

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Torrand

Emne: Bakings

Bygdelag: Espedal

Oppskr. av: M. G. Mikkelsen

Gard: øvre Espedal

(adresse): Helle i Hogsfjord

G.nr. 48 Br.nr. 11

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.) Korn og Kvern. Det ser ut til at kvernar har dei her i bygdi hatt lenge for Svartkaien. Då det i det gamle tinn her i øvre Espedal er fundne små kvernar på kring 60 cm. i kvernål og med ein bjukkav av 10 cm., med eit hol i mitn.

Dette er ikkje nok "ånga" til å la kornet gå gjennom, men her må ha stått ein kjern til å halda kverni på plass. Desse kvernsteinar er grovt tilhogne av naturstein her på bygdi.

Men det mest rimelige er at dei har fått bekkje-kvernar so kring 1500 talet. Emne er desse gamle kvernar å sjå. Dei har stode som avleggst ved dei kvernhuis som her stode like til for si år sidan. Desse kvernar var ikkje av stein her på bygdi; men innfide. Dei var litt større enn dei gamle handkvernar. Var vel so kring 80 cm. i kvernål.

No kring år 1900 var det so at kvar gardbrukar her i bygdi hadde si kvern eller i det minste var medeigar i ei rovari kvern. På desse tider var det og små handkvernar. "Inne-Kvedin". Desse vart helst nytta til å mala "Gjöbbja" malt på, og til maling av salt.



Men no etter kveindradar skiftet gjekk det nedover med kvernerne, det vart til det at det vart mein kjøremjøl som vart nytta i hushaldet. Kvernhúsi seig saman, og no ligg kverusteinarne att og faket, at her hev eit kvernhús stode ein gong.

Det vanlige kornet som vart dyrka var hurre. Den vart nytta til grautmjøl og til baking av kaka og flatbrød. Korleis dei baka i gamal tid d. v. s. ja potetene kom han eg ikkje so nøgje segja. Men etter at dei kom var det so at dei kveidda mjøl saman med skralde, kokte og malne potete til ein deig. Av denne deig laga dei „Heddle-kage“, som dei stekte på bryggekella. Soleis var det og med faddbrødet. Men sette dei særdeig til denne deigen, og laga runde brød av den som dei stekte i mura stein ovenn då vart det „Ogna-kage“. Denne stekturen hev vore nytta like opp til dei seinte år.

Men bygg „Rein-koden“ vart og dyrka av det fekk dei eit finare og ljosare mjøl. og vart mein som nytta til gjeskto- mat. Kjøremjøl av reinhorn som var sikta vort kalla for „Grynmjøl“. Siktarmjøl av råg „Småmjøl“.

2.) Mjølet vort ikkje sikta; men det var ein stor kveind á mala og stalla kvermi slik at ho gav eit smalt og mjukt mjøl.

3.) Her aldri kjøst tale tinn at det var skilnad på rymale eller litt eldre mjøl til baking. Men det er vanligt enno



at er det kaldt so set ein mjøllet inn til  
varming, då det vort gjørt at det då er  
lettare å få det gjera.

4.) Her aldiz høyrer at det vort mykje  
noko samnamn. Kvart mjølslag vort nemt  
med sitt namn: Havramjøl, Byggmjøl, Kveitemjøl  
og Roggmjøl.

5.) Flatbrødbakingen gjekk helst fire  
veg inn høyrer, i allfall fire jøl, eller  
so snart dei hadde fått male. I gamal tid  
når dei hadde bakt for seg skulde dei  
vera fri. Ein taka fire (grovtaka) og so var  
det ein som taka for hella. Denne måtte  
vera den mest kunnige. Det var frå henne  
det stod inn brødet skulde verka tjukt  
eller tynt. Ho tok leiven med "Fløyen"  
og la den på hella. So var det ei bit å steike  
den. Det er nok so at det med gjennom alle  
tider har vore mein eller mindre gode  
"bakte-kåne".

Som sagt var det flatbrødet som det var  
det vanligste, og so var det "hellekaka" og "Ugnas  
kaka". Ja so var det rjølvsakt når det var  
gjert av at "depra" vort taka. Den vort frå  
gamalt av taka av reinhorn-mjøl, men av  
av Kveitemjøl.

No i det sirk har det vorte ein smunn  
i alt matbrød. No vort det mykje mykje kjøpe  
brød, og so vort det steikt brød i komfyrar.  
Fyrst i ved-komfyrar og no i elektriske.

6.) Me kan rekna med at det store om-  
brøtet i husholdet gjekk frå seg kring hund-  
redårkipel. Då vort det mein og mein alt



med brødbaking av heimaavla korn, og kjøpe-  
mjøl og siktemjøl som meir i staden.

7.) Var det so at ein hadde noko mat  
eller biød som var over det vanlige, so sa  
dei at det var "Gjestats-mad". Det var alltid  
so at når framande kom til gards, og dei  
skulde ha mat. So var det til vanligt so at  
maten var den same; men den vart framført  
på ein litt finare måte enn til vanligt.  
Opdekkingi var noko finare.

