

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Sor-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Orkland

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: Sigurd Kvåle

Gard: Hoston.

(adresse): Hoston.

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

I dei eldre tider vart kornet malt på lekkekvernar, der slike funst. Her i bygda har ein attestøvdor eller mange slike, ofte fleire i same grend. Det skulle ikkje stor lekken til for dei bygde kvernar i han, for å vera mest mogleg sjalohjelpen. Dette førde til at mange vart vatstause når det vart - anten det var sommar eller vinter - og leire innskilte kvernar hadde vatn i slike tider, og folk for lange vegar til desse med kornet sitt og fekk mali. Ofte malte dei leira kornet og mjølet lange stykke på ryggen, da det kjeldan var veg bort til kverna ved lekken. Mange hadde handkvern heime, og som vart sette i bruk i slike høve. Dette var leivningar av eldre tiders måte å mala kornet på. Mange stader står desse kvernane den dag i dag og er brukte til maltkvernar. Men eller kvart dei gamle eldhusa vart rive, og nye vart bygde, minskar dei i tal, da berre eit fåtal vart lagt oppatt på nytt. Det er somme som enno gjerne vil ha dei til maltkvernar. Men ofte ser ein steinane slengt utom husveggene, eller dei er lagt

med i sola til å gå på.

Mjålet var sammalt, av bygg og havre og dessuten uoko rieg. Og på mal dei gryper. Til å få skalst skild frå gryper, hadde dei "dröfting" - eit lite brög. Der fyllte dei gryper og skalst appi, rista og kelis, og på den måten fekk dei gryper reusa.

Kornet var: Sfri-korn og lett-korn.

Dei brukte mjöl av lett-havre (og litt bygg) til flakbröd, mjöl av Sfri-havre til gräut og mjöl av rieg (sammalt) til ommsbröd (kake). Riegen var himnada.

Det var ikkje sikta mjöl til bröd til vauleg. I særskille høve, når det var meir vart om, sikta dei mjölet i små soldar, desse var laga av småle spönsurser, og det var 3 sortar (3 gradar i finleik).

Dei minke at mjölet var lagigare til beaking når det hadde stått ei tid og tørka etter malinga. Kornet vart som oftast tørka frå malinga. Somme tørka kornet på leadstügi og somme på torkhelle. Mjålet var kleivare til å baka av etter leadskütörking.

Mjålet tørka dei i stova - eller appe på loftet. Mjöl som kom frå korna, sa dei var "kveincarmt".

Alt som vart laga av korn (mjöl) vart kalla "grörr" - dette namnet held seg iuno.

Oftast beaka kvar hüslyden heime hos seg själv. På kvar gard var det oftast ei som künne å beaka, ofte fleire, og desse beaka det dei brong av alt slag leröd.

Derimot er det i seinare tid, boert få som kan beaka flakbröd, og det er ei- eller

flere - Samr þu icker og bakar flabrod. Det þer ut til á bli friar og friar av desse, og det verð vanskulig á þu haka flabrod. Sá þek meir og meir gær over til á kjoða fl. b. frá butikken.

Í gamal tid var det ikkje mange lerodslag, forst Marit Linn - född 1856. Dei lærte så like "kaki" den tid, det varð for dyrt - og slett ikkje kaffe. Dei lærte ikkje "fastanleitta" - morgonsmat, og ikkje ettermiddagskaffe. Dei fekk "varmt på graut" - oppkalt, ofte sprungt mjölk med kald graut med - til "fyridugurd", ofte med noko saltmat altåt; Sá graut til dugurds, saltmat (middagsmat) til nans og graut til kvelds. - ~~Kaki~~ Söndagsmorgun. Marit forst og, at kona på ein gard her heter Þasli, sette grautprepta med "malk" (mjölk eller vatn, eller ei blanding av desse) i över varmun, la ei skjorte på bardet og bar inn innkvemma og sette på skjorta og mol mjölet til grauten med ho ventu på at gnyta skulle koke - så kaka ho graut.

Brödet dei lærte var "bakkakaki" "venda kaki" og hyllkaki - skjellakaki. Til jul baka dei ofte 3 sortar kaki, ~~2~~ 2 sortar av sammale mjöl, ~~trög~~ og ~~to~~ ^{bygg} ~~sortar~~, og av ~~hægg~~ og bygg - og 1 sort av sikla (hinnsektad rügmjöl. Hækket var mjölk - og vörter. Dei bök ofte ei halve vörter (det første som kom av rosten när dei brygga maltöl - til jul) som dei hadde til julekaki.

