

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hemne

Emne: Baking

Bygdelag: Sør-Hemne

Oppskr. av: Berne Lødal

Gard: Lian

(adresse): Kyrkesberøra

G.nr. 111 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Fmanns minne har ikkje vore nytta hantkverner for maling av mjøl. Men gammalt folk minnst at dei mol og ryr og malt på hantkvern. Her først emne ei og omme hantkverna kring på gardane. (ei Lina Tannvik frå Snillfjord, Hemne, 87 år. Kan så vidt minnst dei mol kåkmjøl, kåkstug, på h. Kvern)

På dei gamle lekkelverna er det berre ein malingsmåte, sammaling, men strikainne mol dei finare, til grøntmjøl, og lett-kornet til krotmjøl. Det ringare kornet, bakeskånn, vart det meste bakesmjøl av, til flatbrød. Etter bygdenylnen er komme i gang, har folk byrja skala eller skota kornet for å få finare mjøl. Somme av desse kan og mala ryr.

Til flatbrød har frå gammalt vore nytta burre havre, og dei fleste likar det best emne. Men somme tek no til å nytta bygg. I Kata har det somme liden vore imblanda røtt hennemjøl, havre og bygg, i Kjøpmjøllet.

2. Nei. Det er emne hilt vanleg å baka flatbrød kring på gardane. Og brødet er på gammalt vis, grovt og stekt. Men det nye fabrikkbrødet ber no til koma

i handelen, og ein og annan av dei jordløse fekk
til å nytta det.

(Under I: Nils Løst, 63 år. Kan minnst at
dei brukte slå kornet i ein stamp etter
at det var tørka og så skøyta og slappa
i det med ein spade for å slå av det
snar og laushaus - og så etterpå kasta
det att. Mjålet varh da mykje finare)

3. Nei mjølet skal helst ha stått ei tid så det
er godt tørkt for ein nyttar det. Det er da betre
å baka av. Er det for fukt, kan det henta ein
tørker det rødt t. d. i skikkrommen, for ein
brukar det. Nymåltet kallar ein mjøl som
kjem beint frå kverna.

Frå gammalt var det vanleg å baka
flatbrød ein gang for året, og da helst
på försommaren, i håbbål, hån, m. I seinare
tid er det mis tjannt med dette, meddi
det er verre å få folk til å baka, og
ein lyt ta det i flins rykhar etter som
det kan hova. Bakstikkona var gjerne
bidleg i arbeid. 7-8 om morgonen, og helst
på til 8 om kvelden, med lite og iustje
matkvile. 120-130 livor om dag var
vel det vanlege.

4. Grøn er frå gammalt same namn
på korn og kornmat. "Grønår - Grøns
varf itt mör".

5. Nei det vanlege er at dei bakar
kvorn hos seg. Og at det er beint ei
som står for batinga, Bakstjerrona. Ho
har da dette mest som eit yrke, og fer på
försommaren, og til dels om hausten og,
frå gard til gard på bating. I seinare

lid er det vordt å få ligg, da di gamle baleske-
 kjerringar held på og døyr ut. Og folk lyt frista
 hjelpe seg sjelve så godt di kan. Men det høyner
 nok ikkje med til det som alle skal lora. Og det
 blir verre og verre å finna folk som kan baka.

Deigen eller knào laga ein istand like
 for batinga, anten kona i huset eller baste-
 kjerringa sjelv. Av bakesmjøt, som i gamal
 tid helst var av vete ringar slag. Knøda
 var av vatten og mjøl. I seinare tid har
 somme byrja ha i litt potet, for å gjva det
 bette. Knøda skal vera vete bartare
 enn vanleg kakeknøp.

