

2007

VÄSTERGÖTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Ugglum, Gökhem  
(äv. Grolanda)

Blomberg, Assar, 1929

Svar på ULMA:s frågelist 16 Brödet  
och dess tillredning. (Häri även en  
notis från Grolanda)

41 bl.4:o  
3 " " teckn.

2007

Västergötland  
Uppsala

## Brödet och dess tillredning.

Var i Landsmålsarkivets Frägelista nr 16.  
Lagssman: S. P. Blomberg, Rödsten, Uppsala.  
Född elärsstädes 1848. Upplysnare: Assar  
Blomberg. År 1929.

Ar det baka användes även i annan  
bemärkelse än den det gällde brödbak-  
ning. Sålunda "bakade" man "panne-  
kakor", "vaffles", "monka" (plättor) u. m.  
Om saker, som av en eller annan an-  
ledning häftade vid varandra och pres-  
sades samman till en fast klump  
eller massa, sade man att de "baka  
ihop så". Den kvantitet bröd, som på  
en gång bakades, utiingen det var  
mycket eller litet, kallades bak.

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929, UGGLUM



Bröd 2

J. P. Blomberg

Det berodde på omständigheterna  
hur ofta bak verkställdes. Vanligen  
skedde det var fjortonde dag. Baket  
överstöckades på en dag, utom julsbaket,  
som tog ett par dagar i anspråk. Eoem  
till andra större högtider, såsom påsk  
och pingst, brukade man verkställa sär-  
skilda bak, ty man ville naturligtvis  
ha litet bättre bröd då. Baket utför-  
des av kvinnorna, karlarna deltog ej  
där, undantagandes när de på somliga  
ställen brukade "ella ämmen" samt "ba-  
ka i ämmen" (grädda). Efrkesbagare ha  
aldrig funnits i dessa bygder. Det  
kunde dock hända, att man vid fina-  
re bak, t. ex. till kalas, anlidade någon  
kvinna i orten, vilken var särskilt skicklig  
i bakning.

Landsmålsarkivet, Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM  
VGL

Fgl. 16

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 3

J.P. Blomberg

Brödet ansågs heligt. <sup>innan</sup> ~~nat~~ man bet  
 första munsbiten av ett stycke ny-  
 bakat bröd sade man "Gud välsigne  
 brödet." Sagesmannen tyckte sig vilja  
 minnas, att man nämnde jesu namn,  
 om man sågade tappa en brödbit  
 på golvet. Man fick ej kasta en bröd-  
 bit världslöst ifrån sig, den skulle  
 läggas väsligt. Barnen förmanades att  
 vara aktsamma med brödet, ty eljest  
 skulle det gå dem illa. "Du kan nog  
 få svälta innan du dör," sade man.  
 Vid brytning av en kaka fick man  
 ej bryta den ifrån sig, utan äta sig,  
 d. v. s. så att kakans ytterkanter vände  
 sig mot bröstet. Barnen fick ej läm-  
 na några brödrester då de äto (sådant

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
 Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
 VGL.  
 Frgl. 16

Landsm. Upps. 2007  
 A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 4

A. P. Blomberg

humbak

bitar kallades "hunnabita"), i så fall  
skrämdde man dem med att häret skul-  
le falla av dem eller dyligt. Av bränt  
bröd sadde det bli starka tänder.  
Den som åt råttätet bröd fick aldrig  
någon tandvärk.

Hadde man tillräckligt med bröd-  
säd, var man glad och sade som så:  
"Gu ske lov, nu ha vi bröföa över  
ventern." "Häntse brödlös äru rädlös"  
saiet "små smulor äru också bröd"  
voro kända ordstav. Om den som bli-  
vit dömd till livstids straffarbete sa-  
de man: "Nu har han fått bröte  
döndlar." Den som åt sovlet utan bröd,  
han "midde i sät", d. v. s. sovlet. Sköt  
eller gläsk på smörgåsen närnade sig

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Fgl. 16

VGL

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 5 slöseri, det var "slubbelt sädjst".  
S.P. Blomberg "En bete brö", "ett stöcke brö", "brösmidda"  
voro gånge uttryck i fråga om bröd.  
Skanten på kakau, som var hårdare  
än det övriga, kallades "bröskalle".  
brötknall "Bröknall" var en hård bröelbit, som var  
svår att tugga. Personer, som gingo om-  
kring i bygden och tiggde, kallades  
brötknall på skämt "bröknalla" (till skillnad  
från de verkliga knallarna). "Stålränn"  
var den mörka, degiga sand, som upp-  
stod inuti kakau, när säden varit grodd  
eller när det varit för kallt i rummet  
under bakningen. "Svejet" eller "svejent"  
var brödet, då det förvarats i ett kallt  
rum och befann sig i ett stadium mitt  
emellan mjukt och torrt. "Muglat brö"

Fråga  
svår  
Frågl. 16  
Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
VGL

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 6 ville man ej gärna äta. I fråga om  
S. P. Blomberg barusika familjer sade man: "Då går  
en dar meglar inte bröt." Man me-  
nade att där var det god åtgång:

"Bullen" var liten och haloklotfor-  
mig samt bakad av vete. "Lempa" (lim-  
pan) hade ungefär samma form men  
var betydligt större. Den bakades av råg  
mjöl och gjordes både söt och sur.

