

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Nordland.

Tilleggsspørsmålnr. 80

Herad: Værtøy

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Jakob L. Jakobsen

Gard: Sørland.

(adresse): Sørværøy i Lofoten

G.nr. 14 Br.nr. 15.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga røynsle.

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

SVAR

Baking.

1. Sålang tilbake som gamle kan huske er der ikke malt korn på Værøy. Rugmelet ble ført fra Bergen med jekterne i gamle dage. Det vanlige mel som ble ført til øya var Rugmel, og litt siktet mel som blev benyttet ved serlige anledninger.
2. Bortfaller.
3. Den gamle skikk er her at ferkst mel ikke er til å gå mat av. Dette er noe gammelt som følger slekt på slekt. Det bedtse mel er det som er gammelt.
4. Bortfaller her.
- 5 Baksten.

En slik framgangsmåte er etter det en har undersøkt ikke vært benyttet herute, unntatt for flatbrødbaking.

Brød og kaker.

Det almindelige brød som brukes idag er brød av Rugg og Blandsikt, samt brød av Blandsikt og og Sammalt hvetete. Hvetetebrød brukes bare til de store høitider og til serskilte anledninger her på Værøy.

Av kaker som brukes herute idag kan nevnes følgende
Hjortetakk: Bakes av hvetemel, kokes i smult.

Fattigmann: " " " " "

Smultringer: - Det samme.

Hefser: Bakes av blandsikt og smøres med smør og sukker. Steikes på varm ovn.

Kjeks: bakt av hvetemel med havregryn i. Stekes i bakerovn.

Kromkaker: Stekes i jern.

Vaffelkaker: Dette er den vanlege kaffemat som serveres til daglig ved kaffen. Bakes av hvetemel og melk, egg og sukker med litt smør i.

Stekes i jern.

Desuten benyttes kake som stekes i form å som i daglig tale herute kalles formkake. Bakes av hvetemel egg, sukker og smør.

Som ny kake som i senere år er kommet til er den som har navn av Bløtkake: Bakes av hvetemel. egg og sukker. Stekes i form og pyntes med fløtekrem og

annen pynt. I denne kakesort benytttes også fyll med ymse slag.

Av kaker eller lignende som er gått ut av bruk er eller kan nevnes Vannbakels m.v. Disse kaker bakes av hvitemel og koktes i vann. Der benyttedes litt smør og egg i den.

6. Det brødslag som benyttedes til daglig no er brød av rugg og blandsikt med litt hvitemel i. Til helg hvetekake.

I gamle dage vart kunn nyttet ruggbrød. Hvetebrød var da en raritet ved en eller annen anledning. Noen brødsort som er gått ut av bruk kan ikke nevnes.

7. Gjestvon.

Det er vanlig at der haes litt på lur i husene når der kommer fremmede. Det er helst litt småkaker som haes til dette å muligens litt vaffler.

8. Glockake.

Ganle folk herute kan ikke minnes noe slikt at brød eller kake vart stekt på glør eller i asken.

Brød vart stekt i gryte eller på kakejern.

På glojern vart stekt brød og glockake eller som det herute kalles for klappatøtta. Der benyttedes i gamle dage gjester i denne kake eller deig.
(Gjester kokt av humle med sukker i)

9. Flatbrød.

Efter det en har undersøkt er der til alle tider kunn bakt en sort brød. Dette bakes av rugg. Noe annet navn enn flatbrød vites ikke.

Samme flatbrød blev spist av husbond og tjøner.

10. Knekabrød. Denne sort brød vites ikke om her.

11. Leiv.

Flatbrødet kalles vanlig for leiv før det er stekt. Det er også vanlig å kalle det for flatbrødleiv også efter steikingen. Ellers nyttes ikke ordet leiv.

En skive brød kalles herute for brødskive eller kakeskive. Ikke noe annet.

12. Lefse.

Potetlelse. Sauplelse og slettelelse.

Der nyttes lite lelse til nistemat under reiser. Smøringen på lefsen kalles i daglig tale for krina. Lefsekliv^g nyttes ikke.

Skilnaden på lelse og flatbrød, er at lefsen kunn nyttes til festlige anledninger, mens flatbrødet er daglig kost.

13. Bretting.

Dette navn vites ikke benyttet her.

14. Gjær og surdeig.

I gamle dage vart nyttet gjester kokt av Humle med mel og litt sukker i. Denne gjester opbevartes på flasker for lang tid ad gangen.

I våre dage benyttes pressgjær kjøpt på butikken.

Ølgjær har en ikke kunnet få høre om.

15. Surdeig blev til sine tider benyttet. Surdeigen vart gjemt i melet fra steiking til steiking. Den vart gjemt i meltønna.

16. Der såes på deigennår denne vart ferdig. Der kunne også kjennes på den når den var ferdig til steiking.

Dette med stikka kan en ikke høre om er brukt herute.

Brødet ligger helst noen dage slik det kan bli litt feste idet som en sier herute.

17. Steikinga tok omtrent samme tid, men brødene av surdeig blev jo ikke som brødene av idag.

Ingen sers varme blev brukt . Der var ingen forsjel herute på brød en bake av surdeig eller av gjester.

(Surdeig blev benyttet i siste krigstid herute på Værøy.)

Med surdeig tok det op til 2 timer i ovnen, men ved presgjær 1 time.

18. Dette kan ikke svares på , da det er ukjent herute.

19. Steikinga.

I gamle dage vart stekt i gangen eller kjøkken der grua var. Ellers i eldhus på grua.

Der benyttedes gryte imgrua .

I senere tid bakerovn.

20. En har ikke kunnet bragt til kunnskap om at der av flere familjer er benyttet en ovn. Hver familje sin bakerovn unntatt at far og gifte sønner bor i et hus, da kunne der ved høve bli benyttet en bakerovn til 2 familjer. Dette var i serhøve.

21. I gamle dage benyttes torv. Etter 1914 er det vanlige brensel herute til steiking bjerkeved og kull.

22. Slike bakerovner som her nevnt kjennes ikke til uten på vanlig bakeri herute.

23. Vites ikke.

24. I gamle dage på de første komfurer benyttedes overvarme og undervarme. Senere bare overvarme.

Ellers stektes brød i almindelig gryte på grua.

~~25x~~ Det vendtes ikke i gryta. Ellers er det vanskelig å få riktige opplysninger om dette.

25. Grisling vites ikke om herute.

26. Der er kun kjendskap til at vannkringle vart koka. Den vart koka i vatn senere ophengt til tørk på snorer.

27. Vites ikke.

28. Brødet opbevares helst i kjeller eller på loftsganger eller i spiskammer. Stabbur er lite av herute.

29. Kakestempler vites ikke om , men der benyttes noe en kaller trinser. Figurkaker har vore lite brukt herute.

30. Det var serlig til jul at figurkaker vart steikt. Det fikk da skap av mamm eller hast og gris eller lignende. Der vart benyttet vanlig kakedeig.

31. Vites ikke om benyttet herute.

32. Vites ikke om herute.

33. Vaffelkake. Rognkake . (Av torskerogn og mel) gorokaker.

Vaffelkake og Rognkake er vanlig daglig kake . Rognkake om vinteren. Der smakes med vanilje essens , til rognkake Allehånde samt kardemomme.

34. Nødbrod. Vites ikke benyttet herute. I siste krigstid ikke benyttet, uten at der om vinteren blev nyttet meget rogn i deigen til brød.

34. Bork.

Vites ikke benyttet herute.

35. Samme.

36. Samme.

37. Svares ikke.

38. 39.40 41. Disse avsnitt kan ikke svres på da en ikke kan få opplyst at disse sorter er nyttet i melet. herute.