

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. (baking).

Fylke: Nordtrøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Otterøy

Emne: Baking

Bygdelag: Oterøya

Oppskr. av: ~~PAKLAG~~/Johs. Ekker

Gard: Engesvik

(adresse): Fosslandsosen

G.nr. 19 Br.nr. 1.

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. Etter som eg hugsar var det berre unntaksvis ein mol til mjøl på bekkjekverner, dei fleste reiste på bygdekverner. På eit mindre gårdsbruk i nabolaget brukte dei delvis bekkjekvern når det var såpass vatn i 1880-åra og først i 90åra. Rart mjølet vart det nok ikkje. I 1884, da vi flytta til gården Engesvik, var det ei handkvern på gården. Den vart brukt til å mala gryn på, hugsar ikkje dei mol mjøl. Kvinner frå nabogårdane kom og brukte denne kverna. Dei brukte da fleire sollar og sella ifrå det mjølet som vart. I dei sollane var det botn av tørr dyrehinne med mange hol i. Dei brukte og eit dryftetraum for å skilje såa frå gryna. Dei heldt trauget med begge hender, ei i kvar enden, og rørde dette trauget med hastige kast slik at såa kom utanom, men gryna vart innanfor kanten av trauget. (Det mjølet dei fekk som "biprodukt" ved grynmalinga, koka dei graut av, seier Sev. J. Hannes, som i år er 80 år. Han trur og det står ei slik handkvern på gården Fossland, hos H. Husby, kanskje også på gården Øvergjerda på Hannes, men veit ikkje om nokon av desse er i bruk.
2. Syner til 1.
3. Har aldri høyrd noko om det. Men dei tykte den første grauten etter dei kon frå kverna, var best. Dei kalla han kveinna-graut.
4. Dei kalla det her: grønet.

Sev. J. Hannes fortalde eit par stubbar som eg tek med her. Denne første er fortald han av Aleksander Hannes, og hendinga er frå 1870 eller 80åra. Denne Aleks. Hannes og ein kar til Bodde til kverna, altså frå Hannes til Survika. Det er langt og tungt å ro, først Sørnampen og så Lokkaren. Straumen er ofte stri. Ved byninga av Lokkaren er ein plass som då var budd, og heiter Krakvika. Der la dei til for å kvile og gjekk opp i huset. Det var kveldstid, og folket der skulle til å laga seg kveldsmat. Kjerringa hengte på gryta og skulle til å koke graut. Gamle Krakviken gjekk ut og kom inn med eit kornband, tok til å slå det mot ein stabbe og arbeide kornet ut av det. Etter å ha fått det nokonlunde fritt for agn hadde han det på handkverna som visstnok stod borte i kråa, og gnudde det til mjøl. Så vart det brukt til grauten.

Omkr. 1884 var Sev. J. Hannes med eit båt-

lag fra Sandness i

lag frå Sandmogrenda i Flatanger til Gjes-lingfisket. Dei la merke til at kaka som ein av memene hadde var så mørk, når han skar opp skiver, og det stakk halmstubbar ut. Dei spurde kor han hadde mali mjølet. Jau, det hadde han mali oppe ved sammarfjøset heime. Der hadde han ei bekkjekvern. Ka slag mjøl det var i kaka, visste ikkje S. J. H.

Desse enkle døme kan ein ikkje føre over på ålmenta ved denne tida.

5. Jau, det var bakst-tauser (og bakst-kjerringar) som for omkring og baka åt folk før, men no er det ingen som vil baka. Om dei for om i fleire bygder veit eg ikkje. Eg hørde nemnt sju gong tju som eit dagsverk som dei flinkaste kunne greie. Det eg her har nemnt, gjeld berre flatbrød. Det meire som det er spurd om under 5. kjenner eg ikkje til, såleis om det for omkring bakstkvinner og utførde eller hjalp til med baking av anna slags brød enn flatbrød.

