

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Rissa

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Johan A. Dybdal.

Gard: Krøknæs

(adresse): Rissa.

G.nr. 82 Br.nr. 11 og 24

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Set og høyrd.

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

1) <u>Korn og kvern.</u>	SVAR
	Ein mol mestandels på bekkjekvernar, men eg mykje på "heimkvenn" d.e. handkvern.
	Når gryta med grautmauket oppi, som oftast berre vatn, var hengt over elden, mol dei grautmjølet på handkverna i stunda til dess oppkoket kom. "Gryta koka opp".
	Handkvern var i bruk her i bygda til kring 1860-70.
	Det er handkvernsteinar til fongs enne på somme gardar i bygda, men eg har ikkje set dei i oppsett stand.
	Av bygg: Sammele, stubbanjøl, grynmjøl og gryn.
	Av havre: Skrølla (til før), sammele, stubba (spissa) og gryn.
	Av kveitekorn: Sammele, samsikta og finsikta.
	Bygdemylnene har verka at folk nyttar mindre tå sammele mjøl enn før var brukeleg.
	Til brødmjøl og matmjøl i det heile nyttar folk beste slag korn anten det gjeld bygg, kveite eller havre.
	Til gjera brød brukest no før tida mestandels kveitemjøl, blanda attåt med noko byggmjøl og eller potet.

Til flatbrød brukest enne havremjøl somme stader men flestalle går over til kveitemjøl og byggnjøl i blanding også til flatbrød.

Havren er på stendig vikande front til folkemat her i bygda. På mange jamvel store gardar avler ein ikkje havre lenger.-

Rissa den 21.mai 1948.

Johan A. Dybdal
Johan A. Dybdal

Utan betaling.

Ved eit misstak vart underskrift påført her. Ein held difor fram med svar på emnet:

2. Folk har ikkje brukt å sikta mjølet heime til bakinga, av di slik sikting har gått for seg på bygde- mylnone sidan siktamjøl i det heile kom i bruk.

Det grope mjølet ("saa") gav (gjev) ein til krøter.

3. Mjøl som har ligge ei god tid på lager, eit års tid eller meir, er betre å baka av og gjev betre brød enn nymoli mjøl gjev, - like vel med undantak av havremjøl. Det leie med havremjølet er at det harskner ved lagring. Brød av slikt mjøl "heng ikkje i hop". Det vil seia at leiven vil revna både medan ein gjer han til og når han kjen på hella. Sprekk, som det kallest. Avlidne dr. Sopp skrei ein gong at det skulle vori forbode å baka brød av gamallt havremjøl, for det var beint fram giftig dette harske brødet, meinte han.

Eg har ikkje høyrd om serskild nemning på mjøl som enno var (er) varmt frå kvenna.

4. Ja, Grjøn. Dessutan Gudslånet. (Sjeldan no).

5. Det er ingen her i bygda som veit om at folk frå ymse gardar eller hushald baka brød saman, men det er like vel sers truleg der det var to-bønders eller Fleirbønders gardar med husa på same tun.

Det var einskilde, sers flinke bakstkoner som for betaling baka for andre i grenda. Slike finst det somme av enno. Dette gjeld like vel berre flatbrødbaking. At nokon av desse bakstkjerringane for ikring i heile bygda har eg ikkje høyrd.

Det var seinhaustes og vinters tid flatbrødbakinga inga hovudsakleg gjekk for seg.

Dei sat på ein lågvoren krakk frammed gruvsteien og baka og steikte brødet, - og med høgersida mot gruva. Bakstjarnet låg (ligg) i gruva oppå brannfoten. Bakstfjøla, omlag 1,20 m lang og 1 m breid, låg i skrå stilling mot ein stabbe, kasse eller vegg som støde. Andre tverrenden låg i fanget på bakstkona, og litt høgere enn den hine slik at fjøla skrådde ein liten monn nedover mot stabben, - såvidt ein kunne sjå det var helling.

Bakstreidskapen var kjevle, brødrull, bakstjunge (-kniv), spuddu, kussu med vasskopp, rennmjøl-kopp og støde til å leggja spuddu med råleiven på. Dette siste berre når ein laga tvistektbrød. Og kussu einast når kvitbrød vart havt til. (Kvitrutabrød).

Rennmjølkoppen stod på bakstfjøla til høgre på fotenden (lågenden) av fjøla.

Rennmjølet vart strødd på fjøla under leiven og lik eins oppå leiven, både medan han vart baka ut for handa og valsa ut med kjevlet.

Når bakstkona var leigd, var det som oftast

nokon annan som gjorde deigen (deigknåddå).

" Skal eg knåddå åt deg?". Eller: "Vil du knåddå åt meg?"

Det kunne vel vera høve, der ingen serskild person var for handa til å laga knåddå, og då laut (lyt) bakstkona laga deigen sjølv.

