

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Tustna

Emne: Baking

Bygdelag: -

Oppskr. av: Kustan Hovik.

Gard: Fouhuim.

(adresse): Gullstun.

G.nr. 20 Br.nr. 8

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle, og delvis etter andres fortelling.

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

## SVAR

1. Mindre bruk av mol alt paa tekkjekvernene, naar du hadde nokk vatn. Større bruk søkte til bygdemølla. Handkverna blev eg ikkje var brukbar til aa male mjøl paa. Dei var for lette til fimmaling. Dei kallas grynkverner. Paa farsgarden min var det grynkvern, men eg minnes ikkje at den var bruka mer enn ein gong og det fordi byggekverna var øydelagd av isgang i elva, so baade vi og andre kom i veik for gryn til jul. I 1903 kjøpte eg ein gard Nordvaagen i Møre, postade, Vindehus. Der laag steinane paa grynkverna. Eg tok vare paa steinane, men da eg selde garden, vart steinane paa garden, seinare har garden skifta eigar 2 gaingar so eg vit ikkje om steinane finns no. Stuebygginga paa farsgarden min brakte for mangeaar sidan og grynkverna som stod i kjeldrum blir da øydelagd. I min barndom saa eg Grynkverner paa mange gardar, so eg blev det maa finnas slike erno, men vist ubrutalige.
2. I eldre tider var det herre samrøling d.v.s. du mol kornet som det kom fraa torkinga, og den gjorde du i heimane. Solus var det bare ut

namn paa mjölet. Bygdemöllene hadde ikke inn-  
 retninger til spissing og skrelling. Like innretninger  
 er kommet i bruk i den siste mannsalder, so na  
 tales det om sammalt, spissat og sikta mjöl. I min  
 opvekt var det havremjöl som var brukt mest  
 baad i kake, graut og suppe, litt bygg avlas nok, men  
 lite samanlikna med harr. - Jaa hadde oftast  
 10-12 maal kornakke og hurav kunne eit maal bygg  
 auka, slik var det jamt over i bygdene her.  
 Til flatbrödbaking bruktes mest lettkornt, til  
 kaker og kokmjöl bruktes kringhorn. Berre til  
 fester bruktes sammalt rugmjölikakbakingen som  
 dei ein daa brukte gjerer - surdig eller ölager.  
 Flaurkaker kunde ikke gjeris. Ein stektes paa  
 bakke, (ikke i bakovnen) eller paa kokovnen,  
 da den kom i bruk. Flaurkaka var baka av  
 havremjöl og koka grodet. Jaa (av) byggmjöl stekte  
 dei vaffer (bakels) (dei i parentes nemnde ord er  
 utgjende her. Bröd eller kakaa som stektes i bakov-  
 nen, kallas omkakke, Kakaa som stektes paa bakke  
 (bakshyll) kallas hyllkake. Til fester stektes ogsaa  
 leffer av melk og sikta rugmjöl, paalag som flatbröd.  
 Hyllkakaa var omlag 1/2 dm tykk og omlag 18 cm i  
 i tværmål.

2. I gamle dagar maatte dei nok rett som det  
 var sikta (sella) mjölet anten det kom fraa  
 bekketvæna eller fraa bygdemölna (og det anten  
 det kom fraa bygdemölna eller bekketvæna) og det  
 anten det skulde brukas til kake, graut eller suppe,  
 dersom ein ikke skulde faa same nyttinga som  
 Vinje nemnar i ferdamirne, om grauten som  
 han fekk hja ein orkedalsbonde. Paaltan var  
 laga av fine treponer, omlag sirkulrund 40-50 cm  
 i tværmål. Lagen var 1 dm. Höj, botnen var laga av  
 tyvnele og brun sponer lagd i trell.

Paal.

