

Herad

Birdal.

Uppteiknar

Svein Møller. Adr. Søknedal p.o.

Hermed Svar på Dykkar spørsmål:

- Sp 1) Ja. andre lekk i s. 1-: Jam.
- 2) Ja, ja. Sikket nyjål. (smilom nyjål og røukli. Fjerrishork i blanding med ahnbark) I Skjendom brukte dei reinnose og.
- 3) Ja. Føre jøl og i jonsaktida. Då baka dei med andre klemningsbrød (klemningsbrød) med saip (kjernemjøl) bifamant. Det var vanleg å baka to slag brød. Spikk brød til kvardagsbruk og fint brød til søndagsbruk. (Helg- og høgtidsdagsbrød). (Fløttmjølbrød) (Dei brukte fløtt - ei slag feite - i manket.) I dette brukte dei og litt sikketmjøllelanding. Arbeidskida var frå kl. 6 om morgonen til kl. 10 om kvelden. Vanleg var det å baka ein 120-130 leivar om dag.
- 4) Ei eller to (bakstrkittö, som det heite her). Den eine skulle baka (bakkå) på, og den andre var ette bakkar, som det heitte. Dei brukte, og tenkar einn å leiga eks = perfar til fløttbrøddeking. Det var berre kvinnfolk som leitte her i bygda so vidt som eg har høyrd. I Sisse tekk: Ja. (Her i bygda har dei dette ordstaket: Kna knø eller knæddå; (ettstalen måle i Gårdal) ein ikkje godt så bakkå ein ikkje godt heller. Jamf.: Kardar (Kalar) ein ikkje godt so spinn ein ikkje godt heller,

10307

Sp. Jög) Skulle ein ártka deigen með  
nepor eller potetor lánt ein  
sefja i deigen kvelden förað.

Potetö, nepor á kjöfsað-so  
beruka döm stindöm á ~~kna (kna)~~  
kna-ti (kna i) áf berá"  
til á kna deigen i brúkle dei store  
traug av fírrive.

Harleiken på deigen var so ymis all  
etter som dei hadde gott eller  
kleint mjöl á bakka av.

Potetone og nepone varf-til brúkle  
i flatterröddeig-trakte, og etter at  
dei var kalde stappa dei dei einn  
med ein "potetstapp" (ein slags  
treklöss) om dei dei ikkje hadde  
potetkvern (og av tre) på <sup>skap som ei</sup> ~~kjöfkkvern~~

7 finbröð brúkle - og brúker  
dei framleis mjólk til máik.

7 potet- og nepur röð trengs som  
regel ikkje anna máik um  
vattnet som er i desse  
trainga av deigen gjakk före sig på denne

Dei hadde noko mjöl i traugjet <sup>máikar</sup>  
slag so litt máik over mjólk og röð  
samtan til dei fekk ein grautvoren deig  
Deretter heldt dei over meir og meir  
mjöl og kvadde dá med neðara til  
deigen varf hövleg hardb. 10307

- Sp. 7) Bakstehyllone (B-hellone) er har høyrel om  
 var sirkelrundede, tømme skalkhellor  
 omkring 50-60 cm. i d. om. —  
 Svar på siste teksten: Nei, ikke det og har høyrel.
- Sp. 8) Deiville helst brukte knasktinn, fin =  
 spikka bjørkesed, fordi det rank minst  
 av ham. Dei måtte passe vel på å  
 leggja hoveleg mange spikstier under  
 hella med kvart så varmen korttje  
 varf for sterk eller svak.
- Sp. 9) Det kunne hende at deigen varf for  
 hard eller bløtt, og då laut dei koma  
 ham oppaff. Var' ham berre ein liten  
 tanke for linn (bløtt) knadde dei berre  
 litt mjøl i kvart einstild emne på  
 bakstefjåla. Var mjølet kleint laut  
 dei koma i litt finmjøl for å letta  
 bakstren, og for å få betre smaks.
- Sp. 10) Bakstaküller skar av emne for emne  
 av deiknada, - d. v. s., ho tok av berre  
 til ein leiv om gangen.
- Sp. 11) Bakstefjåla var primitiv. Dei spikra ei slane  
 på veggen og la indre kanten av fjåla på,  
 framkanten la dei berre i fangst.  
 Same spikra fast fjåla på veggstana, og  
 sette anten ein stabe under framkanten  
 framhyrne av fjåla. Det heidde at det var to når dei baka  
 den eine bakkå (baka) på, som det heite,  
 og den andre gjorde leiven ferdig.  
 Storleiken på deiven skulle vera hoveleg  
 til hylla (hella).


