

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Baking

Oppskr. av: Endre Stranden

(adresse): Mittet

Fylke: Møre og Romsdal

Herad: Erisfj. og Vistdal

Bygdelag: Vistdal

Gard: Stranden

G.nr. 62 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR 1.

Både heimaola og innkjøpt korn mol ein på bekkjekvernar. For hundrad år sidan mol ein kanskje på handkvern. Det hev lil den siste tid vart 2 handkvernar i grunda. Dei vart bruka å mala smørsalt på, for man fekk kaupa finmalt smørsalt.

Allt korn vart sammalt og vart kalla havremjøl, byggmjøl eller rogmjøl. Vilde ein ha bedre mjøl, so banka man kornet på den måte, at man tok av oppasteinen av kverna og la ein tre- eller jærning omkring innersteinen og sette ein trekars på spenolen, slog so det turka kornet oppå understeinen og sette so kvinkallen igang. Så den måte vart kornet liksom spissa.

Sår man da drøfta (rensa) kornet etterpå fekk man godt mjøl = "banka mjøl".

Til kornrensing brukte me å alle heromkring til 1900 eit kastespjell (kasteskool).

Serast den som kasta vart det "agne"- dernest lettkorn lil hestemat - so brød. Korn til å baka flatbrød av - og so godkorn, som vart mola lil graut. Det aller fremste kornet kallast "framsmerkin" og vart bruka, når man koka rjomegraut,

## Svar 2.

Dei sikta mjølet heime før i tida. Det vart ofte dårlegt malt, og då sikta dei det i eit sold. Det var ein trøsk (ründ tynd tretrøsk) med bund av ein slaks sjå eller skind - likna trommeskind - med tett i tett av små hull. Det grove vart bruka åt krøtera.

## Svar 3.

Det var best å baka flatbrød av mjølet, når det hadde stode nokre dagar. I kaldt vær tek ein mjølet inn og setter det ved omnen, når me bakar brød med sūr deig i. Me segjer berre nymale mjøl. Når mjølet er elta til deig kallast det "grøn".

## Svar 4.

Me hev berre namna: känn eller mjøl.

## Svar 5.

Var det lite kvinfolkehjelp gjorde ein byls arbeid, soleis at dei baka nokre dagar med kvar. Det hev hie til vorets enkelte so hev foret frå gard til gard, å baka. Dei baka svarare ein uvande. Det er tvo so baka - og den eine både bakar og stikker åt begge. Det hev vore før dei so hev foret i fleire grender å baka. No er det mange landsgjenter som ikkje lærer seg å baka flatbrød.

## Svar 6.

Flatbrød - potetbrød - lefse - småbrød - tjukkbakelse - tynnbakelse - smålivar og gjæret brød, som stompbrød og kakor og desforutan mange sortar kaffebrød.

Flatbröd, potetbröd, tjukkbakels og gjæret bröd og kake brüka ein til kvardags. Dei andre sortar til helg og fest. Gjæret svi- steikt kake som me kalla "settakake" er gått av bruk, sidan ein byrja med kom- fyrar omkring 1890. Og før ha man müra steinomnar - som bakarane no - og steikte kakar i, men det var berre til höglider og til lag og festar. So lagar me potet- kakar - av kokte potetar og helst grym- mjöl - og steiker dei på helle eller plate. Dei er omlag 13 cm. i tværmål, 2 cm. tjukke.

## Svar 7.

Til framande hev man oftaste kvæitkake, tjukkbakels - lynnbakels - småliivar og kaffebröd, gjemt til sovore brük. Slik mat kallast gjestebüdsmat.

## Svar 8.

Der gjeng ikkje nokkor segn om at soveren steikemåle hev vort brükt i bygdena her. I tilfalle må det ha vort fyr nokoslags omnar kom i brük.

## Svar 9.

Flatbröd av havre brukar alle til ko- kamat. Flatbröd med poteter i brü- kar man til annan mat for ä drygja på kaka. Småbröd av finare mjöl bakes i små liivar og skjeres i fire deler og sættes i stüar på bordet og brü- kes til framande folk. Dette kallast "små- bröd"

Man bruka same slaks bröd både til  
husbond, tenarar og ligefolk.

