

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.	4.	Fylke:	Nordlands
Tilleggsspørsmålnr.		Herad:	Nord-Rana
Emne:	Baking	Bygdelag:	Langvassgrenda
Oppskr. av:	Nils O. Ravnaa	Gard:	Ravnaa
(adresse):	Ravnaa pr. Ytteren	G.nr. I20	Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsl. **Egne iagtaker**

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

## SVAR

1) Korn og kvern.

Man malte ikke alt kornet paa bekkverkven, men malte ogsaa paa handkvern. Dette hadde sin grunn i at det var saa faa som hadde "aargangsmølnar" i bygda, og at treskningen foregik om vinteren og at de fleste ikke hadde mjøl paa lager.

Paa de fleste gaarde her i bygda <sup>var</sup> handkvern, inntil 1880-90 aarene. For tiden er det 4. handkverner som delvis brukes enno.

Under rensningen-"drøfinga" skiltes byggkornet i 3 sorter: "klaarkaarn", "lettkaarn" og "mæidden". Klaarkaarnet maltes til grynmjøl, lettkaarnet til samfengt mjøl og mæidden litt grovere for aa soldes til flatbrødbaking. Rugen maltes til grovrugmjøl eller til finrugmjøl.

Det var av største viktighet at kornet var godt tørret før det maltes, for var ikke kornet godt tørt, ble ikke mjølet fint og maten som lagedes av det ikke god. Det kunne heller ikke lagres uten det ble "muidde" (muggent).

Kornet tørredes paa følgende tre maater: 1. I basstua, paa steinheller som var lagt i to etasjer rundt veggene, 2. I hæk-en ramme av træ med bund av sækkestrie som hengtes mellom loftbjelkene i stua, og 3. i gryte paa omnen.

Kvernen maatte stelles slik at mjølet ble rundskaftet og ikke "feimele" (klisent). Med andre ord: kornet maatte ikke bli klemt sunt. Var ikke kornet tørt og kverna riktig stelt, limet mjølet seg fast mellom steinene-"kverna lodd" og ~~mjølet~~ den gikk varm og mjølet nesten ubrukeligt til aa lage mat av. Hver bygd hadde sine eksperter til aa stelle bekkverkverner.

Siden bygdemøllen paa Mo ble opprettet, ble det stor forskjill paa mjølsortene, idet kornet ble bedre rensset og malt til grynmjøl, spissetmjøl, samfengt og gryn, alt etter som en ønsket seg.

Det grovmalte mjølet soldedes og bruktes blandet med rugmjøl til kaker og uten iblanding av rugmjøl i forskjil- lig slag blodpølse. Det kaldtes grynmjøl. Det finmalte ~~korn~~ bruktes og brukes fremdeles soldet eller usoldet til flatbrød, lefser, forskjil- lig slag kaker, suppe og graut.

2) Mjølet.

Det var ikke alt mjølet som ble siket (soldet) før bakeningen, en del ble brukt uten solding. Soldet som ble benyttet lagedes av "seljevek", tynt bord av selje der bøy-

des ovalt rundt med bund av skind som det brendtes huller i. Det som ble igjen i soldet kaldtes "saaen" og var femat-fo'r. De sold som naa brukes lages av tynne bord og avlangt firkantet med finmasket netting til bund.

3) Det er ingen tro for at nymalt mjøl gir bedre brød og kaker enn lagret mjøl, det vil si, viss det lagrede mjøl ~~ik~~ ikke er muggent. Nymalt mjøl kan ikke lagres uten at det rotes opp en tid til det er koldt. I kaldt vær maa mjølet settes inn i varmt hus før det bakes av det. Kom mjølet varmt fra kverna, beviste det at kornet var raatt og kverna dorlig stelt.

4) Fellesnavnet for heimeavlet korn, mjøl og brød av samme ~~var~~ "gudslaan". Siden det <sup>ble</sup> almindelig aa faa kjøpt mjøl av de forskilligste sorter er navnet "gudslaan" gaatt ut av bruk.

#### 5) Baksten.

Redskapen som behøvdes for baking av flatbrød, lefser, pekkebrød og kankaka: a. Bakerbordet eller langbordet var saa langt at det kunne staa 3 kvinner ved siden av hverandre aa bake flatbrød, b. bakstfjøla var for en baker og for baking av mindre brød og kaker, c. brødbotn. De var litt større enn leiven som skulle legges paa det, d. en brødspade til hver baker og to til den som steikte. Dertil maatte de ha deigtrauget. Langbordet med den det tilhørende bordstol anbraktes i stabburet eller i stua, alt etter som det var plass og bakingen skulle foregaa.

