

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Fylke: *Vordalaland*
 Tilleggsspørsmålnr. 80. Herad: *Lindås*
 Emne: *Leitbrædbaking.* Bygdelag:
 Oppskr. av: *Anders Ljeldnes. 83 år g.* Gard: *Ljeldnes.*
 (adresse): *Lindås* G.nr. 87. Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Leigi røynsle.*

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

SVAR

1. Kader og kveder.

Alle kader var male på ei vanleg brenne-
 kvern, kvernevenn, men ikkje var brukte
 dit og vit i min tid til å male kader
 på. Lag sag ei slite på gjenne garden
 Maris, som dei då bruke male. Koffi
 på i bryllup o. t. huska me er til vit
 vit og ikkje. Ulov brukte er ho på eit
 minner. Til matmjøl mål ein kader
 me so finst ein kverne for det. Vart
 mjøl gravt vart det best bruke
 til vanleg flatbrød. Had me i seinare
 tid å bruke glisse modum byggde a
 mydnar for dei kverne male på gjen
 vis. Vart mjøl sikta på glisse mjøl
 me kaller me (eller kelder, kalde) me
 det bidla-mjøl. Alle kader vart så vel
 drygta så råd var setan tevesyn
 hva det skulle brukas til.

2. Mjøl.

Til loppa brukte ein stundom sikke
 mjøl på ein lettvegen netting av
 jern eller på i jernplate som var
 litt gjennomsiktig med ein tve.

3. Det mjölk, som icke godes gjemmer sig
vart bräcka till dypis.

Opmärkt var det så, att gammalt mjölk drog
sig bättre end nygjalt, därför bröckte
sin best icke nygjalt mjölk. Mjöl
skulle fyrst "gjöra" i tid. Og så
skulle ^{de} packas gadt samman i sin tinn
e. t. Till å packa det med bräcka till best
i jarrensång e. l. Skulle sin lara av
svara packa mjölk var det så klart, att
sin mest bräcka till held anna bitjare
k. d. i tinnla fyr i fjä det lätst. Men
till flatbröd måtte mjölk icke packas,
då deigen av packa mjölk vart i sprid
att liden. Vilde icke kungja i kop.

4. Måka guma namn end mjölk hem icke
vart bröckte till sin att mjölk till mat.

9. Flatbröd.

Det bröckast vanligt flatbröd till namn
det skal vara, liden pack sam till fram-
mede, tinnlaken till jar og viltala, till
bräcka sin gjern skinnbröd. Meisku-
bröd var reakt av meisku när sin
hadd kappa av de vänter när sin
bryggja. Meisku reakt till tinn fyrst
i tinnla hem. Detta godes fyr regni
denna tid. Meisku bar sin till kordus
i rygga-bätti, ~~kastade~~ ^{kastade} hem so i kordus-
regga; men fyr att kordus icke skulle
"Regga i skinnen" till råe kordus; vilde
det så vatten i "regga" ståt. Denna
vellingem vart så blandad med gadt
mjölk og måtte bröckast starkt. Det var

berre til flatbrød ditte var i bruk.

"Me vølt myke på savne brød" sa ein mann som hadde ete slikt brød.

Der er no yver tjuendre år sidan meierken var brukka til folkematt her i bygderne.

10. Knikabrød.

Dette kalla me her skinabrød. Der var slikt brød brukka høvudsakleg i jala og i vesten. Det var brukt same varelse flatbrød, men ikkje lagd fram til spjenneskalla. Det vunde gjøymast i uredis same anna flatbrød. Fremgangsmåten med å steike dette brødet var salid: Når leiven var på bollen kamm og var halv påleg halvsteikt (korna) smurde ein på ei kora av råmjølk og kornmjølk med eit slakteky som ein stakk i kora og smurde på leiven (berre på eine sida) Leiven må ikkje vevast på bolla. Leiven får så ein glindsaude avflate og divars leiven må allid leggast fram so berre den kjem til syne.

11. Leiv. Me sejer leiv ein flatbrød

både fyrr og etter det er steikt. Kalle kan ikkje ordet leiv brækast i ein ei skiva brød.

12. Lager. Lager vert baka iit same flatbrød,

men bakt av finem, rojel, rög

* Bestmann mi, föd 1803, fyrtalde, at ein stundens meierke hadde same stundt malet til rojel til flatbrødbaking og til jala.

13. Brestling. Flakbrød til nieste varit alltid
 breitta, fegust sa og liivum varit lagat
 i kapp i liknam. Luv halytur, og sa varit disse
 breitta og. Det varit salido 4 fjoringu
 slypji lagat pa einnuman eller i kapp.
 Nu kallar dette a breitta. Slikti var beru
 gjort med niestebrud. Brude var aldu breitta
 til heimabruk. Brestlingi gjorde ein skak lii-
 um var hana lidna pa ledla og sidan stikka
 ein hana pa kvar side ved kvar brestling.
 Niestebrude la in pressu pa ellerkvarit det var
 sleikt. Med flakbrud til heimabruk eller kvart
 nu lagat det med der det varit lagat.

31. Qinnakake Kalla nu her rennekake. Hessi
 var av mjol og mjolk eller vattu og varit
 avsetu pa si bakstakella og sleitit. Disse
 bricka bate til heil og vopaka. Kunnu
 lagast i 3 dags tid.

Brestman mi minnes vel maendari 1809
 og ~~menningu~~^{si} stes. Ho kala inn falk
 som nieste bricka barkmjol til a drage
 mjole med. Var det sunnarslagen gjort
 dei pueneg i skogen. feger i staggv vattin
 ei gnan med bor. Flakbor var itakji til gnan
 salido, men lytebor var bra. Sunka var
 dei falk mjol og itjalu var mjol falk.
 Utu pa Teie skar dei "Knea" iit av laure =
 halmen og niol, fyrdelede ein gamal
 Teieing meg.

33. Av kaker slikti i form var beru mest brukt
 kaffelkakar, samu var sleikt av ei kore
 av mjolk og mjol og ei gnan sukker. Mjole
 ein bricka var av gnan slag. Mest alderu
 vteig til disse. Skulle det vera til jolabodsmat
 var dei gjorne av ksetu og tilsette med egg.
 Disse var litu bricka pa byggerum her for 90 ari
 Gnan og kromkakar er fegust komu i bruk i
 dei seinare ari. Kafflar her etterkvarit kvegd
 og meir og meir ind i den daglega kaffimaten.