

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Baking

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Trysil

Emne:

Bygdelag: /

Oppskr. av: Harald E. Halvorsen,

Gard:

(adresse): Tørbegget

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.B. Eller om den <sup>og</sup> er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

1. Korn og kvern.

Allt kornet mol dei på bekkjokvernar, attåt hadde same gardar handkvern. Fyrste kverna i Tørbegget hadde rugfjennene i Tørbeggsåa på ein stad som har det finske namnet "Kettikiina" (fra <sup>omlag</sup> 1680 til omlag 1800), seinare hadde dei kvern på andre stader til omlag 1900. Sa vart det bygd ei kvern ved Karlberg Sagbruk. Denne vart brukt til noken år etter krigen 1914-1918. Etter den tida sende dei kornet på bygdemølle. Einno (i 1950) finst det ei brukbar handkvern her i Tørbegget på g.nr. 72 br.nr. 19 "Gleditsch".

Det vart etter malingemåten kalla: grøp, sammalt eller siktet. Det har vorte stor skilnad på mjølslaget som brukes no mot omlag 1900-1910. Folk har gått meir over til kveite. Det brukes svært lite byggmjøl og ikkje nemnande verdt av havre. Etter siste storkrigen, 1939-1945, er denne utviklinga gått med stormsteg samstundes som korn- dyrkinga er gått attende til sin stad i nærleiken av 0-punktet!

Flatbrød: rug + bygg + mais (fra 1900)

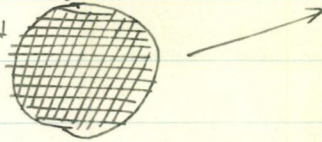
Lefse: rug + (i eldre tider havre)

"Kaker", "Omms-brød": rug + noko kveite  
+ fra 1945 meir og meir kveite!



2. Mjølet:

No brukes mest bare sikta mjøl til bakinga. Dei hadde handsåld med 50 c. diameter.



Det grove mjølet som vart att, nyttas dei i gamal tid og til folkemat. Seinare vart det dyremat.

3. Best å bake av <sup>det</sup> nymala mjølet. Dei sett mjølet inn i eit varmt rom for bakinga. Mjøl som kjem rett fra kverna: "ny-mala." Både til baking og koking meiner dei at gammalt mjøl "blötner."

4. Samnamn for alt mjøl, korn og mjølmat: "grön." "Det blir bra med grön i år."

5. Baksten. Før gjekk eit par gardar saman om bakst av t. d. flatbröd. Ei kjeplet ut og ei stekte. - No er det aldri nokon som går i lag fra ymse gardar. Som bytesarbeide finst det sikkert ikkje meir i Tysid.

Det finst enno (: 1950) sers flinke bakste = kjeiringar som vart nytta i fleire grender, men ikkje utom bygda.

Ymse slag bröd og kake.

Kake - ikkje til kvardags i gamal tid

Stomp - kvardagskost

Flatbröd - kvardagskost

Lefse - til høgtider som: jul, påske, pinse og familiefester: dåp, konfirmasjon, bryllupp og gravferd.



## 6. Brødslag i Trysil.

Kaka<sup>a.</sup>, stomp<sup>b.</sup>, flatbrød<sup>c.</sup>, lefse<sup>d.</sup>

a. b. c. kvardags d. til høgtiden.

Fra omlog 1915 vart "vikkje-brødet" heilt borte. Det var vanleg flatbrød som vart lagt i hop = "vikt" da det inno var varmt. Folk som skulle vere langt borte fra heimene på arbeide, vart ofte utviste for ein måned om gongen. Her til høyrde ei særskilt kasse for "vikkje-brød". Med store penge-imtekt vart kosthaldet onnorleis. So kom fabrikk-brød: knekkebrød, omnsbrød (fra bakerien) flatbrød fra fabrikken ca. 1930. - Knekkebrødet kom fra Sverige til Trysil, bakeriomnsbrødet og fabrikk-flatbrødet kom fra Hedmarksbygdene: Løten, Vang, Stange o.s.v. omlog 1900.

## 7. Gjestron.

Før i tida var det helst: "rom-tynnkaka". Den vart bakt av: fint kvitejøl, fløte, fett og litt sukker. Den var hardstekt og kunne halde seg i fleire månader. Da hjortetaksalt fra omlog 1890 vart kjent i Trysil, kom ymse nye kaker-slike som "snipp". Dei siste 30 åra har so etter oppskrift-bøker kome nye kakeslag med til dels mykje sukker og fett i. Samnamn som gjestrøn er ikkje kjend i Trysil.

