

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Baking

Oppskr. av: hior, G., Holstad

(adresse): Ifarid

Fylke: Mør og Romsdal

Herad: Ifarid

Bygdelag: hior Ifaridstal.

Gard: Holstad

G.nr. 46 Br.nr. 5.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Mest av eiga røynsle

SVAR

D. Horn og Quern.

So langt eg vit attende, og so alt eg har høyrte frå gamal tid her i bygda, so har det vore onale på vanlege små hennjebæverar alt som onalast skulle hilt fram til dess dei store bygdeombylne kom til.

By her innje høyrte om nokon som har brukt handvæverar for i tida.

Men i førre verdenskrigen kom her nokre små handvæverar i handelen, og det var somme som kjøpte av dei og. Men det var ein ein odelbat med analinga, at det var lite og innje dei vart brukt. Kanskje finst her i bygda ei eller fleire av desse Quernane anten på ein gard eller ein hütine, men herre som gagnarst Quernane. Handvæverar som var i bruk her i bygda i gamal tid, vit eg innje om.

Etter det eg kan minnest frå barneåra so var det herre 2 måtar å male kornet på: "Folkeornat og Krytelornat." Men folkeornaten krevde også 2 myl =

sorter, iu litt finare til gräuta, säpe og karemjöl, og iu noo gro= vare til flatbröd. Stort sett har denne inndelinga av mjölsortane halde seg og av etter at vi fekk bygde mjölen.

Men denne skilnaden på mjölet til folkemat og mjölet til dryttelmat, vart gjort allereide med dryftinga av kornet. Alt kornet til folkemat vart dryfta 2 gonger. Første gang med same trüskinga var präsegjord, og andre gang med same kornet var sterna. Han for hadde ofte med seg dryftingen til korna og dryfte 2^{de} gongen der.

3 I denne dryftinga, både 1^{ste} og 2^{de} gongen, vart det alltid avo 2^{de} sort, litt korn og agner, som fekk framav dryftingen. Det gjekk til dryttelmat. Vi kalla det "framdryfte" og det vart hatt i "kornuana" med same av lagte kornuana, og det vart mjöl til dyra.

Di stilti kornuana litt finare, godt nedat" til folkemat, gräut og säpe og karemjöl, og noo grovar (lyfte korn opp) til karemjöl, (flatbröd.) Og endå grovar til dryttelmjöl.

Ells er det å merke seg, at det var svært lite dei i min barndom, og for den tid, hadde råd å bruke av det heimavla kornet til dyra. Det kunne vera 1 tønne var og høst, sjeldan meir. Di trugde det til folkmat. Mjölet til kare (potetkare, ruffe kare) vart teke av den finaste sorten (gräutarmjölet.)

8065

"Hasting" av kornet istadenfor dryfting er ikyndt her. Tugen av dei eldre og har spurt ut kjinner noko til denne handsaminga av kornet. Det er dryfti maskin og med handdryfting 2^{re} gang som er det vanlige her. Og herre handdryfting både 1^{ste} og 2^{re} gang for 1880 ara eller derkring.

I her i bygda var det mest herre haare som var dyrka. Og haarenyjdet var nytt til blanda både til flatbröd og potetkake, korekake (Søkkake) og vaffelkake. Men på somme av dei beste korngardane i Harid, og på mange av gardane i Ulstein dyrka dei bygg og hanelkorn (bygg og haare i blanding) og dei bruka dei kauske berleg byggenjöl til ball og kake og haarenyjdet til flatbröd og graut eller süpe.

För omi bandomstid, og framtille til kring 1900 var det vanlig skinn på kvar gard å kjøpa si halv eller heil tyonne rög og få det male til koring av bröd eller kaker i blanding med haare og bygg. Dette var altso same male rögnyjöl. Men frå midten av 90 ara var det meir og meir skinn å kjøpa sivta rögnyjöl til kaker eller anna bakverk. (Sette kaker, hellekaker). Dette bruket av sivtaonyjöl som vi kalla det, varde til kring 1920. Da gjorde det fort attunde med sivta röggen, og sivta kvitte kom istaden, og det har rådt grünenleine sidan. Frå 90 ara og uttille til före verdenskrigen

var det vanlig her i vår bygd at
kjøpe 1 ann Okala bygg for aut og få
det smalt på kværna. Det brünte vi
då serlig til patetball og litt til
karronjöl. Det er no for lenge sidan
slutt med det. No kjøper folk gryne
onjöl på kuttiraman eller svart di kring.

2) Onjöllet.

Å sikta onjöllet sjölve her
ivrige vare vanlig her. Eg har brüffe
på ein gammel mann som fortalde at
han hadde prøvt det nover ganger, men
slutta med det. Saldet var vistnok
heimlega av fin streng. Eg går ut frå
at det grove som var att etter siktinga
var brükt til gryne eller hesten.

3) Nyomal onjöl held best til flatbröd.

Difor brünte di ofte i støppe onjöllet
herot med i ei bynn med same det var
smalt, då held det lengst kværnaovermen.
Eg kan hugge at di tok onjöllet med
frå husa (stabbint) og sette det i bakte-
romet kvelden før baringa.

4). Ja, grøn eller grönomat var
vanlig brükt i nemna det för. No
högger ein det sjeldan att.

5) Baksten.

Vi kjenner ivrige til
at kværnpalva på ein gard her gått
saman om baringa og sat ilag i ei
stove. For dette hendt nover tid, so
omå det ha vare för utskiftinga når
stena låg tett ihop. Etter utflyttinga
av husa ville det verta etter tungvinst.
Men det har vel ofte hendt at det var

5

gjort bytesarbeid. Men det mest vanlig
vanlige som jeg kan minnest det
var at ein leigde si eller to gode
kavarer tute i bygda, og betala dei
daglön. Best i Kjerringar som vart
nyttå i andre bygdelag enn der dei
högde heime, vart og ivrige om. Det
var ingen vandske med å få sugande
kavarer på kvar gard for si 40-50 år
sidan, so ein trugde ivrige fara tuten
bygda etter alin. No er det verre.