Det eldste brødslaget var brødet
 kakeknøp. Kakeknøp steikt i jern eller
 reygann, to hyller, vete mindre enn
 basteshyllene no, den underste lag på
 ein lag tripotstett og den andre på skinn
 med 6-7 kumars mellomrom. Rønst var
 det lagt skinn eller ein jærving, med øp
 framme til å leggja inni brødet. Ein brønde
 vete under den nederste, men mest
 oppå den øvste hylla. Lina Tamvik
 kan hugsa at kjerringane i grunda kom saman
 og hjelptest åb med bakeskin - til jule.
 Dei brukte da ringann, og driv på om natta,
 (det same gjorde di og med vaskinga).
 Ingeborg Lital, 70 år, fortel at Per Nængen,
 no død, sjelv var med og stekte jule-
 kaka i reyganna. Og både kona og dotra
 var med og rulla til kakeemna - som
 skulle arbeidast svært godt. Men sjelv stod
 han for stikkjunga, passa varmen og brelken,
 fluttes på kaka, tok ho ut og omrørte

4
ho, helst med siroprattur, og sette brinn alt.
Dii krydda og gjerve kaka t.d. med anis.

Lina Tamvik har høyrte seia at dii
stykke kaka på hit sand med ei kuelod
gryte over.

Johan P. Simnes, 85 år, kan og hugra
at dii stykke julkaka som uterum. Men
nokon grunn for denne stikken vit kan ikkje,
anna enn at det kanskje var fredeligast
og best om tid til det da.

Kyllkaka er laga av gjera diisj
og noko tjukkare enn potetkaka og stikk
på heyle. Mjålet var rief, men trülef
og ofte av havre, eller blanding. Bygg
vart ikkje avla i gamal tid, da dii
ikkje trüdde det kunne avlast bygg her.
Först etter 1900 bar det så smått til
med å sei bygg. Men for den tid kunne
ein og annan så halvbygg, ei blanding
av havre og bygg.

Tjukk-kako vart alltid stikk i
omn i gamale tid i jelm eller serjanne.

Og kalla rügkäk, avdi rief mest var
brükt, heimeavla vinter rief eller kjöpt.

Johan Simnes fortel at det var vanleg dii
kjöpte eit kvarter rief til jül og baka opp.

Kaka var oftast rief, og gjerve med
sirap i. Slik kake var i eldre tid, for
50-60 år sia, tenne baka til kvar högfid.
Og elles var det potetkake årbrenst,
med litt hylk, käk no og da til stikke.

Potetkäk av potet og ofte ringt mjäl
var sålis den vanleg kaka både först og
sist, endatil til ristemat til kyrkje.

Sebtakäk har vore mykje vanleg å ta til når ein i ei snöggenke stulle ha nok, anten ein var lens for anna kake eller ein stulle ha nok som smaka litt betre. Ein laga røre av mjölk (eller vatn) og litt godt mjöl og stekte på hylle. Rüste eit skivdelad på hylle og jekk ei tunnvara kake omk. 6" tværsnit. Mätte smöra hylle først med litt fett.

Lems har frå gammalt vore mykje nytta til kulg og gjestebod. Deigver da vore mjukare enn til bröd, og gjern av finare mjöl. Og så stekjer ein rnarare, så ho blir lenne mjuk. Tullar ho så strales i eit plagg så ho skal halde seg mjuk. Skulle ho vera rettelig fin, som jukt lemsa, så vart ho krina med tjukt råmjöl. Ein nytta ei fyllu eller durt som ein stakk i mjölka og der vore lemsa og laga krinar og ruter. Råmjöl til dette göymde ein med å lala ho stå i tundra og tallentar ^{og torda} ^{i mjöl} så bliyta ho opp att så hönleg.

Finna lammak fookel at jukt hvek lemsa skulle ligge samanbotta på tallenten på bordet julekvelden.

Jisaplens vore lenne smurd med smör og sisop, mest vanleg her for Krigen. Av Käsebröd har vi frå gammalt hatt slamp og sisopskäk, likeins vasskreget og zellerskäk. Di ho siste ^{det} vore stukt med. Av slampar det di vanlige slag, husholdrenslerö, ankerstök o. a. Fjelljord talas di og om jomfrubö. Det skal vera noko mindre og finare omvanleg.

