

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bindal

Emne: Baking

Bygdelag: Vassbygda

Oppskr. av: I. Wærstad

Gard: Telebu

(adresse): Lande

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):

## SVAR

Opplysninger hentet fra . Julie Lande ,Lande f.1868 23/11

- " - " : :Hartvigine Furnes , 1876 24/11

1. Når en ser på korndyrkingen her i bygda nu , kan en undre sig over at det har vært så mange bekke- kverner . Nu dyrker folk lite korn . Eldre folk sier at før brukte de å ha mye korn på buret . På hver gård har det vært bekkekverner . Nu er det vistnok ikke nogen som er i bruk . Før mol folk alt sitt korn som skulle benyttes til mel på bekkekverner . Handkvern blev brukt når det ikke var vatn . På Lande skal det være en håndkvern som har vært i bruk til frem mot 1930. De mol gryn og mel . Det finnes en kvern i Govasli , men om den er brukelig nu har jeg ikke fått opplyst . I Langfjord i Velfjord skal det også være en . Den var i bruk nu i krigstiden .

Martinus Olsen f. 18~~6~~ den 21/9 . forteller at han husket faren gikk til Sveli om morgenen for å male på handkvern . Han kom igjen om kvelden og hadde da malt 6 kg.rug.

Det har ikke vært mulig å få høre om nogen for- skjellige måter å male på . I almindelighet malte man så fint som mulig ,så det var ikke nødvendig å bruke sikte .

I eldre tid blev det dyrket vinterrug her . M. O. mener at det blev slutt med den dyrkingen i 1876-80 årene . I den tid blev det brukt rug havre og bygg til å bake brød av . Da jeg kom hit i 1923 var det nokså vanlig at folk brukte finhvetebrød . Før krigen var det blitt mere almindelig å bruke sammalt hvete sammen med finhvete . I dag brukes det igjen en del rug til baking av brød .

Til vaffelkake brukes bygg , til flatbrød havre .

2) Det har ikke vært vanlig å bruke sikting av melet . Skulle de sikte det brukte de " spenasåld " Det er en såld som er laget av kujur. En slik skal vistnok finnes på Lande .

3) De mener det er best å bake av mel som har stått en tid . Om vinteren når det er kaldt bruker en å ta melet inn for at det skal varmes litt . Under krigen brukte en å varme melet på konfyren for å få til brød av det .

4) Nei .

5) Nei . Når det gjalt flatbrød kunne det være byttarbeid .

M.O. fortalte at det var en Vester fra Solør som arbeidde i skogen i Vassbygda . Han fikk en kone som het Anne Vatnan til å bake for sig . Da han spurte henne om hun ville bake svarte hun At Det skal vel bli en råd . " Da Vester kom og skulle hente brødene viste det sig at hun hadde vært uheldig med bakingen . Han blev sint og sa : Du sa det skulle bli en råd ,men her er alle rå . " Det er ellers ikke tale om nogen kjente bakstekjerringer her .

Brød eller stomp kalles her kaka", eller "stombrødkake"

M.O. mener at " kake" var brukelig til jul i eldre tid . Etter 1874 begynte det å bli mer almindelig med

**brødbaking** . Til brød brukte en før rug og havre .

De kunne også ha poteter i deigen . Så brukte de surdeig .

Poteteskake , poteter og byggmel . Det kunne også bli brukt havremel eller rugmel . Potetteskake er uttrykket her , også poteskaka". I grannebygdene sier en "tynning"

Vanlig baker man tynningen eller potetkaka ut med hendene . Den blir også bakt ut med kjevle og stukket ut med form og stekt på takke.

" Settkaka" kaller en brøddeig stekt oppå omnen .

"Skeibladkaka " . En bruker da vaffelkakerøre og øser den ut på takka (bakstejernnet er bygdeuttrykket).

En smurte da takka først med fett.

Lefse. Det er flere sorter .

Vanlig er krinalefse" ,Det er det som vanlig kalles Nordlandslefse ,mener man her .

Lefse var vanlig festmat i eldre tid og er det fremdeles. Den er blitt bedre i de senere år . Gamlekarene hadde ikke så mye tilsetning som det brukes idag . Småkaker eller julekaker i vanlig forstand ,var ikke i bruk her . De som jeg har talt med sier alle at da de vaks opp var det ikke bakt kaker hjemme. Til jul blev det kjøpt kavring , " spekulas" og vannkringler .

