

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Foldereid

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: P. Jæger-Leirvik

Gard:

(adresse): Sjølstad

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

Oppskrifta er etter morfar min, f. 1835, mor mi, f. 1858 og andre kjelder.

1. Korn og kvern.

Så langt tilbake i tida som tradisjonen rekk, var det her i bygda bekkjekvern til kvar gard, og der- til handkvern. Husmennene hadde sjeldan eiga bekkjekvern, men mol hos gardmannen. Handkvern var det derimot fleire husmenn som hadde. Bekkane, der kvennane var, det var berre flaumbekkar. Vart det da seint før haustbløyta kom, og mjölet slapp opp, laut dei mala noko på handkverna. Siste gongen det vart male på handkvern her i bygda, var truleg i 1898. Da vart det male smågryn på handkverna hans Lars Andreasson Leirvik. Elles var alt da dei fleste handkvernene utkasta. No er det inga handkvern lenger i brukbar stand, berre steinane ligg enno synlege på some gardar. Siste handkverna vart nedrive kring 1940.

Frå gamalt var det berre ein måte her å mala mjöl på,- det var sammaling. Derfor hadde dei heller ikkje noko sernamn på dei ymse mjölslag,- det var byggmjöl, havermjöl og rugmjöl. Først kring 1870

vart det bygd eit litt større kvernbruk i Kolvereid (grannebygda), og der hadde dei skalstein. Der fekk dei "spissa", og ein og annan tok til å ro korn dit for å få "spissamjöl". Det var alltid bygg dei fekk skrella, og "spissamjöl" var alltid byggmjöl. Dette vart brukt til lefse, rjomegraut, finare vaflar og annan högtids- og gjestemat der det hövde å bruke slikt mjöl. Rugmjöl var og alltid sammale til det kom "finare" rugmjöl i handelen. Og det vart kalla "rugmjöl". Noko sernamn elles på måtane å mala kornet på og på mjölsortane, hadde dei ikkje.

Sist det vart male på ei bekkjekvern, var kring 1920, men dei fleste var forfallne eller rivne lenge før den tid.

Etter at det bar til å få male på bygdemylnone, vart det den første tida liten skilnad på mjölsortane. Rugdyrkinga var det da slutt med, så det var berre bygg og havre som vart male, og det aller meste vart framleis sammale. Berre ein byggesekk eller så til kvar gard vart spissa. Først kring 1920 tok ein og annan til å få spissa byggmjöl til graut. Dei siste tjuge åra har det vore heilt slutt med sammaling av bygg til folkemat. Havre til flatbröd blir enno jamt over sammale. Når dei sorterte kornet, vart det først og fremst teke såkorn av veggranda så lenge det vart kasta med "spjöll" (handkasting). Og i gode år ville dei fleste sikre seg såkorn for minst to år. Resten av veggranda vart så male til folkemat. Men mange ville sjå neste års haust før dei tok småkornet til dyremat, i alle høve i gode år. Sidan det

3.

bar til med maskinreinsking, har det og vore vanleg å bruke förstesorten til mat. Men mange har også i gode år kasta opp småkornet (andresorten) og teke det beste av dette til mat. Slik var det enno meir i gamal tid.-No blir det brukt svært lite heimavla korn til mat, berre ein og annan får male havre til flatbröd. Elles blir alt mjölet kjøpt, og kornet seld eller male til for.

Frå gamalt vart rugen nytta til omsbröd ("kak"), bygg vart brukt til graut, potetkake, vaflar og lefse, havre vart brukt til flatbröd. Some brukte ei tid også å blande havre med rug til omsbröd. Slik var det så lenge heimeavla korn vart brukt til matkorn.

2. Det var frå gamalt ikkje vanleg å sikte mjölet til anna enn rjomegraut, lefse og finare vaflar, og til högtidsbröd. Dei eldste soldar som var brukt var "jursold", laga av skinnet på kujuret. Seinare vart soldar av jarnplate. Det grope mjölet som vart att etter siktinga, vart jannast göymt og brukt til nykalva kyr. Men some blandå det i mjölet som vart brukt til potetkake, serleg når det var byggmjöl som var sikta.

3. Dei meinte at det var betre å baka flatbröd av nymale mjöl, som dei kalla "kvennvarmt". Men rugmjölet meinte dei burde lagrast ei tid för det vart godt. Ulagra rugmjöl hadde tyngre for å "ta seg" (heve seg), og kaka ville da lettare blir rå. Men dei ville gjerne verme kakemjölet litt för dei sette deigen. Havremjölet til flatbröd brukte dei ikkje å verme.