Bredal,

1111

Svømmelam,

Sp. 11) Når dei var to til å bake vella kan sine (bakkstykke) i et emne til det var godt og vel 80 stort som ei vanlig kake (1 kg. brød) i storleik. Dette kalla dei å "bakkje på". Kalle brukte dei å halda fram med forebakinga til bakkstykke var ferdig med utbakinga og stekinga av leiven.

Sp. 12) Kjenla var for i tida vanlege

ringkjule = 

elles hadde dei og nokre dei kalla for brødrull som dei raspa over leiven med for at han skulle verta befre steikt.

No har dei for imlag, fenti er sidan fått ei kjuletype dei kallar for hardangertjule. (De kjemmer vel denne typen, kan og lenka.) Hardangertjule =

kjulet hadde den foreningen at det gjorde beneste både som vanlig kjule og brødrull. Elles var dei ringe med at kjula ikke var for grovskorne.

I første skiftet av bakinga (fyrrebacking) brukte dei jernast til halvstik kjule som ikke dregde til firustkjerling av leiven.

Dei som var gode til å handsame kjulet kunne få leiven til å smi seg rundt først den tok til å bymstet nokre utan å bringa hendene sers mykje i guse leik men

når leiven var so befestet heilferdig lauf dei vera varsame med sminga, da lauf dei smi han med spöa, og elles og lauf dei kjenla lin og varsamt. Tilsv: Fyrrebacking gjorde sine lifer vrikt med kjulep for å få leiven til å smi seg rundt so han alt førststundes fikk den rette forma. Same teknikk for etterbakinga os.

Fræmbrot av sp. 12.) Breimjålet strödde dei oppå leiven, (Breimjål heiter "renmjål" her), oppå tyder oversida av leiven.) Dei stakk so spöa inn under leiven og rulla han over på hi sida. Dette laut gjerast so litt at leiven ikkje fekk festa seg ned til bakstfjåla, og tiare nær mjålet, og dermed deigen og var kleint. Når dei fløtke leiven over frå ein til hin eller over på hylla (støtkhylla) brøkkte dei spöa og stakk inn under han, tok han so opp so han vart hengande dikkelt og rulla han <sup>so</sup> vider over fjåla eller hylla. Sprakk leiven i kanten sette dei ytterkanten av eine handa ned mot fjåla og "trökla" (trykte) inn kanten, - med den andre handa spödde dei inn og kleinte ned kanten. Før dei snudde leiven siste venda "trökla" dei leiven att, rulla kjevle litt over han og skar so av han "rangvola" so han vart fin i kanten.

Sp. 13) Ville leiven festa seg til fjåla stakk dei ein matkniv eller forstjerkniv inn under han so viot dei fekk letta han so mykje at dei fekk tak til å blåsa inn under han. Denne blåsinga hjelpte godt for å løysa han frå fjåla. (No brukar dei ein bløstspade, dei kallar, om lag so lang som ein matkniv og ein to-ti timmar brei i framenden. Denne spaden har den føreminn at ein ikkje treng å blåsa litt under leiven.)

