

Emnenr. 4

Fylke: Nord-Trøndelag

Herred: Overhalla

Emne: Baking.

Oppskr. av Joh.s Fuglår

Adr. Overhalla.

Opptegnet etter opplysninger fra flere hold, delvis også fra egen erfaring.

1. Korn og kvern.

Maling av korn til mel har vært almindelig her i Overhalla fra langt tilbake. Tidligere var det bekk-kverner i snart sagt hver bekk, nu er de borte. Det er blitt større møller drevet enten med turbiner i elver eller ved elektriske motorer.

Personlig husker jeg håndkverner, men ikke at de har vært benyttet til maling av mel. Derimot delvis til maling av gryn. En bortimot 90 år gammel mann sier at han husker at der maltes mel på håndkvern. Håndkvernen kaldtes her i bygden for "heimkveinn" (ei).

Hvorvidt her nu finnes noen igjen av disse håndkverner kan ikke sikkert sies. Hist og her kan det nok ligge levninger av dem. Men de brukes ikke lenger.

Disse håndkverner ble også benyttet til knusing av korn - "skredd korn" - til kreaturmat. Dette holdt seg kanskje lengst. Likeså maltes det grove saltet til finsalt på disse kverner.

Spørsmålet: Kva namn har ein på dei ulike måtar å mala kornet på, og kva kalår ein dei ulike mjølsortane som ein får, forstår jeg ikke. Her i bygden avledes tidligere bare bygg og havre. I senere tid også kveite og delvis også rugkorn. Melet av disse kornsorter blir byggmel, havremel, kveitemel og rugmel. Etter at det kom større møllebruk med slipeapparater blir det også malt grynmel og "spisset" mel, d. e. såen av kornet er såvidt slepet av. Noen annen sortering kjenner jeg ikke. Havremelet benyttes fortrinnsvis til flatbröd. Delvis blandet med byggmel.

2. Melet.

Siiktning av mel er av nyere dato, innført med de større møller.

Tidligere, da maling på små bekk-kverner var det almindelige, hendte det ikke skjelden, at kornet knustes ujevnt, det ble "sååt" (altså ujevnt hvad finhet angår)

For å få denne "så" utskilt bruktes håndsikter eller sold, med hullet bund av jernplate, skinn o. l. og jeg har også sett sold med bund av flettet spon o. l. Det som på denne måte utskiltes fra melet ble brukt til kreaturfor.

3. Til flatbröd er nymalt mel foretrukket. Derimot til kakebröd helst mel som er lagret en tid.

Noe spesielt navn på mel som kommer rett fra kvernen kjennes ikke.

4. Korn, mel og produkter lavet av dette kaldes her i bygden for "gusslån" - gudslån - lån fra Gud.

5. Baksten (spørsmålet må formodentlig angå flatbröd og vil bli besvart under den forutsetning).

Det almindelige har vært at hver gård bakte til seg selv. I senere tid, kanskje mest p. g. av mangel på arbeidshjelp er det ikke uvanlig at flere slår seg sammen. Det kan da være to som baker ut leiven og den tredje steiker, mens det almindelige er at bakingen utføres kun av en som både baker ut leiven og steiker. (Jfr. mine opplysninger av 19. f. m. for emne 80, flatbröd.

Dei ymse slag bröd og kake. Om flatbröd er tidligere gitt besvarelse - (emne nr. 80). Her skal kortelig gis opplysning om annet slags bröd - kake - og bakverk.

Bröd bakes av gjeret deig og stekes i ovn, tidligere i murrede ovner, nu i komfyr-steikeovner eller i elektriske ovner. Brödene bakes tildels runne - som kak - delvis avlange som bröd. Deig av rugmel og gryn timer i senere tid også i almindelighet iblandet litt (mer eller mindre) hvetemel.

Bakverk. 1) "Gorå" (gode råd) av egg, smör, hvetemel, sukker og flöte. Stekes i dertil gjorte - kjøpte "goråjarn".

