

# Det daglege brød



Forbruket av korn på landsbasis var mykje høgare for 150 - 100 år sidan enn nå. Berre frå 1890 og til 1930-åra blei kornforbruket (som mjøl) nærast halvert - frå 230 kilo pr. innbyggjar til 119 kilo. I 1996 var mjølforbruket (inkludert ris) omlag 83 kilo. Fram til midten av 1800-talet var jærøbøndene først og fremst kornprodusentar. Bøndene på Jæren produserte ikkje berre korn til eige forbruk, men hadde og eit kornoverskot som dei selde til andre distrikt. Det er ikkje urimeleg å tru at kornforbruket på Jæren var høgare enn landsgjennomsnittet. Havre var det viktigaste kornslaget. Men dei produserte og bygg (reintkorn) og rug. Dyrking av rug var elles ikkje særleg utbreidd i Norge, men det blei importert ein god del av dette kornslaget. Av kornet laga dei først og fremst graut og flatbrød.

## Flatbrød

Me har ikkje eintydige opplysningar om når flatbrødet kom i bruk. Somme meiner at folk i Norge har ete flatbrød sidan vikingtida, og at det først kom i bruk på Vestlandet. Andre tidfestar det til middelalderen, og

*Nybaka brød frå bakarommen i smia på Indre Lima, Gjesdal. Biletet er frå opninga etter restaureringa av smia i 1984.*

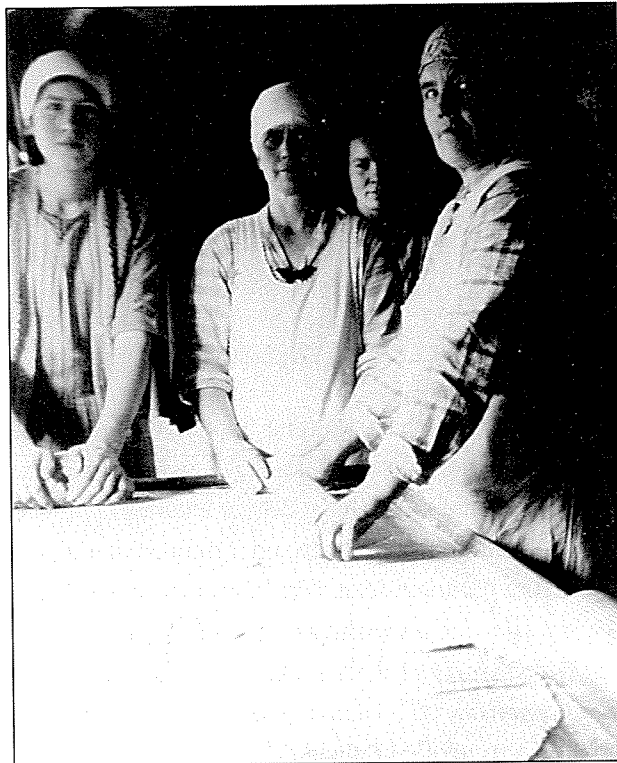


*Mjølhit frå Ravndal i Gjesdal. Til oppbevaring av mjøl og korn brukte dei såkalla "hiter" laga av alunbarka saueskinn. Til ein hit nytta ein to skinn som blei lagde med kjøtsida mot einannan og sydde saman langs kantane med reimar.*

meiner at flatbrødbakinga først fekk stor utbreiing då bekkvernene gjorde det muleg å mala opp større mengder mjøl. Det er sagt at det var lettare å lagra flatbrødet enn mjølet over lengre tid. I minnematerialet er det ei som grunngir dette slik: "Det er meir feitt i havren enn i dei andre kornslaga, og smaka mjølet aldri så lite harskt, vart det dårleg bakemjøl. Difor måtte det plent vera nymala."<sup>8</sup> Utanom Norge er flatbrødet kjent i Nord-Sverige og Skottland.

I mange hundre år var flatbrødet "vårt daglege brød", og dette brødet åt dei attåt dei fleste måltida. Frå gam-

malt av laga dei flatbrød av havremjøl og vatn. Men dei kunne blanda i både byggmjøl og rugmjøl. Utover 1800-talet tok dei til å blanda kokte poteter i deigen. 6 store gryter poteter kunne gå med til kvar bagedag, skriv Hatteland. Sjølv om folk åt mindre flatbrød utetter 1900-talet, var det likevel ein del av det daglege kosthaldet på Jæren til langt opp mot våre dagar, særleg attåt middagen. Men det er ennå folk som kan fortelja om flat-



Flatbrødbaking på lensmannsgarden på Norheim i Time, 1932. Frå v: Klara Hognestad, Johanna Aga, Ragnhild Fjermestad og Dina Aga.

brød til morgons: *“.....her på garden, der var det fladbrød om morgonen. Dei bakte så mykje, at dei brukte fladbrød mykje. Det var bara tenarane som fekk skjeva. Ungane, dei åt fladbrød. Og dei hadde mykje myssmør på fladbrøe, og det var mykje mora som smurde på og gav dei. Det var antagelig for at dei ikkje skulle ta så mykje. ....Men me hadde skjeva og melk og kaffi til dei vaksne.”*<sup>9</sup>

Etter kvart blei flatbrødet både tynnare og “finare” i smaken. Sist på 1800-talet tok dei til å levera kornet til handelsmøllene for maling og fekk då heimatt mjøl. Dette mjølet var meir finmole enn det heimemole mjølet. Slik sammalt havremjøl var ypparleg til flatbrødet, fortel ein av informantane.<sup>10</sup>

Flatbrødet blei lagra i store ruer på loftet. *“.. det (flatbrødet) låg på loftet. Og der gjekk skorsteinen opp, så der blei det ikkje så rått.”*<sup>11</sup>

Det har vore ei alminneleg oppfatning at flatbrødet kunne lagrast svært lenge. Jamvel Visted og Stigum skriv at flatbrødet myglar ikkje og kan oppbevarast i 15,20 - opptil 40 år! Men då var det ikkje godt lenger, meiner dei.<sup>12</sup> Kanskje lagringstida var noko avhengig av klimaet. Hatteland hadde nok eit kortare tidsperspektiv. I følgje han kunne det m.a. leggja seg mære i flatbrødet. Då blei det vondt og beiskt, og det hende at restane av brødruva blei gitt til kyrne. Det var heller ikkje lett å halda anna uty borte:

*“Det laag i smaaruvor yver heile stoveloftet. Dei la plankar på golvet og fjøler uppaa plankane so kattane kunde smjuka innunder, og so la dei brødet uppaa fjø-*

*lene. Men endaa var det vondt å halda rotter og myser frå det”*<sup>13</sup>

Det var nok grunnen til at somme prøvde å skjerma brødet noko betre: *“Han hadde lagt ein store kasse så me la ned flatbrød i. Og så hadde han ein mindre kasse som me la lefsa i og kråtekaker. Og så hadde me brett oppå den. Det sto rett og slett oppå høgaloftet der nede, for me hadde god trapp opp der.”*<sup>14</sup>

