

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Møre og R. fylkes

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Stranda

Emne: Bakning.

Bygdelag: Fjule kommunen

Oppskr. av: Gyvind O. Sves

Gard: Fosshavn

(adresse): Stranda

G.nr. 27 Br.nr. 6.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. For det meste.

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

Har gått gjennom blaidd med O. Fjorstad ca. 80 år.

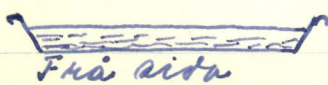
SVAR

Det eg mit, og etter konfranse med eldre folk har det vorte nytta krum-
driva med varskraft til inaling av "baks-
brud" dei siste 100 år. Det finst ei
handkvenn emne på Fjorstad i Stranda.
Denne har herre vore igang ^{sin gang} ~~for~~ det
eg mit om. Det er vissnok omkring
1920 var det springvilde jule.
Alle krumna i elvane var tilfrosne.
Og her mykje di hogg is var det
vandt å få krumme egang. Då var
det so varmt på Fjorstad som mol
julemallet sitt på denne handkven-
na. Den sine deoy krumma og den aer-
dre tok neve for neve av mallet og had-
de opp i "krumna" (ii). Det ej ekte krumt
og krumt var det; men di fetke då
mallet sitt krumt. Mamma før di
hadde nytta henne til å male smis
på "Smiskrumma". Korut vark først
kruska. I gammal tid kruska di med
fjuler (ii) her i lugga. Dei tok krum-
bondar ^(itt) etter "krumbondar" ar krum-
stål ^{itt} og kasta over "latrikja" ii og

fram på "lävur" in. Her var ein
mann som sto over "körnataka" (sil)
med ein "skjeitkvist".

Dette kallast ò "skjeii" kornet. Etterpå
vart banda løyrtu opp og bondane
lagt i eit lag utover lävur. Så satk
2 mann til ò trüske med "tüsstra" (ii)

Tüsstra hadde eit ca. 2 m langt skaft. Of
den eine enden var det skore inn ein
ring og rindt, dunn ein "væring" og
i dunn eit "fög" som med den andre
enden var festa i eit ca. 50 cm langt
6 kantet truslykke. Det var med dette
di trüska og skilde kornet frå hal-
men. Etterpå riske di halmen ut og
ag hadde den opp i halvstålet. Flø-
net vart liggande alle på lävur
Det vart ført saman på eine sida
langs "lävrikja". "Körndangjin" kalla
di "drösen". Trüley var di reinsa
kornet i gammal tid med ò kasse det
langs lävur, men korli's det gjekte
for sig har eg ikkje fått klargjort.
Det vart seinare mytta "dryfflung".



Det var 2 evolar
av dryfflunga. Her
vantege ag "säld dryfflungin". Of der
var det eit säld i beatin, der ag kas-
gräsk for med gjenom. Etter at kornet
var sløytt vart det "dryffta".





När di skulle sløyte kornet
brükte di eit "beckjärelid" som
di hadde kornet i. Med ei
trüske som var farnskodt

nedst. Med denne støyte di ned
i hornet og fette på den vaker
"agrine" avbrøt av hornet. Dette
var fra "dryftengin" kom i sek-
kje. "Fevra" var turka på "Fyrkar-
helja" og "byggjin" var turka på
"Fyrkarstova". Dette kunne var byska
og "mili" til "kyllfor". - For omkring
80-90 år sidan tok di til å bruke
kruskemaskjine. Du di var det 2
sorta. Valskrumaskjine og piggmas-
kjine. Ein sort av di var kalla
Krollkjarenga. På same tid laga
di seg og "dryftmaskjine". Både
kruske og dryftmaskjinene var
drivne anten med handmakt el-
ler vasskraft - kruskelyd-
Somme let best å drage kruskemas-
kjina. Dei var det mykje noko
di kalla hertevandring. Byggjin
brukt di å "sine" på kruskemas-
kjina. Dei hadde di han gjennom
maskjina ein gong til så agri-
ne var slige laust av hornet.
Når hornet var "fyrt" var det
bore i sekkje til "kvenna". Ho var
fjaset i kvennhuset ved elva.
Kvenna måtte stillast ut for di
kvenne male "kaksbenjilt". Først
var ho "sandmila". Sanden var
teken anten i elva eller den beste
var teke i i fjära ned med
sjæn. Sanden var milen 2 gon-
ger. Fyrste gongen lag kvenna "lost"

