

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Trøms

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bardu

Emne: Brødbaking

Bygdelag: Bardufjord

Oppskr. av: John Eggen

Gard:

(adresse): Bardu

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Er meg fortalt av mor og morrom.

SVAR

1) Korn og kverner.

Fra den første busetting av Bardu 1791.

var kornavel det alle viktigste - det var sjølskjølps-
til avat berging. til sad og brød korn.Og sjølsvart mol man alt brukt korn på kverner
oppsett ved bekken og elver.Det fantes nok en del småband kverner som mulig
var brukt de første åra, til de vandt seg tid til,
å kverner for vaskraft, disse har joesten vert
i bruk helt til no. Og endda males det,
av sigen oval.

Veggrund kornet vert brukt til kottmjøl.

"Det var et godt korn år fra bestefors tid. At ei
kjerling ga os dette ordtalet.: "Det var itte
nånnå te brød, for alt kornne gjikk te veggen?
For det vert ikkje nokon mellom doot, for det
kornet brukte dei til brødmjøl og det var ikkje
so nøye om det var endel så i det.2) De kunne bakte ut mjølet med med et så-
(et utspilt kishjær. på festet, en rund romme
(sorg) det gamle kornet det brukte til brødmjøl,
var et mige dølge, kunde de bruke det til gris eller
mjølkkyra.

3. Det var best å lat mjøle stå ei tid, når det var
 sijn malt, før man tok til å bakte av det.
 Var mjølet kalt, so var det vanleg å hente det inn
 og lat det stå av seg kalden, før man tok til med
 bakkinga.

4. Vi kaller det for mjølmot alt som vert laga
 av mjøl.

5. Det var alltid kinnfolka som stod for bakkinga,
 ofte var det enkelte, som var særskilt med
 det og dei kattes "bakstertjening." og for da
 frå gård til gård, (eller gardtallet).

Ja dette med øymse slag brød og kake er
 ikke snarjvord å svare på.

Et vil i første rekke nemde dei brødsorter
 av gammel opprindelse eller dei som har vert i fram
 gammel tid, og dei som framleis er i bruk
 idag. Men so kjem alle disse bakkels og
 bakverkene fra nyare tid, og mjølsort er
 også det kjend og brukt til bryteler, fest-
 bryllup og gravferder og disse vil eg ikke
 nemde det kan bli vident nok med det gamle.

6. Det er no sløppbrød og flatbrød ^{som} er det daglege
 brødslog i vår bygd.

7. Sjesteron. namnet er nok no ulkjent.

Men det er en vanleg stikk, at man har nokå
 finere brød, eller "leikfi" som dei gamle sa.
 Det kunne ver til dømes - "Jønn-brød" (jønnebrød)
 skjøtt av årel, mellom et særskilt rindformet
 jern. Er kjent fra Fynset.

Torabrød, jønnebrød skjøtt (som. utleitet av
 jønnebrødet) lese og anna småbrødslog.

8. Sløkkake og kake som var stekt på steinhelle
 er so gammel. At eg tiler på at det har vert so
 primitive forhold. mulig kunne det vert brukt

✓ Fynskake bakt
 av grynsmjøl, kyllbott
 flate mjøl, og fulgt.
 Det late knøddranban
 på dei kjendte
 sløppstikk,
 skåret over i fire
 Rauter. kunne opp-
 vares i lengre tid.

ei loof tid inner de første pionerdage. til de kom
so langt at de faldt det nødvendigt at stige.

9. Fløtbrød /

Det var ingen skildnad på brødet for
husebondsfolke eller tjener.

Man havde både grovt og fint fløtbrød, både
lynt og tjunt brød. Fløtbrødet var brugt
som dollbrød, og dannet sig til ferdabrød og
dolerbrød

10. Anka brød var ikke brugt.

11. Leiv. - namnet leiv, - bruges om fløtbrød,
både før og efter det var stekt.

12. Levse. - Var baka av grovsog i eldre tid.

Den kjendte slog - var "gnekkelevse"
"krinalevse", "vordlandslevse" og senere
er det baka "Hardsangerlevse".

Levse er brugt også i dag som reise mat.

Levskiving er kjendt ord.

"Som smøring på levsen bruges blanda smør,
sukker og kanel.

Til levs smør" bruges også å koke en grønt av
grynsmjøl, fløtemjøl, talg og sukker.

13. Brekking. Eller "koplagtbrød" som vi kaller
det. Brekking ("koplagtbrød") laves på ørnse
møter. Det kan legges sammen som Firkant
og som en firkant.

Brødtakka er kjendt navn for brødjommel
som det også kaller.

