

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Kjerringøy

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: E. Tidemann

Gard: Os

(adresse): Kjerringøy.

G.nr. 46 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eiga røynsle og

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

som mor og farmor

## SVAR

1. Til ikring 1900 vart <sup>mest</sup> kornet mald på bek-  
kjevvernes, men noko på handkvern. Den  
siste har vore i bruk til vinteren 1945.  
Eg har kjennskap til 3 handkverner i bygde-  
n. Etter krigen er det <sup>mest</sup> slutt på malning  
av korn til matmjöl. Det kornet som  
vert mald, vert det på bygdekvernes,  
og då mald til grønmjöl eller  
vert spissa. For då vi mol  
på bekkjevvernes vart kornet samm-  
mald når vi bruke det til folkemas  
men berre skrydd når vi bruke  
mjölet til grisane. Det kornet vi  
dyrkar her er bygg. Mjölet vert  
bruka til suppe, graut, kake og  
flatbrød

2) Ville nokon ha sæn eit av mjölet  
vart det sikta. Saldet var laga av ler.  
Eit kühjör var fladd og skinnes baka.  
I leret var brünne eit utal småe hol,  
så var leret festa til ein kjörbrevring.  
Spennane stod som 4 tappar midt  
inne i saldet. Leinane vart det laga  
sald av tyonne jarnplater; men



sist var det luga sålt av masingstrøm  
Det grove mjølet - særv - varl bruke  
til djura, anten til grissen eller hønsa

3. Det var aldri godt å baka av nyavla  
korn eller nymalt mjøl. Kornet måtte  
ligga vinteren over skulle mjølet verte  
godt. - Når her er tale om baking er det  
flatbrød og kake - ikkje stomp, da det  
var avla berre bygg. Dei eldre tale

4 om grjær eller grjøn - helst med ein  
mellomlyd mellom rjo og rj. Med  
det meinte dei korn dei kunne få  
mjøl av til suppe, grøut og kake.

5 Bakstern. Flatbrød. På dei fleste  
gardane var det storbaking 2 gong for  
året: Ein gong på førjulsvinteren og  
ein gong om våren. Det var baka  
med leigearbeid. Samvake kunne eg  
ikkje til. Summe kjebungar hadde ord  
for å vera flinke bakaras, men ikkje  
så at dei gjekk frå grønt til grønt  
og slett ikkje frå bygg til bygg.

Flatbrød. Det brødet var hovudemnet i  
kosthaldet i mi barndoms tid - 80-90 åra  
Når Peter Das rekna<sup>tt</sup> hva kost leige  
karen skal ha med til Lofoten  
nemnes han: "- av flatbrød to riktige  
wager". Flatbrødet vart bruke allåt  
mjølka - sur eller søt - til frubrot  
og none. Det vart bruke allåt spi  
kjesid og sjnsuppe (blandsuppe) til  
middag eller kveldsonat. - det vart  
bruke allåt røykbasid, spekykjøll og  
flesk som fore - eller etterret. Det



3

var bruka til mølje av kjøt eller  
fisk og til rjomebise. — Det får  
endå kenne mine til å vasshagle  
når eg tenkjes på all den gode maten  
vi fekk av flatbrødet. — No er det  
lite eller inkje flatbrød i hushalga.  
Skiftet kom kring hundreårskiftet.

6 Flatbrødet vart baka mest berre av  
samonale bygg. For å få deigen seig  
så han heldt under utbakinga, vart  
det anten "sörpa" eller koka graut.  
Sörpinga gjekk for seg på den måten  
at mjølet vart rørt ut i kokande  
vatn i eit større kjerul så det  
vart ein mellomting mellom graut  
og suppe. Slik stod det h.d. i eit  
døge. Grauten vart koka i store  
gryter som vanleg graut utan salt,  
og stod ikring eit døge for han vart  
baka. Brosliven var ikring 55 cm i diameter

Lepset: Lepseliven var ikring 35 cm  
i kvornål. Han var baka av eit  
finare mjøslag - helst rugg sammale  
rugg med nokk sikta rugg iblanda.  
Han var og nokk tjukkare baka  
og mindre steikt. Når alle leivane  
var baka vart det laga eit "gnik"  
av råmjølk og sikta mjøl som eit  
tjukt suppe. Dette gniket vart  
så gnidd utover leiven på kella  
med handa og krina med ei tre-  
spann og sidan steikt. Det var  
krinalfse. Kriminga var berre for  
stas. Denne leifa er den gamle nord-



4  
landslelse som var vænlig til hændriærskif-  
tet. Linare er andre slag komme attåt  
eller i staden t. d. hardangerlefsa.

