

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. *Baking* Akershus

Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. Kråkstad

Herad:

Emne: Baking. Kråkstad

Bygdelag:

Oppskr. av: Peter Berg Villa Åsheim. Gard:

(adresse): Kråkstad

G.nr. 6 Br.nr. 38.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Egen røynsle og heimelsme*

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

SVAR

I) Korn og kvern.

Det kan ikke med sikkerhet siges om håndkvern har været i bruk her i bygden, men Kråkstad er en utpreget flatbygd og har sågodtsom ingen vandførende elver eller bekker, som kunne nyttes til kraft for møllebruk - ut over litt oppdemningsvand i vårflommen. En vet bare om etpar - mulig tre - steder, som der engang i tiden har været laget demning for vårflomvandet, og hvor der har været oppsatt et såkaldt "vasshjul", som drivkraft for mindre sagbruk - gårdssag. På det ene sted menes det, at drivkraften også har været nyttet til kvernsteiner.

Dette bekkefaldet ligger i Tømt skog - Tømt gård - og er benevnet med "Bakkenefaldet" eller "Bakkenefossen". Nedfaldet, som bekken har her, er meget trangt og lett å demme opp. Rester av demningen vises den dag i dag og det oppdyrkede jorde ovenfor heter fremdeles "Damjordet".

I selve nedfaldet står fremdeles stenfundamenter for de forskjellige bruk.

De andre steder i bygden har det neppe været noen kvernsteiner, da vandføringen har været forliten.

En skulle derfor anta, at det også her i gamle tider

har været nyttet håndkverner.

En gammel mann jeg har talt med - Johan Halvorsen født 1861 - siger, at håndkvern ganske sikkert også her i bygden har været i bruk. Han tidfester det til 60 - 80 åra. Halvorsen kom hit til bygden som ganske ung og han sier, at han ikke kan påpeke noen bestemt gård her, hvor håndkvern var ibruk. Men han siger, at hans foreldre hadde brukt håndkvern, og at han selv hadde sett en sådan på en gård i Spydeberg.

Han beskrev den slik: - To runde flate stener som var tilhugne på den ene siden. I den ene var der festet en bolt eller tapp i centrummet. I den anden var centrummet uthullet svarende til tappen - eller litt viere en denne slik, at man kunne risle litt korn nedmed tappen og kornet således kom ned mellem stenene. Den sistnevnte sten blev plaset oppå den første og den nevnte tapp virket da som akse og til å holde den øverste sten på plass. På oversiden av den øverste sten var der - en ca. 2-3 tommer fra ytterkant hugget et hull, men ikke helt igjennem stenen. En hård, rund pinne, kjepp eller også kaldet "kavle" - som passet til dette hullet blev så brukt til å føre den øverste stenen rundt med, når man skulle male korn.

De ulike "mjølsortane" til matmjøl kaller en her - "Gröypa mjöl" - "Sikta mjöl" (eller "Siktemjöl") - "Skremjöl" og desuten så har man nu benevnelse som "Samsikt" og "Finsikt". Andensorten etter siktinga kaller en "Klid" - "Rugklid", "Hveteklid", "Byggklid", og så "Sammaling" til dyra. Disse forskjellige mjølsorter fik en vel først etter at bygdemøllene kom ibruk og da ble mjølet sjølsakt også mere finmalt.

2) Mjölet.

I den senere tid brukes nok vesenylig sikta mjöl til baking. I enkelte bakninger kanskje endel "Ruggröp" og "hvetegröp", og som regel nu kun hvete og rug til baking. Men for en 40 - 50 år siden og før den nytta en nok også mye byggmjöl til brödbaking, ja også iblandet havremjöl. "Klimjölet" ble nok også nytta da i stor utstrekning til kvardagsbröd. Ja en kjenner jo til, at nu under siste krig, så ble jo en mengde havre og klimjöl brukt til brödbaking her i Kråkstad. I andre tider i de såkaldte "svartår" - frost eller törkeår - så siger gamle folk, at brödmjölet eller bröddeigen nok, også her i Kråkstad, ble blandet med potetstappemose og barkmjöl.

