

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Baking

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Velfjord

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Knut Strempdal

Gard:

(adresse): Sterbørja

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Neke etter eige røynsle

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

Fleire heimelsmenn, desse er nemnt nedanfor.

## SVAR

1. Det var vanleg gamalt at det fanst handkvernar på mest kvar garden. Dei mel på bekjekverna berre det var høve til det. Men ofte kunde dei verta mjøllause utan at det var kvernvatn. Bekjekvernane var som oftast oppsette i mindre eller små bekje så det laut flaum til skulde ein mala. Var det då ikkje kvernvatn og ein ikkje hadde meire mjøl, så var det handkverna å taka til. Etter det forteljarar som Hans Strempdal født 1848, Elen Strempdal født 1853 og Eliseus Lomsdal født 1856 var handkverna vanleg på gardane endå i 1870 åra, men kom etterkvart av bruk i 1880 åra. Etter 1890 er det ein hendelse at handkverna har vere nytta. Neke av er-saka for dette var nok og, at det vart mjøl å få kjøpt hos handelsmennene til ein så rimeleg pris, at det vart mykje gett slutt med å så kern. Før hadde dei lete kjøpa kern og mala det sjølv, om dei avla for lite heime då. Men i den tida galt det vera mest råd var sjølvhjelp. På garden min er det endå ei handkvern. Det siste den var nytta var til å mala gryn.

Det mjøl ein mel av kern dyrka på garden vart kalla heimkernmjøl. Gamalt fekk dei kjøpa

neke dei kalla for danskkern og mjølet dei mel av det vart danskkernmjøl. Det var visst rugmjøl.

Elles var nemningane : byggmjøl, grynmjøl ( bygg= mjøl som såene var sikta ifrå ), havremjøl , rug= mjøl og siktamjøl ( rugmjøl som såene var sikta ifrå ) .På kverna kunde dei anten finmala kernet , grøpa det eller mala gryn. Å mala gryn var sjeldan. Dei stilte då kverna så ho mel retteleg grovt og så sikta dei såene ifrå. Grøpa var og sjeldan, det var helst til gris og kanskje kalv. Men det var ikkje meire av kern enn at det laut nyttast ut best råd var i folkhushaldet. Sidan bygdemylnene kom er det verte meire vanleg å få kernet finmale. Havren vert no t.d. mest male til spissas havre= mjøl.

Det kernet som under kastinga gjekk heilt til veggen, var fullvekti, vart nytta til såkern eller male til liksom finare bakster, men før i tida då det galt å nytta kernet gott, så vart nek og lettkernet male, og nytta i flatbrød. No går det helst til hest og høns.

2. Vilde ein ha retteleg fint mjøl var det sikta eller selda som dei kalla det. Til mjøl= såld flådde dei juret av kyr som vart slakta , turka jurskinnet såleis at det hellet ferma, laga så til ein truske av selje og feste evantil, stakk eller stempla små hel nedantil og hadde mjølsålden ferdig. Dei kunde og , allvisst i seinare tid, selda mjølet i dryftingen. Dryftingen var tillaga av trekarmar med betn av tunt blikk der det var stukkett i tett med små hel. Dryftingen vart elles mest nytta til å dryfta kern før det vart male. Tenny Strempdal fortel at på Halsnes har det vere

ein mjøkk mjølsåld til no , men ibruk har han vere det neken no kan minnast.

Det var såene som vart selda ifrå eg dei vart nytta til krøtera , helst til høns .

3. Har ikkje høyrte det var neken skildnad på fer bakinga kor lenge det var sidan mjølet var male, men det skulde vera betre å bake av oppvermt mjøl enn kalt om det var frest.

4. Det var sannamn for alt som var laga av korn det vart kalla grjen. Gamalt såg dei med heilag age på alt som vart rekna til grjen, å spilla vekk neke av det var synd.

