

3595

SMÅLAND

Jät

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

2/1 1932

Strömberg, August, 1931

Svar på ULMA:s frågelista 16
Brödet och dess tillredning

91 bl. 4:o

3595

Brödet och dess tillredning

Ordet baka använde vi vid många andra tillfällen än vid brödbakning. Vi baka många sorters bröd småbröd "smaobro" samt en del andra matnyttiga saker, som icke hör till brödsorterna.

Ordet baka förekommer hos oss, även då det är frågan om helt andra saker än de ätbara.

"Baka pro" mä gröt på det sjuka stället.

solan "baka pro" så hårdt i dag, så att det är väl inte långt till åskrägn. Då vi laget vår spis med nytt "leå" - lera och det så blir varmt i spisen, så "baka" "leå" - leran ihop sig och blir hård som sten. Då vi frysa och kamma in till "brassen" - brasan, ställa vi oss vid den och

"baka" oss på alla sidor. Hela arbetet med brödets tillredning kallas "baka", ifrån början till brödet är "bakt" - bakat och uttaget ur ugnen. ^{vi} bakade
Ordet "grädda" - grädda förekommer sällan, endast

baka. Brödet bakas i ugnen. Vi baka vårt bröd
 i ugnen. Vi bakade i går. Vi bakte i förgår
 och nu, så nu ha vi bakt och hela baket blev bra,
 det var ett stort bak, vi hade tur denna gång
 med bakningen, eljest kan det hända ibland
 att det blir otur med bakaunst - bakandet,
 de blevo väl genombakta alla käporna. <sup>Bake: all
rom i ba:
har till bröd.</sup>
 Tider för bakning: Först ta vi ett exemplar från
 ett s.k. stort och fint bondtälle på 1870-talet
 här. Stort hushåll. Där bakades ^{20 tabl.} en säter
 var fjortonde dag. En säter, det var så många
 brödkakor som fick plats i ugnen på en gång.
 Vad beträffar detta nu omtalade ställe, så fanns
 det plats i deras ugn för 2/ stora brödkakor. De
 voro här 10 personers hushåll. Vid större hög:
 Tider, som påsk, pingst, midsommar och jul, bakades
 flera sorters bröd, rent smaderö - bullar, pringlor

och sådant, som vi återkomma till längre fram.
 Vid dessa tiefällan pågick bakningen trä, tre dagar.
 Vid jul var det vanligt att det bakades i tre dagar,
 det bakades också många flera sorter än vid andra
 tiefällan. Det bakades av husets egna folk, det var
 fruntimrens göra. Mannfolken hjälpte till endast
 då limpsdegen lagades till. Den skulle slås, med
 ett långskaffat trästycke som var bredt o flatt
 i ena ändan, detta verktyg kallades "dejträ", "dejträ".
 På 1870 talet arbetade en bagerare här i byn,
 hos en handlande som bakade bröd och sålde, men
 det varade inte länge, de skötte bakningen själva sedan
 sedan dess har här inte varit någon yrkesbagerare.
 Att Guds namn nämndes i samband med brödet,
 det förekom ofta, men det var mestadels av vana,
 som till ex: ja, nu i Guds namn här ja där äntligen
 styrt om (bakat.) så vi här brö, sen far så väl

Landsmålsarkivet, Uppsala 3595
 Aug Strömberg, 1931. JÄT
 SMÅL.

Fagl. 16

i Guas namn bli påo näst vis mä dän aura maten.
Gu' ska liv äe vi häe brö, sen bli ä dä väl näst
te rava mä (till rids med) dä aura. Dä ä sannelien
äe "Guas laou äe vi häe brö, dä ä mönne som inte häe
dä. - Man tappade en brödbit på golvet, dä hette
 det: "Äh Gu' välsign ät, si hä ja häe me aot mä
Guas gaovä!" - Tackat vare Gu', vi häe äe aot
menstena bröföan, ä en far va tacksamma fö
en häe dä. "Dä vore värre om vi hadde lite säjel,
ä så vore brölösa." Man ä en bä brölösä ä raolösä
- brödlös och rädlös, äe ä dä värre än alltihop. äe
ä dä bättä ä va brölösä ä raolösä, som hong sas,
kränga, nä hong töckade boät mä kätten.
 Man brukade skämta med någon som man
 orkade med, fatta honom i armarna och hålla
 honom så ät han inte kom loss, och säga honom:
"Var har du din makt?" vare blev: "i mors brökapä!"

uttrycket levebröd: "Jaha, dä ä saor stätt i dänna
vä^{än} ät dä^ä en ska ha satt levebrö så ska en.
Ming Hal joan han feck sett levebrö pro sjön,
dä va han danadä te." - "så slapp di ä messönnän
 - (missunnna honom) - bröbitena hä^ä," fö dä feuss täckra
som inte öuna sing nästa så nö som en brötogga.
Vi si väl bara pro Nerse i Ängen! tö han inte
bröet u mönnen pro Löddvik i Norragän? han
beljuddo ju Löddvik fö bongen, som han tjänto
hos, så Löddvik kom dän (derifän), ä dä va väl
som ä ta bröet u mönnen pro an." (beljuddo, beljög)
 Om stora hushåll kunde det beta: ju stackan, han
hä^ä mönna mönna ä mäta (många mennar ät mäta),
män dän älate deulen han hönne gä^äna ge se so
näustäns dä^ä han. finge vänja se ve ä göra skäl
fö föan, fö dä gö^ä han inte hemma, latstaken! -
"han gö^ä inte ät guss skapat tecken, så laongä daen ä!"

6² En av familjen som sitter med vid matbordet, har en
brödkniv och en bit sovul av något slag, bet lite för
mycket på sovlet till brödtuggan han bet av: "åja,
du mas gå^äna lära de ä säjla - sovla! dä ä inte sä
gä om att. Ä brö^{mä}! bröst ä hvestolen!" - Vi ha^ä
inte sä gö ras som Klangeus, di, di ha^ä ras te ä
däbbelsäjla, ha^ä ost älla näst annat ras smö^ägaosen.

Andra benämningar på bröd: en bit bröⁱ, en brö^{bit}, en
brösjok (ofarolig klump bröd), en smöla bröⁱ, en brösmöla,
en bröknaving (en stor hård brödbit), ett bröstöcke, ett
stjälka bröⁱ (stordelen kan variera), en bröst^äning
(en liten bit), en quista bröⁱ, ett bet bröⁱ (vad man
kunde bita av på en gång och få plats med i munnen).
Men det var sällan meningen med detta uttryck, att
det skulle vara så lite, men man sade så: ge me ett
bet bröⁱ! Jao ja ett bet bröⁱ te! Jao ja ett bet bröⁱ te?
en brökrant, en brökräm (karm), en bröskalk.

En brödsnalk ligger på bordet, någon har en god öga till den, en annan ser det och säger: om skalkar läcka de så bara följ ätte! (tag den) ta biten, jä svält! Vad som menas med en brödsnalle: Förutom dessa gubbar som färdades omkring, hörande eller gäende, säljande bröd som deras häringer bakat, vilket förekom före min tid, man som jag hört omtalas, och vilka gubbar kallades brödsnallar, fanns det ett annat slags brödsnallar. Dessa knallar gjorde sig bättre förtjänta av benämningen kaffe-knallar: Man kokade potatis med skalorna på, dessa potatis stöttes till gröt, samtidigt med inblandade kli av korn, eller råg. Denna massa lades upp på ett bakbord och ättes - knådades, och bitar av potatis som möjligtvis fanns, avlägsnades. Denna deg trullades - formades ut, rullades som till kringlor, i almslänga, runda strimler

av dessa strimlor skars nu ungefär två tum långa bitar, dessa lades på en dentill gjord träflaka, en alu lång och en halv alu bred, flätad av tunna sticker spänor, smala och nästan tät sammansfogade, "torskflake". Då man bakat bröd och detta var uttagit ur ugnen, sattes torskflaken med "knallsbitarna" på, in i ugnen, der de fingo stå i flera dagar så att de blevo fullständigt torra, genomtorra, sedan "brändes" - rostades de i en kaffebrännare så att de blevo bruna i färgen, varefter de togo tre st. rådana och lade dem i en "mortare" - mortel, der de blevo krossade med mortelstötten till ett fint pulver, varav höllades kaffe, med tillset av en handfull "bränd" - rostad råg. Detta blev nu kaffe till 10 personer på det stora bond- och Hämmandemannsstället, som vi nämnt. På samma sätt gjordes bröknallar.

hos de fattiga, då de ville ha kaffe. De rostade sina
knallar i en gryta, med ständigt omröring tills
 de blevo färdiga att malas, krossas, medelst dessa
 bitars placering på en skinn- eller stark tyg-
 lapp, som lades på spishällen "spisstenen",
 varefter man med en "potell" - butelj, medelst
 rullning, krossade det blivande kaffeingredienset.

Brödets egenskaper: Nybakat bröd, nybakt brö. Så
 länge det fanns "en tjömmig smöla" - en tjömmig
 smula i en brödkaka, var det nybakt brö. Det kunde
 gå ett dygn innan brödet var riktigt svalnat, och då
 bytte det sin namn och kallades både nytt brö och
färskt brö. Bröd som skall torkas, men ännu är
 mjukt nog för att kunna böjas, är sejt - segt.
Stoåpipit brö och pipit brö. Bontliga vill ha
 ryktigt bröd, de låta degen jäsa längre, än de som

inte vilja ha syrligt bröd. Storpipigt bröd har stått
 och jämt längre än pipigt bröd, ju längre brö-
 degen får stå och jäsa, ju storpipigare och sy-
 ligare blir det. Tätt bröd i detta bröd får, dels
 icke vara så mycket jäst, dels får det inte stå
 och jäsa länge. Klabbit bröd, kladdit bröd, ja, vi
 kan säga även klibbit - klibbigt bröd, har blivit
 sådant på grund av dåligt mjöl, dålig jäst, som
 i sin tur åstadkommer dålig värme i ugnen, så det
 har den egenskapen att det likasom jagar bort värmen
 omkring sig. Sådant bröd sades ha blivit döbakat
 - döbakat och dejit - degigt. Påfallet bröd, det =
 samma som skölöpet bröd, det var när över-
 skorpan skiljde sig från mallen - brödet mellan
 över- och underskorpa. Tvälöpet - tvælöpet var
 brödet då både över- och underskorpan skiljde
 sig från mallen, och då var det mer ändels en

mörk rand intill underskorpas, denna rand kallades staolraong - stälrand. Benämningar på torrt och gammalt bröd ha vi knagglit, hått - hårdi och nijöät - njört, mört bröd. Torrt bröd som mjuknat har slöjnat eller slejnat. Majlit brö - möjligt bröd, skulle särskilt barnen äta, för att bli kraftiga, rödkindade - röbrusta i staska, och när man försäkrade oss att så var, äto vi det majlada bröet, så majlet rök omkring mönna. - så återkomma vi till det stora bondstället: Bullar, i likhet med illustr. i fig. 1 a. Dessa bakades av vetemjöl, men även rågbullar bakades. Vetebölla bakades i olika storlekar och av bara vetemjöl. Råjbölla - rågbullar bakades av rågmjöl, svartmjöl. (Det grövsta av malet vetemjöl) sirap, mjölk och flöth. Av samma deg som vetebullarna togs, togs också till korrarna, vetelewa.