4. Alt korn hadde samnamnet "gusslån", men mjölmat

kalla dei berre "mjölmatt".

5. Baksten.

I gamal tid og fram til midten av førre hundradåret var det flatbröd som var brödet. Omnsbröd vart det ikkje baka anna enn litt til dei store högtidene. Men også fram til 1870-åra vart det brukt lite omnsbröd. Flatbröd vart det derimot brukt mykje. Vår og haust baka dei flatbröd så det skulle rekke halvåret. Det var da eitt menneskje som stod i mange dagar på kvar gard og baka. Men ofte var det hjelp til steiking. Kvar gard baka åt seg. Det var aldri slik, at fleire gardar gjekk saman om bakinga slik, at kvinnfolk frå fleire gardar sat i same sova og baka. Etter at det vart mindre om kvinnfolkkhjelp på gardane, var det faste bakstekjerringar som for rundt på gardane. Slik kom det til å utviklast meir og meir, så det no mest berre er slik. Men samtidig er bruken av flatbröd gått sterkt ned. På some gardar bakar dei slett ikkje lenger, anna enn lefse. Baking som bytearbeid har ikkje vore brukt anna enn i serskilde høve, når det ikkje var råd å få baking på annan måte. Bakstekjerringar som har fare her ifrå til andre bygdelag for å bake, har her ikkje vore.

Dei ymse slag bröd.

6. Som nemnt er flatbrödet det, som frå gamal tid har vore mest brukt, og er tvillaust det eldste her i bygda og. Og det blir baka på same måten som før. Så lenge dei hadde gruve som eldstad i kjøken og eldhus, baka dei flatbrödet der. Alle som hadde eldhus, heldt der med bakinga. Flatbrödeigen var knadd av mjöl og vatn. Dei hadde dei-

gen så fast som dei kunne greie å kna han på skikkeleg vis, og dess betre dei knadde, dess betre vart det å få tynn og sterk leiv. Dei sa "å knöa" deigen, og den ferdige deigen kalla dei "ei deiknöa". Av denne tok dei hövelege emne til kvar leiv, som vart utbaka med eit trekjevle på eit höveleg stort trebrett, "bakstfjöla". Kvar leiv skulle vera kring 65 cm. i tvermål, og alle leivane måtte vera nær like store. Steikinga gjekk for seg på "bakstjarnet", - ei sirkelrund malmplate, kring 80 cm. i tvermål. Denne var i gruva opplagt på fire steinar slik, at det vart höveleg teldrom under. Sidan det vart slutt med dei mura gruvene, og det kom stöypte, runde malmgruver istaden ("bryggepanner"), blir bakstjarnet plassert oppå desse.

Som nemnt var det til vanleg berre havrebröd som vart brukt. Det vart utbaka med eit kjevle som var rifla både på langs og på tvers. Frå bakstfjöla vart leiven teke på ein tynn trekjepp, svakt smalnande og heilt spiss åt framenden, ^{"spöa"} og lagt ut med denne på bakstjarnet. Straks leiven var plassert der, vart han "röa", d.v.s. at dei hadde ein smal bundt med strandrug som dei stakk i vatn og drog nokre gonger på kryss og tvers over leiven. Dette gjorde dei for at han ikkje skulle plöse seg under steikinga. Etter å ha snudd leiven eit par gonger til steiking på baa sider, var han ferdig. Dette var det vanlege gardsbröd. Men til utferdbröd, for dei som skulle bort i skogbruk eller fiske, eller til å ha med til sæter og slåtemark, vart leiven ihoplagt to gonger så han fekk fjerdungsform når han var halvsteikt, og så

