

13294

GÄSTRIKLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Valbo

28/11 1939

Wendin, Vivi, 1939-40

2/1 1940

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

48 bl.4:o (s.22 dubbel-
pag.)
4 " " teckn.
3 fotogr.

13294

Svar på frågelistan nr 16. Brödet och
dess tillredning.

Härnäsland
Valbo m.

1. Ordet baka har använts om
tillredning av bröd. Det betecknar
hela arbetet. Motsvarande substan-
tiv är bak. t. ex. vi ska ha bak
nu snart.

Man hade storbak höst
och vår. Det var då framför allt
skäpsbröd, som man skulle baka.
Till jul bakade man terräckebröd,
rägsikt och vörtbröd.

Vid de stora höst- och vår-
bakerna höll man på flera dagar,
i bondgårdarna en hel vecka. d. v. s.
man satte degen måndagkväll och
på lördagen skulle hela baket vara

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294.
Wivi Wendin, 1939. VALBO

GST.

Frgl. 16

färdigt. vi sat dejen på mördan
o på lördan skul' allt va klaf

2.
äldre: grovare
äldre: lågdrän

Det första yrkesbageriet var
öppnats i Nybo (nuvarande Manne
Dahlbloms) grundat i mitten av
1800-talet. Av yrkesbagerarna köpte
man framför allt sköpsor och
annat vittbröd.

Substantivet gästlän har
använts om bröd i allmänhet,
men även om allt annat
ätbart de fanns inte et gästlän
i hus. (Man hade ingenting att
äta)

Man betraktade brödet som
en oförskylld gåva och inte som
något jävoklart, som man skulle

3
ha. Vetebröd äts knappast av den enkla anledningen, att tillgången på vetemjöl var mycket knapp. Och den betraktades som råslin som använde för mycket av den na vara. Om man dessutom gick så långt, att man bredde smör på, skulle man bli flintskallig.

Eftersom brödet betraktades som en oförskylld gåva av Gud skulle det hanteras med vördnad och tacksamhet. Man skulle akta sig, så att man inte tappade det. Men om man gjorde det märkte man gynn så att ha upp det och borta av det, så att det

inte blev nedsölat. Föll det med rät-
 sidan nedåt ansågs det bra då-
 ligt väder. Men om man la brödet
 på brödkorgen så vändslöst att
 undersidan kom upp ansågs det
dra olycka i huse (värskilt fattigdom)

När brödet var bakat och
 upphängt för torkning brukade
 man uttrycka sin tacksamhet
 för denna oförfänta gäva någa:
 gägslov vi ha de bröföan för
 vintor eller tak a lov vi ha de
 bröföan för vintor.

Et annat uttryck man hade
 var: bätör brölas en rölas

När någon skulle ut och
 tjäna vitt levebröd sa man, att

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
 Wivi Wendin. 1939. VALBO
 GST.
 Frgl. 16

man skall ut o försök stå på egna
ben.

Man skulle äta bröd till mat
i allmänhet. sit int o sikas se
ma sügto, at bro o pörret asa
'sit int o ödskas så med sovlet, utan
ät bröd och potatis också. Likväl be-
traktades det som en synd att ä-
ta bröd till äter. "Förbannad vare
den som äter bro ve äter" (se
ärvälling (K.L.) Det är ett mycket rentigt citat)
(här o hämbat en bibel)

Bea

En mindre bit bröd kal-
lades en beta bro. Den had int
sa myfje som en beta bro en
gan. Men en större bit kallades
katr eller katr

Knallar var småbitar av

Landsmålsarkivet. Uppsala 13294
Wivi Wendin. 1939. VALBO
GST.

Frgl. 16

bröd. ja var eviga brötknäl mest
 en ha vara på. när en || had sekt
 en panna frösk lag man || brötknä-
 lans i flöte o god flötbrö.

När brödet var alldeles
 färskt så man nybäka brö

Tomman det hårda brödet kun-
 nit torra ordentligt så man att det
 var sekt eller sekt. ja si man köpe
 på kyrkan om brö va torra man
 knäka me fingra, o om kyrkan
 va der va brö sekt om.

Om brötknälarna hängdes
 för tält kunde det hända, att de
 möglade. en del kända ha se mygghet
 brö se de va äldes. luidst. Men om
 någon gånade illa at det fick han

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
 Wivi Wendin, 1939, VALBO

GST.

Frgl. 16

7.
bara den uppmaningen: "at op
de der du, du bir sa stæst sa".
Om brödet inte var tillräckligt jämt
sa man, att det var stæst het
eller kinnit. ^(= stæligt) Man kunde också
säga, att det var blot o östækt.
"ja si er det kinnant als got jæs-
ningen utan de vat sa stæst
o östækt. Lælarols han god dæks-
værkesn; han sa jæmt: "hos pa-
jons i læn drier m sut drika
o ætro skæspbrø, som æ blæst
som stæst.

o Forkat bröd sa man vara
skæst.

Om skæspbrø inte var
rætt jämt kunde det slæna och

man märkte då torka om det.

I bland kunde skörran
 på det mjuka brödet lossna från
 inkräms. Då kallades det yttre
 skörran.

Ordet bäla användes som
 motsats till hård bröd.

Kässa är inte så känt
 i ortens mål. "j^uttk^uisar god vi,
 de va v^ett^elar. so kr^usa vi ut
 dom so got vi k^una o stak in
 et r^usin häns o d^uns. (M. S.)
 Detta borde likväl ej ha varit någon
 allmän sed, utan är av de fles-
 ta alldeles okänt.

III

Prakugnen och bakredskapen.

I de större bondgårdarna

bakade man mest i bystugan. Men man hade mestadels även en bakugn i köket i mangårdsbyggnaden.

Prakugnen var en murad tegelugn. Man eldade på själva äriln, som var alldeles platt. Ugnen hade inte särskild rökgång utan röken fick gå genom dräghölsöranför ingsluckan och vidare genom rökfånget till ynen.

