

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hardalands.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vass.

Emne: Baking.

Bygdelag: Vass.

Oppskr. av: Mathinna Søylen.

Gard: Raque.

(adresse): Vass.

G.nr. 49. Br.nr. 17.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. Derksom det intje var natur i lekthjen og dei hadde bruk for mjøl på garden so tok dei handkverna til hjelp. Eg har sett ein handkvern, men har intje sett den i bruk. Handkverna var vel i bruk til om-lag for hundra år attende. Eg kjenner ikkje til om det fins handkvern no i bygda. Men eg skal räkja etter om det skulle vera ei attgjymnd på ein fjellgard. No kallar me berre å mala korne på "mylna". Fyrr so dei gjerna dei skulle til "kvedna" med korn - Dei var det lekthjekvern i greidd. I min heim låg det slike "kvednasteinar". Som dei er på handkvern. Det var ein kappe i eine kanten. Den helt ein i og so svinga ein rundt. Ein kvernstein under og ein over. Dei mot og salt på same kvernsteinane. Saltet var ofte så grovt, når dei fekk det til tims. Dei mjølsartane som helst vert dyrka her er kvete, bygg, havre og det fins no også dei som har prøvt med steg.

Det er i den senere tid dii er lystrja avka
 kveite og rug. Til brødmjøl brukar ein
 grov-kveite, rug lit fin kveite og bygg.
 Bygg kallar me også grymmjøl. "Det er det
 me då likar best til brødmjøl." = vegge-
 rand. Ellers er ikkje dette likt hjå alle.
 Summe likar godt havre i flatbrøde, so
 brukar dii det då, og blanda i gjerne
 lit rug og grov kveite. Til brødbaking
 er det bymiskt med samansettinga: Grov
 kveite, fin kveite, fin rug. Dette er til
 dagleg mat. Heimabakt kake, eller avnsbrød.
 Til finare brød er det mest lurre kveite-
 mjøl. Då har ein gjerne lit sukker og ^{sittes}
 i deigen. Ellers er det så mange sarter
 med avnsbrød og finare kaker, som
 vert laga no i heimane, at det er ti mangt.
 Her laga me flatbrød, krøtkekaker, Neka-
 brød. So laga me avnsbrød, fint
 brød med kvitt mjøl og grovt brød
 med grovare mjøl. Ellers ballar
 og mange slags småkaker. Nekaräddet
 kallar me også "kling" brudlaups"kling.
 ja ein kan bruke den med mange
 andre høve også, Når det skal vera fest.
 I eldre tid sikta dii sume tider mjøle;
 for det kunde vera så mykje "sætt" i det.
 Dei skot det appi ein sit som mannen
 i huset gjerne hadde laga själv. Han
 hadde slege mange høt i ein lekkløste
 so hadde han forma dette likt ein
 sil - slik som ein siler mjølfi i fyrr.
 Det grove mjølet fekk gjerne kua som
 nyleg hadde kalva. Eller kalven fekk
 det på drikka sit - eller grisen åt det.

Og so laga ein rottekaker, muffelkaker og miserskaker = macronkaker.

2.

Det var somme surlige flinke leaktikarar. Me hadde ei slik endå i vår heim. Ho leika for provsten og mest alle embetsfolk på Vasselmannen og ho visste kor det skulde gjerast. Ho kom til arleide kl. 5. om morgaen.

Men den stakkaren som skulde leika med henne kom ikkje fyrr kl 6 - og då var ho ikkje rakk lili, nei. Ho gav henne luntord mest hile dagen - Denne kona vart mest 100 år endå så uvant ho stod i med arleid.

Ei slik surlig flink leakekone var det rift eller og ho såg sine folk an - Det var ikkje alle og ein kvar ho svara ja til -

Då dei leika flakbrød for 70 år sidan brukte dei gjerne rasp i lerøddeigen. Me hadde ei slik stor raspekven heime. Det sparde på mjölet. Eller var det vatn, heimeavla mjöl og lit kjøpennjöl som kunde hjelpe til at brødet var lettare å leika ut. Heimebrjöl var havre og lugg i den eldre tid. Dei brukte og kokte mabne poteter i lerødet. Det brukte dei enno - men no er det mest kjøpennjöl.

