

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Nordlands
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Løngren
 Emne: Bakning Bygdelag: Brønnøysund
 Oppskr. av: Kristin Brønnøysund, Gard: Krolfmo
 (adresse): Krolfmo, Løngren. G.nr. 127 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

svales av kvart.

SVAR

Det meste av kornet vart malla på bekkelkvernar, men handkvernar har og vore mykje i bruk. Her i bygda veit eg av to handkvernar som er til eruso.

Når ein mel kornet som det er, kallar ein det sam-maling, og mjølet sam-male mjøl. Tek ein skala av kornet fyrst, seier ein at ein gryn-mel det, og mjølet veit kalla grynmjøl. Vil gjera merk-sam på at til matkorn dyrkar ein berre bygg no her i bygda. For vart det og dyrka noko rugg til brødmjøl.

Det var ikkje vanleg å sikta korn mjølet til bakninga. Berre dersom det var vårs-korn, sikta dei noko av skala ut. Til det brukte dei eit såld, laga av eit ksjur. Skinnit av juret vart spent fast til ei oval ræme. Sola brende dei i med tyun jarnstremg. Spensane smidde dei

opp i såldet, og sette trepinne
i dei. Dei skulle rota i mjølet
under såldinga. Det grove mjølet
„såen“ dei kallar, vart mytta til
dyrefor.

Ofv sier dei at mymale
mjøl er ikkje bakande av.
Berre til flatbrød går det an til
vaid. Ofv brukte dei og å setja
mymale mjøl til oppvarming for
bakinga. Noko samnamn for
mjølmat veit ein ikkje om her.

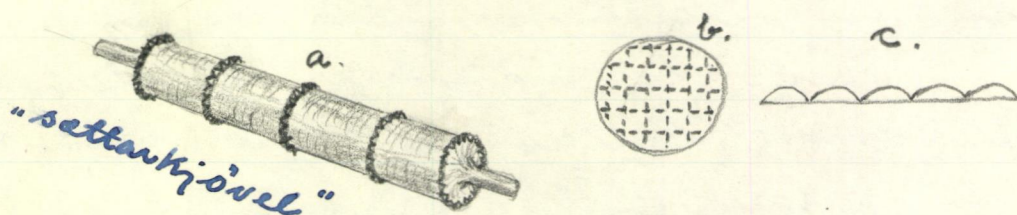
Brytsarbeid med baking
myttar ein ikkje her, utan som
nemnd i emnet: Flatbrød.

Trø ymse slag brød og kake.

Til kvardags brukar ein no mest
dei vanlege brøda (stomp, tjukk-kake).
Eller er vanleg daglegbrød: vaffel-
kake, kjeks, potetkake, flatbrød. Til
helgekost myttar ein kringle, kaviing,
ymse sortar lefse, boller, mjølk-kake
og liknande. Ein kakesort som visst
berre brukast her i bygda, er kam-
kaka. Denne kaka er som simeann
vanleg kvardagskost. Dei kakeslaga
som er vanlege over heile landet
finn eg ikkje tidvande å gå vidare
inn på. Fyrst skal eg di nemna
kamkaka. Denne bakar ein om våren,
slik at ein har nok for heile
simeannen. Derim lagar dei til
kvelden for bakardagen, av rug- og

Kveitemjöl og mjólk, og ríkklega með gjær í. Þann morgunem tek ein opp nokka av deiginu þar á bakka av, restun spur ein út með melk og mjöl, og fortsettu slík til kvelds.

Með eit slétt kjúlu bakar ein út kakker, samlag 20 sm. store. Deretter „setti“ ein kakka.



a er eit kjúla, samlag 30 sm. langt. Með 3-4 sm. frástand er ringar av naggar kring kjúlet. Með detta fer ein to gongur over kakka, vinkelrett þá kvarandre. Slík bliv ho rútet, som skissert þá b. Þó ein stíker kakka, smöru ein mjólk þá innersida, þen sida skal smú opp under stíkinga. Under stíkinga heur rútene seg, slík at dei bliv rúnde oppá, slík som skisse c. Öttupá har ein kakku liggjande itover golva eit dögur, þá kan ein samla dei i túnnur, kassar o. l.

Av kakker frá andru bygdelag har vi beru „fardanger-lefsa“. „Svenskbröd“ var þá nokku gæðar í brú þó ein mannsaldu sidan. Þó er det gætt av brú.

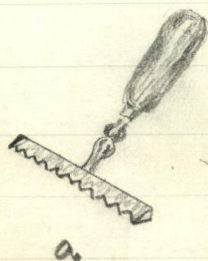
Til mat þor inventa gjestur

brøker ein oftast lefse. Denne lefse skal eg nemna nærare under "lefsekapitlet."

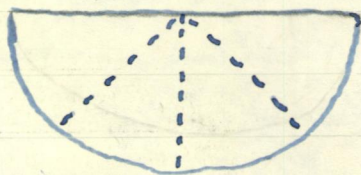
"Glokake" veit ein ikkje kor vore brøka her. Likevins har her vore berre eitt slag flatbrød i brøik, det som er nemnt under nemnt "Flatbrød." Når ein smøjer råmelk på flatbrød, kallar vi det rylefse. Skal nemna ho seinare.

Både det ristekte og stekte flatbrødet kallar vi leiv. Når ein bakar kjeks, bakar ein og deigen ut til ein leiv fyrst, og stekte så kjeksen ut. Elles myttar vi ikkje ordet leiv på nokre anna.

Av lefse er her tre slag i brøik, "krinalefse," rylefse og hardangerlefse. Krinalefse er den vanlege. Av den bakar ein for eit heilt år, ofte i samband med flatbrød-anna som våren. Storleiken er i kring 30 sm., og nokså tynn, baka av same deigen som flatbrødet. Fyrst steiker ein lefse berre litequarm, ein "hæl" ho. Etterpå kjem det viktigaste, kringinga.