8.) Noko slags steking av biød på gløi  
eller i oska kjennest ikkje her i bygdi.

9.) Har aldrig høyrd gjete noka annan enn  
"Fladd-biød", ikkje noko finare eller noko grovare.  
med iindantak av "deppra", som nok og var  
eit slags fladdbiød.

10.) Knakbiød hev aldrig vore bakt her  
i bygdi.

11.) Ordet leiv vart brukt i ein fladdbiødt  
både før og etter at det er steikt, helst etter at  
det er steikt. Ordet leiv vart ferre mytta om  
fladdbiød. Eitt stykke av annan biød vart ferre  
nemt med "Skjerva".

12.) Deppra er som før sagt laga av fins-  
mjøl. Når den kom på bakerstela vart den  
"Rønt" med råmjølk, so den vart blaut og fin  
Når leppra skulde tilbogast vart den først  
høyr og so vart den "krint" med smør. Kring  
kanten skulde det leggast ein litt kjukkare  
kant med smør, denne vart kalla "Skorning".  
Det vart tala om deppra og "deppre-Kling".

13.) Når Fladdbiød eller leppa var steikt  
la dei det utover eit golv til tørking. Når det var



gjendr, vort det lagt i „Rüve“, vort lagt  
oppå einannan i høge stolar. Varken fladbiød  
eller lepre vort samantetta.

14) Tit omstior mytta ein gjer, men  
helst sündeis. Ved kvar bating tok ein av ei  
lita koma som vort nedgrevi i mjøltomma.  
Her lög den hit merke gong det var bating. Soleis  
künde dei ha sündeis i æreis, ja altid.

15) Sündeigen vort lögst tupp i ei skål  
med lunka mjølt; men det künde og gjerast  
på den måten at den vort malen ilag med  
varme poteter, og innknødd i deigen med det  
same.

16) Det vauligt var å prøva om jeringi  
var ferdig, var å setja fingur på knoa. Gjests  
kykkt ut med det same om jeringi ferdig.

I gamal tid var det vauligt å skitja  
fleim omna med biød rím gongu. Men rímomna  
vur ein skulde tilfjells i alå, og så til jult.  
Vår biød god sleikt og lög turt künde det  
halda seg ein månad.

No for tidi er det helst mjukt gjebior  
som vort mytta.

17) Skippingi tok hit vauligt to  
timar. Det hong lenger tid når det var grovt  
mjølt enn når det var finmjølt. Når biød vort  
skikt vort det lagt utover hit det var heilt  
kaldt. Då vort det lagt ned i ei kiste eller  
ei bomma.

18) Hant gjera biød vort ikkje sleikt.

19) Svoret fell turt.

20) I gamal tid hadde „heile garden“  
ein bataromn saman. Den stod i eit hus for



sjölv. Kring år 1900 var det så at mest kvar mann hadde sin bakerovnen i kjellaren.

21) Ein brüda skiver av björk. Ei brü ved var vanlig mengd ved, ved kvar steking. Kjennemärke på at ovnen var varm var at den var kvit like ned til botnen i innerte enden. Og for ikkje å brenna brödt skulde mest alle glöme brenne ut til oska.

22) Först grov ein glöme og det meste av oska ut med ei "Karra", og so hadde ein ein roge. Det var ei einerbürka bündi på ein stavn. So la ein brödet i ovnen med ei "Kage-spiig". Brödet la ein heint på botnen. Var den god og varm so vart det ikkje noko kal i brödet, men berre litt oska som ein roge av nör ein tok det ut att.

23). Ettervermen vart ikkje mykka til anna enn å tärka röd ved i

24). Kjennur ikkje til det, då bakerovnen hev vorte mykka her i bygdi so lenge det er regn attende.

25). Denne bake-måten er ukjent

26) ——— " ———

27) ——— " ———

28) Nijukbrödt og kaka göyruv ein i kirker eller bomter. Flabbrödt set ein i rüver på bord på loftet i stovkürul.

29) Noko sorve her ikkje vorte mykka

30). Heller ikkje noko sorve brödt vort baka.

31) Hör ein var brödlöus so laga ein for smuktuds skuld "Renne-kaga", Ein deig vart laga av nijöl og nijölk, og ävrt på bakerkulla. Desse kakene künde ikkje göymast



men måtte start opp med det samme.

32) Nei

33) Vaffelbakeren var skikkelig. Det kunne vera til brige brett på det vanlige, eller det var kanskje ei helg eller ein ventu framande tilgjerd.

Håndbrød.

34) Det var kala i sin at det i forne tider var laga brød av borkemjøl. Det var bork av aln som var mytta. Men noha segn om når det var bruka er det ikkje.

35) Det var almetorven som var mytta og at den var riven i serjetidi i sin viden. Men korleis det var tillaga er det ingi segn om.

36) Kan ikkje svare på det, då det ikkje går noha segn om det.

37) I den tonen og tanken som går om borkbrødet var at det var kleint og ukleint.

38) Nei.

39) Um noha segn om mytta kan eg ikkje svare på.

40) Heller ikkje dette kan eg svare på.

41) Her aldri høyrst gjete at beinmjøl var noha mytta til falkemat.