Flatbröd som vart brüka under marka-  
slätt og på sater vart "lena" - det vart  
lagd saman under steikingi til ein fjør-  
fjerdepart og kallast "lenabröd."  
Ertbröd og maisbröd brükas ikkje her.

Svar 10.

Knekebröd i nokkor form er ikkje brüka.

Svar 11.

Leiv brükar me både för det er steikt  
og sidan, eit stykke av eit omsteikt  
bröd kallar me ei brödskiye när det er  
av eit rundbröd og kakeskiye, när det  
er skåret av ei kake.

Svar 12.

Lefsa er helst baka av fint eller samma-  
le rognmjöl og vert baka i leivar, men ik-  
kje so store som haverbrödet. Man ba-  
kar op ein heil del og steikjer berre lit.  
So legg man det på helle opp og vermer  
leiven so han vert mjukt att - sjerer so  
leiven i 4 stykke og legger det op i ein  
stü. När man skal brüka lefsa stikkar  
man stykkene i varmt vatn og legg dei  
isaman på ein tallerken. Til "seil" brü-  
kar ein smör og sirey eller farin.  
Til fester og i lag smör man gjerne på  
lefsa - og då kallar me det lefsetelning.  
Lefsa er av bette mjöl og mindre lei-  
var - og lefsa vert brüka för å drygje  
på kakematen - og som i forandring.

Fladbrødet vert ikkje bretta -- det legges heilt i store lag som me kallar, brødsetningar." Når me brukar det bryter me det i 4 stykker og legg det fram på bordet.

Leter- og markubrød blir bretta mens det er varmt i kvartliivar -- dette kallast ò "lene" brødet og vert no kalla "lenabrød".

Lefsa vert skora i 4 dele og sett på stabburet i steinar.

Lenabrødet og lefse må før man legg dei samman eller sjerer det, legges på takken og varmes litt so det vert mjukare før man bretta det på bakstefjälén. Man varmer det lite gran på kvar side.

Me legg pres på alt brødet -- men mest på lenabrød og lefse for at det skal taka mindre rom.

## Svar 14.

Surdeigen vert oppvara i mjölbænna som ein liten ball. Den tek me og bløyter op i lunka vatn og let det stå i ein krukkümme -- til det rser op -- og so slar me denne asinga i deigen og etar godt saman og let deigen stå til den er heilt gjennomsyra -- og so bakar me brød eller kake. Man kan og taka av denne gjærasingen og slå utover eit fladbrød stykke, legg det bort og lader det tørke inn.

Dette koger me då opp og brukar. Vert nokkon lens for surdeig måtte man låne hos ein granne. Det var bra ò friska opp surdeigen med gjær frå nokkon so ha bryggja öl. Det var brød av rügmjöl

folk brukte surdeig til - og det var helst til helgammat og høglidsmat. For 40-50 år siden bruktes lite kakemat. Det var ko. kammat tvo og tri gonger om dag den tid, og då trængdes lite kake, og det var då potetkake (poteter og byggmjöl utan gjær) svi. steikt oppå omnen. Attåt bruktes "setta" kake" (køgmjöl og gjær) og steikt på bår sidor oppå omnen. Det var ingen lesomi (vansker) med å få låne gjær. No for tida kjøper alle folk presgjær hos handelsmannen.

Svar 15.

Det var for det oftaste at man skrapa deigtrauget og rulla det saman i ein bolle og gjemte den i mjölklinna til neste gong man trængde surdeig.

Svar 16.

At deigen var ferdig såg ein når man tok ned i han med handa eller skar i han med ein kniv, hadde den heilt "soppa" seg var den ferdig. No brukar ein mjøkt gjærbröd fleire gonger om dag. Folk vil gjerne helst ha nysleikt bröd - for det er dårleg med hendene no for tida. Men brödet er drygere, når det er nokre dagar gammalt.