Vid sidan av ingsluckan fanns ännu ett dräghöl över stikhol kallat Där stack man in brinnande stikor under gräddningen för att få lys i ynen.

På de äldsta bakugnarna var ingsluckan av trä. Den er-

Landsmålsarkivet Uppsala 13194
Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fgl. 16

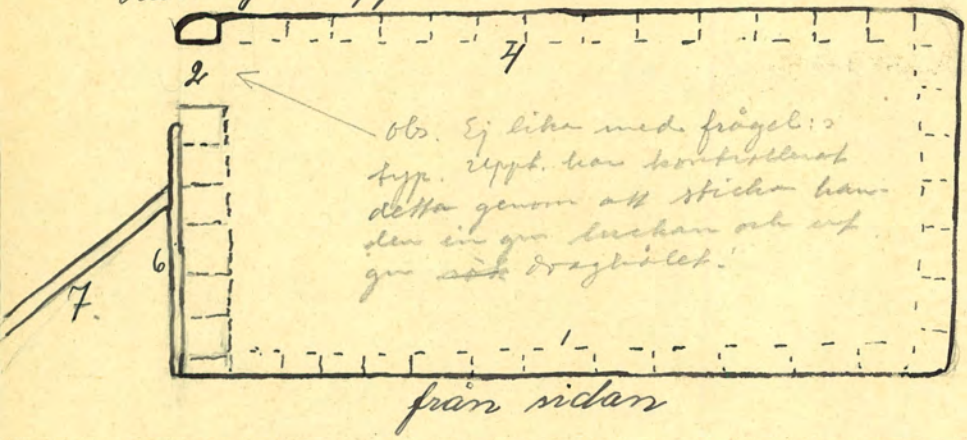
sattes sedan med en plåtlucka.
 Bräda stängdes genom en stöt, som
 sköts för. Senare kom järnluckan
 med oidentliga gångjärn. Jäftebåts
 va ätzsluckan av tra o de
 låra man ila ma öppen lucka.
 De mindre öppningarna, som
 även användes att reglera dra-
 get med, stängdes med en tegel-
 sten.

Ungsöppningarna hade
 infattning av järn. Den kalla-
 des ätzsimma.

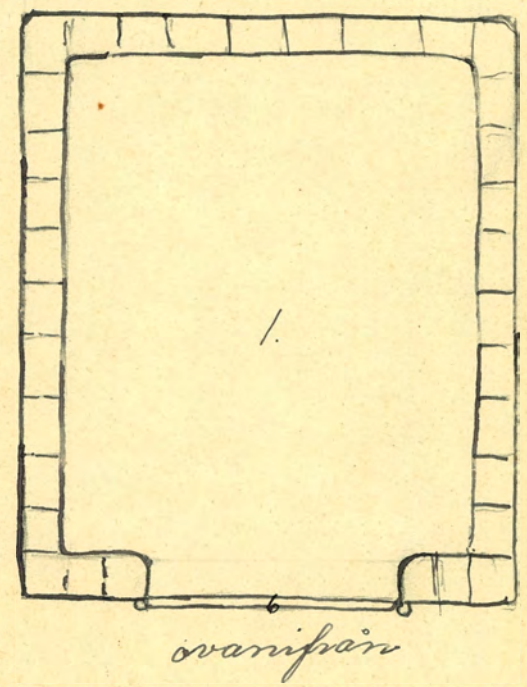
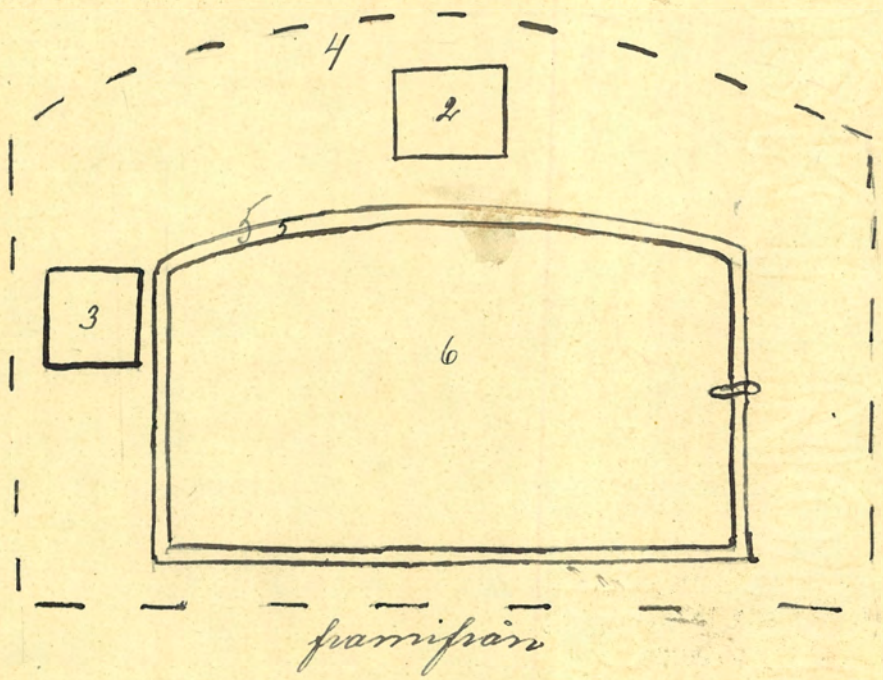
Brakveder som använ-
 des var fannved, ja en most
 ha oidentligen fannve te bak-
 ätzor. gränve skul vi ha. Den

Bakugn hos O. Vestlin i Bräck

Den här hängningsanordning är uppbyggd



1. örr
2. dräghöls
3. " eller stikkhöls
4. ängsvälv
5. ängsinna
6. ängshöls
7. stöt



skulle vara kluren mitt i lu

Man la ett brärbä
längst bak i ugnen och jatra sen
op ver. Om inte lufttilförelse
var tillräcklig utan lagorna roka-
de väggarna så man att det brän
änskata. na non som va ygrer
o int sa var skul ela o de int
brän riktel utan änsväbue o
vägarns vat söten fick man höra
"sids, nu brinner de änskata so"

När elden brunnit ned tog
man bränstötet*, som var av
järn och slog ränder de glödarni-
de kolen så att ungsbottern tück-
tes och blev jämn varren. Sedan
hängdes ungsluckan en stund

* Se sid. 25.