Av rågbulldagen togs också till lever, dessa
 kallades sirapsleva. Av samma deg som vete-
 kullar bakades togs också till veteleva vetelever.
 Dagen bestod av vetemjöl, ostkummad mjölk, smult
 ell. flöt samt smör, socker och jäst. Rågbulldagen
 bestod av finsiktadt rågmjöl, svartmjöl, flöt,
 mjölk, sirap och jäst. Av denna deg gjordes både
 rågbullar och råglevar. Olika längd och tjocklek
 förekommo på både vete- och råglevar, man hade
 den form som b i fig. 1 i frågelistan. Det bakades inga
 bröd som liknade fasonen i en aukarstock. Fasonen
 på lever varierade, såsom lika breda över allt, samt
 sådana som voro utvidgade på midten och avsmal-
 nande mot ändarna. En kaka, en brökak av den
 vanliga runda typen, som c i fig. 1 i frågelistan.
 Ingradisuserna till dessa, i alla hus förekommande
 typer av bröd, måste jag förbigå, då det icke låter

sig göra att få reda på alla blandningar och smak-
 soeter. Jag minnes väl den Tidsen (1970-talet) då jag
 följde min far i gårdarna för att göra skor. Jag lade
 redan då märke till att det alldrig, alldrig lyckades
 träffa på samma smak i brödet på två skilda
 ställen, och säkert är det samma förhållande än
 i dag, på bondbygden, såvitt jag känner är det så.
 Limpa - lempa (e som i en): Vattnet kokas och slås i
 degträdet, der mjölet förut ilagts, i vattnet lades
 anis och "fängkål" - fenkol under kokningen.
 Nu hade man rö-trä - rö-trä (att röra med) eller
deg-trä - deg-trä, liknande ett litet löst roder, som
 vi kalla styre och som användes i små roddbåtar
 i småsjöar. Nu slog man degen med detta verktyg
 i kraget från ena ändan till den andra, och från andra
 till ena, fram och tillbaka i 1 1/2 timmar. Detta var ett
 kerlaggare av minst två personer som byttes vid.

Mjölet var s. k. näbbat råmjöl, näbbad råg innan
 den mols - maldes. Näbbarna, ändarna av råghornen
 voro bortskakade och blivit till rågkli. När nu degen
 var slagen så länge att man ansåg det vara nog,
 skulle degen höljas och stå till nästa dag. Nästa dag
 fick degen görelse jäst och surdeg, höljes igen
 och fick stå till den var lagom jäst, man samtidigt
 som man nu gav degen järning, inarbetades mera
 mjöl, ty degen hade under natten mjuknat upp
 och likasom förtunnats. När nu degen ståt och jäst
 tills den blev lagom, slogs den upp på bakbordet,
 formades till brödkakor, runda, eller arvlänga, in-
 sattes i ugnen, stods der $1\frac{1}{2}$ timmar, togos sedan ut.
 Flöjningen av degen var man noga med. Dynor,
 fittor eller täcken togos till hölje. Degen skulle
 i värmen stå och söta sig, bli söt i smaken. Då
 degen blivit tillräth mera mjöl och jästats höljes den
 igen, tills man slog upp degen på bordet.

sedan togos de ut, varpå de besmörjdes med siraps-
vatten och voro derpå färdiga. Dessa limpor kallades
"slajlimpor" (esomien), - slajlimpor.

Sirapslempå - Sirapslimpor: Uppvärmad skummjolk
till späd, mjölet var finsiktat rågmjöl, detta ättades
till deg vari blandades peköl, varefter degen lades
upp från träget och upp på ^{de den jästysin tid} bakbordet, der degen
tillsattes med sirap, sedan formades och bakades
bakorna som vanligt.

Sektebrö - Siktbröd: skummjolk till späd, mjölet,
finsiktat rågmjöl, jäst och anis. Fick stå och
jäsa tills det blev jäst, men inte så länge att det
blev synligt. Klops sedan upp och bakades som vanligt.

Grovt bröd: $\frac{1}{3}$ del kornmjöl, nästan rågmjöl, jäst-
sammalet bröd:
ningensamt var alltid surdeg till grovt bröd, vardas-
brö, det togs av degen och formades en liten rund
kaka som förvarades till nästa bak.

Vörtbröd: Denna brödsort bakades endast till jul. Då man bryggde "dracka", dricka av malt, blev det vört. Till vörtbrödet bryggdes vört av malt enhorn för Vörtbrödets bakning, finsiktat rågmjöl samt liten smula surdeg och även lite prästjäst, samt anis, stogs en halvtimme med degbrödet. Knådades länge, formades till runda kakor och bakades sedan som vanligt, stod i ugnen 1 1/2 timme.

Embärslimpor: Då dessa skulle bakas, bryggdes liksom till vörtbrödet, med den skillnaden att här användes inte malt, utan embär. Dessa torkades i ugnen då man bakat, sedan "mols" - maldes de på hemkvarnen, vilken man kunde ställa så att den gick lätt, i detta fall lätt så att den icke vägde tungt på embäran och såmedelst krossade kärnorna, dessa fick vara hela och vara med det köttiga av bären då det bryggdes. Till detta bröd användes tajelrektat mjöl,

Tagelssektat - tagelsiktat. Tillades så därför att
det siktades i kummet genom en tagelsikt.

Fåga andra ingredienser förekommo i detta bröd,
utom lite surdeg, samt något bruggjäst. Bogs upp
och bakades som vanligt. Stod $1\frac{1}{2}$ timmar i ugnen.

Pänabrö, jö-pänabrö - potatisbröd: Råskalade
potater kokades, stöttes till ett fint mos i deg-
träget, (stöttes med en pänastöt, - potatisstöt, sådan
som alltid användes vid tillredning av potatisgröt
och böngröt, gröt kallas potater eller bönbonor
stötta till ett fint mos, äts med sked och doppades i
mjölk för varje sked man tog. Under det man stötta,
tillsattes grovt rågmjöl, som även kallades sam-
malat rågmjöl. Detta mjöl stöttes in, arbetades in
bland jö-pänagröten i degträget - potatismoset i degträget,
så mycket som var möjligt, sedan ströddes mjöl över
degen och överhöljdes, först med en blaggarnsduk,

derefter ett par dynor - kuddar, långa trämans-
 kuddar, samt ovanpå dessa en fjäll eller andra varma
 kläder. Då fick degen stå tills morgonens aftur (degen
 gjordes på kvällen förut), då tillsattes jäst och surdeg,
 samt ännu mera mjöl, då degen, på natten ställt och
 liksom förtunnats, nu knådades mjöl in i degen,
 återigen, så mycket som möjligt, överhöjdes
 och fick stå att jäsa. När degen var lagom jäst, kom
 den upp på bakbordet för att ättas, arbetas med
 händerna och knådades nu in ännu mera mjöl
 tills degen blev fast, varefter den fick ligga 1 timme
 för att ytterligare jäsa, varpå bakorna slogs upp
 delades av och formades. varefter de fingo stå så en
 stund innan de sattes in i ugnen, och de fingo stå en
 och en halv timme varefter de togs ut.

Kornbröd: Tågelsiktat kornmjöl samt likaledes tågelsiktat
 rågmjöl blandades med vartannat. Fick spås

Landsmålsarkivet, Uppsala 3595
 Aug. Strömberg, 1931. JÄT
 SMÅL.

Frgl. 16

togs kärnmjöl. Denna blandning skedde i baktråget, jäst tillsattes och degen arbetades, knådades tills den blev lagom fast. Knådningen utfördes alltid med händerna vid all slags brödbakning. En bakduk höljdes över degen som nu fick stå och jäsa endast 1 timma, sedan ältas ältades den på bakkbordet, då mera mjöl knådades in i degen, tills den blev så fast som den skulle vara. Degen fick sedan ligga på bordet $\frac{1}{2}$ timma för att jäsa ytterligare. Slogs sedan ut och formades till kakor vilka kavrades med brödkavel, en träkavel med handtag i båda ändar, tills de blevo tunna, varefter man med ett bakhorn (en del av ett verkligt horn, sådant som man även använde vid korvstopning) gjorde ett hål midt i kakan. Brödkakorna fingo nu stå ytterligare en kvart, varefter de sattes in i ugnen och fingo stå der $\frac{1}{2}$ timma och voro nu färdiga att tagas ut.

Blandbröd: Blaonybrö - Blandbröd: Till detta togs
 $\frac{1}{4}$ del kornmjöl, $\frac{1}{4}$ havremjöl, $\frac{2}{4}$ rågmjöl,
 grovt, sammalet. Till degspad - dejspa (e som i en)
 togs vatten. Surdeg tillattes. Denna deg gjordes, ar-
 betades, knåades i träget, på kvällen, höljdes med
 bakduk samt stå på laongdynå - trämanskuddar,
 och fick stå över natten. Morgonan efter ältades
 det upp på bakkbordet, arbetades för att det skulle bli
 segare och mera sammanhängande, ty havren har
 den egenskapen att, bröd som är bakat av enbart
 havre blir så kallat kort, det faller sönder i
 småsmulor, som vi fattiga nog fingo erfara år 1868-
 -1869. - Nu låg degen på bordet $1\frac{1}{2}$ timmar innan det
slogs upp, formades till kakor, då brödkakorna blivit
 uppslagna och formade fingo de stå en halvtimme
 innan de settes in i ugnen, der de fingo stå 1 timma,
 varpå de togos ut färdiga. Då de äto detta bröd,

Landsmålsarkivet, Uppsala 3595
 Aug. Strömberg. 1931. JÄT
 SMÅL.

Frgl. 16

sade de: Nu få vi en särskilt arbete med att plöcka
 sågorna ur röven. - Nu få vi en särskilt arbete
med att plöcka sågorna ur röven! -

"
Ärtbröd Ärtabrö, ärtabrö: Härtill togs ärtmjöl
 och grovt rågmjöl, vatten till spad, surdeg till-
 sattes, knådades i degtråget och fick stå och jäsa i
 två timmar, ättes derpå upp på bakbordet, der de fick
 stå för vidare jäsnings, varefter degen slogs upp i ka-
 kor, vilka stodo 20 minuter innan de sattes in i
 ugnen, der de fingo stå 1 timma. Togos sedan ut.

Surlimpa Surlimpa (e somien): Rågmjöl och råg-
 kli blandas samman i degtråget, uppkokt vatten slogs
 på mjölet, hoprödes med bakstyret - bakrodet,
 höljdes som förut är omtalad. Detta var på kvällen
 på morgonen efter gjordes degen och tillattes surdeg.

varefter degen fick stå länge att jäsa, tills den blev ganska sur, sedan ättades den upp på bakbordet, der den fick ligga 1 timma innan den slops upp i kakor, dessa fingo sedan stå en kvart innan de sattes in i ugnen, der de fingo stå $1\frac{1}{2}$ timma.

Hästbröd, hästabrö: Till detta bröd togs havrenmjöl samt rågkli, (ingen tillsats av jäst eller surdeg), samt vatten. Knådades helt lite i träget, slops upp på bordet i kakor med ramma och sattes i ugnen. Dessa kakor (innan de sattes i ugnen) kavrades ut till $1\frac{1}{2}$ tusen ljocklek. i midten av kakan påtades ett hål med tummen, detta var något som måste göras med tummen, man varför kunde ingen förklara, endast att det var brukligt så för i tiden. Ugnsvärmen var mycket svag, brödet stod der 2 timmar. Det blev icke brunaktigt, det blev mera ljusst i färgen.

Paltbröd, paltabrö: Blod efter fäkreatur, blandas med grovt rågmjöl i träget. Den knådas degen och tillsätts surdeg. Degen gjordes på kvällen, fick stå och jäsa tills morgonen derpå. Då ältades den upp på bakbordet och tillsättes mera grovt rågmjöl, samt grovt kornmjöl som knådades in i degen, varefter den fick stå på bordet $1\frac{1}{2}$ timme och jäsa, varpå den slogs upp i tunna kakor, i vilka gjordes en hål i mitten av kakan, med en bakhorn. Detta bröd fick stå i ugnen i två timmar.

