

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Sør Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Røros Landboym

Emne: Baking

Bygdelag: Rørosgård Krets

Oppskr. av: Jon O. Lundstr. x

Gard: Sundet

(adresse):

Sundet - Røros

G.nr. 37. Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle og forholdene

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

x 70 år Bonde - snettes.

SVAR

1

Her over Røros-trakten har det aldrig vært deent Kornavl grunnet den korte sommer og den høye beliggenhet over haalt mellom 6 og 700 m o. h.

Gården Røros. Nu Rørosgård er jo opført i erkebiskop Olav Engelbrektsens jordebok og betalt da skatt til Nidaros erkebispesetel. Fra den tid og fremover til starten av Røros kobberverk 1644 har man liten eller ingen kjendskap til forholdene her over trakten.

Ull i fra starten av Verket var det deltes bedelse som hadde proviantforsegning. Dette foregikk på den måte at de av befolkningen som hadde hester og kjørsokser kjørte og kløyjet kornet til Trondheime. Korn, mjøl, groyn, fisk og sild tilbake til Røros. Dette foregikk langt inn i det 19 århundrede.

Verket hadde sin egne mølle men kapasiteten var for liten til å forsyne hele befolkningen. Mjølsvorten var byggmjøl og rugmjøl. "Groprogmjøl" var det almindelige

lige navn her. Det var vesentlig bygget som ble formålet ved verkets mølle. Brodet var vesentlig flabbriid.

Kvornvstat mjøl er et uttrykk man neppe finner til her oppe. I allfall har ikke jeg hørt dette uttrykk.

4.

Ja man bruker uttrykket "grøn" Her har man et gammelt slagord av Peppersvenden, som man ehet med at han måtte gifte seg, og som svarte

"Je har srokk i meg sjöl. Jeg vil ikke dra på meg et kvinnfolk å berge "grøne" ti (kjøpe på berge)

5

I almindelighet besörjes bakainga av en, men det kan også stundertiden vere to når det er hjelp nokk Her til, den ene besörjes da bakainga og den andre stekinga. Det er også bagste- kjerringes som driver dette som profesjon. der det ikke kan utföres av familjens egne kvinnelige medlemmer.

På bygdene her over blir jo som regel de unge dötre på gårdene opplert til brödbaking for eget bruk.

Ymse slags bröd og kake

Utänom flabbriid, det som regel var laget av deig med mjölk som vete. (De som ikke hadde mjölk måtte bruke vatn) var det også ymse andre sorbes som ble brukt. När bakainga foregår blir det som regel bakt noen lefser av bröddeigen som en liten smakebit

og som man spiser med det samme
Dette kalles man brödlelse.

För brukte man også en annen sort
og som gikk under navnet "Rörlelse".
Denne ble laget på følgende måte. Man
laget en røre av flåte og finere mjöl og
med lidt sukker i. Derpå bakte man og
stekte 2 lefser av bröddeigen. När dette
var gjort la man den ene lefsa på takka
jevnet så utover et lag røre over hele
lefsa og la så den andre ovenpå til
röra ble stekt. derpå smurte man
smör på lefsa og spiste den varm.
Dette skulle også være en liten godbit
under bakingsa. Lefse av finere mjöl
ble som regel bakt til jul og påske og dette
er fremdeles mye brukt.

Det ble som regel bakt 2 sorter flat-
bröd en grovere og en finere. det finere
ble da som regel brukt til gjæster og lag.
Nu er dette gått helt av bruk man bruket
bare 1 sort. Det var også en annen måte
for flatbrödbaking, og som ble brukt av
de som hadde dårlig hjerteleg overfor sine
tjenere. Det ble bakt noksa tykt så la
man 2 leiver ovenpå hverandre og stekte
Dette bröd ble naturligvis dårlig stekt og
när det sa ble satt opp på stokenet og
tøstet ble det naturligvis meget hårdt og
og droept til tjenereskapet. Dette kalöte man
"tvistekt bröd". jeg har ikke set eller
smakt dette bröds lag. det har heller ikke
vest ibruk så langt jeg kan minnes,
men har hört det omtalt av mine foreldre

Fra gammel tid var det flatbrød det eneste brødslag som ble brukt.

Senere ble det gjæret brød som ble utkjølet omkring 2 een tykk og stekt på en klatte. Dette brød kaldes i almindelighet "Tynnning". Denne måte gikk etter hændene av bruk, da det som regel ble merket bakes eller stekesover av gråstein. Disse var sammenvurret med peisen i ildluuset disse var delvis i bruk til omkring siste arknevedredeskifte. Videre er det overalt Kornfyær med stekesover

7

Ljesteover er et utgjæret ord her over brøddene

8.

