

5048

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Öland

Högby sn

Modén, Linnéa., 1932

Bidrag till ULMA:s frigel. 16 Brödet  
och dess tillredning.

4 H. 4:

5048

658

Groobrödsbakning.

Min meddelare går fortfarande omkring och hjälper till med groobrödsbak i ett par gårdar.

När man skall göra groobrödsdeg, kokar man sprad med kummin eller poveräusskal och socker (förr användes inga kryddor; endast någon gång kummin) och rör till degen i stället med en "späke". Det är vanligt på många ställen, att karlarna slå till degen. Detta brukar göras framemot kvällen.

"Se'n fick han stå te på morron. Se'n knädde di i de andre mjölet. Då skulle de va surdeg." (Surdeg: "Di to skovera, sour va nere i botten, å utå' dour gjorde di en lifen bulle, å de la di i blöt då'n imman di gjorde deg.")

Le'n fick han stå en 3-4 timme å se'n ältede  
en opp'et.

u.l's opp, pret. ältede = "sa opp degen på  
bakebordet å rulle degen i en 3-4 längg rulle."

Man soq "3-4 kaker i vadde ältra."

Bakbordet var ett vanlig köksbord.

"Förr gjorde di inge rulle utan so bare  
opp deq se e kaker i sänder" (= e kakemus,  
plur. lika).

Brödet skulle sättas i sängen (då jäs-  
te det opp portare). Där stod det, tills det  
jäste opp. Då satte man in det i uggen.

Ölden i uggen: graved skulle vara  
bäst. ("Nu tar di ofte stickir å yved"). Mel-  
delaren hade inget särskilt märke på; när ug-  
gen var het nog. Hon har hört, att det har  
hänt, att man har kastat in mjöl för att  
pröva värmen.

"Först to di raka å rakte ut glödera,  
å se'n to di önskvastron å sopede u askan.  
Se'n to di gråslaj (e grå'söl), å den satte di  
kaker på å satte in brö't i ögon."

För: "Om 5 min. eller så satte di in  
like många kaker te, en på var å en utå  
dome förste." Detta kallades lovebaks och an-  
vändes för nästan överallt i Högbj. kanske ö-  
verallt på Öland. Menom detta tillvägagångs-  
sätt blev brödet särskilt saftigt. det höll  
sig också mycket bättre. Så bakat bröd kal-  
lades lovebaksbrö.

Ku är "lovebaks" i regel bortlagt.

Brödet skulle stå inne i 2 timmar,  
åturinstone "lovebaksbröd". För att pröva, om  
det var bakt, stack man in en visprens eller  
en stympsticka i en kaka. Om då degen  
"hauk me" (d. v. s. om det satt någon deg på

stickan), var det inte bakt. Då skulle det stå  
inne lite till, en halvtimme eller så. Se'n  
skulle brödet tas ut och läggas i en säng samt  
höljas över med ett lakan el. dyl. Därigenom  
skulle det bli mjukare. Se'n brukade man  
lägga brödet i en "brötlåda" (en särskild låda).  
Tvebake kunde räcka en månad.  
Särskilt stort bak endast till jul.

Meddelare: Fru Ida Pettersson, Lötboyn.  
Har bott i Högby utom ett par år (då hon fjänt).  
Född 1864. Fadern född i Högby; modern i Tora.

De på dialekt återgivna partierna torde i  
någon mån vara påverkade av min smäländska  
dialekt (Hönstcräs).

Upptecknat omtkr. den 1 juli 1932.  
Linnea Modéer.