

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Troms
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Berg
 Emne: Baking Bygdelag: Bergsjørdalen
 Oppskr. av: Emma Strømg Gard: Bergstoten
 (adresse): Bergstoten 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):

Oppfatta i samvåk med ei kone her, Leo O., gardbrukarkone.

SVAR

1. Handteuerner var i bruk for i tida. Noå dei skulle baka graut, mal dei først. Bygg brøkkast til flabbrød og graut.

2. Ein rista mjølet i sild av striv. det grove mjølet til graut og til byra.

3. Beho av det som har stått ei tid. Ein sette alltid mjølet inn først eller hengde det i ei trebøtte under baket.

4. Havregryn og bygggryn.

5. For i tida kom dei alltid saman og baka flabbrød. Dei gjorde jaunt ar-
 heidsbytte. Ei av kvinnene skilte
 ut det var mange flinke bakstektjer-
 ringar. No bakar kvar til seg.
 "Grynkaka" var kaka skilt av
 gjern dei som dei la på rinner og
 af med det same.

6. No nyttar ein stomp, baka av ræg og summalen kvitt.

Til fest og lag saftar, kaker og klautkake, hardinglifse

7. For bruke dei alltid lifse og hakkels til iurente gjester. Ein hadde liggande slike mot i dei eller teir.

8. Gløkaka har ikkje vore nytta her i bygda.

9. Gnikkebrød har vore bruke. Ein smurte røre av råmelk og sikta ræg på livens. Det kunne geymast linge og vart bruke til gjester, kryllaus og gravøl. Vart smurt med smør og ost eller gomme.

11. Ordet leiv brukast både om trestekt og skikt brød (både leise og flatbrød)

12. Ein har flere slag lifse, reylifse, krivalifse, hardinglifse.

Når karane skal på fiske, får dei alltid lifse i bomma.

alt heter å smøre lifsen. Og det heter lifseklemning. Deira har "reylifse" - røre oppå.

13. Lipse og flatbröd bestest saman til ristbrük, flatbröd i to, lipse i tre eller fire brett.

Ubrutta bröd kallast alltid lív. Einu brettar eru varma lívum. Steikir þá bággja síðu. Flatbröd pressast í stöklar - úbrutta.

14. Einu koka gjör av kúrnle og furt rúgnmjöl. Lette gjöra þá flaskur som eru kúrnle geyme í langa tíðu. Einu "elta" alltid eru skvelt þá flaska og fylltu þá með gong einu koka gjör. Einu lanta gjör hos kvamndu.

15. Sérlding brüka einu til bräd. Einu gróv alltid nokkuð av deiginu með í mjölb og geymdu.

16. Einu ség det þá deiginu nó þann var ferdig til á steika. 17 brüka í þeimannu stikke var varly. No brüka einu varly á steika stimp kvar vebe - þessgjör.

17. Steikingu loku ikkje þegar til nó einu brüka sérlding. Brädet skad 1/2 tímu í önnu. Einu rýklu varly varme.

18. "Novsmothoppi" var koktu stíkt, þá önnu av sérlding.

19. Ommen var av mura teglstein
i ildhus. Dei vart fyra opp med
farnmed. Dei gjorde ren ommen
med einest eller garnfeller og
sette brøda inn. Ommen var så
stengt att med jærndør.

20. Flere hussander nytta same ommen.
den kunne fa 25-30 store brød,
og ein møtte brøke 10-12 store
farnmedskiver til fyringa.

21. Når teglsteinen var kuit, var
ommen varm nok. Var han for
varm, dyrka ein med vatn.

22. Til gjo vart sopp bort og
brøda vart sette inn. Hvis brøka
ikkje å leggje noko umber brøda.

23. Noe brøda var stikte, sette inn
inn små kaker (gjera) som ein
skjempu til karring. Dei stod inne
til ommen var kald.

24. Det kunde at dei som ikkje hadde
ommen stikte i gryte.

25. Fokje brøkt her.

26. Kringle (vasskingle) vart koka
i vatn og stekt.

27. Brubash ikkje her

28. Brødet gæymast i hūu eller kjillas
fladbrød i setningar på hyllur,
stomp i kassar og likn. i kjellarn.

29. Figūras vart brúka på trúa
rúnde kakur „formakaka“.

Formar med útskorne figūras
vart trykt med i kaka for to
vart sett i ovnun. Det var ymsu
mónstir på formum, rosar, fjólar o. b.

30. Formkakur til gjestebúð og helg,
boka av vanleg surdug.

31. Melkkaka „jarnkaka“ var
slekt av melkeru på fladbrød.
jarn. Brúkt framfus.

32. Ni.

33. Goru og rafur til gjestebúðskost
ein brúka áris i kakum.

34. F gamla dagar brúka til
bókkbrød. Det var i úfreds-
og úar. Bjókkbrók Tórka og malur.

35. Hs norð var det bjókkbrók som
ein fléttu i savelóppingu. Tórka
og mol hann.

36. Ein nyfta helst bókkur
i fladbrød.

TH

37. Ein sárt íþýti djúk av borke-
mjól, men det var líta norung í
det.

38. Ein Torka Tarskeroygn og íselji
og blanna í brádet.

39. Mossa har íþýti íou brúka her

40. Þkje

41. Þkje.

Íi gamla kona her, 82⁰,
húgar at kemmar bestumor
dæde foodi ho fekk for líti með
koma er frá Dyrög.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY

554