

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Baking
Oppskr. av: Johan Tapper
(adresse): Vikehamar.Fylke: Sør-Trøndelag
Herad: Malvik

Bygdelag:

Gard: Volla

G.nr. 24 Br.nr. 2

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eiga røynsle.
B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Dei vanlege kornsortar som vert dyrka her er bygg og havre og delvis kveite og rug. I mine foreldres barndom og ungdom vart kornet smalt på bekkleverur og handkverner. Det var kvern smut i kvar bekk der det var fall. Delvis ein og delvis fleire om same kverna. Dessutan var det eit stort smøttbruk hjå brøkesigar Jensen på Ranum i Strinda, som smøt både handelskorn og bondkorn. Når Ranumsmølna byrja smalta kjøpmannskorn, så künde det gå på veksling, ja månadsvis, som vändur ikkje fekk smalta der, og da var bekkleverna god å ha. Malingsmåten på bekkleverna veit eg lite om, men eg veit dei smøt både til folk og dyr. Eg hugsar mor og hennar jammaldringar snakka om kaka på den himmla rugen. Den var så hult igjennom. Eg veit folk som ikkje hadde korn sjøl, kjøpte hjå handelsmannen i byen, og fekk det smalt på Ranum. Dei kjøpte ikkje mjølet ferdig den tida, og mjølet var sammat til kake. Til grant, sjepe, vaffelkaka og potetkake vart bygget spissat, og var og er kalla kekermjøl.

Beklekeremane gjete ut av bruke i 1850-1860
kanskje delvis før. Morfar og mange andre hadde
handlevem som dei brukar i nødstilfelle, men
dei mot både på beklekvern og Ranem.

(Ranem vart omdøyppt til Ranheim da
Merakerbanen vart åpna kring 1880.)

Handlevem vart seinare brukt til grynmalning
til 1870 og vel så det.

Rug og kveite var det dyrka lite av etter 1885
til 1930 åra, da kveitedyrking tok til att, med
mykje betre resultat enn før. Under siste
krigen var det vanleg kveitedyrking på kvar
gård, kornt vart mala på bygdamølla.

I 1812 og nokre år utover var det brukt
bark i mjølk. Det var fjørubark som vart
brukt, og dei tok den om våren når fjør
tok til å løyne. Det var berre det kveite
innvi fjørubarken som vart brukt. I dei
siste hundrår år kan eg med sikkerheit
segja at bark itekje er brukt.

I min barndom vart det alltid sagt røg-
keak. Dei som gamle var sa kaken og kake-
skiv, og vi sa kake vi som unge var og,
Men så var det nokre som hadde lært seg
og snakka litt finare, og så vart det litt
om sunn kake og kakeskiv. Kakea var rund,
og var bakt av sammale røgnmjøl før om
tid. Så kom ei tid det vart brukt halve
sammale, og halve, sikta røgnmjøl. til det
tid ut i 1890 åra. Sidan vart det brukt berre
sikta røgnmjøl heilt til fyrre verdskrigen da
vi fekk landsmjølk. Sidan fyrre verdskrigen
har det vore brukt halvta røgnmjøl og halvta
kveitemjøl. Delvis finmal, delvis grovmal.

3

2

Da nær som under siste krig, da det var
eins for alle.

Som før nemnt vart det brukt sammalt råg-
mjøl. Deigun vart sett om kvelden. Dei syrd
mid surdiig. Dei brukt og ta av ein lite
diig kvar gong dei bakea, og ta i ein kopp
og göymde til neste gong dei bakea. Deigun
vart opptenadd om morgonun og bakt om
ettermiddagun. Dei staket eit hol i diigun om
kvelden. Det skulde gå igjen til om morgonun.
Der diigun vart opptenadd om morgonun, vart
det sett eit hol i diigun att. Det skulde gå
igjen til om ettermiddagun, og da var diigun
ferdig til bakeings. Kakea vart steiket på
ründe malmblylla. Fyrst vart det lagt fire
steinar i gruva, og lagt ei hulle på dei. Så
vart det lagt ~~ei hulle på dei~~ fire steinar på
den opplagte hulle, og den andre hulle vart
lagt oppå dei, slik at det vart eit høvelig rom
i mellom hyllan, som kakea vart lagt inni.
Rommet mellom hyllan künde vera sånn
om lag 14 cm. Hyllan vart oppvarma med
varme oppå den øvste hulle og under den
nidste hulle. Sterkaste varme oppå den øvste.
Hyllan måtte vera varm for kakea vart lagt
inni. Steinar vart det istaden for steinar brukt
brannfot og lagt nidste hulle på og ein jern-
ring mid dør på imellom hyllan.