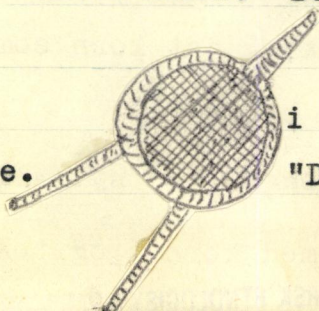
Intil ca. 1850 - 60 åra var det her i Kråkstad ingen anden måte å treske kornet på en, den såkaldte "Slijultreskning" eller "Skröftning" av kornet.

Skröftningen var en forhåndstreskning og foregik på den måte, at man tok kornbåndet og slog toppen over en "kavle - stokk- harv eller lignende. En fik da ut av aksene eller halmen det korn, som sat mest löst i, og fikk på den måte litt korn i en fart til maling av brödmjöl. Senere, når en skulle treske for fuldt alvår og gjöre seg klar med treskningen, så blev både de kornbånd, som var "skröftet" og andre, breid utover på loven og en gikk igang ^{med} "Slijulen"

Til rensning av kornet brukte man 3 forskjellige Säll.

"Hælsäll" - (tykk l) - "Mellemsäll" og "Dommesäll" eller også bare benevnt "Domsäll". Alle tre hadde samme

fasong - bare med den forskjell, at hullene i sällasken var av forskjellig størrelse. "Domsället" det mest finmaskede.



For en ca. 70 år siden var disse såll brukt til stadighet. Med "hælsåll", fikk man vekk det meste av den løse halmen og lengere halmstubb. Med "Mellemsåll", tok man bort aks og såmstubb og med "domsåll" ble kornet sågodtsom rent. Selve finrensningen foregikk dog ved å kaste kornet med "håndskovel" over et langt gulv - på lovegulvet eller lignende. Var gulvet langt nok, og den som kastet, var flink til dette arbeide, så fikk man på ^{den måte} helt rent korn, og samtidig sortert i tre fire forskjellige sorter - (etter tyngden).



Det er meg fortalt at den, som var oppfinnsom og hadde liten plass i lengde og utstrekning, fant på en anden fremgangsmåte å rense korn på i gammel tid. På løven eller i et andet rum hadde man to gulv over hverandre plasert ved et vindu eller en luke ut imot det fri. I det överste gulv, som var plasert et par meter höiere en det andet gulv og litt höiere en den forannevnte luke, var der et lite hull rett foran denne luke. Når det så var god vind eller trekk "rislet" man kornet gjennom dette hullet og vinden besörget "stubb" og "boss" blåst vekk, så det korn som faldt ned nærmest vinduet eller luken blev rent. - -

Når man kastet kornet var "veggranna" nytta til brödmjöl, når man hadde rikelig med korn. ^{dog} tok man alltid

först av "veggranna" det korn man trengte til såkorn. Andensorten eller "mittranna"- (mellemkastet)- ble nok også i stor utstrekning nytta til brödkorn og da sjölsagt mest i de "trange" år, hvor det var lite med korn.

Lettkornet nytta en for det meste til dyra.

3). En mente mjölet var best å bake av, når det hadde ligget til luftning i "mjölböla"- (tykk l)- eller man fandt kvernvarmt mjöl uheldig å bake av. - Derimot vet jeg min Mor - (40 - 50 år tilbake) - brukte å sette "brödnuen" - Deigtrauget - på konfyren til oppvarming för "esingen" - "gjæringen" tok til. (Begge disse benevnelser er nytta her.)

4). En vet ikke om, at det her er brukt noe "samnamn" eller felles ^{navn} for matkorn, men gamle folk brukte gjerne å benevne det uttreskede og rensede korn for "grjönne". Det mentes da alt korn - både matkorn og det som ble brukt til dyra. - Benevnelsen ble brukt til likesom å skille ut kornet fra den övrige avling - "Gröa".

