

Emnenr. 4.

Fylke: Nordland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Beiarn.

Emne: Bakning.

Bygdelag:

Oppskr. av: Foug. Steen.

Gard: Skrand

(adresse): Moljord.

G.nr. 45. Br.nr. 6.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Det aller meste kornet, blev malet på hekkekverner, men i et knipetak blev det også malet på håndkverner. Håndkverner var lite brukt, så det var ikke alle som var eier av en. Men alltid var der enigraamelaget som hadde en, de gikk da dit og fikk male. Håndkverner var i bruk til omkring slutten av forrige verdenskrigen. Håndkvernersteinene finnes på matogårdene, men der er ingen som bruker dem lenger. Tidligere var melstarkene som blev malt: Sjøppe-mel, som blev bak av det beste kornet og blev brukt for det meste til suppe og grøt. Så var det flakbrød-mel, som kjeldes kunne være av en ringere slakt korn og bruktes bare til "flakbrød". Dette gjalt særlig i dårlige åringer, da det gjalt å spare på brødkornet. Etter arhøvedet-skiftet (1900), males det bare to sorter mel, enten det males på hekkekverner eller på bygdemølle. (Flere hekkekverner se enda i bruk her) Det er brødmel og formel. De har skjelden bruk å kasse kornet her, når det skal reuses. Her brukes til reusing av korn, store flake staler som kalles "Drøflinger".

Der findes endda den saum krutter dræfting til rensning av korn. Foruden håndmaskiner til krossing og rensning av korn, er her flere, motorbrevkeverk.

Det gik hurtigere å rensse kornet med "dræfting", end å kaste det. Til flakbrød benyttedes Byggemel med iblanding av Rugmel, for å få flakbrød til å holde bedre sammen under bakningen og for smakkens skyld. Til bløtbrød bruktis Rugmel, Til pølsekaker bruktis vesentlig byggemel. Etter at forskjellige melsorter kom i handelen og enhver kunne få hvad han ville, blev kvaliteten av brød og kaker bedre og mange slags.

2. Når det ^{gilde} gamle brød, grøt og suppe bedre, søkkel de mellet. De hadde kornsalter og fine melsalter. Galdene blev i gamle dager laget av styk ugarnet skind. Det stykke skind som skulle benyttes, blev lagt i kall rindende vatn, til hårene løsnet. Så blev hårene avbyggeligt fjernet. Kjæbsiden skrapet, deretter spilet ut på en vegg til tørking. Rammene blev laget av et stykke, ca 6 tommer bred og ca 6 ^{mm} tyk fjål, som blev lagt i varmt vatn så den blev bløielig. Fjålen blev baid sammen til en avlang eller rund ramme. Det tørrede skindet blev da festet til rammene, så det blev så stramt som muligt. Deretter blev det brent ut med fine huller i skindet med et spist gløende jern. Nu benyttes salter av fin melaltråd netting. Skal (skøn) sauer ^{blev} der seldingen av mellet, blev i nødstider bruk til iblanding i flakbrød til hverdagsbruk, ellers til kreatur for.

3. Mel som har stått en tid, er alltid best, både til å bake av og til grøt og suppe. Mel av korn som er hårt og godt

lagret en tid, er ogsaa meget bedre, en uell
av Lars avlet Karu, selvom dette er bra bairb.

Når det er meget kaldt i veiret og melet er
opbevart på slaktkår eller annet tuktus, blir
melet kokt inn før bakingen, forat det skal bli
litt oppvarmet. Forøvrig benyttes alltid varmt
vaku når deigen blir laget. Her sies ogsaa: kveru varmt mel.

4. Her brukes ordet, "Melumal".

5. Her vites ikke, at kvinnfolk har gått sammen
om bakingen. Forøvrig sitter de ikke her i
bygden og baker, de står ved lange bord å
baker. De såkalte: "Bakkebord". Når der ikke
var nok kvinnfolk hjelp på en gård, tok de
ofte flatbrødbaking som byttearbeide.

Beianu er så isolert, at der er liten anledning
til å bake i andre bygder.

