

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Sør-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Singsaas.

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: Chr. Lodgaard.

Gard:

(adresse): Singsaas.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Almindelige stoffet er etter min egen erfaring og dels etter notater jeg tidligere har notert ned, mens om baking hovedsakelig er etter Marie Lodgaard's oppskrift. Marie Lodgaard er husmor og er født 1892, og ~~1891~~ bor ved Singsaas st.

Singsaas har en utall av større og mindre bekker som rinder ned i hovedelva Gaula, og er det helt naturligt at hver eneste gaardsbruk og de fleste husmannsplasser med, hadde hver sin bekkverk. Minnes godt ~~1891~~ fra mine guttedager at det enda stod et kvernhus i nesten hver eneste bekk. De fleste var flomkverner, men det var ogsaa noen kverner som kunne gaa med bare litt flomvatn, som f. eksp. i større tverelver, Malma, Sevilla, Hulta, Foran og Bua. Her kunne det være flere brukk om samme kvernbruk. Etter som de smaa kvernbruk ble nedlagt, ble det ubygde større bruk i Bua og Hulta, som naa er gaatt over til orientlig møllebruk. Naa er det igjen et eneste bekkverk i Singsaas, - nordstuen Kot-, som det er mange aar sea, at det er malt korn ved, og kvernhuset staa naa forfall. Singsaas Bygdemuseum har faatt dette som gave.

Kvernsteinene er kjøpt fra kvernsteinsbruddene i Selbu, og ved de fleste bekker finnes ennaa smaa kvernsteiner henslengt.

De smaa bekkekvernene kunne gaa døgnet rundt med bare ~~bare~~ ett eller to tilsyn. En slo skreppen full, og da hadde kverna arbeid misnt ett halvt dogn, serlig naar det var, ~~strik~~ „Strikojn“. Var det lettkojn maatte en se om kverna flere ganger i døgnet, da det <sup>var</sup> vlett aa tette seg i „Skreppen“. Det var aa bekkekverner som var saa primiti-ve bygd, at de hadde en skrepp som tok bare en skikkelig bøtte, og under bare en liten skuffe til melet. I disse var det bare smaa kvernsteiner, litt større enn haandkverner, og disse maatte paases mere til hver tid under malingen.

Paa grunn av den lette adgang aa bygge seg ~~haand-~~ bekkverner, var det ingen ~~strik~~ bruk for haandkverner, men før en fant opp „kvennkail“ , har det sikkert ogsaa vært brukt haandkverner til maling av korn-Koijn. Paa de fleste bruk har det hittil funnet haandkverner, men ~~de~~ <sup>er</sup> brukt til maling av malt til ølbrygging. Singsaas Bygdemuseum har i sine samlinger ogsaa bl. a. haandkverner. Der er naa to ordentlige møllebruk i bygda, Bonesmo i elven Bua, og Hinsverk mølle i Hulta elv, og disse gaar med elektrisk kraft.

Mjølet.

Paa bekkekvernene maltet bare sammalt mjøl, og dette bruktes baade til helgebruk og kverdags. Skulle en ha litt finere mjøl til helgebruk, helst til gjestebud, ~~skulle~~ la en kvernsteinene mere sammen, saa mjølet ble fihere. Ikke hadde en noe at spisse mjølet med, og heller ikke raad til dette, da kornet var en all for kostbart vare til dette.

Kan bare nevne, at da øvre Singsaas Forbruksforening ble startet omkring 1875, turde ikke bestyreren kjøpe mere en I. vog ~~mel~~ sigtet mel, da han <sup>var</sup> redd for at at han ikke fikk solgt dette før det tok skade. Folk

var ikke vant med aa kjøpe saa fint mjøl.

Senere etter bygdemøllene kom i bruk, ble det mere og mere at en spisset mjølet, som skulle brukes til mere helgebruk og gjestebud, men til kvardags bruktes bare sammalt baade til „grøt" og „Kaku" og selvfølgelig til flatbrød. Det avles naa nok saa mye korn her, men det males i normale tider bare til dyreføde. Noen enkelte avler rug som males sammalt for aa blande i bakning av kaku.