Det var ikkje mange bakerommar i Marit sin barndom. Í grunda ho vaks opp var

4

det kunne ein, og han var krutka av hule grunda under julebakslen, og likeins når det skulle bakast gjestebodskake. Denne bakaommen stod i eldhjulet.

No er det derimot mange krøttslag i bruk, da når ein rekner det som vanleg går under namnet «Småbrød». Kaka, derimot er nok så «standardisert» og går under fellesnamnet: «Bakkakakū». So kan vera av fint eller grovt krød, av blanding av desse to og med ònne slag godt i tillegg - for med sikrup i - men går under same namn. Her fins og namn som: «Fardaugulepse» og «Fordlandslepse». Vaffelkake (sømme kallar det «lekedo») er mykje brukta - og hyllekake («hyllkakū», «Skjellekakū»)

Gjестen er ikkje kjent her.

Dei har oftast ikkje ståande finkakū å venta på gjester, men småbrød, har dei til kvar tid.

Mor - fødd 1877, og far f. 1870 - minnes glokake namnet var «glokakū». Dei brukte potet i deigen, elles minnes dei ikkje korbis dei var eller vart laga.

Flakbrødet var ofte kaka av ^{mykje av} littkorn, helst havre. Sako finare fl. brød, «Tømmerbrød» (tømmerbrød) var helst av bygg. Både huskondsfolk og tenarar åt av same slag brød, likevel om ein hadde handverkarar på garden. Det var berre i høgtidskegane og når ein hadde framande (gjester) at ein brukte tømmerbrød. Far og mor har høyrst om «Skjummelerød». Det vanlege flakbrødet kalla dei «Kvendedagsbrød» (Kvendedagsbrød)

Så hadde dei noho dei kalla „viskublerø“.
 Sammet fekk det av bleikingsmåten. Første leiven
 halvsteikte dei og tok han av, når dei så la
 andre leiven på hylla, la dei første leiven oppå
 til den inderste var halvsteikt, så vart denne
 leiven av og øverste leiven vart ferdigsteikt.
 Dette brødet var både tjukkare og hardare og
 vart brukta til „kryttlerø“ (sallbrød).
 Til miske blinke dei leuser som dei kretta
 saman halvsteikt, dei var betre å frakte med
 seg slik. Ofte pakka dei saltmaten (kjøtt, pølse
 o. sl.) inn i leusene. Leusene vart brukte
 til påters, skogarbeid, leysaker o. m. al.
 Leinskilde gamle har høyrst om knekalerød, men
 ingen minnes det. Rånjakk heite det at dei
 smurde på flabbrødet før det var ferdigsteikt,
 men dei kvegsar ikkje om det var noho sars
 namn på dette.

Oppad: „leiv“ brukar dei om det ferdig-
 baka flabbrødet både før det er stekt og etter.
 Dei skive av ombakket brød kalla dei alltid
 før: „kakvaskive“ - „kakvremse“ - no mykje
 kalla „brøtskive“.

Lipse er ennå mykje brukt. Dei vert baka
 på same vis som flabbrødet. Før laga dei
 lipse av hvinula ring, pakel og mjølk, og
 herre sin bort. Dei kalla det „klinge“
 - „klinge“. Lipse var herre mylla til helgekost
 og da sarleg i høytidene. Dette er mykje godt
 til felle framlis. Dei vart ofte nytta til
 ristemat, sarleg på kyrvar.

Lipse vart servert med smør og ost på.

Jå var det noke dei kalla "lense", det vart berreka under same namn den dag i dag. Det er lin-
 slukt flakbrød som dei berreka saman. Det vart
 helst berreka til niske, pøtterbrød, risting til
 utslattar o. l., avti det var lufte å frakke
 med seg. Lense var leika av same ting som
 flakbrødet.

Gjara brød vart oftast gjera med kvingjer-
 ålgjer. Det kunde dei berreka runding. Denne fekk
 dei - i alle fall i seinare tider - hos kakaane. Ofte
 tok dei å gjørte ein klatt av ei gjara knote
 til neste gong. Dei fekk oftast så mykje gjær
 etter ålrygginga at dei hadde til neste
 kringing. Dei kringga oftast av 1/2 tønne til
 1 tønne malt om gongen. Det kunde at dei
 lånte av kvarandre om nokon vart oppridd.
 Turdingen gjemte dei ofte i ein liten trekkopp-
 -turr. Løyste opp med vatn.

