

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

1989:1

6506:10

VÄSTMANLAND

Fläckebo

Larsson, Johan, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet

och dess tillredning

27 bl.4:o

6506:10 Tillägg till ovanst.av Emil Eriksson,1933

3 " "

/ " / " " " " " " 1934

1 " "

1989:1 6506:10
07:9059

Brödet och dess tillredning

ULMA: 16

Västmanland

Nr 1 Baka säger man här om tillredning av bröd endast. Pläckebo sn
 Här gräddas man plättar och pannkakor och munkar.¹ I senare tid
 Men väldigt annat som bakas vet jag inte. eller väl om
 något skall arbetas och bli segt, då knädas man ihop
 det till en deg såsom bruk till murning, fönsterkitt,
lev till tegel m.m. det knädas. När man säger att
 man håller på bakas, så menar ^{man} både arbetet med degen,
 formning av bullar och gräddningen. I vissa landskap
 säger man, när man gräddar bröd att, det bakas i ugnen
 de äro inte bakade än, när inte brödet är färdigräddat,
 men inte här i socknen. Här säger man, bak, bakning
bakgöra har tagit sej bak före. Det här mjölet går
 åt i en bakning, det är, det går åt på en gång, i en deg.
 På bandgårdarne bakades storbak, höst och vår, hårt
groft rågröd, som torkas på spett i taket. Detta användes
 i vardagslag. Detta kallas att vårbaka och höstbaka. När
 grodan var högad och allt inne som skulle bägas då bakade

Landsm. Upps. 1989:1

J. Larsson. 1929. FLÅCKEBO

VSTM

Frgl. 16

N^o 2 grovbak, som det också kallas. När det stora gäddan och mycket folk kunde man få hålla på i 6 eller 8 dagar i rad eller så mycket man fick rum åt i taket att förka på en gång, sen kunde man få baka en gång till, när den omgången blev tom. Då fick man gå upp i otta kl. två och tre om morgnane och börja baka en eldning det vill säga, det som gräddades med en ugnsvärme, en gång ugnen eldades, och det var en åtta eller tio ugnar om bra eldat. man kunde grädda i samma eldning. Dessa otton kallades för bakotta man gjorde när man hade bakdagar. Då luktade det bakbulle i hela byn. Man gick till grannarne med bakbullar vid dessa storbak. Dessa bullar voro ej hårdt gräddade som till förk, utan mjuka, dess mjukare desto bättre. De lades ihop i hög bara de kom ut ur ugnen för att hålla sig mjuka. Eljest skulle brödet bredas omkring var bull för sig för att hålla. Här var endast kvinnor som bakade. Det var gamla som hjälpte till om man behövde lejd hjält. Man hade bakbjält. Bakgumma.

N^o 3 Bagerin för spisbrödbakning har ej varit ute i sockenarne längre än 15 eller högst tjugo år tillbaka. Då får man lämna sitt eget rågmjöl dit, och får det bakat i flug grovlekar och till obika pris.

! gästlon väl och = mat i allmänhet ja ha int äti et gästlons grynn) ida.

Brödet hölls nästan heligt för. Om man köppade en brödbit i golv, så sa man Gud välsigne brö eller Gu signe bröbiten, när man tog upp den. Det var stor synd att haniskas ovarsamt med brödet, eller kasta ifrån sig en brödbit, det fick man inte utan tillrättavarning av de äldre, om det var någon ordning i huset. Eller om inte brödet var fint så klaga man inte gärna utan att med det samma sade: ja Gu välsigne brö, men inte är då fint inte Guds lära kallas allt mjöl om det var fint eller groft. Havregröpe man gav djuren kallades för Guds lära. Korna kunde int mjölka stort när de fick så lite guds lära!

Även det man gav grisarna, matrester och diskvatten.

stöt

Man fick för all drig smaka en vetebrulla annat än när det var helg. Till gamla tandlösa människor blötte man härdt bröd i vatten eller dricka och åt. Erfist hövlande man också

Landsm. Upps. 1989:1
J. Larsson. 1929. FLÄCKFEO
VSTM Fgl. 16

N:4 sönder brödkakorna med en vanlig bygel. På senare tid har man uppfunnit brötkvarnar. Om det bidade olycka, om bullen kom med undersidan upp har jag ej hört. Men att det skulle bli oväder om bullen kom upp och medvänd. Man brukar säga: Vi ha då bröfölan i vinter, eller bröfölan sägs också. Bröfölan är att vara bröföla, menas att bröd har man inte till föda. Bättre brödlös än rödlös. Kan man bara fästa på råd, då kan man nog klara sig, så man får bröd också. Men den som är rödlös får ingenting. Makelösten är brödkakan. Att få sitt levebröd av någon, är att tjäna sitt uppehälle själv. På brödet ut munnem på någon. Det är, så av honom hans förtjänst. Att inte kunna sin nästa hans förtjänst. När någon döer från sin plats då får en annan hans förtjänst och tjäna sitt uppehälle. ^{Att någons bröd.} ^{Vara i någons bröd.} Det är, vara i hans tjänst och hushåll. Han har många i maten, många om brötkävlingarne. Han har många brötkvarnar. Brödet är stör i huse har man bröd och sill, ännu bättre med fläsk till de svälter man inte, brukar

¹Se Tillägg
Anm. 1.

bröfölan

² S. M. ej hört.

Landem. Upps. 1989:1

J. Larsson. 1929. FLÄCKHBO
VSTM. Frgl. 16

² Att barnbröd.
en annans bröd.

²Se Tillägg
Anm. 2.