Svar 17.

Står me nyttar surdeig tek steikivoga 1/2 time og når ein nyttar gjær tek det 3/4 time. Man treng meir varme til bröd

7  
III baka med surdeig enn med brød baka med gjær. Men i begge tilfelle må der begynne med svak varme og øke på etter kvart. Når brøda er halvstekt venter ein dei med sirupvatn - og når me tek dei utfor omnen venter me dei med varmt vatn og ballar dei inn i klode for at skorpa ikkje skal verta so hard. Dette gjelder begge sortar.

### Svar 18.

Frå me fekk komfyre - ca 1896 - stekte me grøn med surdeig i oppa kokommen og stekte det på bae sidor. Dette var lünne kakor ca 15 cm. diam. og 3 cm tjukke.

Desse kakene skar me op i skivor etter kanten og ha smør og sirup på - nam nam - so gode dei var desse skivone

Desse kakor vart baka utover med handa. So stakk me ned dei med ein gaffel, og knota dei ut. Vilde det verta bløtt under steikinga - stakk me og då ned med ein gaffel.

Trille med kakkar brukar ein a fara over flatbrødet med før me legg det på hella.

### Svar 19.

Flatbrødet vart baka og stekt i eld. huset - som sennaren. Om vinteren held me til i kjellaren og stekjer på kokering.

Bakaromn mura op av murstein i eld. huset fekk me i 1882. I denne omnen stekt me me berre syra brød. Omnen var inne i huset og opninga vande til grua på skorsteinen.

## Svar 20.

Det var ikkje bakarommar på kvar gard men dei som hadde steikke til dei som ikkje hadde til høgtider og lag. For dette tok man ingen sers betaling, anna ein dei held brunneveden.

## Svar 21.

Til å verma op bakaromnen måtte ein ha tår god bjerkaved eller fjuråved. Man la omnen fild av ved og når dette var opbrunt la man inni ein gong lit. Var omnen da for heit - det kjende ein ved å stikke handi inni omnen - Det måtte vera vante folk til dette - so venta ein ei reid til den kjoldes av.

## Svar 22.

For å gjera omnen rein ha man ei kare, ein stav med eit tværslykke i enden, og grov ut brandar - kol og æiske. So tok me ein svaber (staur med felle i enden) og stak i vatn og for over botnen med. På det vis vart ikkje omnen for heit i botnen. Andre rådgjerdur brukte me ikkje.

## Svar 23.

Etterpå kasta me ved inni omnen å tūrka.

## Svar 24.

Når man ikkje hadde muret omn steikke man mellom 2 takkar og ha varme iunder og over. Det hende også at dei steikke i gryte, det gjorde Anna Berland der var koma til bygda her frå Vanylven. Gryta stod i (på) kokomnen med eit jarnlok over.

## Svar 25.

Desse omgangs måter hev ikkje vort brukte her.



Vert ikkje bruka her. Men gammalt hart brød  
"dampar" me, soleis: Ei gryde settes på  
komfyren med lidt vatn - der over legges  
ris - so balles det harde brød inn i eit  
klode og legges oppå riset og derpå legges  
eit lok over. So tar me vatnet koke og dam-  
pen løysur op brødet so det vert mykt aft.

Svar 27.

Krokon slik framgangsmåte brukis ikkje.

Svar 28.

Flatbrødet opbevaris i stabur - på loft der det  
er turt - enten i stablar på eit bord eller  
ein sä - eller i korbore (kasse). Gjæret  
brød opbevaris i eit skrin eller dal eller  
liknande som er tette, so ikkje lufta fer  
förke det. Flatbrød opbevaris indtil 1 år -  
gjæret brød op til 8 dagar.

Svar 29.

Her vart brukt får i lida, eller som gam-  
le folk forteller.

Svar 30.

Her ikkje høyrst gjæret slikt brød.

Svar 31.

