

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4
 Tilleggsspørsmålnr. Flatbrød 80
 Emne: Baking
 Oppskr. av: M. H. Gundersdal
 (adresse): Hestøfford Volde

Fylke: Møre
 Herad: Volde
 Bygdelag: Hestøfford
 Gard: Gundersdal
 G.nr. 62 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter mine egne og minnes fedres røynsle i 300 år.

SVAR

1) Korn og kvorn.

I heile 300 år er det visst at all-korn på garden (og gardane her) er mald på bekketkvern. Dei som hadde elvar i nærleiken med nokolunde sikker "Kvernabør" er vel bekketkvernar sudi eldre. Når det vart stutt med å mald på handkvernar, er visseleg mykje ulikt på dei ymse gardar, og i dei ymse bygdelag. Takst på handkvernar munter sikkert burt i bruk ved 1500 talet. På enkelte gardar finst einn att kvernesteinar etter handkvernar som ein gang har vore i bruk. Soleis på garden Sundalsås.

Allt korn ~~er~~ som vart avla på garden har vore mald på vasskverna (bekketkvern) til det siste. Berre under rasjonerings- og sultkrig med tvangslevering av korn, vart dette vart heimt korn delvis mald på bygde- og bygnr. i Volde. Til mat skifta folk einn der avskalt havre til havregryn.

Det var få ulike måtar å mald på, på desse gardskvernane. Mjølet var sam- mald med stal og kyrne samfangt. Og bunde

sjølvsagt mulest finare og grovare etter
tykke - om kverna der til var itene
a male. Korleis kverne steinane var
hoyse og flidde med god "Mjøl-felle" hadde
og var avgerande for god luten og fint mjøl.

Namma på mjølsortane var ikkje mange:
Det finaste var nytta til grøut og suppe
var kalla "Kokemjøl." Når det var
avle bygg-korn og råg på gardane, var
dumme ofte nytta til "lefsesmjøl" Deis
også i deig med syre brød, når solangt
leid desse kom i bruk. Byggmjøl male
og nytta til grøut var og kalla: "Kokemjøl."
Dette til kokemat var solus finaste
mjølet og det best utvalde kornet.

Til flatbrød var det vanleg
nytt meir tilfeldig korn, kull
havre. Det grovare male med nem-
ninga: Bakstetmjøl.

Her er einn gardkverne bruk
til det korn som avlast på garden til
Bakemat og dyremat. Til det vanlege
syre brød kalla: "Settekafe" (stomp)
var kjøpt treite. Til dels iblanda med
samfengt mjøl fra gardkverna einn idag.

2) Fålt. Når ein var uheldig
med "maldren" vil seie malinga. Vert det
til sine tider nytta "sald". Ein "sald" er
or "säden" - langflisane av kornet.
Saldet var av fire massing streng med karn
på - av uthole bakkplate eller lekande.
"Säden" var nytta til dyrefor.

3) Bakstetmjøl skal ikkje vere "kornesvarmt."
Er best til bakstret 3 a 8 dagar gammalt.

gamalt mjøl er ikaldigt. I kaldt var det dei
mjølet vert "stove varmt" til bakstereu, hadde
mjølet sandande inne i bakstestova.

Nemningi mymalen "Mældri" er ei vanly
nemning for maling av mjøl. Hanfar kom
heime med sin sekke eller "lit" "mældri" frå
koerna.

4/ Ufrant Mældri vert mytla ordet "Matkorn"
for timale lagre korn. - Frøsmut for mjøl
lagre i samnemning. Dette attar i sarnam
"Kokemjøl" og "Bakstemjøl".

5/ Bakstereu: Det vanlege med
bakanga var å gjeve "Byte baksler"
når hjelpe var forlita på garden når
batinge stod fyre. Dei aller fleste kornen
var for "druve bakere". Einskilde kornen
kate seg lauge å fære fra gærd til gærd, men
dei var få. Dune "Bytebakster" hjalt flabrods-
batinge og dels lefse bating til brudlaup og
gravfunde o l.

Hellekake. var steikt på same hella som
flabrodet. Den er gamal og vert lite mytla til
kvardags. Det var gærdelodd kosh, kyrkjemet på
kyrkjefundene til vildkyrke 2-3 mils vey kofra.
Grynet var knodd saman av künste poteter
mengd med mjøl og vete knodd saman,
til hoveleg deig med iblanda mjøl - helst
byggmjøl. Dels og havre. Hellekake,
også kalle potetkake var steilt på bårer sider
Den var og mytla mytla saman med lefse
til fiskemet på Simmorskavet.