2) Krumkake: egg, sukker, smör, mel og vatn. Stekes i dertil fabrikerte, runde, jern - "Kromkakjarn" (eit).

3) Smultringer: egg, sukker, smör, flöte og hvetemel. Kokes i smult, tidligere grisefett, nu delvis kjøpt kunstsmult. 4) Fattigmann: deig som foregående, ^{kokes} stekes også i smult. Disse brödsorter er nok så almindelig kjendt over det hele land at en nærmere redegjørelse antas unödvendig.

I senere tid bakes videre en masse finere bakverk, uten at jeg går inn derpå da de er så almindelig kjendt.

(Den i avsnittet nevnte liste om flatbröd har jeg ikke motatt).

6. Brödslag som benyttes her i bygden. Besvaret i foregå-

punkt. Noe serlig skifte i brödslagene har det neppe vært, med unntagelse av at det til höytidshelgene bakes noe finere bröd, d. v. s. bröd av finere mel. Gamle brödtyper kjennes ikke - jeg ser da bort fra barkebrödet i ufreds- og uår i første halvdel av attenhundretallet. Bröd med navn fra andre bygder kjennes ikke, annet enn som rent leilighetsvis innkommet.

7. Gjestvon. Navnet er ukjent. Av hjemmebakt bröd som bruktes ved enkelte serlige anledninger, såsom selskaper, höytider o. l. kan nevnes: 1) Klening. Om denne har jeg tidligere skrevet. 2) Go'bröd, flatbröd av finere melsorter, rugsikt, hvetemel, potetblandet o. l, som er flatbröd.

Om kaffebröd - kaker - se punkt 5, ymse slag bröd.

8. Glockake. Ukjent. En gammel kone forteller at det tildels ble stekt almindelig bröd (kake) på den måte, at de rensket ut den löse aske i ovnen og grov et hull i det hardere askelaget - etter at en almindelig kokeovn var godt oppvarmet - og brödet dekkedes med fast aske og stektes i selve asken. Dette var i hus, hvor det ikke fandtes stekeovn av noen art og bruktes kun som en nödutvei. Av de i punktet forövrig nevnte fremgangsmåter kjennes ingen her fra bygden.

9. Flatbröd. Besvart tidligere. Noe slags finere bröd til husbonden har ikke vært brukt. Husbondsfolket, tjenerne og arbeidsfolk spiser (åt) ved samme bord og av samme slags mat.

10. Knekkebröd annet enn det som i senere tid kjøpes på butikker kjennes ikke.

11. Leiv (ein). Uttrykket gjelder kun flatbröd enten det nu er almindelig flatbröd eller klening, og kan ikke benyttes om en brödkive, som hetter "brö'skjiv'" (ei) eller "kak'skjiv'"

12. Lefse. Noen serskilte lefsesorter bakes ikke. Betegnelsen ~~lefs~~ "lems" (ei) brukes om sammenlagt flatbröd serlig brukt til gaver og tildels ved utnistinger. Likeledes brettes kleningsbrödet til lefser. Lefsen eller leiven brettes sammen til en spiss trekant eller også til en firkant. Den første måte er den almindelige og kaldes læms eller lems. Den firkantede lemse kaldes "bok-

lems" og er helst tenkt til bruk under utnisting til se-
trene, fiske- og andre utturer.

Med hensyn til "å smörja" lemsen med henvises til mi-
ne artikler om flatbröd og om kleneng. Krinabröd m. v.
er ikke brukt her i almindelighet. Kan mulig være brukt
enkelte ganger av innflyttede husmödre. Benevnelsen
"Kling" er ukjent. Det er vel nærmest en annen måte å
si klening på.

13. Bretting. Om dette henvises til foranstående og til
tidligere besvarelser.

Det vedlegges 2 papir brettet som lemse - i miniatyr.