Grov kvite, rug, lit heimebrjöl om dei har og sa grynnjöl til lerødemjöl -

Krotakakone er mest same digen i - Endå mange no brukte mest herre fin kvite i dei og mjölk, gjerne lit sirup i dei også. Fyrr i tida brukte dei mykje potetkaker. Det gjest sa lite mjöl i dei -

Dei var då laga med grynnjöl i -

Gammelt laga dei vafur av rasp, røe poteter raspa og sa grynnjöl - ja eg såg i min barndom, dei som hadde lite å hjelpe seg med, laga skulemat åt barni sine av mais og poteter. Det var det same mjöl som grisen fekk av -

- 4
3. Nijäl som er hilt nyymala er ikkje så lett å baka
ovnsbrød av, som det som har vore lagga ei tid.
Om vinteren brukar ein å ha nijället inn i eit
varmt rom for då går den ingen betre ap, enn om
nijället er så kallt. Me seier nijället er hilt "fektst"
eller me brukar seia nyymala nijäl.
4. Dei seier: ja dei var kjæ mællause for jamen
var det "grjon i den budda" —
5. Gamalt når dei baka ap til 6^{te} dagar hjå ein
bonde. Kunde dei gå saman om lekinga. Men
dei gjorde det gjerne så at dei hjelpe ein-
annan lysesarbeid. Dersom ein ikkje hadde
eldhus så kunde dei å halda til med
leking åt naboer hjå den som hadde eit
bra eldhus. Dersom det var kærfaek på garden
så hjelpe dei gjerne til med steikingi.
Det var reine høgtidi i eldhusi når dei
baka fløteråd — Om kvellen vart det laga
brimlepe. Den var serleg god tykte mange.
Solis hadde me ein serlig fin skuldorav
i vår grend. Han kom gjerne på vitjing
om kvellen når dei baka. Han var så
glad i brimlepe og det fellek hann.
Bore han kom så laga dei det —
Brimlepe kunde lagast på flere måtar
alt etter husmorsens dyktighet og smakk —
Fyrst laga dei ein lit tjukk leiv, steikte
den halvferdig så laga dei ein jerning
av nijälk, nijäl og dersom dei hadde liöns
så rispa dei eit egg og hadde appi, så
smurde dei denna röra på leiven og
appå röra hadde dei små skivor med köv
(= pölse =) fleskbitar gjerne gamalost og eller
sekker teld sirup — Når dette då var
steikt parse rulla dei leiven saman og
dela ut til alle som var i eldhuset. (bygggestund?)

5. Så laga dei nyjälkakor, nabronkakor og kakor som var stipt på bakstjella av istemjälk (= råmjälk). Mjöl brukte dei av det som vart avla på garden i eldre tid. Det fint mjöl kjøpte dei gjerne og spedde i dei som hadde råd til det. Då min far handla i unge år sa fekt han med seg frå lügen heim $\frac{1}{2}$ sek fint kvitemjöl, vi mar laga nyjälkesuppe av dette mjölet. Ha band grammebona inn på denne gode ribben. Grammebona var frå Myrkdalen, ha hadde aldri smaka noka med sa fint mjöl og ho sa. Dette er no nett som "snär" dette! "snär" lik slim frå nasa. Ha tykte det var sa sjellaktigt. Tidi har endra seg.

Så var det omsbröd. I eldre tid hadde ingen kamfer. Eg beroga at vi mar lætta jülkakor på ei grind inne i stova og denne grinden låg midt over kakorami i den store vedovnen vår. Desse kakorne var gode. Grindene på den store ovnen vart lukka og far brukte å fyra godt. So slike små bröd var det i denne grinden som var av malm, brur eg. Mjöl me brukte var rug og kvite lit lugg og sa sette me brödi med älgjar og mjälk. Det sirup hadde me i dei og gjerne lit sädekrud. Vi mar hadde bert mykje lja prestur Smith og ha var uvantig flink. Småkakor i eldre tid var det mindre av. Vi mar laga "spekulasia", som ho kalla dei. Dei sag mest ut som sirupspisane me lagar no til jul - men det var berre kvitemjöl, sukker, mjälk lit ryeme og 1 egg sa skat ein dei i apissar og stekte desse.

Fyrr me fekk konfyr i den store annen i dag-
 legstova seinare i konfyren. Da me fekk
 konfyr var eg omlag 8^{te} år. Men det var
 ingen i vår grund som då hadde slikt.
 Dei kom med sin diig og fekk steika
 flire i grendi - solus kom ei frå Hjelle
 som no er i U.S.A. Ho ville ha seg ei rettelig
 julekake. Hadde dett diigen av 3 kg. kveite-
 mjøl og no skulle kaka i annen. Mi mor
 var tidje heime, men far fyrrde annen
 ap og hjelpe til. Då kaka var steikt had-
 de ho makse so upp at dei fekk den ikkje
 ut att. Kampen for bakerannen møtte.
 Min far og denne kvinna ligg lenge på
 knei og kikka inn i annen, dette luggar
 eg so godt. Det enda med min far
 måtte ta annen sund, for at dei
 skulle få kaka heil ut att. - Men
 mi mor lo då ho fekk høyra dette. De
 måtte då laga 2 kakar av so stor diig,
 sa ho. Dei var inkje fagfelt enn alle.
 Seinare er mangt vorte annolus.
 No kan ein mest inkje få ei leakekone so
 ein kaka mindre leröd på luggdi og.
 Flakbröddigen er mest av kjøpmjøl no
 Grov kveite, lit rug og lit fin kveite med
 byggmjøl som leirdeinjäl. Patetar brukar
 dei i brödet om dei har og sa er det vakt.
 Summe legg livars i helminga, andre i lep-
 ser. Det som skal brukast på stölen
 legg dei gjerne i lesov. Krotabrödet gnir
 dei med råmjölk eit egg og kveitemjøl
 for det skal verta kvit å fint på ut-
 sida. På innsida kläyter dei det, når
 det skal brukast og smyr på ein jarning
 som er laga av kveitemjøl birup smör og asp. (brunn)