Det har naa i flere aar vært brukt sigtet ~~fl~~ mjøl til bakning av kaker, men folk har naa etterhvert faatt forstaaelsen av at det var skadelig, først og framst for tennene. Naa kjøpes alminfelig hvetemjøl, og blandes litt enten med sammalt rug, ~~eller~~ „Groprovmjøl", eller sammalt hvede. Til bakning av flatbrød bruktes sammalt havremjøl, men i den senere tid brukes for meste sammalt byggmjøl.

Det har vært mye brukt aa saa blandingskorn, baade havre og bygg, som bruktes til flatbrød-flatbrødbaking.

Til grøt, brukte en før en gikk over til bare kjøpmjøl, sammalt havremjøl „Havermjøl". Til „Hyllkaku" og „Bakkels" bruktes sammalt byggmjøl. Hyllkaku, er en velling uten gjer, som øses ned paa en hulle og steges. De er store som ett skikkelig kaffefat. Bakkels, er det samme som vafler.

Av lettkornet malte i gode aar til dyreføde, men var det daarlige aar, maatte en ogsaa ta dette til dyreføde.

En ville helst bake kaker av mjøl som har staatt i lengere tid etter malinga. Det var, og er framleis brukelig aa varme mjølet før en knadde i. „Knø i".

Det var bare ett kvinnfolk som stod for „kakubaksteren", likedan naar en stekte „hyllkaku" ~~fl/flatbrød~~ (Baking av flatbrød se senere). ogsaa baking av flatkaku var det ogsaa bare et kvinnfolk. Mjølet baade i hyll-

kaku, flatkaku og rett kaku var det samme.

Gjering og baking.

Hovedsakelig etter Marie Loggaard's opplysninger.

Deigen ~~for~~ til flatkaku ble laget av saup og gjeret med natron. Litt sukker bruktes i deigen. Den ble kjevlet ut i størelse med en desserttallerken, ca. 1. cm tykk og stekt oppaa bakshylla eller komfyren. Potetkaku ble laget av potet og byggmjøl, men ikke gjeret og stekt likedan oppaa bakshylla eller senere paa komfyren, etter at disse kom i bruk. Før i tia bruktes sammalt byggmjøl i potetkaku, naa grynmjøl. Vafler, „Bakels“, stektes før i tia i smaa bakelsjarn. Somme av disse var skapt som et hjerte andre mere firkantet, Naa er det store runde jarn, oppdelt i fem hjerter. Mjølet i bakelsene var av bygg- eller grynmjøl, senere hvetemjøl. Mange ~~braker/naa~~ gaar naa over til aa bruke kjøpebrød.

Til gjestebud, begravelser og høytider bruktes finere slags kaker som var bakt av litt finere mjøl, naa brukes bare sigtet rug og hvetemjøl. Naar en var paa bytur i gamle dager, helt om til 1890 aarene, kjøpte en med seg kaku som var bakt i byen-Trondheim-, som ble kalt for „Bykaku“. Før i tia hadde en nok litt finere kaker som var „lagt unda“ til bruk om det kom noen paa besøk, „Fremunn“. En kan ikke minnes at det er brukt glokaku her i Singsaas.

En nytta ølgjer, som en tørka oppå i smaa klatter etter brygging. Naar og drøle ut gjera, brukte en og raspe potet, blandet saa raspet med litt sukker og sette til litt ølgjer. Blandinga vart satt bort i en beholder ~~med~~ med lokk til det hele var kommet gaatt i ~~gjø~~ gjering, saa ble det fylt paa flasker, som maatte korkes godt. En kaffekopp av denne gjera var tilstrekkelig til 3 kg. Mjøl.