Då man skulle äta paltbröd, stektes först fläsk på en stekpanna en platt - en plät, sedan slogs vatten i pannan, tillsättes salt. Brödet bröts i små bitar och lades i pannan der det skulle kokas först innan det äts.

Flera sorters bakverk med benämningen bröd, bakade, inte på detta kondställe, men en hel del andra saker

bakades der, som jag här skall närmare angiva. Småbröd fanns före 1860-talet, man hur länge förut, kan jag ej säga. Jag minnes väl att i slutet av 1860-talet fanns i bondstugorna både vete- och rågskorpor, bullar och kringlor, bakelser och pepparkakor i alla möjliga fasoner och tillredningar. Sådant bakades också på det här omtalade bondstället.

Mandelkransar: Till dessa togs gräddk, smör, mandel, socker, samt lite vetemjöl. Dessa ingredienser blandades med varandra i en sälsekruka - stenkruka, medelst en långskäftad träsked. Mandeln var kokt, skalad och finhackad på ett skärbräde, skärbräde. Detta ältades till en mjuk deg, ältades med händerna, sedan togs en bit av degen, som kavlades ut med händerna i en lång, rund strimla som sedan lades in i en spritbössa, spritsbössa, bakelse spruta, ba-

kelssprits och derifrån sköts ut och formades på bordet samt insattes i ugnen i svag värme, och fick stå der blott 7 minuter. Dessa kranar voro tagna från bakbordet med kniv och ställda på bakplåtar, togos derifrån med kniv och lades upp på stora, flata porslinsfat.

Syltkakor: Ingredienserna till dessa voro: smör, smöltt - smult - svinfett, grädd, socker, vetemjöl, samt bjötronsalt. Detta revlades i en stenkruka, omrördes med ovan omtalade sked, togs sedan upp på bakbordet och ättades der en lagom fast deg, togs den på en bit av degen som kavrades ut så den blev tunn. och i den storlek man ville ha den, sedan tog man med en kniv, vinbärssylt eller äppelsylt och smetade på halva degstycket, verk upp den andra halvdelan och lade den öfver sylten, således att syltkakan blev dubbel. Nu tog man dem med kniv och lade dem på bakplåtan,

som ställdes in i ugnen och fick stå der i 10 minuter, varefter de togos ut, togos med kniv från bakplåten och lades i flata, stora porcelinsfat.

Sockerkaka: Till denna sockerkakan, en vanlig sockerkaka, togs 20 st. ägg (de andra ingrediensernas mängd är glömd av mina meddelare, gamla quommar som tjänat pigor på detta bondställe), ägg-gulorna slogos i en stor sälsekruka, icke av samma material som vanliga lerkärl, utan grövre och mörkare samt hårdare och glaserade, sådana som nu användas till syltkrukor och som betydligt bättre än vanl. lerkärl äro berättigade att kallas stenkrukor. I denna kruka slogos 20 ägg-gulor och vispades der i 3 kvarts timma, derpå slogos socker och vetemjöl i krukau. Vitau av de 20 äggen som vispats, för sig själv i ett annat kärl, 1 kvart, slogos nu till det

övriga och alltsammans vispades nu en kvarts timma. Formar av koppar togs nu fram, rensades väl och insmordes med smör, först med smör och sedan med veteskorpor som blivit stötta i mortel till fint pulver. (Formarna voro vid fabrikationen, utstydda med diverse krummelurer och granuläter). Nu slogs smeten i formarna, desse sattes in i den uppvärmda ugnen och passades mycket väl. Det prövades med en vispgren om innehållet i formarna var bakt. (gräddat). Man stack en rådan gren ned till botten i formen, var då vid upptagandet grenen torr i den ändan, så var det bra, kakan var bakt.

Formarna voro 4. Den störste var ungefär 30 cm tvärsöver, Runda och 4 cm tjocka voro allesammans. Nu vispades äggvita $\frac{1}{4}$ timma, i den lades socker och vispades ytterligare i 10 minuter. Denna smet skulle vara till att "pakera" - garnera kakorna med,

Så de voro uttagna ur formarna och upplagde på fat. Den största kakan togs först och "pakerades" - garnerades. "Pakeringen" - garneringen tillgick så: Av tjockt vitt papper gjordes en strukt, den smala ändan avklippes så att det blev en smal öppning. I denna strukt slogs nu den minnande smattan, som sedan tog sig väg ut genom den smala öppningen och fick med handens tillhjälp bilda ränder, rutor och krummeluser, allt vad fantasi kunde finna på, det var inte alltid gamla mönster följdes.

Så kom kakan n:o 2 fram, denna var betydligt mindre än den förra, men fick samma behandling. Därefter n:o 3, denna var ännu mindre, men blev lika behandlad som de föregående. Så var det n:o 4, denna var minst, men blev därför inte löslös vad dekorationen beträffar, ty på den bildades den personens namn, till vars ära allt var gjort.

Dessa 4 kakor ställdes nu på varandra ut efter storlek, den största underst och den minsta överst. Denna lilla pyramid var en sockerkaka, som bakades i anledning av såväl glädje som sorg.
"Dän Däjä - duger bä i gläje ä söj lisom söstost".

Färta: Ägg, Sulan och vitan vispas tillsammans i timma i en stenkruka. Vetemjöl och socker tillsättes och vispas tillsammans med det övriga i 10 minuter. Denna smet slops i en stor rund bleckbunke. Ugnen var nu uppvärmd, bunken sattes in i ugnen och fick stå der i kvart, sedan togs den ut, fick stå och svalna, välvdes sedan upp på ett stort porstinsfat, garnrades på samma sätt, och med samma eller andra figurer och med samma slags smet som sockerkakan, som beskrivits härövan. "Finå förmög, bä i bäsöl ä begraving".

Ostkaka: Åtta kannor söt mjölk slops i en förtunnat kopparkittel som ställtes över elden. En näve handfull veternjöl vispades i mjölken, denna skulle bli varm, men ej koka, löps lades i kitteln och denna lyftes nu av elden och fick stå i 20 minuter, sedan hördes stilla omkring i kitteln med ena handen, derefter togs med båda händerna den ost som bildats och lades upp i bunke eller fat. Nu slops vatten i en potta, denna ställdes över elden, och då vattnet kokade, lyftades pottan från elden. Nu lades deri 14 sötmandlar och 6 ost bittermandlar, dessa fingo nu ligga der ett par tre minuter i det varma vattnet, sedan togs de upp, skalades och stöttes i en mortel. Gulau och vitau av 6 ägg lades i en sälsekruka - stenkruka, vispades deri 10 minuter. 3 kvarter söt grädde (ungefär 1 liter) slops nu i krukau, samt $\frac{3}{4}$ lb socker, de stötta mand:

larna, 1 1/2 näve vetemjöl, Osten lades även ibland
 allt detta, omsördes väl med ena handen, slogs sedan
 upp i en förteut kopparkunke, denna ställdes nu
 in i den uppvärmda ugnen och fick stå der
 1 timma, varpå ostkakaw togs ut färdig. Även
 detta bakverk utgjorde både fin och dyrbar förtäring
 både i bröllop och begravning).

Risgrynspannkaka: En järngryta ställdes över
 elden med vatten som koka. Ett litet risgryn slogs
 upp i en kopparkunke, det varma vattnet slogs på
 på grynan, som skulle skadlas - skällas, dessa
 fingor stå så i 5 minuter, derefter slogs de upp i
 en sil, så att vattnet rann av. Nu slogs mjölk i
 en gryta som ställdes på elden och grynan lades i.
 En person fick nu stå der och köra i grytan med en
gryskä - grytsked av trä, tills grynen blevo lena

- mjuka, röra utan uppehåll, medan följande ingredienser sammanvispades i en kruka, näml.:
 söt mjölk, ett par ägg, socker, något potatismjöl,
 lite vetemjöl, 7 st. Kaddemömma - kaddemömma,
 dessa skalades och stöttes i en mortel, lite kanel
 samt lite smör, detta vispades, som sagt, i en kruka,
 slogs sedan i grytan under fortsatt omröring med
 grytskedew, tills kokningen pågått några minuter,
 derpå lyftades grytan av elden. En kopparbunke
 smordes nu med smör och grytans innehåll, ris-
 grynsgröt, slogs nu upp i bunken, stod en halv
 timma för att svalna, sattes derpå in i den upp-
 värmda ugnen der den fick stå 1 timma, togs sedan
 ut och var nu "risgrynspannkak", även detta
 en bråklig förtäring både i glädje och sorg.
 Var det någon rik och stolt man som blev fattig, sådes det:
 "Flan stå äpp som en sol, men slå nè som en pankaka".

Morotspannkaka - $\frac{1}{3}$ morötter skrapas och tvättas, $\frac{2}{3}$ potater skalas och läggs i grytan, morötterna läggs ovanpå potaterna. Båda delar kokas nu i vatten. Då de varit kokta revs morötterna på ett revjärn - revjärn, potaterna stöttes. Under tiden man stötte potaterna, lades en näve rågmjöl bland det övriga, sedan lades "morotarsvet" dit och alltsammans omsördes med en träsked. Nu ströddes rågmjöl över och höljdes ^(med) en handduk, fick stå så i 3 timmar för att sötna. Söt mjölk slops nu på, samt finsiktat kornmjöl och ett par "nypa" salt. (en nypa - en pris kan man också kalla det, det tagas på samma sätt och mängden är lika). Detta omsördes med en långskaftad träsked, hölls derpå upp i ett pannjärn - en stekpanna av järnbleck och med långt skaft med hål i, så det kunde hänga på spik. Det slops nu på en sked grädd, ytan, översidan den

jämnades ut med skedens baksida och pann-
 järnet sattes in i ugnen för att bakas. Stod i ugnen
 med sitt innehåll 1 timma, så togs den ut, välvdes "välldes"
 upp på ett stort flätt porcelinsfat. så fick vi
 den "inocotapannkakan" färdig.

"Råmjölkpannkaka" - råmjölkpannkaka:
 Då en ko kalvat mjölkas hon råmjölk en par
 dagar. Hon mjölkas tre gånger om dagen, och för
 varje gång slår man mjölken i en bunke för sig.
 Då hon upphört att mjölka råmjölk, slås all den
 nu samlade mjölken i en koppackittel - "Råmjöl-
 kätel", samt lite av annan mjölk som inte var
 råmjölk. I mjölken lades lite salt, samt socker
 och i mortel stött kanel, & "nävar skrämjöl" -
 Vid kvarnen "däbbelnäbbat" - skalat kornmjöl
 vispades i mjölken. Ugnen var varm. En stod nu

och öste upp av kättelns innehåll i bunkar, en annan var tillreds att taga bunken och sätta den i ugnen, det skulle gå fort. Bunkarna slogs inte så fulla som de skulle vara, förän de kommo i ugnen. Då togs samma långskaftade skopa, som föret användts vid bunkarnas ifyllande, och hälldes i dessa så att de blevo fulla. Det var långt skraft vid denna skopa, det behöfdes också för att kunna fylla de långt inne i ugnen stående bunkarna. Dessa stodo i ugnen $\frac{3}{4}$ timme, togos derpå ut, ställdes på ett bord, eller var man kunde, för att svalna. Någon eller några av dessa pannkakor ätos på stället, men de flästa gävos bort, till närmaste grannar, som betalade med samma slags mynt då deras ko eller kor malvat. Där gavs även åt fattiga, det är ännu vanligt, på samma sätt med sådant som korv, patte o raomjölka pannu hak.

