

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Fylke: Jør-Trøndelag.
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Brekken.
 Emne: Baking. Bygdelaq:
 Oppskr. av: Lars N. Valseth, Gard:
 (adresse): Kvavollen. 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

1. Korn og Kvern.

Enkelte gårder hadde i gamle dager kverner i nærliggende bekker, og på flere steder har vi navn som Kvernbecken, Kvernhusbecken o. s. v. I mange steder kan et gammalt Kvernhus stå igjen, men på de fleste steder er kun fontene å se. Hesteparten av kornet ble malt på ei slik bekk-kvern, men det berettes også at korn ble malt på handkverner. På mange gårder fins ennå kvernsteinene oppbevart. Mor, Berit Lucia J. Valseth, 74 år, forteller hun veit av at handkverna ble brukt til saltmaling lenge etter hun ble voksen. De satte den på en slags stol ned i saltkista, og med et slags spjeld og "siggel" regulerte de finheta av saltet. Noen greie på arbeidet med kornmalinga som foregikk her for lang tid tilbake, har jeg ikke kunnet få. Skjøl til å bake av brukte (brukes):

a. Til kake: grovt rugmjöl, seinere finsikta rugmjöl og i aller seineste tid kviteblanda rugmjöl og reint kvitemjöl. Støt brukes kake av sammalt mjöl.

b. Flatbrød av byggmjöl.

c. Tefse av rugmjöl blanda med kvitemjöl.

d. Kjernemjölkkake av grynmjöl.

e. Koffebrød av kvitemjöl.

2. Mjölet

Man har også gammalt brukt å sikte mjölet til bakainga. På enkelte gårder fins gamle mjöl-säld laga av en høydd trering (trösk) med et gitter i botnen fletta av fin säg (teger). Det grove avfallet (sää) i sälden ble mest nytta til krötterföde, men det sies at det også ble bakt bröd av det.

3. Ferskt og eldre mjöl

Man har hatt den mening at bakverk av nymalt mjöl var vanskeliggere å fö steik på enn mjöl som har stått ei tid. Man bruker å ta inn mjölet og varme det för bakainga.

4. Navn som grjon, gron, grjón o. l. er ukjente her.

5. Baksten.

Når det har vart smått om hjelp, har det hendt kvinnfolka på to gardar har gått sammen om bakinga. Dette har særlig vart tilfelle under lefsebaking og har hendt mange gonger bare i mi tid.

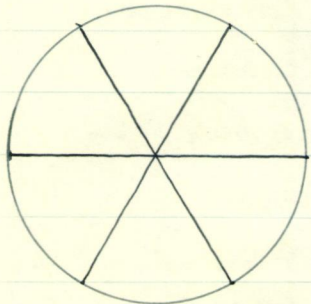
Den ene har da laga emnene og passa steikinga mens den andre kjevla ut "levene" (leivene).

Det har hendt at ei flink bakste-kjerring kan ha vart henta frå ei bygd til ei anna.

6. Forskjellig bakverk.

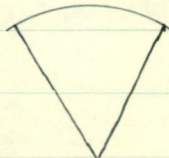
a. Flatbrødet har vart og er framleis det alminneligste bakverk utenom sjølve Kaka. Brødet som vart nytta daglig, ble stabla opp i heile runde leiver til ei "bröstöl". Til helg og fest, bryllup og gravöl, ble flatbrødet bakt av grynsmjöl og rugmjöl, og leivene ble skåret opp til "spjeld".

Et "spjeld" = 1/6 leiv.



BRØDLEIV SKÅRET

I "SPJELD".



"SPJELD".

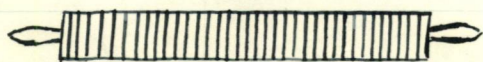
Storbaksten foregikk (foregår) om våren.

Arbeidsdagen var lang. Den kunne vare frå kl. 5 om morgenen til i 9 tia om kveldene.