14. Gjer og surdeig. Den gjer som tidligere var benyttet
var ölgjer. Den kunde oppbevares på forskjellige måter.
Det eldste antas å være, et gjer smurtes utover flat-
bröd og törkedes for oppbevaring. En annen måte var: på
en flat, litt større fjæl, brödløkket f. eks., ströddes
först et lag aske. Over asken lagdes grissent töy. På det-
te smurtes ölgjeren. Når den var törr skares den i styk-
ker og kunde oppbevares i lang tid. Askelaget tjente til
å suge opp fugtigheten fra gjeren. Hvorvidt den siste
metode var almindelig her i bygden tör jeg ikke si, men
min hustru - som er hjemmelsmann - så at hendes mor (f.
1845) som var fra Namsskogan i Namdal, benyttet seg av
den.

Surdeig fremstilledes og oppbevartes slik: av bröd-
deigen tokes en liten klump av størrelse som en stor
knyttneve - eller litt større - som oppbevartes i mel.

Hadde man ikke gjer eller surdeig gikk en til naboen
og lånte.

At gjer ikke måtte utleveres etter "soleglad" er ikke
kjendt her. Noe serskilte navn på gjer og/eller surdeig
kjennes ikke.

15. Besvart i forrige punkt.

16. En ikke uvanlig måte å se når deigen var ferdiggje-
ret var ved å "rive" en flenge i deigen og holde en bren-
nende fyrstikke borttil. Sluknet den var deigen ferdig.
Jeg er bange for at dette er en ny måte. Det er nok övel-
sen som skal til for å se når "kno"-en (ei) har hevet seg
passelig i forhold til den uhevede, f. eks. når volumet
er omtrent dobbelt så stort som den uhevede deig.

Brödet ansees å være drygere (dröyere) når det har lig-
get noen dager. I senere tid er lerdommen (hm!) om at

det ikke er sundt for maven å spise helt nytt bröd.

17. Stekingen av bröd tar ca. 1 time når det settes i varm ovn. Hvorvidt det tar lengere tid ved bruk av surdeig er vanskelig å svare på, da surdeig ikke er almindelig her i bygden. Likeså de andre spørsmål i punktet.

18. Hart gjæra bröd. Har ein baka syra bröd på liknande vis som en har baka flatbröd, spörs det om. Hertil kan bare svares at til flatbröd benyttes hverken syret eller gjeret deig. Brödet (altså ikke flatbrödet) bakes med hendene. Ofte blir det bakte bröd st^ukket med en trepinne - to tre huller - för det settes inn i ovnen.

(Det ser ut som om den som har formet spørsmålene i pkt. 18 har blandet flatbröd og annet bröd (kake) sammen).

Krotakake, hardingkake o.s.v. bakes ikke her i bygden. Det kan tilföyes, at foruten de foran nevne matbrödsorter stekes også vafler av melk og mel, stekt i vaffeljern.

Der nevnes trinse. Hertil er å si, at til kakebröd kan selvfølgelig ikke brukes noe slikt. Derimot bruktes tidligere en trinse (brödtrille) til flatbrödet. Jfr. min tidligere besvarelse om flatbröd.

19. Steikinga. Foretas der hvor stekeovnen, bakarovnen, er plasert. Opprinnelig var der grue i hvert kjøkken og i forbindelse med den en muret ovn med ilegg fra gruen. I den stektes brödet (kaka). Nu benyttes komfyrer med stekeovn eller elektrisk komfyr med stekeovn eller også en laus elektrisk stekeovn. Såvidt vites er gruene med den murede stekeovn utrevet på hver eneste gård. Ovn utenfor huset er ukjent her i bygden og vistnok også forövrig i Namdalen.