5. Krokakaker lagar dei no lerre av fint mjölk
 must. Kveitemjöl ag lit me, same stiker
 dei på bål sidor i ein opmurt avn som
 dei har laga for dette bruk - men mest
 vanly er å stika dei på bakstehella ag
 smi dei så vert dei stikete på bål sidor.
 Patettkaker lagar dei no ag, men helst av
 kveitemjöl - mjölkkekaker av mjölk ag kveite-
 mjöl ag natronkaker laga dei av sur mjölk
 ag kveitemjöl nud natron til beving alle
 desse kakarne kan stikast på bakstehella.
 Men mange lagar dei no på elektrisk kofyr.
 Småkaker lagar dei no ei mengd. Til jol:
 Fattigmann, ljostekakkels, sirupapissar, sand-
 kaker, garakkaker, krümkekaker o. s. b. alt
 etter råd ag anledning. Sa laga dei bollar
 franskbröd, kveitekaker m rosiner ag
 smör i desse er laga av mjölk m sötter.
 Alle desse kakarne er mest laga av kveitemjöl.
 Flabbriid har ein ikkje gjør i men i krota:
 kakarne har ein gjæstey. Det vert då laga
 ein ding kollen fyrr bakedagen denne
 høver seg ag om morgaen kvar ein mör
 mjöl i til baking. So har ein eit krota:
 kjevle som ein går over kakene med fyrr
 ein legg dei på hella ag stikjer dei.
 Haurekjets det lagar ein gjemt no ag.
 Opskrift på alle desse småkakene finn
 ein i vanlige kokebøker -

6. I vår bygd nyttar ein flabbriid, krokakaker
 patettkaker, vaffelkaker, natronkaker til
 dagligt bröd. Til helg ag fest kjem krota-
 belingen (= røkelbröd) krokakaker, kveitekaker
 mjölkkekaker, vaffelkaker, patettkaker ag
 ymse sarsar småkaker - eller draule ag fjorngraut.

Na brukar dei mindre krotakling enn fyrr.
Derimot kan dei gjerne servera Nordlandslepe,
hardingkaker, "Svenske hönkakor", som dei
kallar dei. Dei nye tyjane kom inn då
Bergenskvamen vart bygd for om lag 50 år
sidan. Det kom så mange framande her
i bygdi då og folk lærte av dei mangeting.
For om lag 40 år sidan fekk me den fyrste
omreisande husstelllararinn. Na lærde
då mange nye kakesortar som ikkje
hadde vore så mykje i bruk fyrr.
Eller lærte folk då å fara meir ut og
fleire nye folk kom inn i bygda -
Hardingkaka kalla dei krotakaka i Nordanger.
Nordlandslepe kalla dei levre lepe i Nordf.
"Hönkake" kalla dei den kake som me
fyrr her kalla Svenskake her -

7. Hvar husmor som er omtenksam, har alltid
ein eller fleire sortar kaker om det skulle
komma framande. I min heim brukar mor
å ha krotakling, krotakaker og spækularier
å ta til om det kom framande -

Na er det mange som har det same, sær-
re med den undantak, at dei kan ha
fleire sortar småkaker, som tolv å stb.
"Smse kjaks" som dei lagar sjølve o. s. b.

Dette kallar ein gjestebadsmat.

8. Eg har aldri sett dei har laga "gløkkake" men
bestfar fortalde noko om dette. Deigen
laga dei av det nyålet dei avla på garden,
og så sette dei den med ålgjar - laga små
runde stonpar og sapte mest rein
omren; når den var godt avvarma, så
la dei då denne digstompen på ein
barkelbete rett inn i omren og let att. Den vart så stikk

8. Disse kakorne kalla dii askestomp eller lurre
ornns stomp. Dette er indije i lurrek no meir.
Disse stompene kunda då laget av bygg m.
lit havre i gjerne lit poteter og rå raspa
eller kokte malne -.

