

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Baking *)Fylke: Møre

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: HaramEmne: 4.Bygdelag: Skuløy.Oppskr. av: Karl Rogne.Gard: Rogne.(adresse): Longva. Skuløy.G.nr. 7, Br.nr. 1.A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eige vitande.

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

SVAR

1. Korn og kvern.

I utgamal tid var her tvillaust brukt handkvernar til kornmaling. Jordfunne kvernsteinar vitnar um det. No finst ikkje handkvernar i bruk i bygdene her. Ein hev ikkje ein gong segner att um slik bruk.

Mange gardsbruk hadde bekkjekvernar. Det hende ikkje sjeldan at tvo grannar slo seg ihop um ei kvern, baade for aa spara pengar til kostnad og vedlikehald og mest dersom det var vanskar med aa samla vatn til drivkraft. Mest alle elvar og sikler var kraftkjeldor for bekkjekvernane.- Fraa gamalt av hadde nok dei einskilde gardsbruk "teke" seg kvernfall i elvi eller sikla, som alle totte eiga i, sjølv um den rann berre paa ein einskild eigeidom. Med tidi hevda so dei ymse bruki sine kvernfall og det vart respektert ved dei seinare utskiftingane, so dei ymse bruki hadde sine kvernrettar so lenge dei var i bruk.- Som døme kann eg nemna "Bakkeelvi" her paa Skuløy. Der stod kvernhusi - 7-8 stykke - etter kvarandre fraa fjellet ned til fjøra soleis at alle kvernane nytta same vatnet. Slik var det dei fleste stadane her i bygdene der slikt let seg gjera. Men eg veit ingen stad her med so mange kvernhus i same elvi som i "Bakkeelvi".

*) *Baking* heitte i grannen her, når ein brakte kjevele. Um kaker (brød) heiter det kake - el. brødsteiking.

Bekkefjervannene er det slutt med frisa kring 1900. Bygdemyl-
 none mel samt finare mjøl enn det gamle kvernane.--
 Like til no i krigstid var her avla berre bygge og hav-
 re. Paa sume gardar dyrka det noko hamlekorn (bygge og hav-
 re i blanding). No med krigen vart kvitveddyrking reint
 salmann paa alle gardsbruk. Summe hadde nok freista med
 litt kvitveddyrking fyrr og, men so vidt eg skynar var det
 prøvt med haustkveite til vaarsad istaden for vaarkveite,
 og endelykt vart at folk trudde kvelta vart ikkje mogt
 her. No syner det seg at no gjev rett store avlingar her.
 Bygge vart alltid male til kake-og-grautmjøl. Det skul-
 de vera finmale, difor var det ikkje uvanleg aa mala det
 uppatt um det ikkje vart fint nok ved fyrste malingti.
 Havra gjekk til flatbrød (havrebrød). Det mjølet skulde
 helst ikkje vera for finmale. Daa vart det "kløkkje" un-
 der bagingi. Um det var litt saader i det, gjorde ikkje
 noko. Det heldt berre betre inop. Havremjølet masste ein
 ikkje mala uppatt. Daa "heldt" det ikkje i letvar.
 Baa de bygge- og havremjøl var brukt samfengt til kvar sitt
 som ovanfor nemnt. Berre beste sort korn var brukt til
 folkemat. Lettekornet gjekk til dyrefor.
 1. Mjølet vart ikkje sikta til baging eller til graut.
 2. Nett nymale mjøl lika det ikkje bruka korkje til flat-
 brød (havremjøl) eller til kekemjøl. Det "trekna" noko,
 naar det fekk staa ei stund. Det vart betre og drygare
 mat av det daa, heldt det fyrr.
 Nev det interessa kann eg nemna noko um sjølve malin-
 gi. Havra vart alltid turka i store vide grytor (tumne-
 grytor). Ein rots i kornet med ei serskild spoda paa eit
 langt skarft. Det gjorde ikkje so mykje paa flatbrødet um
 nokre korn litt brunbrønde. Seinare vart innlagd serskil-

de turkarhellor i kjellaren til dette bruk. Daa vart turkingi jamnare.