Glokake er også utgjæret for den mellevende slett.

9.

Som for nevnt brukte man før hennbrød og kvardagsbrød

10.

Knekkebrød var vistnok heller ikke brukt her over brøddene

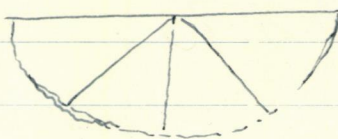
11

Med leiv forstår man her en ferdigbakt og brødleiv. (Flatbrødleiv og Niskebrødleiv) Her brukes man uttrykket Kakestiv.

12

Som for omtalt brukes man i almindelighet 1 slag luse som man brukte til høytider saunt byllup og gravøl. Luse blir i almindelighet ikke brukt til ristemat, da den har lett for å bli

hård. Her bruges man altid smør til
 kline lefsa, så strør man sukker oven
 på smøret. Man kliver halve leiven
 og bruges den anden halvdel over, og deles
 så i 3 eller 4 dele på denne måde. Hver
 del kaldes



13.

Lefsa som skal legges bost brettes man
 over en gang som ovenfor avbildet.

Flatbrød som skal bruges hjemme bruges
 man i almindelighed ikke å brette.

Flatbrød som bruges til niskemat brettes
 man sammen som hoslagte papirtier
 viser, og man brettes leiven mens den
 ligger på kella deslil bruges man tynde
 farg på niskebrødet.

14.

Her var det almindelig å bruke tørt
 gjær som kunne oppbevares i lengre tid.
 Desuten bruktes ølgyar som ble oppbevart på
 flasker. Det var heller ikke så stort behov
 for gjær da dette brød var svært lite brukt
 og ble i begynnelsen betraktet som en
 luksusvare.

15.

Kan jeg ikke bevare.

16

Når deigen var ferdiglaget og tilformet
 til en "knae" skulle den ligge fritt i traen-
 get. Derpå skulle vesten som laget deigen
 den knyttede neven rett ned i "knaen"

slik at det ble et noksa dypt hull i
 "Knaen" eller nevusstørelse, dekket så
 over traugt med et stykke tøy som an-
 vendtes til dette bruk og satte traugt-på
 et varmt sted og lot det stå natten over.
 Hvis nu hullet elles den knyttede neve i
 Knaen var borte og deigen ellers var pos-
 is skulle brødet bli godt. Man brukte
 som regel ikke å spise brødet varmt.
 Man brukte som regel å pakke eller dekke
 over brødet da man tok det ut av ovnen
 a lot det ligge til det ble kaldt

18

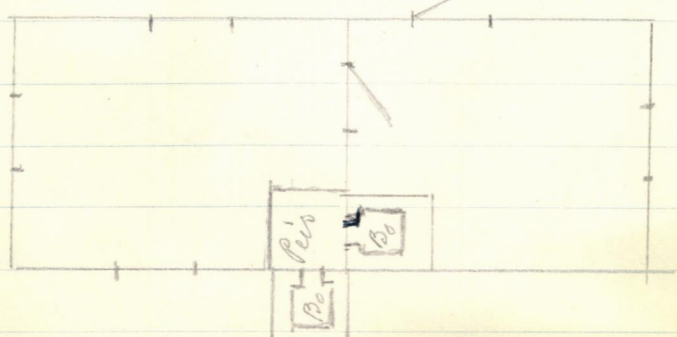
Her over traktene har jeg ikke hørt tale
 om hardestgjera brød.

19.

På lures gård hadde man som regel
 eldhus, hvor man bakke alt brød.

Det var det almindelig å ha bakerovn
 i forbindelse med peis. I selve peisene
 bakke man flatbrød. Man hadde til
 dette bruk en pouring med korte ben
 som man la bakstella på og fyrte
 under. Peisen var som regel anbrakt i
 ei kva i eldhuset. Som regel var
 det et skjule ved siden av eldhuset.

Bakerovnen var da ikke anbrakt i
 skjulet eller også ute. Som ridset vises



I almindelighed var det en bakaomne på hver gård, men det var kunne en omne som var nys a slækte brød i, og da ble som regel denne omne brakt uden noe gøstjorelse for bruker. Det var jo også slik at om vinteren når stenen var kald og av den grunn forbrukte mere brensel for å bli varm, at naboe da ble forlitt om å bake samme dag og i samme omne for å spare brensel.

