

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Nord Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Leksvik

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Edv. Kærken 77 år

Gard:

(adresse):

Leksvik

G.nr. 17 Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Oppskriften etter min egen  
opplevelse.

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

## SVAR

Korn og kvern.

Allt kornet maltes før i tiden her i bygden på bekke eller elvekvern. Det kunde hende at lit korn ble malt på håndkvern, når det var lite kvernsatn. Håndkverna var mest brukt til grønmaling. Kornet tørredes godt først og så begynte malingen; etterat kornet var gåt igjennem håndkvernen brukte man en såld og sellet såen fra grønen. Sållen som bruktes var bunn av platejern med små huller, hvorigjennem grønen faldt medigjennem <sup>ble løyen</sup> og såen. En håndkvern finnes her på gården. Jeg har gjent den som et minde fra mine fedres tid. Det var vist omkring 1875 jeg minnes. jeg var med bestemor oppå etterstugguløftet. Hun mol haver på håndkvernen, som var plassert borte i en krå der; så gikk hun neri kjøbenet og kokte suppe av grønen. Her i bygden var det ikke annet end sammalet mel av tørka korn, som ble malt. Flatbrödmjöl av småkvernen og gröt mjöl av reinkvernen.

Bjögget deltes etter kastingen <sup>der</sup> i to deler, renbjögget

og småbygg, småbygget bruktes til grøtmjøl og  
 reinbygget var kakemel som bruktes til potetkake.  
 For omlag 100 år siden arledes rug her i bygden,  
 som også sammaltes og bruktes til kakemjøl.  
 Siden det ble bygdemjølner, ble kornet mere  
 rensset, det ble spidset og endel siktedes til grøymjøl.

2. var ikke brukeligt å sikke mjølet til baking  
 heri bygden; for det bakes bare grovblød, som  
 ofte kunde vere blandet med bygg eller havermjøl.  
 Til jul eller til gjestebud bruktes ovenbakakake  
 bare grovt rugmjøl.

3. Her synes vi det er bedre å bake av mjøl  
 som har stått en tid siden det var malet,  
 end å bake av nyomalet mjøl. Det er en gam-  
 mel skik her i bygden å sette mjølet inn i  
 en varm stuggu, en tid før mann setter dei-  
 gen Guds län kaltes også melet för.

4. Har ikke hørt om noe sådant samnavn

5. Baksten. Det har ikke vært brukeligt heri  
 bygda, at mann har gått sammen om bak-  
 inga. Det har heller ikke vært brukeligt at  
 mann først har bakket for den ene hushold-  
 ringen og senere for den annen.

Vi har hørt dyktige bakeskjeringer her i  
 bygden, som har færtet gårdimellem og ba-  
 kket flatbrød. Det ble bakket såmeget flatbrød  
 når bakeskjeringa kom tilgårds, at mann  
 hadde en tid. Settkaken eller ovenbakakaken  
 som den også kalles her og potetkaken, har  
 husemodrene som regel selv besørget. Potetkaken  
 har gåt mer av bruk i den senere tid, da  
 den gjerede settkake istedet er tatt mer i bruk.  
 Før i tiden bruktes settkake bare til jul

eller til skjeldae gjestebrød eller lignende. Den ble bakt av sammalt rugmjøl; men rugmjølet ble opblandet med haver eller bygg-  
 mel; det vil si den simplere sort; den bedste som skulde brukes til gjester og finere bruk var bakt av bare rugmjøl.

Til vate mælk, som det her kalles bruktes i julkake nykogt heit poteter. Det var moro i huset den kvæl julkake skulde settes, alle mann i huset måtte hjelpe til å renske poteter, som var kogt i en stor gryte, imtrogen en som mol poteten på en meget gammel stor potet-  
 kverm. Nu brukes ikke poteter til vate i settecake. Nu brukes vant eller melk. Det jeg har nemt om julkakesetninga, var brukeligt for 70. - Sjå ti år siden. Vaffelkake bruktes også før i tiden. Den ble steikt i et vaffjern som var firkantet, retvinklet med to lange skaft på. Den ble steikt i en glohaug på grøven eller under en gryte. Dette vaffeljernet holdtes borti varmen ~~en~~ efter de lange skaft. Kakerrellingen var laget av gjymjøl og melk eller byggmjøl og melk. Gorå; steiktes i goråjern som holdtes borti varmen efter to lange skaft. Gorårellingen var også laget av melk og gjymjøl eller byggmjøl. Gjymjøl var før 1880 åra en skjeldenhed her i bygdene - og egg, smør. Alle disse dis brödslag brukes ennü; men det ble forandring på steikejernene siden komfurer for ca) 50 år ~~siden~~ ble innsatt i kjøkenene. For omkring 80 år siden var det ingen baker her i bygden, som bakte ~~en~~ brödsvarer for salg. Husholdningsbröd, sirupkake og småbröd ble enkelte gange kjøpt i Trondheim og kletes: Brödkake.

