

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Sør Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Semsuik

Emne: Bakning

Bygdelag: Semsuik

Oppskr. av: Frank Selboen

Gard: Selbekken

(adresse): Selbekken

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. og fra bestefar f 1810 d. 1800.

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

Fra 70-80 års bondemenn er plukka samman

lett stoff

SVAR

Korn og kvern.

Før ca. 80-90 år sea mol ein alt kornet på bekkverkvernar. Før den tida k^{del og henda}mmet ein stundom mol på håndkvern som ein hadde på gården. Håndkvern var i bruk til maling av korn til omkring år 1830-50. Siste tida blev de brukt til å male grjøn på. Det finst fremleis håndkvernsteinar i bygda.

Når ein mol kornet samfengt kallas dette sammalitt mjøl. Før 60-70 år sea gjek ein over til å nytta beidemølle og da fekk ein kornet spisset (stubbet) eller skallet til grjøn før ein mol det mjøl. Ein kallar da dei ulike mjølsorter for sammalt, stubba - eller grjøn mjøl. Til baking av flakkeid niftar ein must mjøl av havre eller rüg. Til iugjord kake nyttas must beidemølle - helst spisset. Til gjort brød eller kake nyttas must mjøl av rüg - eller kveite korn. Ein har sjelden brukt å sikta mjølet til bakinga.

Dette arbeide blir gjort ved bygdemølla.
 Ein meiner det er betre å baka av
 mjøl som har stått ei tid, enn av
 ny malt mjøl. Det er vanleg at ein
 set mjølet inn i eit varmt rom for
 bakinga. Mjøl som kjem rett frå
 kværna kallast for "ny mæle" mjøl.

Her i bygda var det for i tida brukt
 samnamnet "grøn" for korn og alt det
 som vert laga av det. Nù er dette
 namn sløift.

Baksten.

Ein veit ikkje av at det har vore
 brukt at ein på sume gardar har gått
 saman om bakinga, selsis at kvinnfolka
 sat i same stovve å baka. Heller ikkje
 veit ein at de har vore leiffarbeid.
 Det er flere døme på at det var surs
 flinke leikstegjeringer som vart
 nytta til baking både her i heim =
 bygda og i andre bygder.

Flatbrød er brukt i alle hús både
 i fortid og nutid. Det blir mest
 laga av havrumjøl og vatn. Leiggmjøl
 bruktes også til beiemjøl (rennmjøl)
 innan bakinga.

Det har ikkje vore noko særlige
 brigitte ~~brigitte~~ i bruket av flatbrød
 så langt attende som folk minnst.
 Det var mest vår- og høsttiden at
 flatbrødet vart baka. Arbeidsdagen
 var både 14- og 16 timer lang.

Pøtkekake var brukt over hele
 løyda i tidsperioden 1820-30 til 1900
 Denne var laga av koft potetstap
 og leymjøl med vatn eller mjølk til vete;
 Eftre 1900 fallet er det elbet ut ut
 med pøtkekaka. Retur 1900-1920 åra
 var mest brukt brød - kake - av sekta
 kveismjøl til daglegbrød. Til helg og fest
 var brukt brød av både rågsikt og kveismjøl
 Også eftre 1920 - til 1940 var det mest
 bruka både råg - og kveismjøl - tildels
 grovmalel og tildels finsekta - både til
 daglegbrød og til helg - og festmat.
 De nye typer kom nok mest ifra leien.
 Namn på brødslag er: Bjkkak, loppkakk,
 Nordlandslefse og sotelefse.

Gjester

Før i tida var det vanleg at ein hadde
 i huset kaker eller kvardagsmat av litt finere
 slag å setja fram for uventa gjestar, men
 nottdags brukis så fine kvardagskaker
 at den også kan nyttast til fremmenfolk.
 Sitt fattigmann, kromkake o.l. kaffibrød
 er nok gjunt i en brødbok til folk som
 er innom på ein snarvisset.

Ein har itekje minne eftre at det har
 vore beakt brød eller kake som vert steikt
 på gjer eller i aske.

Fladbrød

Ein beta som regel to slags fladbrød
 til "fint" bruk og til kvardags, men det
 var itekje skilmaa på brødet til husebond,
 og tjnar eller håndverkarar.

4 14.