Bygg til graut- og kakemjøl maatte ikkje svidast. Daa vart det brendesmak av maten. Ein likte helst aa turka bygg i soli. Daa fekk ein beste mjølet. Um vaar og fyresumaren breidde ein baatsegl ut yver marki og ~~sel~~^{slo} kornet utyver i tunne lag. Gong og annan rota ein i det med ei handriva. Naar soki lagde og ein venta doggi, knepte ein seglet ihop og hadde kornet i hus. Slik heldt ein paa til kornet var malingsturt. Ein turka og bygg i omnkista som dei sette upp kring bileggaromnen i stova.

Naar kornet var velturka (malingsturt), dryfte dei det med dryfting (dryftetrog) og pakka det i tunnor, som berre var brukt til mjøl. Derav namnet mjøltunnor. Dei var større enn vanlege tunnor, umlag 140 l.

Etter kvart som dei gamle bekkjekvernane forfall, vart det vis ~~aa~~ fara ~~aa~~ kvennom! Her i Haram var det serleg kvernbruki paa Hildre og Alvestad som stod lengst, avdi dei hadde vissaste vatnet. Korneigaren mol sjølv. Mylneeigaren berre stelte til kvernane. Han vilde gjerne det skulde gaa fort, so han letta kverni i drjugom, og da vart mjølet grovvore. Naar han gjekk or kvernhuset, la malaren kverni ihop, so mjølet vart finare.

Naar mjølkista framfor kverni var motes full, auste ein det varme mjølet upp i mjøltunna og pakka det godt ihop. Ikkje uvanleg var det aa draga sokkane av seg, vaska føtene, og so stiga upp i mjøltunna og trakka mjølet vel til. (Eg minnest godt kor koseleg det var aa trakka i det varme mjølet, hustrandende kaldt som det kunde vera i eit utett kvernhus ei lang haustanatt). Paa den maaten fekk

det tri fulldrivne bakarar og ein som laga emne. Unggjelen-
 Det hende nok det gjorde bytearbeid sumtid. Til vanleg var
 As gas saman um flatbrødbaking er aa segja ukjent her.
 sat so høgt at bordet laag ned pas lært delra.

godt. Bakstebordet stod pas særskilde krakkar, og bakarane
 var sterktgjort. Slett laut det og vera, so leivane "gjekk"
 skulde gjeva rom bsade til breimjøllet og emnelagaren. Det
 sitja jammisides. Bra breiddt laut det og vera, for det
 bakstebordet. Det var langt, so minst tri bakarar kunde
 Til flatbrødbaking nytta det alltid eit særskilt bord,
 haust og vaar.

na for mindre godt husstell. Summe kunde nok baka bsade
 gonger i aaret, vart det nemnt katlebakster, og vart rek-
 le aaret um hausten. Brukte nokon baka no og das fleire
 ger. Det var pas jammaden skikk aa baka flatbrød til hel-
 med flatbrødbaksteren til fram mot adventa, men ikkje len-
 av, og melderen var vel komen i hus. Ein drygde gjerne
 seinhaustes etter alt innhaustingsarbeidet var vel fram-
 baka av sammale havremjøl. Denne baksteren gjekk fyre seg
 5. Flatbrødbaking. Som alt nemnt var/er flatbrødet alltid
 det alltid kalla grjøn.

Naar det ymse mjølslag vert knadde til sitt bruk, vert
 og so kvitemjøl som no mest er brukt til kakor (brød).
 4. Mjøllet ber namn etter kornslaget: byggmjøl, havremjøl,
 maling. Det gamle mjøltunnone er det og slutt med.
 net til mylna som syter bsade for turking, drytting og
 Denne malingsmatten er det slutt med. No sender ein kor-
 godt pakka i tunnone. Ein mol gjerne haust og vaar.
 Ein heldt fyre at mjøllet stod seg betre, naar det var
 (40 øre) tunna, so det galdt faa mest mogleg i henne.
 ein mykje i ei tunna. Malingi kosta det same, 12 skill.

ta fekk baka fyre til ho lærde aa handsama kjevlet (utt. kjølve). Kaarkona paa garden var helst emnelagar, um ho elles var god til det. Det var mest kravt at eit fullvakse kvinnemenneskje skulde kunna baka flatbrød. Ho var ikkje giftande utan.

