

Emnenr.

4

Fylke:

Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Meldal

Emne:

Baking

Bygdelag:

-

Oppskr. av:

Sig. Nilssen

Gard:

-

(adresse):

Orkanger

G.nr.

Br.nr.

-

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

(for det meste)

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

Eg har tala med Bersvein Løkken 81 år Kårmann  
og Ola J. Kvam 84½ år Kårmann

## SVAR

1. Nest vanleg var det å nytta  
bakkjækværnum til å mala kornet  
på, men traut vatnet i bakkjer  
vart handkverna nytta. Det kjende  
og herde ymse gånge, var det  
lang veg til bakkjækværna. Til mal-  
ing av korn gjekk handkverna av  
bruk ikring 1880-90, men malt har  
dei male på ho heilt til dei siste  
åra. Dei avla havre, bygg og rug.  
No kvar kornsort kunne dei få  
sam-male og spissa mjøl. Dei spis-  
sa det i ei kværn-skrotkveinna-  
som kulla av endane på kornet  
sliv et noko av skalet fylgde med.  
Det var skrotmjøl og var nytta til  
kåperfor

No er det sikte mjøl og grunn-  
mjøl ein brukar i hushaldet, for det  
meste kjøpt hjå handlarane, men  
dei nyare kværner har og gjort  
sitt til skilnaden frå gamle  
dagar. Til kakumjøl brukar ein  
rug og kvite. Til flatbrød bygg og

rug, mindre. have no eun för og til  
labbkakü (potetskake) bygg.

2. Dei sikta og mjölet med säld.

Liddet var laga ein treiring med  
botn av flettkverk. Det var flekka av  
treteger. Det grove mjölet kalla dei  
sae (ei) og nytta det til för

3. Mjölet vor best å baka av når det  
hadde ligge laga ei stund Om vin-  
teren når det var kaldt kunde dei set-  
ja inn mjölet före bakainga, elles nytta  
dei varmt kakumauk. Ser od for  
nymale onjöl er ikke kjendt.

4 Sammann for korn er "grön"

5 Ein veit ikke noko om at fleire  
gardar gjekk saman om bakster,  
heller ikke om bakstetjerringar  
som var så namnsprude at dei  
drog utabygds på bakster.

6 På gardane nyttar dei no grov- og  
finnkakü baka av rug og kveite.  
Vanleg er det same sort både helg-  
og vrykedag. Til fest og gjestebod  
kjöper dei hjå bakarane i bygda  
kveitkake, finbröd, loff og tekake  
o.m. Det nye er kome med bakarane  
Vaffelkakü var og er enno mykje nyt-  
ta. Labbkakü var laga av potetslapp  
med sammale byggmjöl i Det skulle  
vera lite onjöl. Deigen vart baka  
ut med kjeve til rünne kaker vanleg  
skinn som tjukk. Ein sleikte dei på  
baksthylla eller på komfyren.  
Kakeslag med namn eller framande  
bygdslag er ikke kjendt.

II

7. Å ha kake eller bröd liggande for  
uventa gjester har ikke vore skikk  
her.

8. Slokake kjenner ingen til her.

9. Dei baka flatbröd av bygg og havre.  
Kveinndagsbröd (kvardagsbröd), av sam-  
male mjöl og helgabröd av sikla mjöl  
med potet eller mjölk i, sekerbrödet bredda  
dei slik som medseut papir syner

10. Dei kunde vaku i reuner over leiven  
medan han lig på baksthylla. Brödet  
vart mørkere av vatnet. Soleis stasa dei  
leiven rütut eller randut. Det var helga-  
brödet, dei gjorde slik med. Det kunde  
ein göyma lenge og brukte det i  
gjastokod, til helg og høglid.

11. Leiv er det ferdigbaka brödet anten  
det er steikt eller ikke steikt. Ordet leiv  
nyttast ikke om brödskeiv, den kallast  
kakureus på gammalt gadh medalsmål  
Dei har no byrja å seija brödskeiv og.

