

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Vefsn

Emne: Baking

Bygdelag: Bjørnadal

Oppskr. av: Karen Grannes

Gard: Grannes

(adresse): Mosjøen

G.nr. 98 Br.nr. 1-2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. I eldre tider malte ein kornet både på handkverv og bekkkverv.

Jolin far fortalte om en god kone. Hun stod i -åkeren til kl. 3-(15) Så tok hun kornbandet med seg, gikk ind, ba i ovnen og satte matkryta på. Så gikk hun til buret og slo agnet av kornet også malte hun det på handkverven. Når kl. var 4 bad hun ind det andre arbeidsfolkene. Dette hendte antageligkring 1850.

Handkverver finnes både på gårder og museet i Vefsn.

En malte kornet 2 ganger på bekkkverv for å få det fint til folkemat.

Vil en ha det virkelig fint, hadde de en sold som var laget av en bjerketein kloyet så tynd som mulig; høyden på solden var omkring 4 tommer. Den var bygd oval og på den rammen festet en skinnnet av et krigjøre og tørket det. Kvispennene stod da rett opp. Når det var tørt, stakte en masse fine huller og deri sikket en det melet en ville ha virkelig fint.

Melet kalte en sammaleit og sikket.

En tok først det fine kornet og gjemte til neste år for å ha såkorn. Det var det viktigste

En slik sold er også å finne her på museet.

Resten brukte de til å bake flatbrød.
Flatbrødet ble bakt av sammalt bygg og
havre helst hver for seg. I 80 årene tok en
til å dyrke rug, og at det mellet bakte en kake
(stomp, brød)

2) Det som ble igjen i solden ble kaldt sæ
og ble gitt til gris og høns.

3) Baker en brød av nymalt mel blir
det rårand i brødet, så det er best
å la det stå en tid. Nymalt mel
ble "ohalla" vekt, når en skulle bake flat-
brød, leiven gikk i stykker, ble hull på.
Mell som hadde stått en tid var mye
betre, det var sterkere, sa de.

Står de holdt på og male og mellet ble
varmt sa de, at kvernen tok (lå pinn seg)

Kornet ble tørket i en stor gryte (gryt-
tørket korn også lagt utover gult til tørking.
Hakjintørket, ble tørket i hakjen. Så har
vi ramtørket korn som ble tørket i rammer
hengt under loftet.

4) Kan ikke svare på

5) Før når det var folk på gårdene var det
almindelig en bakte høst og vår. Da
kunne alle bake flatbrød. Husmands
kjæringer og de som hadde mindre gårder
gikk omkring og bakte. En bakte samt
i Eldhus og satte på brødjern i gruen.
Hadde en ikke Eldhus, sat en i stuen
og bakte. Stekingen foregikk i kjakenet,
først i gruen og siden på komfyren. Senere
ble det kjeneskjentene. De gjorde byttebaking.
Var det ikke byttebaking var prisen 40 øre

dagen fra kl. 6 til 7 om kvelden.

Før var alle flinke til å bake, både unge og gamle. Det var jant 2-3 som bakte og en som stekte.

6.

Her i bygden brukes stomp av grovt og fint hvitemel. En skifter med blandingen, somme tider mere grovt til andre tider mindre. Til høgtidshelg kan en bake stomp bare av fin mel - også noe som er nye grovere enn ellers.

Rügmel var bare brukt for forrige Verdenskrig. Nå er det yderst sjelden å få brød, som er bakt i bygden av rüg.

Her har vi noe som vi kaller Hardangerleifse; den er kommet i de siste 50 år. Så har vi Kvitleifse (Grün) som er laget av første råmelk. Den er eldgammel. Trinalleifse er også gammel. Tror det er den leifsa de sydt på kaller for Nordlandsleifse. Trinalleifsa har sin opprindelse i Vefsn eller Ranen.

7)

Ordet gjestvæn er ikke kjent her, derimot gjestebudsrost er gammelt navn og fremdeles brukt. Det er vanlig å ha både småkaker og leifser i huset om det skulle komme fremmede.