2. det grove mjølt gætt til grist og hør.
3. Paa dette spørmaa har eg faat baade ja og nei. Sei fleste hell paa mjølet bør staa nokre vikor før det bakes. Som i kald vinter var er det brukvis aa ta mjølet inn i varmt hus før ellinga. Ja, her talas om kvernvarmt mjøl, men ikkje til baking.
4. ja, <sup>ny korn</sup> salt som vert laga av mjøl kallas grön.

### 5 Baksten.

Veit ikkje og trur ikkje at <sup>det</sup> har vore samarbeide i baksten, millom gardane. Flatbrødtakinga var paa gardane, sesongarbeide, som bli gjort i haabaalla (millom vaarom og slaatonna) og i november eller fyrst i desember, og arbeidet kravde ikkje myir folke-  
hjelp enn ei bakstjering og ei til aa laga dig og vere litt til hjelp med aa taka innna brødstablon naar den vart for hög. Veit ikkje at du henta bakstjeringar frå nabobygda for sars dugleg.  
„Du gjer slag, brød og bake.“

Etter at korngrane kom i bruk i kvar manns hus, altsaa omkring aarhundre skiftet kom den for runde hyllekaka av havremjøl og kokt poter myir av bruk og rugkake av sammalt rug stukt i kornfye korn i staden til boardags mat, til helg og festar, kom sikta rugmjøl i bruk, ofte bruka di da mjølet i staden for vatten i digen. No kom presser i bruk. Men snart kom no sikta kvitmjølet i staden for sikta rug, saa no er det vrøst uraad aa finne brød av sammalt mjøl her i bygden.

Den tid di bruka di gameldage, mure bakeromna bruka di in gristae brødet, varna brødet pved aa halda det paa brødspaden bort i varmen mens det brennte som bedst i bakeromnen til det danna seg blåor paa brødskarpa. Naar so omnen var slet passe heit, so vart brandar, kol glør og aske fjert ut, baker og langbrød salt inn i omnen og dør

No er dei gamle bakerommar gått av bruk, ja er blitt rein husvill. Disse 2 verdenskrigane bringa heim bakinga i alt og au alt for maatte dei vera kjøptbrød til festar og lag. Til fiskar blander dei ofte korinter i kakedeigen.

6. Til daglegbrød myllar dei sikta kvitmjøl tilsett meire eller mindre sammala kvite, til fest brød av <sup>mjølke og</sup> kvite sikta kvitmjøl - finbrød og fintkake. Kvardags brød kallas grovbrød.

Dei nye brødtyper er som alt anna myt kommt fra byen.

7. Ein brukar ha litt finbrød og <sup>(smaa)kaker</sup> av ymse slag: fattigmann, smultringar sandkaker, snipper mfl.

Er ikkje visitten for kofwar og byern nok vaffeljarnet (bakelsjarnet) i bruk. Av sikta kvitmjøl, <sup>mjølke</sup> egg og sukker lagast so bakelsjara (ein halv fukk graut) som ~~lages~~ ~~lages~~ i det hite og med smør smuste bakelsjarnet.

Nammul gjestwon er ukjend her. Heller ikkje veit nokon noko sers namm-paa disse oplag av brød.

Dei som var fadder i det barnidaapir hadde med til gildet ei fadderkake i eldre tider. Disse kaker var større enn vanlege kaker og var kjøpt byaa baker, naar det var høve men hadde ein for langt fraa byen eller veir hindra aa koma did, baka dei kakarne heime eller byaa sers flinke husmodre. Til disse kaker brukar dei bedste mjøl som kunde oppdrivas og søtmylke i stan for vatn. Byaa bakerar kosta ei fadderkake 1/2 daller.

Einare brukar dei bordkaker i stan for dei gammeldage "fadderkaker" og disse bordkaker er baka etter oppskriftar i boker og har ymse namn. s. d. blautkake, mandelkake, proskinnkake, fyrstinnkake v. s. v.

8. Gflokaker er ukjend her. Folk her berre naar eg spør om slike og minnar at slike maatte kjøpe heime i steinalderen.

Emne nr. 4.

Sp.

