

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

4

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Egge

Emne:

Baking

Bygdelag:

Oppskr. av:

Sverre Råne

Gard:

(adresse):

Sneve pr. Steinkjer

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

noke nye røynsle

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

Heimsmenn eller Anne Sverre Hå. Olav Sverre 25 år. Per Sverre 29 år.

## SVAR

Så lenge folk minns vart kom til  
mjøl male på ~~bygg~~ leikjehverner.  
Handkverna brukte dei til å male gjør  
og malt. Til å male malt vart hand-  
kverna nytta så seint som i 1890-åra.  
Det var ikkje lykkert å få spurlag på  
noke handkverner i bygda no.  
Med folk brukte leikjehverner var det  
~~var~~ det berre sammale mjøl dei mol.  
Om høyer vart det sagt at dei "skotta"  
høyerer, når dei mol kan utørka og med  
saa på. Da dei byrja nytta byggmjøl  
vart det forutan sammale mjøl male  
gjørmjøl av bygg og spissmjøl av både  
bygg og høyer. Til brødmjøl brukte dei  
ta av beste kornet. Det var ikkje brukleg  
å sikta mjølet dei brukte til brød.  
Når det gjaldt høyermjøl ville dei helst ha det  
nymala til baking, seily sommarstid.  
Her var ein ikkje særskilt ordlag for  
mjøl som kjem rett frå kverna.  
Her har vori brukt som samnamn for  
korn ordet, "Güdstær". Men det var brukt  
berre om korn før det var mala til mjøl.

At ein gjekk saman om bakainga og at kvinnafolka sat i lag og baka, har ikkje veri brukt her. Heller ikkje at baking har vorti drini som lyttesarbeid.

Bakstehjerringar som driv flatbrød baking var stundom i andre bygdar og baka. Men det kom mest av at det var nærskylg å få tak i bakstehjerringar, og ikkje så mykje av den grønnen dei hadde ord på og for å vera framifrå flinke.

Gjara brød som dagleg bli brukt her er av ymse mjølsortar. Det er kvite-sannikt, røgsikt, hvitegrøpe og fint hvitemjøl, som i <sup>u</sup>eller anna slags sammansetting av desse mjølsлага bli nytta til dagleg. Dei fleste fleiste brukar desse mjølsлага i slike sammansetting at det bli det vi kallar grovt brød. Nokre brukar og til dagleg brød av fint hvitemjøl og røgsikt, altia fint brød.

Pår og elles bli det no og til dagleg brukar potetkake (dialekt: kavring) som er laga av kokte potet og byggmjøl. Potetkaka vart tidlegare baka ut med hendene til ein liten rund tjukk leiv. I turmål ca 20 cm.

Nå bli ho baka ut med bjerlet til ein stor leiv som flatbrødleiven. Denne store leiven bli så stukkii ut i mätely storleik med eit ryanrelakk, kærme e. l. Potetkaka bli steika på komfyren eller bakstehella.

Når potet-kaka bli ut fram på bordet er ho delt i to. Vaffer laga av melk og grønmjøl og steika i vafferjarn, bli og nok så mykje brukar til dagleg. Stundom - helst

sommars tid bli det brødt „hyllkake“  
 men hyllkake tyder med kvast meire ut av  
 brødt. Emnet til hyllkake er nyjukt flytande  
 røre av melk og leiggenjøl som ein anser med  
 på bakstekulla med ei skei. Bli difor kalla  
 „steibladdkake“ av somme. Hyllkake er og rund  
 og flat som potetkake, men tjukna og om-  
 bretsen er noka mindre.

Til helg og fest brukar ein gjara brød av  
 fint kvitegjøl. Vi kallar dette brødet „kvit-  
 kake“. Ælles brukar i slike høne finare vaffer  
 og lepe, som begge bli varmare antala  
 sissar.

Som vate i deigen at gjara brød til dagleg  
 bruk bli nyjta skumma melk eller vatn.  
 Med det var sirup å få, vart den brødt  
 i vanleg grovt brød. I fint brød brukar  
 ein skumma melk. Ofta vart det brødt  
 rosiner i fint kvitebrød.

Noka serly skifte med omgjør til gjara brød  
 tyemmer ein ikkje til, anna at før vart  
 det brødt ålgjar. No er det såkalla  
 pressgjør.