5. At fleire gardar gjekk saman om bakinga var visst sjeldan, det kunde då einast vera der gardane låg tett saman og det var lite om arbeidshjelp, og då einast når det var mykje baking om å gjera som mot jul og fram mot slåttena. Men dei baka visst aldri i same stua. At dei gjorde bytesarbeid hende derimot når det høvde så. Den som var best til å bake baka då og den andre steikte. Det hende at det var dei som hadde slikt ry på seg for å vera slike flinke bakarar , at dei vart leigde til å bake , ikkje berre på neraste gardane, men og vart nytta i andre bygdelag.

Gamalt vart emnsbrød eller kake lite brukt til òx kvar dags. Flatbrød vart kalla brød, det andre var kake eller stempbrød. Av stempbrød var det finkake og grevkake. Til julebaksten høyrde attåt julekake og småstemp som berna fekk. Julekaka var finaste kaka bakt av beste slag fiarug med rusiner i. Finkake var bakt av sikta rugmjøl, grevkake av

4

blanda ~~xxix~~ sikta og ~~xxxx~~ sammale rug. Kveitmjøl var skjeldan brukt før heimskrigen 1914. Til brød av gjera deig må og nemnast klappaskalla og heitvegg. Klappaskalla vart bakt av same slags deig som emnsbrød men vart berre små og tunne og steikt på emnsplata eller på ~~xxxxixjxxxxix~~ bakstejarnet eller brødjarnet. Heitveggen vart bakt av finmjøl som små bellar med fleskebitar eller kansje helst små bitar feitt sauekjøt inni. Heitveggen vart bakt berre til fastelagen.

Til kake vart rekna : Petetkake eller tynning bakt av poteter og mjøl , pannekake steikt i panne helst av ei røre av mjølk og mjøl, jærnkake steikt på bakstejarnet av ei røra av mjølk og mjøl, vaffelkake og geråkake. Til kake rekna ein og blodkake steik liksom annan pannekake men av blod og mjøl.

Til brød vart rekna ferutan vanlegt flatbrød ryebrød ( og kalla rylefsa ) , potetbrød , mjukbrød, og mjølabrød. Ferutan brød hadde dei gamalt og lefse og kvelefsa.

Kammkake var liksom eit brødslag før seg. Deig vart baka ut i neke tjukke terningar som vart trilla ever med eit kammkakejarn til mindre terningar og deretter steikt sprøe i høveleg varm steikeovn.

Av vanlegt flatbrød var det elles fleire slag etter det mjøl dei vart baka av. Vanleg flatbrød vart helst baba av byggmjøl. Vart det istaden før byggmjøl nytta havremjøl vart det nemnt havremjølabrød. Ryebrød var av byggmjøl og rydd med ei ryveppa av ryveppnese ( bjørnemese) duppa i vatn.

Potetbrød vart bakt av potet og mjøl. Mjukbrød vart bakt av beste slag mjøl og steikt så det skulde halda seg mjukt. Det vart mest brukt til høgtid og gjestebud. Mjølbrød var og bakt av beste slag mjøl som med mjukbrødet var det neke rugmjøl med i det. Etter det så var bakt vart leiven mjøla over med eit kvitt mjølslag som oftast vart det steikt som mjukbrød.

Lefse , på Helgeland ofte kalla velfjerdlefse, var xi vanleg til høgtid og gjestebud. Den vart bakt av fint rugmjøl med tilsetning av grynmjøl og leivane vart steikte berre på ei sida. Så vart det laga ei røre av søtmjøl , egg og sikta rugmjøl. Kvar lefseleiv vart smurd over med denne røra. Det kalla dei å gnu lefse . Gninga av lefsa hadde mykje på seg å segja, fer til meire og betre lefsa vart gnudd til kvitare vart ho. Etter ho var gnudd vart lefsa krina med lefsekrina og deretter steikt på eit bakstejarn med veik undervarme, men med varme frå eld ved sida av som steikte evanfrå. Kvelefsa vart gnudd berre i råmjøl frå første målet ei ku mjølka etter ho hadde kalva.

