

19862

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

SMÅLAND

Karlstorp, Kråkshult

Hässleby

31/1 1949

Nilsson, K.J., 1948

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

50 bl.4:o (s.5 a,b,
21 a,b)

19862

Brädet och dess Tillagning.

Ordet Bakning omfattar mer än brödbakning

Ordet Brödbakning omfattar allt som tillhör såväl tillagningen som själva Bakningen (grädningen) i sig selv (Ordet Grädning är ett nyutkommet ord som ej fanns före i tiden). Men så, J. J. & någon måste jag baka bröd, ja vi är komna på ~~bröd~~ ända. (Det fänne bakat är slut)

Ordet baka användes i flera fall vid Matlagning såsom baka pannkakor, baka smårätter - baka munk baka wafflor, baka taggpannkakor, Baka vedjor då man lågande järnsgårdar, baka ryggen vid elden så man jäs, det var en varm Baka = dag, han tog och bakade sig i solen. Potatelskallen, Baka potatis i askan

2

Tiden för bakning bestämde det
kanske blev var fjortonde dag kanske
blott en vecka, man elände sjö den
sina eggen i osödan, där bakade mycket
ut på en gång särskilt julbaket,
som alltid blev det största, ty det
fodrades då många sätters bröd till
Kolasen, Vårbländ en del Vetebröd
Bagarna.

Det var endast kvinnorna i huset
som ombesörjde all bakning. Mannen
hjälpte aldrig till, men väl barnen
alla kvinnor kunde baka bröd i
olika sätter och former, det fanns
inga gylles bakeskor. Sina förmågor
bakade dom själva den bestod så en
vete kaka och en pannkaka eller
en ostkaka. s. a. s. Färter färska
aldrig sjö händer manliga bakare på landet.

Landsmålsarkivet Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSLEBY
SMÅL.

Frgl. 16

Brödets betydelse Hålgd.

Brödet hölls mycket heligt i gamla tiden, troligast därför att det då fanns mindre tillgång på råg, emot vad det går i senare år, det ansågs till och med för synd att tappa brödet på gatan, då man satt och åt, då sade en förlåt jag tappte brödet, eller Gud förlåt barna tappte brödet på gatan.

både dom bakat så sade dom, Gud vore lov nu har jag bakat oss bröd, eller Du låt brödet bli drygt. Då säden växte sade dom, Gud giv oss frö till ett gott bröd, eller Brödet är en Guds gåva, om bakgumman gav sin granne smaka brödet, så sade hon Du sige dej för så gott bröd. Det sades så om allt bröd om det än var bakat av detligt blandmjöl. Det ansågs för synd att

att äta saktebröd till vardags om man hade råd till det. Ett brödet blandades med sämre sädmjöl, beroende på att rågsäden var för knapp, och ej nåkte till för att baka och äta det oblandat hela året om. Och därför så blandade ofta man korn eller havremjöl, ofta med potatis. Om något skulle hända om man lade hakan från sig upp och nedvärd är obekant. Något dylikt har jag hört men minns det ej.

Det dagliga Brödet.

Utsess Huvudnäringen av dagens mat och det viktigaste som dagligen fodras till maten, alltså inte viss till delning utan det dagliga behovet av bröd. Ordspåk.

Har vi bröd så svälter vi i Guds namn inte ihjäl. Om någon var rik så sådesdet, han behöver ej sölja föda det

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

3^o Luffarensan läste jag några rador om

Luffarens dagliga bröd der stod - det!

O. Luffare gläd dig åt livet

Du har ju ditt dagliga bröd

det blir oss av bondgummen givet

för oss går ju als ingen nöd.

Dagligt bröd är det samma som levebröd. Den ensa löd är den andres bröd.

d, w, s. den levande får den dödes arbete.

och på det fick han sitt dagliga levebröd.

Att äta bröd utan såvel Kalles brömsla.

Det fanns många benämningar på bröd.

såsom Dagligt bröd levebröd ragbröd Korabröd

Skarabröd Blandbröd Finkbröd grovbröd

Limpbröd Sötbröd Småbröd Wetebröd Kålbröd

eller (Korabröd). Pattbröd (eller (Blodbröd) Skorpplupet

eller (misslyskat vid grädnigen så att övre skarpan lossnat från det innuti kakor)

Brödlevar (länga kakor) tj runda. Brödstycke

Landsmålsarkivet Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

är en oformlig del av en brödkaka
antingen skuren runt om eller bruten.
altså en del av en kaka eller en bit
av kakan det kan gott var samma sak
fast i olika storlek.

