

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *Baking Nr. 4* Fylke: *Sogn & Fjordane*
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: *Nord-Vågsøy*
 Emne: *Baking* Bygdelag:
 Oppskr. av: *Johs. O. Kvalheim* Gard:
 (adresse): *Raudeberg, N.-Vågsøy* G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *noke eller iige røynsle, og Entse O. Kvalheim 75 år gml. med flere.*

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Kristian S. Kvalheim, gardbrukar og fiskar 75 år
Gabriel S. — — — — — 80 — —

SVAR

1. *Kristian S. Kvalheim, hugsar aa ha sett ei heil handkøllen.*
Lars R. Røysa, gardbrukar og fiskar, ^{90 år gml.} ~~80 år gml.~~ kan
segja, at han har sett yverdelen av ei hand-
køllen hjaa grannen, Haldor M. Røysa, som no
er død fyr 43 aar sidan, 89 aar gml. Gabriel S.
Kvalheim, 80 aar hugsar aa ha sett 2 heile
handkøllern. Bekkjekøllern var her
mykje av paa Vågsøy, so desse saman med
Kjøpsmjølet var det som gjorde utslag i dei
gjerne brukte mjølslag. Dei hadde, Matamjøl
som namn paa dei to mjølslag, Grautamjøl
og Brømmjøl (brødmjøl, til flatbrød) Som oftast
berre havre, som var den mest dyrka korn-
art, og litt hümme (bygg). Grautamjølet var,
og skulde vere det finast utvalte av desse
to slags. Grøsmjøl, eller Krøttürmjøl kunne
malast notso grovt. Havre, som ein ikkje
brükte i gjærbrød, kunne ein difjer türka
mest, so den fekk ein brændjfs fargeswif.
Derfil var den tung og seig aa mala, hvis den
ikkeje var goot türka. Om lag det same kan
segjast um heimehümme, eller smabygg,
som den og kallast. Ein kjøpte rüg, bygg
og, spissabygg (arstala bygg, ikkeje grøn) og byggryn
(Blandamjøl: var türka havre og türka spissabygg, male)
(Blandamjøl: til grautamjøl).

Desse kørka dei og mol heime paa bekke, korn-
 munn. Rügen maatte ikkje kørkast mykje,
 daa den ellers ikkje vart so god aa, goa i
 gjærbrød, idi rügmjöl var det som brüktis
 til slikt. Spissabyggjen gav nærmast næsten
 eit slag grynmjöl, og krong ikkje so mykje
 kørk fyr malingi bi skuld, og den tok ogsa
 snart svartberndlit, som viste att i mjölet.

Bygggryn vart utmale, omtrent som grynmjöl.
 Det vart lite og inkje kørka. Daa desse
 siste byggmjölsorte brüktis lite i gjærbrød.

Veggerand, Veggfallskorn, er frammande ~~namn~~
 her. Til flatbrød vart brükt omtrent alltid
 hvore, med litt rügmjöl, byggmjöl av og til.

Til gjærdig var det sigta rügmjöl (kjöpt ferdigt)
 eller sammale Rügkjöl, kjøpt ferdigt, eller
 male heime, og litt iblanding av byggmjöl-
 sorte eller ymse hvit fyr smak, gjergang,
 svarsteking o. s. l.. Mjölet av noverande
 byggmjölsorte er ikkje likt det gamle
 mjöl, ^{ki} av mindre kørka korn, kør. foek.

3. Handelsmenn vil fortelja, at naar folk
 kjem att med mjölsekkeja dei ikkje faar mjöl
 til aa, goa i deig av, so tek han og slær mjölet
 utryver eit kørk loftedekke, og stoppa det i
 sekkejen att eller eit aar eller so. Og let han
 daa foeket som kvarte det inn, faa det att daa,
 so kan dei konna att og lage vellese yver mjölet,
 utan aa veta, at det var same mjölet dei
 hadde prøvt för. Og eit slikt tiefelle med kvite-
 mjöl segjer dei daa, at det var for ferskt, eller
 for raatt. Andre hüsmoder segjer det, at slær
 kvitemjölet forlenge vil det ikkje goa godt.

Ei hüsmoder segjer att at for ferskt hvoremjöl

(Til gjæra brød er det og godt at mjölet faar (mellet fra Kvern Korne)
 slær ei skuld, tid, eller malinga, kvite og rügmjöl)