9. Ein leika gjerne 2 slag flabbröd. Det ein
leuka til kvardags var ringane mjöl i
og lit tjukkare. So leuka ein av det beste
mjölet ein hadde og so tukt som räd
var til best; det vart då til framande og
til lulegane. På husbond og tenar var ikkje
lovleg skilnad men den kunde vera der
likenel. Her på Vars åt handverkara og ten-
nara. m. husbondsfolk i lag, same smaten.
Mekuleröd var festbröd, so hadde ein stöls-
bröd. Det var leiva som var laga til lepsor
lagt i fire saman, lit tjukt so det kunde
koma transport. Tunnbrödet var for
framande og det måtte ha serlig omtanke
leide no. Baking stiking rjoring og samans-
legging. Ein la det gjerne i helningar
eller lepsor. Enteleröd var ikkje i lurrek
her. Det er på austlandet dii lagar det.

Sappelbrandet det laga ein gjerne tjukt.
Det leuka ein ä kryta api sjys ä laga
sjysappa av, so hadde ein lit spektpjät
attåt til middag i utslättene -.

Likeins leuka ein mykje supansappa i
eldre tid på Vars. Ein hadde gjerne lit
god suppe av kjät eller kjätkraft so laga
ein suppe av det m. jerning hadde
lit fleiskbitar karvbitar eller asteliidtar
appi. Deri vrant ein då flabbröde
og so vart det supansappa. Den kan
lagast på nokre og tjuge måtar, sejer
folk som har granska dette. Da måtte brödet
vera lit tjukt - . Dette var eiendomsrett.

10. Brødet må ikkje vera heilt ferdigsteikk
 fyrr ein smyg rønjøeki på når det skal
 vera til kvekkabrød. Ein tek 1 liter rønjøek
 A. d. og 2 skeier kveitemjøl jamna det vel
 ut til ein fin jerning, så leyfja ein
 å gni det halvsteikte brødet (leiven)
 med dette til det vert fint og blankt.
 Då legg ein det på bakstelletu att og
 steike det varrent ferdig. Dette brødet
 kan geymast eit heilt år, om so skulde
 vera, og er like godt. Under krigen hadde
 me brød som var baka den dagen
 dei framande kom inn i landet, og heilt
 til 3 år etter. Men krotakaker hadde
 me heilt 5 år etter og dei var like gode.
 Men då må det vera fagfolk som laga
 desse ting for det er mykje om å gjera
 frå fyrste stund at alt er godt gjort.
 Stikinga har svært mykje å seija.
 Kvekkabrød vert beløyst upp på rangsida
 lagt inn i ein rein duk og so lagar me
 ei smygja av vatn sirup smør og
 kveitemjøl, når den er kald og passe
 tjukk så smyg me denne over leiven
 legg han saman og klipper den opp i klingar
 Så kallar me det krotakling, leisekling,
 brudlaupskling. Den vert mykje brukt
 i brudlaup enda, og i karnedip, konfir-
 masjar, gravferd og fest om det kjem
 framande, ja på store fødselsdagar også.
 Leiv kallar ein flatbrøde både fyrr det
 er steikt og etter stikingi. Me har ardet
 leivningar. Det kjende tenkjast at leiv kom
 frå ardet matleivningar. Eg veit ikkje det.
 Ein kan berre bruke ardet leiv om flatbrød
 ikkje om annesteikt brød.

12. Lefse lagar ein på fleire vis i dei ymse
 bygder. Når bakekona lekkar og får bod om
 at denne knåa skal ha legga i lefser, so
 legg ho leiven saman i 4 då kallar me
 at det er ei lefse - Men so kallar me lefse-
 kling, det er bukalerod med smyrja på.
 Slik lefsekling er ymist i Sogn og Hardang-
 er og Voss. Kvar lagar det på dei vis.
 Brinlefe er no kjent over heile Voss.
 Den har eg fortalt om tidlegare.
 Kvifor me kallar henne Brinlefsa kom
 seg an at i den fyrste tida ho vart
 laga laga dei henne av "brin". Brin sa
 me på Voss. Svidare laga dei den av mjölk.
 Vanleg lunka dei lefsa til riste og reisemat.
 Smörja ein laga til lefsekling har eg skrive
 om. Me kalla det herre "smörja" og so
 seier me å klina "krotalsödet" - Gamalt
 klina dei alltid med hendene no klimer dei
 med ein kniv denna smörja utyres kinn.
 En legg den saman i 2 og klipper den av
 i klinga. Lefsekling, krotakling og lerid-
 laupskling. Kjent barn har mange navne -
 Den vanleg lefsa der Flatbrödet rest lagd
 i 4 er ikkje skruet. Det kan ein lunka
 til kvardags og til utfukt om so skuld verna.
 Lefsekling er smyrja på men lefsa er utan.
 Men kling kan ein å laga av vanleg flat-
 lerid, herre med smör, sukker eller ast
 på; men dei seier me ikkje lefsekling
 herre kling. Flatbröd er det som herre er steikt
 og laup saman i luhningar. Lefse har eg for-
 tatt om. Summe kallar krotakaker som
 er smurde med smör og ast og sukker
 for lefse; men om det er rett veit eg
 ikkje. Det tek diverre meir skett med alle
 desse gode gamle stikkane her i bygda -

13. He lreffer mest alltid flathröde og lepsa - Gamalt hadde dei det ubretta og eit drestil, lövdyg skap gjerne men plarsen har minka og det tek mindre plass när det er bretta. No lreffer ein alt i helmingar og lepsar. Helmingar i 2 lepsor i 4. Ferdamat lreffer ein i 4 og kalla det mistlepsar. Saterbrödet la ein som lepsa.

