

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Bakning

Oppskr. av: Alv. Moen

(adresse): Mr. Steinbjørn

Fylke: Nord-Trøndelag

Herad: Sparbu parokhial

Bygdelag: Båbu m. u.

Gard: Moen o.s.v.

G.nr. 105 Br.nr. 1.2 og 3

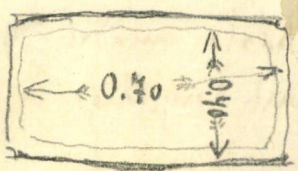
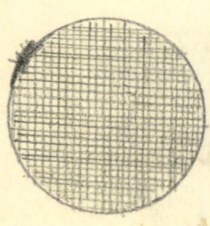
A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

En er i grunnen bakerkøye, det blir sikkert ikke nå likelid å svare noyaktigste tilfredsstillende på alle de 41 spørsmålene, som er oppstilt her. Enten kjendelse og forståelse av bakerkøyet er nå alt for begrenset. En må da vel skille mellom fludebrød og gjær og såkalt rjukt brød.

1. . . . .  
 Høyt utende i tiden blev det vist nok på en eller annen gård eller heim i Smørumen brukt håndkvernen for å male mel. Men siden 1812 er Sines håndkvernen på gårdene brukt bare for å male grov. (Bygg og havre). Så mange år gang kring 1890 hjalp jeg far-far å male grov til min behov noen også til salg. Foruten selve håndkvernen hadde vi mange sennestek, som vi brukte f. eks. Finnål og Groppål Særlig det oppstilt nødvendige: Drøftkøye. Både sålene og Drøftkøyet var sett solid og kunnstfædig lavd. Sålene var runde og ca. 60-70. cm. i diameter, var opphengt i lynn, sterke kjeffer. Sålene på sålen ca. 20 cm. i høyde eller bredde var meget fine og lynn og fint bearbejdet til en kring. Høvd stavn materialet det var i den flattede bunn på sålen er jeg ikke best om å si med bestemthet. men det var noen slags fine gjær av linn, kast. e. l. Men Drøftkøyet var nok eller viktigst vedtøye. Særlig fint arbejdet, meget lunt og lett. (se figur men mest av grov.)



For å bruke Drøftkøyet godt eller rett målt. stor øvelse til.



Bakke eller skovkvarnen har jeg en bygd og brukt i bygden her omkring kanskje i tiden for 1700. Iverkelt var min lipp lipp olden Arvid Skindud avled til Østlandkvarnen og mølle i 1718. Flere av disse eiendommene, studier og mølle kvarnen har vært i bruk (Selin først) helt til siste verdenskrig. Det sees (finnes) bare ruiner av kvarnene.

Mjølkvarnene, som her ble møll- var: jøst og fremst Byggemel (fint eller grovere) og kornemel også fint (til fludbrød) samt grovere (til knøtten). For å få til knøst eteske god og bra hadde en et drøpknøst i bakkvind, som fandtes på hver gård og drøpde kornet for derud å få korn så eller annen stør og korn. Møllemeisteren hadde også og brukt Selvin det. mjølkvarne, drøpknøst. Dette gode utmerkede mel, som kom istad ble brukt til: å vedlige mølle "fannqalin" på ung og gammel, fann ble brukt av det sammalte gods mel. Det ble brukt sagt brukt til all slags matkvarning i korn. Først omkring 1850 kom i bruk spinnst mel eller at mer moderne mølle med skafstven ble bygd (Steinbjørn, Verdalen m.v.)

En ved selvfølgelig om istedenfor kaste eller reise- maskin å kaste med røpelt kornet. Korteller lungequl ut for å reise det. Den veqerand en nå loka her ble det vedste korn til mat og også såkorn.

2.... En og annen har vist brukt å røpelt mel, men det har nå vidt en ved ikke vært almindelig. Knøttena like selvsagt det grove.

3.... Så vidt jeg tror var kvinnfolka ikke noe særlig glad i å bruke det. mjøll. mel. Det måtte helst ha slått en tid, istandfald for å bli brukt til gjerd eller mjøll knøst. Jeg har sel. kjøbkeudsp. heller røpelt mjøll med ved siden av eller helt ved kornspinn for dem heller sei".

4.... Det må vel nærmest bli: kornkorn og matmjøll. -

Så var det tid om mangelkvarnen i Gmherud m.v.

Fludbrød.

5.... På hver eneste heim uten undtagelse, i de beste mindel 300 år har en sagt fludbrød. Vel nok kan det ha vært forskjellig



omgangsmåten en kan bære det er så.

