

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. H

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Oppdal

Emne: Baking

Bygdelag: Orindalen og Nordskogene

Oppskr. av: Ola J. Rise (70 år)

Gard: Nordmjæren

(adresse): Mjæren, Oppdal po.

G.nr. 33 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle: med hjelp av

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

Marit Rise (67 år) Nordmjæren, kårkone.

SVAR

1) For kring 60 år sidan mol vi salt på handkaemur, som kanskje jinst emne, og som folk truleg i eldre tider hadde mola korn på. For lenge sidan det veit ein ikkje.

Å "rø" kornet var å grovmala det til mat åt griser og snaut. Det kallast "røa" (rør). Å gjera "sam-melder" var og å laga mjøl av kornet utan å ta av sädene.

For å få til grovmjøl mol dei først av säa og skilte ifrå, og så mol dei grynna. Det vart da "grismjøl" eller "kryturmjøl", "bakstmjøl" eller "matmjøl" og så "grynmjøl".

Namna er vel for det meste dei same no. Den tida dei "kasta" kornet med hand vart "dräsädongin" oppdelt til eit par ringare slag - nest agneve - til grismjøl og bakstmjøl og så var det "veggronda", også kalla "strikornet", som vart nytta til säkorn; grynmjøl, gvaustmjøl m.m.

Nest etter grismjølet kom bakstmjølet

2/ 4) til flatbrødbakinga og så
mjøl av strikorn til onnvor
baking.

2) Til finare baking sikta dei
ofte mjålet gjennom eit såld
(t.d. av gjennomhola, garva turt
skinn) seinare med "dörslag"
(dörslag). Avfallet gjekk til dyremat.

3) Det var halde for å vera betre
å baka av mjøl som hadde "stätt"
ei tid. Spm. 2: ja. Spm. 3: nei.

4) Ja: grøn.

5) Ein kjenner ikkje til slik
serleg sambaking.

6) "Kaku" var namnet på gjera
bröd (i maketrnad til flatbröd_{m.m.})

No er det "brö", helst langvorne.
"Sylkkaku" eller og "klappkaku" var,
og 4. kring 1 cm. tykke, runde bröd
til kvardag, vider som eit stort
kaffefat og laga av gjera deig.
"Åkastkaku" eller "skjeblakaku"
av mjälrare ("akäst") er tannare
og linusteikte.

7) Namnet på slikt var "samond-
falkmat". Det var t.d.: "römmbrö",
"skrivabrö" (ikkje "skrivarbrö"),
"skryllä" eller "skrulla", "jömmbrö", "gorä",
"snappa", "fattimannsokels m.m.

8) Nokk uvisst. (Det hadde dei stekte, nå-
"mjölkakatu" i kaffe-trommely).

9) Omframt det vanlege flatbrödet
baka dei linne lefsor, kalla
"klemmeugbrö" (til å kline smör
på, og sirop og sukker, til helgabruk.

3/
Eller var det "firiåbitbro"
(fritbröd i vanlig store leivar, mætt
frömmbrö som var berre kring
15 cm. vidt. Så var det "tumbrö"
(leivar av mjölk og grynsmjældig)
til gjest- og høgtidsmat.

10) Summe smurte råmjölk på
slikt klemmebrö. Andre
skvette på vatn. Når dei
hadde smurt på smøret klypte
dei av kantane og la det i eit
lenklede. Så hadde dei på
sukker eller serop, når dei tok
det fram-att til bruk. Det var
helst baka til høgtid eller lag.

11) Med namnet "lev" er det no
vanleg meint både rae og
steikte leivar. Men ikkje om
skivor. Det var "kakuskiiv"
og er no ofte sagt "bröskjiv" (Berre
"skjive" er nytt og kan her
mistydast for matbord eller
"og skji-ved").

12) Refse, som er nytt, kallast
"klemmebrö" (sjå nr. 10). Var
og nytt til ferdafolk-mat. Klem-
mebrö er mjøkt, flatbrö hardt.