Men so er det ivrige stort spørmas
etter dei huller. Det er slutt med flatbröd:
bakinga nesten alle stader. Vi spring på
kötinken og kjøper det ferdigst.

Die gamle slag bröd og kaver.

Potetskava. Eg om å denne kave =
sorten først for ho er prenta inn i
minnet mitt helt på første kaveära,
og ho fylgde meg trüfast, kor mykje
og kave heime, like fram til og
var ein 50 år gammel. Ho var so
kilig og lett å laga, men og liidest
so heime mang ein gang.

Potetskava var laga av nokte renska
poteter, finmalen med si klübbe i
eit drag det første og kan minnest,
seinare onselv i Kjättern. So blanda
vi havrebyöl i potetene og vortu til si
passelig drig. Tok so eit passelige
kommer og kvädde dei ut til flate litt
tjünne kaver. (O) Die var vel pålag
15-20 cm. i tvärsnål og 1/2 cm tjünne.
La dei so fram på ovnen og stekte
dei på begge sider. Det var oftast

6

herre ringar på onnen, Onen stundom
tok vi i en ringam og la oss si helle
som vi stekte på. Dei skulle i mykje
vera hardesteikte, Onen heller i mykje
onjær. So la vi dei utover eit bord
so dei fekk kalne og la dei so i små
led ute i spisskammeret. (Matkunda.)

I min heim stekte vi potetkake
på jannar si 2 ganger for aike med
og var kam, stundom onir og stundom
mindre, etter so onjær. poteter som
vi hadde over. I ~~denne~~ dei heimar
der dei hadde lite poteter mit og dei
brunkte å laga slike kaker utan ^{poteter} alt
so herre av onjær og vetu. Det kalla
dei "hellekake". Dei og var kalla ^{potetkake} ~~potetkake~~ ^{somme stader.}

Dei dagar ho onor tenkte seg til
med steking av potetkake så kotte
ho onjær poteter til middag. Terdage
med etinga sa ho onor: "ho kom
onå domne sette domne til å reusne
poteter! Og vi reusne og onal og ho
onor knøtar ut diiga og laga dei
små runde kakerne og stekte.

Dette var gangen i si jannar arbeids-
rytme frå år til år. Og det varte frå
det første og kan minnest i stikken
av 80 åra og fram til kring 1920.

Men vi brukte likevel i mykje so
onjær av desse kakerne etter kring
1910 som før. Det tok vel til å
minne litt alt frå 1900. Då var det
"Sette kakerne", dei gjera kakerne eller
brøda som onir og onir fekk gotz
feste og tungde potetkake ut.

7

Potetkarna må ha vore si verkning
nasjonal vake for oss sünnonöringar
i fyrru hünoradåret. Ho fylgde oss alle
stader og til alle tider i året. I helg
og i yrke, i Arleid og i fest. På sjö
og i land. Det var personat kvar
vi for. "Ja med deg eit karepar", sa ho
mor når vi for til fjells eller til
sjöss. Eg veit ikkje om denne vake=
sorten var kjend i andre lüter av
landet. Men her i våre bygder var ho
isjell kjend til overnål. For omeg
står ho i minnet som eit fatig=
mansonerke, og eg minnstente vel
omang ein gang sei som ~~forer~~ ^{sat med}
setti kaver (krödkiver) på skulepulten.

Somme ganger veit eg ho mor blanda
litt finar mjöl med i sliga, kugrønt
eller grynmjöl og det vart lögakaver.

Ja, ja. Velsigna veru potetkarna får
eg vel alle tilslutt linovel. Ho hadde
sin misjon i gjera, og fylte sin
plass i si trang tid.

Tingang spurde eg ein 90 åring kva
han hadde ste som vart so gamal.

"Å", sa han, "de va no potetkaver i
skyr som va de vissaste."

6) Eg skal no skrive om 2-3 andre
kaver sortar som, nest etter potetkarna, var
omgjæi brükt her i bygden.

Rörökake eller Saukekake. Vi sa höre=
kake för, men no seier dei mest Sauke=
kake eller herre sveli. Denne kave=
sorten har vore brükt so langt attener
eg kan minnst og so litt i trüsk ^{enno} ~~ste~~

men iunje so onydeja som för. Som
 mannet seier laga dei berre si rön av
 mjöl og vatu i si stor oval, brünte si
 lita suse, og tok passelig appi og let det
 renne i passelige dattar fram på hella.
 Dei hadde pålag same vidde når dei
 var fröngre som potetkane, si 15-20 cm.
 i tuern. Vi tok alltid ringane av
 omnen og la med hella vår slive og
 liknande same sülle steinast.

Mjålet som vart brükt var helst si
 blanding av havremjöl og finonale bygg-
 mjöl i 80 og 90 åra. Seinare og so gryn-
 mjöl. Men no vart det brükt for det
 eneste berre finaste kvitemjöl.

Desse kakan var helst brüna til helga
 mat og til framandfolk. (Gjestar.) Slive
 var det för, no er det helgamat støtt.

Vaffelkaker. Disse kakesortane her og so
 vore i bruk her med oss si 60-70 år.

Men det var iunje mange som hadde
 slive steinjam för 1890. Ein 78 åring
 fortalde meg at först i 80 åra var der
 herre eit vaffeljam fram i Haridsdalen.