Rude gangur la di þu meir
 saman. For at det ikkje skulle
 ligge att sand þá „sigli“ eller „gröb-
 um“ brúke di nokre hjörka kviste
 og stakkt med i „kuenna aúa“. For á
 þá rúkt all sandur sam lag myt-
 þá kuenna steina brúkte di á
 hjörka male kuenna. Þit dette brúka
 di þyr hjörka bork som di brúkt
 i smá „móla“ og kasta upp i aúa.
 Þi stögga þá kuenna og gjetak þá
 „kuena“ þá „lúru“ og sofa þort
 all rúkt, sandur og hjörkamjöl.
 Eftir þá la di rengrin tinnuð ku-
 na steinane. Þóndu kornu skjinnu i
 lúna („ei). Þetta den kinn sofa „kjista“ („ei)
 tinnuð kuenna. Stakkt inn „stakkt lúna-
 ne“ („inn) og nota med handu nokko korn
 ar skoen („inn) þá lúna og med i „aúa“
 skrúta „skrútenora“ („ei) þá det skulle
 „kyrje“ „passendi“. No þetta di vatnet
 þá „kuenna kalur“. Kuenna varð stítt
 med eit „lette br.“ Þei smol mjöl med
 þá „spöda“, þrykte med ein finger
 med þá mjölit for á þjá eller ann
 det var fint nok. Þi smol först
 „reyg“. Þetta mjölit varð ikkje brúkt
 til baksmjöl. „Ejálstoggá“ varð ordna
 til þá smalariu þinnu göi þrói kuenna.
 Þan henta meir korn og tak „mjöl-
 hita“ med seg til kuenna tinnuð. Þita var
 laga av eit „elvarótt“ „þarvískjinnu“
 „þita fálþjani“ var „laska“ saman
 av skjinnu av ein bakfot og grass-

fot. Ofan ønske mjøl i bita med
 "spöda", sikka og slappa. Når denne
 var full, tok han "falkjone" over skūt-
 dern og så bar til bakskerommet.
 Bakkinga gjekk for seg i "Ujbrukt",
 skjåkin og i seinare tid i skjellareu
 Ofur var bakslederne samla, gjerne
 3-4 stykke. Dei gjorde jammaste lyft-
 bakstur. Først skulle "hevrebrø" ha-
 nast. Baksstjivine var sett på
 plass. Baksstehelja var oppomra i
 "grua". Baksstetjälva var med teken
 kamelis baksstetjälva, som gjerne
 var mykuste. Fyrre baksstene var
 innbore. Ofvremjøl var bant
 i "knötrojet". Det var gjerne karna
 som skulle stikke brøet som "knöa"
 "knöa". Det falt å få det brøet
 mjukt. Tok så en brøet klart
 av "grone" og la på stjivå som
 stod med grua. Dette seg ned og la-
 ga til nokre emne og gav svar av
 bakslederne kvar sitt. Dei hadde
 sett seg kvar sin "mjöldangje" (ein)
 bort på stjivine. Dette kalla dei
 breimjøl. Dei stråla litt breimjøl
 ned på stjivå, la emnet ned på
 stråla litt breimjøl oppå emnet og
 tok så fast med baksstetjälva. Det
 falt å få "brölvinn" tyrm og heil.
 Karna med baksstehelja hadde no fått
 fyr i under den og snart fekk ho
 den fyrste spær med brölvinn
 på. Ofu la han fint ned på helja
 såg vel etter så han ikke brann