- vil ikkje halda godt til flatbrød, naar det kjem fraa bygdemylnene. Selsfor gammalt mjøl vil heller ikkje halde godt saman, av høore, til flatbrød, segjer ei onnor hustru.
- Før var det berre sigta rågmjøl (kjøpt) som ein brukte til finare gjærdig. No brukast nesten berre sikta (kjøpt) Kveitemjøl, og dette bruket tok til fyr alvor eller fyre verldsting, og sikta rågmjøl finst mest ikkje. Kvernvarmt mjøl er ordlag som ikkje er kjent, men dei trur det batar, aa setja mjølet i fjelgtrom, fyre baktig.
4. Allslags kaket og steikt matslag av mjøl, "namnast" Mjølmat, grøn, grønnmat. Grøn er ellers namn fraa raa Knødd deig. Korn og mjøl, som var under transport til og fraa Kvern vart kalla mældr, ein baat lasta med sovore, kalla ~~mældrabaaf~~ dei for med mældr, "dei var lasta med mældr". Naar mjølet var kome paa plass i hus slukka den namningi.
5. Bytæarheid var vel bruket som namn, men ikkje mykje, for flatbrødbakster gruidde alle kvinne i meir eller mindre grad. Daa var leigd hjelpe-meir bruket, men nokor "farandi" baksteking som hadde dette til liovog, veit me ikkje um her.
6. Flatbrød er nemnt i det andre svar. Snekaløfse vart laga av sikta rågmjølsdeig, ^(sikt) Knødd, tilemma og utbaka som flatbrød; men berre av husefolket.
- Brøtt til helgarne, nisse, brüdläufsföring, barsil, gravil. I sjölve brüdläufsgarden kan hende den arta seg som ein liten storbakster; men ellers vart det med berre smaa bakstring. Deiverne vilde vera noko mindre om til flatbrød, same tider, og vart fyrst "løypte", 1. steik, fraa den eine sida, og so lagd i bad, med den steikte sida ned. So smidde ein æyp med fraa badet, og tok til med singong aa smekka deim, og fekk soleis taka til med den fyrst steikte eller løypte - fint steikte, katorna.




"Snekje" var rødmelk, som kvinner hadde
 seg lengje brukt av fra flaske, og var av
 stekte korn. Litt sikta rågmjøl eller litt
 kvitmjøl vart rørt i denne melki, so det
 blei ei tynn kore, snek. Ei eller to skjiddas
 blad av dette snekje vart so auct fra den
 sida av lefsa som snudde utyr under
 fyrste stekjingji, og fanna og klint utyr
 hille lefsa med det indre av den eine handflati,
 medan ein med den andre hand helt lefsa
 fra plas fra bordet. Som stas, hadde ein so
 ein prestikka med taggar fra i enden til aa
 lage stripar eller band tvært over lefsa med
 i sneklaget. Disse kvinner gaa i baareform
 eller vere rette, og i baac kjeffe skjive
 kvandr under skarpe vinklar. Hadde
 ein ikkje prestikke, hjelpte ein seg med aa
 selje tommelfingren saman med ein annan
 finger, slik at fingrespissarne snudde med
 i sneket med neglene ut til sidorne. Denne
 "fingrestempen" vart so streka med som for-
 ment, og so maatte strekningen vere fra-
 ravel med nagleflaten. Ein fingertupp var
 og brukt, og ein kunne skrive "God jul" o. l.
 eller namni til husslondslioner, eller
 ein streka slettinger ting i sneket,
 men la den (lefsa) no fra helga, eller
 kjokkenomspilata til etterstekjings,
 til sneket var turt, og lefsa tok til aa fra
 smaa brunstekte punkt fra undersida. I
 sneking og etterstekjing av lefsa fekk ein ikkje bruke
 stekjespade, for lefsa maatte etter snekingja
 takast med ein tommelfinger og peikefinger av
 kvar hand, i yste kantarne av lefsa, og leggjast
 fram fra stekjespata flatt med, for den vakte
 sneksida si skuld. Lefserne vart lagt i led eller
 stekjing, og krent tilslutt varte lagt i ei

5
flattbotna Norg, so kalla Brudlaupstorg, eller
paa bordet eller lytte i spiskammer eller
staber. Dei vart som regel snart utybrukt.

Rygløse, eller „mølmaløse“, var ikkje smitta,
men istaden strødde ein turt mjöl utyver
desse, og vart steikte berre ein gang. Mjöl og
vatn var deiga laga av til bode sortar.

Naar smøret vart smurt paa løfserne, kallast
det „aa Kline løse“, og det vart smurt paa heile
steikjesida, ikkje sneksida. Skal den gaa
rette og beste smaken, ma det vera landssmør.
Til løse høyrde Gomba. Det var ost, isantotet
av søsmelt, til den vart søt og gulraud. So rörde
ein fint mjöl, grynmjöl, eller no kvitemjöl
utpaa til det vart grøntalvukt. Sirup, sukker
rosiner og korinter bruktes og aa blande i. Høyrde
vil ha vekk beste og finaste ostesmak, ienndatt avist,
som sune brukte. Flostaste Gomba rekonast
den fye, som hadde fast kokt all myse vekk,
so det nesten var berre rynnjen raud ost aft, og
mjöl lite strengdest aa røre paa. Simplare den
med mykje myse i, og defyr mein mjöl.

