

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Agdenes

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Arne Elven

Gard: Elva

(adresse): Finstervarden

G.nr. 44 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

1) Skulde ein mala kornet måtte det bli på dei såkalla bekkjekvener eller haustje rettare gardskvener. Fkkje alle gardar hadde kvener, men berre der det var stor nokke bekk eller elv, og dei som ikkje hadde kvener måtte dagø åt grannen for å mala. Det var også handkvener på sume gardar, men ikkje til å mala mjøl på. På handkvenna vart mola gryu, som vart brukt til baking. Handkvennene gjekk heilt ut av bruk kring 1880. Dei hadde vore svært lite brukt her i Agdenes også i eldre tid.

Frå eldre tid - 1820 og utover - har det vore berre ein måte å mala på; - det vart "samsengd" mjøl av heile kornet. Kornet var alltid tørka, i gryle eller på "fjorkhyll", skinnhyll - seinare jarnhyll - over varme, medan ein rota oppi med "karra", så kornet ikkje skulke bli liggande stille og brennast. Når kornet så vart avkjøla vart det "dryfta" i eit lite krauget som var kalla "drøflingun". Dette krauget künde vera vel 1 alen langt og  $\frac{1}{2}$  alen breidt, og det var høveleg å ha 5-6 liter korn oppi om gongen. Ein tok da med ei hand i kvar ende på krauget og heldt det

2

med den eine sida (kauben) mot kroppen så langt med at armane var nedrepe utstrakt, så var det med små røkk å live opp og med freure kauben på krængel, så kommet vart kasta likegran opp frå krængkauben. Når kommet så datt ned i krængel att, vart det ein liten vindpust som bles stov bort. Så måtte ein da halda på å „drøffe“ så lenge til det ikkje kom meir stov. Så var det å slå i sekkojen og ta ny portion. Dette var eit grøvsamt arbeid. — Så var da kommet ferdig til å ha på kveema. — No var det om å gjera at mjølet ikkje vart for fint. Det skulde ikkje vera bannmat. Dei somätte kommet vilde no helst ha mjølet fint; men det hendte at om mylvarn var vekke og korneigaren „la saunen“ kveema så mjølet künde bli eit grain finare, når mylvarnen kom tilstades og merka det, så gjorde han eit snitt med kveema, så mjølet vart grovt nokk att. (Ein ~~skulle~~ skulde ta nwan full av mjøl, så mjøl = dotter stakk opp or greipa millom trommel- og peikefingeren. Så skulde ein støyke denne mjøl = dotter mot kiinet. Gjekk det da ikkje hol på skiinet, så det kom blod, var mjølet for fint.) Hile sår (skalet) vart alltid med i mjølet. Ja, sår var sjølsagt ikkje heil, men i ein viss mon sünd = mole, men stundom så stor og grop, at den künde sette hol på kiinet.

Dei såkalla bygdamylner kom istand av tiltakslyst og evne hos eigaren og vart sett istand med tanke om tiltaket som ei næringsgrein, og eit par slike kom istand her i Agdenes ikring 1860. Forskjellen frå dei eldre gardsmylnerne var den, at ein der künde få „spissa“ kornet, kornet vart havt i ein „trommel“ av jamplaker, og inni denne trommelen

var ein slipeskein som gjekk rundt og slipa eller "slubba" av endau' på kornet. For å gjera deum gogna meir virksam var det slege lett med hol allstads på jarntroumelen slik at utslaget i kvart hol vunde inn og virka som eit rivjarn. Når det skulde vera riktig godt mjøl, serleg til koking, skulde kornet "spissast".

Frå gammalt var det vel ikkje tale om anna bruk av heimemjøl enn til flatbrød og graut. Til flatbrød vart likee siktet korn. Ein kan segja det helst slik, at kornet etter kastinga vart delt i 3. Den lettaste kridjypart var flatbrødkorn, den mellomste vart såkornet, og det tyngste med dei såkalla "springaran" var til koking. Etter potetene kom i alment bruk, vart det gode mjølet også brukt i potetkake. Slavre var den vanlegaste kornsort, og mjølet derav vart brukt både til flatbrød, graut og potetkake, men hadde dei bygg vart det mjølet brukt til koking.