~~xx~~ Det var no sett-kaka. Ho var, såvidt eg veit, av grovt rugmjøl, visstnok tildels heimeavla, og tilsett med surdeig. Dei småare runde brøda kalla dei kavring. Eg hugsar desse brøda var nokså sure, men dei var og gode når dei var godt steikt. Før dei fekk komfyrar med steikonn, steikte dei desse i mura bakaromnar. Eg hugsar når dei med ein trespade tok brøda ut av bakarommen og kasta dei bort på brettet, spratt dei som fotballar.

Ein annan brødsort var løypa, av stappa potet og mjøl, utan surdeig. Dei vart laga med hendene på ei bakstfjøl, sirkelrunde, ca. 15 cm i diameter ~~xx~~ ca. $\frac{1}{2}$ cm tjukke. Dei vart steikte på bakstjarn eller på komfyr. Her heiter denne brødsorten løyp, i Flatanger ~~klappkak~~ hyllkak, i Vefsn klappkak, andre stader potetkak o.s.b.

Når eg unnatek goro, kjenner eg ikkje til andre brødsortar frå gamalt.

Desse småbrøda dei no for tida lagar til kaffebrød og slikt, kjenner eg så lite namn på, og heller ~~xx~~ ikkje tillagingsmetoden. Men dette har vel mindre interesse, for skikkane er vel omtrent like eins alle stader no. NB Vafler av mjølk, vatn og mjøl, byggmjøl. ~~xx~~ Så brukte dei skeibladkake, av same slag røre som vaffelkaka. Dei auste da røra på det varme bakstjarnet eller komfyren med ei skei og steikte små runne tynne kaker. dei

6. Frå gamalt brukte dei/sortar som fråfor er nemnt. I helga, for gjester og handverkarar kunne dei bruke litt finare brød, t.d. av sikta rugmjøl. No blir det brukt brød mest berre av rugsikt eller kveitemjøl både helg og vyrke, så det er mindre skildnad for så vidt. Men framleis blir brukt løyp og vafler tildels på bondegårdane.

Det meire som er nemnt under dette punktet, kjenner eg ikkje noko til. -- Nokon skildnad millom husbondsfolk og tenarar i matvegen kjenner ein heller ikkje til her.

7. Litt serskilt flatbrød hadde dei nok i huset om det skulle koma gjester. Men eg har ikkje ~~xx~~ høyrd noko samnamn på det.

