

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 7

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Surnadal

Emne: Baking

Bygdelag: Roms sogn

Oppskr. av: Søren Olaf Fozze

Gard: Fozze

(adresse): Surnadal

G.nr. 28 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Delvis

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

etter flere

SVAR

Korn og Kvern.

Kornet blev vanleg mald på bekketverm. Men det var jo håndkverne (Lunkverne) på mange gårde, og blev det berleg første vintra så malle man by til håndkverne.

På vår nabogård Falsnes^(Husestien) var det en bra håndkvern. Brit Falsnes född 1854 (død) forballe at i hennes barndom eller ungdom var det en lang og tør vintra, da kom folk helt fra Dovre (en mils vei) og malle (malt) på deres håndkvern. Jeg husker også at jo vel 30 år siden var en kvern på Roms (i nabogården) i bruk for maling av gryn (bygg).

Jo jeg tror her framtiden kunde skaffes frem komplette håndkverne.

Det var vist bare så malle å male korn på. Den almindelige var jo sammaling av firket korn til grøtmel m m. Til kreatur for la man kvernen lettere så det blev grovere mel og selgikk da fortere.

Så var det baking. Da firket man ikke kornet men skallet det

på en lett korn eller også i en tønne
med forskjellige sjæld festsall på en akse
(Kall) som går rundt med vasskraft.

Det kunde gå nedfor et døgn før
det var avskallet. Efter avskallingen
blev kornet ^{produkt} drøffel. Det blev hørt
i et stogs træug, som blev ryddet opp
og med slik at ^{skallene} agurken fløi ud.

Efter denne rensning gtes mal
man produkt, Kjerne, på almin-
delig vis; dette blev bankamjøl,
nærmest det man nu kaller grynsmjøl.

Delvis helst bygg, man tog bankam-
mjøl av. Til brødmel (for gjæret brød),
sådde man ræg (høstræg). Hørdan
rægen blev malt vel jeg ikke; men
den blev anbeføjet banket, altså
ikke tørket eller: allfald svært lill
tørket. På de nye møller for man
jo også kornet tørket og sammalt;
men jeg frygte for at man men
og man går over til å få kornet banket
og til overdrevel fin maling.

På bygdemøllen her (Rød Mølle),
kan man forresten få malt fineste
kvitsemjøl og rægsmjøl.

2 Mjøllet

Fik man for grov "maldet" grovmalt
med stor skælflise. Så kunde man
jo sikke (sella) mjøllet. ~~Sådan~~
~~man det~~ Bændene i sådene var
delvis av fløttel spon delvis av gjennem-
pullet skinn. Jeg har set ball av

se tillegg
sid i
Flakbrød
381.

088

3
3
Køjær. Det som blev igjen i
sæddet brødes vel mest til Kreaturen.

3. Man mener det er bedst å bakte av
mel, som ikke er ganske nyvasket.
Erfaringen viser, at brød av nyvasket
mel vil ikke gjøre godt. Ja, man
vil gjerne varme mel tilt viss det
er kaldt i viret, vintes dag.

4. Korn og kornprodukter kaldes
grøn.

5. Nu stilt fallerskap om bading var
vist ikke videre brukt.

Bakstokjerringe var det jo mest
i hver gjend; kanskje mest husmanns-
kone og andre mer ledige kvinner.
uten fast beskjeftigelse.

De yngre sloys brød og kake.

Det er uråd å begynne å rekne opp
og beskrive de yngre sloys brød og kaker.
De unge går jo på husmannskoler,
folkehøgskoler, hves sk og det
kommer stadig noe nytt, så langt
sukkerasjonne tillater.

Nu etter krigen er det vanlig,
dagligdags brød (Kake) mest
bakt av finsikkil kvæmel, dog
ofte med iblandet noe sammalt
træg eller kvieh. Til vake (Kakemag)
(Kak-mønk) brukes stremmel mel
hvis man har det, viss ikke så vanlig.

4
4
til gjær brøkes steds kjøpt gjær,
som alle handelsmand gjør.

Brødet (kak-åny) stikes nu
beständig i komfyrens stikeovnen
eller i elektrisk stikeovnen.