Stompen. Det var to slag stomp: grovstomp  
og finstomp. Grovstompen var baka av  
sammale rüg og finstompen av sikta  
rüg. Det var helst til jüt at det vanka  
noko større finstomp

6. Hovudbrödet no er finstomp - bröd av  
sikta mjöl av rüg eller kvite mest  
det siste. - Under siste krigen var det  
berre grovstomp - bröd av sammale rüg

Det er stompen - brödet - som no  
er dagleg kost i bygda her. Den mest væn-  
lige nemninga er bröd - finbröd eller  
grovbröd alt etter som det er baka  
av sikta eller sammale mjöl - .

Det er finbrödet som rår grunnen no  
både til gake her og fest. Til det kjem  
så kaker - kaffebröd - av yanse slag  
laga eller oppskrift av Skjörberg  
kaker eller ein annan meister. De  
kaker er skal eg nemna nokre av dei mest  
vænleg: Vi har berlinerkransar, smült-  
ringar, fattedigormar, kromkaker, gorä  
o. om. andre. I dei 10-15 siste åra  
er blåtkaka kome mykje i bröd, helst  
til fest.

7. I kvart betre hushald har dei „smäkaker“  
- kaffebröd - og - eller lever til även  
ta gjester. Nemninga er „fremmenmat“  
på den kosten

8. Frå min barnehim, Bjorung i Meløy, Helgeland,  
minnest eg at mi farmor stekte kaker på



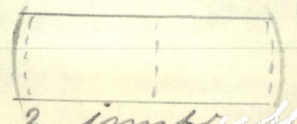
glør. Ho nemnde kaka for glohopping. Men  
 kordis diigen var laga av det no ingen som  
 kan gjera opplysning om. Men eg trur han  
 var laga som vanleg stompdug av sam-  
 male rug med surdug i. - Eg har ikkje  
 råka nokon her i bygda som har kjen-  
 skap til glokake eller glohopping.

9. Sjå det som er skrive side II post 5 og II post 6.  
 Til kvardag var det same sort flatbrød for  
 alle, baka av samale bygg (heimkorn). Til  
 helg eller høgtid var det rugbrød. Var flat-  
 brødet baka lauve tunt var det "skjen-  
 nabrød". men kvardagsbrødet var moko  
 tjukkare. Det var smarare å baka og  
 mette smoggare.

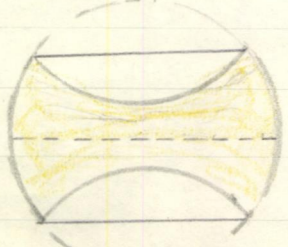
10. Sjå side III Lefse. Den ferdigstikke  
 lefse kunne gjennast lenge helst om  
 det lag på eit turt soalt loft.

Lefsa vart bruka til høgtid, fest og til  
 vertsskap (brudlauf og jordeferd). - Når  
 husonora skulle "smør lefse" tunka  
 ho moko vatn. Det dyntka ho med ein  
 visp utover lefseleiven og la ho og ho  
 leivar mot kvarandre med gnikket mot  
 einannan og tulla alle dei dyntka lef-  
 sene inn i eit reint plagg og lot dei  
 ligge til dei var mjuke. Sidan tok  
 ho dei fram og smurde dei med mjøkje  
 og godt smør - feite måtte dei vera -  
 og dössta råstykke på.

Så vart 2 brett lagt inn mot  
 kvarandre, og sidan lagt  
 saman eller den prikke  
 lina. 2.



2. innbrett



1. innbrett



Dei 2 endane vart<sup>V</sup> klipt av og sidan  
 klipt i 4 eller den prikkete linje. Lefsa  
 vart så lagt på ein tallerk og sett på  
 bordet saman med gomme. Han som  
 tok for seg av denne kosten la tjukt  
 med gomme på lefse, rulla ho  
 saman om gommen til ein rulle og  
 åt. Det var mat ein bænd, "dei gromaste  
 storfolk på".