## 9. Flatbrød

Til kvardagsbrukt bake du flatbrød av berre havremjøl, til fest og liknande høve av sammale rug, med eller utan i blanding av havremjøl der du bruke aa blande knavatnet med meir eller mindre med mjølk.

Handverkarar, tenaras og andre arbeidsfolke aat av same kost og ved same bord som "spjølrefolket". Ein hadde berre 2 slag flatbrød, kvardagsbrød og "godbrød", naar det gjeld kvalitet, men brød som skulde brukas paa utferdar, fiske eller sstrophold, var lagd i hop slik at livren fette <sup>brødet eller</sup> påalag <sup>ret</sup> utetangel form. Men elles var livrene lagra som du kom fra bakka, sirkelrunde, i stablar paa hyllor i stakuret.

" 10. Krukabrød er ukjend her.

" 11. Naar brødemnet var utkjøla so det var ferdig til aa leggas paa bakka (hylla) til skreiking, kallas det liv og same ~~maner~~ brukas paa det seinare og med unntak for bødut som skulde brukas paa utferdar og samanlagd som nemd i nr. 9. Sammenligging gjorde du paa bakka, naar livren var nøre paa skreikt. Namnet <sup>liv</sup> var ikkje og er ikkje bruke om anna en flatbrød i påalag sirkelrund form og bombrød det. Bombrød var namnet paa livar som skulde brukas paa utferdar. Namnet bombrød kom av namnet paa misteista som provianten var stabla i. I gamle dagar hadde bombrødet botten elipseform, og veggene (sargen) var enten dana av eit 1 cm tynt bord eller var dana som "logge bøttor" eller dallar (ambær).

Ei skive av ei kake kallas brødsstive.

" 12. Flatbrødet som skulde nyttas i himun vart ikkje brutta, heller ikkje lefpa for den skulde brukas, men naar den saa skulde brukas la du den i ein fuktig duk til den vart myk, smurte den med smør og skred

6  
sukker paa og la den sammen so den fikke form som  
ei stong, smaa bit hyaa bakarne og skjeres op som  
dine, naar du skulde brukas. Pas kombrødet la du paa  
men ikke paa det andre.

Sp. 14. Gjør og surdig.

Hadde ein ikke gjør, so laant ein hyaa natven  
eller fekk hyaa folk <sup>der</sup> hadda bryggja öl. Det var  
ikke sjeldan at du bryggja öl i gamle dagar. Har ikke  
høyr at ein laga gjør av <sup>mjølk</sup> og vatn. Hadde ein  
faakt gjør gjøymde ein den i ein kopp med mjøl  
Baking med ölger bruktes vist berre til fester.

Det var almindelig aa laare gjør naar ein ikke  
hadde sjøl, men noen regel for avhendinga var  
her ikke. Gjør kalast her gjester, ender ein fekk  
den surdig eller av öl.

Sp. 15.

Ja surdig var bruke til all baking av me mjøl enten  
kaka skulde stikes paa bakke eller i bakarovner.

Gjør til neste gangs baking tok ein <sup>av</sup> kister i traugel,  
rulla det godt sammen og gjøimde det i ein bolle  
med mjøl, men hadde ikke nok sers namn paa  
den. Naar den skulde brukas, blottes den i lünke  
vatn tilsett litt mjøl, mjølk og sukker. Surdigen gjøimdes  
i ein mjølkopp i kjøkkent.

16. Ein ser oftest paa hving om dugen nok gjøres, men  
synes dette tvilsomt, gjør du ei grop i dugen og  
prøver med ei bundande fyrstikke. No brukas  
det berre kjøger (prussgør) og sikta kvitmjøl  
til kvardagskake, sjeldan tilsett sammalt mjøl  
og kaka maa vera nybakt skal ho smaka.

Det ser ut som vellet mas vika for smaken, tro  
alt som skrives mot denne skadlige livemidde.