6. I gammel tid, var variasjonene på de
forskellige brød sakter liten. Det mest blige
mel som blev brukt her i bygden, var av
hjem avlet Bygg og Råg. Med felleene
kam nordover, som fars endelsen av Fausk
Råg, enten til nærreste handelsmann,
eller til befraktere av felleen. (Her var flere
flere av den) som kunne få små partier i
bytte for fisk eller andre varer, som blev
sendt til Bergen på vår og høst turenene.
Var dårlige åringer med liten avling, blev
kvaliteten av brødet deretter. I gode år-
ringer og viss en hadde litt Fausk Karu,
som de sa, å blande med og karuet blev godt
maket og såene saldet fra, kunne de
variere kvaliteten av brødet meget.
Det som uell av hjem avlet Karu passet
best til, var til "Flat brød". Ved å salde

mellet, kunne brødet laves mere veltsmakende
 og lysere av utseende. Fladbrødet blev der altid
 blødet lidt rugmel for å bedre kvaliteten.
 Til hverdagsbrød var det mindre væie med det.
 Selvom det var gode åringer, var det å spare
 på kornet, for neste år kunne bli et uår.
 "De gamle hadde erfaringer for de". Da var det
 godt å ha gammeltkorn på lager. De laget
 derfor brødet som henrykkes til hverdags,
 sykk og grovt. Det brød som skulle være
 til høitidelige anledninger og til helgene,
 serlig jul, blev laget så fint som råk og
 anledning var til. Det blev bakt så tynt
 og fint som vanlig og ofte stråket over
 med vaku ved hjelp av en Våpp. "Rydd".
 Vaket blev stråket kross over brødkleiven i
 striper tverr steking. Disse vakustriper
 var godt synlig etter at brødet var ferdig stekt.
 Det fineste fladbrødet var det som blev laget
 til "Kvinnabrød". Av Rug blev der til høitidelige
 anledninger og til jul, laget avu brød, runde
 kaker og ringe kaker. Da der litt etter hvert
 kom mel i handelen av forskjellige slags,
 var der straks anledning til litt etter hvert
 å lage flere sorter brød. Så var det potet-
 kake. De har verk brukt i stor utbredning
 både for å spare på mellet og for smakes skyld.
 Potet fladbrød har verk brukt og brukes selv
 når der er rikelig tilgang på mel. Fladbrød
 av hjem avlet bygg med tilsetning av
 sikket mel, brukes fremdeles av mange.
 Fra begynnelsen av 1800 årene, begynte det
 å bli en forandring i kostholdet i sin
 almindelig het blant den almene befolkning.

Fra 1850-70 var der flere misvæst. år, særlig i
 tiden 1860-70 var meget dårlige åringer. Da var her
 billedets rene hærbrøds tid. Da de begynte å få kjøpt
 mel til overkommelig pris og der kom sikkert røg-
 mel og grynemel i handelen, blev det anledning
 til å bakte finere brød til helg og festlige anled-
 ninger. Da gikk de mer over til å bruke gjær
 brød. Det blev også bedre brød da de lærte å
 lage "Kvinnegjær." Det første de begynte med
 deustakts gjær, var omkring 1895. Kvinnegjæren
 blev av mange brukt til hegymselsen av farige
 "verdenskrigen." Presgjær var i bruk omkring
 århundredskiftet, men ikke almindelig brukt
 i bygdene før omkring 1910-12. En virkelig
 forandring i tillegningen av forskjellige brød-
 sarter var, foruten tilgangen på sikkert mel
 og bedre gjær, da kam fjærene kom i handelen.
 Etter 1890 årene begynte folk å kjøpe kamfjær.
 Ikke avene i disse var beviint å varme opp,
 rens ligere og hendeigere for baktning av forskjellige
 kakerarter. Til helg og ellers, når de ville
 ha litt avskuling i hverdagskaken, var å
 steke på flatbrødsjeruel "Lvekake." (Lvikake)
 Så var det "vaffelkaker." Disse blev stekt
 til helg og fest og når der kom fremede.
 Det var sent å steke disse kaker, for der blev
 kun en kake for hver gang i jeruel. Omkring
 1890-95, kom i handelen de store vaffeljern,
 hvori der stektes fem kakebajerter i gangen.
 Brød av sikkert mel kom i bruk, samtidig
 med at det kom mel i handelen, men
 folk flest hadde ikke råd til å bruke
 brød av det til daglig. Det blev for det
 meste bakt til høitid og fest. Det var