11. Ein leiv er det utbake omme, rund ikring  
 55 cm i breidmål. Når leiven var stukt  
 var det ein brödleiv. Skulle flatbröd  
 lennast i ei kostkista vart 2 leivar lagt  
 mot kvarandre og vernd på eit bröd-  
 garn så dei vart mjuke. Dei vart så  
 lagt saman til ein halvsirkel. Det var  
 ei skrokke bröd. (Ei skrokke = 2 leivar)

12. I ja side V post 10. Lefsa var ikkje kvar-  
 dagsmat, men vart mjøkje mjøtta som miste-  
 chat - helst om ein skulle til Lofoten  
 eller Finnmark. Det var lefse som vart  
 mjøtta til "kistbette" (somakebite). Men  
 om lefse vart mjøtta til nattverdsbröd  
 (j. Bojes) kjemner eg ikkje til.

Lefsebrödet er tjuktare baka enn flat-  
 brödet

13 Flatbrödet eller lefse som vart lagt  
 bort vart ikkje brutta på nokon måte.  
 Det hadde då lett for å smyglast. Men  
 skulle flatbrödet vera mistemat vart  
 det lenna og lagt anten i 2 om det  
 var ei større kiste eller i 4 om det  
 var ei bonneme brödet skulle bli lagt  
 i. Vi hadde ikkje serokild namn ~~om~~

852



anden leiven var <sup>VII</sup> bredda i 2 eller 4.

7

Skulle nokon under bakinga ha "bakslelse", varb leiven stekt lite og lagt i 4. Til bakslelsa mykta ein så ryome og sirop eller sukker. Hadde ein ikkje sukker mykta ein og mykost

Ein la ikkje noko større farg på flatbrødet korkje i den eine eller andre form.

14. Eg har ikkje kjennskap til ~~gjering~~ gjering av gjær, heller ikkje gjær av sl. Den første gjær i min barneskule var surdeig. Sidan kom hümlegjester. Ovså er gjera kjennes og ikkje

15. Surdeig var bruka. No siste omn = bakstuden + varb tatt noko deig knöa og klemt flat til ei kake. Ho varb gøynt i onjöltünna. När ein så skulle bake neste gong leita ein fram surdeigkaka, banka ho sund i småbitar, löysse dei opp i lunka vaku og rörde mjöl på til eit tjukt süppe.

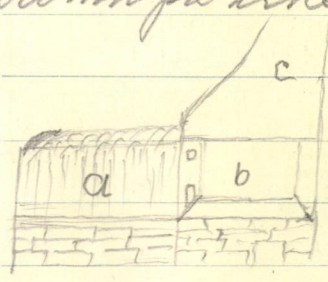
16. Om deigen var ferdiggjora både dei kjunde, smaka og skjona seg til. Sa prøva med eld var ikkje mykta. No mykta ein mest ferstet bröd; men det kan og bli både 8 og 12 dagar gammalt eller som bakstereu var stor eller hümshyden er liten.

17. Brödet stob aldri meir enn ein u to timar i ovnen og stompem varb hand-sama eins anten han var bake med surdeig eller gjester.



18. Det slag flatbrød som her er spurd om er ukjend. Men kake av gjera deig var brukte Det var "gongkake". Summe tidet stakke dei hol i kake med ein pinne. Kvifor veit eg ikkje.

19. I min barneheim - og grund - var gruve i kjøkenet med mura bakaromn på eine sida. På risset er a bakar omnen b gruve og c skorsteinen. Hadde ein ikkje rom for bakaromnen i kjøkenet var han mura til gruve i eldhuset.



Gruve - bakaromn

20. Kvar hadde sin bakaromn.

21. Vi mylla turr bjerkved - bakaromn ved Dei kjende med handa om omnen var høveleg varm. Var han for varm var han vaska med vatn.

22. Var omnen varm nok var alt kare ut med ei "glokara", og botnen var reingjort med fyller rörd på ei stong. Denne fylla kunne vera gamalt tøy, garn eller nok. Brødet var sett på berre steinbotnen. Hatn var aldri brukta.

23. Kkewarmen var mylla til steking av småkaker eller til surking av veb

24. Fell burt. 25. Gristing er ukjend.

26. Eg har ikkje kjennskap til at folk her nord laga vass(vann) kringle. Ho var kjøpt i Bergen og var ment "bergenskringle"

27, 29 og 30 er ukjende her.

28. Flatbrødet var laga på tuffeige loft i setringar og opp til 1/2 år. Stompen kunne ein om vinsten laga opp til 2-3 manader. 22/5 - 4/7 Tidmann

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING  
adr. NORSK FOLKEMUSEUM  
BYGDØY

578

578