8.

Når jeg var småpike bakte mor Ramkake til jul og slåtthorn. Den stekte de i bakersovn på et halvt brødjern som var smurt leire på, forat ikke Ramkaken skulle brenne under. For å nytte varmen tundes etter at en var ferdig med Ramkaken, hadde mor ferdig gjestleif. En kunne da få 6-8 brødt ^{stekt} med engang.

Man tok da ut jernet som kamkaken var
 stekt på, kastet mere ved ind og stengte att.
 Når veden var brent, så det var bare glo-
 igjen søpte hvin det ut, brukte en barsage
 dyppet søpen i vatn flere ganger for å
 få asken ut. Så var ovnen ferdig til å
 sette de ferdig lovet brødene inn. Brødene
 var fine, det kunne hennne på de brødene
 som stod i kræm var litt kull eller
 aske på. Denne bakemetoden er for lengst
 slutt.

9. Flatbrød,

Før brukte en jant bake litt flatbrød
 som en brukte til fremmede. I det brødet
 var mindre grovt i. Nå er det ikke
 skilnad på husesfolk og fremmede. Her
 i bygden har husbundsfolk og tjener
 alltid siddet ved samme bord og spist
 samme mat. Før så brukte man og
 bake litt flatbrød til jul, for å ha my-
 lakt flatbrød til lutfisken. Nå da
 her ikke er bakere å få leie, baker en
 oftere, så brødet blir ikke så gammelt.

10

I eldre tider brukte en å samle neppmose
 i skogen, og den mosen festet man i en
 bjerknepp som en gjorde en klaff i. Når
 brødkleinen var nesten ferdig stekt, dyppet
 en neppen i vatn og gjorde et par skråk
 over. Det hadde nok en betydning, men
 husker det ikke. Man hennne jeg senere
 kan trøkke de som er gamlere du meg, så
 jeg kan få i betydningen.

11.

Leiv brødklein heiter det både før det er
 stekt og siden. Leiv kan ikke brukes
 om ovenstekt brød. En skive av ovenstekt

brød. Kaller vi Kaksmei, men ellers brukes også de andre navn.

12 Lefse.

Når en lager kvitlapse eller grønlapse, baker en først en flatbrødtleiv som deigen er laget av grynmel, feingvæg eller hvitemel, mest av første mel. Når leiven er bakt, skal den baktrest, det vil si, at en steker den litt på ene siden, så den holder når en skal grø. Legger leiven utover på en stor fjøl, så de stivner litt. Så legges vi de sammen når alle er ferdig bakt.

Så tar vi rømmen vekk av første råmelk-mål, visper melken litt. Tar så litt røngmel (fin) eller patetemel og en ske råmelk ned på leiven også begynner grøingen, rundt rundt og att og fram til den er riktig kvit. Så tar en og legger leiven på ovnen som ikke må være så varm, at det blir brennblemer. En må holde spåen under, føre spåen at og fram så leiven er mer i lufta enn på jernet. Når leiven er tør appå, snur en kvitsiden ned og fører spåen likedan att og fram. Er leiven godt stekt holder den seg året. Blir den for lite stekt har den litt for å mignes.

Trinmalefsa er samme grunnidee, bare den forskjell, at det er ferkemelk. Leiven er samme angangs måten. Til 100 trinmalefsa brukes en 2 liter ferkemelk eller kulmelk, 30 egg og mel så mye rårem står, ikke siger utover når en skal til å Reine. De bruker en et messingjern som en kaller trinmalefskrina. Trinmalefsa har en først i stekerovnen til rårem blir tør appå, også legger en den etterpå appå ovnen på en netting som ligger litt fra ovnen for å bli tør. Denne lefsa kan en også gjemme året.

Når en skal brüke den, legger en først lefsa i en balje Rübslätt vatn i 3 min. og etterpå i et lefsklede en brükes til det brük. Der ligger den til den blir passelig myk, så smøres den med godt smör og sukker.