Ein lreffer leiven med same den er ferdigsteikt. Sumne legg leiven lit på hella eller dei har bretta den, alt eller så godt den er steikt på fyrr. Vanleg var å leggja farg på flatkrödet. Det kröd la ein farg på - gjerne lit tyngre på lepsone, som skulde ta mindre plass.

14. I eldre tid var det meir lrygging enn no og hadde ein ikkje gjer gjekt ein til dei som då hadde lrygga og fekk lit av dei. Det var dei som tok ein klump av bröd= digen og la den i mjälkista, og på den måten hadde heimelaga gjer til brödbaking. Nu laga gjer levere av vatn og mjöl å la det surna har eg inga tru på. Vanleg låna dei gjer av einannan. Ormskröd og kratakakar gjerte ein med älgjar. Dei som låna noka av grammen måtte helst intge koma så seint at mannen eller kona var i seng med barna djar trur eg dei ikkje måtte koma etter soleglad. Surdig var när ein la ein del av knåa i mjöl og fekk gjester so. Gljjar eller gjer kalla me den gjer me fekk när dei lryggja. Gjester kalla me gjerne Gljjar som me lod de lagra i vatn på eit glas til neste gang.

15. Surdig vart det när ein tok ein klump av ~~krödet~~ knåa og la hurt i mjöl. Denne digen lägsti ein så up i vatn när ein skulle brukka den. Ein la gjerne ein slik digklump i mjälkista eller mjältenna.

16. Dei fagkunnige sag snart når deigen var ferdig. Da sag dei deigen var passe paröd omlag double så stor. Summe kunde ag gjera ei grop i deigen og halda ei lummende fyrstikka med, ag om stikka slakna var deigen ferdig. Da brukar ein mest levre mjukt gjerdleröd. Gamalt eit dei mest levre fladbröd med lit heimesteikte kakor attåt. Mange vil helst ha brödet ferskt, men best er det då om det er ein dag gammalt - summe helt på det. Det er best for helsen å iudje eta for ferskt bröd. Tre dagar gammalt bröd, måtte ein lage få som kunde liva ass ei tid.
17. Steikingi tok omlag same tid med surdeig ag gjør - men høvinga var lit lenger med surdeig. Dersom brödet hadde hava sig godt så lehövde det inkje stå stark lenger med surdeig. ja alt etter kokkens kakekunst då. Eta timar var vanleg dersom høvinga var god - eit døger når høvinga var mislykka. For deigen godt hava så kunde ein ha vanleg varme. Men var det dårleg var måtte ein ta omsyn til det. Ein smurde brödet med sirupvatn fyr ein la det i steikeovnen, då fram ein inkje ta det ut att å smyrja det. Når ein då tok det ut dette surdeigbröd smurde ein det godt over med sirupvatn ag då det var kalt packa ein det gjens med i kornkista for det skulde holdast.
18. Hardt gjera bröd som krotakakar set ein med gjør om kvellen fyr høvinga. Disse små leivane som skal gå 3 på ei hella høvlar ein over med krotakjeld for det skal verta fine firkanta rutor i dei.

Desse kjæle er skaren i tre med taggar.
 Har og sett kjøler som gjer i senter av
 som eit jøl og ein styrer dei med eit
 handtak. Desse og er av tre med taggar.
 Det er dei som har laga "kamkake" her
 Men det er imfjort ikkje gammalt Varsick
 Denne kaka er liaka. m. gjar og klappa til
 med hundene, sa stuka dei over den
 med ein brekam for ho sku sjå fiv ut.

19. Med steikinga lutt ein kil i eldhuset.
 Dersom ein laga seg ein bakeromn sa sag
 den mykje enkel ut. I denne ammen stekte
 dei stomp og kratakakar. Slike omnar
 kunde dei laga utanfor husi for bramparan,
 og for at dei tok formylje poluss inn.

20. Dersom ein var mann for ein bakeromn
 Kan det nok fleire å ville låna den
 for det var svarande på som hadde ein
 slik. For låna av ammen gav dei gjæne
 ei hjelp med å våla gjardi om varen
 eller ein dag i londe. Det var når dei
 trekte dei källa det sa..

