

Emne nr 4

Herad: Sauda

Opskreve ved Dorteia Rabbe, Saudasjøen.
Baking.

Sp 1 korn og kvern.

Solangt soga veit har ein male kornet på elve og bekkje
kverner, elvar er her so rikeleg av i denne bygdi.

Eg trur ikkje det finst handkvernar i bygdi.

Til baking tok ein allt mjølet utan Ringen, det er den
rand som låg rundt, det som kverni hivde tilsides.

Ringen nytta ein til kreturi.

Ein baka flatbrød av havremjøl og delvis reinkodnemjøl.

Til syrekaka eller grytekaka og ovsbrød nytta ein sam
male rugmjøl, ~~2~~ ny tid blanda med siktamjøl. Til lefsa
nytta ein sikta rugmjøl fyrr.

Omsbaking har vore lite brukt her i eldre tid, me har
berre høyrte gjete nokre få bakaromnar for 100 år tilbake,
soleis var det bakaromn hjå 2 av landhandlarane den tid.

sp 2 Mjølet. Ein sikta berre litt mjøl i eit lite sold
eller sikt til fint bruk som i kaker. det grove gjekk ^{ed} til
dyri.

sp 3 Ein meiner det er best å baka av nymale mjøl, d,v,s
til vanleg flatbrød. Og til graut og suppa var det ogso
gjevt med å koka av nymale mjøl, då bad ein gjerne granne
kona inn på ein smak med brød eller god graut.

Til gjært brød vil ein helst lagra kornet ei tid fyre
det vert male og brukt.

sp 4 Samnamn for korn og mjøl var ~~rgøn~~ grøn (gamalt grjon)

sp 5 Baksten. Nei det har ikkje vore brukt å baka i lag
det me kjenner til no. Ein fekk gjerne ~~el~~ lighjelp til
storbaksten haust og vår, serleg hausten.

Men sjølv sagt hjelpest einkvan av skyldfolki om dei var
nerre og hjelp trongst.

2

Her var ein del flinke bakstekjerinagr, men å baka i
ander bygder var ikkje brukt, dertil var avstand og
fører for vanskeleg. Ein rodde med båt til Sand to mil
eller måtte gå to mil over fjellet til Etne ^{anden grunn}
Ymse slag brød og kaka. I slike små ^{fatigslege} bygdar ^{bygdar}
var det ikkje den rikdom av kakeslag som t.d. austpå .
Ein nytta mest flatbrød til matmåli og dertil syrekaka
og sumtid grytekaka, som eg visst har skreve om fyrr.
So kjøpe ein heller kringla og småkaka hjå handlaren.
Vaffelkaka er gamal kjend og mykje brukt. Ein hadde jarn
for berre ei stor firkanta kaka, sumtid for to kaker.
Dette jarnet hadde langt skaft so ein greidde halda det
burtåt vermen å grua som ein brukte fyrr.
Denne slag kaka gjorde ein meir og mindre god ettersom
ein hadde råd og høve. Godt var det å ha sur fløyte i.
Elles var ho av rug eller kveitemjøl, sumtid kjøpt mjøl
og so litt salt og sukker, tildels litt krydd som anis og
kanel, mest det siste. (I parentes; for ein 60-⁷⁰ år sidan
var det enno i bruk å nytta kanelolje som parfyme, elles
var det sume andre parfymar som ein hadde i hodevannshus)
Til vøta i vaffelkaka nytta ein søt eller skuma mjølk.
Og den som åtte egg hadde ogso litt egg i. Kakene kan ver-
ta regtig gode ogso med sammale mjøl når ein elles har
noko godt i (fløyte, egg, smør) I mitt minne har det berre
vore brukt vaffeljarn med 5 hjarter i, større hjarter enn
i dei moderne jarni for elektrisk bruk.
Men gamle jarn finst her enno. Småkaker ein kunde laga
utan steikeomn er som kjendt dei som er koka i smult, og
fatigmann har difor vore kjent nokso lenge.
NO for tidi er kakeslagi mange og bakingi ålmenn i
steikeomn. Gorojarn og andre liknande trur eg ikkje det
har vore her, iminsto visste eg ikkje om dette kakeslaget
fyrr i 1902 då eg var i Danmark og ein kjendt Norgesven
baud meg slik kake frå Norge og han vart overgitt då eg ^{kjende}
kjende denne.

21

Emne nr 4

gamla

sp 6. Brødslag.

No nyttar ein alle dei brødslag som er kjendt i byane, finbrød, finbrød, kinnbrød, grislebrød, kveiebrød, loff, franskbrød, værter =

brød, grovt rugbrød, halv fint brød, flatt brød med sirupp som elles har vore brukt minst i 60 -70 år.

Handskrift: Rosinbrød sett bort.

Litt Ambrosia, det er runde små brød av kveitemjøl og sukker, rosiner. Rosinbrød har alltid vore gjævt.

Noko dei for 50 år sidan kalla Vittenbergbrød er meir av mote komeng. So har ein sirupskaka, heitøvegg, rundstyk =

ke, boller, kværing og anna småbrød, mjølkebrød, det er runde brød med rosiner og sukker og av kveitemjøl.

Og ein må ikkje gløyma jolebrød, me segjer ikkje jole = kaka her og brødet ^{var} alltid avlangt. Fyrr kalla ein dette brødet for sukkerbrød, truleg fordi det var søtare enn anna brød. No segjer mest alle jolebrød eller julebrød,

Folk er slik no at det ikkje ^{gjer} er stor skilnad på helg og vyrka i matvegen heller, difor ser ein ungar fara og eta etter vegen på fint kvitebrød, franskbrød t.d og med både smør og sylvty på. Og dei dyre brødslagi vert selde likegodt vyrka som helg. Til helgane vert dessutan ofte kjøpt wienerbrød og andre småkaker og jolebrød.

Flinetne er folket vorte, so det kan falla hardt koma over att i det helsesame med golvbrød o. likn.

Det synest som mest alle brødtyper er i bruk, både dei meir gamalt kjende: halv fint og grovt med sirupp i og dei nye som grislebrød og loff. Til jol brukast endå jolegeit, men ho er ikkje nett som dei gamle fordi dei fuskar med

deigen, har han lettare og finare og då set ikkje mynsteret i geita so godt, ein ser berre eit tildrev til horn. Nye brødtyper kom vel inn med den store innflytting av framande frå austlandet og Nordland o.s.v når den store fabrikk kom i sving, ein tok til å byggja ut vassfalli frå 1915, sidan auka det med framande altfort. Ein talar om hardingkaka (krotakaka) so den er komen frå hardang i i nyare tid. Ho var lite kjend i min barndom for vel 60 år sidan. Og den fyste hardingkaka var laga grovare og meir oppøst enn den som no nyttast.

4
Nordlandslefsa er ogso komen i "skuddet" i seinare år, men meir og mindre forfuska. Den ekta og dyre og fine Nordlandslefsa er minder brukt, dei lagar no tjukke leivar med natron til heving-og smør kaka med sukkar og smør ofte samanrørt fyrst og litt kremagtig, og so skjer ein kaka i snippar. På kafeane ^{her} ser ein mest alltid dennesorta Nordlandslefsa no. I min barndom hadde ein eit brødslag ein kalla Bolsiusbrød, vistnok etter den svenske "naturlækjaren Boltzius, det var små fine, rundbrød pålag som ambrosia om eg ikkje reint misminnest. DET er lenge sidan dette namnet kom brukt og brødet n d.

Havrekaka var fyrr i tidi lagga av berre vatn og mjøl og gjerne surdeig, sidan kom det poteter i og ^{vart det} tilsist slike potetkaker som no er brukt. Dei er kjevla nokso tunnt ut og sidan smurde med smør og ofte ogso med sukker.

DEi er ogso å få på kafeane her i bygdi og i fylket elles. *Det skal vera fløytelapper og godt steikt* sp 7 7 det var vanleg fyrr at folk hadde litt godmat i huset for det tilfelle det koma uventa gjester, men noko sers namn på dette hadde ein ikkje. Ein låg jamnast inne på lefsebrød, leivar turre altso, og krotakaka og kjøpekringla og kavring. Rugkavring har lenge vore kjædd og brukt. Dei fortel frå 1850 åri at jekteskipperen Haktor Skarvatun brukte å ta med seg eit spand med rugkavring og gå til Hovland og byta i mjølk .

I ny tid finst det alltid litt turre småkaker i huset, men elles triv husmori til å steika lappar som no er svert ofte brukt til byte på med vaflene. Ein ^{lagar} lappar av same mauk som til vafler berre at der må natron i til hev, og røra må vera noko tjukkare. Fløytelappar er svert gode. *Lappar skal vera ca 1 cm tjukke og lette og myike og fint steikte på plata*

sp 8 Det var nok fyrr i tidi sumtid laga oskestomp, men ^{er} allri

no, det eg kjenner til. Deigen var den same som til gjært brød. Han var laga til som tjukke kaker eller bollar.

Baking, framhaldsp 9. Flatbrød.

Ein baka helst havreflatbrød til kvardags bruk og noko brød av rug og reinkodnemjøl til bløytingsbrød. Det vil segja til som ei halvsimpel lefsa eller kling. Ein laga då sokalla skrukkor, namnet kjem av at ein bretta leiven saman i fire fyrr han vart heilt stiv. Slikt brød var brukt m.a. til nistemat for dei som for på fiske og elles trong nistemat i eldre tid. Ein vippa slikt brød d.v.s ein dynka det med vatn over dei heile med ein filla på ein preka. Sumestader heiter reidskapet "ljovippa." Noko større skjilje på bruk av brødet har me ikkje her, heller ikkje so mange namn.

Husbondsfolk og tenarar har alltid éte same kosten her.

I nyare tid har ein oftast poteter i flatbrødet.

Gamle folk lika godt havreflatbrød avdi det var so lett og møyrt og tyggja. Til soll som var ein vanleg rett var bygg og rugflatbrød best då havrebrødet lett vart for fort blautt og grautvore.

Til kinnebete var ogso rug og byggbrød best. Kinnebete er flatbrød bløytt i friskt saup og fyrst smurd med rikeleg av det nykinna smøret. Når det var passe blautt åt ein det med stor fysna, serleg var born fegne når dei fekk kinnebete.

sp 10 Kneka brød.

Til lefsa brukte ein klining, d.v.s. ein klinte med hand-eller i nyare tid med ein klut god råmjølk utover heile leiven, ein kneka rundt og rundt til leiven var drivkvit og mest som litt frauen, so steikte ein han varsamt. Råmjølki kunde brukast om ho var sur, men var ho formykje sur skaka det på lefsa, og det var ikkje so bra. Brød som er klint kan gøymast lenge på

turr stad og ikkje for tett. *Kjem skapt på tylla*
Luftig loft er bra!

Lefsa eller kling som dei gamle ofte sa vert baka til alle jolehelgar og til alle større veitler. Men dei fleste likar å ha litt lefsa jamt liggjande so det er lett å bløyta ein leiv om det kjem nokon uventa gjest.

sp 11. Leiv,

Ein kallar leiven leiv anten han er rå eller steikt, leiv er noko vidt og flatt og tunnt, skulde eg tru.

Til større utnisting som fyrr til fiske måtte ein bretta leiven i to fyrr han vart heilt stiv so han lett kunde pakast i nistetina eller anna fættildst.

Leiv brukast aldri om ei brødiskiva. Ei brødiskiva heitar jamaunst berra skiva, skivemat. "Eg vil ha ei skjeva, mor," heiter det her.

sp sp 12 Lefsa. (Eller lepsa i vår dialekt.)

Dei gamla tala meir om kling, venteleg fordi leiven var klint med råmjølk som ein alltid måtte klina med, no då ein mest brukar egg og mjølkeblanding til klining vert det helst å berre smyrja sausen utover utan retteleg klining.

— ein *håv handi rændt som eit skjal* —
"en ved klining kjem sausen eller råmjølki betre nedei

brødet og gjer dette betre. Lefsedei er i seinre tid vorten altmeir kostesam og fin. Den opskrift som no nyttast her er pålag slik: Til ein liten porsjon på 10-12 leivar kokar ein fyrst ein liten graut av 1/4 kg smør, 1/2 l søt, god mjølk, 1 skei sukker, 100 gr kveitemjøl eller semulegryn. Denne grauten knøder ein so i med fint kveitemjøl og eitpar finstøytt kokte poteter til deigen er god og lageleg til å kjevla. Forma til ei som ei pylsa av deigen og skjer denne op i emne på storleik som ei stor potet, kjevla ut emne jamt og fint slik at det ikkje vert tunnt i midt_n og tjukt på rendene, bak det ikkje fullt so tunnt som til flatbrød. Løyp leiven d.v.s. halvsteik han og legg han tilsides til alle leivane er løypte. Smyr so leiven med vatn og legg han på hella til han er turr_n so kjem neste akt, kliningi!

4

7

framhald av emne 4 Baking.

Visp saman eitt egg og ein halv kopp søt mjølk pr 2 leivar, altso eit halvt egg minst pr leiv av vanleg storleik. Klin det utover med hand eller klut eller kost, steik so leiven ved jamm varme, snu og drei på han, so han vert jammsteikt til det vert små brune plettar utover. Vert leiven for veikt steikt vil han ikkje stå seg so godt om det er meiningi han skal gøymast lenge. Når alle ~~leivane~~ leivane er kalde legg ein lett press på og forvarar dei på turr og luftig plass til ein skal bruka dei.

Bløyt leiven med lunka vatn på rongsida og legg rettsida mot kvarander, legg i klæde og med ei puta på toppen ein times tid til leiven er passe mjuk. Smør so med nykinna / lettsalta smør (med 1/4 kg smør pr 3 leivar) etter det gamle skikken eller litt mindre om ein so synest, strø rikleg sukker på og lat lefisa liggja brett lefisa saman ^{velde} anten i 4 etter gammal skikk eller ^{legg saman som det nyeste} klipp op i små firkanta stykke etter nyare mote og lat det liggja i reint ^{av skal bruk} klæde til bruk. ^{etast,} Han stå seg to - tri dagar om det vert lagt kjøligt og ikkje i for tett kopp, Dette lefiseslaget kallast oftast no for

Ryfylkeleipsa, men det er i grunnen berre i indre Ryfylke som Gauda, Suldal, ~~Gand~~, evt. Insland, dei lagar henne so rik og dyr.

Lefsa og kling er det same..

Skilnaden millom lefisa og flatbrød er vel at flatbrød er ò éte hardt mens lefisa vert eten mjuk, det ligg liksom i namnet lefisa, noko slamse eller blautt eller tyagtigt.

sp 13 . Pretting.

Både lefisa og flatbrød vert lagt burt i heil leiv, ein undatek skrukkor og sumt anna nistebrød som gjerne er lagt i to eller 4 fyre det vert hardt. Lefisa vert fyrr alltid lagt i 4, og ein reiv av høveleg mole når ein skulde forsy =

na seg. Det er mest avlagt no, ein legg lefisa med randsida inn mot midten og deretter i to og klipper so op i små firkanta

Deiv som skal brettast må ein bretta medan han er passeleg mjuk, vert han hardsteikt brest han sjølv sagt ved bretteing. Eg høyrer at i Røldal (bygd i nærleiken åt oss) kallar dei bretta flatbrød for lefsa, medan den fine lefsa heiter kling. "anhenda har det vore slik her ogso fyrr.

(Dropper brettar dei ofte flatbrødet i to eller 4 for at det skal ta minder plass, det er truleg det kan ha vore slik ogso hjå oss fyrr, her har vore mykje folk flutt til frå Røldal tidlegare.) Ein legg farg på brødet medsame fyrr det vert for sprøtt.

sp 14 Gjør og surdeig.

Fyrr fekk ein seg gjær etter ølbryggjingi. Ein laga sumtid ein fletta ring av halm og duppa den i skumet i ølkjeret og turka sidan ringen. ved bruk var det å leggja hæl vatn ei stund og nytta det vatnet til opøseing av deigen.

Då det var slutt med bryggjing var det ofte skikk å ta av ^{ein} klomp av brøddeigen og gøyma den i mjøl, det vart surdeig som då sette kveik i ny deig. Gjær heiter kveik her.

Av og til har ein laga gjær av nyom. Ein tek då ^{og} lagar ein jamning av mjøl og lunka vatn og litt sukker og støytt kokt potet og let det stå til det kjem godt i gong på eitpar ^{ti} dagar. Dēt må stå lunt, lunka.. Nokoslag reglar og hermer vedk. gjær og stell av den kjenner eg ikkje til.

sp 15 Sjå ovanfyre.

sp 16. Ein brukar helst kjøpebrød no, Ein gøyde brødet i vikesvis fyrr, gøynde det gjerne i kornbingen.

For ein 50 år sidan var det vanleg å senda mjøl og sirupp til handlaren og lata han baka seg brødet, serskilt i slåtten var dette praktisk. Slikt brød med sirupp i held ^{eg} temmeleg lenge. Og det var billegere ^{å få baka} enn å kjøpa brød.

Ein kjøpte mjølet i sekkjevis og fekk det då billegare.

Endå er det sume som kjøper heile sekkjer med matmjøl.

Ein ~~xxx~~ brøddeig såg ein etter om han var gjært nok ved å kjenna på han og sjå om han hadde lyft seg til dobbel ^{styrleik}.

sp 17. *Hei* eg kjenner ikkje til at dei nytta varmen onnorleis til brød av surdeig enn av kveik. Brødet, ~~grøt~~ grovt brød av sammale mjøl, treng alltid lang steik som 1 1/2 til 2 timar-kunde det gjerne stå. Grytekaka var ogso langsteikt då oververmen ikkje alltid var so god.

sp 18 Gjært brød til bruk som flatbrød kjene r me berre hardingkaka eller krotakaka som dei mest segjer no.

Den vert laga av deig med gjær som vanleg brød og kjevla ut noko tjukkare enn flatbrød. Leivane ligg so å æser op litt fyrr ein steiker. Ein brukar krotakjevle eller trinsa til å laga ruter med, og rutemerke skal stå i brødet etter det er steikt. Ein trykkje trinsa godt ned i leiven so det vert djuptskorne ruter. Og når ein brukar dette brødet i hard tilstand so er det so lett å brekka etter rutene. Krotakaka brukar ein ogso som leisa og då vert det vøtt på bae sider; dei som har ei kjella i nær leiken so duppar dei sumtid der. Slikt bløytt brød vert ete med smør og oftast ogso sukker på no for tidi.

Elles held krotakaka på våre kantar på å forandre seg, ho vert no opæst med natron og med sukker i og saup. Men denne sorten står seg ikkje so godt som den som er æst med kveik(gjær)P. kafene i bygd og by får ein kjøpa slik smurt krotakaka, d,v,s der landsfolk vankar, ikkje på finare restaurantar.

Ein har ikkje brukt kakekam her. Pyrekaka var halvtjukke kaker æst med surdeig fyrr i tidi og steikt på hella eller på kokeomnen inne i *stova*.

sp 19 Ein ~~shldt~~ til i eldhuset med all baking fyrr, no derimot i kjellaren ofte då der er omn eller grua. Omn til burtleige er ukjend her.

sp 21 Til all baking på hella (takke) måtte ein ha små

hoggen og fin, turr ved, småhoggen: det vil segja fint kløyvd men ikkje stutt. *Saug, bynne stier.*

Dette gjeld baking på takke, helle.

Ein nytta ofte risved og ved av lettare slag enn bjørk →

når ein hadde høve til det. Det hadde mykje å segja at bakekona fekk fin ved og nok ved. Og det er ein kunst å måta vermen so brødet ikkje vert korkje for fort eller for ^{eller i damp}langsam^t steikt. I bakaromn hivde ein gjerne inn litt mjøl og såg om det brunka fort, ved øving so visste ein når det var passeleg.

sp 22. Vedk reinsking av bakaromn so var det med ~~f~~ fille på stong ein sopa ut. Sjølv hjå skikkeleg bakar, der ein selde brød, var det ofte å sjå rusk og kol under brødet som fyrr alltid stod på bedden. ^{var steikt} Kjenner ikkje til at ein la halm ^{de} under brødet.

sp 23. Ein nytta ettervermen til småbrød hjå "handlar-bakar" og tilsist til tucking av veden til neste bakster.

sp 24 vedk steiking i gryte er skreve om fyrr.

Ein måtte sakta snu kaka.

sp 25. Grisling ukjendt her.

sp 26 Kokt brød. Det einaste ein kjenner til er primkaker som ein laga av vanleg deig og kokte dei i primkjelen når ein skuð e koka inn prim.

Nokso sjeldan. Vasskringler kokte ein i vatn fyre steikingi - hjå bakaren. Ein la mange kringler i ei store ^{gryta} gryte og tok dei opp sosnart dei flotna og la dei på plater og steikte dei ved god verme.

sp 28 Ein gøymer flatbrødet i st oplar på bur eller loft og gjarbrød i kister eller kjer eller i kornbing.

sp 29. Kakestempel ikkje brukt i manns minne utan det bakaren har på jolegeit og likn.

sp 31 Ja, ein brukte og brukar mykje noko dei kallar tynnkaka eller mjølkekaka. Når ein steikte potetkaka eller ^{glisa}glisa eller anna som ein brukte hella til laga dei fleste ein liten ^{pr}prisjon tynnkaka. Ein laga mauk av mjølk og grynmjøl (byggmjøl) omlag som til vaffelrøra,

og steikte dei fint på hella, dei var på storleik som

ein avsett eller liten faller

6
framhald av emne4 Baking.

11

Sume brukte å ~~elggja~~ ei tynnkaka og ei potetkaka

saman med smør imillom. Ein tykte det var god mat.

Og husmori tykte gildt å få nytta vermen når det fyrst

var oppelda i eldhus eller kjellar. Tynnkak~~stod~~ seg berre

re to-tri dagar nett som potetkaka. Det var både dagleg

mat og helgakost, det var som nemt skikk å laga slik

kaka når ein hadde noko for seg med hella likevel.

Or det gjekk svert fort å steika desse når ein hadde

ei vid, varm hella. *Det var ein sers Kassele arbeids!* Manket måtte vera passeleg so ein

berre hjelpte litt til med ausa å for^m dei utover.

sp 33. Vaffelkaker er og var mykje brukt. Om det skal

vera kvardagsmat kjem ann på om ein er i brødmangel

og dessutan kva ein har i dei. Ein kan laga dei av

berre mjøl og skuma eller surmjølk, då vert det meir

daglegmat, med fløyte og egg og sukker i vert det til

gje stemat og helgamat. Vafflr er svert mykje brukt

no etter ein fekk elektrisk komfyr og jarn som høvde.

Fyrr var det ei heil hyra å steika slike kaker,

då framforallt den tid det måtte skje i open verne,

~~grua~~ ^{grua} og peis. Krydde ein mykje brukte i eldre tid

var anis og kanel, no har kardemomme avløyst desse i

vaffelkakene iminsto. Anis vart kalla søtekrydder.

sp 34. Bork.

Eg har berre kjendt ei kona som mintest borkebrødtidi.

Danne kona vart næsten 100 år og var fødd i firssten av

1800 talet. Ho fortalde eitt det hende dei bytte laks

i almebork. Der var meir godtid på laks i storelva nær

hennar heim enn det var på grøn, grjon!

Dtt var i uår og ved krig at ein laut ty til borken.

Og då her veks eindel alm var den gjæv til brødsurrogat

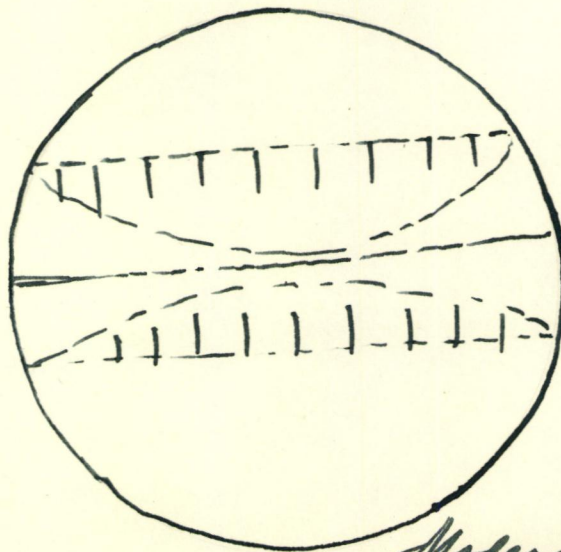
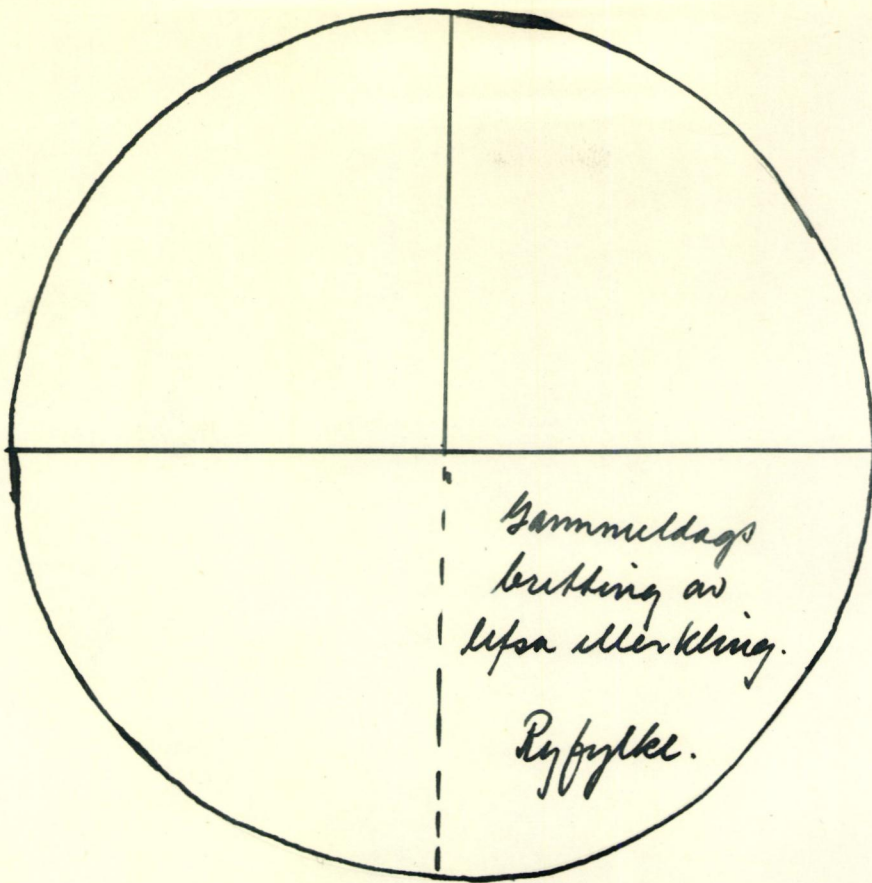
Dei lutte borken godt ut og turka og stelte vel med han

Eg har inntrykk av at det var i tidi 1807 -14 det stod

kleint til med maten her. Men sjølvsagt var det vonde

Den gamle kona som hadde oplettet det første
 brødet som ble bakt. Kona dei som seg seg
 for seg seg med 9 alleid som denne bork
 for seg seg med 9 alleid som denne bork

år både fyrr og sidan. Uti hundredåret var det t.d. heri
 bygdi kome sjukdom på sauene som var grunnlaget for
 suvlet her. Og då vart det vondt om mat og mykje fatigdm
 Dessutan var det ei tid på 1800 talet det vart for-
 følt med bennevinsbrenning som ogso skapte fatigdom.
 Det er ikkje utruleg at bork vart nytta litt til 1850 .
 Søet av almeborken var både søtt og sleipt og hjelpte
 til å binda brødet saman, elles måtte ein ha nokso
 mykje vanleg mjøl til å få det so det let seg baka.
 Det er berre til flatbrød me her kjenner borkemjølet..
 Ein tok borken når han svadde om våren..
 Meir enn halvparten bork var det ikkje godt å bruka.
 I garuten var det minder vanskeleg, men sjølv sagt vart
 det minder god graut desmeir bork der var.
 Simplare bork av andre treslag gav ogso simplare mat.
 Då her veks lind har ogso denne vore brukt til mjøl.
 sp 37 ~~Hei~~, eg har ikkje høyrte noko om dette med det
 helsesame, i naudstid var det berre tanken å berga livet
 og folk tålte truleg grovare mat enn dei no gjer..
 Vonar de får betre svar frå andre kantar og ved lesning
 av bøker som streifar emnet. G. Skott's bøker frå
 Sørlandet som Enok Rubens levnestløp og ei nær denne
 synest eg minnast hadde mange detaljer frå dei
 harde åri ved skifte 17 - 1800.
 sp 39 Mose.
 Matmose har vore nytta men då her er lite og langt av
 etter han vart det ikkje so mykje brukt. Han vart utvatna
 i fleire dagar og so turka og kokt og blanda i
 graut eller brøddeig. Korleisblandingi var kan ingen
 fortelja no.
 sp 41 torer eg ikkje svara på for eg har betre gissin ~
 gar å haða meg til. Men sovidt eg veit andre stader
 frå vart beini salta fyrst og so kokte i det uendelege
 til dei var nokolunde lette å få sund. Lätt beinmjøl
 meinte dei gjødde godt.



Modernere lufse-
brukning i Ryfpylke.

8688.

~~8688~~