36 Fläskpannkaka "fläska pannkak"; Endast lite saltat fläsk, skars i små tärningar, huvudsakligen späck, dock gjorde det icke något till försämring om något av "fläsksköttet kom med. Dessa tärningar "små fläskasopp" - små fläsk-soppor lades på en stekpanna för att stekas. När fläsket var stekt så att det blivit så mycket "flät" - flott som möjligt, lyftades pannan av elden. Nu togs ett annat kärl fram, i detta lades gulorna och vitan av två ägg, socker och salt, 5-6 nävar fint kornmjöl tillsattes och det hela vispades tillsammans. Nu sattes pannan på elden igen och de sammanvispade ingredienserna slops i pannan och vispades samman med fläsktärningar och flott. När detta nu blev väl sammanblandat, sattes pannan med sitt innehåll in i den uppvärmda ugnen, fick stå där en halv timma, togs sedan ut, äts med en anrättningen var varm, till middagen.

37 Kalvoost: 3 halvstop råmjölk, 1 halvstop söt grädde, 1 halvstop söt mjölk, detta slogs tillsammans och tillsattes med 1 liten sked finstött kanel, $\frac{1}{2}$ ED socker, 8 ägg, en näve vetermjöl. Allt vispades nogga tillsammans och slogs i en stor kopparkunke, sattes in i ugnen, stod der 1 timma i lagom värme, togs sedan ut och var nu färdig att utgöra förning till något kalas bortas eller hemma. Endast vid kalastillfälle gjordes "kalvoost".

Stärkelsepannkaka: Mjölk stod i en gryta på eld och kokade, socker samt lite salt tillsattes, stärkelsesgryn vispades i medan kokningen var igång. Stärkelsen var sällad (sällad-siktad i en grov sikt. De små "klörnpa"-klimpar som blev kvar i "sällan"-den grova sikten, kallades stärkelsesgryn, vispades tills det blev lagom tjockt, sedan kokade detta

en stund, derefter östes det upp i en "plaat, plät"
-follös stekpanna av järn, som var smord med
ister. Den fick nu stå så tills den svalnat, och
sattes derpå in i den varma ugnen, der det fick
stå tills $\frac{1}{2}$ timmen gätt, togs då ut, "välldes" - välldes
upp på ett stort "pöstelinsfat", - porcelinsfat,
och nu var "stänkelsepannkaken" färdig.

"Äggpannkaka, äggpannkak": Till denna
togs 8 st. ägg, ett halvstop grädd och ett stop
söt mjölk, $1\frac{1}{2}$ fjerdedel socker, en sked, med
kniv finhackad, mandel, samt en näve "rosin"
- russin. Allt detta vispades i kvart, sedan
vispades två nävar vetemjöl i bland det övriga.
En stor kopparbunke smordes med smör och allt slogs
nu i bunken, denna sattes in i ugnen, vilken var
mycket varm för att inte mjölet skulle sjunka

3^o Till botten. Bakningen prövades med en vispgräns
som stacks ned till botten i bunken. Då efter denna
doppning grenen var torr var äggpannkaken bakt

Leverpudding: "Buding": Spadst efter kokat, färskt
fläsk eller färskt kött, slogs i en gryta, samt korn-
gryn. Grytan ställdes över elden för att koka, under
flitig omrörning med en grytlåda. Då det började tjockna
slogs det i mjölk och fick nu koka 1 1/2 timme, finstött
ingefära lades nu i grytan, 3 skedar sirap samt kokt
svinlever, rivet på en rivjärn. Skt detta lades i grytan
och fick koka 1 kvart under ständig omrörning, sedan
slogs det upp i bunkar och fick stå och avvalna en stund,
derpå sättes bunparna in i ugnen för att baka, det
fingo de stå 3 kvarts timme och var sedan färdiga.

Fiskpudding: Rörgrön kokades i mjölk i en gryta, och
då grönan blev mjuk lades russin i grytan, samt

12 sötmandlar och 5 bittermandlar. Alla mandlarna skuros så fint och smält som möjligt, socker tillsattes, 5 ägg sloas i 1 kvarter grädda, 2 matskedar malet fiskmjöl, detta köptes malet. Ägg, grädda och fiskmjöl vispades i 10 minuter och sloas sedan i grytan och sammanrördes med det övriga, detta fick nu baka i 10 minuter. Ständig omröring hela tiden. Grytan lyftades av, innehålllet östes upp i bunker, som vore smorda med smör, stods 1 kvart till svalnings, sattes derpå in i ugnen, som var lagom uppvärmd tillreds, stods der och baktas 3 kvart, togos derpå ut färdiga. Såsen till fiskpuddingen, så den skulle ätas, bestod av: smält smör, lite grädda, ett par teskedar vete: mjöl och - så "Gü wälsigne maten å folket som äter!"

Rån Jorav: Dessa skulle bli sköra. Till dessa gjordes följande smet: grädda och mjölk, mycket smöret, smält-svinfett, lite smör samt kornmjöl

man lite mera vstermjöl än kornmjöl. Detta blev
 lades mycket väl samman till en tunn deg eller smet.
Gorsosjärnet togs nu fram och smörjdes med smör.
 Detta var av den typen rån vari det bliver tre hål.
 Rånjärnet var ett av den sorten med över almslångt
 handtag. Väffeljärnen hade lika långa handtag.
 Mellan smeten lades i järnet, man klände åt ett tag,
 lade sedan järnet på en fotering, som i öppna spisen
 över elden. Man såg efter så att när bakningen
 blivit lagom på ena sidan, vändes järnet om på
 andra sidan, och så fort råna blevo bakta togos de ut
 och ställdes upp stående mot spismuren. De skulle
 inte ligga, ty ångan kom inte då undan från under-
 sidan utan stannade för länge och gjorde rån mjuka.
 de ställdes därför upp så att ångan avdunstade och
 rån blevo sköra. Detta var vanliga rån, icke tunna,
 rån, sådana bakades icke här, på detta stället.

Väfflor vafflä: Bakades i väffeljärn med över
 aluslängt knäpstryg. - Till dessa togs "vätle" - vassla,
 ett slags vassla som kallades "krystevätle" - kram-
 vassla, den vassla som avkann då man kramade
 eller hårdt tryckte den nyyste osten ned i ystkorven.
 Lite salt, samt socker, potatismjöl, finsiktat korn-
 mjöl, detta blandades samman till en lagom tjock smet.
 Väffeljärnet smordes med smör eller en fet fläskbit,
 en fotaring ställdes över elden i spisen, järnet lades
 på fotaringen och då väfflan var bakad på ena sidan
 vändes järnet på andra sidan, så att väfflan blev bakad
 även på andra sidan. Väfflorna lades upp på en ren,
 utbredd handduk, så fort de blevo färdiga. Då smeten
 höllts i järnet och man lade ihop det och tryckte åt,
 pressades något av smeten utanför järnet, då väfflan
 var bakad blipptes dessa kranter av, de kallades
 kalippor, "vaffla-klepp". På fattiga ställen äts även

Desse. Våfflorna ätos till kaffet vid marraften
kl 4 ell. halv fem e. m.

Stiunkakor. Stiunkaka: Bakades vita Tiadag.

Stiunkaketista - stiunkake Tiadag. Fyll dessa togs
mjölk och sletmjöl - siktat kornmjöl, socker,
lite salt och potatismjöl, detta vispades till en täm-
ligen tjock smet. Stekflott lades på ett pannjärn.
ett längskaftat järn, en stekplåt av järnbleck.
Smeten lades på pannan så att den skyddade hela
pannans botten. Då kakan blivit bakad på undersidan
vändes den och bakades på andra sidan, sedan lades
den upp på en tallrik, så fortsattes så länge smeten
räckte. Dessa ätos med smör på till middag vita Tiadag.

Plättar: En plättpanna var i voss infällda formar
till 4 st. plättar, smordes med smör och ioster. Smeten
bestod av: ett ägg, söt mjölk, socker, salt, kornmjöl
samt stärkelse. Då de voss bakade lades de upp på tall-

rikas. Sådana bakades ofta här på det omtalade storbondestället, särskilt om sommaren, och då till mes-
afven - mellanmålet på eftermiddagen vid kl. $\frac{1}{2}$ 5 eller fem, ibland vid kl. 4. antaften som det passade.
För det mesta - särskilt då de hade strängt arbete -
bingo de vuxna personerna 14 st. plätter vardera.

Bruna papparkakor - (andra slag av pepparkakor bakades icke på detta ställe). Till smeten togs 1 kvart
mörk sirap, 1 kaffekopp söt grädde, $\frac{1}{2}$ kaffekopp fint
socker, lite smör, en äggula, $1\frac{1}{2}$ tesked bikarbonat,
2 teskedar siktad ingefära, en tesked väl stött krydd-
peppar. Detta ältades samman med vetemjöl, degen
ledes upp på ett stort fat och fick stå der i 3 timmar på
svart ställe, sedan ledes degen på bakbordet, bakades
med brödkavel så att degen blev utkarlad tunn.
En kaffekopp, upp och nervänd, användes till form
varmed kakkorna uttogos ur degen, ledes på bakpannan.


Även en del andra typer av formlar användes. De sattes nu in i ugnen, som var lagom uppvärmd. De fingo inte stå längre i ugnen än 3 minuter, då voro de bruna och bårdiga, togos från pannan med kniv och lades på stort porcelinsfat.

Flera sorters bakverk förekommo inte här, men de som förekommo här voro ju en ansenlig mängd, och det fanns inte heller godt om sådana stora och rika bondhus i trakten här, som ju ett detta.

Ugnen var murad med lera och eldfast tegel, med undantag ^{i röket.} en rökläcka dräjläcka rökgång från allra längst inne i ugnen och sedan över ugnvalvet, det välvda ugnstaket, och utnygnande i muren över ugnsdörren, der röken gick ut i rökspipen och så vidare upp genom skorstenen. Denna "glogg" var öppen under själva eldningen, men sedan stängd medelst en tegelsten som kunde föras fram eller tillbaka, allt efter behov. Valv, och golv, botten äro oro av eldfast tegel och lera.

46 i ugnsmunnan, ugnsgapet var inmurat en fyrkantig järuram, oupsram ougskrans var i dörren av järn hängde på gångjärn med en klinka att stänga med. Utssundet framför ugnen var lika med fig 3 i fråga = lantan n:6. Framför ugnsdörren var eldhärden, eller eldstaden i kökspisen, der glödena ropades ned då de ropades ur ugnen.

Bakveden bestod av gran eller fur eller båda dessa på en gång. Fura, talle - fur var och är bäst. Det togs av vanlig framved. Klade man storbak, alltså behövde elda i ugnen mera än en gång för det tillagade baket togs rätt stor ved till första eldningen, till andra eldningen behövde icke veden vara så grov, ty då var ugnen uppvärmd. Veden lades midt i ugnen på ett trä som kallades trästrä - på detta lades de övriga träne, dock så att det så mycket plats för lufttillförsel mellan träne som behövdes för att det skulle brinna lätt. Man gillade upp veden, när lågorna slogo ut genom

ugnsöppningen, berodde detta på att vedan i ugnen hade fallit samman så att lufttillförselen minskats och det började då att brinna i de träändar som voro närmast ugnöppningen, och man lättede då på vedtinen lite så att det blev mera plats för luften emellan dem, sedan slog icko lågan så utåt. Ugnskäpp eller 'braongakäpp' - brandstake, 'braongastake' förekom inte. De glöddans kolen spriddes och ordnades med ugnsrakar, denna var av järn, eljest är det vanligt att den är av trä. Själva rakhuvudet ser ut så:  med ett mycket långt skaft, så att man kan nå med den i ugnen öfverallt. Medan eldringen pågår står rakan i en spann med vatten, stället där igen tills den skall användas, om den skall användas mera till samma, eller vid sammas bakning. Träet till rakan är hårdt trä, sk. eller 'masarönt bocke' - masurbjörk. Då kolen är spridda så jämt som möjligt i ugnen, så de ligga och 'falna av', 'falna av' - 'falna av'.

så att det blir önn^o vä^ome - undervärme, så är
dragöppningen stängd, ugnsdörren på glänt, med ett ved-
trå emellan som hindrade dörren att stängas.