12. Leusa (ei-leuse) baka ein likeleins som  
flatbröd med sikla mjöl. Skilnaden  
frå bröd var steikinga. Leusa var  
så lite steikt at ho var heilt mjukt.  
Det skulle alltid vera leusa til jül.  
Ein åt ho med smör til fisk-serley  
tulfisk-laga båtå. Klinge var baka  
av samer <sup>sort</sup> seig som leusa, men leiven  
vart smurd med råmjölk, når han  
var mest ferdigsteikt. Dei hadde han  
på hylla <sup>til</sup> smurningen var turka.  
På klingen smurde dei anten smör og  
sirup (siropklinge) eller sukker  
og römme (römklinge). Det var firkün-  
smät attåt kaffi. När dei hadde smurt

på sivil klypte dei han i fire eller  
 et han var samandagt ein gong.  
 Anna smurning emu rømsjölke er ikkje  
 kjend.

13. Flatbrød la dei saman, brella  
 berre selerbrødet. Dei la linen saman  
 med det same dei tok han av hylla  
 medan han var varm. Fleinebrødet vart  
 sett i lod på stabburet På lodet la  
 dei litt farg, ikkje på selerbrødet.  
 Anna namn emu flatbrød er ikkje  
 kjend; — Set<sup>som</sup> var brella kalla it lemo.

14 Ein veit ikkje av at det var nyttå  
 Anna emu ölger her i bygda. På alle  
 gardar bryggja dei öl til höglidene og  
 til slaktonna. Når ölet hadde gjera  
 frå seg, var det noko gjester som flaut  
 oppå slampen - toppgjester, oppgangsgjester  
 Den fylle dei for det muste på flasker og  
 göymde. Noko gjester var sokke til botn  
 - botngjester, den la dei på ei fjöl som  
 dei sette opp på slinda til lorking.  
 Når gjestra hadde stivna til noko, tok  
 dei ho med og Karva ho i smae bilar.  
 sette ho opp og lörka ho til ho vart hard.  
 Da kunde ein göyma<sup>ho</sup> rälde så lenges  
 Lüne liden lörka ein toppgjester og

15 Her i bygda var ikkje brukt sündig. Dei  
 hadde så rikely med gjester. Det var  
 mange som selde gjester til hadlarane  
 og der ferra dei kjopa som var opprød  
 16 Nest brukelg var vel is gjera ei grop  
 i seigen med hunda og sjå om han var  
 ferdig; men det har og vore brukt å  
 halda ei lundt fyrstikke framføre grope  
 og prøva om stikka slakne; da var  
 seigen ferdig

- Det var og er mykje bröd til Sagleg  
no. Summe vilde ha det nybaka andre  
ein dag eller to gammalt. No er det  
mykje spumad eller Sagbakt.
- 17 <sup>sva</sup> Svidde <sup>ikke</sup> nylla her men i ymse  
granneleggder.
- 18 Bröd baka som flatbröd og syra er  
ikke kjend her
- 19 Sleikinga heit dei til med i eld-  
huset. Det var ikke mange som had-  
de bakaromn. Han var nura av slein  
saman med mürpipa. Omnar utafør  
huset er ikke brukt her.
- 20 Ikke vanleg at fleire hússtandar  
nylla same bakaromn
- 21 Bakaromn med <sup>våk</sup> kløyv som vanleg ski-  
ved men noko lenger Det var vel mest  
eit skjön kor oarm omnen skulde  
vera
- 22 Eit langt skaft med tvertre på  
grov dei ut gloa av bakaromnen med  
så batt dei ei felle på ein stav og  
pussa baknen. Dei hadde ein vatsstam  
attmed og duppa reiskapen i om det  
vart for varmt (fålla li)
- 23 Det er ikke kjend at dei nylla  
eller varmen. li noko
24. Det var eller måten få som hadde  
bakaromn i bygda. På dei fleste  
gårdane brukta dei trösk - ein onelat  
ring med sör på. Dei la ei hylle  
over og ei under, breide over og under,  
overvarmen var sterktast. Det hende og  
på avsides rom der dei ikke hadde trösk,  
at dei laga ein ring av sleinar med

hulle over og under og slakte brød soleis. Grytkakū har dei ikkje høyrdt sagt her i bygda. På Orkanger tale eg med ei 80 års kone. Har hennar hadde høyrdt av si bestemor at dei slakte kakū i gryte. Det var slemt at gryta sprakk ofte, elles visste ho ikkje noko meir om bakinga.