Erødbaking, allvisst flatbrødbaking, er eit slag arbeid som dei unge kvende her frå bygda sjeldan eller aldri lærer på husmorskulane. Dei lærer det i heimen av ho mor, bestemor, syster eller arbeids- have tenestgjenter.

Dei ymse slag brød og kake.

" Settkak" var og er sannann på gjæra brød utan omsyn til brødtoet (mjølslaget).

Flatkak eller Hyllkak er brød av gjæra eller ugjæra deig ugjæra deig, steikt på helle som potetkake, nenleg flatmaksla og uhevja, stekt på båe sidone.

Pötetkak (poteteskak også podeskak) er flatkake stekt på båe sider. Deigen av koka og avskala potet somer stappa til graut eller male med potetkvern. og attåt mjøl av det slaget ein hadde (har) best råd med.

Pannkak. Steika i panne. Deig av mjølrøre gjort av fint mjøl. ^{med eller utan egg.} Mauk: mjølk eller vatn. Steikpanna lyt smørjast. Vert steikt på båe sider. Sontid berre på ei side. Egg-pannkak og Flesk-pannkak er variantar.

Vaffelkak. Steikt i vaffeljarn. Første vaffeljarna hadde lange saksarmar. Dei vart nytta i gruva. Runde vaffeljar nytta til brannfot eller på konfür.

Stomp, hushaldingsbrød og sirupskak er handelsbrødslag,- nytta i kosten her allstødt sidan dei kom.

Stompen har skynleg nannet sitt av skapnaden og har i manns minne vori einaste brødslaget i militærkosten på eksismoane og i garnisonane i byane.

Settkaka laga dei før i tida av sammale rugnjøl, som tiast blanda med byggnjøl eller havrenjøl. Sidan kom sikta rugnjøl, og no sammale eller sikta kveitnjøl etter at verstandet vart slik at ein atter kan avla nogen kveite, også i Trøndelag.

Tilhavinga var slik: Mjøl og mauk vart havd i knåddåtrauget, surdeigen (surdein) eller ølgjæren (gjestern) vart spedd til, oppløyst i lunka vatn, og knada inn i deigen. Surdeig var ein deigball frå siste baking.

Om mjølet og mauket til dei andre brøds slag kan det over ein bank segjast at byggnjølet var hovudmjølet og mjølka hovudmauket til finbrøds laga av ugjæra bakster. Elles laut folk vidt over retta seg etter utkommet både med mjøls slag og mauk. Mang ei husmor var visst nøgd med havrenjøl og vatn til potetkake, vaffelkake og pannekake. Mjøl, egg og godt mjøl gjev alltid godsmakande brød.

Før i tida steika dei til vanleg settkaka millom 2 bakstjarn (hyllor). Ein hadde ved i brand under det nedste jarnet og oppå det øvste. Godt ein kvart steikerom var det millom jarna.

Somme kvelvde ei storvori gryte over baksthylla på skrå og elda oppå kuven på gryta. Seinare gjorde dei seg såkalla tromlar av platejarn og sette oppå bakstjarnet. Desse var hendige, men gav ujamn varne, som oftast for sterk i somme vendar, så brødet vart somtid skorpebrend opp på oversida før underparten var fullstekt. No steiker nest alle i komfūr.

Med kakpinne (av tre) stakk dei 5-6 hol gjenom kaka før dei lagde ho i steiken.

6. Her i bygda nyttar folk flest settkak, vaffelkak og potetkak til kvardags, og noko kjøpebrød (før bykak) attåt til høgtid og helg. Til fest og sankomor er

alltid berre kjøpebrød, av ymse slag.

Ein veit ikkje av anna skifte i brødslaga enn enn at det no brukeast mykje minder potetkake enn før. Lik eins minder lefse etter siruppen har kome burt. Men meir vaffelkake enn før.

7. Brød eller kakeslag med namn etter byar og bygder veit ein ikkje av her, burtsett frå handelsvaren bykak.

Serskild brødslag til uventa gjestar kan ein ikkje seia folk her er reidbuen med av eigi baking. Men beste brødet ein har, dersom det er noko å velja millon, vert mest alltid sett fram til framandfolk, - allvisst om det er setande gjestar.

8. Nemninga Glokak er så vidt kjend i bygda, men tillaginga kjenner dei ikkje nærmare til. Ein kan like vel skyna at det er kake^{el} stekt på glo. (Ei glo, fleirtal: glør).

9. Sjå svar til emne nr. 80. Ein veit ikkje meir å melde om flatbrødet.

10. Knekabrød er ukjend her som heimebaking, men er velkjend som fabrikkvare frå byen. Det er eit godt brødslag, men fell noko dyrt og er lite brukt her i bygda.