Sette kake var dei kalle fyrste bakene som
vert bakte av syra deig. Dei kom fyrst til Alment 1471

4

brød krig 1870-80 åri her. Dei vart gjorde av rågf
slette mjøl som gannast vart kjøpt. Til vorte den
moder^{ne} at deiga vart nytta mjølle og varmt vete
telsett med oljer for gung. Disse settekatene
vart og steikte på bål sider på flatbrohella, i
mangel av komfyr med bakarovn. I mellom-
tid var det mange som byrte steikte brød
eller settekator millom tvo hellor med ein del
jarnring i millom. Dei elda di bål over og
tunder på desse hellor. Desse kator vart
då spålsakt-iteige steikte ved å vete snudde
(veide) på bål sider slik dei fyrst og nemmer.
Dette var altså brødbakinga fyr det vart
komfyr med bakarovn på kvar gard.
Komfyrene kom vist 1800 tal. her og gjorde revolusjon
i hushaldet på mange vis til stude for helse
og tenner, serleg nuddi flatbrødet ikkje vart
nytt av dagstitt i huskaldet som før.

Ette den tid vart brødbakinga alfor lite brød.
bake av bakerane i byane og trug ikkje
særskild omtale.

7) Gjesterom: Dette ordet var lite nyttes her.
I staden vart mend: "Gjeste boddest" "Gjeste boddest osv.
Gjesterom som kom tilfeldig laub-til avaley noya
seg med det "beste kosthald" som i huset fant.
når dei kom. Bedne vente gjester vart derimot
mottakene med større omhug. klinte kasper
med ost "til laga av rugmjøl; hojds dei
med til kosthaldet.

8) Pløkke er uulig utyend her.

9) Flatbrød: Til vanlig vart nytta flatbrød
av havre til kvadagskost; ofte fleis gange om
dager. Flatbrødet vart fram sett (servat) isaman
med smør, poteter, ost og kjøtt (epike kjøtt og fisk)

d 31
 Til drykk attåt var mytla mjölk, eller suppe.
 Sto god sürmjölke og flatbröd var laga
 "Soppe" (soll) Flatbrödet var då kvekt i
 "stygge" i sürmjölke. Denne "Skypesoppe"
 var hending kost i varmt vör l.d. for
 slattiteigen. Dei hadde deril sunnede
 tretveld, kalla Soppe dallar (ambara)
 legga som böttur med lok for.

Her i Valde var liten skitnad med maten
 for tenarsteaps og husbondfolk, da Stands skel=
 nadem var liten her. No n derre flatbrödet
 bene vorte sotes tillegg på bordet til middags=
 maten. Til helg, høytiden og gortebad var
 det mytla finare bröd. Det vil segga: Det
 var baka i "breide mjöl" av fruk bygg eller
 rågmjöl om opolve gromet var av kveie.
 Det bröde til vel send hadde: Ein hovar lit:
 men var mytla som det nemde ovanfor.

10) Knekkbröd

Det var mytla mytla råmjölke men ein hadde den
 under baksten av flatbröd og lefse. Denne var
 kalla Smika bröd og - Smikalipse.

Smika bröd var sett fram med smör og ost og
 potet ogro til gyster. Smikalipse var gyste=
 biddkorf. Dei var "klinte" med smör og strödde
 med sötter men det kom i brukt. Til høgtiden
 krote dei i smiket roses til borna. Stundom og
 med mann og andre kunne mate. Lipse eller
 leiven var saman brukt i kvart leiv 1/4.

11) Med ordet "Leiv" meinte ein ein baka
 leiv på for og etter han var stekt. Ordet
 leiv kom ellers mytlast for omuslekt bröd. Da
 mytten ein alle tre nemningar: Skive, brödde
 baka-skive eller leiv.

12) Lefsa. Til kvardags laub flakbrod leiven
 klare sey. Lefsa var som for nunt. Högledkort-
 y mistamat på kyrkuford og i fisku þa Simunns-
 havit var den þors helsig mudi. den stod og godt
 þaklikt innlil 4 vikur i kaldt ver.

Til smygg lefse var mytta kniv, gerne med
 breitt blad. Det vart kalla: Sta klina
 lefse. Staknaden þa lefse y brod (flakbrod)
 var gerne uframt mjöl ul lefse. Og so var
 den "þaklikt" fyrst. Brodit fyrst vid
 miðlidet.