Til brudlaupløse ~~retene~~ retene dei ei smør (1/4 kg)
heimtjenna salta smør skulde gaa til 6
løse. Smøret er best, salta med fingervitta sjösalta.
Lorekingja skulde gjere løsa festlegore og kvitane.
Hadde ein ikkje raamjöl, brukte ein vatn
istaden, til sikka røymel, som gjer beste kviffuge.
No har dei teke til aa ha potelmjöl og i, til aa
hjelpje paa kviffugeon. Naar eit brudlaup statta,
skuede der vera aft so mykje løse og gomba, at
kvar gjest skulde gaa med seg ei heil løse med
silhøyprande gomba. Dette kallast ein „brudlaup“,
men innünder det namnet gjekk no ogsa anna
matlyngje som fylgde med. Skuede løsa
brukast i festlege lag, vart den etter

fjernende smørklining innbretta på
 H-side, so den vart firkanta. 4 rundjarar lag
 daa innover stektje- og smørsida , og
 dei viste tupp den kvite sneksida. No skæde
 der klinast smør paa desse ogsø, so dei fekk
 daa smør paa baae side. Limmela so gomba
 paa den halve løfsevidda, brette den andre
 løfsholva attilve gomba, og trykke til. Deretter
 kunne dei skjere løfsa i tvo eller 3-4 stiklar
 slikaat skjeringlinjerne vart loddrett paa
 løfsefirkanten si lengste sidelinje, og no
 viste disse løfestykkje kvit snekside paa baae
 side. Ein annan maate var aa ikke ha
 gomba paa for, dei brette løfsholvene saman
 fyrste gong, og daa vart smørsidene lagt
 ihop utan gomba. Men so smürdes smør
 igjen paa den firkanta løfsholva som daa
 vart, og daa fyrste lagdest gomba paa, og
 fekk ein daa mindre vidda aa ha
 gomba paa, men ein fekk ikke skjere
 den i so mange stykkje, og so gjekk der til
 meir smörvidd. Til heimebruk gjorde ein det
 som oftast entlar. Eller smörklining la ein
 gomba paa halve løfsevidda, og la so den frie holva
 over, og brette den i hop iingong til, so vidda vart
 $\frac{1}{4}$ løfse-  og kunne deretter og skjere den i tvo,
 som mittprikka linje vise, eller og sløyfe skjeringji.
 eller ein la løfsholvene saman utan gomba, idi
 ein brette den iingong til, og la daa gomba paa
 den soleis framkomne $\frac{1}{4}$ løfsevidde, og daa ogsø skjere
 den til halves, eller la det vere. Men la ein gomba
 paa halve løfsa oprindeleg og brette den andre holva
 over =  kunne dei og skjere den i fire stykkje, som
 dei prikka liner vise. Dette vart altid sektorform. Til
 brüdläup og andre fyregjörle vart det rektangelform.
 Noke namn paa dei ymse brett og skjeringar brukast
 ikke.

7

Forutan gombi, bruktis⁴ risengryngraut med
rosiner eller korinter i, saupgraut, primgraut
fraa lefserne i klimebrukt, naar ein hadde nok sotmek
aa laga gombi av. Saup = Kjernemelk, og dette rorde
ein grynmjøl eller fint kvitemjøl utpaa til graut,
og denne kunne og havast rosine og korinte i. Lifer-
graut bruktis og. Det var innkokt ost av surmelk,
til ostlen blei gulraud, og so rord mjøl som til
Saupgraut, utpaa. Det blei et slags primgraut.
Prim vart og brukt. Malmalofse var ikke mykje
brukt, og er no helt gaatt av brukt. Snekalofse
er og mindre laga no, fordi dei har laga til eit
pseudonom etter "Haringakake" og kalla dette "Har-
dangalofse", og som er lettare og snarare og lages^{enn}
snekalofse; men baade i namn og material et
falskneri etter Haringakake. Namn som kling,
Skivninglefse og kvelefse, kjenner me ikke su.

Forstjellen mellom flatbrød og lefse kann sjaaast
ved aa lesa baad svar um dette fraa heradet her.

19. Noke meir um bressing enn nemt under lefse, og
Flatbrødartikkelen, vit me ikke um. Leiv kallar me
ein heil leiv arten han no er utbetta, eller brettas^{to}
gong^{er}. ^{hinnimöringar her segjer farg} Leggja far yver, er bygdeord her. Me brukar
x) av og til stein fraa ein botn, yver utbetta leiver i justasi o. l.
11. Leiv er kynt, vidt utbakt brødslag, i raa eller stekt
tilstand. Leivnamn fraa brødskive tykkjett
"burt i natta". Skjive, brøstjive, kakestjive, kakestrend
segjer me her, Det siste, naar skiva fell long og smal.
10. Dette høver vel fraa lefse, som er beskrevet ovanfor.
Vart Snekalofse vel hard etter andre steikjingji,
og long tids lagring, brukte dei aa fygte den med
kaldt eller lunka vatn, for dei klinte smør frau den,
so den var mjuk, for kliningji. Spölsagt hadde
ein lefse liggjande, i van um dit korn framansjakt.

Dei kunne staa seg ei tid, eller veir, og lagringstad.
x) (Legg ein vegt frau sylteflesk, og fisk i saltlake, var
det og aa leggja far pa, o. l. tilfelle.)

- 9. Dei ymse namn, som er nevnde her under nr. 9 veit me ikkje um. Dei brukte herre eit slags flatbrød, helg og yrke, og alle kristningar sine.
- 8. Dette veit heller ikkje nokon aa fortelja um.