Sjølve bakingi gjekk fyre seg i stova. Men steikingi i kjøkenet, og det var alltid karar som steikte, - anten husbonden sjølv, ein tenestgut eller vaksen son. Desse byttest aat med det arbeidet. Var det tri bakarar, laut ein ha tvo heller aa steikja paa. Hellone laag paa steinlad i gruva med rom til elden under. Brødleivane vart ikkje fullsteikte med ein gong. Fyrst vart dei "bøykte" (so framaat halvsteikte). Steikjaren vann ikkje stort meir enn bøykja etter tri bakarar. Seinare - gjerne dagen etter - steikte ein so uppatt, so brødet vart fullsteikt.

Alle bakarane la leivane sine paa botnen som stod midt framfor bakstebordet. Naar steikjaren hadde "bøykt" av sin botten, bytte han aat seg den bakarane hadde.

Ein kar stod fyre knadingi. Det heigjorde knadetroget var frami 2 alner langt og ei aln breidt, so det var ikkje smaae knøddor han surpa ihop i eit slikt kjerald. Bakarane var nøgne paa bakegrjønet. Ikkje for hardt maatte det vera, for daa vart leivane tunge aa faa utyver. Var det for mjukt, kleimde leiven seg lett ned i bordplata, so det var ikkje nett so endeframt vera knøddar. Til betre han arbeidde grjønet, di seigare og betre vart det aa bautyver.

I eldre tid var det nokso einstaka med dei ymse brødslag. Mest gjekk det paa flatbrød (havrebrød). Til ein vanleg stor huslyd gjekk det med 3-5 hardtrakka mjøltunnor. Det vart mange hundrad leivar. Var det drivne bakarar greidde

det mest eit par slike mjøltunnor i døgret. Men so byrja del i 2-3 tidt um morgonen, og rekna das med aa grelda mjøltunna til det vart dag so i 8-9-tidt. Den andre tunna tok det so framver dagen og vart ferdig i 10-11-tidt um kvelden. Ein strid arbeidsdag vart det. So heldt dei gjer- ne upp ein dag eller tvo, so dei fekk steikja uppatt og bera brødet til rette. Deretter tok dei resten av bakste- ren. Tvo dagar gjekk med til flatbrødbaking, og stundom my- kje av den tridje med, serleg dersom det i same ~~rennet~~ rennet baka lettor, og det var ikkje uvanleg.

Ein undrar seg gjerne yver kva dei vilde med alt dette flatbrødet. Jamnt yver var det flatbrød til tri maeltid for dagen: midmorgen (frukost), middag og non. Til middag med kjøt og flesk eller fisk og smør, fekk ein vaksen kar 2-3 letvar. Likemykje gjekk med til dei ymse slag "sop- por" som skyrsoppa og "skinnfjeldsoppa" um summaren og varm soppa um vinteren. Slik slag til mylja som var middagsmat sundagen.

No er havreflatbrødet mest "en saga blot" i sume heimmar i mine bygder. Det er mest so sjeldsynt hjaa sume som det fyrr var salment. Dette umskiftet kom litt um senn med yvergangen fraa natural- til pengehusshaldet.

Av vanleg kakemat var i eldre tid nytta mest "flatkakor" Del var av byggmjøl og vatn, og steikt pas hella. Med

kvart lærde dei aa steikja "settekakor". I dei m var det (gjær (geister). Dette grjonet laut staa ei stund til he- ving, fyrr det vart steikt. Dette kalla dei "aa sete kake; derav namnet "settekakor" til skilnad fraa flatkakone. Settekakone vart steikt "mylja hella", d.v.s: Under- hella laag pas steinlad i gruva med rom for undervarmen net som ved flatbrødstekning. Uppaa denne hella vart sett

ein 4 tummar høg jarnring. Den laag etter ytste kanten av hella, so tvermaalet vart umlag ei aln. Paa framsida stod ringendane noko fraa kvarandre, so det vart nok op til aa faa kakone inn og ut. Uppaa ringen laag so yverhella, og der la dei dugleg med glør uppaa. Yvervarmen maatte vera sterk, men undervarmen linn.