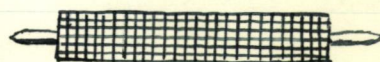
Nå er det mer menneskelig som frå 7-8 tia om morgenen til

073

i 7-8 tia om kveldene. De hadde fall på leivene, men mest vart arbeidet målt i "Knær" (Knoder) ei. Barn og andre som besøkte bakste-
Kjerringa, kunne få "brödleuse" ei (brödleuse). Det var en linnsteikt flatbrödleiv som ble lagt sammen til $\frac{1}{2}$ av sin opprinnelige størrelse. (Sml. flatbrödeopjeldet side 3.) Denne leisa var yndet kost til middags-
maten av barn og gamle, kann-
lause mennesker. Deigknäa ble som regel laga om morgenen, men det kunne også vare dem som knädde om kveldene. Flatbrödbak-
inga måtte læres av unggjentene. Til flatbrödet nytttes byggmjöl blanda i sammalt rügmjöl knädd i vatn, mjölk og Kjernemjöl. Poteter kan også bli satt til. "Bak-
sehylla" ei (baksehella) var (er) av stöpejarn. Den er rund med eller uten handtak. Det heldigste brens-
let var det som brann seint f. eks. spon (vedmae) og breunfott. Kjevlet var frå gammal dreidd med ringer tværs over. En sei-
nere type har reuter. (Tatt i bruk omkr. 1910.) Det siste kortere enn det første.



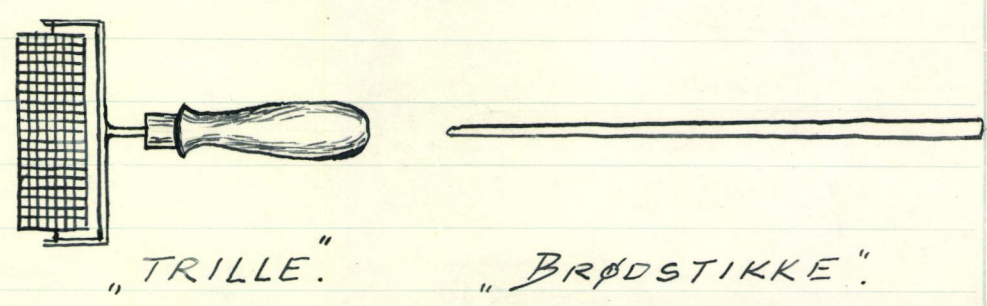
"KJEVLE", ELDRE
TYPE.



"KJEVLE", YNGRE
TYPE.

Når leiven lag utkjevla på baks-

leffjola, ble "bakstrilla" rulla over. Linsen ble leiven "trilla" når den var lagt til steking på bakstehylla. "Trilla" var laga av elghorn, reins horn eller også av bjørk, og den hadde (har) rutete rifler. Til å vende leiven med bruktes brødstikka. Den ble også brukt til å kara leiven frå bakstefjola til bakstehella. Leiven ble da rulla på stikka.



Brødkorga hang under taket, og brødleiven (e) ble brutt i den når det ble henta frå beuret. Brødkorga er i seinere tid gått mer og mer av bruk. Til gamle, launlause folk kunne flatbrødet bli blåytt og lagt i en rein duk ei tid. Da kunne det makelig rives under stinga.

Le. "Lemse" (lelse) ble (blir) bakt til høgtid, fest, bryllup, gravøl o. l. anledninger. Den blir bakt av rügmjöl (i seinere tid tilsettes noe kveitemjöl). Tomme settes til noe potet, kaldgraut og "knær" i mjölk og vatn. I seinere tid nytttes hjortsalt til gjering. Bl-

6. minnetlig blir klint med smør og strödd med sukker, og en leiv som under steikinga ble lagt dobbelt, blir klipt opp i 3 "lemsklemninga". Åkostlemsa var (er) ei alminnetlig lefse som under steikinga ble påklint ei "åkost" (mjölbröve) av kveitemjöl utrört i mjölk og tilsatt sukker eller sirop og kanel. I somme steder er i seinere tid hardangerlemsa blitt bakt.

L. Liste over bakverk.

A. Kaker:

Alm. rugkake, ^(u)grøpkake til hverdags. Til fest og høgtid: siräpkake, kvetkake, julkake.

B. Tynning, pjalt (til hverdags.)

C. Flatbröd, lefser.

D. Vafler av grynmjöl og kveitemjöl. Vafler steikt i firekanta jern på glörne inni ovnen eller på åpen skorstein gått av bruk omkr. 1890.

E. Goro, flatgoro, kromgoro til høgtid og fest.

F. Kaffebröd: Skuffkake, millommatkake, österdöler, bordkaker og blötkaker (etter 1920), eggvafler, flötevafler, forskjellig kjells av kveitemjöl og havremjöl og havregryn, snipp.