En satte helst deigen kvelden før en skulle bake, da det tok noksa lang tid med gjeringa. Det gav et godt og mykt og holdbart brød. Den slags gjer var det svert ~~al~~ vanlig at låne ut til hverandre, da den ikke kunde gjemmes svert lenge. Den ble kalt „Flaskgjester“.

Surdeig har ikke vært brukt her.

Nær „kakuknøa“ var ferdig, satte en en knyttneven i deigen, og var denne gropa gaatt igjen og helt borte saa var deigen ferdiggjert. En rev ogsaa „Skinnet“ av deigen dersom det luktet gjer, og var den pipet var den ferdig til baking.

Vi bruker naa for tia mjukt gjerbrød, helst nybakt, men det er mange som av økonomiske grunner helst ser at det er et par dage gammelt.

Det tok vanligvis en halvannen time for at faa det rundstekte kakubrødet gjennemstekt med flaskgjer. Før stekinga vart brødet-kaku- prikka med en pinne over det hele, senere med en gaffel og smurt oppaa med kaffe tilsett sirup. Dette for aa faa overflata gjevn og ~~flak~~ blank. Under stekinga vart kaku snuudd og smurt en eller to ganger.

En brukte og bake kringler, litt større enn en vanlig kringle fra bakerne naa. Disse ble bakt av rugsikt tilsatt litt sukker og gjeret paa vanlig maate, bare med litt mer gjer, og smurt til de ble blanke. Disse ble gitt til barn som kom i besøk ved ~~høytidsdager~~ høytidligere anledninger. De ble ogsaa brukt i saakalt brennevinsbrød, som en fikk sammen med en dram ved høytidsbesøk og gravøl og brullupper. Med det samme en kom til gjestebudet, fikk en dram, ett ~~1/2~~ „brennevinsbrød“ som bestod av en fjerdedel av en kaku, en skive av en bykaku, og ofte en „Gøbb“ (Gomme)- Gøbbskive- og øverst kringla. Denne kunne de gjemme og gi bort engang til.

En stekte i stua der en hadde peis, „Skørssteen“

370

senere komfyrer. I peisen satte en inn en trekantet ovn, som hadde to dører foran. Denne vart satt paa en „brannring" som stod paa tre føtter. Baade under og over ovnen ble det fyrte med god tør ved. Før disse kom i bruk, stekte en antagelig bare hyllkaku og flatkaku-„Gög", paa almindelig ~~hyll~~ bakshyller.

( Fotografier av en slik ovn skal De faa senere, da vi har saadanne paa Bygdemuseet.)

Noen murede eller dertil serskilte bygde ovner kjenner jeg ikke til fra gammelt av.

Grisling av brød er ukjent her.

Til brød maa en ogsaa regne med „Kløbb". Den ble laga av fra først av sammalt mjøl, senere grynmjøl og mjølk. Kløbbet klaptet til i handa omtrent saa stor som en asjet. ca  $\frac{1}{2}$  cm. tykk, og baktet serdeløs fast, og saa ble den koka i søt myse „Mössu". Denne var serlig vel-smakende, men for det meste ble den laget bare paa seteren.

Kaku ble oppevart i en kiste eller dall for det meste i kjelleren. En bakte vanligvis en gang om uka. Om flatbrød se serskilt senere.

Pynt paa kaku innskrenket seg til et navn eller bare en bokstav paa „Litjkaku" som en liten gutt eller jente skulle ha i forering. Ellers var en nøye med at prikinga paa kaku tok seg pent og symetrisk ut. En gjente kakupinnin fra den ene gangen til den andre, før en fikk gaffel. For aa ha kaku inn og ut av ovnen bruker en „kakuspde". Den ser ut som flat skufle,

Saa vitt en har hørt og minnes bruktes bakt kaku, men ble en kakulaus, saa stekte en hyllkaku for aa berge seg med til en fikk stekte kaku.

En stekte „bakels" i jarn, som er skrevet som foran, disse var fra først av av sammalt ~~hyll~~ mjøl, senere grynmjøl, naa hvetemjøl med bakepulver og mjølk.