Av småbröd er huley fakkimann, gora og
 kronstak elst, seinare er kome einungd
 slag, med sine slag og smak. Av kjøpt små
 bröd var det fire krigen karey, kreyeti
 og jödekäk og levanmskäk. No er jöde-
 kaka bortkoma, men så har vi fått tebrö,
 vierenbrö, torker, mandelsteyger, blåsa o.m.

Og så har det vorte stor drift med
 kranstak, av alle slag med krem og sitker
 og anna godt både utpå og inni.

6. Teaterrådet er svært mykje nytta, til
 all saftmät og dessutan til mjölkbrö,
 melj o. a. Og kring på gardane er prokt-
 kate mykje vanleg eruo, men ein har no
 gjorne alltid tjukkak, vaffelkäk eller
 kjøplebrö ved sida av. For krigen var
 himmelkaka oflast av sikta rügnjöl,
 sektamjötskäk. (mjölet kalla sektamjöt.)

No har det vorte myr odikl å blanda
 kvitmjöl i deigen, grovt eller fint.
 Til huley og högtid blir det gjorne besta no
 finare bröd og småbrö. Kyllkäk er det
 no stult med. Senare på søtrem o. l. der
 dei ikkje har skivsmurar, kan dei eruo finast.
 Skiftet frå gamalt til nytt har gått så jamt
 og umerkaude.

7. Får litt finare brödmät pla gjorne vera
 epöymt - om det kome einstuan, men ikkje all-
 tid. Det kan vera litt kjøplebröd (tebröd,
 ballar o. l.) eller litt himmelaga småstak,
 skulleas, småkaker o. l. Inne ved namn på dette.

8. Nei.

9. Får til högtid og lag besta ein jamn-
 ast finbröt. Det var tinnare og gjorne

Det andre var kvardagsbröt

av finare mjöl. Og så strödde di laust finmjöl
oppå liuen för di la han på hylla, så det
drans av denna kvick liuen när ein tok i han.

Johan Simnes fortäl at di opmalt Kaina liuen
oppå. Di fisk lintörstar på spöo og släppa di
i vatten og drof dette i kross over liuen, så det
vart som rök.

Det vart aldri gjort skilnad på falk med onatur.

10. Så det som för sig på fastare vart dette.
Inkja ses namn på vei.

11. Leir er namnet både för og efter stik-
inga, men ikke på brödstien i vorkoforn.
Käkstiv var för sagt av alle, men no
tek somme til å nytta bröstiv, helst di
som har vore himaffrå ei tid.

12. Så om lems. Helst berre til hets og
höstid og lag. (L. byllap, gravöl o. l.). Og
til miche på bypodt. d. Ho blir smurd med
smör og sirop - fir - men no helst stikker.
Inkja ses namning för dette. Ein smör ut
ein liiv og så legg ein annan usmurd
oppå og klippa det så oppi lappas. Lefe og
"Kling" ikke kjent her.

13. För det har vore vis å brette i hop det
brödet som ein skulle ha i "marka" og på setra.
Trakta di det i "bomm", la di det ihop berre ein
gang. Men eller la di det ihop flere ganger. Til fjortung
og ättung. Dette gjorde di med liuen lag på hylla
og var varm og mjuk. ^{og stekte han litt etterpå} Inkja ses namning på
eller för dette. Bakstjerrena brüta leggja
to. tri vedskier e. l. oppå bröddaket när ho
sat. og baka. Likasins vart det lagt press
på bröstöo när ein har det oppi lünet,
så liuan skulle klemmast med godt.

14. Ein tok av gjera på botnen av maltöl-
 kaggen og rota i mjöl. Velle ein gjerna det, laga
 ein små runde ballar av dette og la dei
 på ei hulle under bakst og tørka dei til dei var
 skinharte. Da kunne gjernstå seg i årenis.
 Ein tok så leitar av dette og bløytt i vatnen
 når ein trang setja vat. Ein lærte og gjør
 av einannan, og da hulek der dei droiv
 med maltöl. Her i kistoten, gremta
 vår, var det i gamal tid verlyte
 gartar dei droiv og byggja maltöl,
 og det gjekk ta gramman med ei lita
 spanne, påttspann, og fekk litt av ström-
 waet som flaut övst i kaggen, kaggjet. Dei
 kalla det og voffet dette som flaut oppå,
 for voffet vart katta söt og god.