7. For ca. 50-60 aar sidan bruktes det aa ha i huset rugkavring, sukkerkavring (smaa kavring av smaa kvitebolljar) biskjøyde (av fint kvitemjöl) vatstringler, og smaae andre slags kvitebrød, til gjesting av uventa framantfolk, alt kjøpt hjaa bakavar eller landhandlarar, og vart kalla „smaalrød“, eller gjestebosmat. Fyrste namnet vart brukt som samle namn paa slikt smaalbrød i almindelighet.

No brukast det mykje heimelaga smatejeks, kransear og smaa hardsleikete formebrød, som det er ei sodan mengd av, at dei veit vel ikkje all tid namn paa deim, sjölv dei som lagar deim. Uppskrifti til slikt tek dei snart fraa alle desse kokebøkerne, og kvinnesleigarne i dagblödi. Iu heimstiket gjærbrød av bode fint og sammale kvitemjöl steikje dei alt i eit, jamt i vika, so det skal no iett hende med ei gjesting, um ikkje dette og let seg bruka. Finbrød, og Grovbrød, er dei vanlege namn paa desse to sortane. Dette kan svare til det forbrögte kjøpebrödet, Laungebröd, Solvskjelingsbröd og förtioresbröd, men som var mest av sikta rugmjöl, og var gjestetost. „Smakake“, „Gokake“, er samle namn no paa heimstikete smabakels til gjesting.

- 6. Gjærbrød, steikt i bakarovn, av sammale, og fint kvitemjöl er no det vanlege kvardagsbröd. Dei gaar sjölvagt inn i helgabruk og. Til fest maader som oftast finnast blautkaker, og no einast fyrstekaker, forutan thebröd, wiennerbröd, alle slags ^{hard}steikete kjeks, lefser, Gombes, Hardangerlefse, stäffelkaker, gorokake, krümmkake, vatstringler, süccatbröd & stringler (kjöpt), og helst flere avarter og.

7 dei ~~smarmaste~~ aari for 1. verdenskrig tok dette her nemde matvaldet til aa verte aalment, og har utvikla seg storleg etter desse too krigene, da folk vart hardt vande, so dei berre gjekk og stunda etter aa fua sleppa seg lause i so maate, naar krigene vart stilt.

Hardangarleipe er ekte eller Haringakake, men lagast langt annorleis her. Leipe-uttrykk er solis iktje i Hardangar. Deigi til Haringakake vert sett gjor i kolden for den bakast, og vert utbakt som flatbrød, og hardsteikt, utbløyt i kaldt vater fyre brücken.

„Hardangarleipa“ her, er laga deig til av Kocit-mjöl og hjortehornvatt, so den kan stektast fra helgje med same den er baka, staa seg ikkje lang tid, og bløytast ikkje ut til brück. Men kjilvet den bakast med har vist same utspejningsmønster som eit hardangarkjilve!

Potetkake brükast enddaa, men mindre enn for. Gjylsekakgjardig stekt i gryte, aart det stilt med eller som komfyur med bakaromn fyre ved, kom i i brück for ca. 40 aar sidan, og stekt gjekk det med helgjekaker, (smakaker) og, av same deigslag.

Til slaatkevingna, og til matbyrje i fiskevar, forsynte folk seg for med rüggkoring og beskjänte, som dei hadde i nye tunnor. So hadde dei matlagar, som lett let seg bløyta i kaffi eller melk.

Potetkake: Sustala, Kokepotete vert (best i lortka) tilband bakt med kjilve fra eit bord, til deigi er utan potetklumper, og so knodd grynmjöl i, eller fint kvitemjöl, fint rüggmjöl, til potetdeig og mjöl er heilt utjamna i kvarandre. Same kan ha litt havremjöl, og ^{anis eller} karol og. Koker vate til brükast ikkje. Same har ei potetkvern aa mala Kokepotetene fra. Men dei finst vel knapt no. Dei var av tre, og laga med ein grov prestkrüe, ümlog eller same

framstilling som i kjøllevern er no.
 To vart den kniðde deigi útbaka i flate,
 umlag 1/3 tomme hjúkki, med kjilvet. Rakarne
 stempla ein daa út med eit sprangyalok, eller
 liknande. Dei maatte snarast kjast med ein gong,
 frá bakstehjilge, slíkjeyrnge eller ombr-
 -plata. Baae sider av kaka maatte slíkjast.
 Skjykstjia som vart aft frá bordet eller útstempr-
 -tingja, komðust saman med den andre dlig
 som ikkje var útbaka, og som no i tír vart útr-
 baka og útforna. Som regel snúdde ein kakorne
 med ein bordkniv, og hjilpe til med fingrane.
 Det sist emnet ved denne, og alle andre bakstear
 vart kalla „Knidendur“, (anden þaa kniða) Um
 den hadde dei det ordet eller útsegni til þorri,
 naar dei fekk den, eller var tryttur þaa deim,
 „at dei som aat i seg formange „Knidendur“,
 vart smaal av rekst, daa desse emni vilde
 som regel veru i minste laget. Der skulde
 helst brúkast eit sers kjilvet til potetbakster.
 Det skulde vere slett, ikkje grøpper eller
 skúrdlinor i deim, sasom brídkjilvorne, for
 látt ein brúka sistnunde, vart dei so leie
 aa frá reingjorde, idi potetklisteret la seg
 inn i grøypelinorne. Fyr skuld dette, og at
 ein ikkje hadde potetkjilve, kúnne síme
 brúka i tomflaste aa rúlgje súnd potterne
 med. Í stadenfyr aa stempla deim út med lok,
 o. l., kúnne ein og ta passande emne, og
 skapa og klappa og banka passande býnn
 og rúnde frá ein maata, som lite skjilt
 seg frá slík som det er nemt ein
 emnetillaging til flatbríð. Vate brúket
 lík og íntje, for daa gjef det meir mjól, og det
 var det daa potetbrúken skulde bindu.

