

för dei fekk desse nye komfyrane med stekjerom i, dei kom her noko etter 1890. MHM

Hellekaka vart laga av jordeple som dei kokte og reiska og deretter mol på ei sers kvern, eplekvern. Deretter knödde dei i mjöl til det var hövande tjukt, havre og litt rugmjöl. Ofta tröng dei ikkje noko veta i, men dei kunde ha i litt vatn, eller mysa eller mjölk um dei hadde god råd på slikt. När det var ferdegknödd tok dei eit hövande emne og banka det ut med handi på bordet og forma kaka med hendene for å få henne rund. Dei ströyde mjöl under og yver for at ho ikkje skulde hanga fast i bordet eller hella, när dei skulde steikjast. Seinare tok dei til å kjevla deigen utyver og när det var hövande tjukt taka ut kaka med eit spannlok som var måteleg stort. Sume steikte kakane meir, andre mindre. Sidan dei skulde ha desse til dagleg kost, gjerne eit par gonger um dag, kunde det vera store ruvor når der var mange folk i huset. MHXX

6. Hellekaka var dagleg kost. No er ho litt avlagd so her steikjest ikkje so mykje som för, där alltid måtte vera kaka i huset. Til högtids steikte dei lefsa. Hardingkaka eller krotakaka er noko som er kome til i nyare tid her.

Kjöpebröd kunde vera av fleire slag. Eg minnest: grove med og utan sirup, halvfine og fine, dertil vörterbröd og mjölkebröd, dei to siste med rosiner i, so kom noko dei kalla for "fläte", det var visst av sikta mjöl med noko sirup i, etter det eg kan tenkja. Av mindre kaker var der skillingskaker eller sirupsbröd, til jol av same vyrke: jolegeiter, dertil kringler og kavring, helst rugkavring.

Ved fyrre krig vart der eit brot i mangt av dette.

Etterkvart kom nye slag til: kneipp, fransk, grisle, og ei tid noko dei kalla vittenbergbröd. Og av mindre kaker mange slag, ikkje berre boller, som vel var noko av det fyrste. Under siste krig vart der og mykje brot på dette med brödslagi, no kjem det meir att i det gamle, og her får dei no mykje bröd frå byen. *Ingen handelsmann her baka bakker.*

At brödsoter er komne inn med tilfluttarar er kjent, um dei enn ikkje alltid shog gjenom so alle tok etter. Mest kjem der no frå Husmorskulane og byane.

Hardingkaka eller krotakaka er kjent av namn, um enn ikkje mykje brukar. Fransk- og vittenbergbröd og no kneippbröd, dertil grislebröd.

Vidare hadde dei vaffelkaka, pannekaka, godrådkaka, den siste ikkje sers mykje i bruk. Syrekaka laga med surdeig, ofte til jol og då gjerne med litt anis i. Omnsbröd har eg höyrt um, men kjenner det ikkje. Um det er det same som grytakaka veit eg ikkje visst.

7. Frå gamalt måtte her stödt vera noko kjöpebröd i huset um der kom framande. Her var so langt til handelsmann dei kunde ikkje rekna med å koma der etter noko, so dei laut ha litt heima. Sers namn på dette til framande kjenner eg ikkje anna me kalla det: Bakeri.

8. Glockaka ukjent her.

9. Dei hadde vanleg flatbröd av havre og til gjester baka dei noko dei kalla tunnbröd, der var noko rug i og det var tunnare enn det vanlege. Ikkje annan skil på flatbröd her. Noko anna namn på det enn desse to kjenner eg heller ikkje herfrå. MH

10. Lefsa bruka dei smyrja med råmjölk eller og egg. Namn som knekabröd ukjent her, det heitte berre: lepsa. Deilaga lefsa til jol og påske - til påske kunde kvar i huset får si som dei då åt på til fleire mål, til ho var uppeti. Dei tok dei turre lefsene og blöytte i vatn til dei var mjuke, smurde so smör på dei og sukker når det skulde vera fint, sume gonger til kvardags sirup. Mjuke leivar som dei bruka smör på ikkje vanleg her.

11. Leiv var namnet både på den ~~den~~ ferdegsteikte og medan han va_r under arbeid. Sers namn på emnet under arbeidet minnest eg ikkje. Leiv berre brukt um flatbröd, lefsa, kortakaka og slike. Skiver av kjøpebröd og heimabakte kaltest skiva eller ~~bröd~~skiva.

12. Berre ei ~~si~~ags lefsa her. Laga til jol og påske eller festar. Vanleg steikte dei slike når dei laga flatbröd og la dei til sides. Til nistemat lefsa noko nytta, sjeldan no. Dei snakka visst um å kneka lefsa eller smyrja henne. Dei slo mjölki på den lett steikte lefsa-leiven og gneid med ~~h~~handi utyver til det vart ein jamn fin flate. Ordet lefese-kling berre kjent frå böker her.

Skilnad på fla_tbröd og lefsa: vyrket som i flatbröd helst berre var havre, i lefsa kveite og kanhenda rug. Lefsa vart yvergnidd med mjölk, (rå -) eller egg, det vart ikkje flatbrödet.

13. Vanleg bretta dei ikkje lefsa eller flatbröd. Til bruk for fiskefolk um vinteren kunde dei bretta flat-brödet for at det skulde ta mindre rom. Det vart lagt saman til halvsirkel og so denne att til kvart. Sume kunde og bretta det til firkant, ved å ta snippene når det var lagt i ha_lvsirkel og ~~b~~retta dei innover til det var i rektangelform. Sæterbröd ikkje brukt her ,då her ingi stölar er.

Dei måtte bretta leiven för han var ferdegsteikt, elles brotna han for dei. Truleg steikte dei meir på dei etter dei var bretta.

Fa_rg på brödruva ikkje naudturveleg. Dei la berre den eine leiven på den andre ettersom dei vart steikter. So trykte dei ruva saman. Bretta bröd kunde dei vel leg-gja farg på so det skulde ta mindre rom.

14. Surdeig göymde dei. Var dei utan kunde dei laga ~~ny~~. Det var visst mjöl og vatn som dei let stå til det surna. Ölbryggjing gjekk av bruk her fyre mi tid. Dei kunde göyma ölgjær eller ölkveik dei og kalla det, visst ved å turka den inn og sidan löysa upp i vatn. Eg veit ikkje um meir enn ein gong dei hadde ölgjær heima og det var etter eg va_r reist heimanfrå. Å låna gjær ikkje vanleg, men det hende vel i eit kn_i petak. At det då måtte vera på ei viss tid på dagen ukjent her. Dei snakka um surdeig, ölgjær og vanleg gjær.

15. Til syrekaka bruka dei surdeig, etter dei byrja steikja börd i komfyrane er den minde brukt. Dei kunde bruka syrekaka um dei hadde lite jordeple. At dei göymde surdeig er rimeleg, og då vel helst i mjöl. Sers namn på surdeigklumpen har eg ikkje höyrt. Dei göymde han vel i mjöl i eit fat eller liknande.

16. N_ stryk dei av ei fyrstikka og ser på den um deigen er nok gjöra, men det er nyare, för kjende dei på deigen når tidi var so langt dei meinte det var ut-gått.

No er kjøpebröd eller heimasteikte vanleg kost. Best likar dei brödet når det er ein dag gamalt og gjerne meir. Dei tykkjer det smakar betre og er ikkje so deiget å tyggja på.

17. Ja, dei trong lenger tid til å setja surbröd enn vanleg. Lengdi på tidi det stod i omnen var störrer um dei fyrte mindre under. Dei kunde ta brödi ut og smyrja dei eller endesnu dei for varmen si skuld. At dei ~~h~~ pakka brödi inn etter stekjingi var vanleg, för, serleg etter at brödi hadde eima av seg.

18. Krotakaka berre nytta litt i nyare tid. Korleis dei lagar henne kjenner eg mindre til, dei set vel deigen og når tidi er komi bakar dei ut og stekjer. Det er helst frå husmoraskulane dei har lært det. Dei har eit sers kjevle dei kalla_r krotakjevle med store taggar på.

19. Stekingi gjekk fyre seg i kjøken eller eldhus eller kjellar, der bakstehella var. Bakaromn var ikkje för i bruk her so vidt eg kjenner til. No har sume bygt inn bakaromn i nye hus, men dei er ikkje mykje i bruk, helst ikkje. I desse nye bakaromnar kan dei steikja bröd, no steikjer dei helst i bakaromnen i komfyren, då det er lettare for dei.

20. Frå Hjelmeland fortel dei at var der ein på garden som hadde bakaromn, kunde andre låna og bruka den til store felgar som jol. Eller til högtider som brudlaup. Noko godt gjerdsla for bruken var der jamnast ikkje snakk um, det var takk for lånet.

21. Dei fortel derfra at dei hita bakaromnen med bråka-ved (einer) då den hita sterkt. Når omnen var upphita steikte dei fleire vender i han, store bröd fyrst og mindre etterpå. For å sjå um han var hövande upphita kunde dei ströya mjöl inni. Var omnen vel mykje upphita stengde dei han ikkje so vel att som elles. -Dei steikte og bröd til fiskefolket i omnane.

22. Når omnen var upphita gjorde dei han godt rein, sopa ut all oska og kol, det hende vel dei bruka sek-kjefiller og anna for at han skulde verta vel rein. Der heimelsmannen höyrde heima hadde dei murstein i botnen og la brödi på den.

23. Etter stekingi nytta dei varmen til å turka ved.

24. Dei hadde noko dei kalla grytekaka, men dei kjenner eg ikkje til. At dei steikte bröd under gryta kjenner eg ikkje til. Heller ikkje at dei steikte million to lok. Når dei kalla det grytekaka var det vel avdi dei stekkte den i gryta i omnen og hita upp under gryta. So vidt eg veit snudde dei ikkje kaka i gryta.

25. Grisling ikkje kjent her frå gamalt. Dei hadde ein brödspade dei sette brödet inni omnen med og tok dei att på. Det var ei liti fjöl med langt skaft.

26. Kringla skulde vore kokt för ho vart steikt. Men kringla vart ikkje etter gamalt baka heima.

27. Ukjent her.

28. Flatbrödet på loftet, anten på ein kasse eller i ei hylla. Brödet kan dei no tulla inn i klæde for å halda det lenger mjukt.

29. Dei gamle jolegeiter dei kjøpte hadde stempel på seg: ein bukk med lange horn. Skillingskakene hadde og eit lite stempel på seg. At dei stempla bröd dei laga sjölv, var ukjent her.

30. Til jol kunde dei kjøpa kaker som hadde form som menn eller koner, slike vart ikkje steikte heima som eg veit.

31. Hellekaker av jordeple og havremjöl og noko rug var vanleg kost för, no noko avlagt. Dei steikte upp so dei hadde for fleire dagag.

32. Ukjent her.

33. På panna eller bakskehella stekte dei pannekaker. Vidare bruka dei vaffelkaka, godrådskaka og seinare og krumkaka. Vaffelkakene helst av grynmjöl, til finare bruk og kveite og gjerne med egg i. Godråd no lite brukt her. Mest vanleg er vaffelkaka. Röra heitte etter kakene: vaffelkakeröra. Anis kunde dei stundom ha i syrekaka til högtids. Karve veit eg ikkje av har vore i bruk til det.

34. Naudbröd eller borke- og mösebröd heilt ukjent her. Ikkje eingong segner um uår har me hjå oss.

35. Bruka dei bork skulde det ha vore almebork.

36-40. Fell burt.

41. Kjenner heller ikkje til dei bruka beimjöl i mjölet.