Der hvor det ikke var kvinnfolk nok paa gaarden for aa bake til aanna-slaatt-skur og potetonna- for større husholdninger, gjorde de byttebaking, slik at de bakte først til den ene og saa til den andre uttur. Denne skik er gammel og praktiseres fremdeles, om ikke i saa stor utstrekning som før. I de fleste bygdelag var det noen særlig flinke bakerjenter og kjerringer som ble leiet og gikk fra gaard til gaard og baket flatbrød og lefser. Dette er tilfellet ogsaa nu. Under bakningen til onna var det flatbrød, lefsbrød og pekkabrød som hels ble bakt.

De forskjellige slag kaker som baktas:

Stombrød, ogsaa kaldt kjukkaka, av størrelse som 1 kg. brød som kjøpes paa butikene-, poppelkaka, rengakaka, førmakaka, tedeskaka eller klappakaka, svekaka, kankaka og pepperkaka og gorabrød.

De brød og kakeslag som er gaatt ut av husholdningen er førmakaka, kankaka, pekkabrød og gorabrød. Kankaka og gorabrød bakes enno paa noen gaarde, men mere for aa bevare tradisjonen. De øvrige nevnte brød og kakeslag er almindelig hverdagsmat og helligdagsmat. Siden komfyren fra 1880-90 aarene ble almindelig paa baade store og smaa gaarde og det ble aa faa kjøpt mjøl av finere slag og presgjær, bakepuver og forskjellig slag krydderier, er det kommet til saa mange slag kaker og brød i de forskjelligste skapelser og smak at det er uraad aa nevne alle her. Derfor maa jeg innskrenke meg til aa nevne de almindeligst forekommende paa festbordet: Krumkaken har inntatt gorabrøets plass, bløtkaka har hedersplassen, og dertil de mange slag smaabrød som varierer i kropsform og smak, alt etter husmørens innfald og humør.

Almindelig flatbrød baktas av det dorligste byggmjøl med tilsetning av rugmjøl til seigna i melk eller vann. Til bedre flatbrød bruktes finere mjøl og melk og saa

tynt som vanlig skrivepapir. Det steiktes paa brødjarn (takke), i gammel tid paa steinhelle, og maatte ofte vendes for at det skulle bli gjevnt og fint steikt. Brød til ryelelse og krinalelse bakes av soldet byggmjøl og rugmjøl i melk og noe tykkere enn flatbrød, ryelelsbrødet i samme størrelse som flatbrød<sup>35</sup> og<sup>37</sup> krinalelsa halvt saa stor<sup>36</sup>. De maatte herdes (griksles) før ryet kunne paasmøres, og deretter steikes varsomt for ikke aa blære seg. Ryelelsen ~~stei~~ steiktes paa brødjarn, krinalelsa i bakeromn. Pekkabrødet bakes av bygg- og rugmjøl og kokte poteter som knustes og knaddes inn i deigen. Potetene dannet vesken i deigen. Det kjevledes ut i tykkelse og størrelse som krinalelsen. Saa prikkedes det med en visp av bjerkeris, som var skåret tverr i enden, mens det laa paa bordet, og oversmurt med melk og lagdes inn i bakeromnen som var svakt oppvarmet, for at det ikke skulle blære seg. Prikkingen skulle hindre at det ble blærer. Gorabrøet bakes av en røre som var laget av potetmjøl, litt siktet rug eller hvetemjøl, fløte og vann. Det steiktes i gorajarnet som holdtes over varmen og vendtes gjentakende til det var passende steikt.

De brødslag som gaar under navn av kaker:

Stombrød, alias kjukkaka bakes av soldet byggmjøl iblandet med rugmjøl-før i tiden ogsaa med knuste kokte poteter i vann eller melk og tilsattes surgjæster i deigen. Naa brukes det pressgjær. Før det sattes inn i bakeromnen smurt med en oppløsning av tørret raamelk i vann eller med sirup i vann.

Poppelkaka bakes av samme slag deig som kjukkaka, bare mindre og i form av en noe flattrøkt ball. Forøvrig samme fremgangsmaate som ved baking av stombrød.