Sp. 14) Til å snu leiven på baksthylla brukte dei berre den vanlege bakstspöa (ein lang, oval tein, litt lengre inn enn på leiven.) Av dei omse måtane og skeike brød på var det ein måte dei kalla for "triskiking". Kva denne "triskikinga" skulle tena til har eg ikkje fått nokor skikkeleg greipå. Hanskje var det berre for å spise ut brødet noko litt (v) Bakkinge av dette brødet gjekk slik føre seg:

Franchald av  
Sp. 14)

När dei <sup>hadde</sup> "lößt" (löypt) ein leiv, som

dei heitte, - d. v. s.: fäkt han halvsteikt på ei side - tok dei han av hylla og la han på ei fjöla, tok, tok so ein ny leiv og la på hylla, og når han var halvsteikt tok dei den leiven som dei hadde lagt på fjöla og la han svampå leiven på hylla. Dette gjorde dei på denne måten at dei snudde kettssidene isaman, d. v. s. dei sidene som var heilt raa (som ikkje hadde vore snudd med mot steikhylla), dei snudde so baa leivane på hylla, og etteratt på einen hadde slege seg ut av leivane tok dei den øvste leiven - han som sist var baka ut - og la bort på fjöla; deretter snudde dei den leiven som låg att på hylla og heiltsteikte han. Og so var det å baka ut ein ny leiv og leggja på hylla, ta han på fjöla og leggja han over den på hylla - og slik heilt dei fram på denne måten?

### Brödbenk.

Jil minste at bakst fjöla - rett mot eldstaden som var på høgre side - hadde dei stuvande ein benk dei kalla brödbenken. Han var sett tett innåt veggen, og på han la dei att brödet etterkvart som det var ferdigsteikt. At denne brödbenken var både lang og brei seg seg i

Sp. 15) När brödet skulle vera sers fint å sjå <sup>gjøt</sup> <sup>lit</sup> so satte dei det under steikinga. Dette kalla dei å "Küssü" på (brödet). Jil dette brukte dei ein pansel dei kalla for "brüti" eller faggelbrüti. Denne brüti var laga av lint og yl. Når dei so skulle vata brödleiven stakk dei denne brüti i vafn og drog renner tett i tett i kross over leiven med han. Dei kunne og ha brüti på same skapet. Södet vart so renner tett i hop med kvart draget.

Sp. 15) Framhald) Elles var det ikkje berre skuld stasen at dei vatte brødet med ein sovoren brüte, var mykje kleint so lauf dei vata på fot at leiven ikkje skulle smerpast ihop. Vatinga lauf gjerast med det same leiven var løypt d. v. s. - halvsteikk på ei side, - når so vassvimen hadde slege seg smudde dei leiven og vassvimen vart då synbare etter at leiven var hellslekt.

Sp. 16) Her brukte dei som tiast å vera to - ein fjerrebakar og ein etterbakar. (Her i leygda har det - so vidt eg har høyrd - aldri vore mannfolk vord i brødbakararbeidet. No til dags greier ei kvinne mykje godt alt som har med baking og steiking å gjera. All hjelp bakstykke får er ikkje anna enn at kona - eller ei anna menneskje på garden - tek brødstabelen av brødbordet eller brøtbenken og ber han til stabburet når han røver opp so høgt at det er vant å nå opp høgt nok når bakstykke frå si sitjande stilling skal leggja ein ny leiv oppå stoa (stabelen) fan, ein ting til bór mennesk.

Det er svært sjeldan at ho som bakar lagar til deigen. Vis er at ei kvinne ei gjerer dette arbeidet. J. B. Når dei ber brødet <sup>op</sup> stabburet lauf dei vert varsame so framdel ikkje hadde vünne å kjolastar noko.

Ordet taggel (brüte) ut. tarvel (brüte); Büddal. Jamp. Sag = sar, dag = dar, o. s. v. —

Sp. 17) Bröd som dei skulle ha i tjuktomjälke  
 råsteikte dei, som dei kalla. d. v. s. —  
 dei halvsteikte det på bae sidene, og etterpå  
 la dei det irt over langvel til tukt. Dette  
 brødet skulle vera setts tjukt, og vart  
 sjålv sagt drygt å ta av. Måten å ryfta  
 det på var å ryfta det sminn imillom hendene  
 og røra det ihop med mjølkes til det  
 smjittena voko.

