

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Nordland  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Saltdal  
 Emne: Bakning Bygdelag: Setså  
 Oppskr. av: Harald Kavros Gard: ~~S~~ Sommervold  
 (adresse): Setså G.nr. 2 Br.nr. 3  
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga røynsle.  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

1. Ja, her var sakte både Korn og Kvern for i tida, og det vil helst segje for århundreskiptet. No er det gått så at ein har ikkje hansen-korn og alle kvernen her i grenda er ned-rione. Men her står brukande både Bekkiskverner og handkverner i bygda.

Når ein mol kreturmjøl då berre ein skrydd, d. v. s. grovmol kornet.

Det var bygg ein mol, og det kunne ein berre nytte til flatbrød og grønt.

2. Ein sella (silita) ofte mjølet for det vart nytte til mat, og såen gav ein kroteva.

3. Når berre det var male av godt kørka korn, var det like godt straks det var male som seinare.

4. Samnamn for Korn<sup>og</sup> (fra Tjøtta):  
 Gusslån.

2

5. Baksten.

Kvinnfolka gjellk saman om baksten og gjer så den dag i dag, men stime gjellk i arbeid for vitaling. Eens lever i hore som tok til å knø Kl. 2 om natta og var konen godt på veg med bakkinga då dei andre kom til Kl. 4. Så heldt dei det gåande til Kl. 20 (8 om kvelden) for 40 (forti) öre dagen.

Ho som sat ved brödjernet, laga emner og slakte, og fekk ende tid til å bake ein og annan leiven.

Det merklegaste ved heile bakkinga var kanskje at dei tre-fire kvinnfolka gjellk å halde det gåande med pratning så å seie støtt på morgon til kveld. Dei prate og lo så det song i huset.

Ymse slag bakverk.

Det hadde ein og har framleis. Det er tilnær ein rett som det er stor kunst å ete. Veg som er Helgelanding laut ty til gaffelen, men det skal etast med fingrane. Det gjellk mange år for å gjellk ~~hans~~ kunsten til fullnads.

Det og siktar til er i slags lepe.

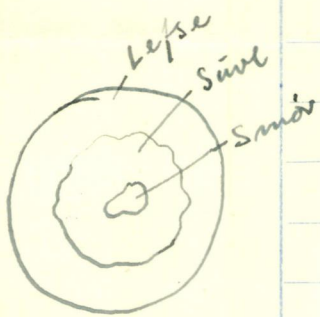
Det er ellers ikkje berre ei men mange slag som blir laga og eten etter same oppskrift, så å seie.

### 8. a. Mosbrömlapse.

En tar denne lefse som mønster. Mosbrömlapse lagar ein stött når ein bakar flatbröd, og det tar ein som matmél når ein er ferdig med bakainga. Kjenn du folk på vitjing, får dei og ~~so~~ ei lefse eller to. A-ja, det er vel dei som nyttar høvet til å få seg ein godbit.

Lefsa er ein flatbröd-leiv som ikkje er så utbaka som ein vanleg leiv, og elles er smutt litt mindre. Så steiker ein det litt mindre enn ein vanleg leiv. Ein bakar så mange slike lefser at det kan bli fo-tro til mams av dei som skal ha. Det skal då likevel vere dei som greier både fem og seks alene.

Når så lefse skal lagast til, legg ein ~~ein smørskive~~ smørskive kliner ein ei skei lefssivl utover lefse medan ho ligg på bakstefjola eller på eit bord. Lefssivlet er laga av mosbröm eller myrsost som er løyst opp i mjölk. Ein har litt sukker i, lagar kvitemjöljering på og ~~gi~~ gir det eit oppkok. Når så lefssivlet er smurt på lefse legg ein ein smørskive mist på lefse. Så legg ein lefse på brödjarnet net eller omnen og steiker til leiven blir steikt som ein annan flatbrödleiv. Så legg ein leiven i fo og bytt inn bae hyrro, rykkjen så lefse med eit hendig grep opp



Först brytning



Andre brytning



Tredje brytning.



på ein tallerken. Lepsa er da ferdig til etings, og ein lyt ta henne varmt. No skal ho etast med fingrane, men det vil y ikkje gåta meg å beskrive. Nokke nemmande sol skal det ikkje vere, men ein lyt rekne med at ein må ~~slutte~~ sleikje av fingrane ein og annan gongen.

b. Sånplepse. Som den førre berre det at ein hadde sårp til sår i staden for smør. Ein dasta litt mjøl på lepa så det vart ei slag jurning på sårpen. Ein hadde altså smør på denne lepa og.

c. Feitlepse. Då hadde ein kjøttfett i staden for smør.

d. Skre-lepse. Då hadde ein talgskre på lepa, og det gjorde ut for både sår og smør.

e. Rjome-lepse. Då gjer rjomen ut for både sår og smør.

