

7236

VÄSTMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Kumla

7236

Larsson, Axel, 1934

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

40 bl.4:o

1 " " avskr.ur brev

5 teckn.på baksid.av

s.33-37

Genomg. och försedd med fonet.beteckn.
av E.Holmkvist 1934.

Frägelista 16: Brödet och dess Tillredning.

Reservad för Kumla socken, Över-Tjurbo Härad, Västmanland.
Av Axel Larsson, Gustavsberg, Västerås

Efter följande sagesmän: A. Larsson, född 1877.

Skräddare Severin Eriksson, född d. 20 jan. 1855 i Vad, Kumla.

Ann Lda Hedlund, född Hillberg i Bäckelz i Kumla, om jag
minns rätt, år 1875. Gift med lantbruk. Albert Hedlund.

Sofi Hedlund, Vad, född 1870, och alltid bosatt i Kumla socken.

Ann Hulda Andersson, "Erik Pers" gård i Vad, född 1883.

Ann Ljung, Lindsberg 1, Västerås, född i Väsby Kumla socken 1869.

Carl Erik Johansson, Vads allmanning, Kumla, född i Vad

1866

Ann Ljung, gift med stöjdltär. F. Ljung, Lindsberg 1, Västerås

" " född i Väsby, Kumla socken, 1869.

hélgomás = Allhelgonadagen

'væn' ägar' to 'bökon' i sin dár (= en gång
i tiden)

Landsm.Upps.7236
A.Larsson.1934.KUMLA
VML.

Förel. 16

VSTM.

Landsmålsarkivet Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMLA

När man sade till ex. att man "fik lav å baka", "ta å baka i vickan" baka
 o. s. v. menke man allt arbete med bakeningen, även brödet's gräddning. bak
 Men när kära mer i gården sade att "ella opp ungen fäcke, så vi få
 börja grädda", var det blott ett andra moment i samma arbete, en
 fortättring i lutgjömsel. Om tillverkning av pannkake, sade de gamla
 "att då va ett faslit pannkaksbakende", i flertal, men lika ofta bette det
 att "man skulle börj på å grädda pannkake". Man skulle baka sade
 man, man hade börjat bake, man hade bakning på gång. 7 min hem.
 bygd baka man brödbak i oktober månad vanligen. Då baka man
groft brö, d. v. s. rågröd så det räckte över vintern. Sen baka man te jul
finst brö, och så på våren i första hälften av april bakas det vörbaket
groft brö, som skulle räcka över sommarn. Sen hände det ju vanligen att
 det bakades särskilt finare brö te slätterand tinn. Det var vanligt för,
 mer än på senare tid, att man baka te mesommar eller näst före innan
ängslogen börja i juli. Länna hembygd var det ett gammalt folk
 som tof sej te, som man sade, att baka bullar, fara omkring på aukti-
 oner om visarna och sälja. Han bette Pettersson, men så blev det Bagar.

grädda
 "ella opp
 "ungen" fäcka!
 "faslit"
 grädda pannkaksbak
 baka pannkaka
 "tra lägar
 "vörbrö" (?)
 "värbrö"
 "äntinn
 "slätterantinn
 mesommar
 "ängslögon
 (tröf. -alog.)
 "bülö", bular
 "bakgama"

"bäknog

"brödbak

"groft

"finst

{te soej
te

Pelles. Annars sade man bakgummor, och bullgummor det vanliga uttrycket.
 Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 7236, A. Larsson, Vstm

dit me ändon (= ärenden)

Landsm.Upps.7236
A.Larsson.1934.KUMLA
VML.