Brödkant är som vi vet det
yttersta på en kaka. Vill man ha
fler namn på bröd som det tillkomit så
så säger maner (julbröd) gammalt namn, men Typ
Snäckebröd delikatessbröd vänerbröd
Spisbröd, m. fl. Slutligen
Flåsk i Sällbröd

Dessa ² högbröds kakor bakades så stora så att
en person blev mätt av endast kakan till
målet. (olika storlekar). Flåsket eller sillen
lades miduti kärnan på kakan så den var
gj spetlig. Kakorna skulle jäsa och gräddas
lika som annat bröd. Sådana bullar
blev gj ofärd är vid de vanliga baken

skakkebit Brödskata - Jantabit Maktåbit
Brödskorpa Brödsmutor - Brödmallen,
(det mjuka minuti hakan) Brödknalle
(en liten hård bull). En mussbit bröd
Med bull menas den lilla ka-
kan (sig-la) En simp (sig-le) en kaka
(sig-la). Kassar förekom ej ej heller
knäckbröd. Kassar matsvarar Skivska
ankarstockar och bakas i särskilda
ugnar, sådana obekanta.

Bakningen förrättades alltid i
köket om det var rum, annars rum
i stadsstugan. På Herregårdar var det
stora kök som då alltid användes för
bakningen. Särskilda Bakstugur fanns
ej ej heller andra stugor användes
th i ett rum där dom bakade måste
det vara vänt för att degen
och brödet skulle få sin fulla
jässning innan det sattes i ugnen.

Bakugnen

Så ett hus byggdes så muras det alltid en murstock till alla spisar, antingen huset är stort eller litet!

På 1870-1880 talet och tidigare, så användes bakugnen inne i murstocken det vill säga att det murades en öppning på murstocken och ett stort tomrum ²emot sjöna muren till Bakugnen.

I större hus som herrgårdar så sattes murstocken mitt i huset, men mindre hus sattes den på ena lång-
-väggen, och ugnen åt väggssidan
Ugnen så väl som murstocken

var av gråsten och lera (ej kalkbruk)
Ugnens storlek var olika, det ^{var} efter
utrymmet storlek i hus och mukt.

Murstocken byggades nere på sjöna
marken under huset, och murades
ändå upp genom taket.

8

Då som man gått upp Högspishallen
till Birka kyrka höjde så lades botten
^{allan}
(allan) till Bakugnens kort framman för
allan botten var slöta stenbollar, som
lades alldeles gemyt i fick sig luta åt
något höll, Sedan uttogsgnens stora
sten, och ett par valvbågar ~~erhöjades~~
till alldeles så höga och breda som
ugnens skulle bli hög och bred, på
dessa lades brädlappar så bågarne var
resten lapparna lika så långa som ugnen.

Sedan murades det runt om och
valvet lades av sten och lera över
bräder^{na} och bågar, över allt detta
så fort sattes murargen till pipan
på taket, på andra sidan ugnen
inmurades stöspiseln till stökstugan
Murtegel förs knappat där, det
fanns då sig allmänt att få

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Frgl. 16

Under murungens fortsättning kring
bakugnen så ditsattes eldningsluckan
(Fig. 3) ^{mlb} om man hade någon gjuteri
annars fick en smed göra en av tjock
järnplåt, annars en passande trätrapp
i ugnens bak överades en rökgång
(drogfLuckan) som utrymde ovanför den
stora eldningsluckan. Övärmen i ugnen
reglerades genom denna röklucka.

For hela bakugnen var inget synligt
mer än själva eldningsluckan.

Då ugnen var färdig och torkad
så skulle vattbågar och bräderna
tågas bort; det gick nu ej att ta
dem från den stora eldningsluckan, utan
det gjordes nu eld i ugnen och
som brändes upp. Stora ugnar
byggdes för 12. kakor andra för 9, och
och mindre för 6. Inga ugnar var
knappast lika stora.

Beskrivning på tegnens delar.

Var alen (Botten), valvet sidorna
^{hökdrumma}
~~rek~~ drumma (hängtäl i valvet) Eldning =

* Heckan (Yngsammars)

(De angivna hässorna i frågolisten
är alla helt obekanta) Dessa tillhör
tätligen nyare bokmetoder, eller andra
landskap eller Bagerier. Ämne i stora
= stegar på sidan i den stora öppna
spislik var ju boktegnens sida, över
tegnen var det en liten Torkugn.
Där dom dagligen lade in överflödiga
föresval till Torkning såsom skor, strump-
= or, vantar, tråsar, bestar, stickor till
Torkning där eldades aldrig, men var
ändå lite varmt, för den var en
liten Trädörk. Som nämt så reglerade
man över värmen i tegnen genom att
ha en flytt bak tegelsten utanför
rökårets utrymning.

Landsmålsarkivet Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Figl. 16

11
Kokspishallen gick utanför ugnen
lika se tum för att ha plats att
raka ut glöden på från ugnen
då man eldat färdigt.

Bakveden (Ungs veden)

Skulle helst vara av Gran, och
nästan lika lång som ugnen, den
klyvdes så att all var lika grov
för att brinna lika fort.