Han kommer min personlige erklæring om fladbrød:  
~~At~~ ~~han~~ At han havde forfærdigt, svære sider, han som  
andre, var så. Men en stor side ved sig han havde. Han så sig  
for, at det til alle sider vieler som kommer færdig fladbrød i  
skuffen ja men end mere. Dette er eksempel på, at han skulde  
å holde <sup>noget</sup> ~~inden~~ på aftenen for familien. Når vi de 5 første  
blukket omgang spiste eller mad. Kænde vi bli henviset til "den  
tkapen", hvor det aldrig var langt for fladbrød.

I mine unge dage for omkring 60 år siden var det  
overalt et "bakkekøkken", som for omkring i bygd og bygde  
fladbrød, selvagt. <sup>den</sup> ~~der~~ flere. De var for det meste  
8 på kvællen og havde 25 ore pr. dag. Hverdagen måtte søge  
for løn, finkløven v.s. Ligeledes kom kvælden (Lund) Seigen.  
Kan herne bærtes det forfærdigt, men hvor kvælden er vand  
og godt hævremet. Dertil havde bakkene altid bygge med på  
bakkekøkken og bærte dette. Og hvor det var først omkring  
århundredet skiftet det blev almindelig å bærte kvælden i brød.  
I Bølleå var det skik og brik å bære eller stæbe en kort  
brød, som en "kaldte: kvældenbrød". Når kvælden havde liget  
på jernnet (delvis også i jern) en stund blev den halvstekt lagte  
til side. Når så kvælden blev lagtes på blev først, blev lagt  
igen og lagte sammen med den sidste, tilslut var så første  
lev "uden" og blev lagt vakt. Og slike kvælden for kvælden, helt  
til kvælden blev så kvælden, at kvælden måtte vider sig for kvælden  
for og kvælden op på kvælden. Dette var almindelig kvældenbrød.  
Ved siden av dette blev det kaldt liksom et finere kvælden, som  
blev nævnt: godbrød. Det var stort set samme navn og kvælden også  
i dette kvælden, men en kvælden, min kvælden i kvælden. Dertil kvælden  
til det en kvælden dette. Dette kvælden bærtes ved kvælden, kvælden  
i kvælden o.n.v. - Endelig må kvælden det kvælden. Kvælden kvælden  
Sjællingsbrød. Same kvælden kvælden" som godbrød men kvælden  
kvælden. Kvælden kvælden kvælden kvælden. En kvælden, var  
den kvælden kvælden kvælden kvælden kvælden kvælden kvælden  
og kvælden kvælden o.n.v. Et kvælden kvælden i kvælden kvælden kvælden  
gik kvælden kvælden kvælden kvælden kvælden kvælden kvælden



Udover dette præg i name forbindelser nævner vi også lemme. Her er det tilfældige ordet. Det bruges ikke huser med men bygget og husermeds navn <sup>lidt næsten</sup> med mel (opsmelt) En smule på lemma se mest i "køkkenet". Blanding varierer fra stød til stød: Tjaldeme, hardeme, højleeme, karoleeme m.m. Et lemma huser en rodt lelse, som en leger navn på tilfældige huserede måler.

Dette var som alle det en her i Tjaldeme kaldet Brød (Fjaldbrød) det, som heretter omduler bli også selv kaldt brød, men her kun en fortælling tale om bager.

6...

En vil først omdule den smuldet, brødnord, bakesort, som tidligt har været udbredt dominerende i flere mandsalder her i Tjaldeme: Kavring (potetkavring) Tjaldeme er som det fremgår af navnet Potet. sundmel og lidt af bygget eller spisset mel, kvismel. Da jeg gik folkeskolen, senere fremhævede havde jeg i 99% tilfælde potetkavring som mine. I hver eneste hjem har potetkavringen domineret. Den blev stegt på bakkemel eller kornmjøl. Men det var meget "sevelsteg" der en bakte kavring bare en eller 2 gange i ugen. Bager var, at stude den ikke "någne" eller la stude mellet en runde den på "besel" hånd ja herne den til den var kønt og det ble mere stent "stjaleri" i på "brød brømmå" på.

I de sidste år særlig nu eller herigen har mere og mere potetkavringen til å forvinsse for husholdningen her omkring. I dag er det stort set hjemmelavet brød stegt i kornmjøl som dominerer. "Ingredienserne" er: Groft eller fint huseimel eller også byg eller bygge. Det rummer, ofte sevelsteg mel.

7...

Jo da i de aller fleste hjem er kornmjøllet fremvint og har stående brød og bager for i sig til når det kommer fremme. Dette kan bestå af hunderedvis forskellige sorter: Fattigmenn, Tona, Serimabaker, forskellige sorter kaker m.m.

8...

Gløkket og tilberedning av en slik er meget i sig selv, man ikke mindt gamle folk fortæller om dette heller. Men det er godt vidt, at "historierne" i Bredde har praktiseret sigt.



9. . . .