En sådan bullgumma, var mer vedlund på Uuds ägor i Kumla. Hon börja med bakning av bullar, för ä tillde även hon på auktioner, m. m. före 1879, och höll på tills omkring 1925-26. Hon avled omkring 1930 85 år gammal. Men alla dessa gummar drov det ju som binering och den första yrkesbagaren dog sej ner, vid Ransta station 1890 eller 91. Han ätog sig grovbröds bakning d. v. s. rågröd, men bakade mycket småröd av rent vetemjöl till avsalu. II. Och brödet har alltid kallats i helgd i min hemsöken, så man sade alltid att "nu guskelov, har vi bröihuse". Och de gamla glömde aldrig att tala om hur bra vi hade det som "fike äta oss mätta mä brö äv råg". Då va ännu för, när de i början av 1800 nästan fike äta bankbrö, så blev det helg när man i mitten av århundradet fike havrebröd med ett gusslän rågmjöl i. Och att sitta te bord, ve bole mä grannt brö, vete ell. rågsikt på flint häla varrdan ansågs som höjden av stöteri. Tappa man en bröbit på golvet, "så voss så ja ä Fa opp gussläne". Slitta man en tappad bröbit ute skulle man tä opp den, focka ä loften och lägga i gräset eller på en sten utmed vägen, "allti kom dä föll nä djur som Fogin", i loften skulle han inte ligga. När man satt ve bole skulle man inte kosta mä

Utlögäma, f.
(sälde bullor)
dötoq
äta
et
äto
~~småröd~~
kåka, f.
jeparkåkor
kransar
kringtor }
en kringta }
håvorbrö
bot, böto
vådan
dom riktigt "fårta
(= slösa)
löft

Fagl. 16

VSTM

Landsmanskapet i Uppsala 1756
Axel Larsson, 1934. KUMLA

barkbrö
gusslön
grannt
(= fint)
mildt

La va 'ältig' , ~~va~~ 'vædo' (= var värdefullt)



= 'kringha' (ungefär)

Landsm.Upps.7236
A.Larsson.1934.KUMLA
VML.

"brö som man vore arg", utan tugga det försiktigt på korgen, och rätt
 d. v. s. med nagghästen opp, alltså vätsidan opp. Dagligt brö, i det ord:
 at innefattades allt till livets uppehälle ä nödtorft, som man sade. Och ej
brölös, var detsamma som att vara utan äta, d. v. s. all mat. Snia
smulor är också bröd, betenade alltid de gamla i min barndom. Sälän
ge man kunde tugga tvärt brö va de inte fäli ("färligt") sade mig
 gubben Eriksson i bad, "så länge orka man arbeta" Stoj, någon sig
 ett arbete på förtjänst, funderade man alltid hur det skulle gå för hem-
 om, och om det skulle ge brö. Jag någon överhetsperson, en länsman,
 en grost m. fl., sades att det, "va föll nån annu som fick ett bröstycke"
 och så tillades: "Den enas dö, den andras brö". "bara i minns brö", var
 ju detsamma som att i väst fall vara jävigt inför domstol, ty man
 fick ju ej vittna mot den i vars brö man var. Och en med många
 barn sades att, "han hadde många brögnafäse i huse" Och att lägga på
 smörgäsen fläsk eller ost antogs av de gamla för synd, "man fick väl
 tacka Gud om man hadde brö" fick man sen smör te mitt då föll räcka"
 En brösbetta, en bit brö var vad en tiggare bad om, ungefär en fjärd-
 dels kaka, och ett stort stycke sade man var ett oikbit skock (sjeljud). Jok, n.

hory, III.
 måghösten
 ävüt
 brölös
 äta
 = mat,
 rüsta to mat
 ge brö
 {kan va
 i bän's brö
 dvs. var i hem
 tjänst; från 7-11
 g vittna inför
 domstol.
 brögnävars
 "gnäva, v.
 = "kåva, v.
 brös beta
 en beta f.
 Jok, n.

fäli, n.

Förel. 16

Landsmåtsal Kiveri Uppsala 7236
 Axel Larsson. 1934. KUMLA
 VSTM.

Obs!

en 'spèt_goŋ' = spetgång = strumpstidgång

~~spèt_goŋ~~

'spèt_hvæl' = kvällar som man samlades
och stidade, spann, sydde
nu

'krønstæjor' = låg dörr uppe jämt

'bröspjët' = hängde brödet på

'jæl_n' = ~~det~~ den övre sängen i en gammal
dubbelgång; jæl_sæj = övre sängen

Landsm. Upps. 7236

A. Larsson. 1934. KUMLA

VML.