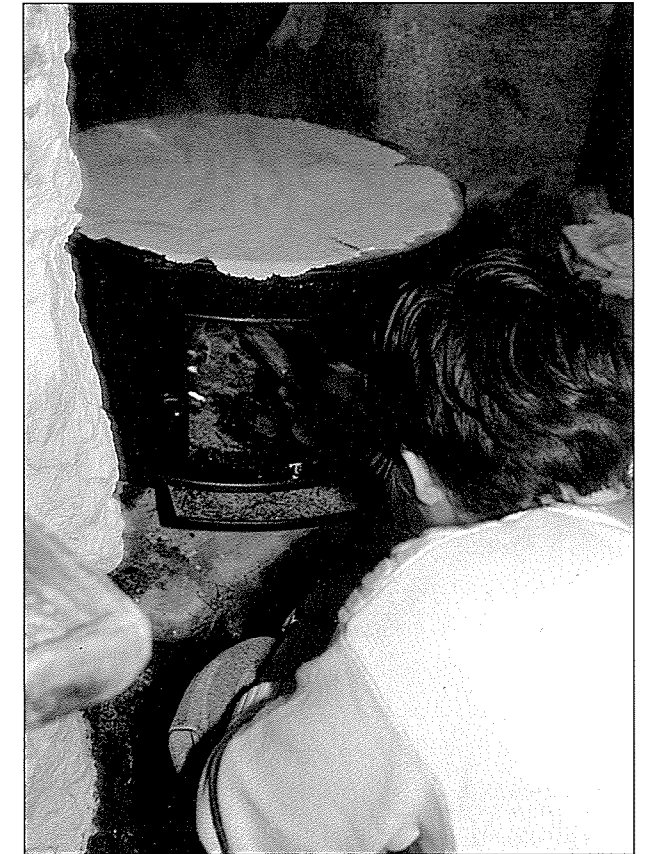
Andre meiner at ein ikkje måtte dekkja flatbrødet til, for då fekk det ikkje tørka. I eldre tid hadde dei forbruket for kortare tidsrom i ei flatbrødtine som hang under taket i stova.

### Bakedagane

Ofte hadde dei to bakedagar i året. Større gardar hadde fleire bakedagar. Dei kunne baka over 200 flatbrødleivar på ein slik dag. Då kom bakstekona til gards, og både menn og kvinner måtte delta i bakinga. Hatteland meiner at det var slutt på dei store bakedagane kring 1. verdskrigen. Men mange av informantane våre fortel at bakadagane heldt seg til langt opp i mellomkrigstida. Ja, somme meiner at bakstekona kom både to og tre gonger om året.

*«Det var to systre som bakte, ..., og dei henta me om morgonen, kom til ho var sju. Så då skulle dei ha kokande varme kaffi når dei kom. Det var veldig viktig. To dagar vel. Fladbrød og lefsa og eplekage til slutt. Så då hadde me ei svære rue med fladbrød.”*<sup>15</sup>

Å laga flatbrøddeig var tungt arbeid. Det var ikkje uvanleg at husbonden knødde deigen til han var seig og



Frå bakedag på Jærmuseet 29.09. 1996. Her blir det steikt flatbrød på bakstehella i kjellaren i Kviahuset, og Anne Margrethe Gjesdal fyrer med torv og lyng.

gjennomelta, men han måtte ikkje vera for fast. Deigen til både flatbrød og lefsa kalte dei for “knøa”. Ungane laut og hjelpa til. Gutungane måtte m.a. mala potetene på kverna:

*“Det var dugnad liksom. Nabokona var med. Og det var ei moster mi, og så ho mor.... Så dreiv me ungane og mol (poteter). Dei var forfærdeleg gilde, dei bagedagane!”*<sup>16</sup>

Somme stader var mennene med og steikte, gjerne dei eldste *“...Han svigerfar, han sat mange tider og steikte, han, på “hedlå”.*<sup>17</sup>

Kjevlinga var sjølv fagarbeidet, og det tok bakstekona seg av sjølv. Men ho kunne godt ha nokon som “baka føre.” Det hende at mannfolka hjalp til med dette og, men det var gjerne ei ungjente som skulle læra å baka.

*“Og eg kan huska før krigen, enten det var sju-og-trædeve eller noge sånn, då sto eg, en onkje, og bakte føre heile dagen. Redde og bakte føre på fladbrøe. Og då me skulle eta til kvelds, så sovna eg med bordet, veid eg. Då sa ho kona som hadde stått og bakt, så sa ho det: “Du kan jedna sova.”*<sup>18</sup>

Dei fleste informantane meiner at dei bakte flatbrød og lefsa samtidig. Somme stader blei det laga kråtaker i tillegg. Mange minnest at mora steikte potetkaker, pannekaker eller lappar på ettervarmen når hovudbaksten var unnagjort. Nokre fortel og at dei tok av flatbrøddeigen, hadde sukker i, bakte den tynt ut, og lagte til havrekjeks.

*“Det var en dag med lepsa. Og så en dag jedna med fladbrød. Og så på tampen, som dei sa, på slutten av bagedagen, så færde dei til eplekaga.”*<sup>19</sup>

Andre fortel at bakstekona kom særskilt før jul og påske for å baka lefse. *“Når ho steikte lefsa, då kom ho*

*ekstra. Det var til jul. Jul og påske kom ho og bakte lefsa.”*<sup>20</sup>

Sjølv om flatbrødet ikkje lenger er dagleg kost på jærsker middagsbord, er det fleire av informantane våre som held ved lag denne baketradisjonen i dag.

*“Det var mest om å gjera å få det så tynt som det var råd med. Og det har eg bakt. Eg bakte i fjor før jul. ....Eg har bakt mest kvart år nå.”*<sup>21</sup>

### Tunnbrød/møljebrød

Ein ekstra fin variant av flatbrødet var “tunnbrødet” som dei baka til jul eller særlege høgtider. Visted og Stigum skriv at ordet “tunnbrød” er nytta om eit tynt flatbrød som berre blir ete om sundagane og ved høgtidene. Det skulle vera baka av rugmjøl.<sup>22</sup> Tunnbrød er også kjent på Jæren. J. Grude skriv m.a. at dei til jul baka “tyndbrød” av havre eller rug, og at dette blei servert attåt julemiddagen med kjøt og suppe 1. juledag. Fleire informantar frå Time gir og opplysningar om tunnbrød: *“Tunnbrøde vart bakt av poteter og havramjøl iblanda litt rug, og når det vart lagt på hella til steikjing skar dei det over på midten, så leivane vart som halvmåner.”*<sup>23</sup>

*“Man baka lefse og tunbrød av no same materiale, nemlig rugmel. Lefsene vart skina (helst med råmelk), mens brødet ikkje.”*<sup>24</sup>

Ein annan informant, frå Høyland, fortel at dette tunnbrødet skulle brukast attåt mølja. *“Flatbrødet skulle vara av betre slag til mølja og vart kalla “tynnbrød”. Breiemjølet til dette brødet var rugmjøl.”*<sup>25</sup>

Ein av våre informantar frå Gjesdal hugsar at dei

baka eit særleg “møljebrød”, men ho meiner at dette skulle vera noko tjukkare enn det vanlege flatbrødet.<sup>26</sup>

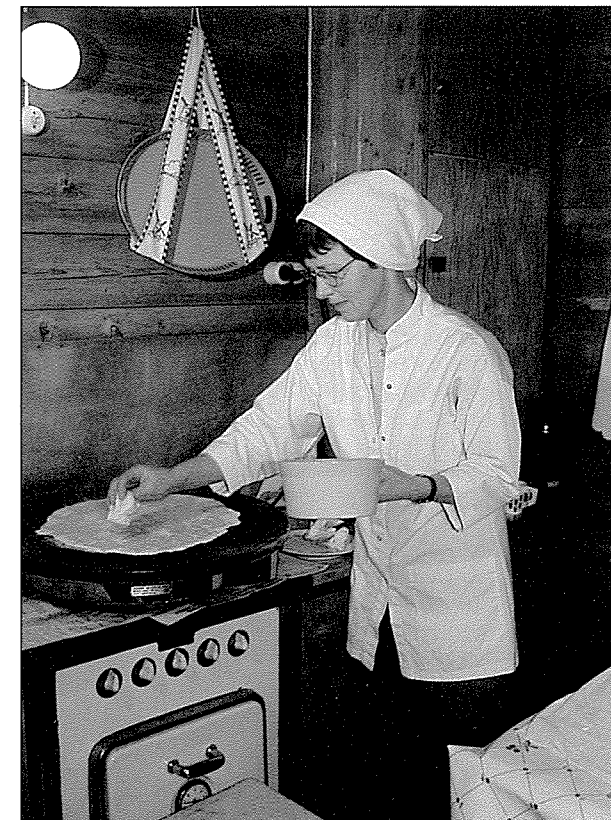
### Lefse

Lefse var festmat og høgtidsmat. Ennå er det mange som brukar lefse til forskjellige gjestebud, men i dag lyt lefsa konkurrera med ei rekkje ulike kakesortar på kakebordet. Før komfyrane si tid var kakeutvalet meir begrensa;