Det finnest handkveru i bygda suno, men har ikkje vore i bruk dei siste 70 år.

2) Vi kjemmer ikkje til at mjølet har vore sikta - eller "sella" som det vanleg har vore sagt her. Dette ordet "sikt" og "sikta" er eit nytt innført ord. - Dei brukte vel, i tilfelde, ein fin såld, og det vart vel ikkje anna grovt mjøl enn såa, som sjølvsagt vart brukt åt krølera.

3) I seinare tid har dei røynde for, at mynste mjøl er klinare å baka av enn mjøl som har stadd i tid. Og så let dei no alltid inn og vermer mjølet fyrr dei sett deigen, når det skal vera syra eller gjera brød.

men skal det vera lit flatteröd bör myjlet vera  
tejölög og det skal da brukast kaldt vatn. - For  
myjlet som kjem frå kvevema har vi ikkje anna ord  
enn at det er mysmole.

4) Det bli sümme tider sagt „grön“ om alt korn.  
Dette ordet er gammalt, og etterkvart bli det vel glöymt.

5) Dei har baka (flatbröd) kvar for seg på gardane  
og ikkje vare saman med folk frå andre hus. Kan  
vera at dei etter måten små lillvova her gjorde, at  
dei ikkje bringte slik hjelp av kvarandre. Den  
som baka, sleikte også. - Det var sümme kvin-  
folk som var meir hendige til arbeidet enn andre  
og dei var i andre gardar på baking; men det  
kom av at dei på sümme gardar bringte arbeidshjelp.  
Alle kvinnfolk kunde baka flatbröd.

6) Her bruker dei fyrst og fremst kake (ka'ak) av  
gjera eller syra deig, av grovt eller fint eller helst  
blanding av fint og grovt rugmjöl eller kveitemjöl  
etter som ein har det til eller kan få det kjøpt. Rug  
og kveite bli så lite avla her i Agdenes, at heime =  
avla mjöl av desse slag må reknaast som tündabak.  
Det bli også baka bröd, men som regel av sama  
slags deig som til kake. Begge desse bakesmåtar  
brukes på det daglege bröd. Når ein bruker bröd-  
forma, kjem det helst av at ein da får mest inn  
i skeikeromet på komfyren. - Skal ein baka til  
helg eller fest bruker dei å laga kake (ka'ak) av  
deig med sirups eller sukker og rosiner i; men  
brödforma, den langstrakte form, når det ikkje  
er søle saker, men krydde, f. ex karve i deigen.  
Til helg og serleg til gjestebod må det vera fint mjöl,

så sandt det er mulig. Til festleg bruk skulde det vera mjølk til deigen, serleg til finbrød og -kake. Også til dagleg bruk har dei mjølk i deigen, men dette er ikkje noko vilkor; men dei meiner ein sparar mjølk med det.

Nemninga „brød“ gjaldt berre for flatbrød og surbrød. Alt anna bakverk til dagleg bruk var kalla kake (ka'ak). Eit etter måten gammalt kakeslag var potetkake. 7 den var det potet og heime-  
mjølk av havre eller bygg, eller blanding av desse. Etterkvart som det vart rugmjølk o' få, og seinare kvær-  
semjøl, er potetkaka gått ut or bruk og har no ei tid vore berre som ein raritet, iallfall i dei siste 30-40 år. -

Den fyrste type av syra eller gjora (brød eller) kake var vel „flathyllkaka“ som vart stekt på baks-  
jernet (takka) og snudd under stekinga. Så ho vart stekt likt på begge sider. Men etter kvart vart det utklukt nye måtar og oppfunne nye rader så kaka under stekinga fekk ei anna og liksom finare form, serleg etter det vart vanleg å ta i bruk „komfyr“ med skeikoum - foring år 1900 eller trausteje lit seinare. Brød- eller kakeslag med namn frå framande bygder er komne inn i aller seinste tid, mest gjennom nyare koke- og kokeløker og frå husmorsskolar.

Av „surbrød“ og surkaker som bli baka heime, veit vi ikkje av anna enn som det er oppskriftar om i baktebøker og frå husmorsskolar.

7) Gjestvør. Nei, ikkje namnet; men dei hadde som regel noko av finare slag ferdig om det skulde koma framande.

8) Glokake. Nei.

