

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *Baking 4.*Fylke: *Sør-Trøndelag*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Skarvin*Emne: *Baking*Bygdelag: *Tråbyggda*Oppskr. av: *Anders Rød.*Gard: *Rød.*(adresse): *Svorkland.*G.nr. *41* Br.nr. *5*A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Selvis.*

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

SVAR

a. Ja, en mol på begge deler.

b. Det er 70-80 år sia at det ble stift med maling på handkverner.

c. Ja, vi og amma, og det er ikke så lenge sia at det ble malt "malt" på dem, det er det siste de ble brukt til.

d. En har ikke annet navn på f. eks. mjølet til dyrene blir sammalt, det vil si at kornet blir malt med skallet på og en får da sammalt mjøl. På blir noe "spiss" det vil si at først går kornet en par ganger på en "stallstein" og sia blir det sluppet på jølen kvarna og en får da bare fint mjølsom blir brukt til folk. På "stallsteinen" mister kornet skallet.

v. Ja, en fikk bedre mjöl
stör den tid.

f. Man kan bare 1 sort, altså
det komer som er tyngst som
kommer lengst over en kasten
det vegefallskom.

g. Man bruker både bygg og
havre, blandet eller hver
for sig til flatbrödbakning.
No brukes det lite bygg og
havremjöl i anningulig
husholdingsbröd. Svaffel-
kaker brukes byggmjöl.

2.a. Ja, mjölet siktes.

b. En som var fløttet av
trassor eller av et stags
toig.

c. Det ble brukt til dyrene.

3a. Det er bedre å bakte
av mjöl som har stått en
tid

b. Ja, mjölet blir alltid um-
satt i et varmt rom for
bakninga.

c. Nei, jeg vet ikke av noe
spesielt navn.

4a. Det finnes et navn
på mjölet som blir brukt
til dyrene, og det er
"gjønn"

5.a. Det har aldri vært
brukt.

b. - c. dersom det ikke
er kveinfolkbrød på gårdene

fit å bake, tier de noen andre.

d. Nei, dersom noen var sers flinke hadde de nokk å gjøre i så rige bygd; men det finnes bakstekonur som har gleid å bake 100 livrer eller mere om dag.

ba. Man kjenner helt avminnelig flatbrød i min bygd, det er bakt av begge deler, både av bygg og havre. Noe forskjell på kvardags og helgedagsbrød er det stort sett ikke, det kan kanskje være litt bedre til høgtidshelgene.

b. Det ikke av noe skizze i brødstaga, annet enn at det er blitt bedre no enn for i tiden og det skyldes vel at de har bedre møller no.

c. Nei, det kan ikke nevnes.

d. - u. Nordlandstøffe blir fukt no og da, men brukt mere sjelden.

f. Nordlandstøffe hadde samme navn der den kom fra som her.

fa. Ja, det er vanlig at det blir bakt såkalt smai = brød som blir brukt når det kommer gjester, og

4
de blir bakt av finere
mjöl.

b. Det er forskjellige
sorter og forskjellige
navn. på disse til dels
flere sorter kjøker,
egora, kronkake o.s.v.

c. Det finnes ikke noe
sammennavn.

d. Har ikke noe minne,
men har hørt af det
skal være brukt.

e. - c - d - u - j - g - h -

9a. Nei, det ble bare brukt
slik her og der.

b. Det kan godt hende
langt tilbake i tiden;
men noe er det ikke
noen forskjell.

c. Nei, ikke det.

d. Det er bare en ekstra
sort som brukes om som-
meren; men det brukes
til alle typer det er fjær
eller husbond. Brodet blir
bakt av byggmjöl og er
nokk så tykt. Det brukes
i små bitar og haes opp i
kopper, der på ives det på
fjærmjöl med litt smør
i. Det blir en god kost om
sommere når det er
varmt.

e. Om sommeren.

5
10a. Det har aldrig vært
brukt.

b. - c - d -

11a. Det ikke egentlig
hva sjølve ordet betyr;
men ordet blir brukt
både før og etter stekinga.

c. Det kan benyttes om
det bestandig er omstekt.

d. Her i bygda sies det
bestandig "i kakuskeive".