25. 26. 27. Gristing og Kokabrød er ikkje kjendt her.

28 Flabbbrødet sette dei i lad på slabbekret på hulle eller bord, selerbrødet la dei i ferdaskrinet og kakū i dall eller kasse i kjellare.

29. 30. Kakerstempel og figurbrød er ikkje brukt her

31. Dei vanleges kakeartar her: båkåkakū - omstrød grov og fin, vaffelkak, labbkakū (potetkak) hullekak, slakte på bakshulle. Røra var heller lynn av sextamjøl eller grynmjøl og mjølk, også kalla stjebladkakū. Dei brukte ei lita aise eller ei stor skei røre til kvar kake. Dei baka slike kake helst når dei slapp opp for brød, avart ikkje geymt lenge kauskje ein dag eller to. Skoffkak brukte dei til kaffibrød. Røra var av fin-kveitmjøl og mjølk med gjar i (hjortestalt) slukt i form eller bakaromskuffe i omnen.

32 Det finst ikkje særskilt namn på deig som ein knar ihop i handloven.

33. Vaffelkak goro og kromkak, vafflane var slukt av røre, mjølk og grynmjøl, goro av mjølk egg feit og

IV

römmne og Kardernamme, seigen Kjevla  
ut i små leivar og skikt i gorjans.  
Kromkak var skikt av røre vispa  
saman av mjølk, römmne, sukker kveit-  
mjöl og feit. Eit stort skeiblad røre  
til kvar Kake, jærnet rümt om lag 15 cm.  
i toermål. Med det same dei tok  
av jærnet, vart ho rulla saman så  
ho fekk kegleform. Når ho kolona vart  
høhard og sprø Det er ikkje kjeruk at det  
var brüka noko slag süvrogetmjöl  
i bygda i siste krigstida korkje  
bork eller annas.

34 Det er berre som segner ein har  
Kjemuskap til borkbröd. Dei som lever  
no har lite å forleija Det er tünngersäreb  
1812 dei helst smakkas om. 1813 Kallar dei  
letigöäret. Eller segna var ärvegen litt  
betre da og eit är - Storgöäret var det  
gild ärveg, arslallet til det har eg ikkje  
fått greie på Ein vert lite om bork-  
mjöl korleis det var brüka og korleis  
folk trüdde det verka.

Gras, mose beinmjöl o. a. nylla  
i bröd har ingen Kjemuskap til no.

80

### Flatbröd

1. Enno<sup>kinat</sup> Det bakstekjeruingar som fer i-  
-king på gärdane og bakar flatbröd.  
men for 60-70 är sidan var det ein-  
kvann mest på kvar gärd. Flatbröd var  
meir nylla i gamle dagar i men enno  
har dei allid flatbröd til Kokamat,

Kjøt og fisk, middag eller non. I eldre tiden brukte dei flatbrød mest til kvart mål, når det ikkje var grønt.

2. Ikring århundreskifte var det brukte 2 sortar, ein finare av sikke mjøl- bygg og rug, potet, eller mjølk til mælk, gjestbændbrød, finbrød. og ein grovare av sammale mjøl- havre eller bygg. Kvindagsbrød (Kvardsagsbrød)

3. Om hauseu baka dei gjerne så mykje at det skulde vara til neste haust, men hende det at det slapp opp, så måtte bakstjerringa fram att. Arbeidsdagen var frå 8 morgun til 20-21 slet om kvelden og taksten var at ho skulde greie 120 leivar.