## 8. Glokake.

Sleikt på gloi eller i varm oske kalla dei i Trysil: "glohopp". Som mjøl var ei tid då til slikt mykje nytta "dernast" av kvite eller rug. Det vart brukt natron, ikkje gjær i slik deig.

Denne bakenåten er det no heilt slutt på. - Deigklumpen vart lagt rett ned i glohågen.



4  
9. Flatbrød. Det tynneste var til høgtid og gjester, det andre til kvardags.

Namn: <sup>1</sup> tembrød (tynne utkjølet og same tiden nytta lite finere mjøl) <sup>2</sup> kvardagsbrød (tjukkere og noe meire grovt mjøl) <sup>3</sup> ertubrød (det vart nytta ertemjøl i deigen). Dette siste brødet bruktes i eldre tid mykje i slåttonna (ofte kalla: "slått-brød"). No er vel ingen meir i Trysil som baker av ertemjøl. Dei harte av folk fra Hedmarksbygdene å bake ertemjøl i brødet. Mange store Hedmarksgardar, særleg fra Stange, drev stort setubruk i Trysil heilt fram til om lag 1910-1912.

### 10. Knekebrød.

Fint flatbrød vart smurt med ei blanding av mjølk og smøssmør. Noko særleg namn hugser ingen lenger, men det vart brukt ved festlege lag og brukt med smør og ost på.

### 11. Leiv.

Flatbrødet før det var steikt. Ei brødskeive kallas og kallas framleis: "kakuokive".

### 12. Lefse:

Lefse blir bakt til høgtidene og til reisemat ("rist-lefse") I Trysil seier vi: "lefs-klining". Lefse er berre lefse utan noko på.

"Lefs-klining" må det vere smurt på smør og av og til anna pålegg, og etterpå blir den "lagt i hop" (bretta)

### 13. Bretting.

Lefsa blir alltid bretta i hop like etter steikinga so det vart 8 lag av leiven.

Flatbrødet vart tidlegare "viket" (brettet). Brettinga vart gjort like mens leiven lå på takka



og akkurat med det same steikinga var ferdig.  
 Det heile og ubretta flatbrødet la dei fargj på.

14. Gjar og surdeig.

Dei laga gjar sjølve av: mjøl, homle  
 og litt sukker. Etter baksten tok ein att noko av  
 deigen og gøynte til seinare i litt mjøl. Andre  
 lærte hos grannene sine.

15. Surdeig var brukt mye før, men ikkje no  
 lenger. Skrapa siste deigen, rulla ein bolle, gøynde  
 turv, løyste opp den vatn eller mjølk.

16. Dei såg etter høgda på deigen, gjorde ei grop  
 og sette ei brennende stikke eller ei fyrstikke  
 med i gropan. Stokna den, var gjeringa ferdig.  
 Ikkje gjarbrød ("kaku") brukte doglegj no. I tidle-  
 gare tidene vente dei nokre dager, for både var  
 brødet drygere og ein meiste (med sette) at det  
 var mir helsesamt.

17. Steikinga tok lenger tid når det var nytta  
 surdeig enn gjar. - Det kom elles an på kor  
 sterk varme ein nytta. Same var redd sterk varme,  
 men truleg hadde steikeomnene mest å sege  
 då som no for resultatet.

Det mest vanlege var: I. sette deigen om kvelden,  
 II. knadde opp om morgonen for fjøstid, III. bakte  
 3 timer seinare

18. Hardt gjera brød. Engen hugsar det lenger.

19. Steikinga.

Ein heldt seg helst i eit eldhus ("pambhus",  
 "størrøss") med både bakst og bygging. Omnen var  
 mura opp av teglstein.

20 Flire husstandar nytta same omnen i



gamal tid til syra bröd. Dei bakte og stekte sjölv, men hadde med bakstøved.

21. Veder skulle helst vere småhoggen tørrgran. Måteleg heit omn: strøyde litt mjöl og såg etter kor snøgt det vort farga, same bakte og eit heller lite mjövebröd. Om ovanen vort for same, sette dei opp löra ut bel.

22. Osko sopa dei vel ut og etterpå bruke dei ein kost duppa i vatn og soipa over omnsbotnen. Det er ingen som hugses at det vort lagt noko under brödet (halv s.l.). Men ofte la dei noko over brödet, for å trygge seg mot for svart skorpe på oversida.

23. Ettervarmen vort nytta til: smäkaker, turking av ved, og til "kaffe-knupp" = (små, firkanta stykker av "stomp" som vort hardsteikt og malt i lag med kaffe.

24 og 25: ikkje kjend her.

26. Bröd som vort koka. "Sild-klubb" og "mysmor-klubb" vort kokt i vatn. Dei flaut opp når kokinga var ferdig.

27. ikkje brukt her.