Rengakaka: Deigen lagedes av byggmjøl og rugmjøl, melk og litt smør som rulledes i stenger og ringedes sammen til en spiralformet kake, oversmurt med raamelk eller sirupvann og sattes i bakeromnen. Naa brukes det hjortesalt i den og smurning av en sukkeroppløsning.

Førmakaka bakes av byggmjøl og melk. ofte med litt smør til en flattrøkt bolle og stemples med kakførm, paasmurt med melk og sattes i bakeromnen for aa steikes.

Tedeskaka bakes og bakes av en deig av bygg- og rugmjøl og ~~og~~ kokte og knuste poteter som utgjør største delen, klappedes flat med haanden og steiktes paa brødjarnet, nu paa komfyren.

Klappakaka er i grunnen den samme som tedeskaka, bare med den forskjil<sup>mindre</sup> at den kjevles og stemples ut av leiven med ett skarpkantet lokk i passende størrelser.

Svekaka lages av en røre av byggmjøl og melk-nu med litt hjortesalt-. Røra som øses paa brødjarnet maa være saa tynn at den flyter ut til en passende kake. Den maa ofte vendes under sreikingen.

Kamkaka. Deigen som lages av siktet rugmjøl og vann tilsettes surgjæster og knades haard. De smaa emnene som lages av deigen kjevles ut i størrelser som en asjet og ca. I  $\frac{1}{2}$  m/m tykkelse og kjemmes i skjervinklede ruter med "kamkakkammen" (Kamkakkammen er laget av træ med spisse tender som skjærer igjennom kaken). Derpaa vendes den og legges paa et brett til den har hevet seg litt, og saa oversmøres den med skummet melk og settes inn i bakeromnen, som er svakt oppvarmet, og ligger til rutene har blæret seg opp og blitt fint brune.

6)

De brødslag som for tiden brukes her i bygden til hverdags er stombrød, poppelkaka, rengakaka og flatbrød, til av-

4.

veksling, vaffelkaka, klappakaka og svekaka. Etter at bygdemøllen ble opprettet og en fikk kornet malt i flere sorter og man fikk kjøpt pressgjær, ~~brax~~ og det ble snarere å bake kaker, blir flatbrødet mindre brukt nå enn før. Det brukes til rømkolle, kokt kaalrabi og gulrot og fersk fisk til frokost og nons. Om søndag og helligdage til lutefisk.

Til høytidsdage og fest brukes alle slag lefser, stombrød og alle slag kaker av de fineste mjølsorter, krumkaker og bløtkaker.

De brødslag som er gått ut av det daglige kosthold, er formakaka, kamkaka, pekkebrød og gorabrød.

Av nye brødtyper som er innført kan nevnes hardangerlefsa. Den er innført med folk fra Hardanger i 1890 årene, men den vant ikke noen stor plass, saa den er lite å se paa festbordet. Krumkaka, bløtkaka og mange forskjellige slag smaabrød er innført med tilreisende og fra bøker siden i årene siden 1900.

#### 7) Gjestevæn.

Det er fra gammel tid skik å ha noe finere brødslag gjemt for det tilfelle det kom fremmede ("frammundfolk") og for tilfeldig inntreffende høver fx. etter at tunge og viktige arbeider var utført, barnefødsler hos naboene og begravelser og til litt ekstra godt om søndagene.

Det var lefser, kamkaka, vannkringla ~~stekt~~ og kjeks de helst gjemte. Denne skik holder seg stort sett framdeles.

Til "sengkonemat" er det klinte lefser, gorabrød, kjeks, smaabrød og bløtkake som bæres.

Noe andet navn enn frammundfolkmat brukes ikke her.

#### 8) Gløkaka.

Her er intet minne om at det ble steikt brød eller kake til husholdningen paa glør eller i aske. Men tradisjonen vil vite at det i nødstilfeller ble gjort og da brød av byggmjøl, og at brødet som steiktes holdtes med et spidd paa glørene, og at brød som steiktes i asken pakkedes godt inn i planteblad eller næver.

#### 9) Flatbrød.

Det bakes to slag flatbrød, ett slag til hverdagsbruk og ett slag til helligdags og festbruk. Husbond, barn og tjenere fikk samme slag brød. Haandverkere og andre tilfeldig leiede fikk noe finere kost.

Her er ikke andre navn paa flatbrød kjendt enn "Flatbrød", "Kvardagbrød" og "Finbrød".

Maisbrød bakes som prøve, men det kom ikke i almindelig bruk, likeledes med havrebrødet.