Finare vaffer som er laga av fint kvitegjøl,  
 egg og skumma melk bli brødt til helg og  
 fest.

Av kakeslag som har etter andre leigde eller  
 lejar, har vi her „Steinkjærkake“. Ho er  
 laga av 2 egg, 125gr. sukker, 125gr. smør, 250gr.  
 fint kvitegjøl, ½ teskei kanel og ½ teskei bjostensalt.

Det er — og har vori slik at ein har  
 kaker for å setja fram om det tyem  
 ünventa gjester. Det er mange slag, og  
 bli med eit samnamn kalla „kaffebrød“.

4

Før hadde dei baker ståande til slikt bråk,  
som dei kalla „brenningsbrød“. Det var  
vanleg å skjænke drøm den gongen.

Brenningsbrød var fottjenn, gora og  
smikaker dei kalla „nekknakk“, som vart  
kjøpt i lynn.

Det er vanleg å baka flere slag flatbrød  
til „fint“ bråk og til hvardags. Før baka  
dei kagerbrød, potetbrød, melkebrød, tui-  
steika-brød og skjenning. Slagerbrød var  
av kagermjøl og vatn. Dette var det  
mest vanlege hvardagsbrød. Potetbrød  
som er laga av kokt potet og kagermjøl  
var før brukt som helgbrød. No er det  
sjeldan det bli baka kagerbrød, så potet-  
brødet bli brukt både til kely og gærke.  
Melkebrød var elles som potetbrød, men  
var stroki med melk under steikinga.  
Dette brødet er heilt avlagt no, har ikkje  
vori brukt etter århundreskiftet.

Tuisteika-brød var av same slag som kager-  
brød, men linsane vart steika ta gongen,  
første gongen berre halvsteika. Linsane  
vart da slettare og tok mindre rom enn  
vanleg kagerbrød. Det vart difor nyttå  
til ristebrod. Dette tuisteika-brødet kom  
ut av bråk i 1880-åra.

Sjenning bli laga av potet, kagermjøl og  
bli smurd med kiltmelk. Sjenning bli  
no som før brukt i høytider og i huse  
som ~~brødtunge~~ og granferd bryllup og  
granferd og andre gjestebod.

Det var ikkje nokon skilnad på flatbrødet  
til husbond og tenar. Og heller ikkje vart

det brödet urskiftt bröd til handverkare.  
Treckbröd er ikkje brükt her.

Ordet leiv bli brüka om flatbröd när det er utbaka til leiv, og ein reir og leiv om flatbrödleiv etter at den er steika. Ei brödskinne kallar vi her "ei kakskiv". I reinare tid har brödskinne vorte meire vanleg.

Lefse - "lems" (ei) som bli baka her, er laga av koka potet og byggnjöl. Ein bakar lefse likesins som flatbröd. leivane er nokre mindre enn flatbrödleivane. När lefse er baka, lægger ein ho, d. v. s. ein let leiven liggja på bakstellet og varmer han lite granne på begge sider til leiven stivnar litt. leiven bli så lagt bort til han er heilt kald. Så bli han smurd med rømmelk, og ein smittkar rømmelk, med hande, inn i leiven. Deretter bli leiven ferdigsteika. Lefse bli helst baka til høgtiden som jül og påske. ÷lles har lefse vori nyttige brüka til vistemat.

Lefsa bli etter steikinga hard som anna flatbröd. Før ein set fram lefse på matbordet, skvetter ein ho med vatn. Da blis ho mjök. Ein deler så lefse i fire deler (för 2 deler) og har smör og östker på, og bretter ho så saman. Ein slik samantrette del av lefse, kallar vi "klemning". För vart det ofte brükt ostersmör og sirup inn i lefseklemningene. Stundom bli brükt gomme og rötter i klemningene.

Flatbrödet blir ikkje brüta her. Men för

vart leivane broti i fire deler, når det vart sett fram på bordet. No er det vanleg at flatbrødet under stekinga bli skori i fire deler og ~~lagt~~ etterpå lagt ned i ein kasse eller i korg. Det bli så lagt press på flatbrødet.

Før var det mykje om å gjera at ein ikkje la flatbrødet rangt på matbordet. Seina sier at iintad jesus kom inn låg flatbrødet rangt på bordet og så låg det eit lite barn i varmen på peisen.

jesus gjekk først bort til bordet og retta brødet, så tok han barnet ut av varmen.

