

1

F L A T B R Ø D .

Oppteikningar på Havrå 1949-50.

Kjelder : Olina Havre.
Margreta Havre.
Anna Havre.
Johannes J. Havre.
Nils J. havre d.y.
Inga havre.
Madli Torp.
Jonas Torp.

Oppskrive av Brita Gjerdåker.

15876

2

1) No er det berre Olsa-Lina og Madli og stundom Inga som bakar flatbröd.Hjå Smålanne bakte dei så lenge ho Marta var god til det. Det var under krigen og sidan krigen slutta at dei andre slutta med å baka. No kjøper dei flatbrödpakker hjå handelsmannen.

2) Kvardagsbrödet var av havremjöl og poteter, men til brudlaup bakte dei finare bröd av sikta rugmjöl. I jola brukte dei av det vanlege havrebrödet.hjå Olsane i alle fall. Flatbröd av heimeavla havre bakte dei hjå Olsane heilt til under siste krigen. Dei andre klaga seg for at dei fekk ikkje brödet til å halda når dei skulle baka av havre, og så byrja dei å baka av kjøpemjöl i 30-åra. O-J trur det var helst rugmjöl dei bakte av til å byrja med. Ein gong i 30-åra ville han og freista dette kjøpemjölet, og ein gong han var til Herland ville han kjøpa ein sekk fint rugmjöl, men då sa meierska på Herland at han

15876

heller butde kjøpa sammalen kveite, for då vart brödet

3

best. Dei siste 5-6 åra har Olsane bakt av sammalen
kveite, og har brukt sa/me slag mjöl til breiemjöl.
Då dei bakte av havre, brukte dei gjerne grynmjöl til
breiemjöl. Men det var visst havre til breie og den
fyrste tida O-J minnest.

Havremjölet skulle helst vera nymale når dei baka
av det. Dei passa alltid på når det var kvernvatn
om hausten, på den tid dei slo hå eller så, og mol
når det var höve til det. Grautmjölet stappa dei
alltid godt, for då heldt det seg betre, men bröde
mjölet måtte dei ikkje stappa, for då ville knoda
verta möyr.

3) Lina tente hjå Olsane för ho byrja i fabriikken i Arna i 1898. Då bakte dei om hausten för slaktinga. Dei byrja ~~st~~aks potetene var opptekne. Tok til kl.6 om morgonen og heldt på til kl.8-9 om kvelden. Dei kokte ein kvartelskjel med poteter dagen för, og den skuäle dei baka or på ein dag. Ei preis var 20 leivar. Dei kunne rekna etter kor mange reise tjue dei hadde bakt på ein dag.

5

4) 2 kvinnfolk bakte og ein kar knodde. Det var ikkje vanleg med leighjelp, for dei var oftast nok hjelpa sjölve. Men Inga hadde alltid leighjelp, og det hende dei gjorde bytesarbeid. Ho Nilsa-Kristi for rundt både på Havrå og i Vimmelvik på baking. Kalla dei for bakstekåme (fl.).

Den som bakte føre, var som regel den yngste. Ho hadde ikkje noko serskilt namn. Husmora sjölv bakte ette d. t. på hvedlo, men ho hadde heller ikkje noko namn etter arbeidet.

Deiglaginga var karaarbeid, men baka laut gjenta læra, elles var det ikkje mykje tess med henne. Olsa-Lina var i 14-årsalderen då ho lærde å baka.

15876

5) Deigen laga dei same dagen som dei bakte. Far til Olsa-Johannes var oppe tidleg om morgonen og tok til å knåa. Mjölet var havremjöl. Ikkje noko væte ~~anna~~ enn litt potetsod som fylgde med potetene. Kjende med handa kor fast deigen skulle vera. Trykte på knoda med sleikepotten.

Dei måtte vera knåo godt når det var havremjöl. Olsane var flinke til å knoda. Dei knodde berre høveleg store knoder med ein gong, så dei ikkje fekk tid til å bløtana nippatt. Lunka potetkjelen, tok ei passeleg mengd med poteter opp i knått røyv, og mjöl så mykje som dei rekna med skulle til. Knoda vart best når dei trefte det med mjölmengda med ein gong, og dei visste at når dei hadde ei viss mengd poteter, så trongst det så og så mange auser med mjöl.

Til å byrja med knekte dei mjölåt inni potetene med flåta hånne. Dette heldt dei på med til mjöl og poteter var godt blanda. Så samla dei det i ein klump og tok til å vera knåo, skudde ^{henn} det före seg i troget.

