

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Rogaland.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: ~~xHælla~~ Hjelmland.

Emne: Baking.

Bygdelag: Heile Hjelmland.

Oppskr. av: Anund Ramsfjell.

Gard:

(adresse): Hjelmland.

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):

Har spurt Ellen Erland f. 29/7, 1873. *Hj. 111011.*

SVAR

I eldre tid var det berre bekkjekvernar dei mol kornet på, og dei var det mange av her. Her er så mange bekkjer og småelvar. Sume gardar hadde ei åleine, andre var saman om ei. Det er nå få att av desse kvernane, og dei som er att er til nedfals. Handkvern var òg i bruk før, det fins ennå fleire av dei. Det siste dei vart brukt til var til maling av salt. Før mol dei både gryn mat- og krøtørmjøl på dei. Dei kunne måla både grovt og fint mjøl på dei.

Havre til flatbrød, bygg til graut og kaker, rug til syrekaker kaker og brød, som dei steikte i gråsteinsomnar. Desse omkarnane var dei stundom fleire saman om. Før kornet vart malt reinska dei det på den måten at dei kasta det, det kornet som då kom lengst vekk var det beste. Mjølet vart sikta dersom det var dårleg malt, i sold eller sikt. Dei hadde tri slag sikt, finare og grovare. Det var heimelaga av sjå eller skind. Krøtøra fekk det dei sikta ifrå.

Nymalt mjøl var best å baka flatbrød av. Å varma mjølet før bakinga var uheldigt, skulle deigen halda måtte dei ikkje bruka varmt vatn heller. Mjølet hadde dei i loda for at det skulle halda seg kaldt. Dei er alltid minst to om flatbrødbakinga. Ei bakar føre (laga r emne) og kjevlar ut, den andre steikjer. Etter kvart som brødet vart steikt la dei det i ruer (ei). Var det dårleg steikt, så la dei det

2.

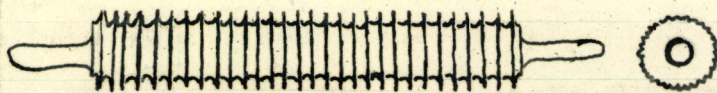
Til nok turk. Mannfolk måtte ofte vera med og knø. Sume kvinner var eers flinke til å baka, dei vart leigde av andre, både i eiga bygd og andre bygder.

Dei brødslaga som vart brukte var: syre- og eplekaka, flatbrød, krotakaka, grytekaka og vanleg brød. Alle desse brødslaga er i bruk ennå, men mykje mindre enn før. Nå kjøper folk mest alt omnsbrød. Brød eller kakeslag frå andre bygdelag som vart brukt her er: hardingkaka og nordlandslelsa. Det var òg er vanleg å ha i huset brødmat og kaker av finare slag om det skulle koma uventa gjester, slik mat kalla dei framannmat, og det var helst lelsa, ofte oppskorne i firkanta stykke og steikte. I flatbrødet ville sume ha havre, andre rug, og det var ofte skilnad på det husbondsfolket og tenarane fekk. Slik er det ikkje nå. Havre flatbrødet var av mjøl og vatn, stundom tilsett skumamjøl. Eit anna slag var poteter, havre og rug. Slikt brød brukte dei til alle mål. For at lelsa skulle stå seg lenge knøka dei råmelk på lelsa. Skulle det koma framande var det godt å ha slik mat i huset. I deigen brukte dei surdeig. Kvar gong dei bakte tok dei av litt deig til neste baking. Det måtte bli gong i deigen. Gong er det same som gjer. Surdeigen vart brukt i syrekaka og grovbrød. Deigen var ikkje ferdig gjera før han var auka til det duble. Eller dei stakk eit hol i deigen, heldt ei brennande fyrstikk bort til, slokna den då var deigen takande. I eldre tider baka dei så mykje til jul at det varde til påske. For at brødet skulle stå seg grov dei det ned i havrebingen. Nå brukast helst mjukt gjerbrød, før skulle det helst vera ein dag og to gamalt før dei åt det, det var drygare då. Brødet vart vett både før og etter steikinga, og det måtte avkjølast. Det vart steikt i steinømnar, i eldhus eller smier. Døra i ein slik ømnar var ei steinhedla.

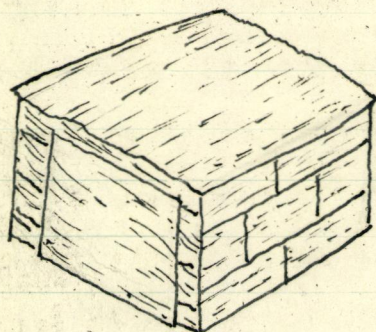
Det var få omnar av dette slaget, derfor var fleire saman om ein. Finare brød vart steikt på ein times tid, grovare trong dubbel tid. Til grovt brød måtte det sterkare varme til. Brød og syrekaka vart smurt inn med ei blanding av melk og egg før steikinga og vatn etterpå, for at skorpa skulle verta mjuk. Krota- og haringkaka vart bakt som flatbrød, x utkjevla med krotakjövle.

Hellekaka vart laga av vatn og mjøl, både den og syrekaka vart klappa til med hendene. Pannekaka: mjøl og melk, steikte dei på omnen. Ho vart også kalla rennekaka fordi emnet var flytande og kunne rennast or i/låtet.

Vafler og gorkaker vart steikte i jern, ofte tilsett søte krydder og karve.



Krotakake-kjövle.



Gråsteins bakeromn.