6. I ovenfor. Til høytid eller
gjæstebud kan man ja bakte till bedre
brød. Brøket da beständig med
til. maik. Litt sukker, hvørs man
kan avse, og jerne litt fett også.

Noe særskilt navn på det forskjellige
brødsorter er det ja ikke (aldre "kak")

Før en 20 år siden var det mest
sikkert rågmel som brøkes til
kak ofte blandet med sammalt
røg eller en blanding av sikkert og
sammalt. ^{off. bare rågmel} Men er nu nesten helt
gått over til kvete, og overveiende
av kjøpt mel.

Jeg har hørt fortalt om gorobia
kak og vortekak.

Den blev ja brygget meget hjemme
og "vorte" blev nok meget brukt
som "søtstoff".

Ja, den bakes ^{nu} ja ^{nu} i Herdangen
leise, Nordlandsleise og kanske andet.

Men sukkererstatningen tillater
ja ikke megen bakning av "gotterier".

Tallemæd til hva julemålt
det var leise "leis".

Den bakes som flabbbrød, blev
kjølet ut i leiven og stiktes svært
forsiktig så den blev helt myk.

5
5
„Lems“ bakes av potetesskappe
(fint og unkyppet skjæppe) iblandet med
gost-mal bygg eller havre eller begge
dels eller ogsaa litt sikket rugmel, de
blev den jo seigere, (høyt bakt sammen).

Man smørk smør på den ene
halvdel av leiven, derpå sirup,
sukker eller i gammel tidvisst sirup inn-
købt av vøkte. Brøddet så den
anden halvdel over og skær
så opp denne store halvmannen
i firkanter eller helst rhomber og
rhomboider, f.eks. ca 5x8 cm.

7 Egestrom.

Så var det jo like brødt „Kak“
til døgnedags; men man hadde
nok gjerne liggend i kakk
eller to til „framfolk-mal“.
Larby da uboven offer jule.

Man stuller den inn i et klesplagg
og oppbevare den i en stemp med
eller dall med lak på, i kjelleren.

Man baker man så fint brød
også til kvelds, at det godt kan
selles fram til besøkende.

8. Egløkke.

Kjenner ikke den sloys.
Har hørt et slengord eller
skjaldord „Egløkke“.

Flabbrød

Jo, man hadde gjerne ~~noe~~ som kalles
"Gobri" kalt av finere mel, vel også
med noe pebeler. Det brüdes til gjester
og til hørbuden.

Navn forskjelt på brødet til husbondfallet
og tjenestefallet var det vistnok ikke.
Alle spiste ved samme bord og
av samme mat. Hadde samme
lett bedre mat ved den bordenden,
der husbondfallet sat, så blev det
hørt dømt i folkemeningen.

Mange sorte flabbrød kjennes ikke

10 Knekebrød. - Kjennes ikke her.

11

Liev

Med liev menes såvel det utgjorte
brødemne, som er ferdig til å stekes,
som det ferdigstekte brød.

Ordet mykkes bare for flabbrød.
Brødskeive = Kak-stjiv.

12. Lefse = Lems

Se foran under 6. Navn serles
smurning for Lefse kjennes ikke.

Ordet Kliving ell. lign. Kjennes ikke.

13

Brubling.

Flabbrødet lagdes i ubrødder leiver.
Man hadde dog gjerne noe "Hoplafbrød";
som gjerne var sammensatt flere
gange og brüdes til "utveisting"
for markastall, skapsdrift o. s. v.

7
14) Gjør og Sardinij. Gjør-juster.
I gammel tid var det jo brukt like
gjæret brød (Kak). Og da gjør man
knekt, fikk man av den utstrakt
ölbrygging. For 50 år siden og mer
hüsker jeg, at "Kak" var like almindelig
mat som nu. Det var ikke fabrikkgjær
i handelen bare gjør fra hjemmebryggingen.
Brygged man ikke selv, så fikk man,
kjøpte eller lånte fra andre.

Best var kappgjæren, som man
skummud av öllit, "Gang" eller "Gangj."
og så var det jo den öblandde gjør, som
blev igjen på bünden av öllaggen.

Bädden jesteri kaltes den, altså
"bündgjær". Denne var ikke så
god som "gang".