I 1923 la jeg merke til at det var lite hjembakte kaker i bruk . Det var et par familier som brukte å bake småkaker. I dag er det derimot blitt nokså almindelig med kakebakning . Det er da de vanlige småkaker som er i bruk andre stedes i landet . De blir jo bakt etter oppskrifter . Det er "fattigmann,hjorthorn" goro , krumkaker,sandkaker , formkaker og bløtkaker .

6) I dag er hvete og rug det vanligste brødmelet .

Det er nu vistnok vanlig å bruke grovbrød til daglig . Det vil si ikke slikt grovbrød som en får hos bakeren , men man har mere og mindre grovmel i brødet ,nærmest etter familiens smak .

4

Til høl og fest er det hvetemelskake , gjerne med rosiner i . Det er ikke vanlig julekake .

Nogen skifte i brødsлага utenom det som har fulgt med skifte av kornslagene er ikke kjent .

Det var altså rug og bygg og surdeig .

I årene omkring begynnelsen av første verdenskrig blev det nokså almindelig å bruke hvete.

Navn på brød fra andre bygdelag finnes ikke ,undtatt hardangerlefse .

7). Nu er det vel mange familier som bruker å ha lefse og noen småkaker stående ,for å ha til traktering av gjester . Noget samnamn for dette har jeg ikke hørt .

#### 8) Glokake

Det eneste som er kjent er: Når en skulle bake brød og skulle ha noget fort stekt ,bakte en noen små kaker og la i glørne mens en varmet opp bakerovnen .

#### 9) Flatbrød .

Her sier folk "flatbrød " og ikke flabrø.

Flatbrødet har vistnok vært bakt ens . Til jul kunne enkelte bruke rugmel . Det blev godt "møllibrød " , sa folk .

#### 10) Knekabrød:

Når en smører råmelk på flatbrødet før det er ferdigstekt ,blir det lefse. En brukes råmelk og potetmel og gnur det utover leiven . Den blir da glatt og hard . En taler om "Kvelefse " . Den første råmelken er tykkere og kalle "kvemjøl" .

#### 11). Leiv .

En kaller det leiv når en baker og når det er stekt . Brødskive begynner å bli brukt i talemålet ,men vanlig sier folk " ei kaksneia" også " ei kakskive" .

#### 12) Lefse.

3.

Talglefse.

Julie Lande har hørt snakk om denne slags lefse, men har ikke smakt den . En tok en flatbrødleiv og mykte opp over varmen . Så strødde de kakket talg og litt sukker og salt på . Den blev så brettet sammen og stekt .

Krinalefse.

Den eldste måten å lage den på :

Byggmel (hjemmemalt) eller grynmel og rug og vatn . Steikte den på bakstejern . Stelte røre av potetmel og sikta rug og vann. Denne røra stekte de ved å holde bakstejernet på skrå mot varmen . Denne røra gnidde en utover med hånden og krina den etterpå .

Hardangerlefse var ukjent i den tiden .

Krinalefse idag .

Grynmel ,finrugmel og litt hvetemel ,mel eller kjernemelk bruker en til deigen . Baker så ut leiver som blir stekt på komfyren . Når leivene er blitt kalle gnur en røra utover . I røra har en egg ,melk ,litt sukker og litt hvetemel . Når denne røra er gnudd jevnt utover tar en krina og drar i kryss over leiven . Enkelte bruker å dra krina i bølgelinjer . Når så kriningen er ferdig steikes den i steikovnen . Den blir så lagt bort . Når så lefsa skal brukes dynker en den med vann og legger den i et fuktig klede til den er oppmyknet .

Så smør en smør på og strør sukker og ofte også kanel på . Den legges så sammen en gang . Så klipper en jevn kantene rundt og klipper så til 4 trekantete stykker , og lefsa er ferdig til servering .

Hardangerlefse . Her bruker en hvetemel ,sirup smør , sukker ,hjorthornsalt . Steker i komfyren .

Ordet lefsekling bruker en om potetkake bakt som lefse

med sukker og smør på .