Så har vi klenning (kledning) Den lages av god tykkmelk, tette melk, vi kaller den file her. - Da vi i almindelighet her ikke har mål og oppskifter på disse ting, blir det bare en opprensing av tingene som er i. En kan så ligge kletet av fint hvete mel, rugmel og grynmel, og i det har en noe hjorthornsalt, så korer en så mye av tette melken, så det blir passende til å bake. Blandingen er ikke så nøye, en tar hva man har, men helt ikke bare av grynmel, for da blir klenningen for. Så bakes en klenning leiven ut og steker den på begge sider på et varmt jern eller bakke.

Disse klenningene er best med det samme de er bakt og bør ikke gjemmes så lenge, da de er vanskelig og vil gå i tui når en skal blöyte dem; det gjør en med å skvette vatn fint over dem og se etter at lefsene ikke setter seg sammen. Det er hevelsen som gjør det, også er det hevelsen som gjør de gode. Disse smøres også med godt smör og sukker. Disse klenningene er ikke så gamle. For brüke de ikke tykkmelk og hjorthornsalt. - Det er bedre slag i lefsa enn flatbröd

13)

Her, en setter flatbrödet bort i store settninger enten i büret eller et annet luftig loft.

Her har vi ikke noe på de følgende sporsmål For i tiden da folk her reiste til Lafaten, bakte kjæringene Lafatkost. Flatbrödet

ble lagt i 4 eller hvort del ble stekt, det kalte de en skrakke (skrukke). Så og så mange skrakker brød skulle Lofotkaren ha med seg, men det husker jeg desverre ikke. Det presses seg selv, når det ble lagt oppå hverandre.

14) Gjør og sūrdeig.

Dette er vanskelig for meg å svare på, da jeg ikke vet utgangsmåten; men jeg husker det var noe med krumleballer og brødbaksten. Derimot har det vært vanlig med sūrdeig til den senere tid. En tar så stor en klump av siste deig som en neve, den gjemmer en i melkønden til neste gang. Når en skal bruke den oppløser enn den i varmt vann eller melk. De gamle som var vant med sūrdeigbrødet, likte ikke pressgjørbrødet og brukte den gamle metoden ~~den~~ lenge.

16)

En husmor såg alltid når brøddeigen var ferdig gjort. Senere ble det vanlig å bruke fyrstikker, stakk et finger ned i deigen og holdt fyrstikken til.

Ja en bruker mykt brød nå. Det er almindelig der som er stort folkhus å bake to ganger i uka, og da holder brødet seg mykt på den tid. Gjente en brødet, så var det for å dryge det. Det går mye mer av fersk brød å bli mett, enn brød som har ligget noen dager.

17)

Tror ikke at sūrdeigbrød tok så mye lenger tid for å bli ferdig stekt. Når brødet var ferdig stekt tok en kaldt vann i hånden og vasket over brødet, så la en etter på et rent klede over. Det er mange som bruker det den dag i dag. Det er for at skorpa skal bli myk.

18)

Krøstakake og harding ~~kake~~ har ikke vært brukt her.

Det var almindelig før i tiden, når en var ferdig med ovenbaksken og hadde bare litt igjen, så gjorde en noen kaker en klappet med hånden og stekte på ovnen. Stusker ikke noen og ikke var der noen slags krøting på den.

19)

Det var som det hørde på de forskjellige gårder; noen i stuen såfremt bakerovnen var der, andre i kjøkken, ildhus, i kjelleren ~~er det først~~ har ikke hørt om, at det var erner bygd utenfor huset.

20)

Det var ikke vanlig, at flere nyttet samme bakerovn. Bygde en hús, så hadde de en mand i hvert bygdelag, som muret gruel og bakerovn, så en var selvhjelpen.

21)

Det var alltid skikk i den første tid, å varme opp ovnen med (savløyse) det er forbjerk som en har tatt bakken og nevra av. Gran gjorde både mindre varme og så var den ildriig.

22)

Dette er svart på i nr. 8.