"Söt lempa" sötades med "vörtahring",  
d. v. s. vört, som kokats om, så att den  
blivit sötare. Degspadet till "surlempa"  
bestod av kärnmjölk, som fått stå så  
länge, att den surnat. Eller också gjor-  
des limpana sura genom att man i  
degen blandade <sup>(kokt)</sup> potatis, som stätt i  
varmsura och blivit sur. "Levä" bakades

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

vört honing x

Frgl. 16

VGL.

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 7

A. Blomberg

av samma slags mjöl och var egentligen endast en avlång limpa. Hakan var rund med hål i mitten. Endast "tönnbröskaka" (Tunnbröd) hade hålet vid ena sidan. Husen, bestående av tre till fyra korstuga 5 av deg, kallades här "öeringa". (Luppteknarens mur, som var född i Torbjörntorp, kallade den "krullbock"). Den bakades av sötbrödsdeg.

Bakningen verkställdes alltid inne i stugan, där den stora ragnen var inrymd. Särskild bakstuga fanns ej. Ugnsmureringen sköt i regel ej ut utanför stugväggen, men på en del mindre ställen kunde den gå ut i väggen och bilden en del av denna, varigenom timmer kunnat sparas. Ugnen var murad och

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Öeringa bestod av endast två snirklar (se fig 7) och de varare uppbyggda av tagesskivan

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM

Frgl. 16

VGL



Bröd 8 välvod. Botnen, som kallades "ämal"  
L. P. Blomberg bestod av ett slags tunnastenkällas,  
smyrsk  
som här i Ugglum hämtades vid Gravsjö;  
en gård i kanten av det stora mass-  
komplexet Ugglum - Bjurum. Något som  
under al Janns icke. Uggum i Rödsten  
(Ugglum) synede 19<sup>ä 20</sup> kakor och var för  
öfrigt så stor, att en fullväxt kvinna  
kunde krypa in i densamma, då val-  
vet behöfve klenas. För att skydda klä-  
derna för sotet, brukade kvinnan ifrå-  
gå<sup>draga</sup> över sig en gammal särkinnar  
hon kröp in i uggen. Al var alldeles  
jämn, och något särskilt som för eldning  
under grändningen förekom ej, utan  
eldade man vid ena sidan i uggen.  
Uggen hade ej någon infattning av järn.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
Fgl. 16  
VGL.

Bröd 9 Öppningen tillstängdes med en trä-  
l. P. Blomberg län, vilken ställdes utanför. Den  
stuga, det är fråga om här, kvarstod  
tills 1880 och samma regu användes  
hela tiden.

Före bakningen eldades reguen varm  
med en väldig brasa. Till bakved an-  
vändes långa, fjuklona vedstån av  
björk och al, ty man menar att björk  
värmde uppät och al nedät. Till "lodjov"  
(under gräddningen) användes <sup>helst</sup> björk.  
Vid vedens insläppning i reguen lades  
först ett trä på tväran, och de övriga  
träna lades sedan på längden över  
det förstnämnda.

Utanför reguen fanns i murningen  
ett rum, som kallades "gruva". I detta

längd

gruva



Bröd 10

S. P. Blomberg

rum ställde man både gräddade och  
ogräddade kakor, ty då man samt-  
ligt hade så mycket bröd att sköta  
om, blev det ibland brätt, så att man  
ej hade tid att bära undan kakorna.  
Gruvan var öppen utåt stugan, och  
då man verkstätt jullaket plocha-  
de man den full med jirhuggen ved.  
Om sommaren sätte man lög i gruvan.

Det var ej lyckligt om någon främ-  
mande kom in när man eldade ug-  
nen, ty denne kunde ha otur med  
sig, så att brödet blev bortskänt.  
"Gå inte in där, där bakar de i de,"  
brukade en gubbe varnande säga, då  
någon obehörig ämnade gå in på ett  
visst ställe.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Fröj. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
VGL.

Bröd 11

A. Blomberg

över-glödad  
uguraka x  
dygg x

När brasan i ugnen brunnit ned,  
 drog man omkring glöden på al med  
 något hårtill lämpligt föremål, av vad  
 slag som helst. När glöden var "över-  
 gloatet", sakade man ut den i gru-  
 van med "ämsraka", ett T-formigt red-  
 skap av trä. Därpå "slögde" man vat-  
 ten på kolan, för att de skulle slok-  
 na, ty de tillvaratogs och användes  
 vid smide. Steunkol voro nämligen  
 på den tiden sälsyfta.

Före gräddningen sopades al ren  
 med "ämsopa", en stös i vars <sup>en</sup>klorna  
 ände sat en eukvist. Hade eldningen  
 varit för svag, så att ugnen kallnade  
 innan man bakat färdigt, måste man  
 "ella om ämmen".

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
 Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
 Frgl. 16  
 VGL.