*“... Me hadde ikkje så forførdelig mykje kage.... Lepsa og gome, det vett du me hadde. Men gome, vett du, me kunne ikkje heller bevare så lenge”*<sup>27</sup> *“Hvis det kom gjester, så blei det enten vafler eller lappar. Men som regel hadde du lefsa og kråta i huset.”*<sup>28</sup>

Hatteland fortel at lefsa blei baka av småmylde poteter og finmole rugmjøl (“lefsemjøl”). Seinare brukte ein berre fin kjøperug. Det å blanda poteter i lefseknøa var noko som, tilliks med flatbrødet, blei vanleg utover 1800- talet. Medan leiven låg på hella blei han “skina” med mjølk eller vatn på den eine sida.

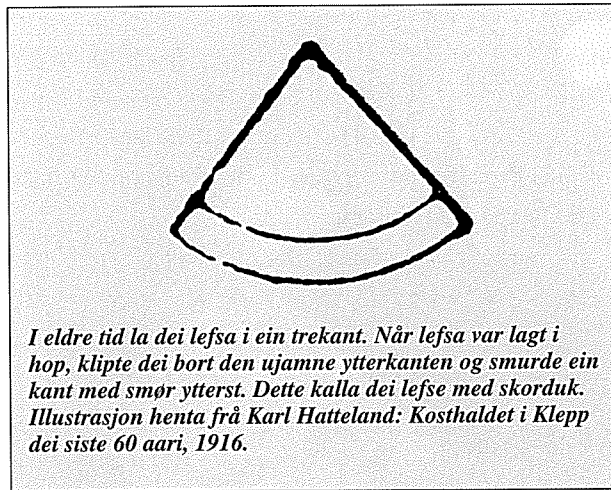
Det var og viktig at lefsene blei tilstrekkeleg seige: *“...me kokte poteter, og så malte me dei varme, og så knudde me i mjøl. Du kan sei dei gjærte på ein måte. Så me måtta passa på at det ikkje blei for mykje mjøl i dei. Men dei blei altså voldsomt seige. Dei beste lefsene eg har ede. Desse her så dei får nå, dei der som du ikkje trengte tygga ein gong, det er jo bare saus.”*<sup>29</sup> *“Og den lefsa me bakte då, då brukte dei bare poteter og mjøl. Ja. Og då huska eg dei malte potetene to-tri gonger med mjøl i, for det skulle bli så seigt som muligt.”*



*Frå bagedag på Jærmuseet 29.09. 1996. Solveig Brit Lima steiker lefse i kjøkenet i Kviahuset. Her skiner ho lefsa på den eine sida.*

Same informanten fortel at ho seinare slutta å ha poteter i lefseknøa og gjekk over til å bruka semulegrynsgraut i staden. *“Ja, då lagar du rett og slett en liter med melk og to-hundre gram smør, og setter på komfyren til sånn på kokepunktet, og så har me semulegryn i, til det blir en tynne grøt. Og så tar du mjøl i då, til det blir en passelig... Det blir lefsa i dag. Den er gode til*





bake ut, det er akkurat som du bakar ut smør, det er ingen vanskeligheter".<sup>30</sup>

Denne informanten bakar også kråtekaker.

I seinare år har finsikta kveitemjølet i stor grad erstatta det tidlegare rugmjølet, langt på veg også havremjølet og byggmjølet. Dette gjeld fleire kakeslag - som kråtakaker, potetakaker m.m. Men når kveitemjølet "overtok" hovudrolla, har me ikkje sikre opplysningar om.

Frå gammalt av blei lefsene bløytt med lunka vatn, klina med smør og lagde i hop til ein noko lang firkant eller trekant. Juledagsmorgon fekk dei ei lefsa kvar. På 1900-talet begynte dei også å strø sukker på henne.

### Syrekaker

Som nemnt var Jæren eit av dei få distrikta her i landet kor dei også dyrka noko rug. Syrekaker, det jærsk sur-

deigsbrødet, var ein viktig del av kosthaldet på denne tida. Dei blei, tilliks med flatbrød og lefse, steikte på bakstehella. Når syrekakene blei alminnelege på Jæren har me førebels ikkje sikre opplysningar om.

Syrekakene blei laga på følgjande måte: om kvelden helte dei ein ambar med rugmjøl i ein stamp eller eit traug og slo over vatn der det var løyst opp ein surdeig frå førre kakedeig. Deigen stod i omnskråa om natta. Om morgonen knødde dei meir mjøl i han, let han ligga 1-2- timar, knødde så endå litt mjøl i deigen slik



Valborg Gudmestad bakar syrekaker på Jærmuseet 29.03. 1998.

at han vart passeleg stiv, og slo så kakene ut med lokk. Syrekakene var då ca. 1 tomme tjukke og blei lagde utover til heving minst ein time. Dei blei oppbevarte på hyller i spiskammerset eller gangen, i lange rekker slik at dei ikkje skulle siga i hop.

Til bestemte høgtider og hendingar laga dei ekstra forseggjorde eksemplar - "julekaker".

Grude skriv at sjølv om jorda på Jæren eigna seg dårleg til rugdyrking, så heldt ein fast ved dette "...fordi Kjøb af Korn skyedes og noget Rug maatte man gjerne have om ikke til andet, saa dog til Julekagerne."<sup>31</sup> Kanskje var rugkakene opphavleg berre nytta til særskilde anledningar? Hatteland nemner òg julekakene, men han meiner at desse var laga av kjøperug. Til jul laut som kjent maten vera betre enn til kvardags. Julekakene var tilsette anis, var 10 tommar i tverrmål og "skinte" (smurde) med råmjølk, eller vanleg mjølk, slik at dei blei glatte og blanke. På desse brøda hadde dei også eit særleg "kakemerke". Ein informant fortel at: "Julakagene vart laga av poteter og rugmjøl iblanda litt aniskrydder og skjint (smurt) med råmjølk og steikt på hella."<sup>32</sup> Her ser me at dei har begynt å blanda poteter i syrekakedeigen, noko som også blir stadfesta av andre informantar.<sup>33</sup>

Når karane skulle utrustast til sildefiske måtte dei ha ei heil ruva med slike gode syrekaker - "fiskjekaker", som dei då blei kalla. I 1916 skriv Hatteland at ennå er her ein og annan som lagar syrekaker, men nå brukar alle fin kjøperug i dei, anten heilt eller blanda med sikta mjøl av heimerug. Dette hadde samanheng med at dyrkinga

av rug gjekk kraftig tilbake på Jæren etter 1890. Frå Høyland blir det fortalt at "... det daglege brødet var den tid (1890-åra) syrekaka."<sup>34</sup> Han legg til at dei slutta med syrekakene kring 1900, og at det var kjøpebrødet som langt på veg fortrengde denne tradisjonelle baksten. Overgangen skildrar han slik:

*"I overgangen frå syrekaker til kjøpebrød, kunne det vera både deler på bordet, eller den eine veka gjorde dei syrekaker og den andre veka hadde dei kjøpebrød. Det skilde seg kor travelt kvinnfolka hadde det."*

Men også dei nye vedkomfyrane med bakaromn bidrog til at mange heller baka omnsbrød enn syrekaker. Ein informant fortel dessutan at mora steikte syrekakene i bakaromnen.<sup>35</sup> Syrekakene gjekk likevel ikkje heilt or bruk utetter 1900-talet. Fleire av informantane



Syrekakene blir steikte på bakstehella i kjellaren i Kviahuset.



fortel at dei hadde syrekaker heime, men dei fleste meiner at dette ikkje var dagleg kost i deira tid. Dei brukte nok meir omnsbrød - kjøpt eller heimebakt. *“Me bakte det (syrekaka) av og til. Det var jo ikkje så veldig titt me gjorde det.”*<sup>36</sup>

Det kan synast som om syrekakene heldt seg lengst sør i Hå. Her fortel ein informant at morgonsmaten det var syrekaka, kaffi og mjølk. På syrekaka fekk dei smør, kanskje litt syltetøy, og sirup, men aldri sukker.<sup>37</sup> Ein annan informant hugsar at i dei kalde vintrane før 2. verdskrigen var det straumrasjonering: *“.. Det var så skrekkeleg rasjonering på straum at me fekk stort ikkje baka. Då vart det lagt litt syrekage. Men ellers så bakte ho mor brød.”*<sup>38</sup>

Etter det me kan sjå er det ingen av informantane som sjølve bakar syrekaker, men ei fortel at svigerdottera lagar slike. *“.... og dei er så gode som me fekk dei før i tida”*<sup>39</sup>

### Potetkaker

Som nemnt blei poteta ei viktig basisvare i det jærske kosthaldet på 1800-talet. Jærbuen lærde seg og snart å laga “eplekager” (potetkaker). Her kunne dei nytta ulike typar mjøl: helst reintkornmjøl (byggmjøl) og rugmjøl, eller havremjøl og rugmjøl der dei ikkje dyrka bygg. Potetkaker var ikkje forrådsmat som flatbrød og lefsa, men blei baka fleire gonger i veka.

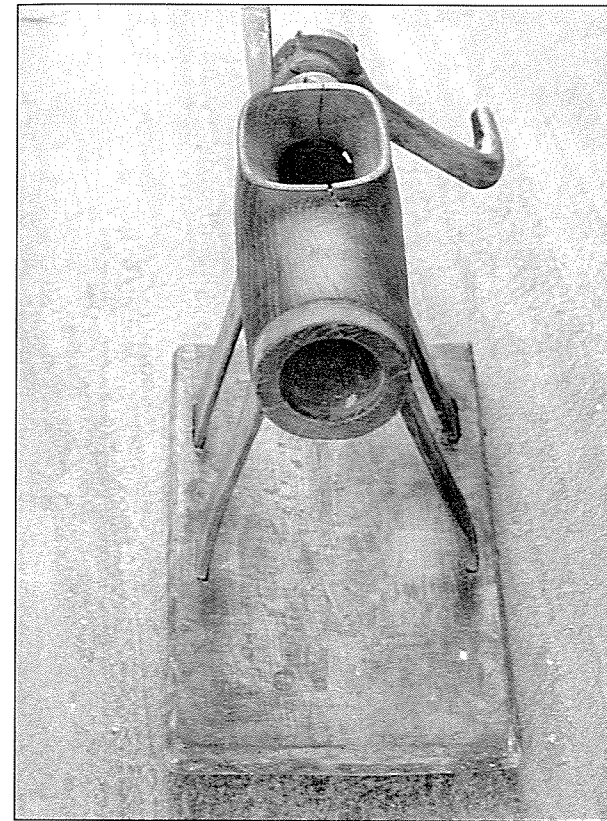
Når dei laga potetkaker kokte mange potetene kvel-den før. Då måtte heile huslyden vera med - ein mylde potetene i “eplemylna” (potetkvern), dei andre flysja

(skrella dei kokte potetene). Dei knødde først rug i potetknøa. Så breidde dei ein “hit” over for at deigen skulle “gå” og mjukna snarane. Knødde seinare i meir mjøl og baka dei ut med eit kjevle eller lokk. Desse potetkakene var ca. 1/2 tomme tjukke og ca. 6-8 tommar i tverrmål. I eldre tid var potetkakene av dei matvarene barn og tenarar fekk eta rikeleg av.

Potetkakene heldt posisjonen i det daglege kosthaldet på Jæren mykje lenger enn syrekakene. Kor viktige dei var varierte nok frå hushald til hushald. Somme fortel at potetkakene var noko dei spedde på med når baksten av syrekaker tok slutt. Det er og nemnt at potetkakene var tung kost, og at dei helst ikkje ville eta fleire måltider med potetkaker etter einannan.<sup>40</sup> Nokre hevdar at dei gjekk or dagleg bruk omlag samtidig med syrekakene.<sup>41</sup> Men på bakgrunn av dei intervjua Jærmuseet har gjort ser det ut til at i mange heimar heldt dei stillinga gjennom heile mellomkrigstida - kanskje lenger og. Etter århundreskiftet blei dessutan potetkakene betre. Nå brukte ein stort sett fin kjøperug, laga dei tynnare og steikte dei betre.

*“Me hadde i alle fall nogså mykje (potetkaker). Me hadde ein dag, ein ettermiddag som me bakte eplekage. Og så huskar eg me la dei opp i sånne rue, og sette dei inn i spisskammerset. For me likte godt eplekage.”*<sup>42</sup> *“Å ja, joreplekage er det me er oppfydde på. Det var dagligt joreplekage, eller annankvar dag å stå i kjellaren og baka ei fæle rua med joreplekage.”*<sup>43</sup>

*“... Me kokte ei store gryta med fem-seks bytter med poteter, tjue-tju med poteteskaker bakte me på ein dag.*



Potetkvern frå samlingane til Gjesdal bygdemuseum.

*Ja, me sette dei opp i tju altså. Tjue i kvar rekke. Som regel var det sytten og atten (tju). Og det åt me opp den veka. Og så hadde me poteteskaka ifrå mandag til lørdag, då hadde me skjeva. Me hadde ikkje skjeva heile veka.”*<sup>44</sup> Hatteland skriv at på kaka (potetkaka og syrekaka) fekk dei smør, og kanskje ost. Men mange måtte

nøya seg med mysesmør. På potetkakene brukte dei og mykje svinesmør (smult).

*“Svinesmør... passa svært godt på potetkaka og vart bruka i staden for smør.”*<sup>45</sup> Ein annan heimelsmann opplyser at *“På potetkake og omnsbrød vart alltid brukt: smør, margarin, smult, potetsmør.”*<sup>46</sup> Våre informantar fortel at dei helst fekk smør eller sirup på potetkakene. *“...me smure på og bretta den i hop og åt den. Det gjer eg den dag i dag. Det var aldri snakk om sokker. Det er noge som er kome i dei seinare åra, det der med sokker på eplekagå....eg kan ikkje liga det eg, ein gong.”*<sup>47</sup> *“Me brukte bara smør, og så av og til sirup på”*<sup>48</sup> *“Heimlagte, steikte eplekaga. Me fekk ikkje smør på, men sirup på. Det fekk me. Ikkje sokker og ikkje smør.”*<sup>49</sup>

I dag blir det stort sett berre bruka fint kveitemjøl i potetkakene, og både oppskrifter og framgangsmåtar er moderniserte. Ein av informantane, som også sel litt bakst, fortel at ho føretrekk Beate-poteter når ho skal laga “eplekager”, for dei er ikkje så tørre som Kers pink. Potetene mel ho ein gong. Ho har også litt mjølk i deigen. Og så nyttar ho handmiksaren *“..... så eg vispar opp i attåt, skikkelig godt, før eg har mjøl uti ..... Piskar det godt med mixaren, ja.”*<sup>50</sup>

### Pannekaker

Pannekaker var ikkje dagleg kost. Men i eldre tid blei dei laga av byggmjøl og mjølk eller mjølk og saup i hop. Alt for for fleire hundre år sidan laga dei og vafler på Jæren - truleg med byggmjøl.