21

Det bruktes som regel god ved av bjørk eller furu. Noen bestemt mengde for å fye op omne har jeg ikke hørt nevnt. En som var vant til å fye omne så på stenen i omne når omne var passe varm. Når taket og veg- gjen i omne var passe varme karef man gløerne ut over brennen av omne og lot de ligge en stund så også denne skulle bli passe varme. De omne for varm lot de den stå en stund for de satte inn brødet.

22.

For å få omne ren for åske tok bakstekona ~~to~~ en felle å sette på en stas duppa der i vatn og pussel omne ren for åske. Dette var ikke vanskelig. Li som regel var det midast fine flate steiner i brennen av omne og den ble som regel helt ren for åske og hull ved denne rengjørings måte. Jeg har ikke hørt at det bruktes noe underlag for brødet.

23.

Småkaker ble som regel svært lite brukt så langt tilbake, ialfall sadanne småkaker som skulle stekes i bakarommet, derimot ble onnen almindelig benyttet til vedtøking.

24

Der de ikke hadde bakarommet brukte de i almindelighet å bake tykke kaker på en almindelig kakebunn eller bakste helle. Disse kaker ble stekt på begge sider og var ca 3 cm tykke da de var ferdigstekt. Disse kaker kalde man tykking.

Det var også meget almindelig å bake på denne måte når deigen var dårlig gjæret, da man derved fikk brødet bedre stekt.

pp No 25 - 26 - 27 kjennes ikke til

28

Flakbrødet matte lagres på et tørt og luftig sted for å holde seg sprøtt. Det gjærede brød ble som regel lagret i kjelleren eller madstuen og da i brødkolke med lakk over.

29-30.

Den slags figurkaker er neppe brukt her i gammel tid ialfall ikke av den almene befolkning.

31.

Ja, her brukes adskillig av den slags kaker og den brukes til dels ender. Men det har ikke vært brukt som helgedagskøst. Det var jo ikke alltid så lettvinnt å få fatt i gjær på forskjellige steder i gamle

9
med lid og da var det nok så fort gjort
å stekte en del „Lyllkake“ som den benev-
nes her. Stekinga foregikk på ~~den~~ Bak-
stehylla og på den måte at man smin-
te hylla med fett så kaken ikke skulle
sette seg fast så øste man ~~man~~ på en
liten porasjon røre som ikke smelte vare
alt for lynn slik at det ble en kake ca
15 a 18 cm stor, og man fikk jo plass for
en hel del sådanne ad gangen på hylla.
De stektes på begge sider

26 og 27

Bridmal som blir kaka for stekinga
har jeg ikke kirt-omtale

Widbrud

Her ble nok også brukt bokbrud
uten at jeg har noen foretsetninger for
å kunne forklare hvordan dette ble til-
virket eller brukt. Her benevnes disse
tider våre og ufredsære, og var nok en
hard og vanskelig tid på mange måter
for befolkningen her.

I kirkeløkene for Roros finnes følgende
beretninger for året 1803. om værforholdene
utover våren og sommeren.

En kone ved Femund, Beule Jakobsdr
gikk fra sitt hus onsdag den 11 mai til en
plass som lå $\frac{3}{4}$ mil borte for å hente en
sek høi til sine kreaturer. Hun kom ikke
tilbake, og dagen etter gikk man ut for å lete
man fant henne ca $\frac{1}{2}$ mil fra heimen

død. Man aelok at h^{utmaattet}im var av lidem i m-
derholdning denne vinter, desuten var det
vorduvind og snofok.

Den 20 Juni samme ar gikk en Kone,
Gjesta Sandtr Opdal over fra Orvos til
Roros. Hun skulle saude skjeftegress
(En gressort som man brukke a lave
skieretuer av) Hun fandtes igjen den
folgende dag-dod. I beretningue heter det
" at luftue var meget kold og snefokk kom
man aelok at hun var dod som folge av
kulde. Samme dag omkom ogsa en
Tinmeduey som vokkede Reusdyr i fjeldet
her heter det ogsa at det var snefok og
kulde. Man fandtes igjen 3 uker senere.

Som man ser av den første beretning
har det vest smatt med mat.

Jeg har med hensyn til Borkbrødet
hiist sagt at de som brukke for mye av
det fik fordojelsheskeruortizhetes.

fra trakkue heromkring har jeg ikke
at nose ble benyttet til deyguel i brødet.