fullsteikt etterpå. Dette kalla dei "farabrö". Til høgtid og vertskap (gjestedod) baka dei "gobrö". I dette hadde dei ei blanding av bygg og havre, og potet etter at det vart potetdyrking. Men mauket var, som elles, berre vatn. Det vart baka på same måten som havrebröd, men ikkje "röa" fordi dette ikkje hadde lag til å blære seg. Endeleg var det lefse ("läms"). I denne brukte dei så mykje potet, at dei ikkje trengde vatn. Her brukte dei berre byggmjöl. Både i "gobrö" og "läms" sikta dei mjölet. Lefsa vart baka mindre enn anna flatbröd, kring 50 cm. i tvermål. Ho var også steikt på "bakstjarn", men berre halvsteikt først, så ho var mjuk. Når dei hadde baka det dei tenkte, vart ho smurd på eine sida. Smurningen var laga av råmjölk og mjöl, eller egg og mjöl. Det var ikkje uvanleg, at dei smurde halvparten med råmjölksmurning og andre halvparten med eggsmurning. Når så lefsa skulle brukast, la dei ihop ei av kvar sort. Lefsa vart blöytt og smurd med smör inni för dei fekk sukker, etter den tid smör, sukker og kanel. Dei smurde eine parten på den sida der det ikkje var smurd under bakinga, og la den andre med den usmurde sida imot det som var smurd med smör o.m. på den förste. Til serveringa vart lefsa oppdelt i fjordingar. Både "gobrö" og "läms" blir laga på same måten no som för. I dei seinare åra er det some som har teke til å "krin" lefsa. Dei har ein kam som dei dreg over lefsa når ho er smurd. Da brukar dei ikkje eggsmurning, berre mjölkesmurning. Dette er nordlandslefse, og skikken er komen med innflytjarar nordanfrå.

"Hardanger-læms" har også vore baka her dei siste 20-30 åra. I denne brukar dei her mest saup til mauk, og fint kveitemjöl, og så litt gjær. Men skal det vera forseggjort, brukar dei sur rjømestaden for saup. Denne blir og steikt på "bakstjærn", men ikkje smurd. Skikken er frå kaffistovone Omnsbröd av berre sammale rugmjöl vart det slutt med för hundradårsskiftet. Etter kvart som det billege finsikta rugmjölet trengde ut rugdyrkinga på gardane, vart dette "kakmjölet". Frå 1890-åra og fram til förre verdskrigen var det berre omnsbröd av finsikta rugmjöl som vart brukt. Men i krigsåra, da fekk folk atter smak på bröd med sammale mjöl i, og da dei fekk gjera som dei ville, tok dei til å bruke ei blanding av sammale og finsikta rug i omnsbrödet. Seinare er sammale rugmjöl mykje utskifta med sammale kveitemjöl. Men mange har mest heile tida sidan - med undantak av siste krigstida - brukt berre finsikta kveitemjöl i omnsbrödet. - Frå gammalt vart omnsbrödet steikt i steinomnar, som var innmura i gruvemuren. Men da det vart komfyrar på gardane i slutten av förre hundradåret, vart gruvemurane utrivne, og sidan har all steiking av omnsbröd gått for seg i komfyr. Dei, som til dagleg brukar bröd med grovt mjöl, plar gjerne til högtidene og gjesteböd baka noko bröd av fint kveitemjöl og. Dei har da litt sukker i, gjerne også noko mjölk i mauket, og ofte rosiner. Rosiner brukte også dei gamle i julekaka etter det vart rosiner å få kjøpt. Dei ymse namn på omnsbröd er "gropkak" med ei blanding av grovt og fint mjöl, "finkak" når det er berre fint mjöl,

Når dei var ferdige med flatbrödbakinga, og der var restar av smurningen att, rörde dei i litt meir mjöl så röra vart tjukkare, auste med ei skei klat- tar av denne röra utover bakstjarnet og steikte kake av dette. Det kalla dei "skeiblakak". Men også elles vart det laga "skeiblakak". Ho var laga av tjukk mjölröre av byggmjöl og mjölk, og steikt på den måten som nemnt når dei hadde gruva, seinare også på kokeomn eller komfyr. Der vart ikkje brukt gjær.

Potetkake, eller "löyp" som det blir kalla her, kom i bruk i 1840-50-åra, da det vart meir potet- dyrking. Det var i lange tider den mest brukte "törmaten" attåt flatbröd - för det vart skikk med omnsbröd. Kokt potet vart stappa fin med ei klubbe ("potesklubba") i eit traug ("löyptrauje") eller male på ei potetkvern av tre. I poteten vart det knad mjöl til ein litt laus deig, helst byggmjöl, og så vart kakor (runde) på 12-15 cm. i tvermål og kring 1 cm. tjukke klappa utover med handa oppi trauget. "Löypa" vart steikt på bakst- jarn så lenge dei hadde gruva, eller på kokeomn, seinare på komfyren, - steiking på bae sidene. Det var mykje arbeid å halde ein huslyd med potet- kake, derfor er det vorte mindre brukt dess mindre det er blitt med tenarhjelpa. No blir "löyp" brukt meir som delikatesse, og da alltid med grynmjöl i. "Settlöyp" var laga av vanleg omnsbröddeig, men klappa ut som potetkake og steikt som denne. "Glohani" var også laga av omnsbröddeig, og klap- pa ut som denne, men steikt på gloa. Denne skik- ken kan vera komen frå samane, som har brukt å