Landsm. Upps. 2007  
 A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 12

J.P. Blomberg

Blev man tillfälligt brödlös och i  
hast ville ha bröd, fick stekpannan  
tjänstgöra som båkug. Detta kallades  
"baka i panna". Pannan, som stod på  
låga fötter och medelst en i centrum  
anbragt liten asel kunde vridas runt,  
ställdes då på en trefotad brandring.  
Glöd makades under pannan och över  
densamma lades "panneplåten", på  
vilken man under bakningen elda-  
de. Ett ännu hastigare framställt bröd  
var "lödjkaka". Utan föregående jäsning  
bakades den i stekpannan. Då eldade  
man ej över pannan, utan då kakan  
bakats på ena sidan, vände man den,  
så att den obakade sidan kom ned.  
Gorän och väfflor bakades över

panneplåt

x

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM

Frgl. 16

VGL

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 13

S. P. Blomberg

öppen eld i därför avsedda fyrkantiga järnformar, försedda med långa skaft. I motsats till vad nu är fallet, kunde man ej baka mer än ett exemplar i sänder. Sådana godsaker framställdes emellertid endast då man i hast fick främmande.

Särskilda bakbord voro sällsynta bland allmoget, i allmänhet bredes brödet ut på undersidan av sofflocket. "Baketröjet" bestod antingen av en på längden uthålkad stock eller också var det hopspikat av bräder. Den kavel, varmed kakorna gjordes ut, kallades "tjäv<sup>x</sup>ert." Efter utkavlingen kom "pecken" till ~~en~~ användning. Den var av trä och försedd med tät sittande järnspikar.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 14. Hålet i kakans mitt ästäcknings med  
A.P. Blomberg "kakehornt", ett tunnt, på två ställen  
avsägat kakehorn. Särskilda brödmätt  
funnos ej, utom litade man härvid-  
lag på ögonmätt och handlag.

Under jästringen ständes kakor-  
na dels i bäddarna och dels på got-  
vet, där man brer täcken. Ett del  
i sistnämnda fall var svårt att  
akta brödet för fotmärken efter  
barn och katter, säger sig självt.  
Hit bär brödet från bakkordet (även-  
som sedan till ugnen) på "kake-  
fjölfa", en rund träskiva med kort  
skaft. För insättning och uttagning  
ur ugnen användes ett annat red-  
skap, kallat "greshla", även detta av

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
VGL  
Frgl. 16

Bröd 15

A. Blomberg

trä men förses med ett betydligt  
långa skaf. Rågbrödet knäckades i  
rutor, och här till användes en "knäck"  
vilken närmast kunde liknas vid ett  
<sup>sin-</sup> grovtaggigt sägblad. Till bröllor knäck-  
kades förningsbrödet, men ej till be-  
gravningar, ty då fick det ej förkom-  
ma någon granulät. För sen göring  
av <sup>träget</sup> brödet hade somliga elyskra-  
gor, vilka sågo ut ungefär som sked-  
järn.

Den säd, som användes till bröd,  
kallades "brösa" eller "brömsärd." "Sek-  
temjöl" var det mjöl, som efter mal-  
ningen siktades, det osiktade mjölet  
kallades "semmert." Då man siktade  
råg och vete erhöles som avskräde kli,

bröd-säd  
brödmält

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM

Frgl. 16

VGL

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 16 x avskräddet från havre kallades "scier".  
A.P. Blomberg De senare blandades i svinmaten.  
Rågbrödet bakades av enbart rågmjöl.  
Till "blännebrö" som man blandades  
dels råg och havre och dels korn och  
havre. Även bakades kornbröd, som be-  
stod av enbart kornmjöl. Förvrigt ba-  
kades vetebröd samt någon gång bröd  
av ärtmjöl. Havrebröd bakades åt häs-  
tarna och gavs åt dem när man var  
ute på resor eller vid justestunderna  
ute på åkern under värarbetet. Det  
x kallades också "hästabrö."

x I ortens mål skilde man på deg,  
smet och röra. Deg var det, varav bröd  
bakades, av smet gjordes gorän, väfflor  
och plättar, under det att röra mest

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Landsmålsarkivet, Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM  
VGL  
Figl. 16

Bröd 17

S.P. Blomberg  
knäding s.

Frgl. 16

VGL.

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM

brukades i betydelsen äggroa.

"K<sup>u</sup>singa" (knädingen) skedde vanli-  
gen kvällen före baket, åtminstone sa de  
man jästna då. I sistnämnda fall tog  
man litet ljumt vatten, tillsatt med jäst,  
slog det i mitten eller vid ena änden  
av det mjölkfyllda träget, varefter man  
med en sked rörde ihop en liten del,  
som gick stå till påföljande morgon,  
då knädingen utfördes. Lowliga verk-  
ställde, som sagt, knädingen redan på  
kvällen. Det ljumma vattnet, som här-  
vid användes, kallades "k<sup>u</sup>sespa." An-  
vände man i stället mjölk, sådes brö-  
det vara "mjölkknätt." Litet salt blan-  
dades i "k<sup>u</sup>sespat."

När degen var lagom jäst, skulle

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 18 x den "vris upp". Man tog då ett stycke  
L.P. Blomberg av densamma i sånder och vred <sup>det</sup> med  
händerna. Sömliga vred degen vid ena  
ändan i tråget, andra lade upp den  
på bakkordet. Varje särskilt stycke av  
x degen kallades "en deg". Då mycket  
mycket arbetades i degen, blev brödet  
tätt och hårt. Det blev med ett ord  
x sagt inte "lättaet".