Og det var ho Pernille Rine, ho hadde eit
 stort firkanata jam med 2 lange hand-
 tak pålag som si ^{jamt var} ~~slottung~~ 25 x 35 cm.

den derisring. Dette hadde dei röra
 med og la det med på glokstenen i
 grüa til steining, og smidde det på
 begge sider. Men i min heim hadde
 vi eit vanlig jam, no so stort, alt i 90-
 åra. Mjölartane vi brünte i desse
 kakan var no so det same som i röre
 kakan. Litt grovar til oss ajelver og

finan til framantføer. (Vi se alrig "gjestar" for, vi se altid "framandi" eller "framantføer". Og dette se vi sjölv om det var alektføer, när dei beru var "utabygdes".

Or brükar dei mest altid både egg og flöte eller kauskje tjome både i Buelkauer og vaffelkauer. Det vart nok sjelden brükt i gamle dagar. I höyda onjäle istaden for vatu.

Rognekauer. Tillaging og steinonäte den same som er nemnt ovanfor. Men i desse kauer hadde vi rå torne-rogne sündkupa med hundum og älspeet so smkje med vatu eller onjäle at det kaun ned på hella (rönskane) eller i garnet. (vaffelkauer). Rognekauer hadde vi beru i fisketida om vinteren, när det var röyda torsk eller sei.

Dette er dei kauerortane som eg kan minnest frå gamalt av her i bygda. Om dei her vor brükte so langt attendi som i min besteforelors sinne dagar i 1840 ära og för, det toru eg ikkje svara noko sikkert på. Ho omor nemnde ikkje noko serly om desse kauerortane frå sin barneheim. Det var altid flöthödet ho snakka om. Og so vörterkauer om omor hennes stente til jöl. (Det har eg skrivt om i desse svara eingong för.)

Av desse kauerortane eg her har skrivt om er det beru vaffelkauer som ~~er~~ mest brüka mange stader i bygda. I vårt hus til kvar helg linn

X) I Buelkauer vert so brükt både smör og hendlere

10

nyrje som før. Potetkane og Sælekane
vert der laga somme stader i bygda
i alle den tiste, men det er nok mest
berre som ein raritet.

Menn: Etter at dette overfor var skrivet
har eg snakka med ein 80 år gammel
slentring og han fortalde dette: Han
bestefar fortalde at stundom når ho
bestemor steinte potetkane so kom
nårmannen han gamle tjåse Grimstad,
og plukka til seg somme kane frå omnen
og gågarden for seg sjølv i eit skinn. Han
ville ha ein godbit for seg sjølv. Det var
smått med maten i dei dagar. Dette
var kring 1845-50.

Men dei hadde ofte so lite poteter
den tida at dei ikkje hadde råd å
bruka dei i kane. Då vorte dei
græit av havronjøl og vatn. Tok av
og knöda meir onjøl i græiten til
det vart ei passelig deig. Laga somme
av same storien som vår vanleg 15-
20 cm. og steinte dei fram på omnen
på begge sider. Det valla dei hellekane.
Når dei først vorte græit og so laga
græiten om til kane så hølet dei
ketre ilop?

Sette kane.

Det er dette namnet eg kan minnest
vi brukte som eit jellonamn på
alle heimelaga kane eller bröd som
var sette med gjær. Dei bröd og kane
som vart kjøpt i byen eller på kaffiskanen
i bygda valla dei den tida for "Stump".
Det er helst trülig at deig med gjær i

vart i den første tiden laga til i små emne og steint fram på ei helle i grua, annars som potetkannen på begge sider. Litt seinare kom so "ringkannen". Dei laga seg ein jarnring so vid som hella ca 40 cm. i tverrmål og 15 cm. høg og open i framant so pass dei fem kannen ut og inn. Oppå ringen lag også ei helle so same storleik som den underste. Og so fyrte dei med ved, rot og torv både under og over, mest over for under skulle dei innje steinast so hardt. "Eg tykte det var verukkesta at dei fyrte opp på" sa ein gausling til oss.

Denne steinmåten såg eg på granne garden vring 1890 der var grua i Bjökent. Her i min barndom hadde vi innje grua anna i Gjellaren. I Bjökent hadde vi ein vid flatvorn omu. Difor steinte ho omor sette kannen i gryte og steindom også i små hellekann.

Gryte kannen vart smidd på begge sider. Lind ut i 90 åra vart det vart lag å Bjöpa vedkomfyrrar på alle gårdar og i alle lurslydar. Somme for og andre seinare. Men når det lind so langt fram som til 1905, så tær eg dei hadde rådt seg til med komfyrrar gardjant i alle bygden her i vring. Og så vart brüken so gjöra bröd og kamsorten frå år til år og dei gamle kamsortane og steinmåtan vart det stutt med nokk om kamm. No i den aller seinaste tiden,

frå 1920 og útletta, og berleg no etter
siste verdning, då er det snart inni
ein sinaste vedkomfyr att å sjå nokon
stad. Dei er kasta på smaplangen for
no lysar kvite elektriske komfyrar
i alle heimar. Og vel og bra er det. *)

Mjølportane. So langt attende i tida
som då bestforeldre var brúttu gar-
dane vissste dei inni av noko anna
enn det heimavla laure eller bygg
mjølet. "Di vjæpte optast ei 42 tømme
ræg for iut og mol til Kæmmjøl", sa
ein gamal Brandalsmann til meg.
Det var alt dei hadde råd til, og det
vart brútt i Kæmmen til helgum.
Dau dei tok ølgjer og øyra sliga
so tidleg som i 1850-60 ára Kæn
og inni svara noko sikkert på.