1305

særlig flakbrød og lefsebrød, der lod sig op-
 bevare tørt, som der blev bakt forråd av.
 Av sammalt og sikket rugmel, blev der da
 bakt, foruden ^{glans} rhalvfiuk og fiuk brød, sirups-
 kake og Fulekake. Alle hadde jo ikke råd
 til å anskaffe sig Kamfjerner samtidig. Det kam
 litt etter hvert, så eldre og yngre brødslag
 bruktes samtidig i bygden. Med Kamfjerner
 kam også baktin gen av småkaker. Kringler
 blev mak til Føl, bakt i hakeroven, uten
 oppfyringen av demme var jo tungvint og umstendelig,
 så småkaker som en gjestet over anses for nød-
 vendig til høitid og fest og ellers til å ha for
 hånden, var ukjendt for den tid. Når der bakktes
 de forskjellige brødslag, mailet en sig med
 sammalt og sikket mel av Råg og Bygg,
 men til småkaker, malte de brukte sikket
 hveteemel. Sammalt hveteemel kam ikke
 i almindelig bruk her, før omkring 1935.
 Før 1914, blev sikket hveteemel kun kjøpt få
 kilo ad gangen. Under Verdenskrigen og
 etterkrigs tiden, med sin større pengediktelighet
 gjorde, at bruken av finere melarter blev
 helt almindelig og da særlig hveteemel. Der
 blev fra den tid almindelig å kjøpe sikket
 hveteemel i sekkevis. Dermed er ikke sakt,
 at de grovere brødslag er gått ut av bruk.
 Overlimas, men der bruktes sikket hveteemel
 som en blanding i brødet, istedet for
 tidligere sikket "råg". Dermed ennes en
 kjøp av annet mel til baktin g av fjerne kaker.
 Sikket hveteemel er meget mer anvend-
 delig. De nye måter å lage de forskjje-
 lige brød og kake sorter på, er lett

av bygdefolk ved hús haldnings skoler
 og andre skoler hvor de har leik hússtell,
 eller ved å ha tjenuste i hús, hvor der var
 anledning til å lere finere mat lagning,
 av innflyttere og ved å praktisere det som
 kan leras av kakebaker. Den eneste kakesort,
 eller de en nærmost kan regnes for lefse,
 som har navn uten fra os. Kardangerlefsen
 som stekes i stekeovn. Prod navn den har,
 der den oprindelig er laget, vides ikke.

7. På lands bygden er der ikke anledning
 til, om der kommer iventet fremmede,
 å gå til nærmoste baker å kjøpe kaker eller
 brød, for å vise litt gjestvenlighet med
 vedkommende, slik som der kan gjøres
 i by eller by betyggede steder. Der må vises
 litt forsigtighet, ved å ha litt farråd
 av kaker. Her spiller jo skannamen inn,
 hvor store og aserkerk forsyningen kan
 være. Tidligere var det fint flatbrød
 og lefsebrød, nu er det bare småkaker,
 Kardangerlefsen og baller der oppbevares.
 Nå spesielt navn har de ikke på disse
 oppbevarde kakerne

8. Når der bakes i ovnen, som det
 kalles, når der skulle stekes staupe-
 brød, blev der laget kaker av vanlig
 brøddeig. Når gløruen var raket ut av
 bakerovnen, blev kakerne lagt på gløruen og stekt,
 først på en side, så blev de vendt og stekt ferdig
 på den andre siden. Disse kaker blev kalt
 Glakaker. Det blev en smakkbit på det
 enda ikke stekte brødet. Utvann sådanne
 anledninger blev der ikke stekt Glakaker.