11

Potetkaker vart helst steikte i kjøkken eller stova, paa den samla omnsplate, der steikje panne og vart sette i bruk, Sjildnare var det bruket og steikje deim i ildhuuset, paa bakstehelle. Dei brukast mindre no.

Grytekake. Deigi til desse var av rågmjøl eller kvitmjøl, grovt eller fint, eller og baad sortar blanda, og gjæri kunne vere sūrdeig, eller kjøpt gjær. Helst flaae gryter bruktest. Loket var av tre, og vart setta til grytekanter med ein dæk e. l.. Daa der maatte brukast linn, men jamn varme, tok det lang tid, og stendigt brenselpass. Naar kaka kjendest kinn paa øste sida, vart den snudd. Gryta smurdes imed fettolag. Deigvæte var vatn, melk, og kvanstje myse, og desse kunne vere blanda og i ymse gradar. Rosine, Korinte og anis, kunne ein og ha i dei findeiga til hylgebruk. Eftersom kjøkkenkomfyren med batar omnar kom meir og meir i bruk samlag ved 1900, vart det stutt paa desse steikjemaatarnar, og er for ca. 40 aar sidan gått heilt ut av bruk.

Omnskake, smakkake, Klappkake, ^{leggikake, Flatkake} var laga av same slags deig, og med gjæring, som grytekake. Men dei var mindre, enten heilt runde, 5 to tom. kvart yver, eller avlange. Emsi av deiga vart laga til kake samlag som flatbrødemne. Efters at dei hadde lege si skind, steiktes dei som potetkakerne paa omnsplata og steikjepanne i kjøkenet, eller stova. Brog til vart dei stukkne paa øste sida med ein gaffel, naar dei allfor snart og formyktjilde blare og lyfte seg av damp eller gas. Baad sider vart steikte, og daa kunne kaka vere ca. 1 tom. tjukke, ferdigsteikte. Desse kakorne heldt seg i bruk lenger enn grytekakorne, daa steikjingsja gjekk snarare, men no er dei ombrent heilt gått av bruk.

Kakorvaker: Til disse brüetes helst sürmelk til vask eller litt anna melk til, og i denne vart det ükröft eit passande mengde natron. Lükker, sirüp künne og havart hvi. Naar denne röra hadde stude ei stund, vart mjöl rört, og blanda og knödd i, til det vart passande fast dig. Det brüetes helst fint kvitemjöl, eller sigta rügmjöl. Kakorne vart so iefemna, tilforma og sterteke som fyrenende omnstake, eller hellykake. Dei hadde den fyremün, at deigber ^{= jingji} og stekjingji künne gaa fyre seg i eit ümloy, og at dei var snare aa stekje ferdige. Disse kakorne var vist ikkeje brüet för 1900 ümloy, men dei er og no gaatt nesten heilt aa brüet. Allslags bröd og kake skulde faa blaa fraa seg raadamples og hölne aa för ein la diim baman til üpplagring, ellst vilde dei snart, ülne, myggle, selje, bygg eller bygg, som haarmyglet og kallast her. Mengda av desse brödsortane vart som regel ikkeje sterteke i so stor mün, at dei varte vel helst knapp vika üt, so nokk sers fyregjerdale trögst ikkeje fyre lagring, og oftast vart dei proketene heile, fyr aa smakte dei best.

14.

För ümloy 50 aar sidan künne dei laga gjer av kokt probeddig med sürmelk eller syre til vaska. Men nokk meir üm dette veit me ikkeje. Ölgjer var vist brüet av og til. Men üm dette er det og lite aa faa tak i. Sürdeig künne ein faa kjöpa der det var handilobakarar, samleis ölgjer og fabrikkgjer, eller laane sürdeigemme ad grannar. Nokk frü omkring solarglad, i samanheng med gjarlaan kjinnest ikkeje. Ölgjer vart brüet i dei ünder nr. 6 nemnde brödsorter fraa gammel tid som ein allis künne brüta anna gjer til, Grytekake, omnda Kake.

