

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rennesøy

Emne: Baking

Bygdelag: Lorbø

Oppskr. av: Haakon Galta

Gard: Galta

(adresse): Lorbø

G.nr. 3 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eigne røynsle

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

83 aar gamal, Galta, Koarman

SVAR

1 I gamle dager mal dei alt Kornet paa bekkje-
Kvarnen. Fraa 1870 sende dei gjerne ein sakk med
bygd til grymjøl og ein sakk havre til gryn til
mjølla som de vart bygd.

Her har ikkje vart handkvar her i bygda
i mand. tunde

Ein prøvde aa mala alt Kornet so fint som
naagelikk; men naar Kvarna vart kvest, vart
mjølet grovt og myktart saa bare til hons
svin og kalvar. Det var bare havremjøl
at dei nytta til fladbrød til Kaka brukte
dei enten bygmjøl eller ogsaa gryn mjøl naar
det kom i bruk.

2

Dei brukte ikkje aa sikke mjølet saa samt det
var brukande. Løbbe var av skind med huller
i. Det grove mjølet gikk som sakk til dyr.

3 Mjølet kunde nok staa ei tid saa det ikkje
vart alt forlange. Kjenner ikkje til at dei
varmer mjølet før og ikkje brukte dei
Kvarnavarnt mjøl

4

Kjenner ikkje nokk sanssavn paa mjøl, brød
og allegs mjølmat

1250

Det kunde nok at dei gjædde byde arbeid med
baking av flatbrød. Dei hadde eit stort
bord som var laga til dette bruk. Dei sad i
Kjakkem eller Kjelle. Der var ein som laga
ibone og bakke fære. Den som var "bas" sad
med "medlaa" og saag etter at deivan "vart passelig
skikt man ho maate og gjera den nye liive
ferdig. Der var alltid vers flinke bakkekun-
ringer som vart mytta og som høyrte hjemme
der i bygda.

5 No i tide vart mist overalt i vor bygd mytta brød som
vart kjølt hjå landhandlaman og som vart kjølt
enten frå byen eller frå bakkaren her hjemme. Det
er til kvardags almindeligt fint brød av sikta rug-
mjøl eller halvfint og grovt brød med og uten
sirep. Disse er av sammalt rugmjøl og kortil det
saakalte kneiperbrød av sammalen kvæide. Til
helg og til selskap brukar dei mykje franskbrød av
sikka kvæidemjøl der til mjøllebrød av kvæide og mjølle
vonderbrød og ofte med roriner i. Til fest brukar
dei mykje fløitebaker.

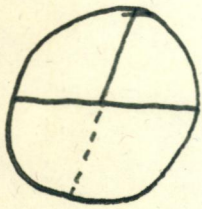
Disse kvardags har vore mytte her i vor bygd rolunge
og kan minast og er ikkje gått av mode.

Veit ikkje av noka ~~slags~~ slags brødbryper som
er komme ind frå andre bygder.

Veit heller ikkje om Kakeslag som har namn
eller andre bygdelag.

7 Gjeskvar

Det er vanligt at ein har ein del finare mat
om det heide. Koma i vintargjert. Det kan vera
berta, Kamkake, dips og mange slags smakkaker.
Noko samman hadde dei ikkje frå disse.



8 Glatkake

Me kjinner ikkje til at der har vore bakt brød eller kake som har vore dekkte paa glis eller i ost. Det er ganske ukjent her og me har aldrig hørt om det før.

9 Fladbrød

Kjinner ikkje til mein endt sitt slags fladbrød, det er det som er bakt av fint sammalt havresmjøl. Det vart mykje brukt i gamle dagar og da det same slags til baar hemnan, arbeidsfolka og husbondsfolka. Kjinner ikkje om det er namn endt berre fladbrød.

10 Knekkabrød

Kjinner ikkje til at dei brukte aa smørja raamjølke paa fladbrød. Bestemt vit og at i gamle dagar brukte dei aa smørja raamjølke paa de me kalla lepse og som var bakt bakt av siktet rugmjøl. Disse lepser hadde dei liggjende i langere tid til der kom gjester og i gamle dagar brukte dei ogsaa aa ha med lepse til "farming" i brøtdamp og gravfød. For den blir sat i bruk næste den blir satt og smurte der smør paa og lagde dem sammen og klippede dem i strimler, og saa blir dem brukt til Poffinnad. Namligt fladbrød brukte ein alltid til medlagsmateriefør, men er det ganske liden.

11 Liv

Ordet liv meinar me med det ferdigbakte fladbrød men somme mein myktar ordet etter at brødet er dekkte. Ordet liv kan ikkje myktast til si skjive av avrundet brød. Kva vi kaller si brødskjive eller meget "stamm-paaskjive".

12 Lipse

Har mistet skrev om lipse avanfør

15

Lundigen vil let siri ikkje staa at i brogt omni
virkta i ein liten bolle og løypte fram op i vatn
daa dei brukte ham. Den varh geynd i si vordkåm
na. Dei kallar han for "Kveitt".