5). Baksten. Vesentlig var det på hver gård "bakeroven"- brödovn. Men fra husmannsplassene og hytter kunne det nok henne at bröd ble bakt og stekt ved lån av ovnen fremme på gården. Særlig da til höitidene. Min hjemmelsmann - Halvorsen - siger, at der hvor de ikke hadde bakeovn, så hjalp de seg med to "takker". En la stener i mellem, så det ble rom til brödet eller - "kakua" - (begge benevnelser for dagligbröd)- og hadde så varme både over og under forannevnte "takker". Denne måte å steke bröd på var brukt helt til omkring 70 - 80 åra. Sambaking fra flere gårder på en gang kjenner man ikke til, men det har her i bygden været nyttet omvankende bakstekjerringer. Det var da særlig flatbrödbaking og lefsebaking, som disse kjerringer utförte. Blandt andre hadde vi her i bygden en kone som gik under navnet Tore bakstekjerreing. Hun var

særs flink til å bake flatbröd og lefse og blev ofte lei et til baking i andre bygdelag også. Hun drev denne geskeften ^{252 188} en menneskealder ✓ Döde i 1921. Etter hun var voksen ^{omsette} drev hun det ^{åv} tiden med baking.

Som matbröd- skivebröd her i bygden kjenner vi til flere slag, som har været nytta. "Rugkaku" - "Hvetekaku" - Kaku av blandet mjöl - "Vörtekaku"- "Julekaku" - "Grovbröd" - "Potetlompe" og "Svenskekaku". Den siste var flat ca. en tomme tykk og av forskjellig størrelse etter som man hadde plass å steke på. Noen ga den en form av en rund skive ca. 20 - 30 cm. i tversnitt og med et rundt hull i mitten - av en femöres størrelse.

Min hjemmelsmann - Halvorsen - siger, at etter denne form for Svenskekaker var stekt blev de tredd på en lang stang eller kjepp - "Kakukjeppen"- og så hengt bort på noen dertil lavede ribber i matbua eller staburet. Når disse "Svenskekaker" ble servert, ble de i gamle dage, gjerne delt i fire stykker. Det samme var gjerne för i tiden tilfelle med andet "kakubröd". De ble skåret over i fire stykker- de såkaldte "firklövning". På den ene siden ble så disse "klövninger" påsmutt smör eller myssmör eller fett og så servert.

Foruten disse nevnte sorter er der i bygden brukt forskjellig slags flatbröd, - Rugbröd, Havrebröd, Erterbröd og så en hel del finere bakverk - "kaffekaker" - "gjestekaker". ^{Til} De nevnte sorter matbröd, ble som regel deigen satt av mjöl og vand, men hadde man råd til det ble gjerne en mjölkeskvett eller en mysuskvett slått opp i deigröra og så tilført gjæringsstoff. Steikinga foregik så, som för nevnt i dertil lavede ovner eller på anden måte etter som tilhöva var. (Tidligere nevnt).

6) Kva for brödslag.

De under punkt(5) nevnte brödslag er brukt i bygden og brukes vel for de fleste slags vedkommende den dag i dag. "Svenskekaku" - "flatkaku" er vel idag lite brukt. Muligens som et hastverksbröd en gang i mellem, når en er blitt brödlens og en har lang vei til kjøbmann. Flatbrödbaksten blir heller ikke nu tildags brukt i den form og utstrekning som för. Den er mere eller mindre avløst av flatbröd fra kjøbmann.

"Vörtekake" og "Julekake" er og har vært "gjestekake!"

"Svenskekaka - flatkaka" er innflytterbröd og kom vel til bygden med den svenske "rallaren", som reiste omkring i bygdene og tok "gröftearbeide" og "kornskurd". - -

Min Mor og Far bakte somme ganger "Svenskekake" dengang vi barna var små, og jeg husker de fortalte, at denslags var nytta her også i deres ungdom. En kan derfor gå ut fra, at "Svenskekaka" var kjendt her i 60 - 70 åra.

7) Gjestevoen. De fleste har vel stående noe "törre" småkaker til kaffekaker for uventede gjester.

En kjenner ingen andre fellesnavn på slikt bakverk enn kaffekaker. Og til selskap ~~selskap~~ - ymse "blötkaker", "Fyrstekake", "Napolionskake" "Sjokoladekake", flere kringler som "Vinerkringle", "Tertekringler", "Thebröd", "Berlinerkranser" o.s.v.

