

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sokenedal

Emne: Baking.

Bygdelaq: - " -

Oppskr. av: Sigrid Solberg.

Gard: Solberg.

(adresse): Sokenedal, Gauldal.

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Delvis.

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

† Ingeborg Solum, 70 år - har vore tenar i grenda.

## SVAR

1. a. Storparken var nok malt på bekketvern, men handkvern fanns også på garden, og vart reinare brukt til å "skred" malt på.
- b. Eg kan tenkja meg, og har også hørt gjere, at handkvern vart brukt under våre for ein 100 år sidan.
- c. Det finst slike kverner.
- d. Eg veit ikkje av at det var kalla annars enn å "mala" kornet, medan maltet vart "skredd" - det vil vel seija, at dette var litt grovare smulder, enn. Men dei brukte å "spissa" det litt finare mjøl imedan det ellers vart "sam-mala" - det vil si, mala med skalet av kornet. Og så brukte dei tildels å "airmala" korn - mala det litt grovare enn vanleg.
- e. f. ikkjent.
- g. I gamal tid dyrka dei serleg rugg til storbrød eller kake, bygg til kok-mjøl og saman med havre til å baka flatbrød av.
2. a. Det finst att på garden gamle slag sold, so
- b. det er rimelig, at dette er vorte gjort, utan
- c. at eg kjenner til det.
- 3 a. Nei, det var halde for å bli betru mjøl av å stå i tid.



3 b. Ja, ei botte med bakstmjöl varst teke inn for stabbiret og sett inn i daglegstova kvelden for bakainga skulde ta til.

c. Ukjent.

4 a. Ja, me kallar det "gröv" (lang vokal) men dei mange i vår og nordsider hadde lort folk heit i fjellbygdene eit anna - eit voley vakkert namn på det. dei kalla det "Güds-lån". (Dette var sonst heilag. Eg har høyrte om ein gard i bygd, der dei var plagge av skrymt. Var gardsfolket samla i daglegstova um kvelden, so künde dei tydeleg høyra fotslag av nokon som kom inn gangdøra og gjekk mot daglegstove.døra, utan at nokon kom inn, og utan at der var nokon, når dei berde seg til å sjå etter. Som rådgjer mot dette, var sagt, at dei skulde leggja ein liten bit "Güds-lån" i "sivagötka". Sidan varst dei fri attgangareu.)

5 a. Nei, I fjellbygdene har knapt dette vore brukt.

b. c. Fyll bort.

d. Ja, for flatbrödbakst.

6 a. Kaktü. - av gjara diig. Fyr oftast baka av hems-avla rög, mjölk, mjöse, saup eller vatn til maik.

b. Flatbröd, raffelkaktü, hyllkaktü. Disse fire brödslag har vore og er dei mest brukte i dagleg kosthaldet.

c, d, e Blodkaktü og müsmeistklübb går nå um senn ut av kosthaldet. Blodkaktü eller blodklübb var laga av vatn, blod, salt og byggmjöl forma som flate kaktü i ein asjets vidde. Den var koka i pötsesöc eller i saltvatn. Dei bli sidan bita op i små terningar, ein saüs eller suppe av mysillmjölk bli koka og slätt over terningane. Det bli ete med skje og var halde for eit "fötkän mål" "en delikatesse".



6. e Mjøsniøsklubb var laga umlag pú same máta, men utan blod, og koka i mjøsniøskjelen. Serky til gardenesi saterhølg skulde det ogso vera ein smak av dette med heim fóu sátra. Då var klubbun koka i „gøbbsoet“ (i gomme kjelen) Den blei delt i to som eit rúndstykke, og ete med smør og ost pú.

7. Me <sup>hadde</sup> kjøpti her ei kakü - helst vóles kakü med rosiner i, som me kalla „bykakü“

7. a. Já. Ein hadde t. d. „levav“ (flate rúmkakes) -

8. a. Nei. b. c. osv. fell búr.

9. a. Baga, det var nok brútt.

b. nei. Her hos oss har alltid tenar og husmenn ete ved same bord som sjólvfolket. Men det kan nok vera, at handverkarané var hadde litt hand med.