Kakone laga dei runde, høgst paa midten, og sette dei inn millom hellone med kakespoda som dei og tok ut dei steikte kakone med.

Naar dei vanlege vedakomfyrane kom i bruk, laga dei ikkje "kakor" lenger. Daa vart det "brød". Fraa 1923 er det elektriske komfyrar med bakaromn i som syter for brødsteikingi.

Kakemjølet var alltid av bygg fyrr. Daa pengehushaldet tok til, vart det nytta meir og meir rug, fyrst sammalen, men det gjekk ikkje lenge fyrr det vart "siktakake" (siktamjøl av rug). Med kvart tok kveitemjølet romet, so daa vart det "kveitekake" av finsikta kveite. Til siste krigen kom, brukte folk flest berre finsikta kveite til kakor (brød). Under krigen, daa kveitedyrkingi tok seg so godt upp, vart det nytta berre sammale kveitemjøl, noko avdi ein laut vera var um mjølet, og noko avdi bygdemylnone her ikkje hadde siktegreid. - Av vant paa arbeidshjelp er det no mykjeleiken slutt med kornavlenn, og folk gjeng meir og meir attende til det kjøpte finsikta kveitemjølet.

Vaffelkakor hev nok lenge vore brukt, helst til helgane, endaa dei var nokre stor "mjøltjuvar", som dei gamle sa. Dei var so aaletne. Det gamle vaffeljarnet var avlangt firkan- ta, so det hōvde godt i gruva. Paa innsida var dei krota meir og mindre med rutor og ringar. No er det slutt med desse jarni. Istaden kom runde vaffeljarn med 5 "hjarte" i. Desse jarni hōvde betre til komfyrane. Er brukt enno.

tid ved same bord og av same maten. Difor finst her ikkje
 9. Husbondstolk, born og tenarar eller handverkarar sat all-
 7 og 8. Ukjent her.

kjeringane er glupe med alt slag nyare bakverk.
 svissrull, plommekake og truleg mange andre. Ein mas segja
 nemna nokre. So er det fyrstekake, korintkake, jødekake,
 menn, stupsnitt, berlinerkranzar, hjortebakelse for aa
 som ymse slag rettleidingsbøker gjev uppskrift um. Pattig-
 nordlandsletas. Alt det andre er mykje aa rekna for "knask"

Mange nye kakeslag er tilkomne so som hardingletas og
 som denn, men utan kokte poteter t. Strup er brukt i detm.
 og brukt enno. Blodkaka er laga som rognkaka og steikt
 med litt kokte poteter t. Det er eit gammalt kakeslag her,
 hella eller i steikepanne, er laga av fiskerogn og mjøl
 ka er det slutt med for lange sidan. Hognkaka, steikt på
 i detm hav skitt so som ovanfor nemnt. Den gamle flatkaka-
 Brødtypone er mykje godt det same som fyrr, men "innhalde"
 brødmæt. Det brød som jamnt er nytta, er nemnt ovanfor.
 noko serleg brigde på yrkedags- og helgedags kake- eller
 6. Jamnt yver mas ein segja her korkje hev vore eller er

vyrtterkakone til jol.
 les var det berre mjøl og vatn til vanleg kakemat, utannum
 til vatterlakone brukte det bygsmjøl utrørt i mjølk. Bl-
 flatbrød. Det var det jamntarne.
 til kaker (brød), graut, suppe og ball, og havremjøllet til
 tidder i aaret var det ikkje store "seabrigde". Bygsmjøl
 med litt siktsmjøl og, so var det reint fremstfas. Andre
 se blanda det og noko rugmjøl, og kunde det sjas seg raad
 vyrtte som skulde vera til kakemokk for jolekakone. I des-
 gingi fyre jol tok husmori undan ei skjeppebytta (17-18 l)
 I elare tid steikte det "vyrtterkake" til jol. Under ølbyg-

andre nemningar enn havrebrød eller flatbrød. Stundom, og helst berre nemnt brød. (Ta hit brø).