6

9) Det har vore baka flatbröd särskild til fest og høglid. Det var av finaste mjöl og gjerne med potet i. — Men det var sama sort åt alle i huset. Sers namn på brödet var det vel ikkje anna enn dei sa „kvardagsbröd“ og „fiubröd“.

10) Det har vore baka eit slags hardt bröd, eit slags tjukt flatbröd; men om det har vore smurt med noko, kan ikkje segjast. Leivan' var runde og små — ca  $\frac{1}{2}$  alen høgt over — og med hol i midten. Etter det var skeikt, så det vart hardt eller kanskje sprødt, vart det breidd opp på vidjer eller snører i heuker og heugt opp under laket på loffet. Det var vel tenkt til å kunne gøymsast lenge og vera for handa til bruk i sers høve. Det vart vel brukt istadenfor vanleg flatbröd; men om det var like godt skal vera uvist.

11) Med ordet „leiv“ meiner ein flatbrödet både når det er utbaka fyre skeikinga, og når det er skeikt. Ordet „leiv“ kan brukast berre på flatbröd, ikkje på noko av kake eller ommbröd. Vi segjer ei kakeskeive (k'ak-skei'iv) eller brödskeiv, eller som skiva er skore av ei rund kake eller eit langt ommbröd.

12) Lemse (le'ems) (lelse) lagar dei til serlege høve, og det er ikkje kvardagskost. Det er lemse til høglider og serlege høve elles. Ho er elles ikkje så reint billig i bruk. Ho bli laga av kokt potet og helst fint mjöl og med ams og sumtid kanel i. Så kjem kleminga og det er smør, sötken eller sirup og myrost, helst geitmyrost. Dette er den vanlege smöringa her, men det kan vel brukast

også andre gode saker, f. ex. rjome. Til misle  
 har dei ikkje brukt lemsa vidare. Om så var, istadenfor  
 keke utan „festklining“, - Ein kliner lemsa,  
 fyrst med smøret, så sirøpen, og så skjær ein osken  
 fint utover. Så bretter ein lemsa saman frå tvo kantar,  
 så kantane møtest midt i lemsa, og så legg ein det heile  
 saman bretta etter midten. Lemsa bli da 4-dubbel.  
 Ordet „lefskling“ brukar vi ikkje. Det er heller ikkje  
 noko rett ord; det skulde vel vera „lefsklining“, avdi  
 ein „kliner“ lemsa.

Den vissentlege skilnad på leuse og flatbrød  
 er at lemsa er mjuk og laga i små leivar; men  
 flatbrødet er hardt eller sprødt og er i store leivar.

13/ Etter bakainga og steikainga bli al leuse lagd saman  
 ein gong (etter midten) så ho bli på skap som halvsmåne.  
 Ho er da lettare å handsama og tørkes ikkje så snart.  
 Flatbrødet som skal brukast; ruset bli ikkje bretta, men  
 mange skjær leiven tuert over i tvo. Det tek da mindre rom.  
 Flatbrød til misle bli lagd saman; det kallest da  
 „lemnabrød“. - „Lemnabrød“ bli utbaka (utskjevla) på  
 sanna måte som vanleg flatbrød, så legg ein leiven på  
 baksjarret (faldka) og halvsteikjer han, så han bli  
 mjuk oulag som leuse. Så tek ein leiven av baks-  
 jarret og legg han lisside til så lunge. Så baker dei  
 ut ein ny leiv som bli lagd på jarret til steiking.  
 Så tek ein den fyrste, lissidelagde leiven og legg den  
 oppå den nye leiven på baksjarret. Den fyrst stikke  
 leiven som da ligg oppå mjukner da eit grunn av

Lemnabrød  
 (i misle)

varmen og den røare leiven som ligg i under.  
 Da er det lid til å ta den ørste leiven og legge  
 eller brette han saman. Det må gjerast i ein  
 viss fart, for når han er kome av jarnet, brad-  
 ner han snart så han brytst. Så tek dei den sist  
 baka og pålagde leiven som no er halvskleit, av  
 jarnet og legg han tilside til ein ny leiv er kome  
 på jarnet att. Etter samantrettinga får leiv-  
 brødet ein siste skleiking, så det bli så sprødt som  
 mulig; men det kan aldri bli så sprødt som  
 vanleg flatbrød, avdi skleikinga går noko lang-  
 samare, og når ein skal eta det, på utferder  
 m. v. er det aldri høve til å skjere det.