(Om veden sprökade bra i ugnen
så skulle brödet å degen jäsa bra)

Eldningen

Först lade man ~~man~~ in ett par Trä
på trären att lägga de övriga på för
att det skulle brinna lättare, det
kallades för elda eller (Tända i ugnen)
då veden fått eld riktigt, så träs-
kades den ut över hela alen, och
gick brinna av, lika så kolen för
att alen skulle bli lika varm över allt

Under tiden det brann i ugnen så gick både löga - gussstör och rök ut från ugnöppningen. Över rökens från dragluckan i valvet, den gick sedan upp i skorstenspipan i kök = spiseld. De brinnande kolen som man togade ut kallades Glöden. (Glowen).

Wät ingen vedända riktigt avbränd så kallades den sträusen (Eldbrännen)

Man fick ej stänga luckan då det brann i ugnen ty då släckade det, eller kunde gasen spränga ugnen.

Ugnskäpp eller ugnstör användes ej men ugnskaka var nödvändig för att dela ut glöden i hela ugnen.

Bakaren var ett enkelt verktyg, det var endast en kort brödbit som var påsatt på en lång käpp eller stör, då den användes så måste den oftast blötas i vatten för att ej fatta eld.

Landsmålsarkivet Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.
 Frgl. 16

Årkan användes huvudsakligen
 att raka ut kolan med så brödet
 skulle sättas in. När så inte brödet
 färdigt att sätta in så fick glöven
 ligga i fakva i (starka ov) samt
 brukan halft stängd.

Lugnkrasten (Lugnsofen)

Detta verktyg var en lång sten eller
 kapp, på den ett järnbestog i ena änd-
 =den, bestaget var en rund ring enka
 8 1/2 tumms diamet, på sidan en tånge
 eller en spets för att spika fast den
 på stenen, således en annan lösring
 på skaftet, så bröt man en vaska
 tallris, vaskens brutna ändar höll man
 samman och satte dem genom den fasta
 ringen och drog upp den en del, sedan
 vek man ner ändarna på skaftet och
 satte den lösa ringen om både skaftet
 och de brutna ris ändarna så var den
 färdig.

Landsmålsarkivet. Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

14

Så koken var utrakade så so-
pades allt askan efter ut med sopen
(Åvaster) man fick ofta blöta dem i
vatten ty så barren tokade så väl
som sitt ~~bestämmande~~ lätthända.

Om regnens värmepotential vet
jag så lite, den kände Kvinnorna
så väl till sjelva, dom hade för
vana att räkna vedträden då som
eldade, så dom visste det precis
hur varmt det blev av brasan.

En gång såg jag mor kasta
in mjöl för att pröva, andra
gånger blötte hon sopen i vatten
och sopade flera gånger

Äldre med Sticks

det gick ej om brodet var insatt
ty då fick det rök smak, men att
tillfälligt lysa sig med sticks för
att se på bakruken det måste dom.

Bakbordet (Bakskivan)

Den var tillverkad av Granbräder både med och utan Kantor, den var lös och flyttbar, då den användes lades den på ett bord eller på en säng, då den bakat färdigt så så skrapades den med en kniv eller baksidan av Brödknusen, det avskrapade användes till surdegen. Bakskivan sattes nu under bakom ett skåp eller en dörr vid en vägg ofta bars den upp på vinden.

Bakträget (Bektträget)

Detta gjordes också av bräder, både Ståne och mindre och olika mått före min tid hade som baktåg av urholkade trä stökar även dessa i olika stök sekter och olika träslag och finns på en del ställen i landet.

Landsmålsarkivet Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Vecklyg-spade Brödbakning

Till redskapen hörde även gresslen
(Bradspaden sig 9) med långt skaft
och tillverkat av trä, och användes
då brödet sattes i ugnen, och då det
togs ut

Brödkäusen

Den utdeles rak och tunn stålskiva
med fjäddar likt ett fintannat sågblad.
Den förestände Bradsporrans (sig 14) i
utfärd arbeta ty sporrans krusade likt
Krusbladet, men sporrans fanns inga
ej håller mäggar, till användes en
vassig tvåklig gaffel. Brödkavel
fanns inga, degen utklappades med
blotta händerna. Vatten i torke-
brödet gjordes med ett stort karr-
= karr, men karrans stärke uttogs
med ett rent snitt, som degspade
användes händerna, och till brödkäusen

Landsmålsarkivet Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Frgl. 16

Brödsäde

Detta brödsäden är rågen,
 antingen dess males till grovbröd
 eller finkbröd (Säckerbröd). Hade man ej
 tillräckligt med råg, så kände rågen
 blandas med korn eller kornse och
 det blev då blandmjöl, så det kanna-
 des så kallades brödet för blandbröd.

Hade man ej korn att blanda
 med så tog man havse, och även det
 blev blandbröd. Hade man tillräckligt
 med råg så blandades det aldrig i
 brödet. Vete var ej brukligt på
 äldre tid, i ersättning för vete så
 såvades ^{och} såktes kornmjöl till korn-
 bröd, det var ett gott bröd.

