

5043

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Småland

Mönsterås

5043

Modén, Linnea. 1932.

ULM 17:5 frigel. 16 Brödet och dess
tillredning.

15 bl. 4c

Bidrag till U. L. M. A.: s frågelista 16.

1
1
Småland.
Mönsterås m.

I.

Storbak: "Ve julen bakke di store bak, så
att de 'skulle ræcke te præk. A ræckte de 'se'n, så
va de bra."

"Påfallet bröd" = sådant, som har lossnat
från skorpen.

Brödsorter: man bakade rågbröd, jästbröd
och vetebröd.

Jäst: min meddelare köpte jäst på
bryggeriet många gånger. Sedan kom præsnyäst
i bruk, för en 40-50 år sedan.

"Prove oppr uggen": man kunde kasta in
lite mjöl. Pramu det oppr häftigt, var det för
varmt; blev det ljusgult, var det lagom att
baka.

Bakugnens plats: i en ofuga i närheten
(som finns kvar ännu) var bakugnen placerad

2
2
inne i rummet (där fanns inget kök) — vid sidan av spisen. Ugnen kallades "gruva". Framför ugnöppningarna sattes en träbit och så någonting framför denna träbit. — För det mesta var bakluken i köket (aldrig i bryggkaset).

Den mindre öppningen på ugnen täcktes med en sten, som kallades "lägsten". Det var en tegelsten. Den satt alltid i rummet och bara sköts åt sidan, när öppningen skulle vara obetäckt.

Dröddor: hånst man använde någon myra, salt; vidare anis, fänköl, koriander, kardemumma, pomeransskal; vört användes också (det är maltet, som är kokt men inte har jäst).

Stodbröd: min meddelares far har talat om, hur de förr i världen fingo blan-

da back i brödet. Det har inte varit i ^{hennes} brans tid.

Glödkakor baktes förr: Man röjde i-
hop mjöl och vatten — ingen jäst användes —
"bakte hårt sumu kaker å slo fast dom på
muren, å när di släppte, va di färdis".
(Muren var het. det var på en vanlig öppen
spis.) "Va di inte redit färdis me de, tick
di lägga dom lite på glödera." De kallades
"glö - kaker". *

"Kaker" — det inne av brödet; "sköperen
sitter utanpå "mallen".

Lurdegur var likadan som nu för
tiden.

* Någon gång lades "glökakerna"
i en panna men mest på spisen eller på glö-
derna. Det var ett billfällighetsbak.

Paltbröd bakas fortfarande här i trak.

4
4
sen, när man har mycket blod. Det bakas med
jäst. Till grad tar man helst dricka, ev. mjölk.
Lporän har det nog bakts här, tror
min meddelare.

Talesätt, om någon lämnade en bröd-
bit: "Du har när, som e hungrig i din släkt,
som inte äter upp sista biten."

Såvitt min meddelare vet, bakas det
inga hålkakor här (fig. 1 d i frågelistan).

Meddelare: Emeli Nilsson, Berg,
född 1863. Har bott i samma stuga hela sitt
liv.

Uppstucknat den 16 juni 1932.
Linnæa Modén.

Bidrag till U. L. M. A.:s fågelista 16.

Småland.
Mönsterås m.

II.

Bakningen förr var som nu, men man hade inte så mycket vetebrod. Man bakte grovbröd, så att det räckte en mängd. Till jul baktes så mycket, att det skulle räcka till "varfar-da'n" (den 25 mars).

På den i "I." omnämnda ugnen var det ingen lucka framför ugnöppningen — längre fram användes en trälam — utan man eldade nedanför ugnöppningen, för att inte ugnvärmern skulle gå ut; denna eld kallades "förläjs" (→ u). Förr i världen, innan tegelstenarna kommo i bruk, användes inget "lågsten"; det var ingen öppning där heller. Så småningom började man använda en liten trälam, täckt med våta träor. Sedan blev lågstenen vanlig. Nu har man ibland små järndörrar.

Landsmålsarkivet Uppsala 5043
L. Modér. 1932. MÖNSTERÅS

SMÅL.