15. Eit sūrdeigemore til neste bakst la dei i mjöl. Det tok dei av deigen under tillagringi av brödet fyra steikjingji. Den vart üppslöyst i lünnu vatn, i etterfylgjande brödselmad. Kamni var, og er slik som her er skrivot.
16. Mange veit um, fyrstikkpröva. Andre ser det, skjonsamar deigauken, sume drykter linst i deigen med ein, eller eit par fingrar, og merke seg kor lett intrykete jamnar seg üt att. Kjøpe ein bröd no, so skal det vera ferskt, mjukt. För var nögsomda på dette ikkje so magtpaelligjande. Med det heimesteikte brödet er det no som för. Som regel er folk brödlens naar steikjingji er slütt, og daa vert ferskbrödet frostete. Men det siste vert nokre dagar gamalt, stivt, men ikkje vekkasta.
17. Summe sejer det gaar seinare aa steike etter sūrdeig, enn etter gjärdeig. Um tidi til dette er dei som regel i det üvise. Dei vatnar brödet för aa faa hard skorpe, men det er naar dei tek deim üt av omnen. Brödi av brae gjärdeike skal alltid molne, för ein legg deim til lagring, no i blekkboksar, för i sette tre kjirald.
18. Dette brödslog brukast ikkje, men i Hardanger. Klappakoke er skrivot um under nr. 6.
19. Det var og er i dei slags rom som nemt i spjess lista og same namnebruk. Gjæra bröd mintt i eldbrüs. Bakaromn har ein høvt herre i stov eller kjökken, ~~da~~ her. Steinomnar kjennes vi ikkje til.
20. Kor hästhand hadde, og har sin eigen bakaromn. Gjälöagt. hende det, at ein fan beröke

omnen til ein granne, er so eins eigen er i
ustand, eller til nemnde tid ikkje hadde fått
seg bakaromn. Tokor fast gostgjerdale fyr
slukt laanebruk veit me ikkje um. Helst
inkje, eller ei frivillig gjentfereste av
brukaren.

21 Her har vore brukt kjøpt samneved åleine,
eller saman med toro i jærnkornfyren.
Tokor viss vedmengde fyr ei teppelieting
har vist ingjen um åta seg med aa rekna
eller so ein tjuvar det. La rette handi inn
gjennom bakaromnsdori var, og er den mest
brukt. Var omnen for heit, vart dori sett
ope eit bil. Künde det verte faare fyr skade.
hete, la sume eit papir teppu paa brødet,
innpakningspapir til døms.

Dette gjeld vel steinomnar, som ikkje er her.
Eftervarmen vart vel brukt til vedtørk hull,
eller tørking av smokaker e. l.

24 Fyr ca. 50 aar sidan veit me um det har
vore brukt aa steikja gjera brødding i
eildhus millom too runde jærnplate eller
lok, med ein jærning millom. I denne ringen
vart kaka lagd, umlag eit par tømmer tjukk,
men utan overvarme. Dei too kjende tiefelle
gjikk fyre seg utan at kakerne vart snødde.

Steikjing i gryte er nemnd under nr. 6
Steikjing under kvelod gryte eller paa gløi veit
me ikkje noko um.

25 Gristing m. m. veit me heller ikkje noko um.

26 Kringlerne faar ligge ei stund eller tilformingi.
To vert dei kokte, og sett i omnen med ein gong.

27 Blodpudding vert kokt i Krøkke, men det kan vel
ikkje kallast brøddlag. Noko anna kjennest ikkje
til.

28. Fyr tūrka bröd býr nokk ikkje folk flest seg noko med aa ha, eller greie aa lagra lengje. For dei kan taka umlag Koa dag det hengst, og fleire dagar gamalt bröd kjem meir og meir i vanry, so ei vette gamalt er vel sigdi ein býr seg um aa lagre eller ha det. Omnokis med tūrka brödslog. Stabbur eller bünd er her ikkje noko att av. Og lite, eller helst mange stadar, inkje att av flatbrödsstringar. Det siste brödslog finst helst i spiskammers eller paa loftskammers. Brödgjömsle i Kortblingen brukast ikkje her. Det blir skufforne i Kjøkkenbenkjerne som gjöyme mykje av brödet. T store eller smaa blikboxar, store spann, eller hokkar og Kasse, som staar i spiskammers eller paa loftskammers.

29. 30. Um dette er det lite eller inkje aa finna i bygderne som der kann skrivast noko um. Hjaa handelsbakarne var slikt mykje aa for kjøpt til jöl helst og andre helgar, i eldre tidaa og. Smaa figurbakster til jöl, som dei og hengde i jölrei, Kallast med eit massenamn som Spekulasje. Det var figurmenn, kvinner, guser, hanar, hioner o. s. l. Dei var fargestrika paa ivste sida paa ymse vis. Bakarane kan best gjøva greide um slikt. Dei store bröd var runde, eller ellipseforma, til greidt avlange, og gjekk under namn av jölkaker, og det siste jölbröd. Utanum jöli Kallast dei sirüpskaker, sirüpsbröd, eller sirüpsbavelsen vart bytt med rosinnemning. Fletta-Kringle var og i jölbrödsort.