11. Leiv. Anten leiven er ustekt, stekt eller onstekt, kallest han leiv.

Ei skive av hushaldingsbrød eller stomp vert kalla brødskiye eller berre skive.

Ei skive av kake kallest kakskiv.

Første avskjeringa på brød eller kake kallest skalk.

Der det gjeld flatbrød, vert det halvleiv, fjol-ing, brødstykke eller brødbit. Brønullu = brødmole er og kjend.

Lefse. Deigen til vanleg lefse vert laga til av potetstapp med rugmjøl, kveitmjøl eller desse i blanding med grynmjøl. Poteteten kan sløyfast, men gjev hard lefse. Baksthella lyt vera godt varm (heit),

helst ein mann heitare enn til flatbrødsteiking.
Vert steikt på baae sidene, men mest på eine sida.

Kling var framandfolklefisa. Brukest ikkje meir her. Mjølslag som til vanleg lefse. Vert som halvsteikt gnudd inn med råmjølk på oversida og havt på bakstjarnet att til dess ho vart høveleg steikt.

Skilnaden millom lefse og flatbrød ligg eigenleg i, at lefisa (her lensa) ikkje brest i foldingskanten eller bretten. Flatbrødleiven skal vera stiv. Han skal bresta i bretten, elles er han ikkje godtnok stekt.

13. Om Lenabrød sjå svar på emne nr.80: Flatbrød.

14. Ein tok gjærsuppa av ølkoppen, turka ho inn og fekk så turr ølgjær. Denne vart nytta i små portioner til brødbakste så lenge gjæren varde. Sidan laut ein ty til surdeigen, som var ein nevestor klump gjæra deig frå siste bakst. Det var helst til høgtid og gjestebod ein nytta ølgjæren til brødet.

Sidan handelsbakarar kom til bygds kunne ein for eit hende få kjøpa gjær hos desse, men oftast sa dei nei til det salet. Grunnen kan ein nokorlunne let skyna.

Eg har ikke høyrd at folk her i gamall tid kunne laga til gjær, men i seinare dagar gjekk det for seg på einskilde gardar. No kjøper folk gjæren på handelsbua.

Det var vanleg før at ein ^{dei} lånte surdeig og ølgjær av grannekona, ~~nå~~ når dei var i beit.

15. Surdeig til baksten var før det vanlege. Frå baking til baking vart surdeigballen gøymd i mjøltunna. Dei tok surdeigemnet av hovuddeigen. Ikkje av oppskrapet i trauget.

16. At deigen var ferdiggjæra tok dei på ein skynne før som no. Surdeigen gjæv alltid for surt brød av langstått deig. Gjæren gjæv og mindre godt brød ved langstått deig. Det var naudsynt å ha deigen til

gjering i 2-3 timer med surdeig, og sontid lenger.

Med gjær er 1/2 -1 time nok, men folk har diverre deigen ståande mykje for lenge og får overgjæra, turrt og lite godsmakande brød. Dersom deigen vert knada opp ein gong midt i ståingstida, bør han ikkje stå lenger enn 1/2 til 3/4 time. Det syner seg nemleg at det ikkje er naudsynt å bryta ned allt stivelsestoet i deigen for å få brødet fullstekt.

Folk nyttar framleis mjukt gjærbrød her i bygda, og dei lyt eta det nystekt når ikkje anna brød er. Dei tannveike og tannlause må helst halda seg til så mjukt brød som moleg, og det nystekte får då første-
rangen i deira kosthald.
17 og
18.

Hyllkak av gjæra deig var mykje nytta før, av di det gjekk lettare med steikinga. Hyllkaka vart steikt som ^Potetkake på båe sider. Av og til vart hyllkak havt til av ugjæra deig som skikken er hos samene i Finnmark. Leibi er namnet på ^{dette} brødet deira.

Om ein nytta surdeig i brødet eller gjær, kjen det på det same med steikevarmen. Ein vatte (vøtar) brødet på oversida (smør det) ein eller fleir gong under steikinga. Brødet vart (vert) nokorlunne avkjøla før det vart lagd bort.

Bakaromn utafor huset er det her ingen tradisjon om.

20. Slik sambruk er ukjend her. Like vel var det vanleg at ein lånte kakgryt eller kaktrommel hos ~~grann~~ grannkona, dei som fatige var. Godtgjerdsle kom ikkje på tale.

21. Spikved og turr bjørkved var (er) beste bakstveden. Torv med noko ved attåt er og tenleg, men steikinga tek lenger tid.

Serskilde rådgjerder med å døyva varmen, utanom å regulera brennveden, har ein ikkje høyrd om her.

22. --

23. Ettervarmen nyttest til vedturking.

24. ---

25. Heimestekt brød vart ikkje grisla (" Greksla").

26. Bakkelsa "Fatigmann" vert koka i smullt.

Brød koka i vatn veit ein ikkje om.