Dei byggja öl før i tida og fekk såleis gjera til brødbaking. For å gjerna gjera til neste baking, knadde dei mjøl i gjær og tørka han. Den tida baka dei gjera brød berre til høytidene.

Fil clayley brukte dei flatbrød og potetkake. Det var lite brukelig å nytte særleg til baking. Men det var nokre som brukte det. Dei fekk i særdeigen hos bakarane i byene.

For å sjå når deigen var ferdig-gjara, gjorde dei ei grov i deigen og heldt ei brennane stikke ned.

Brødet bli eti først og nykaka. Men etter som det bli baka fleire brød i gangen, retts det fleire dagar såleis at noko av brødet bli nokre dagar gammalt før det bli eti.

Her vart ikkje baka ngra brød på liknande måte som flatbrød. Men når ein baka vanleg gjera brød, kunne ein

somtid ta nokra av dugur og klappu  
 út med hendur så ennútt varst flatt  
 og rúmt þá stórlík og formu som  
 potetkake. Þessu varst steika þá þessum.  
 Þetta brádet kallar mi hér „retkarring“.  
 Summe kallar det „klappaskaila“.

Det var þar det aller mestu bakarum  
 þá þessum. Summe höfðu bakar-  
 umur i þjökkenet. Andre — og det varst  
 meiru vanly seinare — höfðu bakar-  
 umur i eldhúset (masstua) Þ bakar-  
 umur steika di gjera brádet. Nokru  
 steika og lefse der. Til á varme og  
 bakarumur brúka di þjökkenet.

Þar á gjá om umur var mätely varme,  
 strádde di mjól inn i þessu. Þar umur  
 þar varme, dúsja di vatni inn i umur.  
 Til á gjera reins umur þar einu nette  
 bráda inn, brúka ein eit reidstap  
 kalla „kara“. Det var eit jarntjþke  
 festa i endu þá i þessum. Eftir á  
 þessu brúkt dette varst umur þessu med  
 einu linnu laga av þjökkenis. Det varst  
 iþlye brúkt nokru verskilt undir lag i  
 umur. Eftirvarme i bakarumur  
 varst nytta til á tórke ved.

När di iþlye höfðu bakarumur, brúka  
 di to bakstokkellur (baksjær) med  
 mürsteinar mellom. Di höfðu varme  
 undir og ofanþá bakstokkellum. Brádet  
 lagde di mellom kullum.

At det varst steika brádet i gjóte, mit einu  
 iþlye þessu varst brúkt hér. Heller iþlye  
 var det brúkeleg á ret brádet inni eld-

lozner. Men når dei stikka lefre i  
bakarommen, gjorde dei opp ild inst  
inne i annen, lafflefra framfor slik  
at lozner slo over lefra.

Det har ikkje vori vanly å koka brød-  
mat i vatn eller anna vaske for stikkiga.  
Her er ei koke (implytta präkittsted) som  
koker kringler i vatn for ho stikker dei.  
Denne kringla er betre enn vanly kringlet  
inn hjønes hos bakaren i løyne.

Flatbrød vart for ut på løyler i stak-  
buret. Her kallar ein dette brödrüner.

Slike rüner kunne stå hult året utan  
å ta skade. Men jannest vart det koka  
flatbröd to ganger for året (haust og vår)  
Lefre som og vart set i slike rüner,  
kunne stå lenge. Her lenge er det ingen  
som vit, for lefra vart alltid oppbrukt  
for ein fane ut kor lenge ho kunne  
stå for ho vart stynt. Stynting står  
og like godt som anna flatbröd.

Gjara bröd og kaker bli lagt i kake-  
bokser. For i tida kunne somme ho  
ei frelomme dei gjömde brödet i.

Kakestempel har ikkje vori brukt her.  
Fib jüt laga somme kakenemmer eller  
jütrememmer, som vi kalla dei. Det var  
kallar, hjerringar, føyler, fisk og hestar.

Desse var laga av fiskt hviteryöl, egg, rükkes  
og melk. Om desse skapningane vart  
skori ut i deigen eller inn hadde former  
å stikke dei i, har og ikkje fått greie på.  
Mest vanly var det at slike jütrememmer  
vart kjøpt hos bakaren i løyne, og der hadde



dei former til slitte bakster.