31. Lude. eit slags aueskate, lagde ein av vatn, skümmamjölkk eller helst sötmeilk. Hadde ein godt mjöl, kunne litt sürmelk havast i

men ein vilde helst undgaa surmelkbrück, så
 tvølenge vilde verte blaut eller steikjing, og
 ikkje so gode. Ei svele, fleire svele, lat meg
 faa svela! (bestemt), ta svela! (bestemt fleirtal), lat
 meg faa tvølenge! Berre søtmjolk var best, og derest
 berre skümmameik, eller desse tvo i blanding. Berre rahn
 var ringt, men dette iblande søt- eller skümma
 mjolk var straks betre. Mjöl var fint kvæitemjöl,
 best, eller grynmjöl, eller base desse tilsaman.
 Gvøit byggnjöl var noko ringare. Rüggnjöl kunne ikkje
 brückast. Mjölet vart rola ned i vaskerne til
 rora var som tjukk søpa. Den kunne steikjast
 med ein gong på steikjepanne, eller i eiddräs
 på bakspehelte, og her fekk ein òg fleire
 (eller leg) svele utgaver helga um gongen. Kettle
 og panna vart smurde med feittolag fyr kvar
 steikjing. Tvølenge vart steikte på base sidar,
 lekt, helst brünstekte, og smudde med ein ~~ord~~ kniv
 og fingretjilp. Anis eller karvi kunne og herast i.
 Dei smakte best nyotekte. Vilde helst på dei
 stue fyr dei vart vikegamle. Ei brückast til helg
 og yrke, eller til framande, som ~~kom~~ til turen,
 um der var brödlens. Seinare fann dei på aa stüige
 spikjeflesteskjive med i deigen på panna. Dette
 vart fleiskjepannekake. Totadenfyr fleisk kunne
 ein bruke tinsalta spikje (surr) smalelag. Brückast
~~var so~~ til helg, yrke og framande, med det undtak,
 ordesse med, feite i meik stast heite.

Katromvite. Til deim kunne ikkje brückast grynmjöl,
 eller av bygg, dar dei vilde verte svartagtige.
 Berre surmelk, eller litt søyp, kjernemjolk i var
 best. Litt anna melk, søt eller skümma kunne
 og gaa an attåt dei tvo fyrstevende smelkeslag.
 Katron vart fyrst rødt, ned i surmelksorterne

og skulde staa i stund, for mjølet rødes iet paa. Lelles var steikjenngji og anna likt som fyr sove, N. sove steiktest snarare. Bruktet helst til husefallet hylg eller opke. Slikker var og brukt i rora. Disse "Kridstogi" bruktast endda, onen mindre enn for, og N. sove minst.

Blodpangyrkake. Husdyrblod myrke eller lite utlelanda i vatn var vate. Sirup bruktet og i. Grynmjøl eller kvitemjøl rødes iet paa med ein gang, til tjucken som med sove, stuktet herre paa kjøkken eller i stove paa steikjeppe, og skulde helst ikke ligge lenge for dei vart oppbruktet. Helst "varmeting". Bruktet lite, og mindre i notid.

32. Kvi.

33. Vaffelkake. Vate, søtnjelt, med grynmjøl eller fint kvitemjøl som rødes ihop til det vart som tjukk søpa. Anis eller Karvi var og bruktet steiktest i vaffeljarn paa kjøkken eller i stove, sjeldent i siddhus. Det var helgamat, og til fest og brudtunge o. l., men bruktet i yrka og. Smaka beste myrsteikt, so vika var vel foppet paa lagingsid. Bruktast mindre no enn for, Mandje.

Natronvaffelkake, Rora lagast som til Natron. Svele, steikjast som vanleg v. kake. Helst kvardagsmat, og bruktast no svært lite, eller ikke.

Krumkake. Steikjast i krumkakejarn. I fløyte, sur eller søtnjelt eller baas slag rørust iet smør sukker og kvitemjøl, utan krydder almindeligt. Timestiden med egg, vanilje- og citrondropar, siste best. Raamelk. Karv erstatte egg. Best er 1/2 sur og 1/2 søt fløyte til vekte. Rora som søpa timesteg. Baas indre jarnplate vert smurd med feite, og jarnet skiffevis beta paa ørste eller tøndeste side slik som med vaffeljarn. Kakerne

villa lik Kramarbros straks dei er litt, eller mykje
 brunnsteite, eller trykt ned i ein Kopp, so dei får
 bagerform, fyr dei stionar og Kolnar harde.
 Dei kan lagrast lengje i ein blekbotte o. l., og
 brukast som gjestetost til hulg o. l.. Disse jarni
 er ikkje almindelige, og Krümtaste er komne i
 bruk den siste mennesaldar. Namnet Skivarbröd
 kjenne me ikkje. Krümtaste stektast i Rjitten.
Gorokakejarn er sjeldnare. Der tippje dei aa
 bruke flöyk, smör, egg, süttar, Kvitemjöl og
 Hordemomme. Brukast helst til gjeste- og
 helgastost.

Nödbröd i dei siste Krigsjaar har her ikkje vore
 brukst anna enn det som til kvar tid vart
 laga av det fraa statslyre tilletta mjölslag,
 og med poteter i Kanskje.

