

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: N. Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Leksvik

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Johan Illoan

Gard: Illoan

(adresse): Leksvik

G.nr. 8 Br.nr. A

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Oppskrifta om bakinga har eg fått ved å spørja eg spørja mor mi. Ho er fødd og oppvaksen her i Leksvik, er 70 år og har eit seer godt minne, på same tid som ho har godt greie på korleis dei brukte gjera i gamle dagar. Ymse ting har eg også etter mor far mi som i si tid var iktige så lite av eit bygdeleksikon.

Underskrivaren.

— " —

Baking.

I gamle dagar mol ein både på bekkjakerver og handkverner. I Leksvik er mange elvar og bekkjer som går i stryk eller fossar, og dei fleste bruk hadde kvernar sjølve. Ja, det fins mange døme på at husemenn også hadde bekkjakerver. I ein bekk, Kolibekken, var det sånleis 13 kvernhuse på den snare

2
kilometeren frå Rolivatnet og ned
til sjøen.

Di mange handkvernar som
enda fins kringom på gardane
tyder og på at slike kverner har
vori mykje i bruk. Handkvernene
vart forresten brukt til å mala
smalt på hilt til for 60 år sidan.

No under krigen vart di gamle
handkvernene attar dregne fram
og brukt. Her på garden "smüganol"
di sålvis kring 100 kg. bygg kvar
vinter di siste krigsåra. Dette
var for å dryga eit rajonane våre.

I gamle dagar vart brukt ikkje
så lite heimavla ræg til brödmjöl.
No er det ingen som avlar ræg her.
Det mest brukte mjölet til gjara
bröd er kveitemjöl. Det kan og
vera blanding av ræg- og kveitemjöl.
Mange brukar idag kveitemjöl med
ei blanding av heimavla byggmjöl
til det gjara brödet. Til flatbröd
blir ikkje brukt stort anna enn
havremjöl.

Eit ^{kom og} samnamn på alt som
vert laga av dette er gudsbrän.

Til kvardagsbröd vart i gamle
dagar brukt potetkake, laga av kokt,
stampa potet, iknadd byggmjöl
og stekt på ovn eller baksbehelle.

Potetkaka er enda delvis i bruk,
men no blir ho mest laga av
grynmjöl og poteter. Ei potetkake

er til vanleg så vid som eit kjeft eller ein aijt eg bring i sm. kjukk.

Til helgakost vart som regel brukt bröd av gjera deig. Det var oftast laga av rügnjöl, blanda med vatn, mjölk eller saup (kjemnemjöl) og særdeig. På somme gårdar hadde ein da bakar ovn av teglstein i korntörkehüset, i samband med törkehella. Eller også var det i kjøkenet, i samband med grüva. Disse ovnane vart fyllede med ved som det vart sett fyr på. När voden var oppbrend vart ovnen sopt rein for oske. Stödde ein så mjöl inni, og mjölet vart bränbrend, var ovnen varu nok for steking. Så vart brödenma sett inni og ovnen stengd. Slik skulle det stå ein time.

Det hende ofte at dei som ikkje sjölv hadde bakarovn fekk bruke ovnen til grannen sin. Men dei som ikkje hadde höv til å nytta bakarovn stekte det ein kalla kavring på lakstehella. Kavring er vart og laga av gjera deig, og han vart baka eit eg forma til som ei potetkake.

I dag blir mest alt bröd stekt i komfyre. Det er som för nemnd for stoparten av kvick- eller rügnjöl. Og potetkaka blir laga av grynmjöl. Dette er gjeld kvardagskosten.

Til helgakost - og for å ha for

å ha for handa om nokon gjest skulle koma - blir gjerne baka bröd av sikta mjöl, gjerne med litt sukker og rosiner i (om ein da har dette. Eller også lagar ein vaflar eller noko finare bakverk. Mange brukar også kjøpa kaffebröd i bakerbutikkarne til helga, eller om nokon skulle koma.

Bröd av sammali ræg kan ein no seia er gått heilt av bruk. Likeins potetkake av sammali byggmjöl.

Flatbröd

Når det gjeld flatbrödet vart det før i tida ofte baka to slag. Eit slag av lettkorn til dagleg bruk, og eit slag av striedkorn til finare bruk. Til siste slaget vart og brukt kokt potet i deigen. Potetene var før i tida like dyrverdige som mjölet. Her i Leksvik vart i føre hundraåret laga eit slag flatbröd dei kalla for "lofotbröd". Det var til dei som seglde til Lofoten om vintrane saman med vikingane til Johan Bojer.

I lofotbrödet vart ikkje brukt poteter. Dette brödet vart først halvsteikt. Så vart leiven lagt 4-dobbel og steikt på nytt. Slik gjorde ein, og slik gjer ein framleis med det flatbrödet ein skal ha med seg på søtra. Dette heiter da gjerne ferdabröd.

