

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr:

4

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Øksedal

Emne:

Baking

Bygdelag:

Oppskr. av:

Theodor Brandstad

Gard:

(adresse):

Øksedal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Baking.

1) Korn og kvern.

Bekkekverner har vore i bruk langt utover. Det er forteljingar om kvar det har vore og mange stader syner det greitt, at det har vore arbeid mykje for å få vatnet fram til hånlegeplass for kvernfall. Flykje av kvernsteinar finn ein og på ymse stader. Mest kvar gard hadde ^{dei} kvern. Mange hadde rett til kvern på andre sin eigedom. Husmennene hadde og si eiga. Helst vart stor elva nytta, der det var laglegt for fall. I mange bekkjer og sidelvar var det og kvern, og det var lakt mykje arbeid på å få oppkornet med, for da fros det ikkje så snart. Mange stader på garane har navn ~~ikke~~ slik som: „Kvennaåa, Kvernhusvallen og Kvennaträä.“ Bekkekvernane var ofte små og dårlege. Eg har høyrst om ein mann, som mal si i dua stykke. Om dette var det eit lite rim. Divere kann eg ikkje hilde, men her er den siste strofa: „Tå sprang'n oppi bakkan å fann se si ei halvfjar, slo a på kvenna å lik gelle han mal.“

Enno er mange av bekkjekvernane i fullt brukbar stand. Litt kvernhus er det mange ting med kvar sit navn. Det høyrer vel helst til ei annar opgave. Skulle Dykk ynskja vita noka om det, får eg fleista svara på det seinare.

Beskemar (ha var født 1820) fortalte at dei brukte handkverna. Det var helst om vinteren, når dei vart apråd for mjöl og dei andre kvernane var frosne. Mange stader finst det små kvernsteinar,

2

sam trulig har vare nytta til handkuern, da det ofte er eit lite hol i yste kanten av dei. Det skulde helst malast i håballen mellom vārønna og slofånna og om hausten så dei kunde sleppa om vinteren. Kværnkvarren den 2 september, var det mykje regn den dagen, skulde det bli rikeleg med kværnavatten heile vinteren.

Rug, rav og til bygg og i seinare år kveide, mal dei utan å surka. Dette kalla dei (ramelder) Havren måtte surkast, enten på stargryta eller baskua. Bygg vart helst banka til det var heilt turt. Havren skulde vera så tur, at ein kunde lifa kornet turt av med tenner eller gnu det sundt i reuen; men det måtte ikkje brennast, så det vart svart. Det var eit ansvarsfullt arbei både å surka korn og å mala. Den, som mal, måtte kunna ställa kvænna, så ho ikkje la kleim. Det er når mjålet kleiner seg fast omilam steinane. Kvænna kan da bli heilt ståande. Ein kan hægga når kvænna gnurrar og mel godt. Legg ho kleim uert loden meir byssande. Det gjeld å regulera (ifellet) slik at kvænna får hæueleg og jamt med korn under seg. (Var det lite med vatten kunde ein ikkje gje så mykje (ifell) heller ikkje var kornet såvare. Det har og mykje å seigja at kvænna ligg hæueleg tungt. Ligg ho for tungt er ho snarar til å leggja kleim og ligg ho for lett kan mjålet bli såut. Vart mjålet såut brukast ofte dette uttrykket: "Det vart noka gravrele dette mjålet."

Mjålsartane skil vi milam grautmjål og brödmjål. Grautmjålet skulde vera av det beste, av (strikkanne eller fram-snerkin) Brödmjålet av det nest beste. Vart brödmjålet av for dårleg korn var det vanskeleg og baka Leiven slepk ikkje ihop. Brödmjål meiner vi her mjål til flakbröd og avhavre. Det kornet, som var nasas agren kallar vi littkan. Det vart male til krötmjål. Byggmjål vart helst nytta til ball, vafelkak, pobelkak og skjebalak. Om hausten, når kornet blir kåyrt inn, er det alltid noka, som delt av og blir liggjande på lüngabret. Det kalla vi (lävrae) Lävræn er da blandkan av alle dei sortar ein har. Lävræn skulde bråskast og malast så tidleg, at ein kunde nytta dette mjålet til lüvna. na, ein hadde slakta om hausten

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

904

3
3
Dei, som hadde rug, nyttå mjölet av den til kake (avnströd),
Disse siste åra har heimavla kvæite kome mykje i bruk
Enna er det mange, som mel på si eiga kvænn; men stor-
slampun blir sendt på bygdemylna. Dette mjölet er sers
finnmal, og det er mange, som tykker, at dette ikkje er så
godt 2) Å sikta mjölet til flatbröd eller graut har ik-
kje vare bruka med mindre mjölet har vare så såut, at ein
var nöyd til det. Eg har set oale såld, som var flotta av sma-
le kaksstrimler. Ikring såldet var ein 7-8 cm hög sarg.