N:5 man säga. efter man bra med bröd, rågröd hälet, då blir man stark. Om man äter sovel utan bröd då är man soveldryg. Man får ingen kraft, armarna. Du får allt äta opps många brökek är innan du får göra det o.s.v. säger man till barnen. De gamla sa brösbeta om en bit bröd brösbeta Brösmula, Brökant, Brökrävning. Bröstycke. En gammal sa om sin dotter när hon fick en stor egendom och rikt gifte: Tänk att vår Mari skulle få ett sånt stort bröstycke. En skuren bit av mjukt bröd var en brödskeiva. Första och sista kantskivan var, kätskivan, kätkanten. En brödskeiva kätkant var en stor brödbit, liksom knallar de har varit mjuka men forkats hård. Mybakat bröd är färskt bröd. Tumbröd som skall forkas men ej går att byta sönder är segt. Det har segna igen. Inget särskilt namn på gammalt bröd. Brödet kan bli stälbakat, med en stälrand närmast under skopan en litet gräs sand om mjölet är dåligt. Brödet är deggt pepigt mosigt skottigt och dugt degigt puvigt mossigt, skallutt, Madullt, Packigt. Hårt bröd är mört, hårt vasat knarrigt, hårdkuggat

1) Se Tillägg
Anm. 3.

en beta brö
brösbeta
brösgöveln

Landsm. Upps. 1989:1
J. Larsson. 1929. FLÄCKFEO
VSTM Fgl. 16
mosigt =
opfroga
pakigt = tungt,
ej opösa

N:6 Lättäta, Möjligt bröd var bra för att man blev stark
 derav. Det yttre av mjuka brödet var skorpan, det inre
 inkrämnet, eller det mjuka, Bottnskorpan och överskorpan
 Brödet kunde bli bläsigt, om det var käligt jäst. Kvillappat
Beulle är vanligen en rund mjuk något hög; en lev är en
 lång mjuk och hög gjord av vete-deg. En limpa är bakad av
 rågmjöl och vetemjöl tillsammans. En kaka är rund och lag
 vankig förkbrödet. En kuse är en något fjock bulle som
 bakas i fason som fig 19 visar, men den förkas sedan och
 blir hård. Sådana bakades här till gäst, och äts då mjuka,
 vanligen av vörtdegen, men spardes också till första sådazarn
 Mannskapet på exercisfältet, de fick äta kusar om morgnarna
 till kaffet eller vad de fick, hälda, så de fick knacka sönder
 dem. Bakugn och Bakredskap. binge = lär
 Man bakade i de flesta fall i vardagsstugan, det var vanligt
 var murad. Men på bättre gårdar hade man en liten stuga på
 gården, kallad bagarstugan där man höll med storbak. Där
 hade man handtråkin som gick omkring i gården. Skomakar

möjligt.
 1) Ej hört av ett
 flertal kontroll-
 personer. Infl. fr. fl.
 2) Även kallat
 3) Wigi. Tillägg
 Ansp. 4.
 2) Finns ordet
 i Västmn?
 Finns ej!
 Yfr. brev d. 22 1/2
 929!
 3) Hallades
 vid bielar
 Wrenninge.
 I formen
 som en
 limpa.
 Förvarades
 i raglan
 t. i Sæsbjörn

Larssm. Upps. 19891
 J. Larsson. 1929. FLÄCKEBO

N: 7

Gadelm akare och Skrädder. Förtunnare, och vid skrubbenig
 och kardning av ull och nötkärl, alla arbeten som man inte
 ville vara i dagligstugan med, Och ofta var bazarstugan
strängkammare också. Bakugnen gick vanligtvis jämt ut med
 stugans vägg. Men bakugn var också murad i mangolds bygg-
 ningar. Här har inte i mitt minne funnits eldsåder i sådana
 Bakugnen var murad som figuren 3 visar, med glugg
 bredvid uggsgiman, att elda för övervärme och belysning
 i ugnen. En tegelsten var anbrakt ovan uggsgiman för säk-
 gånge. Ugnens botten var jämn i slutande, den kallas
ärl. Den var gjord av bränt tegel, senare har man hela
 jämnhällar till ärl. vaktet var även murat av tegelsten. van-
 lig mursten. Vid små ugnar hade man eldning under ärlen
 och elda hela tiden man grädda, men vanligtvis lade man in
 ugnen full av barrved på stora träna var och fick brinna
 ut, när glöden svartnat karades de ut med ett järn på en
 stöv kallad kara, eller med brandstöv. Sedan sopades ugnen
 fri från aska med en soppa av suris eller kalfis fast på en stöv
 järn.

Uggseman =
 järnkransen om-
 ring utgå luckan.
 ärl
 ärl
 de för
 varm.
 ärgs-ärl
 Senare särskild
 ärgs kara av
 järn.

Landsm. Upps. 1989:
 J. Larsson. 1929, FLÄCKBO

VSTM
 Frgl. 16

N^o 8 När man lade in vedur måste man först lägga ett trääd
 kväs över ugnen varpå ändarne av de andra lades på, för att
 få drag under träna. Detta trääd kallades träälä. Påken gick
 i en gång över valvet fram i öppna rökfånget från spiseln.
 På stora spjället i spiseln måste vara öppet då. På senare
 tider har man varit med egen rökgång från ugnen så att
 man får ha stora spjället igen och värmen kvar i stugan. spjälä
Kupan över rökfånget var ungskrans, ungskupan, spisku-
pan. I mycket gamla stugor var ugnen murad i själva
 stugan och då blev ett stort rum ovanpå muren, mellan
 taket och muren, der var vanligt så man forkade varjehanda
 saker, virke att spjälä av, ullen man kardade, skor forkades
 och katten hade geras sitt tillhåll på ugnen. Ungskrunna har
 jag ej hört om. Stora ungsjivningen fäpptes med en lucka
 av plåt senare göts både lucka och ungsgima av järn. Sjiv-
 ningen ovan luckan tillslöts med en tegelsten som sköts åt
 sidan vid eldning, dragsten. Angbildning i bagerier sker
 gersons att en gruta med kokande vatten står på spiseln. Fram