27. Nei.

28. Flatbrød står på bord, benk eller hylle i ruver.

Kaka i halvopne kar eller står på halv reis på bord eller hyllor med tunnt plagg over.

I laupar med lokk eller atletne kassar vil kaka og brødet mygglast.

29. Gorå og krunnkake er figurkake. Ònnor figur=kake veit ein ikkje av.

30. --

31. Vart helst etne straks, men held seg godt om ho ligg ei tid. Sjå elles her om ^{føre}hyllkak.

32. Nei.

33. Vaffelkake, pannekake, goråkake og krunnkake.

Dei to første slag både kvardagskost og helgkost. Gorå og krunnkake nyttest berre som kaffibrød.

Nødbrød. Noko slag surrogat for mjøl utanom potet vart ikkje nytta her dei siste krigsåra.

34. Borkemjøl til å blanda i brødmjølet har vori nytta her i bygda ned til kring 1830.

36. ----

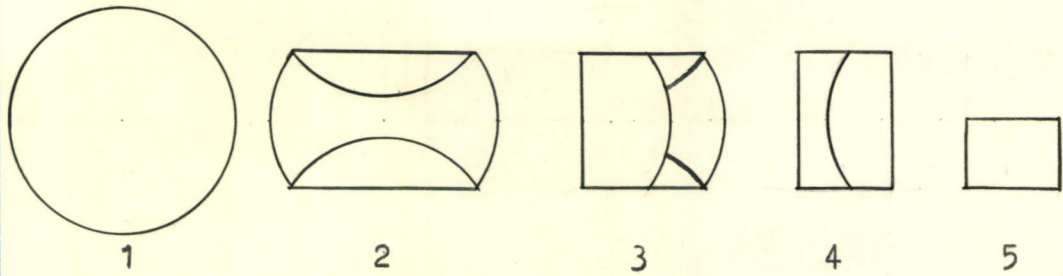
37. ---

38. ----

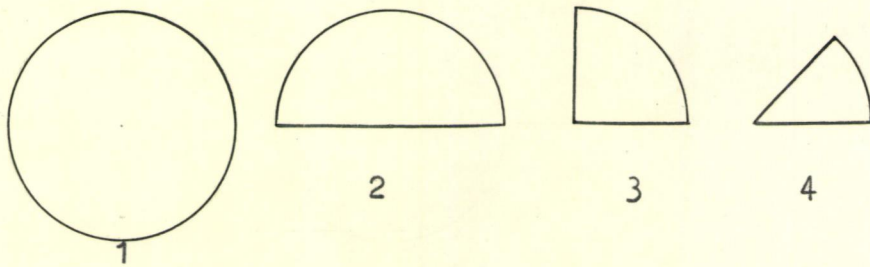
39. Mose har ikkje her vori nytta i brød, det ein har spurt.

40. ----

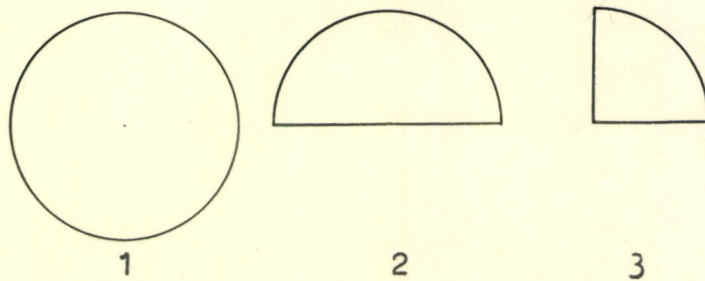
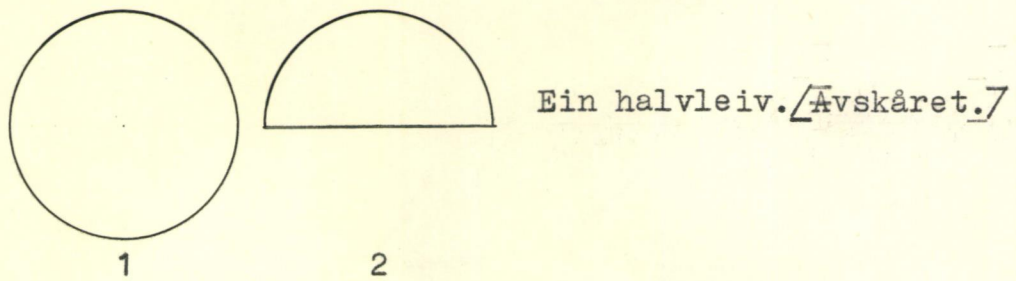
41. Beinnmjøl har ein ikkje høyrd var nytta i brøddeig.



Lenabrød. Bokleiv.



Lenabrød. Snipleiv.



Ein brødfjoling. (Fjoling.)