

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Møre og Romsdal.

Tilleggsspørsmålnr. —

Herad: Gjemnes.

Emne: B a k i n g.

Bygdelag: Storlandet.

Oppskr. av: K. Grønseth.

Gard: Grønset

(adresse): Storlandet.

G.nr. 11. Br.nr. 13.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. For det meste.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
Har også snakket om emnet med de ældste her i bygda.

## SVAR

- 1.- Alt korn som ble brukt på gårdene her i bygda ble malet på "Bekkekvernene" i Svartåa, Stokelva, Skjærset og Søvikelva her på Storlandet. Vannrikest var Svartåa da denne kom fra et vatn som kunne demmes opp. De øvrige elver var mindre, så det var kun i flomtida at de hadde så mye vatn at en kunne male. De største gårdene hadde hver sitt kvernhus. Truleg har gårdskverner vært i bruk i adskillige hundreår her på Nordmøre. Mange gamle gårdsnavn som Kvernes, Kverna, Kvenna og Kvennset tyder på det. At gårdskverner har vært i bruk lenge, kan en se av de mange utbrukte kvernsteiner som fins i bygda. De er ofte nyttet oppå "stabbur-røtterne" d.e. steikara under stabburene. Oppå disse under unnlagstokkene har en nytta enten utbrukte kvernsteiner eller steinheller for å hindre mus og rotter fra å komme inni stabburet. Handkverna var vel i bruk på flere gårder i allfall av og til til omlag 1820-30 åra. Nå er de fleste handkverna havna på museene. Handkverna og Gardskverna var lik i form, ~~det~~ var kun størrelsen som var forskjellig. Se vedheftede skisser. Mjølet fikk navn etter kornslaget det var malet av. Havremjøl, byggmjøl, rugmjøl o.s.v. Det kunne være ~~grov~~ grovmalt eller fennmalt, nymalt eller gammelt. Av lett-kornet fikk en "Krøtermjøl" etter den tid at kornavlinge ble så stor at det ble noe til overs til husdyra. Det var helst "Nyberkuene" og "Lamsauene" som ~~noe~~ <sup>fekk</sup> noe, og så hestene i travleste ånnatidene. Til bakemjøl bruktes mjøl av rug, og til kokemjøl havre og bygg. Unntatt er Flatbrød som ble bakt av havre eller byggmjøl. Her i bygda brukte en i gamle dager graut ofte et par ganger om dag. Den ble til kvardags kokt av havremjøl. Til Gjester og om helga av byggmjøl.
- 2.- Jeg husker fra ca. 1880 at mor brukte et rundt såll med fin duk når hun kokte Rømmegraut eller bakte kaffebrød. Det grove mjølet som ble igjen ble brukt til anna bakning eller kokning.
- 3.- Heime beukte de ikke ikke mjølet før det var lagra en tid, da det da ble bedre og drygare.
- 4.- Samnavn for korn og mjøl var her "Grønn".
- 5.- Vanleg bakte hver husmor heime; men jeg husker godt at nabokonene kom til ~~oss~~ før jul eller når det skulle være større familielag, bryllup eller gravøl

