

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: 4 Baking.

Oppskr. av: Dina Lund,

(adresse): Skage i Namdalen.

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

G.nr.

Br.nr.

Nord-Trøndelag  
Overhalla  
Skaq.  
Halvårmo

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Emne  
nr. 4. Baking

1. Korn og korn.

J 80-90 åra var det nok så  
at ei stutt med at folk  
mol kornet på heimkoen  
men betke de var ble brukt  
enda men så ble den av-  
løst av møllebruket, som  
nu brukes. Tenker interiont  
eller innboet i et gammelt  
kirkhus og bakerhus, der stod  
også en gammel håndkoen  
hvor vi kann møtt os med  
at dreie møllesteinen rundt  
eller en staur som var fast  
gjort i lakel og der ble ende  
av stauren med de de stei  
men som var slått i tveit i  
på ene kanten. Som seglen  
kirkhulle var der også hvor  
kornet ble lokket på. Det  
var en stor, svar gråske som  
i midten av den en stor que  
ve som var som var for kin  
gin var ferdig ble lakel i

Likens i var det piden mot  
 samme side av torkhytten en  
 oven som var opommet i en  
 kverning och en flak beving  
 av umulde skene for nemmet  
 det var meisstein. Det var en oven  
 som ble brukt til at stek leper  
 (Klipping) i leuse som det  
 asi ble kalt. Klippingebrod  
 var det mest almenlige  
 navn. Komme vakte tilbake til  
 det senere. - Det ble malt kan  
 2 sorte mel det gj kan huske  
 det var haoremel og bygumel  
 alle grymmel. Det ble brukt  
 malt grym og i av bygget  
 mel. ~~Jeg~~ kan ikke huske at det  
 ble brukt hauregryn av egen  
 avle. - Ja det bruktes at sifle  
 mel i en sakalb "Told" du  
 var rind med tünd av en  
 sportjorpen elling adkil  
 lig vid omfang og brukning  
 var det som var alle go sport  
 matrigt men dette var tynt  
 men det hadde jo var litt stekt  
 asi, for det hadde jo hulle mens  
 man ricket og siklet

Det er, har jeg hørt, at mellet  
 skal være bedre at bake av  
 vis det har lakten bideme  
 at bake av rymalt mel.

Baksten

Kan ikke huske at det ble brukt  
 at det var folk fra flere gårder  
 som var sammen om at bake  
 flatbrød. Det var ikke alle

Baking.

3 som kunne lake god flatbrød  
 for heller. - Det måtte være lynt  
 bakt og sprødt og godt stekt ikke  
 "Stålspekt" som det kaldes. - Ja kan  
 ikke huske at det ble fællesbaking  
 av kvinder på gardene. De hadde en  
 flink bakke kone når man ikke  
 gjorde det selv. - Ja disse leper i  
 flatbrødbaking for adskillig om  
 krings og bakte. Havne bød bli  
 myk mykhet bakt av haaremel  
 og vand til hverdags. - Se ble  
 det bakt brød av byggmel og  
 vand og kokke, holdt poteter  
 som ble rodd i bakt lynt  
 og skaut i stevker (se avzler)  
 det var selvs kopsbrød, godt en  
 3 die sort flatbrød bakt av bygg  
 mel (byggmel og vand til det  
 ga bruk. -

Leffe, Lemse eller Klemning.  
 Det er iotke mange slag leffe  
 Klemningleffe, tytleffe og kvæleffe  
 brukes ikke her i bygda såvidt  
 jeg vet. - Lefse, som jeg vit om er  
 egglemse, melbrødemse og  
 krinalemse. - Eggleffe bakt  
 av fin-fint byggmel grynemel  
 og vand, når leiven var utbet  
 by stekt god si ble den uttøft  
 av bakerovnen med en såkall  
 "spøddo" som ble bakt med  
 "leiven. stektes altså drevet på  
 den så den ble godt sprødt  
 stekt. - Med denne spøddo