I händelse degen under vridningen  
tagits upp ur tråget, lades den  
tillbaka dit <sup>då</sup> sedan arbetet var verk-  
ställt. Sedan man med långsidan  
av handen gjort ett kors i degen,  
bredades den över med "vepor"\*) eller  
dyl. och fick stå och "lättna" (jäsna)  
Någon annan jäst än "bröggejäst"

\*) Ett slags tunn-  
na filter.

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929: UGGLUM  
Frgl. 16  
VGL.

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 19  
S. P. Blomberg

Janus icke. Den erhöles då man bygg-  
gade dricka och var det sista som var  
 kvar när drickat i turman var slut.  
Den som måste baka och själv ej hade  
jäst fick gå till grannarna för att låna.  
Jästen var blöt och en kår måste med-  
tagas för heubärning. "Kära mor, låna  
mig en sked jäst," brukade den lårande  
säga. Till skydd mot ondska makter kasta-  
des en eldhol i den bostlanta jästen.  
Jästen förvarades i "jästabötta". För  
att slippa att låna jäst gjordes somliga  
en liten boll av cleykrap, vilken fick  
ligga och surra till västa bak, då den  
fick tjäna som jästningsmedel. Pressjäst  
kom ej i allmänt bruk förrän under  
år 1870.

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
Frgl. 16  
VGL.

jäst-bytta

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 20

S. P. Blomberg  
brea

ett av den färdigjorda degen utformades  
kakor, kallades att "brea." Ett stycke  
av degen togs nu upp ur träget och  
lades på bakkbordet, där det arbetades  
om och rullades ut till en tjock rulle,  
från vilken man sedan med handen  
avskilde lagom stora kakämmen. Detta  
ä till dylika åt gånger gjordes i ord-  
ring och ställdes på bakkbordet. De-  
met formades ut till kaka genom att  
man rullade "tjävret" fram och till-  
baka över detsamma, samtidigt som  
man ved den blivande kakan runt  
på bakkbordet. Då kakan erhållet en  
vacker rund form, mjölades den samt  
pichades den ä båda sidor. Sist ut-  
togs med bakkorset ett hål i kakan

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM  
VGL  
Fgl. 16

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg, 1929, UGGLUM

Bröd 21  
S. P. Blomberg

mitt. I vissa fall, och i fräga om fi-  
mare bröd, knäckades kakorna på övers-  
sidan. Limpona knäckades på båda  
sidor.

Var hushållet stort, hjälptes flera  
åt med baket, ty man måste stå  
göra stora bak, 5 å 6 x tjog kakor.  
En tillagade kakämnena, en bredde  
och en tredje "sätte å", d. v. s. bar ka-  
korna på fjölur från bakkbordet till  
den plats (sängen eller golvet) där de  
skulle stå medan de jäste. Bredningen  
var vanligen husmoderns arbete, me-  
dan barnen kunde bli anförtrodde  
att "sätta å". Vid bredning av limpor  
och levar användes ej "tjäv<sup>er</sup>", dessa  
formades med blotta händerna. |

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
VGL  
Frgl. 16

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 22

S.P. Blomberg

lättna v. x

knallkaka s.

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM  
VGL  
Frgl. 16

bröd, utom humbrödet, fick stå och  
"lättna" (jåsa) en stund före "cirba-  
kinga" (gräddningen). Den kaka (vanti-  
gen den sista som bakades), som er-  
hölls av den från strögets kanter  
avskrapade degen kallades "knallkaka".

Under gräddningen vreds kakan  
med "<sup>gryckla</sup>gryckla" i ugnen, så att den  
på alla kanter fick del av värmen  
och blev genombakad. Det antal ka-  
kor, som samtidigt kunde sättas in i  
ugnen, kallades "insätning". Sällan  
talade man om "första insätning",  
som sällan blev riktigt bra. När  
brödet under gräddningen höjde sig,  
sade man att det "håver" sig. Upp-  
stodo svarta fläisor i ytan, beroende

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 23

L. P. Blomberg

x) Prot. emellan  
de små glasorna  
liknade stråtar  
hållor.

på att det varit för kallt i rummet  
under jästringen, sådes brödet bli  
"svartbättat." x) Hörde sig brödet ej i  
ugnen, blev det "hopafwett." Limpor  
och livor överströkas genast de kom-  
mit ut ugnen med en limmelapp  
eller fjäder, cloppad i sidops väten.

Flora några främmande in under  
bakningen, skulle denne bjudlas på ba-  
kebröd, d. v. s. ett stycke nybakat bröd.  
Man gav också bort "bakkekaker" till  
granarna. Bakdagarna ansågos som  
litet festligare än andra dagar. Det  
är inte alla dagar det är bakdag,  
sombiga dagar är smakedagar, sade man.  
Ordstävet grundade sig väl på, att man,  
åtminstone på festigare ställen, endast på

bak-kaka s.

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM  
VGL.  
Frgl. 16

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929, UGGLUM



Bröd 24 bakdagarna <sup>avgj sig ha</sup> hade såd ut äta så mycket  
S.P. Moberg Bröd man ville.

När brödet tagits ut ur ugnen, sopades det av med en vinge och ställdes på samma plats, där det ståt under jäsningsen, dock vände man en kakans översida nedåt.