G. Blodkake, blodpölse, blodpudding.

H. Råmjölkpölse gått av bruk etter

1900. Grynsmjöl ble rørt ut i rømmjøl til en velling og tilsatt rosiner. Grauten ble deretter fylt i herretsposer og kott som blod-pölse. Delikat, men få veit av den her på traktene nå.

7. "Gjestvør".

Det er vanlig å ha stående forskjellig bakverk til bruk for gjester. Det er om å gjøre at dette er så fint som mulig. Det blir laga av fineste kvitemjöl, flöte, smör, egg o.s.v. Helst holdbare saker som flat og krum goro, frøkj. Kjekser, eggvafler og flötevafler. Navnet "gjestvør" er ukjent.

8. "Glokake" er ukjent.

9. Flatbröd - se foran (side 3.)


Samme slags mat ble (blir) brukt for tjener, håndverker og husbond. Det kan heller vare kosten er mere utsøkt til det bedre når en har en fremmend i si tjenecke. Alle får spise ved samme bord. Denne skikk er nok gammel her.

10. Knekebröd må vare det samme som vi kaller åkostlemse. (Se under flatbröd og lefse. Side 6.) Den kan oppbevares bra lenge. Ikke brukelig i gravöl og bryllup, men

bare som en smakebit i heimen.
Serveres f. eks. til frokost sammen
med smørbrød o. lign., aldri til
middagsmaten.

11. Leiv. Navnet "leiv" (leiv) brü-
kes her både om den utkjøla,
restikke leiven og om den steik-
te. Ei brødkive kaller en "kakeski-
ve".

12. Lefse. (se også side 5.)

Den kjøles ut som alminnelig
flatbrød, men linnsteikes. Under steik-
inga bruker en "kussu", d. v. s.
at en med ei lerretfille bløytth
i vatn drar runder på langs og
tuers over leiven mens den ligger
på bakstehella og steikes. Lefsa
lages nesten bare til høgtid, gravøl,
bryllup o. l. anledninger. Gjittil har
det ikke vart noen forandring i
dette. Gammalt og inntil for om-
lag 20-30 år sia fikk hver gjest
i gravøl og bryllup "traktering"
flere ganger. Den besto av 1 sirup-
kakeskive pålagt smør og "gom" (gom-
me), $\frac{1}{2}$ vaffelrunding  og en
lefsesklinning. Trakteringene ble båret
omkring i store korgar og servert opp
i handa (ikke ved bordet) og var å
betrakte som et midlertidig mål mat.
Dette kunne f. eks. vare når gjestene
var ved kjerka og hadde lang veg

tilbake. Under dansen mens gjeste-
 ne satt på benkene og betrakta mo-
 roa, fikk de gammalt ei traktering,
 likeså når de skulle forlate laget
 og dra på heimtur. Skikken var
 i bruk enda omkring 1916. Her
 sier en "å smör lemsä", og en
 kaller $\frac{1}{2}$ av ei lefsa lagt dobbelt
 en "lemsklenning". Lefsa er lin-
 "stekt" og flakbrödet hardstekt.

13. "Bretting". Navnet er ukjent
 her. Vi kaller det "nestbröd" (mis-
 sebröd.) En ferdig nestbrödleiv kun-
 ne vare firkanta eller vare forma
 som en sektor av ei sirkelflate.
 Leiven skulle oppbevares og nytttes
 til utristinga åt slätten, gruva
 o. l. De bruker steike leiven litt, og
 så blir den bretta på bakstehella.
 Den får ligge litt på hella og stei-
 kes etter brettinga. En brukte (brü-
 ker) å legge både flakbröd og nest-
 bröd under lett press.

14. Ingen kan nå berette om hvor-
 dan de frä först av skaffa seg
 gjær til baktunga. "Homlegjester" ble
 kokt av "homle" i vatn. Homleblada
 ble silt frä, og lägen ble satt hen
 for å avkjöles til mjölkky temperatur.
 Lä ble rügmjöl vispa på, og noen
 rå poteter ble revet og blanda atti-
 En kaffekopp sukker og ei spiseskje

10. salt ble satt til et kvantum gjær av ca. 2 kg. hrome. En matke ha litt kokt gjær å blande atti for å få det til å gjære. Denne blandinga ble hatt i et spann og hengt under taket i 3-4 dager. Da ble den fopt i flasker og satt i Kjelleren. Var de uten gjær, var det alminnelig at den ene lærte av den andre. To Kjerringer kunne også slå seg sammen om gjærkokinga. Denne gjær ble nytta her til omkring 1910 da "pressgjær" kom i handelen.