'röna' = vähet, fuktighet

de ha 'hoim' 'röna' i (dvs. i torrt bröd)

VSTM
Axel Larsson, 1934, KUMLA
UIMA 7236

En brötkävling (brötfärling) var en hård skarp brötit som man gav barnen att gräva på. Tåget liknande var en bröknalle, en hård skarp brötit hård som flinta, med en blänk rand mitt uti (stäl- baket) som riktigt klinga när man slog av eller bet av en bit. En kät- kant kallade man ändam, första skivan, av en lång vetebulle, ty den påstods göra en flicka eller pojke kät. Ugbaka brö, var det samma som man sade färskt brö, så när brödet fick hänga i taket på spelt några dagar blev det segt innan det blev torrt och hårt. Gammalt bröd blev gammalt ä knagglit ä tung äte, sade man. Tunt bakat råbröd var mattsamt ä lätte (lätt att äta), dåligt bakat var kladdigt och degigt hette det. Det första brödet skulle vara mört, men var det degigt uti blev det vid torkning, som förut nämnts en rand i mitten stäl- baka. Hängde brödet uti i en fuktig ved kunde det bli segt igen, dä slog igen så. Mögligt brö (mögligt) skulle vi barn äta för att bli riktigt, starkt starka. I mycket bröd skilde man på skorpan, det ytre och inremet. En bulle en bakbulle, som de gamla sade, var antingen en tjock bakad bulle av rågmjöl, som en limpa men tunnare, avsedd att ätas opp färsk d. v. s. innan den hann hårdna. Men det kunde

brösfärling, m
gräva, v
knälo, m
stättbäka
kätant
kot, a.
spet, v.
seg, seht
segna te
lät det, m
kladdat
degat
mögligt
starkt stark
skorpan, för
igkräms
bakbulla, m.
fask, a

flinta, (li dddon)
stättan
mör
möt
mör
omän
slog y
sag

'kruälar Ett slags bröd, som kucktarna fick.
torrade bitar av svart rågbröd, som
kucktarna fingo med sig ut i fält

'inänmäts = t. ex. i djur l. om

'bärbrö = bröd som fylldes med bär
av nyt slag.

en 'limpa va 'jöh ; en 'bäckbilla var
'hätv'jöh ; former var den samma; kunde vara
både rund och oval på
både limpa och kulle.

Landsm. Upps. 7236
A. Larsson. 1934. KUMLA
VML.

också vara en vetebulle cirka 3 1/2 tum, rätt över, och 2 tum tjock, vil-

vetebäls

ken bulle i min barndom kallades en skillingbulle, och kosta 2 öre.

Li var det 25 öres bullen i min barndom, en vetebulle, cirka 14 tum lång

bullo, m.

ungefär 4 tum bred och minst 2 1/2 tum tjock owsedd att skära skiver

av. Av limpa bakade man i min barndom och långt före den tiden den

limpa, f.

stora runda sorten, lagom att få in genom ugnsluckan, hög och frödig.

fröde, a.

En käse kunde vara av rågdeg, men även av vetedeg som min mor

käse, m.

gjorde åt oss till julen. På stora herrgårdar Ransta Läveri, Västfråna,

m. fl. samt i prästgårn hade de särskild lagarstuga, men annars

deg, m.

fick man hålla till i köket i bondgårdar och torpstugor när man bakade.

bägaftliga

Bakugnen var ju utrustad med en yttervägg, och ej överklädd med bräder

bakug

utan muren var synlig utvändigt. När mina föräldrar år 1879 kom

till Vallarna i Humla socken fanns vid gården belägg en bakugn

ugnslucka f.

i manbyggnadens kök och gemensam för allt folk både arrendator

ugnslucka, s.

och staffolk. Ugnsluckan var av plåt lig och bred, samt ärilen utrustad

äril, äriln

av en sorts hårdbränd ärilsten. Så var det en låg eldstad under äriln

lyson

att elda vart efter man grädda. Denna ugn var ganska stor, rynde

lyshörs

säkert tjugo kakor minst. Och såle med ugnsluckan var lysen lyshålet

lyshög

III

Frel 16

VSTM.