steike brödet på denne måten. Vaflar ("våffelkak") vart til vanleg laga av mjölk og byggmjöl. Men dei som hadde lite både av mjölk og mjöl, laga også vaflar av potetkakedeig. Kor gamalt det er at folk laga vaflar, har det ikkje lukkast å få greie på, men det vart i alle høve steikt vaflar for kring hundre år sidan. Dei brukda vaffeljarn som likna ei tong. Dette kunne greitt brukast til steiking i gruva. Etter det vart komfyrar, kom dei runde, vendbare vaffeljarna i bruk. Å laga vaflar av kveitmjöl og mjölk, og med egg, kom i bruk først i dette hundradåret. Vaflar vart frå først av brukt berre til högtids-og gjestebodsmat. I 80-90-åra vart det skikk å steike vaflar til helgene elles og.

7. I gamal tid vart det ikkje baka "kaker" til kaffibröd. Kom det uventa gjestar, smurde dei lefse. Og så hende det at dei hadde liggjande vatskrinle eller kavring etter at dette kom i handelen. Elles sette dei fram av den finaste maten dei hadde i huset. I slutten av förre hundradåret tok handelsmennene i bygda til å føre ymse sortar kaker, og da kjøpte folk litt av det for å ha om det kom gjestar, og til högtidsdagar, gjestebod o.l. I første halvparten av dette hundradåret er det, at bakinga av "kaker" har teke oppsving til gagns. Først vart det fatigmansbakels folk tok til å laga til jul. Det vart kjent frå prestegarden. Etter som husmörne fekk seg kokeböcker og døtrene gjekk husmorskular, vart det stendig fleire kakesortar i heimane, så no er uråd å halle greie på alle dei sortar som er representert i bygda. No har alltid husmörne fleire kake-

sørtar
på lager til å setje fram når det kjem nokon som dei vil traktere.

"Gorå" er eit gammalt bakverk, som framleis er mykje brukt. Her i bygda kom det vel ikkje i bruk før kveitemjølet kom i handelen. Det er ingen som veit at det er brukt anna mjöl i "goråa". Mjöl, egg, sukker og kveitmjöl var den gamle oppskrifta på "gorå". Steikinga gjekk for seg i "tongjarn", - lik dei gamle vaffeljarna, - og i gruva. Med komfyrane kom, som for vaflar, det runde, vendbare "goråjarnet", der ein kan steike fleire plater i gongen. Frå først av steikte dei "gorå" berre til kvar høgtid og til gjestebod, seinare når dei i farten skulle ha noko til traktering, og no å seie til kvar helg.

8. Glokake er vel det same som det dei her kallar "glohani", omtala under pkt. 6. Det har aldri vore laga "glohani" av anna enn gjæra deig, og forma var alltid, som nemnt, runde, flate hyllekaker. Det mest vanlege var å steike beinast på glør, men some brukte ògså steinhyllor som dei la på glohaugen og steikte på. Sidan det vart slutt med gruva, vart det ògså slutt med "glohanin". Det er ikkje kjent at skogsfolk har laga "glohani", og det har visst aldri vore bruk her å rulle emna inn i noko. Denne form for bakingo var mest sport, eller for å få til noko i farten. Og mange tykte det var godt med den røykesmaken som det vart på "glohanin".

flat-
9. Det har ikkje vore brukt fleire/brødsortar her enn dei som er nemn under pkt. 6. Og alle fekk av same brødet, anten dei var tenarar, handtverkarar eller andre.

10. Å smørje råmjöl på anna enn lefse, har ikkje

vore brukt her. I Inntrøndelag har dei ein gamal flatbröd-sort dei kallar "sjønning", men han er ikkje brukt her. Det er eit "go-brö" som er smurd med råmjölk eller egg, til vertskapsbruk.

Leiv.

11. Leiv kallar/ dei flatbrödet, både når det er ferdig-kjevla, usteikt, og etter at det er steikt. Men ordet leiv blir ikkje brukt om noko anna form for bröd, t.d. omnsteikt. Ei vanleg bröds-kive blir her kalla "ei kakskiv".