Angående tillaging til alle disse kakeslag for en hen- vise til gjeldende og fortids kokeböcker.

8) Glokake. Denne form for bröd kan ikke undertek- nede huske omtalt. Men hjemmelsmannen Halvorsen fortel- ler, at hans mor hadde bakt bröd på denne måte.

Brödet kaldte man "Glokake". Deigen var vanlig gjærdeig og var klappa ut i små flate stykker og lagt like på glovarme. Halvorsen siger, at brödet ble godt gjennem- stekt og var godt og velsmakende. Der kunne nok fülle med litt trekull i blant, men det fikk en bare skrape

vekk det meste av. Brendt kull var jo rene saker siger Halvorsen. "Glokake" brukes ikke nu og kan vel tidfestes til omkring 70 åra.

9) Flatbröd. Dengang flatbröd var nytta her i stor utstrekning og som dagligkost var det så vit en vet in-
 gen
 y skildnad på bruken for husbondsfolka og tenar, men en brukte kanskje havrebröd og erterbröd mere som kvardagskost og det finere bakte rugbröd til helg.

Både havre og rugbröd var nytta som sollbröd. Når en brukte soll, så var det gjerne til "dugurs". Som sollbröd bruktes gjerne det flatbröd som var mindre godt "utrulla" og derfor tykkere.

10) Knekabröd. Det kan ikke huskes, om bröd i den form og navn, har været brukt her, men, når man hadde råmjölk så kunne den nyttes i "kakudeigen" og ble også brukt til å smöre over brödet med under stekningen. "Kakua" fikk da en pen brun farve og skorpen blev vel-smakende.

11) Leiv. Man kaller her den færdige utrulla flaten, som skal bli flatbröd for en "leiv", men samme navnet ble også brukt på brödstykket etter det var stekt. - "En flatbrödleiv". - I vanlig tale ble för i tiden - "ei" "kakuskive" - brukt, når man nevnte et stykke bröd.

Nu siger man vel for det meste "et brödestykke". I min barndom og ungdom (90 åra - 1910 sa vi "Kakuskive". Benevnelsen har vel i den senere tid skiftet på grund av, at man nu som regel lar deigstykket få en avlang form istedenfor rund, når der bakes og det færdige produkt blir kaldt bröd. Denne form på "Baksteren" er vel kommet i bruk på grund av at formen passer bedre i de Elektriske konfyrrer, som nu brukes, og så har jo kjøbmansbrödet hatt den form.

12) Lefse. Denne "baksteren" var brukt her i 70 - 80 åra og oppover til vel 1900 tallet, men er senere gått av mote, som dagligbröd. Ja sist på var den vel her nærmest bare med i "julebaksteren". I gamal tid var den brukt som nistemat. Nu bakes den kun en enkelt gang som en smakebit eller en "nyfikenhet". - Navnet "Lefseklining" kjenner en også her. Man ga gjerne en påsmurt "Lefse", med smör og sirup eller myssmör dette navn. Skildnaden på lefse og flatbröd er, at sistnevnte er hård- eller sprödstekt, mens lefsen er stekt slik, at den fremdeles er blöt og böielig. Dette ~~er~~ oppnådde man ved, at lefseleiven bare blev stekt på den ene siden og under svak varme. Vilde leiven bli for tör ble den dynket med vand under stekningen og når en fandt den passe stekt måtte den hurtig brettet sammen for å bevare mykheten og seigheten. En bakte "Lefse" av den samme deigen, som en bakte "Rugflatbröd" av, men ofte blev det laget særskildt deig, som var iblandet litt byggmel.

13) Bretting.

Flatbrödet blev lagt bort i sirkelrunde leiver og, ^{när} en hadde bakstekjerring, kunne det ofte bakes opp store stabler av slike brödleiver. En la tyngde eller press flatbrödstablene, när de ble lagt bort på Staburet til oppevaring. Baktet det "Lefse", så ble denne brettet i fire bretter, så leiven tilslutt dannet en trekant.

14) Gjær og surdeig.