Användes korn till brötmjöl så måste
 det skolas vid kvarnen före mal-
 sningen, ty kornet var ett tjockt skal.
 Så gryn molles så måste det skolas

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Förskild sad Till höftidsbröd fans
 för ty ty rågen var liksom till allt
 bröd, men det var försmurigen som
 delade sådes i tre olika kvaliteter genom
 siktningen. Det mjölet som ej gick
 genom siktduken kallades Krimjöl
 det användes för det mesta till krea =
 = tårer. Vid Träskningens skiljdes
 rågen i två sorter utan den var
 gemensam, och förvoodes sådant,
 Endast säsåden skiljdes från vid
 Träskningen

Okastad (Orensad) sad
 försmurades aldrig, ty agnar och jäst
 försmurades alltid även till godsmjöl
 Men våren 1868-1869. då maldes
 både ox och agnar till bröd även
 annan surrogatblandning det kallades
 för Nödbrod som bakades av så =
 = last mjöl. Som surrogat till nödbrod

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.
 Frgl. 16

användes Kurlanor - Hasselblom - Jüngfrö² -
 Linfräknopp - Solstrunt - potatisstekt
 Säden av - Syngros - Oxelbar av m sådant
 att detta valdes tillsammans till mjöl
 men måste väl tonkas i Bakugren
 före molningen.

Brödknyddor.

Till detta användes många olika
 smaker, såsom ^{en kumling} Kurring - juis - färsk
 Pomerans Pommeskal - Embärsött till degspadet
 Till vetekrodet eller Kornbrödet an-
 vändes Kardiummen Saffran - Kanel,
 Att äta obakad deg skulle ej
 gåt bra för magen, och det förekom
 aldrig. Om benmjöl använts i bröd
 är obekant, det användes till Kreatur
 och till gödning på åkrarna. Kälbröter
 och ovor användes ej till bröd, men
 kokt potatis kunde gott användas
 somliga använde kiken till Potatis.

Landsmålsarkivet, Uppsala 1986
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Degens Tillredning

Då det skulle bakas så gjordes alltid deggen kvällen förut. Mjölet baks in i träget på aftonen för att få värma magot, jästen (svedegen) sattes i blöt för att få börja jäsa. Till degspa värmdes vatten, och slogs på mjölet så fort jästen var färdig så började allt sammanarbetas, med ena handen somliga använde så, k degspade, men handen gjorde bättre arbete.

Då degen var färdig så påströddes det tart mjöl och deglakonet pålades. sådant fick det stå och jäsa över natten. Följande morgon så smidades det i mera mjöl och åter jäsnings en stund sedan lades det upp på bakbordet för att knodas och

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson, 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Frgl. 16

till kakor. Det formades ej fler kakor
 var gång än som fick rum i ugnen
 varje gräddning, detta antal kallades
Bakform eller Brödfarm eller (insatsen)
 som sade, första färmen eller (första in-
 satsen) i ugnen. Under tiden det baka-
des (Gräddades) i ugnen, så fick den
 ärtiga degen jäsa på bakbordet.

När gräddningen var färdig så måste
 det äter, eller något till nästa insats
 eller (Färra). under tiden det nu brann
 så tillagades nästa insats, men så
 tidigt att kokorna kom att jäsa upp på
 bordet före insättningen i ugnen.

Kakornas storlek beräknades efter
 utrymmet i ugnen, ty dom kunde ej
 sättas på varandra. Degem togs
 upp ur träget med händerna och
 med tillhjelp av en trätabrik

Landsmålsarkivet Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Frgl. 16

och sedan skrapades träget med en
kniv, den avskrapade degen togs till
surdeg för nästa bak, denna jäst-
deg fick ej grädas i ugnen, den
gnuggades sönder i torr mjöl och
torkade. Då denna torra mjölsdeg skulle
användas nästa gång så blöttes den upp
i vatten mjölk eller vitt då den började
jäsna omigen. Då det nu var utbrunnet
i ugnen och brödet på brödet uppjäst
så raggades det med gaffeln på några
ställen och sattes på ungsgresslens
stäm brödspaden och sattes in i ugnen
och luckan stängdes till, graddningen
tog ungefär en timme för vanliga
limpor.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Fgl. 16

Under själva grådningen så fick
 dom öppna och lysa in för att
 se hur fort det gick, man fick
 flytta om kakorna om varmen var
 ogämn. Att dom åt deg som (sovel)
 till bröd är obekant och ojämligt
 ty deg är ej såvel. Flera benämni-
 gar på deg är obekant.

Men ~~det~~ dom arbetade degen med
 händerna så sade dom! (ja å dejjig
 om väven) ämnet till degen
 kallades degmjöl. vätskan till degen
 kallades för degspa, antingen det
 var vatten eller mjölk. Det var
 ej allmänt att salta i brödet, men
 somliga gjorde det för att det
 skulle hålla sig mjukt. Att lägga
 fast å degspa i mjölet utan att
 töra det samman är obekant

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

23

Skallat Bröd (Skallbröd).

