

Emnenr. 4

Fylke: *L. Trøndelag*

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: *Skunda*Emne: *Baking.*Bygdelag: *Byåsen*Oppskr. av: *H. N. Osnes.*Gard: *Havstein*(adresse): *Stavne fr. Trondheim*

G.nr. 16 Br.nr. 277

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *nei*

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

*Gårdbruker Teak Wanvik og hustru Andrea, begge fød 1881*

## SVAR

1. ja, so langt attende som folk kan minnest. Men på Havstein gard var det til 1933 (da löven brende ned) ei handkvern som rimeligvis var montert inn da husa var bygd i 1776. På ein gard i nærleiken finst og ei grynhandkvern. Kor lenge det er sidan ho var bruka, veit dei ikkje idag.

Ein har to sorteringar av korn og mjöl, fullgodt korn (mjöl) og lett korn. Av det siste får ein kröterför.

Bygg og no også havre brukar <sup>dei</sup> å spisse, og mjölet av dette kornet brukar dei til all slag mjölmat.

Kornkasting er det slutt med for lang tid sidan. Ein veit ikkje når. Kastmaskin (dröplemaskin) vart bruka til dei moderne treskeverka kom. — Harsäld vart bruka samskundes med kastmaskina.

Spissing av korn vart brukely da bygde-nylnerne kom. Det vart själsagt da finare mjöl.

Hyllkak (vettkak) av rugmjöl. Palstek av byggmjöl og palster, vanlyg bröd av rug- og kvitemjöl.



2. Tilkling av mjöl kjenner ein ikkje til her. Filla mjöl vart alltid kjøpt utafra.
3. Mjøl er borte nå sid tid t. s. 2 mnd. før det vart brukt. - Ikkje vanleg å setja mjøl inn i ei varm stove for bakinga.
- Utrykket "Varmvarmt mjöl" er kjent.
4. Ein segjer her "grøn mat".
5. a. Nei. Som bytjesarbeid: Nei.

Det hender nok at ei dugande bakstevinne kan ha baking i ei ounov bygg. Gjerne slay brød og kake:

Før var slettekake (hyllkake) mykje brukt. Dei var baka av rugmjöl og rå potet. Pøtterne vart rive på rivjarn og fekk eit oppkok, vart so slegne opp i eit traug so dei vart avkjøld, og dei hadde so rugmjöl og litt byggmjöl opp i og so litt pressgjør. Børn den vate som var i potetene. Vart so setta saman og sto til deigen hadde heva seg. Var då ferdig til å veta knadd ut og forma ut til høvede kaker. Dersu kaker var helst kalla hyllkaker fordi dei var stekt på bakstehylla. Men dei bruka og ei hyll over med varme opp-på so det og vart overvarme.

No er det slutt med desse hyllkaker, og ein har fått brødet i staden. I dette brukar ein ikkje poteter, men vass eller mjølk.

Pøttekake av kokte poteter og byggmjöl. Dei kokte potetene vart stappa sund med klubbe i eit traug. So vart ikknadd byggmjöl og stekt på bakstehylla. Ikkje anna vate enn den som er i potetene.



3

Vaffelkak' har vore bruka so lang  
attende som dei kan minnest.  
Skeibladkak' var helst laga av rå-  
mjølk, av 5, 6., 7. og 8. mål. Mjølsoft  
bygg. Var først laga til ei røre  
som vart acst opp på den varme  
baksthylla med ei Skei. Størrelsen kunne  
varierte. Når kaka var hovdely steikt på  
ei side, vart ho snudd - gjerne med ein  
stor kniv - og steikt. So var ho ferdig.  
Denne kakesorten har og vore bruka so  
langt attende som ein kan minnest, og  
er framleis bruka.

Finare bakverk vort laga etter gymse  
oppskrifter og har like med landsens skell  
å gjera.

Om flatbrød i særskilt utgreiing.