15. Dja vvafor. Ein berga särndig er med
 å få eit lite brödmme og tulla det ihop
 til ein ball og la det med i mjöltüma
 til neste bakning. Til mjöl oftest brökt
 grovny, ofte iblanda litt havremjöl. Ein
 löyste opp särndigballen aff i vatnen.

16. Säg det på at han vart högr asen.
 Inghang lital fortel at dei hadde eit med
 på når digen var ferdig: När dei hadde
 knudd digen, ^{sette} dei med neven eit djüpt hol
 med digen. Og när dette var heilt füllt
 og jant, var han ferdig. Iommu gjer og
 ei gras i digen, og held ei hend stikhe
 med - og ser om ho sloknar. Det er gjörn
 oppdome i seinare tid. Har ikkje höyrt
 noko om at brökt måtte vera så og så
 gammalt för dei åt. Dei som kjøpe hus bakom,
 vil nok helst ha det frosk.

17. Særlig godt må stå lenger for å stikkjast, eit par linser. Ein tek oftast brødet ut og vaker di ein gang. Eens for ein med di som med andre brød. Mundtellig no sjeldan og aldri baka surbrød.

18. Nei. Tjukkekake er klappar rund og flat. Inga krosting. Mundu stikk gjørene motre ganger i ho med ein gaffel for å slappa ut lufta.

19. Dei stekte i grøva - i steina eller eldhuusa, som det best høvde. Det stod da jektmen eller reyarnu. Bakaromn vit ingon å sein på her. Min Lina Tannvik fortel at di i Klüngerwik (i Snillfjord) hadde ein liten teglsteinrom som tok 18 brød. Over ilagget var eit mindre op for røyken. Dei stekte berre tjukke kæk i denne rommen. Ulykkæk stekte di berre på hylle.

20. Lina Tannvik fortel at i Klüngerwik grønda brukte kjerringa gå saman og baka jülkake i lag. Og det gjekk for seg om natta. Denne rommen er ikkje i bruk no lenger. Og eg vit ikkje av andre som har heller, omframt batarom.

21. Det var vel helst for lejörsend eller spikfjær. Ein stjerna vel berre på om rommen var hündly varum.

22. Dei kosta ut kol og aske. Og så feste di ei felle på ein stav og püsra han med, püsra vel. Sette så brøta inn og slengde att.

23. Ein korta gjørene ved i ommelkhoprå.

24. I ja om jektmen og reyarnu. Jarvarum var bil vanly storkast. Gytstikkjing utjend her.

25. Nei, det er ukjent her.

26. Nei.

27. Nei

28. Teatorödet blir sett i høye stöo på golvet eller trykkes i brett, gjenn med ein tunnbotv s.l. oppå. Kaka blir gjymd i laupear eller dallas med lok, i brett eller kjellar, eller stukke med i kornet i kornslengen. Når drengene i gammel tid ville gjyma jutekåke reftelyngse, gjorde dei det gjenn slik. Ein let det gjenn vera ein liten glytt på loket på toppen kaka var gjymd i, såtro ikkje skulle rygla. Inn sommaren er det best å ha ho i brett.

29. Skemsel og figurar på kaka er ukjent her.

30. Nei

31. Sjå auv hyllekak og pottelkak. Hyllekaka avar av mjöl og vatten med svingjar. Pottelkaka var av potet og mjöl og vatten. Potten vart i gammel tid stoppa sund med ei klubbe, pottelstapp. Til vete kunne og nyttast så etter koking av kjøtt og fisk. Disse kaken hadde ikkje så godt lagring.

32 Fåkemn er det varlige namnet.

33 Vaffelkak lagar ein av mjök röre - av mjöl og mjölk. Skulle ho vera reftely, fin, tok ein plöytemjök og gjenn sükker og egg. Til kvartags gruttede det seg med berre heimmjök -