Den første form ~~form~~ for goro var sammenrullet spiss. Almindelig goro bruktes til høytider som smaabrød til kaffe. Kyrianer bruktes i almindelig kaku, men ikke naa.

Sea poteten kom i bruk her i Singsaas er det brukt mye potetkaku og under krigen 1940-45 ble det brukt en masse potetkaku her i Singsaas. Det var denne som berget for kaker. og det ble i den tiden avlet mye poteter. En spiste potetkaku baade sent og tidlig. En forsøkte ogsaa aa drøye mjølet i almindelig kaku med potet. Denne ble tung av seg. Til og med fiskmjøl ble forsøkt blandet i potetkaku.

Borkmjøl

I ufredstider og daarlige kornaar ble det brukt mye borkmjøl her Singsaas, men naa er det ingen som kan minnes at de har spist kaku, blandet med borkmjøl. Børkbrød ble brukt av fattigfolk helt opp til 1850 aarene, saaledes fortalte Hans Løvrødshaug f. 1848, død 1939, at han som guttunge spiste borkmjøl som var blandet med almindelig mjøl i kaku.

Vi har notater at det vart brukt borkmjøl i 1784-1785, men serlig 1772-73, da det døde 72 mennesker av ~~av~~ blodgang. Dødsfallene var i februar og mars maaned. Ogsaa i krigsaarene 1808-1814 var det mye sult og savn ~~her~~ her i Singsaas. Sommeren 1812 er kalt „Storklenaaret“. Da var det kun to gaarder det ble modent korn paa, og det var flere her i Singsaas som svait ihjel da. De kunne siett ikke berge livet med bare borkmjøl. I almindelige daarlige aar, maatte nokk husmenn og anna fattigfolk bruke borkmjøl ellers aa.

Den beste barken til dette bruk var almbark, men av alm er det lite av i Singsaas, har vært mere av denne før i tia. I stedenfor almbark bruktes furubark, som ble tatt av unge furutrær. Barken ble tørka og mait og blanda att

mjølet, men bruktes det for mye av denne ble en syk. Og ble det bare borkmjøl, saa fikk en da ,, blodgang". Det /var magen og tarmene som ble oppløst av garvesyre, og dermed blødde de ihjel.

Borken ble vel tatt i alle aarets tider, men den beste tia var vaaren. Vi har en samling bork paa Bygdemuseet som skal være fra ,, storkleinaaret" 1812.

Hvordan borken ellers ble tillaga og brukt, er det ingen som kan fortelle annet enn som sagn og gjettninger.

I daarlige aar er det ogsaa brukt beinmjøl.

Kan henwise til ,, Gauldalsminne", Bind 2, side 30, ,, Minne i Singsaas fra barkebrødstia" av Chr. Lodgaard.

Vi kjenner til navnet ,, Brømaassaa", men ingen naa kjenner til at denne er brukt til aa blande mjølet med.

#### Flatbrød.

Flatbrød har vært bakt i Singsaas i uminnelige tider. og det bakes framleis, serlig paa større bruk. Noen lønnsmotakere har gaatt til at kjøpe flatbrød i pakker i butikkene, som er bakt paa flatbrødbakerier en eller annet steds.

Det var husmannskjerringer og gamle peppermøer som gikk omkring om vaaren og bakte brød, og ei slig kunne bli baade en og to uker paa samme sted aa bake flatbrød.

Det var to slags flatbrød, finbrød-, ,, Gjesbøbrød", og kvenndagsbrød. Var bakt av finere mjøl og sprøstekt, og pyntet med ruten eller renner gjort med en fille paa en lang pinne dyppet i møssu ( myse). Denne kalte mann ,, Sudd".