Ugnen ropades med en tallris rustka fastbunden vid
ett långt skaft, som vid rakan. Detta var en ugnsvä-
krast "ongkaost", ongkravast (asom i jag), ongkrväst!

I stället för tallris togs lika gärna, av dem som
bodde i eller vid skog, en slags vätt i skogen, bland
turoarna, som kallades klippris. Detta vätte bland
turoarna - och växer bland turoarna i skogen i långa
ränder. På dessa ränder växer ett slags 'ströntå', burlet
ett par tum höga, vid en griffels tjocklek. Jag känner
icke verkliga namnet på växten, men den uppröcktes
icke bara för att användas som ugnsväst, utan
även för dessa 'struntors' skull som innesköllo ett
fint pulver som användes för småbarn som blivit
'hualösa' - hudlösa i 'jusken' - ljumsken. Man lade
dessa s. k. struntor på ett papper i solgass vid en vägg

eller annan värme. I värme, liksom magnade struntan,
 den utvecklade sig och släppte ifrån sig ett fint gul-
 aktigt mjöl, som vi småpojkar samlade i små högar
 med en smal strimma av detta pulver emellan varje
 hög. När vi sedan med en tändsticka, som var eld i,
 vidrörde den förste lille högen, blossade den upp som
 krut och antände också vägen till nästa hög o. s. v.
 Men som sagt det var ett bra - även bra medel mot
 heddloshet. — Att elda i ugnen ansågs icke här för
 något annat än att det måste läras av de gamle.
 En erfaren skulle knutat in veden i ugnen mera
 hur som helst, än vad en erfaren gammal visste
 och gjorde, men det var ju snart lärt hur veden
 skulle ligga så att den brann bäst.

Temperaturen i ugnen prövades med en näve mjöl som
 kastades in, och tog det medrumma eld i det, så var
 ugnen för varm, så doppades ugnskorsten i vatten
 och så ropades ugnen med våt ugnskorst, sedan

blev det lagom värme, och brödet sattes in.
 Nu kunde hända att övervärmen blivit för stor, så
 togs utifrån nökspisaren av de utropade ugnsglöderna
 ett par sopskuffar fulla med glöder och lade dessa
 inmanför ugnsdörran och stängde den, så blev den
 kristen av hjälpt.

Väffeljää-n, väffeljään (a som i jag), goraosjäâ-n, goräjään
tjockraosjäâ-n, tjockräjään, tönnraosjäâ-n tönnräjään,
 Väffeljärn som goräjään med sine långa skaft, skalmar
 handtag, verkade vid användning som en sak med långa
hjäta, skalmar. själva platsen för väfflan och go-
 rät medan de bakades, var i ett bykantiigt järn, i väfflans
 storlek som , två sidana järn med figurer på insidorna
 och sluttande mot varandra, var och en med långt skaft
 som nere vid väffeljärnet var fast. så att de i hvar sin
 verkade. fungerade som man tänker sig en långskalmad
 sak, järnet lades, som förut nämnt, på en fotaring som
 stod över elden, järnet vredes och vändes efter behov,

så att bakningen blev riktig och litra på båda sidor.
Bakbord: Bakeboät - bakbordet på detta bondställe:
 Ett bakbord precis i samma stil som fig. 5 i fräpeltiden
 n. 16. 1 1/2 alm i fyrkant och med handtag vid sidorna
 vid de två, motvarandra vettande sidorna. Detta bak-
 bord stod på fyra, något över en alm höga, ben.
 Detta bord togs in då det skulle bakas bröd, hade
 eljest sin plats i sädes- ugnboden, det användes
 endast då det skulle bli storbakning. I vanliga fall,
 då man inte skulle baka så mycket hade de ett
 mindre bord, men fasonen var densamma, men
 under användandet hade detta sin plats på 'rallen'.
 Rallen var ett slags möbel som användes som
 liggplats för två fullväxta personer, och som mat-
 bord, och som stöd eller underlag för detta mindre
 bakbord. Rallen stod på fyra ben, kunde dragnas
 ut på längden, sedan var det god plats för två full-
 växta personer att ligga, vad både längd ö bredd




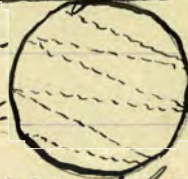
beträffar. Till matbord: Då sköts rullen ihop, och vid var ocken av de två gavlarna hängde en lämnan i gångjärn, och då rullen var skjuten ihop lades båda lämnarna över och de gingo tätt till sammans på midten. En duk derpå sen var matbordet i ordning. Denna roll hade alltid sin plats i ett särskilt rum, en kammare som var pigans och barnens sängkammare.

Dejträj. 'Dejträj': Dejträj fanns här fyra stycken, två mycket stora, vari lörpdeg slogs, och två mindre avsedda för småbröd, kringlor och bullar. Här användes båda benämningarna 'dejträj' och 'knäträj' - knäträj. Här fanns även en 'dejbytta' - dejbytta, denna var av koppar, i samma fason och stil som en vanlig mjölkbytta, en stäva (stäva: detta ord förekommer inte här), den var rund, samt försedd med ett skaft eller handtag av järn som stod ett stycke över byttkanten. I denna dejbytta gjordes dej till särskilt fina kakor.

Degeträ är förut nämnt, och rodet. En Klappträ, vad vi sjest kalla en 'böstel' användes också att slå degen med. Överhöljning av degen är nämnt,

Njölkärl i njölboden fanns, det som på de alla flästa bondställen, en 'örk', en 'nylöck', men här på detta stora bondstället hade de i njölboden tre st. njölöckar. Dessa voro - och äro allstades här - stora trä-lådor, 'skrämpa' - skrämpar (en potatiskirta är en skrämp), öfver en meter höga och ett par meter långa. I den största örken var uppdelade 6 'bingar' - bingar (sidsbingar, njölbingar), i den andra som var lite mindre, voro 5 sådana bingar 'römm' - rum, i den tredje som var minst, voro 4 sådana rum, och i alla dessa bingar förvaras des olika sorter av njöl och gryn. Dess örkar voro försedda med lock "läk".

För utkravling av brödet användes här en halvvarvad kavel med ett handtag i var ändan. 'Barkavel', 'brökavel' samt 'knäckkavel'. Knäckkaveln var av järn och

förädd med taggar, denna användes ibland till finare
brödsorter, även "bröspäsen" - brödspöcken fanns och
användes. Då knäckspäsen användes på en brödkaka
såg den ut ungefär så:  eller så: .
Degkniv användes också här, till att skä-
ra av degstycken med, 'mätta tē' användes en 'dejtvet'
av ungefär detta utseende,  hållet överst var
så stort att man stack in hela handen.
Denna 'dejtvet' - de gamle sade 'dejtvojt',
var av bokträ och vässad i underkanten. .
Jag glömde en typ av brödkäckning, det var denna:
För brödets införande i ugnen, användes 'kakespae' 'brö-
spae' - kak-brödspade av samma typ som å fig. 7 i
frägelista nr 16. en tunn, rund brädbit med långt skaft.
Här i trakten benämnes detta verktyg 'gresla' eller
'grisslan', och är bruklig och av samma typ överallt i
denne trakten och med samma benämning, 'gresla', 'grissla'.
Till nagging av tjockare bröd användes en strumpsticke

55. en gaffel eller en 'päte' - en rund träbit med stål-
tråds bitar inslagna. Särskild degskrapa hade de
icke. För att göra bakbordet rent från deg, användes
det förut omtalade verktyget 'dejtost'.

Kryddor som användes vid bakning av ett eller annat slag,
vad nu gäller det nämnda bondstället, framgår av beskr.
på de olika bakverk som förekommo där, vilka vi
genomgått förut. Vad som vid bakning, eljest förekom
som icke förekom här, skall omtalas så jag längre
fram kommer att beskriva allt vad som rör bak-
ning på mindre bondställen, i torparstugor och back-
stugor. Vi fortsätta emellertid hos storbonden: Vid tröskning
av korn och vete, till utsäde, detta kallades 'säasäd' sävsäd.
Vete odlades ganska lite här. De köpte hela säckar vetemjöl
hos handlande i byn, som fäo rite mjöl från någon av
städerna Thälmar eller Veliö. I början av 1890 talet kastades
säden på lagan. som jag nämnt i listan om tröskning, var
den säden den bästa som vid kastningen kom längst bort.

det som stannade midt på loggolvet togs till vardagsbröd. Så det var råg eller korn. Havre som stannade midt på loggolvet maldes till fäbractur och vin, av denne havre fick hästarne, men hel. Agnar och rådet som stannade vid eller närmast den som kastade, maldes till svinen. De korn som möjligen stannade bland detta voro tomma, ingen malle i. Innan säden kastades resledes den. Ett resel var ett stort säll med handtag på båda sidor, bottnen var av tunna enträsticker, lagda så nära varandra att endast den rena säden föll ut, agnar, halmtubb och rådet stannade i reslet och kallades reslingar, som gavs åt fåren. Den bästa säden kallades framstänke.

5 kapitlet: Dej och jäsning. Dej-dej, smet och röra äro tre saker som höra nära samman med varandra. På kvällen sättä en kē degen, man bakar degen efter. I träget träjet är nu mjölet, i midten av träget gör man en fördjupning långt ner, der lägges surdej eller jäst, mjöl strös över, det röres om i detta med en tvett

en träklypsa 'klynga', mera mjöl strös över och får stå till nästa morgon. Detta är en smet till det blir rummablandat och fördelat då man sedan gör degen. Då är det icke smet längre, då har det blivit deg. Detta om bröd. Så om bullar, skorpar och allt annat s. R. småbröd, sätta te deg, nu är det en smet, men så även med detta, då degen är gjord (göra deg) är det icke smet längre, det blir deg. Icke så med en del andra bakverk, exempelvis 'vaffla' (a som i jg), 'goras' - råa och liknande, som även 'stengakä' - stengakor och plättar m.m. Detta är från början till slut en smet. Ordet röra kan användas t. ex. 'Du får röra om i degen redit!' 'Dä aura får du inte röra' - 'röä - röi gröten älla bränn² en vä!' - 'Dä ä så dä kann röra anta taora' - t. ex. - 'Dä kann ingu rada äpp, dä, dä ble i en röra!' Dej - deg. Dejje - degig. 'Du hæ vatt fö'nära dejen!' - 'ä dejat ne de!' - degat ned dig. Dejit - degigt. Deja inte ne de! 'Dä deja fast se!' En bulle 'deja se!' och blir som

en däjklompi - degklomp, men inte därför att den svalnade för fort, då den tagits ur ugnen, utan därför att den blev dåligt bakad medan den var i ugnen. Och detta berodde på att mjölet var dåligt, för svag värme, eller dålig jäst. Mjölet kan vara av säd som grott.