Ho mor fortalde om Kæmmen om
vörter i Mæn og ^{Kæn} inni. Minnst at
nemnde at dei var gjera.

Först när sikta mjølet kom vart det
fast i brúmmen av gjera bröd. Det var
sikta ræg mjøl og ^{det} kom i mykje bruk
frå Ming 1890, og enda på litt om
semm útletta til det stod på ei høgd
litt for 1920. Frå då av tok kvite
mjølet plasser at rægriksen hilt til
det no berre er fint og grovt kvite-
mjøl i atslag bröd ~~mat~~ eller Kæmm
som er sette omst gjer.

Dei gamle sette Kæmmen steinte fram
på omshella og smidde på begge sider,
er ein kunde gang i brúmmen sumo der dei
har ein gamall vedkomfyr ståande.

(*) På mange stader står dei gamle vedkomfyr med sida
av elektrisk komfyr.

Men dei gamle ringkassen og grytekassen er det slutt med for lenge siden. Dei første bring 1897. Dei siste fram til 1910. Både ring og grytekassen var runde. Like sine brüste vi helst å ha kassen runde (innvi avlange brød) tygg i vedkaminfyran. (Dette var innvi alle stader). Siden vi fekk elektriske kaminfyran er det vist berre avlange brød som er brukt.

Før i tiden brüste vi å ha litt grovare brød til kvardags. Og det steinte ho omor si eller 2 kasser av finare deig til helga. Stundom vart det også brukt litt havremjøl i sette-kassen, og då vart dei tynge. Ho i seinare år er det liten skilnad på den heimsteikte smaten anten til helg eller gære. $\frac{2}{3}$ partar fint kvitmei, og $\frac{1}{3}$ part grovt er det vanlige daglege brød. Nokre det same var det med mjølsamansett. i ring og grytekassen, meir eller mindre grovt av rug eller havre og bygg, og resten, minst halv, eller $\frac{2}{3}$ rug = åst.

Tilslutt skal eg herma etter ein gamal mann fram i dalen: "Mang ein gang sat eg på skulebenken og onisstunnte han Randolph kameraten min. Han sat med sette-kasse og eg sat med potetkass. Han var som å ein lærar og dei hadde skinnelig kaminfyre for nokon annan i bygda". Dette syner nok liide vi vart av det gamle og lengta etter nokon nytt. No er mange so liide av brødsminn

at din laget fine tykke potetkaker
som ein godbit til hulgan stundom.

Ly går ut frå at det her er brød
og kaker som er laga i heimen og
sæl omiva om. Tokje kjøpebrød eller
kaker. Då har eg no gjort frå meg det
eg veit om det vanlege brødet.

Av småkaker til hulgan og til gjesta
er det so mange sortar og slag at eg
trur eg "melder pass". Alle desse er frå
nyare tid. Helst her frå dei siste 30
40 år. Det er kjeks og smittar, smult-
ringer og herdingar, spritt og båndkøyer
kromkaker og bløtkaker og mangt
annu som eg ikkje veit namnet på.
Men felles for alt saman er so nover-
tunde dette: Dei er finaste Ameris
kansk smittomjøl med mykje sukker
og vanilje og katten veit alt som er
sedi og so baktepulver til heving og
so inn i elektrisk kamfyrer med det.

Bløtkakene ga. Dei har tenk tiven
frå alt annu til festamat dei siste
20 åra. Dei er alle stader og min
kjerlik til dei er ikkje allig stor.

Tokje veit eg kor dei laget dei, og
spør eg nokon av mine gode gamle
kjelder på spinnasida so veit dei
det ikkje dei heller. Då må eg gå til
dei unge gjentim frå tuisnor-skulen
og det er eg for gamal til.

F). Gjestrøen. Det har alltid von sin
frå gamalt at ein gäymer på noko fin
brød og kaker eller småkaker for framand.
Men det har von vissare for ein no.

Det kjem av alle høitidsnam uti bygge-
dene. Det er so svært å finne det og
på det så tung.

Ordet "Gjestevær" er ingen kjent her.
Vi sa "vitjaren" og "vitjarnat." Dei
kjem på "vitjing".

8) Glostake. Nei dette å steike
direkte på gloa vit ingen om her, når
det gjeld brødet. (ei som steiker
vaffelkaker og la jamet på gloa har
eg fortalt om før.) (side 8)

9) Flatbrød. All flatbrød til
heimbrød var eins. Same mjøl og same
återdel. Tungen avilnad noen som
skulle eta av det. Men dei hadde
novo som dei stalla for "Fisuga brød".
Eg trur at deig og baking var den same
som for heimbrødet men med steikinga
kraut han far ihop liiven sin gang
sein at dei 2 holdum lag jamme ihop.
Men då måtte ingen liiven vera so
sprøsteint et han brast. So la han det
frå seg i eit lad. Dette var brødet som
daram skulle ha med seg i fisuga,
vinturstid eller nyttår. Vi sag på
dette brødet som eit finare slag, sjøls
om mjølsarten var den same som
allst. No er det lenge sidan vi bake
flatbrød etter gamal avilnad her i
garden, minst i 12-14 år. Og sein er det
mange stader. Men på somme gardar
heng det vel litt att enda, der dei tykkar
so pass kom at dei har novo tilovers.

10) Kornabrød. Nei eg har ingen høyr
om smiking av råmjøl på flatbrød, men

16

derimat på lefser var det brøst. Det var alle "snikatøpser". De var ^{fransete} særlig høne til helgaa og når man hadde nitjafser. Det har vorte lite og ikke brukt i seinare tid, men og ommeest det godt fra barndomsdagen. Trur ikke det har funnest her på garden på 30-40 år.