Av de såkalle "jerskekaker", blev der ofte stekt tidligere. Der blev satt deig til gjoring som annen brøddeig. Av den ferdiggjorte deigen blev der laget kaker, som blev stekt på en varm, ovn eller kamfyr. Å steke kaker på gløis har nok vært almindelig i gammel tid, men er helt gæl av brukt nu.

9. Sam foran nevnt, bakke en flere slags flatbrød. Grovt til hverdags og fint til helg og fest. For i bygden brukttes samme sort brød til hus bond og tjener og annet arbeidsfolk. Navnet på de forskjellige flatbrødsarter var: Kvardagsbrød, Mås bræn lefs brød, fint brød (tynt brød) og lefsbrød. Kvardagsbrød, var bakt av sammalt Bagg og Ruggmel. Mås bræn lefs brød, var bakt av samme sort deig som kvardagsbrøddeigen, men der måtte ikke være hiller på leivene.

Mås bræn (også kalt: måsmår eller priim) blev bakt av Kjememel eller også myse på samme måte som når den bakes sammen til myssast. Mås bræn var tyk som grød og således ikke helt saummenkakt. Når den lagedes med bræn lefser, blev der kakt en tyk velling av kjøttkraft eller også av hare valn og ul, tilsat litt salt, og såmeget mås bræn at den blev passende sølig. Fjundskaret myssast, blev bruktet i en angel av mås bræn. Leivene blev påsmurt veltingen i passende tykt lag, derpå blev der strødt fjundskaret salt eller kjøttfett, leivene blev lakt på et varmt brødfjeru eller kamfyr, til fettet var smeltet

og leiven gatt gjennem varmet. Leiven legges
 ibanmed i fere, serveres på varmt baderken
 og spises varme. Hets brød var quika brød
 (Kvika brød) som foruten fint flatbrød
 blev brukt til helg og fest, eller når de
 ville ha sig en godbit.

10. Kueka brød, quekabrød eller Kvika brød
 som de kaltes her, er nu gått av bruk her.
 Dette slags brød var almindelig brukt langt
 inni mittenhundrede. Kvika brød første verdenskrigen.
 Råmelt blev tilsat til fint mel så den blev
 som tyk søppe. To spiseskeer blev rist på
 den halvstekte brødleiven og quidd utover
 med den flate hånden og etter på steilt ferdig
 på varmt brødjern. På et par sted kunne
 dette brød i likhet med annet flatbrød,
 opbevares på is. Dette brød blev brukt
 av fint mel og harte med til gjestehuds-
 meal, til krytup, gravøl og til helgene.
 Var gått å ha for hånden som den kunne tve-
 sek fremmede. Det blev alltid servert som
 enykt brød. Der blev rist vaku på den mørke
 siden av leiven, leiven blev lagt oppå
 hien anden og dekket over med et rent
 håndklede. Når leiven var blitt enykt,
 blev de brekket sammen (som vedlatte prøve)
 og påsmurt smør, gæsmør eller salt fat-
 ost. Når den kunne strøsikker i handelen,
 blev den strød sikker på riss det var for
 hånden. Leiven blev lagt sammen,
 klippet eller skåret over i tre dele, lagt
 på fat eller baderken. Der blev også smurt
 leper av fint flatbrød, på samme måte
 som Kvika brød. Kvika brød blev alltid

serveret på denne måte. Det servertes korn til kaffe, The eller søt melk.

11. Leiv, settes alltid i forbindelse med flatbrød, stekt eller ustekt. I forbindelse med avstekte brød sies: skive, brodskive, eller broskiv. Kakeskive, henerueskiver av: Fulekake, sirups-kake, hvete-kake og lignende.