Man tok god vare på den gjør,
man hadde. De forskjellige metoder
herfor kan jeg ikke påpeke.

Og så hadde man jo "Sardinij".
Man tok f.eks. en knyttet stor klatt
av en godt hevet brödding. Knudde
og formet den til en kule og la den
i melbollen. Den künde holde
sig i lang tid. Man blotte for bruk
digen opp i løvrent vann.

Man hadde også noe, som man
kalde "Gjesterlabb".

Jeg minner stykt: Potellkake, som man
får f.eks. på Kaffistova, kaldes i Surnadal
Labb, Potelllabb. Man har også
"Skabb", det er utkjølet kakel,
som gjør brödding, som bakes

oppå ovenstokket (komfurstokken); i steilt
 stand kan de vel måle ca 6" i diameter
 og 1" tykk. Tobellabb er meget tykkere.
 Næ. Gjestelabb fikl man altså
 ved, at man ~~de~~ knadde sammen
 havermæl og ðljær ~~til et runde~~
 kaker og av denne diig loyd kaker
 f.eks. 6" i diameter og 1/2" tykk og så
 la man disse kaker på en fjæl som
 blev anbragt på et tørt nogenlunde
 varmt sted. Når disse kaker var
 vel tørket kunde de bevare sin
 evne som gjærevækkere i årevis.

For bruk brød man av f.eks. en
 halv slik kake og blækk opp i
 varmt (lukket) vann og rørte den
 ut med litt røymæl eventuelt litt
 sukker. Nam serly fra ette
 skikk som knyttet sig til gjær har
 jeg ikke hørt om.

15 Se ovenfor.

16 Jeg husker at kvinnefolkene for
 plied å lage en grop mitt i den
 ferdigknadde diig. Når denne grop
 var forsvunden, tror jeg man mente,
 at deigen var ferdiggjæret.

Man spiser av brødet fra det
 komme varmt ut av stekeovnen
 til bakstuen er opspist.

Jeg tror man vanligvis baker, kakk
 i ganze om tihen, og det spises
 vist brød til overmæl, serly mæ.

når grøt er gøtt med og med en brød.

17. Dette Kjemur jor ikke til.

18. Kjemur ikke her.

19. Bakaroven var altid muret i forbindelse med en bære med skorsten.

Det var ja åren i de fleste stuer, og bakaovnen kunde være muret enten i forbindelse med åren inne i stuen, eller helst i åren i kjøkkenet eller i et særskilt ildhus.

Jeg lagde med et yppers primitivt tuss av det vanlige arrangement.

Men lagde altså bakaovnen færd av ved, helst skived og fykt på Røken gik op i en kanal over bakaovnen i ovnen og framover i en kanal over ovnen og opp i skorstenen.

Under ildningen stod bakaovnen døren opp, og var det sterk ild, så kunde nok ovnens røkkekanal bli for liten, så røk og flammer slok fram i åren.

Når veden var utbrent til en gløhang karred man gjeve og aske fram i åren med „bakaovns karra“, en jernskeppe, og færd derefter omstænden ten med en sopline eller visp.

Så anbragte man de bakte kaker i ovnen med en stor seaspede.

Rekningen tok med vanlig varem oven på 1 time.

* en ildhus med -

Bakaromme på firemsch kjennes ikke.

20

20) Kjennt her.

21) Man fyrte med birkeved eller furu ved (skier), efter som man hadde fyr fra ovnene blev passelig varm, når man la den füll med ved en gang. Forresten var det vel erfaringen som tilsa, hvor meget man skulde fyre de forskjellige ovne.

22) Se foran under 19.

23) Kjennes ikke her.

24) Skalde man ikke bakaromme, så skulde man fyre kakor ovenpå ~~ovnen~~ kokomne eller komfwr-platen, Se foran under 14.

„Åslabb“ eller også kaldt „Kak-labb“.

De andre antydede måter kjennes ikke her, men det har nok været eksperimentert med slik steking f.eks. på Sælene.

25) Eristing. Kjennes ikke her

26) Brød so vert koka. - Kjennes ikke her

27) Kjennes ikke

28) Korlis gøymer ein brödet?

Nå lagges man det skikke avkjølte brød ned i en blikkstovp (boks).

og forresten så lagges det som før sagt ikke.