- Nei, når ein legg det (bretter det) saman, tek  
 ein det av baksjarnet og på baksfjola.

Ja, dei la gjerne noko tungt oppå det etter bret-  
 tinga så det skulde fell betre saman, ættersom  
 brødet ein skulde ha med til miske. Men leivbrø-  
 det, som ikkje vart bretta künde det nytte like å  
 legge pers på, for det var så sprødt at kom til  
 å brytast sundt av det. Likeval vart det lagd  
 noko lette tung oppå „brødskuva“ (brødsko) så  
 det skulde ligge skilt.

14) Det bli vel ikkje gjæster eller surdeig av mjøl og vatn  
 samanblanda. Den miksturen kjem vel til å rokne snart.  
 Dei hadde krogjer (krogjester), som vel var grøggen av  
 ølet. Denne gjestra künde ein gjøyma lenge.  
 Ølbrygginga var så vanleg, at når dei tok vau på



al gjestra vart det vel sjeldan - kanskje aldri - heilt skart på gjester. Dei lante og fekk hos den som hadde. Det var vel ikkje så dyre saker. Reint ol veit vi ikkje av det vart brukt som gjarto. - Det vanlegaste gjarto var surdeigen, og for kvar gong det bakka, tok dei av noko av deigen til "surdeig", som var på stør-  
 leik som eit kakemenne, og la det i mjøl til neste baking - om ei vikes tid eller opp til 2. Om dei brukte gjester (med djup brykk på e slik som i Petter), så vart det likevel surdeig neste gong.

15) Surdeig var det vanlege som la i deigen. Kanskje å "skapa" surdeig, künde dei vistnok ikkje her. Å lata at skover i deigtrauet var i grunnen teikn på dårleg reinsemd. Surdeigen, som dei tok av deigen, la dei i mjøl til neste baking og løyste brau da opp i ikkje varmt vatn.

16) Om deigen var ferdig var eit skyn etter røyusle. Dei sette gjerne eit hol midt i deigen, og brau skulde vera ferdig, når holet var igjengadd.

No for lida bruker dei mjukt gjesterbröd, eller krake til dagleg kost. Fyr var det meir potetkake og grünt. Vi har ikkje nokon sers fante om eiten kaka skal vera heilt fersk og nybaka eller nokre dagar (vikor) gammal. Når vi er kaklaus, bli det bakka, og så bli kaka og brödet ete fersk i fyrst-  
 ninga, og fyr heile bakkeren bli oppete, bli noko av det ei vika gammalt og hardare; men

slikt har mindre å seija. Summe vil ha kaka helst fersk og mjukt; men da har a den ulempe, at ho er liksom deigvoren, når ein skal eta ho, og det er det mange som ikkje liker.

17) Dei merker inga skilnad på sliketida for gjester eller surdeig; men det må vera meir sliking på kaka av grovt ein av fint mjøl - ca  $\frac{1}{2}$  lime meir eller opp til 2 limar. Ei sliketid på opp til eit heilt døgn, kan det vel ikkje vere tale om i vår tid; (det måtte einast vera hos Altgards-Loke; der måtte det vel bakast så store bröd, at dei trengde minst døgnet i sliketid). Fyrr i tida brukke dei å ta kaka ut av sliken og vaska over a med vatn, men no skiker dei ho heilt ferdig fyrr dei tek a ut; men da vasker dei over med vatn, for at skorpa ikkje skal bli så hard. Eiken ein brukke surdeig eller gjester vart kaka avkjöla fyrr ho vart medlagt i kista; men der legg dei over eit plagg så ho skal halda seg mjukt i lengste laget.

18. Hard gjera bröd veit vi ikkje av har vore brukte i eldre tid - og heller ikkje no, når ein ikkje rekner til gjering bakening med nakron m. v. For at brödet (flatterödet) ikkje skal blösa seg under slikinga triller dei over leivem etter ut = bakening ein rull dei kaller "brödrull". Det er ein rull ca 15 cm. lang og 6 cm. i tværmål. Det er skore djüpe groper både langs

71

11

etter og rúndt, så det bli líksum smá rútar  
etter hvar þá leiven. Þunne rúllur stár da  
i ei "ramme" med handtak. [Teikning sjá s. 15.]