4 Det var berre ei kvinne som baka og steikte samstundes. vanleg kalla bakstjerring Det var mykje brøkeleg og leige hjelp- slike som for på bakstev sinn på gården. Bakstjeringa hadde ikkje arbeid året rundt med baking så ho hadde anna yrke attåt- Ingen forebaker. Gjentene skulde lera å baka.

5 Deig med potet i vart laga kvelden før bakstendagen Var det annor vate til mælk, laga dei hau straks føre bakinga byrja. Det er ikkje kjend at dei brukte andre mjølsortar enn bygg, havre og rug i deigen. Noko sers merke på kor held deigen skulde vera, hadde dei vore. Det skyna ho som knådde. Det gjorde ein i eit braug. All deigen vart ikkje laga fullferdig med ein gang.



Bakstekingvinga knådde ikkje, det var ei guna kvinne, jammast husmora. Deigstüssen kalla dei knåa, ho som hadde det arbeidet måtte ivy kvar gong det tok til å lida på stätten med den ferdige knåa.

6. Potet var bruka når dei lyktes hava råd til det, både for å tryggja ut mjølet og for å få bedre brød. Poteten vart kokt, reinska og slappa med brekklebbe i eit braug. Inga annor mate vart brukt enn den som var i poteten. Rå potet var ikkje nytta. Dei stelte slappa kvelden før baka og blanda noko mjøl alti for at deigen skulde mjukkna frå seg til dagen etter.

7. Bakshylla var ei tinn malmskylle, runde storleik - 70 - 90 cm tverrmål mellom 1/2 og 1 cm tjukk. Skyllen har ingen høyt gjete. Bakarammen har ikkje vore bruka til flatbrødsleiking.

8. Bjørk, firn eller granved var bruka tinnlag 40 cm lang og skulde helst vera småkløyvd.

9. Den som knådde hadde brauset på ein stol eller knatt og stod bøygt over og slappa med knyttte navar opp i knåa, rulla ho saman og slappa att, soleis fleire gonger. Di meir deigen var knådd di betre var han å baka. Den ferdige knåa la ein på kanten av bakstgjøla. Bakstedeis tok dei til ein leiv isenn, rulla på fjøla med hendene, til eit emne, og baka ut leiven.

10. Ho tok emne for ein leiv i gangen.

11. Bakate fjøla var ei lita bordskive.

med ein litt høgare listekant på 3 sider, låg på 2 knakkar liggjums høg så dei fekk knea under. Fjola låg aldri på knea. Ho baka leiven ferdig fra først til sist Medan ho baka ein leiv, sleikte ho ein. Emnet var avlangt og låg elles lengra på Kjevlet. Først hadde ho litt mjøl på bordet under emnet (reunmjøl). Med Kjevlet rulla ho det ut til ei meste rund kake. Ellerkvart som ho Kjevle ut leiven svinga ho hau fleire gonger med handa ned å føra hau mot seg på ein kant og frå seg på den andre Minst eit par gonger lyfte ho leiven på ein kant opp på Kjevlet og strødde reunnmjøl under så han ikkje sette seg fast på fjola Storleiken på leiven var etter baksthylla.

12. Kjevlet var ein rund kull millom 30-40 cm lang, 8-10 cm i breidde, ein lapp-handtak i kvar ende. Det var dei av eit slyk-ke med dei ringer omlag 7-8 mm. millomkom Det künde og vera riper på langs sa overflata var rullt. (rullt Kjevle) Det var beste Kjevle hadde dei ikkje rullt Kjevle, bruke dei ein kull-brun- 12-14 cm lang; han var sett i ein klare med handtak på; overflata var rullt. Når leiven var tilbaka, rulla dei over med trusen og flytte han så over på hylla med spån- ein runda stav med ovalt tverrsnitt spiss i ender

13. Lille leiven seg fast i fjola løyte dei han med ein bordkniv

14. Spån førde dei under leiven på midten lyfte opp og la han dobbelt på hylla og rulla han heilt ut med spån

Andre reidskaper er ikkje kjendt enn dei som her er nemnt. Brødet vart steikt berre ein gong.