15. Surdeigen. Gammalt brukte de surdeig til gjeringa. De tok en deigklatt og rulla sammen til ei kule. Derpå hadde de mjöl i en kopp og la så ei deigkule med i dette mjölet. Neste bakerdag tok de og blåypte opp deigkula og vispa ut "röra" i noe mjöl. Det fikk så stå til alt var gjera, "gått opp", som de kalte det. Da var surdeigen ferdig til bakinga.

16. En kunne få ut om deigen var ferdiggjart ved å kjenne på den med hendene, se på den, eller stikke ei brennende fyrstikk ned i et hol i "knåa". Dersom stikka slokna, var den ferdig. Det er vanlig å la brödet ligge noen dager

för det blir brukt. Men er en
 "innpå" med kake, så hender det
 at en tar den riktig fersk. Dette
 var mer tilfelle för i tida enn nå.
 At en unntot ä eta fersk bröd
 för i tida, kom nok mest av at
 "magaen" ikke talte det. Nå er
 det mest for tenneenes skyld.

17. Det tok meget lenger tid ä
 jä kaka hevet og steikt når en
 brukte surdeig enn seiner da gjar
 kom i bruk. Kaka ble også sur
 i smakk, sies det. De brukte ä
 ha kaka i omnen omlag 2 timer
 til steiking. Det var skikk ä
 ha kaka ut av omnen og smörre
 den oppå med noe smelta
 smör. Det ble da som ei gyllen-
 brun glassering oppå. Under ble
 den vatt med vatn.

18. Hardt gjara bröd.

För i tida har nok et hardt
 knekkebröd vart bakt på helle
 omlag som flatbröd. Det ble ut-
 kjevla med et alminnelig kjevla og
 stukket med gaffel etter det kom
 på omnen. Ei slags kake, "tynning",
 ble klappa med hendene til den
 ble rund og flat. Pätterpå ble
 en gaffel dratt over den på langs
 og tvärs til den ble rettet.

19. Steikinga foregikk for i tida i "dagligstua" som var alminnelig kombinert oppholdsrom og kjøkken. Det fins ennå igjen på traktene her en bakerovn av stein fra gamle dager. Det er på Odden i Tønneset. Den er byggd inne i hus. Omner byggd ute, veit vi ikke av. Omkring 1880-90 kom bakeromner av støpejern i bruk. Nå foregår bakinga i kjøkken.

20. For i tida nytta flere huslunder samme bakerovn, men nå har hver sin egen.

21. Hossen de varmt opp og brukte steinovnen har jeg ikke fått noen sikker greie på. Men det fortelles at det skulle et visst antall bjørkvedskier til for brødet ble steikt. Ble noen mjøl-såer brune straks en kasta dem i steikeovnen, var den varm nok. Da var det å skynde seg med å få inni kaka.

22. Gloa måtte et for kaka ble satt inni, og med ei felle ble ostka sopt ut.

23. For å nytte ovnsvarmen etter steikinga ble ved lagt inn i ovnen til forh.

24. Gammalt brukte somme å steike kaka i greter som de satte i etasjeovn. De la lokk over gryta under steikinga. Jeg minns også det ble steikt kake i panne i etasjeovn. De satte steinheller på begge sidene av etasjen, så det på den måten ble en lukket ovn. (Omkr. 1902.)

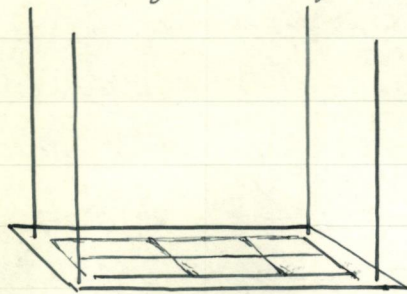
25. "Gristing". Å holde brødet inn i åpen ild ei lita stund har jeg ikke hørt vart i bruk her i bygdene.

