

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Møre og Romsdal
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Borgund
 Emne: Baking Bygdelag: Spjelkavik
 Oppskr. av: Læran Lidvigelluri Gard: Spjelkavik.
 (adresse): Spjelkavik G.nr. Br.nr.
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Delvis.

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

ymre heimelsmenn - i Spjelkavik
 70 - 80 år gamle. Bondedyrke

SVAR

1. Korn og kvern.

4 Spjelkavik-elva har det vore
 gardskvernar langt attende i tida og til
 midt 1900. Gardane Spjelkavik og Nedregård
 alle kvar si. Frå 1870 og til omlag 1900
 var her ei større bygdekvern, som både
 bygdefolk og folk frå bygdene ikring
 nytta til maling. Her var to kvernar
 4 steinar i bruk samtidig. Stankkvern
 var ikkje vore i bruk i mange minne.
 Mjålet var sammale og nytta til
 brødmjøl og kaxmjøl og formjøl.
 Til matmjøl skulle kornet vera av
 beste sort - velflitt og godt turka.
 Lume salturka kornet. Det var heist
 bygg og rug - haoren vart turka i
 storgrøte eller turkebrye med særskild
 eldstad under. Haoren spraka under
 turkinga og måtte rørost i med ein
 spake, så kornet ikkje vart brent.
 Bygg og rug la ein opp på ein
 lem eller hjell og med eldstad
 eit godt stykke under. Kornet låg
 på lemen i ro til det var turt.

2

Ein beit gjerne over nokre korn til å
kjenna om det var høveleg turt. Brast
det lett for tomma, var det turt. Var
det lite turt, kunne kverna lett kleime
seg, og i det høve måtte kverna sand-
slykast. Ein mol då ei halv bytte sand.
F Borgund dyrka dei mest havre -
for 1900-talet. Tjume gardar som låg
mot sola og hadde skarpare og varmare
jord, dyrka og nokso bygg. Blandsåd
av bygg og havre kalla dei hamlekorn.
 Dette vart mykje nytta til flatbrød
og lefse. Rieg vart lite dyrka. Men
ein kjøpte ringkorn og mol til kake-
mjøl. Då sikta ringmjøl kom i hande-
en, kom det meir og meir i bruk og
vart nytta til kagemjøl - både einart
og blanda med sammalt mjøl -
heilt fram til første heimskrigen.
Då kom sikta kveldsmjøl i bruk,
og har vorte nytta meir enn sikta
ringmjøl. Reint sikta mjøl vart
helst brukt til dei store høgtidene,
jul - påske og kvitsem. Elles vart
det blanda med sammalt mjøl.
Heime-sikta mjøl laga dei iltkje.
Til flatbrød og lefse var rymalt
mjøl like godt som rymalt lagra,
men til kagemjøl ville ein helst
ikkje hava ferskt mjøl.
Mjøl til kakebaking tok dei inn
i varmt rom i god tid for deigen
skulle setjast eller knødast. Deig-
troget skulle og vera húsvarmt for
mjølet kom i.

Mjöl som kom rett frå kverna vart kalla kvernvarmt. Mylnaren pressa på å svala mjålet med å rota i mjølbryga med ein spake. Så auste ein mjålet opp i ei hit eller i ein tettvoven serk. Kvernvarmt skulle ikkje mjålet ståast i bryga eller i tunna. Gjorde ein det, vart det snarare ræmt og kunne verta lettare mitlagt.

Korn som skulle til kverna, vart kalla meldr - Gjån var namn på deigen - Kakkgjån - brødgjån.

Baksten.

Var det ikkje kvinnfolk hjelp nok på garden, leigde ein bakstekjerringar - ei eller to som det kunne høve - sjeldnare gjorde ein byggearbeid, men det kunne henda. Ein leigde slike som var kjent å vera flinke å baka snøgt og ^{lage} fint brød. Ein gjekk jamnast ikkje ut or grunnlaget etter brødbakar. Heller veit ein ikkje om at namnkjende bakstekjerringar for ut or bygda på bakst. Bakstevinnene varte heller ikkje meir enn ein månads tid, og det var arbeid nok i bygda.

Flatbrød vart ~~no~~ brukt framleides, men ikkje slik som for ein god manskaldes tidan. Dei store bakstevinnene, vår og haust, er det slutt med. Flatbrød frå fabrikkane kjem etterkvart meir og meir i bruk, jamvel på ^{dei} store gardane.