28. Korleis göymes ein brödet.

Flatbrödet lag i store lag på hyller i stabbarit. Det kunne göymast i frå 1/2 til 1 år etter tilhöva. "Käcker" onlag 1 månad. Det same for "stomp". "Lefse" bot i 2 månader. "Rönv-tynnkaker"



kunne gøyngast i 3-4 månader. Det same galdt "snipp". "Goro" og "fattigmenn" kunne ein ofte ha liggjande i 5-6 månader.

### 29. Kakestempel og figurkaker.

Utskorne kakestempel av tre vart mest nytta, seinare kom det ymse stempel av jarnblekk. Namnet på desse stemplene var helst: "form" med det serskilde kakenamnet sett føse. Figurane var noko ymse: t. d. kjerring, skall, "fuggel", hest, ku, sau, geit ("bukke") nisse o.s.b.

30. Slike figurbrød og kaker vart nytta berre i store høgtider: jol, påske og brudlaup eller gravferd.

31. Kaker stekte på takka vart helst nytta til helgedagskost.

32. Nokon fe brukte å seie: "nava-deig".

33. Kaker stekte i jam:

vaffel - goro - skiverbrød. "Vaffel-røre" "goro - deig". Som krydd har vore nytta: amis og i seinare tid litt pepper. "pepper-snipp".

Kødbriød. Surrogat for mjøl vart nytta av same i Trusil i 1917-1918: "brød-mose" (Fjlandsk lav), i 1941-1943 var det og nokon som prøvde seg fram med ikkje berre "brød-mose", men med grasst av brun-nesle og gubrot. Det vart turka godt og så smale og blanda i mjølet. Det syntte seg å vera vanskeleg med steikinga. Best sjekk det som vaffer.

Ein her på staden (Tøberget, Trusil) hadde



lese i eit botanisk verk at mykje folk i Tyskland i f. vordskizer 1914-1918 hadde funne ut at rotstokken av nøkke-rose, Tymphaea alba og Kuphar tuteum. Denne eine mannen tok desse stivelsesrike rotstokkane, skar bort noko av det yttste grøne laget, turka og aol resten. Han blanda og i noko kålrot. -

Denne karen står høgt i intelligens. Han har teke eksamen som lærar, agronom og ingeniør. Han har vore mange stader i Norge og fleire år i U. S. A. - Mange meinte han var noko av ein raring; men sanninga var og er vel: han var meir klarsynt enn folk flest! Dertil var han meir uredd for å prøve seg fram enn alle vi andre kvardags-travandar.

### 34. Bork.

Sobneprest Axel Christian Smith skreiv i 1784 ei bok kalla: „Beskrivelse over Tysild Prestegjeld.“ Her fortel han at Tysil er borkbrødet’s rette fedreland. Dei fattigste lager det bere av furubork. Det nyttast unge, frodige tre, og dei tok bere den inste kvite del av borken. Brødet fekk ein besk og sammensnerpa smak. Folk klaga ofte over „Svien og Branden for bystet.“ Andre blanda furubork-mjølet med agner, halmstubb, sgrefia (Rumex), islandsk lav o. s. b.

Borkbrødet vart laga som flatbrød i firkanta stykke på om lag kvart-ark’s storleik. Dei hadde ymse namn på brødet etter innhaldet: „Godbrød“ (av bygg, blandkorn eller rug), „borkbrød“ (bere av bork), „Agner-brød“ (der domierte agnene), „Snási-brød“ (der var det nytta mykje islandsk lav)

Slike brødslag vart nok ofte nytta mellom mykje fattige folk i Tysil heilt opp mot 1880 tida. So kom store verde på tønnet i Tysil



9  
og folk fekk etter kvart so pass for arbeidet sitt  
at borkebødet vart borte.

35. Furubork vart samla inn i sevjekida. Det  
kvite, inste laget tok dei heim til badstuga  
der det vart hengt opp til god turk. Seinare  
vart den knust, finmalt og blanda med andre  
emne om ein hadde noko, elles vart det bakt  
av berre borkemjølet.

36. Sjå soara under 34 og 35.

37. Borkebødet stal arbeidsevna ut av folk  
vart det fortald, mykje mettingsvanskar fylgde  
med.

38. Sjå 34! Elles vart det og noko seinare nytta  
noko beinmjøl.

39. Mose.

Islandsk lav („biod-massa“) var best av  
alle „surogat“ til stonp („massa-stonp“).

40. „Biod - massa.“

41. Ein knuste og finmol bein til å blande  
i mjølet. Som reidskap til knusing nytta dei oftast  
ein okshammar og etterpå ei kvønn (koem).

4485

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING