

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Troms

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Ullsfjord

Emne: Bakning.

Bygdelag: Sjøfjord.

Oppskr. av: Jens Kjøglund

Gard:

(adresse): Skolegt. 41, Tromsø.

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):

J hoviðsaka etter mine foreldre for 15-20 år siden.

SVAR

1. ~~At~~ matkorn dybka iin bare bygg - det lille som var. Det mest av brødtunel (røng) kom fra Rønland. Kornbrødet var diffr heller lite. Litevel har det vore 3-4 bakkje-krøner i bygda. Dei sisk i bruk for brøtly 1780 år sian. Hantkrøner kjemur og siskje lit. Det kinnmalte byggmalt blei mylla til grøt, suppe og fløtbrød.
2. Skal til lifer og fløtbrød av røng blii sikla i sold. Disse soldene kom mykje fra Rønland med pomorane og var laga som iin røng av byggd kjunt lru med finmaska botu av iit slag bark.
3. Utkjunt
4. Nei.
5. Sisk spørsmål: Ja.
6. ~~Vi~~ iin brøtly setja ut skilje når det gjeld brød- og kakerlag ved hia kring forrige krig. I dei sisk 20-30 år har det komi i bruk si meny med kaker som fant over brøtly over allt ellers i landet. Brød det same. For denne hia har det i

høvedsaka var brøt bakt av grov
 rug til høvedsags så lange allunde som
 ein har hatt bakaommar. Disse kom
 i bruk for 70-80 år sia. For disse kom
 hadde ein vel helst brukt tøysa brod
 som lefse, flabrod osv. Etter artunover-
 skipet kom det og i bruk morklefe, kalt
 høvedsangerlefe.

7. Nei, ikkje anna enn det ein hadde
 eller høgliden så lange det varde.

8. Nei.

9. Det var iquinnem bare eit slag flat-
 brod. Se svar på nummer 80.

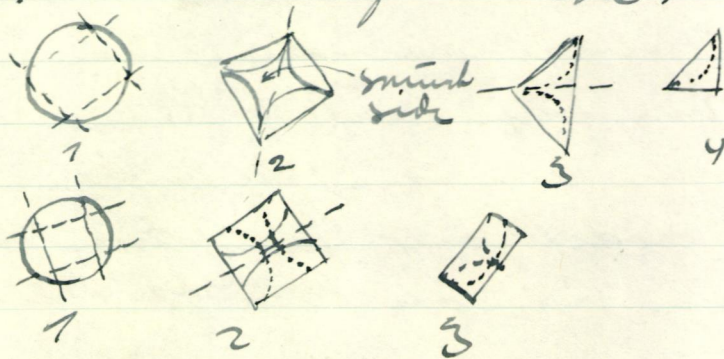
11. Med liv meiner ein alt som er
 tygna ut med tjerve, og både
 for og etter steking. Slike sp.:
 skive, brøtative.

12. No lefse hadde ein to høvedslag,
 grukka lefse og vaulig som var
 islanda finnel. Grukka lefse
 bli bakt av sammalt rug der
 skolene er sikla vfm med
 trandikk. Etter at dei var stukt
 på sine sia bli dei grukka med
 d.v.s. smurt over på dei ustikte
 sida med eit tynt lag av
 fint hvetemel og melk. Derpå
 bli dei stukt over svar varme
 ein sort lefse var og halvbakning
 som bli laga av vaulig flabrod-
 dig men tykkare uthjvea, altså
 med mindre hvetemel, 35-40 cm.
 i storlek. Dei bli stukt skarpt
 og bløgt litt for dei bli smurt

med smør, sirups og gjern
firhanna mypost. Det var rekna
for svarovendingstost: i travet hit,
tid. for storhjelp, omver eller under
kalkia for fisketurar.

Storbrød var bakt som flatbrød
men kjukkane ty med byggmel
saman med rugmelet. Bli på
sanne vis som flatbrød skjeva
for brukt.

13. Flatbrød til botruisbrød bli
brella i to med det same det
bli bakt fra brettbrella. Til heim-
brød oppst utbrella. Lefe livorane
bli ikkje brella eller skikinga,
men når ein tok til å smør
dei bli dei bløyt i ~~lunde~~ lunde
vaku på sine sia (den skikke)
og så bli dei smørt med
smør, sukker (eller sirups) og
for dei beste sortane, med gjern
eller mypost. Dei bli så brella
slik, kv- eller firhanna:



14. For gjern kom i baulg brød for 30-40 år sia
bli det mylla bare suring til gjering av brød-
ding. Suring bli kalt av og opplevad
and gravd i muld fra sine beandagen
til den meske. Var ein utredig og slopp

opp for s rkelig, bli det laga my av
mel og s rkt sa p, men det tok
ei l t for det bli god og det gjer
opp p  l n.

16. Vauke bakebaker kunne bare kj nne
det med h nderne eller se det.
Lisle opp.: No bli br kt vauke br d
som bli bakt for nokre dagar i
gangur.

17. Stort sett var framgangsmalet
den same som for gj rbr d. Det
tok nokre lengre tid   steike,
opp til 2 timar.

19. Eg har ikkje hatt l ve til   se
ein bakerovnen av det slaget som
var vauke for bondegravar som.
Men den vaukeaste malet var
at dei hadde fyllt pipe med
peiser i st a, men at fying og
innsetting av br d gjikk for seg
fra bj rkeved eller eit anna side-
rom i huset. Det var overrisande
finer (finl ndsk) som m rke
dei fleste overmane her i bygda.

21. Ein fyrst med bj rkeved. N r
ovnen var varm bli aske r pant
og br det sett inn. Ein har diverse
likje f ll tr ve til   f  dette menst
utqvitt av folk som har v r med
sj lv.

24. Blant folk som ikkje hadde ovnen
bli det bakt "klappkake" i gylte
eller p  h ll. Dessu bakur var
av myra diig.

5
33. Det vaulige har von ~~haff~~ kaper
i dii fleste himane. Dii blii mylke
til både rindkost og helgkost.

Nödöröd har iltige von i brukt som
fotk kan minnes eller har högt fortalt
om; hordige bork, moss eller annan
kiesstrad. Det hjeru me ar at von
det lile om brödmul felle fisku hald
for.