Stammene var kvitbrødbrod, kvardagsbrød og potetbrød. Potetbrødet var laga av havremjøl og potetstap, med litt vete til. Kvardagsbrød var mest av havremjøl og vatn, med byggmjøl til breimjøl - reismmjøl - . Det fine brød var laga av ræg- og kvitemjøl. Når ein hadde råmjølk var de brukt å smøya både flatbrød og anna brød med denne. Råmjølk var smurt på med en klutt. Dette brødet kan gøymsk lenger og ein ha slikt brød liggjande i vore ovr at det kom gjester, eller til fest eller høitidskost. Før i tida var også smurt flatbrød med smør og ost, men nu til dags som vanlig flatbrød til middagsmaten.

Seiv.

Ordet seiv brükes om alt flatbrød både før og efter at det er stekt. Vanleg skive av omstekt brød kaller ein brødskive eller kakkskive.

Sefse.

Sefse er av fleire slags og lages på ymse vis. Julesefse lages av rægml og kokt potetstap. Den lages nok tykkere enn flatbrød og stekes så lite at den holder sig mjukt til den skal brükes. En har ikkje til kvardags, den lages mest til særlege høve. Det har ikkje vore nokå sortige brüge i dette i de seinare åra. Hårdstekt sefse niþnes ein til riste - eller reiseomat. Ordet sefseting brükes på den råmjølksmurte sefse. Med sefse og kling meiner ein det samme.

Bretting.

Det er ikkje brukt å bruke all flatbrød eller lefse. Ein brettar bare det som skal nyttast til nistemat. Det heile ubrutta brødet kallast „bröruva“.

Når brødet er lagd i fire kallast det „Emsé“. Brødet som skal brukast til ferdamat briggjes innan steikinga i fleire lag så det ser ut som en bok. Det gjøres på samme måte både med søtbrød, fiskerbrød og annan nistemat.

1. Vedlagd en pappilefse.

Ein lýt brutta leiven mens han ligg på steikkella og den må steikast litt på kvar sida for kvar gong ein bruttar han.

Ein la ikkje press på flatbrødet som bruktes heime, men nistebrød og søtbrød la ein pres på for at det skulle taka like plass i nistekoppen og holles heilt.

Gjør og sūrdeig.

Dessom ein ikkje hadde gamal gjør bruktes nok gjmse måte for å skaffe sig gjør til brødbakning. Ein måte var å bruggja öl for å få gjør på de visen. Så var det å koke ihop hornle og rågmjöl = velling og la det sūrne til gjør.

Potetstap og vete kunne også sūrne til gjør, kor lang tid det måtte stå er ukjent.

Når ein først hadde fått gjør bruktest de enten å gjöjone den på flasker eller også å tørke den så den på den måte kunne holle seg til seinare bruk. Gjør av öl var vel mest til kvardagsbrød.

6
VI
Da lene gjor av granen kanner nok nu
og da kunne dersom ein ikkje hadde sjøl.
Noen regler lites ikkje for at ein ikkje fekk
gjera frå seg gjor efter soleglad.

Surdeig og torgjister var gjengse namn.

For 60-70 år sea var surdeig vanleg
bruka til bakinga. Surdeig skaffa ein
seg på den måten at ein av den ferdiggjora
deigen rulla til ein liten bolle og gjorde
han i ein mjølktyrme til neste baking.
Sert namn for denne bolle vites ikkje.
Ein bløyfte han op i mjølk eller vatn.

For å vita nar deigen var ferdiggjora
har det vore brukt å gjera ei gras i deigen
og helde ei brennande fyrstikke med i og
dersom stikka slokna med ein gong skulle
gjoringa vora fordig. Det var også brukt
å lokte å smaka på deigen.

Nu for tida baker ein kvardagsbrød ein
eller to gong kvar veka. Ein et da
brød både feiskt og nokre dagar gammalt
ettersom de kover med bakinga. Ein trur
at ^{ferstikk}brød ikkje er bra for tennerne og litt
skreipere er det også.

Både gjoringa og steikinga tok langre
tid dersom ein nytta surdeig ein
nar en nytta gjor som brukes no.
Surdeigbrød måtte stå i omnen 2-3
timer og til gjoring op til et døgn.
Ein nytta veik varone nar ein baka
med surdeig og ein brukte å taka brøta
ut av omnen å vola dei innu steikinga

Etter steikinga vart bröda ofte lagt i kom-
beinge for å holde sig mjuke.

Hvort gjöra bröd.

