

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Fjell

Emne: Baking

Bygdelag: Nessjøen

Oppskr. av: Hans O. Nordvik

Gard: Nordvik

(adresse):

Nessjøen

G.nr. 4

Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

A.

Hornet mot ein på bekkjekvern
 av handkvernar har eg ikkje
 høyrst gjet-te her.

Det var (og er) mest havre
 som har vore hærsta her.

Etter at bekkjekverna vart
 medlagt, so sender folket
 no havrekodue sitt til havre-
 grynsmølla og får det bytt
 i havregryn.

Kornavlau har gjenge mykje
 attende her på Sotra. (Sartorøy)
 mange gardsbruk avlar i det heile
 ikkje korn. Men potetavlau
 er mykje større no enn før.

Minner dette med potete, for
 den eigentlege baking her til
 kvardags, var potetekaker.

Frå 1890 og framtil 1920 var det so.
 Og so kjøpte ein langebrød hjå
 handelsmannen att-åt.

Til helg og høgtid kjøpte ein
 småbrød av finare mjøl.

2

Potetkaker var bakt av grynmjöl og poteter. Poteteu vart malne gjennom potetkverna, og kadd saman med mjölet.

So vart det bakt på bakstebordet (det same som ein bakte flatteröd på) og deigen som var seig, bakte ein vidt utover som ein leiv. Summe brukte da ei "kakejor" andre eit vauleg spanna-lök og brukte det med på baksteren og fekk soleis 7-8 kaker av kvar utbaking.

Og so stekte dei kakeu på bakstehella.

Ein annan slags kaker som var brukt ikkje so lite för (og er det tildels nuu) var rennekaker eller mjölkakaker. Deigen var mjölk (eller vatn) og kvieimjöl, og so tinn, at han vart aust oppå stikkehella med ei lita aüse, og storleiken på kakeu var som ei potetkake. Deigen var also remmande.

Slike kaker var brukt til helgamat og når det kom framann folk.

Tilslutt vil eg nemna lefse-baking. Til omlag 1930 var her bakt lefser til jul.

Til brüdläup og gravferd var her og alltid bakt lefser. Det var sikta rugmjöl og vatn deigen

var lagd av (som oftast då) og so bôlekrydde. Dei var kinnu som fløtoröd, og (vidda) storleiken var frå 12 til 16 lomma i kværmål. Dei vart steikt på bakstehella i „grüo“ som var i kjellare eller i döra. (gangene)

No for lida vert her bakt laugebröd av rugmjöl til kvardags, og litt kvitebröd til søndagar.

Og til jul vert her bakt i kvar mans hus. Det er vafler og goro og småkakeri massvis med ymse namn som: mandelstenger, småbringer, vaniljepletter, lyske skjiver, havremakron og Berluerkrauser og peppernitter og m. a.

eg kann lite gjera greida for resepten til alt dette!
 — Skilnad på fortid og nutid.
 For var det enkelt og godt.
 No er det mykje meir innvikla; men godt er det no og.

34. Bork.

eg veit ikkje at bork har vore nytta som blanding i mjöl til folkemat sidan 1812 — 1813

Det nåidåret måtte mor til bestefar min sauka bork og blanda i mjölet, og det kokte ho suppa av, til seg og borna.

Ho budde på Bjorøy i Fjell

4
som ligg omlag 800 meter süd
for Hakonshella ved Bergen.

Ein av grunnane til ornatnauda
var, at det kom eit dansk
farty like til Pjorøy og tok
mannen hennar: Ola Janson
Pjorøy og fleire av dei sprakaste
karane her vest med til
Slavørn. Der skil dei
arbeida på takl. lofta.

Alt-ått, når på garden hadde
ho ikkje mann, som kunde
fiska og hjelpe til med
livberging på den måten,
og botna var små.

Pistefar var fødd i 1812 og vart
ein stor og stark mann.

Han døde i 1904, 92 år gamal.
Difor trur eg, at han hadde
ikkje ~~no~~ serleg skade av
"korkesjøpe" som han fekk
som liten gut.

Etva slag kork dei brukte den
gongen veit eg ikkje.

Under siste krig var her
mange vauskar; men her var
ikkje brukt kork til å drygja
mjølet med.