6 Dagleg brød: Flatbrød, alminnelig  
gjara brød, skundom potetkak' og  
vaffelkak'

Til helgane det same, gjerne med til-  
legg av kvitebrød.

Det har ikkje skjedd anna skifte  
her enn at brøtet kom i skaden for  
lyllkak', og skiftet kom med komfjren  
og steikkonen for pålag 50 år sidan.

Hardingkaker, svenskekaker og nordlands-  
leper vort ikkje laga av Strinda-folk.  
7. Nei.

8. Nei, dei minnest ikkje noko slikt.

9. Dei mange søtvar flatbrød ikkje bruka  
her, med undatak av dei som er nemnt  
under flatbrød punkt 1.

10. Alljeint her.



## 11. Både- og.

Heist brukar ein ordet "brøfshiv"  
sjeldnare "eit stykke brød"

12. Her brukar ein berre ein sort  
lelse: potetlelse. Vert laga av  
kaffe, smøtknadda poteter med bygg-  
mjøl og rugmjøl i. Framgangs måten  
elles er som når ein bakar flatbrød,  
men dei brukar minst muley mjøl,  
for dei held dei seg mjukkare. Dei smør  
ingen ting på. Brukar heller ikkje  
andre sortar. Lepsene skal steikjast  
med sterk varme so ein får rask  
steiking, dei hardnar dei minst  
Etter steikinga vert dei lagd inn i eit  
klede, so dei ikkje skal hardne.

Smøret som vert påsmurt lepsene  
skal vera iblanda sukker.

13. Lepsene vert bretta ein gong  
- på bakstehylla. Flatbrødet vert  
ikkje bretta. Dei brukar ikkje gjerne  
lelse til nystemat.

Om puss på flatbrød, svart under flatbrødet.

14. Surdeig ikkje bruke so lang tid  
som dei minner. Dei kjøpte gjer  
først lya bakaren, seinare på bakstehylla.  
Andre måtar å gjera på vert dei no  
ikkje av.

15. Svart under 14

16. Deigen fekk heva seg på lag til det  
duble. Dei har høyrte om dette med  
fyrstikka, men aldri bruke ho.

Eit brødet helst 1-2-3 dagar gammalt.  
Dryggast då og sunnast og.



- 17. Nyttja ikkje særdeig.
- 18. Nei.  
 Strika ikkje over kakene med kam.
- 19. Steikte i stovhuset. Omnen var på lag 1 m brei innvendig, 2 m lang og på lag 40 cm høg. No har ein steik-omnen på kjøkkenet. Då nedskrivaren ikkje har sett omnen, kan han ikkje seikena han.

- 20. Ukjent her.
- 21. Bakved. Krenyd etter skjön.  
 Brukte omnen til kring 1920.  
 Vart omnen for heit, sette dei døra opp

- 22. Bruka ei fernskerape og etterpå lime på langt skaft, dapple den i vatn og feia rundt med.  
 Dei la ingen ting på bodnen, ikkje halm heller.

- 23. Turka gjerne ved i ettervarmen.
- 24. Svare för. Bruka mest undervarmen.  
 Å steika bröd i gryte har dei høyt om, men har ikkje sett eller gjort det.

- 25. Gristing ikkje bruka på gardene.
- 26. Nei
- 27. Nei

- 28. Gjara bröd i kjellaren. og hús seg vanleg ei veke.  
 Ifar høyt at gjara bröd kan leggjast i kornbingen.

- 29. Ukjent her.
- 30. Wo —
- 31. Steikbladkak'. Ikkje dagleg kost.  
 Kunne ikkje ligge i mange dagar.
- 32. Ukjent



6

33. Vapler, krumkake, goro.

Goro vert laga etter vanleg opp-  
skriften. Var og er mest bruka til høj-  
kider og i særleg høve.

34. Nei. Ingen tradisjon om dette.

35-41. Kjent berre frå litteraturen.