Landsmålsarkivet Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMILA



v g ä k u s



} k u s a r

Man skulle

Landsm.Upps.7236

A.Larsson.1934.KUMLA

VML.

i vilket man höll gluggstickor brännande för att se sköta brödet i ugnen. gluggstickor
 Att elda i denna ugn var en konst, som inte var allmän jivet att kunna, ty dels föra, v.
 skulle det vara för jämn ved i vanlig kaskvedsträtängd, neml. 6 kvarter,
 dels skulle den vara finare kluven, och elden jämt fördelad under ärtn (vanl. ugn som
 man eldade före)
 annars kunde man bränna upp brödet på en sida i ugnen och den andra sidan
 som kanske var för kall. Denna ugn hade en trumma eller dragöppning,
 som drog ut rökken längre upp i stora skorstenpipan, annars hade de van-
 ligen ugnarna ett hål mitt över ugnen där rökken kom ut under ugnskåpan hå, a.
 På alla gamla bakugnar i min hemsocken var ugnsluckan av plåt, men kåpa, b.}
 i ima, b.}
 i ugnskåpan hå
 i uysiman, b.}
 i juftsten
 i dragsten
 i bakven
 i brina
 i bran
 i brunnor
 i håva, f.
 i händelar
 i ela op' ugn

i vilken man höll gluggstickor brännande för att se sköta brödet i ugnen. Att elda i denna ugn var en konst, som inte var allmän jivet att kunna, ty dels skulle det vara för jämn ved i vanlig kaskvedsträtängd, neml. 6 kvarter, dels skulle den vara finare kluven, och elden jämt fördelad under ärtn (vanl. ugn som man eldade före) annars kunde man bränna upp brödet på en sida i ugnen och den andra sidan som kanske var för kall. Denna ugn hade en trumma eller dragöppning, som drog ut rökken längre upp i stora skorstenpipan, annars hade de vanligen ugnarna ett hål mitt över ugnen där rökken kom ut under ugnskåpan. På alla gamla bakugnar i min hemsocken var ugnsluckan av plåt, men i imma, b. i ugnskåpan i uysiman, b. juftsten dragsten bakven brina bran brunnor håva, f. händelar ela op' ugn

Axels Larsson, 1934. KUMLA
 VSTM
 Uppsala 736

^o
k^og^h (after *okugnen* ; *dode sämre*)
omvärdes i bland av meder.

laht po tr^oay (= tvären)
tr^oäfr^e

br^ou o kn^oästra

de a sk^orpb^oak ; sk^orpor , pl.

sk^ols^o ha^o en^oris ; ä^ons^oöran

Landsm.Upps.7236

A.Larsson.1934.KUMLA

VML.

skulle eldas, ropade man på Kunna Stina, min mor. bar det för hert drag blev ^{drag, u.}
 det dåligt undervärme, och var det dåligt drag brann det svartstygga, träna ^{svartstygga}
 bara låg å pygde utan klar låga. Man fick alltså regelera draget fint med ^{pygga, pygde}
 stora spjälle å dragsten. Om ellu slog ut, berodde det på ved som lilla ^{ligor o pyg}
gas, dåligt drag, eller sot. Innan för luckan lä man tvärträ som höll upp ^{spjäl}
 veden för bättre tag åt elden. När ellu brann ut, tog man brannstörn och ^{el, s. ellu}
 slog sönder de grova glöna jämna fina, och jämt fördelade över hela ^{bränstörn}
 åriten. Så när kolen var nästan utglögga, tog man agnsoppan och sops ^{agnsoppan}
 ut kolen ur ugnen, samt make den åt sida i hörnet. Lilla det ta ell i rise, i ^{utglögga}
agnsoppan doppa man den lite i vattenämber. Som ris i soppan användes all- ^{agnsopa, f.}
 tid enris. Jämna värmen provade man med papper eller också provgrid: ^{ta ell i rise}
 dade man en kaka. Var det för het under på åriten vänta man lite med ^{örorvärms}
 gräddning. Brännet var ugnen om det var för stark undervärme, när ^{undervärms}
åriten var så het att kakan brändes under, innan den blev gräddad uppe: ^{fästängsbrö}
 på. Svälhet var det för stark örorvärme i valvet. Man talte om förstygns ^{svälhet}
brö, de 2-3 första insättningarna i ugnen som grädda bäst, men det hän-
 de ju att man fick ella om ett tag med fin ved. Elda man duktigt i lys ^{lysgång, v.}
gluggen kunde det ju bittra på örorvärmen lite i ugnen. Regel fanns det en