# Baking.

4 ble leiven lakt på et såkalt  
brødlåkt li' li' li' den ble en  
arbjølet så ble den smurt med  
en bred kose og oarsmeier med  
god, med pekket egg. Det måtte  
smøres tykt, dess bedre ble klen-  
ningen. - Ja, når dette var gjort  
måtte leiven i ovnen igjen  
for at egget skulle stivne god  
men passe at holde leiven opp  
så den ikke ble mer stekt på  
tendeste siden. - Så var det  
lefsesakt at fint grynemel  
og vand når den var ferdig  
stekt (leiven) måtte givden  
utledes av stekovnen som  
den forrige, og den ble smurt  
over med smelt hvit smør vis-  
pet eller 2 egg og smunden frije  
måtte leiven en i ovnen igjen  
for at stekes eller tørkes lett på  
baksiden. - Så er det en sort:  
Kinnalefses som i allefall ble  
brukt i viden barndom og ungdom.  
Den ble også lakt av gryn-  
mel og vand, og stekt som  
de foregående bare med den  
forsjell at det ble påsmurt  
dette brødet som en tykk grøt  
kallaget av fløte og smelt hvaler  
smeltbror det var litt kanel i  
også denne grøten ble klistet  
på leiven med en liten spade  
arbeidet at ble med vaks i  
smale kjeffer langs eller, det

5. ble kleinet slik at det ble  
lik som firkanten på leiven  
den måtte også ha samme  
stekingens tids den ble smert  
som et gude og kanyt list  
lengere tid. - Leiven måtte  
ikke legges sammen før de var  
aldeles kolde. - Fillingen har  
ikke gjæren kjennskap til.  
Fordjellen mellem flatbrød og  
lelse er at leiven som bli bakt  
og skal bakes som flatbrød  
er at den ikke er over smert  
med noe annet enn noen  
striper med vann mens det  
som skal bakes lelse er på smert  
som gjæ har fordell med egg  
melk og egg samt som ikke  
gorokore på kinn brolid  
brot av lelse så må man  
depreke leiven godt med vand  
at la den ligge en stund med  
et hvitt stykke koi både  
innen og ous. Når den er myk  
så er det bare at suøre på  
leiven god med suore fæin  
emel og leggen sammen og  
klypt den i passende stykker  
Så stor en vil ha den.  
Før i tiden ble det bruggit øll  
mye often emu ut by da ble  
det tappet gjær på flasker  
så man hadde gjær lengre  
Tid alle tok nok gjær av den  
gen gjemt i mel, men det vil

B. de bli så svært at baken ble  
 ikke noe gode. - Men for li den  
 er det ikke farlig for gjær på  
 hven en bettekk selges gjær.  
 Det er nok ikke vansksteling  
 for folk som har holdt gjær  
 noe med bakening at forstå  
 når deigen er godt gjæret det  
 ser man på hevingen står  
 som en ball "som man sier  
 mendi" er farne i bakening kan  
 som et sikkert merke på at  
 den er nok gjæret gjere et hull  
 i deigen og holde en brennende  
 fyrstikke ovenfor så vil den  
 stikke straks. - Det kan godt  
 herne at brød bakt med sur  
 deig som gjær skal ha lenge  
 tid for det bli stekt ena brød  
 bakt med almindelig gjær. Na  
 mel og brød gjær som det skal  
 være skal jo stekningu ves  
 gerding på en lime eller deom-  
 brint. - ja i krigstiden var det  
 jo så dårlig et mel at det kan  
 me herne sig at brødene ikke  
 ble stekt oppi samme horn lenge  
 de stod i ovnen.