I nyare tid er det verte neke skifte med brødet i hushaldet. Største skiftet kom i tida 1816 - 1820 då folk jant over tek til å bruke kveitmjøl i mykje stor utstrekning. Finkaka er ne verte til kveitmjøl kake. I julekaka er det kome finkveitmjøl , sukat og resiner. Så vert det baka bellar, kveitebellar og grovkveitebellar. Elles hadde ein sirupskake i den tida det var sirup. Halvfinbrød, finbrød og vertekake kan ein få kjøpe hos handelsmennene. Klappaskallar steiker ein av og til endå. Men heitvegg er det slutt med.

Petetkake, pannekake , vaffelkake og blødkake er framleis i bruk. Men jarnkake og geråkake er mindre nyttta. Flatbrød vert mykje mindre bruka no enn før. Flatbrødet vert no einast baka som vanlegt flatbrød. Lefse og stundom kvelelse vert endå bruka.

Av småbrød eller kaffebrød som det no heiter var det ikkje mange slag før. Det var einast spekulas , kavring eller kringle det kunde vera tale om. No vert det baka ei mend slag, men dei fleste er etter kakebøker og mateppskrifter, så eg skal ikkje koma inn på dei her. Dei vanlegaste er : Sukkerkavring, fattigmann, peparkjeks , ~~px~~ krumkake , sukkerhela og kveitbrødstenger. Ei slags lefse , hardangerlefsa dei kalla, er og verte nokså vanleg i seinare tid.

6. Kva sortar brød ein no brukar i bygda her er mykje gott alt svara på under svar til spørsmål 5. Det vanlegaste brød no er halvfinbrødet. Det vert baka på ymse måtar . Sume brukar Sammale kveite og finkveite i blanding, andre brukar sammale rug og finkveite eller sammale kveite og finrug. Finkveitkake og kveitebellar er meire nytta til ~~fx~~ høgtid og gjestebud. Flatbrød er og kvargagskest i heimar der dei brukar det, men det er ikkje i bruk alle stader. Petetkake , pannekake og vaffelkake er både til kvardag og høgtid.. Det er og verten den skildnad, at ein no kjøpar gjester til kakebakinga. Før bruka ein surdeig, surdeigdall var det visst på kvar manns gard. Eller dei laga seg gjester av humle under ølbrygginga. ~~Fxxxxxxx~~ Før steikte det alltid kaka i ein mura bakaremn, no vert kaka steikt i komfyr.

KASE

7. Det er vanleg at ein har kaker eller finare brødmatt gjømande og at dei tek av den når det kjem uventa gjester. Det var helst lefse og ymse sortar småbrød. Lefsa kunde gøymast lenga ligjande i stabel. Den vart bløytt og smurd når den skulde brukast. Før i tida kunde dei og ha finare slag flatbrød gøymande, men det er ikkje brukt til gjestebudskest no.

8. Det er minning av at det er vorten steikt kake på glør når ein slapp opp før brødmatt og det ingen annan råd var til å få brød steik på annan måte, det var då helst skogsfolk, fiskarar eller flyttande reingjetarar. Men eg er ikkje heilt stød på korleis glekaka vart steikt. Dei elda allvist opp så det vart ei mengd gle , før det måtte ikkje brenna medan ein steikte , det var glørne og den heite eska som skulde steike. Til mjøl vart det nytta det ein hadde. I såvere høve var det nok ikkje så mykje å velgja imillem. Deigen vart visst knadd som vanleg, men gjester var det vel meir enn skjeldan dei hadde. Om dei hadde neke ikring kaka før dei la henne ned i eska og gløa veit eg ikkje, kansje dei om sumaren kunde surra breie blad av raukause eller andre planter ikring. Men vinterdag vart sikkert kaka som oftast berre lagt ned i eska eller glørne utan neke ikring.