4  
men da bytjurenne föri tiden foretoges med ro  
og seilbåt; så ble ikke bykaken dagbakt, når  
den kom bordet.

6. Potetkake brukes ennå meget her i bygden  
som hverdagskost; men settkake er den  
mest brukte kake nu både som helg og hver-  
dagskost. Dette kan også komme av at den  
fordrer mindre arbeide. For omkring 20 år si-  
den er nordlandslelse kommet hit bygden. Det  
var på en husmorskole her i bygden at elevene  
larte å bakte nordlandslelse. Hvad den kalles  
der den kom fra vites ikke.

7. Leksberingene har fra i mindelike vært  
geistfrie og ~~brukt~~ har brukt å ha noe finere bröd  
liggen for tilfelde det skulde komme iuventet  
gjester.

8. Det er intet minne om at kake har  
vært steikt på glo, glo, is elmörje eller aske,  
men det må sikkert ha vært brukt. Ennå  
steikes det bröd her som vi kaller glohane.  
Glohane steikes på dette vis. Når en har kake-  
dei stående til gjering og noen skal ha mat  
för settkaken blir ferdig, tar mann av de-  
deigen og baker noen små tynne kaker  
og steiker på komfjuren. Disse kaker kalles  
mann glohaner. Å steike glohaner brukes  
ennå, de steikes bare av jeked deig. Det er  
nu over 70 år siden at bedstemor skulde  
steike en glohane til mig med det  
samer tinn stekte julekaken. Jeg  
ændredes på hvorledes denne glohane  
skulde bli. Det ble bare en almindel-  
lig liten kake.

9. Flatbröd <sup>hødtomann</sup> stående en 2. eller 3 brödrü-  
ver

stående i staburet enten nede i förste etge eller på bärslemmen. Flatbrödet stod på en hjulle eller et langbord. Det bruktes å ha to slags flatbröd kvardagsbröd og godbröd. Godbrödet bruktes när det var handverkere på gården eller fremmede. Det ble ikke gjort noen forskjil på husbondsfolk og tjenerer. När det var handverkere eller fremmede på gården bruktes ar godbrödet til hele husstanden. Til bryllupp eller gravöl, bakktes særlig fint flatbröd, og det ble ofte blandt gjestene tatt rosverdig om den som hadde bakt det fine flatbrödet.

Bakstjeringene bakte også dobbetsteikt flatbröd, som bruktes på reiser eller til seferbröd. Dette brödet steiktes to gange. Fört steiktes det noe og så lagdes, brettedes, det sammen og så ble det attter steikt litt på begge sider og lagt pres på forat det skulde ha mindre rum i pakningen.

10. Knekkebröd er en sort flatbröd som er bakt av fint mel og noe tykkere enn det almindelige flatbrödet; det bruktes her i bygden å servere det som efterret med smör og ost til. Det bakktes ofte til større fester som bryllupp og begravelse. Knekkebröd kalles det her i bygden. Det kunde hjemmes lenge; for det var altid godt steikt.

11. Leif. Leiv eller brödleiv brukes om flatbrödet her både för og efter steikingen. När mann skal til büret efter flatbröd, spöres om hvormange leiver som skal ta-kes inn. Ordet leiv brukes aldrig om en brödskeive av omnsbaka kake. En det skive av bröd bröd er det brödskeive, er det skive.

av runde kaker kalles det kaskive

12. Lefse. Lefse lages av potetes og fint mel grynmel eller hvetemel. Det er to slags lefse som lagde lages her siden nordlandlefsen for omkring 20 år siden kom hit. Lefse brukes som en bedre kost, når mann vil ha vari- asjon i kostholdet. Lefse har vært meget brukt som reise og nistemat. Til å smøre lefsen med brukes meget her, gröt og sirüp, smör og sirüp, smör og ost eller smör og sukker og s.v.

Å kline på lefsa eller kaka er et ord som har vært meget brukt her föri tiden. Kline er i den senere tid byttel med å smörre på. Flatbrödet er hårdsteikt; men lefsa skal være mjök. Lefsa kalles her lems eller lemse.

13. Det er bare det som skal brukes til niste- mat som brettes sammen av flatbrödet.

Lefsa brettes eller legges sammen engang med det same mann har den av baksjernet.

Det er bare det som skal brukes til niste- mat, som brettes sammen. När leiven er halvsteik, så brettes den sammen og så steikes den litt igjen på begge sider.