#### 10) Knikabrød.

Det er ukjendt at det bruktes å smøre raamelk eller noe andet paa flatbrødet før det ble steikt. Se under 12) klining av lefser.

#### 11) Leiv.

Ordet leiv betyr her egentlig noe som er tynt og rundt, men i husholdningen betegner det baade usteikt og steikt flatbrød, usteikt og steikt lefse, usteikt og steikt pekka-brød. Ordet leiv blir aldri brukt om en skive brød. En skive brød heter her: ei brøsnei eller ei kaksnei.

#### 12) Lefse.

Lefser lages paa følgende to maater, a. Ryelefser. Deigen lages av det beste byggmjøl og fint rugmjøl til seigna i

mekk. Av deigen lages det passende emner som kjevles ut i størrelser av flatbrød, men litt tykkere. Derpaa herdes de (grekles) og ryet paasmøres og klines gjevnt ut med handflaten, saa legges den paa brøjarnet og steikes forsiktig.

Ryete lages som en røre av siktet rugmjøl, potetmjøl og raamelk.

b. Krinalefa. Deigen lages av grynmjøl og siktet rugmjøl i fersk melk, lages i smaa emner og kjevles ut til en leiv ca. 2½ cm. diam. og herdes som ryelefsa før ryete legges paa og krines gjevnt ut med "krinalefskrina". Ryete eller røra lages av potetmjøl, siktet rugmjøl og egg i fersk melk.

Krinalefskrina er av messing ca. 3½ cm. og riflet paa undersiden og har skaft av træ. Lefsa krines i siste omgang i ruter, linjer eller snirkler. Den steikes ~~paa samme maate som ryelefsa~~ i bakeromn. I den senere tid lages røra av siktet hvetemjøl, egg, smør og sukker og fersk melk.

Før lefsa skal etes eller dekkes paa bordet maa den bløtes, øklines og klippes. Bløtingen forgaar paa den maate at leiven holdes i kanden med venstre haand og skvettes med varmt vann, legges saa paa et bord eller brett og dekkes over med noe ~~dyk~~ og ligger til de er gjevnt fuktige. Saa foretokes klininge-ogsaa kaldt smøringen-av lefsa med smør ~~xxx~~ og strøes med sukker-i forige tid med siryp og saa "leges" (brettes) den til lagglefsa som klippes i ~~meter~~ og "skrellet" klippes bort. De ugjevne kanter paa lefsa. "Hørnlefsa" lagdes sammen av en hel leiv uten aa ~~klip~~ klippes. Krinalefsa klines med smør, sukker og søtt kanel.

Ordene lefsekling og kling brukes ikke her om noe slag lefser, men naar den er nyklint kaldes den lefsklining.

Forskillen mellom lefse og flatbrød er ~~at~~ bakt litt tykkere og oversmurt med et overlag av rye, mens flat brødet er uten noensomhelst smørelse.

Lefsa brukes i stor utstrekning til nistemat og reismat.

### 13) Bretting.

Før lefsa kan brettes, eller som vi her sier "lægges", maa den "lenes"-være saa myk at den ikke brekker under bøyningen. Det er ikke brukt aa brette flatbrød som skal legges bort, men naar det skulle legges i kostkisten til den som reiste til Lofoten paa fiske, lænedes det over et oppvarmet brødjarn saa det kunne bøyes over paa mitten uten aa brette og lagdes 3 og 3 leiver inn i hverandre, som kaldtes "skrokker". Det reknedes ett visst antall skrokker til hver mann paa Lofotturen. Dette arbeid kaldtes aa "lana brø i kostkista". Skrokstabilen las under lett pres i kisten. Naar flatbrødet bares fra stabburet og inn i stua, hadde de en brødkorg saa stor at leiven kunne legges ned i den uten aa brette. En halv brødleiv kaldes en "halmeng", en halmeng brukket i to like deler "en fjæren". Lefsa som skulle legges i Lofotkista lades av en hel lefseleiv slik at den dannet en trekant kaldt "hørnlefsa". Naar fire av disse lefser lagdes med laveste spiss mot mitten dannet de en firkant som passet til hjørnet i ~~1~~ kostkisten. Hvorledes de forskjellige slag lefser legges se vedlagte prøver i papir.

### 14) Gjør og surdeig.

Opprindelsen til surdeig har jeg ikke sikkert kjendskap til, men det sies at de knar byggmjøl og skummet melk sammen til en liten deig og legger den paa et sted saa den ikke tørker til den surner til surgjæster.