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294

Wivi Wendin, 1939. VALBO

GST.

Frgl. 16

så att de överste kolern fick svartna.
Dessa kallades läla ut. "de hant
läla ut en"

na de had läska ut tog man
äzskäran* o kära ut kistina⁸.
äzskäran hon sag ut som en
vänle spissräka men hon va
stors isö va de bra öpfil.

8

Därefter sopades ugren
mycket roga med ungsopern*,
som var kopbanden av talbris.
Man doppade den i vatten och
sopade tills ärlin var fullstän-
digt ren.

Förinnan man började grädd
nigen provade man ungsvärmen
genom att kasta in en räva

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
Wivi Wendin, 1939, VALBO

GST.

Fagl. 16

* Se sid 25

sädes eller mjöl. Brann det upp var
det för kallt. Man kunde nedbringa
kullan genom att kasta in en
nåra salt

Tregel höll ugnen vär-
mer under hela gräddningen
annars fick man el om eller
el imellan med litet finare ved.

Väffeljärn* o munkpannor*
voro klumpigare och ar betydligt
kraftigare focklek är smida. Vid
gräddningen ställdes de på en
panning. Pannkakslaggen kun-
de även vara lika men det har
även varit vanligt att den varit
försedd med fötter. Vid gräddning
av pannkakor kunde man i brist
se sid. 26.

på ränkild pannkakslagg användning av flötlåra (stekpanna)

Bakugnen av järn kom samtidigt med fyrspisen i bruk av 1800-talet. Den användes sällan till bak aldrig till rågrödbaket, utan de gamla bakugnarna användes för detta ändamål. Ugnen till fyrspis kallades också mestadels stekugn. Fyrspisen togs ofta från Färsbacka järnverk.

Man hade ränkilda bakbord^{*} som togs fram vid baket och ställdes på ett bord eller på bänkar. De voro så stora att man kunde stå två stycken bredvid varandra och baka.

Bakbord^s va av tre delar.

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
Wivi Wendin, 1939, VALBO
GST.
Frgl. 16

* se ned 27

vi had et hem me ses som va iurtst-
 ka ur en brästärre, oso va da
 klösar under. da stog 1726 pa. de der
 brige. Till rågrödegern var bak-
 träget nära två meter långt, men
 till pallbrödegern och finare degar
 använde man ofta en mindre
 lyp, som var knappt 1 meter
 arbetslängd, da most man
 jor me händers. va da litet anas
 hur skäl ha anas ha vife odent-
 let.

älre: rånst

älre: rån-
drons

Degen beddes över med lakar
 eller stävtäcken under järringen.
 Mjålet togs direkt ur mjölväcken
 under baket.

älre: - stävtäcken

Vid utbakingen använde

Landsmålsarkivet Uppsala 13294
 Wivi Wendin, 1939, VALBO
 GST.
 Frgl. 16

man sig av brötkärl. De voro merka-
dels helbravade. Man har haft både
släta och krusade.

Kakorna togs ut med mätt.
Mättet som användes till skäspbrö
var ofta förest med hälmätt. Men
till kräckebrödet använde man
sig av ett särskilt mindre hälmätt
som var något större än en finger-
brog. Likväl har man även till
skäspbrö använt mätt utan fast-
sittande hälmätt. Man tog då ut
häl med ett löst hälmätt ofta för-
färdigat av horn. Förvigt var brö-
mätarna av järn.

Man använde sig av kort-
skaffade bröspräddar, när man skul-

Landsmålsarkivet. Uppsala 13294
Wivi Wendin. 1939. VALBO
GST.
Frgl. 16

le flytta brödkorna, men långskaffade, när de skulle föras in i ugnen.

vi lag brödkorns o jäsa på bakbrädn*. Den va lag den, 2 mkr. den skil ryma 8 kakor. de va klösar på den sa man kända stel den opå varan

Brödet naggades med en bröjrik eller brörråg, en grävre till skäspbrö och en finare till knäckbrö

Bakbordet rengjordes med kniv eller skräpa. Den såg ut som en gammaldags hackkniv, men med järva bladet böjt i vinkel mot skaftet. Skoverna fick kreaturen.

IV. Vad brödet bereddades av.

Det rådeslag man framför allt använde vid brödberedning

* se sid 27.

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
Wivi Wendin, 1939, VALBO
GST.
Frgl. 16

rågbröd
kågsbröd
känbröd

var råg. Men i birst därpå kunde man
även använda havre eller korn el-
ler dryga ut rågmjölet därmed. Till
kornbröd tog man vassäcken. Men
kornet ansågs göra brödet hårt och
havren gjorde det skött

Dessutom bakades ett bröd på
rågsikt (stålsikt) + något rikligt havre-
mjöl

Säd, som ej kunde anskaffas på
orten köptes av grosshandlare i Sefle.
1869 blev det missväxt på rågen och
man importerade külar* med rågs-
råg. den rågen var märkare o
sämre än den vi öflla hemare.
han var liksom sötakorn o ötak
me.

* külar = bartmattor som rågen emballerades i

Landsmålsarkivet. Uppsala 13294
Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fagl. 16

20

Vid ett tillfälle dröjde regelkuborna, på vilka rågen fraktades så länge, att bönderna lag vinn i stå'n i flera dagar och väntade. Antligen kom en, vi hade blivit införsvare. Rågen måste då ransoneras.