Fejl. 16

VSTM

Landsmålsarkivet: Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMLA

'far' men 'lika' may 'det

pa 'lunds' 'ars

'daks'värkar

i 'engån' ha de 'fenas' (by i Kumla en)
på grännen till Tärna

'sältrög' att 'maka' 'salt' mæ = grupper
salt fint med. = krossa

Landsm.Upps.7236

A.Larsson.1934.KUMLA

VML.

bakugn i var stuga, men endel små, och av gråsten ända upp till åviken, vilken
 ju var av tegel, såväl som balvet. Men vid Ransta Läckeri i 2 stadsstugor, voro
 4 familjer ihop om bakugnen inmurad mitt i stugan. När sen kokopiseln
 av järn kom i bruk hemma fram på 1880-talet voro ju de försedda med
 en liten ugn sida med eldstaden. Sen grådla man ju allt finbröd i dem,
 d. v. s. vetebullar. Av bakbord hade man ju flera sorter, på stora gårdar hade
 man stora fasta bakbord, i bazarstugan, och de mindre hemdelade hade
 små att ställa upp på ett annat bord. Min mor m. fl. hade ett stort köket:
 bord, som hon vände om skivan på, och använde undre sidan som baka-
 bord. Så hade hon ett baktråg att göra degen i, spikat ihop av bräder, samt
 uttaget öppning i bägge gavlars överkant, lagens att få tag med fingrarna
 om man skulle flytta på träget. Men efter gammalt har man haft, till
 ex. i Engarn i Kumula socken, baktråg, utgrödade i en stock djupa i
 mitten samt slyttande uppåt bägge ändar, liksom skälformiga. I stora
 gårdar hade man en mängd av baktråg, och bakbord stora så att
 två st. fruntimmer hade plats vid varje bord. Likaså hade man av
 s. k. njölkar en mångfald storlekar, och alla de mindre med lock, och
 hål i bakstammen (baksidan) då de ju voro avsedda att hänga upp på väggen. stonda,

tegot, n.
 'våro', -s.
 dom 'vårods
 'fåron; vårova
 'sia na
 'finbrö', n.
 'bäbböt', n.
 'siva, f.
 'bäktträgn
 'stråg, n.
 'trågo
 'bröbräida
 'bröpiq
 'mjötkär, n.
 'mjötfönda (ur-
 'vårods ar en stöds)
 'stonda, f.

Frågl. 16
 Landsmålsarkivet, Uppsala 7236
 Axel Larsson, 1934. KUMULA
 VSTM.

i äldre tid hade man ofta baktråg utvolhade ur
en enda stock

hela stocken som han vä, vrens och snävast
mjöls blev då lat mot (= ett slag verk.)
(i ständer; det satt i träet)

Landsm.Upps.7236
A.Larsson.1934.KUMLA
VML.

Medan degen stod i brädet, stap ä juste hötjle man över den med ett
 lakon, t. o. m. ett täcken om det var kallt inne. Ett av de viktigaste
 verktygen vid brädbakning var brökaveln ell. brökavern, som de jama:
 le sade. Min mors kavel som ännu efter settio (60) års slitning är i
 gångbart skick, är helbarad, portig på sin axel och med ett handtag i
 var ända på denna. Den är tolv gamla sv. tum lång, och en genom:
 skärning av 3 1/4 tum, samt handtaget 4 1/2 tum långt. Men det fanns
 även en typ ännu äldre, något vekare, och minst 3 tum längre. Och i
 min barndom fanns den av Keyland tillagade knäskavern från
 Dalarna. Men den användes endast till julbaket och vid midsonnar.
 Min mors kakmitt var av något mindre sort, än de av gammalt in:
 väändna i socknen, med i mitten fastsittande tygla som fjorde hål.
 Men i alla gamla gjordar fanns det gamla kakmitt av plåt, med
 ett kors över. Så fogs hålet i en kant d. v. s. in på halva kakorn,
 för vilket ändamål man hade ett litet horn. Till att skära av ämnen
 använde man sig av en tunn bordskniv. För att sätta in brödet
 i ugnen använde man sig av den längskastade brögrisslan, bröspilan
 som någon enda sade. Den var vanligen gjord av torrt rökklivet trä

