

5044

UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Öland

Bredsjöarna m

Modér, Linnea. 1932.

ULM:s frågel. 16 Brödet och dess
tillredning.

9 bl. 4^c

1 teckn.

5044

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

Öland.
Bredsättra sn.

Lyrobrödsbakning.

d_eg span - ett redskap, att slå degen
med. Var unq. brett som en hand och 3 dur.
långt. Skaffet var unq. 3 dur. långt. Se fig. 1!

Träget stod på en stol, då man
slog till degen.

En liten "degspan" användes att ta
upp degen med. Se fig. 2!

pagal bradz* - ett bräd, varpå de
brödkakor, som skulle stå överst vid "bve-
bake", ställdes. Detta sköts in i ugnen, innan

* jag hade skrivit "g" men tror, att det mås-
ke vara "j".

den var sopad, med en 5-6 kakor åt gånger.
Man höll upp brädet under valvet så att
brödet skulle "skinnas" en stund. Man höll
brädet med handen. Sedan — efter sopningen —
— förde man in 2 kakor till breds.* Alla
fingo så stå i en timme. Sedan flyttades
kakorna ihop och ställdes ev. på kant (en och
en). Så fingo de kanske stå en halvtim-
me eller så. Det blev ett mycket gott bröd.

atsalbröd (bakades, när min medde-
lare var ung) = samma kakor av samma deg.
Det bakades av deg, som var övers. Tegen
klappades ut med händerna till runda, platt.

* Hon menade förstås, att det stod en ka-
ka uppi var och en av dem, som utgjorde
det understa lagret.

sa kakor. Man kunde slicka dem med en
stampsticka eller en gaffel. (Tungen särskild
brödnagg användes.) Detta bröd fick stå i ug-
nen till dagen efter. Det höll sig längre än
det andra brödet.

Eldningen. En 7-8 stora, oklurna^x
fannvedstrån behöves till ett stort bak. Först
lades två sitra, och sedan lade man ved
tvärsöver dem. Ev. lades något trä i kors ö-
ver de andra. Elden skulle skjutas ända bort
till inner väggen. Tändill användes gresslan.

e grésol, best. f. gréslag. Se fig. 3!
e råk = ett redskap att raka ut glöderna
med. Se fig. 4!

^x Jag kan möjligen ha skrivit "stora
och klurna".

[Var ugnen för het (när man bakade
vetebröd, småkakor o. dyl.) kastade man in grovt
salt för att kyla av den.]

"hoppalst" bröd sig ut som en deg inuti.

Tvåbaksbrödet bakades av grovt mjöl. Av
siktat mjöl bakades "levbröd" till julen. Dessa
kakor bakades med rört och "rosiner"; de gjordes
runda, höga och stora. De stods inna i 2 1/2. Det
brödet kallades "jul-lev".

De dubbla kakorna kallades "brödkakor".
Överkakan var godast. De voro också runda, men
den undre blev platt utav den andras bygd.

För jämningen användes endast surdeg
och byggjäst.

Anm. till "gaselbröds" å sid. 1. Min med-

delare trodde sedan, att alla kakorna föddes in på
"järvelbrädet" i ugnen. Annars hade de nog inte
gått åtskils.

Rån, struvar, munkar m. m.

Min meddelare har bakat "rån" och
"vaffler". Rån användes i st. f. kakor. Till
dem tog man ägg, mjölk och vetemjöl. "Struvar"
bakades i struvjärn (t. ex. vid hennes bröllop).
De koktes i slottyr. Söt grädd, mjölk och 3 ägg
vignades till var sats. Struvjärnet var runt med
ränder i kors. Struvorna knöttrade ihop sig in-
te. Också munkar bakades. I ett munkjärn var
det djupa hålor, för övrigt var det som en
stekplåt. Man kunde baka 7 munkar åt gång-
en. Järnst smordes med smörfett el. dyl. Munk-
korna vändes med en kniv eller gaffel och bak-

tes på båda sidorna. När de blvo färdiga, voro de kanske cir 4 cm. höga.

I min middlars barnboud användes "rå" och "vaffler" till kaffet. Kon minns inte, hurudana "småkakaorna" voro.