10. Knekabrød maa vera det me her kallar "snikaløfse". Grjønet til lefsa var av finare mjøl enn til vanleg flatbrød, iblandda sikta rug (eller kveite).

Fyrst "bøykjer" ein lefsa. Naar ho er kald vorti, snikar ein yver lefseleiven raamjøl (koe) blanda med sikta rug eller kveitemjøl. Hev ein ikkje "koe", rører ein finemjølet i vanleg søtmjøl til ei tjukkвори supa. Dette heiter snik. Sniket slær ein so paa lefsa og med flate loven gnikar ein det godt ut yver og ned i lefsa, so ho vert blank. Etterpaa kunde ein laga ymse slag rosor og slyngningar med peikefingren. So la ein lefsa paa hella att, men ikkje med sniket ned, fyrr det var godt turt. Lefsa vart steikt so godt at ho stod seg lenge. Ho var mest brukt til helgamat og til niste paa ferder. Fyrr ho vart brukt, skvette ein yver vatn, so lefsa vart mjuk. Etter kliningi med smør vart paastrøytt sukker eller og ost. So vart lefsa bretta ihop midt i tvo og stundom i fire.

Lefsa vart jamnt brukt til brurabete fyrr i tidi. Daa la ein inn i den samanlagde lefsa ei viss mengd usmurde kake-(brød-)skivor og ei vatskringla. So sveipte ein lefsa kring "innmaten". Det var brurabeten som kvar gjest fekk brudlaupsmaandag. Sameleis var "nonsbeten" brudlaupseftan.

Til helgamat fekk kvar ei lefsa paasmurd smør. Ost var ikkje mykje brukt fyrr. No er det meir vanleg med ost paa den smurde lefsa hjaa deim som brukar lefse. Elles maa ein segja lefsebaking hev gjenge mykje til atters no mot fyrr.

11. Ordet "leiv" er brukt fraa det grjønet er utyverbaka med kjevle og til det kjem paa bordet og skal etast. Det heiter alltid ein brødleiv. Skal det faa nemningi leiv, maa det vera baka utyver med kjevle (her uttala kjølve).

6. blad.

Skivor av omsteikt brød heiter kakeskive, um ho er skori av ei rund kaka, men brødskive dersom ho er skori av eit avlangt brød.

12. Sjaa svaret til pkt. 10.

Her var nok tvo slag lefsor: vanleg lefsa og snikalefse. Den fyrste var ikkje snika, men elles var dei lik i alt.

Ordet lefsekling eller - klining er ikkje brukt her.

13. Korkje flatbrød eller lefsa vart bretta. Baae slagi vart lødd i "setningar" og sette paa stabburet eller paa loftet. Sume pakka det i tunnor. Paa flatbrødet la ein farg, so det ikkje skulde ruva so mykje, men ikkje paa lefsa. Det var ikkje so store setningane av det slaget. Lefsa stod seg betre, naar ho laag meir laust, allvist snikalefsa.

14 og 15. No kjøper ein gjær hjaa handlaren til kvar baking. So var det ikkje fyrr. Daa tok ein gjær etter ølbryggingi som jamnt var til jol og til brudlaup. Denne gjæri vart blanda med mjøl til ei fast deig, som so vart forma til flate tunnvorne kakor kring 6 tumar i tverrmaal. Kakone la ein so utyver til turking, helst i solvarmen, eller annar linn varme, til dei vart harde. Gjærkakor heitte dei.

Ved kakesteiking tok ein so eit maatsamt stykke av gjærkaka og løyste det upp i lunka vatn, knadde det so saman med kakegjønet, og med det var kakone "sette". Kakor med gjær i vart soleis kalla "settekakor" (jfr. pkt. 5).