10) Leiv. Her i bygda heiter det "leiv" både for og etter steininga, men det er ikke brukt om ei skive av ommesteintrød (gjera brød). Så seier vi brøskive eller kake-skive, eller berre "ei skive".

11) Lesse. Knødinga av slega og bake-måten er den same som for flatbrød. Men steinmåten er ikke likt. Lesse skal steinast svært varmt og lenkt. Gjenge hardsteinast eller krietsteinast.

Vi hadde julelefser og påskelefser. De var laga av finare mjøl enn andre tider i året. Oftast er fint kvitemjøl eller ruggmjøl (det siste for 1920) med finare patete i, og skumamjøl til vete.

Vanlege stundaga og kvardagslefser var av grovare mjøl rugg bygg eller grov kvete og stundom hane. Men ikke herre grov-omele. Halvparten sista og halvparten grovt var omest vanlig. Stundom patete i stundom ikke. (Jamp. ordet, av se helga slutt av se det striskjorta og haneløpse etc.) Vi baka flatbrød sinest minst 2 gonger om året i min barndom. Og det var etter gammel skikk det vanlege i bygda. Så tok vi alltid 2 eller 3 timer

om viddum til løper. Ellst var det laga løper flere ganger for året mest.

Løper til hula og fest og vitjarnet og mykje brukt. Seinare har det omis og omis vorte smærner, blåtman, snuffeman og og vit i myje namn på det. (Berug etter 1930-40)

Kjem det no løper på hardt nokon stad so høyer alle seg etter dei. Det er ein karitet.

Løperen var litt nytta til miste og ferde smet. No ser du det nesten aldrig.

Armana "nylapse", skiningalapse, eller "kve = lapse" kjemmer vi myje til her. Den snikka løper sjå side 16. Etter at løpa var ferde = stinkt snikka dei klat råmjølk utover leiven.

So la dei løpa ned på hulla att ein augur blink slik at sniket fastna, og so var ho ferding. I stadenfor dette sniket (råmjølk) bruke dei for ofte si røre av mjøl og mjølk og smika utover løpeliiven, da vart leiven smiten og finar i sjå til.

Sonøring av løpa. Vi sa både "smærje" og "Alin". "Eg Alinte nover løper". Eller, "eg har smært nover løper". Ordet "Kling" er smært sjent her. Men det kan lunde vi sa ein løpa Alining, men sikker er eg i myje. Orda "Arina" og "Gau" er i myje sjente her.

Til Alining eller smøring av løpa brukte vi smør og kviv, og smika det jamnt utover hulle leiven. So la vi leiven ihop slik at det vart 2 halver samanlagde. So smørde vi litt smør også på den halva som smødde opp. La so ihop ein gang til slik at løpa (leiven) fann 4/4 stor leiv. I seinare tid strødde dei også sukker

på området. (Lite brunt fra 1910.)

Når løpsen var ferdig stivte vart dei lagde i lad i ei vid borg. Disse borgene vart laga inne i fjordene i Sjømannen og Nordfjord. Når vi da gjern og tok nokre liivar i borga, so måtte vi først "degge" dei, d.v.a. skutte vata utover liivan, so han vart mjuk. So kunne han bliest og leggest ilop.

Skilnaden på løpsen og flatbrød. Løpsa var mjuk, flatbrødet hardt og sprøtt. Flatbrødet var stivt på begge sider. Løpsa herre på ei.

13 Bretting. Løpsa vart innje bretta for to er blint. Vi la dei, hille runde liivan ned i borga. Men derimot flatbrødet vart bretta i to halvdelar til eit eller anna pers brun, fiskjbrøn (sjå side 15). Somme brukte kanskje denne avinna til helgane jell og piske og. Da var det gjern litt finere mjøl i dette brødet.

Ordet "reppa" er innje mjukt. Heller innje "helming". Når løpsa eller flatbrødet ligg hilt og ubretta heiter det leiv. Lagt i to mit og innje nokk pers namn på det. Men når det er lagt i 4 da seier vi at flatbrødet vart som ei løpse. Flatbrøda til ferdigast vart oftast bretta i 4, (fjerdungstykk) og kvart stykke er broste av for det er innje mjukt som løpsa. Det var største partem av flatbrødet som vart lagt i lad ubretta. Og dette vart det lagt godt press på. Det som vart bretta i 2 halvdelar måtte segast herre lite press på, so brødet innje smelle broste. Særskilt "vitebrøn" eller

aeterbröd kjemmer vi inni til. Det flat-
brödet vi brukte til ferdsmat var tenn
på ledet av tverrta bröd og bröt i 4
stk. Dette var altså inni gjort under stein-
kinga. Det er lange tider, 40-50 år
siden vi brukte flatbröd til ferdsmat.

(4) Gjer og Særdag.

15

I den første tid og kan minnest,
og lunge før pressgjera kom i handelen,
så måtte dei høyre etter om det var
nokon som brygga öl. Då gjekk dei dit
og fekk seg nokon geister. Det låg enda
på ketnen av bryggeriet etter at dei hadde
stappa ölet på anner. Ei gammel ~~historie~~ ^{komme 8/6}
er fortalde at dei tok vörter og let det
stå og surne ei tid før dei kunne bruke
henn. Å höre saman mjöl og vatn og
la det stå og surne, kjemmer ingen til,
er dei og har spurt om dette.

Dersom dei var hilt fri for gjer på
gården så var det berre frå ölbygginga
dei fekk tax i det i tida før dei fekk
nyöpa gjer på tutenen. Men her i vår
kygd og vel mange andre stader og var det
slik at uti 90-åra kom det nokon
som hadde lært seg til bakkas i byen.
Dei sette seg ned og drov bakeri og handel,
og der kunne kjerringane på gården
få verta hjulpet i sit Amipitan med
litt gjer frå bakeriet. Men dette var visst
inni før etter 1890.