8. Glockake eller liknande har eg ikkje høyrd snakk om.

9. Flatbrød. No veit eg ikkje om dei bakar fleire slag flatbrød, fint og gropare, til helgedags- og kvardagsbruk. Men før gjorde dei det. Eg hugser at i det finare brød hadde dei rugmjøl og noko potet. I det gropare brød hadde havremjøl. Med flatbrødet låg på bakstjarnet strauk dei nokre striper på det med "årøa". Denne var ei trespile ~~var~~ på lag ein fot, kløyvd iden eine enden. I denne klufta var festa eit par remser av lerret. Ei lita skål med vatn stod på bakstfjøla. Over kanten av skåla låg "årøa" slik at remsene låg i vatn, og når leiven låg på jarnet, tók dei denne innretninga og strauk striper på leiven med. (Det er ein slags mose, dei kallar årø-mose. Eg har tenkt meg dei kanskje før nytta denne til dette bruk.)
Skilnad på brødet for husbondsfolk og tenarar veit eg ikkje om, men handverkarar fekk vel tildels av det finare brødet.
Eg hugsar såvidt eg har sett ein sort flatbrød dei kalla tvisteiktbrød, men det er no avlagt her. Såvidt eg skynår, bretta dei leiven over på jarnet med dei steikte han, så han vart liggande dubbel. Dette flatbrødet vart ikkje så sprøtt og godt som det andre flatbrødet, men det var drygara, og derfor trur eg det for nokre mannsaldrar sia mest vart brukt av dette brødet til kvardags. Seinare vart det visst mest brukt ved utnisting, t.d. til lofotfiske, gjeslingfiske o. l. Dette flatbrødet hadde lettare for å muglast. Eg hugsar mor mi fortalde frå sin ungdom at dei likte ikkje så godt dette brødet. Ellest kjenner eg ikkje til nokon av dei flatbrødnamn De nemner under 9.
10. Knekabrød. Kjenner ikkje noko til det her. Ka som langt attende kan ha vori, er ikkje godt å seie.
11. Leiv. Leiv heiter det både før og etter at det er steikt. Brukest ikkje om ei kaksrive. Kakskiv.
12. Kjenner ikkje her no meir enn eit slag lefse, kallest her lems. -- Steikest først berre lint, så ho er mjuk. Leggest så i stabel (ruve) til dei er ferdige med bakinga. Blir så smurd med råegg og melk (helst råmelk) og steikt til ho blir sprø, og så lagt i ruve. Når dei skulle brukast, vart dei bløytt, og så smurd på vranga med smør og strødd med sukker og lagt dubbel og vart da kalla lems (lemsklenneng). Vart brukt til høgtids-gjestebodskost og nistemat. Skilnaden millom flatbrød og lefse vil gå fram av det som frammafor er sagt.
13. Bretting. Det kjenner eg ikkje til for andre sortar enn tvisteiktbrødet som er omtala før. På ein halv leiv har eg høyrd namnet ~~ka~~ helning (æ og tjukk l), ein fjerdepart vart nemnt fjolning (tjukk r).
~~Måxkkkkjkkvax~~ Når kornet var godt og nok kvernvatn, sa bekkjekverna: "Ein om leiven, ein om leiven". Var det kleinare, sa a: "Ein om ~~ka~~ hälleiven, ein om hälleiven". Var det riktig skralt, sa a: To om fjolningen, to om fjolningen".
De andre spørsmåla her veit eg ikkje å seie noko visst om. - For å snu leiven på bakstfjøla, leggje han på jarnet, svinge han der og ta han av jarnet brukte dei ~~spoa~~ spoo (spoa, spua).
Ei eldre tenestgjente vi hadde i 1884, sa til oss ungane at vi skulle ikkje leggje flatbrødet på matbordet rangt, for han gav oss det ikkje rangt, som gav oss det..
14. Gjær og surdeig. Eg hugsar dei tok ei deild av den gjæra deigen, gøynde han i mjøl, rørde det saman med vatn og mjøl når det skulle brukast. Kor lang tid det gjekk før det vart gjær, veit eg ikkje. Unntaksvis brukte dei visst

og gjør frå ølbrygging ved brødbaking. (Hugsar ikkje meir om dette).