12. Lefse er för omtala under pkr. 6. Fleire sortar lefse enn nemnt der, har ikkje vore brukt her. Lefse blir aldri brukt til kvar dags. Men til reisesemat blir det brukt. Smöring av lefse under baking, kallar dei "å klin". Derfor heiter lefse også "klenneng", -eit namn som blir brukt her ved sida av "läms", men som er kome frå Höylandet (grannebygd). Lefsa vart klint med handa, og blir det framleis. Ordet "lefsekling" eller "kling" er ikkje brukt her.

13. Bretting.

Flatbröd som blir bretta ihop, er berre "utfarbröd". Det vart gjerne lagt beinast i tynnor, som ikkje vart slått att/ for utfærda tok til. Lefsa blir aldri bretta. Å brette bröd kallar dei "å legg ihop brö". Det vart alltid bretta to gonger så det fekk fjordungsform. Det vart aldri lagt ihop berre ein gong. Noko sernamn på brödet etter bretta, var det ikkje. Sæterbrödet vart bretta på same måten som anna "farabröd" ("falabröd" med tjukk l). Leiven må brettast medan han ligg på bakstjarnet, og så steikast meir etterpå, litt for kvar bretta. Det

Det vart ikkje lagt press på bröd som var bretta, men dei stödde litt ihop med handa medan det var mjukt, eller klappa det ihop med "spöa", så det skulle ta mindre plass. Ubretta bröd la ein "brölåkkje" over (ei rund treskive med handtak, litt mindre enn ein vanleg brödleiv. "Brölåkkje" vart også brukt når dei bar bröd, under).

Gjær og surdeig.

Gjær koka dei av humle, vatn og mjöl, let dette stå i höveleg temperatur til gjærsoppen tok til å utvikle seg, og tappa det så på flasker. Så tok dei det dei trengde etter kvart. Men gjærflaskene var det slemt å få korken til å halde i. Derfor knadde dei mjöl i gjæret til dei vart deig, laga tynne kakor av det, og törka det. Så bløyte dei opp det dei trengde etter kvart. Men før dei brukte også surdeig, som dei tok av bröddeigen. Denne kunne dei også törke og göyme for ei tid, men ikkje så lenge som törka gjær. Og brödet vart surare når dei brukte "surdei" enn når dei brukte gjær. Hadde dei gjær etter ölbryggjing, brukte dei denne til å "sætt opp" gjær med. Dei slapp da å koke, men rörde berre ihop mjöl og vatn og sette til ölgjær. Vart dei utan gjær, kunne dei få anten surdeig eller gjær i grannelaget. Noko reglar for kva tid ein skulle gje frå seg gjær, var her ikkje. - Namna på dei ymse sortar gjær var "gjæster" "surdei" og "ölgjæster".

15. Surdeig vart aldri göymt lenger enn til neste baking. Dei göymda han på ymse vis. Deifleste rulla deigen til ein ball og göymde han i mjölkista nedgrave i mjölet. Men det var og dei som klappa

ut deigballane og let dei tørke. Dette meinte andre at det vart surare bröd av, og at gjæret vart veikare av det. Når surdeigen skulle brukast, vart han opplöyst i vatn, utrörd med noko meir mjöl, og sett til heving för å sjå om han var god.

16. Når deigen hadde teke seg opp så trauget vart fullt, rekna dei at han var ferdiggjæra. Men det var også vanleg å prøve deigen med ei brennande stikke. Dei grov ei grop med handa nedi deigen, og haldt ei brennande stikke nedi propa. Dersom ho slokna straks, var deigen ferdig.

Kor gammalt brödet skal vera för det blir bruk, er så ymse i dei ymse heimar. Men mange vil no ha det nybaka, andre vil helst ha det nokre dagar gammalt. Det mest vanlege er å bake ein gong i veka. I eldre tid ville dei ha det ~~slått~~ lagra ei tid för dei åt det, kanskje mest fordi det vart drygare da. For at det skal halde seg mjukt, er det mange som har syrup i brödet. Det brukte dei för og når det var til utnisting åt skogbruk og fiske. Den tid dei baka omnsbröd berre til dei store högtidene, kunne dei göyme det i månadsvis. Julekaka skulle såleis rekke til kyndelsmesse.