Til framande brukar ein små kaker av mjøl  
og mjølk som tjukke velling der røres ned på  
ei varm helle eller panne og stikes. Dei er  
mjúke og gode og kallas pannekaker. Dei kan  
ikkje gæymast lenge - må opbevaris i eit klode.

Svar 32.

Man her ikkje nokkob særskildt mannr.

Svar 33.

Det er tjukkebakels og lynnbakels, garobakels

og krümkakor. Det er særskilde jærn til  
kvar sort. Deigen er av mjøl og melk,  
men til linnbakels og krümkakor må  
man ha ein del flöte (flöte) - Slikt ba-  
keri bruges sjelden i kvardagslag.  
I dei siste krigane hev det ikkje voret  
nödvendigts med sürogats til mjölets.

Svar 34.

Der hev gått segn om at i 1812 brükkte  
dei mala almebork og halm ä druggja  
mjölets med. Uår kallas grönär og brunär.

Svar 35.

Det var bork av alm, man tok den av i  
soolöppinga - lurka og slog han istykker  
og mol den på kvarna.

Svar 36.

Borkamjöl brükktes beve til flatbröd og gräut.

Svar 37.

Dei gamle fortalde at brüka ein formyk-  
je borkamjöl i maten fekk ein ei lei-  
magesjúke.

Svar 38 - 41.

Det er brülig at ein her i våre bygder ikkje  
hev voret nöyddt ä brüka karkje mose  
eller lein eller soore. Bygdene hev  
lett tilgjenge til sjöen - og när det vert  
lite mjölvaru tek man sin tilflükt  
til fisk og sild. slik som i siste kri-  
gen - og som me vart spmoda til av  
vår fylkesmann Alheim, da al tilfors-  
la var sterrgd.

## Skildring

av ein muret bakaromn oppført år/1881  
 på Stranden - gds. nr. 62. br. nr 1 i  
 Eresfjord og Vistdal herad ell. og R. fylke.

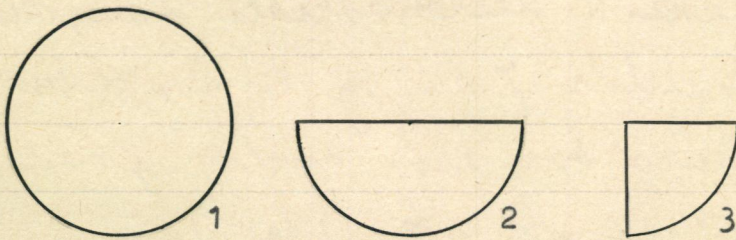
Åpninga vender mot gura i skarstei-  
 nen i eldhuset. Åpninga (døra) er 4 dm  
 brei og 2.5 dm. høg.

Omnen er muret av eldfast murstein  
 og fugef og lakt i leirmaterial. Lengda  
 er 8 dm, breidda 7 dm og høgda 4 dm.  
 og den er mura som eit hvelv og med  
 eit trekkhol inn i skarsteinen.

Utanom denne mursteins omn er mura  
 med gråstein i leirmaterial eit lag på  
 alle kantar, og dei utvendige mål  
 er, langd 1.1 m, breidd 1.1 m og høgda  
 0.9 m. Når me fylte omnen 2 gonger  
 og brende op - vart heile steinpartiet  
 godt gjennomvarmt og me tok ei kar  
 og grov ut brander, kol og aiske.  
 Så vart botnen overfaren med ein våt  
 svaber - og når man med handa kjende  
 den var passe varm lagdes kakor eller  
 brød inni med ei stor speil. Så reiste  
 man ei bakstehelle foran åpninga for  
 å halde betre på varmen. Disse brød

12  
eller kakor som var steikte i ein  
slik omn holdt seg lenger mjuke  
og gode og var mykje betre på smak  
en kakor steikt i komfyr.

Ernst Skranden  
Mittet



1. Ein leiv Lenabrød.
  2. Helvta kallast halv leiv, og
  3. fjerdedelen kallast eit fjoromstykkje.
- Laiven vart bretta so som dette.

Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.  
Mars 1951. R.F.