20. Besvart foran. Som regel er det kvinnene som utförer bakingen av såvel flatbröd som av annet bröd. Det kan forekomme at det er en mann som utförer og passer stekingene når det er to som baker. Men det er ikke almindelig

21. Til oppvarming av den murede ovn benyttedes almindelig helst törr ved. Forövrig er den murede ovn - bortsett fra flatbrödbaking - forlengst gått av bruk. Alle de i punktet nevnte finesser, om de overhodet har vært brukt, er ikke kjent av nutidens husmödre.

22. Ovnene (den murede) ble gjort ren ved först å rake ut brennende ved og kullene og deretter ved feining med en kost. Notfiller er av gode grunner ikke brukt.

23. Det er ikke utlukket at der ble tørket ved i ovnen etter bruken. Noen ordinær "etterbruk" ellers har det neppe vært.

24. Det kan være en mulighet for at i småheimer er benyttet andre måter å steke bröd på, men det er den rene unntagelse. Jfr. svaret for pkt. 8. Selv de minste husmannskjøkkener jeg husker fra min barndom (jeg er f. 1873) hadde grue med muret ovn i forbindelse med gruen. Det samme gjelder i tilfelle steking i gryte eller mellom to ovnslokk.

25. Grisling. Grislet bröd kjennes ikke enderledes enn fra bakerier.

26. Bröd som vert koka kjennes ikke (bortsett fra de i pkt 5 nevnte.

27. Ukjendt. Den eneste matrett jeg kjenner som kokes og nærmest benyttes som bröd men som ikke er bröd, er kokt melk av nykalvede kyr ("råmelk"). Denne melk kokes i spann ell. l. og stekes i panne til en slags ost. Benyttes som desert o. l.

28. "Göyming av bröd!" For flatbrödets vedkommende henvises til min besvarelse av emne 80, flatbröd. Av annet bröd - bortsett fra bakverk trengtes ikke serlige oppbevaringsmetoder. Man åt det simpelthen opp för det ble gammelt

29 - 30. Ukjendt.

31. Av annet bröd enn kake har vært og benyttes almindelig vafler ("voffelkak") se foran, og tildels en liten kake eller kavring av mel og vann, stekt på varm ovn eller helle. Kaldes "småkak", "hyllkak" og mulig annet.

32. Nei. (Undskyld at jeg trods instruksen bare gir dette svar, men her höver det så fristende godt).

33. Hovedsagelig besvart i pkt. 5. Selvsagt brukes nu og da krydderier for å sette pikant smak på bakverk, men ikke på de gamle sorter som er nevnt foran. Det gjelder nyere og "moderne" saker.

I almindelig bröd, kake, brukes tildels karve, også i potetkavring kan det passe.

Nödbröd. Fra nödsårene i første fjerdedel av attenhundretallet går utallige historier om barkebröd. D. v. s. bröd av mel blandet med bark av furu og av alm. Det siste var

var mindre brukt da her ikke i selve bygden vokser alm. Man måtte til steder hvor dette tre vokser, bl. a. nord i seterfjellene, Almdalen (jfr. emne 117, plantenavn i stedsnavn). Det var det hvite av furubarken som ble benyttet, det yttre, harde og ruklede lag, "horten" (ein) ble vekkskåret. Det hvite lag ble tørket og fikk vistnok en - mulig kemisk - behandleing (lut ?), men jeg har ikke funnet noen som husker hvad de har hørt derom.

Under de to siste verdenskriger er ikke benyttet surugater i brödet. Det brödmel vi fik i butikkene var "surugat" nok

34. Bork. I mannsminne er nok ikke bark benyttet i bröðmelet her i bygden (Jfr. forövrig forrige punkt).

De dårlige kornår i forbindelse med krigene i begynnelsen av attenhundretallet er benevnt: nödsår, grönår og mulig andre. Verst var det såvidt jeg har kunnet forstå omkring 1812, da all kornavling på ytterst få undtagelser nær frös vekk på rot.