Traut ein for gjærkakor, tok ein "deigemne" fraa siste baking, umlag neven stort, knadde det godt ihop, rundt som ei kula, og la det i mjøltunna eller i mjølbytta til neste baking.- Aa/ lata skover vera att i knødetroget til aa faa "gong" i kakegrjønet på den maaten, er ukjent her.- Vanlege settekakor vart brukt baade til helg og yrkje jamnsides flatekakor, det er veit.

Traut "gjærkakone" eller ein hadde gløymt taka av "deigemne", kun-

... av omstendighetene ...
... av omstendighetene ...

... av omstendighetene ...
... av omstendighetene ...

... av omstendighetene ...
... av omstendighetene ...

... av omstendighetene ...
... av omstendighetene ...

... av omstendighetene ...
... av omstendighetene ...

... av omstendighetene ...
... av omstendighetene ...

... av omstendighetene ...
... av omstendighetene ...

... av omstendighetene ...
... av omstendighetene ...

de ein laana hjaa grannen. Nokoslag reglar, eller "viper" for dette, er ukjent i mine bygder.

16. Ein baade saag og kjende det paa deigi, naar ho var ferdig til steiking. Daa "gjekk" (heva seg) ho upp, og skulde ikkje vera kleimi for handi. Det hev nok vore brukt brennande stikkor til aa sjaa um deigi var ferdig, men det er mykje sjeldan. Ei drivi husmor ser og kjenner naar deigi er ferdig.

Dagferskt brød et ein ikkje, utan det er kakelaust i huset. Det er aalete, og so vert ein vindfull av det. Vanleg steikjer ein kakor (brød) ein gong for vika. Ikkje uvanleg er det aa ha 2 vikor gamalt brød um vinteren. Det stend seg lengst for mygl^y den aarstid.

17. Aa segja nokor viss tid steikingi trong, kann eg ikkje. Den tid dei steikte millom hellom (jfr. pkt.5), stod det so mykje paa kor god yvervarme ein hadde, men minst timen var det nok. Det var ikkje nytta linn varme, og heller ikkje tok ein kakone ut og vatte deim under steikingi. Naar kakone var kalde, vart dei lagd i kakekista (ei serskild kista til det bruk). La ein deim varme i kista, mygla dei snarare.

18. Hardsteikt brød veit ein lite av fraa eldre tid. I dei seinare aari vert laga krotakakor (krumkakor) og hardinglefsa. Det er brukt berre i festlege høve og i storhelgar. Krotakakone er steikt i serskilt jarn, men hardinglefsa (-kaka) paa flat hella. Hardinglefsa vert fyrst kjevla utyver med vanleg kjevle (kjølve). So dreg ein yver i nokonlunde rett vinkel med hardingkjevle. Daa ser kaka ut som samansett av rutor umlag 1 tutecm. Dette kjevlet er grannare enn vanlege kjevle, utsett med smaa taggar utskorne undersvarvingi.-- Kambkaka er ukjend her.

19. All steiking baade av faltbrød og kakor var i gruva i kjøkenet.

Bakaromn, mura av stein, hev ikkje vore brukt her.

20,21,22, og 23 fell burt som ukjent.

865

24. Gjærkakor vart alltid steikt "myllaa hella" (sjaa under pkt.5 der
*) *Der gamle sa: "Et mygla so nest luv frisk" (Hr. penicilin?)*

8. blad.

denne steikjemaaten er utgreid). Aa steikja kakor i grytor, eller millom tvo omslok er ukjent millom oss etter det eg veit.

25 og 27 er ukjent.