~~Surgjæsteren oppbevares i en træskaal-jæsterskaala-paa~~

Surgjæsteren oppvares i en traskaal-"jæsterskaala" som settes paa en hulle i stua for aa tørke. Den maa ikke fryse, for da blir den ødelagt. For hver gang de skal bake tar de ett stykke og bløter det ut i melk eller vann og blander oppløsningen godt i deigen. Nar deigen er gjæret tar de ett stykke av den i skaalen, og saaledes oppvares surgjæsteren. Surdeigen er den samme, bare med den forskil at den lages i smaa emner og legges i mjøltønden i stbburet. Det var(er) almindelig regel at de som ikke hadde gjær til baking gik til naboer som hadde og fikk ikke paa laan.

De som pleide aa brygge øl, tok bundfallet i øltønden og tørret til kakgjær. Det var meget god gjær, som benyttedes til baking av finere sorter kaker. Og naboene benyttede høvet til aa forskaffe seg gjær. Siden ble aa faa kjøpt pressgjær og bakepulver er det bare noen faa som bruker surgjæster.

15) Besvaret ovenfor under spørsmål I4.

16) Det bruktes og brukes følgende maater til aa faa greie paa nar deigen er passende gjæret: ved aa se det paa deigen, ved aa kjenne det med haanden, ved aa smake deigen eller ved aa gjøre et hull i den og stikke en brennende fyrstikke i hullet, sluknet den, var deigen passende gjæret. Siden det ble anskaffet komfyrr paa gaardene og det kjøpes pressgjær og det gaar fortore aa bake brukes det mykt gjæret brød til daglig. Paa den tid de hadde muret bakeromn og brukte surgjæster krevet bakingen mer arbeid og lengere tid og det baktas mere brød ad gangen, ble brødet hart. Nybakt brød spises ferskt, men maa helst ligge til der er koldt. Spises det varmt heter det "heitvægg". Det mentes aa være usunt aa spise gjæret brød varmt *fra omnen.*

17) Det var ingen forskil paa tiden brød med surgjær og brød med pressgjær skulle staa i omnen til det ble steikt. Oppvarmingen av omnen var den bestemmende, brødet maatte ofte ettersees om det ble passende steikt. Ble det for hart steikt paa paasiden smurtes det over med vann eller melk. Brød som var bakt med surgjæster maatte etter steikinga kinga pakkes varmt ned i et karr og dekkes godt over.

18) Hart gjæra brød.

Det er ikke kjendt at det baktas syra brød paa samme vis som flatbrød. Det enese brødslag som prikkedes for at det ikke skulle blære seg er pekkabrødet som prikkedes en visp, nevnt under punkt 5.

19) Steikinga.

Steikinga fra gammel tid, av inntil komfyren i 1880-90 aarene ble anskaffet, i stua, kjøkkenet eller i eldhuset alt etter som skorsteinen med bakeromn stod. Hvorledes bakeromnen var muret vil sees av vedlagte riss. I bakeromnen steiktes alle slag brød, baade syret og usyret, undtat Flatbrød, gorabrød, vaffelkaka, tedeskaka og svekaka. Der hvor de hadde saa liten plass i stua og kjøkken at mur med bakeromn ikke kunne bygges, bygdes bakeromnen utenfor husene. Det var ikke brannfaren det tokes hensyn til.

20) Det var vanlig skik at ~~dessa~~ ~~ikk~~ flere husstander benyttet samme bakeromn. Husmenn og strandsittere hadde

i de færreste tilfelder bakeromn. Det var skjeldent at det var flere eiere om en omn. De som ikke hadde bakeromn leide hos den som hadde/ og tok baksten og den nødvendige ved til steikingen med. Før laanet av omnen betaltes det intet, men i det tilfelle de ikke hadde ved med til steikingen, maatte de selv besørge huggningen.

21) Den slags ved som benyttedes for aa oppvarme bakeromnen var tørr bjerkeved eller "skjævel" avskavet og tør rogn. Hvor lang tid det tok til omnen var passende varm til steikingen berode paa veden og forøvrig en erfarings-sak. Var omnen for sterkt oppvarmet maatte omndøra staa aapen til den ble passende avkjølt.

