

Bakerne Talseth og ”Kalsenkjeksa”

Bakeriet i Venneshamn ble drevet av familien Talseth over to generasjoner: først av Martin (f. i 1875 i Kristiansund) og senere av sønnen Thomas (f. 1913). I folketellingen av 1910 er Martin Torsteinsens Taldset registrert som baker og hos familien Karlsen i Venneshavn bodde det to bakerdrenger, nemlig Martin Selli og Martin Grande. Thomas yngre bror, Otto (f. 1917) hjalp til i bakeriet i lengre perioder. Vi må også fortelle at en eldre bror, Almar (f. 1908), gjennom hele sitt voksne liv var ansatt som bryggmann og lagerarbeider i firma Ernst Karlsen.



Brødrene Talseth



Almar Talseth

Slik sett hadde Talsethfamilien flere bånd til landhandelen foruten at de bodde like i nærheten. Tidlig på 1900-tallet bosatte Martin og kona Anna seg først i Brustu, for så å bygge huset kalt Solheim like ovenfor i 1913. I 1948 etablerte Thomas og kona Sigrun sin egen heim Åsbakken i skogkanten bortenfor.

Bakerne Talseth var viden kjent for sitt gode bakverk. Finbrødet var svært ettertraktet både av fastboende i bygda og utenbygds, samt av sjøfarende som bare måtte ha med seg heim merkevaren ”Talseths finbrød”. Andre storbrød var foruten grovbrød og sirupskak, det spesielle florabrødet. Større kaffebrød var wienerstang, råstokk og tekake. Også ”småbrød” som boller, kringler og tebrød satte kundene pris på. Til spesielle anledninger var romkaka fra bakeriet ei særlig smakfull bløtkake. Til fastelavn var laup en tradisjon og til jul stekte Thomas noen gode kakemenn og kjerringer. Disse var kunstferdig dekorert av bakerkona Sigrun. Sist, men ikke minst vil vi særlig omtale ”Kalsenkjeksa” som var spesielt ettertraktet i regionen. Alle

besøkende ville sikre seg en pose med denne kjeksa. I tillegg til å forsyne firma Ernst Karlsen, leverte bakeriet varer til to samvirkelag på Verrastranda samt til Næssbutikken på Vangshylla.

I 1978 måtte den hvite bakeribygningen karakteristisk med sin høye skorstein, vike plassen for en ny og moderne selvbetjeningsbutikk. Om det ikke lenger er synlig, er det mange minner fra bakeriet blant folket i bygda og i nabobygder. Et bilde som sitter igjen er synet av en vandrende baker med en lang og brødfull baksterfjøl på sin skulder. Så fort brødet var nybakt ble det nemlig fraktet ut av bakeriet til mellomlager på bakerilemmen i etasjen over. Betjeningen minnes den gode lukta på bakerilemmen når de hentet brød til landhandelen.



Venneshamn med bakeribygningen sentralt til høyre



Bakerne Jakob Johnsen og Thomas Talseth foran inngangen til bakeriet. Neste dør er inngangen til bakerilemmen

Foruten funksjonen som bakeri, tjente lokalet også som et godt og varmt venterom for kundene ved landhandelen. For forfrosne sjeler som kom kjørende med hest eller roende fra Inderøysida var bakeriet stedet å få varmet seg. På vinterstid var det også snedig at smågriser som kom i kasse med dampbåten, ble plassert i bakeriet før eierne kom for å hente dem. En slik praksis ville vært utenkelig i dag.

Til fyring ble det brukt ”bak”(avskjær) fra sagbruk. For vinterforråd var det store stabler omkring på kaiområdet. Vedovnen ble skiftet ut med elektrisk ovn

de aller siste årene før bakeridriften opphørte i 1972. Om bare tomte er igjen der bygningen sto, har vi allikevel tatt vare på enkelte gjenstander fra bakeridrifta. På landhandelmuseet kan en se tre lange baksterspader som ble brukt til å føre brøddeigen langt inn i ovnen for siden å ta brødet ut når det var ferdig stekt. Besøkende vil også se de grønne trekassene som ble brukt til å frakte bakverket i. Av fast interiør i landhandelen så finnes fortsatt brødhyllene med glassvinduer samt skuffene for storbrød.



Døtrene til Thomas og Sigrun foran brødskapet Sylvia til venstre og Frøydis til høyre.



Foto: Jan Åge Fiskum, Trønderavisa

Legendarisk er ”Kalsenkjeksa” som andre også kalte ”Thomaskjeks” etter bakeren. Den spesielle kjeksa har Kalsen.no gjort til sitt varemerke. Oppskrifta forsvant dessverre med bakeren Thomas i 1972. Vi har imidlertid prøvd å etterligne originalen etter beste skjønn og tips fra forståelsegjære. Gjester som husker bakeritida med dets herligheter minnes særlig ”Kalsenkjeksa”. Det kommer mange og ulike kommentarer når de smaker på den nye versjonen – også bemerkninger om vi har truffet originalen. De fleste er enige om at også den nye utgaven av Kalsenkjeks smaker godt.

Kom og smak du også!

Asbjørn Karlsen 2012