

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rindal

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: John Sæther

Gard:

(adresse): Stomprø, Rindal

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):

Av John Sæther, Rindal

## SVAR

1 Korn og kvern.

Handkvorn har ingen hørt om at vere brukt; det må vere flere hundrede år offende i tiden at slike innretninger har vort brukt.

Brekstevener har vort de allmindelige, og i eldre tider fantes et lite kvornbruk på nesten hver gard. Om der var flere bruk sett ved hinanden, var ofte at hver hadde sit eget kvornbruk; de vilde vere sellyulpne. Disse brukene var billige og primitive.

Kvornsteinene har mest vort hentet fra Felbu. Og sidan det vart kvornstevendrift der, har vist alle kvornene kommet derfra.

Korn og mjøl. Fra gammel tid trøskedes kornet med slagge: Der lagdes kornband side om side ved veggens rundt trøskelover. Så gjik de løs med slagge oppe flere på samme låve som slog i takt. Trøskingen krøve vane og anlegg. Trøskingen var slett ikkje så like til som mange nu for tida er.

Når kornet var drøgt utov halmen ristedes den og haddis bort fra loven. Så breddes kornet utover gulvet igjen og trøskedes til den såkalte sining.

Så skuffedes kornet sammen ofte fra flere "bramlag" til en stor kine som håndkastedes.

Handkastningen var vanskelig og måtte gjøres ni ganger. Skulle korn og agner skilles ordentligt fra kvornen.

Kastingen foresjok på trøskaloven og det lengste kast-  
 uranden var, det renne vart konnet. F klinar småtte  
 de ta lite på spjeldet, sa de gamle. Der småtte toges små  
 skuffer ad gangen skulde konnet bli nordende vart.

Når konntina var kastet. Jarnnåt deltes den efter  
 kvalitet og renhet: første flo, det som var nærrest  
 aqrhaugen - littkonnet - østes først i støkke. Så en flo  
 med lit renne og kongre konn - konn til gøtmyl.  
 Et veggjenn-motsatt kasten - det skieste og reneste, det  
 som bruktes til såkonn og til supmyl.

Bygda - Rindal - ligger noe høgt over hav og opp  
 mot fjeldene, iser den øvre del av bygda. Avling av korn  
 var usikker, og mangt et år at konnet vart mindre  
 godt modent og enkelte år det vart usikteligt til  
 menneskeføde. F gammal tid iser, var brukvis at logre  
 korn at gjelde tilbake på, når det vart klinar, om de  
 sa. Såkonn måtte alltid logres for et par år framover  
 og mere til om de hadde råd til det.

Bygg var den kornsort som mest var dyrket.  
 Havren var senere moden og således mindre brukt.  
 F nedre del av bygden var også havren allmindeligt med.  
 Rug og kvite var så og si intet sodd. Riklignok  
 prøvte enkelte med lit rug som kappsed, men den var  
 usikker.

Tross misvekstår så nu og da avledes der år om  
 andet ikke så lite korn. Folk lagde all mulig gjed  
 og arbeid på kornet <sup>dyrkingen</sup>. Det bedste av dyrkegjerdene var  
 opp til korn, og for århundrede-stiplet - 1900 - fantes åkre  
 som hadde båret korn kvart år i over 100 år. De somrte  
 gått på åkrene med gjødsel - kunsten fantes ikke. 40 loss  
 husdyrgjødsel på målke var oppo brukt til bygg. 2. år var  
 blandkorn av havre og bygg, da var kjeldet stykket ugjøds-  
 lert. Og slik fortælltes år efter år.

873

3

Korn dyrking og jordarbejde til den.

Den heldigste såtid om våren var 5. og 6. mai, sa de gamle. Men så tidligt er yderst sjeldent at noen såing har vært gjort. 15.-20. mai er allmindelig såtid. Og rett som det har vært har såing og andet vårensarbejde strøket til sidste uke av mai.

Den eneste vår at kornet kom i jorda var 1944, da var så å si intet sådd på mai, men første uke av juni var kornet sådd og gjetterne satt.

I alle 5-6 krigsårene var i høireliggende bygder vorderuffelds store sårvinter med sent og kalde vårer.

Men også 1944 vart kornet så hørimot modent. Hos mig såddes bygg 5. juni, men allikevel kunde kornet veie 20 kg. om høsten.

Vinter 18/2 var her ikke så sent som i 1944, men da satte inn med snø og frost i st. hørløst, så all avling ble ødelagt.

Som nevnt er det her bygg somidat kornet og det er mest dyrket. Fra gammelt var allmindelig vårploining. Og så snart åkrene vart bar begynte med ploining. Ved ploiningen var 3-4 mennesker med på åkren, så de grov med akkeren på jona for hver jona som pløides. Jorda ble smuldrig og grovt, moldklomene slutt utrykket, så åkrene ble fine og slutt.