Før var her mykje brukt å bake „lyllkaka“  
Det bli brukt også no på somme gardar,  
helst på sommars tid. „Lyllkaka“ bli  
steika på bakstelkella og er av melk og  
grønnyöl. Bakstelkella bli smurd med  
feitt og smurt eller „röra“ auers inn på  
bakstelkella med ei skii. Difor kallar  
somme „lyllkaka“ for „skibeladkaka“  
„Lyllkaka“ er rund og flat som potetkake  
men noko mindre.

Kaker steikt i jarn er vaffer (vælfkaka)  
gara og kronkake. Vaffer til kvardags-  
bruk er av melk og grønnyöl, somme  
brukes og hjortensalt. (Vaffer til firas  
bruk er nemnd ovenfor.)

Gara er av fint kvitenyöl, smör eller smält,  
rökke, flöjta og egg. Garadigen bli baka ut  
med hjulet til inn lein og så kori ut  
eller mynster som passer eller garajarnet.

Kronkake er av fint kvitenyöl, flöjta og rökke  
eller: Egg, rökke, smör og fint kvitenyöl.

Gara og kronkake er gjestebodskaker.

Smurt til kronkake er flytande röra  
som inn auers inn i jarnet.

Nödbröd av bark og more er det  
ingen no som minnes. Farnor mi  
som var födt i 1833 fortalde eingang at  
barkbröd var ikkje brukt her det ho  
kjenner minnast. I boka „Stad i fortid  
og nutid“ (Eggs høyrele rannar med stad til 1868)  
heites det at barkbröd ~~var~~ eller barknyöl  
var brukt i 1812 det mente väert inn veit  
one. Men heller ikkje da var det brukt

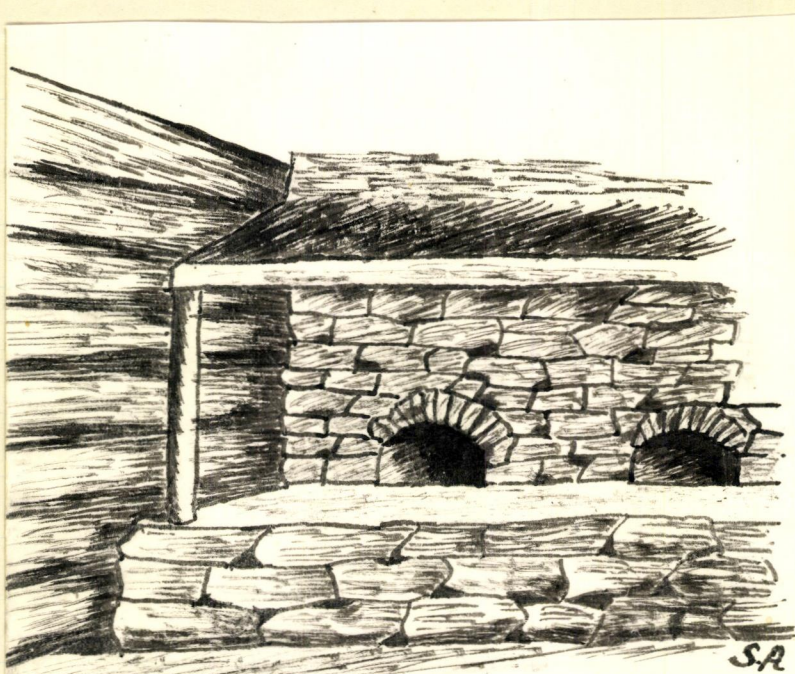
på alle gårde. Det er kanskje trüly at  
 barkemjøt kan ha vortit brükt i ein eller  
 annan tüssmannsglassen etter 1812 og,  
 i hvortfall til å blanda i kornmjölet.  
 Ettles som det er så lenge sia barkemjøt  
 vort brükt er her ingen tradisjon om  
 hva slags bark som vort nytta, eller  
 om korleis ein brüka barkemjølet.  
 Ein kjener ikkje til at her under nisto  
 krigen vort brükt noko slags nærrogat  
 for mjölet — men brödmjölet som var  
 å få ei tid under krigen var vel nærmost  
 nærrogat å rekne for.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

668

BYGDØY



Bakarom med grüne framfor.

Opninga til venstre er bakarommet,  
 til høgre eldingsrom under firkelylla.  
 Denne bakarommet, teikna etter minne,  
 var i eldtüset eller tärkthüset, som vi  
 kalle det.

668

Egge