35. Kan ikke gi annet svar enn det som er gitt foran.

36. Barkemelet ble benyttet til kake. Til flatbröd var det ubrukbart - "leiven heilt ikj ihop" - av barkbröd.

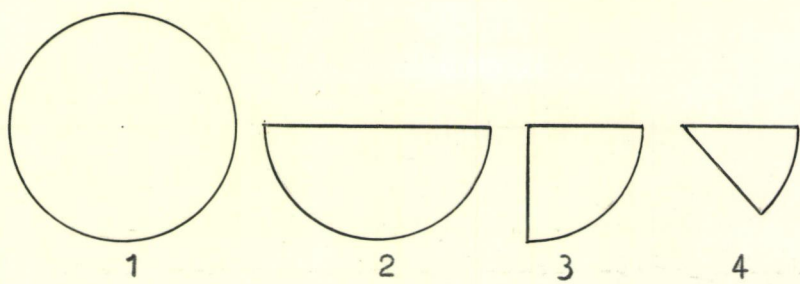
37. Det er fortalt at folk ble dårlig av barkbrödet. Det var helst maven som ikke gauterte det. Jeg har hørt tale om blodgang i den forbindelse.

38. Det har ikke lyktes meg å treffe noen som har kunnet gi opplysninger om hvorvidt der i bröðmelet blandedes andre vegetabiliske stoffer (emne som det hetter i spørrelisten). Men jeg tror å erindre at min far (f. 1829, d. 1829) snakket om tort (muligens *mulgödium alpinum* ?) i forbindelse med barkbröd o. l., men har desværre ingen sikker erindring om dette. Mulig at det var for di grisen og især björnen liker tort. Nermere opplysninger kan ikke gis.

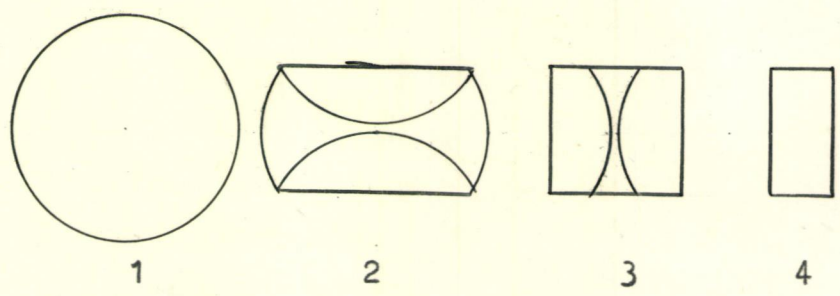
39, 40, 41. Mose til drygsel i brödet vites ikke brukt. Den reinmose som vokser her i Namdalen er såvidt jeg har fått forståelsen av, ikke anvendelig til menneskeføde. Beimel i folkmat vites ikke brukt. -

Overhalla 27.10.1947,

Johannes Glarv



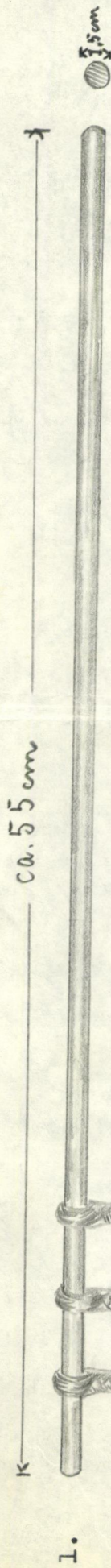
Almindelig lemse av flatbrød og kleneng.



"Bok"- lems.

Tegnet ut efter brettete papirleiver som ligger ved svaret. Mars 1951. R.F.

Emne 4, Baking og 80 Flatbröd.



