

Emne nr. 4

Olav Røge, 1.

Flod.  
Daa.

1. De som hadde bekkjeturen mal alltid Korneet på denne, og dei som ikkje hadde turen, fekk som regel Korneegaren til å gjere arbeidet. Og ein hadde berre toa nemningar på smelden, det var finmale til mal, og grovmale til strøeri. Og Kornestøyet var helst bygg, rieg og sveike og ei hundt gang, kanskje laure til strøeri.
2. Nei.
3. Det var jarul berst å betta av mjøl som hadde stode ei tid. (Ikkje nokk artpak)
4. Ein man som hadde meytje var ritt på grjon
5. At det kunne vel henda det og, at dei gjorde bygsarbeid; men som aftast var det vitte folk i bygdi (Bakstadeior) som var og laust var ute på bating og Katersteiking (gjikk på umgong)
6. Dei brødslag som varh mest brukt her var flakbrøt fyrt av bygg blanda med fin rieg til reigje d. v. s. at brødet då varh reigare, ikkje så mygt under batingi. No vert helst brukt grov sveike til flakbrøt. Diutan varh det hakk strøtakkar som varh laga av riegmjøl (ba grovt og finh) syra med gjer eller sveike (som me seir) det kunne vera kjøpsgjerd eller sveike. Krøte luga ein med strøtakgjerd. Nokke myr typer av brøt er ikkje komne i bruk anna enn, at ein no brukar meir stienyr av ymse slag som ein kjøper perdig hjå bakaren.
7. Der som det kjem gjeste fer dei av det me her sjølve til vauley, eller det kan henda, at der er ein del smattaker og anna senåtre på hiet eller ikkje.
8. Utgjend her.
9. Nei, ein hadde same sort til alle på garen. Kå til byölve folk og Benwar. Alle åt med same sort.



10. Ja det hende når dei laga lepsa av pinare nysöl til brøtlaiv eller anna, og dersom dei hadde råmjølk

11. Leiv kallas ein flabbbrød når det ligg perdig ikkhakt på bates heffjeli. Lettes at det er steikt kallast det lepra og leiv brøtlaiv ittyi iin anna brøt

12. Lepsa er det <sup>same</sup> som klining og namnet klining kjem av klining og det vart gjort på den måten, at dei klinge steik på heile leiven med pinrane, eller at det var bløytt i vaku fyrst og turtka (men nysöl) og rippa skrogde dei rittket og kanel m. a. godt, og så la dei leiven saman i fleire lites og skar det i litar, som vart lagde frå fukt. Det er ingen annan stilerat enn det pinare nysöl

13. Vanleg brøtting var elles steiking, 2 gonger og til pinarnak 3 gonger, med purg frå stein det som skulde vera til klining vart brøtta men lagt ned i reiver med farg frå

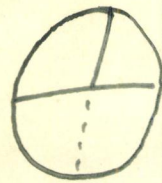
14. Gjær (tveik) var best når ein fekk ferste øl tveik, men no er det sjelden at ein kann få slikt gjær, derfor er det mest kjøpe gjær, som også er bra, og lett å få hatt i til vanleg no for hidi og vert brøtt når ein vil bakka brøtaka

15. Fyrr var det ofte, at for å sikra seg gjær tok dei gjørne eit eim av deig (gjera) og gjøymde det i tveik nysöl til neste gong

16. Dei kua som regel iin kullen fyrr og sette til gjær og dei var det perdig neste morgon Nybakka kallar er godt; men skimp er best når det er eldre, og helligare tykkje, og



sp.



Tillegg til summe 4

17.

Det tek itkje lengre tid i ovnen med rundeis enn med gjør. Det gjeng som regel fort å steika kaker, men er det skimp ein vil steika gjeng det pålag i kisse

18.

Det vert batch på same måte som flutbröt men kakkene er mykje mindre enn leiven, for at dei skal passa ekket kulla i steikeroven. Disse kakkor er utbatche fyrst med vauley kjevle og vert so sette d.v.s. brota med eit rotkalla kjevle som dei kallar kaketrot som er driva (svart) rinde med djupa reifingar og skorne med baggar. Dette vert Prokakaker eller, som andre kallar Thuringkaka

19.

Steikeroven er som regel i eldhuset der dei også held til med bakkingi. Ovnen er omira av eldfast stein og hev stapp som

20.

Flespalle har kvar sin oven, og når det kumme høva, at andre vilde få seg slike kaker petst dei som regel læna eldhuset kjä dei som hadde.

21.

Osden kumme vera so varme eller som det høvde til å hita iyp med; men til sjölve stitkingi måtte det vera smätlägnö orrens isring 60-70 cm lang som dei legg in på kvar sida av kulla og då soler, at varmen vert halven ved liden, og dei som skal steika må vera fjerne og raspe på handi.

22.

Ein hadde nye nokke stork arbeid med reingjering anna enn å ta ut orka for hvor gong for varmen held ovnen rein stein og brü. For å nyttu ikk den siste varmen vart det gjorne laga ein del ovnsbröt (skimp) som vart sette in på ei platta, og vart pink steik i den varme ovnen.



23. Sja 22. framaufer

24. Dei som ikkje har kattarover, kan få bra  
kattor frå ei vauky bakkshella; men det vert  
ikkje den høving, som i oven med kuelving.  
Og anna brøst av gjerd drig kan dei og  
steikka i gryta med løt på (Kjøpegryta)  
Disse kalla dei grytebrøst og smakta godt.

25. Er tilgjendt her.

26. " " " "

27. " " " "

28. Ein legg rom regel flakbrøst og kattor  
i lade på hjallas, og tek av det etterstærk  
som ein brøttar solunge det vare, og det kan  
holde seg i årevis om den var.

29. Utgjent

30. Utgjent.

31. Ja, Dei rörde sannan mjølbrøra i mjølk  
som dei ånde med på ei varme hella og steikte  
desse kalla dei mjøllkattor, og same sort  
røra gjere med egg i steikte dei i formjarn  
formkattor (Vappelkattor)

Dei lagar også kattor av kotte poteter som vert  
male på potetkvern og kveva mjøl i og steik  
på hella til potetkatta; men dei må brøttast smurt

32. Nei ikkje det og veik.

33. Sja nr 31. Ellis lagar det gjere til jøl mota dei kallar  
krumkattor i krumkattjarn og gora også i jarn

Nærbrot. I alle spørsmål frå 34 - 41 veik og ikkje  
smakta iim anna ein ei segn iim, at det var  
brøttt i ufredsåre pyre og ikring 1814.  
Og at det var almebest som var brøttt her  
i var begd.