

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. **Ahr 4** Fylke: **Nordland**  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: **Steigen**  
 Emne: **Bakning** Bygdelag:  
 Oppskr. av: **Amundus Ki Pedersen** Gard:  
 (adresse): **Dyrning i Steigen** 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):

1

## SVAR

Kornet har vært malt på handkværren i vårt herad såvidt som bevises fra det 7 de århundrede. Bekkeli kværren kom i bruk omkring det 13 de århundrede og vi kaller disse for møllstuer. Såvidt vi vet er det vi er i kværren ikke som før som tidligere liden møllstue ved sluss fins ikke lenger.

Første gang malt blev malt "grøpamet" annen gang malt mellomgrøpa" tredje blev malt "fullmalat" jølet". I det at vannmøllerne blev brukt blev maling bedre og blev malt som først grøpa andre gang "fullmala".

Til flatbrød brukttes blannet "fullmala" og mellomgrøp og som regel i gamle tider kalle en til "kallstergrøt" i store gryter det som skulle lages flatbrød av da deiget da blev fastere ved kramding heller som vårt gamle uttrykk "lør" "lør" Og flatbrøddes av "kallstergrøt" kunne utbrøddes selv grovste "grøpna da brødet derud



syntes bli bedre og kraftigere kost og bedre å fordøye samt også sterke og halle

2 Ja til å bakte almindelig brød og halle utav brulltes å siltes melet ijemmen en strysold former som en rynn skål ~~in~~ meterstørrelse av en bünde bunnen med grovsty som bunnen i, det allergrøveste grøp efter siltes blev "fliggröt" til griser samt til huer en gang daglig 3-4 dager efter haret for å silte seg flöeritt melle i luan

3 Det er 10 morninger om det men gammel stillet har vore å lillesom varret malet opp for det lages til deig "ettevartret" malet gav beste bröd. Med kornmalet mellep fra mollen stallet her på våre trakter var "mölndlytt" og motte helles i melbelja i statur og med lälmet utav og statursdörren oppen kun rette setter over for at ildde mus skulle komme i og denne regel blev holdt i 3-4 dager. efter malet om melleterne selvsagt var dörr til statur stengt

4 Sammenhenger for all brödmal på våre trakter "Grynmat"

5 Javisst har en gädd sammen om balming på gårder og hadde huerer og mornen delott när flatbrödbalminga kom



De begynderne lidt over middeltid å  
 ta halstergjæddren fra store styker  
 og alle til deig. og ellingene blev  
 fordeelt av kvinnerne ~~etter~~ etter  
 blev laget de såkaltte "emner" og  
 når laget bringet til de lange halster  
 -bord hvor mennene lig bildels frem  
 valgte haren forresten Halbhalling  
 først Etterå kyndigere kvinner  
 som var kyndigere å bakte  
 "fullbhalling" av de tykke flatbrøds-  
 leivene Det kunne strikkas ilop  
 tre fire gårdslag og oppi en  
 fylt mennestær som fordeelt  
 slike "storbhalling" for loftrereis  
 heller somatonen og laget gift  
 fra den ene gård til den  
 andre og så videte til fjerde  
 gårdslag og når flatbrødbakning  
 over så strekkingen av brødleiv-  
 -ene

Om katter og diverse korn og  
 merere svare da flatbrøder  
 har vært mest brukt på våre  
 trakter det øvrige halster av  
 brød har kommet litt om  
 sent ved innflytting, innførelser  
 av nye stifter og handelssteder  
 Etter flatbrødleiven var fullbakt  
 blev den lagt på brødborren  
 som var av en kordelbottens  
 form og størrelse og på hver  
 blev lagt 5 "hænder" leive  
 (100 sliv) og for at alle leivene



skulle sette seg illop i deigen ströddes  
lit mel i mellom

Steittegruen var i allmues hvor  
brödsteikerer sat og steitte og  
bildels og ä en ved stucemeren  
mye var ä steitt heller i stugreen  
for det runne brödjærret som  
brultes byrre steitteller ä  
steitte flatbröder på En almindelig  
groe vil og aare er uödig ä  
jore riss ut og de er kjemmer  
i våre stuer från allerælske bider  
resten