För gjærfabrikkene kom istand og gjær kom i handlen hadde man også her i Kråkstad ingen anden måte å få gjæret bröddeigen på en å lage gjær sjölv. Min hjemmelsmann Halvorsen fortalte, at denne gjær fikk man, när man brygget öll. En laget malt av grodd - spiret korn. Dette maltet ble törket og malt på kvernen .

Når öllet så ble "satt" og det malte maltet ble røret ut i ölldunken, så brukte man en rund pinne - "öllpinnen"

Straks öllrören var færdigrøret tok man denne pinnen forsiktig opp fra ölldunken. Et belegg av öllrören sat da på pinnen og dette inneholdt gjærstoff. Man lot pinnen tørke og oppevarte den slik. Når man da skulle lage gjær til baking, så skavet man litt av pinnen ned i deigen. Hadde man så fått deigen til å gjære kunne man ta litt av denne deigen og klappe sammen til en klump - "Surdeig"- og oppevare denne i deigtrauget fra den ene gang til den anden en skulle bake.

Öllpinnen kunne i tørket tilstand gjemmes i lengre tid, og man hadde her gjærstoff til bruk.

Manglet man "surdeig" ble det i gammel tid nok ofte også lånt hos naboen. En har ikke hørt om noen bestemte regler for å låne bort gjær. Gjær som en fikk av öllbrygging ble kaldt "öllgjær" og deig som var gjemt fra den ene gang til den anden "surdeig".

15) Har en brukt Surdeig til baking.

Ja det var ingen annen gjæringsmåte brukt enn som ovenfor nevnt helt til bryggeriene begyndte å lave gjær. Hjemmelsmannen mener, at denne gjær kom i handlen her omkring to - tre og otti åra.

Fremgangsmåten med surdeig se ovenfor. Den oppevartes i deigtrauget.

16) Deigen færdiggjæra.

Den som er övet i baking ser det på deigen, når den er færdig-gjært. En har sett der har været brukt å stikke en pinne ned i deigen å ta "mål" på den på den måten. Ellers er det brukt et sikrere merke på den måten, at man har "stikki ei brennande stikke" borttil og prøvd om den er slokna.

Ja nå for tia blir mjukt gjærbröd brukt. Som för

nevnt blev "surbröd" for det meste brukt för i tia.---

Når en baker, så er det som regel for flere dager frem over. En regner vel også med, at brödet er drygere når det er noen dager gammelt.

17) Steikningstia for gjærbröd regnet man for tre kvarter eller en time. Bröd av surdeig blev behandlet på samme måte, dog blev "Surbröd" som regel "grislet". En tok brödet ut av ovnen, når der utenpå brödet hadde dannet seg en tynd hinne. Brödet blev så overströket med vand eller melk og så sat inn i ovnen igjen.

Denne behandling måtte ske i et raskt tempo.

18) Haråt gjæra bröd.

Denne form for bröd kjenner en ikke her. ---

Bröddeigen til "kaku" klapper og knar en ut med hendene og lager formen på "kakua" eller brödet med henderne. Somme lager en eller flere streker over brödet med en kniv eller en pinne.

19) Steikinga.

Dette spørsmål er tidligere besvart.


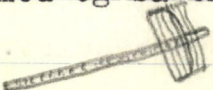
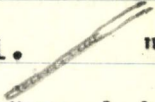
På de fleste gårder i Kråkstad var det ialfald i fortiden bakerovnen, og dasom regel bygget i "eldhuset" -- ("Bryggerhuset"). Ovnen var av forskjellig størrelse -- (etter behovet) -- og som regel bygget av tegelsten. Langt tilbake i tiden kunne nok bakerovnen være bygget av flate naturstene og lere. Som regel hadde ovnen hvelvet tak og var, som för nevnt, av forskjellig størrelse -- lengde og bredde -- etter behovet. Nu er vel på de fleste gårder bakerovnen avløst av den elektriske stekeovn, her i bygden. Dog er tegelstensbakerovnen fremdeles i bruk på enkelte steder. Der påståes, at brödet blir mere velsmakende, når det er stekt i denne ovn.