Ein brödleiv er leiven, same

anden han er steikt eller ei. For
han er eitbake heiter det berre
emne. Ordet leiv kan ikkje nyttast
om i skive av omstekt bröd. Ei
brödskeive blir her til vanleg kalla
ei kakskive.

leifse

Lefsa blir stort sett laga på
sanne måten som flatbrödet. Hovuds
skilnaden er at lefsa blir steikt så
mykje mindre.

Det lefseslaget som har vori
nyttast her i Leksvik blir til vanleg laga
av kokt potetstappe og grynnmjöl. Eit
emne blir kjevla ut til det er vel
halvmetern i diameter og $1 - \frac{1}{2}$
m.m. tjukt, og så blir det reinskri
kring kantane med ein bordkniv.
Dette er for å få jamn runding.
Lefsa blir så steikt ein gong på
kvar side. Så stikk ein "spüddu"
tunder og løfter lefsa opp frå bakste-
hella, slik at ein halvdel heng ned
på kvar side av spüddu. Med eit
snøgt grep slenger ein så lefsa
dubbellagt ned på bakstehella,
medan ein held spüddu inni
buktla på lefsa. Slik held ein
lefsa nokre sekund. Så kastar
ein om heile greia, slik at det
som var ned for kjem opp.
Og så held ein lefsa slik ei
lita stund til ho er ferdig steikt.
Når lefsa så er ferdig steikt blir ho

6
bretta enda ein gong, slik at ho
blir 4-lagt. Slik blir ho lagt opp i
staplar. Ei fudgestukt lekvikleffe
skal vera så hard som lær av
sanne tjuker. (ikkje stivt lær eller
salalar.)

Sūrdeig

Til gjøring av brøddeig vart før i
tida nytta mest berre sūrdeig. Ein
tok da av ein diigklatt av ferdig-
gjera diig og gøynde denne diig-
klatten i mjøl til ein hadde
brøik for han.

Både før i tida og no åt eg
et ein brød både nybaka og
gamalt. Er det mange som skal
ha mat og få til å laga, er det
vanstakeleg å koma seg så langt fram-
om med brød at ein alltid har brød
for handa som er nokre dagar gammalt.

Steikinga.

Steikinga av brødet vart stort sett
gjort i kjøkenet. Dei som ikkje hadde
bakarovn hjelpte seg ofte med mein
primitive greier. Ein kunne t. d.
laga seg ein provisorisk bakarovn
av 2 bakstjeller og nokre mūrsteinar.
Eller også laga ein bakarovn av eit
par gamle, utrangerte onnsider.
Men desse primitive greiene var
fele til å sluka ved, for det måtte
brennast både under og oppå. Og
det bålet ein laga oppå var lite
effektivt, for det gjekk mest opp

gjennom skorsteinen.

Gjøgning av brödet

Flatbrödet blir oftast gjögnd på stabburet, der slikt fins på garden. Eller også har ein det oppå eit loft eller kvistrom. Det står som regel alltid fritt i staplar. Syra bröd, deimot, blir oftast gjögnd i kister eller andre koppar med läkk over.

Skeibladkake.

Her blir enda laga ei slag kake av mjöl og mjölk som til vanleg heiter skeibladkake eller pleskenn. Namnet skeibladkake er frå den tid ein brukte store hornskeier. Det gjikk da som regel ei slik skei med röe til ei kake, som alltid vart stekt på bakstehella. Bakstehella vart gjerne i slike tilfelle smurd varm med ein råflesksvord. Slik kake er snar å laga og blir gjerne eten straks etter ho er stekt.

Borkebröd

I gamle dagar, når det var tår, vart brukt bokanmjöl i brödet. Så seint som for 15 år sidan snakka nedskrivaren av dette med ein 93-åring som hadde eti borkebröd ^{som gjøgning} i sin ungdom. Om dette fortalde han at dei brukte tørke bork av furingreiner eller tvingfene som

dei smol til mjöl. Dette mjölet
 vart så blanda med anna mjöl
 og baka til flatbröd. Flatbrödet
 vart brükt til bekkamat, som
 sild, fisk eller kjøt. Men bokke-
 brödet var sovnaktig büskt, la
 han til.

Best til bokkebröd var baken
 av alm. Men almen fins
 ikkje i store mengder i Leksvik.
 Ei soge frå 1812 fortel om ein matlaus
 stakar som kom til bonden
 på Tetlia og bad om hjelp.

Men Tetli-bonden hadde heller
 ikkje korn å endvera. Så fekk
 mannen hogga litt alm hos
 han. For på Tetlia stod før- og
 står idag - einaste alm-skogen
 i grunda.

— " —