

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. 1

Fylke:

Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Vartdal

Emne: Baking

Bygdelag:

Vordre Vartdal

Oppskr. av:

Rasafiel J. de Gaards

Gard:

(adresse):

Vordre Vartdal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

1 Her malla dei alt korn paa  
 lekkekverner. Det hev ikkje vare  
 hand kvern i bruk dei tre  
 sist hundrede aar. Det finst  
 ikkje handkverner i bygdi na  
 Her vart alt korn mallet  
 paa eins maate.

Her i bygdi var det haure  
 dei brukte til brød.

Nr 2 Her hev ikkje vare brukt aa  
 aa siktemyäl.

Nr 3 Det er bedre aa hake an  
 myäl sam hev stude ei stund  
 siden det var mallet. Men ikkje  
 gad aa hake naar det vert  
 gammalt heder.

Nr 4 Sam namnet grän er brukt  
 paa all matt sam er laga an  
 myäl

Nr 5 Dei brukte aa gjera  
 lyse bakstr slik at dei baka  
 til kver andre. Det var ikkje  
 visse bakstretjerigar. Ei kvar  
 natosi kvine kunde bakka

2

Det var skik <sup>g. 2</sup> aa bruk at  
husbanden stekte. I dei eldre  
tider var det bare fladt-  
brød og pakekaker dei  
brakte. Og det var best av  
høse mjøl. Fladt-brød var  
bare vatn og mjøl. Pake-  
kaker var kakypaker, og  
sa stekte dei pakerne sund  
med ei tre klåve sa dei  
vart fine og klumpe frise  
sa knåda dei i mjøl og  
laga smaa runde flake kaker  
aa stekte paa ei flat-malm  
helle. Dei snüde dei aa stekte  
gadt paa baa sider.

Nr 6 Nye sorte brød er  
at ma brukar dei mest  
gjær set brød av kvite  
og rüg. Til alle høgtider  
og gjespe had ~~de~~ brukte  
dei lefse

Nr 7 Det vart kalla barhald  
Det var fladtbrød og trüt  
sandedgær. Og kanskje finare  
kaker.

Nr 8 Det høse ikkje vere  
brukt her.

Nr 9 Her ven dei bruket  
bare ein sort fladtbrød

Nr 10 Paa fladtbrød ven det  
ikke vare brukt raamelk. Men  
paa lefse aa det vart  
kalla smika lefse

ja smikalypse brukte dei smaf-  
myke. Og dei künde gjäma  
dei lunge.

Nr 11 Her er ardet leiv brukt  
haade for og etter det er speikt  
av amm speikt bräde sejer her  
ei skine bräde eller kake skine.

Nr 12 Lefse er bakt sam  
falt-bräd men av rügmäl  
men lefse vert speikt bare  
paa ei side. Lefser vert  
brukt haade til niste matt  
og til alle hägtider. Men  
ikke til kvardags. Ein  
brukt smär. Og i seinere  
tid sukker sam ein spräde  
fint gver i pamen med  
smärt.

Nr 13 Flatbräd brukt dei  
skundam aa brette sammen  
sa det laag dult. Men  
ikke lefse dei maake ligge  
flake med ei tre hahn  
gver sa dei ikke krulla  
seg ihapp. Men naar lefse  
vart klint til niste matt  
vart ha lagd i ein  
trekant. Leiven laut brest  
medan han laag paa hella.  
Res var det ikke se myke  
brukt.

Nr 14 Her var det älgger  
ein brukte og sa var det

4  
aa taka ei stkke dei-græn  
far kvar gang ein steikta  
grana med i mjöl. Og sa  
bläpa det ut. Det meste  
gang ein skulde steikja  
bröd. Det var kalla  
deiemne. Og ar ag deigemne  
laante dei med granar hvis  
dei ikkje hadde själve. Det  
var ikkje var ikkje regler  
far gjar launing.

Nr 16 Det meste hev vore  
brukt ar haldasi brennande  
skippe gver. Ja sa brukar  
ei myukt gjarbröd dagleg  
Far var det hore til  
helgabrük.

Nr 17 Sei i kring ein timme  
laut-brödet staa i amnen

Nr 18 Det hev ikkje vore brukt  
hev

Nr 19 Den gamlaste steike maate  
far gjar bröd var at dei brukte  
kva rinde malna hellas og sa  
ei ründ ring av garn sa ei laa  
paa steinar i grüa og sa den  
garnringen og den andre hella  
nyaa. Og sa var det mest  
varme gver ag life under.

Dei sam hadde müa bakar amn  
var i kjellaren

Nr 20 Sam regel hadde kvar  
sin amn

Nr 21 Helst brukt ein Gärka med fukke kambar eller skide sam her sejer. Ein lade det i smaa lad inni amnen sa fram vart gamnt varm. Dei spræde mjål inni sa saag dei um det var passande varm.

Nr 22 Dei sapa aske og kal val ut. ja ein brukt ei vaarfille paa ein lang stang og sturka ut av hatnen. Dei var nagne paa att hatnen var rein

Nr 23 Dei brukte aa legge med i amnen til tirk

Nr 24 ja dei steike millam heller. Gryte her ikke vare brukt her. Gæder her ikke vare brukt her

Nr 25 Det her ikke vore brukt her.

Nr. 26 Nei, ikke her.

Nr 27 Nei, ikke her.

Nr 28 Stalbröd kan bevarsslike godt både både 1-2 år. Dei lagra det på staburet Stalbröd sette dei i stabbar på hyller. Kaker gjöymde dei i kjistor på staburet

Nr 29. Nei, ikke her.

Nr 30. Nei, ikke her.

Nr 31. Hellekaker. det var daglig mat ein kunne gjöyma dei 3-4 dagar

Nr 32 Nei, ikke her.

Nr 33. Ja. Men helst berre <sup>til</sup> gjestebod nöra kallar ein wafelkakerie

kydde bruke ein ikkje.

Nr 33. Nei. ikkje denne krig.

Nr 34. F 1812 - 1813 bruke ein.

manjamt bork til bröd på vore kanter.

Nr 35. Ein bruke allslags bork. men  
best dikke dei Alm. Det var helst  
om hausten. Ein bruke og sterke  
og malle hav.

Nr 36 helst nytta til flatbröd. Dei  
blanda det med litt arna mjöl.

Blandingskibhöva var elles som vaida  
var til det. Det kjener eg ikkje til at  
det hev vore nytta hev.

Nr 37 Eg hev ikkje høyrdt gjete at  
nokon hev vore sjuk av det. Men det  
var lita mering i det.

Nr 38. Det er ikkje kjent hev

Nr 39 Nei most hev ikkje vore  
nytta hev, så vilke som eg vit.

Nr 40 Sjå Nr 39

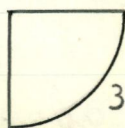
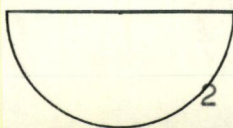
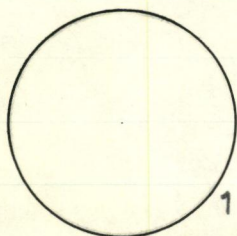
Nr 41 Beinmjöl er ikkje eg kjend med  
at det hev vore nytta hev

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

BYGDØY

593



Klint lefse.

Teikna ut etter mynster som ligg ved svaret.  
Mars 1951. R.F.