Det tillgick så att man slog på
kokande vatten på mjölet i Träget
under stötning och omrörning,
detta måste ofta stötas, ju mer
dess bättre, det skulle frambringa
sötma i degen och bli liksom
sötbröd, denna stötning fick ofta
karlarna hjälpa till med.

Då denna deg fått svalna sås
i lades jästen, och det fick jäsa.

Det kunde användas andra mjöl
sorter då brödet utbakades (gjordes
färdigt) det kunde användas lax

Wete mjöl, det blev då ljusa
skorpon och liknade sikkebröd
eller firbröd. Detta skallade sätt
användes alltid om brödsåden varit
grodd, då var det svårt att baka av
mjölet.

Wille degen änte jäsa bra så
sades det, (så ä la för kätt dejen
vill inte jäsa bra i degen)

Om degen var för kall och fick stå
länge så blev det syrligt surt bröd
frick brödet stå i ugnen efter
bakningen vid svag värme så blev
det ugnsurrt, usen gott ändå, många
sygrade en del kakor på detta sätt.

Det kallades för ungstorkat bröd.

En dag kom aldrig i jäsnings
förän jästen var iblandad, degen
kunde stå och kalosurna, men jäste
ej utan jästen

Jästen

Det degafall som skapades av Träg
och bakskiva och mera avskrap
bereddes till surdeg på så sätt att
det kunde användas i mjöl till en liten

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
K. J. Nilsson, 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

25
Kaka, den fick ej gräddas i ugnen
den fick sjelstorka, ville man i
göra en kaka, så groggades denna
deg sönder bland mjöl och torkades.
Så den sedan skulle användas
så blötades det upp i fänt vatten
eller mjölk och så började det
att sjeljäsa det tillökades med lite
mjöl att börja med, och så vänte
det ut sig själft.

Drickesjäst

Suddag användes äress till dricka
när den blötades den upp i vatten
i stället för mjölk eller vatten

Då jästen stod i blöt så skulle
den ha en värme temperatur omkring
25 grader, men, till drickor fördrades
det 30 grader för att att jäsa fort
men till bröd fick det jäsa
sakta och med lägre temperatur.

Öl eller dricksgjäst var samma sort
och därför samma gjäst.

Då man gjäst drickat järdgöt
och avtappat så hade man jästen
på botten, den var nu flytande
och så toppades den på buteljer
och korkades löst. Då man sedan
skulle baka bröd så tömdes den
upp i blandades med mjöl, och
så kom den åter i jäsning och
tog till bröd gjäst.

Några namn för att fräska upp
gjäst är obekant, här sådes endast
blöta upp jästen, eller sätta jästen i
blöt. Då drickat var över gjäst så
så sjönk ören skummet och
blandade sig med den övrig jästen
Om skumet skulle vara bättre gjäst
är obekant och knappast troligt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Fgl. 16

Midssomarjäst.

Det var nästan vanligt att sätta till midssomarjäst. Man gick alltid till en hålsokälla midssomarvattnen då vattnet blommar och drack hälsovatten före solens uppgång, och då hämtade man upp vattnen i en kruka eller buteljier och tog med hem till jäst. Då man kom hem så blandades vattnet med rågmjöl, så mycket att det liknade en tunn mjölsås, sedan täcktes kärlet av fjäsk stå i solvarme och baka sig tills det surade (sygade) sig och kom i jässing. Sedan toppades det på buteljier. Jag har sjöls som ung gått hämta jästvattnen åt min mor då jag var ung, så midssomarjäst är inte obekant.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Frgl. 16

Om några signeriens förekom då
 denna jäst till redde mins jag ej!
 Men min gamla farmor som då
 bodde hos oss sade; kom nu hem
 med bottnet innan solen går upp
 i lätt inte sola skina på då.

Jag vill ej tro att det var
 häxeri; utan att jag inte skulle
 gå och dricka med ungdommen
 hela natten det vet jag ej vad
 hon menade med.

Om som använde några signe-
 rier vid behandling av jäst och
 deg och bakning mins jag ej om.

Så kakan bakades av gjuldegen
 den bakades helstjök, som till sats
 i denna traka iblandades mjöl av
 all sorts säd som som hade på
 gården, den bakades åt kreaturen

Knådning och utformning

Så degen var uppstådd från
 Träget så är knådades det sista ⁷⁴ ~~73~~
~~del~~ och degen var färdig att gölja
 kakor av. man skar från en
 bit (kakämne) och det arbetades åter,
 slutligen knådades det till en ball
 och den klappades mot en sål
 handen till kakans tjocklek sedan
 sattes den på jälkädet, på detta
 sätt fortsattes det tills man fick
 så många som fick rum i ugnen.
 Endast en kvinna utförde allt
 ensam och det var ej arbete för
 flera än en person.

