

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Møre  
 Tilleggsspørsmålnr. — Herad: Kvernnes  
 Emne: Bakning Bygdelag: — . . .  
 Oppskr. av: S. J. Mork Gard: Mork  
 (adresse): Rpsel G.nr. 10 Br.nr. 8  
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Delvis.

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

Delvis, hørt av eldre folk.

## SVAR

1. Korn og Kvern.

Saa langt tilbake nogen noterede kan huske har det hjemmeavlede Korn vært malt paa hettekverner, bortsett fra den siste tid da praktisk tatt alt blei malt paa leyde-kverner. Naar bruket av handkverner opphørte, kan ingen gi opplysning om.

Her finnes enkelte eksemplarer av handkverner igjen umo (slinner eller resten av slinner.)

De mestede ble mønt, brødmjøl og grøntmjøl. Til brødmjålet ble ikke brukt best sort Korn, derimot det grøntmjøl. I gammel tid og til antrekk for 40 år siden var haaren antrekk det eneste kornslag som ble dyrket her. Senere kom bygg og sist hvete.

2. Melet.

Uendeligen ble melet siklet. Dette var tilfellet dessam en var mindre heldig med malingen, saa melet ble grovt, og dessilue naar en skulle ha mel til f. eks. lefse.

3. Det er vanlig oppfatning at mykmalt mel var brukt aa bake flatbrød av. Jy har ikke hørt om at gammelt mel ble varmet.

4. Ukjært her, innlakt at mel som ble brukt til kraftfor (til melkekjøyr) av gamle folk ofte blir kalt "grøn".

5. Bakstuen.

Både baking av flatbrød og annet bakeverk foregikk - og foregaar framdeles - hjemme paa gaardene, og som regel bakes bare for seg til eget bruk. Profesjonelle baktekjeruinger har lite utel mylke.

Finne slags brød og kake.

En kan skille mellom hardt brød - flatbrød - og mykt brød - kake.

Bevge deler har fra gammelt av og er framdeles brukt. Herles kommer i senere tid smaabrød i en uendelig bet av former og variasjoner.

Flatbrødet ble (og blir) avkokt utelikkende bakt av havremel. I gammel tid ble ogsaa brukt en del harr til baking av mykt brød: "hyllkake". Det myke brød ble dog for det mest bakt av rugmel som ble innkjøpt. I senere tid blir dog mest brukt mer og mer kvie, ofte av egen avl. Hjemmeavlet kvie, malt paa de best utstyrt bygdemøller med siklemalning, gir et bakeverk som staaer fullt paa høyde med bakeverk av mel fra handelsmøllene

6. Her brükes haade flattröd, Kake og smatröd, „Hyll-Kake“, herunder ogsaa „palikkake“ holdes dog paa aa gaa mere av brük. Det samme er ogsaa for enkelte bygdelog og gaardens udkom-  
omende tilfelle for det hjemmelagte flattröd  
og for lefsens udkomomende. I stedet er  
„bakels.“ og „smatröd“ kommet mere i brük.  
Paa angä tidspunkt for dette skifte, er uauktelig,  
det er skedd suksektivt.

Bröd - eller Kakeslag med navn fra  
fremmede steder er ukjendt her.

7. Gjestebröd. Ukjunt her, istaan at  
hjemmelagte smatröd bli brükt, dersom  
er balle slike.

8. Glokake er ukjunt her.

9. Flattröd. Det flattröd var stort set  
uus. Herom mer under emne flattröd.  
Skillnad paa flattröd til husholdningsfall  
eller andre var ukjunt.

10. Kuekabröd er ukjunt her.

11. „Leiv“ er brükt ~~helt~~ paa det ferdig-  
lagte flattröd haade for og eller at det  
er slükt. Leiv er ikke brükt om oventil  
bröd. En sier „brödskive“ eller „Kautke  
oflest, Kake-skive“.

12. Lefse.

„Lefse“ bli bakt paa samme maade  
som flattröd, men av finere mel - grys-  
mel eller Kvælmel - med litt kott polse.  
Den blir bare saakt slükt, slik at den er  
myk ogsaa eller at den er slükt.

Den blir som regel bare bakt til

4  
høy liden og ellers til særlige bøger, ikke til  
hverdags. Den ble i gamle dager iunderliden  
brukt til mismaal, kirkemaal. Den blei paa loyf  
smør, paastrødd litt sukker og kanel. Derpaa  
blei den breidd sammen og skaaret i firkantede  
stykker. „Løffeklining“ er ukjent her.