19) Med steikinga heldt dei seg der eldsprout var og  
etter som dei hadde husrom til þá gardane, hler i  
byggda heldt dei seg mest i kjótkennet; Det var eit  
föfal som hadde eldhús; men dei som hadde  
det heldt seg mest der, serleg med flatbródet;  
men med annan bakster heldt dei seg mest i kjótk-  
kennet. Serlege bakaroumar, og oumar eller múrar  
útaufor huset veit vi ikkje dóme þá her. Nár  
det er spurd om grúnnu til at oumar (og múrar)  
var útaufor huset, så má ein leggja, at grúnnu  
helst var den at det var litlu plass inne i romet,  
og ein oum eller múr kúnde vel vera byggd  
lengi etter at huset var byggd og at det under  
húshyggginga ikkje var lauke om á byggja bakar-  
oum eller anna muring der.

20) — — Vi går ut ifrú at nár det er tale om  
bakaroumar så er det meint slíke som kúnde  
vora i private hus og ikkje hos faglærte bakarar  
hos kjópsmennur eller andre handlarar. Slíke  
"handelsbakaroumar" har det vora her; men þinn  
tek vi ikkje med.

21) — — Á waske salt inn i bakaroum eller stei-  
keoum frú á svala þau, har vi ikkje högrd oss i

men det er ein gamal bruksmåte å kaste salt  
 innpå logan (elden) for å døyva tran, f. d. i korn-  
 fyren eller ousnen, når gryta kokes over, og på elden  
 i gruva, når det fatna eld i sotet i skosteinene,  
 eller det tok eld inni ousnrøret. Om det er noko  
 gagn i denne salttinga er vel ikkje så visst; men  
 nokon skade gjorde det ikkje.

23) - -

24) Når ein ikkje hadde bakarovn - og fyre den lid ein  
 hadde steikrovn i kornfyre, steikte dei syra eller gjæra  
 kake på baksjarvet som "flastjyllkake". Kaka vart  
 da baka flat på begge sider, ein god halv brunne tjukk  
 og ein kvart i tvermål. Så steika dei desse kakene  
 på baksjarvet med høveleg varme under. Under steik-  
 inga ~~kan~~ kunde fa ein limes tid, vart kakene sniddet  
 fleire gong. Seinare kom dei på å steike millou fro  
 järn. Det fyrste järnet låg gjerne på tri steinar, som  
 var lagd nedpå gruva. Utmed ytterkanalen på dette  
 järnet vart så lagd tri andre steinar, som det andre  
 järnet vart lagd på, med sotsida opp. Røvet millou  
 jarna (lyllane) var 15-20 cm. Så la dei da kakene  
 inn i dette millourovet. Det var eit stort skrev å  
 skaffe ved (brunde) til slik kakssteiking. Det måtte  
 helst vera tvi furuved - gadd (skal lesast, segjast,  
 med tjukk d), og da vart det brendt kraftig oppå  
 det øvste järnet, så det alltid var fære for braun i  
 murpipa. Under det nedste järnet kunde det

vera berre órænde líke varum. Seinare kom dei þá á laga ein ring av járupsplaker (troumuel) á setle millom járna. Þa berga ein varumun betre og det vart soum ein oum á setle kaka ium i. Þá denne plake-ringun var det dór til á legge kaka ium gjumum og til á ta þu ut. - Dei har skeikt kake i gryte. Det vart berre ei kake om gongen. Dei suudde kaka mange gong fyrho vart skeikt, og det var lokt over kaka. Det var nær det skulde vera sers fin kake. Og så skeikle dei kake þá laksjarum med ei gryte kvelva over, og da mátte dei breum ein fortærande eld oppá gryta. Sa mátte dei ta gryta av for kvart kakebytte.

25) Gristing veit vi ikkje av i private hus.