26. No brød som er blitt kott, har vi her i traktene ikke hatt anna en blodpölse og råmjölkpölse. Beskrevet side 6 - 7. Smulbringer (Kaffelbröd) blir kott i smult.

27. Å koke bröd i krukker har ikke foregått her, såvidt jeg veit.

28. Þrostida har myr å si for hvor lenge en kan lagre ymse bakverk. Løper og kaker tåler ikke lenger tid enn et par veker. Flatbrödet er holdbart og lagres på stabbur eller et annet svalt, tørt sted, og kan oppbevares heile året. Det stables i "brödstöer", d. v. s. beivene blir lagt oppå

hinannen til høge stabler. Gomme har brukt store kister og lagra flatbrødet i dem. Har det vart fare for angrep av mus,



BRØDRAMME.

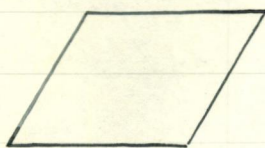
så har det vart lagt på ei ramme som har hengt under taket etter jarntræder frå de 4 hjørner.

29. Kakesempel og figurerkaker.

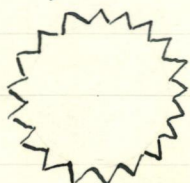
Stempler av tre til å skjære ut bakverk med kjenner vi ikke til. Men stempler av jarnblykk har vart brukt. Figurene har forestilt stjerner, kløverblad o. l.

30. Gjerne figurerkaker vart nytta til kaffebrød og ble helst bakt til jul og andre høgtider. Til jul ble julenisser og julekjerlinger bakt attåt de andre figurene. Disse var helst til barna. Deigen vart laga av kvitemjøl i mjølk tilsatt tilstrekkelig sukker. Til ymse brød ble sirup brukt til søting f. eks. til pepperkaker.

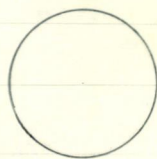
Ymse figurer:



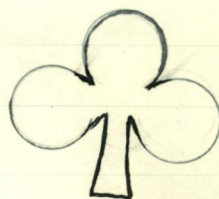
SNIPP.



STJERNE.



RUNDKJES.



KLØVER.

31. Hyllkake. ("hyllkake") ei.

15.

Det har vart alminnelig å stei-
ke ei hynn kake på helle. Den
har vart i bruk før og brukes
den dag i dag. Alminnelig "hyll-
kake" blir laga av gryn mjöl ut-
rørt i mjölk tilsett noe hjortsalt
eller natron til gjæring. Før i tida
ble den laga uten gjæring. Åkosta
var hynn og ble aust på hella
og dratt ut til hynne klatter,
mange i bredden over heile hella.
De ble vendt og steikt på begge
sider. Samme framgangsmåte bruk-
te de når de steikte ei anna "hyll-
kake", blodhyllkaka. Hyllkaka ble
ikke rekna som holdbar, men et
par dager tålte den. Den var
alminnelig hverdagsmat. Den var
snar å lage i tilfelle en slapp
opp for anna bröd.

"Pletta" (flertall) var små, om-
krent som sirkelflata inni övs-
ke randa på en kaffekopp. De
vart laga av kveitemjöl i mjölk,
tilsett litt sirup eller sukker.
De ble steikt som "hyllkaka" og ble
nyttå som et slags kaffebröd.

"Fleskpannkake" lages av kveitemjöl
i mjölk tilsett hjortsalt til gjær.
Fleskebiter blir lagt i panna og
steikt litt. Så blir åkosta aust
over, men ikke for tjukt. Kaka ven-
des og steikes på begge sider. Litt

sukker blir strödd på, men somme har enten sukker eller sirup i åkosta. Alminnelig pannkake stekes uten flekk.

32. „Lovedeig“ Kjenner vi ikke.

33. Vafler blir steikt i jern og er alminnelig her både til helg og hverdag. En finere sort, eggvafler, nyttes til Kaffebröd.

Goro er sjeldnere og kan helst reknas som högtidsbröd eller festbröd. Av den har vi flatgoro (firkanta) og „Kromgoro“. Riva de stekes av, kalles åkost. Krydder som nyttes i bakverk: anis, Karve, pepper, Kanel, Karemombe.