6) Så lenge dei som lever no, kan hugsa, har det vore brukt kokte malne poteter i flatbrödet. Både for å drya mjölet og for smaken sin del, kanskje mest for smaken. För valde dei utor dei störste småpotetene, skrapte dei rå og kokte dei i ein kvartels8 kjel. I seinare tid har dei brukt av dei störste storpotetene. Mol dei på potetmjöln. Potetmylnene var heimelaga. Den Olsane har no er av myrkolder. Far åt Lina laga henne. Auste potetene opp or kjelen og opp i ei kolle, og då fylgde det gjerne litt potetsod med. Men anna vøte brukte dei ikkje.

Hadde arbeid med å skrapa poteter i fleire dagar föreåt. Koka dei kvelden för dei skulle baka. Skrapte opp alle potetene og hadde dei ståande i store stampar med vatn, og så tok dei i ein kvartelskjel og kokte kvar kveld.

Storpotetene som dei brukar no, kokar dei med skalet på, og reinskar dei etter dei er kokte.

8) Baksteveden var gjerne gamal hø sja ve,
men dersom dei ikkje hadde det, brukte dei olderved.
Veden måtte ikkje vera for sterk. Sterk ved er t.d.
ask og björk. Veden var småkløyvde for då var det
best å stella varmen. Veden la dei på kvar side, for
då var det jamnast varme. La dei ved under midten,
vart hella for heit midt på og for kald utmed kantane.
Vart varmen for sterk, tok dei ei skie og rota skiene
litt til sides, då slökte dei noko av elden.

15876

9

9) Det var ikkje noko meir knaing på deigen för han vart utbakt enn det som er fortalt om i 9). Deig av havremjöl laut knadast mykje, elles vart han lett mörv. O-J kjenner ikkje til at dei har blanda anna mjöl i deigen for å letta bakinga.

10) Dei hadde ikkje noko serskilt namn på den mengda av deig som bakstedeia tok til seg på ein gong. Det var tilmåta for ein leiv, og dei kunne seia at ho tok uttå el. belöngv uttå frve.

15876

11) Når der var 2 bakstedeier, og det var det vanlege, så laga den eine evne og ba/kte omlag til helvtars på leiven, og den andre bakte leiven ferdig, og passa steikinga.

Fyrst kleip ein av eit kvinn, den som var van til å baka kjende det i handa ~~kor~~ mykje som skulle til. Denne deigklumpen vart så knodd litt mot bakstefjöla, og trilla til ein rund, litt flatklemd ball. Så mjöla ein emnet, tok ~~han~~ opp i handa og for före med vinstre handa og etter med högre. Meinte dei emnet var vel stort, laga dei det slik at det vart ein liten topp i midten som dei kunne klipa av. Sume ramma emnet för dei tok til å baka, d.v.s. eit dei laga ei rand kring kanten. Det var for at det ikkje skulle sprikka kring kanten når dei bakte det ut.

För dei tok til å baka emnet, la dei godt med breimjöl under og oppå emnet. Så bakte dei til emnet, eller leiven som det no vart kalla, var kring 25-30 sm. i diameter. Taka med kjevlet var slik at leiven sveiv rundt på fjöla. Noko ord eller uttrykk ofr dette er ikkje kjent. Så ~~rand~~ dei leiven, tok han på kjevlet, la meir breiemjöl på bordet og la han nedatt med undersida opp. Så tok dei til å baka

15876

att, og no med lange tak frå seg og mot seg. Olsalina plar byrja på høgre sida av leiven og baka bortover mot vinstre. No lyt leiven ofte snuast rundt, og dersom han ikkje går godt på fjöla, set der luft inn på den måten at dei lyfter ein snipp av leiven fort opp, legg han nedatt og snur han rundt medan luftblöra sit under.

Förebakaren har berre breiemjöl under ein gong, når han randar leiven, og då lyfter han som regel leiven på kjevlet.

For å hindra at leiven sprakk i kantane, ramma dei, slik som för fortalt.

15876

13) Etterbakinga tok til når leiven var omlag
halvakt. Ho som bakte på hella, la fyrst godt
 breiemjöl utover fjöla så vit som leiven rakk, så
 stakk ho flörem inn under leiven og tok han over
 til seg. Når leiven hekk fast i bordet, sa dei at han
gradde meiri. Då lyt dei lyfta han varsamt
 opp med fingrane eller med flöyen og strö på meir
 breiemjöl.

Ho som bakar på hella, fær helst rímt
ramm, for leiven har lag til å verta tunnast i
 midten.

14) Dei flytte leiven på fløyen. Var knoda mjuk, så dei var redde for at leiven kunne falla sund når dei flytte han, kunne dei rulla heile leiven innpå fløyen. Dei sa at dei la leiven på hedlo.