gäsa, v
 {hötjdo
 {hötja
 brökhävt
 kävör, m.
~~bröskavert~~
 knäskavert
 käkmöt, n.
 ämno
 sätta, v.
 brögräsla (2)
 gräsla, f.

Frgl. 16

Landsmåtsarkivet Uppsala 7236
 Axel Larsson, 1934. KUMLA
 VSTM.

bröspila, f. 'med kort skaft'
spila, f.

Landsm.Upps.7236
A.Larsson.1934.KUMLA
VML.

gran, och yttrost tunn, med ett smäckt skaff. Och att flytta bort brö med, från bakbete, till bröbräderna använde man sig av bröspaden med kert skaff. Min mor var den lyckliga ägaren av en riktig spade, den är ännu fullt användbar efter sextio (60) års tjenst, helrund och 12 gamla sv. tum rött över. Bröbräder fanns ju i varje bondgård, att ¹bröbräda sätta bort brö på, innan man grädda, men stegar fanns blott der ¹peg, m. man hade en särskild bagarstuga. Bröngagn hade mor en svartad ¹bröngagn grund träng, med handtag mitt över nyggen, och var i skivan inloqua ¹piiga, v korta runda järnpinisar. Men mycket tidigt kom nog vullnyggen i gång ty som barn säg jag den i nån gård. Att plocka kil i grövre d. v. s. tjockare bröd, limpa m. fl. sorter, använde man oftast en trästicka att skrapa rent i präg och på bakbord använde man en större stadig brödstekniv eller s. k. förskärare:kniv.

IV. Brödet tillverkades i min hembygd ända sen 1850 av råg, på en del gårdar med en liten tillsättning av kornmjöl. Och till heljer bakades ju vethebrö, av vete med en liten grund kornmjöl i en del brödsorter. Undantag från denna regel gjorde nödliden 1867-68 då man fick baka av ärtor och va man i fik, men så kom ju ryssmjölet

Landsmålsarkivet, Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMLA
VSTM

Den fönta julgranen i Kumla 1867 i
blochorgården.

en ¹stuga på rånsta häman (= dos.
på en oodlad allmänning vid
Rånsta by).

Landsm.Upps.7236
A.Larsson.1934.KUMLA
VML.

hit till västerås kamm i bastmattor, "en matta ryssnijel" dugde då.
 Man talte om brörsäd brörsä, då man bröste råg, vete och ju söndags: ¹brörsä, s.
 deppa i kaffe och kalasmat. Det hände ju att det kom ny präst till
 socknen från annat håll och gunnarna fick av henne, prästfrun,
 de andra sockers bröd, och en förefinjare var nog ofta herrgönn
 som kom med nya uppslag. Och så köpte man fint brö i stan ¹hærgönn
 tog hem, och baka sen själva den sorten. Den bästa siden togs till ¹prästgönn
 utsida, vad som behövdes, den sämsta rågen, slyssän, blandades med ¹slyssä, m.
 havre och korn till toingräpe, och sen övrig råg blev te brö. ¹gräps, m.
Märder, (mälder) var all den säd som skulle te kvarn, både åt folk ¹grörost
 och få. Och den råg som skulle bli grovt rågbröd av sammannmaldes ¹mädor, s.
 men sedan siktas man i kvarn råg att användas till rågsiktbröd ¹sikta, v.
 vitare knäckebrö till julkost. Vad som då togs ifrån kallades kli ¹samsikta, v.
 och användes till hänsfoder klivra. Sen kogde i grova brödet in. ¹kte, n.
anis gick saltet, men i rågsikt och vetebröd användes även anis, fenkel ¹klivra,
kummin, kardemumman och pomeransskal. Och så värt i en sorts ¹fänkät
 limpor. Dez var sammansättning av råg till ett brödbak ¹dez, m.
 av råg eller vete, smet var sammansättningen till pannkaka eller ¹smet, m.