Sp. 18) Dei kosta av mjølet net før linen var  
 ferdigsteikt. Til dette brukte dei ein  
 tinn reng (nem av tinn) som dei kalla  
 "mjølueng". Mjølet dei soleis kosta av  
 brødet kalla dei "sæ", og brukte det i  
 drekken åt hiusdyra.

Samanbrakta brød ("helvrikjing" og "lense")  
 var ei form for fløtbrød som dei  
 brukte når dei skulle niste seg irt  
 til skogsarbeid. Lensen var brakta  
 saman i triangelform eller bokform,  
 "bakkense", dei kalla. Dette brødet  
 vart stekt på sterkt opphita hulle,  
 (snarsteiking.)

Sp. 19) Anten stabla dei brødet opp i svære  
 staktar på eit bord i stablenes eller  
 dei hadde det i brødsær, men helst  
 det første.



Sp. 20) Når dei tok inn brød, frå Stabbur  
 hadde dei det i ei krog, (brøkrørja.)  
 Når dei åt kjøttmat la dei kjøttet på  
 eit stykke brød. Dei skar med kvar  
 ein liten bit av kjøttet og la ein brøbit  
 på kvar side av kjøttet. Denne liten  
 skulle vera tryggere stor til å ta i  
 munnen. Dette kalla dei å "gjera se'  
 bättän" (bitar) alles var det vanleg å bruke  
 brød til årets (fruktost). Dei brukte  
 då smør og gammalost eller smør og  
 møsmør (søtt og surt prim) på brødet.  
 alles brukte dei mykje fiske, silde  
 og spekemat (kjøtt og fleisk) og då laud  
 det sjølvsagt vera brød med.

### Brødgrøtt:

Tilslutt kan eg nemne at dei skilte eit  
 slag brød dei kalla "klemmenga", (må ikkje  
 samanliknast med julelelse som og  
 heitte klemmenga (klinga) i tindalommåler.)  
 Dette her var eit væddelag brød, men net  
 før leiven var fullsteikt ønske dei over han  
 ei "åkåstjanning", som var ei hjukk mjølkveie.  
 Eit anna slag (krardags)-klinge laga dei på  
 denne måten at dei ~~at~~ dei gjorde hylla so  
 vann at leiven var snert mjølk når dei  
 tok han av. Dei ønske då ein krum  
 mjølkgrøtt over han, og hadde dei god reid  
 hadde dei og litt rjame i grøtvelingen.  
 Dette klingane brukte dei helst til  
 middag, og då helst berre med mjølk til.

\* uttalt kjøtt(et) —

10307

Budal.

Svein Mælen. Adr. Soknedal p.o.

Hermød svar på Dykkar spursmål: -

Sp. 1. Ja. Andre lekk i s. 1: Jau.

2. Ja, ja. Siktet mjøl, (millom mjøl og rowkli. - Furrubork i blanding med almbork). Stundom brukte dei reinmose og.

3. Ja. Førre jul og i jonsoktida. Da baka dei med anna kliningbrød (klenningbrød) med saup (kjernemjøl) til mauk. Det var vanleg å baka to slag brød. Tjukt brød til kvar dags bruk og fint brød til sundagsbruk. (Helg- og høgtidsdagsbruk), (Flåttmiljbrød) (Dei brukte flått - ei slag feite - i mauket). I dette brukte dei og litt siktetmjølblanding. Arbeidstida var frå kl. 6 om morgonen til kl. 10 om kvelden. Vanleg var det å baka ein 120-130 leivar om dag.

4. Ei eller to (bakstrkullō, som det heiter her). Den eine skulle baka (båkkå) på, og den andre var ettèbakar, som det heitte Dei brukte, og brukar enno å leiga ekspertar til flatbrødbaking. Det var berre kvinnfolk som baka her i bygda, so vidt som eg har høyrd.

Siste lekk: Ja. (Her i bygda har dei dette ordtaket: Kna knō, (eller knåddås; uttalemåte i Gauldal), ein ikkje godt så båkkå ein ikkje godt heller. Jamf.: Kardar (kalar) ein ikkje godt so spinn ein ikkje godt heller.