Lefse lager en til høgtidene , og særlige fester .  
En har da som regel lefse liggende så en kan ta den og smøre når en får serlig bruk for den . Ofte bruker en lefse til ettermiddagskaffen . Det er vanlig at folk har lefse med til reisemat . Lefse er i det hele mye brukt her på Sør-Helgeland . Jeg var i mitt 14år da jeg kom til Nordland i 1916. Jeg hadde smakt Nordlandslefse en jul før jeg kom hit og jeg syns den var svært god . Så var jeg med min mor opp til Nesna og skulle besøke hennes slektninger der . Overalt hvor vi kom var det lefse . Jeg spiste da så mye lefse på den turen at siden har jeg ikke vært noget serlig begeistret for lefse.

13) Bretting .

Det er brukelig å brette flatbrød til Lofotmat.  
Det heter , " å lenna brød," Når en bretta det engang kalte en det halv leiv . La en halvleiven sammen blev det , " ei skrokka." Det var den vanlige måten å legge lofotbrødet sammen på . En stablet da dette slik at kanten blev tverr. Leiven må brettes mens den er varm . Den blir så ferdigstekt og lagt bort. En bruker å legge press på brødet i almindelighet og på det bretta brødet som skulle være nistemat la en tyngre press på .

14. Gjør og surdeig .

En kokte humle med litt sukker og mel og lot det stå en tid til det tok til å gjære. Helst hadde en det på en flaske som blev korket . Når så surdeigen var ferdig hadde de den opp i surdeigkoppen . Deigen blev sett blaut og når den hadde gått riktig fra sig tok de nytt mel og knadde den opp .

Det var ellers vanlig å låne surdeig hvis en ikke

081

hadde selv .

15) Det var vanlig å bruke surdeig til bakingen og det var humlegjær de brukte.

En kunne gjemme surdeigen i melet ,men det blev også brukt å ha en trekopp til å ha surdeigen i .

En hadde da surdeig vann og mel i den koppen og lot det stå og tørke . Den slags gjær blev også brukt til ølbrygging . Humlegjær blev brukt nu i krigsårene.

16. På spørsmål om en kan se at deigen er ferdiggjæret , fikk jeg dette svaret :Vi ser om deigen er porat inni. En bruker brød til daglig nu . Brødet skal helst være nogen dager gammelt . Det er drygere ,nogen sier bedre ogen tåler ikke ferskt brød o.s.v.

17. Stekingen .

En regner en time til stekning. Den tid en brukte bakerovn opnet en ikke ovnsdøren før brødet var derdigstekt .

18. Det eneste som jeg har kjenskap til an . dette spørsmål er at en bruker å klappe brøddeig ut som en potetkake og steke den på komfyren for å få snart ferdig mat .

19. Bakerovnen var i eldhuset . Denne ovnen var laget av gråsten og tett med leir . Døren var av tre. .

20. Nei .

21. Bjerkeved . En fyrte til ovnen blev rød . Strødde en mel inpå og det brant opp med en gang ,var ovnen ferdig . Var den for varm lot en den stå oppe litt .

22. En kareet først ut det meste av glørne . Siden sopet en ovnen med en fuktig ," einsopa ". En satte brødet på selve ovnsbunnen . Skulle det bli noget kull igjen sat det ikke så fast på brødene.

23. Til å tørke ved .

24. Brød stekt i gryte har vært brukt.

Jeg har smakt slikt brød og det som annet brød .

De brukte en vanlig gryte., med tett låk over .

En måte å steke på som vistnok finnene har brukt er å bruke stenheller ute på marka. En legger da hellen opp på stener så en får fyre under . opp på den hellen setter en så stener langs kantene og legger en helle oppå. En tetter da godt omkring og fyrer under og steker brødene .

25) Grisling .

Når en holdt brødet inn i ovnen kalte en det å "griksla"

Det blev ikke alltid gjort . En brukte en trespade til dette . Vistnok den samme som en brukte til å sette brødet inn i ovnen med . Omkring 1900 begynte bakerovnene å gå or bruk her . Idag er det så vitt jeg vet ikke en eneste i bruk her i kretsen .

26) Vann kringler . De er vistnok ikke i bruk .

På et husholdningskurs her for nogen år siden lærte de å bake slike , men de blev ikke bakt senere .

27. ukjent.