För torkning trädde kakorna på en stång, det s. k. "brödspett", vilket hängdes i taket. Fem brödskakorna hängdes två och två på ett kort snöre, i vardera änden förses med en liten "knarvel" (kort pinne), vilken trädde genom hålet på kakorna. Snöret lades sedan över brödspettet, så att kakorna kommo att hänga ut mot varandra, en på vardera sidan om detsamma. På bordet framattes brödet

Landsmålsarkivet, Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM  
Frgl. 16  
VGL.

knarvel s.

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 25 x i den s. k. brödkorgar, vilken var flä-  
s. P. Blomberg tad av vide. Senare tillkommo "brö-  
brödbackar" vilka tjänade samma änd-  
mål men voro av plåt och liknade  
en liten bricka.

Till julen bakades flera sorters bröd,  
såsom vetebröd, vanligt rågbröd, sikte-  
bröd, sötbröd m. m. På varje dag baka-  
des en liten kaka, som gavs åt barn  
och tjänstefolk. Dessa kakor staplades  
upp på julbordet, den ena ovanpå den  
andra, det var de s. k. "julakögarna".  
De någon av tjänstefolket under julen  
gick hem på besök till föräldrarna  
medtogos julkakorna och överlämnades  
som gåvor till dessa. Vid julbaket ba-  
kades också väskakor, och här till en-

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929, UGGLUM



Bröd 26

S. P. Blomberg

vändes vörtadeg. Den gjordes något större än en vanlig kaka samt försågs med ett hål i kanten, så att den kunde hängas upp på väggen, där den sedan fick hänga över vintern. Kakan sisades med husbondefolkets initialer och årtal samt ibland även med djurbilder, såsom gäss och dyli., allt i upphöjt (pälat) arbete. Lönliga taggade kakor i kanten. När vår arbetet började, togs kakan ned från sin spik på stuguväggen samt bröts och delades ut till folk och dragare.

Till bröllop och begravningar bakade man särskilt försämringsbröd, ty husfolket på det ställe, där kalaset ägdes rum, skulle ha en eller två kakor

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
Frgl. 16  
VGL.

Bröd 27 och kokerskan och tvätterskan (dishes-  
f. P. Blomberg skan) en vardera.

"Äppelkakor" bakades på så sätt, att  
skurna äppleskivor lades mellan två  
tunna kakor, som sedan gräddades  
i ugnen.

Eso blod efter slaktade djur gjordes  
"pattor" och bakades påttbröd. I båda  
fall fann tillsattes blodet med vatten,  
sammalet ugäl och salt. Pattorna for-  
rades som bullar, runda eller avlän-  
ga, samt kokades i vatten. De ätas  
medan de vara varma. Tisorn kalla  
skuras de i tunna skivor, vilka stekes  
i flött i stekpannan. Vanligen ätas  
de tillsammans med stekt "kokkorv"  
(korv av grovtarmarna). Souliga bakade

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1939, UGGLUM



Bröd 28. blodsmunkar, dessa bakades i stek-  
S. P. Blomburg pannan och bestodo av blod, vetemjöl,  
litet <sup>sirup</sup> ~~socker~~ samt peppar och salt.

Paltdegen knådades av sammålet  
mjöl såsom vanlig deg, med undantag  
av att blod tillsattes i degspadet.  
Ett kors gjordes öfver kakan med knä-  
ken för att brödet skulle gå lättare  
att bryta. Sedan kakorna gräddats  
i ugnen, hängdes de upp på spets  
till torkning, och de kunde, om man  
så önskade, gömmas hela året. Innan  
brödet stektes, blöttes det i vatten.  
Till stekt paltbröd användes ett slags  
teuu sås av mjölk.

En salt, mjöl och vatten bakades  
"ölrömmunkar". De bakades på kvällen,

Landsmålsarkivet, Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM  
VGL.  
Frgl. 16

Örrömmunk

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 29 och under arbetet skulle iakttagas Sells-  
L. O. Hönberg kunglig Lystråd. De <sup>(som till antalet voro tre,)</sup> bakande, skulle lägga  
i en näve mjöl och en näve salt vardera  
i smeten. Sedan man ätit smunkarna,  
skulle man gå och lägga sig och sova.  
So saltet blev man naturligtvis som  
törstig och drömmarna kommo att röra  
sig om vatten. Vauligen drönde man  
att någon kom och bjöd på något  
att dricka. Denna skulle bli en tillkom-  
mande snake. Sagesmannen hade en gång  
 varit med om att baka dylika dröm-  
smunkar.

Medanstående uppgifter <sup>(är upptecknade)</sup> efter Hedda  
Gustafsson, L:ca Ståltorp, Uggleum, född där-  
städes 1877.

Man ville hellre ge bort jäst <sup>(än)</sup> än bort

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 30

Heilda Gustafs

särlan, ty i sistnämnda Fall kunde brödt-  
terren gå förlorad. Om en Flicka ej kunde  
göra hälet mitt i kakaw, sadis det att  
hon komme att få stygnor.

Drömmunkar bakades av mjöl, salt  
och vatten, och man skulle vid baka-  
gen vara tre personer. Fullkomlig tyst-  
nad skulle iakttagas under arbetet.  
Då man åt munkarna, skulle man  
sitta på var sin tröskel. Sedan ludo  
man sig ut somna, och man skulle  
under natten drömma om sin till-  
kommande.