Kvenndagsbrød bakt av sammalt mjøl og tvistekt. Det vil si en <sup>tok</sup> ~~bakte~~ den halv stekte leven fra baksthylla, og la paa en ny som ble halvstekt. saa la en den første oppaa og snudde begge samtidig, til det var ferdigstekt. Dette brødet var seigt og hard aa tygge, derfor meget drygere i



bruk enn det sprøstekte. Det ble heller ikke kjevlet saa tynt. Vi kaller en enkelt lev for „Brølev“.

Det var helst om vaaren at en bakte flatbrød, „Storbakster“, men en bakte ogsaa om høsten, naar en trængte det. Elihusene som bruktes til flatbrødbakster var daarlige og kalde, maatte en ogsaa passe paa aa bake mens det <sup>var</sup> lyst og lang dag.

En baksterkjerring begynte dagen klokka sju om morgenen og drev paa til ca. klokka ni om kvelden. Paa den tia var det vanlig med en 70-80 leiver om dagen. Det var vanskelig oppdrive større antall leiver pr. dag før itia, da mjølet var saa mye daarligere.

Til aa bake flatbrød var det bare ei som utførte dette, „Bakstkjerringa“, ~~Bakar'n~~ „Bakar'n“. Det var som før nemnt eldre husmannskjerringer og gamle „tauskjerriger“ som drev som bakere, men jentene maatte lære seg og bake. Kona paa gaarden eller noen annen knadde som regel deigen. Alle jenter maatte lære seg aa bake flatbrød. Det var en skam for en jente aa ikke kunne den kunsten.

En knadde deigen etterkvart som en baka, ellers vart det skind, „Skaa“ paa den som var vanskelig at faa inn i deigen igjen. Paa gaardene kunne en bruke „Rennmjølk“, (skummet mjølk), eller mussu. Det var ingen regel for hvor hard deigen skulde være. Men en sa det ble finere brød av hard deig, men den var tung aa kjevle ut, men krevde mindre „Rennmjøl“. Vanligvis brukte en store tretraug, „Baksttraug“ men store rotskaaler har aa vart brukt. Mjøl av graaerter eller lign. er aldrig brukt her, men borkmjøl var mye brukt til baking av flatbrød i daarlige ~~år~~ aar før i tia.

Potetbrød var finbrød. En kokte potetene kvelden forut en skulle bruke dem, enten vart de stappet med en potetstapp i traugget, eller malt paa en potetkvern, som ~~for~~ var gjort til dette bruk. En trøsk med en trevalse, staaende paa føtter og en sveiv paa, og en aapning som den malte

potetmasse kom ut igjen. Saa satte en litt endel mjøl for at potetmassen skulde bløtne, „Svelle" ellers vilde deigen bløtne under bakinga. En brukte ikke annen væte i potetbrød.

„Bakshylla var rund ca. 75-80 cm i diam., 1 cm. tykk, med ett eller 2 ører paa. mange var det ingen ører paa, disse var mindre. Bakshylle av stein er ukjent her. Alt flatbrød bakes paa bakshylle. Til brendsel bruktes tør granved, som <sup>maatte</sup> være smaa huggen, ogsaa tør olderved kunne ~~også~~ brukes. Bakshylla ble lagt paa „Brannfot", som hadde tre eller <sup>v</sup>føtter, jernringen kunne være ca. 40 cm, i tvermaal. Denne ble satt i aapen peis, „Skørstein", senere er det brukt komfyrringer som bakshylla legges paa, men da maa ringene av denne taes av.

Deigen til baksterkjerringa knaddes av et annet kvinnfolk paa gaarden. Det knaddes til ca. 20 <sup>limer</sup> ~~leiver~~ om gangen, og den maatte brukes ~~stara~~ med engang, ellers ble det en skind paa denne. Man brukte som regel bare en sort mjøl.