21. Her brukar dei skived av björk. 15 skikkelige
 skiorved skulde grida å varma op ein
 bakeromn. Det kom na an på starlik o. s. l.
 Når ammen var so varm at mjålet lunn.
 Kast dei me kasta innpå ein grand sa
 kunde me leggja bröde inni. Ein kunde
 og kjemva med handa om varmen var passe.
 Dersom ammen var for heit venta ein
 lit, eller lufta den ut lit.

22. Omnen gjarde ein rein med ei stang
 som var eit lite brett på og på lrette var
 det ei filla til dette lirket. Kakefellar var
 det lite av på Vars - men andre fillar
 hadde ein å hjelpe seg med i dette bröet.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Hordaland.

Tilleggsspørsmål nr. 4.

Herad: Voss.

Emne: Bakning.

Bygdelag: Voss.

Oppskr. av: Martine Seiglen.

Gard: Rogne

(adresse):

Voss.

G.nr. 49 Br.nr. 17.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

22. Det kunde nok hende at ikkje stikkeommen var heilt fri for rust, og astu, men dette rekna dei ikkje for noka farlegt. Det var berent og solis rekna for rein mat på si vis. Det var vanleg at dei strødde lit mjöl i koknen. Har ikkje høyrst at dei har lagt kalm under.
23. Etter berødet var ferdigstekt nytta ein varmen i lekarommen til å sttja inn småkaker. Sumne fylte omnen med ved og fekk den godt turr på denne måten, andre la bark inni omnen og turka den solis. Også never til tandsel brukte sume å leggja inn etter brødbakingi, for det gjekk lera.
24. Dei som ikkje hadde lekaromn hjelpste og på ymis vis. Dei stekte gjerne gjærberøde millom 2 heller, eller i ei malmplyte - Grytebrand som dei kallar, andre stekte braude dit på ei malmplyte i kokommen i stova si, solis som eg har skrive fyrr om. Dersom ein stekte millom 2 heller, samla ein gjerne lit glør og la oppå den øverste heller og varme under. Stekte dei i gryte så brukte dei å ha lak på den, men smidde berøde så det vart stekt på bœ sider.

12209

24.

Dersom du stekte i gryta brukte du disse gamle malmgrytene, gjerne med flat bund, men du brukte og gryter med litt kuppelformet lund. Har ikke sett du den stekt millom 2 annslak - men derfor kan det vel ha fækkomme. De var oppfindsomme. Skogfolk har eg hørt her stekt brød på glør, under ei kvelvde gryte. Du la da digen på grytelåket og kvelvde gryta over. Gode glør hadde du til varme under og over -

25.

Til folk med dårlig fardøyelse grisle du gjerne brødet. Du kalla det å grisle eller å brænka det lit. Til dette laget du og gjerne eit reidskap, som såg ut som ei greip; men det var 2 greiper, så la ein skivane i millum og smudde greipi over varmen så det vart lit brunt. Om lag 3 skivar var plass til inni det jernet som me kalla grislejernet. Det var ikke alt slag brød ein grisle. Dersom ikke brødet var godt stekt kunde ein finne på å grisle det. Elles var det helst berre til sjuke folk ein grisle brødet her, og då brukte ein gjerne kveitebrød. Dette gjer ein også no for tidi. Den åpne ilden der du grisle brødt kalla me "glöme" eller "glödingen" "sunne så også grisleeld."

26.

Brød som vert kaka.
Eg smalt så kaka du også brødet - ja det gjer du no emne. f. d. Kringlor.
Det er flere sarter som ein kokar i fett eller smelt som smulkringar, bjartetakk, fattigmenne, arme riddara o. anna. Men kan du kokar kringlene reit eg lite om. Har hørt at du berre kokar de i vann.

27. Gymer ikke til brød som ein kakar i krukke, men derimot kokar ein puddingar i krukke. Og desse puddingar rører ein og steller til som anna bakverk, slår dei så i krukke eller fann, og kokar dei i vatnbad.

28. Korleis geymer ein brødet?

I eldre tid geymde dei brødet lenger enn no. Dei la dei stikle kakene ned i kornet i kornkista der lutt det seg så lenge godt. DAGRI gjekk fyre seg i lina eller på staburet. Dei ymse slag geymer ein gjerne så. Flatbrød står i dettingar på hylla eller i brødkista eller skap. Sam er laga til dette brød, syra brød og kakor i kornkista eller kornbing. Finbrødet i treholkar - no i llik-baksar i den nyare tid.

29. Kakestempel og figlerkakor.

Det har vore brukt å pryda brød å kakor med krot. Salis krotta dei gjerne krukkebrødet med å skriva ned ymse kjare namn dei sette pris på - Ein kjarast Ei god mor som var burte no, eller ein annan kjar som var i tankane.