og fik baka i en stor steinovn vi hadde i kjelleren. Mor steikte da brøa eller kakene når deigen hadde "tatt seg". Ovnene ble oppvarmet på den måten at et stort fagge langved ble brændt inne i ovnen. Mor var så vant at hu visste akkurat når ovnen var passe varm. Da karret hun ut glørne med en såkalt "ovnskare" og feiet den ren for aske med en kost. Så ble brøa eller kakene satt inn med "ovnsspeia" og døra stengt godt igjen til bakverket var steikt.- Denne ovn var murt av vanleg gråstein omkring 1840. Bunken var en stor, glatt steinmel. Da far bygde om vårt vånehus i 1888 ble ny bakerovn satt opp av hårdbrent murstein.- Brød stekt i slike ovner var bedre og holdt seg lenger mykt enn brød bakt i komfyrer da disse senere kom i bruk. Det var flere flikke flatbrødbakersker her i bygda. Vanleg greidde de 120 leiver om dag; men en Karen-Anna Trøen greidde oftest mere; men nå er hun og mange andre for lengst i grava. Det var ikke så mange slags brøds slag brukt her i bygda i gamle dager. Flatbrød er nevnt. Det bruktes til allslags middagsmat, kjøtt, fisk og sild og ofte også til "Nonsmat" som kunne være stekt sauribbe eller smør og brødgraut, kokt av kjernemelk og mel. Ovnbrødet er også nevnt. Hyllkake bruktes meget. Den var stekt på "takke eller bakstehylle, som den kaltes her. Det var en stor malplate ca 15 cm. tykk og 65 til 70 cm. i tvermål. Hyllkaka kunne være av samme slags deig som ovnsbrødet, altså gjæret eller Potetkake som var laget av vann, utgnidde kokte poteter og byg- eller havremel. Dette var "det daglige brød" her i bygda i gamle dager. Til større familiefester kjøptes også brødmat hos bakeren i byen. Det var helst Syrupskake, . - Når far hadde vært i byen, fikk vi barna "Vannkringler" eller Bergenskringler som de også kaltes, og det var stas. Til helg og høytid bruktes ved siden av ovnsbrødet noen kaker laget av siktet heimeavlet rugmel, melk fitt syrup og anis eller karve Deigen var gjæret og kakene stekt i ovnen. De var mindre enn vanlige ovnskaker. Da en begynte å bruke kaffe, ble disse kaker ofte brukt til kaffebrød. De var då skåret tvers igjenn og hadde smør og ost eller "Mysmør som pålegg.- Lefse var også meget brukt til helg og høytid og til gjestebud. Den var laget av siktet gryn og utgnidde poteter-potetsstappe som det også kaltes, og mjølk eller vatn. Lefsa ble kjevla ut som flatbrød til en leiv, men ikke sprøstekt. Når den skulle settes på bordet, ble den smurt med smør, syrup og møsmør, brettet sammen og skåret i passende stykker. Dette er brødmaten i helg og ørk "-

Før 1890 levde folk her i bygda stort sett av det de avlet på gårdene. De kjøpte ikke stort og solgte heller ikke noe nevneverdig. På de største gårdene kunne de selge en god del korn, da de hadde store avlinger serlig av havre, relativt sett. Her i bygda var ingen store gårder. Til belysning av dette forhold anføres kreaturhold og utsæd for et par gårder i bygda. i ca. 1875 . Nr. 137; Kreaturhold : 1 hest 2 unghester, 9 kuer, 4 ungdyr, 24 sauer, 2 griser. Utsæd: 1/4 td. kveite, 1 td. rug, 1 1/2 td bygg, 11 td. havre 2 skålpd. grasfrø og 9 td. poteter. nr. 169 - 1 hest, 1 unghest, 7 kuer, 7 ungdyr, 34 sauer, 1 gris. Utsæd: 1 td. bygg, 1 td blandkorn, 10 1/2 td havre. 5 td. poteter.

Utover 1890 åra ble det et omslag. Da tok falk til å kjøpe innført korn og mjøl, og for å kunne betale dette måtte det selges av gårdens produkter. Da fikk vi det første meieri her i bygda. Det var et smørmeieri, som kun kjøpte fløten og leverte den separerte melk tilbake til produsenten. - Driftable da omlagd fra kornproduksjon til større kreaturhold. Utviklinga er til idag kommet til at gårdbrukerne leverer sin melk til andelsmeieriet, sitt slaktekveg til Kjøtt- og Flesksentralen og kjøper sin middagsmat og sitt brød hos handelsmannen. Ja, sjølv flatbrødet blir kjøpt, for ikke å snakke om margarin, og fine kaker. - Det er slutt med den gamle gode naturalhusholdningen. Det heimeavla kornet selges til Staten eller måles opp til krøtermat, og så kjøpes igjen fint kveitemjøl. Det er denne mjøl-sort folk her i bygda bruker nå etter at krigen sluttet ved siden av brødet fra bakeren. - Et unnsk skyldende moment er selvsagt mangelen på arbeidshjelp som meget sterkt gjør seg gjellende her som andre steder i landet. -

