

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Fylke: Nordtrøndelag
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Frosta
 Emne: Baking Bygdelag: Frosta
 Oppskr. av: Hans A. Valø Gard: Saltbuvold
 (adresse): Frosta G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

1) Korn og Kvern. ^{SVAR}

Så langt tilbake som jeg kan minnes - jeg er født 1870 - bleu korn som skulde males ført til nærmeste møluebruk, "Hople". Der var det både det som vi kalte "kalkkverne" og mer fuldkommen møllebruk. På "kalkkverna" bleu som regel bare malt tørket korn - havre og bygg - og erter. På "mølue" bleu malt siktet byggmel og rug og kveite, men det dyrkedes svært lite av de to sistnevnte kornsodda den tid. Lange for min tid fandtes det endel bekkkverner "gårdkverner". Disse kom vist alle bort for midten av forrige hundretår. Håndkverner derimot fantes de enda longe i de fleste gårder. De bruktes alltid til å male malt på når øl skulde brygges, og den skikk bleu holdt longe utover dette århundrede også. Tidligere mol man også gryu på dem, men det minnes ikke jeg. Det finnes endnu mange håndkverner; jeg har også en. Mjølsortene var: "sammiri" og tørkagnjøl og råmiri mjøl - spissamjøl var alltid "råmiri". Til tørka mjøl bleu kornet førtel på en tåkhytte

Til grød, klubb og almindelig byggmjølsuppe regnet man for å vore best. Men grøten ble ja kritere og finere av spisset mjøl og denne sorten erobret mer og mer anseelse.

Til brødmjøl - det vil si til gjøret, ovensteikt brød var det bare rug: eller kvitmjøl som kunde brukes. Men for min tid bruktes mest polsetkake - kake av kokt steppet polset iknadd byggmel - helst spissamjøl. Til flatbrød derimot var havremjøl nesten alltid brukt. - Til grovere flatbrød var det bakt av vatn og mjøl - finere flatbrød baktes av kokt, steppet polset iknadd havremjøl.

2) Mjølet til ovensteikt brød var slettet.

Hvad slags såld man siktede mjølet gjennem net jeg ikke. Til gryn brukte man såld av flettet traspote, men til sikning av mjøl måtte det vel helst vore såld av hør, hesthaggel - eller noget lignende - for stålbrød kom i bruk. Det grove uufaldsmjøl bleu vel mest brukt til grøsmat.

3) Nei, almindelig menning er^{at} deig av mymmalt mjøl gjøres dærligere sun når mjølet har stået en tid. Det regnes også bra at mjølet opvarmes lidt i varmt vand for det knades deig av det. - Nymirri mjøl - nøgen anden benevning kjender jeg ikke. Noget slags

4) Samnavn av alt som er laga av korn kjender jeg ikke - det skulde kanskje vore det gamle uttrykk: "Gudslån"

5) Det som det her spør om er utkjent i min bygd. Her var det forskjellige bakeskjæringer som for omkring på gårdens - især om høsten - kunde vore på samme gårdens en hel uke i gangen. Like bæringer var

stjilden itabegges på baging. Dette gjordes flatbrødbaking. Ovenbakt brød blev bakt av husets kvinfolk og bare lidt at gangen.

Foruden de to slags flatbrød, havrebrød og pødesbrød, som alt er næmt, bakes (og bakes) brød av finere mjøl som knades i melk. - til selskabsbruk. Almindelig kvardagsbrød blev også av og til - ibakt endel ertermel. Lefse (Lemse) blev ofte bakt især til jul og andre høitider. Lefsen bakes av pøtdej, men stekningen var lidt mildere - deimen lagdes isammen først 1. gang, og siden 3 ganger så den så ut som en 3 kant Δ . Denne lefse skulde være myk. En finere lefse stektes vist av hvefemjøl og melk - den holdt først på en stein, "spuddu" inn i en apketet bakerovn så den blev blemet og stektes siden på kelle. Denne slags lefse blev vist også smurt med pisket egg. - Her bare høit den omtalt.

En 3die sort lefse var "fesjesses lemse" - lemse som erstattet flatbrød for folk som reiste på fisketurer. Den blev hårdere stekt for at den skulde holde sig og ikke mögles. Palettkake har jeg alt næmt, den var ja svært almindelig overalt. Av egg og spismjøl og melk blev det ofte stekt fordi flatbrødbaking bakt ngen små kaker som kaldtes: sjeiblakaker - man åste med en sjei lidt røre på bakeskellen ("baksjarnet") og stekke den.