Det lagdes pres på alt flatbrödet som ble bakt. På det dobbeltsteikte flatbrödet eller nistebrödet lagdes sterkere press, for at det skulde ha mindre rüm i pak- ringen

14. Gær og surdeig.

Mann kogte gjer av hümle i gamle dage. Til bröddeigen hadde mann oftast hjemt surdeig som var tatt av en liten ball av siste Rakedeig og hjemt i melet. Mann gjemte ölgjer på flasker; när öllet var brükt op, tömte mann gjæren som lå på bünnen av öltönnen over i flasker og gjemte den til brük for brügging og baking senere. Det var almindelig skik og brük ä läne gjer av naboen hvis en ikke hadde selv. Regler for ikke ä gi fra sig gjer efter solnedgang, kjemmes ikke her.

15. Til baking brüktes bestandig surdeig i gamle dage. Hvis en ikke hadde surdeig gjemt fra siste baking og at naboen heller ikke hadde surdeig ä läne ut, så kjøttes en liten bit surdeig hos bakeren. (För 3öre) För jul när alle i grennen sküde bake julekake; så ordnet en sig således at den förste som sküde bake julekake, kjøpte hos bakeren surdeig för 3 öre, nestemann fik en liten surdeigball av den förtes Rakedeig, og således fortsattes mann efter mann i hele grennen. Det var brükeligt ä gjemme en liten ball surdeig for brük senere. Denne ballen gjemtes i melet i melkoppen eller melkisten.

16. En så det på Deiknäda när den var ferdiggjæret. En kunde fa i deigen med hendene ä kjende om den var ferdiggjæret

Når en har steket brød, brücker en av det  
strakest mens det er nystekt.

I gamle dager sküdde brodet helst vese  
noen dage gammelt, för en brücker av det  
17. Steikingen tok ikke lengere tid när  
en brücker surdeig enn när en brücker gjær.  
Brödet brücker en å ha stående i omnen en  
time. Det samme varme enten brödet var  
gjæret med gjær eller surdeig.

En tok ikke brödet ut av omnen för å vate  
det under steikingen.

Bröd som var gjæret med surdeig behandledes  
som annet bröd efter steikingen.

En brücker bestandig å pakke ned alslags  
bröd varmt, efter at det var tatt ut av omnen.



18. Lijet bröd brödt er ikke baket her i bygden på lignende vis som en baker flatbröd.

Det har vært baket kake av gjæret deig, som en klappet med hendene til en firk den høvelig rund og flat. Det glothane er denne kake som her kalles glothane. En kake som har vært meget ibrukt her i bygden og ennå delvis brukes, er potetkake. Den bakes av ikke gjæredeig som <sup>den</sup> nå da sammen av potetstapp og grøymel eller byggmel. Denne kake klappes også med hendene, til man får den høvelig rund og flat.

Det har vært brukt til den tykke setteke, både bröd og kake, å stikke huller i = gjennom dem med en meget tykk trepinne, for at den skal steikes bedre.

19. Steikingen i gamle dage for konfirmer med steikommen kom til bygden og ble omtrent alle manns eie, var det enkelte gårder i bygden som hadde murede bakeromner i elhuset. Disse bakeromner var muret av tegelstein. I disse omner ble der steiket bare gjærede bröd og kaker.

Det vites ikke noe om at bakeromner har stått utenfor huset.

20. Det var bare noen få som hadde bakeromner selv og dem lånte omnen til andre. Folk var alltid hjelpsomme for i tiden. For jul når alle skulle steike julekake, var omnen ibrukt flere dager i trekk, så man måtte innordne sig etter hverandre. Godgjørelse fordangte

aldrig ommeieren for lanet av bakerommen; men de som hadde steikt i omnen for: arte altid ommeieren en kake for lanet. Dette var som en fast bygdastike.

21. Til å hete op bakerommen med brukes tørr græsved eller ogsaa tørr aldersved som er bedre enn granved. Risved og småved brukes aldrig til opfyrsing av bakerommen. For å kjenne om bakerommen passende heit, ströddes litt mel på en heispade med langt skaft på; så stak en spaden inn i bakerommen. Vante folke kunde da bedömmne bakerommens varme efter som melet brünedes. Dersom bakerommens var i varmeste laget, ventet mann litt med å sette inn kaken.

22. Först soptes asken üt av omnen med en kost med langt skaft på. kosten var av björkeris, efterpå bruktes en gammel saktefille som dijppedes i vatn og fastgjort på en lang stav, med denne redskapen vaskedes omns botnen til mann fik den gründig rein; en var meget nöi med å få omnen ren för brödet sattes inn.

Det var aldrig <sup>brünt</sup> å legge noe i bünnen på bakerommen för brödet sattes inn.