N:9
Tingn skälla stä o fasla, för de blev lagom to söpa ut gånnon.

grystans lopk liden ett plåtkör in i ett skåp, på vars hyllan bakplåtarna stå med brödet som skall jäsa, eller endast öppna hyllor varje plåtarna stå detta gäller kinnudsakligen mjuktbröd. Bakugnen var murad så man hade den öppna spiseln med järnhällen under bakugnsluckan. Glöden rakades ut i eldstaden på hällen. Bakveden var berrved hästträden lades in i sin längd från stammummet ut, var de för grova klövde de itu något, När ugnen uppfedd behöfdes blott mindre spjällor och grammar ved att elda med. Liden spjällor ej tvärträd, eller var dåligt drag braun svartsugga i baku ändan. Veden bara låg och svartna, kolna bort. När det för starkt drag slog ligorna fram, det låga fram då fick man skjuta till dragstenen litet. När veden var utbrunnen till kol, rakades dessa jämt omkring i ugnen med stöi eller ungskara att värmen skulle bli jämt och sköto dragstenen till att det måtte bli övervarme också. Detta ett låta kolen låga och glöda ut kallades för Tassona ut eller Tassta ut. ^{Tasla tingn} Ungsoproan var som fönt räms av en eller fallris satt på en stöv och

Liden spjällor

Tasla tingn

Landsm. Upps. 1989:1
J. Larsson. 1929. FLÄCKEBO

VSTM. Frgl. 16

N^o 10
 kopskallet med en järnring. Temperaturen provades med en
 sprippstapp, om den brann upp var det för varmt den skulle
 vara bli brun och långsamt förkorna eller provades med en
 liten brulle. När värmen för hög öppnades luckorna en stund.
 Om äriken sredde gerna, kastades in salt i ugnen. På så
 sätt fick ugnen ta igen sej. Om ugnen grädda jämt, var
 det en fin ugn. När den böja svalna av, kastades in några
 fina sticker att öka på värmen med, man, ella emellan
 sticker i uggsluggen kallas för gluggsticker, bysesticker, de
 fick ej vara kädiga då blev kädsmak att rik på brödet.
 Det kunde ändå fara sotfarsnor av stickorna in i ugnen sotfarsnor
 För saknades nog ej bakugn i någon stuga om den än var alltid h-farsnor
 så liten, för man hade inga järnspislar då att grädda i.
 Bakhållar fanns ej här i gärdane, men möjligen de beqväm-
 des i skogsstojor och vid sådana arbeten långt från boning
 av. Wäffeljärn var två järntunnor kopsatta i krus med
 en nit igenom, i nedre ändan var en avlång sida med taggar
 i som krus att stå smeten i, sen föll den andra halvan över

J. A. M.
 ej hört.

Larsson, Upps, 1989:1

J. Larsson. 1929, FLÄCKEBO

VSTM.

Frgl. 16



wäffeljärn
 ränjärn

N:11 och kländes ihop, hölls ihop skalmarne av en avlång ring
i öre ändan. Detta lades över en pannsring som stod över
elden och vändes, så att vafflorna blevo gräddade på båda
sidor. Råjärn var lika men grundare, så att råna blev
mycket tunnare, och så användes finare smet till dem.

Skuvjärn var en randig klump satt på en järnkern,
Denna doppades i het flotta och sedan i smeten som skulle
fastna utanpå denna och sen skulle den äter kokas i
flottan. Pannkakslagg var en flat rund järnpanna med
låga kanter. Munkpanna var rund järnpanna också, men
med djupa hål i eller rättare fördjupningar som smeten
hålldes i ochASTE upp till runda bollar. Plättpanna var
lika pannkakslaggen, men det var runda låga hål
för smeten, så att det blev små plättar. Järnspislar
kommo först igång här på orten för 50 år sedan. De kommo
från järnbruket och Gefle var de första som gjorde järnspislar
som jag ser här på trakten. Tärskilla bakbord lags in vid
storbak, en låg okiga och en lit gjord som två kor med en stå

Pannkakslagg



Munkpanna



Plättlagg

№ 12 emellan. Mindre bord hade man för småbak som lades på
 ett annat bord för ett tillfälle som figuren 5 visar.
 Bakstegen voro gjorda av bräder om de skulle vara stora
 i annat fall urhålkades en stock till träg. Så man
 gjorde deg till torrbröd, det är grovt rågbröd, då arbetar
 man degen med båda händerna och det var ett drögt
 gån ändå. Vid mindre bak hade man en träspade eller
 tunn träsliv och arbetar med. Vid upptagning av degen
 på bordet för att arbetas hade man en kort bred
 träspita, spade och öste upp degen med. Den togs upp
 i stora klumpar som kallas älför och sen fick den
 stå och jäsa ett tag varpå den skulle göras upp ett
 tag igen innan den bakades ut, den blev vanligen lös
 av jäsningen och då gick det mera mjölk i som skulle ängs
 jäsa. Derved lades först ett rent vitt skyvke degskyvke
 över, sedan något mera att hålla degen varm om den skulle
 kunna jäsa. Mjöllet tog man direkt ur säcken om man g'fön-
 derog att ösa upp det i ett annat träg. Vårdfogen vid bröd-

ja ska alla op degn.