Disse småkaker var godt likt for de egentlige bakerbrød kom på makt, men var er det lounge siden kommet av bruk. Våfalkaker bakes også - i firkantede våfelfjern. Tildels

4

baktes vaffer av pøket deig. Disse jern er
lunge siden gået av bruk og ombyttet med
ründe. Til skjenkebrøt baktes "bakdøl" (garå)
med lignende jerns som ovenfornevnte
vaffeljern. Baktes av spissmjøl og vater
eller melk, men da måtte det udsø mere
seide i røret for å få jernet til at slippe.
Disse brøt er tynn som flatbrøt og appetitlig.
Med hensyn til omrørt brøt så var det i
min barndom og lenge utover skjøt at blande
revne pøket i deigen. Men de dermed at dryge
mjølt, og brødet holdt sig kanskje også lenger
mykt. Til kaffelider brukte man ofte kaffe pø-
ket i deigen. Da blev kaffen (brødet) kvise
og svært gøtt, men deig av pøket pøket var
lidt vanskeligere at få til at gjøe. Især i
den gamle tid før presgjør kom i bruk.

Enkelte fremmede typer er i senere tider
kommet lidt i bruk - men ikke meget - Det
er Herdagerleffe, Nordlandsleffe og kanskje
også nogen andre sorter. Disse nyere sor-
ter tror jeg helst er kommet med jender som
har gået på husholdningsskoler.

6) Det jeg her skulde svare på er vel for
det meste sagt under forrige avsnitt.

Dagligbrødet nu er altid omrørt brøt, er
vel nu mest av spisset (siktet) kveite og
sammalt kveite ilag. - Det avles nu myk kvette
på bygden. - Ad si noget om når den ene
brøtsort kom i bruk og en anden gikk av
bruk er vanskelig - slike forandringer foregår
næsten alltid sukkesift.

7) Det bakes nu en masse forskjellige kaffe-
brødsorter av siktet kveitemjøl, egg, melk

3

feit og rikkige og andre tilsetninger.

Desuten forsøker behermerne folk med bemerk
an alle slag. Uttrykket "gjestvar" er i kjend.

8) På spørsmålene her kan jeg ikke svare.
- om stekning på gløi har vært brukt ligger
det svært langt tilbake i tiden.

9) Her vises tilbake til det jeg har fortalt
under punkt 1 og 5. - Her i bygden har
det vært skikk for gammel tid at husbond,
tjenere og arbeidsfolk åt ved samme
bord og da var det også samme slags brød.
For handverkere - især skreddere og snikere
var det vist skikk at det skulde være lidt
bedre kost, men stekning av noget slags bedre
flatbrød til handverkere har jeg ikke hørt nevnt.
Men kan hende de fikk brød av poteterbrødet.

Ellerst vet jeg ikke no om de ulike slags
brød

10) Her kan jeg heller ikke gi noget svar.

Om det nogen gang har vært brukt brød
av øinse typer som her pekt på, så er det
gæst av bruk lunge for min tid.

11) Leiv. Denne bekyndelse gjelder både
isøkt og stekt brød. Bakskjæringer sakt
med bakspjelen i fauget - den andre enden
kvidede på en skal - Først blev det knædd
sammen en knæie å lagt på bakspjelen andre
ende. Av knæien tok så bakskjæringer passende
emner til en leiv. Dette emne blev først bakt
ut lidt med henderne, siden med kjevlet
til den leiven var passende ~~tyk~~ tyk og
ombrent så stor som bakskjærnet. Med en
"rüntspuddi" blev da leiven sat opp fra

6
baksfjelen og ført over på baksjærnet. Det
regnedes som et bra dagsarbeide å kunne
bake og steke ca 80 leiver. Men jeg høide en-
gang en gammel baksbjevning rose sig an
at hün hadde drevet det til 120 leiver. Det
var vel ellest lidt forskjil på fint og grovt brød.
Brødskrive eller kakskrive er avskåret en
ovnbakt brød.

12) Lefse eller "lemse" (kaldes det her) har
jeg i tidligere avsnitt omtalt. Den almin-
delige lemse av mjöl og kokt poteter blev brettet
me det samme leiven tokes av jærnet.