15. Har i grunnen svara på det før. Synest hugse eg såg dei skrapa saman siste deigen i trouget.
16. Eg synest hugse dei brukte ei brennande flis eller ei fyrstikk, da som no. Eg kan ikkje hugse dei gjorde nokon forskjjel på nybaka brød og nokre dagar gamalt.
17. Det veit eg ikkje noko om.
18. Dei klappa kaka til med hendene ~~før~~ før steikinga. Eg synest og hugse dei bruka ein grann, spiss trepinne til å stikke hol i kaka på øversida før steikinga. desse hola dana da liner tvers over brødet.
19. Steikinga. Den mura bakaromnen hadde dei vel helst i eit eldhus saman med gruva. Den bakaromnen eg hugsar, var slik: På venstre sida av gruvemuren var tilmura ein stor firkanta bakaromn, innvendig av teglstein, utvendig av gråstein. Botnet i den var jamhøgt med botnet i gruva. Taket innvendig var ein kolving, og opninga fram mot gruva var og ein kolving øvst. Over denne opninga var ein mindre opning frå bakaromnen fram mot gruva. Når dei elda varm bakaromnen, fekk røyken gå ut frå bakaromnen og gjennom murpipa over gruva. Når bakaromnen var feia rein, etterå ha vorti varm, stappa dei mose i den mindre opninga, hadde brøda inn i bakaromnen med ein trespade og stengde igjen frammafor. Bakaromnar ute kjenner eg ikkje til, men dei kan ha vori for det, i si tid.
20. Såvidt eg minns hendte det visst at folk i naboskapet nytta den nemnde omnen. Noko godt gjerdsele var det visst ikkje tale om.
21. Kan ikkje minnst dei brukte noko serskilt slag ved. Dei brukte nok det som var for handa. Dei andre spørsmåla veit eg ikkje noko å seie om.
22. Dei sopa oska ut. om dei gjorde noko meir kan eg ikkje hugse.
23. Veit ikkje noko om det.
24. Veit ikkje meir om det punktet enn at det vart brukt 2 bakstjarn. Eg har høyrd om det, men ikkje sett det.
25. Grisling. Har ikkje kjennskap til dette.
26. Har berre høyrd snakk om koka kringler.
27. ?
28. Flatbrødet hadde dei i store ruver på stabburet, på store hyller eller benker. Det kunne nok stå seg på halvårsvis. Eg trur å ha høyrd sagt at dei gamalt att baka flatbrød berre eit par gonger i året. Korleis dei gøymde syra brød, kan eg ikkje uttala meg om. Trulig kunne dei mindre brøda, dei hardsteikte kavringane gøymast lenge.
29. Ukjent her no.
30. Kjenner ikkje til. Små avlange brød kalla dei stomp. Ungane fekk gjerne stomp når dei baka finkak til høgtidene
31. Dette svarar til det som eg har nemnt før: skeibladkake. Helgedagskost. Vart nokk helst nytta første eller andre dagen.
32. ?
33. Vafler, nytta som den nemnde skeibladkaka. Gorå brukte dei i kaffelag, i gjestebod som kaffebrød. Eg veit det hende dei brukte kryddi som karvi i "settkak" (gjera brød). Eg veit ikkje om at det i dei 2 siste krigane har vori brukt anna surogat for mjøl enn potet. Det hende visst at han vart blanda i "settkaka". Ellest er nok ikkje poteten å rekne for surogat. Han har jo alltid vori brukt i løypa.

34. Bork. Eg veit ikkje det i mi levetid har vori brukt bork i brødmjølet her. Mi mor som var fødd i 1848, var som barn gjætar hos slektningar. Nar ho sa til si mor at ho heller ville vera heime, svara mora: "Skal du vera heime, er du nøydd til å eta borkbrød, men det slepp der du no er". Ei legdskvinne som eg hugsar frå min barndom, Blind-Kristine, ho var litt eldre enn mi mor, fortalde om bork-brød. Det var furubork dei brukte, men det ville ikkje halde godt ihop å bake av. Betre var det når dei hadde almbork saman med den. Hennes mor hadde fortald om sju uår etter kvarandre. Blind-Kristine var visstnok fødd omkr. 1838. Om dei sju uåra fall i 1820 eller 30åra, har eg ikkje meining om. Kanskje ligg dei lenger tilbake. Når det no på Otterøya nesten ikkje finns alm, er kanskje årsaken at den i si tid er utrydda for borken si skuld. Om dei sju uåra har det iallfall i si tid gått sagn.
35. Sjå 34. Eg har høyrd at dei turka, banka, knuste og mol borken. Meir veit eg ikkje.
36. Vart nytta helst til flatbrød. Dei knadde det visst inn i brøddeigen. Ellest veit eg ikkje noko om omgangsmåten, heller ikkje om samhovet med blandinga.
37. Såvidt eg har forstått, heldt dei ikkje borkbrødet for å vera sundt, men ka verknad det hadde på kroppen, har eg ikkje høyrd.
38. Har ikkje høyrd om det her, men det er mykje trulig.
~~39. Har ikkje høyrd at dei her brukte mose.~~
39. Har ikkje høyrd at dei her brukte mose.
40. Fell bort.
41. Eg høyrde som barn snakk om beinmjøl, og det var skikk da å ta vare på beina, og det true kom av at dei før hadde nytta dei til beinmjøl. Dei mol dei visst på kverna. Ein gong eg var med til bygdekverna som ung gut, såg eg det var samla mykje bein der, og eg hadde den meininga at desse skulle malast. Men det var lite trulig dei skulle brukast til folkemat ved denne tida.

19/5-1947.

J. E.