Flatbrødet ble bakt paa en „Baksfjøl", som var ca. 1 m. lang og ca. 80-90 cm. breid. Paa 3 sider var det en liste som stod c. 1 cm. over overkanten av baksfjøla, saa ikke mjølet reiste ut over, men ingen kant som var mot bakaren. Baksfjøla ble lagt paa et underlag, saa passe høyt at baksterkjerringa kunne sitte ved denne og ha begge føttene under baksfjøla. Naa staar de ved baksfjøla naar de baker. Almindelig flatbrødlev er ca. 70 cm. i diam. Det var en stor skam av baksterkjerringa aa ikke bake leiven saa stor, at den ikke fylte ut bakshylla under stekninga.

Til bakinga bruktes et kjevle, som var ringformet. Dette var 63 cm langt med haandtak, og hadde en diameter aa 9 cm. Med dette brukte en bake leiven helt ferdig, og en passet stadig paa at leiven var noenlunde rundt hele tiden under bakinga. Naar leiven var ferdigbakt saa brukte en et ~~flinkjevle~~ pikkkjevle ~~opp~~, som var ca. 13 cm. langt. Med denne blev leivet gjennomhullet, saa den stektes be-

5769

dre. For aa ha rennmjølet under leiven brukte en,,Bløkt", et spadeformer redskap, som var bare ca. 20-25 cm. langt.

Til aa flytte den ferdigbakte leiven fra baksfjøla og bort paa bakshylla bruktes en ,,Spøe, som var ca. 80 cm. lang.

(Se ~~de~~ vedlagte tegninger)

Alt flatbrød stektes bare en gang, unntatt ,,Vikning"/~~de~~ ~~de~~ ~~de~~ ~~de~~. En halvsteekte først ~~de~~ leiven, saa ble den lagt sammen som vedlagte modeller viser. No. 2 var den mest almindelige, saa ble leiven lagt paa bakshylla igjen for aa fullstekes. Vikningene bruktes som nistemat, paa se-  
*..Marnahöv"*  
 teren og i markeslaattene m.v. De ble harde av seg, og hadde den fordel at de ikke hadde saa lett aa gaa i stykker under transporten. Etter stekinga av disse ble det lagt en tyngre vedskie aavenpaa for at de kunne holde seg sammen. Her ~~de~~ i Singsaas er det bare kvinnfolka som har staatt for all baking.

Etter stekinga laes almindelig flatbrød paa et bord som stod ved siden av baksterkjerringa, og oppaa disse laes fire vedskier med passe melkerom.

En brukte en liten kost til att koste mjølet av leiven under stekinga, og dette fikk husdyre. Det som ble kostet av kaltes ,,Saa".

Senere ble flatbrødet baaret til staburet, ,,Bure", og her lagt paa noen kraftige hyller eller bord i almindelig bordhøyde. Her ble det stablet i høye ,,Støer", og flere ved siden av hverandre.

Ved baking av lefse, ,,Lemse" maatte der være to bakere, Ei ~~de~~ ~~de~~ som halvbakte, og den samme stekte, Den andre bakte den ferdig, og den maatte være saa tynd som muligt. Desto tyndere den ble, desto bedre var det, Det var en ære aa bake gode lemses. Naar lemsa var ferdigbakt ble den øieblikkelig lagt inn i ett stort laken, saa den ikke tørket for fort, for den skulde holde seg myk.

Senere ble den laget ferdig til bruk. Først tok en væsiet

leiven med litt vann, og saa la det hele sammne ~~og~~ og da ble lemsene myke. saa var det og smøre paa smør ~~og~~ og strø lit sukker paa, legge saa sammen og finklippe kantene. Naa etter at de er ferdige kalder vi dem for „Klening.“.