Før hadde man gjerne brødt (kaka) i en kresfont med lik eller stor dall (ambar) i kjelleren. Somme la delvis i en kornkiste på staburet. Slabbiad lagres i store stabler på bord i staburet.

- 29 Kakesempel, kjennes ikke her.
30 Kjennes vist ikke her.

X X X

31) Jo. Hylkkak; laget av mel og melk sommetider delvis blandet med vann, er vel kjendt. De stektes på ~~brøst~~ bakshylla (sakka) eller på et stort ovnstak eller tju.

Det var kanskje mere hylldagskost, men det var lett å ta til om man stapp opp for brød (kaka) Hylkkak ^{høst} kunde ikke oppbevares stort mere end et par dage i all-fæd.

32 Kjennes ikke her

33 Her er og har været meget brødt wafler. Bakels, som det her kaldes. Før brøkfes såkalte "lanjam".

I disse slekter man et "bakels" ad gangen. ~~Her~~ Disse tenjærn stekke man vafflerne i ved å lagge jærnet i ærvelde. Her finnes endnu mange slike jærn. Vafflerne (bakelsa) fik i disse jærn mange vakkre mønstre. Etå brukes mest rûnd vaffeljærn, som man anbringer på ovnen, og i disse stekes 5 hjerteformede vaffler ad gangen.

"Bakelsrøi" heter mæterialerne, som er de samme som for "Hjellding". Egentlig er det bakels gjestebûd. Kost; men de brukes ogsâ til kvæddag. Av krydderier til bakels har man brukt disse med stor fræsighet. her. eller til "kak" har man brukt Kardemome, Anis, Korianer, Spisskom. Kanske nu mindre brukt. Udbrød.

Under sidste 2 storkrig har det ikke været brukt noe surrogat for mel. Kanske delvis poteter. Og poteterne var det ja, som bruges ogsâ gjennem de sidste krigsår; for brød. mellet var dårligt, ja rent utfallt ofte. Sandsynligvis blandet med selteloss?

34) Borch.

Borch har ikke i de sidste maanedene
været brukt i brødmel (Bakmjöl).

Derimot har det været brukt till
borkamjöl av almbark til flöbriid
til århundrebrøffet i allefaeld.

Altså på det gærd, hvor man
boder alm. Det var ikke nogen
nødsforanstaltning, men man satte
til till almmjöl for å gjøre deigen
seigere og bedre å bakte. Almmjölet
måtte sættes i vann natten over
og da blev det mesten til et Seigt
Brod. De fleste segner om

borkamjöl som folkemal skrive
sig fra første del av 1800-årene
og da var derly 1812 eller vinteren
1812-13. Min bedstefar, född på januar
1913 død da jeg var i 10-års alderen, fortæller
mig, at det var sagt til ham, at den
første mæden, han spiste (altså våren
1913), var ~~den~~ rømmegrød av barkemel.

Hvammen, en stor gård i Fou Lundeal
har en stor vårebbygning, som er bygt
i 1812 eller 13. Det fortælles at
fæmmeret til den store bygning
blev kængel so tusmænd og løsfach
gratis mol, at dem fik avbarke
og ta barken til mal.

1812 var ja det varde året, men
1813 var et godt år det kaldes
littgåret. Det var godt vinstigt,
men lite med såkorn.

35 Det var nok almbøck, som
blev mest benyttet; men man stæde
bli slipp i munden av det, og
fjörbark skulde være bedre,
jeg vil tro, at man tok almbøcken
när det var kammet serje i feef.
Fjörbark när som helst.

Barken blev förbet: solem frösket
og malt på alm. korn.

36 Se forom. Svorda bockasjötet
egentlig blev brukt, vel jeg ikke, men
vistnok vesentligst til indblanding
i mel til allslovs brök

37.

37 Nei, man har nok sel tilbake på
berkebrödsfiden med skrekke, man blev
slapp og krøfläs av det. Det var ja
for lite næring i det. Om serber
sykedomme har jeg ikke hørt.

38 Kjennes ikke her.

39 Kjennes ikke. 40 utgjær

41 Kjennes ikke her.

380

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY

5/4-1947

X — X — X

Olof Logge
Larmadal