Når dei so hadde fått seg gjer og
fekk sette særdag, så tok dei eit
"sunn" av denne slags og grov ned i ei
"mjöblynn" til bröd neste gang dei skulle

Slike "emner" lærte også skjerringane av kvarandre gardimellom, når dei var i snipe. Brøn som var "sett" med ålgjer vart brukt både til vovdaga og til helg. Eg har ingen høyrte noko om at ein ingen kunne gjå frå seg gjer etter vovdaga. Disse "emner" vart løypte opp i vater for det gamle bruket.

Om det "gjeister" ^{eller ålgjer og snipier} var helst brukt i første tid. No høyrer ei det aldrig sidan pressgjera namn i handelen. No er det berre gjer som rett sagt.

(6). Kveier kunne ein sjå eller vite når dei ga vov ferdiggjera? Eg har ingen fått noko sikkert svar på dette. Det vart på eit augn etter tida dei ga hadde stått i gjering, og etter det "volum" ho hadde fått. Å prøva med ei brennende stikke er det ingen som kjemur til her.

No for tida vert det bruka mykje gjedrik vov einaste dag. Det vert ei 2-3 dagar gammelt og er det å steike på nytt.

Før ~~stet~~ ^{dag} rettisamen lunge, både ei og fleire vover før ~~stet~~ di vart etne.

Til jul baka di gamle distene av sirtakener med sirup i og det varden jula ut heilt til februar måned, fortel kona mi, ho er fødd i 1886.

No vil alle helst ha det ferskt og mykaka både det heimsteinte og det ein kjøper.


Dei gjer det lettast med og amann er levrast.

(7). Det har von vanskelig å få gjeir einaste svar på desse spørsmåla. Bruken av sirtakener (emner) ligg so langt attende i

tida at det se glemmt. Og trur dei gamle
er sanna om at tida dei trengde til
steining, og åtføre eller med vakkur
bilde før og etter steininga var pålag
som no med brøda. (Før var det alltid
høve runde "ovale" vaker).

18). Vi bakar "starding løpe" som flatbrød
av deig med "hvalse" (bakkpulver), men
dette er noue nytt dei siste 40-50^{åra}
var iunge kjent i min barndom.

Steininga.

19). På vår gard hetet vi til i Hjökent
og steinte små runde "pette vaker" 
oppå hella på ein stor vid flatoen
omn på 4 norso høge fäter. Men oftest
steinte ho omn i gryte før vi bring 1900
fenne vedkømfyr. Vajellaren hadde vi
grøn og der steinte vi flatbrødet på
ei ovaltulle som låg på 3 steinar.
Denne grøna vart uttriva i bring 1900,
og overflata av ein gammel omn med
2 store hol for ringar eller heller vart
lage til og mura oppånder med plass for
fyring av stav og rot (furerot) eller ved.
Der har vi steint flatbrød alltid sidan.

Men og kan iunge minnest at vi steinte
millom heller her på vår gard.

Somme hadde også grøn i Hjökent og
der steinte dei både flatbrød og pette
vaker. Det siste millom 2 heller og ring.

Og kan hugse at Hjökent var iunge so
svært mange stader i min barndom. Ofte
var det herre som ein gang eller "utbør"

der grua stod. Tru inne i sjölv
stova trur og inni og kan minnest.
Der stod eftast ein stor hög onalm=
onna med eit konkol i for gryta.

Sluke onura bakaromnar skjener
vi inni til her i bygden. Det er ~~ett~~
kven dei som har drim handel med
bröðvarer som har hatt slike onnar.
Her har vore 2 handels karar her i bygda
fråkring 1890. I ein halv på 5-6 år frå
kring 1895 til 1900 eller litt lenger var
det mange her som fekk den handels=
bakarane til å steike bröð til seg.
Dei sette dei sjölv i eit krog, tok
kroge på ei trille (trillebære) og trilla med
til gjælen til bakaren og han laga til bröda
og sette dei inn i rissa onna. 5 öre pr.
bröd for steininga. Dette var som sagt
kven ein kort tidstid til den dei
fekk seg konfykar i kvast lutt.

20-23. So vist og bygner nesten den
spærren, kven der dei hadde onura bakar=
onna (steinonna) og det fekk inni på
gardane her.

24). Det var 3 måtar dei brüna til
steining av gjerkaker för dei fekk kon=
fykar: 1. Sone settekarer som dei
lä fram på hella og smädde dei på begge
sider. (Hellebrivarar). Berre under hella.
2. Ringkarer, kaker mellom 2 heller
med ein ring mellom og si opening
i ringen der ein stann kakerne inn.
Soak under varme stern over varme.
3. Steiding i gryte. Det vart store
kaker som ein smädde og stekte på
Ringkakin vart vist inni smädde } begge sider.

Gryta var litt flå. Ikkje mykje djup. Steiking millom omulosa veit og inni om. Killa inni under kveld gryte.

25.) Grisling. Dette er iingent.

26). Brød som vert koka for steikinga på gardsom kjemur og inni til anna smultringar som vert koka i smilt og inni steikt. *) Kringle (Vasspeis) som handelskvarerane lagar veit og dei kotte for steikinga. No lagar dei kringle og steiner i stuffer i elektrisk kampf. utan koking. (gøymer)

28). Kveit lagar ein brødet.

Flatbrødet stod anten i setringar (led) på båda (Stakkuret) eller i tønner av i seinare tid. Setningane stod på hylles. Kaver og brød hadde ein oflest i skrin eller kister for. No i stuffer i kjøkenbenken. Vinterdag kveru syra brød og kaver gøymerst omint 1 måned og lengre. Flatbrød frå det sine år til det andre. Finbrød og småkaver i bokser.