Tæne vart nytta til krötera

3) Til gjera bröd meiner dei, at mjölet vart betre, når det
var lagra ei tid; men til flatbröd skulde det vera best
straks det kom frå kvænna. Den tid dei bruka ålgjer,
tok dei mjölet inn i skund fär dei knadde. Deigen
vart sett am kvelden dagen fyr dei stekte. Har ikkje
höyst noka sers navn på rymale mjöl.

4) Når gamlekarane tala saman angode karnår, sa sa dei:
"Ja, det året va det oalmindede godt grön." Var åkern
grön og karnet ikkje moge, sa dei, at det var grönår.

Gunder Holten, (han var 80 år no da handägde faret, han
hoyrde det av bestefar sin: "Det va i krigsåra föst
på 1800. Da va det flere grönar me klent og dåle grön; men
emflo hva så se grönåra va det eit riktig godt år, men
det va svært lite. Dejer kalla dem detten året fer litgo-
året. Om hästen dette året ha dem alt fått i hus, fräska
å malle så avlingjen ferre slåtanna va ferdi. Man på en
så Telergara ha me se nåkare kara inni Tödaln å slo
sefertråa si. De va det sist dem slo, å dem skul ha slottagröt

Den va koka så årsavlingen, å dem såkt det va starveies te
färkunmat. Da dem ha ite frå se, laut sefermann ut i
sit eie eren, å da'n kam inn at, så sa'n: "E ska sei dok-
ka eit kara. Han fekk no skjöt gränningen no."

Det har ikkje vare brukvis, at dei sat saman i same stova
og baka. Kakebaking gride dei med sjölv kvar meg sig
Flatbröd baka dei og sjölv til (kränalles) som vi sejer
Det er når dei vart brödlause og tungt bröd i ein fart.

4

Det var og er helst i (Håhallen), sida millam vârona og slâf-
ona, at dei bakar flatbröd, og da ligde dei ei, sam var omir
vant. Disse bakeskjeringane var raskare og vart nytta i fleire
grunder. Frå Muisingset i Tingvoll var det ei sam far og
baka mykje her i bygda. Ho vart kalla baker Olina.

6) Til sa kvardags brukast kake av sammale rug iblanda
lit finsikta kvæitmjöl. Sammale kvæitmjöl blir og
bruka. Til helg, høgtid, gjestebod og når det kjem framand
de, blir det gjerne bruka kake av herre finsikta mjöl.

Potetkake brukast mykje både til kvardags og framande
Den er laga av potetskappe og ymse sortar mjöl ettersom
ein vil ha ha. Potetkaka bakar dei ofte på skjærbare
og stekjer på kamfyren. Skal det bakast mykje i in-
gang heldt dei til i eldhuset og bakar på laksfjåla og
stekjer på baks-hylla (ei baks-hyll). Vafelkake er og mykje
bruka. Helst til helg og til gravâl og brudlaup skal det vera
vafelkake med heringane. Dei lagar (åkast) røre av
mjölk og mjöl. Både byggmjöl og kvæitmjöl blir bruka
Skejtblakak. sjå spørsmål 31

Det har ikkje vare noka sers skiffe i brödstaga.

No krigsåra var det vanskeleg for husmora å få brödet
skipt. Ellers er vel mjölet bette stelt no en fyr, og bette
snålar med å få deigen gjera og med baking og steking
Her i bygda har det ikkje vare så mange sortar korbje av
kake eller flatbröd. Dei siste 20-30 åra har det varte
mir brukvis med småbrödbaking av ymse slag. Dette
er da helst til høgtider og gjestebod. Mellom desse er
det noka dei kallar Nordlandslefsa. Samme kallar det
Haringlefsa. Denne lefsa trur eg mest er koma hit fra
Lynulven på Sunnære, med ein lærar, sam er her dirifrå.