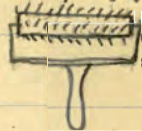
N: 13

bakning var slättkavel, kruokkavel eller magg pizz och
 mått. Kavlane kunde vara helsvarvade eller med genom-
 löjande asel. Pullpizzen var en mindre kavel med pizzan
 isatta i kaveln av grova jämslädan eljest hackade man
 över brödet med en pizz av en rund kuisa med ett skaft
 oöppat och pizzan på undre sidan. Ett skära av degstycket
 med användes en grov kniv. Ett forma kakorna använ-
 des kakmått med ett mindre mått fastsat i mitten
 för urtagning av kålet. Vid införande av brödet i
 ugnen togs det först med en brödspila av trädan och
 sattes på kakspaden, en spade med långt skaft på
 de vanligaste spadarna vore av trä. Spila och skaft.
 Ville kakorna fastna vid bordet under kavlingen loss-
 sades de med en tunn kniv sedan togs de bort med
 brödspilan från bordet och sattes på brödbredan. Sedan
 hade man en mindre spade med långt skaft och flyttade
 bullarne i ugnen och plockade ut dem utöver med den lilla
 spadern. Det var lättare komma under kakor med en liten spade

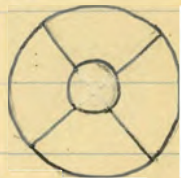
mindre pizz | 3



Pullpizz



kakmått



brödspila

Landsm. Upps. 1989:1

J. Larsson. 1929. FLÄCKEBO

VSTM.

Frgl. 16

N^o 14

Man hade brödsättningar på golvet i stugan när man hade
 storbak, en stäcke med släar en bit emellan som brä-
 der låg på, på båda sidor om stacken eller stolpen
 Brödpiggen är beskriven föint i föregående sida, Vid ren-
 skapning av degen från bordet användes en stäckkniv
 som ej var var i eggen.

Brödet bereddtes vanligen av rågmjöl, men vid dåliga år
 då grödan stog fel fick man blanda med korn kätst
 men även havre maldes och blandades med rågen. Ärtmjöl
 blev brödet så hårdt av, så det användes mindre, och
 vid dylika blandningar blev det blandvårbröd. Det
 bästa kornet skulle man ha till brödsäd. Här på orten
 hade man alltid så mycket själva att man ej behövde
 skaffa, fast nog minns jag när vi blanda med korn och havre
 och vetbröd fick man knappast se, det lilla som fans skulle
 bli pannkakor, men även till dem blandades med ärtmjöl
 och bara ärtmjöl med föresten. Det var så små ihertigan
 odlade då så man hade inte stora löjnor att på på.



Landsm. Upps. 1989:1

J. Larsson. 1929, FLÅOKHEO

Frgl. 16

VSTM.

N:o 15

Det kärnfulkaste som fött närmast aquarne skulle först bli
 att så av och blev det nägot över så fick man mala av
 Eljest. Fick det duga som var shysad också. Hömsöl
 som det också kallas. Mjötet till grovbröd kallas bak-
mjöt och grötmjöt. Pannkakornmjöt var finare och av veten
 och ärtor. Även kornmjötspannkakor gjordes i nödfall, men
 de blevo svarta och tungätna. Här rengjorde man sädin
 så gott man kunde, men nog kunde det bli sädigt
 ändå ibland, för redskapen att rensa med var ej heller så
 bra. Tammornmjöt är, när inte skalet bli skillett
 från kärnan. Eller inget förstmjöt taget. Tammornmjöt
 bakas grovbröd, grisbröd alltid av. Skräkakor är små skräkakor
 halvtjocka runda kakor bakade av grovt mjöt. Dessa är av sista
 mjuka bröd. Vetemjötet är siktat. Finare rågmjöt till salaps
 kringor stälas man eller sigtas, toppsigta Wid och brukamann
 ring får man kli som är skalet, sen förstmjöt och fin-
mjöt, sen eftermjöt. Bygdbor vid bakning vara sett sett opp
 anis, fänköl, kummin, korinter, kadumma, ponneranssköl ka mun
ka torka ka torka!

Landsm. Upps. 1989:1
 J. Larsson. 1929. FLÄCKEHO
 VSTM. Frgl. 16

N^o 16 Saffran förkom sålvan annat än när det var kalas. Till deggrypa som det kallas användes till groft bröd endast vatten till hvingor mjölk eller fjärrmjölk eller dricka och vört till vetebröd endast mjölk. Till utdrygning av mjölet användes potatis kokad och söndermosad. Ejst inga sämre surrogat här.

Med deg menas en fast massa av mjöl, smet är lösare och av finare mjöl gjord, såsom pannkakasmet bakelse-smet. Röra kallas här en kokad massa av mjöl och mjölk äggvita. Om en bulla blir för litet gräddad så att inkrämet blir löst, är den degig såsom som ätit bara degen har jag ej hört annat än för roskull när de bakat. Vid storbak gjordes degen på kvällen före bakdagen och man gick upp i otta och bakat. Den gjordes i stora krag av varmt vatten och rågmjöl litet salt. Detta vatten kallades för deggrypa. jästen lades i sist när allt var något ombräkat. När den jäst upp togs den upp i klumpar så kallade ättor och arbetades i ansen mjöl. Detta