Man kallade oikhtat mjöl groft mjöl eller endast mjöl.

Av khi bakade man ett sorts khibri även kallat kafebrö eller krälbrö. Det bestod av khi + sirap + vatten (+ kokt potatis). Det användes att dryga ut kaffet med. av khi ja, de jod vi kafebrö^{er}. vi khäda i hop en smet av khi o lite sirap o vatr. en del häna ha i lite para* asi. sa jod vi sma kaker pæron²

* para pæron = potatis

av de der i gräda o torra het
 dem vat äldres brunn. Sen had
 vi dem o mälde o dryga ut köfe
 me. de va sa gst sa.

De kryddor man ^mapände
 till bak var salt, anis, färskol, kum-
 min, pomerans. Man använde ä-
 ven vört och vassla. Användari-
 det av dessa kryddor har varierat
 på olika gårdar. Till kösbrä
 använde man likväl inte andra
 kryddor än salt och om man
 hade tillgång därpå även vassla.

Om man märkte använ-
 da sig av något surrogat för
 utdrygning av mjölet tog man
 kokt potatis.

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
 Wivi Wendin, 1939, VALBO

GST.

Frgl. 16

V Orden deg och degig har egentligen används i samband med bok.

En smet var klebig o metig, t. ex. en pannkakssmet. Smet har även använts i betydelsen redning till skarningar o d. man kleta. Se en smet o vad av

röra de va en slaks mat. man god rörer av mjök o et. nu jar folk i gröra, de god man röra på mjök o i frijäl o veltjäl.

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
Wivi Wendin, 1939, VALBO
GST.
(10)

Man skiljer mellan
deg, smet o. söra

V

Deg och järing

På måndag kväll tog man
in ved och föreladade ugnen litet.
Ylidare togs mjöl och bakbräcken in.
Allt skulle vara i ordning. Därpå sat-
tes degen. "vi bröd i degen på kvällen"
o se jek vi op tidot på möron"
i 3-tim o bröd op en. si man skil-
lin me tre degar på dan.

Degen gjordes på 1-2 hinkar
vätska. Degspå skulle vara så varmt
som ävattret under sommaren.
Var det varmare kunde brö lätt
bli surjäsa. Saltet tillsattes i den
varma vätskan. Därpå tillsattes
litet mjöl och degen fick stå
och röttna en stund. Sedan

se listan s. 15. Deg ändad
vid bak?
smet tex.
pannkaks-smet?
En smet är
smetig, tillib-
bar vid, men
det går ej en
söra ok.

Ni kan ju
tugga in ett
blad extra,
"s. 21a" om
det där. Det
är vet vilken
som helst av
ötra sojor män.

degspå

surjäsa

Landsmålsarkivet Uppsala 13294
Wivi Wendin. 1939. VALBO
Frgl. 16
GST.

tillhålltes järten. Därefter hade man
 i ordentligt med mjöl och degen
arbetades noga. Vid rågrödegen
 var man ofta två stycken, som
 utförde detta arbete. man skäl
 kry i ödintlot me mjöl första gång
 en se han blev lagsam. man
 fik inte göra bost Om degen.
 på grund av mjölets beskaffen-
 het blev kunn sa man att
 den ville bröta.

Därefter ställdes degen att
jäsa.

"sen han post op ödintlot,
 skäl han kry op me mera mjöl.
 sen skäl han ita o jäsa igen.
 Man använde alltid kunn

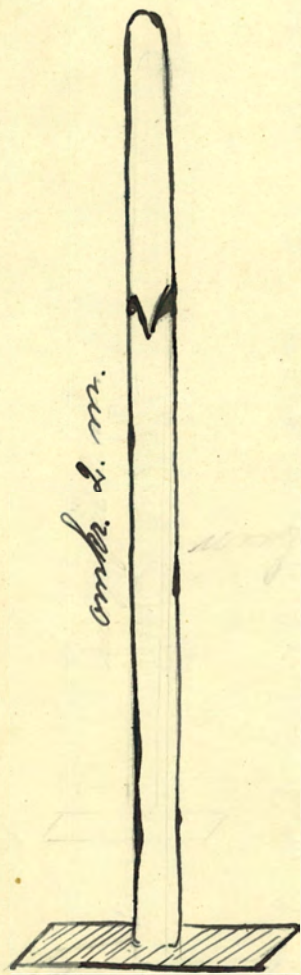
Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
 Wivi Wendin, 1939, VALBO ve
 GST.
 Frgl. 16

24
jäst eller dricksjäst som jäsamme.
Man grarade den i botten på dricks-
kaggarna. Sedan när hembyggning-
en förvann köpte man den vid
byggerierna. Först i början på 1900-ta-
let kom präsjästen i bruk. Men
lunnjästen ansågs vara bäste.

VI

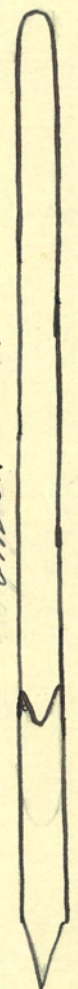
Brödets behandling före gräddningen

När degen var färdigjäst skul-
le den bakas ut. Man tog då ett
degstycke och rullade ut det
till en rulle stor som ett femve-
krä. Sen skar man den i ämnen.
Sen som var van att baka tog vi
två ämnen plattade till med hän-
derna, kavlade ut och prickade på



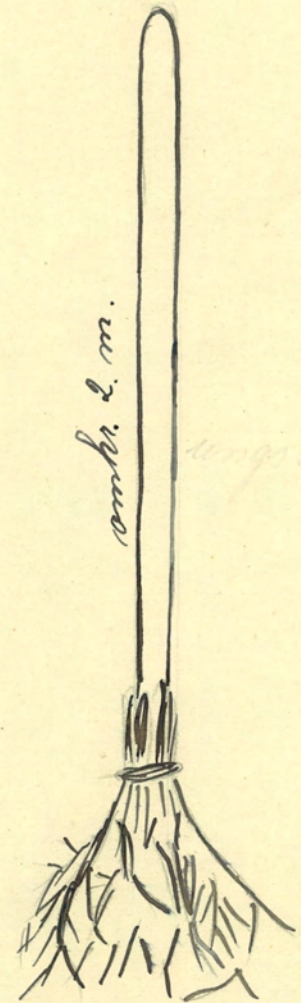
omkr. 2. m.