## Grytekaker

Frå NEG-materialet kjenner me til at dei til høgtidene kunne få "grytekaker". Ein informant frå Nærby fortel: *"....so var det jamt til høgtids at ein fekk grytekaker. Ei alminnelig stor kokegryte, hadde dei rugdeig yver heile botnen, og steikte so kaka på den måten. Storleiken av kaka, vart bestemt av storleiken på gryta. Jamt var kaka 3 - 4 tumar tjukk på midten. Det vart slutt med grytekaka heime kring 1890."*<sup>51</sup> Dette kan ha samanheng med at på denne tida tar omnsbrødet til å bli vanlegare utover Jæren.

## Omsbrød

Med omnsbrød meiner ein i hovudsak gjæra brød steikt i bakaromn. Så lenge flatbrødet var "det daglege brød" kalla folk det gjæra brødet for "stump". Grøn skriv at nemninga skal vera kjent allereie i oldnorsk ("stump"): Han referer til ein Fritzner som skal ha tolka dette som "langaktig surbrød, bagt af hvede", medan Ivar Aasen skal ha forklara "stumpbraud" som omnsbakt surbrød, motsett flatbrød.<sup>52</sup> Dette var nok lenge eit byfenomen, der dei hadde profesjonelle bakarar.<sup>53</sup>

Gjær og surdeig har ein her i landet kjent sidan middelalderen.<sup>54</sup> Når ein ikkje hadde surdeig kunne ein bruka ølgjær. Som me har sett var surdeigsbrød steikt på helle (syrekaker) gammal tradisjon på Jæren. Men det var først for omlag hundre år sidan at det omnssteikte brødet tok til å bli vanleg kost utover bygdene. Då jærbyen skaffa seg vedkomfyr med bakaromn sist på 1800-talet, kunne dei òg ta til å steika gjæra brød,

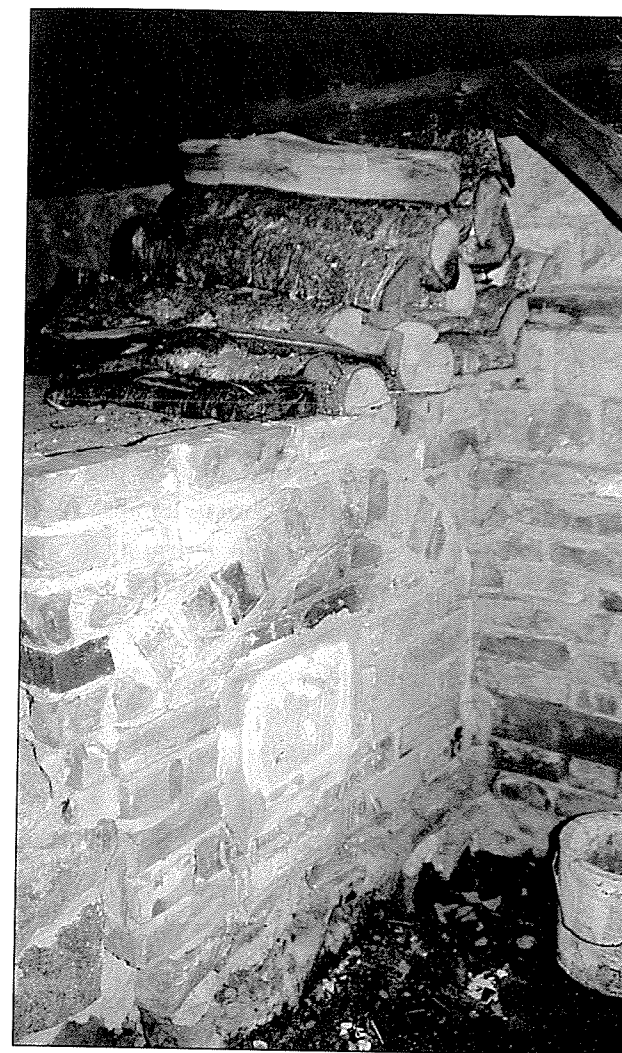
eller surdeigsbrød, i steikeomn. Somme stader hadde dei lenge hatt mura bakaromn, ofte i kombinasjon med smia. Dette kjenner me særleg frå Gjesdal, men ut frå NEG-materialet må somme også ha hatt slike steikeomnar i Høyland. Ein informant f. 1891, fortel at kring 1900 begynte dei og eta omnsbrød til dagleg. Og han legg til: *"Einskilde som hadde mura bakaromnar hadde nok ete vanleg omnsbrød, sidan dei fekk omnen i forrige århundrad, men det var ytterst få. Me andre åt syrekaga og eplekaga til økonomien tillot "stompekjøp"."*<sup>55</sup>

I ein annan samanheng skriv han : *"En stor forandring i kostholdet var det kring 1900, da bygdefolket på Jæren sluttet å bake syrekaker og potetkaker og gikk over til kjøpebrød."*<sup>56</sup>

Denne heimelsmannen meiner at det var mindre vanleg å baka omnsbrød eller stump sjølve. Men han legg til at heimebakinga av brød fekk eit oppsving då dei elektriske komfyrane kom.

Kring 1900 var detkomne landhandlarar utover bygdene på Jæren som selde både stump og andre varer som bygdefolket etter kvart tykte var heilt nødvendige: kavring og kringler, sukker, sirup, tobakk og parafin. Snart kom det eigne bakarar, gjerne i tilknytning til dei nye forbruksforeningane.

NEG-materialet samsvarar langt på veg med Hatteland si oppfatning. Han opplyser at berre for tjue år sidan (1890-åra) var det lite stumpeting. Dei fekk kanskje ei skjeva kvar sundagsmorgonen, og ei etter sundagsmiddagen, men det var ikkje tale om å eta stump til kvardags. Nokre år seinare var det allereie vanleg



Bakaromnen i smia på Indre Lima. I bakaromnen her blei det laga surdeigsbrød, "stump". Det er plass til omlag 16 brød på ein gong. Først fyrde dei med bjørkeved i ein time, så raka dei ut glørne og sette inni dei ferdig heva brøda. Det blei baka stomp kvar fjortande dag. Brøda blei lagra på loftet i det gamle bakstetrauet. Bakinga her tok slutt ca. 1916.

med ei skjeva dagleg til ettermiddagskaffien.

*"No (1916) fylgjer skjeva paa bordet stødt, ogso dei stader dei bakar kakor, brukar dei stump attaat."*

Også Hatteland meinte at det var meir vanleg å kjøpa stumpe enn å baka sjølv. Han forklarar dette med at den heimeavla rugen på Jæren ikkje eignar seg for omnsbrød. Når folk fekk smaken på kjøpestumpen, ville dei heller ikkje ha den grove syrekaka lenger. Og sjølv om kjøperugen nå trengde inn i heimane, mangla kvinnfolka tilstrekkeleg opplæring og øving i å baka omnsbrød. Dessutan, legg han til, var jentelønene nå blitt så høge at det lønte seg ikkje å leiga tenestejenter til å baka brød.