12. Den tillaging av lefse er beskrevet i spørsmålsmålet om Kuelabrød. Den samme sammensetningsmåte var det på "Kleiningen". (Kleining) Smaar Kleining og råvkleining. De fleste stoffer, benyttedes meget brød til Kleiningen. (En kleining kaltes også "båt" og "beke") Ry-lefse, var fint flatbrød som under stekingen var rydd (se ovenfor) og påsmurt som lefse. Hve-lefse, kaltes her; "Griendbåt." Griender var en flyttbar innredning for kreaturer. Når jetergubben kom hjem med kreaturene om kvelden, fik han altid en griendbåt, flatbrød påsmurt smør og ost eller påsmurt råme. Lefser og Kleiningen bruktes også til viskemat og reisemat. På lefser smørtes, som tidligere nevnt, smør og ost eller smør og sukker, men på Kleiningen smørtes, foruten råme, smør og ost, smør og sirup eller blanding av sirup og myrsak. Det sies: å smøre lefser og smøre kleining. En kleining blev under smearingen først lakt i to, så i fire og når den var ferdig smurt blev den lakt i otte, Fint flatbrød blev ofte smurt og brekket sammen som lefse, men det egentlige lefsebrød eller "Kuelabrød", var litt tykkere og hver leiv ikke full så stor i størrelse

som vanlig flathrød.

13. Flathrød som skal oppbevares hjemme bakes ikke sammen, det blir latt hard i hele leiver, samt flathrød som blev pakket i tønder til bruk på lang ferde på fiske, for flere mann i et kullag. Brød for enkelt person, som skulde legges med i kas skjister og matkammer, blev brettet i fire, enten det gjalt fiske, skogarbeide eller anden utferde som tok lengere tid. Uhrettet brød kalles heilefs, brettet i to, halvlefs; latt i fire, en "skrak" brød. Leivene skal bakes uens de er varme, enten de bakes i to eller fire og brettet straks den var tak av brødjernet. En la press på brødet forat det ikke skulle ha for stor plass, når det skulle pakkes. Det måtte vere godt stekt ellers rånet de opp.

14. Her er ingen overlevering om hvordan de skaffet sig gjær viss de ikke hadde gammel gjær. De sørget alltid for å ha gjær, så å si hele sin levetid. Blev gjæren for gammel, lånte de av nærmeste nabo og leverte en gjær tilbake når de hadde bakt brød. Tundeig gjær blev aldist av "Kæulegjæren". Å bygge øl, for å få gjær, vites ikke å være gjort her i bygden. Kæulegjæren blev tilaget på den måte; Kæuleblæster (tårnde) blev kakt i vaku. Blæsterbladene blev silk fra og vatuet tilsat endel sukker og såmeget sikket røqueel at blandingen blev som tykt søppe. Deretter blev tilsat en halv flasker kæulegjær fra eldre bygg. Det hele blev anhygdelig sammenblandet og fyllt på flasker og forvarlig tilkorket, deretter ~~gikk~~ latt hard til noen dags gjøring. 1305

Kiøstten å lage hønselegjer, er kammek til bygden
 telen fra. Blåne gjør hos nærmeste nabo, var vanlig,
 viss en var aprødd. Kvad tid på dagen det passet
 å låne eller låne bort gjør, var der inq regel for.
 15. Før hønselegjeren kom i bruk, bruktes der
 alltid sūrdeig. De tok litt av den utgjørede digen
 og rullet den til en bolle. Nå annet navn en
 gjør, hadde de på den. Nåen gjemte gjorbollen
 i en melkåne. Avde la den på et varmt sted
 så den bakte å blev hård. Når gjøren skulle brukes,
 delte de bollen sinu i småbitte, løste den opp i
 vaku, tunder tiden i melk tilsat litt sukker
 eller siurp, for å få hurtigere gjøring og bedre gjør.
 16. En så det ved å gjøre en grop i deigen med
 hendene og den viste sig å være parat nok, var den
 ferdig gjort. De halt også en hennende fyrstikk
 med i gropen, når den stikker anses deigen å
 være ferdig gjort. De brukes meget gjøret brød
 til daglig mat. En liker å spise det utbakt
 først til en avvekling, men det skal helst
 være minst et døgn gammelt, det gir da et
 bedre velbefinnende etter spisingen, serlig den som
 har åmferkelig mave. For i tiden, også de ut-
 stekt brød for å være best å spise. Det var stik-
 å gå til naboen med varmt utstekt brød til
 smakebit. De kalte et sånt brød som blev
 gitt bort for: "Reisvegg". Det var forøvrig
 tilfelde når der baktes flatbrød. De foretke
 alltid nærmest nabo ende utstekte
 brødtivner til smakebit. De gikk under
 navn: Bakte lefs, elle bakalefs. Tågnen
 kinngrinse oppfyringen av de gamle baken-
 oven, stektes der mange brød ad gangen,
 da var det rimelig at de siste brød blev