- 7.- Jo, mange har vel bokser med kaker stående omgjester skulle komme uventet- eller til eget bruk. Ikke så mange baker sjøl, men kjøper hos handelsmannen tekake, kveite- eller wienerbrød o. a. hos handelsmannen.
- 8.- Nei, glokake eller oskestomp har jeg aldri hørt nemt her i bygda. - De som baker heime nå, bruker pressgjær som de kjøper. I gamle dager bruktes ikke den slags, men for det meste Surdeig. Den kunne gjemmes i nokså lang tid å beholde sin gjærings-evne. En tok et stykke av den ferdige deig, rullet den sammen til en ball og la den i mjølkaret til neste gang en skulle bake. Opløste den da i lunket vann eller melk og blandet det det vann eller melk en brukte til deigen. Når denne var ferdigknadd, dekket en den med en håndduk og la et tykkere kløde over og lot den stå på et passende varmt sted til den var ferdig. For en vant husmor var det lett å se når deigen var ferdiggjæret; var det en uvant, laget vedkommende et hull i "Knøa" og holdt en brennende fyrstill over hullet, og da sluknet fyrstikken straks når deigen var ferdig. - Så ble kakene eller brøa bakt ferdig og satt på en bakefjær til heving påny og så satt i den varme ovn til stekning.
- 9.- I alminnelighet var det bare en slags deig til alt Flatbrød, havremjøl og vann. Mens det vanlege flatbrødet ble utbakt i havremjøl, brukte en ofte fint bygmjøl til det såkalla "Lennabrød". Dette ble hvitere enn det vanlige flatbrødet. Når det var noenlunde stekt, men ikke sprødt, ble det lagt sammen; først brettet tvers over og så engang til, så det fikk form av en fjerdedels leiv. Så ble det stekt på begge sider til det ble sprødt. Brettinga og siste stekninga kaltes å "Lenna brødet". Denne brød-sort ble brukt i gjestebud og til helg og høytid. Det ble også brukt om en skulle "ruste seg ut" til fiske eller annen bortreise, da det var lettintere å pakke enn de store brødleivene. Her i bygda var kosten ens for alle i huset. Husbonsfolk, barn og tjenere åt sammen ved felles bord.

- 4
- Alle delte ikke bare strøvet, men også de goder dette skaffet. Slik var det heime, og jeg tror det var det almindeligste.-
- 10.-Som regel bruktes kun de ovenfor nevnte brødsorter her i bygda; men i andre deler av møre og romsdal bruktes de under spørsmål 9 og 10 nevnte brødsorter, serlig da i Romsdal.-Som ung lærer kom jeg i 1900 til en bygd der Det var ofte 4-5 sorter brød på frokost og kvelds-bordet foruten alm. flatbrød. Det var Skrivarbrød, Skinnabød, Gnikkabrød Tunnbrød o.fl. og smør og flere *sorter* ost. De hadde stabler av disse brødsorter på stabburet.
- 11.-Leiv er betegnelsen på utbaka flatbrød enten det var steikt eller ikke. Denne betegnelsen bruktes ikke på vanlige brødskeer.-
- 12.-Lefse ble laget av utgnidde poteter og fint byggmjøl og vatn eller mjølk. Senere ble også brukt kveitemjøl. Den ble ikke til vanlig brukt til hverdags; det var serlig til høytidene og til gjestebud. Den ble ikke sprøstekt, ble den liggende til den ble hård, måtte den bløtes. Når den skulle brukes, ble den smurt med smør syrup og møsmør, brettet sammen og skåret i passende stykker. Jeg synes å huske at mor smurte lefseleivene med råmelk, men tror ikke hun gjorde det bestandig. Forskjellen på flatbrød og lefe er: Flatbrød er laga av havremjøl og vatn, mens lefsa er laget av fint byggmjøl og knuste, kokte poteter og oftes mjølk i stedet for vatn.
- 13.-Det var i almindelighet i "Håbollån" -mellom vårønna og slåtten - at brødbakinga ble utført. En bakte da så mye flatbrød at en hadde forsyning for hele året. De sprøstekte brødleiver ble lagt i høge stabler på stabburet. En la et læk over kvar stabel. Det lenna brødet ble også oppbevart på stabburet, i serskilte stabler.-
- 14.-Om gjær og surdeig se nr. 8. Jeg husker at mor også kunne ha gjær på en flaske. Det var visst ølgjær. Det hendte ofte at nabokonene kom til mor og fikk surdein. Kan ikke huske at det var så nøye om det sent eller tidlig hun ga bort surdeigen.-
- 15 og 16. Om dette henvises til det som er fortalt ovenfor.-Mjukt brød er nok daglig brukt nå. Mange kjøper for dagen hos handelsmannen; men mange baker også heime og så mye i gangen at det varer noen dager. Da blir det jo ikke brukt før etter et par dagers lagring. På denne måten blir det både sundere og drygere. De fornuftigste husmødre ordner seg på denne måten.- Men det fins da en del som skal ha det "dagbakt".
- 17.-Det tok nok lenger tid å steke deig gjera med surdeig enn med pressgjær som nå er i bruk.- Jeg husker at mor smurte brødene med fløte eller rømme før hun satte dem i ovnen; men de fikk stå i ro til de var ferdig stekt. Da tok hun dem ut og la dem i det store brødtrauget sit og la et kjeade over. Da holdt de seg godt uten å bli for hårde så lenge beholdningen varte. Hun bakte som regel en gang om veka.-
- 18.-Som nevnt bakte de såkalt "Hyllkake" av gjera deig. de stekte den på flatbrødhilla; derav navnet. Seinere har jeg seet at enkelte stekte slike kaker på komfyrplata. Den bruktes til kvardagsmat.- De andre kakesortene som er nevnt var det lite av her
- 19.- Heime holdt mor alltid til i kjelleren når hun baka. Der hadde hun bakerovnen, og i "grua" -åpen stor peis-