1) 2) 3) 4) 5) 6) 7) 8) 9) 10) 11) 12) 13) 14) 15) 16) 17) 18) 19) 20) 21) 22) 23) 24) 25) 26) 27) 28) 29) 30) 31) 32) 33) 34) 35) 36) 37) 38) 39) 40) 41) 42) 43) 44) 45) 46) 47) 48) 49) 50) 51) 52) 53) 54) 55) 56) 57) 58) 59) 60) 61) 62) 63) 64) 65) 66) 67) 68) 69) 70) 71) 72) 73) 74) 75) 76) 77) 78) 79) 80) 81) 82) 83) 84) 85) 86) 87) 88) 89) 90) 91) 92) 93) 94) 95) 96) 97) 98) 99) 100) 101) 102) 103) 104) 105) 106) 107) 108) 109) 110) 111) 112) 113) 114) 115) 116) 117) 118) 119) 120) 121) 122) 123) 124) 125) 126) 127) 128) 129) 130) 131) 132) 133) 134) 135) 136) 137) 138) 139) 140) 141) 142) 143) 144) 145) 146) 147) 148) 149) 150) 151) 152) 153) 154) 155) 156) 157) 158) 159) 160) 161) 162) 163) 164) 165) 166) 167) 168) 169) 170) 171) 172) 173) 174) 175) 176) 177) 178) 179) 180) 181) 182) 183) 184) 185) 186) 187) 188) 189) 190) 191) 192) 193) 194) 195) 196) 197) 198) 199) 200) 201) 202) 203) 204) 205) 206) 207) 208) 209) 210) 211) 212) 213) 214) 215) 216) 217) 218) 219) 220) 221) 222) 223) 224) 225) 226) 227) 228) 229) 230) 231) 232) 233) 234) 235) 236) 237) 238) 239) 240) 241) 242) 243) 244) 245) 246) 247) 248) 249) 250) 251) 252) 253) 254) 255) 256) 257) 258) 259) 260) 261) 262) 263) 264) 265) 266) 267) 268) 269) 270) 271) 272) 273) 274) 275) 276) 277) 278) 279) 280) 281) 282) 283) 284) 285) 286) 287) 288) 289) 290) 291) 292) 293) 294) 295) 296) 297) 298) 299) 300) 301) 302) 303) 304) 305) 306) 307) 308) 309) 310) 311) 312) 313) 314) 315) 316) 317) 318) 319) 320) 321) 322) 323) 324) 325) 326) 327) 328) 329) 330) 331) 332) 333) 334) 335) 336) 337) 338) 339) 340) 341) 342) 343) 344) 345) 346) 347) 348) 349) 350) 351) 352) 353) 354) 355) 356) 357) 358) 359) 360) 361) 362) 363) 364) 365) 366) 367) 368) 369) 370) 371) 372) 373) 374) 375) 376) 377) 378) 379) 380) 381) 382) 383) 384) 385) 386) 387) 388) 389) 390) 391) 392) 393) 394) 395) 396) 397) 398) 399) 400) 401) 402) 403) 404) 405) 406) 407) 408) 409) 410) 411) 412) 413) 414) 415) 416) 417) 418) 419) 420) 421) 422) 423) 424) 425) 426) 427) 428) 429) 430) 431) 432) 433) 434) 435) 436) 437) 438) 439) 440) 441) 442) 443) 444) 445) 446) 447) 448) 449) 450) 451) 452) 453) 454) 455) 456) 457) 458) 459) 460) 461) 462) 463) 464) 465) 466) 467) 468) 469) 470) 471) 472) 473) 474) 475) 476) 477) 478) 479) 480) 481) 482) 483) 484) 485) 486) 487) 488) 489) 490) 491) 492) 493) 494) 495) 496) 497) 498) 499) 500) 501) 502) 503) 504) 505) 506) 507) 508) 509) 510) 511) 512) 513) 514) 515) 516) 517) 518) 519) 520) 521) 522) 523) 524) 525) 526) 527) 528) 529) 530) 531) 532) 533) 534) 535) 536) 537) 538) 539) 540) 541) 542) 543) 544) 545) 546) 547) 548) 549) 550) 551) 552) 553) 554) 555) 556) 557) 558) 559) 560) 561) 562) 563) 564) 565) 566) 567) 568) 569) 570) 571) 572) 573) 574) 575) 576) 577) 578) 579) 580) 581) 582) 583) 584) 585) 586) 587) 588) 589) 590) 591) 592) 593) 594) 595) 596) 597) 598) 599) 600) 601) 602) 603) 604) 605) 606) 607) 608) 609) 610) 611) 612) 613) 614) 615) 616) 617) 618) 619) 620) 621) 622) 623) 624) 625) 626) 627) 628) 629) 630) 631) 632) 633) 634) 635) 636) 637) 638) 639) 640) 641) 642) 643) 644) 645) 646) 647) 648) 649) 650) 651) 652) 653) 654) 655) 656) 657) 658) 659) 660) 661) 662) 663) 664) 665) 666) 667) 668) 669) 670) 671) 672) 673) 674) 675) 676) 677) 678) 679) 680) 681) 682) 683) 684) 685) 686) 687) 688) 689) 690) 691) 692) 693) 694) 695) 696) 697) 698) 699) 700) 701) 702) 703) 704) 705) 706) 707) 708) 709) 710) 711) 712) 713) 714) 715) 716) 717) 718) 719) 720) 721) 722) 723) 724) 725) 726) 727) 728) 729) 730) 731) 732) 733) 734) 735) 736) 737) 738) 739) 740) 741) 742) 743) 744) 745) 746) 747) 748) 749) 750) 751) 752) 753) 754) 755) 756) 757) 758) 759) 760) 761) 762) 763) 764) 765) 766) 767) 768) 769) 770) 771) 772) 773) 774) 775) 776) 777) 778) 779) 780) 781) 782) 783) 784) 785) 786) 787) 788) 789) 790) 791) 792) 793) 794) 795) 796) 797) 798) 799) 800) 801) 802) 803) 804) 805) 806) 807) 808) 809) 810) 811) 812) 813) 814) 815) 816) 817) 818) 819) 820) 821) 822) 823) 824) 825) 826) 827) 828) 829) 830) 831) 832) 833) 834) 835) 836) 837) 838) 839) 840) 841) 842) 843) 844) 845) 846) 847) 848) 849) 850) 851) 852) 853) 854) 855) 856) 857) 858) 859) 860) 861) 862) 863) 864) 865) 866) 867) 868) 869) 870) 871) 872) 873) 874) 875) 876) 877) 878) 879) 880) 881) 882) 883) 884) 885) 886) 887) 888) 889) 890) 891) 892) 893) 894) 895) 896) 897) 898) 899) 900) 901) 902) 903) 904) 905) 906) 907) 908) 909) 910) 911) 912) 913) 914) 915) 916) 917) 918) 919) 920) 921) 922) 923) 924) 925) 926) 927) 928) 929) 930) 931) 932) 933) 934) 935) 936) 937) 938) 939) 940) 941) 942) 943) 944) 945) 946) 947) 948) 949) 950) 951) 952) 953) 954) 955) 956) 957) 958) 959) 960) 961) 962) 963) 964) 965) 966) 967) 968) 969) 970) 971) 972) 973) 974) 975) 976) 977) 978) 979) 980) 981) 982) 983) 984) 985) 986) 987) 988) 989) 990) 991) 992) 993) 994) 995) 996) 997) 998) 999) 1000)