Sollbrød, eller brød til á krypa i mjólk, var baka tjukkare enn anna brød. Saterstúsa baka sjólv brødet, som skulde vera med pú sátra, og hadde råd til á kjevla det tannar, og steike det betre enn daglegbrødet heime.

Noko av flatbrødet, som var att heime, var ogso laga slit, for gjeste og til súnðagsmat.

Fall det til gjestebúð, so vart serky brød baka både flatbrød og „Klinningbrød.“ (á laga leper av)

10. Nei. —

11. a. b. Begge deler. c. nei, d. ei kaküskive eller um diigen er baka som langbrød: ei brødskive.

12. a. „Lemse“ vart helst brútt til ferdamat. Det var flatbrød, men litt linnare steikt for brestinga si skuld.

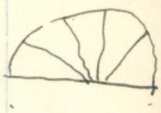
Det var spítuod pú lemse og Klinning.

Klinningbrødet hadde betre smák og litt



12

simp i maiket, litt finare mjöl, og gjenn  
litt knust potet. Det var steikt litt på  
begge sider, men ikkje brunnsteikt.



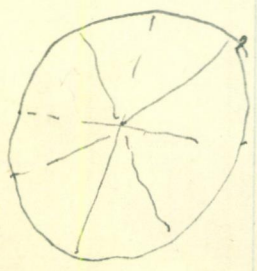
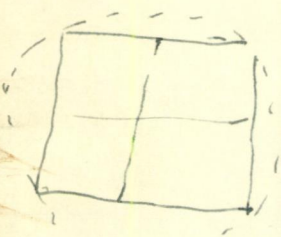
På dette klinningbrødet var smør  
X sort smør og strødd sukker (d. simp)  
so var leivens lagt i 2. og ein klippt  
yttes kanten gamm, og klippt leivens  
i so mange snippar, som ein vilde  
spandera store stykke til. Oppå klinning  
brødet ein få mjøtkaka gomme. (Ein  
delikatesse) Klinningbrødet kunde  
sparast på stabbur, men ein laut da  
føre brukten smør leivane med vatn,  
og leggja dei ei stund i is klake,  
so kunde ein klina han på vanlig vis.

12.

Til høgtid og gjestebud var det alltid  
klinning - og ymse gonger imillom og  
siste spørsmål. Skilnaden er serleg i  
at lemsa er linnare steikt og breitta  
ihop på ein serlege måte for  
transport.

13.

Det heile brødleivar, som skulde brukast  
i kosthaldet heime på gården, var ikkje  
breitta. Det var lagt den eine leiven  
oppå den andre i store "støos" oppå på  
bord eller mjølkistelott. Oppå kvar "Støe"  
var lagt eit stampelott og litt anna puss.  
Brødet som skal breittast til nistemat, lyf  
breittast på hjella, for det vinn å bli stivt.  
Laksbrødet, som var betre steikt enn  
lemsene, bli berre breitta i to og lagt  
med rindingane opp i ei ostkiste.  
Eg veit om to måtar å breitta lemsa  
på, og sendar med ei prøve av begge.





14. a. Dei spara saman oljjet.

b. e nei, d. ja.

x Inne i dykkar stova.

Oljjet, eller bunnfallit etter krygginga med gjær i tok dei og slo utyver eit reint klede, som var breidd over eit traug med ostke i. Dette stod på eit tunkt stelle, til vata var trekt ut.

Gjærkakū vart da bita op i små terningar og sett på eit Brett oppe på ein bjelke opunder taket<sup>x</sup> til ho var heilt tørr. - Då vart ho gjømt i ein tett kopp for bruk.

e. Det var "bakkakakū" som vart gjæra med olje, og denne var dagleg kost.

f. Sa vera sjølkjelpen var bedste råde, men å låna hendte det vel, at ein laut gjera.

g. ukjent.

15. a. Det hendte, at ein skaffa seg sarding og brukt. Ein tok då ein liten ball av gjæra diig og gjømte i snjølbingen. For neste gongs bruk, koka dei saman ein laug av hümle og litt søtt. Saungen vart sila grå, og ho vort avkjøla, so vart den opspara diigball oppløyst i dette og sett på eit tunkt stell. Det vart no ei kraftig gjæring her - noir tok ein på og brukt straks, resten gjømte ein på flasker til seinare bruk.