17. Det tok lenger tid å steike bröd som var gjæra med surdeig enn med vanleg gjær, og lenger tid med heimelaga gjær enn med pressgjær. Det vanlege för det vart pressgjær var å "sett" deigen kvelden för bakinga, bruke höveleg varmt vatn og så pakke deigtrauget godt inn i klede attmed omnen eller den varme gruvemuren. Og så vart brödet baka på föremiddagen dagen etter. Men dei tok det da opp (knadde det med litt meir mjöl) om morgonen, og så let

det ta seg opp pånytt för dei baka det. Gjæring med surdeig vart lite brukt etter at det vart slutt med steinomnane, og dei ville ha bakaromnen godt varm för dei sette inn "kaka". Men dei let det ferdigtrilla brödet stå og ta seg opp noko för dei sette det i omnen. Men föst strauk dei på det vatn - some brukte også eggekvite - för dei sette det i omnen. Etter at det var ferdigsteikt, la dei det utover så det fekk avkjølast sakte för det vart lagt i "kakkista". La dei ned varmt bröd, ville det falle ihop og blir råränd i det.

18. Hardt gjæra bröd, utkjevla som flatbröd, har ikkje vore brukt her i bygda. - "Settlöypa" (omtala under pkt. 6) vart det ikkje gjort noko sers med.

19. Steikinga.

Som för nemnt, vart brödet (kaka) steikt i steinomnar, innmura i gruvemuren, så lenge det var gruve i kjökenet. Bakaromnen var plassert i den parten av gruvemuren som var mot veggen - delingsveggen millom kjökenet og stova, aldri mot kammerveggen. (Det var alltid kammers ved sida av kjökenet). Og bakinga gjekk for seg i kjökenet. Vanleg djupn på ein bakaromn var ei alen (kring 60 cm) og breidda kring 40 cm. Men på some gardar var bakaromnane noko større. Högda var kring 30 cm. Der vart det steikt berre omnsbröd. Bakaromnar for flatbröd eller lefse var ikkje brukt her. Det hende at dei hadde bakaromnen i eldhuset, men det var ikkje mange stader. Serskipt bakarhus har heller ikkje vore brukt her.

20. Kvar heim hadde sin eigen omn. Berre einskilde husmannsheimar var utan, og fekk baka på garden.

Dette vart det aldri teke betaling for.

21. Når ein vermde opp bakaromnen måtte det vera god ved, helst tör granved. Og der det var noko stell på gardane, hadde dei eit lad med slik ved, som ikkje vart nytta til noko anna. Han var gjerne kapp litt lenger enn annan ved. Kor mykje dei skulle bruke til kvar oppverming, var det ikkje noko om. Övde bakarar kjende når dei heldt handa inni om omnen var höveleg varm for å setje inn kaka. Elles strödde dei litt mjöl inni og såg på leten om omnen var höveleg varm. Var han for varm, laut dei vente til temperaturen sakk.

22. För kaka kunne setjast inn, laut omnen gjerast skikkeleg rein for kol og oske. Til det brukte dei ein höneveng etter at brandar og kol var utskrapa med ei jarnskrape. I omnar som ville bli for varme under, la dei ei jarnplate för dei sette inn brödet, ville det bli for sterk overvarme, la dei eit papir over. Kva dei brukte för dei hadde jarnplater og papir å hjelpe seg med, er ukjent.

23. Ettetervarmen i steikeomnen vart brukt til å steike potetkake, skeiblakake e.l., elles la dei inn ved til törking.

24. Dei som ikkje sjölve hadde bakaromn, fekk steike hos andre. Men det har og hendt, at dei på einbölte gardar utan bakaromn steikte kaka i ei gryte.

Flatbofna gryter var ikkje vanlege i den tida, derfor vart kaka rund under og. Til å böte på dette, skapa dei til steinhylle og la under kaka. Eller dei steikte små bröd på steinhyllor oppå gloa.