Kva fortel så eldre folk i dag om stumpe, var det helst heimebakt eller mest kjøpebrød? Dei fleste meiner at det var ei blanding. Fleire gir uttrykk for at det var lettare å baka brød då dei fekk elektriske komfyrar.

*"Nei, det (brødet) kjøpte me. Det var grovt og fint brød. I alle fall så lenge eg hadde torvkomfyr. Men då eg fekk den elektriske komfyren, då bakte eg brød. Ikkje alt. Bara av og til."*<sup>57</sup>

Det var likevel dei som heldt seg til det heimebakte brødet. Ein informant kan så vidt hugsa at mora baka brød i ein svært omn i kjellaren.

*"Det var helst bara grovt brød, heimabakt brød. Og dei var bakte av grove kveide og kveidemjøl, og jedna litt rogmjøl. Det var gode brød.... Mor brukte alltid surdeig i brøna. Så sette ho det om kvelden, med det surdeie og så litt mjøl i. Så sto det til mårons. Og så knudde ho det i med gjær og meir mjøl, så mykje som ho skulle*

ha.... Og viss me kjøpte brød nogen gong, så kjøpte me alltid et fint brød. Ligavel så gjekk det bara på grovt.”<sup>58</sup>

Ein annan informant fortel at mora baka brød kvar fredag. Ei som sjølv har baka mykje brød, ikkje minst under 2. verdskrigen, fortel: “Eg lagte både loff, og eg lagte sånn kneipbrød, eller kva eg skal kalla det, av heimveide. Men eg tenkjer på under krigen, vett du, då var det ikkje skikkelig mjøl eller skikkelig brød. Så då bakte eg. Og hadde slik en store svarte komfyr, han var så lange, det var forførdelig varmt. .... Men eg tenkjer på at me hadde alle drenjene, og alt det der. Bakte vel to gonger i veka, fira brød om gongen.”<sup>59</sup>

I Gjesdal var den murde bakaromnen i bruk til langt ut på 1900-talet. På ein gard blir det fortald at dei tok ned den gamle bakaromnen og murde opp ein ny i 1940. Denne blei riven ned i 1970-åra.

“Men då hadde han jo ikkje vore brukte dei ganske siste åra. For då fekk me elektrisk. Og det vart litt tungvintare det. Men eg vett at nabokona var hitte ein gong, og straumen var gått, og me fyrde opp, og det var under krigen.”<sup>60</sup>

Dei fyrde opp med ved inne i omnen. Når han var passe varm, sopte dei ut glørne, vaska litt med ei filla på ein stokk og sette inni dei ferdig heva brøda med ein spade. Her stod dei omlag ein time. Dette var runde surdeigsbrød med ulike slag mjøl og poteter: “Ho kokte eple, mylde kokte eple, og så grov kveide, og litt grov rog og vatn. Og eg trur det var litt mjelk au i. Og så då fine rog og kveidemjøl til det var passelig. Og så med surdeig, selvfølgelig. For eg trur inkje ho brukte gjær.”<sup>61</sup>

Informanten trur dei brukte denne bakaromnen kvar fjortande dag. Og at dei laga minst ti-tolv brød om gangen. Brøda blei oppbevarte i ein kasse i spisskammeret. Etter nokre dagar kunne nok brøda bli noko harde, men det var ingen som spurde om dei kunne eta gammalt brød i den tida. Same informanten fortel at parallelt med bruken av den murde steikeomnen hadde dei også komfyr med bakaromn i kjøkken. Her bakte dei “finare” brødsortar som t.d. kveitebrød.

Ein fortel at naboane bytta brød: “...alltid heimabakt. Der hjå naboen når dei bakte, dei bakte cirka ei gong i veka. Så fekk me et brød hjå dei. Og når me bakte, så fekk dei ett hjå oss. Me fekk lidevetta forandring.”<sup>62</sup>

Sør i Hå kan det sjå ut til at ein variant av “grytebrødet” eksisterte inn i dette hundreåret.



Brøda er ferdig steikte.

Ein informant fortel at mora laga grytebrød - det var gjærdeig med kveitemjøl og saup - og så hadde ho rosiner nedi!

“Ja. Så knudde ho det akkurat som et vanligt brød. Og så hadde ho det oppi grydå. Og dei grydene vett du var ronne sånn i botn. Så fekk du sånn et fint rundt brød. På onnsiå var det heilt rundt sånn. Det kan eg huska. Og då tykte me det var fest.”<sup>63</sup>

I eldre tid var det viktig å ta vare på alle ressursane. Ikkje noko slags mat måtte gå til spille. I brøda kunne dei f.eks bruka både komlesø, saup, o.likn. Somme kosta og på seg sirup i brøda. Ein informant fortel at ho den dag i dag brukar søtet (eller “mysa”) av gomen i brøddeigen.<sup>64</sup>

Dei fleste informantane minnest at dei baka eller kjøpte litt ekstra godt brød til helga. Kveitebrød var gjevt. Ei snakkar om at ho bakte “melkebrød” med rosiner. “Me måtte ha noge til helga.”<sup>65</sup> Rosiner stod i det heile høgt i smak på denne tida. “Me kjøpte et fint og et grovt og et fransbrød, det var mest kvar sundag. - Og rosibrød.”<sup>66</sup> “Dei halvfine med rosine, dei var gode dei.”<sup>67</sup>

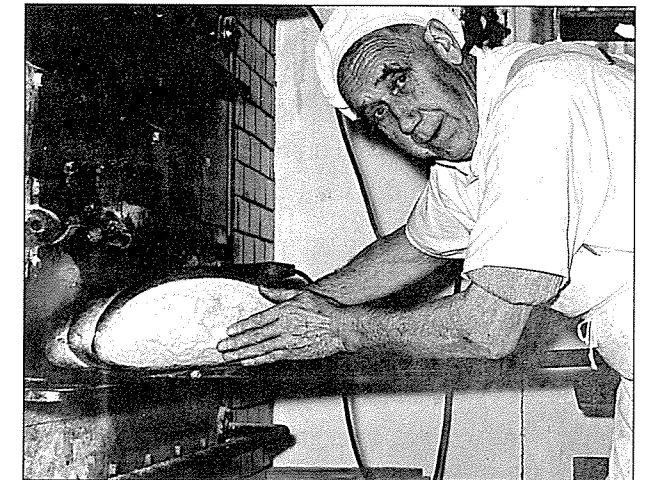
### Anna bakverk

Informantane fortel og om anna bakverk som vannkringler, havrakjeks, etter kvart også ulike formkaker og kringler steikt i steikeomn. Vannkringler blei kokte i gryta, og me har opplysningar om at kringler blei brukt til særlege anledningar som for eksempel gravøl og barsel. Før 1880-åra var det alminneleg at barselkonene

fekk “kringlesodl”, d.v.s. kringle broten sund i søt mjøl. Dette var truleg vannkringler. Kringlesodlet hadde dei i ein treambar. Og om gravøl blir det fortald følgjande:

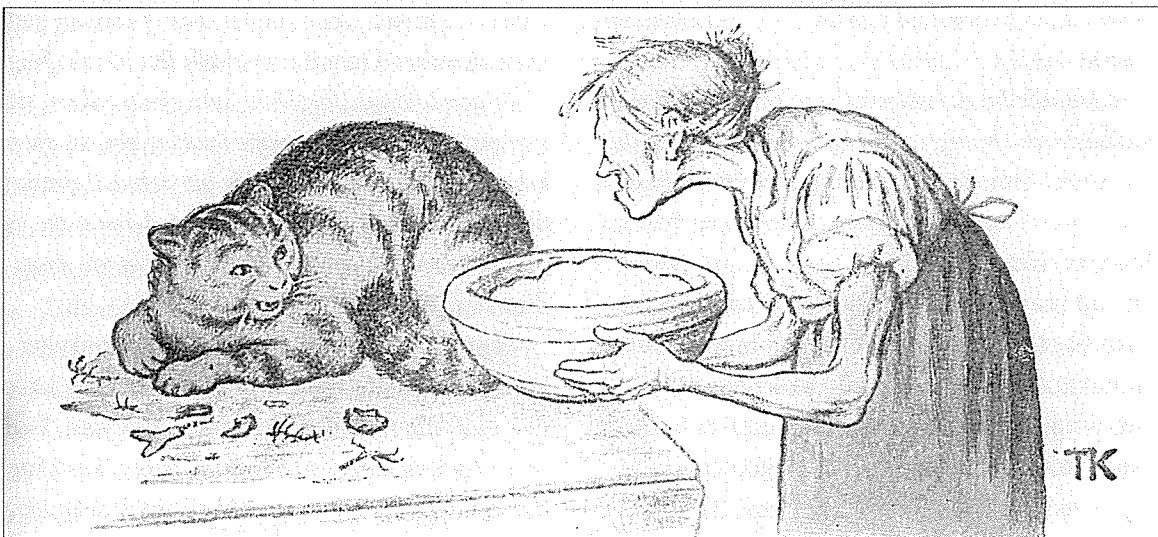
“I gamle dage, før 1860, når gjesten kom, stod kjøgemeisteren i døra og bydde kvar og ein ein dram og ei kringla....Det var eit ordtøkje om denne drammen. Når nokon spurde korleis det stod til med den sjuke, vart det gjerne svart: “Å, dæ ser helst ut til at me snart ska få dram og kringla”.”<sup>68</sup>

Somme laga både småkaker og formkaker i vedkomfyren. Andre meiner at meir moderne kakesortar blei innførde med den elektriske komfyren. “.. det var lepsa og kråtakaga, gome, smultringa, kromkaga, fattigmann. Det hende jo me fekk til ein flødekagebotn au, altså, i den gamle komfyren. Men borti midten av 1920-



Peder Erga tar nysteikte brød ut av omnen i bakeriet til Klepp handelslag. Foto: Svein Efteland, 1956.





“Kjetta som var så fæl til å ete”. Teikning av Th. Kittelsen, frå *Asbjørnsen og Moe, Samlede eventyr*, Oslo 1965.

åra, då fekk me elektrisk komfyr. Då kunne me begynna å steiga skikkelege kage.”

Elles kunne dei gå på “Forbrugen” og få steika småkaker når bakarane der var ferdige med bakinga for dagen.

### Graut og suppe

Saman med flatbrødet var grauten den viktigaste basismaten i det gamle bondesamfunnet. Like til 1900-talet var det ikkje uvanleg å eta graut fleire gonger dagleg. Medan dei ennå hadde kokemat om morgonen (“midt-morgon”) brukte ein mykje graut til “matti” (føremiddagsmat) og kvelds.

Kring århundreskiftet, då omnsbrødet og kaffien vann innpass i det daglege kosthaldet, blei det helst berre graut til kvelds. Den tradisjonelle grauten var “vass-graut” – havremjøl eller byggmjøl koka i vatn. Når dei koka graut, koka dei ofte for fleire dagar om gongen.

“Vanlegvis vart der koka graut til to måltider, kveldsmat til to dagar. Varm graut og kald mjølk (skumma), gjerne sur, og neste dag, kald graut og varm eller sur mjølk,” minnest ein informant frå Høyland frå slutten av 1890-åra.<sup>69</sup> Han fortel og at i dei tider fekk dei verken sukker eller sirup på grauten.

Fram til slutten på 1800-talet var havregrynsgraut koka av nysila mjølk festgrauten på Jæren. I den tida

måtte dei “grypja” (skalla havrekorna) heime på handkvern når dei skulle ha havregryn. Det var arbeidskrevande, og havregrynsgraut var ikkje kvardagsmat. Den blei brukt til gjestebud, bryllaup, “sengmat” og julegraut.

Den tid dei feira tre-dagars bryllaup blei andredagen kalla “grautdagen”. Då blei det servert graut og “smått kjøtt” av kalv. Dei fleste av informantane fødte før 1900 fortel at i deira barndom var det helst havregrynsgraut julafta. I 1890-åra begynte mange å koka risengrynsgraut i staden.

“Julaften var det graut og lefsa, gjerne steikt smalaribba eller rester av middagsmaten. Eg minnes i min barndom og til 1890-åra, då kokte dei julaften ei stor gryta med graut av havragryn, og dei siste åra gjerne av risengryn, og auste den opp i større kjeral og skåler. Kvar av borna fekk sin skål, som dei rådde for sjølv. Det som var att i gryta skulle væra kveldsmaten til huslyden. Gryta vart sett mitt på golve i stova, og husmora strødde sukker eller sirup på grauten, hvis ho hadde noko, så sette huslyden seg rundt gryta med kvar si sjei og åt. Å dæ kan ikkje nektas “Dæ var festlikt”. Mor fortalde at det hadde vært slikt så lenge ho mintes.”<sup>70</sup>

Risengryn var ei innført vare, og heller dyr. På 1700-talet og til eit godt stykke ut på 1800-talet var det helst i meir velståande familiar dei kunne nyta risengrynsgraut. Når bøndene på Jæren begynte å ta i bruk risengrynsgraut som festmat på slutten av 1800-talet har dette truleg fleire grunnar. Kontantinntektene i jordbruket auka, og folk på bygdene kjøpte meir såkalla “luksus-

varer” som kaffi, sukker o.s.v. slik me har sett tidlegare. Men frå 1870-åra og framover ekspanderte havregrynsmjøllene for alvor i denne regionen. Folk slutta å grypja heime.<sup>71</sup> Dei leverte heller inn korn på mølla og fekk havregryn heimatt. Havregrynsgraut og havregrynsuppe blei kvardagsmat, sjølv om dei ikkje span-derte nysila mjølk til dagleg. Då overtok risengrynsgrauten som festgraut.

Rømmegraut har me så langt ikkje støytt på i kjeldematerialet frå Jæren.

Elles var mysessuppa fast rett på matbordet gjennom storparten av 1800-talet. Denne brukte dei særleg attåt bete med fisk eller sild. Hatteland skriv at mysessuppa var laga av vatn med ein kopp mysa i, og byggmjøl eller havremjøl, av og til med havregryn. Myse var det søt som dei fekk når dei laga ost. Då bøndene slutta å laga ost heime, blei det slutt på mysessuppa. Til sundags kosta dei på seg mjølkesuppe som var koka av søt mjølk og byggmjøl, oftast kalla “mjølkemat”.





# Oppskrifter

## Gjær

Oppskriftsbok frå Nærbø

3 rå revne poteter  
1/2 kopp salt  
1/2 kopp sukker  
vatn

Rør saman poteter, salt og sukker, spe med kokande vatn til det blir som ei suppe. Står til det er lunka. Voretter ein tar for 10 øre i prengjær og rører oppi. Alt helles over i eit stort fat som plasseres på ein lun stad i 24 timer. Fyll så på flasker. Dei må korkast og lakkast og oppbevarast i kjellar. Ei brusflaske av denne gjæren er nok til 6 – 7 brød.

## Øl

Oppskriftsbok frå Nærbø

6 kg sukker  
3 kg. malt  
100 gr. gjær  
25 l. vatn  
1/2 fl. Tomtebrygg  
8 pl. gelatin  
1 veke varmt, 1 veke kaldt. 3 veker før ein drikk det.

Grautskei i tre. Privat eige.

## Surdeig

Oppskriftsbok frå Nærbø

1 pk. gjær  
mjølk  
mjøl

Rør til ein passe tjukk graut. Står tildekka og lunt i 3 – 4 dagar.

