

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bodin

Emne: Bakning

Bygdelag: Straumen

Oppskr. av: Lore Serub. Kvalnes

Gard:

(adresse): Valnes i Bodin

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Selvis

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

SVAR

1. Begge deler. Når de ikke hadde kraft, malte de på handkverner. - Til for ca 60 år siden. - En snakkla om å male og å skry. Når en skrydde, ble kverna letta opp så bare agnene ble satt - når en skulle ha grise - mat f. eks.

2. Ja, dersom det var mye så i det. Til såld brukte en kjuvet. En spenne det ufover en ring så det ble helt stramt og stakk huller i. I spenne som ikke ble skåret av, stakk en til smidde krepinner. - Det grove mjølet som ble att, gav en krøttera.


3. Trodde at mjølet ble bedre når det hadde stått ei tid. Røg brukte en til brød (sammalen røg). - En varma opp mjølet ved å sette det inn i stein.

4. Nei.

5. Ja, ofte gikk kvinnene til kvarandre og bakte flakbrød. De holdt på til i elvtusen der det var grise. Men de

Kunne også være i stabburet. Kona på
gården eller mannen skulle gjerne
- kunne være lydesarbeid. - Det kunne
være særlig flinke bakerkoner. -

Klappkak - var laga av almindelig
brøddig og stekt på brødjarn eller
komfyr om en hadde komfyr da.

Kamkak - det var gjort i dem, en stor
trilla over kaka med et kaginstru-
ment, muligens et trehjul . De
var store som en teskål og var
stekt i bakerovn. - Svækak, laga

av grynne, ikke gjort, stor som
en teskål, ble stekt på brødjarn.

Potetkak - laga av poteter og f. eks.
grynne, ble stekt på brødjarn eller
komfyr. - (A gi opp navn på de for-
sjetlige bakverk med oppskrifter, ser
jeg meg ikke i stand til - da en
jt måtte ^{ha} diverse kode- og bakkobøker
for hand. Det er mangfoldige slag
kaker som bakes f. eks. til jul og til
forskjellige selskaper.)

6. En bruker flabbrød og alm. brød
av gjæret deig. Til helg og fest har en
en kauskje hvedestovn laga av
sikta hvetemel. - En bruker
hardangerlefs.

7. Ja. En kaller det kaffbrød.

8. Ja. En laga et slag vaffelrøre og
hadde den i et slag jarn som kunne
minne om goråjarn ~~is~~ ^{skafte}.
Med skafte var dette jarnet ~~en~~ ^{en} ~~1~~ ¹ m lang.
En skulle disse kakerne i gløve

på grøta.

9. ja. - Nei, ingen skilnad.

10. ja. - En løyfer brødet først d. v. s. stikker det litt. Så quidde en det inn med råmjølk dersom en hadde en quidde det utover med flat-
handa. Utan råmjølk laga en røre av hveteemel og separat mjølk.

Noen hadde potetmjøl i mjølkka for å få brødet hvitt. Noen hadde egg i lag med. En kalte dette for "knit-
tefs", knekabrød. Kunne ha stekt brød i iveris. Brüste det til gjester
bend o. l. Først ble det da fuktet med vatn så det ble bløtt, og så ble det smurt som andre tefser (med smør og sukker.)

11. Leiv er det ferdigbakt flatbrødet både før og etter det er stekt. - Nei. Ei brødsstive = ei brøstiv, for dette det er stombrøstiv.

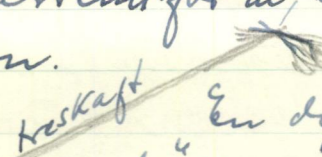
12. Lefse ble laga som en annen leiv, de var bare noe mindre, og dermed noe tykkere enn en leiv. En hadde lefse til gjestebud og høytidsbruk og til reisemat.



En smurte smør og sukker på. En kalte dette for å smør lefs.

Slike lefser fikk en av lefsbrød. Leivene var helt hvite for de var bakt av hveteemel, og leivene var omtrent så store som en annen leiv. En brukte å ry både lefser

og anna flatteröd heddels. Vid detta
 mente ^{en} at brodet ble tynnere da
 den tingesten som de rydde med,
 voppo, feide litt så med seg når
 den ble brukt på brodet. En hadde
 de alminnelig vatn i en kopp.

Voppo (bestemtform, utall) var som
 tegningen.



^{vaskkast} En dyppet denne dusken
 i vannet og stök over leiven etter
 at den var lagt på brödjarnet. En
 kunne danne denne figuren på
 leiven  eller . Når en smurte

teffer, kunne en foruden smör og sukker
 også slip kanel på.

13. Ikke brunt å brätte flatteröd som
 skulle legges bort. Folk som skulle
 til Lofoten om vinteren hadde for
 alltid flatteröd med. Det ble lenna
 d. v. s. lagt i to. Slikt bröd kalte
 en lennabrod. Når en skulle lenn bröd
 tok en to leiver og la på brödjarnet
 eller komfyren så la en disse i to (se
 vedlagte). Dette kaltes ei skrokk.