22) Før omnen kunne tas i bruk maatte den nøye ettersees og alle tilfeldige revner og huller etter utfaldte stykker utfylles med en deig av leire. Etter oppvarmingen rakedes kull og aske ut med en liten krafse og saa sopedes den rein med en langskaftet lime, til slutt overfores den med en fuktet fille ekler en bunt av "vetmøsa". Omnen maatte være nøyagtig reingjort, for at brødet ikke skulle bli urent. Naar omnen var riktig muret og riktig oppvarmet behøvedes det intet underlag for brødet. De maatte til visse mellomrum se etter om brødet var riktig steikt.

23) Naar baksten var ferdig steikt, benyttet de ettervarmen til aa tørke, korn, bork og ved m.m.

24) Dersom en ikke hadde bakeromn og ikke kunne faa laane steiktes brødet i en flatbotnet gryte. Brødet maatte vendes flere gang under steikingen. For ikke lengere tid til bake steiktes det brød mellom to steinheller. Den underste lagdes paa to steiner, saa høyt at det kunne gjøre opp varme nder den. Brødet som var bakt i tynnere kaker lagdes paa hellen og andre hellen lagdes over, og saa klemtes det med tykk deig <sup>av deig</sup> kantene saa det hele ble fuldstendig tett. Naar dette var gjort muret de det hele inn med tørr ved og nøret opp ild. Kaker som ble steik paa denne maate var like saa god som den der var steikt i bakeromn. Det er bare tradisjon at det ble steikt brød paa samme maate mellom to omnslokk, likeledes at det ble steikt brød under en hvelvet gryte.

25) Grisling.

Kaker som skulle "greksles" baktet helst av det beste mjøl og kammedes to eller tre gang paa skraa over med en langtindet kam av træ, saa smurtes den med melk eller tyndet sirup og holdtes med en trægaffel inn i bakeromnen hvor veden brennte paa den ene siden. deretter steiktes den paa vanlig maate.

I gammel tid kaldte de uklint lefse for grekselabrø.

26) Brød som vert koka.

Vannkringle og smultringer blir kokt i en gryte med xx vann før de steikes i bakeromn. Deigen lages av hvetemjøl med smør eller smult og gjær i vann. Det samme med smultringer.

27) Aa koke kaker i krukke har jeg intet kjendskap til.

28) Korleis gjøymer en brødet.

Flatbrød og lefsbrød lagres i setninger eller stabler paa hyller i stabburet eller paa et koldt og luftig loft

og det <sup>kaker</sup>ligge over et a to aar <sup>og mer</sup>uten aa bli bedervet, men det maa ikke være presset eller ligge under farg.

29) Kakestempler og figurkaker.

Inntil 1880-90 aarene var det aamindelig aa stemple kaker med "kakførma"-ett stempel som var utskaaret i træ. Den kake som ble stemplet kaldtes førmakaka. Se medsendte avtryk av kakfør.

30) De forskjellige slag brød og kaker som bakes og bakes fremdeles -untat formakaka som gikk ug av bruk omkring 1890 aarene-xxx til jul, paaske, pinse, bryllupper, barsøl, begravelser og andre festlige sammenkomster, er krinelefsa, gorabrø og kakkaker, de siste mere skjelden naa. Se foran om de forskjellige slag brød og kaker, og om deig og røre til samme.

--o-O o --

31) Det var brukt og brukes fremdeles aa bake kaker av byggmjøl, poteter og melk, poteter mjøl og vann som steiktes paa brødjarn (takke), i gammel tid paa steinhelle. De kakeslag som steiktes paa brødjarn, var (er) tedeskaka, klappakaka og svekaka. De bruktes baade til kvardagsmat og til helligdagsmat, og lages naar det for øyeblikket skorter paa andet brød. Forskillen mellom tedeskaka og klappakaka er bare mengden av poteter i forhold til mjølet. Nevnte kakeslag kan ikke gjemmes mer enn noen faa dage, da de snart blir haard og usmakelige.

32) Deig som knades sammen mellom nævene heter her "deisæmner".

33) Det var vaffelkaka og gorabrød som steiktes i jarnvaffeljarn og gorajarn. Vaffeljarnet var avlangt firkantet med ruter som de naa brukte vaffeljern. Gorajarnet var av samme form, men var ingravd med rosetter, snirkler og strek. De hadde begge lange armer av jern, som en smietang. Vaffelkaka var baade til kvardags og helligdags, gorabrøet til festmat.

~~34)~~ Nødsbrød.

Under krigsaarene ble det ikke benyttet noe særlige surrogater til aa drøye maten med, men melk, poteter og alt som lot seg bruke av brødkorn ble benyttet.

