

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 (Baking). Fylke: Nord-Trøndelag
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Frol
 Emne: Baking Bygdelag: Frol
 Oppskr. av: Arne Vardehaug Gard: Sørholt
 (adresse): Levanger G.nr. 13 Br.nr. 7

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Det er vandt nå å finna kvinner som heilt bern har gamle tradisjoner å bygga på . Dei fleste har nå gått ei eller onnor husmorskole , og har mykje av skikkane der i frå .

Men eg hugsar då mykje frå mi barndomstid , serleg var mor sers inne i gamle skikker og tru.

- 1) Eg kan minnst handkvern som det vart mæle på , serleg gryn . Kan og minnst enkelte bekk=kverner . Eg hugsar grant at eg var med får på kverna ei natt , vi fekk ferdig ein heil sekk mjøl på natta. Far var då husmann , og gården sjølv bruka kverna om dagen. Nå veit eg ikkje å finna korkje handkvern eller rester av gamle "Kallkvenni). Steinar av hannkvern finst det vonleg i ei eller anna steinhus.
- 2) Ein hadde runde tresold (diameter ca 60 cm) . Boten var fletta av tresponar ~~KKK~~ med ymse storleik på hola. Eg hugsar at både mjøl og gryn vart sålda , men det var før eg byrja på skola(ca i 1895).
- 3) Nymjølet skulle vera betre til både graut og flatbrø , samt til pottetkake. Og eg hugsar at mor to inn mjølet dagen før ho bruka det.
- 4) Hugsar at mor og morfar sa : "Grøn" , "Gronj" om både mjølet og det som var laga av mjøl.
- 5) Det har vor før og er endå flinke flatbrøbakarska som fer millom gardane og baker . Det hender og at dei er i andre herrad.
- 6) Nå nyttar ein valeg gjera brød av kveitemjøl . ~~KKK~~ Det er så ymist med grovleiken . Så vert det vanleg nytta heimbaka flatbrø attat middagsmat og elles og ymse gonger. "Hyllkak" eller potetkake har det nå vorte smått med. Vi finn brø med framande namn : Nordlandsklems , Hardangerlems , Kråttåkak og Kona har noe ho kallar "SKINNING" (Kona er frå Namdal).
- 7) Ukjend for meg.
- 8) Vi har namnet "Glohane" om kaker som vert steika på hylle, av same deig som ein bakar vanleg gjera kake. ~~KKKK~~ Ungane vil gjerne ha ein "glohane" , slik er det endå og var i min barndom.
- 9) Det har vore vanlegt å baka noe flatbrø med poteter i , det vart og baka tynnare og var i det heile finare . Det vart mest bruka i jola og ved festlege høve .
- 10) Eg veit det vart smurd råmjølk på flatbrødet som varmt men ellest veit eg ikkje nerare om dette.

- 11) Leiv vert og vart nytta både før og etter steiking. Ellest vet ikkje ordet nytta om anna en flatbrød.
- 12) Lefse vert laga av same deig som flatbrød, men steika mindre og lagt samman som varm . det er helst til jol det skal vera "lems" . Lefse kan verta nytta som niste på tørar , då den er lett og smuldrar ikkje. Summe smør ofte lefse med råmjølk ,~~XXXX~~ rjome, eggekviter e.l. , og då får ho ei ekstra steiking etter noen gonger.
Lefseklinning er påsmurd og atter samanlagt lefse
- 13) Ein bretta alt av lefse og la press på.
- 14) Gjør har vore å få kjøpt til kvar tid det eg minnst.
- 15) Kan hugsa at det vart gjøymd surdeig frå ei baking og til neste gong ein skulle baka.
- 16) Deigen vart ofte prøva og ei flis slokna når ein helt den over eit hol ein laga i deigen.
- 18) Ein brukar "Kråttåkak" av gjera deig . Det vart ofte bruka under krigen då det var vandt å få steikt brødet ellest av det matrial vi då hadde.
- 19) Bakaromn er nå ukjend. Men eg hugsar at det var mye tale om den når eg var ungen , dei helt fram at det vart betre brød der end i dei nye komfyrar.
- 24) Eg hugsar at det vart baka brød millom to bakstehyller , men korleis ? er nå utviska.
- 28) Flatbrød vert og vart lagra på stabburet i høge la. Ofte med press oppå.
- 31) Den vert kalla "skjeblakak" , og vert endå bruka om ein slepp opp for kake . Men oftare vert den bruka i skogen og på fjellet.
- 33) Vaffel er og har vore bruka både til dagleg og finare slag til geistebod og helg.

Dei siste spørsmål:

Slike surogat er det ikkje bruka i manns minne .Men ei soge som viser at det har vore med:

Heilt for eim 60 år sidan var det vanlegt at folk kørde varor frå Levanger til Sverige . Dei for oppgjennom Verdal og det var faste plassar å ta inn på for kvile. Der laga dei seg så mat , dei bruka ofte koka graut . Mjøl av asnebork hadde dei med og blanda i mjøl til hesane , som skulle verta fin og blank av det.

Så segjer soga at ein som var litt "gradig" helt på å koka graut . Det kom så inn ein ny mann med ein stor mjølpose og ba grautkokaren ta i litt av det mjølet og så fekk han og litt graut når han hadde stelt hesten. Kokaren passaseg og tok dugelegt i av det mjølet . Mjøl=eigaren tok så mjølsekken med seg ut att . og då dette var mesta mjøl av asnebork , så sette han seg snarast på lasset og kørde til neste kvilestad før han natta over.