20). Hver gård hadde för i tiden sin egen bakerovn. Leiefolk på gården nytta sjölsagt denne ovn gratis.

21) Kva slags ved.

For det meste skulle det være god ved til bakerovnen. Den var gjerne i hel lengde - 60 cm. - men finklövet. Den mengde ved som skulle til var jo avhengi av ovnens størrelse. En vanlig bakerovn på en gård trong 2 gode fanger ved. En kunne neppe steke bröd flere ganger etter hverandre uten å elde opp ovnen for hvr gang, så "omnar" ved" og "omnar bröd" har en ikke hört tale om her. Den som brukte ovnen viste som regel å mye ved det skulle til, og desuten så en på tegelstenens farve, når ovnen var varm nok. Var ovnen blitt for varm, satte man gjerne ovnsdören oppe en stund för brödet ble satt inn i ovnen.

22) Korleis gjorde ein ovnen rein.

En hadde gjerne to slags redskap til å gjøre ovnen rein med. En treskrape  til å skrape glörne ut av ovnen med og så en riskost eller også bruktes en halmkost.  Den første kaldte man "gloskrapa" og den anden "omnsfeiar". Især var kosten laget av halm-mätte den dyppet i en vandbötte de første gangene en sopte inne i ovnen. Den ville ellers lett ta fyr. Somme steder brukte man å feste filler i stedet for halm i denne stangklypa. Stanga var nemlig klövet i den ene enden - slik - at ris, halm eller filler lett kunne settes inn i klypa og spikres til.  "Stanklypa". I de fleste - i allefald litt større bakerovner var det rett innenfor dören nedmuret en forsenkning tvers over ovnen ca. 20 cm. bred og 15 cm. dyp. Glör og osken ble så sopt ned her. Var ovnen slett og god bunden, så var den forholdsvis lett og rask å gjøre ren til stekningen. En var nöte på å få ovnen ren. Sat det tre kull i underskorpa fikk nok bakstekona höre det.


23) Ettervarmen kunne sjölsagt brukes til forskjellige ting - som til småkaker hviss disse var ferdige til å settes inn i ovnen med det samme. ~~Føttikkampst~~

Eller for eksempel til å tørre kavring. Men som regel så skulle der hugges så meget ved, at man hadde til neste bakning og denne veden blev da kastet inn i ovnen til tørring.

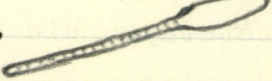
24) Ja som før nevnt to takker med over og undervarme. Overvarmen var sterkeste. Nei en har ikke hørt om brödsteking med gryte.

25) Grisling.

Ja gamle folk siger, at "grisling" av bröd har været nytta her. --- Jeg vet, at min Mor "grislet" bröd i vår store bakerovn på Skjönhaug gård. Denne ovn var stor - kunne romme en 50 - 60 bröd om gangen. Var i sin tid oppsatt, som ovn for kjøbmansbakeri. Men jeg hørte aldrig hun hadde brödet inn over varmen, men ovnen blev fyrt godt opp, og så glörne i en fart skrapet ned i "glogropa". Brödene eller "kakune" var i forveien utbakt og lagt på lange fjöler - disse var så lange, som ovnen og hadde slik form.



Hurtig blev fjöler med bröd skjövet inn i ovnen og stod derx til bröd eller "kakuemnene" hadde fått et lyst skind eller en tynd skorpe. Fjölene med brödene blev så trukket ut av ovnen. Brödene i en fart lösnet fra fjöla - oversmurt med vand eller melk - ovnen hurtig feiet helt ren, og så blev brödene atter skjövet inn i ovnen. I den store ovnen hjemme på Skjönhaug brukte man til dette en hånd-spak - et redskap som så slik ut.

 Denne brukte man også når en skulle hak brödene ut av ovnen igjen etter stekningen.

Spaken var derfor tyndet ut mot spissen, så den var lett å få den under brödet eller "kakua". Dette var også

en fordel når en skulle ha spaken til å slippe "kakua" under innføringen. Færdigstekt kaldte man dette brödet for "grislet bröd" eller "grislekaku".