Frgl. 16

Den nedre ugnsofningarna: först användes
förläger; sedan en kalas och en präk smok
den; sedan järnkuckor, som nu äro bukliga ö-
verallt.

I "gruva" (se "I.":!) förvarades kokkärn,
kläder o. dyl.; framför den satte man då en
lån.

Brödsorser: till julen baktes "limps-
brö", vöbbröd och jästbröd: allt detta baktes i
form av runda kakor. Ett par groobak baktes
också; dessutom "fintlimper" (med siktat mjöl).
"Jästbrödet" var kaffebröd.

Paltbröd baktes om höstarna; det kunde
de vara ett halvår.

Omkr. 1860 baktes rågröd och kornbröd.
Till kornbrödet togs enbart kornmjöl. Dessa kakor
kallades "kornlimper"; de baktes runda som vete-
bullar eller som "kornlimps".

5
"Lyalk" baktes av riktigt grovt mjöl. For-
men var som på en lev. Torde ha varit före 1850.
Jäsmedel. För användes enbart smedeg. Den
första jästen hämtades från bruggeriet. Den var
flytande och köptes i en flaska. Pressjästen
kallades först "prästekjäs"! Det är nog över 40 år,
sedan den kom i bruk.

Uppskuret bröd sattes aldrig fram. Var
och en fick skära åt sig. När byskomakaren var
i en gård, kunde husmodern säga: "Skär å nj,
mäster, å skär å pojka me!" (Det blev sedan
ett oedspråk.) Om det var aldrig så stort ka-
las på ett ställe, lades inget avskuret bröd
fram. I stället lade man fram ett par tre
brödkakor uppå varandra. Detta är väl en 60
år sedan.

Åter och råg kunde man mala tillsammans
före. Båda milia meddelare ha ofta ätit

bröd med råriven eller kokt potatis iblandad.
Detta bröd blev mycket gott och höll sig länge
mjukt. — "När surdegen inte ville jäs bra, kom-
me di blamse surdegen me ett par rårens
potater, för att han skulle jäsa."

Påda mina meddelare äto som barn
havrebröd och kornbröd: antingen tog man havren
eller kornet enbart, eller också blandade man i råg.
Brödet baktes som vanligt rågbröd, surdeg använ-
des. Var kornet riktigt väl moget och bärigt,
kunde brödet bli ganska bra, men kornet var det.

"Spis-brö": man "smet fast kakera på
spisen." De kallades också "murkakera".

"Älökakerna" baktes på en stekplåt (med
ben eller en krefot).

"Spjällpannkaka var ett "marbrö". Den
baktes på ett "spjäll" (ung.-brödnät). Inga
jäst användes utan endast mjöl och vatten."

"glöskaker" = "glöshopper". När de skulle
bakas, smorde man plåten med t. ex. färfalg el-
ler en "gläskewär". De smakade riktigt bra. De
bakades mycket förr i världen och bakas ännu i
trakten på två angivna ställen.

Meddelare: F.d. byskomakaren och lant-
brevbäraren Lundsström i Fossa, Mönsterås sn.,
och hans hustru. L. är född 1850 och har bott i sock-
nen hela sitt liv. Hustrun är född 1858 i Töder-
hults sn och gifte sig vid omkring 20 års ålder.

Uppptecknat den 17 juni 1932.
Linnea Modéer.

Landsmålsarkivet Uppsala 5043
L. Modéer. 1932. MÖNSTERÅS
SMÅL.

Frgl. 16

Bidrag till N. L. M. A.: s frågelista 16.

10 10
Småland.
Mönsterås sn.

III.

Bråkbröd har min meddelares mor ätit som mycket liten (fadern skoupare med stor familj). Det var ett missväxtår i Hammarglö.
En liter mullar havremjöl blandades i, så att det kunde hänga ihop.