For 60-70 år sea har ein baka sjra
bröd på liknende vis som ein steiker
flatbröd. Dette vart nytta til kvardags.
og kallast for flatkake. Både Kjølv og
Linnse har ein brukt, men ein baka og
slik kake av gjöra deig som ein klappa
til med hendene til ein fikk ho høveleg
runn og flat. Tildels blev ho også
pikka eller strika over med en kam,
men noe særskilt namn for dette vites ikkje.

Steikinga.

Steikinga heldt ein seg med der ein
hadde best rom, kjøken, kjøller eller
eldhus. Bakaromn mura av stein var
sjelden på gårdene, i byggda ^{så} at de høve
ikkje med på leidet.

I de siste 40-50 åra har det vart
komfjær med støpt steikarom som
er den vanlege steikingsmåten. Etter varmen
kier mest brukt til tørking av ved o.l.
Den tid ein ikkje hadde bakaromn hjalp
ein seg da på ymse vis var ein skulle
steikja flatbröd og settkake. Ein måte
var å steike ünner en hvelvet flat grøite,
som ein sat op på et beakstjærn.

Ein hadde da varome både ünner jærnet
og glør oppå grøita. Det har å vore
brukt steikja mellom to steinheller eller
mellom to beakstjærn.

De var også laget en trommel av jernplater som sattes op på bakstjarnel og stikk kake iinner. Ein brukte sterkest varme iinner jarnet. Dette redskap for ofte omkring på lån, mellem gardene, men brukning var ikke brukelig.

Kvinnfolka ville helst ha tór, finhuggel gran- eller oldurved til kakksteking. At vanda brødet iinner stekinga var ikke bruket.

Gristling.

Gristling brødet har kun hendelsesvis vord bruket her i lagda. At kake brødmal for steking er heller ikke brukelig.

Korleis ein gøynde brødet.

Tór i tida vart feskabrød (Sofotkaka) lagra op til 10-12 vekkar. Til heimbruk vart lagringa op til et par vekkar. Ein lagras sira brød og kake i stabbur, matkjellar i kornbingar, finbrød lagras i brødsokk o.l. Flatbrød lagras omkring et halvt års tid og står i brødsøver på bord eller hyller i stabbur eller matbin. På tømse gårder, kokes flatbrød og lagras for et helt år ad gangen.

Kakestempla og figurer.

Kakestempel og figürkaker til a priida kakka og mjukt brød har vore bruket her for 60-70 år sear. Til dette har ein mytka utskarne kakestempler helst av tre. Det var en dreist klass som var ietsharet i begge ender. Namne var "kakkrimar" og figürerne legnet på etlags rosemaling.

Ein har hatt mjøse slag figurbrod, eller figurkaker. Disse var mest laga til serlege høgtider og fester, jul, konfirmation o.s.b. Til barna var de dels skapt som små kaker med deres namne bokstaver påstemplet. Dels som små kaller eller kjorvinger og som huske, griser og andre, djurefigurer. De var laga med handa og av den fineste mjølsorden ein hadde.

Ein har brükt kaker av mjøl og mjølk eller vatter som ein steiker på hella. Slike kaker var kalla hyllekake eller pannekake. Dette var mest helgedagskost og ein laga også slike kaker når ein slap op for brod. Disse kakerne lauk helst stast op mjøstekte.

Av kaker stukt i jaron har ein her i fjogda, mjøta vaffel, goro, kromkakk og skriarbrod o.s.b. Ein rører sammen greymjøl, eller kvætmjøl i mjølk, fløle, egg og sukker til tikk velling og öser det i jaron. Dette er mest mjøta til gjest = leidskostkaker. For i lida mjøta ein krødd i bakverk - anis, karve, rosiner - men nu er det mere skutt med dette.

Nödbrod:

Lenner siste krigstida var det ikkje mjøta nokor slag egentlig "sürogel" for mjøl her i fjogda, men ein mjøta meget sild og fisk og fiskemat for å spara på kaka og kakmjøle som var både mökt og grovmalt.

Bark.

10 X
Mans minne har ein ikkje nytta bark til å branda i broderjålet for å driva det, men ein har segnar og kjenskap til at forfødrene brukte barkebrodel i uår og ufredstider.

Året 1591 kalla for „Svartåret“. Det året var det ikkje såpass somnervarme at grastia vart gjort nordenfor Dovre. Det var dyrtid og hungersnød i alle bygdar nordafjells.

Åar 1601 og 1602 var de attar uår og hungersnød. Om året 1647 berettes fra Namdalen at mann der fann folk døde i skogen ved siden av treer som de hadde avbarket til mat.

