

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Måre

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Valda Balsfjord

Emne: 4 Baking

Bygdelag: Uvestadbygda

Oppskr. av: Ragnhild Uvestad

Gard: Uvestad

(adresse): Fossum 5^{III}

G.nr. 160 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Bigge røynsle*

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

SVAR

Baking.

1 Korn og kvern.

Kornet vart malt på kverna i elva. Det var ikkje handkvern i vår bygd. I elva vår var ni kvernar. Stalen og vatnet vart også brukt til husking. Etter kvar gang ein hadde malt mange kverner mjøl, måtte kverna leggjast ut. Det var tungt å då måtte dei vere minst to mann. Då let dei sand gå igjennom kverna for å skjyre den. Etter sandmalinga måtte alltid ferske mjølet vere til dyra. Dei fekk ringen.

At ein gjekk uter til bygde mylne var no helst for at det var lettare, og då behøvde ein ikkje turke kornet, det gjekk mange dagar til turking og dryfting. Ein fekk og male til havregryn og fleire slags.

Bryggmjøl vart brukt til bakkaker og havre- og hummelsmjøl og grynsmjøl til hellekake, eller grotkake. Til leffe vart brukt byggmjøl og kvitmjøl. Det var ofte brukt eit såld å sikte mjølet med. Det var rundt næsten 80 stort som i bygde. Deri var eit slags skin

3 Stokke sett i sett med lod. Hognene vart brukt til
qisen.

3 Det gjorde ingen ting om mjølet var lit gam-
alt. Var det kalt når me skulde bake, tok me
alltid inn mjølbeffa um kvelden fyre åt. Eller
me künne å ha i lit vatn når me knødde.
Mjølet var alltid varmt når det kam frå kverna
i hita.

4 Nei men det var som eit vime arbeid dette
og.

5 På kvar gard vart bake på ein til tvo
eller tri dage. Svinnfolk a bytte arbeid.
Med oss bake di ofte; for di fekk låne
kverna å male. Det var mange flinke bake-
teknikere; men di gjekk vissst ikkje ut
um bygda.

Di ymse slags brød og kaker.

6 Gulle kake eller prattekake, vafle, rügleffe
og finne leffe. Dette kaker og avnsbrød, sule
gero, hardingkake, natron kake, fattigmann
og julebaker, kringle og julebrød og kav-
ring og hanning kake og yllekake og mange
smakaker. Sulle er det vissst hilt stüf med
og sette kaker og lite pratkar ert det laga
no. Etter forrige verdens krig var det svært
s.o moderne med harding kake eller leffe.
Det var mykje kringle baging og skuffe-
kake av mange slag, då var ein fekk
kamper.

7 Til helgane vart alltid laga mykje
slags kakemat. Det var brukna at det
måtte vare minst 14 dage eller 3 vike
eller lenger. Då künne di kome kven
sam vilde; for me hadde alltid mat.

8 Di gamle dags vaffeljern eller garojern var
stekt på gløme med. Det var ikkje gjer i den
sagen.

9 For det mest lurre ut slags flabbød.

10

11 Heiv. Med leiv vert helst mint ei midde
samt låg ute på bordet eller var baka på den
måten. Difor brukte det leiv både før og etter
ei brøds kinn, ei skive.

12 Lefse.

Me brukte helst lurre inn slags lefse, når
me stekte dei skive og me hadde på lurre
smør, kalla me det skrana lefse. Då kunne
me også bruke det til finne flabbød. Lefse
lagde inn helst til alle høgtider og når inn
bakte då s. o kunne inn lage upp til 100 st.
viis inn hadde tid og s. o fekk inn alltid
høyre at dei var store og smørtjuvar. Men
det var ikkje s. o farlig då for smør; for
det var helst kjøpt i dunkar på 12 kg.

Lefse var mykje mytta til reisemat.
Det var s. o kjekt å bake lefse, etter at ei eller
to kyr myst hadde kalva; for då fekk
me lage snika-lefse. Det var dei beste og
s. o heldt det so godt saman leiven når
dei var dynta so dei var mykje til
grøsmysjing eller klining- drav er vel
ordet klining og.

Når lefse me var feyst stekt lif en gang
og var lagt i lad. Fykte godt under hella
Tok ei lefse å la på bordet, lefse skilde
ligge utumpar det på den kanten samt
snidde til dei. Den samt låg på bordet
var snika med laven til det var kvit.
Når me var små fekk me lefse med varme

vårt på og alle slags kratingar, farsken, med
 finguren vart då dette gjort. Disse lefse vart lagt
 på med å halde med begge hender i den kanten
 som ikkje var klint. Når smiket var skivna, tok
 me lefse av hella, la den på botn eller i lefse-
 korga og når alle var ferdi, måtte ein stragst
 legge press på. For elles gjekk dei i stykker og
 godt tilbakka med klar.

Når ein so skulde kline tok ein 5-10-15.
 Ha dei på bordet ei etter ei og dykka dei med
 kald vatn på vanga og lagt vangen
 mot kvarandre og lagt ilad, prakka godt.
 Når det hadde lagt ut par timar såg me
 etter at det var ganske mjukt. Var det lite dyn-
 ka måtte one dykke lif sic og la det ligge.

Smøret måtte one godt mjukt og i et
 fat i det andre fatet sukker og kanel.
 Klinte so smør på med treskeid.

