

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Sør-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rennebu.

Emne: Baking

Bygdelag: Orkladal

Oppskr. av: I. O. Rokkones

Gard: Rokkones

(adresse): Stamman

G.nr. 132 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Delvis. Dels etter det jeg har hørt av de gamle.

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

SVAR

Spørsmålene er mange og dels vanskelig å svare på for den som ikke er faglært, men noen kan jeg da besvare.

1. Korn og kvern.

I eldgammel tid ble bare brukt handkverner. Det siste de var i bruk, var å male malt på. Ennå fins det mange gamle handkverner i bygda, men de brukes ikke lenger.

Kornet blir skrota (spissa). Bygg blir malt til grautmjøl, kveite og rug til kaku, sammalt til dyreføde - enkelte bruker det til flatbrød.

Havre brukes til flatbrød og havregryn. I gammel tid ble brukt mye havregraut.

Vegg-~~graut~~vrånda ble brukt til grautkorn og såkorn. Til alle sorter baking brukes nå kveite, men i gammel tid bruktes bare havre, bygg og rug til bakinga.

2. Mjølet.

Er mjølet for grovt, blir det sikta på et linsold. Såene brukes til dyreføde.

3.

Mjølet blir bedre og drygere å ta av når det har stått ei tid. I krigsårene ble mjølet tørka i bakeromnen før det ble brukt.

4.

Blir det uår, sier en at det blir grønår, - åkeren kommer ikke lenger enn til det grønne stadium, og grønvarene blir dårlige. Grøn er et samnamn for alle slag korn og mjølvarer.

5. Baksten.

Hver huslyd har bakt hver for seg, men litt byttearbeid kan forekomme.

Bygda har hatt mange flinke bakstpio'. De utførte flatbrødbakinga i heile grende, gjerne også i fleire grender. Nå er de snart en saga blott.

De ymse slag brød og kaku som blir brukt i dag: Båkkåkaku, Lampkaku, Raffelkaku, Hyllkaku, Flatbrød, Lemso, Klenge.

Bakkels: Smultrenga, Smørkrans, Sneppa, Tebrø, Skrulla, Jønnbrø, Lagkaku, Hårdangerlemso, Tyskskivo, Munkkapp', Fattigkalla'. I eldre tid: Skrivabrø og Vørterkaku.

Bakkels lages av kveitemjøl, smør, sukker, vaniljedråppå, bakepulver, gjær, hjorthornsalt.

6.

Daglig brød er kaku, flatbrød, potetkaku (lampkaku) og hyllkaku. Bakkels brukes helst bare til fremmendfolk. Bakkelsbakinga har i seinere tid undergått stor forandring.

7. Gjestvon.

Til fremmede setter en fram den beste mat huset eier. Slik mat blir kalt frammundfolkmat.

8. Glokake.

Her på Rokkones var til for en 15 år sia en bakeromn mura inn i ei steinmastu. Det går sagn om at først brente de mye i omnen, så det ble mye glo. Så tok de heile knåa og la den på ~~SKNEN~~ glørne inne i omnen. Slik bakte de et eneste stort brød med en gang. Det er fortalt at det skulle bli særs gode brød i en slik omn.

9. Flatbrød.

Her i bygda har det alltid vært jamne sosiale forhold, og skikken har vært at husbondsfolk og tjenerskap går til samme bord og eter ~~den~~ samme matslag.

Flatbrød er tvistekt, lemsbrød (lefse) lindstekt. Lemsbrød brukes til niste. Kleng' (klinning) til fremmendfolk og i høgtidene.

10.

Knekkebrød har vært lite brukt her.

11.

Når ~~kak~~ flatbrødet er stekt og ferdig, blir det brøley (leiv). Ei skive av kaku kalles kakuspir' (lang i).

12.

Lemse er mindre brukt nå enn før i tida. Jeg legger ved etpar utklipp som syner åssen lemse og ferdalemse var forma og lagt sammen.

13.

Flatbrødet ble ikke bretta. Lemsa ble bretta med samme den var stekt. Press på lemser eller flatbrøstø ble ikke brukt.

14.

Surdeig har vært lite i bruk her.

16.

Brødet skal helst være litt gammelt.

20.

Heime har hver husbond hatt sin bakeromn eller baksthyll. På setrene har de gått sammen om bakeromnen. Hadde de bare lysomn på setra, kunne de bruke en trommelt av jernplater til kakubakinga. Denne hadde skabelon som en halvmåne og var såpass høg at ei skikkelig kaku smatt inn. Trommelten ble lagt på glørne i lysomnen, og det ble også lagt glør oppå den.

23.

Var det rå ved, tørka de veden i bakeromnen.

24.

I gammel tid, før komfurene kom i bruk, kunne de bruke store malmhyller eller steinhyller til å ~~kakexkbrødet~~ steike brødet på.

28.

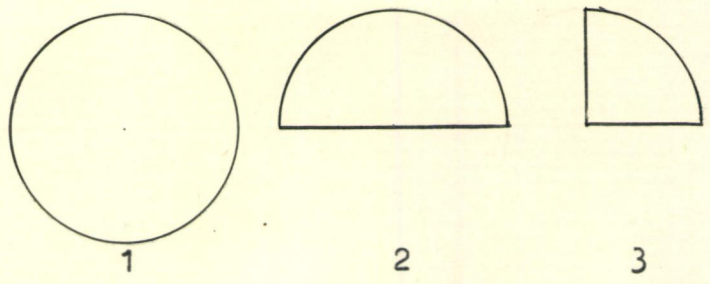
Flatbrød legges i stabbe (brøstø') på stabburet. Fra stabburet hentes det inn og legges i bordskuffa, hvorfra det legges opp på bordet etter behov. I gamle dager bruktes store runde brødbombo'. Leivene kunne legges inn i denne uten å brekkes. De var tette, med et halv-lokk til å løfte opp.

30.

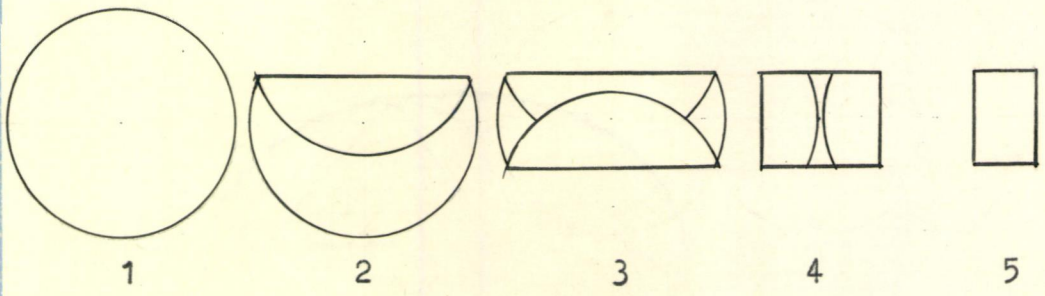
Figurkake har vært lite brukt her.

31.

Lampkaku eller potetkaku blir mest brukt om hausten når det er nypoteter. Som pålegg brukes gjerne sild. Både disse og hyllkaku og raffelkaku tåler ikke å ligge ~~lenge~~ lenge. Disse kakusortene er lette å ty til når en er på markagarden i onnetida og bakkåkaku ikke rekker til. Nødbrød (nå'sbrø) har vært lite brukt her, unntatt 1812. Borkbrødet hadde en besk og vond smak, er det sagt. Mose i mjølet har neppe vært brukt. ~~eller~~ eller ikke beinmjøl.



Lemse



Feralemse

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