38. Vor bortebruk fraa eldre tider er det
 lite og fraa tak i hjaa gamle faet.
 Dei trur helst det var svartarebark som
 var brukst her, og reinmose. Men noko
 noggrann Kjenningar ellers i disse ting
 veit eller trugar dei ikkje. "Svartare"
 kallast tideboeken dette gjekk fyre seg
 i, og tykkjast det vera dei uroligeaar
 her i landet i fyrstvingi av 1800.

Turka smaa smort, (seiyngel) skal dei ha male
 fraa vanleg bekketvern, so det vart eit slags
 fiskemjöl, som vart brukst i anna mjöl.

I Kvam, Hardanger, veit eg, at der har vore
 brukst reinmose i ost og myse so seint som
 1912 umlag.

13.

Som tillegg til flatbrödsteikjing kan nemne
 nast, at sumne legg flatbrödet i tunnor
 o. l. fyr det er heilt avkolna, og dette

stæt fugei dog bedst. I de fugei vil jeggi det
 samme som de gamle, frugt og hvide dog vil
 eller Kvarmande, so det som solis fugei dog,
 det mindst som i dette hvide flakstid.

Under flakstid (om. 80) var det skive af
 bærstykke som var af kalstykke og hvide.
 Dette skal der vist sig kalstykke, eller
 Albenstein, det er en frugt som er
 det og de skive af det.

Den 7aar gammel mand, stier af stier,
 fætan og guldsteinen, har det del af de
 stier bærstykke i stier. De var af Alben-
 stein, vel i den frugt som, men det er
 hvide i hvide af stier. De var fint hvide,
 og mest af paa bordside, men under, hvide,
 om de skal i stier som i stier gylt
 bær, solis, af mest paa stier ca.

3 hûmar kjûkte, so den kûmnost av iet til
spjete karkten. Trûleg spreidde elden
seg daa jamt rundt botrens iunder, og
so vart den sterkare fyre brandskode. Tæpfall
vil jærnplaterne fyrst gaa i misten.
Det maas vera helst yver hûndraad ear
sidan den har vore i brukt.

Kristian S. Krahheim, 7 år gml., og ein eldre
mann fraa Kråkenes, hegsar, at dei har høyst
fortalt av eldre folk, at kornmoss for gjikk
med ei liti Mandkøvern av stein framfyre seg fra
bringa, idi den var fastfrent med reinar oke
i ein byggen. Dii snudde paa den som ei Koffitoern
no, imedan dei diiv med matskaling ved ildstedt,
maas hendene deira var ledige, og tidi var til det.

Kjølet fall rett med, som Kaffien i ei Koffitoern, og
hvart som regel brukt til Kokeringe med det
sanne, men dette er og alt, som er a fra veta um lth.

1455

Tillegssvar um Baking, emnenr. 4.
Nord- Jaagsøy herred.

Til dei fornemde svari for hva meste
koke poteter vart elta eller sundbaka
på eller skatrenskeingi skal dette nemnest.
Kortarsystemet var og brukt. Ei liti ca.
"Kvartertlang treklubber eller støyfar av tre,
med klubbekap i støyfarenden, var og
brukt til aa støyta og sloa sund potetene
med, naar desse var i ei gryta, eller anna
liknande kjurald, eller paa eit bakkestreboard.

Lieutenant Nicolai Hestbe Ramson, skriv blant
anna fra si reise i Nordland 1789, og som der
er vist til i andre emne som tilfyllingsvar:
"Nordlandingen er temmelig lakker i
sin Kost; thi saadant Flatbrød som Syd-
landets Bønder daglig tør, kaldes Nord-
landeren Sivvenad. Hans Fladbrød,
endog den Fattige Skandsidders, bestaar
af ligemeget Røg- og Byg-Mell, og bages
saa tyndt, som det man i Sydlandet kaldes
Tyrdbrød. Det brød, de bruge paa Deres
Reiser og ved deres Fiskerier, er mygt som
Lærser; men dertil lægge de 4 tynde Lær
sammen til en Lørse, som de kaldet en
Skruklevabrø. En saadan Skruk skal være
Tøring for 1 Mand til et Maaltid."

Gaardsredskabene af dem, jeg hos Bønderne fik at see, vare
i deres første Barndom. Arbeidsladene, som paa den mæligst
isøstede Maade vare sammenflikkede, blev ikke fastede
til Skjæterne med Jern- eller Vidie-Øakker, men Skjæternes
sammenføjningstred blev lagt indunder Mademeilernes
Krømning, hvorved Skuden maatte løbe Høsten ind paa
Ovenne indfor Bakke. Da jeg ytrede dette for en Kone
Svarede hien: ja derfor man jeg Kjøre fort indfor Bakke?
(Ovindene maade, især om Vinturen, naar alle Mand
ligge inde paa Høfistkivet, forette alt Gaardsarbeidej).

1455

2500

Tilleg til 1455

NB. Flakbrød og Baking, trykkes så store
og iwinnelege i uppgaaue til aa
svare paa at for Baking er
svare iikke førd i samle num=
merorden som paa spørjelista
fordi dei lettaste svare vart
påbyrja fyrst, og so dei vante=
legaste, eftersom dei let sig löysa
paa lit vis.

1455