Bakearommet vart eg ikkje gniir enn to gardar
har hatt, og det etter 1870. Folket på dei gardan
var innflytta frå Stjørdal.

Fåra kring 1890, litt før min most etter, heldt
komfyren sitt inntog på gardan. Og frå no av
vart kakea steiket i steikovn. No held den

4

elektriske komfyr på og kjem i bruk i bygda.
Før komfyrns og kokorunnens tid var alt mat
kokt i gryter på gruva. Grytene var hengt i
jærnerokk som kallast "sjalinga". Dei hang ned
frå ei jærnstang som var mura inn i
muren. Brød steiket på glo kjemur og
mindre til, men eg hugsar far nemnte det.
Men eg trur ikkje det var smykke brukt det
han mintes. Etter 1820-30 åra var det ein heil
massa husmenn som byrja med opprødning,
og dei frista visst tilvære på svært primitiv
måte, så det er trulig det var brukt av dem.
Forutan rugekaka var det her brukt potetkake,
vaffelkake og labkake. Potetkake vert bakt av
kokt stappet potet ikenadd spissa byggmjøl.
Den vert bakt eit til tynt runde kaker, og
vert steikt på steikhylla på begge sider.
Vaffelkake var laga av finraspa potet til-
sett spissa byggmjøl og vert steikt i vaffeljarn.
Labkake hadde mange namn: hullkake, skjiv-
bladkake og snarkake. Den var laga av spissa
byggmjøl og vafu eller mjølk utvora til ei røre,
og aust på steikhylla med ei skjiv og steikt på
begge sider. Den var mest brukt når ein var
lett for rugekake, og er ikkje lengre i bruk.
Potetkake er og mindre brukt no. Den vert no
brukt mein som firkårsmat. (fostmat.) Alle
kakesorter som her er nemnt var kvardagsmat.
Til fest og høgtid har her vore brukt og kjøpt
bybrød (brød frå bakeri) av ymse slag.
Til jol var det brukt og baka ei bette rugekake
som var sett i mjølk tilsett sirup, korinter,
anis eller karve.

I min oppvekst var rugekaka skifta.

Ei rugkake vart steurt midt over og kløyvd
 i to, som var kalla fjordingstykke. Det var
 kearam som fekk kaka salis, til kvinnfolke og
 små born vart kaka steurt i steira. Kak
 var brukt om morgun til kaffen. Som regel
 ei kakeskive til matens, som kallet "åbit".
 Og til mors (mukvett). No er mors støyfa av
 mange. Skifting av maten vart slutt kring
 århundradskiftet. All kake vart no steurt i steira.
 Her i bygda vart det no sagt både kake og
 bröd om gjera bröd. Det vart som regel bakt
 bröd ein gong for veka, og er det stort folkhus
 kan det verta bakt to gong for veka. Brödet
 vart oppbevart i ei kiste, enten på stabur eller i
 kjellare.

Til 1880 vart kake av sammalt rugmjöl syra
 med sündig. Det var brukt mykje vaffel og
 potetkake kortinof århundradskiftet. Etter 1880
 var kakedigen blanda med halv sammalt og
 halv spissa rugmjöl og gjera med turrjester,
 eller flytande gjester som vart teynt på flasker.
 Den var laga av hommel, süklar og mjöl, av
 ei kom i bygda som driv det som bierverv.
 Etter 1890 var kaka av sikta rugmjöl, delvis
 blanda med litt byggmjöl, og gjera med
 prussagjer. Frå no av vart kakedigen sett om
 morgun og bakt om ettermiddagen, som er
 brukt no.

Eg hugsar mor suakea om moter som
 steiket kaka i gryta, framgangsmaten kan
 eg ikkje gjera greie for.
 Som regel vart all kakebaking gjort på teikenet,
 eller i steira den tid gruva var der.

6

På den ene gard som hadde bakerovnen var den i forkehuset. Bakerovnen vart oppvarma med ild som vart lagt inni ovnen og utkørra når dinnen var varm nok. Så vart brøda lagt inni ovnen, flere steikingar. Etterpå vart det lagt ild til forking i ovnen. Eg hugsar det av og til var nokre koler under brøda.

Retting: På side 3 linje 20 står det "spissa rügnmjöl." Det skal stå sikta rügnmjöl.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

576

BYGDØY