23. När brödet var ferdigstekt og tatt üt, ble oftest omnen kastet fut av ved til förring.

24. När en ikke hadde bakeromn, steikte mann ofte gjered bröds mellem to bakstgjern, mann hadde varme både over og iunder. Övervarmen måtte være sterkest.

11  
Å steke gjæred bröd under en gräfte brücker  
også i gamle dage.

Det lagdes et baksjern oppi grüva  
således at den fremste kanten av baksjern-  
net lå helt nede på grüva; under den  
bagerste side av baksjernet sattes to  
steiner med noe mellemrum således at  
baksjernet ble liggende noe skjeft, hel-  
dende forover. Tvært over baksjernet frem-  
for midten lagdes en skjaling. En stor  
flå gräfte ~~lagde~~ kvældes oppå baksjernet  
således at den bagerste side løftedes noe  
op fra baksjernet og ble hengt op efter en  
skjaling. Når dette var gjort så gjordes opild  
fremfor skjalingen, som var lagt tværs over  
baksjernet. Under gräften og bakenfor  
skjalingen sattes kaken. Det måtte også  
fjres lit under baksjernet. Brödet måtte  
vendes noen ganger. Brödet ble lit rökert;  
det skrapte mann av.

25. Å grisle bröd har ikke vart brükt her  
i bygden för i tiden.

26. Kjenner heller intet til at noe bröd  
ble kagt för steikinga.

27. Kjenner heller intet til at noe brödslag  
ble kagt i kar eller krükke.

28. Brödet kan hjemmes adskillig lenger  
Runde kaker kan hjemmes lengre end  
bröd, runde kaker kan hjemmes om  
mann vil halve året, hvis mann hjem-  
mer de i kombingen. Om sommeren  
opbevares brödet i stabbüret, om vin-  
ten i kjelleren for at det ikke skal  
fryses.

29. Det har vort brükt å pryde julekaken  
 Det var skik og brük för i tiden at hvert men-  
 neske i hüsstanden fik en julekake julaf-  
 ten. Denne julekake sattes ofte namnet på  
 med en krepinne. Noe namn på denne  
 krepinnen har jeg ikke hört.

30. Figurbröd eller figurkaker vites ikke å  
 ha vort brukt her.

31. Av mel og melk stektes ofte kaker  
 på baksgjernet. Disse kaker kaldtes, stej-  
 blakake. Det var hels når en ble kakklaus  
 at en stekte stejblakake. Denne slags  
 kake måtte brükes op snart for de var ikke  
 skikket för å hjemmes.

32. Det finnes intet namn på denne  
 slags knaing her i bygden.

33. Vaffelkake og gorå. Disse kakerne er  
 brükt både som gjestebüds kake og ellers  
 når mann vil ha variasjon i kosten av  
 bedre kvalitet.

34. Borkemel. Nödbröd. Vites ikke noe om at  
 det har vort brükt borkemel under den si-  
 ste krigstiden. Det gar ennå sagn om  
 at i 1812 måtte mann brüke firubork för  
 å livberge sig.

35. Det var bork av firu som brütes til  
 mel her i Leksvid. Hvad tid på året  
 borken sküldte tages var det vist ikke  
 så nöie med; men mann tok den  
 helst i savitöingen efter vårrannen.  
 Firuborken måtte efter löftingen fört  
 hortes. Det vil si mann skrapte av  
 det groveste inter på borken; derpå  
 törredes den godt, så knüstes den så

små at melkvernen kunde ta den og  
altsist mattes den på kvernen til mel som  
annet korn

36. Borkemel brütes helst til flatbröd.

Blandet sammen med havermel, det halve  
av hver sort sküdde gjø godt flatbröd.  
Det gik an å bake flatbröd av bare firu:  
mel og (sa de gamle) Det var tider at man  
ikke hadde annet end firumel og da  
det selvfølgelig brütes til alslags mat.

För vel 60 år siden talte jeg med en  
gammel kone. Hun hadde vært gjeter  
på gården Solli her i Leksvik i 1892.  
Dette året holdtes brütlupp på Solli; men  
brüragröten måtte kokes av bare firu:  
mel; for det fandtes ikke annet mel å  
opdrive.

Almeaske har ikke vært brükt i flatbröd  
her i Leksvik.

37. Har ikke hört noe om hvorledes det  
virket på helsen å brüke firumel i  
maten.

38. Kjenner intet til det som er spürt  
om under spørsmål 38.

39. Mose vites ikke å vært brükt til å  
blande i maten her i bygdem.

41. Reimngl har ikke såvit vites vært  
brükt til å blander i kake melet eller  
kake deigen. #