Landsm. Upps. 1989:1

J. Larsson. 1929. FLÄCKE

Fgl. 16

VSTM

N:o 17

kallades att göra nypp degen. Vid bakning av limpor arbetades i vete mjöl medan degen fint var gjord av rågmjöl och tillbatter kryddor och sirup^{ap}. Eljest gjordes nypp av samma slags mjöl som degen var gjord av. Man arbetade helst med händerna, så att den blev bra bräkad. Eljest blev degen klimpig och lite bräkad. Vid fint bra mjöl svällde mjölet ut och degen blev fastare, var såden mältad blöttna degen i stället för härdna. Vid stark järing² kan degen jäsa över, den blir sur. Järingen behöfve man ej prova den sågs på degen om den höjde sig eller ej. Den jäser ej all² villingen skans eller härdjäst. Lättjäst om den jäser fort. Limpor degen gjordes av varmt deggras och sattes i varmt rum att sätta flera dagar innan det bakades. Vid grovbak hade man en degklump ett ämne som legat i mjölbingen från föregående bak och smulade sönder i den första degen. Sur deg kallad så att det skulle hjälpa nyppjäring. Jäst sådes om all slags jäst.

surap

blöttna

J. Larsson 1929, FLÅCKEBO
 VSTM
 Frgl. 16
 Upps. 1989:1
 Sedan spade
 de mah en
 liten ätta
 varje dag
 till nästa dags
 deg. Se vidare
 Anm. 5!

N: 18

För fanns ej pressjäst att köpa utan man fick sprasa jästen från dricks kunnan och ha i träbyttor, därpå slogs friskt vatten som slogs bort när man skulle ta av jästen och ersättes med nytt. Man gick i gärlarve och länade jäst av varann. Sen rödde man något mjöl och socker i jästen och ställde den i värme, detta kallades att färska på jästen. Sen jäst som kom öppe på ytan i dricks karut när det jäste kallades för överjäst och var kraftigare än jästen på botten. Pressjäst kom väl i bruk någon gång på 1800 talet. Om midsommarjäst har jag ej hört talas om eller man länade ut jäst lade man järna ett saltkorn i jästen så att ingen skulle kunna förtä dess järningsförmåga. Om brödet, behandling för gräddningen. När degen var färdigjäst skulle den kakas ut. Vid storbak stode Svä vid bakbordet och baka och en satte bort kakorna, om man var god hjälpte, eljest fick var och en gå med sin kaka. Först förs klumpen av degen öppe med en kort bred

1) Kavlas
först och
piggas.
Sedan
kakas.

Landsm. Upps. 1989:1

J. Larsson. 1929. FLÄCKEBÖ

VSTM

Frgl. 16

N^o 19 sprades en ätta i taget derav formades ämnena lagom stora stycken till en kaka. Man nygöta bra på bordet, lade ämnet derpå, tog slata karlen mellan händerna och kavla ut till den önskade tjockleken. Derpå kruskarlen fick gå över kakan, så priggades kakan och slutligen sattes mättet på och vreds omkring för att få jämnt avskuret. Det som blev över av kakan utom kring mättet kallas för avskärar och bakades änyo in i nästa ätta. Så togs kakan på en bred träspåla så stor som kakan och satte att jäsa på bräder eller på sofflock eller bord vad man hade att sätta på. De bakande stod bredvid varandra vid en stor skiva. Skulle knäckebröd bakas, kavlades brödet ut ämnena är vanligt spisbröd. Halvtjocka kakor kavlades ut och priggades bara, de gräddades mindre, och skulle bli mjuktbröd. När säden mättad när den maldes till mjöl fick man knäda i degen mera nyjöt så den blev hård. Gamla morar i gårdarne var ofta strängda mot de unga flickorna när de skulle lära sig baka. De skulle få en orfil för varje gång

N^o 20 de baka fast en kaka vid bordet. Brödet piggades ej
 mera än på en sida. Halvflöckor kakor vändes och piggades
 på avigsidan när de sattes in i ugnen för de jäste på
 hälen jäste igen och då blev brödet bläsigt. Samma metth
 användes till alla kakor, det kallas att skära av. Vid
 kumtröbak av vetemjöl. Lags inget härl i kakan utan raan
 trädde i en tråd i ena kanten med en nål och band ihop
 två och två kvitka hängdes över ett spett till torken.