7) Ja, det har vare brukvis, og den skibken er enna, at fra-
mandfolk skal ha av det bedste sam finst. Tykjer kjer-
ringa ha ikkje har det slik, sam ha vilde det skulde
vare, arskar ha seg og segjer: "De e na beru kvardagskast
du får. De e kje nâkân jesterblamat, men du må grâv å ita."

5
5
Det har vare og er det enno, ei stor ere far kana på ein gard, at
ho hadde det bra flid i bring seg, og at ho hadde bra med god
mat å selja fram, når ho fikk framande. Det va ein gang
kallan her på Brandsstadgare fann på å narra kjerringan
sin te å reis nedover høgda åt ei annar kjerring. Kallan
låkt dem fikk ikkje styr så dem vilda med julåla sin
å fer å få kjerringan hemifrå fann kallan på å segja
at dem va bedne til ho lenger no. Kjerringane var
godtrune, og kallane heitsta på øyk til dei og hjelpte
dei austad. Da dei kam dit dei skulde, vart dei vel mot=
tekne, men da dei skulde tilbaks, så kjerringa: "Obetente
gjesta får obetente rettle." Ho var vel farundra over den
overta gjestinga og tykte nok ho ikkje hadde det slik
som ho gjerne vilde. Da farsta Brandsstakjerringan og
at dei var lastnarra. Her det gjikk med kallane da kjerringa
ne kam heim at, farfel ikkje sagne noka ann

8) Flakake har eg ikkje høyrst om her i bygda i noko
slags form

9) Flakbröd. Det er flakbröd av hauermjöl, som har vare
mest brukta. Til gjestebod og høgtid baka noko finare
bröd. Helst av sikta rugmjöl. Dette brödet var ofte blan=
da med paketsuppe. Det vart kalla både godbröd og
finbröd. Dei baka og bröd av hauermjöl og samfengt
sammale rugmjöl. Brödet skulde vera lit tjukkare
enn vanleg, og vart kalla (mäljebröd). Mälje vart tillaga
slik: Brödet vart sundkrota ganske småt opi eit
stort bresat eller ein kamm. Hvit kjøtkraft var påhant
Når brödet var bløyt, vart kjøtkrafta sika av og bræ
kjøtfeit, eller fløt som vi segjer, påhant. Mange bruka
og sundkarva surmäsmar appi. Dette var ganske god
mat, men ein vart snart mett. Om vinteren, når kann=
ställe var samfräska skulde det vera mälje. Det vart
kalla (samstäl mälje). Bestemar til kana omi faralde
kennu, at dei bruka noko dei kalla Skrivarbröd. Det var
steipt i jarn og påsmurt åkast av säfrämme med
litt sukker i

6

6

Etikana, som no er uel 40 år, fortel, at mor hennar baka meka
ho kalla, ripabrød, Deigen var iblanda mange gode ting: rømme,
sukker og anna, så det skulde vera overlag godt. Det reint
smelta på tunga, fastalde ho, og så var det ripa sasar og
smiskla på det. Nakan skilnad på brødet for heusband
og tenar har eg ikkje høyrst om.

10) Knakabrød har eg ikkje høyrst om her i bygda.

11) Ordet leiv, eller "lev" som vi sejer, nysar vi både med den
uert baka og etter den er stekt. "Ta etle en brälv," blir det sagt,
när husmanen vil ha nakan til ägä eller bräd. Av avnsteikt
bräd sejer vi ei brädskiene eller helst (ei kaks kiev)

12) Lefse er laga av papetstappe og så knäar dei att i lit
mjöl. Tikkta rugmjöl er mykje nytta og kneitmjöl.

Deigen er ikkje så hard, men lefse blir baka på same måten
som bräd. Ei lefse er lit mindre enn ein brädleiv, og ho må
ikkje stekjast så mykje, for ho skal vera mjuk.

När dei har baka den lefse dei vil, blir ho fella inn i eit
klade, som ofte er lit faktisk for at lefse skal halda
seg mjuk lenger. Lefse er ikkje kvardagsmat. Defor
helst til høgtider og da serleg til jul, at den blir bruka
Fär bruka dei lefse i gjestebod. Oka er det slutt med det.

