

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Steira

Emne: Bakning.

Bygdelag:

Oppskr. av: Sef. Loraas

Gard: Steinen.

(adresse): Steira

G.nr. 170 Br.nr. 1 og 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

## 1). Korn og kvern.

Mestparten av kornet malkes nok på bekketkvern; men haandkvern var ogsaa i bruk helt til for ca 60 år siden og da helt til at male gryn på (grynkoeminn ei). Sævidt vites fins der enkelte ekspir. hussammalt, med sæ og alt. Grynnet av bygg malt til gryn og reind for sæ. Spissel, den ypperste spissen av sauen kappul og Siktet, rug og kveite.

De gamle bekketkverner (møl) bare sammalt. Det var først etter at bygdemøllene ble mer modernisert, at man fikk mel med forskjellig godhetsgrad og benevnelse av samme slags korn. Til brødmel og grøtmel blev nyttet bedste sort korn (sænn mest til det gamle Teggrand. Rugemel var mest nyttet til kakebrød, rugbrød, og til lidt finere kake kveitemel, kveitkake ei. Til fløtbrød nyttet havre, som er siktet, spissel og seiskivet malt til fløtbrød mel

2). Mjøl.

Sikking av mel er delvis brukt langt tilbake i tiden; men hva siktet er

laget av har jeg ikke sikket rede paa.  
Har hoit ombalt en saakaldt siklvær.  
Oufallet eller sikbringen ble nok fordel.  
meste benyttet som dyufor.

3). Det er vandig opsotning her at mellet er  
bedre aa bakte av, naar det har slaatten tid-  
særlig rugmellet. I den kolde aartid er det  
liddels brukt aa sette mellet inn en lit  
for bakingen. Attrykkel (kveimvæant) er  
delvis nyttel om rymalt væant mel.

4). Noe særskildt samnavn for korn og  
melmat. det jeg ikke er brukt her. men  
belegnelsen "Gudlaan" er meget nyttel  
og er i første rekke ment aa gjelde  
korn og mel.

5). Om felles boking og stinking foreligger  
det lingen overlevering avn. Det faa kom  
nok ofte, at enkelte leide kvinnfolk,  
hjelp til bokingen. Det var og er endnu  
endel sers flinke "Bakstokjerringer" som  
utfier boking i andre bygder - særlig for  
krykkupper og begravelser.

6). Brød bakt av spisset kveitemel og brød  
bakt av sikket kveitemjøl og sikket rugmjøl.  
Brød av sammalt var før meget almindelig,  
men er nu (desværre) lite benyttet.

Til helg og fest brukes nu kveitkake eller  
kveitbrød.

Potetkake laget av kokt fintmest poteter  
og grynul (ulen gjer) bakt i flate, runde  
kaker og stekt <sup>med</sup> kveitemel eller ogsaa paa  
en opvarmet vedkomfyr; har velt og er  
delvis endnu meget brukt i Trøndelag. Til  
daglig bruk sammen med andet brød.

6). Pølsekaken har vært godt og tykk sørlig under sidste verdenskrig. Nu er det hovedstoff! De eneste kaker som har navn utenfra og som brukes her er: "nordlandsleppe og sram, dalsleppe". Bruken av disse sorten er ikke sers gammel her (ca 30-40 år). Såvidt oites kalles begge sorten for leppe, der hvor de etter navnet, stammer fra.

7). Det er iallefall noe mang heimer at ein har lidt ekstra kaker ad (paa vona om de kjem naar hit). Sortene kan variere eller lit og økonomisk radd.

8). Glokake.

Ja, min mor, som var født i 1830, mente at de stekte brød i oske. Hun mente ogsaa noe om at de la deigen (brødd) inn i bjørkebark for de la det i oske.

Deigen var rook laget av sammalt rugmel og vatten - uten gjær. Det første brødd prøven kalte de for (Glohan) (ein). Dette men har holdt sig ogsaa efteraet de mere moderne kaker eller stekesone kom i bruk. Den svenske mente stekemaale er nuppe i bruk lenger.

9). Flatbrød.

Vanlig blev det bakt flere sorten flatbrød. Almindelig kvædegsbrød av hørkemel og vatten og en finere sort av hørkemel og lidt kornkemel samt kokke poteter.

Pølsebrød. Paa de almindelige bondegaarder var det ingen ~~var der ingen~~ forskjell paa brødd til sjenere og husbrødd. De haandsoutere hadde man som regel en bedre sort flatbrød. Bemærksen paa de yngre

4

sorter flabbrið var: kvardagsbríð. og hvorenjól og  
vatten, potelbríð. og hvorenjól, kvæðinjól, og af þen.  
erlebrið, sem kvardagsbríð með tillegg af lítt erber-  
njól. Til gjestabúð: skimming. Útstales þá  
í innkvæðdialekti (sjánneng).