Et man har bakt syra brød som  
 man baka flatbrød bygnings  
 ikke lil. Vardingkake har jeg  
 heller ingen kjennskap til heller  
 ikke kamnkake. Kan huske det  
 ble bakt reenne Paker av gjær  
 deig disse ble bakt på korn-

Fyr eller bakesjorn. Det var <sup>med</sup>  
i stovhus eller ildhus. Var ikke  
selv oven uden for huset men  
gj har hørt snakke om dem au  
daglig var det for at de skulle  
være sikker for brandfare. Ja,  
det var flere som nyttede same  
oven for det var nok <sup>ikke</sup> hos alle  
det var ikke. Være ikke tal om ovn  
betaling, bare takk for lånet.  
Måtte ikke ha ved som varmet  
for stekt som birk og olderved  
helt grønt. Ved at bakte  
litt mel i ovn for man  
sikke i en brøden kunne man  
se om den var for varm. <sup>brøden</sup>  
des melet så måtte man en  
sen være litt med at sette  
brøden i ovnen eller så leg  
ge en blekkeplate på bunn av  
bakerovnen. Dette var ved for  
stekt tender varme. Men så  
var hvis det var for stekt over  
varme. Det var 2 stener over  
hverandre på hver side i mu  
ren ovenfor bakerovnen. Det  
var bare at la det en eller  
2 stene der så ble den pressede.  
Satt har gj ikke hørt kly brøkt.  
Men de som var vant til at ba  
ke brød så kunne man det  
nyttelunde ved at rekke hån  
den i en i bakerovnen. At  
gjøre bakerovnen rein for å  
gjørke for man skulle i en brø

1005

Baking.

6
   
dene ble brukt. En litt lang
   
stang med en brekloss ved
   
over vedre enden på denne ble
   
dyppet i vann og den ble brukt
   
at make te i grøtten med
   
varmen. Så ble det brennet
   
en omkring enden på en
   
anney stang og litt brettet
   
og dette ble brukt at feie ren
   
sønnen da ble oven stein og fin
   
vår denne pløken da ble sm-
   
lakt. Dette ble outrent som en
   
hadde brukt en soptinne. At
   
stekt små kaker av forskjellige
   
slag fint kaffebrød var fint
   
eller at man hadde stekt brød
   
det ble passende varme. Ja man
   
kunne også dersom man hadde
   
rå ved legge den til tørking. Der
   
Vaffelkake og goro stekt i jern
   
har vært brukt så lenge og tusten
   
Berg deler meget godlig og
   
godt til kaffebrød goro brukt
   
kkelig til kaffen men vaffel
   
kake brutes meget til fro-
   
kost og mellommat. Vaffler
   
enten stekt av røre av gjæmmel
   
eller hvelmel eller legge mjølskri-
   
med melk i. Kveiver brød har je-
   
vint kake om men vet ikke hvor
   
dan det bli tillaget. To sønner
   
Goro brukes, flat goro og krum
   
kaker. - Vet fores len ikke om det
   
fennes. Goro jern med såkalle
   
armer på stå for at brude i den



## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

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

7. Liden man hadde gjeve  
 at treke <sup>de</sup> slike langbrandede  
 gjeve. Man hadde iustor  
 blein lakt opi gjeven så had  
 de man varme kof for skeinen  
 og passet at det ikke ble for  
 sterk varme. Det var ena gjit  
 at steke noen flate ferdan  
 lede goroer. Røren var laud  
 av stipsull melk eller fløte  
 melk og hulemel og sukker  
 eller kaka. Kamel eller kardi  
 more kunne ord goro alka  
 i. Det var arketting om at gjore  
 at røren var passende. Lytte  
 var den for lytt råud den tittor  
 gjent og var den for lytte så  
 ble ikke goroer så god. -  
 Nu for liden stekes Røyn-  
 goro i røyke gjeve på. Rør  
 Røyn. Stor seller røren  
 villaget på samme måte  
 kan litt finne røre f. cept  
 usaltet smør eller fløte og

10. noe mere sukker for at den skal gå at krümme. - En tredie sort er bakt godt. Rind eller diigen bestil av samme som de for ovrege sorter. Men det at den nu være en del fæstet så det går an at bakte den ut med kjivle til liden som sjæs i 4 kant og steker i slike jern på komfyr, med ikke for sterk varme.

Så er det en sort som kalles for Speibladkake eller småkake som i allefall ble brukt for i allefall kakejernet var ledet eller flad bod bakningen. Så var det så snart at slike noen slike kaker. De var virkelig gode, men ikke gjenmes i en lenger. Rind var stort sett som til søffekake, man måtte selv smøre på smør. -