjestekost og kvardagskost.
Det var helst når dei vart kakelens som
me seier her, at dei steikte vaflar.

Posa kalla dei iakthakere.
 "Kjogda brukte dei ikke i slike saker.
 Og har høyt at det var samme som
 hadde korn i vardegs saker; men det
 var sers på. Det skulde helst vera dei
 som sat ansette i det som brukte korn.
 Kring for a druga det.
 37. Skogen har for gammel tid høyt
 ord for a vera i god kornkjogd; annas
 og stort for bruk og prest. Ofte korn
 sette der og. Det passed at omhinde det
 høyt sette 40 kinnor korn eller over
 3200 kg. Bygg på ikke gullt 10 alkar.
 Skog kunde for tid godt manne og drar
^{omange og ofte ikke med kinnor}
^{med} andras; der for kjoget nokon av dei
 gamle og har sakas at det var brukte
 brukte eller 1812; men da skulde
 det verda myrta for i kjogda og. Det
 skulde helst vera alm-selt og kornbest
 dei brukte. Sknebest skulde vera best.
 Og har høyt dei bruke boken på had-
 stova og mot han på kornb. Sknebest
 dei skulde boken i, veis og ikke.
 36. Bostemogel vart mot bruke vning
 korn til flakbrun og grast. For dei
 hadde myt av korn a flanda i, skulde
 ikke bostemogel amaka at ille; men
 vint bostemogel skulde vera vint,
 sa dei gamle. For myt i myt dei bru-
 ke i bostemogel var nok eller som
 rada var. Skulle dei god tid på myt
 flanda dei myt; hadde dei ille, flanda
 dei ille. Det skulde spurne om kan og
 ikke av ara på. For aldri høyt det.

37. Borkebrauðet varð rekna for hard og klen kost. Hva sjúkdamar dei þekk eller þá, har eg ikkje höyrð.

38. Har ikkje höyrð noko om det.

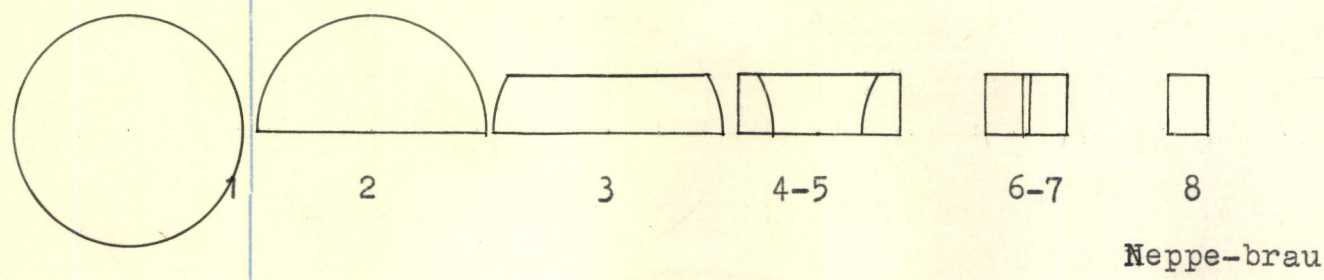
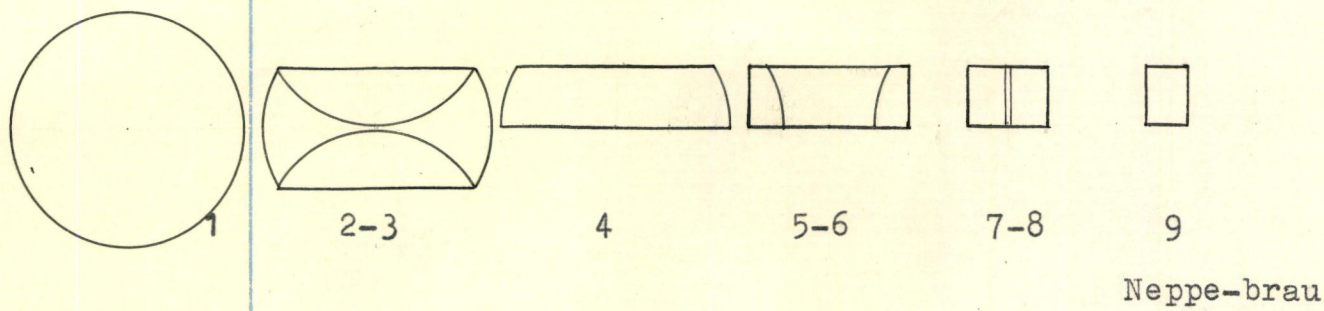
39. Mosen har nok vore meir brúka; men helst som súrrogat. Mor var född i 1845 på garden Berge i Skafså sokn. Ein stytke súdvest for Berge ligg plassen Landland. Þá ho var litla, buðde "Jör- ründ og Asgerd Sjörnehängen på Land- land. Dei hadde mange born, og det var smátt for dei. Ein dag var mor ei erind til Landland. Nokre av borna der var eldre enn mor; men dú var ikkje store dei heller. Þá ho kom inn, hekk det ei mosegryte i áren og koka, og borna der sprang og gledja seg til at dá skúlde dei þá mat. Sv og til var dei búrti gryta og tok seg ein mosebit og át. Det var islandsmose. Om dei brúka desse mykje, vissste ikkje mor noko vissst; men dei át visselig mose mange gonger medan dei voks opp. Men gamle varð dei. Her kan dykk þá namnet og alderen på dei eg ság: Kastrine 85 ár, Bendik 85 ár, Jörün 88 ár, Ligne 91 ár og Margit 93 ár. Dei var friske og kraftige, so det ság út til at mosen var god nok. Snaken skúlde ikkje vera so illi; var han godt stelt, skúlde han vera god, og han skúlde vera betre for helsa enn bork.

40. Det var islands-lav eller mose,

Herwind Bolstad søner til Holme
 som er nærmest på syttende sidste
 80 år gammel. Han var søn af
 oppe på Sandland. Herwind fortalte
 var mor hans var en søster, og
 søgte han sin liden dag og nylig og
 uden gjen. Det længe har til sin søster, og
 her med i guldskjorta om kolden, og var
 her stede om mig om, og god var her.

Herwind har søn til Holme
 som er nærmest på syttende sidste
 80 år gammel. Han var søn af
 oppe på Sandland. Herwind fortalte
 var mor hans var en søster, og
 søgte han sin liden dag og nylig og
 uden gjen. Det længe har til sin søster, og
 her med i guldskjorta om kolden, og var
 her stede om mig om, og god var her.

875
 NORSK ET FOLKES GRANSKING
 adr. NORSK FOLKEMUSEUM
 BYGDØY



Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.

April 1951. R.F.



Kveikesstokk. Gi fleir
 holar det var, di meir
 kveik bia det på han.
 Når dei tørka kveika, hengde
 dei stokken i bakket eller
 ein tråd. Storleiken på
 stokken var so ymse.