At dei steikte i gryta var meire vanleg lenger ned i tida. Dei elda då og til mykje gled, la flate steinheller oppå så dei vart gott oppelda og så vart kaka lagt på dei og ei gryte kvelvd over. Der dei ikkje hadde mura bakaremn kunde dei få til heilt bra kake på den måten.

9. Sjå svar under 5 og 6. Før i tida vart det baka fleire slags flatbrød. Ryebrød t.d. vart bruka til helgedagskest. Vanlegt flatbrød var kvar-dagskest. Neken skildnad på brødet til dei ymse felka i hushaldet, dei gjekk alle til same berd og fekk av same maten. Namna på dei ymse sortar flatbrød har eg nemnt mykje gott før. Kan her legja til at det var tale om byggmjølsbrød, havremjølsbrød, rugmjølsbrød, erterbrød ( skjeldan) alt etter kva mjøl det var baka av. Nemninga av brødet kunde eg variera neke etter det det vart bruka til. Brød det vart bløytt mylja av vart kalla myljebrød, brød dei hadde med til Lofoten vart kalla lofetlefsa, men det var ikkje annan samansetning enn vanleg. Namnet kunde eg koma neke av korleis det vart påsmurt. Vanlegt vart flatbrød oppevart i stablar i heile leivar. Når ein skulde bruka det tek ein det inn og braut det til vanleg over i fjerungstykke og sette det på berd. Men i ymse høve kunde ein smyrja på brødet før det vart lagt på fram på berdet. Eit påsmurt brødstykke vart kalla ein beta. Var det påsmurt smør vart det kalla smørbeta, var det påsmurd rømme var det rømbeta. Kinbeta som ein kunde få strakst etter det var kinna, skulde vera påsmurd med nykinna smør. Gjelt-beta var smørbeta påsmurd til gjetarane.

10. Her vart ikkje anna flatbrød påsmurd råmjølk enn kvelefsa. Denne vart tillaga og nytta som anna lefsa til høgtid og gjestebud.

11. Med ordet leiv meiner ein brødet etter



etter det er bakt. Ein lagar emne av deigknøa ,  
 bakar det ut til leiv på baksteberdet og legg leiven  
 ved hjelp av spåa bert på brødbetne der han ligg til  
 he som steikar tek han og steikar han på bakstejarn=  
 net. Ein brødleiv er ein leiv antan han er rå eller  
 steikt. Ei skive av eit emnsteikt brød vert kalla ei  
~~xxixxxxkk~~ brødskiye eller kakeskiye. Før sa dei ~~xxkx~~  
 alltid kakeskiye. Leiv nyttast her berre om flatbrød  
 og lefse.

12. Lefsa vert bakt som anna flatbrød, men  
 lefseleiven vert først steikt berre på eine sida.

Under sp. 5 har eg gjort nerare greide for ker=  
 leis lefsa vert bakt. Forutan den vanlege lefsa hadde  
 dei kvelefsa. Denne vart bakt som anna lefse og steikt  
 likeins eg. Men den vart gnudd med ei røra av mjøl og  
 råmjølk av første målet kua mjølkar etter he har ~~xxkx~~  
 kalva. Kvelefsa vart ikkje krina. I seinare tid har  
 dei teke til å bake hardanger lefse eg. Denne vert  
 bakt i tjukkare men mindre leivar enn anna lefse  
 og vert kerkje gnudd eller krina og den vert steikt  
 på bae sider alt første gongen.