5. og 6. Skulle ein auka deigen med nepor eller potetor laut ein setja i deigen kvelden føreåt. "Potet<sup>o</sup>, nep<sup>o</sup> å kj<sup>o</sup>ttsådd-sø bruka dom stundom å kn<sup>o</sup>-ti (kna i) åt brø". Til å kna deigen i brukte dei store traug av furruve. Hardleiken på deigen var so ymis alt etter som dei hadde godt eller kleint mjøl å baka av. Potetone og nepone vart<sup>v</sup> til bruk i flatbrøddeig - kokte, og etter at dei var kalde stappa dei dei sunn med ein "potetstapp" (ein slags trekloss) om dei då ikkje hadde potetkvern (og av tre) på skap som ei kjøttkvern. I finbrød brukte~~x~~ - og bruker~~dei~~ framleis mjølk til mauk. I potet- og nepebrød trengs som regel ikkje anna mauk enn vattnet som er i desse.

Knainga av deigen gjekk føre seg på denne måten: Dei hadde noko mjøl i traugget, slog so litt mauk over mjølet og rørde saman til dei fekk ein grautvoren deig. Deretter helde dei over meir og meir mjøl og knadde då med nevane til deigen vart høveleg hard.

7. Bakstehyllone (B-hellone) eg har høyrst om var sirkelrunde, tunne malmhellor umlag 50-60 cm. i d.m. -

Svar på siste lekken: nei, ikkje det eg har høyrst.

8. Dei ville helst bruke knaskturr, finspikka bjørkeved, avdi det rauk minst av han. Dei måtte passe vel på å leggja høveleg mange spikskier under hella med kvart so varmen korkje vart for sterk eller svak.

9. Det kunne hende at deigen vart for hard eller blaut, og då laut dei kna han oppatt. Var han berre ein liten tanke for linn (blaut) knadde dei berre litt mjøl i kvart einskild emne på bakstefjøla. Var mjølet kleint, laut dei kna i litt finmjøl for å letta bakstren, og for å få betre smak.

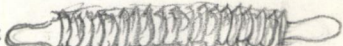
10. Bakstrkulla skar av emne for emne av deigknoda, - d.v.s., ho tok av berre til ein leiv om gongen.

11. Bakstrfjøla var primitiv. Dei spikra ei slane på veggen og la indre kanten av fjøla på, framkanten la dei berre i fanget. Sume spikra fast fjøla på veggslana, og sette anten ein stabbe under framkanten eller dei spikra fast ein fot under kvart framhyrne av fjøla.

Det hende at det var to når dei baka - den eine "båkkå" (baka) på" som det heite, og den andre gjorde leiven ferdig.

Storleiken på leiven skulle vera høveleg til hylla (hella).

Når dei var to til å bake rulla den eine (bakstrhjelpa) ut emne til det vart godt og vel so stort som ei vanleg kake (1 kg. brød) i storleik. Dette kalla dei å "båkkå på",. Elles brukte dei å halda fram med førebakinga til bakstrkulla vart ferdig med utbakinga og steikinga av leiven.

12. Kjevla var før ~~ei~~ tidavanlege ringkjevle = 

Elles hadde dei og noko dei kalla for brødrull som dei raspa over leiven med for at han skulle verta betre steikt. No har dei for umlag femti år sidan fått ei kjevleteppe dei kallar for hardangerkjevle. (De kjenner vel denne typen, kan eg tenkja.) Hardangerkjevlet hadde den føremunen at det gjorde teneste både som vanleg kjevle og brødrull. Elles var dei nøgne med at kjevla ikkje var for grovskorne. I første skiftet av bakinga (fyrribaking) brukte dei jamnast eit halvslite kjevle som ikkje dugde til finutkjevling av leiven. Dei som var gode til å handsama kjevlet kunne få leiven til å snu seg rundt først den tok til å tynnast noko utan å svinga hendene sers mykje i ymse leier, men når leiven var so bortimot heilferdig, laut dei vera varsame med

