

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Fylke: N. Trøndelag.
 Tilleggsspørsmål nr. 1 - 41. Herad: Nordli
 Emne: Baking. Bygdelag: Lierne.
 Oppskr. av: Roland Aagård. Gard: Skogli.
 (adresse): Nordli G.nr. 8 Br.nr. 6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

SVAR

- Sp.1. Bekkekverner var vel mest i bruk, men der var også håndkverner av stein, som ble dreiet rundt med hånd og bruktes særlig på bruk, som lå så langt fra bekkkvern, at transport dit var vanskelig. Når disse sist var i bruk gjennes ikke. Noen finnes enda, og blir brukt som saltkverne. Her dyrkedes vesentlig bygg, men i midten av forrige århundrede også en del rug. Melet ble selvfølgelig bare sammalt. Det beste korn ble uttatt til frø, likeså til kokemel. Det lettere korn ble malt til 'brødmel' for flatbrødbaking. Der ble mest kokt suppe, for å spare på melet, men delvis også graut. Av bedre mel stektes potetkavring og ~~XX~~ 'småkokko' (Flytende deig slått på en helle og stekt.
- "2. Til koking kunde de groveste såene siktes av. Solden bestod av en ca 4" dyp trering med passende tett bunn av vevet hestetagl. Avfallet bruktes til dyremat.
- "3. Kjendes ikke.
- "4. Også ukjendt.
- "5. Ja. En bakte og en stekte. Bagstekjerrånger herfra til andre bygder forekom nok ikke, på grunn av de lange avstande.
- "6. Vanlig ovnsbrød (stomp) av hvetemel eller rugmel, desuten er flatbrød fremdeles i bruk, likesom ovnsbrøddethjemmebakes overalt her. Ovnsbrød ble også bakt før komfurer kom i handelen. I gruen var innbygget en slags bagsteovn, hvor det først ble fyrret til passe varme, og brødet ble så satt inn, etter at asken var sopt vekk. Noe brødnavn som nevnt i sp. er ukjendt her.
- "7. Å nei.
- "8. 'Glohoppa' har en hørt nevnt. Ble bakt av rugmel og vann og gjæret deig, stekt på glør eller i panne.
- "9. Der var mest ett slags flatbrød, undtatt det som ble påsmurt råmelk til klenningsbrød. Husbond og tjenere har, og har hele tiden her hatt samme kost og sittet ved samme bord. Bare flatbrød og klenningsbrød.
- "10. Ja, som nevnt ovenfor. Når leiven var halvsteckt ble påsmurt pisket råmelk, som ga leiven en pen, hvit farve på rettsiden og ble straksetter ferdigsteckt. Dette kunde holde seg likelenge som annet flatbrød, og ble mest nyttet til å lage 'klenning' av. Når en skulle lage klenning ble hver 'leiv' pådyttet vann og lagt over hverandre og ble snart passe myke, hvoretter

hele leiven ble påstrøket smør og drysset over med sukker. Den hele leiven ble så brettet sammen og ble da til en'halvleiv! Denne ble så ~~klippet tvers over og de 2 dele klip~~
~~pet over mot spissen. Klenningen var da ferdig, men på grunn av det vanninnhold brødet no hadde fått, kunde den ikke holde seg så svært lenge, ca 1 uke eller mer ettersom en hadde godt oppbevaringsrom. Klenning er i bruk den dag idag, og vil nok ikke så snart gå av bruk. Klenning serveres med hvit ost som pålegg. Brukes mest i høytider og til fest. De sp. nevnte navn ukjendt.~~

Sp.11. Leiven kaltes leiv både før og etter steikinga.
 Brøds kive kalles ikke leiv men kalles her for'kakskive!

- " 12. Se foran. Lefse ukjendt her.
- " 13. Se foran. Bretting av vanlig flatbrød sjelden,uten at det hårde brødet ble brukket i den størrelse som kunde være ønskelig i hvert tilfelle. En større haug flatbrød ble gjerne lagt litt press på for å ta mindre plass
- " 14. Mest ble brukt surdeig. Kom en i skade for å bli uten kunde de bruke ølgjær(øl ble jo alm. brukt før) og som surdeig ble tatt et stykke av kakedeigen og lagt i mel og kunde da holde seg meget lenge. Ble den for tørr, ble den bare oppbløtt i vann. En kunde også låne ~~gjær~~ surdeig hos naboen. Ingen regel kjennes om tidspunkt for bortlån av gjær o.l. (Surdei' -'Øljer'
- " 15. Se 14.
- " 16. Det kunde sees når en tok i deigen, noen annen måtte kjennes ikke. Mykt gjærbrød brukes fremdeles. Bru både ferskt og flere dager gammelt.
- " 17. Ukjendt.
- " 18. ' Kjevle' måtte brukes når en skulle bake ut flatbrødleiven. Mest brukt var kjevle med ringer rundt om ca. 2 mm avstand. Kaka ble helst gjennomstappet med en gaffel med passe avstand. Kaka måtte jo formes med hendene, men stryking med kam ukjendt. 'Kak.'
- " 19. Det var mest at steikinga foregik i kjøkkenet.
 Bakerovn:Se under sp. 6.
- " 20. Alle nevnte det. forekommer. Men ikke betaling for evt. ovnleie.
- " 21. Nermest 'praktisk sans'. Vedspørsmålet helt forskj.
- " 22. Denne stanga med klut på var det mest brukte. Underlag for brødet ukjendt.
- " 23. Forskjellig.
- " 24. Steiking av kake i gryte er kjendt. Kaka ble bare vendt i gryta. Annen fremgangsmåte kjennes ikke.
- " 25. Ukjendt.
- " 26. Av kokt brød kjenner en bare til 'fattigmann'. En hertil laget form ble dyppet i passende tykt deig, slik at et passe lag festet seg til formen. Formen ble så holdt i kokendefett(ister) og når ferdigkokt,så slapp brødet lett fra formen. Brukes enda.
- " 27. Ukjendt.
- " 28. Flatbrødet oppbevares i stabburet i stabler på hyller eller lignende. Kan holde seg i nesten så lang tid som helst. Kaker helst i skap e.l.
- " 29. Ukjendt.
- " 30. Ukjendt.
- " 31. Vistnok den før nevnte 'småkokko? Brukes delvis enda og er og blir brukt både til hverda og ellers. Men de tåler ikke lang oppbevaring og bør derfor brukes snart. Bruktes mest som variasjon i kostens

- Sp. 32. 'Kakdei'
- " 33. Vafler (Bofli) og goro.(Gorå)
Vellingagtig deig ble heldt i forma og satt
over ilden. Vafler til både helg og yrke, men
goro bare til helge og festbruk.
- " ~~Nø~~brød Ukjendt her.
- " 34. Kjenner ikke til at borkebrød er brukt heri de
siste krigsåra, men sagnet vil vite at det ble
bruk i 1808 - 12. Skulle være t att av den bark
nermest veden av furu.
- " 35. Se ovenfor. Fremgangsmåten ukjendt.
- " 36. Ukjendt.
- " 37. -
- " 38. Ukjendt.
- " 39. Ukjendt.
- " 40. Ukjendt.
- " 41. Ukjendt.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

BYGDØY

634