

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Baking.

Fylke: Nord-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Leksvik.

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av: P.A.Rosvold.

Gard: Rosvold östre.

(adresse):

G.nr. 22. Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter egen røynsle.

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

SVAR

Alt korn blev malt på bekkekverner, og mange mol også på "handkvenn"; som i gamle dager fantes på nesten hver gård. Ennu fins der håndkverner i bygden, og på gården Moan var der en i bruk nu under siste krig. Under krigen 1914-18. mol Anna Hölaas havregryn på handkvenn, som hadde vert på gården i umindelige tider. Hun hadde et eget lag med a rbeidet, og vi på Rosvold fikk gryn som hun hadde malt. Den var serdeles god især i suppe.

Mjölet fra bekkekvernene var bare så som så, sett med nutidens öie, men den tid var man ikke bedre vant. Brödmjöl var det fineste, og til det måtte kornet være "Dröf-tet" og rensset på beste måte. Bödkonn var det mitterste lag når kornet blev kastet med spjell, såkornet var den sorten som gikk lengst frem mot veggen. Lettkonn lå nærmest agnen, og blev bare brukt til kröttermat.

Mjölet blev ikke siktet, men vilde nödig bake av nymalt mel. Som regel satte man mjölet inn i stuen, i varme, för man gikk over til bakingen. Kvernvarmt mjöl brukte man ikke. Alt som blev bakt av korn og mel blev kalt "Guds-lån" og man hadde stor respekt för at intet måtte gå til spilde.

I min bestemors tid-utigjennem 1850 årene, blev der ikke bakt annet en Potetkake -Hyllkak"- men til Jul blev annet bakverk. Da kjøpte man en vog-18.kg.- med sammalt rugmel, og av det blev julekaken bakt. Det var husmora *sam* stod for bakinga, ^asmem med husets døtre og "Tausene" -tjenestepikene- Når julekaken var stekt, hadde man som regel en bakst med kavring inn i ovnen. Ovnene var muret av stein, og den var i gårdens "Törkhus" hvor der også va r"Törkhyll" for å tørke kornet på, og "Kjölne" hvor man tørket maltet til bryggingen skulde foregå.

Kavringen var gjerne så hård at arbeidskarene måtte bruke tollekniven på han når de satt rundt bordet og fikk sig mat. Til gjestebud brukte man å bake kake av bare rugmel. De som ikke hadde steikovn brukte å steike mellom 2. Bakstejern. De överste lå på en jernring med dör i og blev kalt "Trysk" og det var også dem som steikte i gryte med låkk over. Min mor som var födt i 1852 brukte bestandig surdeig når hun stekte bröd. Hun rullet sammen en passende deigbit som en kars neve, og den gjemte hun i melet til neste gang hun skulde steke kake. Hun brukte å halde en brennende stikke ned i deigen, og sluknet den ~~straks, ^{var deigen} ~~værlig~~~~ ferdig-gjæret. Hun hadde bestandig 1. times stek på brödene.

Når brödene blev tatt ut av ovnen blev det oversmurt med oppblött tørket Råmelk, og så blev brödene tildekket og stod slik til de var kalde. Her på de 3.Rosvoldgårdene var det bare östre Rosvold som hadde "bakaromn" og til Jul var allesammen i lag og stekte i et hus som stod for sig selv litt vestenfor bekken. Som dör for ovnen bruktes en stenhelle, som blev holdt på plass med en stang "Kår-årn" som man feide aske og glo ut av ovnen med.

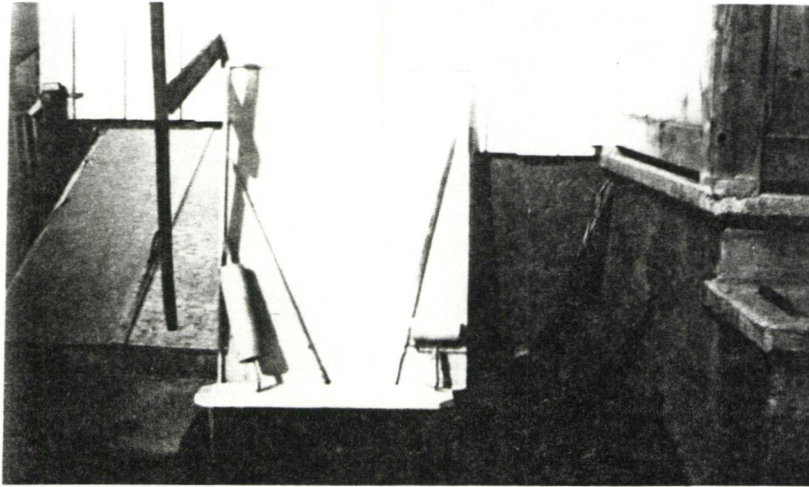
Jeg nå her få berette en liten personlig opplevelse. Jeg var en liten guttunge, og det var dagene før Jul. Min mor og bestemor hadde nettopp satt brødene inn i ovnen og "Kårårn" var satt mot stenhellen som tjente som dør for steikovnen. Vi gutter skulde da få se inn i tørkhuset og jeg for da slik at jeg rev "Kårårn" ned, så hvillen for ovnen falt fra opningen for ovnen. At jeg da blev satt på dør var noe jeg ikke kunde undres over.

Til oppvarming av ovnen bruktes særdeles ved. Den var lengere enn almindelig ved- ca.55.cm.- og aldeles tørr måtte den være. Når gloen var uttatt brukte man en fuktig fille for å få ovnen aldeles ren, men det hendte sig at man enda fant kull i kaken.

Stekt kake blev gjerne oppbevart i kornbingen i stabburret så lenge som mulig.

Noen serlig utpynting av almindelig kake bruktes ikke her. Min bestemor og likeså min mor brukte en stor gaffel som de stakk ned i brødet 3. eller 4. ganger etter brødets lengde. Man stekte også "Våffelkak" av melk og mjöl, men det jern som vi hadde på Rosvold var lite, og bare for 1. kake hver gang.

I nødsår bruktes mjöl av bark i Mjölet- Furrubark-. Min bestefar som var født i 1802 var således 10. år da hungersåret 1812 inntraff. Han fortalte at folk var så utsveltet at bestandig måtte de være to ilag når de kjørte tilskogs på furruhugging. Han fortalte mange ganger om det, sa min mor, og han tälte på ingen måte at folk syntes maten var simpel. Det var mange ganger at grsten tok ham mens han fortalte om disse hungersår. Borken måtte først avskjæres "Horten" -svartborken- og bare det hvite innerst kunde brukes til mel etter at det var tørket på "Törkhyllån." Borkmelet bruktes til flatbröd og "Hyllkak" -Potetkake.



"Bakstjøl" med rundspuddu, flatspuddu, kjevvel
og brørull. (I brev av 18/5-48.)