16. Når mor hadde sett eit stort traug med diig, so astke den op til ein stor kår. Ho brukte da å ta bort skoga på diigen med fingrane og sag, om den var ferdig eller.

Ein skulde helst spara kakū ein dag eller to<sup>ei</sup>. ho vart driyare da.

17. Rey veit ikkje, om kakū med sarding og olje trengte lengre stinking, men dei brukte å la brøda stå litt lengre å hove på bordet for det blei sett inn i omnen.



18. Dette er ukjent.

Alle disse "bakkakakū" var klappa rind med heubull, og frå gammalt har det ikkje vore brúkeleg å gjere dei lang-brød-skap.

Eg veit, dei brukte å pynte surakakū til borna med kam. Um det lengst attende i tida har vore brúkt å gjera slik med store kakū, veit eg ikkje.

19. Ein stikke kakū i dagleg stova, og stor bakarovn har ikkje vore brúkt, sovitt eg forstår.

20. 21. 22. Fell bort.

23. 24. For komfyraane kom i bruk, hadde dei her i bygd små bakaromnar av støypjarn - soppass stor, at so kakū künde ha rom der.

Fyre den tid stikke dei kakū mellom so hyllor - undervarmen var glø, medan overvarmen var brennande ved og litt sterkare um undervarmen.

Kennda tidlegare stikke dei kakū på ei hyll, som dei reiste på skrå mot skorsteinskirna, eller ogsa tok eitpar steinar og la under hylla mot stova til, slik, at hylla, med kakū på, skinn inn mot skorsteinsvarmen.

Dei la då litt glo under hylla, medan overvarmen var varmen frå skorsteinen.

Dei (<sup>snudde</sup> vendte) då på kakū no og då, til dei fekk ho stukt. Eg kan tenkje denne steikemåten var i bruk for ca. 200 år sidan.

Og fyre? Dette var vel mest som gristing, men dette namnet har ikkje vore brúkt, sovitt eg veit.

26. 27. Svare på ovanfor.

Histo og foto  
kommer snart...



28. "Bikkakakü" vart gjømt i tett kiste i Rejl-  
laun, flabbbrødet på stabburet.
29. 30. Svare på for.
31. Ja, "hyllkakü" har vore brükt og brüktis umm.  
Mauket var mjölk og grjyn mjöl, salt.  
Ein lýt vel heller segja, at det var kvar-  
dagskost. D. v. s. hyllkakü vart helst stükt,  
när bakste hjella i eldhuuset var opvarma  
krossom var. F. eks. til flabbbrød eller klinning-  
brød. Men det hende vel, at ein varma  
op hjella einsoosünt og - t. d. när ein i  
kosthaldet hadde migtje arbeidsfolk og vilde  
drøya üt "Bikkakakü" med dette.  
På same vis vart "raffelkakü" (vafles) stükt,  
men desse var òjss, med godt mauk og litt  
finare mjöl, gjengs gjestebütskost.  
Forkje raffelkakü eller hyllkakü künde  
gjøymost meir enn ein dags tid.
32. Sja under b. c. d. e. f.
33. Fyr nemnt "raffelkakü", so har me "leiv"  
som ikkje es det same som goro, og 24 og  
var stükt i <sup>(il. romme)</sup> künde järn, fint kinn.  
Mauket var flöte med litt vatn, i ganne  
dagar tok dei då so det beste mjöl, dei hadde,  
til leivane - f. eks. grjynmjöl og litt rügsitt-  
no brükar me kvitte mjöl og gjorne egg.  
vanilje eller kardiromme til krydd.
34. I klenåra og dyrtidsåra 1800 og utover var  
borte myta for å drøya ut mjölet her og.  
1812 var kalla "stos-klenåret" og da var  
det nok slik, at "den fattige sulkt, den  
rike led savn" og dei laut fleista hjelpe  
seg på mange måtar. Toknedal es ei



34

fjellbygde og alm vaks ikkje her. Men i Støren og andre grannbygder i Gauldal, der alm vaks, tok dei av denne bark og blanda med furrubark, fordi alme-mjøllet gjorde deig seig. Under våre utover ~~sest~~ etter 1808<sup>og</sup> vart borkemjøllet nytta. I ei gamal kyrkjebok for Soknedal frå denne tid ser eg, at dei døydde so mange born vintrene utover, "Hårde tider har vi døjet -"

35.