Se pünqf. 5. Jeg tror ikke du kan ved nogen skilsmid på brødt til "kereli og plati". At oven du at en selvsagt. nalle fram du. brødt. brød til fremmede.

10. . . .

Jeg kan ikke rigtigt annet end, at det kan være brød med til du. samme som du. vi kaller lemse. En løvde jo lemse til større festligheter m. v. Se pünqf. 5.

11. . . .

Det heter en brødtile både under til: beredninga (nokinqua), under opbevaring ~~brødt~~ (brødtinva) såvelsom under spisinga. Den heim hvor du var under i røken stod flere brødtinner på bærst. for lytta og op til taket. Den blev bakt. flere dage i blønden (kaldt for jüt) for å ha brød lunge tid. En brødtkive av ommalat brød heter selvsagt brødtkive. Det er "no ones 6 stjellingstake" skun en selvsagt. kakarkive.

12. . . .

Se også her pünqf. 5. Lemse og lelse blev laget til særlige anledninger. Men minneru künde av og til opvarte med lemse for dem å gjøre lidt avværeling i koster. Lemse og lelse var alltid eftertraktet som mat.

13. . . .

Vil ikke og kan ikke nærmere gå inn på det om Vælling. Håttomona m. fl. foretok vælling på høist. forskjellige måter. Varierte lidt i de forskjellige stæde.

Men kommer en del pünqf. som jeg ikke føler mig kompetent til å gå inn på. Heller ikke bejeringa er noen skarpere på området. (stod i "No år på Skindhjia og nolyte bühin og skov")

Men ifald du sküdde være noe yngre i du, kan jeg nå lidt om hvad jeg håvde som barn og erfarde senere til gjennom livet. -

Det er holligst i den aller eldste tid her i Västerås brökte stæke og bakemåter, som en ikke kjenner idag. F. eks. å stæke brød



på glen, da møtene op i bagstellet og så slake bød mellem Siss. v. n. v. En kunde vel gjen og nær sig selv og hadde forland på å opbevare sin m. v. v. n. v.

Men gjen kan alltid vent i få hjert og den er brukt nå langt tilbake, som jeg minner. Hadde du ikke gjen künde en län en andre.

En såkalt bakerovn var minst inn i qvinnu eller skonnemenn i samme heime (ikke i alle) Men var det brukt møten (jeg husker mor gjorde det) å gjøre istand deigen og ta med den bort til en muboaard å få noe bød. Dette blev da en stor anledning i køstholdet og blev foretut av nå mange, som ikke selv hadde bakerovn. Det var nemlig til julehøitid dette foregikk, men også til påske, pinsse og til mange andre anledninger, f. eks. byllip, gravøl, konfirmasjon, fødselsdag o. s. v. - Den melkort som blev brukt var i de allerfærste tilfeller: kvinnemel. Dette var utvilsomt for det i heimene blev anskaffet og opvakt kvinnemel med stekteovn (med stekteovns stekteovn). Da jeg var ein ungdom (for 60-70 år siden) fandtes vist ikke kvinnemel med stekteovn på heimene. Myt kan Siss. kom på bänk eller 1880. I dag stekes bød i bæn enest heim en ca. 2-3 gange for ukka, melkortet er hovedsakelig kvinnemel eller kvinnemel kvinnemel eller kvinnemel.

Her skal vi merke, at for det blev almindelig med dette bød i heimene måtte <sup>det var</sup> det mer annet istand. Ja: det var først og fremst politkavningen som dominerte. Deruten såkalt lytt kake, som blev stegt på bakstjernet eller komfjær. En kunde en lytt velling av vann eller melk (kjemmelk) og sammalt kvinnemel eller kvinnemel m. v. Deruten hadde en st. vaffeljær og stegt den meget almindelige vaffelkake. Endelig brügte en til det sjokolade kake, som blev stegt i stekte panna. Ja da! en betant sig godt i gammel tid for det kom på bänk med dette stegt, gjøres bød vi har i dag.



## Om bakning

Jeg ser mig derover ikke istand til å tildele  
omtale en såkaldt rursquler, rødt brød m.m. såsom  
bærbrød (bær), yngre slags planter, muse, ~~fla~~  
beimjøl m.m. For en fortidlig stundom lidt  
om dette fører fra det tilfældige 1812, men jeg har  
glemt å kan derover ikke gjengi noe av dette.  
Folk drog til skog våren og sommeren 1812, 1813  
og samlet finris bark og bakte et slags brød,  
som det gikk an å spise, såfremt en på rett og vis  
brødet skaffte en 1/3 annet slags mel å ha i.  
Da varke beimose og bær til brødet med jeg  
at og til kan selv praktiseret innover 4000000 -  
Men å bære more (og kjønne o.l.) samt Beimjøl  
i mel for folket er mig så og si fremmed.

Kvidheim i februar 1951

5633

Alt. M. om