För steikte dei alltid brödet to gonger. Så snart dei hadde ein leiv ferdig utbakt, tok dei den andre av hella. Når leiven var berre halvsteikt, sa dei at han var lörvt. Eit par dagar etter steikte der han inniatt. Det arbeidet kunne kven som helst gjera, men det var helst dei som bakte som steikte brödet oppatt og. Grunnen til at dei gjorde dette var at dei ikkje ville venta til leivane var ferdigsteikte. Dei trong mindre tid til å baka ut ein leiv når dei var to stykke enn den tida det tok for ein leiv å verta steikt.

16) Det har alltid vore den som bakte på hella som passa steikinga.

L7) Når brödet var steikt, la dei leivane på eit rundt lok. Dei vart ikkje bretta. Når dei kolna, ville kantane gjerne böya seg opp, difor la dei gjerne nokre vedpinnar nedpå til å tyngja dei ned med. Dette kalla dei å leggja fjørg' på!

15) Dei vätte alltid leiven mest med det same han var komen på hella. I skjeringa hadde dei hangande ei litte bytte eller eit spann med vatn og ei brakebuske oppi. Dei tok brakebuska og skvette litt vatn utover leiven, slik at det kom småe dropar utover med jamne mellomtom. Hadde dei for mykje vatn på, ville leiven grō mēri nyd bo. Dette kalla dei å rōpa berrem, buska kalla dei rōpebjško og vatnet rōpevatn. Det var berre klårt vatn dei brukte.

Råpebuska måtte vera av grön fin brake, det måtte ikkje finnast turre nåler på henne. Dei banka henne gjerne på ein stein for å få dei turre nålene av henne.

16
18) Dei kostar ikkje mjöl av brödet under steikinga,
men för dei legg leiven bortpå hella, slær dei med
handa nedpå flöyen, slik at såene sjæst tå.
Såene gjev dei til beista.

Dei brettar ikkje leivane för dei legg dei bort.
dei ligg heile i staplunga. Lina bretta noko
flatbröd som ho sende bortom til Herland til foreldra
sine, men det var berre fordi det ikkje skulle gå
sund under transporten.

15876

19(Olsane har eit bröds kåp på utelemmen i Litlastovo. Der var det rom til 2 staplingar og dei var svært høge. Det som ikkje gjekk i bröds kåpet, hadde dei i störa stempene -- både på utelemmen i Litlastovo og det huset dei bur i.

Dei måtte vera svært varsame når dei la brödet i stempene. Oppå kvar stapling la dei eit rundt lok, gjerne eit stempelok, slik at staplingane ðeig jamnt og ikkje vart skeive. Desse loka låg på eit par döger. Då hadde brödet sige ihop, så då kunne loka takast av.

20) Når dei skulle henta flatbröd i brödsåpet, braut dei det i fjöringstrytze og la det i ei korg eller ein liten kasse. Dei hadde dem ståande på utellemen så det skulle vera stutt veg etter det når dei trong det. I Olsa-Johannes sitt inngjeldre brukte dei ikkje tallerkar på bordet når dei åt. Då vart det lagt fram nokre brödstykke til kvart menneskje, og oppå brödet la kvar maten sin, anten det no var sild, flesk, kjøt eller kva det var. Dei laga seg bäte av ulike slag. silbäte var spekesild, poteter og bröd, smörbäte var bröd med smör på, fleškabäte var det flesk på. Den brukte dei mykje når dei var i slåttna. Så var det rümmabäte og brömbäte. Den var det brim og sirup på.

Dei hadde ikkje noko mål for kor mykje flatbröd kvart menneskje trong til eit mål. Dei la alltid fram slik at dei skulle vera rikeleg.

Andre rettar med flatbröd i var mjelm i brö. Då braut dei bröd i rümmamjelm, surmjölk or rjomekoller som flöyten var teken av. Stundom fekk dei litt rjome oppå. Mor åt O-J hadde ein rett som ho gjerne laga til i onnetida dersom det skörta på

19.
annan mat. Ho rørde litt brim i rjomemjölkk, og så
smurde dei smör på bröd og stakk det nedi mjölka.
Det var overlag godt.

Så laga dei seg mylje, mylja. Når dei koka
kjöt eller aller helst når dei koka smalahovud,
vart det mykje godt feite som dei flöytte av.
Øppi denne feita stakk dei brödbetar som dei tulla
ihop til ein liten rull når dei hadde vorte blaute,
og dette åt dei og godna seg med medan dei venta
på at smalahovuda skulle verta kokte.