- og der stod Flatbrødhylle. Bakerovnen tilhøyre i forbinnels med "grua", peisen. Glørne fra bakerovnen ble karet inni gruva når ovnen var oppelda. Det var således ikke fare for brann. Når de store brøda var stekt, kunne mor etterpå steke Bolter og av og til la hun inn tynne kaker som hun hadde "klappa rund". Dette ble stekt på ettervarmen da den mura ovnen holdt varmen længe. Tilsist la hun inn veden til neste oppvarming, så den ble helt tør til neste bakerdag.-
- 20.- Som nevnt kunne det hende at nabokoner fikk mor til å steke brød for seg til enkelte anledninger. Mor tok aldri betaling for det. Nå er det ingen her i bygda som nyttar bakerovnene om de har slike. De som baker heime, nyttar vanlege stekovner i sine komfyrer. Mange har nå elektriske komfyrer.
- 21.- Til å elda opp bakerovnen med brukte en småkløven langved. Det er ikke godt bestemt å kunne si hvor meget ved det gikk til oppeldinga. Mor som hadde så god røynsle, viste hvor mye hun skulle bruke. Ellers synes jeg å huske at ovnen skulle være så varm at mjøl ble svidd om en kasta en liten grann inn på botnen. Jeg kan ikke huske ~~KH~~ at steikinga ikke ble som den skulle være. Mor hadde vist ikke et eneste uhell med steikinga i hele sitt liv.-
- 22.- Som nevnt, kara en først glørne ut med ensåkalt ovnskare, etterpå bruktes ~~skost~~ på langt skaft; med den ble ovnen gjort helt ren, så det ble ingen oske på kakene. Mor var sers nøye på det; kakene måtte være like pene under som på oversigen. Det ble aldri lagt noe under brøda når de ble stekt.
- 23.- Om dette se sp. 19.-
- 24.- De som ikke hadde bakerovn, stekte både gjera og ugjera kaker på vanleg bakstehylle. Har hørt at noen brukte to bakstehyller, men ikke seet det. Når en steikte på hylle, måtte kakene være nokså tynne; men var det gjæret deig, ble de likevel ofte så tykk at de måtte klyves. Når de ble satt fram på bordet, delte en den først i to, og så ble hver halvake ~~KX~~tkløvet. I de 3-4 siste mannsaldrar har visst stekning på glør eller i gryte ikke forekommet her.-
- 25.- Griksling av brød er også helt ukjent her.-
- 26 og 27.- De under disse spørsmål nevnte bakemåter har ikke vært i bruk her.
- 28.- Flatbrødet ble lagt i stabler eller setninge på en lang og brei hylle på stabburet, og holdt seg i årevis. For en veke eller så holdt brødet seg godt i kjelleren i et traug med et klede over. Når brødet skulle gjæmmes i længere tid, ble det lagt ned i kornbingen på stabburet. Kaker av ymse slags blir lagra i bokser med tet låk i spiskammer eller på stabbur.-
- 29.- Kakestemplar kjenner en ikke her i bygda; men det har og er vel og brut forskjellige "jarn" dert ~~K~~ figurkaker blir stekt t.e. Vafler, ~~KX~~ Gorå o.a.