6
brün. Bröselvingen vaks i stikker
dagen med en baksledelse gjekt
livlig. Ketter på vark brödet skitter
en gang til på same side. Dette
kalla di i stikke app. brödet.
Di 4 kvinnene baka mellom 400-
500 liiva for dag. I di siste 30-40
år har di brükt i sikke myäl.
Til vanley vert det brükt et säli
Dette er ein 40x50 cm br. karn med
eit finmarka net til baka. I det
siste har mange like til i kjøpe
skredd hevresmyäl. Ljå handelsman-
nen. Nymale myäl vark ketwa for
i vere best

4) Vi mit ikkje an arko sävve namm.
Di baka for det neste i kvar sine hüs.
Men var det nokon som var itan hö-
velig rom for bakaing felts di gjerne ba-
ke ljå grunnen. Bagaude baksedeie
for fra gard til gard og baka; men vi
mit ikkje an at nokon for itanlyggis
på sävve arbeid. - I hevresmyäl vark
baga av hevresmyäl og vatn. Til vanley
vert det göynt i höge tünde ketwin-
gar fra "stobere". Komme bräit det ka-
man 2 ganger  medan det var
varmt. Dette vark kalla "linabrö".
Det gjorde di for at det skulle vere
lette å fa med seg i miste skrinet,
frinsa, faska t. d ut i marka i slätten.
Skude brüka i ripe med sine kniv-
kvar bröliv 2 ganger  Di vark det
4 "fjæräng stykke" i kvar bröleiv. Dette
vark kalla "riparbrö". Til helg og höy-

7
sidsbrök var det baka bröd av bygg-
mjöl. Dette var baka snart linnik og
skikt fint. Dei kipa det som kipa brö.
Dette var her kalla for "finebrö."

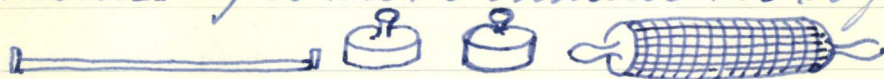
Vi løfse - løfse - løfse - løfse.

Dejsene var for baka av byggmjöl. No
vert di baka av sikka mjöl og skal di
vere rettely fine av berre kvitmjöl.

Dejsene var baka som finebröd og
lagt saman i kringa. Gjerner dagar
etter skulle di "snikast". Dei laga
da til "snikje". I gamle dagar laga
di det av mjölk og sikka mjöl. Dette
var kalla "snikaløfse". I staden for
mjölk bruke di og "koe". Da var det
kalla "koløfse". Snikje var kört i ei
skål og på gjukn som vanleg süp.
När di skulle snike la di først løfse
med på skiva. Tak full ei stor skei av
sniket og slo midt med på løfse. Straukt
så dette med handa famb og fint. Ut-
over den heile. Med bakskespan tok ho
så løfse og la fram på den varme
bakskelija og stekte henne. Det var
afte same kvinna som både snika
og stekte. Dejsene var borne på
stakere og sett i store kringar,
som var kalla "løfsekrög". Afte
bruka snikaren å skrive namn i
snikje til den som skulle ha løfse.
Bruseplukkaraane skulle ha ei løfse
for kvar bruse di plukka på åkeren
ann hausten. Plukk brusa mange
og store so ge di de løfse mange

å gøe," sa dei. Før løfene var, "klink" med smør brukte dei å "daggje" dei med vatn, la dei på eit bord og breidd eit klode over. Så var dei mykje Det var mykje brukt å ha med kly klink løfse til neste mat. Samme la "mysebröm" på til "sül". Det var mysebrömlöfse. Andre brukte rjöme på dei. Det var "rjöme löfse". No vert det brukta bädder sukker og kanel til smöret på löfene.