17. Var dugen godt og jvnt gjera saa hengte den  
ikke stort lenger stiking og heller ikke stikkare

17. Fortsatt om baking

varme enn duig gjort med jussgjør, men det var vanskeligare aa' <sup>taa</sup> duig av sammalt mjøl passe gjera og solis kunde det bli lengre stikutid enn no brukis, men duig av sammalt mjøl <sup>litt</sup> bring lengre stikutid enn duig av finsikta mjøl om det <sup>gjør</sup> brukis jussgjør. Handsamning forrusken var den same haand under stiking og sin

18. Hart gjera brød er ukjent her.

19. Stekinga. Di hadde bakerom paa kvar gard og paa mange husmannsplassar og disse var bygd saman med gruva i bjøkkor eller eldhus solis at ein raka glør og åske paa bakeronen med i gruva. I bakeronnen stikk ein gjort brød, anna brød stikke di paa bakka eller vaffeljarnet. For kortje sett eller spurt at omn stod utafor huset.

20. Kvar gard hadde sin bakerom og di flude husmenn ogsaa. Var det noen som ikkje hadde bakerom, so hadde <sup>di</sup> oftast 2 bakstiller og ein 1 dm. hui jarnring av <sup>om</sup> kreds litt mindre enn hellene. Saa la di denne millom hellene <sup>kakom</sup> og so gjorde denne innretranga tyvuste som bakeronen idet innretranga stod paa ein 3 bitet 30 cm. hög jernfat. Når det no fyrtes jern baude over og un <sup>so finn di</sup> der og paa din maat fikke ein fin stike paa kakene som laag millom hellen. Var det so noen som var i bit for aa faa stiket kakar <sup>til</sup> fest o.l. so fikke di alltid laane omn hjaan naben, ingen vilde waage aa si nei til stiket <sup>og</sup> for det var laan som ingen turde ta betaling for - aa byrde game skikkar var alori uten følger den tid.

21. Til aa beta op bakeronen nytta di vanleg skived av furu, bjerk eller annen lauvod og saa bruke di byrkaris og sire til aa faa overvarme

For aa maale varmen laga di eit <sup>var-ormen for hait</sup> julebrød som bli halde inn i varmen paa ein jernspade. Du kasta inn salt og ellers drygde til varmen minke.

22. Til aa gjera ormen sin for di sette inn bröda <sup>bruka di</sup> rei ormskanna fiska til ei staaing. Had denne drog ein da ut det meste av haal og aaske, og etterpaa bruka in <sup>vaak</sup> barsopar, gikk det fyr i denne, so stakkejen dunn i ein stamp med vatten. Av slike sopar (kastar) hadde ein flure for handa om den fyste skulde bli forbundet. Skal eller aaske var di redd for aa skjemma bröda med. Var ormen for hait bruka di aa dunke ormen med vaake barsopar (barkastar) ataak at di kasta inn salt. Nöte underlag under bröda var vist ikkje bruka

24. Jg kjemur ikkje til at di bruka at di bruka gryter i staden for bakerom, men denne bakstovur som nemd under 20. Undervarmen maatte stilt vera størst segur ein som har bruka heller.

25. Medan di bruka bakeromna grikelu di ofte bröda. Di la brödet paa ein <sup>linf</sup> ~~3~~ jerngaffel med eit langt truskapt. Brödet kallas grikslegaffel. Elden kalla di grikseld og brödet som var grida og var bruka til festlege samentomstar kallas gritoda bröd og gutalakar. I fange hundreaar var det skik at kvart menneske som var i huset naar jula kom fikk ei julkake og eit par paasmurte lefser julekvelden. Denne kaka skulde ein ha for det höve at ein vilde ha sletning eller ven paa vitig i jula. Oftast tote nok husmoren over opdelninga men julkaka maatte naa fram paa brödet likvel. Daa komfyran kom i bruk, kom baade kjökangruva og bakerommet ut av huset og grikslenga mid - ja ogsaa julkaka er borte, men det er neppe komfyren som har fordrivet sistnemde.



9.