13) Bretting. Bretting vart her kalla lina=
 brod, nær det seyr byalt kleint lefse.

Lena brodit vart til vanleg etla ul ferdu =
 mista. Til vanleg vart det bretta berre i
 : too - drubbla haloleivar med rett kunnit
 innu mot midten av brosetningu.

Leninga (brettinga). smatte gjerast þa hella
 nær leiven var halvsteikt. Han vart so
 smidd ein gang þa þou side þa hella sterspá.

Setrebrod vart stundum lagt saman ul
 svart stykke skuld rom. Til flakbrod vart
 allid mytta farg (press) þa setningum
 vid lagrunu þa staburet.

14) Gjer surdug. For 100 ár oðan var Glycer
 den vanlegastu. Nær den vantu i husit og þa
 dt þa þau þa granuar. Til reserve syttu dei
 for deigumne gjeru grov lagt i mjöl eller
 Kornbunur ul lagrunu. Det var ul höglid
 disse settkates med gjer fyrst kom i bruk.
 Snuar og so kvardagskost.

15) Surduga lagru vart opployst i varmt vatn
 og mjöl eller lagrunu, nær den vart loka i buk.

16) Fyrstikka var þunnumaler for ferdug seirdug
 Myglulit brod er stadilegt for magen.

17) Det úryra bröð laut ha krassar varme .

18) Handt gæra bröð vart oflast þrikka með ein þrepine
e det der vart eit: omnen eller þa hella . So kalla
Hardmytaka va lita i bröð ha . Þiller eit "Kann take"
at u vart .

19) Steikinga gæla oflast þu ey: eldhuist eller
(seinare) i stove tjellaren i græva með oppsett
"Steikering."

20) Det var eit vauky a leige steike omn ha .

21) Með omogn til batstevod var risvod rekna for
ituley hem laga forstekt q guv brá varme . At
strö mjol i omnen var eit merke for lovely varme
næ det brúna sey."

22) Þeinzprungi vart með ei "troga" vaskefella hl-
dels av garn eller not. Þolurades for varmen þunur
ey eit hl .

23) Eitvarmen vart gþannart mytha a turka ris vod.

24) Steikinga av gæra bröð meðlönv tro hella
er velkæmt for bakaromnen (kruppa) kmv . Det
vart orna með þa over g undervarme . Steiking
meðu gryth var rekna for "módras" lita bröð .

25) Þrisling er for mig itkæmt .

26) Koka bröð . Krugler vart tviode av fast gærgion"
Dei vart slept i ei gryth með kkaude vatn . Nær die flötun
gyp: völuet vart dei leke opp hl dei turka litt . So vart
lagde i steikeomnen etþra hl dei var lovely brúne .

27) Kan eit þu húska deusleys .

28) Lagring av þakor g bröð var þa staburel . Flabbið
i stungu þa hyllo . Andre þakor i Kornbingu eller
i andre durlif bröðkar .

29, 30) Hw lita þundskap hl skke figurar

31) Hellestaker er ein velkæmt rett deudag idag lar
gremutoet e smalne þotito, litt mjol g vatn eller myll
er mytha bi hl koradys g haly . Þis mythart myslukto

32/ Flatkaker.

33/ Kakestakgepama edy er mange fra Vaffeljarn til Kromkake. Men de er ikke er baker og er iøvrigt i bakkunst.

34/ Borte høyrde tide 1807 - til 1814 til

35 Bortebrødi var "Hlev" og "fure", og fure var oven inne ved treet mytke ved a turke, male og knode den isammen med vauky mjøl.

36 Flatbrød var det mytke mytke di.

37. Bortebrød. Mange sjukdomme kom fra bortebrød især mellom bornu som di døde ein stor prosent av. Mangelstoff melde seg som rimelyt var. Noke tilfelle "Spideulst" melde seg mellom anna. Spilvragt felle føde skilde.

38. Fisk og beinmjøl er kjent som i blanding.

39/ Mose er og utkjent med til menneskeføde.

40/ Vilt delte.

41/ Beinmjølet var male på derket støyte reindkaps. Bore smale bein var mytke og so bein av gris.

Flatbrød No 80

1/ Brizdet er størst i at det er mindre bruk enn tidlegare.

2.2/ Hlev omtale det tidlegare.

