

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 26

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr. 29 Julenisser

Herad: Steigen

Emne: Klubb, Kjøtt kumle mmmmm Bygdelag:

Oppskr. av: Amundus K Pedersen Gard:

(adresse): Dypning i Steig 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):

SVAR

No skal vi lære svarene på disse spørsmålserier
 Vi har først klubben utav bloddeig
 „Bloddeigklubb“ Til denne ble deigen
 laget utav blod og mel med litt
 surmalt og litt brent ristet
 korn i samt med fullt med myrelag
 og kull i gryte til fullkull og en
 da spiste den ut med skar et hull
 den og så etter på riste bit for
 bit stultet i feid i den
 Så har vi „stappklubb“ Denne
 bestod utav kull poteter og
 mel eller til deig og så fullt
 med fisk og lever samt og rogn
 og når denne kull var en
 deilig rett Så har vi også
 potetklubb med flestehiter i
 og disse flestehiter var steilt
 heller kulle for matalt i
 deigklubben som ble kull,
 og også denne en nydelig rett
 Deigtingen i å forme klubb
 ble gjort med bender og klubb

skulle være i eggform
 Til sist revnede klubber mottok der
 litt mjøllfeite til på tallerkenerne
 og som oftes litt sirup men da
 mottok en ha litt bløit flatbrød
 til. Og etterpå skulle det serveres
 en deilig mjøllsuppe med og
 i heller så ølsuppe til sist ble
 det al; saftsuppen kalt ragg
 fra ølsuppen etter dette måltid
 Bestar utav klubb fra dagen i fore-
 vesen ble helst skilt i feit på
 panna med skinn og
 sliver av tøitet teltelid.
 Klubbmåltidet var enten frokost
 heller middag, mest middag
 i travle om og høstetider
 ble disse klubbmåltidet servert
 til

Still er svarene og kan gi på dette
 spørsmålssettet

Har Dere lyst til å høre litt
 om "Amsterpölsen" så kan og
 fortelle at den stiltom kom
 i Lofoten og Finnmark som var
 karer ombord i fartøier og
 allerede så tidlig som omkring
 år 1480 er Amsterpölsen kjent
 i Lofoten og Finnmark. En utvæ-
 rket og smakt Hollands kull var
 det som de først såg laget slitt
 pölse og kan så vel så vitt vites
 ha gadd utover havet Amster-

Da mange så på hvordan han laget
 den ville de lære metoden av han
 og han lærte dem det og da
 gikk det som ill i ført græs videre
 å lage "Amsterpölsor" ut av "flubbel"
 fisk lever og god rogn i forstremager.
 Og der ble laget så store foråd at
 de sallet "Amsterpölsor" i fönnder
 slik at de hadde langt forråd

Tilberedningsmetoden var at
 de flodde forstremagerne i et
 ciler på fisker ut av hain og ^{flod}
 tok så og stappet dem som deis
 og så ble rogn og feil lever helt
 i deiron og deigen fylle i et klarr
 så ble den varre varme latt i hult
 først til å stappe, senere til å
 være til den til sist var både seig
 og god. Til å spise og byrre ble
 hult mettet og litt kraft koldt
 ut av fisker og lader som
 motte være helt første

"Pölseslimerne" motte være
 mager ut av største forstremager
 motte være godt for de fylles
 Deigen ble mydderit både
 med sennep og pepper samt
 gall i för helt i forstremagerne
 og når fylt ble de sydd felt isjere
 og latt i fin latte i fönnder

Delte skal i ~~mettet~~
 isjere stettsgenerationer
 og åttuhundreder i fisltesæsongene
 nesten ha vært som en liten
 industri for flumner og hain

i fiskeriverrene i Lofoten, Finnmark, Sørlandet og Vestlandet. Tilberedningen utav Amsterpølserne ^{i Lofoten} som oss har var de sportvater og ypperlig byttelovdel. Til det hadde svenske og Russere Russere som kom med fjorpe store ofte store forføyer til Norge, og svenske som kom med store med store med veldige ridder ved vinterid på stædefor for byttelovdels skyld som dem resten som en lustdel. I Sverige skal der være husles utav ælske og der er dem har fortalt utav fædre om imommette dailig vordet till og gode pølser utav fisk fra hav og hviss ~~stasjon~~ var av fiskemager og som de i Norge kalte "Amsterpølser" I Sverige pleide de å gå dem til seg faldt i saltlake i mange fredenker heller kvalltønder og som de kjoitret og viltet for de enten kjoitret heller stailte for de mite

5303

NORSK ETHOLOGISK GRANSKING

Så har vi sum på samme nr 29 om julenissen. At den såkalte julenissen dette ut julegaver er kjempefin alle sammen tid hos oss. Han viste seg først for husfollene juleaftenskvellen med julegaverne til dem, senere ved samlede julegiller for dets utdeling av gaver, og dets for å halle liv og morro

5302