Den sort som kaldes fersjelenemse blev vist
skekt lidt etter av leiven var brettet.

Almindelig flatbröleiven lagdet op en over den
andre til en såkaldt "brörüne" og tilslut
lagt lidt press på. Almindelig lemas "jullemsa"
lagdes hels i et fræg med et klode over for
at den skulde holde sig mjuk.

14. I min barndom og enda en tid utover.
var heimbygga ål almindelig. især til
jul og andre høitider og altid til brudlop og
begravelser. Gjør fikk man en bursfeldet i
ålkandens når ållet var drubket opp. Etter
brudlop og begravelser var det gjerne en
valfart til disse steden av folk så at si
fra hele bygden eller gjør. I mitten av 70 årens
stalles igang en bakerforening i bygden, og
da blev det skikk å gå dit å kjøpe surdeig
når det skulde bakes ovnbrot. Til ålbygging
måtte man helst ha flytente gjør og det be-
gyndte man mer og mer å kjøpe i byen på
ålbyggeriene der. I tidligere tider laget man
vist ofte sjöl gjør, men de er lange siden

det er slutt. Gjør kunde ellest apbevaras i lang tid med bruk av helmringar. Men kvinna sa men halv til en slags ringe som møttes med flytende gjør og toket den siden. Når den skilte bruktes måtte ringene blåses opp i passende lunkent vand. Til brødbaking var vist denne bruksmåte mindre brukt.

15) At ta surdeig av egen deig var vist og så brukt og vist apleuert i mjøl.

16) Når deigen var gjøret såg man var man reiv lidt i den. Var ^{den}houet og pøis så var den gjøret. I senere tid her man også lot den skikke å bruke en leudt firstikke.

De fleske vsl ha myk ~~ferst~~ mykakt' brøt no.

17. Det første spørsmål net jeg ikke na at svare pa. I den bakerovnen vi hadde var det regel at brødet skulde stå 1. time. Men var ovnen smelt varm når brødene satte inn, kunde denne tid kortes inn lidt. Når brødet tokes ut bleu det ofte strøket over med lidt vaku og siden lagt i et traug med blode over for at skorpen skulde bli mindre hard.

18) Her har jeg inlet å si.

19) Bakerovnen var ofte tilbygget skorsteinen i kjøkkenet i eldre tid. Der hvor det var særskilt „masti“ (støikus - ødkus) stod bakerovnen der. Den stektes som regel bare syret brød. Sjå rids av bakerovnen. -

20) Bosheder som själ ikke hadde bakerovnen. Fikk gjerne låne avn ldk bruk hos dem som hadde. Nagen slags betaling for lånet var det ikke snak om.