12a. En lagar drigen av
juktstapp, riktarmjøl, og
kvitarmjøl. En lagar like
og store liver som flat-
brød; men de blir mye
mindre stekt. De er
like tykke som ammune-
lig brød.

b. Det er bare en sort
leffer som brukes her; men
de blir kalt "klingjer" her
i bygda.

c. Det er bare til høgtids-
helgerna de brukes.

d. Nei, det har det ikke
vært.

e. Nei, det blir ikke be-
nyttet til rismat.

f. Nei, ikke her, men jeg
vet av at det i nabo-
bygda brukes det at lefve
smøres med råmjølk; det er
mjølk som kva melken de

Første døgn efter at den
har kaldet. Påmjølka smøres
på når lefse blir bakt.
g. h. Det ses i kline
eller i smørs lefse, og
de blir påsmurt smør
på halve side og efterpå
påstrødd sukker og så samme
muntag, så blir de delt
utt over så det blir 2
lefser av ei ^{der} her er de smurt.
i. Døgnen sier lefsekling,
men tankelte ser lefse
foretten så sier de klinger
her.

j. Det er det samme.

k. Det er for forklart
hvordan lefse blir
laget, lefse blir ikke
stekt så mye som flat-
brød; smør de er like
store, bestanddelene er
heller ikke like.

13a. Det er bare lefse som
blir brettet over midten
en gang, flatbrødet blir
ikke brettet.

a. Det blir brettet.

b. Brød blir ikke brettet.

d. Nei, ikke det.

e. Det heter ei brødstø.

f. Det er aldri lagt stift.

g. - f. Det blir aldri stekt
til midten her.

13. i. Nei, det er som vanlig brod.

j. Det er ikke noe butting og kan derfor ikke vedlegge noen prøve.

k. De senere blir buttet etter at de er ferdigstekt.

l. - m. - n. -

14a. Hadde man ikke noe sjøb så fikk en lære av naboen.

b. Ingen brukte det. c. -

d. Ja, man fikk gjør på det viset.

e. Når en først hadde fått gjør, brukte en å tørke den og så kunne en oppbevare den så lenge man vilde. Når en da skulle bruke litt, var det bare og bløte på den med vann.

f. Man gjorde ikke brod med öl! g. -

h. Ja, det måtte man gjøre.

i. Det ikke av noe stikk.

15a. Det har sikkert vært brukt, men det er lenge siden.

b. Det kan jeg ikke være på.

c. - d. - e. - f. - g. - h. -

16a. Det kunne en være på at

- dingen ble dobbelt så stor som når den var satt.
- b. Man kunne se og kjenne det.
- c. det var brukt.
- d. ja, det blir brukt.
- e. Det er ikke så sikkert.
- f. begge deler.
- g. det kan være noen som ikke får nybakt brød; men det blir mye bedre stik når det blir en par dager gammelt.
- 17a. Det ikke noe om det da det er lenge via sin-
ding ble brukt.
- b.- c.- d.- e.-
- 18a. Nei, aldri.
- b.- c.- d.- e.-
- f. gaffel har vært brukt til å pikke i brødet med.
- g. Nei, ikke det. h.- i.-
- 19a. Flatbrødet ble stekt i ildhuset; men annminnetig brød ble stekt i stein.
- b. Man hadde bakerovn.
- c. Man hadde først en brandfot og oppå den en stor kulle. Videre en vindring ca. 5-6 tommer høy og overst en litt mindre kulle som den første. Så brante de under

og over.

- d. Ummimelig gjært brød.
- v. Nei, aldri det. f.-
- 20a. Hvor hadde en baker=
- oven for seg sjøl.
- b.- c.-

21a. De brukte små ved
 inderst og stor ved øverst.
 De hadde ikke noe slags
 utkring med vedmengden.

- b. Man hadde vann på
 en klut for å prøve.
- c. Man hadde da vekke litt
 gjød fra begge hellene.

22a. Det ble bare å kaste
 vekke litt fra en um=
 minnelig bakeroven.