Om en kakaw blev avglömd, så att  
den ej blev gräddad i ugnen, baidade  
det lik i gården. Föll en smörgås  
med smör medät, blev det segt.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 31 Om degen klubbade vid bakkbordet  
Hedda Gust. skulle det hända något ledsamt.  
Man fick ej ge kreaturen så deg,  
ty då blevo de sjuka. Varnt, nyba-  
kat bröd bekom den däremot väl.  
Smör och bröd tuggades och gavs åt  
eljuren, då de mistat "dröpet."

Värkakor hängde på en spik i stua-  
genväggen och bröts då värarbetet  
började. De skulle både folk och dra-  
gare smaka på dem.

Om jul bakades flera tjug bröd,  
ty julbakat skulle räcka till kyrklels-  
mässa. Det var också många, som skulle  
ha av detta bak. Barn och tjänare  
skulle ha julkakor, och så var det  
en mängd tiggare, som gingo omkring

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 32. vid jul tiden. Utom det vanliga  
Hedda Gust. brödet, bakade man till jul både  
vörtbröd och surbröd.

En del karlar eldade ugnen åt  
kvinnorna. Sontiga kvinnor bakade  
borta, d. v. s. de passade på när gran-  
nens bakade och ugnen var uppel-  
dad. De fingo då sina kakor baka-  
de men slupp besväret med eld-  
ningen.

Då man började göra ut brödet  
vid bakningen sade man: "Gud väl-  
signe brödet." Så sade man även  
då man sågade tappa en brödbit  
och då man vid saden kastade  
ut första sädesnåven. Det kunde  
också hända, att man <sup>(i stället)</sup> nämnde Jesu  
namn.

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 33  
Hedda Gust.

smuset bröd sadles giva starka  
tänder, bränt bröd söda kinder  
och möglat bröd gott minne.

När sotet brände i ugnen, blev  
det ombytte på väder, det blev blåst.

Före gräddningen provades hettan  
i ugnen genom att man kastade  
in en näve mjöl i densamma.

Brände mjölet upp, var ugnen för  
het. För att få den att svalna, kas-  
tade man in en eller flera nävar  
salt. Vid bredningen användes bak-  
bord. En degspade av trä bequä-  
des <sup>dä man skulle</sup> för att taga degen ur träget.

Somliga gånade ett kakämnne från  
det ena baket till det andra och  
erhöll på så sätt jäsamne.

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929. UGGLUM



Bröd 34 Den kaka, som bakades av dely-  
Hedda Gust. skrapet från träget, kallades "skrä-  
skänt kaka" kaka. v

Kakorna pickades på båda sidor.  
När kakan pickats på ena sidan,  
kastade man den med fjölen, så  
att den vände sig i luften och föll  
ned med motsatta sidan upp, varefter  
även denna sida pickades. Hejlet  
gjordes i mitten på vanligt bröd, men  
ibland ena kanten på tunnbröd.  
Limpor och lever bestrokas efter grädd-  
ningen med en limklapp, cloppad  
i kaffe eller smör.

Följande talisän och ordstäv före-  
kommo i fråga om bröd:

"Då kliar i kakestän" (då någon var

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM  
Frgl. 16  
VGL.

Bröd 35

Hedda Gust.

x

hungrig) "Kasta jästen ättes i ämnen"  
(då man försunnat vägar, som ej gik  
ändra) "När Tiggarna får smör på bröt,  
vill han ha ost med" (d. v. s. tiggaren  
är oförnöjel).

A. Blad

I L:a Ståtorp, Ugglum, bodade man  
väskakor, varå voro utbildade diverse  
äkerbrukssedskap samt en värose.

Adolf Blad, Väster, Ugglum. f. 1859, d. 1926.

Gökhem

m. Blad

Uppgifter efter hustrun Matilda Blad,  
Bachor. V. Kleva, född i Gökhem 1862.

I hennes barndom hade man aldrig  
annat än bryggjäst. Man saulade  
ihop den från bottnen av "jarlakart"  
(det har, i vilket drickat jäst stå och jäsa)

gästkar s.

x 97. lvs från  
A. Blomberg  
d. 27/2 29.

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929. UGGLUM  
VGL. (äv. GÖKHEM)

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929



Bröd 36  
M. Blad

samt från botten av drickskannen.  
Jästen förvarades i träbyttor, som voro  
de mest gängbara kärten förs i tiden.  
De mindre bemeddade, som ej hade  
räd att brygga, fingo gå omkring och  
tigga jäst när de skulle baka. De  
brukade få ett par koppar jäst eller  
så, ut efter omständigheterna.

Det ansågs ej bra om någon främ-  
mande kom in när man höll på  
med bak, därför stängde somliga kvin-  
nor in sig, när de utförde detta arbete.

Om man kunde sammanbaka sista  
kakor med den deg, som stannat i bak-  
hornet från den föregående, så var skar-  
ven ej syntes, skulle ett visst jästfolk  
få vara undra (antagligen bakerskan

Göteborg

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929. ~~XXXXXXXX~~ GÖKHEM  
Fgl. 16  
VGL.

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929. GÖKHEM

Bröd 37  
U. Blad

och hennes fästman). I förevarande fall lades det hela runda degämnat på sista kakan och plattades till.