Frel. 16

Landsmålsarkivet: Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMLA

VSTM.

knäckebrö
(kavlat med
k-handel)

anis

V

hümen

härsmäna

pansrånshät

yättronsält

vot

väfbro

mäha, mädo,

mälta, v, ¹sgln

Landsm.Upps.7236

A.Larsson.1934.KUMLA

VML.

3/ storbäck

väfflor. När man hade storbäck gjorde man degen på kvällen
 före så fick den stå ä jäsna, tillräckligt på morgensidan degen eft:
 er då man gick upp i otta, arbetade upp degen och baka ut. Man
 gjorde så stor deg som man hann med att baka ut på en två ell.
 tre fruntimmer under degen. Vatten och de indigrensar, salt m.m.
 som slops över mjölet i träget kallades degspä. Hade man gillt
 om mjölet slop man ihop mjölet och vatten. Att knäde arbeta degen
 på morgnen kallades att jöra upp degen. Att strö under degen där
 den släppte bole, bakbrödet, användes oftast kornmjöl, om degen var
 endast av rågmjöl. Vanligt deg arbeta man bara så den blev lugn
hård jenna och ej klimprig, med mjöletkimper i, men till limpdeg såg
 jag att man klappade den till och med med händerna, eller med
 ett sorts klappträ. Och en gammal bondmor var aldrig stolt:
 are än när hen fick baka av mjöl som var svällsamt. "Det syntes
 på mjölet att de va riktigt jäsvräg", d. v. s. växt på fjärdet, på den
 hårda jorden. Av råg från ängsmark blev mjölet mörkt och brö-
 det svart, nästan som palt. Och det mjölet ville ej blanda sig
 så bra mä spa. Av säd som mättat ut i skogen blöttes degen.

en väffla, f.
~~fad~~
 äv. näro degen
 "degspä"
 "kna", v.
 jöra op
 "släptra"
 "bostr"
 "klimprig", a.
 "svällsamt"
 "svällsamt"
 "mjöl", u.
 "jäsvräg"
 "spa", u. spa. b.
 "blötta", v.

Frgl. 16

Axel Larsson, 1934. KUMILA
 Landmätarskriver Uppsal 7330
 VSTM

Om en husmor lä i jäst som vanligt och degen gick upp fint, när-
 tan jäste över, var det fint mjöl, motsatsen hettes och han tänkte
 visst alloy jäsa upp. När min mor skulle baka rågbröd, stök hon
 åt mig en kvartersbutelj och en femöring, och jag fick ge mig iväg
 till Däckelby by och köpa ett kvarter bröggjäst, ty de bröggjorde ju
 nästan året om och tog reda på jästskummet. Jag fick ju jästen
 och femöringen hem igen. Pressjästen är nog av gammalt datum
 i min hemsocken men den var dyr, ty man fick ej stor bit för 10
 öre. Men mor vedlund som baka tog hem sin jäst från Sala till billig-
 are pris. Och att gammalt folk ofta vil julbaket beklyade den dätigen
 jästningen samt talte om att det bädda int någätt minnes jag som
 barn. Om sen någon fråga varför sade de "att de visar sej fält sen".

† jäst
 † jäsa, v.

† bröggjäst

† pressjäst

{ da böda
 { int nå got

{ da visa
 { sej fäl

{ vore öp
 { vore öp

öpt äg

Vl. Man kallade arbetet med baket att baka ut degen. På en stor gård
 var det minst 3 fruntimmer som hjälptes åt att voida upp degen
 kafla ut och sätta bort brödet, bevid den äldsta och kraftiga ofte fick
 voida upp, husmor kanske kafla ut, och skar till kakan med mjöl-
 et samt lilla pigam fick hjälpa till att strö under och sätta bort
 brödet på bräderna. Man tog upp ett s. k. uppdrag ur träsk, lagom stort att