34) Bork.

Intil 1870 aarene ble det paa enkelte avsidesliggende og dorlige bruk brukt furuborkmjøl, for aa drøye byødmjølet med. Paa enkelte gaarde hadde de kriselager av furu og almborkmjøl i flere aar etter den tid.

Tradisjonen om bruken av borkmjøl gaar tilbake til 1812-14, kaldt "Førabrørkaaran", "Grønaaran" i 1830 aarene og "svartoare" 1867.

35) Det var bork av furu og alm de helst benyttet. Borken flækkedes i begynnelsen av juli under "løypingen". Borken maatte tørkes omhyggelig for at den ikke skulle surne eller mugne. Naar den skulle benyttes, knustes og maltes til mjøl. Innsamlingen av bork til husholdningen ble kaldt "Førabrørkaunna".

36) Borkmjølet bruktes nesten utelukkende til fltbrød. Det ble gjort forsøk med aa bake kaker av det, men resultatet ble mindre heldig. Hadde de byggmjøl blandet de det i borkmjølet i melk eller vann. Hadde de ikke byggmjøl kokte de



en moske av almbork og blandet i furuborkmjølet og knadet det i melk eller vann. For aa faa brødet mere nærende samlet de frø av gulldaa, kvassdaa, linbendel, harerug m.fl.s. og malte til blanding i furuborkmjølet. Blandingsforholdet var saa varierende at det ikke lar seg gjøre aa fikse-re noen bestemt prosent.

37) Tradisjonen gaar utpaa at de som maatte bruke meget borkmjøl ble dorlig i magen og fikk andre historier. Spørsmålet lar seg ikke nærmere besvare, da tradisjonen herom er motstridende.

38) Det er kjendt at det benyttedes forskjellige slag planter, iselje, rogn, fisk og en etslag bredbladet lav-kaldt "brømssa" som tørredes ~~og~~ maltet og blandedes i borkmjølet for aa drøye det og gjøre det mere nærende. De planter som helst benyttedes var syrgress, tortna og sløkejol, (kveke vokste ikke her før omkring 1890-1900 aarene). Plantene ble vasket, tørket og malt paa handkvern og kokt til graut og blandet i borkmjølet. De renses bort det yttre laget av sløkejol og tortna, før videre behandlig.

#### 39) Mose.

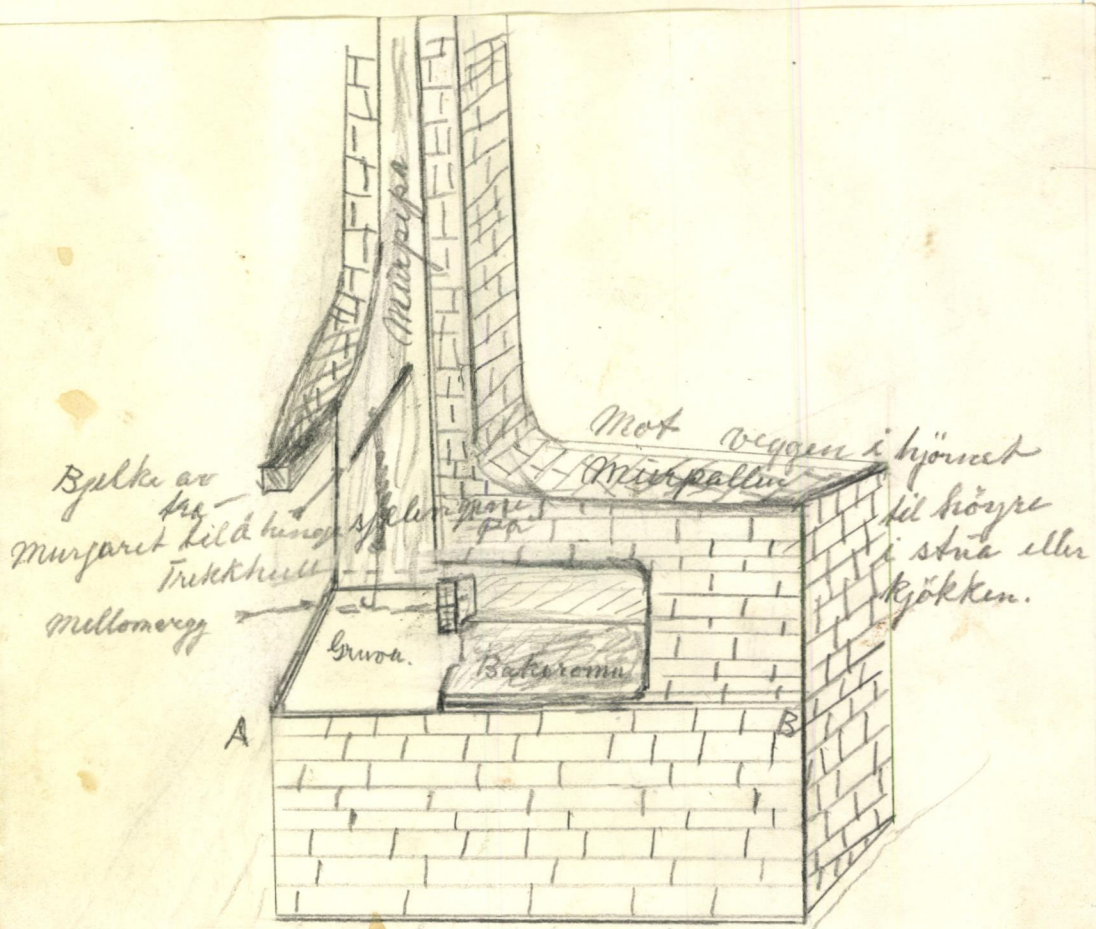
Den mose (lav) som var mest ettertraktet var islandslav. Den koktes i mekk til suppe, med tilsetning av mjøl til drav eller graut. Syrgress og røtter av sisselrot ble kokt til graut eller suppe. De fleste av de planter som ble spist raa, var sløyk, bjynnstut, syrgress, gauklefsa og matgopla.