På lefse brukast smör og sirup, sumne tider lit sukker
Vi sejer: "Smör på lefs eller og klen på lefs." Lefsekling
er ikkje nytta men (en lefsbotta) Skilnaden er at
brädet er harsteikt, men lefse er mjuk. Nordlandsefsa,
dei kallar, er uel så tjuk som ei papetkake og ein 30 cm
i tuermål. Deigen er mjuk. Dei brukar lit nafram til
gjar. Den blir utbaka med branda og brädrullen

13) Lennabrød bruka dei til nistemat i utslätkar og på sofa
Defte brädet stekkedei ikkje så mykje men bredda det til
fjardungsstykke med det var mjukt. På brädstabbane
la dei farg.

14-15) Har høyrst at dei bruka surdeig, og at dei kneip av
deigen en liten bit og gäyde i mjälbotta til neste gang

Den liflen l yske dei app i det (m kje) deigen vart kn a i.
 (M k eller m kje) segjer vi om den veta sam deigen blir kn a
 i Det kan vera: vatten, mj lk eller m su. Ofte var mest
 bruka. N r dei brygja  l og  let var ferdiggjera, tok dei av den
 gj ren, som flaut opp p   llet. (Oppg ng) kallar vi det. Dette
 klinkte dei p  ein rein leutsklut og hengde den op til den brukar.
 Deretter vart kluten g ymt til neste  lbrygging. N r  llet
 var opdrukke var det mykje gj r, (jester) som vi segjer, at
 p  kaggen. Denne jesteren vart iblanda hauermj l og kn ad til
 dei og baka kakar av. Dei var 15 cm i diameter og 1 cm tjukk
 Hakane vart lagt p  ei fj l og turka (Jesterkak) kallar vi det.
 Eit fjarungsbykje av (ei jesterkak) var nok gj r til ei dig-
 kn a p  ein 8-10 br d. Jesteren vart utbl yft i eit lunke
 vatten eller mj lk i ein liten kapp ei stund f r kn anga
 tok til. Finare vart det heimkokagang. Den var kaka av
 r  potetrasp, ein naue humle, lit sirup og salt. Da m tte
 dei passa p    ha at ein kapp i krukka til neste kaking.
 Na brukast berre presgj r til br dbaking.

16) Dig, som skulde gj rast med jesterkak og heimkokagang
 sette dei bestandig skulden f r bakinga. Om marganen
 kn a dei deigen p  myt, og etter den hadde teke seg opp at
 byrja bakinga Hakane og br det skulde ligga ei stund f r
 dei vart sett i ovnen. Dei kan h de sj  og kjenna n r deigen
 er ferdiggjera. Summe brukar og ei lundt fyrstikk. Slaknar den
 br t er deigen ferdig. Vi brukar gj ra br d kvar dag.

Var vel m ka mindre med det f r. Det er ualigt at dei sti-
 kjer s  mykje i ein gang, at det kan vara anlag ei vike
 Summe stader har dei til brukvis, at br det skal vera nokre
 dagar gammalt f r dei et det. Det er vel helst f r at det er
 tryggare. Mange likar ikkje myskickt br d

17) Heikinga av surdeighr d tok lenger tid. Har lang og
 kar varmen skulde vera stor og ikkje greie p . Ikkje gr 
 handsaminga av dette br det heller

18) P kak stekte dei av gj ra blig. Det var helst n r dei var
 skakel us. Den var snar   siva til

8
8
Askaka er vel så stor som eit kaffepot og ofte ein 2 cm tjukk.

Den blir steikt på aunen i fjökenet. Lume skallar denne kaka far (klappaskalle). No kvel har eg sett det har vore slukke med ein gaffel hist og her i skaka.

19) Den tid dei brukte bakaravn av stein heldt dei til i eldhuset der aunen som aflast var innbyggd i eldhusmuren. Har og sett bakaravn opplyd at med lys aunen i stava. Opning og frålys-
aunen. Etter kampfyren kom i bruk er det i fjökenet dei heldt til med baking og steikin. Bakaravnen & var byggd av gråstein. Skinnen var lakt i leir. Inne i aunen måtte det klinast gatt med leir. Dette måtte passast på til kvartid. Fjarliken var så gynnse. På store gara kunde det baka 15-20 bröd og andre stader var aunen mykje mindre. Oppi var aunen lit kveldud. Botnen måtte vera jarnn og stett. Det var luse gjærabröd, som vart steikt i bakaravn

20) Det var bakaravn mest på kvar gard. Har ikkje høyrt at dei leigde. Viden skulde vera lenger en vanlig. Både older og björk vart nytta. Ein 2-3 bær ved gjek med. Dei stakte handa inn og kjende på varmen. Lume brukte små inn lit mjöl, Vardet fint. leirvart var aunen heit nok