Det var brukt eit krotakjeule, salis fekk eg av min bestefar eit som han hadde laga åt meg. Det var eit handtak på det, amlag so langt som på ei stikspanna.

Dette drog ein fram og attende så gjekk ein tingeft rundt. Dume sig ut som eit lite kjeule, og var utskarut i små firkanta rutar. Det likna det me i dag kalla krotakjeule. Andre hadde gjerne ein trekam, som dei krotta ut lipsar og kakor med. Dessi kakane kalla dei kambakakor. Eller krotta dei ut med berre fingrane same tider.

30. Til jul, fødselsdagar, og større høgtider vart det gjerne laga fram krotakaker og uskrota flakbröd. Summe leivar stod då namne vart på, og det var stor stas. So laga dei gjerne småkaker, som var bakstavin åk. Kvar unge på - kvar fekk sin bakstav. Dersi bakstav kakerne var laga av finliig, som bakverk no. Brödet derimot var laga av brödmjöl frå garden.

31. Ein har lenkt og brukar framleis kaker som er stekt på hella av mjöl og mjölk og mjöl og vatn - men med sukker eller sirup i. Me har fleire sorter namn: mjölkkekaker, fronskekaker, patetkekaker og raspkekaker. Dei siste var laga av rasp og vatn m. lit mjölk, sukker og mjöl. Fullkornst til bulgum laga ein litt ekstra med kaker. Elles brukar ein gjerne å ha kaker til kvardags aysa. Dersom ein slapp av for bröd var det godt å gripa til med desse kakerne. Salsis vart fronskekakerne mykje brukte i den tid emisarar lag rindt på garden i bygdi. Desse kakerne kallar mange no i dag emisarkaker. Dei laga ein av sur mjölk, kveitemjöl, sukker eller sirup og lit matron til hovesse - gode. Desse kakerne kunde gjerneast op til ei veke. Då ha ein gjerne ein rein duk rindt dei, fukta duken - lit, det hjalp.

32. Gamalt hadde dei noka kaker dei kalla lovekaker. Det var helst sluttet på kvaa dei laga lovekaka av.

Eller måtte det vera knapt om gryn i den heimen der dei laga lovekaker. Dei laga dei og av mais har eg sett.

33.

Den var luggd har ein berust å laga vaffer, gasso, krumkaker og münkar. Desse sarten lagar ein på flere vis, alt etter råd og uppskrifter som ein har. Dersom ein skal ha dei til gjestebud har ein alltid beste røre enn dei ein brukar til dagleg. Me sejer vaffelröra, krumkakeröra eller kveistekakeröra.

∫ Same bakverk nytta ein krydd. Mi mor lærte å ha kveie eller aris i julekake. Dei brukte også søtekrydd, som dei kallar Nadderöd.

Siste krigene lærte me mykje foraktar i det daglege bröd, same lærte også silderogn, mjelkje og tran i lerödet. Kårlarin lærte dei som hadde nok av det. Har og høyrte at det var dei som gjekk til fjells å pukk, reimmose og turka og mol og hadde i lerödet.

34.

Bark.
Mi mor og lestemor fortalde om barkbröd. det. Desse minni skriv seg frå 1800 tallet og frametter då det var nær og upredstider. Desse tider kalla dei gjerne "Barkbröds-tidene." eller dei "magre år og nær med krigs- og upredstider."

35.

Barkmjälet nytta ein best til flatbröd. Ein nytta det på same vis som anna mjäl - men somme kalde iukje det utan dei kaka det fyrst og så knadde det saman med mjälet til deig - som var flatbröd.

Ein kunde iukje baka bröd av berre bark, ein måtte blanda det med mjäl. ja kor mykje bark og kor mykje mjäl det beste leröde var. hekk av, det gjaldt å få leiven til å hanga saman og det var mest ein kunst. Eg trur helst $\frac{2}{3}$ mjäl og $\frac{1}{3}$ bark var det beste lerödet.

35.

Dette er et helt eventyr hvor dei stelte med denne barken. Ni aldemor Anna Bere som var namngjeve for ha var flink gjerde som so. Ha tok sin best på Bere, Päämsdalen reiste til Staup avanom Löro i Pöarstrand, der var så mykje alm og den var best. Så köyrde ha almebarken til Bajarmoen og lasja den op der til å turka so vart den lettare å frakta sidan. På Takla hadde ho syttkinnsbarn og dei leide i Bömaen så fekk ho kvila både seg og besten der - lit mat og ha var enke når dette hendte - men ho hjalp mange å livberga seg, så falkeliögskuldara, Eskeland.

Når barken var tørr så var det å mala den gjerne på handkvern eller i bekkjökvern, so fin som mogelig. Dei nytta mest all slag bark, men alm rekna dei som best eller måtte dei gjerne ta av det som fantes kjæk lind og furu.