- flere dager gamle får de blev oppstekt.
17. Viss de var god surdeig og godt mel så gjæringen av deigen blev bra, (Blev go gang på den, som de sa) tok det ikke lengere tid å stekte brød gjæret med surdeigen med annen gjær. Det vanlige var so å tre timer viss varmen var passende varer. Var det dårligt mel og dårlig gjæring på deigen, måtte brødet stå flere timer for å bli stekt. Der måtte god varme til vanlig godt gjæret brød. Blev varmen for svak, blev skarps damelsen for langsom og brødene fell sammen ^{og blev} trå (dårlig stekt). Når brødene blev satt i ovnen, måtte der telles godt omkring tåken for innlegg-åpningene, for å holde best mulig på varmen. Å bakte brødene ut under stekkingen og vake dem blev ikke gjort, men å bære ^{brødet} over ~~retten~~ at de er stekt og tatt ut av ovnen, med en våt klut, gjøres alltid, forat skarpene skal bli mykere. Samtidig legges håndtøke eller annet liokle over til de er helt avkjølet. Viss de måtte stå lenger i ovnen, blev skarpene tykke. Da måtte de pakkes ned varer, forat de kunne myknes.
18. Å bakte sjet brød på samme måte som en bakke flatbrød, er ukjent her, så hvitt jeg vet. Kardamogerteise, bakes av kjerumelk eller av sakt melk tilsat sin råme eller smør, søtet med god sirup eller sukker og sikket hvetemel. Ingen gjærmiddel brukes. Kjøtttharussalt. De stekes i sekaver. Kambaker bakes av enkelte her i bygden.
19. En bakerovne var alltid muret i forbindelse med grønen (ildstedet), se den

den som i gammel tid (for den gamle jernovnen) hadde gruen muret i steen eller senere i birsteen eller ildhuset. Vanligvis stekte en gjøret brød i bakerovnen. Ved almindelige var, at gruen med bakerovnen var muret inde i en sfæ (beindingsverk tilbygget steen eller ildhuset), med åpningen av gruen og springpilegget for bakerovnen, inne under steen eller ildhusrammes. En har ikke hatt bakerovner uten for huset.

20. Hver mann hadde sin egen bakerovne.

21. Ved til å fyre opp bakerovnen med, benyttedes alltid av løvtra. Den måtte være noen lunde tørt, i allfall endel av den og kalles bakerovnevod. Den bruktet starkløvet, ved "på ca. en alens lengde. Den var brendt ved uak, så den holdes ikke så våte rekning med den. Ovnen blev fyrst til steinen begynte å bli rødgløende. Da raket en ut halvbreud tra og gløi. Viss ovnen var blitt for varm, tok en den stå og kjøle litt. En kjente med hånden om den var passende varm.

22. Med en skrape av tra, blev alle glørene raket ut, deretter blev der brukt en sapelin til å sape ut såmeget kull og aske som det lot sig gjøre. Deretter våt felle av sekk eller skumuldstøi kinnert på en stang og all aske blev feiet anhyggelig ut.

Brødet blev lagt direkte på den varme steinen med en lang skaftet krapade, uten noget underlag.

23. Etter varmen avstedes til å brenne korn med, immer tiden også ved.

24. Den stekes alltid brød i bakerovne. Den er uak av gråstein og leiv til å mure med, så hver mann hadde sin egen bakerovne.