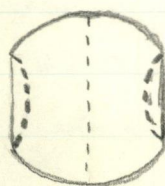


Tør ein telt til med kringa, lagar ein dei røra til å smørja på lefserne. Denne røra skal mønstret krinast i. Røra lagar ein av mjølk, kvitemjøl, egg, hjortesalt, sukker og sirup. Egga er det viktigaste, av dei går det 20-25 på kvart 100 lefser. Til å krina med, brukar ein ei lefsekrina, a. b er ein detalj for å sjå taggane. Krina er laga av masing. c sjuer mønstret, det vanlege her. Lefsa blir stekt i same ovnen som kornkaka. Til om telt ein gjerne ei gamal, stor gryte. Denne slår ein inne side ut på og smør ho opp-med. Tene i gryta mærar ein opp hella, helst av kleberstein(usje). Når ein no gjer opp eld under hella, går lozen opp bakk ho, og fram over hella. Slik får ein både under- og overvarme. Denne lefse brukar ein mykje til reis- og riste mat. Ein smørjer ho med smør og sukker, brettar ho saman over midten og klipper ho i fire, mot sentrum:



Ryglefse er av same storleik som kringalefse. Røra lagar ein

råmelk og sikta råmjöl. Denne
 röra giv ein på lefsa med hende-
 ne, det kallast å „ry“ lefsa. Ry-
 lefsa blir vanleg stekt i bakar-
 omnen på komfuren. So blir
 mest nytta attåt kaffin til
 inventa gjestar. Ein bakar sjeldan
 mykje om gongen, men ein kan
 gögna ho lenge. Både kinnalefsa
 og rylefsa må bløytast i vatn
 för ein kan smörja dei. Rylefsa
 legg ein saman slike:



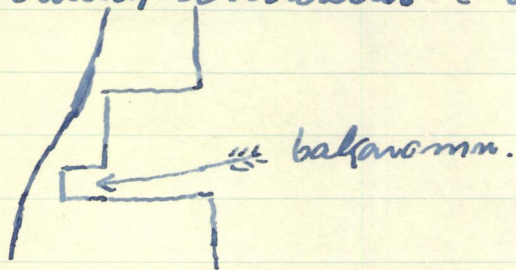
Noko om bretteing av lefsa
 og flatbröd, utan om det runde,
 har ikkje vore og er ikkje i
 bruk her.

För å få gjær (jester) kokta
 dei hümle, sülken og malt. När
 dette tok til å ese, tok dei det
 tykke og röyde mjöl i, og jester-
 en var ferdig. Dei tok ikkje all
 gjæren i deigen. Resten smürde
 dei rundt i „jester-skåla“, då
 tørka han. Neste gong dei skulle
 bakka, bløyte dei opp dette, slike
 hadde dei alltid gjær. Denne
 gjæren kalla dei „sürjester.“

Før å finna út når deigen var ferdiggjara, stakke dei eit hol nedi og heldt ei brennande stikke nedi. Sjølfna ho, var deigen ferdig.

No brukar ein gjarbrød til dagleg, og it det ferskt eller eldre etter som det fell. Før brukte dei mykje mindre gjarbrød, og mein flatbrød.

Før komfyren kom i ålment bruk, stekte dei brødet i bakarommar som var innbygde i grua. Grua var vanleg inventar i alle kjøkken.



I denne omnen stekte ein vanleg brød, kamkake og lefer, men ikkje flatbrød. Før å prøva om omnen var heit nok, brukte dei kasta aske inn i haas. Dersom denne aska fante opp som quistar, var omnen for varm. Før dei sette brøda inn, gjorde dei omnen heilt rein med ein kost. Ein var nøye på å få omnen heilt rein. Ettervarmen har av sinne vore nytta til å steika småkaker.

Å setja brødet inn i elden ei lita stund har vore berreka her. Ein kallar det å "grefsel" brødet. Til å halda brødet over elden med nytta ein eit reidskap ein kalla "grefsel" (ii)

Þunnu var lagað af einum jarvingi þá eit skæft. Över ringen var spreut nokkrar jarveinar. Grískling var nytta berre til vanleg stoupsbröd. Næst er det gætt af bröð, for 40-50 ár síðan.

Þá kóku bröð blív íkkjé nytta til anna enna kringla (vasskringla). Eftir bákningu stóu kringla í stúnd þá í plate, sá kóku ein h. Eftir þá legg ein h. þá plate att og stílfur h.

Flatbröð, lefju og kammkaku kann geymast í árevis. Flatbröð og lefju geymst ein í setningum þá eit bord í stallebútt. Kammkaka kann ein í tinnur, kister o. l.

Frankís brúku ein á stílkakakur af mjólk og mjól þá bröðjarnet. Ein kallar det „milkakakur“ eller „jarkakur“. Sérleg om sünunum nytta ein mjólkjé slík mat. Þei má etast mjólkjé. Þi hennung frá gamla dagar seier: „Jarkakakur á file, det er hard kost.“ Det er rómkolla ein her kallar „file“.

Þu kakur ein stílfur í jarn nytta ein þu vaffelkakur og goro. Vafflana er daglegbröð, goro er kaffekakur.

Ein veit at árið 1812 (stovúari) var mjólkjé bork brúka í mjólk þu. Berre fjúrbork var nytta til det, og ein brúka det berre til flatbröð. Næst nærare om dette kann eg íkkjé tímma fátt grei þá. Næst anna til druggstí veit ein íkkjé kann vere brúka þu.