13) Heilt flatbröd kallast "lev"
bretta vart det: halvleiv, fyorong-
stökkj. "Klemmebrö" kunne
bli bretta enda meir. Reiver
vart lagt saman med same ein
tok han mjölk opp frå baksthyllan
og vart pressa litt saman.

4
Bröd til setra vart ofte bretta eller
brote ihop hardt for brödstabben.
men det vart og straks lagt ihop i ferskanta leysor.
14) Her minnest ein at det skal ha
vore teke av ein klump av gjæra
deig og balla inn i mjøl til
bruk for å setje gjær i neste bakinga.
Det vart da surdeig. Men etter
ålbrygginga hadde dei gæymt turr
"gjæster" (gjær) til oppløyning og bruk
leuq.

15) Jfr. 14 om ein oisspart til surdeig.

16) Deigen, som ein hadde nepst
godt ned med klede, hava seg "gjæst
opp", så ein vanleg såg eller kjente
det når han var ferdig. Det er og
minne om erennande etikke, som
nemnt. Dei fleste no vil ha
ferskt bröd. For ville dei helst ha
det liggande ei stund. Truleg
for det skulle bli helsesamare
og dryggare.

17) Når surdeig=klumpen skulle
syre heile den nye knåa tok
det vel lengre tid - visst vanleg
eit halvt døgn. Kaker av både
surdeig og anna vart vatte, og
under steikinga, og likeins vart
slikt ferdig bröd pakka inn
straks.

18) Når flatbröd t.d. ville bli
seg, nytta dei brödrullei eller triusa
med trelaggar på, for å hindre det.
Og så stakk ein gjerne (som no og) ned
i kaka med ein gaffel.

- 19) Dei stekte inne i kjåken og eldhus, sjeldnare ute. Omrane har over inne t.d. med brennerom under og oppå heller av stein eller malm.
- 20) Kvar gard hadde nok sine egne kakemommar, men til flatbrødbaking kunne ein, som regel fritt, låne eldhus hjå grannane.
- 21) Helst småhoggen ved. Dei strøydde litt mjøl inni omnen og såg på fargen, eller laga små prøvebrød for å prøve varmen.
- 22) — Vist ikkje nytta halm inne i omnen.
- 23) Etter varmen kanskje til turking av ned.
- 24) Dei stekte sume stader mellom to baketheller med varme under og over. Og sume skal ha stekt kake i gryte, som dei så grov glør attåt. Elles er minne om dette som om mangt anna uklårt.
- (2) 25) "Fattimannsbakels" blei laga av deig, som ein skjer til snippa med hal i midten, der ein lager som ein knute, og sleppar dei ned i ei gryte med heitt smelt. Rikeins kokar ein smeltingar. reidskap
- (1) 25) Vi kjemmer ikkje til noko serleg "til grislung". Namnet "omsvorö" skulle kanskje tyde på (ei omna) Steikjing av kakar, på glør a. a.

6/ 28) Sji om flatbrödet, særskilt. Anna
bröd gjev bli göymt i dallar,
glas- eller blickkassar.

29 og 30) Av fint deig vart det ei
tid laga figurar - grisar, hestar,
hanar m.m. Likknande, kalla
"nikknakk" (knickknack), vart
seinare kjøpt på buom..

31) Som nemnt under 6 steikte
dei eller klappa hylkkakü; og
kalla klappkakü på hella.
Rikeins patetkakü. Bæe slaga
var helst til å eta nysteikte
til kvardago.

32) Nei

33) Ein hadde "raffelkakü"
(vafflor) av mjälörres steikt i
rifla jönnplator med lauge skuft,
"gorä" steikt i små jirkanta
(aulange) jönn, "goräjönn". Og
på jönnbrö; som var ründe, vart
det skrivi eller krata med
neverkamb mönstres av ömse
slag. Det kallast skrivabrö
(aldri kalla skrivarbrö her).
Til alt dette nyttas ein mjälörre
av römmeblauda mjälk. Röra
kallast äkäst.

34 og 35) I seinare tid har ein
ikkje blauda bork i brödet her;
men i 1812 og tidlegare, og
kanskje kring 1835, har ein nytta
bork og bromäsa ätti mjälet.
Det var bork av unge furetre