Vår deigen var ferdig? Jå, dei sette ut
 hal i knoda med det same dei hadde knadd
 beo ferdig - når halit var gått att, var knoda
 ferdig til steking (ferdiggjera). Ofte - særleg
 i seinare tider gjorde dei gras i deigen og heldt
 ei lerebane fyrstikke borti, dersom skikka
 sloane, var knoda ferdig.

No vil folk helst ha kaka sylbaka. For kenne
 ho ofte bli bår to, tri og fire veker gamal, og
 dei ville helst ha ho slik - ho var drygare ba-
 - det var meir smak i ho, sa dei.

Stekinga tok lenger tid med runding. Dei
 rekna med at dei brong minst to til tri timar
 til stekinga - med god varme - oftast lenger.
 Knoda kenne ofte stå lenger å gjera.

Baking 4. lead.

7

Karis Linn gjorde om ei kone her som
slette biegen fredag og stekte kaka mandag.
Stekinga av kaka vart gjort i steinen på
kjøkenet - flatbrødet i eldhvætt. Det var ikkje
mange kakarommar. Det var aldri tale om
betaling om nokon lærte kakarommen. Han vart
afkast erta med bjørkeved. Omnen vart gjort
rein med ei felle på ein stav - først pusses
ut aska ut, så vart fella vass og tørka med.
Den kjunde afgang med handa vår omnen var
varm nok. Dei tørka omnen til å tørka
på t. d. Karm.

Dei som ikkje hadde kakarom, stekte afgang kaka
på andre måtar. Karis Linn minnes - og har
sjøl stekt mykje kake mellom to hyller.

Desse hylene var det varme under og over
-Storvarmen over, mindre varme under.

Den underste hylla var tinnare. Ho minnes
og at dei stekte på stråhylla. Dei leude
da under stråhylla og bak, varmen leik vart
da overvarmen.

Grislaterød har Karis Linn høyrst mammet på,
og mor har høyrst snakk om det, men dei
kjemmer ikkje meir til det. Dei har og høyrst
at kringlene vart kaka for dei vart stekt.

Brødet vart lagd i stabburet og kjellaren - ~~stak~~
flatbrødet i stabburet og kaka i kjellaren.

Flatbrødet stod i staklar på hyller eller bord,
kaka i treister. Skulle kaka gøymsast till
lunger ein vaneq, hende det at dei grov ho ned
i karbingen.

Kakeslikkar vart - og vert - nytta til å
stikka hol i kaka for dei vart sett inn til

Steking. Noko kroligheit av tre - ietshore med
omse figurar, helst riter - vart og mytta, men
det ik galdt av tenik.

Kake av mjøl og mjølk var ofte mytta, og
vart framleis mytta - "hyllkake" eller "skjiblad-
kake". Det var dagleg mat. På påska var det og
helgamat - med rømnere på. Elles var det snart
å ta til når ein slapp opp for kake og elles til
å brygub kaka med. Dei måtte etast mytstikk.
Til gjestebodsmat mytta dei vaffelkaker og goro.
Vaffelkake es framleis mytta - no meir til kvardags.
Smis og karve var - og er - mytta i kringler
og "husholdningsstrod".

Marit Linn fortalde at ho høyrde av leestemor
si at dei i hennar oppvekst brukte leik
i mjølet - særleg i 1812. I seinare tid es det
ingen som har høyrst om stikk.

Polstopp (av kakt polst) og polstrio (av rå)
har nok vorte mytta i seinare tid - og da
særleg i siste krigsåra.

Elles fortel mor at ho har høyrst om almenmjøl
i vatn skulle gje ein seig flakdrøddig, men
ho har aldri sett det sjølv.

Marit Linn fortel at ho har høyrst at folk låg
i åkerreinom og åt pyreklad og cyrestikk i
1812.

Leg gjer merkbar på at Marit Linn,
mor (Anne Linn) og far (Andrus Linn) er bønder.
Det er desse og har dei fleste opplysningar frå.
Marit Linn fortel at ho såg ikkje sikkamjøl før
ho var 20 år. Ho fortel og at nyårs morgonen leta dei
etter "Oviskorn" på galvet. Fann dei eit "måtta" kom skulle
det bli godt år, fann dei seinmåtta kom, vart det dår.