ängskära



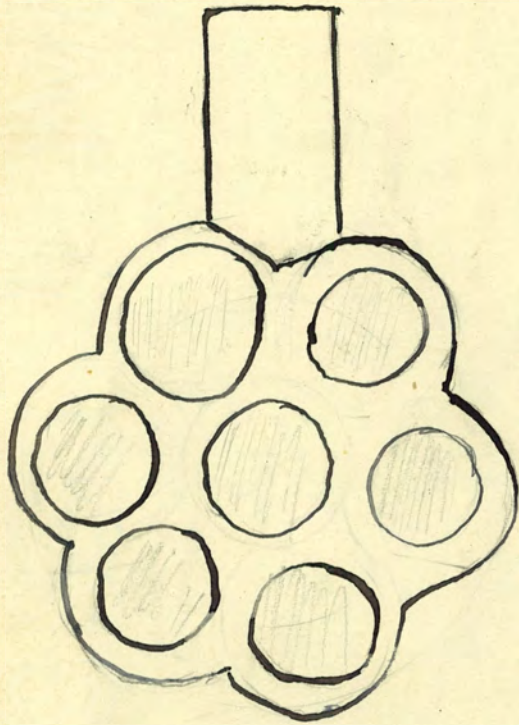
omkr. 2. m.

bränstöt

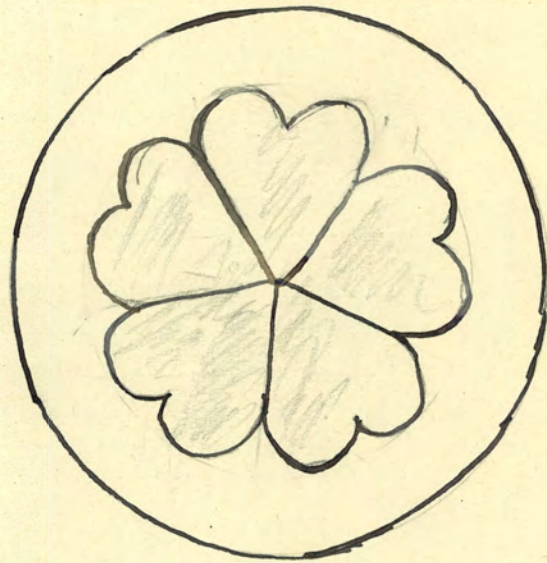


omkr. 2. m.

ängssop



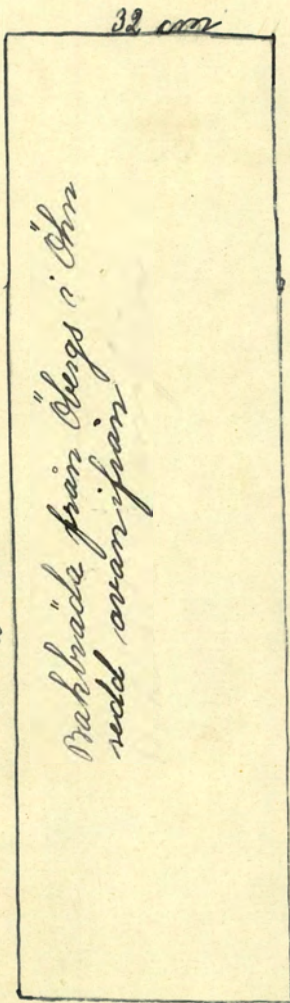
Munkgranna
från Vretas hembygdsqärl.



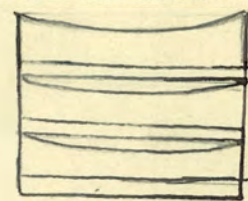
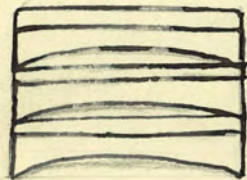
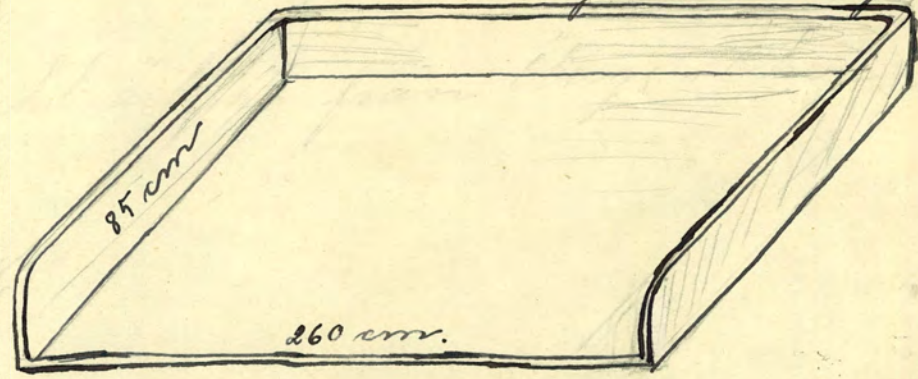
Väffeljärn från
från "Vretas"

Rektangulära väffeljärn
har även använts

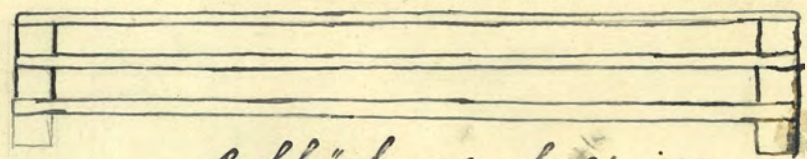
Bakbord från inspektörens bokstadsens byrå i Malmö



2 m.



