

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Emne:

Bygdelaq:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

G.nr. 94

Br.nr. 25

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR


1) Sagnet siger at i Polbotta
 var en Molue i elven.
 Elven kaldes endnu Moluelva
 På de fleste gårde var de
 hontvæn. Kærnet var byg
 de blev gøt medned. Og
 de benytedes til Polsmul og
 suppe mul skolemen fra
 tvæna blev brukt til
 Kreative far Det fortes til
 bygden en del sag men
 var de kam fra de sig
 ikke sikke på. Men antak
 kelig blev de prøf fra
 Pægen med Norlaus røktene
 En del vette kam fra
 Rudsland med fisketjørene
 derfra de blev brukt
 som betaling vare mot
 fisk og næste fiskene
 Væne vil var ulsmatke
 de og gølatke og farve
 Pægen til brød og klyptrake
 Brødet bakes i gryde og kates
 no brødtyrene eller skubiller

anis i brød i gammle og ost
 Nødsfiden De brædes meget
 særlig i gamle verdens krig
 Polken fiskemel Torsteraagu
 sistnevnte er et av de de
 viktigste næringsstof indeholdte
 store pr. egevitestoffer. Gammle
 med kunst holsand vil
 brød smelt bli mere nærings
 rikt men de er sporsmol
 om egevitestofferne har skadet
 av lys og blig. Sam forste
 skamm papir vitaminer i
 blanke flasker. Tran vært
 ofte benyttet i brødet og
 de er og foretrukket fet
 i alt bakverk

34) Børk er kjent her av
 gamle folk som har at
 17 og 18 tinnear som var
 tidspunkt for tørke brød
 ingen her kjender fersktiling
 De meste sporsmol har fremkalt
 men ingen kjenskap til dem
 Til slut vil jeg meddele at de
 er nogle folk som spist store
 mengder salt på brød sat til
 papir og vært glad i salt.
 til alle mat disse er gode av
 kraft og kjender flere personer
 mens folk som smaker ikke
 liker salt er fuste og gjerne
 høy alder. Tvederne er løse
 og salt elskere. Minne mer er
 94 og har aldri lidd salt er. Frisk og rosk., april 47

- 2.) Mycket blev brukt som
det kom fra Kvarnen.
- 3.) Det er nu givet fra at
med dem er først indholdet
for stor produkt vand, de
gamle fortalt det ofte i en
gryde over ilet for de
stikke de
- 4.) Grotmel og brødmel)
Raguel an de første til
grødt. Den brukt til Kulsmed
3.) Det har vist praktisk
at de lide i Kvarnen
til flatbrødbakning og især
særlig til bygge og højstede
og de dem var mere velstærkt
de borte i flere dage og la
brødt med i bandede
- # den spure slag brød og kaker.
Det tidligste brød baktning
var og kunne kornet mellem
2 stene og røre de ut i
vand til en vilning var der
hvir i mælkten var vilningen
lakt i hvir som var
tilt ut med bandede
og der la man vilningen
og højstede hvir over så de
blev let, Derpå la man
den i gæver på samme
måde som primitive folk
gør med fisker særlig æret.
anden la en flot skubbe over
ældstede og stikke vilningen der

mjuge lukt av den og de kan
 let for og andnes av mjuge
 set altid in sine blinde loket
 sa de ble et luftvann. Pa
 laude kan disse brod varde
 feisk ind til 14. dager
 men pa jom over in more
 i gardgaver i hoyfelle i
 flere mome bare luftne
 er fuktig. Norkaus lufsen
 ble hard med lagring
 brod som man spiser av
 lenger man i in - til blit
 boks og de er nyttet
 til me bid selv an funder
 furen er hoy i samot.
 flatbrod i laude

29 Tidligere var smokaten
 utskudt til folk og fugl
 og dyr men ofte pit in
 giter in haune side har
 de lat foru av lagde
 stoken  derlig utkudt

33 Pann kake brukt ofte
 vist man for unnetit
 fremde man blande utkudt
 og vand og smoe elle same
 kiltat og til in lyt suyp
 julle in side. ose dig
 over pander kan se smut
 med fet nor kaken er stekt
 iales de samme med sukker
 pa og surmeis til kaffen
 Jofelkake brukt ogsa ofte