### 10). Knekkabráð.

Þennu bráðort er lítið kjent hér þá lígðer,  
men hult utkjend er det ikke. Kan apbevarer  
ganske længe og serverer med smør og ost til.  
Som vanlig flabbrið er det ikke benyttet.

### 11). Leiv.

Med leiv menes det utbakke flabbrið både  
før det er stekt og efter steken. Skinn av sam-  
stekt bríð blir aldrig benevnt leiv hér,  
Bríðkive (B eller Kaksjiv. (ei).

### 12). Lefse.

Av lefse har vi nærmest bare to sorter, en  
saakalt myk lefse og en haard lefse.  
Den myke lefsen bakes til sødige anle-  
dninger (sædlig til jul). Haard lefse stekes  
to gange. Ved anden gangs stek serveres  
den med en blanding av helmelk og suk-  
ker, kan apbevarer þá avvis. Ved servering  
maa lefsen klætes, smøres med smør og  
stives med sukker, legges sammen og  
deles i passe stykker. Anvendes ofte som  
kaffebrød. Benneelsen lefsekling er nærmest  
ukjend hér. Kling og lefse mener vi er  
det samme. Flabbrið bakes som regel lítt  
lynnere og stekes - birtes - til det blir  
helt sprødt.

13). Brædding. Brædding av flabbrið er ikke  
ibruk hér. Det er bare julelefser som bakes og  
legges i press.

14). Gjør og surdig.

Maaten aa lage surdiggjør noe er ikke helt sikker; men det er foralt, at de laget det noe den maaten, som er nevnt i oppgaven.

Surdig til beking var meget nyttel for ea 60 aar siden. Den vanlige maaten aa opbrøse surdig og gjør var aa bake til en kalle av den gjorte deigen og grave den ned i mjøl. Aa laane gjør var meget almindelig. Ad mannn brygget öl for aa faa gjør til biidel kan ikke bestemt sies; men at öl blev kuttet i biidel er kjendt (Allebiid) skulde var liksom lidt bedre kvalitet. Ad man ikke skulde gi fra sig gjør etter soleglad er kjendt, man fikshell med gjoringen neste gang (vilde ikke ta so.).

Surdig og gjør benevnes ofte for (høvels.) å høse

15). Surdig og gjør blev opløst i kullent vatten med lidt sukker i.

16). De som er vant til aa bake kjinner som regel med haanden, naar deigen er fultgjort. Maaten aa lage hol i deigen og holde en lunt stikke meri er kjendt fra gammelt og benyttes tildels endnu.

Mylt gjort biid benyttes til daglig nu. For lat man det ligge en tid, for da blev det drygere og bedre for fordøjelsen; men smaken synes nu aa gaa i retning aa vaant biid.

17). Steiking av biid gjøres med surdig tok lidt lenger tid, minst 2 timer. Lidt svakerovane var almindelig. Biidet blev afle velt og etten steken tullet inn i et klode.

18). Hvardingkake o.l. er er lite kjendt og lite ikent. Kjøle og hins er skaeret i lagget; - Gjort, flø and kake er heller ikke almindelig her.

## 19). Steiking.

Steikingen foregikk i almindelighet i stor  
huset, hvor det var innmunt en aagning, et  
hoelv, i forkindelse med gruen. Oppningen ble  
stengt med en steinhylle - senere med jern-  
plate. Både syret og til dels usyret brød ble  
stekt i stikk oven. Bakeroven stende utenfor  
huset er ikke kjendt her.

20). Praktisk tatt har hoesmann (husland)  
sin egen bakeroven - elektrisk eller vedovn -  
oflest begge dele.

21). Som fjeringsved til bakerovnen maatte det  
være torsk gran eller bjorkved. (hvor bestemt  
mengde ved i forhold til brød har jeg ikke  
hort omtalt. At skio mjøl i oven for aase  
om den er passe varm, er kjendt. Detuden blev  
det ofte bakt et lite brød - prøve - som stektes  
først og kallet for (glohanis) (sein)

22). Bakerovnen blev rengjort paa den meelestem  
nevnt i oppgaven, med en vaad klud viklet paa  
en kjepp. De fluse var nok noie paa al  
ovnen blev ordentlig rengjort. Om noe særlig  
underlag under brødet, kan intet bestemt sies.

23). Ettervarmen i bakerovnen blev vantlig,  
nyttet til vedtøking.

