

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 44

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Stordal.

Emne: Baking.

Bygdelag: Stordal.

Oppskr. av: Peter O. Stavdal

Gard: Stavdal.

(adresse): Stordal.

G.nr. 88 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) Korn og kvern.

So lenge folk veit om i dag, har alt korn vore male på kverna drevne med vasskraft. Handkverner er likevel alminneleg kjent og det finst nok slike mange stader i bygda. Tenkjer at handkverner var i bruk til noke utom 1800 talet. Her i garden er det ca. 10 oversteinar av førskjellige storleiker (ffa ca. 50 cm til 80 cm i tvermål og dei fleste har hol til handtak til å draga med hand. Det måtte vera eit sær sars mødesamt arbeid å draga handkvern. Den gamle sørt kvernkall (ein kalj lang a) var ei ca. 10 spjeld stempla inn i ien furestökk. I dei siste 30 år har er det gått over til turbinkall dei fleste. Dei gamle elvakvernene er sikkert dødsdømd.

Om reinmannssemjøl på ei bekkekvern vart det sagt "at han gjekk og mel". Av mann på mjølserter kan nemnes malt, kokemjøl, grautamjøl, bakstemjøl, løfsemjøl og grisemjøl. Når en tek i frå malt som er stelt på sin spesielle måte, so var det nok grovleiken som var det avjørende for namnet. Andre namn på mjøl var byggmjøl, hævremjøl, gryn mjøl og rugmjøl. I bygdemylnespråket heitestødet sammalt eller spisset. Kornserteringen var berre to slag, stritt-korn og lette korn. Det var



sjølvsagt dett strice kornet som gav det beste mjølet. Elles hadde turkinga noke å seia kva mjølet skulle brukast til. Bygg som var ca. 1/2 år kunne ein kankje mala utan å turka han oppatt, men helst måtte ein turka han og. Havre måtte ein i alle høve turka, elles ville kverne "kleima seg". Til å turka korn vart brukt turke-stove, turk-helløesler gryte, og so kunne ein sjølvsagt i sommar-halvåret turka i selæ. Skulle kornet brukast til folke-matt måtte det turkast i selæ eller på turk-stove. Skulle ein turka på helle eller i gryte, ville gjerne noke verta brent, og det vart svart i mjølet.

Bygg vart serleg brukt i baffelkake (vaffelkake) og potetkake. Flatbrød til kvardags laga det av havremjøl og litt rug. Brød til helg og høgtid var ripa-brød (avvskalabygg). Lefse av sikta-rugmjøl og nøkkesammale. Til snik på lefse vart brukt siktarugmjøl og mjølk (helst koe) til møkk. (eit)

2) Mjølet.

Å sælda mjølet var brukt til finaste sortane og breimjølet (eit). Breimjølet kallest det mjølet som er lagt under leiven so han gjeng lettare rundt. Sålde var lange a av finbunda strengnet, men har også sett såld av teiger av bjørk lagde i kors og fletta i hep. Sane av mjølet vart helst gjevne husdyra.

3) Mjøl som var lagra noke var best til å bruke til matmjøl. Dei brukte hava det i tunner og stappa det hart til. Noke alminneleg og setja mjølet inntil varme før det skal brukast er det ikkje. Heller ikkje noke serski skilt ordlag før nymale mjøl.



4) Samnamn for korn er melder (eit) . Grjøn eller grjønknø  
emjøl i hopknø med vatn eller mjøl, i eit knøtrog.

5) Det almindeleg er å få leiga eit par kvinnfolk til å  
hjelpa til med brødbakinga. Pytebakster har også vere i  
bruk. Bakstedeiene (ei) var helst kvinnfolks frå grenda  
som kunne vera vekk fem korn dagen.

6) Dei ymse slags brød og kaker.

Flersjellen på kaker og brød til kvardags og til helg  
og fest er ikke anna en at det vart brukt meir sikta  
mjøl til høgtidsmål. Kann nemna kake: Bakerøvnkake  
siktakake, rugakake, kveitekake, potetkake, bafflekake,  
(vaffelkake) svelekake eller svele, pannekake, hellekake,  
saupkake.

Brød: Kvardagsbrød, hævrebred, ripabred, brøtebrød  
eller markabred, lefse eller snikalefse, linjonge det er  
osnika lefse.

Nyare namn er hardinger og nordlandslefse. Dette er namn  
frå dei siste 20 år.

Hellekake og svele er gått ut av bruk for det meste.

7) Nøken skikk til å hava på lager finare mjøl til uventa  
gjester, er ikkje kjent.

8) Å steikja kaker på glør er ikkje kjent her.

9) Flatbrød til kvardags var hævrebred og brøtebrød.

Det siste er nok ute av bruk no. Det var brukt den tid dei  
bar mat i treskreppe (ei) ut i marka om sommaren. Ripabred  
var av finare mjøl og var sefleg brukt i jela. Skildnad på  
brød till husbond, tenar eller handverkarar var det ikkje.

Brød var namn på flarbrød og brøtebrød. Andre namn på kvarda  
dagsbrød er her ikkje..



4

10) Knekebrød er ikkje kjent her.