Kakematen bakar og steikjer mange

4

ennu, men kake frå bakaarbeida er
meir lettveint, og då det no er lite
kvinnfolk hjelp jant over på gardane,
kjem kjøpemat meir og meir i bruk,
diverse. Sitta kveitemjøl eller blanding
av sitte og sammala kveite vert mest
nytt. Kake av rugmjøl ser ein sjeldan.
Gjeller ikkje grovbrød og mørk kake,
vert noko serleg brukt. Under krigen
var det på dei fleste gardane sådd
kveite, og den var sær god til kake-
mjøl med fin og god smak. Etter
krigen har det minke med å dyrka
korn. Det er truleg arbeidhjelpa som
har gjort sitt til det.

Jamsides syra brød vert nytta probet-
kake - waffelkake, suetekake, lefse og
harding-kake. I fiskjelida - januar-
april er det mange som beringar
rogn-kake - anten stekt som vafles
eller pannekake. Vafles - lefse og
hardingar vert mest brukt til heig
og høgtid, eller når ein vert lens
for kake føre den vanlege baka dagen.

Vedkomfyren og ikkje minst den
elektriske komfyren har endra bak-
inga av kake - like eins pressgjera.
Den eldste måten ein kjenner å
steikja kake på, var i ring eller
hjelv - ein jamring mellom to
baksstiller. Eller ein nytta berre
ei helle. Då vart kakene kalla
hellekake. Å steikja i ei flågrøtte
er og kjent. Då måtte ein venda

Kana eit par ganger. På steinje i ossa
er inngent.

Flatbrød.

Til kvardagsbruk nytta ein havre-
brød. Til gjestebod og helg var brødet noko
finare. Husfolk og tenarar sat saman til
bords, likeins leigdefolk.

I somme hushald ella húsmona iut dei
søkalla matar. Det var gjerne to leivar
til kvinnfolk og tre-fire til karane - med
tilsvarende sül til.

Leiv. Namnet vert brukt både på instengt
og steint flatbrød og lefse. Utanom dette
vert ikkje namnet leiv brukt. Ei brød-
skive vert oftast kalla kakestive.

Lefse Lefse vart laga av rügmjöl.

Ein laga først süpe av noko rügmjöl,
som ein knoa i hop til ein höve-

leg fast deig. Så vart lefsene seigare
og mjukare. Stundom blanda ein kokte
poteter i. Eller^{at} potetene var kokte og
reinska. Stampa ein dei stund med
ei klubbe i eit lite bog eller brefat,
eller ein baxa dei varme potetene
iut over eit bord med baxte kjevle.
Seinare fexx ein hjät koem, og den
var sers lagleg til dette bruket.

Potetmassen skulle så stå, helst
natta over til den var utkald, og
vart så knödd i saman med rügmjöl
til lefudeig.

Lefseslag. Det er helst to sortar lefse,
som har vore i bruk her. Det er
smuka lefse og mjölma lefse. I seinare
tid

har det kome i brux harding lefse, -
som og vert nemt harding kaxe.

Lefse har vore mykje nytta. Ikkje så
mykje til kvardags som til helg og høgtid,
til gjestebod, i brudlaup - bursål og grav-
ål - til mistemat og til ferdamat.

Smør - ikkje margarin - skulle lefsene
klinast med - same strødde sukker på.
Ein tok godt med smør på ein bord-
kniv - jingje - og la små smørklatter
her og kvar over rangsida på lefsa.
Så bretta ein lefsa saman - rangside-
holvene mot einannan - smurde så
sine holva att og bretta saman til
ein fjerding - fjorung -

Skilnad på lefse og flatbröd.

Lefse var laga av rieg - samtids i blanda
grysmjäl - kvitemjäl og polster.

Flatbröd var av hane - hamlekorn
eller rein bygg. Lefsene var auten
snika eller mjälma = (utan smik.)

Smiket var laga av koe - råmjälk
og kvitemjäl eller sikta riegmjäl -
sladde ein ikkje råmjälk, nytta ein
vatn. Først hauststeikte ein leiven,
så gnika ein smiket utover med
flat hand. - di lenger ein arbeiddi, di
betre. Då vart lefsene kuitare. Så
la ein den ferdigsnika lefsa med
ein brödspade fram på hella til
ferdigsteiking. Det skulle öving og
eit visst handelag til å leggja lefsa
rett ned på hella. Så skulle ein sjå
til at lefsa vart jamt steikt og ^{innvi}brun.

blev nokon stad. Mjølma-lefse var
enklare å baka. Merknad: Så vitt eg kjenner
til var snikalefse vanleg i dei indre byg-
der på Sunnmøre, medan mjølma var det
vanlege på havkanten og øyane -

Breiting Flatbrødet sette ein opp i sek-
sningar i bretta. Ubreitta brød vart kalla
leiv. Når det vart sett fram på bordet
braut ein brødet i fjerdingar.