Så dom ^{all} ~~all~~ ~~all~~ uppjätta så korna
 = sådes dom och magades med gaffeln
 i togs med händerna i sattes på
 gredspjällen
 gredspjällen, och så in i ugnen.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Utbakning.

Ordet utbakning är det samma som som att klappa till och forna legen till en lev eller kaka. Alla sorters bröd forvades med händerna. Man graddade ej tjockt bröd och tunt på samma gång i ugnen, utan det för sig, ty den tunna skulle då varit bränd medan den tjocka ej var halvbakad. Ett sätt var två på varandra gick ju ej, ty för det första så skulle som fastnat i hop och för det andra skulle ingen blivit genombakad. Ett elda under gaddningstiden kunde ej förekomma ty man kunde ej elda mellan kakorna. Man fick alltid elda lite mellan varje insättning eller brödfarn ty ty ugnen svalnade av vid bakningen.

Landsmålsarkivet. Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Frgl. 16

Löstuma brödbakning obekant.
 att kulla bröd om stäkarvel obekant
 att få luft mellan ugnsbotten och
 kakans är obekant, ty kakor måste
 stå på allen under bakningen

Kakorna användes aldrig i ugnen.

Värmen sväste vaka lika både
 i ugnen och på allen, för att kunna
 baka både över och under lika fort
 Levarna bakades för sig och limpor
 för sig, men lever bakades högst säll-
 =am, Då brödet gäste upp i ugnen
 så sades det: (Det gäste upp sig bra)

Stötte man till kakor då den sattes
 in, så sades det: ho ble stött i kanten
 att pojkar skulle bli skydda om
 don åt av den stötta kanten är
 obekant, om kakor ble bränd på
 en kant, sades det: ho ble kantsvedd

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson, 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.
 Frgl. 16

Det gräddades ofta surkakakor åt barnen, i dem lade man in en pläskbit till sävel, i något större kakor till kruspotket lade dom in en fet sillbit, det var allt brödet till det målet. Smakbröd förekom högst sällan, möjligtvis tillfälligt. Då brödet togs ur ugnen så lades det på deglakanet som dom bredd ut över en säng eller på ett sofflock. Ofta hände det att dom bostade över översidan med lite vatten så blev det lite blankt.

Jfr
s. 5 B
nedersi

Landsmålsarkivet Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Frgl. 16

Figureerna 15-16-17 helt obekanta

Var någon skarpa brand så skredes den då kakan kallmat.

Torkbrödet (krakbrödet)

detta bröd hängdes på sin krake i Taket över spisen i Storstugan.

Brödets förvaring

Det tjocka brödet eller limpor
dom sattes vanligen på kant i Baka-
Träget de första dagarna, sedan
kunde dom bäras ut i boden och
läggas på säden, eller i kista, men
ej i kvas luft ty då kunde det
bli mögel, det fick ej läggas på
varandra utan var och en för sig
sig.

Servering a Bröd
I äldre tid så lades alltid kakan
fram hel på bordet vid måltiderna
och var och en fick skära åt
sig själva, men barnen fick ju
hjelpas, det torra brödet bröts
dom sönder.

Käskkaka.
ett svepa deg i källblad och grädda
till bröd är obekant. Lika så
svepa deg om en klapp och baka över

Gjäst Bröd (Gästa bröd)

Detta bröd tillagades av botten och mjöl, samt något mjölk och utan jäst det samman knöddes till en kaka och klappades till.

Den stora öppna spisen var en glöck (glöck) brasa framme i vinkels hörnet, här sapsades glöden och askkan bort och på denna botten (aden) kan man säga, sattes kakan utan bedäckning. Då hon gräddt sig så länge att hon hårdnat till något så vändes den ty här var ju lugen värme över, här fick hon stå tills hon blivit genomsad och bakt.

Denna kaka bakades endast kaka = Tjock. Detta sätt har jag sett blott en gång hos en gammal ensam annan som hette Per Rutter i Lilla Kråkskult

Söt limpa av Embärsvött.

Denna sötdeg gjordes på samma sätt som det vanliga degen till annat bröd läge groft och jillbröd och samma jästämna och samma jästning, men med den skilnaden att degspadet var vött som var avbrögt på mogna torkade Embär.

Spält bröd. (Blodbröd)

Detta bröd tillreddes på samma sätt som allt annat jäst bröd. men degspadet var till största delen blod efter köttkreatur, den utspäddes med vatten, och mängden till sattes efter som man vilde ha mycket bröd till, det bakades i limpa och gräddades i varm segel lukt. Sät brödet, då det var gräddat och svalnat så klöv kakan runt till två

Landsmålsarkiver. Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Två kakor d. v. s. en kaka av under
 skorpan och en av övre, sedan tor-
 kades det för att bli riktigt hårt.
 Torkningen gi bäst att låta det stå
 stå i bakugnen några dagar, sedan
 kunde det förvaras var som helst,
 i detta bröd saltades det alltid,
 innan det torkades kunde det ätas
 likt annat bröd, men det betraktades
 som halft sävel. Blod efter svin
 var kraftigare, men så lite att
 det var besvärligt att baka det till
 bröd därför använden den till Post-
Potatis bröd.