I den seinare tid har dei like til å bake ein sort dei kallar harding löfse. Det er laga av berre kvite mjöl, eller ei blanding av kvite mjöl, rikkemjöl og knuffmjöl. Dei er mykje sjukkare enn vanlege löfser og dei vert baka med "rüsksjölur". Til mjölet brukar dei mjölk, litt sukker og smør, gjær eller hjortebalt. I den seinare tid har dei like ibruk eit brett der dei lagar både bröd og löfse. Det er ei brei fjöl med lister på bae sider. Listene stikk oppom brettet så mykje som enna skal vere tjukt. Lamma vert skorne ut med former. Dei til brö enna og ei noko grunder til löfse enna



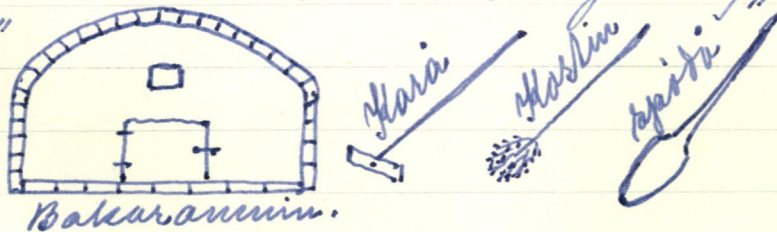
I gamle dagar brukte dei å til å bake noko tjukt bröd som var kalla "köpsebrö". Dette bruk dei smark og laga seg søppe av. Før brukte dei meir kalle kjöt og fleisk enn dei no gjør. Dette var kalle i geyler. Så flaut det opp mykje

fiitt på kokvalnet. Vi bruk så havrebröd
 med i ei skål og ønske av dette kjölfillet fra
 "kjölfrysa" og slo ut over brödet og åt av
 dette. Dette vark kalla, "mylji". Det fortelst
 at somme folk vatnet og som kjöle var
 kokt i etter at fiittet var "flött" av og
 laga ei "myljfanning" til dette, la brödet
 i dette, la så havrebrödet i dette og ønske
 "kjölfille" utover. Dette og "mylji"

Kaker. Ei kake - kaka - kake - kakeine.
 Vi mit ikke om at det har vare mytta sin-
 dig her. Vi har herre brukt "a ase" kareine
 her med "kvik" (gjær). Kvika som var brukt
 var vanleg ålgjær. Når du bryggja ål, van-
 leg til jøl og "slättömma" tok du kvika og
 jilsien. Så kvika ut over eit kledde
 til "Pykenj". Den lyka gjara var så gäymt
 og sinare brukt til kakegjær og brygg-
 gjeng. Til "kakemökt" vark mytta avten
 myke eller skonna "myllet" som vark
 varma og sliga i kakekjöle og koka
 saman. I dette vark så gjara "lenda"
 Gjara var gjæret "seth". Vi tok litt
 "louka" vatn i ein "konne" hadde i litt
 gjær, myöl og "sitapp". Dette stod ei stund
 til du fekk gjä om gjara "tok se". Om
 så var vark ho sliga i "kakeknöa" og
 det hile knöa ut saman. Teik gjukk
 kledde vark "lrett" over. Kvöbröjet med
 knöa i stod på ein "fjälg" stad til det
 var nok "ast". Dette sag du når du
 pressa ein knytt "vöve" med i knöa.
 "Föla" vark svart fjäll arb. Var du i
 "vil helst du eit breimande "ljös"

5125

med i ei "rimme" i kupa. Sliktene gjørte
 var kupa "fullast". Bakarammin var
 plassert anten i eltværsk, kjøkjinn eller
 kjellaren. Rønnen var mæra av eldfast
 stein både "beem" og "kolvenggin". Fram-
 me ei stor åpning med jamdør for
 og over den ei mindre åpning "røyk-
 hôle."



Bakarammin.