Det kunde inträffa, att man vid späddningen glömde en kaka, som sedan efteråt måste sättas in i ugnen. Den som råkade få äta av en dylik kaka, blev avglömd och tillbakasatt under hela året.

Hon hade hört att man gav korna något när man släppte dem, för att de skulle gå snällt hem, men visste ej om det var bröd eller något annat.

Färikakan bakades om julemånaden och vördades samt pryddes med ärtor och dator. Den förseddes med hål i mitten samt sex andra, mindre hål runt kanterna,

Fig. 16

VGL

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg, 1929. GÖKHEM

Varkester

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. GÖKHEM



Bröd 38 men den var ej taggad runt om. Ka-  
m. Blad kan bröts för första betan man gjorde  
på väsen, den äts inne i stugan.

Djuren därute fingo dock även smaka på densamma. En kvinna i Tö-  
restorp, V. Klewa, född 1836, död 1923, hade  
sin <sup>väs-</sup>kaka stämde på spiselkallan tills  
den var väl torkad, sedan lade hon  
ned den i en kista.

En del kvinnor hade för sig, att ~~af~~  
översidan på kakan ej fick komma nedåt,  
sedan man tagit den ut igen.

Julkakor bakades åt barn och tjän-  
stefolk, en kaka av varje brödsort.  
På julafton lades dessa kakor upp i  
högar på bordet, och där skulle de  
ligga under hela julen.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. GÖKHEM

Landsmålsarkivet Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. XXXXXXXX GÖKHEM  
Frgl. 16  
VGL.

Bröd 39 Den bästa ugussopan gjordes av "keru-  
M. Blad keris" eller också av "sopemus", ty dessa  
sopemus s. väseter barrade ej ifrån sig. För knäck-  
ning av brödet användes en knäck  
av järn. Begravningsbröd, såväl det  
som bakades i begravningsgården som  
föruingsbrödet, fick ej knäckas, det  
skulle vara "rätt och slätt." Bröllops-  
brödet knäckades däremot. I föruing  
gav man vanligen två kakor, varjämte  
kokerskan och tvätterskan skulle ha  
en vardera.

Många fingo äta havsbröd, endast  
upplandat med några rågvejölskorn  
samt brett i rågvejöl. Av skrap från  
träg och bakbord gjordes en kaka,  
som kallades "knultekaka". Förta-  
s.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. GÖKHEM

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007  
Assar Blomberg. 1929. XXXXXX GÖKHEM  
Fgl. 16  
VGL.



Bröd 40  
M. Glad

limporna, som bakades till jul,  
strökos över med "sirapsväst." På  
större ställen kunde man baka  
ända till 30 ä 40 tjog bröd(?) till jul,  
men så skulle det också räcka  
till påsk. Brödet hängdes upp på  
spett, där det fick torka.

Vid julbaket bakades gubbar,  
käringar, grisar och bockar av pep-  
parkakadey (doser tröb. senare tid).

Värkaka. Efter Verner Svärd, Hårlings-  
Louten, Uggleu, Jödd 1881.

På sagesmannen var barn och jämte sina  
föräldrar bodde i Grolanda bakade hans moder  
värkaka. Den bakades om julen av siraps-  
deg. Kakan hade ej hål för upphängning

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929

Bröd 41  
V. Svärd  
Grolanda

och var ej taggad i kanten. Den var  
delad i fyra lika stora delar genom  
tvänne korslagda elestriklar. Ena fjär-  
delen <sup>av kakor</sup> var prydd med ärtar och elato (tro-  
ligen slaget för bakningen), på den andra  
syntes en hars och en krok, på den tredje  
en bock och på den fjärde en bild, som  
sannolikt skulle föreställa en tunte. Kakor  
lades ned i den bingge, som innehåller ut-  
sädshavren, och där fick den ligga tills  
vårarbetet började. Då skulle både den som  
utförde vårarbetet och dragarna äta den.  
Före vären fick kakor ej röras.

Landsm. Upps. 2007  
A. Blomberg. 1929



# Brödet och dess tillredning. I.

42

Fig. 1.

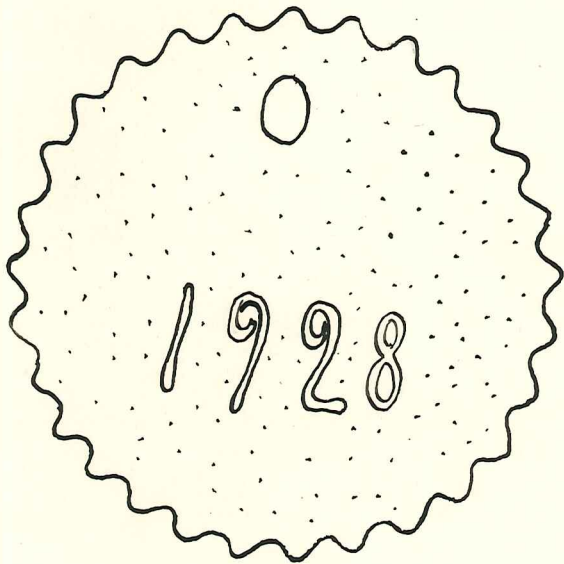


Fig. 2.