26. Einaste brøgmaten som v^ert koma i vatn, er kringlor, som difor og er kalla "vassklengre", altso ikkje -kringle.

Til kringla var/er nytta finsikta rug- eller kveitemjøl. Deigi vert sett til heving. Utbakingi gjer ein med hendene, med di ein legg emnet paa bakstebordet og med flate hendene rullar ein emnet ut til ein lang grann tein, ringar den so ihop og snarar grannendane ihop og trykkjer deim ned paa kringla der ho er tjukkast. So vert kringla lagd i kokande vatn. Der ligg ho til ho flotnar, og vert so sett inn i steikjeomnen og steikt fint ~~XXXX~~ ljosebrun. I kringledeigen er gjerne baade mjølk og smør til aa faa kringla god.

Aniskringla handsamar ein paa same maaten. Dei er mindre av skap. Anisen (søtekrydda) som er i desse kringlone, hev gjeve deim namnet.

28. Havreflatbrødet var so hardsteikt at det stod seg aaret rund. Det stod i "setningar" paa kornbyrda i stabburet eller paa stoveloftet, um ein ikkje hadde stabbur. I eldre tid var det reint aalgjengt aa ha stabbur paa garden. No ikkje.

Sume kunde og pakka det i tunnor.- Til syra brød hadde ein kakekista, finare brød i andre bidne, spanner, krukkor, dallar o.s.b.

29. Fyrr er nemnt at snikalefsa vart prydd med ymse rosor med same snikingi var ferdig. Det vart gjort med peikefingeren. (sjaa pkt.10) Kakestemplar er ukjende her.

30. Til jol kunde ein laga (el. kjøpa) fint brød med ymse slag skap til borni. Det var ringar som maanen (maanar), sume var forma som gutar og gjentor, andre som gris og hest o.s.b. Desse kakeslagi vart gjerne pynta med raud let her og kvar, og var mykje til glede for borni.

31. Kakor laga av mjøl og vatn eller mjøl og mjølk utan gjær i, heit-865 te alltid "flatekakor" som fyrr er nemnt. Dei var steikte paa hel-

...the
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

862

1a. Fleire gonger vart dei vende, so dei vart likt steikte paa baae sidor. Det var baade kvardags- og helgedagsmat. Slapp ein upp for "settekakor"; var det so snedde aa steikja flatekakor til eit umrøme. Dei stod seg ikkje nokor lengd, so det vart "dagen og vegen" med dei kakone.

32. Lovedeig er ukjend.

33. Vaffelkakor var steikt i serskilde jarn. Dei var firkanta i eldre tid. No er vaffeljarnet rundt med 5 "hjarte" i kvar kaka. Ein rører mjøl i vatn og mjølk. So er røra ferdig. Sume hev havt litt karve i. Desse kakor kann vera baade til vitjarfolk og husfolk med helgi. Rognkaka er nemnd fyrr. Blodkaka kann ein og nemna. Blod blanda med mjøl og mjølk vert steikt i panna. I desse kakone hev ein jamnt sirup i. Daa vert dei ikkje so turre.

Naudsbrød er ukjent her. (Under siste krigen heldt ein seg til det brødmjølet som var aa faa. Kor mykje "surrogat" som var i det, torer eg ikkje segja, men fritt var det visst ikkje. Kjeringane brukte alle raader til aa faa brødet til "aa ta seg", men det stod ikkje raad til. Det datt ihop i omnen og vart klistrande raatt. So var det ei tid under krigen. Daa me naadde i mjøl av heimeavla kveite, vart det gluft. Kakemat vart det ^{heller} lite av. Ein gjekk yver til meir kokamat med flatbrød, potetor, fisk og sild som her var rikeleg av. Dertil flesk og kjøt meir enn vanleg fyre krigen. Me leid so visst ingi naud, um kakone var ringe ei tid. Mjølk og heimelaga smør vart og nytta mykje meir heime enn fyre krigen).

34 - 41. Bork, mose og beinmjøl hev ikkje vore nytta til folkemat her, det eg veit um eller høyrte gjete. Det var fisk i ymse former: fersk, salta og turka som var hovudnæringi saman med sild og so potetor, naar den vart kjend, som var hovudnæringi baade naar det var uar og ufredstider. Elles var det gamal god skikk aa ha 2-3 aars fyreferd med korn paa stabburet paa kvar gard. Dette kom vel med, naar det kneip um .