

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bgndal

Emne: Baking.

Bygdelag: —

Oppskr. av: Anton Strugstad

Gard: "Solgløtt" (Trykke)

(adresse): Box 63, Steinkjer

G.nr. 53 Br.nr. 11

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *De lris eiga røynsle og etter*

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

prat med bakstkona k.v. Olava Vekne f. 7/10 1847. (100 år)

SVAR

1. Korret mol ein på bekkje og slvekvernar då det her var nøgda av desse. Det var og handkuern på gardane men desse vart brukta til å mala gryn. For det meste hager gryn. Handkuern finst no ikkje lenger.
~~Sorte~~ Sam-melli mjøl, spisset hagermjøl - spisset Byggenjøl (grynmjøl).
 Etter at dei store bygdemylne vart teke i bruk er det stor skienad på mjølsortane. Til flatbrød myklar ein spisset hagermjøl (og potet) og til brød og kakke - ragnmjøl og sammalte kveitemjøl.
2. Mjøl. I det fyre tuundradåret då ein mol på bekkjekuerna vart mjølet sikla. Dei brukta då ein rund sål med botn av noe slags fløttverk - bygn spor som var tevslagd så det vart eit lite ^{hol} mellom kvar rute. Det grove mjølet kalla ein "sø" og vart mykta til krøtera.
3. Som oftast vart brukta mynala mjøl til flatbrød baking. Her ikkje høyrst at ein sette inn mjølet for bakinga.
~~Ha~~ Mjøl som kom frå kuerna: Nøy-melli.

4. Har ikkje høyrd noka arma samnamn for Korn og alt som vert laga av det ein: "Gudslän"

5. Har ikkje høyrd at sumne gardar har gått saman om beiting. Men dei fleiske Calkkonor kan ha vorte nytta utan om beygda.

Dei yngre slags bröd her er: Kvardagsbröd skjenning, begge i bruk idag.

Millebröd er gått or bruk. Det var eit tykk flakbröd som ein braud saman i eit stort fat og heilte kjøtkraft med feit i over brödet så dette var gjenuttrekk.

Hadde ein hard mäsörrost så skava ein av denne og strödde over. Dette var god og kraftig kost og vark brukte nops före jöl.

Kann bernde det einäi bruket på sume gardar.

Til hely og fest nyttar ein skjenning. På enkelte gardar brukar ein nordlandslefre, men ein veit ikkje kva namn desse hadde der dei kom ifra. Bröd av finare slag for gjester er skjenningen. Gjestron har ein ikkje høyrd her.

Glökake har ein ikkje høyrd om her.

Ein veit heller ikkje om skildnad på brödet for husbond og tenar.

Tnekabröd veit ein ikkje om her.

Leiv seigjer ein báde fór det er
steikt og elber at det er steikt.

Skive an onnsteykt bröd kallan
ein Kalkskive eller ayo brótskive.
Lefse lagar ein lit serlege tvöe.
Same seigjer ayo "leus."

Ein smör lefsa med melk og
ayo melk og egg. Lefsa og kling
er det ikkje skilnad på. Men
same seigjer lefsklipping
men det er iel merost
ei þúsmit lefsu sam og fremsatt
pá matleordet.

Bretting av flatteröd eller
lefsa har ein ikkje háyrd om
her.

Gjer fekk ein ved á la
ein klomp av ei deikna á setja
botk lit det summa an seg sjölv.
Ein kunde ayo röva saman mjöl
og vatn og luta det stá lit det
summa. ("Surdeig")

Til brödbaking brukka ein "gjeter"
grumo pá botn i álkaggen

Surdeigen láypte ein opp med vatn.


(e) Når deigen var ferdigknað og
laqt i kang gjorde ein ei gras
med neven. Når denne grappa
tok seg oppatt var deigen ferdig-
gjera.

Brödet skal vera nokre dagar
fór ein beruðardel. Det er bette á
skjera av skivar dá. En det nyleakt vil

det lett gå islykke.

Surdeigsbrød stod såvidt ein veit
eit par timer i ovnen. Ein tok
brødet ut og veta det under
steikinga.

19. Steikinga gjekk for seg i Storkus
eller Kjøkken. Det var for gråstein-
murte Skorsteinar med gule. Og
der var bakerovnen immura.

Som oftast med flat botn og
kuelving over. 

Det var bakerovnen netten på alle
gardar. Dei nytta småved til å
varma opp. Når veden var
brunne opp og botnen sopta
reir prøvde dei ovnen ved å
kasta litt mjøl inni. Kan det
gja i det var ovnen for heit.
Dei sopte ovnen med ei felle
på skaur. Det kunde hende at
det fantes litt røyk att så
berødet var litt ureint og toket
på undersida. Men dette var
tolkrapa bort når ein tok brødet
ut. Ein kjemner ikkje til at
det var luft nokke på botnen
i ovnen.

Ettvarmen var nytta til
turking av ved.

Når ein ikkje hadde bakerovnen
var nytta å heller med sterk
undervarme. Ein steikte då også
ulan i smu brødet.