3/ Hlevbakst var halde haust og vår. Hjelpen var mest mytke "Bylebakst". Leigde kvinner var kalla "Bakstgerringer" antas di var Kyrruga eller elly. Bakstet tok til klokke 4 morgon og sluttet til 9 kveld. He baka høyrde med til vauky oppplering i kvar maus heim. Sokulle "furebakst" var for tinnuinger. Til a "knösa" gronet var stundom mytke maushjelp. Til "ker" den store turkegrøte som tok ei tinnu. Men spilvragt felle det delte varu fill! Ein bakst dag 2-300 lever.

4/ til vauky var 3 og 4 persona med i bakstevn og so steikvarene som dreiv sitt. Deres bakerane

stige heldt stektaren med hovelegt arbeid, so skulle
bakerane sjolve "frampe hella". Bli sett pa hella.
Det var adels farly a vere baker g slike klare sine ting.

5) Pjinet skulde vera nytenoda, eller "stikna det".
Hare var vanligast flabrodnyölet.

6) Rakte pilet var nytte: när mjölet var lite a g rikely
patet. Dette piletbødet var opprett. Polme vant "klubber"
i tre hoy. Ein slike patene laque fyrst.

7) Bakstehulle hu i svart lang tid vore den same
inuly 80 cm runde sirkelen, gorne med et øye
eller berehandtak pa sine kantene. Den kunde etter
det hengast opp fra ein vegg, när den laque var i bruk.
Bere i stort pa bakstehulle vant flabrod g leise
steikk komfyr pa overplata.

8) Bakstevoden skulde helst vore lang g grovkløyvd
Det hølt å fa den ut til kantene so slike varmen
vant for stekt i midten g brenner leiven.

9) Sigei vant knodd like fyre beststeren. Ei knoda
var inuly 100 leives bred. God ellug gav sig knoda
a bake. Det held bette. När det ferdige "emmet"
var ferdigt som ei "Polittaka" eller med hand,
vant det stødt "Breidamjöl" over g under
for at leiven skulde smu og ulum a "kleime" g
i bord g kjelve. Det hølt å fa leiven til a
svive rundt under kjelve. Det var baketeunst.

10) No ein grönvall laga bakeren "emne" Emmet
var storteiken pa ein leiv.

11) Bakstebordet var tellaløstet for sjolve
bakteren. Den høst 3 bakera gamsedes.
Ein brodlein skulde vore so vid som "botnen" den
vant lagt på. På ein boten vant lagt fra 20 til 30 leiv
fyr den vant plisert ved stektaren. Ein flabrod
var millon 60-70 cm i tværsnål. Den som fikk
slampe høvet a leggja fyrte leiven pa botnen Tom, den

fikk øre a "klee enten maunen". Det kunde sig a verte
gjørt til huiør g tril sam øre for unge gantor.

12) Kjelvet er rindt med handtak i bœe ender.
Bœe på leang g i ombred var det rufflingar i det som sette
skolur i deigen. Dette lette arbeid og etter ennt lettere funn
til kœv. Fyrstekøtt var dekke vanly her. Det lyalt
fœe øring i ennt a ga rindt. lengst mogely. Lervun tals
rindt form vid dene rindpangem. Tilslutt laut leivn
smiast med handi med kjelvet vart sitt på einu kœntu
med andre handa for kœv enu. Nav breidr mjøl skulde
under vart leivn slingd over kjelvet g lyft fra
bœdet soleis. Med "spaden" vart os den ferdige
leivn lyfta fram på "Botnen".

13) uten regel.

14) Vid seikunga vart leivn handama med "spaden"
Oftast hadde steikaren tro spadan. Ein på botnen at
hella g ein a vonda leivn på hella. Hver fekk ærnid
tid under seikunga a "take opp", det vil seya
sette spaden under neste kœv som skulde på hella.
He slekte brœdel tro gnen var godt for utdampunga
Det stod og betre de. Fyrste slakung vart kalle
"fyrre lœpping". Ein skulde vere vardsame a skyle
smi foridly. Dœ bœle lœyste "brœdet".

15) utgindt her.

16) Det er oftast Husbond eller bestofar i leuset
som stod fyre steikunga.

17) Etter steikunga i ferdigt stand vart brœdet
snerast sett i ætningar med farg på.

18) Ein la brœdet brœt som det var til vanly?
Til reise mat vart laga "linabœdel" brœtta
i halve eller kvart leivn

19) I ætninga på hylles dœrlub.

20) Halvbrœd vart nytta til smør, kjœtt, flakke g ost. So
sunnigolke til Skjyrsoppe. Et midt i leivn