Bakbrädens placering
 sedda rakt framifrån
 På de dessa placeringar
 ha förekommit



Bakbrädernas placering
 sedda från lång sidan

båda sidor. Kräckebrö med en
 finare pick skäpsbrö med en
 grävne. Man slog ofta två sty-
 ken bredvid varandra, när det-
 ta arbete utfördes. Men det hän-
 de också att en utförde det.
 Det berodde i viss mån på till-
 gången av arbetskraft. Till
kräckebrö kunde man använda
 sig av kruskavel. Men många
 ansåg att brö blev hårdare och
 mer stöbt genom den.

Därefter sogs brötkakor
 ut med mätt. så skal man
 ta ut. i skäpsbrö va höls
 mest i mitn. på tunbrö sog
 vi ut et hög lénor et kändm

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
 Wivi Wendin. 1939. VALBO
 GST.
 Frgl. 16

Kakornas diameter skulle
 vara så stor som tegelstenarna
 i ugnen var långa (omkr. 25 cm)
 Tjockleken varierade mycket. (omkr.
 1 cm) "Kräckebrö" bakades ut så
 tunt som möjligt (omkr. 1/2 cm).

De stycken av den ut-
 bakade kakan som kommo
 utanför mättet kallades örfän-
ingar. Dessa tog tillbaka och
arbetades in i nästa degskiffse-

ke. Tefters uttagningen
 flyttades kakorna från bakbor-
 det medels en höftkastad
 bräspäds till bakbrädsen för
 att jäsa. ibland kända vi lag
 dubba varv med liningar i-

Landsmålsarkivet. Uppsala 13294
 Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 16

inrikan. i hifäl man jöd sa,
most man mjöba kätörq. int 2 lera on
äras jöd man de.

Prö täcktes under jäsmingen
med lakar och slävtäckes

Myka brödet behandla-
des på samma sätt. De picka-
des med gaffel eller sticka och
smordes med dricka

VII

Gräddningen

Ordet utbakning har
icke använts om gräddningen
Pröbakerna togs från bak-
bräderna med en kortkäftad
bröspade och langades över
på den långkäftade bröspaden

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
Wivi Wendin, 1939, VALBO
GST.
Frgl. 16

med vilken de infördes i ugnen.
 Man borde helst vara två vid
 detta arbete. Den ena stod då
 vid ugnen och lag emot brödet
 och föjde in det i ugnen. Den
 andra langade brödet. De gjel 16
 kakor i varan un. första unen
 kända bi brägräda o. mot sluts
 av gräddningen kända de bi brän-
 gräda (brängräda). (= gräddade långsamt.)

När brödet järte bra under
 gräddningen så man att det
 hojd op sa. Ofullständigt gräddat
 bröd sades ha stårand.

Om ungsvämmen inte var
 riktigt jämn kunde brödet bli
svalt i kanterna.

längna

jovs!

Vad, som nu sagts om det hårda brödet, gäller ävens det mjuka brödet. Till vetebröd använde man litvål plåtar. Det mjuka brödet gräddades efter det hårda, vetebrödet, som dock var mycket ovanligt, allra sista. Dessutom brukade man passa på och grädda pannkakor och puddingar medan ugnen var varm.

Vid storbakern gjorde man alltid smakbrö. Det gjordes av rågbrödsges. Men kakorna var tjockare och de stekades inte. Smakbrö gavs åt grannar och goda vänner. De va en sak de, att man skäl je smakbrö. vi lag

Landsmålsarkivet Uppsala 13294
 Wivi Wendin. 1939. VALBO
 GST.
 Frgl. 16

in de i en ren händuk o gav
bof. va dsm smal ^{ve} banna ^{barns}
kuna dsm grad nara av h^{is}ma ? (DOR
ad dsm.

slutskika
de litar, som upptas vid utgåvan
hålen. (Lst)

XIII

Brödet behandling efter gräddningens
efter gräddningens

sängdes brödet åter på bakbrädena
för att svalna.

Senare, ofta följande dag,
skulle mjölet skakas av det grädda-
de brödet. Man tog då några bröd-
kakor mellan händerna och sko-
kade av mjölet mot bordet.

Brödet räknades i tolfter
och stycken. Man räknade med
att det skulle gå en tolft o lite

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
Wivi Wendin. 1939. VALBO
GST.
Frgl. 16

häll i en vante ugn.

Skäppbrö förkades genom att det bräddes upp på bröspett i kakor. De skulle placeras värda i ett ramma häll och med ombt. 1 cm mellanrum mellan kakorna.

Till hunnspettbrö (knäckebrö) läjde man finare pinnar och brädde upp kakorna på. Sedan bands ett möre i varje ända av denna pinna. Förörra förbands sedan vid en annan kadan bröpinna, som en annan kaka var uppbrädd på. Sedan hängdes kakorna upp genom mörena två och

sva på brögetten

När brödet var torokat lades det ner i stora brötlådar. Det förvarades i matbodar eller käbror. Det mjuka brödet förvarades i säslådar, för att det skulle hålla sig mjukt och inte mögla.

Vid måltiderna lades brödet upp på bröksiggn.

IX

De olika brödslagen och deras tillredning

Det stärnde vardagsbröd var skäpsbröd (även kallat rögbröd eller bröd). Degen till detta bröd gjordes av vatten (eller om man hade vassa + vatten) + rågmjöl (eller i nödfall korv- eller havremjöl).

* vardagsbrödet

Tog brödet slut brukade man
lära av gammarna. Men man
kunde också baka en sorts till-
fällighetsbröd.