Det förekom också att dom bakade
 bröd av vanligt mjöl och tog rått-
 = vem potatis till degspadet i stället
 för vatten, men det forrade mera
 jäsnings och varms tegn.

Högtidsbröd

Det bakades endast till julen
men så skulle alla sårter bakas,
några andra högtidsbröd är obekant.

Men skulle det oförutsett bli
Begravning - Bröuop - slusförhar, så
måste det bakas förskt bröd av
alla sårter, helst sektebröd samt,

Vetebröd.

Som förät nämt så var veteodlingen
ej allmän utom man höll sig till
kornet i dess årsättning. Det första vete-
mjölet som utkom kallades amerikiskt
det köptes och ofta blandades med Horn-
mjöl, detta användes som kaffebröd
Särskilt vid ostgillena som var så
allmänna på gamla tiden, detta bröd
bakades i alla upptänkliga former.

Tillredning av Wetedeg.

Körlet var ett litet trätråg likt
 destora trägen, härin lades mjölet
 och tjum mjölk påhåldes samt jästen
 sedan arbetades det samman lik-annan
 grov deg och behandlades på samma sätt
 till utbakningen, och gräddades på
 samma sätt som vardagsbrödet i
 uppeldad bakugn, degen blandades med
 olika slag av kryddor, såsom Kardiumma
 saffran och Kaneel. samt socker och smör

Gräddningen

Wetebrödet sattes ej på allen, man
 hade bakplåtar att sätta bellarna på
 som var då liksom nu av järnplåt
 logen stora att gå in i ungluckan
 och så många som fick tum i ugnen,
 Man gräddade flera omgångar vid
 samma ugnsvärme, ty det bakade fort

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Frgl. 16

man hade flera plåtar till detta
 före vetebrödsgräddningen så kunde
 man grädda pannkakor av alla slag
 som bakades i runda plåtpannor i
 olika storlekar och av olika material.
 Vete-degen kunde läggas i sådana pannor
 och gräddas till en kaka, den kallades
Skåtkaka den liknade en stor tårta
 så bakades det lever av dessa skar skivor
 och kror till skorpor som länge kunde
 förvara. Vidare gjordes bullar å kring-
 a lor, endel sådana kocktes något före
 gräddningen, en del kallades småkor
 andra krusar o. s. v. En del av degen
 blandades med saffran den bakades till
Russia katter (s. 12.) och andra var
 t. ä. k. Pajkar och andra esskrokar.
 av alla olika former, till julen
 var det både djur- å människo bilder.

Landsmålsarkivet. Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Frgl. 16

De nu nämnda småbröden var vetbröd som dagligen användes fast ofta blandat med kornmjöl.

Till bröllop & begravnigar medtogs alltså mycket småbröd av någon sort, men en särskild bakelser togs med någon gång, som var av grädda och dopbröd och kallades för uppläst bröd.

Sytt kakor

Veteдеgen plattades ut mycket tunn sedan skatts Kantarna bort så att man fick en fyrkantig ruta, sedan beredde dom på bärdigt eller fruktmes, sedan vikt de som sepp alla fyra närvarande varandra över syttet och sedan sattes dom på plåten och gräddades i segnen. Sådana kakor gjordes även av grodd = deg vid julen till barnen

Landsmålsarkivet Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Pannkakor

Dom bakades (gräddades) i rund form och av många olika ämnen, såsom risna så potatis blandat med något mjöl och pålagt fläsk. En annan var mjölkpannkak av rämjölk (Kalopannkaka) En annan av mjölk och potatismjöl En annan äppelpannkaka. m. j. k. väskt bakad dom Blodpannkaka så dom slaktat järn och hakvar

Sallt

Sådan kokas ämnen i nya tiden så dom slaktat svänen, ämnen är blod och groft råmjöl, så hårt att det formas till platta bullar och ifylles med fläsk eller tåter salt och kryddor, sedan kokas dom. Isten även kokas utan inlägg

Landsmålsarkivet. Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Fgl. 16

Folktra och Folkse

Man fick ej släpp sitt väder
(gassin) då dom gjorde degen eller
bakade bröd ty då blev det skarp-
→ lapet, (ävenskarpan lossnade)

Om en ka blev avstutalen (läsig)
skulle hon skäras i speken på sen
→ sen, och där togas 9 droppar blod
på en brödbit av giva Ross det, så
skulle det bota läsigheten

Om en skytt fick sin bästa
skämd (förtrollad) så skulle han
ta en tugga bröd i munnen, och
läsa Faderen vår, och sedan läsa
bössan med brödet, och skjuta ett
skott mot solen, det skulle hjälpa
mot förtrollningen. Man fick ej
lägga bössan i en säng så ble ho skämd

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Frgl. 16

45

Ordspråk om Bröd.