Lefsene bløyte ein heile. Ein la fleire
leivar opp på kvarandre og let dei
liggja ei stund med eit kvitt klede over.
Ein bretta i fjerdingar, eller laga bitar.
Så bretta ein først to motstående jar-
ar mot ein annan, om lag ein fjerde
part på kvar side. Så la ein dei to
motstående jarane, som då var att
mot kvarandre. Så fekk ein ein rek-
tangel forma fixant som så vart
klipt opp i bitar. Lefsebitar - i høve
leg storleik. om lag 8cm x 12cm. Såleis
sette ein fram også "hardingane".

På brødsetningane la ein farg. Det
kunne vera ein kumme botn med ein
høvelig stein på. Brødsetningane stod
på ein benk eller på galvet med ein
botn eller berre fjaller under. Dei kunne
vera kummehogda eller manns hogda.

1000 leivar på ein vanleg stor gard
baka dei vår og haust. Dette var for
om lag 40 år sidan. Så var det vanleg
å ha stabbur på gardane til å gjøma
både brød og mjøl og korn og sul.
No kjem Stabbura vekst og forefaret

8
Friv ein i Finna hji handesmannen!

Gjær og surdeig

För pressgjøra kom vanleg i bruk, vark det nytta anten ålgjøer eller surdeig til kakebaking. Gjøer vark mest brukt. Ein bryggja til jül på omlag kvar gard, og mange bryggja og til slätten. Då fekk ein den gjøra ein trøngde til heile året, og hadde og noko å gi kært til dei som ikkje bryggja. Når ålet var utgått i gjørsæen, lag gjør- laget eller kvæitja og flaut over ålet. Når ein skok opp ålet = slo det over på Finna eller aukent - fløykte ein först kvæitja av, breidde så den våte massa over ein rein striesekk o. l. til det tørka. Då tok ein å smuldre massa mellom fingrane og let gjøra liggya på ein brødleiv eller ei stormeuer til ettertøring. Ferdig-turr la ein gjøra i ein papirpose i eit lox-kjæled. Når ho skulle brukt, tok ein eit skeiblad opp i ei skål, slo på blod- varm mjølk og med litt sirup eller sukker i, og let det stå å ta seg = gjøre. Dette vark gjøring nok til ei delig på 8 vanlege kaker. Gjøra var rekna for å vera sterk. Gjoringa kalla dei åsing, og deigen astregjøen og kakenne astrekake.

Det var to måtar å laga deigen på.
1. Ein slo mjølet laust i knø-troget, laga ei hole i mjølet og slo gjør- massen = asteren i og let det stå å fa seg-asa. Slik stod det frå Kældem

og natta over til om morgonen. Da tok
 ein mjålet som var att og knøtte det
 saman med varmt moxk-mjålk og vatn
 til ein fast deig - tilslutt knødde ein
 asteren - gjormassa i og let det stå
 nokre timar til det vart ferdiggjora.

2. Ein knoa den opp-løyste gjora inn i deigen
 med ein gong, og såleis stod deigen å
 gjora til han var ferdig. I brie høve
 knoa ein deigen oppatt ein eller to gonger.
 Til spørsmålet: „Kva sleg brød var det ein
 gjorde med ål?“ så ^{me} svare, at kottje
 og eller dei og har tala med om dette,
 kjemmer andre former enn det som her er
 nemnt, nemlig gjoring med ålgyor, iskje ål.
 Gjører vart kalla gjast.

Når ein iskje hadde ålgyor, nytta ein
 surdeig. Da tok ein eit emne - balle -
 som var gjømt i mjålkjeraleid frå
 fine korn, løyste ballen opp i lunka
 vatn eller mjålk og knødde det inn
 i deigen. Det er og kjent at ein tok kalle-
 skive og bløyte i mjålk og let det stå
 til det tok gjoring.

Det var ved augemål eller stjorn
 ein såg om deigen var ferdiggjora.
 utgådd, som ein sa. Dei såg kor porøs
 deigen var, og kor fjorall han var for
 handa. Lixta av han fortalde og silt.

Gjekk deigen for lunge, vart karene sure.
 Det var mykje om å gjera å fæk kvikk
 gjoring. Dertil skulle deigen vera hime-
 leg fast. Blatna han i gjoringa, var
 det merke frå mindre godt mjål.

Det var vanleg å gjera ei grop med knyttneven når deigen vart opp-att-knoa siste gangen. Når grøpa hadde fylt seg, skulle deigen vera ferdig å stekja. Mange tok eit lite emne og stekte som hellekake. For dei slo opp kaken til Steikings.