Forsak um bakinga. Þrud som vart koka:

26. Eg har ikkje opspurt anna kokakakor enn smult-  
ungar og „fattigmanni“. Þu vart koka i smult. Þuign  
til disse lagas av myöl, myólk, egg, sutkar og bakepulver.

27. Har ikkje høyrð gik slike brúðslag.

28. Smultkingar og andre smaltbrúð gjórnus i <sup>matrúsa.</sup> klinkakor i  
<sup>og gjeskubróð</sup> Flabbrúð i stakur, líkens þunbrúð i kornbingar

29. Kakustemul og figurkakar er ukjend.

31. Ja, þynnkakakor skit þaa hylta (hella) kalla mi hyltkakor  
Ja, hilt þaa eldgarmlidagar har hyltkaka vore þvordags-  
mat, laga fórt av havumyöl og þorka potetar sinare av  
samala rug- og havumyöl og potetar, so av sammala  
rugmyöl og potetar men das gysa. Etter at komfyrar  
kom i bruk kom hyltkaka meir av brúte, og gysa brúð  
stíkt i komfyrans stúkerom (omskakor) kom istan.

32. Veit ikkje av nokk namn þaa denne.

33. Egar skikke þu vafler, goro, skrivarbrúð, krumkakur  
og fleire. Þuign lagas etþopskrift i kokabakar.

34. Nei, þu har ikkje vore mylla nokk slags surrogat  
for myöl þu under síkri krigstíða.

34. Þu har ikkje i manns minne vore þruka brúð  
til aa blanda i myöl þu. Men þuarmannur þaa  
farsgardur min, Ole Þrandvik, födt 1804 dödt 1879,  
har fortaldur at i þans barðomskum Þrandvika,  
ein av þu störru gardum, þu maalte þu þruke  
þorkemyöl i kaka. Þet var ikkje þorken men serje  
laget mellom þorken og veðin þaa þu þruka  
og litt rúsmos, þenne vaska þu, þorka og mol  
þu og blanda þu og þorkemyólet með litt dauðleg  
havumyöl. Kaka þu var svart og þisk og lít var  
þet av þu ogsaa, men naor þu gjoat etþu mat,  
so kom <sup>með</sup> með eit stykku av ei hyltkaka. Þa smaka  
falt þisk <sup>með</sup> með eit þukt lag smúr og ost þaa, gísta  
þu þa með <sup>með</sup> og myólk atþa. (Ja þu kom og utom reumu.

Linnare kalla, disse aara for svartåara, fraa 1807 og 1814 var det jo krig og 1812 hadde ein det kjente grønaarut, neste aarut vart kalla lilligodaarut men da mangla dei saskam. Ole Brandsvik fortalte, der kom eit kornskip til Vedleforna (Kjestransund) Med skriv ifraa prestem kunde ein faa kjøpt av dette kornet meir eller mindre etter huslydms skiltet. Skifan til <sup>rodde</sup> Ra<sup>h</sup>atrommen mila veg til prestem for aa faa skriv med til fiken i Vedleforn, ja so 3 mila veg til byen men der kunde ingen lesa skrivet fraa prestem, sa attar ein lang rotur til prestem i <sup>Kvernep</sup> Han kunde lesa det viktige buvet. Der stod <sup>per hestvikk.</sup> denne mann kvinger intet korn". No hadde mannaem strud 3 dagar for aa veta dette. Stakkars mann, han hadde for fleire aar atende høvt ein liten kvist med prestem.