De Sakalte Klappkake deri var
 uten gær. De kom stuegytten
 og siden malte-gryfer. De stekte
 folk brød i den lille brød
 blev gnet med jærstene eller
 stuegytten kake som man op-
 bevælte i smelt, til mette
 brøking før og på disse gylt-
 kaker god meste man lige et
 løk over gryten så skinner
 fik vorte og forbrænde blev
 bedre men man meste smelte
 kaker i gryten før og på
 den stekt på begge sider.
 ut god fra hestholdet omkring
 1860 a 70. Klappkake var stort
 sin lengde bare som med
 brød de vil si mange på
 jærstøper de gryter man til
 og klype nogle kaker men man
 har ikke papirer i den
 Op Almendelige brød stekt i
 kamfjer som er utkastet
 de stekte 50 år smeltet var til
 og byrte med ringmel og blandet
 med grove melserer men
 de har efter vert god over
 til munden an de grove mel
 men er voffin den doemmen
 de som blev der en kaker
 prosent ring i den men
 de fiske brøtten den den
 Jærdauge lyste godt av retsmal
 med et gørbarsalt til haveln

1860

har konserverne til hand-
statens bakers bode i kvalite-
faktasjen og suvselig-hed.

og har det beste plase folk
i næringslivet.

23) Det ble ofte benyttet baker
av til foring av ved og
merer for og hude og i
annen for og spore på Opus
til belysning men alltid
hyggelig utført nok der
skal - bakes no.

24) Besvart spørsmål 5. Hiten
mellem anslott og kelti gylde
er fremst her.

25) Skjult her

26) Kringle og smiltkruiser
druge stilleses jortan salt
og sukker smør bakes ut
med kaffe spurs og i lange
strømbe og lules rund med
kanden kites av i forand
lengder former til kringle
eller ring og kates i opskuff
smalt eller ant fett. til
den se sparsede brinn lege
så ut til avkjøling og den
er ferdig til bruk

27) Kram bakke kates i form

28) Spinnering av brød er
no² mange moter skinnelig
brød oppbevares i kyller og
fopelke men vist den se
hummelike het vil de bli se

Disse brøde bakes ut med
 hantkyll og ble onlag i en
 dyk. Der støres farin og
 korn på og de deles op
 i treangler liges to støker
 sam - en med smør riden
 ind. Blod brød kyst
 fra svenske fløgger, der
 seks dydblod til digen
 der eltes til en fast mass
 bakes ut med hantkyll
 der jøres et hul i bollen
 av i en dem brødet stives
 sam flat brød bær lit
 fyturæ med brødet er
 stekt huzes de op på
 et løft til foring linnene
 er indad på en lang stang
 men sam oppes på et
 rimskæft med brødet skal
 benykes bløfkes linnene op
 i vand og brukt i flarsende
 støker stekes disse på
 brande i vand og kjøkket
 jeg bær selv spust de og
 de er en kraftig og nydelig
 det brød av en svenske alar

7) Smørbrød bakt av korn
 støker og smør disse får
 farsgege og stærfte, fomme
 ut over lande bakes under
 kaker sam bakes i
 byene. Disse kaker er tilset
 de farsgege skruer og

18 og 19 ubesvart

20) Bakkens blev anbragt
 her til over bygden for
 50 år siden nu er de over
 maas i færdigens da omme
 kan man de ofte at noens
 fik adgang til omme
 men betalte ingen ting

21) Her brædes bode ved og
 her til brædning Brædet
 blev aldrig sat ind i en
 for det om detil var
 meget for udeful i norland
 man meget til den brædet
 men vist man fik omme
 for det var bræden var
 sat ind blev de lakt
 groft papir omme bræden

22) Her er folk umbyggelig
 med anvendelse av bakkens
 først brædet av arke og
 siden vævning med lue
 man og felle de fliske
 var brædskuffe sam er om
 byggelig vævning. Men de
 kan gøre kammere at vln-
 ingen er dykket i omme
 og de lye arke med omme
 de fliske ligger omme pænflade
 omme dykket de er store
 Længsel til stede av folk
 Sam bakkens sit bræd selv
 Det findes mange kammere i
 Norland Sam vil man

eg syltetøj m.m.,
 8) Se side 5) Diquen jules
 kød med hvide og
 man ser støber en størelse
 som et eg klæber den
 flad med hvide leges den
 på støberne over elstid
 man må små kake efter
 met som den støber kaldes
 (Klækake) som laves af
 alle melarter og de behøves
 ingen gær. Den vil ikke
 så længe folk findes i ulvok
 og var man ikke for gær.