16

At deigen varst ferdiggjara det seeg dei med
auge. Ho brukte aa gjera i gras i deigen aa halde
si brennende stikka med i hunden ikkje. Ein brøt
han mykje gjørbrød dit daglig na. Såran
det kjem fraa bakaren. For var det ikkje so
naie om brødet varst noko gansalt dei brukte
aa lide av det. Det var helet pratetkake dei brukte
Ho insa brødet vere ferdt fraa bakaren for kvar
dag.

17 Som sagt har her aldrig vært nevnt bakka
karamen her i vor bygd, se og kan ikkje
svare paa disse spøringsmaal.

18

Her vært bakka eit brød paa same vis som flakbrød
Det var helet nytte til ferdige kveve. Det var
gjera og kallet for "Kvevetkake". Kona som
oppe bakka Kvevetkake ikkje kjemmar til at dei blona
seg opp under stekingge. Dei brukar eit
Kvevetkake, men brukar aldrig aa prikke over
kake med eit rudsKap som lignar ein Ram.
Dei har bakka kake av gjera deig og klappa
den til med hunden, men aldrig har dei brøt
aa ein brukam.

19

Som sagt har her aldrig vore bakaramen her
i vor bygd. I 1890 aarum kom dei første
Konfyram med bakaramen og da var her
ei tid med mykje heimabaking, men
sissare bli det min aa ha det fraa bakaren

20

Har aldrig høyd at ein kvistand gaar til ein annan for aa skilja brød

21

Kva slags med dei brøda til skilninga Rann og ikkje segja daa her ikkje bakkamannar bar var

22

Karlis dei gjorde annan sein Rann og heller ikkje svare pas.

23

Heler ikkje Karlis dei nyttar ekkensann men

24

Aa skilja brød smiltum lo heller eller annas Lok Rjinnar me ikkje til. Aa skilja brød i ei gryta Rjinnar me fraa gamle dagar men ikkje under ei kvilode gryta med glør

25

Gristabrød Rjinnar me ikkje til

26

Bringla var gjort ferdig som den skal vera so har dei den i Røskande varm til Bringla flyt upp, saa tek dei og set den i bakkamann

27

Brød dei Røskar i Rar Rjinnar me ikkje til

28

Kar lange dei guse slags brød og Raker Rann gøymar er so foraktelig av bakk verlag og og folk som steller med det. Aphaismen er kallet Rjeldene Fløtbrød hadde dei i gamle dagar i store over pas eit hardt pas loftet

29

Brød eller Raker som er prydd med skumpel Rjinnar me ikkje til

30

Der har ikkje vore nytte guse figurbrød. Skardje til gol eller anna andre høgtider.

Dei har brukt kakka av mjøl og mjølk. Disse var kjønne og ballast pannkaka. Dei kakker som var av mjøl og vakk hadde dei og ein heil del poteter i disse kakker. Kalle dei haue "beddekaka" og "potetkakka". De var dagligmat og bruktes almindelig. Brød bruktes like i gamle dager. Disse kakker kunde gjøres i vakk mis især om vinteren.

32

Noke svestkald maatte pas dei kakker ihop i handflata til kakker fjernes i Rye.

33

Kakker stekt i jern var ei tid mykje brukt og bruktes nokre mykje snar. Dei var laga av mjøl og Rye og mjøl eller som fine dei stulde vera. Fladd stjeldan Rye i dem. Dei var baare kvardagsmat og gjestebods mat.

34

Korleis folk hjelpe sig i nødtiden og darlige tider aar kan nok vera so forstjellig. Vår bygd er ei rikt Hornbygd og har levert mykje Korn i dei so siste verdenskrigen.

35

Her haue segner om bortebrødet. Det var i Napoleonskrigen fraa 1809 til 1817. Men særskilt saga om Tenje Rindem. "Saa led det og lakkedes til krigen aa i det hundred og ni. Her end me gaar saga om de kringelens Rode, som falket da stades i"

36

Kva slags bre det tog borten og borte dei laga brød av vit me ikkje, heller ikkje Korleis dei laga brødet.

36

Kva det mykje borte mjøl til vit me ikkje det var vel helst flakbrød som var dels brukt den tid

Har ikkje høyrst noko om at barkbrødet Rortje
var sundt eller siandt, Har aldrig vore ilag med
folk som har ide barkbrødd.

38

Kjinner heller ikkje til at dei bork med andre
slags planter eller fieth og beinmjøl

Kvikkur har me aldrig høyrst varde brukt dit
folkesmat, men sau og kve dat dem med hugnad

39

Har aldrig høyrst at dei brukte mæri i brødet
og seier so heller ikkje om kva folk tykte
sann smaken.

40

Kva slags mæri det var eller kva namn
dei hadde for den seier me heller ikkje

41

At dei nyttar beinmjøl i brøddigen Rye-
one heller ikkje noko til, ikkje heller
Korliis dei smal eller støyse dei