

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. no. 4.

Fylke: Nordland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Brønnøysund.

Emne: Baking.

Bygdelag: Innvær/Rubbestadneset.

Oppskr. av: H. Endresen/Fru Anna
Innvær.

Gard:

(adresse): Rubbestadneset/ " Innvær

G.nr.

Br.nr.

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

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Anna Innvær (ca. 50 aar) Barbro Innvær (82. aar.)

SVAR

1. Fram til hundredaars-skiftet mol ein alt mjølet paa bekkjakvernar. Ingen her i bygda kan hugsa at handkvern har vore i bruk. Kornslaget var mest havre, som vart turka, -rug vart derimot mole utan turking. Det vart daa kalla raamale. Daa bygdemylnorne kom i bruk vart mjølet meir finmale og turrare. Kornet hadde tvo nemne: "godt korn" og "lettakorn". Det siste berre til beistemat.
2. Mjølet har ikkje vore sikta.
3. Havren var alltid best aa baka nymale.
4. Veit ikkje.
5. Det vanlege har vore at kvar baka til seg. Det har nokk hendt at der har vore gjort bytesarbeid, daa helst med baking og anna arbeid. Bakstekjerringar kjend utan-om sin eigen krins kjenner eg ikkje.
6. Jamt over vert no berre brukt bakarbrød. Fyrr vart brukt lerser til festmat og potetekaka til kvardags. Kjøpe-stomp til kvar jol, men kringler og kavring maatte ein alltid ha i eit velordna hus, om der kom ein-kvan. folk som hadde mjølk sjølv laga mjølke-kaka til helgane. Dei var laga av mjølk og grynmjøl, no av kveitemjøl. Lefsa var laga av vatn og siktamjøl og rena med raamjøl. No knør dei helst lersen av søt mjølk og halvt um halvt siktamjøl og kveitemjøl, tilsett egg, smør og sukker. Mar ein ikkje raamjøl, lagar ein jamning av mjølk og

egg til aa røna med. Eit kakeslag som var mykje nytta for umlag 30 aar sidan var natron-stompar. Dei var laga av ein lausdeig av surmjølk, natron og siktamjøl,-gjerne meed sirupp i. Dei vart baka tjukt ut paa bakstebordet, teke ut med spannlukk, og steikt paa nella med frisk varme.

Eit anna lefseslag som er mykje bruka her er natron-lefsa. Ho er laga av same deigen som stompane, men er tunnare og krota med haringkjevle. Stundom kaldt haringkake, men har berre krotet relles med den. I Hardanger vart ho kalla krotakaka. Norlandslefse vert og laga her. Der nord kalla møyrlerse.

7. I eit velstyrt nushald harvein som regel baade lefser, søte kaker t.d. krumkaker og turrvafler i huset, som gjestmat til framandfolk.

8. Ikkje kjend.

9. Her har berre vore brukt eit slag flatorød.

10. "-----"

11. Me kallar det leiv baade før og etter det er steikt. Nyttar aldri ordet leiv om brødeskiva. Dette er nemning paa omnsteikt brød. Dei gamle segjer gjerne stumpeskiva.

12. Knekalefse er staslefsen i vaare bygder.(sjaa under no. 6.) Ein er helst tvo naar ein bakar- eit steikjer og eit bakar. Lefsa maa vera so tunn som mogleg, og vert so løypa paa nella, d. v. s. steikt sopass at ho vert turr og raad aa handsame. Naar ho er kald legg me henne paa eit bord, hev paa raamjøl og knekar so godt med handi utyver alle stader,, til lefsa vert heilt kvit.

Der maa ikkje synast turre flekker : "hiljedagar" som var ei skam for bakstekjerringa. Lefsa vart so steikt ferdig Det var ofte kappestrid millom den som baka og den som knekar-om børtten til nella. Ein baka alltid lefse til gjerlag og til alle høtidshelgar, fyrr ogso til niste. Me segjer -aa kiina lefsa- med smør og sukker, sume har og kanel paa. No seinare med ein røring av smør sukker og

vaniljesukker. Skilnaden millom lefse og flatbrød er: lefse er røna, vert bløytt naar ho skal etast, og er for det meste gjestebodskost. Flatbrød er urøna, vert ete hardt, og er dagleg kost.

13.

14. Gjørbaking var svært lite kjendt her i eldre tider. Pressgjær vert nytta til baking no.

15.

16. Mjukt gjørbrød er mest brukt, og diverre altfor ferskt. Difor staar det helst ille til med både mages og tenner.

17.

18.

19. Helst i eldhuset. Der var der open grue. Omnar utanfor huset kjenner me ikkje til fraa siste hundred aara. 20. til 27. .. ukjend.

28. Lefse og flatbrød vart gøymd i maanadsvis. Truleg helst i tunnor. Dette serleg ved utnisting av fiskarar, som hadde niste med til helle vitrafiske,

29-30. ukjend.

31. Kaker som er steikte av mjølk og mjøl var brukt i gamle dagar, og er det framleis. Til høgtidsbruk var kakene tunne og ein nytta søt mjølk. Til kvardags av surmjølk med natron og bakt tjukkere. Dei var best ny-steikte, men kunne gøymast i 2-3 dagar.

32. ukjend.

33. I vaar bygd har berre vore brukt vaffelkaker, i den seinare tid ogso krumkaker. Til vaffelkaker brukar ein helst tjukk, god mjølkekake-røre, gjerne med egg og sukker i. Til fest gjerne med ~~egg~~ smelta smør eller rjome. Anis vert av sume nytta i lefsedeigen og i blodkakerøra, men ikkje sers aalment. I nødsaarene 1812, 1914 og under siste krig vart poteter nytta til ein mengd surrogater.

34. Bremnes er ei skoglaus bygd, so bork har ikkje komt

4
paa tale. Her er ikkje nokon gamle som veit om borkebrød.

Fraa prost Hertzbergs dagar har dei berga seg med sild
og poteter, poteter og sild.

34 til 41 ikkje kjend.

Om kosthaldet i Finnaas sjaa Bremnes herads jubileums-
skrift 1937.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM

Gi regla som her laud i bydene her.

Jens - Ola Buita vilde vara røke til
kona, men ho var det ikkje.

Ho vilde ha huset fullt av mat,
men ho hadde det ikkje.

Ein dag det kom framande, sa
ho til dotter si: "Spring ~~og~~ hent
inn flatbrød du", "når du tek den
minste smørstampen, og set teppa
den største, og stig teppa den, når
du teppa det minste flatbrødladdet."

Openta kom snart at og segr med
gråt i målet so alle høyrer, "Mor
eg sag ingen smørstampar, og so
fann eg berre ein brødladdet."

867

867