9) Løse til fint brød og
 flad brød til hverdags brød
 jeg har hørt om som gæder
 som brødt flad brød og
 svært til sine hus
 mens husbønderne gjorde brød
 lausmør med ost på og kørket
 køt. andre. Bitter de fine
 mel selv mens husmænd fik
 de grove. (Deri byk den en ful)
 Det var støberne som blev
 påbygd og lege de darlegste
 til gæstefolkene, men jikkte
 for ofte de møbete, 18.60

10) Løb godt som
 11) Løb bruges i vanlig tale
 om et brød eller som en
 afbøket. til en flad spise
 1 a 2 minne type diampet 50.
 De sagde for den efter at de

15) Polu blv kalt Gardipakke
 det blv fat av diigen
 ikke opstrapp fra frøge
 man løse de op i vand
 og tilsete diigen det.
 i mulstær

16) Når man har rost ut
 diigen passende tyk blv de
 strødt med over frøge nor
 serropen bygde og arbede blv
 de sprutte i diigen og nor
 den har høvt de passende
 bygde strøkingen. Nu brøkes
 blot brød (mykt brød) for
 nor de løst og ofte mænge
 angrepet av søy og for og
 få barna til og spise den
 for deinde mulstede mat sa
 foreldrene til barna at
 de skal bare spise mægel
 det rest de spise av

17) Nu siden se den samme
 Vid og lad brøde stå i
 ovnen lengre en en tinnne
 blv de altid harde. Noen
 vasket den nor nor de var
 fat ut av ovnen og balt
 den med sa at den samme
 dampen vasket på skorpen
 sa de varst myke ofte
 hadt man serup i den
 og ofte vasket man den
 med seropvand, av serup
 blv den myke.

Emne: _____
Tillegsspørsmål nr. _____
Herad: _____
Bygdelaag: _____
Oppskr. av: _____
(adresse): _____
G.nr. _____
B.nr. _____

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

(14) Ofte man ofte hadde
SVAR

je kiste man kate i hennel
og kiste je an den hennel
fide ut og kate hennel med

me set brygg alle siter
den brygg med mel og ste

je den jeke de fytis den
je plasten. De var mang
framt som kiste jeke

je brygg. Det var 10 år
for en kiste je. Ofte an
jean oftes je de ofte kate

jeandrate jea kulligje
kasting det var ar stekte
som je kate jeke den

je kate jeke i kulligje kide
og kate jeke i kulligje kide
men den jeke jeke jeke

je kate jeke jeke jeke
jeke man jeke og stekte
kiste

Jeke jeke jeke jeke

3'

optakket skal lig med i skuffen
 smør brøden med margarin
 på sidene lig aldri for mange
 brød i skuffen en skuffe
 sam er vanlig 4 brød skal
 du ha 3 staker. Ha jern
 varme stul du bli for
 sterk at du bli brun
 for larmen er god legg
 du en en to dobbelte med
 rent papir vanlig sort sam
 er en mulbakne. Tak
 brodet ut efter en 1 kinn
 jern steking tak en
 en klut og kalt vand
 vask av brodet muss du
 er helt varmt leg papir
 under og over brøene
 de over et tykt plag slij 489
 ligg dem til dem er kolde
 og resultatet er godt. Gj.

April 1944

13

7

Oprøst av Brød
Steking Sam og kan
anbefale til alle husmødre

Prøst et luktøye for
til si brød oppløs gjerne
i fjerne hode til du er
god over i flyvende masse
set til i kare liker vand
eller melk så et spursjeblag
mel. Lad de stå i passende
temperatur til gjerne vel
til og ga over protein
eller spumet mellet med
over sat med så de ikke
er for kalt. Varm opp i
kasserol vand til de er
luktøst korent de vandet
eller melken seika & liker
i melkriget til en god saft

Det sa frem med i og
 doe antydelig til frem kan
 blanded sin med masen
 de ma ikke bli skylere med
 en nautlig grov stikk til
 mul over lat de gå i
 krouget til de er med og
 gå over til det sa mul
 til en myk dug med elhug
 staa til mul over og lat
 de staa til funderne i duget
 er en halv sun bred
 da leges de på brukne
 til elhug og arbeides fremt
 ut til brød bruk like
 mul på frem brukne bedde
 fiske brøene sin brøene
 skal være så myk at
 man nautkelig kan lære
 de til skopne som er