34. Borkbröd har ikke vart i bruk i manns minne. Men vi har beretninger om at i nödsår Jör i Lida var det „vinne“ om somrene å flä bork til folkmat. I Rojan hos J. Tollu er ei stue som er bygd av furubømmer hogget under slik „borkvinne“. Den er i bruk den dag i dag. Det var nok i Krigsåra i förstninga av forrige århundre denne borkfläinga foregikk.

35. Det sies det var furubork man holdt som den beste til folkmat.

Ellers brukte de bjørkbark, noe som trulig ble meget nødvendig etter som skogen gikk tilbake. Borken ble helst flådd på forsommeren i sevjetøpinga. Den ble tørka under tak så ikke regn skulle komme til og gjøre den smuggen.

36. Fongen kan berette for meg hossen borkmjølet ble nytta under bakinga.

37. Det har vart sagt at borkbrødet var til skade for folk fordi harnene ikke tålte det. De ble "skjøre".

38-39. Det har vart brukt å blande en art mose i borkmjølet, sies det. For hvilket forhold blandinga foregikk, veit vi ikke.

40. Hosen som ble nytta, har de kalt brødmose. Noe nærmere om bruken, har jeg ikke fått greie på.

41. Fongen veit å berette at beinmjøl har vart nytta til folkmat.

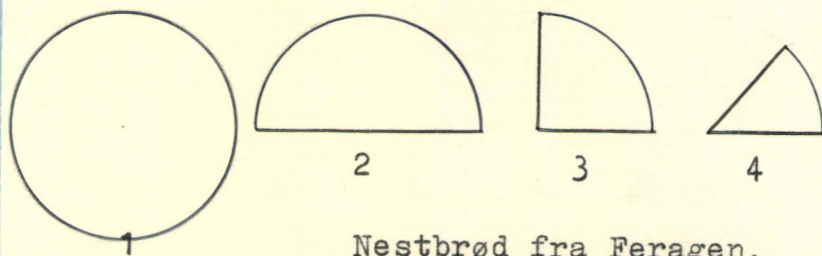
Dalset 11. juli 1947.

Lars N. Dalseth.

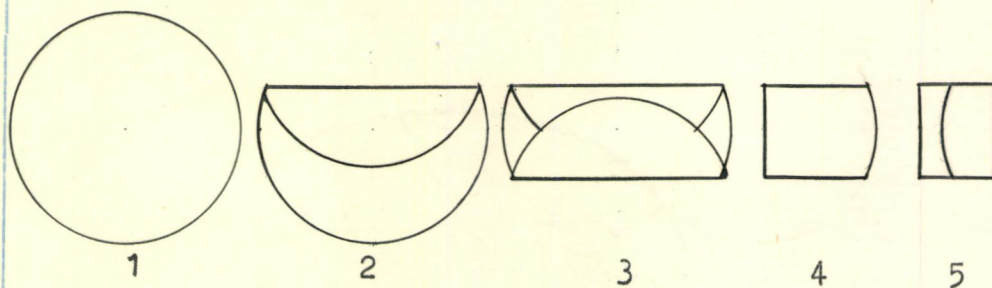
670

f. t. Hitterdal.

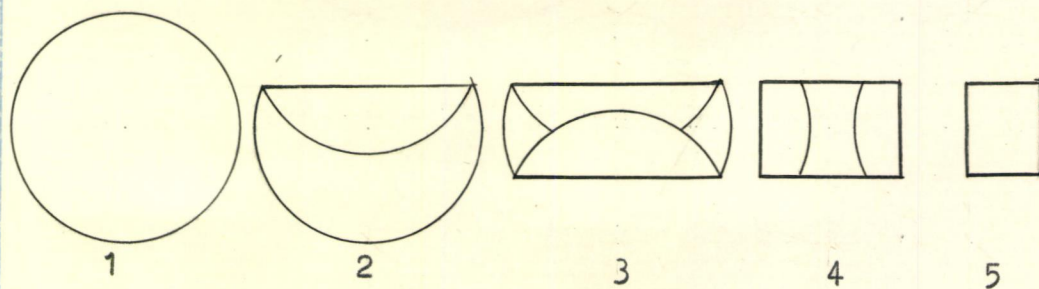
Min adr. for: Evavollen.



Nestbrød fra Feragen.



Nestbrød fra Valset.



Nestbrød fra Evavoll.

Tegnet ut efter brettete papirleiver, som er sendt inn med svaret, og ligger ved det. Mars 1951. R.F.