Är degen icke arbetad nog blir den 'klömpig', 'klumpig' - klumpig. Äre den väl arbetad och mjölet är godt, då är degen lagom och då är den passlig. Hur degen på grund av mjölets dåliga beskaffenhet icke blivit stadig, då har den 'sötnat', 'lenat se', 'tönnat (tunnat) se', 'blättnat' - blöttnat. Degen jäsar 'hartit', 'fort' - räst (raskt), ivrit (ivrigt) - bra. Då blev brödet 'piäsmigt' - piäsmigt, mjukt och värbakt. - 'däjen gör se fort' - 'däjen vill äpp i taket'! 'däjen raska, 'braska, 'raspa. Då man tar i den degen med handen höres ett raspande ljud. 'Nu munnann far an övå'! 'Nu kann en inte styra en lända'. Då degen icke ville jäsa, då var den 'tongjäst' - tungjäst, 'daskiä' 'tongbakt' - tungbakt, tungbakad.

Beredning av surdeg; Baktråget skrapades med kniv. Dessa deggrästar samt något av den andra degan kramades, ältes samman till en stor kulle, som lades i en mjölkytta, övertäcktes med mjöl och fick stå der till nästa bak.

Dricksjäst: Dricka hade man i en 'tina', 'Drickatina'. Tinnan var ett högt, djupt leghärl av bokträ med lock. Då drickat jäst tillräckligt, skummades 'praet', 'graggau' - jästskummet av, dels för att drickat icke skulle bli surt, dels för att använda den vid bakning. Då drickat i tinnan var skummat, slogs drickat i en förtäunt kopparkittel och bottenjästen i tinnan östes upp i en förtäunt kopparkruka, varpå man brällde drickat tillbaka i tinnan igen. Bottenjästen slogs nu i trästop med lock, man ösen i stora glaskeraffer samt korbades väl med mjuka nya korbar. När detta var gjort slogs 'skumjästen', 'dricks-kummet', 'praet', 'graggau' - 'graggau', ösen i den andra jästen i sina

kärl - naturligtvis innan dessa hockades eller på annat sätt tilltäpptes. Hade de icke något dricka själva vid tillfället, var det alltid någon annan i närheten som hade och de var det att låna jäst av dessa, som regel hade den lånande med sig (i smyg) tre st. eldglöder, som lades i jästtan innan de kommo ut ur huset med den, ifall att den som utlånade jästtan kunde förgöra den, eller att den på vägen hem bleve förgjord av någon. Den bars alltid överhöljd med något.

Midommasjäst. En enda gång, då de voro utan jäst och det misslyckats med jästtan de haft, fingo de i sinna att pröva detta anskaffningsätt av jäst. Eljest ville de icke befatta sig med något som liknade viddkapsels, men de blevo av en gammal gummans förutbruds att bättre jäst stod icke att få.

Midommandagsmorgon var man allri uppe, innan solen gick upp, så tog man med händerna de dagvåte

grässtråna, glad och gned nedifrån och uppåt och fick på detta sätt en kaffekopp full med saff.

Detta blandades med mjöl och blev en ny och kraftig smdeg, övertäffad i godhet och jäsningskraft.

Känns används den slags jäst ännu.

Hjälps vid bakning hade man inte här på annat sätt än att "moran" - mor i huset och pigan (inapigan)

hjälpas åt dermed. Aut bröd formades med händerna, klappades och slätades. En brödkaka, egentligen en degkaka som hängde fast vid bordet, lyftades upp så att man kunde strö mjöl inunder den, sedan var den lägenheten arhjälpst.

Lillkakor bakades här till jul, dels till barnen på stället, dels till att ge bort. Här bakades över ett femtiotal lillkakor av såväl finare som grövre mjöl-sorter. De som bodde i närheten fingo 2-3 styckerna vardera, längre bort boende, som antingen kommo i något ärende eller kommo för att be om julkakor.

gingo var sin. Till de syna barnen köptes en del
 julhästar, hjortar, aukor, tuppar, ryttare till häst,
 grisar, flisor och pojkar, mer eller mindre påminnande
 om vad de skulle föreställa. En del sådana bakades de
 själva. Brödet förvarades om sommaren i stora
 baljar eller kar nare i källaren, der det höll sig mjukt.
 Då bröd lades fram på matbordet, lades en hel bröd,
 kaka, varpå lades så många avskurna brödkivor
 som kunde ligga der. så vid gille. I vardagslag
 skars så fort man behövde.

Plåtkaka. Någon gång hände att man blev utan
 bröd medan brödeg jästa i träget, då togs av degen
 och ättades lite mera mjöl i och så kavledes detta
 ut och lades på en plåt - en järnkastrull som ställdes
 på en fotaring över elden i spisn. Detta blev tillfällig-
 hetsbröd, medan man väntade på det verkliga baket.

Fastlagsbullar. 'fastlagsbölla': God mjölk, socker, jäst,
 mycket smält smält - smilt fett, vetemjöl och kornmjöl.

detta ättades ihop till en lös deg, en lös smet i en kruka,
 stod en timme och jäste, ättades derpå upp på bakbordet,
 der det fick ligga 1 kvart att jäsa, rullades sedan ut
 med händerna till stora bullar, som rullas på en bak-
spjäll, långpanna, bakpanna av järnbleck, stod der
 1 kvart varpå de rullas i ugnen och stods der 1 kvart.
Knäppkaka 'knäppkaka' Till dessa togs stötta potatis
 och kornmjöl, fläsk, flott, kryddpeppar. Då man for-
 mat en bulla skar man den midt i tvä och tog tre te-
 skedar flott och fläsk som lades smällan både bak-
 halvorna som lades samman igen, den lades nu i en gryta
 med kokande vatten, med något salt i. 12 stycken sådana
 lades i samtidigt. Då dessa togs upp lades andra ned i
 stället. Dessa ätos blåmåndag - Bullamåndag.

Här fick man inte räkna obakat bröd, icke ens bröden
 såvida det blev observerat, ty då blev det otur med bakningen.
 Och så äro vi färdiga med detta nämndemansstället.

Det säges att det, vad bakning beträffar, tillgick ungefär likadant på liknande ställe i socknarna runtom omkring här i trakten, men detta som jag här talat om, förriggick hos nämndemannen Johan Danielsson i Genestorps Södegård, Nöbbele församling.

Min sagsman, i detta fall, min sagskvinnas, är min hustru Ingrid Maria Strömberg, född i Nöbbele församling 1864 och som tjänat på nämnda ställe i 14 år.

Hon skall nu gå fortsätta med vad hon vet från torparhem och backstugor.

x x x

Åren 1879-80 tjänade jag pige på ett stort torp under Uppsåkraholm gård i samma socken (Nöbbele). Gården innehades då av en fänjensbärs Ryding. Torpet kallades Slätten. Torparen var en s.k. slarr ösupare, skötte jorden dåligt så att den gav rings skörd. Dertill kom att han måste hålla sig med en, efter dåvarande förhållande rätt så dyrbur dring, som gjorde hans

dagsverke på gården, alla söckandagar året rundt.
 Denne dräng hade 100 kronor i lön för året, man hans
 stat var: 2 tunnor råg, två tunnor korn, två tunnor
 potatis, 1 skäppa malt, en skäppa ärter, två pund fläsk
 och 2 1/2 pund smör. För oss på torpet var det fattigt
 och ständigt på alla vis. Det ana året av de två jag var der
 hade torparen, då drängen fäste sitt, en (!) stunken
 skäppa råg över av hela årets skörd, detta till 7 personer
 torparen och hans hustru, 4 barn och jag. jag skulle göra
 50 'hjälp' - fruntimmersdagsverke för året, på gården.
 Om jag bjöd en nutida hund min då varande matrick
 för en dag, tror jag att han antingen ställde mig att skälla
 på mig eller ockrå, då han pånde luktten av brödet,
 gav sig i väg som för att undgå döden. Brödet var bakat
 av korn och vickersäster, ett slags s.k. grästar, och
 med mycket sundag i, detill döbakt ö lappsigt så att
 det hängde fast vid tändarna som klister, svart ö besikt
 så att det kom tårar i ögonen. Min årlön var 15 kr.

1 par kängor, 1 näsduk och 1 förkläde. En säck skulle jag också ha, men "hören"-linat hade blivit försurnat, som så mycket annat. Det var utlagt som vanligt till rötning på marken, man blev icke upptaget i tid. Utan blev nednöat och fick ligga till snön smält av på vägen på följande is. Av detta lin fick jag sent omåder en säck som föll av mig i träsk, samma dag som jag tagit den på. Jag ville många gånger gå beskrifven men blev av mine äldre ryttare uppmanad att tjäna året ut, -andra året-. Jag var yngre av mine ryttare. Min far minnes jag knäppt och min mor dog då jag var 2 år. Rätt så det omtalade torpstället var stort, de hade ett par oxar, 6 kor, 2 grissar, 2 får och 15 höns. Der betrades en gång i månaden, isen ganska liten ugn, en lerugn, der det varken fanns ugnsram - ugnstoppningens infattning av järn, ellet ugnsdia, endast en stor flat sten som sattes för öppningen, man den ställade icke tätt till, utan vi stoppade omkring med vata

Landsmålsarkivet, Uppsala 3595
 Aug Strömberg, 1931. JÄT

SMÅL.

Frgl. 16

trasor, och så fort de blevo så torra att det osade brändt
blaskade vi på vatten på dem. Inga draghål eller luckor
 funnos, men plats för 13 kakor. Och tillredning av degen
 gjordes på vanligt sätt med redskap som förut nämnts.
 Sidan var vårt bröd hela året, men vid jul skulle det
 bli bättre. Då sammaldes den skäpps råg som blivit
 övers av årets skörd, så drängsen fäte sitt. Småbröd bakades,
 inte utan till jul, då bakades små brödkakor, kringlor och
 kullar och några figurkakor till barnen, men degen
 var densamma till hela julbaket näml. mjölk och
 vickerärtmjöl ö surdeg, men intet fettämne, det blev
 därför bara torra degklumpar som, liksom vanligt bröd,
 sattes på ärten i ugnen, der det ibland fick stå i timme
 ibland 2. men var lika döbak ändå. Dåliga ingredienser
 dålig ugnsvad, man eldade med vad vedbräta som hälet.
 Detta var omtalade daglige brödet fingo vi äta, ofta blott
 till lite ackaren (båda a" som i jag) = kaffe - ekollonkaffe.
 Men till jul! - då skulle det bli gilla te Massas.

Då skulle vi ha varkligt herrskapskaffe, till det fina surdegsblandade vickerärtbrödet. Nu var det inköpt 1 fjärdel kaffeböner - $\frac{1}{4}$ lb och en liten bit kakorcker, men detta förskom endast till julearna. Det blev inte alltför bönstarkt kaffe, ty denna fjärdel kaffe skulle vara hela julen, en bit socker, i storlek som en halv bondeböna, det var allt, nå fick vi hushålla som vi ville.

Blodplättar 'blopsätta' bakades på en del ställen där de hade järkreatur och då de sletts något av dessa, så togs av det blodet och slops i en förteunt koppar kittel, om de hade en sådan, eljest en väl skuren träbalja. Deri vispades nu blodet minst 1 kvart, med en visp, efter att blodet medan det var varmt kommit i baljan, detta därför att utan denna vispning kom blodet att levara sig. Derefter lades rågmjöl i kärlet, samt salt, sirap, starkpeppar och kryddpeppar. Lök skalades och skars i småbitar, talg smältes på en plåt,

plåten, en tjock järnpanna, en stekpanna av gjutet järn med kantes omkring och långt skaft, en kastroll med eller utan fötter. Då talgen smält lades deri de skurna lökbitarna som fick stekas lite. Detta som nu var på plåten skulle en person ösa ibland blodet i baljan eller kitteln, under det att en annan fick stå der och viapa ut vad han orkade, så att det icke bildades några klömpa klumpar, utan blev jämnt fördelat och väl blandat med det övrigt. Nu lades ister på plåten, och då detta smält, lades av baljans eller kittelns innehåll på plåten och formades der till plätter. Tre matskedar av trä fulla av blodet, blev tre plätter, flera fingor inte plats på en gång, dessa bakades nu på plåten, först på ena sidan sedan på den andra, de vändes med kniv. Plätterne lades derefter upp på en tallrik, och så fortäntas till de behöt så många de ville ha eller trodde sig behöva. Dessa plätter skulle alltid ätas varma. Horn någon, ung eller gammal av grannerna, vid detta tillfälle, skulle de

smaka "ha smaka" och fingo då en par tre stycken.
Blev det djärt några örer gömdas dessa tills en annan
gång de plåten användes. Plåtarna värmdes då upp
och äts varma även nu, k vore bäst då.