24). Steiking av brød mellom to kakstjern var nok  
ofte benyttet. Som regel hadde man varme  
baade over og under. Undervarmen maatte  
være sterkere. Steiking i gryte og under koelod  
gryte forekom nok; men noe sikkert derom  
kan ikke anføres.

25). Grising av brød var nok kjendt, men lite  
brukt her. Turtstøiel var en store kraspade,  
grisselspading (seint).

26). Brød som var koka.

Derom has ingen sikre oplysninger.

27). Har intet sikkert kjennskap til at saadant brød er nyttet her.

28). Almindelig lagres ikke kakebrødet lengre enn i ca 8 dager - Baker som regel minst en gang om uken. Brødet oppbevares dels paa stakkuet og dels i spiskammeret. Legges almindelig i et traug e. l. og dekkes godt med et rent kladestykke - alm. en gammel bordduk. Flabbbrød i hele liiver legges paa hyller paa stakkuet og med et laak, i liivens størrelse, oocmpaa til press. Finne flabbbrød, som ved steiken er delt i 4 eller 8 deler, legges i kaker eller smaa kasser. med press osv.

29). Kakesempel o. s. v. forkommer saa skjelden og ser hoist forskjellig, at det er vanskelig aa gi noen sikker beskrivelse av.

30). Til jul blev det tidligere - inndil for ca 30aar siden - bakt særskilte julekaker til barna. Paa disse kaker blev der til dels laget til en skapning forestillende en nisse, en hane e. l. - Kakerne var som regel av rug eller kveitemjøl, og oftest bakt aurd.

31). Ja, kaker av mjøl, melk og lidt vatten har vært og er fremdeles i bruk her. Kaken steikes som regel paa bakesjernet. Den forholdsvis tykke røre ises paa jernet med en skjei, og har her navnet sjeiblakkerei. Det gav ca 3 sjeiv røre til hver kake. I min ungdom kaldes denne kake for hyllkake og jeg antar at dette navnet har den feakt av. at den i gammel tid er stekt paa hylle - steinhyller. Denne kake blir brukt.

til hverdagskost for aa dryge ut annet  
brød eller ogsaa i mangel av annet brød.  
Sjokoladekaka kan ikke opbevares lenge.

32). Ikke saavidt mig bekjendt.

33). Kaffebrød og goro er kjendt og nyttes her.  
Kaffen lages av tykk isse og sleskes i jern.  
Brukes baade til hverdags og helg.  
Goro lages av fast kveitmjølsdeig og kjøles  
til leiv, skjæres etter manøden som passer til  
gorogjernet. Nyttes som kaffebrød.  
Kaffe har delvis vort nyttet i rugbrød og  
anis i kringler. - Om midbrød se siste blad\*

34). Brødbrød er neppe benyttet her siden i  
det store aar 1812. men da var den  
nok almindelig blanding i brødet.  
1812 er i omtale kaldt "storaaaret".

35). Brødborken var helt furu eller bjørkebork.  
Den blev samlet paa forsommeren. Saa  
maakte det skjæres fra den del av borken som  
ikke egnet sig til brødbork. Borken blev  
saa tørket og knust og tilslut malt til mjøl  
Dette av bork og borkbrød er alt efter segner.

36). De faa segner om borkbrøds tiden er saa  
ufullstændige, at det er vanskelig aa gi noen-  
lunde paalidende besvarelser her.

37). Det var sagt at mange blev sykt av bork-  
brødet, sordig var blodøst neont.

38). Har hørt nevnt at iselje av fisk skal  
være kokt og nyttet i brødet. Likesaa at  
mjøl av kjættein var nyttet. Om kotte  
og tort var nyttet er vanskelig aa si.  
At suppegras blev kokt, og at krapten blev  
nyttet i brød og suppe er kjendt og  
kan noteres som sikkert.

230



9  
39). Om bruk av mase i brødet forelegger  
det ikke noen sikre segner; men jeg har  
hørt neond, at det var prøvd ogsaa her.

40). De faa segner er saa usikre, at det ikke  
er godt aa bygge noe paa dem.

41). Beinnmjøl

Saavidt jeg har hørt blev de mest mere  
bein nyttel. Først blev de knust med en  
hammer, saa sirket og stødt i en mortel  
(av grøtstein). Tilslut malt paa haand-  
kvein.

\*33). Kødbrød.

Under siste krigstid blev det nyttel endel  
poteter - delvis kokte og delvis saa raspet  
poteter + i gjørel brød. Kokt, heimartet  
kveile blev ogsaa nyttel. -