6

30. Jøl-jul er det vanleg, iallfall der det er barn i huset at mor og de største bane lager figurkaker: menner, koner og dyr av vanleg kakedeig, maler dem med "kakefarge" og steker dem på vanleg vis.;

31.- En vet om at de laga noen kaker av melk, fint mjøl o.a. som ofte ble stekt på stekepanne. Her hadde de navnet "Skeiblakake" av det at de var laga av "røre" og ikke av deig. Når panna var varm og smurt, øste en en skefull røre på panna. Når den var stekt på den ene siden, vendte en den og stekte den på andre siden. Det var ikke vanlig Pannekake, den var liten og tykkere. - Den ble spist nokså snart og ikke gjemt i lengere tid.

32.- Deig og kaker av deig nevnt her er ukjent.

33.- Vaffler er almindelig brukt både til gjestebuds og kvardagsbruk, og som oftest til helg og høytid. Goro og krumkaker til gjestebud og høytid. Vaffelrøra lages av melk, fint mjøl med litt sukker og egg. Vaffeljernet settes over varmen eller på den elektriske platen så den blir passende varm, smørres så godt med f.eks. usaltet svine- eller kunstsmult og en passende porsjon røre has i. Jernet lukkes og så blir jernet liggende en stund på ~~den~~ ene siden. Så vendes det så vaffelen også stekes på den andre siden. Går det etter forutsetningen, slipper jernet godt. Vaffelen tas ut og er ferdig, og ny røre has i. Så fortsettes til en er ferdig.-

Goro og Krumkaker stekes på samme måte, men røren er finere; det kan være fløte i stedet for melk, og der er mere sukker-farin- og så smør.-Krumkakene tas ut og rulles straks før de blir sprø om en kjegleformet gjenstand så den ferdige krumkake får sådan form. Anis og Mandeldråper brukes ofte i de forskjellige kakesorter.-

Her i bygda ble ikke nytta surogst i brødet. Her greidde alle seg relativt godt og hjalp mange som hadde det skralt også. Det ble drevet et intens jordbruk, og de fleste hadde det rimeligvis bedre enn en kunne vente i ufredstider. Stort seet må en si at bondebefolkningen var de som hadde det best under økkupasjonen.

34.- Såvidt jeg har kunnet få opplyst, har borgebrød ikke vært brukt siden 1813. Det går segner om dette året. Det var forøvrig ikke langt mellom uårene fra hundreårskiftet til 1813. Det var således uår 1802 og 1803, og årene 1808, 09 og 10 var dårlige år med krig fryktelige farsotter og stor dødelighet. På grunn av dårlig ernæring var barn og voksne lite modstandsdyktige og bukket derfor under. Før å årøye mjølet, malte de det sammen med bjerkebark og fiskebein. Folk her i bygda hadde enda ikke tatt til å dyrke poteter som senere fik så veldig betydning for ernæringa. Det blanda mjølet bruktes helst til graut, og flatbrød; men det var vanskelig å få brød av deigen, for kornet var froset.