Lefsa vert ikkje brukt til kvar dags. Det var  
 serleg til jul og jensek det skulde vera lefse, men  
 den vart og nytta i dei andre høgtidene. Til gje=  
 stebud var lefsa viss , såleis til brudlaup, bars=  
 øl og gravøl. Lefsa var vanleg med i nistebemma  
 eller vegmatbemma som det heitte her. Serleg når  
 ein fer på marknaden skulde ein ha ~~xxxxxxxkxfxxx~~  
 markhadslefsa med . Lefsa vert smurt med smør og  
 sukker og kanel. Når lefsa skulde smyrjast vart he  
 bløytt og deretter smurt og bretta ihop og klipt

over til passelege lefsebetar . Ordet lefsekling er ikkje kjent her. Ordet klining nyttast her om smør= betar klint med smør og kanskje sukker på leiver av ryebrød eller mjukbrød. Ein lefsebete vart på skap firkanta , ein klining var trekanta . Skildnaden ~~xxxx~~ millem lefse og flatbrød er at lefsa er gnudd med lefserøre og er steikt på ein annan måte slik som alr føe fortalt. Flatbrødet vert kerkje gnudd med lefserøre eller krina.

13. Det vanlege var at flatbrødet og lefsa vart lagt bert i heile leivar og i stablar. Før i ~~xxxx~~ tida var det vanleg at dei hadde all maten med heimanfrå når dei fer til Lofet, det var ikkje mat å få kjøpt der den tida. Til Lofetkosten høyrde og nokså mykje flatbrød. Når dei steikte lofetbrødet, så la dei te og te leiver saman medan dei steikte, bretta dei over te gonger , så det vart som eit fjerungstykke på skap, og så vart dei lagt bert i stablar med tyngd over. Te slike samanlagde leivar vart kalla ei skrukke. Det vart gjort såleis for at dei skulde taka mindre rom i ferdakista.

14. I gamle dagar var det så skjeldan dei vart utan gjær, at eg har ikkje vere god for å få neke oppskrivt på korleis gjær vart laga til. Dei hadde ein dall dei brukte til å laga gjær i, surdeigdal= len dei kalla. Denne dallen vart sett bert med neke deig i fer kvar gong dei hadde baka. Deigen turka

11

inn og så stod det der til neste gong det skulde bakast i onnen, som dei sa. Gamalt var det og vanleg med ølbrygging . Då laga dei til gjær med humle i. Men då og gøynte dei gjær frå den eine gongen til den andre som dei ha saman med mxx humlen som dei keka til gjær for kvar gong. Når dei skulde bruka denne gjær eller surdeig til gjær på nytt, så bløyttede dei først opp den innturka deigen eller gjære og det laut stå ein dags tid som vanleg for å verta brukande.

15. Spursmålet xx har alt fått neke svar i det som er sagt ovanfor. Dei gøynde surdeigen i surdeigdallen. Når dei skulde nytta han att vart det slege litt passe varmt vant opp i dallen så deigen der bløytna.

16. Dei som var øvde til å baka såg det på deigen når han hadde gjæra nok. Eit sikkert merke på at deigen var gjæra nok var at ei brennande vedstikka strakst slekna når he vart stukke bert i deigknøa.

No vert til vanleg brukt pressgjær som ein kjøper på butikken og gjæra brød vert brukt dagleg.

Den vanlege meininga er at brødet skal ligja eit døgns tid etter det er steikt før det vert lagt fram til etings. Det skal vera meire helsesamt då eg det vert drygare til mat til eldre det vert.

17. Med den surdeig som vart nytta her tek visst ikkje steikinga lenger tid enn om ein nytta gjær. Men det var gjæringa som tok lenger tid. Medan ein no når ein brukar pressgjær kan setja deigen om morgenen og steike kaka ut på dagen var det vanleg før at dei laut setja deigen kvelden fyreåt og late han stå varmast råd var til om morgenen etter. I gamle dagar bruka dei bakar= omnar mura opp av stein og desse gjorde det nokså varmt når dei vart oppelda. Likevel vart brødet ~~xi~~ til vanleg liksem mjukare enn det som vert steikt i komfyr. Steiketida var pålag ein time. Dei ha ikkje neken annan framgangsmåte med kaka etter ho var steikt i den tida enn no. Det einaste var at ~~xxxxxx~~ hadde kaka verte før mykje steik på oversida, så kunde dei vaska vatn på henne , det skulde ikkje verta så hard skorpe på henne då.