Mössbrömläfs (Sejerstad i Salten)
 På badedagene hadde en gjerne li
 non (ke. 5 em) mössbrömläfs. En bakte
 først teffer og stekte dem litt på
 brödjarnet. Laga en suppe av
 vann og mel og saup, kunne også
 ha mössebrömläfs sammen med.
 Denne suppen smurte en så utover

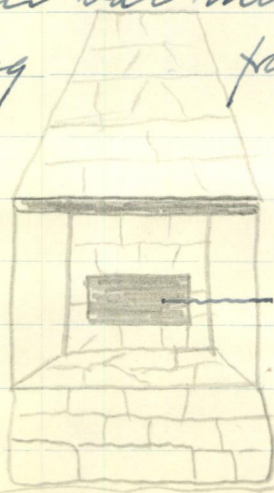
hele lefse på ene siden. I Centrum
av lefse hadde en smør (for ^{Kjøtt} smørfett),
sivimp (eller sukker i mangel av sivimp),
rømme. Så legger en da lefse på
jernet og steker den litt til til alt er
smeltet, bretter den (se vedlagte) og
legger den på tallerkenen.

Kjøttlelse (Kjøttstak i Saltu).

En smørte mörsebrømme utover
hele lefse mens den var rå, og så fin
hakka myretalg og smått oppskåret
Kjøtt (eller pølsekjøtt) langs omkretsen
av lefse. Så ble den stekt på jernet
og brettet sammen. Brukes fremdeles,
kariig mörsebrømlefs.

18. ja. - Både til fertige høve og ellers.
En Kjøvla det med alm. Kjøvla som var
skåret i tagger. - Bakke kake av gjord
deig som en klappa til med hendene
til den ble høvelig rund og flat. Stekka
med trekam. Kamkake.

19. Stekke i ildhuset. Brødjernet stod i grønn.
Kunnes også stikke flatterödel på komfyren.
I gamle dager hadde en bakerovn.
Bakerovnen var murt av gråstein
med inngang på bakerste vegg
i grønn.



Grüne

Bakerrommen stod ikke uten for tiset.

20. Hver hadde sin egen oven.

21. Til oppvarming stod, før kjeven ved. En kunne stikke 20 brød med en gang i bakerrommen.

22. Før brødene ble satt inn kosta de arken vel bort.

26. Kringler kunne bli kokt i vatn før de ble stekt.

28. Brødet ble satt på staburet, flatbrødet stod i setringer på bord eller hylle. Alm. brød lå på bord ell. l.

29. I gamle dager for en 30-40 år siden fikk barna til jul et lite brød for seg. Dette brødet var gjerne prydd med en liten fusal oppå. Fuglen var forma av deig. En nyttet hveteemel i denne deigen!

31. Ja. En laga kaker av mjøl og melk og stikke på brødjarn. Noke akkurat helgedagskost. En kalte dem melkkak, og de måtte spises med det samme. Kunne nok lage slike kaker når en tilfeldigvis slapp opp for brød.

33. Vafler, krumkaker mindst alm. göra. Vafler helst til helgedagsbrød og ved gjestebud. Likevis krumkaker og göra.

34. I riktig gamle dager kunne det i nødstider bli brunt bark til brød og grønt. Det var i vår.

35. Det var helst furebark en brukte.
Den ble tørket, banka og malt.

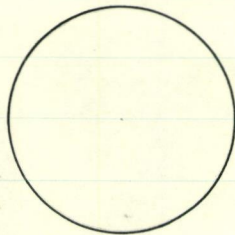
36. Barkenjålet ble helst nytt til
flatbrød eller kake.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

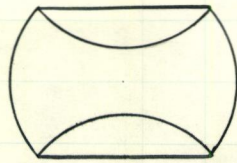
adr. NORSK FOLKEMUSEUM

BYGDØY

685

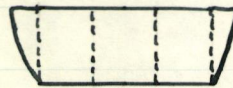


1



2

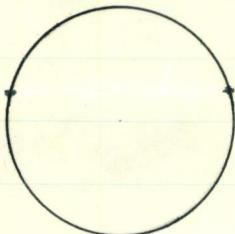
Her smøres
smør og sukker.



3

Her klippes over.
(etter prikkete linjer.)

Alminnelig lefse.



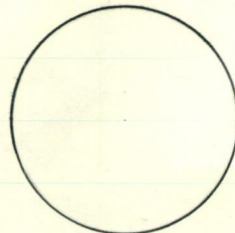
1



2

Ei skråkk.

/To leiver lagt sammen,
og brettet./



1

Smør, sirup,
rømme.

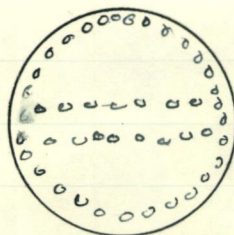


2



3

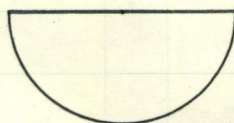
Møsprømlafs.



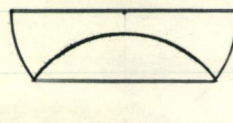
1

Her la en
kjøttstykkene.

Kjøttlefse.



2



3