15. Veln vart strila i reider på leiven same tider, medan han låg på hylla. På den måten stasa dei leiven randūt eller rūt-  
-ūt. Det heuste og at dei måla figurar med finguren dyppa i råmjølk.

16. Baketeieia gjorde alt med baking og steiking. Karane hjalpste aldri til med baketeieia eller steiking.

17. Brødet la dei i lad på ei fjöl eller ein botn.

18. Summe tider pussa dei lausmjølet av leivane. Det kalla dei sãe (ei) og nytta det til kristerfor. Galerbrødet brella dei. Alt brella brød heitte leiv.

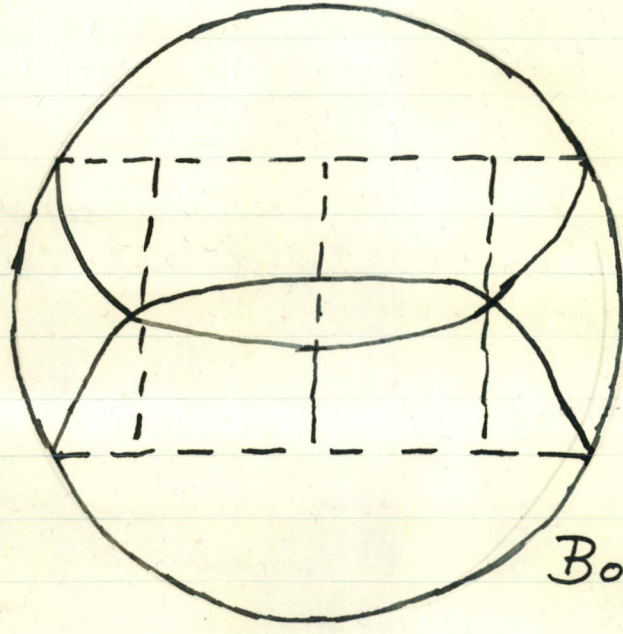
19. Brødadet av heile leivar vart sett på eit bord eller ei hylla på stabburet.

20. Flabbbrød braut dei smått i mjølk, söt eller sūr - "soll" kalla dei det når dei koka kjøt, la dei brød på ein tallerken avste kjötsör og kjölfait på og litt sörög. Det var millj (mjölje) dei åt og flabbbrød med smör og ost på. Til kjøt og fisk - non åt dei alltid flabbbrød. Dei gjorde seg bälä, la kjøt og potet på brød, eller var det fisk, la dei smör fisk og potet på.

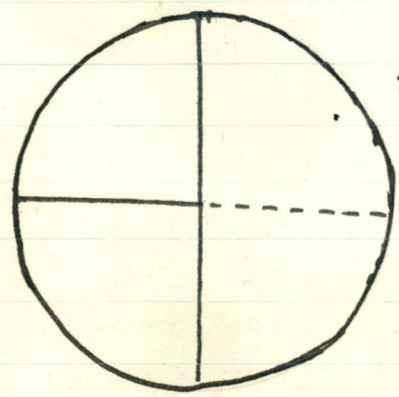
Vanleg hadde ein ei skuffe i langbordet så stor at det gjekk heile leivar i ho. Dei tok 6-8 leivar og la i ho. Når dei skulde eta braut dei 2-3 leivar i fjordungstykkje og la dei på eit Brett og sette fram på bordet. Skindom la dei

brødet berre på bordet. Kvar mann tok  
 set han vilde og åt det han lykte han  
 trong. Kjøtet var dela på av husmoren i  
 eldre tider, så tok ho eit fjordjungslyk-  
 ke og la for kvar person med kjøtet på  
 men elles' åt dei det dei lysta av brød.

Bløytt brød gjorde dei berre til dei som  
 var tamlause. Det kunde heide at  
 dei skjerna brød om det hadde  
 slagna. (anjukkua).



Bokleims



Trikantleims.