Blodpudding = 'buding, bödding': Av samma kaljas
eller kittels innehåll togs till 'blöbödding' - blod:
pudding. Plåt och pannjärn slogs till hälften fulla.
Dessa härl ställdes in i den varma ugnen och ba:
kades der i kvart, togos sedan ut och förvarades i kök,
skafferii, källare eller var det som bäst passade. Dessa
bakverk fingo stå i sina härl varide vore bakta. När
de skulle användas vid måltid, slogs det mjölk på en plåt
med lite salt i, och på detta slogs nu av puddingen så
nycket som man annig behöves för tillfället. Detta
var nu ett slags 'säjel' - sovel, som man åt till bröd.
Vid anvisning gjordes på samma sätt.

Min barndoms hem var visserligen icke en backstuga, men ett av de minsta av dem som hade något husdjur. Min far kommer jag knappast ihåg, han dog innan jag var liten. Stället behöll dock mor. Detta ställe hette Strömsdal och lydde under en stor gård som hette Änganäs, en frälsegård. Mor gjorde 16 kvinnodagsverka om året, på gården, för stället. Vi hade två gettar och två får, av dem bringa vi mjölk och ull. Endel finnas ännu i rocknen som ha gettar. Jag har en brorson der, en gammal ungekarl, han har fem st. gettar. Han mjölkar dem och ryter ostarna ibland, han ättid getmjölk och getost, detta påstår han är ett ofelbart livslexin. — Jag var hemma hos min mor tills jag fylt 9 år, då dog min mor och jag blev omhändertagen av andra människor.

I hemmet hade vi endast en mycket liten ugn, det var en leugn, der fanns inga rör eller dragluckor, men en i ugnöppningen infattad järuram med järadörr på gångjärn fanns. I ugnen var plats till 3 kakor.

Vårt dagliga bröd: Havre, korn och lite råg, maldes och blandades samman. Endast havremjöllet fick gå igenom en grov 'sälla' (ä som i är), ett slags grov sikt, så att det allra grövsta kunde avlägsnas. Så trättade mor ett par potatis och rev dem på ett rivjärn, de skalades inte. En gryta stod nu på elden, var i vattnet kokade, grytan lyftades av elden och 'pärnarsvet' - de rivna potatiserna ledes i grytan och vispades med en visp, det skulle bli degspad. Detta potatisrev var ju egentligen stärkelse, och av det mesta blev degspadet 'lebbrit', 'libbrit', 'lömbrit' (= som en lummer). Detta degspad slops på mjölet i träget, samt tillsattes surdeg, och fick sedan stå och jäsa 1/2 timma, ledes sedan upp på bakkbordet, ättades och formades till kakor som sattes in i ugnen, där de fingo stå 1 timma. Detta var vårt vanliga vardagsbröd och hälgdagsbröd med för rätten, utom vid jul. Till julbröd togs rågmjöl och kornmjöl som siktades, grovsiktades i en grovsikt och blandades sedan tillramman. Degspadet till detta bak:

Nor kokade upp vatten och lade 'körnning' - kummin i
 så vattnat kokade. Mjölet lades i träget, degspadet slogs
 på, och med ett litet degträ - roder, slog hon degen en hel
 timme. Degeu fick sedan stå till dagen efter, den tillreddes
 i träget och slogs kvällen förest. Dricksjäst hade hon
 fått någonstads där de hade dricka. På en del ställen
 särskilt större bondställen hade dricka året rundt,
 åtminstone på sommaren saknades det sällan.

Drickjätten samt lite surdeg lades i varmt vatten och
 lite mjöl. Detta fick stå i ett särskilt kärl med lock
 över, tills morgonen efter, då det lades i degen, som
 gjordes i träget - knådades i träget, stod sedan 1 1/2 tim.
 innan det ättades på bakbordet, formades till kakor.
 naggades 'påtades' med en 'påta' - en svarvad trä-
 bit, rund, med många stältrådtaggar i, eller också
 med en bit av en gammal sågklinga, ibland med
 en trätandad gaffel, dessa gafflar med träskrift som
 voro så vanliga i trätällrikens och träskedarnas tid.

Julsbröd. Hur fattigt det än var, skulle vi dock ha lite
 annorlunda bröd vid julen än det vardagliga. Förutom
 limponna som jag nämnde, bakade man alltid till jul,
 tes eller fyra kakor siktbröd. Dertill togs tegelsiktat
 i grov tegelsikt siktat rågmjöl och kornmjöl samt jäst,
 Dickajäst. Vatten till ipad. Detta lilla bak knåddes
 likväl i träget, fast endast det ena träghörnet behövdes.
 Degan stod så i träget 1 timme, ättades sedan på bakbordet
 och formades till brödkakor. Nu slogs, vid detta tillfälle,
 ventigen tes flugor i en smäll. Samtidigt med bröd:
 bakningen skulle en morotapaunkak och en stär-
kelsapaunkak bakas. Till morotapaunkakan: några st.
 råskalade potater och några väl tvättade morötter koktes
 och stöttes tillsammans, lite salt, lite mjölk (getmjölk),
 lite rågmjöl samt lite kornmjöl, detta röddes samman och
 slogs på ett pannjärn. Stärkelsapaunkak. Till denna togs
 Vatten och lite mjölk, sirap samt lite salt, lite stärkelse:
gryn - stärkelse klumpar som stannat i sikten då det fina

av stärkelsen siktats ut. dessa gryn viapades i nää vatt:
 net och mjölken kokade. Detta östas upp på ett pannjärn.
 Mor slog nu opp kakorna, d. v. s. hon formade degen, sikt-
 brödsdegen till kakor, krusade, 'knäckte' dem med en 'knäcka'
 - en bit av en fintaggig sägklinga. Ugnen var nu varm,
 de tre eller fyra siktkakorna och de båda pannkakorna, sattes
 nu in i ugnen och fingo stå der 1 timme, sedan var allt:
 samman färdigt, man intet av detta fisk skeras förän
 julafton. Lite - ja, lite julkakor skulle vi väl ha.

Mor lagade då till en deg av kornmjöl, lite rågmjöl, samt
 lite mjölk till späd med tillrats av skickajäst. Detta knä-
 dades samman i träget till en deg, der det fick stå att jäsa
 1 kvart, sedan lades det upp på bakbordet, der mor tril-
lade ut att - rullade ut degen med händerna och for-
 made till några kringlor, bullar och figurkakor i anledning
 av julen och till mig som var barn. Dessa kakor sattes
 in i ugnen direkt på ärken, då inga bakpapper fanns.
 De stodo i ugnen 1 kvart, togs derpå ut och gömdes till jul.

Stiunkakor. Varje veta tisdag bakade mor stingpaka.
 Hon tog några väl tvättade potatis, torkade dem på en
 handduk, rev dem på ett rivjärn, de skalades inte, det
 var det inte råd till att 'slösa sao mä guss goss'
 de revos över ett fat, blandade i lite hornmjöl och lite mjölk
 lite salt, detta rördes samman. Plåten stod nu tillreds på
 potaringen över elden, med lite flote på. Der östas nu så
 mycket av smeten att den täckte hela plåtbottnen.
 Då kakan var bliven brun på ena sidan, vändes den och
 bakades på andra sidan och så voro 4 stiunkakor snart
 bakta, flera bakades inte. Men ack! jag glömmar alltid
 hur goda de voro. Se, mor hade lite gästsmör, smör
 av gstmjök i en träsk med lock, av detta smör tog
 hon en 'kvivsudd' och lade in smellan då hon verk
 ihop stiunkakor.

Skolelevar, skolankor, Matsäckkakor i skolan.

Mor bakade ett slags kakor av vilka jag fick en för
 varje dag då jag gick i skolan. — Hornmjöl och mjölk

äktades samman till en deg, av denna formades ett slags
 lerliknande bröd, som för övrigt påminde om en fågel,
 näst en anka. Den var tjockast och bredast på midten,
 samt avsmalnande mot båda ändar. Den klyddes i ena
 ändan och de båda delarna vekos utåt och kommo så
 att likna något av en stjärt. I andra ändan var degen
 mera utdragen och så böjdes uppåt att det liknade en hals.
 Översta delen böjdes något och nöps så att det liknade en
 flat näbb. Sidorna bakades mer 20 st. varje gång,
 för att jag skulle få en kådan med mig som maträck
 till skolan. Något annat hade jag icke, men det var
 godt så, tyckte jag. Det var ved som bakades i ugnen.

Fläskbröd. Då jag var 12 år, 1876, var jag en liten s.k.
passoppa hos slaktaren Johan Flaj och hans hustru
 Sara Flaj, i samma socken. Detta var ett litet ställe
 där det icke fanns andra kreatur än en gris. J. Flaj gick
 i bygden och slaktade grissar, endast grissar.

Sara var sillaknalle. Hon lagde häst och körde till Ronnaby två gånger i veckan efter sill, som hon sedan sålde i hemtraktan, och då var jag med för att springa in på ställans och fråga om de ville köpa sill. Det var ett trevligt ställe och snälla folk och god mat hade de. Då Sara hade färskt fläsk, antingen de själva slaktat eller Sara hade av någon fitt köpta rådaner, brukade hon baka fläskbröd. Hon bakade godt bröd av vanligt sammat rågmjöl, men då hon format degen till kakor, klyvde hon alltid en av dessa, så att dessa båda delar liknade två mycket tunna kakor. Emellan dessa båda delar lade hon en nyss stekt, färsk fläsk, som inte humnit bli så salt, samt även flottet efter detta fläsk, sedan sammanlade hon de båda delarna igen och så fick den bakas så tillammans med det övriga brödet, sedan äto vi det till godt kaffe, och hur länge man ät av det smakade det ändå mer sköttigt.

Brödbakning på Bokadal, ett litet ställe der hela deras
 kreatursbesättning utgjordes av en gris. Der var jag i 1/2 år
 1874-75. Året rundt samma slags bröd, ingen skillnad
 vid några högtider, icke en gång vid jul. Av rivena potatis
 silades stärkelsen ut, så att endast 'grövarna' de tomme
 skalén stannade kvar i sällan - grovsikten, dessa
 grevar togs och blandades med kornmjöl och vatten och
 mycket surdeg. Deigen knådades och fick sedan stå ett
 jämn 4-5 timmar, derefter lades degen på bakbordet,
 der den utformades till kakor, vilka fingo stå 1/2 timme
 innan de settes i ugnen, der de fingo stå 1 timme.

Potatispannkaka 'pärnspannkak' bakades till jul. Påskalade
 potatis koktes och stöttas och blandades med lite rågmjöl, detta stod
 sedan så i fyra timmar för att sötna, sedan tillsattes kornmjöl och
 salt. Detta ötats upp på en plåt som fick stå i ugnen 1 timme
 Detta var alla de sorter som under årets lopp bakades på
 detta ställe.