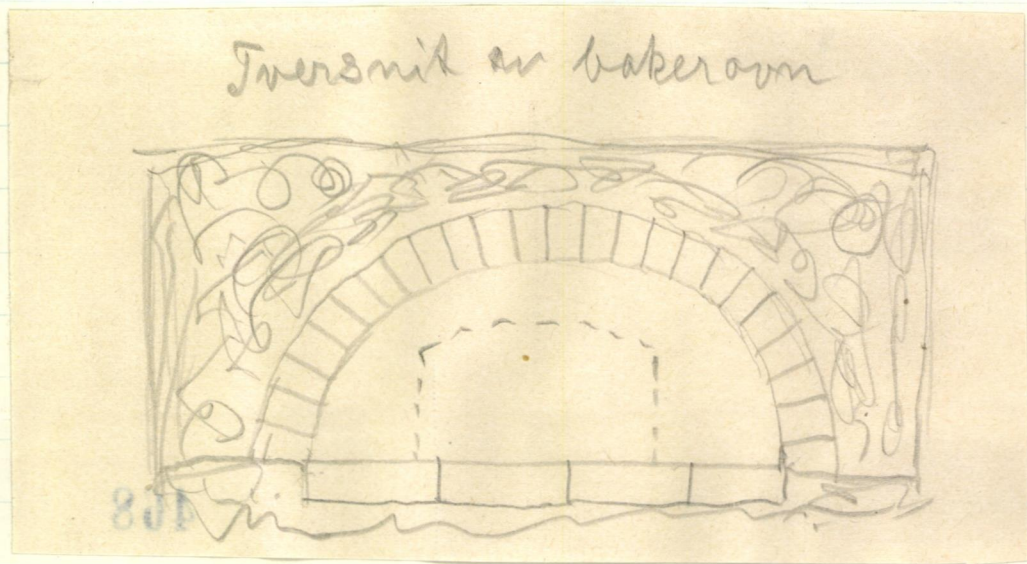
834

- 21) Til ved for ovenn bruktes alltid for "kjip= ved" (bråttel) helst av furu - Ovenns varme-grad bestemtes mest med sjåm.
- 22) Brukte en "søpe" av rå furrubar på en staur. Men først mælte de mekte av gla og branna ude utrebet med en skrape - en fjällap på en staurenne.
- 23) Ettervarmen vart lite utnyttet hos oss. Samme steds forhold man ved i ettervarmen. Men det var farlig, had fordi det kunde fälla-i uden og fordi rådamper av rå ved vinket uheldig på huden over ovenn.
- 24) Folk som ikke hadde oven baka brød mellem 2 kabsjorn. Hadde der en jærning med til vøge, eller ogsa vøge tillagt av mürstein. Blen vist brenth både appaa og inder farna. Steking med hjelp av gryte kjender jeg ikke til.
- 25 - 27. Kan jeg ikke svare på
- 28) I eldre tider vart ofte ovenbakt brød opbevert i kornbingen - for at det skulde holde sig længe mjukt. Flatbrødet lagres i brødrumer på hyllet over kornbingen.
- 29) Ukjent for mig.
- 30) Ukjent.
- 31) Utvilsomt potetkake: mjøl, potet - "Sjeibladkake". Er omtalt under 1-2.
- 32) Ukjent.
- 33) "Vaffelkake" og "bøddie" omtala for - Anis eller karne var an og litt mykhet.
- 34) Nøtbrød. Børkebrød var vist lidt i bruk i de gamle nødsår, men mindre her end i mange andre bygder fordi Frost

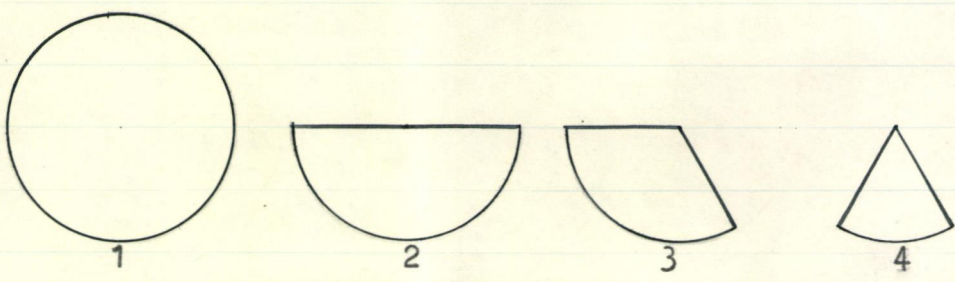
er en forholdsvis årsikker kombeygd.
Det er da året 1812 som især er nævnt
som bankbrøtåret.

35) Det var vist helst færdigbøkk som man
sikker af mol alle mjålet.

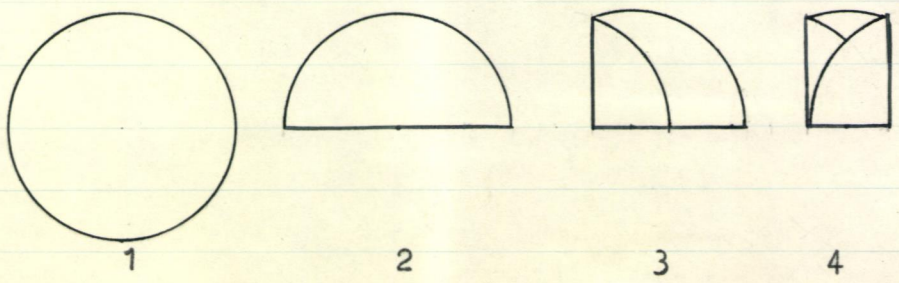
36 - 41. Disse spørgsmål kan jeg ikke
svare nr på. De omhandler forhold
som vist har vist lidt kjendt her eller
ialfeldt ligge langt tilbage i tiden



Tegnet ut efter brettete papirleiver, som
ligger ved svaret. Mars 1951. R.F.



Julelemse. (Almindelig lemse.)



Fesjelemse.