Kakorna lades en och en bredvid varandra på brädan
 att jäsa. Skovorna man skrapa ur tiaget knådades ihop till
 en särskild bulla, skovbulla. Lög var den lika ren som skovbitla
 det övriga så ren som härlit kunde äta fastän den blev l. - bitla
 härlare. (Lewar och) hingen kallades ut i afläng fason och
 lades på bröddukar eller bakplåtar med mellannrum så
 stort som bullen. De piggades vid gräddningen med en spett
 sig jenne. Kakan ropades av sedan den var gräddad
 och kallnad med en vispa av ris eller med en hörsvinge.

Det blev spumjöl och gavs åt djuren för det var brunt av värmen

N^o 21. Fint vetbröd smordes med uppvirrat ägg och ströddes på med sockersmutor och kanel. Limpona smordes med sirapsvattna eller om man hade vort hopkokad så var det fint. Dervid hade man en linnelapp eller könsfjäder att stryka på med Gräddningen.

Kakorna togs från bakbräderna med en kakspila, brödspila av en person som langade brödet till den som satte in det i ugnen med en kaksprade med långt skaft på. Så sattes först längst bort kaka vid kaka tills ugnen blev full. När ugnen het, kunde man få ta ut de första kakorna man satt in, när man slutat sätta in de sista, fastän de voro mjuka, eljest blev de svett under. Man fick grädda om de kakorna när ugnen svalnat något. Det samma brödet gräddades först när ugnen var het, sedan gräddades hookakorna och limpon, ty de skulle stå längre för att bli genomgrädda. Man kunde ännu prova värmen genom att sätta in en bulle som kallas provbulle. De öofnuna brödsorterna har ej bakats här. Vetbröd och limpon sattes vanligen på bakstället

N:22 att jäsa och när de var färdigjasta sattes hela plåten in i ug-
nen. Det var olika stora ugnar. Man kunde få in fjugo kakor
i en del, andra mindre halv bora. Det kallas en gräddning. Allt
som gräddades med samma värme kallas, i en eldning. De höka
brödet provades med en pinne om det var gräddat. Förtrea
deg på pinnen var den rätte men var pinnen förr var den färdig.
Om det dåligt mjöl, mättat faller bullen ihop i ugnen.

Om det är dålig värme i ugnen blir brödet skallut skil- skol gräda
gräddat. Detta gäller mest om höjst kunnat bröd. Om man råka
få en lös degbit i kavlad på kakan så man att man baka
in pojkar i brö, och man skulle få en slak svärmer. Kakan
som låg närmast gluggen med lysstickorna, kunde bli kolad
i kanten. Om bakbullar till gramme är omtalat i Lid 2
När brödet svalnat sopades det med en visp eller hörsvinge och
så lades det ihop två och två med råtidorna. Och sen ställes kakor=
na på kant och knackades på bordet att allt löst mjöl skulle
gå av. Det räknades i fjög cirka nitio- eller ättio kakor på ett
spett och hängdes i taket på Skänstänger. Man kunde baka

Spellen med
bröd lågo
på skänstänger
na.

Landsm. Upps. 1989:1
Larsson. 1929. FLÄCKHBO
VSTM Frgl. 16

knäck

N^o 24 av gummor som stod och sålde sådana, karameller och ~~knäck~~
 De sålde om söndagarna på kyrkovallarna och vid auktioner
 och andra folksamlingar. Pojkarna köpte pepparkakor och papper-
 karameller och gav sina fästsvör på kvällarna när de gick på
 besök. Till jul bakades smördeg varaf gjordes stjärnor med
 smitt och gulbockar skars långa remsor med spore en 3-4
 hack med sporen i ena sidan och sen böjdes de något åt
 motsatta sidan. Kringlor och kransar av vetedegen gjordes
 och. Mesbröd har jag ej hört men messmör stuket på bröd
 de har funnits. Äppelkaka gräddades i form, man skar spivår
 av mjukt bröd och bredde litet smör på, ett varv sådant och ett
 varv äppelmos, eller rivna limpa; ett varv och det andra äppel-
 mos. I mattråcken kunde man få en bit mjuktbröd, limpa
 eller halvbjöck bröd. Grovt bröd med kli uti kakade man
 i tjockare kakor än spisbrödet åt hästar och hundar även
 smågrisar äto bröd blött i mjölkur. Sen bakades Paltbröd
 av blod och något vatten samt rågmjöl. Stade man jäst och
 bakades sväcka kakor men med samma smitt som rågmjöl

mes smör l.
 messmör

Landsm. Upps. 1989:1

J. Larsson. 1929. FLÄCKEBO

Frgl. 16

VSTM.