1709 er betegnet som uår med dyrtid.

1742 var det verste uår i dette århundre. Folk måtte slakte med leuskapen og leve på kjøtt, melkest, bark og annet surogat. Også kopperne breijt slemt så det var stor dødelighet på bygdene. Bare i Stadsbygd preste-
gjeld døde det året over 100 barn og 50 voksne av denne sykdom.

Åar 1808-09 var en ^{så}slern frostvinter at både Skagerak og Kattegat var helt isprosset. Derhel var det engelsk blokade for al korntilførsel fra Danmark og uår og hungersnød kuyt slemt blandt folket.

Uåret 1812 var det bekjendte store gronar som alle gamle folk snakket om.

X1
11

Det var stor matmangel og dyrtid. Kornprisen var 200-300 rigsdaler for en tønnre korn og hadde de bare vort korn tilkjøps så hadde folk kjøpt sig ipå hus og heim for å lerge livet. Det året var bærrebrødet nyttel både i hus og løyttle.

Ein nyttel helst bork av alm og fjurrå, men bork av bjork og andre løvtrær blev også nyttel til mat. Borken tok ein mest om våren eller forsommeren i avloppningstida. Ein stulle borken ved å torke, banka, knuse og mala den.

Bjorkmjølet nyttel ein til både flatbrød og kaker, men ein laut først koka som ein ~~deig~~ graut av det å blanda denne i deigen. Brød av feere borkmjøl var ikkje rekna for folkemat, så ein måtte blanda de med anna mjøl. Borkmjøl var alltid rekna som nødlerød og såpas som $\frac{1}{3}$ borkmjøl, var det meste ein kunne ha i. Når ein måtte nyttel mjøl av dårlig korn var det tildels brukt å koka almmjøl og anna sursogab i vatn og ha utede i flatbrødknada for å få fin og seig deig som kunne henga godt sammen. Borkmjøl av alm var søtt og smakte bra gott, men det hadde lite matsordi. Fjurrå smakte dårligere, men den hadde mere noringsvordi. Birkebarkmjølet var keisk å smake men var bra i noring. Birkesdage var søtt og god noring. Borkmjølet var ikkje rekna for sundt eller noringsholdig for folk.

Ein trüdde helst det motsatte, at
at dei var sjuke av det. Av sjukdomme
som ein trüdde at ein fekk av kornbrød
var de mest slaphet, svimmelhed og
blodmangel og darlig fordøielse, dels
også feber.

Det er også kjent at ein blanda saman
andre emne med kornen for å drikk eller
skaffe bedre næringsto i brødet. Ein nyttar
ymse slags planter og andre surrogater.
Mjøl av tørret fisk og fiskebein og også
annet beinmjøl, kveke, sijgnas og karvetål
vart renska, koka og nyttar. Kveken og
ymse grasrotter vart vaska, tørka og
mala på handkvernen for de brøket.

Mose.

Det var også her brukt å nyttar mose
til drikk i brødet i våre. De kjente
namna var matmose, reinmose og brødmose.
Mosen vart rekna som surrogat for mjøl
og ein nyttar den ikkje i gode år.

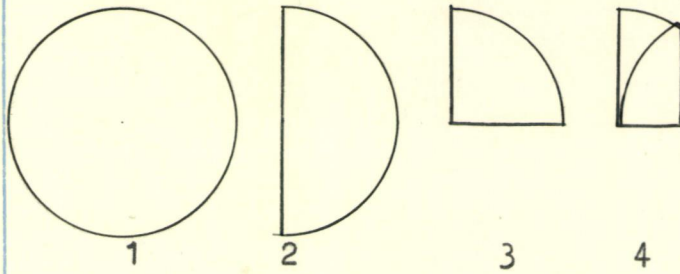
Det var mest på haustida at ein hentar
mose til beking. Den blir også nyttar
til grautmjøl. Den gav stram smak,
men ein trodde at den gav bra næring til
folk. For mykje mose ein hadde i tillegg
til mjølmengden berodde mest på kveken
i mjølrasjonen.

Beinmjøl.

I våre har ein også brukt å blanda
Beinmjøl i brødeigen. Beina vart tørka,
og støyta og mala på handkverna.

Sensitt i april 1947

Joak Selboen



Sæterlefse.

Tegnet ut efter brettet papirleiv, som er sendt inn med svaret, og ligger ved det. Mars 1951. R.F.