Gumman Lindström be-
rättar: "Ja, jag minns då så
väl hur då va den där vintern
1869. Då va föröksten samma år
stån brann. Då had väte en
sån missväst på rogor, så vi
had 'int' en mjöldoft i huse
O, vi jock o längta efter brö. På-
ror o mjölk had vi ju. så int'
behövd vi svälta int'. Så far
far vann te stån o skull
köp mjöl för den värta säsa
där ryska regelskuter. Men i

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
Wivi Wendin, 1939, VALBO

GST.

Frgl. 16

tre dar kom han hem utan,
 för då va så kallt, att skutan had
 väl varit att komma fram. Jag minns
 han fick äka mä Storfars för dom
 va utan mjöl dom mä. Men
 så kom en är dom där skuter-
na. Men dom kunnaint få mer
 än tre punn vardera. O, då
 fick dom betala etter 3,50 punn
ne. Men tänk när far kom
 hem mä de där mjöle. Mor had
vittimma gusen så den va
 så fin, o så gjord hon en rikke
brasa så då blev en ordenlig
glöbög. Så kläta hon te är
vatten o rsq värä bullar, som
 hon grädde på glö'n. glötkäpsor

Landsmålsarkivet. Uppsala 13294
 Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 16

kalla dom dom. O, jag minns
 hur vi satt kring spisen o vän-
 sa. O, aldrig har vänning ma-
 ka mäg så gött som dom
glöhypperna. jag kommer väl
 aldrig att glömma det.

Njuktbrö eller bullar baka-
 des av samma deg som skespr-
 brö men formades till runda
 limpor. Med limpa menade
 man i allmänhet ennars
 rykt rykt brö. Den har gjöts
 både rund och avlång.

Tunnbröd i egentligaste
 mening har icke förekommit.
 Men till jul och missömmar
 bakade man ett sorts finbrö.

Landsmålsarkivet. Uppsala 13294

Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fgl. 16

Prenämningarna på detta bröd
 växlar mycket. t. ex. knäkebröd,
 länbröd spet- länbröd, rögsikt
 te juht skül en ha
 knäkebröd. oj. oj. sa fint da va.
 te da skül en ha mjötk o
 rögsikt, osv ändra gånger
 mer en bröd av dejern källa
 man sat te lite rikta här-
 ra. da blev da mat si man
 tog hörs mer at siar på
 de der brö. man kärha
 ut da sa lunt en källa
 (M.O.)

äldre götjen
 äldre källa

ja vi had et fin bröd,
 som vi baka te juht o mis sm
 ar. man jod da av mjötk

Landsmålarkivet. Uppsala 13294
 Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 16

o rögsikt o baka ut ma
 sikta hävra. de va fint o
 västar vit de der br. men
 vi had de bärr te hädas (helg-
 dags). höks va lite o pa rja
 pa doni (St. L.)

sita bakdär baka
 vi rögsikt, men de jöfos
 mest hat de ma. de bakas
 ut sa bunt, men jag tykt
 de va hat ja men de skäl
 järas pa mjölk. de används
 ve hjälperna.

Men har också gjort
 mjuka rögsiktsbullar till helga-
 na. På en del håll bakades
 även vörtbrö. Dessutom baka-

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
 Wivi Wendin, 1939, VALBO

GST.

Frgl. 16

m8

des sürlimpor.

de der syra bröd, de
va väldigt goda. man
had spära en deghite från
förra baka. sa friska vi op
en ma lite mjöl o sat
te de te röybrödigen.
fina höga sürlimpor
vat de. (H. L.)

i de der röysikbälä-
ns kända man ha mjölse
god. vi had de ba pömerans
skat o fentket. (H. L.)

vi baka tanzköspor
te just, men äke ma smäbrö
(H. O.)

stora vettlimpor kända

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
Wivi Wendin. 1939. VALBO
GST.

Frgl. 16

vi baka te juk o kuisar. o so
baka vi piparöter. dom va
som piparkäcker men vi kavar
sant ut dom, uttern vi srite
dom. (H. L.)

Till bröllop bakades
kärkor av mördeg. De gjordes
i två till tre bollar men
utan mellanlägg. Man lag
ofta med en sådan som
förning till bröllop

ja, si te bröllop skal
man ha ma seg en löken, der
stötöfa heter na annat got väk-
barmör i västbygeby^{x)} va sägilt
diktin pro söna. (L. O.)

På gravöterna fick man

x) äldre västby

Landsmålsarkivet. Uppsala 13294
Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 16

Beställdt ma-
nos henne?

gravölskringlor. En rädan låg
vid varje salbrök. De voro så
stora, att de kunde trädas över
armen, och mestadels var det
saffran i dem. Men de skul-
le inte ätas upp under gravölet
utan tagas med hem. De
bakades inte så ofta hemma
utan beställdes i Gifte.

Till bröllop kunde man
även beställa kockar hos
sockerbakaren i staden. De kos-
tade 10 kr st.

3. Prätke eller mera rållan bakade
vardagsbröd.
mis-smörsbälar är en
sorts mindre mesost.

Man bakade också s. k. båk-
kåker.

båkåker jag vi. vi kärvla
ut en tunn kaka o vek av
käntran. se vad vi hop bämas
o mjök o smita på o gräda.
va jag tykt de dar va gott.
sont skäl man ha se tillmida
da vi tog av pärva. käfe o
båkaka skäl man ha da

sur limgom-
nytt

lismida

n

I de större bondgårdar-
na bakades på hösten hästbrö.
Det gjordes av rågrödegerr men
bakades till fockare kakor.

45. Malvätker som vi på grännen till bröck.

Man har gjort så väl
ran som munkar men inte

Landsmålsarkivet. Uppsala 13294
Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Frgl. 16

i någon större utsträckning.
 Vafflor gräddades till vaffeldan.
 Pannkakor gjorde man
 oftast på korn- eller ärmjöl.
 De gräddades mestadels över en
 spisen. Men när man haft
 bak gräddade man ingspann-
 kakor, så att det räckte för en
 längre tid. Ärmjölspannkakor
 ansågs vara för fina att ättas
 i vardagslag.