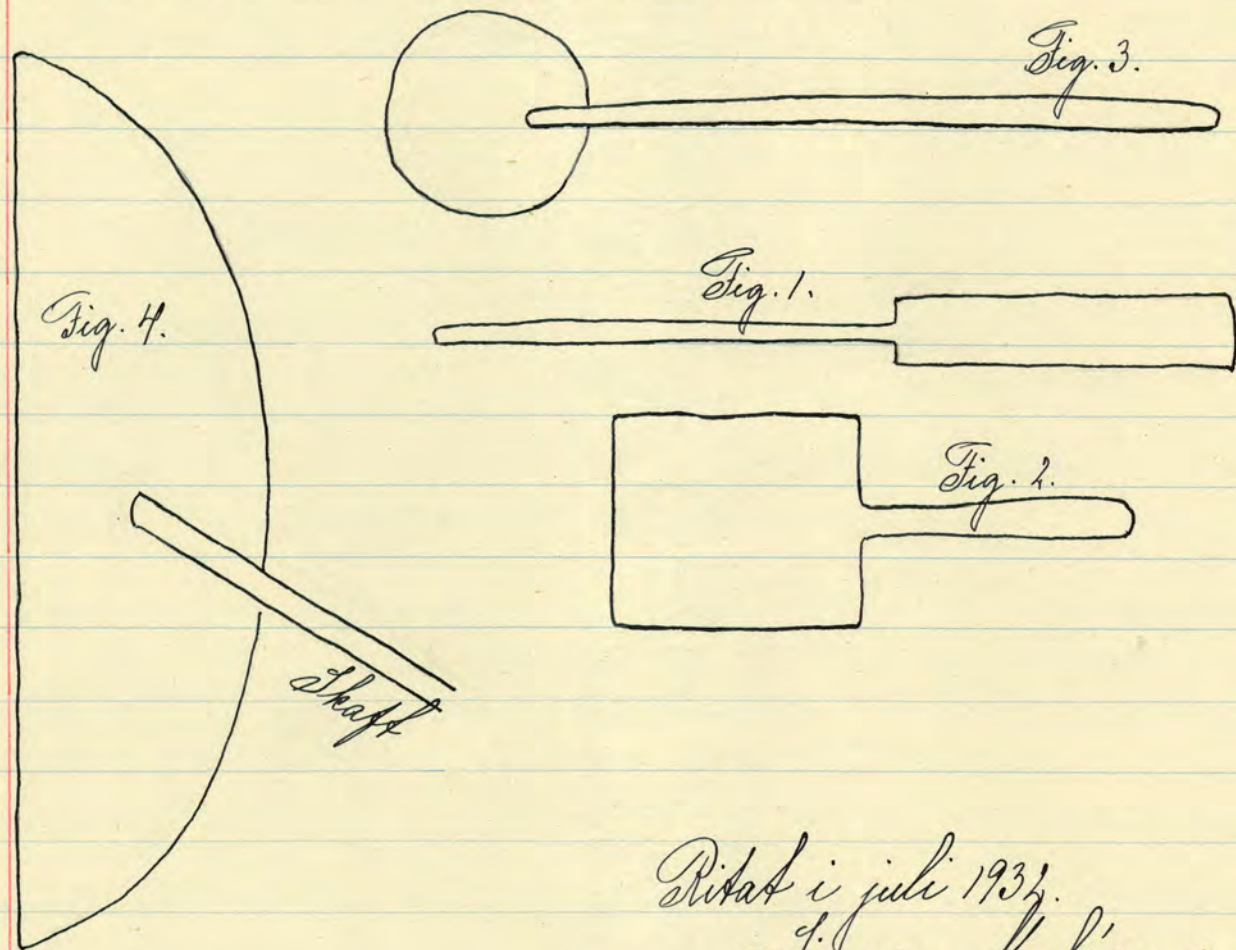
Pilaga: ett blad med teckningar.

Meddelare: Fru Kristina Andersson, bor hos handl. Oskar Andersson vid kyrkan. 83 år gammal. Ar född i Bredsättra och har alltid bott där.

Upptecknat i juli 1932.
Linnea Modéer.

7 2
7
Öland.
Bredsättra en.

Teckningar till "provbödsbakning" av fru
Kristina Andersson, Bredsättra en.



Ritad i juli 1932.
Linnea Modéer.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5044
Linnea ~~xxxx~~ Modéer, 1932. BREDSÄTRA
ÖL.

Frgl. 16

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

Öland.
Bredsättra sm.

Min meddelare har inte hört talas om bak-
hyäln.

Olika brödsorter: Man bakte "vebake" av
sollat mjöl och "vebröd" av fiut siktat mjöl.
"Levbrödet" kallades "slaget bröd": degen skulle
slås mest en hel timme. Man använde kummin
och till julen russin som kryddor.

I hemmet barndom användes råg- och
kornbröd, någon gång ve.

Till en ön kvast använde man "hall-
brom", d. v. s. hallgrenar, närmare bestämt de yt-
tersta och hunnigaste kvistarna. Ibland tog
man halm (det var "styggt"). — Ibland eldades
bakugnen med halm; mest användes gran och alved.

Meddelare: Fru Kristina Andersson, 83 år. Bott i Byels jämt.

Uptecknat i juli 1932. Linnæa Modéen.

Bidrag till W. L. M. t. s frägelista 16.

Öland.
Bredvätkra
9
9

"Skällkaker" (skolkäk): Strac innan glöderna rakas ut ur ugnen, sopas en plats ren på "ugns-ärken" (= jävla ugnsbotten). En $\frac{1}{2}$ -kru-tjock kaka göres av den vanliga grovbrödsdegen och sättes in betvid glöderna. Kakan vänder en gång. Den skall vara bakt på några minuter. Detta är ett hastbröd. Det äts alltid färskt.

"Skrapgaltur" = en kaka, bakt av den deg, som skrapas ur råget. Den kan bakas i vilken fason som helst. Den blir mindre än de andra kakorna.

När min maddelars mor bakte, hände det ibland, att hon gjorde ett hål i en brödkaka och lade färsk sill, fläsk, kött och lök i

hället. När detta bröd var bakt, äts det till
kokt potatis.

Meddelare: Kemmansägaren Gottfrid
Andersson, Skelstad, Bredsättra sn. Född 1877.

Upptecknat i juli 1932.
Linnea Modéen.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5044
~~xxxx~~ Modéen, 1932. BREDSÄTRA

Linnea

ÖL.

Frgl. 16

10^{10,}