## Syrekauga

Oppskriftsbok frå Gjesdal

1/2 pakke gjær  
1/2 l. lunka mjølk  
mjøl til ein tjukk graut

Oppbevarast i rom temp. ca 20 grader i 3 dagar.

Oppi dette helles

1 l. kulturmjølk  
1/2 l. vatn  
2 pakker gjær  
1 ts. salt  
1 tallerk revne kokte kalde poteter  
1 neve fin rug  
1 neve grov rug  
mjøl til passe deig  
Steikjast på helle (takke) 1/2 time på kvar side. ca. 8 – 10 kaker

## Brød med kokte poteter

Oppskriftsbok frå Nærbø

750 gr. finmole kveitemjøl  
750 gr. kveitemjøl eller (grov) byggmjøl  
1/2 ts. salt  
50 gr. gjær  
snaut 1 l. mjølk eller vatn  
300 gr. kokte, knuste poteter

Set alminneleg varm heva deig, utan poteter. Ta av litt mjøl. Når den er ferdig heva tilsett lunkne poteter, saltet og resten av mjølet. Deigen bør vera fast. Hev ca. 1/2 time. Bak til 3 brød. Hev ca. 10 min., og steik i ikkje for varm omn.

## Joakims julebrød

Oppskrifta er ifrå ein gamal bakar som var bakar på Klepp Forbruksfor. Far til Joakim var og bakar der. Joakim slutta i 1967.

11/2 kg. mjøl  
400 gr. smør  
400 gr. sukker  
1 l. mjølk  
2 pk. gjær  
2 egg  
salt, kardemomme, rosiner. sukart  
Vanleg gjærdeig med varm heving.

## Vörterbrød, m/øl

Oppskriftsbok frå Nærbø

1/2 kg. rugmjøl  
1/2 kg. kveitemjøl  
2 ts. salt  
1 ts. nellik  
3/4 ts. pepar  
100 gr. sukker  
1 dl. sirup  
4 dl. øl  
2 1/2 dl. mjølk  
70 gr. gjær  
rosiner

Vanleg gjærdeig. 2 emner. Skal etterhevast. 200 grader i ca. 3/4 time.

## Vörterkake

Oppskriftsbok frå Orre

1 l mjølk  
40 gr. gjær  
300 gr. sirup  
1/2 ts. salt  
1/4 ts. pepar  
1/4 ts. nellik  
rug og kveitemjøl

Slå litt av mjølka oppi sirupen og set på komfyren. Rør gjær ut i sukkeret. Varm mjølka og slå oppi eit fat og ha kryddene i,

rør i så mykje mjøl at ein får det slett, og ha gjæren oppi. Set det på komfyren og lat det stå til det er dobbelt så høgt. Slå så sirupen i og knø ein passeleg deig og set den til heving. Ta så og ha i rosiner og set det inn i steikeomnen.

## Ingefærlof

Oppskriftsbok frå Klepp

3 koppar kveitemjøl  
1/2 kopp smør  
1 kopp mjølk  
1/2 kopp sukker  
1 ss. ingefær  
1 ts. bakepulver  
2 ts. salt

Rør smør og sukker kvitt. Bland bakepulver og mjøl. Bland alt saman. Ha deigen i smurt og strødd form. Steik 1 time

## Jødekaker

Oppskriftsbok frå Orre

425 gr. mjøl  
150 gr. sukker  
250 gr. smør  
2 egg  
1 ts. vanilje  
1 ts. hjortesalt

Smøret vaskast ut og vispast med sukker. Egga vispast og has i, alt ellers, og hjortesalt tilslutt. Kjevlast ut og stikkast ut med sandkakeformer, strøast med grovstøtt raffinade. Steik lys gule med svak varme.

## Jødekaker av råmelk

Oppskriftsbok frå Varhaug

1/2 l råmjøl  
1/2 kg. sukker  
250 gr. smør  
1 kg. kveitemjøl  
3 ts. hornsalt



### Tørre vafler

Oppskriftsbok frå Orre

1/2 kg. potetmjøl  
250 gr. sukker  
250 gr. smelta smør  
4 egg  
3 ts. bakepulver

Eggeplommene vispast godt med sukker, tilset smøret og mjølet. Pisk kviten og skjær i til slutt. Varm vaffeljernet på begge sider. Legg ei stor spiseskei på midten av jernet som pressast godt saman og vendast. Steikast lysebrune og "sprøe".

### Potetkjeks

Oppskriftsbok frå Varhaug

200 gr. kokte poteter  
200 gram bakemjøl  
4 ss. sukker  
50 gram smør  
4 ts. hjortesalt  
litt vatn og mjølk

Kjeksane kjevlust litt tjukke og steikast sprøe og gode.

### Havrekjeks

Oppskriftsbok frå Varhaug

4 dl. pressa havregryn  
1 – 2 dl. mjølk  
80 gr. smør eller smolt  
2 dl. mjølk  
2 matskeier sukker  
1 ts. hjortetakksalt

Set gryna i blaut dagen før. Ha i smelta smør, sukker, hjortetakksalt og så mykje mjøl at deigen kan kjevlust ut. Stikk kjeksene ut med glas og prikk med gaffel. Steik dei lyse.

### Smoltringar

Oppskriftsbok frå Bjerkreim

4 egg  
250 gr sukker  
150 gr. margarin  
1/2 ts sitronskal  
litt kardemomme  
1 ts. hjortesalt  
500 gr mjøl  
smolt til å koka i

Visp egg og sukker til eggedosis. Tilsett krydder, smelt margarin og mjøl. Rør ikkje så mykje at deigen blir seig. La deigen stå til neste dag. Kjevla ut til den er ca. 1/2 - 3/4 cm tjukk.

### Vannkringle

Oppskriftsbok frå Time

2,5 dl. vatn  
2,5 dl. mjølk  
1 pk. gjær  
75 gr. smør  
1 kg. mjøl  
Det blir 24 kringler

### Fløyte-lefse

Oppskriftsbok frå Orre

1 kopp sur fløyte  
2 egg  
sukker  
kveitemjøl  
1 ts. bakepulver  
1/2 ts. natron

### Potetkaker

1 kilo poteter  
ca. 3 dl kveitemjøl  
1-2 nevar rug  
Kveitemjøl til utbaking.

Kok potetene med skrellet på, ha salt i kokevatnet. Skrell potetene og mal dei to gonger på kvern. Det er best å bruka potetmassen medan den er lunka. Kjevla ut deigen til ein leiv, ca. 3 mm tjukk. Stikk ut runde leivar ca. 12 15 cm i diameter.

### Lefsa

Oppskriftsbok frå Varhaug

1 1/2 kg. kveitemjøl  
2 l søt mjølk  
1/2 hg. gjær  
1 ss. sukker  
2 ss. smør

Smøret smuldrast i mjølet. Kok opp mjølka og rør i mjølet. Avkjøl litt og rør i gjæren med ein gong.

### Krøtekaker

Oppskriftsbok frå Nærbø

2 l sur mjølk  
3 – 4 ss sukker  
6 ts. natron  
3 – 4 store skeier smelta smør

Blanding av kveite og rugmjøl. Rør ut natron i sur mjølk. Rør så mykje mjøl i med ein gong, at deigen ikkje blir seig.

### Krøtekaker

Oppskriftsbok frå Nærbø

1 1/2 l. sur fløyte  
150 gr. sukker  
5 ts. natron  
byggmjøl til passe deig.



"Eg seie itte segnå og lyge itte lygnå." Teikning av Haldis Lura, henta frå Kåre Arnstein Lye (red.), Jærboka, bd. III.