Om man fick en liten källa
 man grad en ärmjölspannkaka
 o ta den o lite säppanmät
 o ge dit ma.

Brödet, som man baka-
 de med blod som spad, kalla-

ölsuipan
 a

galtbrö. Det var mestadels svinnblo
 man använde. Oftast späddes
 blodet med vatten eller dricka,
 men ej alltid. Ja, si vi spädd
dä äre ut blo'n. Vi vilk ha
 riktigt kraftigt galtbrö vi (L.O.)
 Mycket jäst tillsattes.

Man bakade alltid
 tjocka kakor, som torrades
 och förvarades på samma
 sätt som det hårda brödet. Det
 äts aldrig, som vanligt bröd.

Man gjorde också
 s. k. karrs eller galt. Den var
 betydligt mjölsarkare och
 kokades ogräddad i vatten.
 Sedan stors den i skivor och

Redogör!

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
 Wivi Wendin, 1939, VALBO

GST.

Frgl. 16

och stektes i fläskflott. En liknande rätt gjordes på vatten och ärtmjöl s. k. klubb (klump)

Folkbröd och folkreder rörande bröd och bakning

Man ansåg, att det betydade regn, om brödet föll med västridan nedåt.

Att kunna förgöra bössar med bröd är okänt, men om man använde bössar att skjuta en katt med, var den förstörd

På julaftonen skulle alla kreatur ha en bröbit. Man gick från djur till djur gav dem en bröbit och viskade

Landsmålsarkivet Uppsala 13294
Wivi Wendin, 1939. VALBO

GST.

Fgl. 16

i deras öra. Nu ä' dä' julkvällen
Historien om "Ticken, som
brann på brödet." har berättats

XL

Talesätt och bitreber.

Med brösvullen mena-
de man, att en person var
tyck och fet på grund av mye-
ket mat. Det var alltså inte
något spökligt

"Ha rent brö i pserr" =
Ha rent samvete.

"Bakungen ha ramla"
användes när en kvinna fött
ett barn.

Ett uttryck för skryt var:
"Mina barn äla vetbrö mä mör."

Landsmålsarkivet. Uppsala 13294

Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fgl. 16

på o pipa som musungar

ett uttryck var. "Då" kan
väl gå an för dom, som har
så bra så dom söker fläsk
i smör o slänger den fattiga
om häften må flötte."

"Beta int gusslöne, den
dag kan komma, då. Du kan
 tacka Gud för en beta brö."

Ordtävaren "Taka söker maka" och
Nu ska Ni få se på andra bullar,
är också kända.

Man berättar också, att
Jesus en gång kom in i en
gård och brödet låg med avan^{avans}
upp på brödsrger. Han gick
då fram och vände det. Sedan

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
Wivi Wendin. 1939. VALBO

GST.

Fgl. 16

behaktades det som en stor synd
att lägga brödet med evans upp.
Olycka, särskilt fattigdom, skulle
komma till huset.

"De här ger inte brö sa
luggarn, dansa i färdsterr."

"De här ger inte brö sa
luggarn handa posern, har ja hög
pen o. sättern fär ja kakan
på fröjten" voro mycket van-
liga uttryck, om man stod
och ingenting gjorde.

Den fattiga sa: "En lär
bröga o. stai, om en ska
få säg en brökaka och en
sillskata.

"Dä än göll att äta

bänabrot da "a" ni härskugga "ni"
 man da någon gammal mäs-
 se försöjas av sina barn. Eller
 också kunde man säga: "Eller
 välter ja än ja äter nädabro
 Tjälängd driven yarsamhet ansägs
 likväl ej vara bra utan man
 sa "Mycke vill ha mer o hell
vitte blir akre fullt" eller "Irrän
 spar o Färn sar."

Sagesmän: Liva Olsson f. i Mack-
 myra by, Valbo 1854. Karin Lind-
 ström f. i Bracka Valbo 1863, Maria
 Olsson f. i Öby, Valbo 1859. O. Persson
 f. i Öby, Valbo 1889. Anna-Liva Persson
 f. på Brännarn Häcklinge Valbo 1864

Mackmyra den 26. 11. 1939

Wivi Wendin

Landsmålsarkivet, Uppsala 13294
 Wivi Wendin, 1939, VALBO

GST.

Frgl. 16

Riklan

Brödmått och kruskavel från Vretas



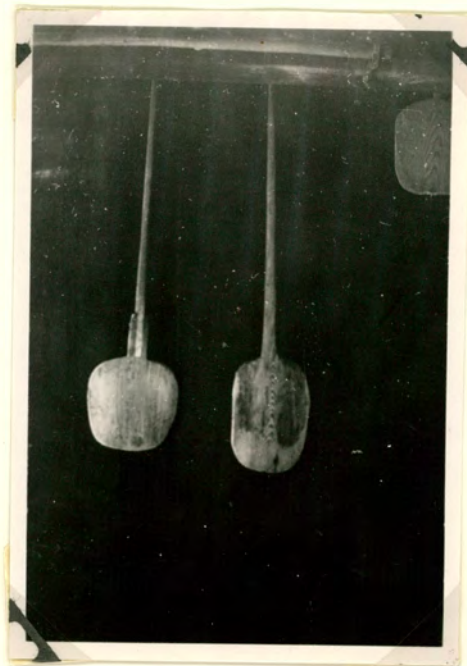
Neg.nr 2511

Naggar och kavlar från Vretas



Neg.nr 2512

Brödspadar från Vretas



Neg.nr 2513

Landsmålsarkivet Uppsala 13294
Vivi Wendin.1939. VALBO
GST.

Frgl.16