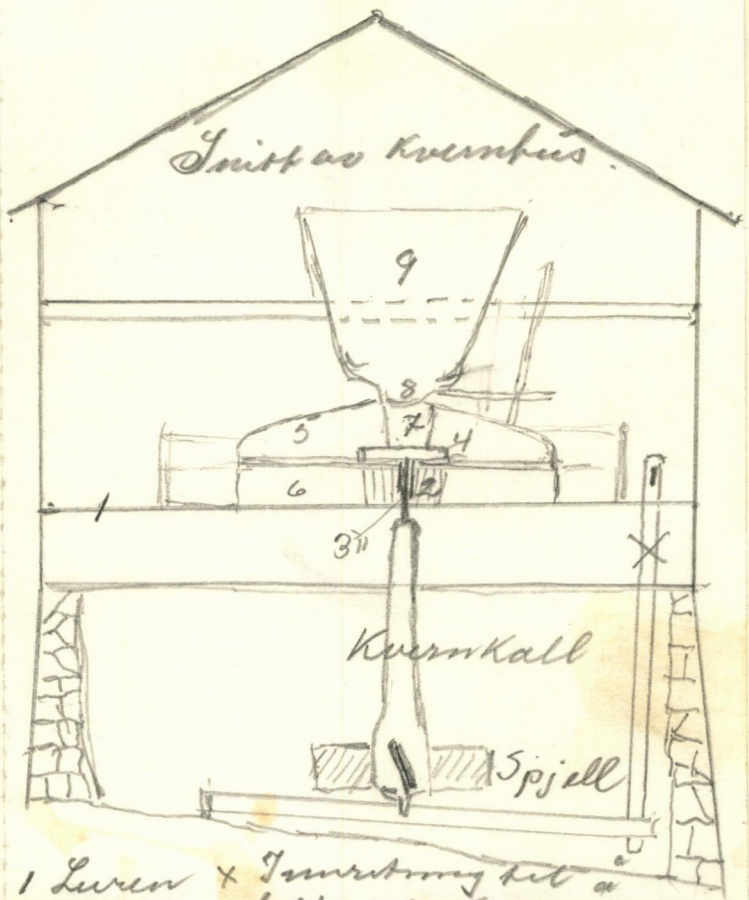
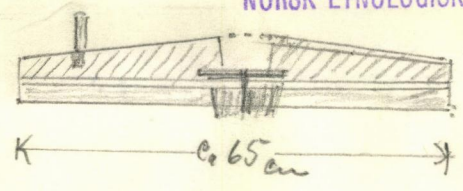
35. Her var det bork av bjerk som ble nytta. Borken ble tatt i juni, tørka og knust til småbiter og malt sammen med kornet og agne og halm.

- 36.- Som nevnt ble mjølblandinga nytta til graut, flatbrød og suppe. Blandinga var bedre enn bare borke-mjøl, men ofte var det kornet en hadde dårlig. Riktinok hadde man i de onde år Kornmagasinet å ty til; men det man kunne få, strakk vel ikke til. Jeg er ikke nå istand til å opgi hvor meget borke-mjøl en kunne blanne i til kokning eller bakning. Her har ikke vert nytta bork av alm i flatbrødet.
- 37.- Jeg husker at far brukte Ospeborkmjøl til hestene. De fikk fint og glatt hårlag av det og det hjalp om de hadde "mark i magen". Gamle folk har fortalt at de har hørt at da en måtte bruke borkemjøl i maten, ble folk sjuke av det, fikk feber og blod-sott de kalla.
- 38.- Jeg har hørt, som allerede nevnt at de blanda sammen bork halm og agner, fiskebein og malte det sammen med korn til mjøl som de nytta e nødsåra.
- 39.- Christian Gierløf forteller i "Liv og død i Norge" side 53 at Sundhetskolllegietråd til å drøye melet med fiskemjøl og gir oppskrift på åbake brød av islandsk mose. Men da har almuen alt længe bakt brød av halm, mose, bork, tørket fisk og fiskeben, malt til mel." Her nytta de fisken i naturlig tilstand. Mose ble nytta en del; men her er ikke mye av den.
- 40.- Det ble nytta såkalt islandsk mose. Det fins lite av den nå.
- 41.- jeg har ikke hørt at de nytta andre bein enn fiskebein, som de hugg små og malte de som hadde vanleg gardskvenn, brukte vel den. Andre handkvenn.

*Håndkvern*

2904

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING



- 1 Luren + Tændning til a
- 2 Griste luffe og senke oversten
- 3 Spindel (m tykk l.) kresylunder
- 4 Siglet = 4 kantet jernstykke i fuger i
- 5 Overkvern oversten
- 6 Underkvern under kvernsten
- 7 Kvernvejle
- 8 Gaens for kornet
- 9 Beholder for kornet