22) Aunen skulde gjærast godt rein. Til dette gj brukte dei ein stav med eit tverre fram på. (Ei arunkarra) kallari det. Etter på bruke dei (ein sapling) ei lime, rirkast- til å sapå med. Såprant det (nesta) gristpa av botnen i aunen når dei sapå, var den far heit. Dei deygde da på ei stunn får dei sette brödet inn. (Var aunen far kald, dugsar eg mar brukte kara glärne herre fremst i aunen og så la ho brödet inst i aunen. Til dette brukte ho brödspaden. Det var ei stem fjöl, höbelig brei til å leggja brödet på. Den andre enden var tillaga til skaff og det var så langt at ein rakk godt inst i aunen med den Lume stader hadde dei där far aunen. Andre hadde herre ei jarnplate eller steinskelle far oppringa.

23) Det kunde benda dei baka småkakar til barna. Disse vart innlakt eller dei andre var utlekre

24) Hur mest det var bakasann på Svargard. På husmannsgelassane
og. Fekk vel ellers steikja med dei som hadde var det brangsmäl.
25) Fristing av brädet, har eg ikkje høyrst om. Det var somme
tider det vart kjøpt bräd frå handelsmannen. Det var frå
bakar i byen eller annan stad. Lunt av dette har eg høyrst
nemt for gislabröd

26-27) Har ikkje høyrst om slike brädslog

28) Det er på ymse vis. I ein stor kupert eller oroka anna med
lakk på. Ofte med eit klade over for at brädet ikkje skulde
hardna så snart. Desse brödkappane harder i stabur, skjel-
lar og i matkaven (spiskamern) Flatbrädet blir lakt i
stabbar på hylar i staburet

29-30) Det einaste eg veit om er, at var det rund kake,
stakk dei ein finger med i mit i kaka og prikket litt med
ein gaffel rundt i kring

31) Skjebkakak skallar vi dette. Den blir helst bruka, når
det kunde vera tise med annan kake og så til lit aukhøyte i
matbillet for framande. Dei hadde mjölk og mjölk, eller
så fin kaka skulde vera, i ein kapp. Rörde i trap
med (ei burren) til åkast. Kaka var steikt på bakshyl-
la. Den vart fyrst smurt med smit, så auer dei åkaste
ned på med ei skei. Du dette skjem vel orannet (skjebkakak)
Kaka blir snud med kniv. Kaka kan ikkje bli gammal. Ho
hardnar snart 32) Har ikkje høyrst om dette

33) Vafelkak er mykje bruka. Helst til framande og til
(beringa) både i graväl og brudlaup. Til beiringa brukar dei: rjame-
graut, risengrynsgraut, smålsgraut og smörgraut, og da skal det
alltid vera vafelkak allät. Hakerara skallar vi (åkast) Summe
brukar anis til krydd. 1

Desse siste krigsåra lyf ein vel helst segja vi hadde det
riktig god her i byda. Framandfalket for her herre ender og
gang. Det var vanskar for husmora med å få steikt bröd av
bakermjölet, ein fekk kjøpa; men etterkvart dei lærde å blan-
da hanelig av eigen vel vart det ganske bra. Her vart avla
både kvete, rug, bygg, havre og potet. Mykje måtte ein da
gjera frå seg, men noka fekk ein da ha mjölk.

34) Bark. Bertemar var fäd i 1820. Ha fortalde, at i hennar ungdomstid brukte dei bark i flakbrødet. Bertemar sel kona omi fortalde om sine skjeringar eller (kännä) sam dei sa den sida. Den sine var bja den andre og fikk sonaka kaka hennar. Ha skrytte då au kon god kaka var. Da svara den andre: "Ha su pass te varna god. di e no det halvt hagg." Hva den andre halvt var, sa ha ikkje noka om enten det var bark eller noka anna.

35-36) Flombark skulde vera budst, men det var heller lite av den. Bark om fure var mest brukta. Det var etter våranna dei tok stian av tea. Karlis barken var handrama, kan eg ikkje hugsa, eg har høyrst om anna enn at dei turka den og mal på brønna.

37-38) Det har eg ikkje høyrst om.

39-40-41) Mass har ikkje vore nytta på naka vis. Ikkje heimmjäl heller.