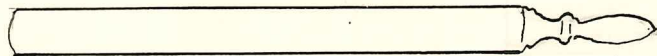


Fig. 3.

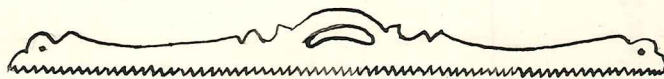


Fig. 1. Vårkaka bakad efter gammal förebild (farmoderns vårkaka) av Hedda Gustafsson i Skarå i juli 1928. Fig. 2. "Jäverb" omkr. 100 år gammalt. Har tillhört Hedda Gustafssons farmoder som köpte det medan hon tjänste piga på Trestens invid Skarå. Fig. 3. Korv av järn, mycket gammal. Tillhör Hedda Gustafsson. Hanteln i vårkakan är krusad med bakkorut.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Assar Blomberg 1929.

# Brödet och dess tillredning. II

Fig. 1.

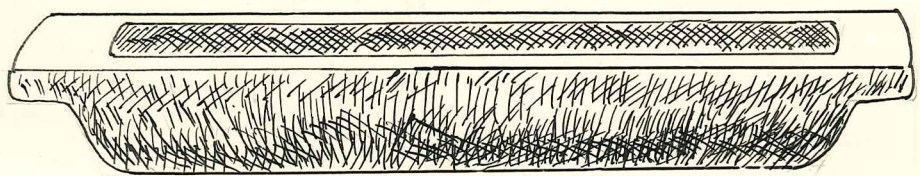


Fig. 2.

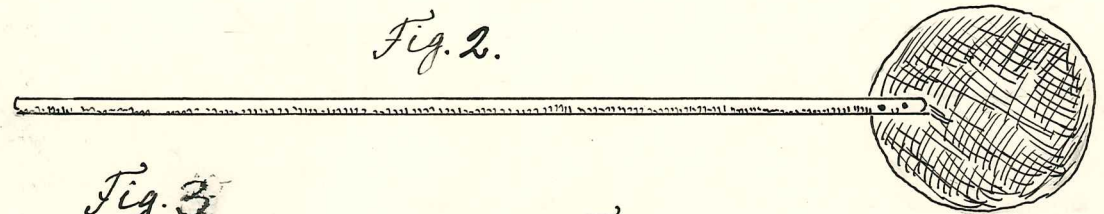


Fig. 3.

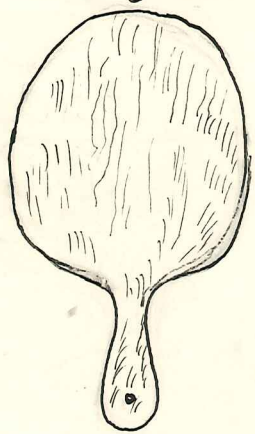


Fig. 4.

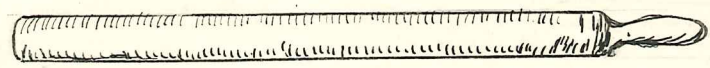


Fig. 5.



Fig. 6.



Bakredskap (användes ännu) Fig. 1. Baktråg. Fig. 2. Greskla.  
Fig. 3. Fjöl. Fig. 4. Bakhorn. Fig. 5. Tjävart. Fig. 6. Peck.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Assar Blomberg 1929.



44  
Brödet och dess tillredning. III.

Fig. 1.

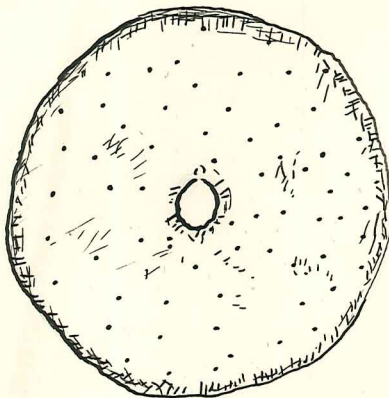


Fig. 2.



Fig. 3.

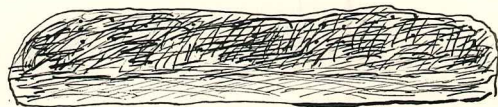


Fig. 4.



Fig. 5.



Fig. 6.

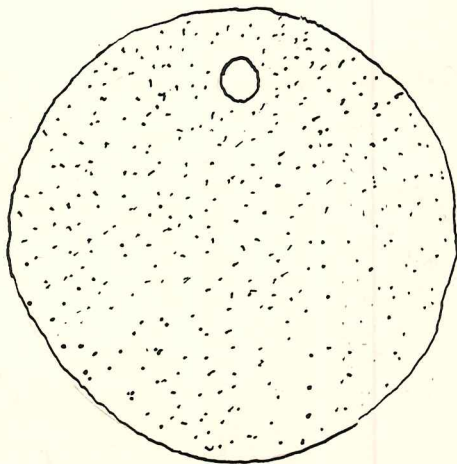


Fig. 7.



Olika brödsorter (Ugglum). Fig. 1. Vanlig kaka. Fig. 2. Limpa.  
Fig. 3. Lev. Fig. 4. Bull. Fig. 5. Krullebock (jullbröd). Fig. 6. Tunnbröds-  
kaka, pichades tät. Fig. 7. Öringar.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Assar Blomberg 1929