18. Nei eg veit ikkje om at dei har baka syra brød på same måten som flatbrød. Derimot vert ~~xxi~~ syra dei baka på same måten som t.d. petetkake. Dette brød vert kalla klappaskalle. Dette brød vert steikt på emnsplata eller på eit bakstjarn liksem petetkake. Det vert nytta til kvardags.

Kammkake av gjæra dei og som vart strika over med eit kammkakjarn var nytta før i ~~xxxx~~ tida, men er gått av bruk no. Det vart nytta til

8451

høgtid og gjestebud.

19. Flatbrødet vart før til vanleg steikt på bakstjarnet som vart oppsett i gruva anten i kjøkenet eller i eldhuset . På dei fleste gardane hadde dei bakaremn. Den var som oftast mura i kjøken eller eldhus saman med gruva og mur. Og bakarennen var vanleg mura såleis , at ilegget var ifrå gruva. Bakarennen var mura firkanta. Den her i Strempdal var pålag 2alen + 2 alen i betn og pålag vel ei og halv alen høg. Medan steikinga av brødet stod på vart bakarennen stenkt med ei dør av berd. Berre brød av gjera dei vart steikt i bakaremn det eg veit. Men når dei steikte lefse var det vanleg dei sette opp bakstjarnet i gruva attmed bakarennen slik at det helda i ein skrå vinkel mot bakarennen. Dei elda då svagt under bakstjarnet under steikinga medan dei elda sterkare inne i bakarennen. Elden der skulde steike lefse på påsida. Til betn i bakaremn var nytta flate steinheller, likeins til tak. ~~Væggene~~ Veggene var mura av firkanta stein med leir til tettingsmatreale. At dei hadde bakaremn ute har eg ikkje høyrte om.

20. Ifall det var meire enn ei husstann som budde på garden kunde dei nok ha berre ein bakaremn som dei alle steiket i. Likevel er det som oftast ein som eigar omnen og dei andre lyt låna. Sjå elles det eg før har skrive om dette . Neken godtgjerdsle til eigaren er det visst skjeldan tale om.

21. Til å gjera opp eld med var finhoggen ~~gxxxxxx~~

2451

granved best. Men gett turka bjørk eller regnved gjorde meire varmt og spraka ikkje så mykje.

Bakarennen vart leira før kvar gongen dei skulde nytta han. I betn vart lagt eit lag leir med småstein i. Den vanlege norm var at dei skulde elda ein time i emnen før brødet vart sett inn. Når emnen var elda varm nok vart glørne som var att raka ut og bakaemn sepa med ei einesepa. Dei ha så ein langskafta kakespade dei sette brødet inn i emnen med. Så vart døra sett før og gett tette med våt mese.

22. Som nemnt ovanfor bruka dei ei sepa av einebusker dei sepa emnen rein med. Det galt å få både gle og eska gett ut, før rein skulde emnen vera før kaka vart sett inn. Den bakaren som ikkje fekk reine fine brød vart ikkje rekna for noken god matlegar. Men at dei før over emnen med neke våt tvega før dei sette brødet inn har eg ikkje høyrte. Etter dei hadde elda varm emnen la dei ikkje inn neke slag xx i betn under kaka. Men det lag med leir og småstein dei la i betn på emn før dei tek til å elda var kansje eg neke før å regulera undervarmen. Men som oftast vart kaka mest steikt på oversida når dei steikte i steinbakaremn.

23. At dei turka ved i bakaremn etter endt baking var sers vanlegt.

24. Hadde ein ikkje bakaremn kunde ein til nød greida seg med ei gryte. Den mest nytta framgangsmåten i såvere høve er alt xx nemnt under

sp. 8. Av Julie Strempdal har eg høyrte at det eg kunde steike sjølve kaka i gryta. Dei sette då gryta over elden , la kaka ned i og la eit tett låk over gryta. Men det vanlege var allvisst at kaka vart lagt på steinar eller beinast på gløi og at gryta vart kveld over. At dei kunde steike millem te heller med varme både over og under har eg ikkje høyrte herfrå.