Och nu vet icke min moderska mors i detta ämne, än

lite varjehanda smått och godt som kommer utaför den egentlige bakningen och brödet, men dock hört i samma socken.

Glömt:

Vid skarp köld togs allt bröd ned från sin förvaringsplats på vinden och lades i sängarna, der det höljdes. Detta är vanligt öfverallt i gårdarna.

Baka kaffe. Kokta och stötta (med potatisbötav trä) potatis blandades med rågkli, slogs ut i tunna kakor, sattes i ugnen och bakades tills de blevo bruna. Derav bröts sedan bitar som lades i kaffeskitteln istf. kaffeböner.

Potatisbröd i nödar. I ugnen torkades potatisskalor som man tagit vara på vid måltider och länge samlat på. Dessa blandades med rapad och torkad hasselknopp, maldes och uppblandades med något litet mjöl av korn eller råg om det fanns sådant eljest bakades brödet utan något mjöl alls.

Barnsängsplättar. Dessa bakades av ägg, grädda och socker. Dessa plättar hade man med sig att ge barnbarnsängskvinnan då man besökte henne.

Gammal säd till julbrödet. De personer ansågos stå sig godt som hade gammal säd att taga av till julbrödet, och inte behövde att taga av den nya förän efter jul.

Uttrykningsmedel vid bakning av bröd och pannkaka var stärkelse.

Luciakakan bakades av sist skördade kärven, sist skördade, och sist tröskade kärven, och den som tagit upp den från fättet kallades "luskhund" (Luciahund?)

Sökakakan. Av julbaket gömdes en kaka, sökakakan. Den skulle gömmas till våren och säningen. Kreaturen skulle ha lite av den innan de släpptes ut på bete, för att de skulle bli starka och härdiga, och ej bli utsatta för förgörelse.

Bagarn som dog i begen. Det sädes om en bagare som drunk-
nat i sin beg, att man hade skrivit på hans gravkors:
Han togit, ända till sin död, de rätta bagarstegen, han hade
levat av sitt bröd om han ej dött i begen.

Klara skivan (brödskivan). Landgången (brödsken över hela katten).

Midommarsjäst. Midommarsdag. Man gick ut midom-
marsdagens morgon i ena soluppgången, och med en
handduk uppsamlade dagg på gräset. Då handduken blev
blöt kramades och vrads den över ett fat. Första dagen till-
sattes en matsked rågnmjöl, andra dagen två skedar o.-s.-v.
till och med åttonde dagen, och då 8 skedar rågnmjöl. När sedan
detta började jäsa, som det ju gjorde, togs av detta så de
hade. Sedan togs surdeg av detta för kommande behov.

Kärningen som bakade och sålde bröd: 'ja si jag ja inte ta
me bak före, så kan ja inte ta me fram.'

Viddskäpelse

Lufte: Om det fattas eld i ugnskvasten och den brastas eller tappas på golvet, och en havande kvinna söker släcka elden med att trampa på kvasten, då får barnet blåsor, liknande brännblåsor i tjumskew. Detta kan fullständigt botas, men endast vid ett liknande tillfälle, då det fattat självtänd eld i ugnskvast, den eller en annan kvast. Då skall hon taga av barren medan den brinner och lägga detta i det vatten varmed barnet skall tvättas på det sjuka stället.

Tyda: Då man sätter in bröd i ugnen och en kaka av en eller annan anledning välser eller vänder sig i ugnen, väddas detta dödsfall i familjen eller i släkten.

Drömkakor: En flicka som vill se i drömmen sin blivande make, bakar tre kakor på glödena. Till varje kaka tas 1 sked vatten 1 sked mjöl, en sked salt. Flickan äter dessa kakor på kvällen, hon blir törstig, men hennes blivande make ger henne vatten.

Swårt att baka. För att det skall gå lätt att baka och bli godt bröd, tag spånor från Pst. dikas 'vekastar' - ved, backar. Blanda dessa med din ved i ugnen så blir det bra.

Förgöra en annans brödbakning. Vill du förgöra brödbakningen för någon eller några, stjal spånor från deras vedbackar, så tar du bakturen från dem.

Deglyte. En havande kvinna gör deg, som vanligt med händerna, blir uppsträmd av något under arbetet, kommer att då med handen beröra sig i huvudet, följden av detta blir att barnet får skabb i sitt huvud. Det blev deglyte och liknase vanligt skabb, man kan inte botas med sådan skabbsalva som man botar vanligt skabb med. Botmedlet: Man kläder av barnet, eller om det nu är ett barn som kan klä av sig själv, naken, sätter sig uti med ryggen vänd mot månen, kastar något i väg som häst, över huvudet, tre gånger, mot månen.

Baklyte. Har en havande kvinna råkat sätta sig på nybakt, varmt bröd, får barnet säe i gumpen. Bästa botmedlet är: Giv barnet nybakt varmt bröd att äta. Några salvor eller smörjor behövas inte. Sären läkas fort av sig själva.

"Ät inte söndagsbakat bröd! Ät inte bröd eller pannkaka som är bakad på söndagen, då får du 'kräsa' - kvisslor och utslag, kring munnen. Har du likväl gjort det och det ser utslaget kring munnen, baka då, eller låt baka likadant bröd nästa söndag och ät det, så försvinner snart det onda.

"Ät grovt bröd, ät mycket sådant bröd så får du den rätta 'bröghyn' - brödhyn - röbrasta, rödkindad.

Ät icke troll eller människor skola förgöra din brödbakning: rita ett kors på surdegen innan du använder den.

Nå icke behöva ledas vid. Pigan kommer inte att ledas vid på det nya stället, om hon strax då hon kommer dit, sätter sig på köksapisebn, och medan hon sitter der äter en brödskiva till lite vatten, samt sedan tittar en slag upp i skorstenen.

Bruden gör på samma sätt i sitt nya hem, som pigan här ovan, men både brud och brudgum böra gå baklänges in, så komma de icke att behöva gå baklänges ut derifrån utan får gå rättvändt ut och med heder derifrån, om det kommer att ställa sig så att de skola flytta.

Man skär bort av brödkakan der man ser en rätta varit och gnagit, därför säger rätten: Vi ratar det jag biter, men äter det jag skiter. (Det gör hon i mjöl och ärd).

Käringen, som bakat, tillade på sina händer och sad: Jö, tacka well ja nå en baka, das kann en bli renå om hännåna.

Läsa bordsbön till och från maten var alltid vanligt för barnen läste högt inlärdade måltidsböner, en del gamla läste också högt. Ännu finnes några gamla som behålla den seden - åtnimstone knäppa ihop händerna och läsa tygt en kort bön.

Baka, baka liten kaka. En lek med ett litet barn som man har sittande på ens knä, vänd mot en. Man fattar barnets båda händer och slår dem samman i en gång för varje av följande ord: Baka, baka liten kaka, ringla, ringla liten kringla (ringlar med händerna, en gång omkring för varje ord). Sedan rullar man kullen med de små händerna och säger för varje rullning: rulla, rulla, många bulla! - sedan för man hastigt barnets händer mot ists mun och säger: och dygst med dem i ugnen!

Då man på skämt, eller också i ilska, uppmanade någon att tåga, kunde det låta: Håll bröpbittan på dig! - Håll påftan!

Bättre sent än aldrig se kärningen, kasta jästen efter in
i ugnen.

Sätt brökvärnen (brödkvarnen, munnen) i gång bara och
skynda på! - Ät nu och skynda dig!

Onödigt att ge bagarens barn bröd.

Må som en prins i en bagarbod.

Bara ät och ät bröd, i morgon är det bröddag igen!

Relisjös - religiös? - hm! Då va Ringshulta gris mä,
han aot inte brö som va bakt på söndäi, söndagen.

Om en rik och förnäm som blev fattig: Han ste äpp
som en sol, män störne som en pannkaka.

Nä, ja tror inte vi bry oss om skära kakan fören med skug.
Den enes död är den andres bröd.

Rattarespråk: K....a är godt, men brödet är huvudstolen.

Kaka söker make.

Bättre grov kaka än inget brö för smaka.

Bättre brödlös än rädlös, så häringen, torke borden med katten.
 Här ska bli andra bullar, så begran, sket på kakspaden.
 Ändan kröner verket, så begran, satte sig i degnäpelt.
 Kom nu hunger och dyt tid, så gardisten, hade en aukarstock
 under vardera armen.

P. S.

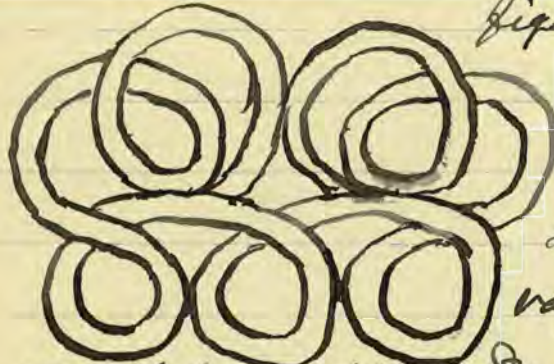
Att beskriva alla olika brödsorter på landet, sär-
 skilt då vad smaken beträffar, tror jag inte att någon
 kan. Som jag nämnde i början, finns icke två ställen
 där de ha absolut likadant bröd, må det så vara
 nöbbele eller jults socker. Jag har erfart det i tjof-
 tals stugor. Det är så, att den ena häringen har
 praktiserat sig till en omtäckt smak, med det bland-
 ningar och tillsatser av därjehanda slag. ^{En} annan
 har praktiserat sig till en annan bröds smak som
 hon tycker om. Det finnes sött bröd, hela grad skalat
 ut, undantagande paschaim, baccain. Likarä med

det syrliga, bräu den allra minsta, knappast mæck,
bara syrlighet, tju s. k. pilsuet bröd, som är en lirs-
fara för dem som ha dålig mage, och för dem som inte
äro vana vid rådgut, som endel grovarbetare äro.

Bestat bröd som påminner, mer eller mindre, om mask-
frö eller matlöt och andra bvdsviter som beröva och
troligtvis tillfredsställa alla smaktkrävningar.

Den väring som lyckats framställa ett bröd som vunnit
en annan väringens beröm, hon blir av den senare omtalad.
Det blir flera som får smaka de där omtalade brödet, och
den som bakat detta får ytterligare beröm, blir stolt över
sin konst att baka bröd. Hon får då och då höra ved den eller
den sakt, tex: 'Ja si, din dära Maja i Bolet, hong ä dar alleles
omöjlig te ä konna baka güt brö! tacka vell ja täcket brö
da behöva en inte nit säjel te! om barca een stäckare
finga reda per hä hong göä ä hä hong bä^ä se aot, män
bevare väl, da Jas en inte, Pan veta. - Hong bara sä^ä:
Da ä ming sju öpnung, ni Jas fändra själve!

På den tiden, 187-80 talet fanns det en del häringar som rogade sig och andra med att baka varjehanda lustiga figurer, särskilt till julen.



Det bakades julkors av samma typ som fig. 19 i frögelistan 16. Detta var fyrhjulings julvagnar, men också sexhjulings tolvhålskringlor. De som stods högst i ropet och voro ovantigast voro tolvhålskringlorna. Det var inte vem som hälst som kunde forma till en sådan. Jag är ingen tecknare, men jag har härövan ritat en tolvhålskringla, åtminstone, så att man kan förstå meningen. Jag har sett sådana i min ungdom, både i Nöbbels, Jät och Väckelsång. Jag har en sådan nu, här på mitt bord, den är bakad av bondhusetruen Jenny Danielsson i Jäts Knutsång.

Jät i december 1931. Aug. Strömberg,