Her var det serleg furrubark, som vart nytta. Det var nok laglegast å få den laus, nåsje gjekk, men desutan künde dei vel skava seg til bark andre tider av året og.

36

Borkemjøllet vart helst nytta til flatbrød og ein laut nok ha iikkvart saman med borkemjøllet for å få leiren til å "halde" Her me ikkje hadde alm, laut det vel helst litt kornmjøl. - Uav og nødsav toru folk i fjellbygdene "forsynlighed" - Ein fekk spara på grønet i dei gode år, so ein hadde "års skift." - nokk gjøymt til neste år.

Mengda ein künde nytta av borkemjøl, vart vel ikkje som dei hadde å blanda med. Dei skulde no liva av det og, borna skulde veksja op på det, og dei vaksne skulde arbeita på det. (Frå ei av granne bygdene, Tingås, er det fortalt, at to familieforsyngjarar vart attfunne i furrustogen våren 1913. Dei hadde ikkje orka meir, - dei vart funne med munnnen full av bark, som dei ikkje hadde orka å få ned -)

37.

Pa, nei, borkemjøllet var nok best i "nåidar nytte." og det synes i kyrkjeboken at det var mykje sjukdom desse år - "sult" s.d.

3357



38.39 Nei, dette er ikkje kjent. Beirmjøl var  
40.41 nytta til dyra. Men det var nytta til folk  
i slike nødsår, vit eg ikkje.

Ligrid Solberg.

Eg sender med eit bilde av ein flatbrød-  
baker. "Bakste - Berit" Dei sat i eldhuset  
ei flink bakstekone klara over 100 liv  
for dagen, endå ho både baka og stikka.  
(men det var visst ikkje med 8 T. dag)

Biletet av "Bakste - Berit" vil eg  
gjærne få tilbake.

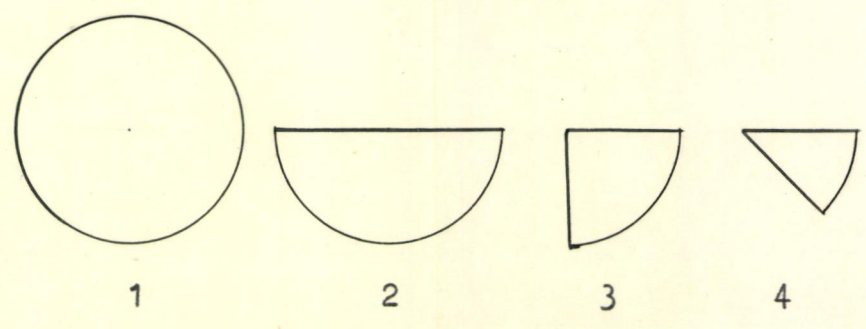
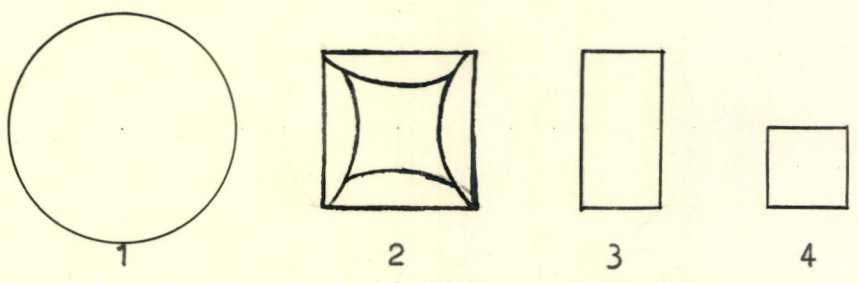
D. S.

Es. I svart mitt om saing - Kälubi, skal eg  
få leggja til, at dette med å setja på  
seg ein vid hatt, og iynste Kälubia  
stor, "som Skålv og Fat" var kjent her og.  
Den andre formelen for Gældal -  
var nok også kjent her, men eg triv  
det var berre ein og annan gaper, som  
sa det slik.

L. L.

3357





Tegnet ut efter brettete papirleiver, som ligger ved svaret. Mars 1951. R.F.