25. Grisling av brød xxx er ikkje kjent her.

26. Når ein steiker vannkringle vert kringla kekt i vatn før steikinga. Ein tek syra deig og lagar kringla til, slepp henne opp i kokande vatn, og deretter har ein henne inn i bakaremn.

27. Neke brødslog ein kekar i kar har ein ikkje her.

28. Flatbrødet vert vanleg gøymt i stablar på bord eller hyller på staburet, eller der dei ikkje har stabur på matkammerset. Brødstablen eller brødsetningen vert dekt med eit klede før at det ikkje skal turka så snart. Kaka av dei ymse sortar vert og gøymd i matkammerset eller på staburet, ofte i eit traug med eit klede over. Syra emnsbrød vert stunden gøymt i eit eller anna kjørel i kjellaren før at det skal halda seg mjukt lenger. Kaffebrød eller småbrød vert oftast gøymt xx i matkammerset. I gamal tid vae det vanleg at alt brød vart gøymt på staburet. Syra emnsbrød likevel em semaren stunden i kjellaren.

29. Som før nemnt vart lefsa krina med ei lefsekrine. Med lefsekrina kunde ein laga til ymse figurar på lefsa. Det vanlegaste var terningar. Det same galt ryveppen og ryebrødet. Med ryeveppen kunde ein og laga ymse figurar. Det vanlegaste der og var terningar. Og så var det kammkakjarnet. Med det laga ein og figurar på kaka, som oftast der og var det terningar. Nøke anna reiskap til å gjera utkrotingar på kaka med veit og ikkje om har vere ibruk her.

30. Til jul var det vanleg før i tida å bake kake i form av figurar. Sjølve julekaka hadde ofte skap av ein fugl, vel oftast ei høne. Så baka dei julestempar til berna. Dei skulde oftast ha skap av kjuklingar eller små høner. Julestempane vart bakt av finkakdeig.

31. Som ~~xx~~ alt før nemnt brukte dei serleg før i tida å bake jarnkake på bakstejarnet. Ein laga ei røre av mjøl og mjølk og hadde små klattar på det oppheita bakstejarnet. Desse klattane vart hadde utover til små kaker som etter jarnet dei vart steikte på vart kalla jarnkaker. Dei kunde og men skjelnare verta ~~kakke~~ nemnde melkkaker. Skulde det vera retteleg grønt var det nøke fløyte saman med mjølka. Jarnkaker kunde vera både kvar= dagskest og helgedagsmat. Men Høyrde ikkje retteleg med til høgtidskesten. Ein kunde steike dei dersom ein slapp opp før anna brød, men dei kunde og elles verta brukt. Til jensek var dei vanleg og då helst med nøke fløyte i. Oftast at ein dei med same dei ~~xxx~~



var steikte, men dei kunde eg gøymast ei tid. Kom det uventa gjester kunde ein gripa til å steike jarnkake.

32. Orð som levedeig har eg ikkje høyrnt nemnt her.

33. Dei her har hatt vaffelkake, geråkake og krummkake. Krummkake er nytta berre til kaffebrød i gjestebud. Vaffelkake og geråkake er både brukt til kvardags og til høgtid og gjestebud. Røra dei vert steikte av kallast vaffelkakerøre og geråkakrøre. Alt etter kva kake ein skal steika. Samansetnaden i slike kaker kan variere mykje. Dei kan verta steikte av berre ei røre av vatn og mjøl. Men til høgtidskest lyt det vera mjølk og kveitemjøl med egg i. Istaden for kveitemjøl kan eg gryn mjøl gå an. Før i tida var det det som vart mest nytta til høgtid.