Best var å ta barken tidleg om våren - men ikkje alle reffa seg etter det -

36.

Barkenjält var det nyttå til flakbröd merk snare på andre sida nr. 35 -

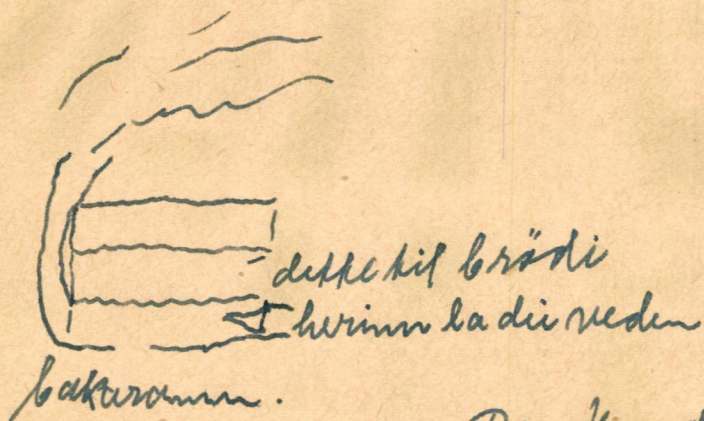
Det meste ein kunde ha i av barkenjäl drua seg om $\frac{2}{3}$ bark $\frac{1}{3}$ mjäl. ja almenjäl det brukta dei nok i flakbrödet og dersom dei kunde få dei gen seg so tok dei seg tid å kagte almenjäl i vatn so dei fekk almenmaska i flakbrödsnoda.

37.

Dersom korbbrödet var laga av alm med all umsut for å få det godt gjekk det nok lera, men bli som ikkje fekk tak i alm og måtte nøggja seg med å ta kva bark det var skulde vera, vart ofte sjeld.

37. Dei hadde ikkje so mange namn på sykdomane den tid. Dei kalla det "sotta" når folk fekk mykje feber. Denne sjukdomen tok mykje om seg, serlig på Vassstrand i fastlandet fylkeslaga Larum i eit velshop me var kjä han, og då kom ein gjor bonde til doktoren å sa, at legen måtte gjera noko for å stoppa denne "sotta".
"Ligg du off din beste åker, svara bokjaren"
"Dette etter fylkes bokjar B. Karim".
38. Ein blanda gjerne saman med borken, så: kjötså, fiskeså, beinmjöl og mysa.
"Det ein hadde som var etande og ein hadde tru på var noing i solis og på malen sild. Eller brukte ein å blanda raspa peletor saman med borken. Derom ein brukte syra, sa gav ein den eit apkef. Det andre brukte ein og mol, somme på landkevern andre på hekkjeksvern.
39. Nore brukte dei mykje i brödet i tungvæ-
ari. Ein brukte masen som surrogat for mjöl; når dei gade ås kom brukte dei han ikkje meir. Dei truede masebrödet var ufärlig. När hungeren var stor vart smaken dretter. Dei åt for dei var svülte, smaken tala dei hevre om når dei var mette. Bröd av mjöl var best!
40. Her mytta ein mest reimmose. Mens ludeiene var på stölen henta dei serlig den masen som dei brukte til baking. Ein mytta også masen til drave og breske. Til ei kanna mjöl - gammalt var det 3 liter, brukte dei ein stor neve.

40. Ein mytta lutt dii möyre leiri til leinmjöl, som ein brukar til mat. Fyrst knuste ein dii med ein hammer, deretter mot ein dii, gjerne på brandkvern eller på lekkehjebvern. Dette leinmjølet var mykje lulesamt. Slikt leinmjöl brukar ein å gje i melanda i brøddriken.



Den kunde vera murt
av gråstein og mürstein.

Då eg no har undersøkt nøgare for eg
grua på det at det var klavmasse dei
leruka helst i brennet i luingstider.
Den veks høgt til fjells og på myr-
lende stader. Den må tørkast i
regneis, då veks den liksom fram
og er lettast å ha med å gjera.

No i siste krig leruka dei den
grykje til grisekjøtt. Til falketrand
leruka dei å luta den i vandeg lejer-
kelutørke, solis som dei luta luta-
fiskur i gamle dagar.

Vår dei kakte denne klavmasse
laga det seg rett som eit fiskekjøtt.
Dei har ofta leruka klavmasse
i bresta, eller drayle. Dei fortel
det var godt dette. Eg har aldri
smaka det men vantar å få det
ligang. Dei lusa masse fyrr dei
hodde den i bresta.

Sender dette for ei betre aplysning
om denne masse -

De har vel ferge mine siste skrivar
er takksam for pengar som eg
har ferge - og eg ventar på
ei ny skand det passer dykt.

Kjærlig hilsing frå

Martina Løyen

Vær.

1946-1946

I morga vent eg på år. 20^e juni -