12. sninga, då laut ~~få~~ dei snu han med sp<sup>o</sup>a, og elles og laut dei kjevla lint og varsamt. Altso: Fyrrybakaren gjorde ein liten vrikk med kjevlet for å få leiven til å sviva runt so han alt førststundes fekk den rette forma. Same teknikk for etterbakinga og. Breiemjølet strødde dei oppå leiven, (breimjøl heiter "rennmjøl" her), oppå tyder oversida av leiven.) Dei stakk so sp<sup>o</sup>a under leiven og rulla han over på hi sida. Dette laut gjerast so tidt at leiven ikkje fekk festa seg ned til bakstrfjōla, og tiare når mjølet, og dermed deigen og var kleint. Når dei flutte leiven over frå ein til hin, eller over på hylla (støkhylla) brukte dei spr<sup>o</sup>a og stakk innunder han, tok han so opp so han vart hangande dubbelt og rulla han so utover fjōla etter hylla. Sprakk leiven i kanten sette dei ytterkanten av<sup>e</sup>ine handa ned mot fjōla og "trokla" (trykkte) inn kanten, - med den andre handa stødde dei imot og klemte ned kanten. Før dei snudde leiven siste venda "trokla" dei leiven att, rulla kjevle linnt over han - og skar so av han "rangvola" so han vart fin i kanten.
13. Vilde leiven festa seg til fjōla stakk dei ein matkniv eller forskjerkniv innunder han so vidt dei fekk letta han so mykje at deifekk tak til å blåsa innunder han. Denne blåsinga hjelpte g<sup>o</sup>o godt for å løysa han frå fjōla. (No brukar dei ein bløktspade, dei kallar, omlag so lang som ein matkniv, og ein to-tri tumar brei i framenden. Denne spaden har den føremun at ein ikkje treng å blåsa luft under leiven.)

14. Til å snu leiven på baksthylla brukte dei berre den vanlege bakstrspøa, (ein lang, oval tein, litt lenger enn dm. på leiven). Av dei ømse måtane å steike brød på var det ein måte dei kalla for "tvisteiking". Kva denne "tvisteikinga" skulle tena til, har eg ikkje fått nokor skikkeleg greie på. Kanskje var det for å stase ut brødet noko litt - (?). Bakinga av dette brødet gjekk slik føre seg: Når dei hadde "løft" (løypt) ein leiv, som det heitte, - d.v.s. fått han halvsteikt på ei side - tok dei han av hylla og la han på ei fjøl, tok so ein ny leiv og la på hylla, og når han var halvsteikt tok dei den leiven som dei hadde lagt på fjøla og la han ovanpå leiven på hylla. Dette gjorde dei på denne måten at dei snudde rettsidene isaman, d.v.s. dei sidone som var heilt råde (som ikkje hadde vore snudd ned mot steikhylla), dei snudde so bade leivane på hylla, og etteratt radeimen hadde slege seg ut av leivane, tok dei den øvste leiven - han som sist var baka ut - og la bort på fjøla; deretter snudde dei den leiven som låg att på hylla og heilsteikte han. Og so var det å baka ut ein ny leiv og leggja på hylla, ta han på fjøla og leggja han over den på hylla - og slik heldt dei fram på denne måten.

#### Brødbenk.

Til vinstre åt bakstfjøla - rett mot eldstaden - som var på høgresa - hadde dei ståande ein benk dei kalla brødbenken. Han var sett tett innåt veggen, og på han la dei alt brødet etterkvart som det var ferdigsteikt. At denne brødbenken var både lang og brei segjer seg sjølv.