26) Bröd som vert koka.

Det er fortalt, og jeg vet min Mor også forsökte å koke mjölet til gröt å siden hadde det i bröddeigen. Dette var gjort, når det hadde været dårlig "börg" på kornet å mjölet derfor var rått - "råbörja".

Dette skulle hjelpe for å få brödet til å "holdeseg"-ikke "slippe skorpa" og ikke bli "rårand" i "kakua" eller brödet. - Kan ikke huske om det hjalp noe större, hviss mjölet var mye "råbörja".

27) En kjenner ikke til slikt brödslag.

28) "Kakua" eller brödet bäv, som regel, oppevart i ei brödkiste på staburet, spiskammeret eller et andet luftig og tört sted. I sommervarmen var det en fordel å sette brödkista i kjeldereren. Finbröd - småkaker var gjerne oppevaret i brödbokse~~er~~.

29) Nei ikke på almindelig matbröd, men under julebaksteren var det ofte laget kakefigurer til å henge på juletreet og lignende.

30) Figurkakene var gjerne menner, kjerringer og forskjellige dyr. De var gjerne laget for hånd med en kniv ~~eller~~ eller en hadde form som skar figuren ut av den utrulla leiven med en gang. Deigen var som regel en eller anden småkakedeig - sötdeig - ofte litt krydret. - -

31) Ja, en kunne i en fart lage til slike kaker, som en da stekte på ovnen eller takka. Disse kaldte en "lompekake" eller var det iblandet potetstappe ble de kaldt "potetlompe". Disse slags kaker måtte spises straks - de egnet seg ikke for å gjemme noe lengere enn en dags tid.

32) Hjenner ikke til noe særskildt navn.

33) Kva slags kaker steikt i jarn.

Her i bygden har man følgende kakeslag, som er steikt i dertil lavede former eller "jarn". "Vaffler", "Gorobakkels" og "Krombakkels". Rören en lager disse kaker av blir lavet etter gjeldende kokebøker og oppskrifter. "Steikejarna" gir jo kakene deres form. "Vaffler" er nytta både som kvadagskost og som gjestekaker - til kaffen. Skal det være til gjestekake, så er "rören" tilsatt med noe godt, for eksp. vispet egg - sukker og flöte. De andre nevnte slag er gjestekaker. Krydder blir neppe brukt i disse kakeslag, men det forekommer i andre "törre" småkaker. For eks.p i "Peppernötter". Karve vet en har været brukt i almindelig ovnsbröd, når der skulle bakes noe bedre bröd til höitidshelger o.s.v.

_____ 000000 _____

Nödsbröd:

Det er inngen, som kan fortelle noe direkte om "Barkebröd" og lignende her nu. Så noe bestemt og påviselig kan ikke berettes.

Gamle folk siger dog, at også i Kråkstad måtte man nok ty til å dröie mjölet med barkmjöl og lignende i de store nödsår.

Etter beretning i Kråkstadboka, som forlå færdigtrykt i 1929, kan berettes, at også Kråkstads innvånere måtte dryge matmjölet og måtte ty til barkbröd i de store nödsperioder, som innfandt seg etter kriger og uår.

Ja der berettes, at der likefrem var hungersnöd her i enkelte av disse perioder. - Der nevnes flere perioder, som 1743 - 1771 - 72 - 73 og 1798 til 1801. ---

I innberetning fra Prost Hörby - sogneprest i Kråkstad sognekald - beretning av 15/5 1799. fremgår det, at der

hersker likefrem hungersnöd også her i Kråkstad, og han trygler myndighetene om korn til mat og såfrö. Der berettes om stor dödlighetsprosent i enkelte år, som fölge av sult og dårlig ærnæring. -- En kan således antagelig tidfeste siste barkebrödsperiode i Kråkstad til 1798 til 1801. --- Noen direkte beskrivelse av fremgangsmåten med tillaging av barkebröd er det ingen nu, som kan berette noe om. --- Angående mose og andre midler til å dryge matmjölet med skulle en anta også er forsökt her i disse nödsperioder.

Kråkstad 24/3 -48

Peter Berg.