35. Her er ingen som kan gi noe svar paa disse spørsmå.

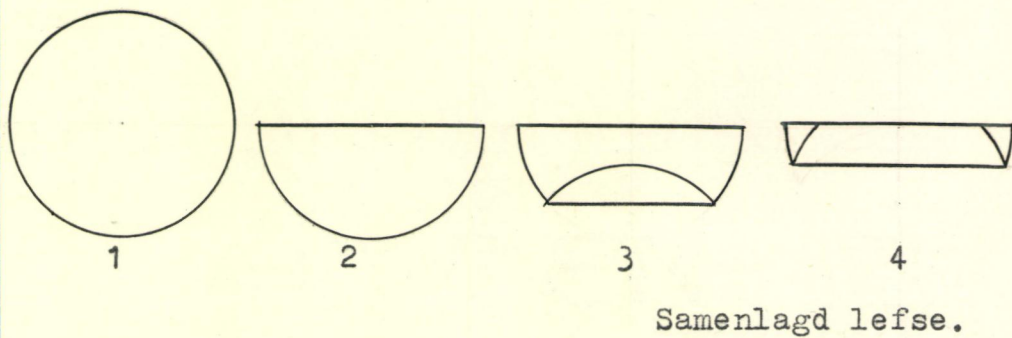
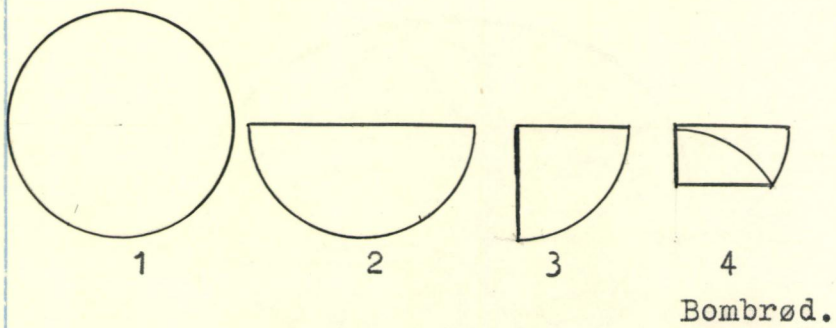
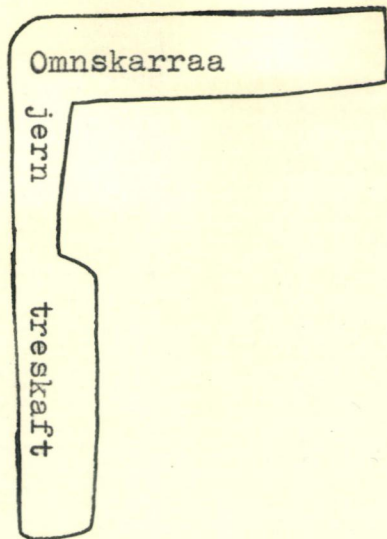
36. Eg kan ikke svar paa disse spørsmå heller.

37. Det var mykje sjukdom i svartåara og dei trudde at baartekvidet var skuld i det. Fåra sjukdomar det var, har eg ikke kjendskap til. Det var kuling ikke fraa det vort her ute for fisket gav svært utlytte baade til folk og hester, so melk og smør og ost var her utrikelig av. Værrer var det nok op i dalene. Det var ikke fraa, baade familier og enkeltpersoner, ja tilmed barn <sup>som</sup> kom hitut, for det gikk segner droppet, at her var bedre aaringar. Eg har ikke kunna finne nokon som kunde svare.

Ikke eingong attingar av innflyttaarne kan det. So dei 4 siste punktane maa eg lata usvara.

Som dykke vort alt har merka er eg so skjelt fraa handa at agso av den grunn er utkritante. Forruska er huskinga her so sprud og dei geografiske forhold slike at det er vanskelig for meg <sup>aa</sup> fraa tala med dei <sup>som</sup> muligens kan gi opplysningar, og ofte blir eg skuffet salis hadde eg at eg stulde gjera ein god fangst her foreldem, eg fikk tak fraa mann mellom 90 og 100 aar men det vart som mi segner. So smaa og ut lite det. Eg maa trom aa bli ansatt. Her er hvide korn. Hjelployn og <sup>utendomen</sup> utendomen. utendomen.

NORSK ETNOLOGISK SAMSKING  
 adr. NORSK FOLKEMUSEUM  
 BYGDØY  
 675



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