N:25 hvilka förkades på spett i Taket. Men man baka också utan
 järt rulla då ut i små längder som en kow, och vick den
 i en ögla, så lades två öglor i varandra och sattes in i
 ugnen. Men man kokade också palt i vatten man gjorde
 deg och lade små klickar derav i kokande vatten. Kokpalt
 eller ^{blå klump} ~~palt~~ ~~bullar~~. Den kokade paltan förvarades länge som hvidt
 bröd, och bröts sönder i bitar och lades i saltat vatten att kokas
 vid användningen. Man skulle strika eller gapa bra när
 man hode i jästern då skulle det jäsa. Att ge bort varmt
bröd var g bra harsig hört. Man fick ej gifva sig för än
 man kunde binda en ungsoffa riktigt fast. Gjorde man
 fel små ämmen när man skar av tegen så de inte räckte
 till mättet blev man smål mot sin man. Oräder båda det om
 kakans fall med översidan med det. Man skulle ge komma någon
 bit av jällbrödet när de släpptes väll om värm då raddde inget
 ondt över dom. När kon kalva skulle man doppa en bröd-
 bit i råmjölken och ge kon småka ^{ramjölkeskrög} mjölken. Sen skulle alla
 komma ha var sin brödbit för att då det var ^{brödet} borsalt

Rullpalt
 l.
 kronok-
 palt

Dallades
 vanligen
 blå klump
 Om paltprojkar
 se Tillägg Anm. 7!

Landsm. Upps. 1989:1
 J. Larsson. 1929. FLÄCKHO
 VSTM. Frgl. 16

N^o 20 Något av jällbrödet och säkakan skulle sparas till första söndag på våren, den äts av karlarna som körd på kvällen till aftonvard. även hästarne kunde få en bit med. När man hemma och körd åt man inne i stugan eljest ute på åkern.

Brödhög är fisk ansigt färg. Om man är mycket fet så säger man att man är brösvullen man är duktig att äta. När man mistott tänderna säger man att brödkvarnen är stut, den är skämd inte vass längre. Bättre sent än aldrig så gumman kastar jästen efter brödet in i ugnen. Det knakar i brö, så tiggarna slags med påsen. Här i mitt hem kom en gumma in och skratta för att hon var utan brö, det var för en 75 år sen det. Man svänger på ändan som man skulle ut och häns brö. Brö är haka födan. Bättre en kaka med ro, än tia med oio. Här ska bli andra bullar än bazam bakar, säger man när man vill göra en annan ordning. Det är ej värt att bjuda bazarbarn brö. Bättre liten kaka än intet smaka. Man behövde inte vara rädd för något om man lefde ordentligt, man hade rent mjöl i påsen. Vad är det man får på knivet

N^o 24 av bagarn när man köper bröd: ja, hälet i kakan
 Vad är det som piggas sej sjukt i bondens hus:
 Det är pannkakor. Vad är det man inte kan äta o^{pp}
 på en brödkaka: ja hälet.

En gammal gramma hemma här var så glad och nöjd
 fastän de hade många gånger bara en kaka bröd i huset,
 men när de bröt den mitt i två och delade den så var de ändå
 sams. I min ungdom hörde jag berättas en legend om vår
 Herre när han gick här på jorden, kom han in i ett hus det
 det låg en balle eller brödkaka o^{pp} och vedvärd, en stol låg om-
 kull, och ett barn låg i elden. Då vände han först om brödkakan
 så reste han upp stolen, och sist tog han barnet ur elden.

Holmby den 8 Febr 1929

Johan Larsson

Landsm. Upps. 1989:1

J. Larsson. 1929. FLÄCKEBO

1. Anm. till svar på frågelista nr 16 (acc. 1989:1)

Anm. 1. Om dom gromds av rea bullar på bakställningen och fick se sedan, när det var färdiggräddat och dom börjat ny eldning, båda det lik.

Vid bröllop, om det ramla och slamma, båda det mera kalas.

Anm. 2. Många om brö jagv-ligan, om brösbetan.

Anm. 3. Gummor se till barn: Om ni äter möjligt brö, barn, b_uni starka.

Anm. 4. brot var togi = i 2 partier såsom en dosa eller såsom ett skal.

Anm. 5. Turdegen, som man sparde från gång till gång (från höstbak till vårbak och från vårbak till höstbak), skulle ligga öppet "i en kopp eller så" att forka. Vid

2. användningen nästa gång blötte man sedan upp den i vatten,
och inbråkade den i den nya degen.

2.

Anm. 6. Man kunde baka en 4 spett bröd², då man bakade som
mest. 4 ljög bröd gick på varje spett mellan skånstängerna.
Desutom litet även utanför skånstängerna på ändarna av
spetten. 1^{sta} dagen kunde man ej grädda så mycket,
2^{dra} dagen mera och 3^{dje} dagen allra mest. Då ungen
riktigt varm. Duktig botn² varms i den. botn² varms

Anm. 7. Paltpojkar, en mycket vanlig rätt under
nedskrivarens barndom, tillreddes på följande sätt.

Paltpojkarna
skulle koka,
tills de fäst
i vatgrytan

Paltdegen rullades ut på bakskivan till långa smala
längder. Sen skar man av dessa i smälängder, väl ungf. i vatgrytan
1 dm långa, och kokade upp dessa i vatten. Dessa
repphålldes sedan i fat och ställdes i svalrum en 2-3

3. dagar. Skulle stå så, att de ej möglade. Sedan
stektes dessa upp i flott.

Denna uppstekning gick till på följande sätt.
När man slutat steka fläsk, slog man något vatten
i flottet och lade i paltpojkarne i stekpannan.
Kunde väl lägga på locket på denna, men fick se till,
att paltpojkarne blevo vändna och ej för mycket
stekta. På samma sätt förfors med blodklimp.

4. (16) Anm. 8. (till sid. 24). mes l. mäsamor.

4

Såväl formerna mes²amor, mäsamor
som mesamor ha funnits.

Emil Eriksson. Jan. 1934.

Landsm. Upps. 6506:10
E. Eriksson. 1934. FLÄCKEBO
VSTM Frgl. 16