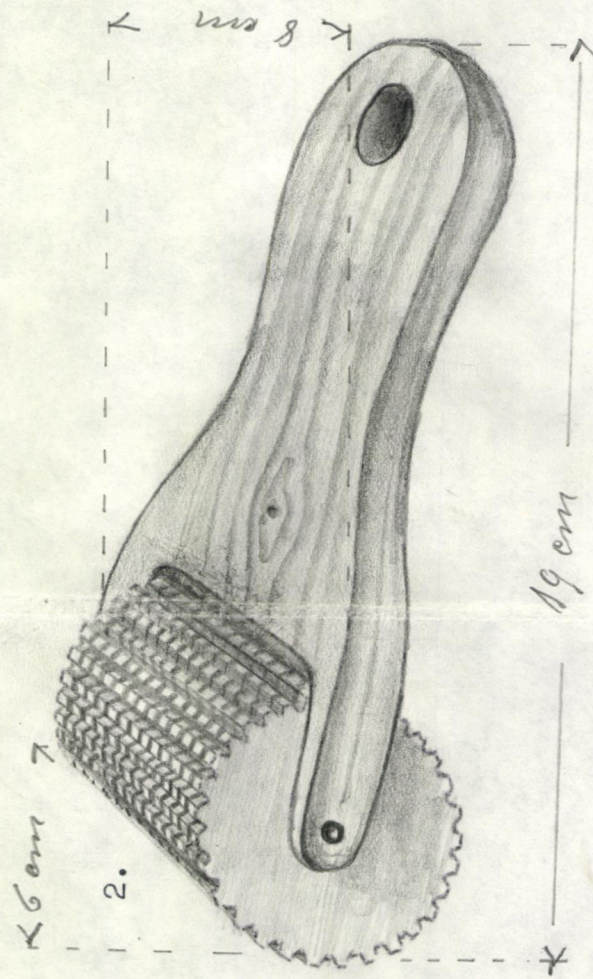
1.

1. Lusjen eller påröeren.

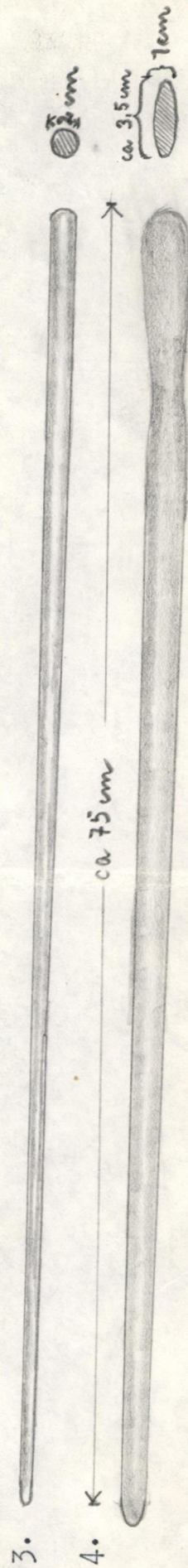
2. Brödtrillen.

3. Almindelig brödspodo (spöa)

4. Flatspodo.



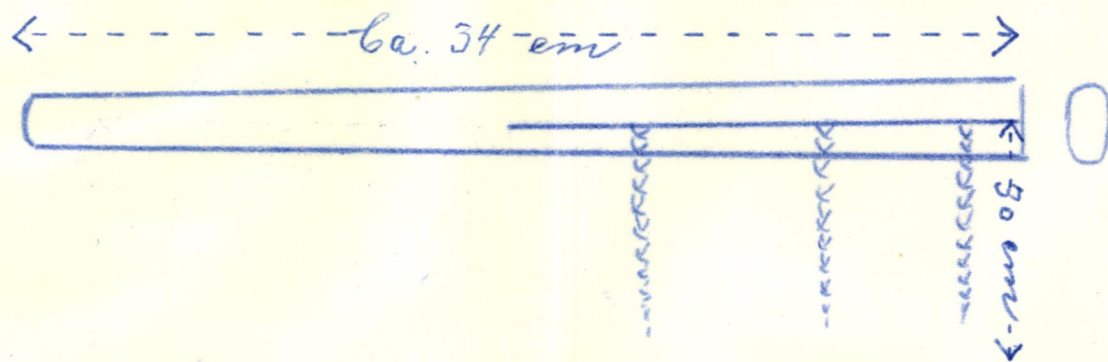
2.