11) Med brøleiv (ein) meiner ein det utbaka brødet steikt eller usteikt. Altså den flate runde skiva. Kan også brukast om oppattsteikt brød som et flatt, rundt og samanhengende.

Brødskive kallast kakeskive (ei).

Med ordet brød meinast berre havrebrød, baka tunt med kvevle og steikt turtt og hært. Kaka er mjuk inni med brun skorpe utanpå, . Den stend seg ikkje så lenge før den myglar.

12) Grjøn til lefse lagar ein av siktamjøl og byggmjøl. Til møkk har ein mjølk eller <sup>visp</sup> surmjølk. Den blir utbaka med kvevle slik som brød og stikt og lagd i stepla eller lad. Etterpå vert dei snika. Snika er helst laga av kve og sikta rugmjøl og så påsnika kvar lefse på eine sida og steikt. Lingonga vert ikkje snika.. Elles vert dei delt i beste lefse og kvardagslefse etter som det er mykje eller lite sikta mjøl i dei.. Før var det helst til helg at det kom lefse på bordet , og til riesemat som det er overlag til . Ei stund før det skulle på bordet måtte dei dødja lefse.. Di. v. s. ein skvette litt vatn på lefse på begge sidene og pakka ho inn i eit kledplagg. Om ei stund var den mjuk og kunne klippast sund som ein ville.. Klint med smør var den ferdig mat og held seg mjuk.

Ordet lefsekling er ikkje i bruk her.

Skilnaden på lefse og flatbrød er at lefse blir laga av finare mjøl enn flatbrødet. Lefse blir smika.

13) Er ikkje sikker på kva det meinest med bretting, men trur det er det same som å bryta kvar brødleiv i høg medan han er varm. Dette er ikkje bukt no, men eg hugsar



5

att det vart gjort for med neke av brødet, men ikkje med lefse. Brødleiven vart i hepe broten under steikinga i fire like store deler. Kvar del kallast eit fjørungsstykke og det heile i hepebrøte brødet kallast brøtebrød. Brøtebrødet var til å hava i treskreppe som dei bar med seg i slåttena.

Dei lagde gjerne eit stort lek på brødstepelen, men så vidt eg veit ikkje på brøtebrødet.

14) Gjær og surdeig.

Til kakegjær brukte dei ølgjær, og før å spara på ølgjæra tok dei neke av det ferdiggjæra grønet som dei pakka inn og brukte neste gong. Å låna gjær kunne nok førekomme. Neke med seleglad veit ingen om her.

15) Dei brukte taka neke av grjønet og gjøyma i mjøltunna

16) Når grønkneva heva seg så ho vart omlag dobbelt så stor som opprinneleg, er ho ferdig. På gardane no før tida steiker dei kaker ein gong før vika, og et av dei med det same. Før steite dei kaker i bakerovner, og det kunne då vera ei 3 - 4 veker millom kvar gong.

17) Ikkje kjent her.

18) Hardinger er ein sørt brød som dei har laga i den seinare tid. Til gjæring bruker dei hjertesalt, og baker dei med rutakjevle.

19) Det var i kjeller eller i elljhus dei held til med steikinga. Omlag alle hadde bakerovn før, no er kofyr mest brukt. Ein gamledags bakerovn var ca. 1,4 m. lang og 70 cm breid, og 40 cm høg. Dem hadde ein kanall for luftregulering. Bakerovna bygd ute kunne nok førekomme t. d. i Leitahøla og hjå ham Stava - Pe. Det var nok av omsyn til rønda dei bygde slike, neppe for brandfare.



- 20) Det var oftast slik at kvar mann hadde sin bakerovn.
- 21) Til oppvarming var det best småkløvd bjørkaved.  
Når steinane (gråsteinen) var ljøs var ovnen heit nok.
- 22) Ovnene kosta dei vel rein før dei hadde kakene inni.  
Nøke andre redskap enn køre (ei) vart ikkje brukt.
- 23) Det hende at dei steikte potetkaker etterpå.
- 24) Å steikja kake i gryte, mellom øvnslek og på bakstehelle var nok kjent, men lite brukt.
- 25) Grisling er ikkje kjent her.
- 26) Vert ikkje brukt.
- 27) Er ikkje kjent.
- 28) Brød vert oppsett i støpela. Kaker vert lagd i kister eller skrin.
- 29) vert ikkje brukt.
- 30) Er ikkje kjent.
- 31) Det er vel same slags kaker som her kallast svele (ei) Dei er best nysteikt.
- 32) Ikkje kjent.
- 33) Vaffelkaker er mykje brukt.
- 34) Børk vart ikkje nytta til folkemat siste krig.  
Det gjeng segn om børkabrod, men eg veit ikkje nøke sikkert kva <sup>det</sup> det skriv seg frå.
- 35) Veit ikkje.
- 36) Veit ikkje.
- 36) Veit ikkje.
- 37) Veit ikkje.
- 38) Veit ikkje.
- 39) Veit ikkje.
- 40) Personenleg trur eg att reinsmose kan brukast til folkemat, men det er ikkje se vidt eg veit vere brukt her
- 41) Ikkje brukt.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING 573  
 adr. NORSK FOLKEMUSEUM  
 BYGDØY