29.) Før i tida var inni dette brødet her anna til å krotta Quær. Ikkje staver. No er det gonne vrotning og pyating på bitnauer. Men før, kring 1900, fann dei til brudlaup og slire festar kjøpa krotta kaver med handelsmannen.

30). Tigur kaver. Dei laga inni noko slitt for. Men i seinare tid lagar dei "smanner og kjerringar" eller "kruiser" og stundom med fuglekap. Dei fer laga blikk former til dette brødet.

Alt slitt, finkaver og finbrød var for

*) Det er nok somme som lagar vanleg kringler på gardsom av og, dei vert alltid kotte brett.

det eneste i kjendst her i bygden for 1900-1910.

31.) Sjå det og for her skriv om dette side 5 og uttalen i nummer 4, baring. Du minner meg på gøyenest svært lenge, si min det lengste. Du mette helst meg start angsteinte for så var du "åletne" Du var angste, trion til min sin slapp opp for brød.

32.) Kjenn meg til det.

33.) Sjå side 8 i nummer 4. Det var helst vitjarnet og helgskott. Tokje serlig navn på skemåra. Og kan hysa at du gamle stundom bruna bide avis og skare i somme slag skare, helst gjerskare. Somåjam Mromkall jam først på noen gart.

Nödbröd.

Noen slag "sürragat" for mjöl i siste origatida utanom poteta kjenn og meg til.

34-41. Og vågar meg meg til å skriva noen dinnert om disse spissene. Det er bare glayande segner som og meg torer bida von på. Ein ting er sikkert; det ~~er~~ ^{var} lite du her i fiskerbygden trugda om å ty til bornamjöl. Du hadde fisker og silde i overflod, og det var ~~ty~~ redninga i skandera. Stundom var og mennar med nokon av du beste i bygda, og du fortel om gamle skarer frå små store tid so kjem si setning om dem. Ja den skaren ja, han hadde prøvt bornamjöl med han. Men so for du meg vite omis, for det er bare utordae som går att frå det sine stilled til det andre. Mose har meg von brukt som og har høyt. Og meg binnmjöl.

Om gjør.

4 tillegg til opm. 14-15 om og fortelje
 fylgjande: Ein 80 år gamal mann fram
 i dalen fortalde at dei bruka å ta
 ein liten grøn frisk einestvist og
 dypa den ned i gjør som var opp-
 løyst i vatn i ei svel for dei slag det
 i driga. Då feste det seg gjøisten
 på einestvisten. So hengde dei han
 opp til tårning. Neste gang dei
 trengde gjør til steining so tok dei
 einestven ned og bløytt han opp i
 vatn og sette drigen om det. Dette
 var ei naudhjelp dei hadde for si
 60-70 år sidan.

Om grær og omnar.

Litt historie.

73 nemner om at før 1880 var det
 berre i grær dei steinte alt dei trengde
 på bondegardane her i bygd. I slutten av
 80 åra tok ein og annan til å kjøpa
 segvide flatvorne omnar omnar om
 2 ston hol for ringar eller huller. I slutten

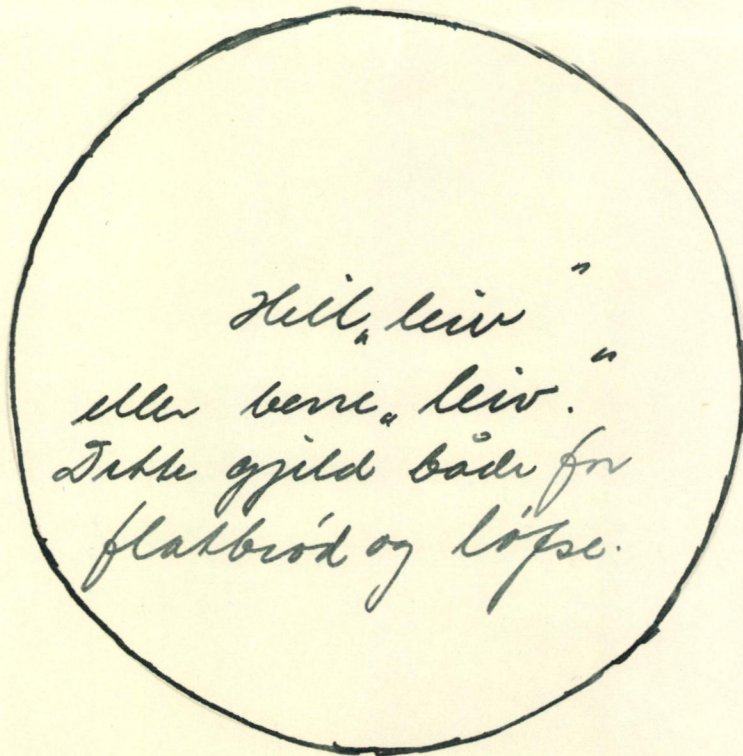
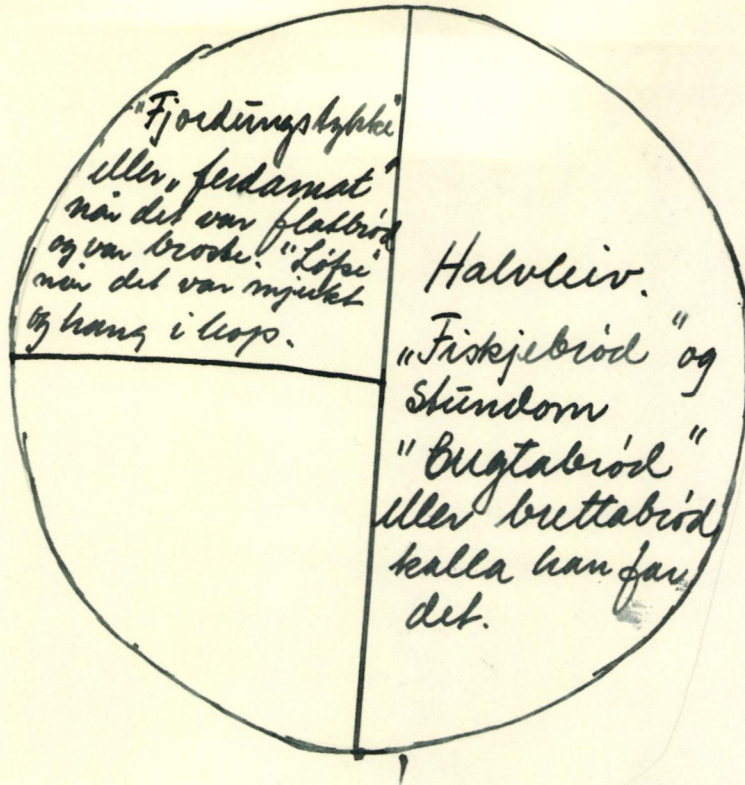
8065