Där man hak sit bröd får man
gå efter det om man rätt får tor
det på kraken. (krakbrödet) i Taket
ns är på bröddödan jag fått baka
d. v. s. (förra bokst är slut)

Bättre brödlös än rädlos. d. v. s.
(har jag mjöl, kan jag baka nytt bröd.)
Brödet är halva födan om det
bätt är kanten.

Om någon är kraftig och stark, så
säger man! Det syns att du inte äter
brödlöst. Om någon glömer bröd på
eller vid sin Tallrick så säger man
han har glömt svaktaliten

Det är inte riktigt att behöva
äta på kommundkaka, så fattigman
så han satt i fattighuset.

Det kliar i hakan! så kort
som var kungsgår.

Kakorn är bröd som hon ej är
 krossad. dvs: en ärgjuden tjänst som
 ej mottages. (eller en bra kar hjälper
 sig själv) Man skall ej kasta brödet
 för hundarna, dvs: man bör inte ge
 ett gott råd som man blir hänad för.

Om jag hade haft smör så
 så skulle jag gett dig en smörgås
 men jag har inget bröd! Så gummor
 till Tiggare pojken. (Båda delarna
 fattades). Baka uppått Bröd.

En gummor var utan bröd, då lärade
 hon av grannarna, då hon sedan bakade
 fick hon betala igen, då hon betalat
 så var hon åter själv utan, hon
 hade alltså ötit upp hela baket i
 förväg. Et Bro te pallten din Sövebuns
 så pojken till prästen på Helsingfors =
 Kolaset. Brödena kallades ofta
 Kattsockraskan

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Sökakoran

den bakades samtidigt med jul-
 + brödet ganska stor och halvtjock.
 Den skulle tokas, sedan förvaras
 = des den i södeslären till vär-
 = södden började, då skulle alla
 djuren smaka den, sedan togs
 den med till åkren, innan slar-
 sa eller hästen sattes för haren
 så fick dom sin del av kakan
 och hästarna smaka på den. Sjeld-
 2ista biten lades en del i åkren
 och en del på ökerbennen, för bra
 grösaväxt under året. Vid familj-
 jens middagar åt av den äg-
 obekant

Det behövs ingen kampa
 så länge det finns bröd i södeslären.
 så bakades då man hittade på sökakoran

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.

Det förekommer knappast att man någon gång kan få höra namn och benämningar från gamla tiden om man träffar en gammal frän en annan socken eller län och härad, men de flösta är borta i frågorna är så många benämningar som är helt obekanta. Det kanske har sin största orsak däri att folket i allmänhet höll sig tögret till var sina socknar, och ej blandade sig i sin grannsockens seder och förhållanden. Men därför skulle sången vara god, det var ja i en socken som trändde folket i grannsocknen. Det förekom någon gång att socknarna bytte kantverkare men så blev det konkubant hat. Genom dessa byten så spreddes ofta seder och bruk från den ena socknen till den andra.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
 K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
 KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
 SMÅL.
 Frgl. 16

Prässjåsten

I slutet av 1830 talet så började
prässjåsten komma i bruk även ute
på outlägsna landsbygden, och så
fort det snart blev lanthandel i varje
socken, men de gamle, husmadrarna
var lite rädda för att köpa den
ty den var inte prövad, åtminstone
blandades den med sin vanliga surdeg
och då blev jäsnngen så stark att
den ej kunde höjas, ty degen blev ej
i traget, och dom kunde ej på något
nag att ställa den med, genom denna
kraftiga jäsnng så fick dom föräd-
=la sin surdeg, så Prässjåsten köptes
mycket sparsamt, men genom denna
kraftiga jäsnng, så slutade dom upp
med att sätta till degen på kvällen
~~hos~~ försä, det hans på morgonen.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Frgl. 16

Brödspiseln (Jernspisen)

Ungefär samtidigt när kom jernspisen i bruk först ej allmänt det var endast bergvärdar och en del bönder som hade råd att köpa den fast att dom ej kostade mer än 15-20 kr. Torpare och mindre bönder hade ej råd. Men blev det någon som köpte får att spara ved, så sattes den på kaminen i den öppna spisen i storstugan.

Men nu kom bekymret hur dom skulle lära sig grädda bröd i den, då der ej fanns rum med mer än en limpa, så dom försökte med två levar. Nu fick kvinnorna många sammanträden för att diskutera bakning i dessa ugnar. Samliga fick sitt bröd bränt och andra fick det ej bakat, men dom fick lära sig

Landsmålsarkivet, Uppsala 19862
K. J. Nilsson. 1948. KARLSTORP
KRÅKSHULT, HÄSSLEBY
SMÅL.

Frgl. 16