25. Ja, den tiden der bakes brød i bakerovne, "grogsla" de ofte brødet. Ikke før brødet skulle sættes i ovnen blev det "grogsla". Der kendes oppe en liden varme i grøen av bår ved. Et brød ad gangen blev lagt på et gaffelliggende redskap, som blev kaldt "grogselstul" og holdt over ilden. Grogselstulen blev holdt i stadig bevægelse frem og tilbage over ilden, forat ikke varmen skulle virke for stærkt på et sted på brødet. Ilden blev kaldt "grogselvarme" og brødet "grogsla brød". Det var ikke altid de "grogsla" brødet. Det var kun til visse anledninger, til høgtids helg for eks. at de "grogsla" det. Det blev slut med det, da de begynte å stekte brød i kamfyrene.

26. Brød eller kringler som blev kaldt i vasa får de bli stekt, lages ikke her i bygden.

27. Heller ikke de i spørsmål 27. nevnte brødslag, lages her.

28. Til langferden, på fiske eller annen utferd, stektes der "Kåu" kaviing (skaurakker) av grovt mel. Visse kume oppbevares hele vinteren og gull stekt flakbrød littedau. Flakbrød kan oppbevares på et tørt sted, i Hobbur, maathu eller loft, ed ar minst, uten å ha skade. Gjæret brød og kaker, oppbevares i kjister, kasser eller blikk baksen for å holde sig usykt.

29. Å pryde kaker og usykt brød, har verk like brukt her i bygden i eldre tid.

30. Der kunne lages figurer som lig med en hane, mann og kone av deig, til marro for barna. Til det usyktedes almindelig brødeig.

31. Når der bakes gjæret brød, brukes isdel for vasa, ofte skummet melk, inner siden usykt. Kaker laget av melk og mel

og stekt på flatbrødjern, blev såm uerul forau
kall, "svækaker". Disse kaker lagis ofte når en
vil ha litt avvekstling i kassen, eller i et
kuipebak når en slapp opp for brød.
De blir helst spist uystekte, men kan
gjømmes i en par døgn.

32. Å kua deig isammen i handflaten
til kaker, er ikke brukt her.

33. Vaffeljern som de stekte i (for de som
brukes nu, som har hjerte form) gav avlang
firkantede kaker. Det var to størrelser av disse
vaffeljern. Vaulig store, som der stektes kaker,
laget av melk og fint sildet mel. En min-
dre størrelse, som der stektes fine kaker i, av
røre tillaget av fersk melk, ofte tilsatt sur
rømme og piskede egg og sukker, fint sildet
mel eller gryn, når dette blev å få kjøpt.
De simple vaffelkaker stektes ofte. De bedre
sorter til gjestebud og helg. Her brukes kun
navnet: "kakerøre". Der benyttes ofte krydderi
i bakverk og kaker. Anis var meget benyttet.
Kaffe benyttes til enkelte kjøtetter og fiske-
suppe men ellers ikke. Kanel til å stro på
bakver og når de kakte gammle, var vauligt.
I yngre tid blev krydderi brukt, av de fleste
sorter som brukes idag.

34. Bark har vert lite brukt til innblanding
i brødmel i Beiaru. Der har gjemmet
tidene vert darlige karuar, hvor der har
vert benyttet innblanding av surrogater,
deriblant også bark. I serlig darlige
årrenger, eller også for å spare på de be-
holdninger som var, for å ha farrød av
koru til uulige senere uivestår, blev der