av 90 åra og uttettu frå 1900 vart desse
omnane utskifte med vedkomfyrrar.
Fråkring 1910 kan ein rekna med at
dei hadde komfyrrar på kvar gard
og kvar husrlyd. Frå 1905 rekna eg
med at dei fleste grüter var utskione
i alle gamle Njønen og i storparten
av Njellane.

Frå 1920 tok den sine etter den
andre til å Njøne og elektriske kom-
fyrrar. No er dei i kvart hús og i kvart
husrlyd. Somme stader står også ved-
komf. ved sida. Andre stader har
dei høyt han ut.

Det vart ofte "foli" surt brødet ;
den første tida dei tok til med sine
settdeig. No er brødet framifrå alltid.

Vi åt mykje surt og halvsteint
brød med råmant ; gamle dagar.
I stannan folu dei gridda det inni
ketre med dei lyspennidlar dei så
hadde. Men grytekarane var ofte
rekkig gode. Det skal seiast.



NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Møre & Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Haroid

Emne: Baking side 9 møllerød

Bygdelag: Nedre Haroiddal

Oppskr. av: Ludo. H. Holstad

Gard: Holstad

(adresse): Haroid

G.nr. 46 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. nei.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): Det er fortalt av si 50 år gammel kone, minne fra moren som faren fortalte fra sine foreldre.

SVAR

Ellida Haroid født Sælsæund i Haroid herad fortalte meg dette:

Min far, Peder Sælsæund født omkring 1845 fortalte til oss barna at mor hans født 1813 fortalte etter sine foreldre som var fødte omkring 1780 at det var brunt barnabrod mange ganger og ikke berr i 1812, men også andre tider når det var darlige åringer.

Borren tok da av sin stor alm som stod i tønne, og mistet etund der enno. Ellida fortalte at faren var så syk på om dette treet, da heldt det nesten heilagt. Sag han et gjettinge Miura i det eller var teyrdne med det på noen måte, so skjente han på da og fortalte da et dette gamle treet hadde redda gardet fra svolt so mange sin gang i gamle dager. Dette var omkring midten av 1890 åra.

Korlis da tok borken og korlis da turna og onal og laga han til i maten kan og ikke gi noen opplysning om.

8066

Her er flere garden i bygda som
har ein eller flere almar planta i
Lunet. Det endr er vera gjort
med tusene på hokken til onat.

Men alt dette er so gammalt og
gløymt at det er berre med eit olint
serley tilfelle at ein kan få vita
novo om det.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Møre e Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Haroid

Emne: Om Baking.

Bygdelag: Møre Haroiddal

Oppskr. av: Livv. K. Holstad

Gard: Holstad

(adresse): Haroid

G.nr. 46 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja.

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

SVAR

Om Flatbröd.

När vi hadde steint
frå oss og bar brödet opp i "Büda"
(L. Stabliint) så sette vi det i store lase
på ei hulle. Disse lada kalle vi
ein "Setning".

I seinnare år, når vi for
"ælye" (omn og rotter) vi smild tok til å
ha brödet i tygger, så fall dette
namnet "setning" bort av oss sjölv.

Tilleg 9/12-53.

65
8079

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Mørn e Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Harrie

Emne: Om beiking

Bygdelag: Mørn Herredsdel

Oppskr. av: Ludo, H. Holstad

Gard: Iholstad

(adresse): Harrie

G.nr. 46 Br.nr. 5.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja.

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

SVAR

Om steiking av flatbrød.

Det var eit ord og ristinon gløymde
når eg sist skreiv over om dette emnet.

Eg kom i snare med ei gamal kone
om flatbrødbaking og då nemnde ho
ordet: "Bøkje". Eg skal "bøkje" og "bøkte",
og har "bøkt", heiter det i dei ymse böjgringene.

Vi steikte flatbrødet 2 gonger. Første
gongen "bøkte" vi det herre sovidt at
leivene hang ihop. La det so gå om
utover eit stort bord so det skulle
kjølart so. Tok det so att om ein
time eller to, og ga det ei god steiking
tilslutt.

Om steiking av løper heiter det at:
"Eg skal "bøkje" nover løper idag.
Løperen vart alltid berre "bøkte",
ingen steikte 2 gonger.

Ordet "bøkje" vert også brukt i
andre høve når ein berre haloturnar
ein ting. Som t. d. med høg, eller
med klade.