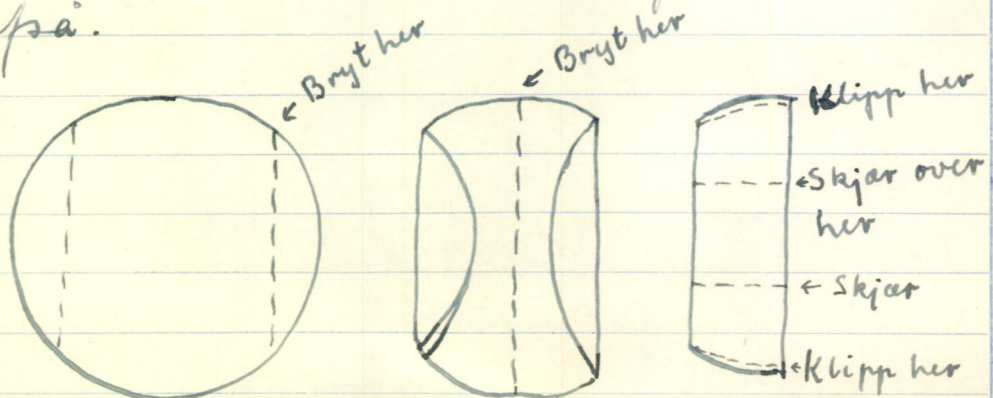
f. Rjott-lepse. Spekkkjött av sau skjær ein i små stykker og legg på heiet rå lepa. Den legg ein i to med ein gong og klemmer ho tett i kanten. Så steikjer ein lepa godt på bae sidene.

6. Ein künne ikkje bake stomp av byggmjöl, så her fell det neste út. Men det står nemnt nordlandslepe i parentes. Den rette nordlandslepa må vel vere künna-lepa eller blank-lepa (rämelslepa).

Sjölve lepebrödet baka ein av ei roho finare mjölbanding enn vanly flatbröd, slikt som gryn mjöl og rüpsikt. Dei baka lepa litt mindre enn flatbröd, og så steikte ein det ikkje til fullnads, ferre lenna det.

Når ein så skulle lage lepa istand, la ein henne på bakafjela, hadde ei god skei ~~ramet~~ rämjöl (av andre og tredje målet) på og dösta så litt sikta rüg-mjöl oppå. Så tok ein til å gni dette utover leiven i ring og i ring med högre handa (om då ikkje kvinnfolket var kvierhent). Ein dreiv på til röra var kvit. Så steikte ein lepa på ~~brödjarnet~~ eller ovnen, og lepa var ferdig til lagring.

Når så lepa skulle myttast, bløytt ein henne på baksida, og når ho var mjuk, smurde ein smör, sukker og kanel på og la dei ihop på ein viss måte som var særigen for denne lepa.



6  
7. Blank-leipa (nordlandsleipa) som var  
knudd og steikt var snar å ta til om  
der kom storframande.

9. Mange baka fjukkare flatbröd til  
kvardagkost. Dei kalla det „melk-å-brö-  
flatbrö.“

10. Sjå 6 og 7. Ein serverte det som  
kaffebröd.

11. Leiv heiter han både før og etter stei-  
kinga, men ein smakkar og om råleiv.  
Når leivane er steikte og lagt oppå ein-  
annan då er det ein flatbröd-bollster.

Ein skive av eit bröd er ei bröds\_kive,  
kaksnei (Tjøtta), stomponei.

12. Sjå ~~5~~ 5 og 6. Ein mytta ikkje  
ordet leisekling eller kling.

13. Bretting av leise sjå 5 og 6.  
Flatbröd som skulle vere Lofot-kost, vart  
lemma på brödjarnet og bretta i to. ①①.

14. Sürdeig la ein i mjöl (mjölbötte,  
mjölsakk) til ein skulle bruke det.

15. Det var vanleg å mytte sürdeig til  
for om lag 40 år sidan.

16. Det var helst luktta ein retta og etter.  
Ein myttar mjukt gjærda bröd no som  
for, ~~men~~ men det kan bli både før og

fire dagar gamalt, of mere of.

17. I bakkarommen stod vel bröda eit par timar. Men så künne ein skjare nokre bröd off i store stykker of sette dei inn att of la dei skjerpe til skunkavring.

18. Det hende ofte at ein laga små, flate, runde leivar av bröd-deigen of steikte desse ~~leivane~~ kakkene på omnen. Det künne ein ete medan ein venta på at brödet vart steikt of kaldt så det vart etande mat. Ein klappa desse runde kakkene med hendene. Nokre særskild namn på desse kakkene vit of ikkje om.

19. Ein helot seg i kjøkken of eldhüs med steikinga. Bakkarom of brödjarn.

20. Kvar mann, eller hüsstand hadde sin bakkarom.

21. Ein fyrte omnen eit par timar med turr björkved, of da var han varm nok.

22. Ein grov glörne ut med ei glörake of kosta botnen med ei einsope på eit skaft. Ein nytta gjerne rå liner; var han turr, laut ein bløyte han.

23. Ein künne skjærpe skunkavring

med ettervaks<sup>te</sup>men.

25. Eg høyde mannen "grigslabrod" heime (Tjøtta) som smågutt, men det er alt.

28. Lofot-folket (fiskarane) som reiste på Lofot-fiske) hadde brod gjennom heile sesongen som var baka heime og låg i kostkistene. Broda var mjuke og gode heile tida enda om det dei sjænto kunne ta til å myrlast. Kostkistene stod ute i bødora (gangen). Frammot fiske fekk ein gjerne sendingskost heimavar.

No har ein brodet i boksar.

Flatbrodet kan sist lagrast i ribegrensa tid. Det stod åpent i setringar på hyller i stabbur.

29. Mynt med kakestengel.

31. Jan, skeibladkake vart nok ofte nytta, og dei åt ein gjerne med det same dei var stekte (Tjøtta).

32. 33. Ein har nytta waffelkaker og goro (det siste Tjøtta).