23)

Småkaker bruktes ikke den tid en brukte bakerovn. Derimot stekte en ved i ovnen

24)

Kan ikke svare på

25)

26)

Det eneste jeg vet om er kringel. Laget et godt deig av finmel gjær, smør og melk. Når deigen var ferdighevet gjorde en kringler og satte til heving. Når de var ferdighevet, slapp en

de ned i kokende vann som stod på ovnen.
Etter kvart kringlene flat opp, tok en de opp
med en søspon og la de på platen og satte
den i ovnen da når den ble full.

27)

Gjenner ikke til.

28)

Før i tiden gjemte en brødet i en kiste
eller brød dall (kalk) Den hadde en i
nerheten. Det var bare flatbrød og lefser
en gjemte i buret, for det kunne bestå
seg året. Flatbrødet har enn enden i tønder
eller byller i stabbur et en oppvarer det på.

29)

Før i tiden var det almindelig, når en bakke
kake til jul, at ungene fikk hver sitt brød eller
kake og gjemme i julematdallen. De største
unger fikk det største også nedover etter alderen.

På det brødet som var rullet, laget man først
to lange remser av deigen og rullet de så grunn
som et finger også lange, at når en slenget de
sammen som en snor, nådde det rullet brødet
når en la det oppå. Så gjorde en et hull i
brødet med neven og det hullet gjorde en 3-4 små
deigg og la ned i. Tilslutt gjorde en enn
deig hane med hode, kam og styve og plasserte
appi redet, med en pinne under netet for å
holde det på plass

30

Det var kuns til jul en laget overneote
kaker, og de var almindelig bakt av fisting
med sirup i.

31)

Vi har noe vi kaller melkkake, det de er
stekt av melk og smør. Når bruker en hvete
mel og et egg i. De blir stekt på brødjern
eller bakke. Disse kaker kan ikke gjemmes.

Brükes både til gjestebüdskest og hverdag for å dröj på stampen.

32)

Tjener ikke til det.

33)

Her brükes vaffelkake, krumkake og goro. Røren har navn etter kaken. Krumkake og goro er gjestebüdskest. Vaffelkaken brükes også til gjestebüdskest, men er da laget av bedre slag, mere egg osv.

34)

I nådsårene 1808-1812. Den tid det var krig med svenskerne, var det almindelig å bruke bærbröd, men har ikke hört om det senere.

35)

Almen ble utnyttet i den tid, siden ble det fürubök. Det var helst i savlojptiden om våren enn ellers når de brenge den. Bøken ble knust og malt på håndkvernen og blandet med det lille melet de hadde.

36)

Det var nok bare flatbröd en laget av bærbröd. Omgangsmåten kjenner jeg ikke til.

37)

Kan ikke svare på det.

38)

— " — — "

39)

Så vidt jeg vet er ikke mase brükt som folkeføde her.

40)

Det må vel være reinmasse som ble brükt.

41)

Det kjenner jeg heller ikke til.

NORSK ETNOLOGISK GRANSNING

16423

Smøres
Sik i kop.
Hvileføde (gule) og
klingning er 30-35 cm i diameter og
smøres på vrangen og legges

Det skulle nok være de liktele eller
Sik i kop som er mest smøres og
grynnet. De er gode og smøres eller
fiske smøres og grynnet om en har for
kanden; også byrthornet. Sik i kop, en kornet
Sik i kop med smøres.