15. ~~IKK~~ Når brødet skulle vera sers fint å sjå til, so vätte dei det under steikinga. Dette kalla dei å "kussu" på (brødet). Til dette brukte dei ein pensel dei kalla for "brute" eller "taggelbrute". Denne bruten var laga x av lintaggel. Når dei so skulle vëta brødleiven stakk dei denne bruten i vatn, og drog renner tett i tett i kross over leiven med han. Dei kunne og ha to bruter på same skaftet so det vart to renner tett i hop med kvart draget. Elles var det ikkje berre skuld stasen at dei vätte brødet med ein sovoren brute. Var mjølet kleint so laut dei vëta på for at leiven ikkje skulle snurpast ihop. Vëtinga laut gjerast med det same leiven var løypt, d.v.s. halvsteikt på ei side, - når so vasseimen hadde slege seg snudde dei leiven og vassrennene vart då synberre etter at leiven var heilsteikt.
16. Her brukte dei som tiast å vera to - ein fyrrybakar og ein etterbakar. (Her i bygda har det - so vidt eg har høyrte - aldri vore mannfolk med i brødbakar-arbeidet.) No til dags greier ei kvinne mykje godt alt som har med baking og steiking å gjera. All hjelp bakstrkulla får er ikkje anna enn at kona - eller eit anna menneskje på garden - tek brødstabelen av brødbordet - eller brødbenken - og ber han til stabburet når han ruver opp so høgt at det er vant å nå opp høgt nok når bakstrkulla frå si sitjande stilling skal leggja ein ny leiv oppå "støa" (stabelen). Jau, ein ting til bør nemnast: Det ersvert sjeldan at ho som bakar lagar til deigen. Vis'n er at ei onnor ei gjerer dette arbeidet. NB. Når dei bar brødet åt stabburet laut dei vera varsame so-framt det ikkje hadde vunne å kjølast av noko.

Ordet taggel(brute) ub. tavvel(brute) i Budal.  
Jamf. Sag - sav; dag - ðav, o.s.b.

17. Brød som dei skulle ha i tjukkmjølkk råsteikte dei, som dei kalla, d.v.s. dei halvsteikte det på baa sidor, og etterpå la dei det ut over lovegolv til turk. Dette brødet skulle vera sers tjukt, og vart sjølvsagt drygt å ta av. Måten å nytta det på var å bryta det sunn imillom hendene og røra det ihop med mjølka til det mjukna noko.
18. Dei kosta av mjølet net før leiven var ferdisteikt. Til dette brukte dei ein tiurveng (veng av tiur) som dei kalla "mjølveng". Mjølet dei soleis kosta av brødet, kalla dei "så" og brukte det i drékken åt husdyra.
- Samanbretta brød ("helvvikjing" og "lemse") var ei form for flatbrød som dei brukte når dei skulle niste seg ut til skogsarbeid. Lemsene var bretta saman i triangelform eller bokform, "boklemse" dei kalla. Dette brødet vart stekt på sterkt opphita hylle, (snarsteiking).
19. Anten stabla dei brødet opp i svere stablar på eit bord i staburet, eller dei hadde det i brødsåar. Men helst det første.
20. Når dei tok inn brød frå stabburet hadde dei det i ei korg, (brøkorja). Når dei åt kjøttmat, la dei kjøttet på eit stykke brød. Dei skar med kvart ein liten bit av kjøttet og la ein brøbit på kvar side av den. Denne biten skulle vera luggumt stor til å ta i munnen. Dette kalla dei å "gjörö se bättå" (bitar). Elles var det vanleg å bruka brød til åbits (frukost). Dei brukte då smør og gamalløst eller smør og mösmör (søtt og surt prim) på brødet. Elles brukte dei mykje fisk, sild og spekemat (kjøtt og flekk) og då laut det sjølvsagt vera brød med.

x) uttalast kjøtt(et).



Brødgraut:

Tilslutt kan eg nemne at dei steikte eit slag brød dei kalla "klennenga", (må ikkje samanliknast med julelefse, som og heitte klennenga (klinga) i budalsmålføret). Dette her var eit vanleg brød, men net før leiven var fullsteikt auste dei over han ei "åkåstjamning", som var ei tjukk mjølrøre.

Eit anna slag (kvardags)-klinge laga dei på denne måten at dei gjorde hylla so varm at leiven var svert mjuk når dei tok han av. Dei auste då ein tunn mjølkgraut over han, og hadde dei god råd, hadde dei og litt rjome i grautvellingen. Desse klingane brukte dei helst til middag, og då helst berre med mjølk til.