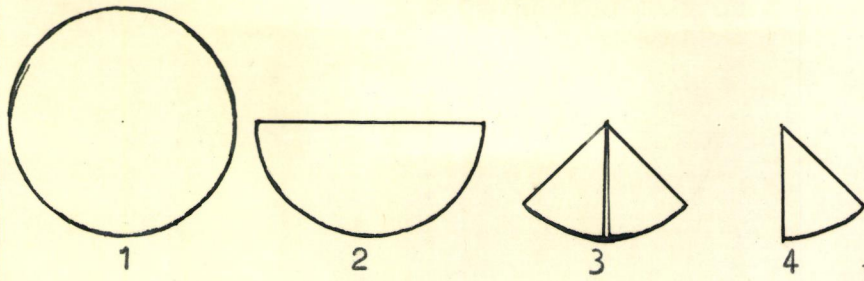
Det bakes framleis kleninger her i Singsaas, saasom til gjestebud, ~~og~~ høytider og lign.

Flatbrød bruktes til all slags saltmat, og det bruktes serlig mye i gamle dager, før poteten kom i bruk. Frukost, „Aabit“ bruktes stekt flesk, opvarmet mjølk og kald graut, og da var det flatbrød til flesket. Til middagsmaten var det ogsaa flatbrød, og ellers kunne en bruke flatbrød som en braut i styker og hadde i varm mjølk. „Brøsaal“ En hadde en serskilt korg som en hadde brødet i „Brøkorja“. Med denne bar inn flatbrødet fra buret, Denne ble ~~ikke tatt~~ satt paa bordet under maaltidet, og en hver fikk forsyne seg saa mye en ville. Mange brukte en flatbrødbit i stedenfor tallerken som naa er kommen til almindelig bruk i de senere aarene.

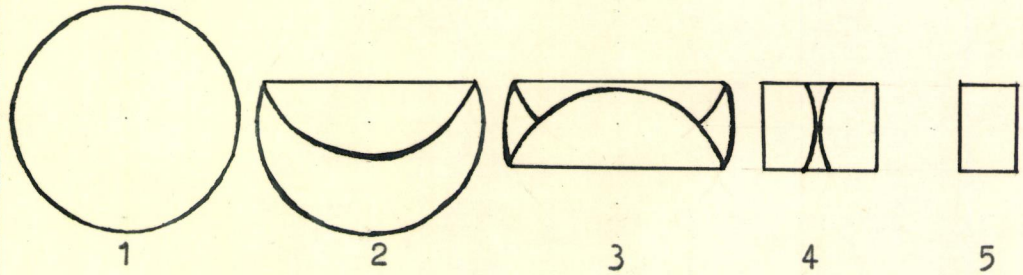
En spiste mye flatbrød med litt ~~smør~~ og ~~smør~~ smør og ~~smør~~ „mysssmør“ paa ~~og~~ og drak god mjølk til. Serlig om morgenen og til frokost. Dette var en god og nærende kost.

5769

5769



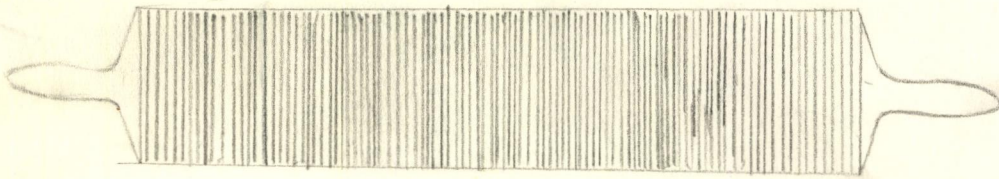
Vikning.  
se s. 11.



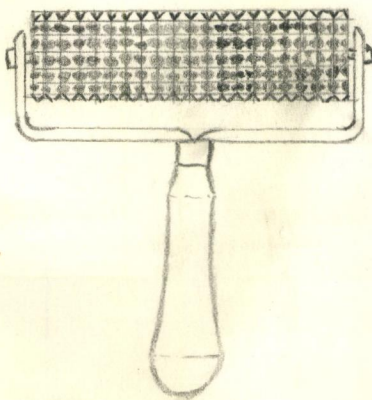
Vikning.  
se s. 11.

Tegnet ut efter brettete papirleiver, som ligger ved svaret. Mars 1951. R.F.

Bakskjerve.



Spöe



Pikskjerve



Blöck.