Bakarammin brukte dei å fyke med
 fyrer god og roko lang ned. "Bakaram-
 me" var tillaga fyrst. Til dette brukte
 heller dei hadde fjell "go fyr på" var
 den brennende "veem" jamna godt
 utover beem (botum) i rønnen. Dei
 brukte å fyke til steinen var mest
 kvit. Då tok dei kara og kara ut alle
 brendane og kila og ettpå kostene
 og kosta ut til "åskå" frå beem.
 No hadde kända kaka kakine og man-
 sin tok spöda der kända la ei kake
 appå. Trudde spöda inn gjennom
 åpningja. Med eit lite kykk atunde
 gliid kaka av spöda og ned på beem.
 Og sålis kake eller kake til rønnen
 var "fyllj". Røra var så "atblita". Ketter-
 på stappa dei inn "glüggedått" i
 røykhölet. Gang og unnan letta dei
 litt på døra og skulle sjå var kaka-
 me var stikke. Når dei det var tok
 dei kakine ut med spöda. Til gjel var
 det laga sikka kake av sikkanjål.

Dei vart det laga mange, små kake
 til borna, både yngre og andre sine
 born. Disse kakene var tilstara på
 yngre måtar. Dei vart gjevne i
 heimbygdå vel nedgravne i hornet
 for at dei ikkje skulle verke "kare"
 eller "nygge". Det kakeslag som trü-
 ley er svært gammalt er "helljekaka"
 Denne kaka er laga av ast grøn.

"Ronde" og frå ei 15-20 cm i tværmål
 og ei 4-5 cm tjukke. Dei vart stikke
 på bae "sic" anten på bakstehelljå
 eller annan. Disse kakene vart sköt-
 ne i skiver som vanlege kaker.

Patikkaker. Dei vart laga av kokke
 potete som dei "krenka" og "klumde"
 "synt" med ei klukke. Det vart så
 hatt i litt mjöl og kriva saman.
 Av dette vart kakene baka og stiket
 på bae sic på bakstehelljå.

"Svelkakene" vart stiket på stikkje-
 panna. Blokkake. Dei vart laga av
 blod og mjöl, helst byggmjöl som
 vart kört saman med ein "visp"
 eller "svöre" i eit fat. "Ofvelli" av
 kora vart aust ned på stikkjepan-
 na. Dei brukte å karve rundt noko
 krydder og hadde rotere falgstyk-
 ke ned i kora på panna. Blokka-
 kene vart stikke på bae sider.

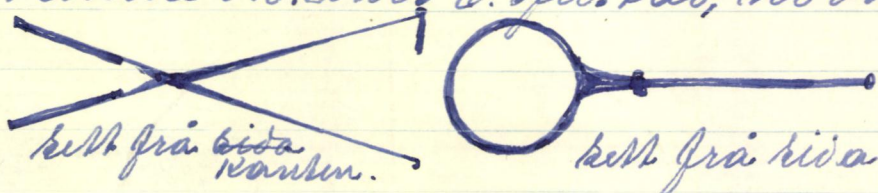
Somme brukte å ha litt sirapp og i
 kora for å få ein søtsmak frå dei.

Væfer. Her i bygda vart dei for kalla
 bafflekake. Ei baffleka-bafflekaka-baffle-