Gjora bröd er den vanlege kakenoten no. Bekarvare kjem meir i bruk eller kvart, og brödet skal vera ferskt-og mjukt. Brödet skal vera "frå idag" - er det "frå igår", er det for gammalt. For - i mi barn-domstid - omlag 50 år sidan - kunne kaken vera 14 dagar gamle og var like gode. Når dei baka til jul, skulle kaken vera til kyndelsmesse. Difor baka ein opp fleire knøe til jul.

Nytta ein surdeig for Steikinga no so lenger tid enn kake sett med ågg or. Godt ein time var det vanlege for Steikinga. Varmen var den same, han skulle vera fann og ikye for sterk. I fall dei brukte gryte, skulle varmen vera linn, men fann. Å elda med torv, var vanleg då.

Når kaken var stekte, strauk dei litt vatn eller simpstblanda vatn over. Då vart skorpa mjukar. Så breidde dei eit klade over, og når kaken var kalde, vart dei lagde i kakekista.

Hardingkake er mykje nytta, men helst i festlege høve. Ein nytta både stekt-kjeule og stork-kjeule - ring-kjeule og tagg-kjeule. Når leiven var ferdigbakt.

for ein over med ein rull. eit kjøle med
 nokre store baggar. Dette vart gjort, så
 leiven ikkje skulle bli så seig under stein-
 inga. Luman reidskap vart ikkje nytta.
 Kamkake er ikkje brukt her.

Ein steikte i grisa - anten i eld hieset
 eller i kjøkenet. Då vedkomfyren kom
 i bruk, vart grisa sett i kjellaren.

I samband med grisa var det byggt bakar-
 ovn. Dei eldste omnar og kjemur til,
 var byggt av gråstein lagd i leir. Bakovnen
 var store steinhelle, eller hest berre ei
 helle. Sideveggene kalla nokre innover
 og bar kuelven som var byggt i ein runding.
 Opninga var i bakveggen av grisa -
 Ein sette ei steinhelle - eller ei jamhelle
 for, og når ovnen var i bruk, bløyte
 ein ein halmviss og la kring kantane
 på hella. Det var til ikkje å spilla
 varmen i ovnen. Over opninga var
 eit firkanta hol, omk. 20 cm i kvar
 kant. Det kalla ein grisleholet. Her
 la ein inn ein vat halmviss. Med
 dette kunne ein regulera varmen i ovnen.

Bakarovnen under open himmel er ikkje
 kjent vore i bruk her.

Storre gardar hadde bakarovn. Dei
 mindre og plassefolk brukte gryte
 og ring-(hjelmer). I gamle høve laute ein
 bakarovn hjå grannen - utan vederlag.
 Ein heldt seg då med breusel og öl.

No er bakarovnen på gardane borte.
 Vedkomfyren og den elektriske komfyren
 er komen i staden.

Til elding av baxarommen nytta ein helst risved og gote turre hjörkekübbar. Turreved og oreved var og sers godt til eldingsved. Ein säg det på liten av steinen, när omnen var häveleg i ann. Ein röynd eldar leit på aingemålet. Var omnen for heit, sulta ein med ä leggja kakene inni, elles regulera ein med hjelp av grislehalet som er nemmet för.

Til ä ggera omnen rein, brüxa ein ei sope av ristkvist eller line, som ein fört let ligga i ein vass-stamp. Til slutt for ein over botnen eller bæ-en som dei kalla botnen på omnen med ei vät sergjeffille eller notefille, så all oske og kol vert utsopa. Dette var ein sers nöggen med.

It leggja kaln a.t. inn på botnen er ütqvist.

Der ein ikke hadde baxarom, nytta ein gryte og ring med over og innde helle. Dette kalla ein ä stiergja i hjelpr-, og kakene vert kalla hjelpr-kak. Ein elda både over og innder.

Nytta ein gryte, måtte det vera ei flä-gryte. Då laut ein önn kaka eit par ganger. Over gryta la ein eit lox. It stiergja kake mellom to omnstok eller med kuelvd gryte, er ütqvist her.

Mjälmat som ball og kams er mykje nytta. Til ball nyttar ein raspa, rä poteter og grynsmjäl, og til kams er det forskelven og grynsmjäl. Elda saman.

Hellekake, svelekake og rognkake er mykje nytta. Dei måtte etast mystiske. Baxnes vert brukt til hjörke og gjeitbod: goro. Krüm kake, väpfer.

vars baxnes. väpfer.