### 13. Brelling.

Endel av flakbrødet ble breddet, loyf  
i fire, slik som ved loyfe papir vises. Dette  
ble gjort paa den maade at den ferdigbakte  
blei bli oppvarmet igjen paa bollen og derpaa  
breddet 2 ganger. Det gjaldt bare flakbrød  
samt skulle brukes til utrusting paa fiske.  
No er det antrent helt stukt paa en luttende  
brødet paa den måde. Slikt brød kalles  
„Lennabrød“.

x mangler  
vel fremtiden  
til NEG

### 14.15. Gjær og sūrdeig.

Den eldste form for brodgjær var  
sūrdeig. Den ble loyft ned at en liten diigtake  
ble satt vann paa eller en sullyttel bakning  
og oppbevart i en tønn eller kalle mel, ved-  
graut i mel. Denne kake eller kalle ble saa  
ved nede bakning rørt ut i tinnkett vann  
og blandet i deigen. Det var vanlig aa laane  
sūrdeig hos naboer, naar denne hadde liden  
sūrdeig enn en selv. Brød gjæret med ølgjær  
var ikke brukt her.

16. Mestkone paa naar deigen var ferdiggjæret, var  
flere: en saa det paa deigen konsistens, kjemte  
det med haanden og brakte iunderliden en  
liten flamme. Mykt gjærbrød er det vanligste  
brød idag. I eldre tid, for 50-60 aar siden  
var mykt, ugjæret brød „hyll-kake“ mere  
brukt. Det er delle meninger om brødet skal  
spises mysligt eller om det skal være noen

doger gammel. Hvorfor, er ikke godt aa si.

17. De gamle, sy var spiert, vel ikke an nogen særlig framgangsmaale for sletting av sårdeigkred.

18. Haardt gjæret brød er ukjent her. Se ellers an "Kyller-Kake".

19. Slettingen av gjæret brød foregikk i bakerover.

Dette var antrent alltid antrent i Kjelleren, muret slik at ildledet <sup>(innlagt)</sup> muret iet i gruen. Ovnen var muret av teglstein i tinn, sider og hvelt med græssteinfyllinger under, paa sidene og ovnspaa. Slike ovner, som ofte tok store plass, var i bruk framom lit idog, men er dog no antrent ikke mer i bruk. Dog staa ovnene igjen enno paa enkelte gaarder. Ovnen i bruk huset er ukjent her.

20. De fleste hadde egne ovner, men det hendte at de laante oven hos naboer. Betaling for laant ble aldri tatt.

21. Samt med brukles "bakerover". Det var kjukstier, 50-60 cm lange. De regnet med ett viss antall stier til første gangs oppvarming og litt mindre ved senere oppvarminge, det var en slikke flere ganger, uden at ovnen ble avkjølt mellom hver gang. Ble ovnen for varm, tok en doren staa aapen en tid for brodet ble tatt inn. Ett innlegg av brød ble kalt "i lille".

22. Vidresten og kiel (glo) ble først skrapet ut. Oventinnen ble deretter sopt rein med en sikkofille, rørt paa et skaft og dyppet i vann. Den var noyer paa aa faa oventinnen godt rein.

23. Lellvannen ble brukt til soring av korn til maling.

24. Gamle folk vel aa melde at det underliden ble slett mykt brød mellom 2 malnings.

Hvordan dette ellers gikk for seg, er det ikke

mølig aa faa detaljerte opplysninger om.

Slikking i gryte er utkjent her.

25. Gristing har det ikke vært mølig aa faa opplysninger om.

26. Brød som blir kokt er utkjent her.

28. Gjennoming av brød.

Brød som ble kokt i bakerovnen ble som regel oppbevarer temmelig lenge. Naar det ble kokt for utmisting til skreifisket, f. eks., var det vanlig at en hadde med seg brød for hele sesongen, altsaa fra begynnelsen av februar til midten av april, og i et svært fall for halvparten av sesongen. Brødet ble da oppbevarer i kisten. Brød til bruk paa gaardene ble dog ikke saa gammelt. Det ble undertiden gjemt i en kornkunge for aa holde seg lenge smilt (mykt). Flatbrød ble oppbevarer i ~~stov~~ staller paa slabbent, "sellingar".

29.30 er utkjent her.

31. Sam for ovout ble brukt "hyll-kake", særlig naar en slapp opp for "ovnkake". Det var annbrukt alltid kvendagskøst og ble som regel spist myslukt.

32. Utkjent her.

33. Her var og blir fremdeles slikt kade, bakels og "garaan", men i forskjellige jern. Bakels er kade kvendags- og gjestehidsmat. Den var for delvis brukt som krydder, men bare i gjort avsmøring og til krydder.

Nøtbrød, særlig horkbrød gaar det seg om, men en maa sikkert tilbake til naarene i begynnelsen av 1800-tallet for aa finne utsmøring paa bruk av dette her. Sikre opplysninger kan derfor ikke skaffes.

878