Da var svært viktig på at jorda skulle verte finsmuldrig og sammenstrøket. Når akkerstykket var pløid såddes kornet og harvet det ned med en timkorn. Så heddes gjødselen på. Gjødelen var kjørt ut om vinteren og lagt i dynger ved åkren. At ha dynger på åkrene ville de helst unge jona i dyngestærke vaks helst ugros. Gjødelen tillodes eller kjøpdes utover og kott på i små hauger, som brøddes utover med jernsimrive. Gjødelen måtte brues fint utover eller vart åkren plettet og ugross.

Det var en arbeidsmåte som krevde mye folkelyst, men folkelyst var det for i tiden ingen manglet på.

Melder av Kvern.

Kornet tørkedes på tørkeren og en slik jentes på kvar gard. De gamle var nøie på det med melderren, myslig måtte vere fint malit. I flere<sup>te</sup>disse kvernbrukene fandtes en skrope eller benkinnretting. Til bente brukler ofte en liten kvernstem med en kverre omkring. Stenen gikk rent drott av varskroflen. På haddes korn på i små jongsaner: bust og så blev skroket eller bantet og så kornet blev mer snøtt og fint. På flere av kvernbrukene fandtes en liten rense maskin - kveingjokk-, der blev kornet blist rent, så agur og lort blev renset ut. Allikevell blev kornet drøpelt for de blev hatt på kverna. Falket her var svært nøie at kornet var godt renset og malit fint mjøl.

Men yfersom Svart-Pla fortalt var de mangesteds ikke så nøie med melderren og renking av kornet.

Svart-Pla var en omreisende skrut som et par gange hvert år var gjest i omkring hvert hus i Møre og Trøndelag. Han som var så beredt kunde ha mangt at fortell, og mest om malen og kvinnfolka der han fór:

I klinær var det osså for ham en liti tid, og verst for ham var, når han labbet omkring i de övre bygdur mot Dovre, der det var på grense at der voks korn. Mange år at kornet var bare halvmodent, når det skars om hösten. Og så dærlige kvernbruk som der var, men små slenkinglor de skurka og mol på, myslig vart så fløot og grovt at de ikke ha behövd at ha stek at ha det i, de kunde likevå gått ha boret det him si sovk. Og grauten på slikt mjøl kan ein tenke sig til Kallies var: når ein tok betten i skida og kilt hon mot vindauge, så så den ut som ein kjemba gris. Men skul ein sei at han ikke villa ita slikt graut, så slappa kjerringa oppunder loftet til Kallien og si: Fonten er blit så stor på det, at han ikke vill ita graut, og når Kallien kom med bynda han at

skive appunder loftet om der skulde vere et åksskapt-  
mann eller nokke slikt, så gikk da garden valit inden  
at de den svarte grauden eller smaka åksskapt innet.

Ja, slik fortalte Svartbl., han hadde ei gjenstid  
i sytti og åtte år.

Flatbrød og bakingen av det.

Flatbrød er et gammalt matemne, kanskje nesten  
liket så gammalt som konndyrkingen. Flatbrød til kvær-  
dags var allmindeligt laga av sammalt bygg eller havre-  
mjøl knødd i lit vatn til deig på hardhet som smir  
ved kjevingen. Til pinbrød (go. brö) var i maattet hotti  
lit skummert mjølk eller myse. For senere år efter at  
sikte rug eller kvitmjøl kom i handelen, var hatt en klype  
av det med i deigen, som vart mer sig og bedre at bakte  
utover til tynde liwer. Flatbrødet stektes på bakstehyller  
av støpt jernmalen. Det kon vere brukigt i eldgammal  
tid det var brukt skinnhyller, men det er vist langt  
selvake i tiden.

Dei som forsted med baking av flatbrød var  
mest eldre kvinnfolk, ein eller flere i kvar sin krins som  
for omkring på bakster og kallet-bakstige eller bakster-  
fuserer. Det kunde vere sådane som i yngre år ufor-  
varende kunde ha gått en unge men ikke blitt gift.  
Når goden bliv saget stor at den kunde vere med  
hadde mora dem med sig, når hun for omkring på  
bakster. Det kunde hende enkelte fikk itenarven på  
grunn av mora sitt yrke: Fædres var ein kallt  
Bakster-go, ein anden ein Bakstomali-Frik. Fædres  
unger måtte tidligt vennis til arbeid og selv byne  
sitt brød, og oftist blev de dyktige arbeidsfolk:

Bakster-go gikk underofferskule, vart sjersant og  
senere ansatt på et undetkontor. Bakstomali-Frik vart  
stor fabrikkegar i den nye verden og har sendt mangen  
dollar-siddel til venner og slektninger i gamlelandet.

Noen sammenlutning som en slotts donna, og ingen at ha vært brukt med baking.