25. Grisling av brödet er ukjent her, utanom på dei større bakeria.

26. Bröd som blir koka har ikkje vore laga her.

28. Kor lenge bröd kan göymast, kjem av både brödslag og göymestad. Flatbröd kan göymast på årsvis dersom göymestaden er turr. Det var ikkje sjeldan för, at dei la att flatbröd på sætrane for å ha når dei kom der om vinteren på fjellhöykjoring o.l. Og det kunne bli liggjande til neste somar utan å ta skade. Göymestaden var da ein musefri kopp i matstua ("masstu"), eit mørkt rom i sæterhuset. Dei hadde gjerne ein rund laup å ha flatbrödet i, og hengde denne under taket. Heime på gardane har det alltid vore skikk å lagre flatbrödet på stabburet på ei hylle, jamnast over kornbingen. Om omnsbröd höyrde vi, at dei gamle göymde det frå jul til kyndelsmesse. Göymestaden var ei kiste på ein turr stad, og med låket litt på klem. Brödet vart da hardt, og det kunne bli myglut utapå, men etande for den som ikkje var for granneten. Folk som for til fiskevær, hadde för alltid med seg så mykje omnsbröd at det vara heile fisketida. Og dei kunne ha med seg "lofot-kak" heimatt. Ho vart litt hard, men alltid ete, om ho var eit par månader gamal. Göymestaden var "lofot-kista". Den vanlege göymestaden for all slag bröd i garden, var stabburet. Det vart innteke berre eit bröd om gongen. Seinare vart det matromet ("spisskammerset") attmed kjøkenet. "Kakbomm" eller "kakkist" var det i kvar heim. Etter at det vart "kaffebröd", vart dette gjerne göymt i ein liten trølaup, seinare i blikkboksar i matromet attmed kjøkenet.

29. Til jul vart gjerne/eit^{baka} rundt omnsbröd av finare slag, med syrup og rosiner i, pynta med ei figur oppå. Han var laga av same slag som i kaka, Likeins fekk borna "julstomp" med liknande figurar oppå, ikkje sjeldan ein fugl. Elles var det ikkje brukt noko kakepynt, og 10743

kakestempel eller andre hjelpemidlar til å pryde bröd med var ikkje brukt.

31. "Skeiblakaka" (side 8) var ikkje daglegmat anna enn når dei var utan annan törmät, og dei skulle ha litt i farten. Elles vart det brukt som målbytte, eller ei form for "restemat". Det vart ikkje steikt meir enn det som vart brukt same dagen og dagen etter. "Skeiblakaka" vart lett turr. Jamnast vart ho brukt nysteikt.

32. Klappa med handa til flate, runde kaker var her berre "löyp" av potetdeig eller gjæra deig. Noko anna sernamn hadde korkje deigen eller kaka.

33. Som för nemnt, vart vaflar og "gorå" her steikt i jarn,- ikkje noko anna. Vaflar var både högtids- og kvardagsmat, etter/^{det}som dei var laga av. Gorå var kaffibröd. Röra hadde namn etter kakene: "Våffelrör" og "gorårör". Dei gamle brukte anis både i vaflar og gorå når det skulle vera forseggjort. Karve vart truleg ikkje brukt i kaker.

34. Bork.

Det er ikkje i manns minne nytta bork til å blande i brödmjölet. Siste året det vart baka "borkbröd" her i bygda var i 1838 eller 39. Da var her fleire uår på rad, så det slapp opp for matkorn. Desse åra (tre på rad) kalla dei "kleinåra". 1812, da dei fleste laut bruke bork i brödet, kalla dei "storkleinåre". Siste krigstida vart det ikkje her brukt surrogat av noko slag i brödet.

35. Det var furrubork som vart brukt til mjölblanding her, den kvite hinna innmed veden. Borken vart teken i "håvolla" - første halvparten av juni.

Medan borken var rå, reinska dei ut or borken det som var brukande til mat. Så vart dette turka og knust og male. Borkmjölet vart så koka til ei suppe, og denne suppa vart brukt som mauk når dei knadde flatbröddeig.

36. Det var berre til flatbröd dei brukte borkemjöl. Åleine kunne det ikkje brukast, eller vart det i alle høve ikkje her, men berre i blanding med anna mjöl. Det vanlege skulle her vera kring halvparten borkemjöl. Almebork har visst ikkje vore brukt her i bygda.

37. Den vanlege meininga her var, at borkemjöl var usunt til folkemat. Dei var "margsölili" av det, sa dei. Men nett sjuke har det ikkje vore sagt at nokon vart av det her i bygda. Det vart vel heller ikkje brukt så mykje av det. Når det vart brödläust, brukte folk turrfisk istaden för bröd.

38. Det er ikkje kjent at folk blanda andre emne med borken enn mjöl, -av korn.

39. Mose har heller ikkje vore nytta til drygsel i brödet her.

41. Heller ikkje beinmjöl har vore brukt til folkemat etter det som er fortald av dei gamle.