i Karu som skulle benyttes til fladbrød til hverdags brød, ofte i kombination med rugbrød, frø av dvergkornetei, eller ikke vere så vaise med rengjøringen av karret under drøftingen, som der Karu med litt halvstikk og aguer. Permat Karu som skulle vere til suppe og grøt, vande mer vaise med. For å spare på smelt, bruktes der også meget fisk i karret og saltet staud. En gammel mann, som var født i 1833, fortalte mig: at han kunne huske fra guttedagene, at han grøt fordi han fikk bare en fjerdedels brøtleiv (Fjerdingstykke) til middag. En voksen kar fikk en hel leiv brød. Det egentlige måltidet var: Fisk (stokk fisk) med kokt salt fisk til og litt sylt syrsuppe, kokt av sammalat byggmel, sukket til med litt salt og syre av gjæret surse. Den siste periode av mange misvekst år, var i tiden fra 1850-1880. Særlig tiden 1860-70, var der flere tør og kaldets rene barke-brøds tider. 1858 var høstet lenge som stor tør. De gamle kirkebøker er utvetydelig beviser på dødeligheten fra de årene, særlig tiden, 1860-70, var på grunn av underernæring dødeligheten stor blant barn. Tykdammer som fikk haste og Meslinger, virket som rene pesten blant barn de årene. Føle sider i kirkeboken, er dødsårsaken oppgitt å vere, Fikk haste eller Meslinger. En kunde Dansk Rik, kastet den gangen 100 daler her, ca 400.00 kroner. I allmennhet klarer de seg her med brødkaru av egen avling, selam akter areal pr. innbygg. var mindre en nu.

2021

35. I de tilfælde der benyttedes bark til inu-blau-
ding i brødknelet, brødtes der bark av Furrū.
Det innerste kvile laget. Alu vokser her så like
ar, at den ikke var å regne med. Bjørk bark
var for heller i smaken. Perimul hjørkesare
(sørje) blev brukt. Den er søt og uten bitemelk.
Furrūbarken blev tagt som sammereu. Det hvite
barklaget som blev benyttet, blev hugget i
små kiler og lagt i varmt vann, for å brette
ut mest mulig av dens innhold av harpiks.
Deretter blev barken tørret og knust og malet
på Kveru. Barknelet blev så blandet i brødknelet.

36. Barknelet blev nyttel i flakbrød.
Etter hvad jeg har hørt: blandet de det sam-
men med det øvrige mel, var de kvadde
deigen. Av bare barkmel gikk nok ikke an
å bake brød. Det var vanskelig nok å få
leivene til å heve sammen, viss der blev
blandet forveget særogater i deigen.

37. Samt få havul, var bark like brukt her.
De hadde i stor utstrekning anledning til
å få fersk sild og fisk, tørret fisk og salt-
fisk, til å drøye melbehaldningene med.
Ute ved kysten hvor de drev Kveitefiske,
skar de Kveitekjølet, får en si, opp i striuler,
hengte det opp til bark. Det benyttedes som
brød. Det var jo vinter tiden det var van-
skeligst inne i bygdene, da var det lite melk.

38. Til å blande i brøddeigen blev der
benyttet søyegras og barken. Søyegras
blev også kokt i melk til suppe. En
sammereu nekst som vokser vill her og
som blev spist her også i tider der
ikke var nødsår, var "Flåiken".

En enårig plante, med flerårig rotskote.
 "En Kvinneart," men uten Kvinnes liden smak.
 Den er op til 60 cm. Høi nærvekst, med flere
 ledd, op til $\frac{3}{4}$ tomme i Aermål.

Det ytre seige laget lar sig lett skrelle av.
 Smakken er smiltrent som kald Asparagus.
 Når slåikken blir kald for den blir trønet
 og hård, er den mår og bygge. Den luktet
 og smaker en liten kante av "Kvinne".

39. Den har vert brukt den sarktrüne
 steinmase. Når den blev gull utradnet,
 kaldt og blandet i brøddeigen, smakte
 brødet ganske godt. Den blev også
 brukt når det kaldt grøt, for å drøie
 grøtmelet.

40. Nå anden slaks mose, er
 den ovenfor nevnt, har jeg ikke hørt
 var benyttet her til mat.

41. Så hvitt jeg kjemmer til, har de
 ikke benyttet heimeel i brøddeigen.
 Når der var kaldt salt kjøl utover
 vinteren, gjemte de samme heimeel.
 Når de bygtes de hadde fått mat
 en auge av dem, kakte de dem i vatn.
 Av kraften laget de den såkalte
 heimeelje. Samt felt benyttet de
 salt, som var smeltet i den varme
 heimeeljen under kokingen.