40) De mosearter som bruktes til mat er nevnt foran, likes des framgangsmaaten til aa tilberede dem. Det er ikke kjend at det ble brukt reindyrlav og tormentilla i noen utstrekning til folkemat. De moser eller lav som ble benyttet til folkemat samlet de helst om forsommeren.

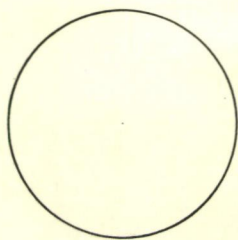
#### 41) beinmjøl.

Det er ikke kjendt at det ble brukt beinmjøl av betydning i husholdningen.

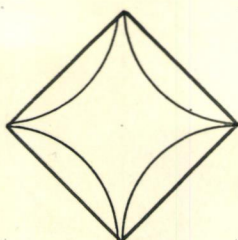
Ravnaa i juni 1947  
Nils O. Ravnaa.



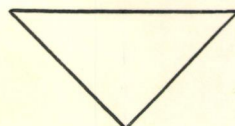
Gammel stuemur med bakeromn  
 sett gjennomskåret midt over fra A B.  
 Døra til bakeromnen var en  
 stinkhelle som ristes foran drøpsengen  
 til bakeromnen og tettedes med våt  
 "vetmøsa". Trökkullet tettedes også med "vetmøsa"  
 under steking.  
 Nils O. Rønne  
 22-6-47



1

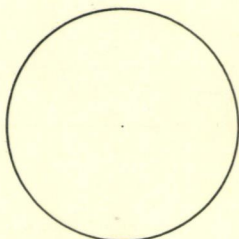


2 - 5

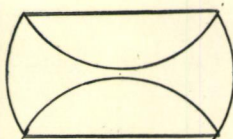


6

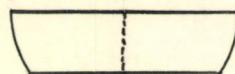
Hørnlefsa. (Lofotlefsa.) (Vanleg diameter 36 cm.)



1

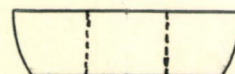


2-3



4

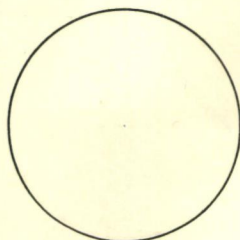
Langlefsbete



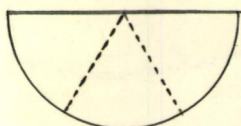
4

Lefsbete

Ryrlefse.  
(Vanlig diameter 36 cm.)



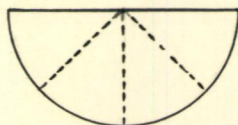
1



2

Gammel måte å klippe.

Krinalefsbete.



2

Slik klippes den nå.

Tegnet ut etter brettete papirleiver, som ligger ved svaret. Mars 1951. R.F.