- b. God brensel til asken
 så ble det asken bare i
 store ovner som var
 oppmuntet av stein og
 der måtte den vel søges godt
 vekt.

c. Nei, det har ikke vært brukt.

d. Gjolsagt måtte en vel
 være visse med det; men
 som sagt stike ovner
 som var i bruk her, ble
 det ikke noe sot og aske i.

- v. Nei, ikke det.
- f. Nei, det har aldri vært
 brukt her i bygda i
 hvert fall.

23a. 6 skorvarmer ble aldri

brent til noe.

24a. Det mykkes ikke, uten
mätte de ha en slit
ovn eller så mätte
de lene seg en.

b. Det er det som har
vart brennt.

c. Ja, det er for forklart.

d. Overvarmen var sterkast.

e. Langen stekte i gryte; men
langt tilbake har det vart brennt
inkullhull til å stekte oppå.

f. - g. - h. Flytte litt på
den etter som varmen
var.

i. Nei, aldri. j. - k. -

25. Noe stekt som gisting
har aldri vart brennt og
det blir det der for ikke
noe å svare på.

26a. Det har aldri vart brennt.

27a. Det har heller ikke vart
brennt. b. -

28a. Brødet kom en vel
vi var en ike, fordi
at det blir bakt brød en
gang for ike; men det
hadda gjøbragt stått seg
lengre. I latbrødet står
seg et år og lengre.

b. Høst på stabbenet.

c. Latbrødet blir som øflest
lagt i store røyser på et
brett og det blir opphengt.

under kakor. Brödet blir
lagat i kakanjurer och
salt på brödet.

29a. Det har ikke vært
brukt i denne bygd da
det aldri har vært brukt
så fine kakor. b. -

30a. -

31a. Det har vært brukt og
brukes framdeles.

b. Det heter kort og godt
"stjebledkaker." Navnet
kommer vel av at det
brukes i stjebled med
kakerene for hver kake.

c. Det brukes til daglig-

dags
d. Ja, det hender mange
ganger.

e. Disse kakene ble brukt
snart da de ikke ble
så gode da de var
gamle.

32a. -

33a. Det har vært brukt både
vaffel og goro og det brukes
framdeles.

b. Vaffelene til hverdagsbrukt
blir laget av byggmjøl,
stivnet mjølk, litt salt
og sukker. Til helgedags-
brukt blir det brukt både
mjølk, egg og kvitmjølk.

Goro blir laget av kviefe =
mjöl, litt potetmjöl, smilt
og smør, sukker, fløte, kanel
og ca. 2 egg.

c. Begge deler.

d. Nei, ikke det; men det
heter vel helst gorodig.

e. Ja, litt.

f. Både anis, karve og kamub.

34a. Ja, langt tilbake i
tida; men det er ingen
snn no lven som kan
spist borkbröd.

b. Borkbrödet skiver seg
både fra nær og fjerns-
tider, f. eks. 1812 og senere.

c. Ja, f. eks. 1812 hetta i
daglig tale: "storklenert".

35a. Her ble det bare brukt
av fjern.

b. Det er helst frodig at
de tok den tidlig om
våren.

c. Det ytterste av borken
brakte de ikke, bare det
innerte. Så ble den lagt
i vatn for å vektutke
bistmaken, videre ble
den hakket i stykker,
søket og malt på
i kvann.

36a. Helst til flatbröd;
men også til gröt.

36 b. Det ikke sikkert.

c. Innet mjöl også

d. Det heller ikke det,
det var vel helst som
de hadde det til.

e. Det ikke, men de tømme
antakelig ikke blande i
men om $\frac{2}{3}$ da det
sikkert varst for best.

f. Har vokser ikke her.

37 a. De ukent ikke med at
det var sundt for folk,
for dersom de en gang
fikk ordentlig brød, varst
de sjuke.

b. Det det ikke, men de
varst i hvert fall sjuke.

38 a. Det er her ikke kjent.

b -

39 a. Har aldri varst brukt.

b - c - d -

40 a. - b. - c. - d. -

41 a. Beimjöl har aldri
varst brukt til å blande
i mjöl som skulle brukes
til folkeføde her i
bygda.

b. - c. - d. - e. -