Sisste krisetida.

34. Her i bygda vart det ikkje nytta anna enn petet til å drygja mjølet med. Det vart nytta nokså mykje petetkake. Men petet vart eg hatt i deigen ved baking av vanlege kaker.

Men i gamle dagar vart furuberk mykje nytta til å drygja mjølet med. Gamalt folk eg har tala med har sjølv vere med å eta furuberkbrød som det vart kalla. Det var truleg i bruk av eg til så langt ned i tida som til sist i 1870 åra. Det var når kernavlen sleg dårleg til at det vart gripe til furuberken. Det var ikkje så skjeldan året ikkje var betre enn at ein laut ty til furuberk, så det festa seg ikkje så serleg i folkeminne.

Men det var eit uår som folk tala om og hadde i minnet , og det var det store og fæle uåret i 1812.

35. Det var berk av furu som vart nytta til matmjøl. Først vart den ytre kerklaget ravla av furustekken, så vart berken løypt av og sidan turka. Gøtt tur vart han støytt små i ein morder før deretter å verta malen på kernkvenna. Det var helst til flatbrød furuberkmjølet vart nytta. Men då furuberkmjølet gav for lite segna så brødet ikkje vilde halda ihop vart ymse blanda i til segna når dei baka. Vanlegast var det då å bruka almeberk. Dei keka då almeberken og tek laugen. Men dei kunne og nytta andre ting. Eldmjølke har såleis vere bruka. Likeeins iselja av fisken.

*Melke*

36. Berkemjølet vart mest nytta til flatbrød. Når dei skulde bake av furuberk var det vist mest vanleg at ~~xxx~~ dei først keka mjølet til ein graut. Ofte blanda dei berkmjølet saman med anna mjøl. Hadde dei så mykje som ein tredjedel anna mjøl i deigen helt han seg segna sjølv så deigen heldt å baka. Men ofte baka dei av berre furuberkmjøl og då var det dei laut ha eit eller anna te eller emne saman med det til segna i brødet som folk sa. ~~xxx~~ Almberklaug var det mest vanlege dei bruka.

37. Har ikkje høyrte at dei trudde at folk vart sjuke av berkebrød. Men at det vart halde for å vera berre eit krisebrød var rimelegt. Ole Stefensen og kona Ragnhild som budde i Tetingdal

kring 1875 hadde ein stabel furuberkbrød ligjande frå år til anna. Det siste hadde Ole ~~xxx~~ når han reiste bort ein eller annan stad ~~xx~~ niste med av furuberkbrød. Dette trekk skulde ikkje tyde på at dei helt furuber k før å vera helsefårlegt.

38. Som alt nemnt kunde dei ha eldmjølke i brøddeigen. Syregras kunde eg nyttas, men oftast vart den nytta til graut eller suppe utan annan tilsetning. Både eldmjølke og syregras vart keka til graut før dei vart knådd i deigen. Iselja er tersk vart eg nytta til tilsetnad til mjøl under flatbrødbaking , men berre der dei dreiv fiske neke vidare. At kålrot og potet vart blanda inn i berkemjøldeig som i annan fladbrøddeig ved ymse høve er berre truleg. Men potet er ein heller ny vekst her.

39. Mese vart ikkje nytta rett mykje til mat her i bygda så seint ned i tida , at folk minnest. At mesen vart nytta til drygsel i brød har eg ikkje høyrte fortalt.

40. Matmese vart nytta til dravle og visstnok og til graut. Men kerleis den maten vart tillaga har eg ikkje høyrte nærare om. Dravle med mese i vart halde før å vera god og metteleg mat.

41. At dei blanda beinmjøl i brøddeigen har eg ikkje høyrte om anna enn frå det store nødsåret i 1812, då vart mest alt som berre kunde tenkjast

å metta det aller minste. Då fortelst det at dei  
mel fiskebein og hadde i brødmjølet.