13 Drekking. Flakbrødet vart brukt lunde in-
 gang. Ein bredde ikkje alltid alt brødet.
 Vislebrødet måtte one buffa.

Lefse vart one buffa når ein klinte smør
 på. Fyrst klinte ein på vanga med ei
 treskeid yur heile liden, buffe so saman
 til den var næsten halv, smurde smør og
 strødde sukker og kanel yur, buffe saman
 en gang til 4de part. Når ein so sette fram
 på bordet måtte ein ha ut flat fat til lefse.
 Dei vart fyrst klypt på ryggen midt i
 tvo. Deretter klypte ein av ryggen dette
 det andre stykkje av halv i tvo. Du vart
 tre stykkje av kvar halve - 6 av heile lefse.

14 Til gje vart brukt å koke lif hamle, blan-
 da lif rarp i og sukker og mjøl. Hef det stå
 i ei stor krukke, dette kunn ein bruke

brúke lunge av, tok ein kapp kvar gang og røste
i mjølet. Var det like um gjer kúme ein låne
av grammen eller take eit emne av siste, dei gjer
Det ta ein i mjøl og vart brúkt neste gang
med at ein sloq lit varmt vatn og mjøl på
tilasing.

15 Dette vart brød sam ein stikke i baker-
omn.

16 Ein såg um dei gjer gjikk, det vart
og brúkt pyrtikker. So vert brúka mjølet
gjubrød til daglig. Helst skal det iallfall
um ein dag. For det vert lette å skera av
det og og so sumare, og det gjeng mindre.

17 Det var vel umtiint det same tid, kanskje
lit lenger. Ein stakke haler i med gaffel
og smurde kalt vatn eller mjølk på pyrt
ein sette det i ovnen. Var ein tok det ut sloq
ein lik kokande vatn på skorpa so den
vart mjukt og blankt. Ra eit kla om og
lit det stå til det var kalt. Då måtte ein
helst vatske det inne godt, eller me let
det ligge i kornbeja når det var
mykje.

18 Til hardinglefsa vart helst brúkt
ljartalt. I den fyrste tid tok ein affe
av brøddiagen og bake ut. I jell var
helst drua heilt rundt med pakka sam
kammur yur heile kjelve lene til ein
kant. So drog me aur med kjelve og so
til andre kanten, slik at det vart aite.

19 Steikinga.

I gamle stova hadde me grun, både i
kjellar og i gruva i utedora. I kjellaren

2001

Det var ingen som hadde bakeravn. Skammerset var det me hadde kampejen. Onkelen min hadde ein stor skorstein utanfor huset men det var gjeve immending.

20 Ein slik avn var ikkje hos oss.

21 Men eg var hjå systern min i vinter og der hadde dei ein stor muravn i kjellaren og der kunne dei stikke 8 store brød i gangen. Dei var gode men dei hadde si røy i den tida. Når dei skulle bake brød fekk dei ein kvelden og tok ut alt resten morgonen. Dette innbrøda, og når det var stekt var det småkaker. Det vart ofte brukt papir for å sjå om det var ganske varmt.

22-23

24 Det var brukt både i amnestok og gryte. Eg hev set det lene ein gang i ei gammel kjerring brukt å stikke i gryte. Det skulle vere so gode kaker. Hikeidann ei anna ha stikke på hella og hadde i gryte uun.

Brisling.

26 Stringle varf laga av kvite mjøl vannkringle. Tok å tørke ut gjera med ei litte skjold farin blanda det i lit mjøl. Tok umlag ein kg. mjøl til 1/2 andel liter. Het det stå i eit kvart eller 20 minutt. Stilla det ut til kringle. Tjukt sam eit pund stykk. Het det ligge på eit stort kaffibrett til det hev a sig lit. Hadde ei kake ande vandgryte. Slegge i ei etter ei. Tok uun den fyrste når den flota med hets liv. Ha den i bakeravn skuffa

til den var fult utyret. Dette i god varm bakesovn og let den skeike i umlag 20 minutt.

27 Smult var det fattigmann og hjertesak og smultballar og krabblunar.

28 Starleis gjev mer ein brødet.

Til høgtider når me hadde baka mykje mat måtte me gjevna det i kornteyra på staburet. Um vinteren kunne det stå seg i tre uke. Flabrodet stod i sekningar på malkedi. Dei andre finare matlag lag i boker.

29-30. Det var berre jødekake som vart utstokke med alle slags figurer og malt med saft. Deigen var egg og fløyte sukker, smør og mjøl, bakepulver.

31 Disse kaker kalla me svele. Det var mjøl og mjølk, kanskje lit sukker. Hella måtte vere godt smiet med fleisk og varm.

Disse vart helst laga i parken når me hadde lite brød. Kakkakaker vart og laga i parken. Det var fjukkere iore og silupe i og nakkon. Det vart lagt på hella med hand og vendt i mjøl, ein smurde ikkje.

32-33 Væffel, goro og krumkake. Væffle både helg og yrke, når me hadde god tid. Goro og krumkaker helst til høgtider. Det vart brukt mykje karvi, mindre annis.

34-35 Det er ein går sam hiler Almen. Det var det mange som reiste og fekk bark til brød, så gamle folk hieme når eg var lita. Det var visst når buslepar var liten. Han var fødd i 1821.

