

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: N. Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Gløshaugen

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Olav Urstad

Gard: Urstad

(adresse): Gartland

G.nr. 35 Br.nr. 1 &amp; 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

1) Korn og kvern.

I gamal tid vart mest alt korn  
malt på bekkjekvern.

Handkvern fanns på same gardar, men  
dei vart brukte til å skre malt på.  
Det kunde hende dei haustane det  
var lite kvernvatten at dei mal  
matmjøl og med handkvern, men  
det var berre ei naudhjelp.

Fler i bygda hev vore sådd berre  
bygg og havre. Dei prøvde no og  
da å så lite rug, men aldrig så  
pass at det fekk noko å seie i  
hushalde.

Det var ikkje før ikring 1840-50  
at dei fekk mura anna å stikje  
kakei, av gjæra deig.

Det rugmjøl dei mal av den rugen  
dei sådde no og da vart mest brukte  
ilag med anna mjøl til flatbrød.

Men dei brukte og noko dei kalla  
sett-kavring. Det var kavring baka  
av gjæra deig (rugmjøaldeig) men  
han vart stikt på omnen eller

på eit bakstjarn.

2) Mjøl. Ei tid må det vera bukt å sikta mjøl. Her i garden hev funnest ein gamal mjølsald. Flan var gjart av ein brud span bøygd i ein ring. Til botn var bukt skinnet av eit kujur med mange små hol. Taldet eller sikten som vi kallar han må ha vore bukt. Men no kan ingen minnst det.

3) No da eiss bukka å sett deig av rug eller kvite mjøl vil ein helst at mjøle ikkje er for kalt når ein skal settje deigen.

4) Sam samnamn far korn og mjøl hev vore bukt ordet "gustlan". All annan mat so å sei kallast "sårvet"

5) Her i bygda hev no tvo slag flatbrødbaking. Det eine er å baka på jarne. Da er det ei kane som både bakar og steikjer. Fla steikjer da leivane på eit bakstjarn (helle) Det var bukt mest når ein baka av havremjøl.

Det andre kallast å baka inni amn. Da er det tvo sam bakar og ei sam steikjer. Det blir da bukt ein særskilt amn å steikje i. Desse amnane som kuleg ikkje finns andre stader enn her i andre Namdalen hev eg gjart reide for far til Dr. Nils Lied.

218

6) Man ann flabbbröd bli bukt vanleg kake.  
Same tider kjøft på bakeriet og same  
tider baka hime.

7) Kjerner ikkje til noko savare

8)


9/10) Vi hev fleire slag flatbröd.  
Nokan skilnad på brödet åt husband  
eller tenar hev her ikkje sars.  
Men det var skilnad millam kvardags-  
kast og helgakast.  
Til kvardags vart bukt mest haare-  
bröd. Til helg og fest vart bukt  
bröd av byggmjöl og i seinare tid  
grynmjöl og da helst med lite rug-  
mjöl. Alt bröd av bygg vart og  
bli anno steikt i ann. (Stjå mi  
utgreiing til Dr. Lid)

Kake av dette brödet vart smurt med  
saup för det vart steikt. Det kallast  
saupbröd og vart bukt til Milli.  
Vi hev fleir slag milli. Det er kjøtt-  
milli og massomilli og kjimmilli.  
Saupbrödet vart og bli og bukt til  
klemning.

Til klemning blir likerel helst bukt  
eggbröd. Da annar ein leiven, för han  
er steikt, med eggrore. Dette brödet  
må steikjast i ann.

11) Med ardet leiv minner vi her det  
ferdig baka flabbbröd både för og  
etter det er steikt. Nei namne kan  
ikkje bukast ann ei kakeskive.  
Ei skive skore av eit ann baka  
rug eller kvetebröd kallar vi ei staksnei.

4

12) Vi kallar det lens istadenfor lefse.  
Med lens meiner vi her ikkje anna enn  
ein brødtiv som er bretta saman i  
fire. . Lens bli helst bretta  
saman av saupbrød eller eggbrød.  
Alt brød som bli smurt bli kalla  
pårodd brød.

Det var og er skippt at alle som kom,  
når ein helt på å baka, skulde ha  
ei lens til gjevande.

14) Gjer fekk dei med å koke humle og  
sile av vatnet og so rörde dei rug-  
mjøl i vatnet og let det stå på  
eit varmt ram til byrja å gjærast.

16) Dei gjer ei grop i deigen med handa  
og når grøpa hev koma burt er  
deigen ferdig.


17) Lundeig hev vore like brukt

18) Er nemt under 1.

19) Bakar ann til å steikje settkake i  
hev her vore det siste hundrad år.  
Dei var helst mura attanfor grøva  
med ei jarnplate til dør.

20) Ein vit ikkje om at det hev vore  
noko hopehav med dessebakarannens.

21) Der å sjå om annen var varm  
nokk. kasta ein ein neve mjøl  
inni annen. I'art mjøle brunt  
so var annen varm nokk.

22) Til å gjera annen rein brukte dei  
eit verktyg dei kalla „Omnrøro“  
det såg ut anlag slik  røst på  
sapa dei annen med ei fille.

23) Det vit ein ikkje noka om,

24) Tjå under 1.

25) Grønling kjemmer ein ikkje til.

26 og 27 kjemmer ein ikkje til.

28) Flatbrødet gjæmmer ein på hyllar oppå kombingane på stabburet. Ein legg leiv på leiv til anslag meter høge brødrivar. Kake og finbrød bli ete opp etterkvart.

29 og 30 kjemmer ein ikkje til.

31) Av mjølk og mjøl vart strikt noko ein kalla småkake. Dei laut etast opp strakt.

32) Tsi

33) Det er brukt både vaffel og gara. Vaffelkake er kvardagskost men gara er til helg.

Av dei ymse slag nødbrød som er nemt kjemmer ein ikkje anna enn bark. Det er sagt at det hev vore brukt, men ein kjemmer ikkje til korleids det hev vore brukt.