51

32) ⁴⁷⁴ Grising av bröd har ein ikkje
høyrd av her. Heller ikkje Koking.
Tealbrødet vart oppvart på Stabur
i setningar på tyller. Dei kalla
lvar setning for "brödrune"
Omstekt bröd vart som oftast
gjømt i ei brödkiste.

Kakor med figurknot er ikkje
kjend her.

Men for ein sette bröd i
bakaromnen kunde ein koka
litt med ein gaffel eller tre-
pinne, eller rettare sagt dei
stoppa litt med desse utover
brødet.

Kakor av mjöl og vatn eller
mjölk og vatn vart stekte på
helle og kallast "tyllekak".

Dei måtte stast nysteikte.

33) Kakor stekte i jern som
er nytta her er: Vaffelkake
goro, Krumkake, Vaffelkake
lager av röre av melk og
mjöl. Farnet må smøres
med feith for ein auer oppi.
Nyttas til daglegt bruk.
Goro og Krumkake lager av deig
eller diverse oppskrifter og brukas
til gjester.

→ manns minne er ikkje
nyttas Corlebröd. Det var i upred-
ära 1812-14. Det var furebort
som vart nytta som blandning
i mjölet. Det var vell både

6
grønt og grovt mjøl også da.
Om Borbegrnjet var sunt for
folk her er ikke greie på.
Legg ved som bilag noen
1. ord fra Anders Sladden, som
var her oppri ei tid.

Andre surrogat er en bok er
ikke kjente.

#

Det er ikkje fårleg å liva tarveleg — og svelta ein grand.

Nedenstående sanningsord er av presten Anders Hovden, som døde for en tid siden:

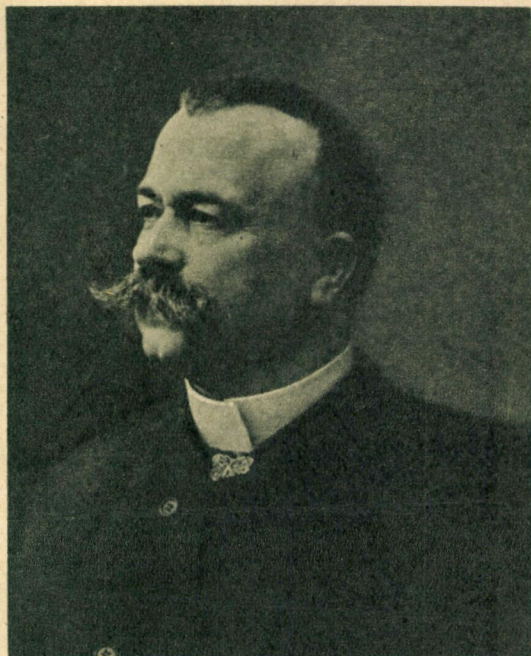
Det er knappe og vonde tider no; folk ot-tast det skal verta hunger og svelting. Det kan nok henda. Me hev havt det godt her i landet lenge. Betre kan hende enn i dei fleste andre land. Men folket vårt hev ikkje vore nøgd. Dei fleste klagde med fulle mågar. Mange av oss hev visst godt av å måtte spennna beltareimi inn, minka i klædi, og læra sparsemd.

Ja, det trugar med naudsår. Men det skal ikkje vera so fårleg å liva tarveleg og svelta ein grand.

Det var borkebrødstid i 1812—14, og ikring dei åri. Det var vel nokre sveklin-gar som svalt i hel, men flestalle livde seg igjennom; og mange — just av dei — vart eldgamle. Mormor mi vart 97 år. Ho for-talde ofte om kor ho svalt i sin ungdom.

Eg med svalt i mi læretid i Oslo. Var all-tid underernært. Og eg er no 81 år. Men mange av kameratane som hadde det flust opp med både mat og drikke, dei er longe sidan avlidne.

Me kjenner til at i seinare år hev lækja-rane teke til med sveltekurar mot fleire magesjukdomar. Dei svelt opptil ei vikes tid, og fær berre drikka vatn. Og det skal ha hjelpe mange. *Gandhi* hev vel alle høyr-t gjete? Han tek lange sveltekurar rett som det er; men liver gjer han.



Anders Hovden.

Det var ikkje flust for Jesu-læresveinar alltid. Meles: Dei plukka aks av åkrane dei gjekk framum og gnudde kornet med nevane. Det var deira middagsmat den dagen.

Det var vel meir enn ein gong dei vart nekta hus. Og nista var fulla ikkje so raust. Jesus sat tyst og svolten i Sikem, læresvei-nane var nede i byen og skulde kjøpa mat, men han gløynde både mat og drikke for å frelsa eit stakkars menneskje. «Min mat er å gjera Guds vilje», sa han.

Eg hev ført kyrkjebøker i 40 år, og merka meg at det er småkarsfolk som liver lengst, dei som hev havt lite å liva av. Det er eit sant ord: Det er fleire som et seg i hel enn som svelt i hel.