28. Flatbrødet har en på buret i stabler .

En herme fra Tosbotnet fra eldre tid var ." Hent flatbrødet i den 7 . og innste setingen ". En kunne da bake en uke på en gård . En hadde låk som en satte flatbrødet på . En kunne da ha det i årevis. Kaka" legger en gjerne i en kiste for at den ikke skal tørke.

29. Ukjent .

30. Nei .

31 . Skeibladkake , omtalt side 2.

32. nei .

33. Vaffelkake ,krumkake og goro .

Vaffelkake". hvetemel grynmel eller byggmel , melk sukker og gjær og egg . Det har vært brukelig med anis i vaflene. ;



5.

Vafler er det mange som bruker nokså meget .  
Goro og krumkake er mest til serlige anledninger . De  
blir bakt etter kakeoppskrifter .

## 34 ) Bork .

Johan Andreassen f. 1864 forteller . Då eg var i 5års  
alderen hadde vi borkebrød . Då eg vart 6 år fekk ein  
okse vi hadde resten av dette mjølet . Han var olm  
og blei stor og sterk og det meinte dei kom av borkemjølet .  
Det flatbrødet som vart baka av bork var beiskt .  
Det var furubork ein brukte . Så måtte en ha almebork  
i lag med for å få segnad i brødet . Det var frostår  
som gjorde at dei måtte ta til borkemjølet . Han  
Johan nevner også danskebygg . Han sier : Det var dårlig  
med kostholdet ,men vi var godt tilfreds .

M.O. har også spist borkebrød . Siste gang 1878.

Det var flatbrød av bork og havre.

35. Det var furubork som blev brukt . Borken blev  
tatt i "savløypinga " om våren så de fekk soltørke den .  
Når de hadde løypt borken skavet de vekk korken .  
M.O. var med sin far og løypte bork . Når borken var  
tørr stampet de den sund i en stamp med en jernspade .  
Så blev den tørket i gryte. Så gikk en på kverna og mol  
den . Det kunne hende at koa feste sig på stenen og  
dermed borken . Det kalles at " kvenna sett løa " .

Til å få det vekk brukte en å slippe en neve tørt bygg  
opp i kvenna. At kverna setter løa kan også forekomme  
med havre.

M.O. nevner at far hans brukte borkemel for å drøye  
på det andre melet . Far hans fortalte etter sin far  
om uårene fra 1910-20. Aakeren blev ikke moden (mata).  
Det blev bare grønning . Da mol de halmen også . I  
1840 var det en fel regnsommer . Antonette Pedersen

Lande som var født i 1834 snakket om at de brukte  
borkebrød i 1840.

37) De trudde ikke at folk blev syke av borkebrød .

38) M.O. Ved sjøkanten har jeg hørt snakk om at de brukte  
fiskebein . Torten har jeg også hørt tale om har vært  
brukt ,men jeg vet ikke hvorledes .

39) M.O. har et hefte fra 1831 som er utgitt av en  
prest i NØY Rana. Her omtaler han at de brukte reinmose  
til mat .

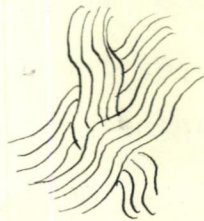
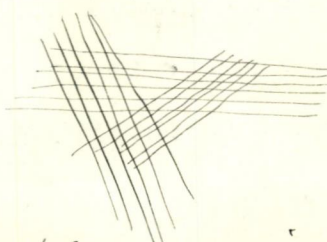
Telebu den 28. april 1947.

J. Warrbaed.



Krima.

Bruken



Klipping av lefse

Lenna brød

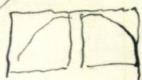
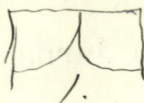


Halvleiv

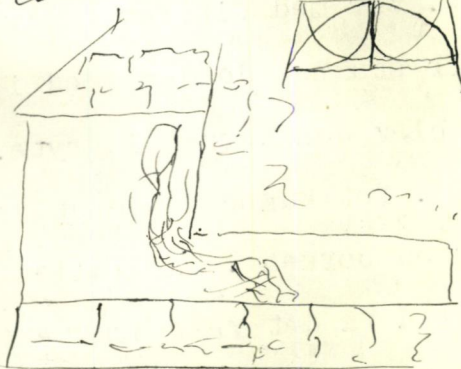


Shrokkka.

Shabluig i kottkitta.



2.



Bakar ovn.

Grikerlespade