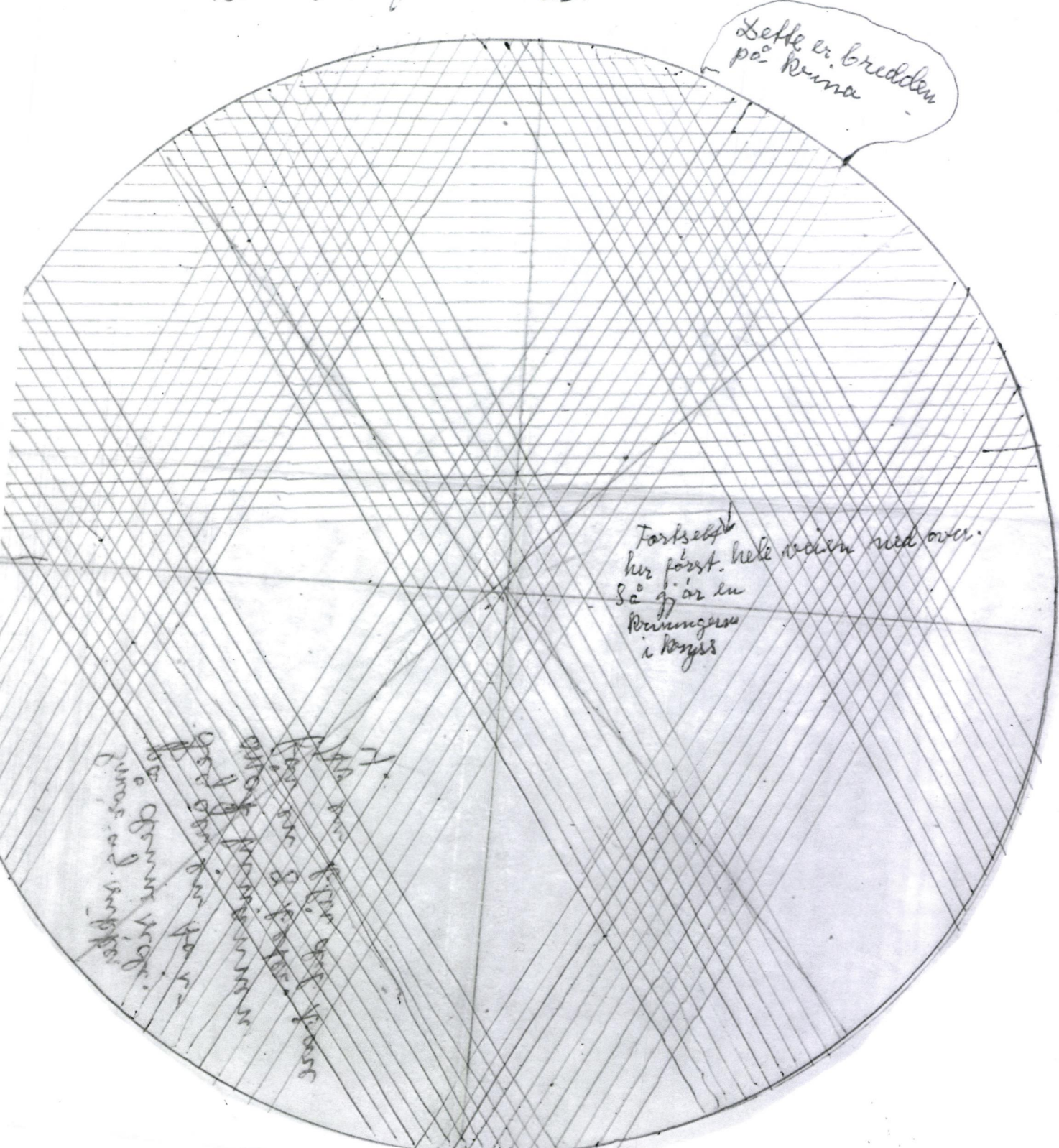
skulle
 + sendt for
 v. som det var
 smil om.

Yrinalisse som den i almindelig het
 bakes i Bjørnødalen.
 25-26 cm i diameter er almindelig.
 Denne er forminsket.

Lette er bredden
 på Runa

Fortsat
 her først. hele veien ned over.
 Så gjør en
 Runingene
 i Runa

7
 Dette er en
 Runa som
 er forminsket
 som den
 som er
 vanlig
 i Runa



Simon på denne side
for at den skal
være

Tredde lefle
Sofatlefler, som
alle havde med sig i
gamle dage, da de præste
vilde lefaten. Den var laget
af byggrind melk og samme liden
litt pølse i. Og en eller ike på
reise, så læs læs i lefler.
for reise.

Hammeren på læs her 25 cm

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING 16423

nummer