

## I Korn og Kværn;

Før 1820 til 1840 års var der nogle gårde eller bakkværmøller. Det var bakkværmøller på de fleste gårde som havde ikke tilhøre af de kunne bruge dem. Vandføringen var ofte liten på disse kværmøller så man brukte damninger og dekke og i bakkværmøller et lite magasin som den hadde tilbrukt når de mol. Det har vært i eldre tider også vært bruket håndkværmøller men den er nu borte. Det findes igjen noen håndkværmøller men det er rimeligvis helst bakkværmøller.

Fra 1840 og senere blev det de kværmøller som stod ved de elver med stort vandføring som kom til å overta malningen og de som liden malning fikk at de tok visse liter av hver sek i malningssten.

Disse gamle møller hadde ikke sikke. De hadde kornet til malmjøl og til dyreføde blev det råmalte.

Efter 1880 kom de større bygdemøller som hadde sikker. Sikke den var av sikke. Etter den tid blev det gjort av sildemal på malmjølet. Det blev det enna fôrsmjøl og sildemjøl det blev kaldt kvi og bruktes til dyreføde. Malmjølet som blev igjen blev da renere og hvitere og bruktes utvilsomt for malmjølet.

En brødmjøl bruktes vegevand.

3 Det nyvalde mjølet antas best å bruke på.

Etter samarbeide om bakninge kjendte ikke til her i bygden.

Det var bakstekingene mesten i hver grens disse kunne sitte på gårdene ofte i flere dage i tretti å bare flabbriid. Dette forgi for det mest om våren og brodet skulle være hele sommeren.

Bakstekingene blir det ikke mange igjen av så de er snart en saga blott.

6) Her i bygden bruktes Natubriid (Ovnbriid) til dagli, Lagerin flabbriid men det mest av dette kjøper nu fra flabbriidbakerier.

Det har for i tiden vært nogle eskaving den er av sammelags

læng som almindelig vassbrød. Denne blev skåret på bakke. Men siden bakkens form blev i bruk er den lidt nyere.

Ellers er det fladbrød av bygg og ertermjöl.

Noe Kakeilag som har navn eller fæmde bygder kjendes ikke

7) Noe navn som gæstevon kjendes ikke.

Som regel har man stændte forskellige kaker som Kringler, Julekake - også kaldt "Kveitbrød" - gors og fæhmenn til i dette frem når uventede gæster kommer.

8) Glakake kjendes ikke

9) Som før nævnt bakes fladbrød av bygg og erter. Disse bruges til hverdags. Til sælskaper bakes det nok fyndere og finere bygbrød som det har i noe fæh særlig smuldet for at det skal bli spiser. Det er ikke nok, eller har ikke været nok skilnede husbond og fæmner eller håndverker hvad brødet angår.

Før i tiden bruges fladbrødet meget til som såll til fordragende.

10) I Smørja sæmles på fladbrødet kjendes ikke; man erterbrødet blev rørt med vand ved å skveth vand over det med en visp under stekningen dette kaldes å rø brødet.

11) Lief nytes ikke for brød men for Lefe.

12) Lefe: Man bruker nok de poteter som kommer sammen med byggmjöl gjør istand et passende smør ruller det ut med et Nigele til det blir passe tykt legger det på bakken som må være sterkt varm en til brødet så den ikke skal bli hård. Lefe bruges for istiden mye som misbrød, men i senere tid bruges den mest til thoi-budshelger til eyben. Man en bruker smør og oit på den kaldes det ofte Kdefestning.

13) Her legges fladbrødet op i lag uten å brette det. Lefen derimot brette enden i en trekant som en sneplag eller dersom den skal være

til mælkensol i firkant. Løsen blev lagt i lag i indre bakkings  
og skivning er færdig inden bakkens den.

Skildrene på løse og fladbrød er at løsen må stivnes ved stikkens  
varme så den bliver myk.

Fladbrødet blev lagt på når det blev lagt i stø på skivsel  
så brødet var lagt og kalder det berøstbrød.

15) Ja surdej var vant brugt når anden gær har været vanskelig  
å få tag i. Ellers går det ord som at i gamle dage brugtes  
surdej. Det blev sat igjen en klad av drigen og gysma ~~for~~ det  
mede bakkings

16) Det har sikkert været brugt å gjøre gjop i drigen og holde brønnen  
stede med.

17) Ja.

18) Det mest brød som blev bakte på den måde var etkavring.

19) Bakkervæsen var som regel i Njelskeren, men også Bakkingsforening.

20) I gamle dage var det nok flere som ikke hadde bakkervæsen  
og da det ikke var komfyren gjent over måtte nok mange bakte  
sammen bakkervæsen. De pakket ind drigen så den ikke skulle fryse  
når de reiste med den. Vi har noe av Malteser Mathiasina det  
er hvis det blir miløve forejul. Det var det om å gjøre  
å få blunke når de skulle avsted å baka maten.

21) Man myta smavel av gran. Bakkervæsen som den kalder

22) Ovnen blev sope rein for sot og ask.

Når ovnen var for varm tenkte det at man tok en felle å  
dippe i vand og vipse på bakkens strek over bakkens på ovnen

23) I gamle dage mens det blev myk kaffe blandings ~~for~~ man kaffep  
etterpå. Denne var gjort av brøddrigen. Eller også de stekte  
lånker eller på.

34.) Bortbrødet har vi her i bygden bare Njundstap det bare som  
 segner fra Njundstap 1808 til 1813 da hadde det været brødet endel  
 ligeså på enkelte steder i vårene i 1830 årene.

35.) Man nytter borten av fura, Bjørk og vije. Vijn borten holdt best  
 sammen brødet som blev bakt av det furene kornet da hadde.

De furke og ~~med den samme med kornet~~ kornet den og blanda  
 den sammen med ~~kornet~~ mjølet.

37.) Det gamle sa de "at folk er ikke så sterke nå som da den  
 brødet bakte brødet".