Bakstubauserne hadde lang arbeidstid: begynte kl. 7 om morgenen og satt smitt til kl. 8 om kvelden. Kvelds og morgen åt de ved døgligbordet, daggurd og norr åt de på bakkpjen. Medens de åt var et andet kornfolk som passet liksom på hylla-smedd og ventte den til den blev ferdigstekt. Bakstua til flatbrød var mest av tar-furue-gadd-, men måtte vere litt lenger og mere fintklovd end den til kakkloven og lysorn. Dogpenningen var ikke stor: 4 60 og 70-åra var mest 6-8 skilling. Senere 10 skilling og i 80-åra 12 skilling 40 åre pr. dag.

Nu er bakstubauserne kommet bort, og efter den sidste krig er bakstubauser ikke at bekomme. Skal der overhodet bakes flatbrød omå det gjøres av husmora selv eller hjemmeværende døtre.

Baking av kakk eller brød av gjæret deig. Baking av tykkkake som de kalles i gammel tid var av sammalt rugmjøl. Til helg og fest en blanding av rugmjøl med sikla rug eller kvætmjøl i blanding.

4 de sidste årene omtrent utslukkende av fint kvætmjøl. Deig til sådant brød var til mauekjøll, myse eller saup. Mauset måtte vere varmt ved loqing av deigen. Mjølet var et par dager før deiglopingen sat til kjøken eller døgligstue så det blev litt varmt, derud blev det littre at gjeven tok det. Til gjer bruktes ölger-gjæter-. 4 tidens før gabrikkger kom i handelen var det ofte vanskelig og ript om at gjæ gjæter. På middeltore gærer bruggedes til gul og til slottonne. Men vært det vanskeligheter med gjæter gjordes flere gang et lite brugg mesten for gjeven eller gøberens skyll.

Husmenn og småbrukere som ikke hadde råd på komn at loq smalt til öl, disse måtte kjøpe der det kunde vere at gjæ litt gjæter-helst fra store bruk-

Rugkake eller Hvedekake. Den eldste måde med steking av slik kake var mellem to bakstehyller, den ene ca. 6 tommer fra den andre. Der brugtes inden en jernring eller en 3-4 træklosser, så hyllerne kom passende fra hver-  
 andre. Varmen var hovedsageligt også overhylla. Under den nedre hylla var bare svak varme. Tør bjørkved var mest brugt, men gran og alderved kunde også bruges. Den steking gik heller sent. BAKEROVNE er også av gammel dato.

Den stenstøbbe også muret sammen med skorstenmuren. BAKEROVNE var et muret kvele innvendig med åbning mot murpipen. For innløppet en ellipse eller halvrand åbning med jernsør for. I botten var lakt kirkstein jernsør som teglsten. Bunden måtte være slott og fin. Viden var mest tør alderved, men bjørk og gran kunde også bruges. Mjøl skikket var fint jurre, der kunde rinde fjørne med på bunden, og den var vanskelig at få av.

Mål for varmefyringen var vist ikke andet end husmors sine praktiske erfaring.

Bakerovnene er nu helt forsvundet. Det findes nesten ikke en eneste bakerovn i hele bygda. Bakerovne i kompyrene er tatt i stedet.

Potetkake har været meget brugt og er det enda. Den lagedes av kokke poteter som enten var stappet eller smalt på en kvern-som en kjøttkvern-bil potetstappe.

Mjøl til potetkake var mest byggmjøl, og av det skuldes ikke så mye til. Potetkaka var således billig og mye i bruk - godt og merende mat. Den stektes på bakstehyller, ja, den kunde stekes i ovnstovne og på komfyre i det små.

Væfler, her kaldes bakels- var og er enda meget brugt. Den lages av røre av mjølk ivord byggmjøl og stekes i væffeljern. Flyttkake er en sort kake, som er litt sødare av lags ind væflerne. Samme måte som væfler, men stekes på bakstehyller i runde stiver.

Både for husbondefolkene og byerne har her

8

avet den allmindelige skikk og bruk at <sup>de at</sup> de ved samme bord og av samme slaks mat. Den skikk følger enda upræviket. Når skredder kom i huset, fikk husbun og dringene klar av samme vin.

Kvinnfolkens spend og uvett sitt tii, og oftes hadde også husmna kler likasom tjenesthausene - strukt og varmt tii som de selv hadde laget. Husbonfolk og tjenestfolk gasset allmindeligt godt sammen. Non uenokap eller misvii var det lite av, og tjenerne var oftes flere år på samme sted eller i samme hus. Mange har gått midtve for lang og tro kunnede.

Husbondsfolket og tjenerne delte både sorg og glede med hinanden. Mest nok av tjenerskapet naar av foreldrene eller mer gjærende var allmindeligt at at husbondsfolket var bet til grævitet, og de var lylyksomme på all vir. Nu er vist oss av den så lyggelige skikk oss kjælnet. Efter den sidste krig er så å si ikke tjener eller arbeidsfolk at få i alle skal til Byen eller industriomtrer. På mange store gardar findes nu hverken dringene eller hausar. Husbondsfolk, børn og ddinger må drive gardene.

og hvad innflydelse og ærkning det i lengden kan ha for folket og samfundslivet i det hele, skal her ikke bli gitt noen spådom om.