26) - -

27) - -

28) Hor lengu ein kan gjöyma kake og bröd, står mest þá árstida. Mjúkt bröd eller kake legg dei gjorne i kiste og med nokro slags lett ly, t. d. ein lervedssekk ikring, så det ikkje skal túrkast. Á legge kaka i konnkingun har ikkje vore breukt her i minneleg lid. I sumarvarumun kan ein ikkje berge kaka stórt lengu ein ei vika; men þá vintertida oppdíl eit þar mánuader. Skal ein gjera seg om á berge kaka lengst múleg, má det vera síriþi á, og ho má vera godt skeikt - men ikkje breudt -.

29) - -

30) - -

31) Det har vore brukt kake av mjøl og vaku eller også av mjøl og mjølk - helst det siste. Dette var ikkje daglegkost, men mest til helg, og i ymse knipetak, når ein var kaklaus. "Røra" laga dei i ein kornne eller bolle og så kjøkk som "god" mjøl-kesupe. Kaka vart skeikt på bakjernet - samtidig i skeikpanna - og vart aust på jernet med ei skei og fekk difor namnet "skeiklakake". Jernet måtte smørast med feitt for kvar kaka. Slike kakar kunde ikkje grynast og måtte etast opps om eit par dagar.

32) - -

33) Det har vore - og det bli - skeikt i jern: vaffelkake, kromkake, gora(d). - Vaffelkake = emne er som til skeiklakake (under 31). Til gora bli laga ein feit deig som kjøves ut i riktig tykke leivar, som bli skore i høvelege store plaker etter storleiken på jernet det skeikes i, og så skeiking i dobbelt jern med krotmyrster i inni. Kromkake bli laga av ein feit deig med egg i. Deigen er så tynd at ein legg emnet med teskei inn i jernet - som har groper til krot på kaka. Etter kaka er skeikt, må ein skunda seg å kromme ho, medan ho er varm og mjølk.

34) Det har vore brukt borkmjøl i flatbrødet her i nødsåra 1812-14; men også kring 1820.

35) Det var bork av furu, - ikkje sjølve den brune borken, men det kvite bastlaget som er under borken. Så var det bork av aln; men den var det overlag like av. Og så av silje (ikkje vie). Borken vart lurka og mola til mjøl.

36) Helst lit flatbrød og saumau med noko mjøl av korn.

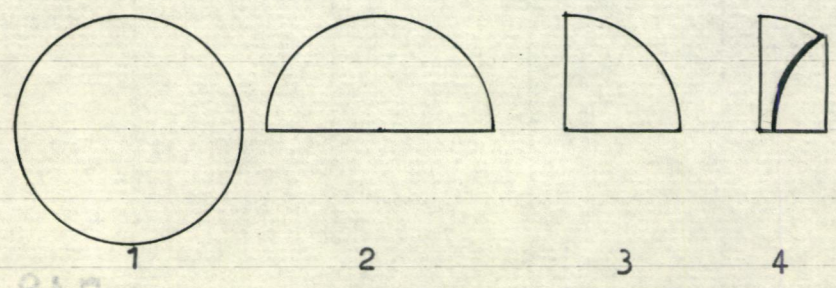
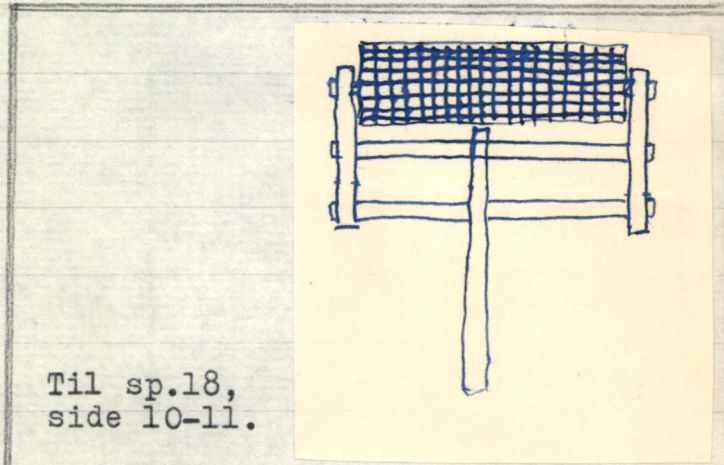
37) Det var vel ikkje fjundert på kor helsesamt det künde vera, men berre på korleis ein künde berge livet.

38) Frelje av fisk har vore nytta.

39) Mosa. Nei.

40) --

41) Beismjøl; nei.



Lennabrød til niste.