Brödsteikerer sat med det  
lange „brödkör“ og tall lever  
leiv med den ved ä litresom  
ulle den byrre leiven på den  
og har den ä lit steitteller steitte  
den passende på den ene side  
venne om og steitte på  
andre siden skulle brödleiven  
legges i hop litt så halv blev den  
tall ~~strakte~~ efter der vil passende  
steitt ä tall illop og yderligere  
steitt litt

Balstertborde kunne ofte være  
et stort tall og breitt bord med  
opplil 6 haltere om halstaltere  
og fullhaltere

I ældre tider på mindre gånder  
ross fattige hadde en halstertjån  
på englagg beitt og fattig ram  
og kome samt hviss hadde det til  
frammvalte karme sat ved halte  
flæla og halte. Same stilt stalt



i æltste linder var brukt i alle plasser her og bare var jordhytter og korn mitt på gulve og ljøre i tallet og halstrefjællene da av flat steinballe. Kjøvet var med to hånlat i liser orde og slårte furer i og såg stilt til ~~et~~ og blev drevet rundt i henderne over leiven og er erredde litt og ofte på leiven ormer halstrefjællene til ferdighalter lynd og rund som lynd som hånlat liser og stige. Der erredde leiven på halsterbord og over leiven kjøvet for å bli stilt fast som deig i orren kjøvet heller border. En fin liser orde løse der liser de se fast. Kjøvet erredde furer etter erredde fra liser orde på våre halter og liser "Deltadriva" kjøvet erredde liser orde ved liser orde Trøndelag kjøvet erredde liser orde i hånlat liser orde over erredde liser orde fra "Bergets skiffen" som de se heller Berens-stilt. Vi hadde erredde vi hadde liser orde og "Gjellalefser" "Bomlefses" liser orde for å være "kjøvet" som de se Gjellalefses liser orde



og blev "grodde" med rømmølle og smeltet  
 mel og var helligdagskost. Begge slags  
 lefser. Tildels brulles poteter  
 å blanne mellet til "Bomlefsa"  
 og poteterne blev da kokte i halve  
 -grøten sammen med rømmølle  
 med feit i.

Vi har også havt katter som  
 blev kaldt med fjøvel og de  
 kunne være tildels røde  
 vidrunne og blev laget av samme  
 deig som til Bomlefsa og  
 de var i størrelse som om-  
 -frønt halvdel av en brøddel  
 og var mye tykkere enn  
 en 3/4 tom tykk og der var  
 hull i midten på dem og blev  
 hent på stenger og dem  
 kalte vi "Kattkatter" og var  
 fin helligdagskost for senere  
 tiders skiltet om kalking av  
 brød og katter korn. Den første  
 delikate katta var var smør-  
 -katta med sirup i deig sammen  
 med feit og den blev steilt  
 i en runde slående i katten-  
 -de runde i en kokende gryte  
 over ilden til steilt.

Men flatbrødet har fra ælste  
 tider som har beskrives vert  
 en "gryte" i vår bygd  
 og er et meget brukt  
 brød. Det som er i de  
 tre siste årene vert



brullet av flatbröd har alltid varit  
 vidett om rosi som tyngt og  
 lettret Det allerførste som av  
 den slags blev laget for virkelig  
 hvide korn var rosi av storrels  
 og tyngdes som flatbröd og  
 det va sammen med med tilsett  
 fisk korn i halstergroten og  
 kaldes "Detaleiv"

En gammel skikk var at en  
 til tre mandedes lofbrøds brulle  
 to vager flatbröd hvillet blir  
 800 leiver. Per almindelig  
 mældid til hver veltson hat 2  
 3 "strutter" (en strutte er  
 to leiver.) En matstert  
 har brulle oppi 6 leiver  
 flatbröd i et mældid

Navnet på laget de stripper  
 for storbrøding på gårdene  
 va bakkstertag på den tallet  
 den gården. "Du heller du"  
 "etter" bakkstertallet "erretbrødet"  
 "Du heller du" halstertallet  
 "Du heller du" fullstertallet Eg  
 strekker og halstertfører med  
 rådnemja Når strippede  
 bakkstertag over på gårder  
 som strippet seg til bakkstertag  
 "hå halstertgille" med öl  
 løfse og flestetlag, musitt og  
 dans tilsett og varte til langt  
 på natt det gillet og huss tilsette bonden  
 Det er mine opplysninger om  
 brödbakning