Havrebröd åt min meddelare själv 1866 och 1868 (missväxtår). Det baktes med surdeg. "In blidde hård i magen, annars va de inte out precis." Många gånger togs sumper efter råghaffet till bröd i min meddelares hem. Staffsumper blandades med havremjöl och surdeg. En liter flat kaka formades och slops på muren rätt fram i spisen, bakom elden. När kakan var bakt på en sida, släppte den, då lade man den ett slag på glödena, då blev den genombakt. Detta kallades glö-kaker.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5043
L. Modéen, 1932. MÖNSTERÅS

SMÅL.

Frgl. 16

□ "Kocun-näbbe" (n fig!) baktes med enbart kocunmjöl. Kanke man använde "byggjäst" (från drick-byggingen hemma). Längre fram köptes jäst på bryggeriet i en flaska. Vid 16 års ålder, då min meddelare var på Rumö, köpte hon präsjäst i Paskalla-boden. Det var 1876. (Först ansågs "byggjäsken" bättre.)

Klebröt hade de aldrig i min meddelares hem.

Bakugnen var för vanligen i köket. Det förekom också, att den var i reymest (bl.a. på ett ställe på Rumö och i ett gammalt hus i Slebo, men det senare är ombyggt nu).

Brygghus fanns det inte för. Drängkammaren användes till tvätt o. dyl.

Småkaker sågo de aldrig i min meddelares hem under hennes barndom. På Pretkopp har de haft kvar en pepparkake, som gamle

Bekkeroyne - mor har bakt "för 51 år sedan). Tegen till denna pepparkaka var utkastad men inte utlaggen med någon form.

Det fanns visst ett grä-järn på Bekkeroyne för c:a 30 år sedan.

Bakhyälj har nog inte förekommit här omkring.

I Fagerhult i Fliseryds sn baktes "6 stora, grova bröbak på 3 dar, å tujet va så stort, mest som ränge e lång, å se'n las bröf ner i sälära, för att de skulle vare mjukt, å se'n la di lämpne) på sälära." Detta var till julen, och sedan räckte det brödet till framåt påsk. Till påsk baktes en 2 bak, förutom fint bröd och vörtbröd o. dyl. Vetebröd varkades vid kalas: var runda bullar; likaså småbröd: pepparkakor, hypelyran och andra små kakor i for-

mar (löv o. dyl.).

Meddelare: [~]Åkan Maria Sofia Karlsson,
född 1860 i Mönsterås sn. Har som gift varit bo-
satt en del år i andra landskap. Bor nu i Klebo
by.

Upptecknat den 18 juni 1932.
Linnea Modéen.

Landsmålsarkivet. Uppsala 5043
L. Modéen. 1932. MÖNSTERÅS
SMÅL.

Fogl. 16

Bidrag till U. L. M. S. s frågelista n:o 16.

14
Småland.
Mönsterås sn.

IV.

"Havrebröd de fick vi äta i min barndom, när de va nödar här. De va - 68". Havre och råg blandades och baktes med surdeg (degur gjordes i rågmjöl och knåddes med havremjöl).

Präsjästen kanske kom i bruk omkr. 1874

Kornbröd: kaffebröd baktes av siktat kornmjöl.

Vetebröd förekom mycket i min meddelaers barndomshem (om söndagarna och när det kom någon främmande).

Till julen baktes en 5-6 bak, "så de skulle räcka de varfarsti eller präst". Mer än ett helt bak gick åt bara till att ge åt de fattiga. (Det var en 17-18 kakor i vart bak.) Ibland var det en 25-30, som vore och fingo bröd på en dag.

Det var undant till jul, som man ba-

Landsmålsarkivet: Uppsala 5043
L. Modéen. 1932. MÖNSTERÅS
SMÅL.

Frgl. 16

15 15
hade så mycket bröd.

Meddelare: Fru Hilda Karlsson, född Berg-
quist. Född 1854 på Berg. Flyttade vid 34 års ålder
till Fliscryds sn. Kom efter 30 år tillbaka till
Mönsterås sn, bor nu i Forssa.

Uptecknat den 20 juni 1932.
Linnea Modén.

Landsmålsarkivet Uppsala 5043
L. Modén. 1932. MÖNSTERÅS

SMÅL.

Frgl. 16