7105

kake - kaffelkaker. Pira vark for laga
 av mjølk, byggmjøl og matron. No mjølk
 knute mjøl, bakepulver, sukker og stin-
 dom egg. Dei gamle jarna var rettlan-
 gel forma og turu stor rita. Dei som
 no vert nytta er runde og likesom
 sammansette av av 5 hjarte med spis-
 saue inn. Vafflene vert for det meste
^{brukt} som "helja" og i høytidene og ^{til} gramande
 når dei kjem på vitjing. Gjestekod-
 kest. Ofte kjem kjend med desse. Dei
 brukte å sette kakerne runder og oppå
 for at skorpene skulle vere mjukkare
 30. Til jol vark det laga ymse figür-
 bröd. Formene var laga av tre med
 ei "blekkremse" rimit som skar ut fi-
 gürane av einne. Figürane kunne vere
 menn, kjerringar, hestar, føykar, griser
 klengre og runde med taggar ikring.
 No desse fekk horna, og mange av
 figürane vark hengde opp i joltruts.
 Reiga vark laga av mjølk, vatn, si-
 rapp eller sukker. Einne vark baka
 på bord med eit kjölv. Når det var
 høveleg tjukt tok dei formene og trykte
 dei mot det flate einnet. Figürane
 vark tekne ut og lagde i annu og
 skikte. Vi vit ikkje om at nokon
 her har nytta bærkemjøl eller kinn-
 mjøl ut å blande i matmjøl. Ofte
 på strandane vert det laga noko som
 vert kalla bakelse. Ut over barmmore
 vert det kalla strandabakelse. Bakelse-
 jarnet er to runde jarnplate 17 em.

i suvre mál og 0,8 em tjúskke. Til kvar
falate er det suisa ei noko lang jarn-
arm med eit stungje i enden. På inn-
ridene har smeden høgl som ei mengd
rosar. Motiva er mange. Fø jarn er
like. Vi har herre ein bakelre jarnbrenn
på Stranda osv. Lars E. Hulsfard, no over
70 år.



Bakelre kora vert laga av vatn, rjame, kilt-
kuv, egg og kvitvassjøl. Dø er på tjúskke
som einn kúpe. Bakelre jarnet vert føt
lagt inn i elden. No legg du jarnet
på ei sterk kokjplate. Når jarnet er
varmt, vert det først smurt med smør
men bert er „griseistur“, lek så ei stek av
kora og slar inni jarnet, klemmer
du so jarnhálvum saman, set for
stungje på armene, skrapar med ein
jongje (kniv) rundt jarnkanten for si
få bort det som har vore utset.

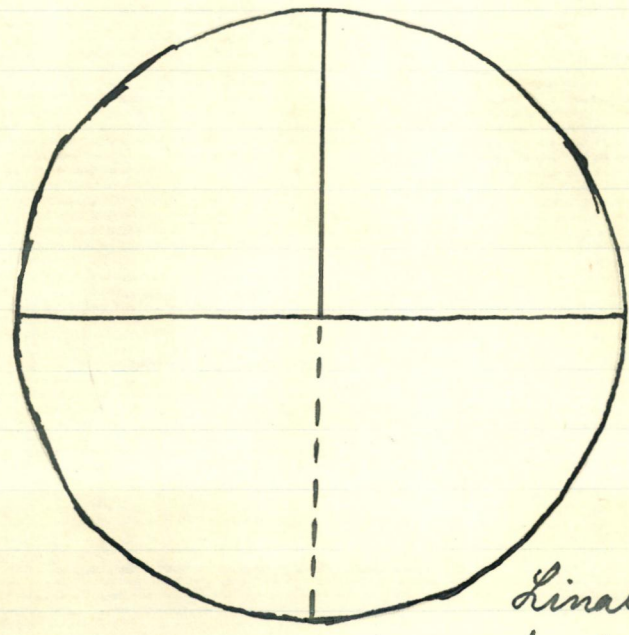
Jarnet vert no lagt på varmen. Ann
ei lita stund vert det smitt og den
andre „hólva“ vert varma. Når det
er stukt vert jarnet opplat og bakel-
re brenn út. Kelle vert og kalla flate-
bakelre. Det er og noko rann kallast
kronbakelre. På ringar du bakelre
medan du er varme rundt ein krom-
firne



Bakelra vert gøyande i runde. Det
ärskjer. Det vert framkalle til framvord-
falte som kom på utjing. Og saman

14.

med uride smalslag til barsmykør-
ne eller til bryllup som gæmmer.



Linabrie vart
lagt saman
såleis.