3.

4.

J. K.

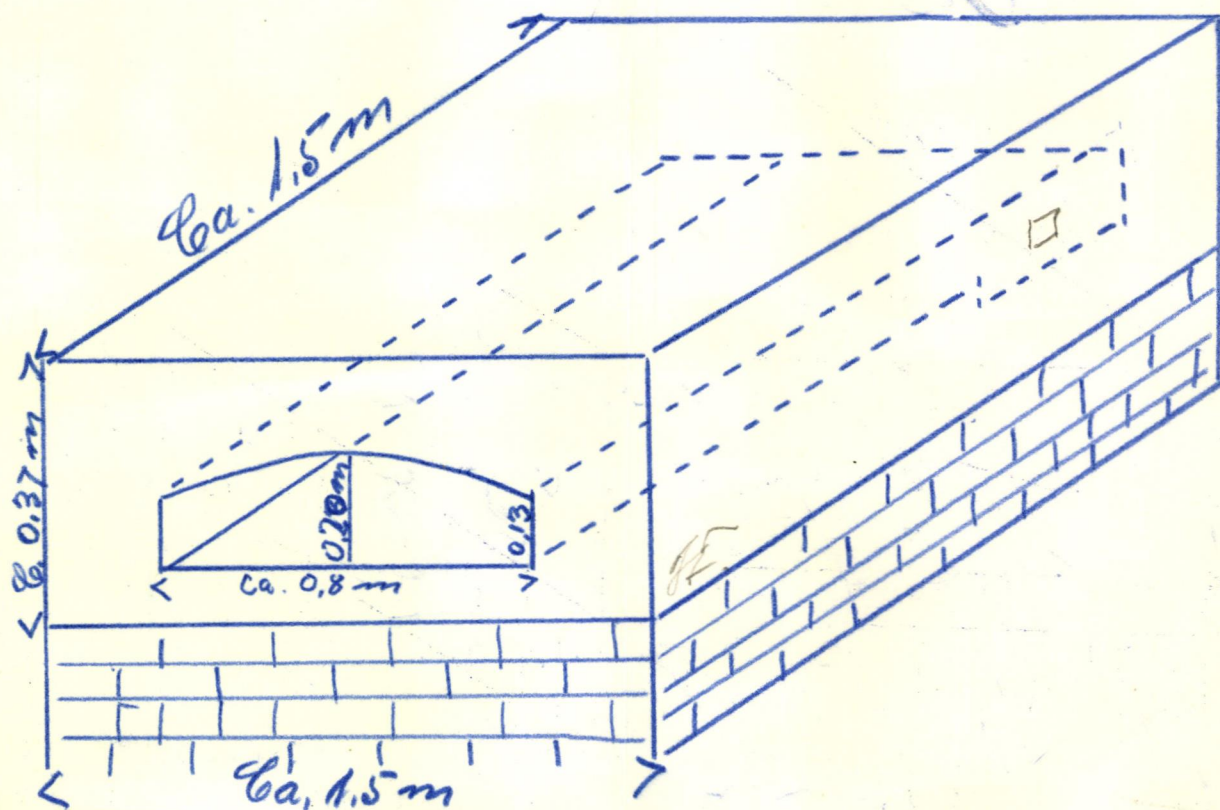


"Lusjen" - "åröreren" - (pårörer)

Emne nr. 4, baking

-"- 80, flatbröd.

(Et meget primitivt verktøy).



Skisse av BAKEROVN (bakerovn)

Emne nr. 4; Baking - flatbröd,

-"- " 80, flatbröd - kloneng.

(Skissen er ikke helt rigtig dimensjonert. Ovnens lengde er for stor. Selve stekerummet skal ikke være stort, lengere enn dagopningens bredde).

107