Først steker man "ei knöl" (det er enne som er
ferdig tagt til, laking.) Da bretter man det
med å ta å leiver i gangen oppå korandte
på takka for å lime det. Men legger bare ein
leiv sammen i brekking.

Som vanlig legger man press på leivbrødet

4
og "bryllupsbrødet" forat det skal ta minst
plass.

14. Gjør og sūrdeig.

Man tok et ande av deigen som man
sist laste av. Ka det vekk, og fiskek det.
Vår man so skuede bruke det, braut man
det i småbiter, og røste det ut i vobn og
rosmjøl, og lat det stå i en kopp på en
varmplass til det tok til å hove seg.

Det var også brukt Ølqjær - eller polt-
gjær. Det var kalt hommeløg og polt-
raspe i smaa blanda.

Ellers er det nok fleis oppskrifter på disse
gjøremnene, som eg no i farten ikkje kan
få tak i de rette heimelsoemne.

15. Som oppm 14

Det var også brukt å gjøme sūrdeigen i
mjøllaugen eller mjøltjønn

16. Om deigen er ferdiggjør (ferdig god)

Kunne de nok kjeme på hendene.

Det er også kjent å lage ei grøp i deigen
og la de ei brennande stekke, sloene stekke
var deigen ferdig.

17. Dette opp. kan eg ikkje sove anke greit på.

18. Krobakjvle er kjent her under navnet
Rullestoppe. Det var skåret fatter på
kryss og langs. Man også var ^{de} rullestopper
som var tett slat med pinner.

Det kjvle hadde en aksel i kvar ende av
rullen - med en jernklove som hadde en
lange på mutten som et trekaft (handtak
var fettet. Denne "rullestoppe" var brukt etter
den vanleg ^{ut} kjvling av fløttbrød og hjerte til
å bli fynnere og ikkje blaus under stekinga

gjølte vor også brukt. Kuelvød over brødet som kunde ligge på ei takke Bjelvsakt, rota dei qfor omkring. Men dette ligg no so langt attende i tida, so det er vanskeleg å kjeppa på folk, som kan huske og fortelle om det.

De fjoette omner med rom for brødsteking vor kjendt her omkring 1890 åra.

(muleg for også.)

25 Trisling eller å gjorda brødet, vor nok også her veel kjent, men mindre brukt.

26 Brød som vert koka - er mjølkkløbb kjender vi til; men ikke andre sorter.

28 Å gjørne eller oppvorne brødet, vor no helst på Stabbæret eller ei anna molke. Flatbrødet stov i setringer - (eller støder, brødstoa som vi kaller det) dyppa brød og kaker i „brødkisler“ eller bolker.

29 Ja det vor ei tid på moten disse kake = skemplene eller (formene) dei som vor mest mytte vor disse skjenebaker.

31 Det er steikt mjølkje kaker, av mjøl og onjölle, som ein de kaller for panna kake, onjölle kake disse er ikke te å gjørne på, men best oroo de blir etur stekt.

32 Hovedlig er amuleg det som er som de Knor saman i handloven og klapper ut, mellom begge handflaten og disse kalles for Klappkake.

33 Nu kaker som er stekt i jern
 er det vaffel-gora, mest kjent og
 brukes enda både til kvardag og fest.
 "Kak iöra" kalles av de gamle for "kossa".
 Jönubiö kossa vaffelkossa o. s. v.
 Det er bruktanis i bakverk.

7 nödrör kalle somrer eller frost ~~äro~~
 öda kornavlinga, vor de nödd ä bruke
 iönse u särogot; det er fortalt fra Solangs-
 dolen, at en mann sadde "höymüle" frö
 (höymügla - stinsögja) og mol det til bröd
 blanding. Likeso skal det vere brukt
 blomrot (stindsveug) em reinke da
 rota og töket den og mol. til bröd blanding

og dykket
 den i dörslag
 är til bröd
 blanding.

34 Det er ikke brukt löskbröd i manns minne,
 men de gamle kunne fortel om vore fedre
 som måtte brukt björkbrök, som dei tökte
 kenne og mol på kverna.

Skellig brukt dei og firubärk, dessuten
 har det ogsä vel brukt töke blom kakke og
 malt soman med kornet.

Det var sorleg om kring 1814 ordstallet og
 det har nok vel brukt seinere og,
 for endda lever det i folke minne
 om iör og i fredstider.

Det var nok helst til flötbröd disse
 särogotene var brukt. For flötbrödet var
 jo det som var brödet, for dei gamle i
 de tider.

Vokö blanding's forhold eller mät, på det
 som var blanda med rett mjöl, kjenner og ikke
 til, det var vel so iönse med det, kan hende vordet
 brukt omir bök en mjöl, eller ogsä om venet,
 Det var vel atter som nöda var stor ell liten.