Landsmålsarkivet: Uppsala 7236
 Axel Larsson, 1934. KUMLA
 VSTM
 Frgl. 16

röra sig med på bakbordet, så hjälptes alla 3 eller minst 2 åt att knåda detta ytterligare, varefter man rulla det till en jämn rulle av cirka 3 1/2 - 4 tumms tjocklek, varefter man med en tunn kniv skar till ämmen, lagom stora att efter ytterligare knådning kafla ut till en kaka. Blev det mycket att skära bort med mättet sode hasmor eller en äldre: "Du får ta te mindre ämmen". Under knådningen stodo de bredvid varandra på samma sida om bakbordet och arbetade degen åt samma håll rullande den mot sig (åt sig) och från sig tills den var jämt knåd. Ad ett arbete som utfördes med rena händer, uppskaflade armar, eller helst s. k. baktröjor utan armar och häret noga uppsatt under halsduken. De enda verktygen i gamla dagar som användes på ett bakbord var brökefeln, ^{niquen} raggen och kakmatte. Och vid kaflingen låg man åt kanterna på ämmet så att man kafla från mitten och ut åt alla kanter, varefter man kafla ut i mitten tills kakan kändes jämn. Tunnbröd tillverkades ej i min hembygd, utan en grand tjockare än det nu vid bageriernas tillverkade. Det tunnaste blev knäckebrödet av rågsikt till julen. Kakmatte var väl 12 tumm ungefär rätt över, och kakan utskvad, cirka 5/16 del gamm. 10. tumm. Den som rätte bort

haka, f.
 kna, v.
 ämmen
 hävva ut
 mot, n.

tröja, f.

hävst
 pug
 ma

Landsmålsarkiver, Uppsala 72366
 Axel Larsson, 1934. KUMLA
 VSTM

Fgl. 16

brödet, tog kakan direkt från den plats der den kaflats ut. Tregel nagg (skäl¹⁶ ^{inta} spiga) ade man kakan på en sida innan den togs av bordet och denna sida var på ävan rättsidan, den andra sidan avan (avrigsidan). Men sedan naggade man kakan ytterligare en gång när den sattes in för gräddning. kåhmöt

Brömmätte, var ju mättet på kakan som på samma gång skar rent brömmöt kanten, när mättet sattes ner över utkaflade kakan och vreds ett kvarts varv åt sidan, mäsals. Allt avokär bakades med under hela tiden, men det sista bakades ihop till en kaka, skräkakem som en del sade. Flät i kakan togs som nämnts i kaksidan med ett horn, skräkåka.

men i min ungdom började man med att hålltaget var fast i mittets centrum. Så sedan att hänga upp bröd på took är gammal i min hembygd. När man tog kakan av bordet för bertsättning sköt man in spaden under kakan, samt satte kaka vid kaka på bröbräde bröbräda i soffor, sängar o. s. v. Limper och bullar bakades ju tjocka och pickades med bröpinne, sattes på jästning före gräddningen i en uppläddad bröpinne säng, på ett rent lakan lagt över sängen, och så täcktes väl för limpan skulle hava varmt och jäsa ut. Innan man satte in brödet för gräddning rope man av mjölet med en jästning som fanns mest i var stuga och järd. gästing

Tunnan man satte in limpor, vort såväl som andra i ugnen stök man på dem sirap och vort eller dricka med en fjäder. Och annat bröd av vetengjöl ätminstone allt julkbröd, utom rågsiket knäckebröd, beströck man med ägggula, socker eller honung. Detta för att få en vacker glanske på brödet. En del fönnga detta efter gräddning med brödet ärrum var varmt. "Man smorde brö lite". Gräddningen var en procedur för sig, en förbättring av baket. När ugnen var sopad, lagom varm och sista kakan stått tillräckligt på jäsving, tog mor i huset eller en äldre flicka eller hjälpgumma brögröslan, tog en liten kaka stack in i ugnen och prova. Så var det att titta på klockan, hur många minuter innan kakan var genomgrädda. Lä ut med den s. k. prookkakan, och sen var det att plucka in ugnen full och igen med luckan ett tag, varpå man öppnade igen vände kakerna, och liksom lädade på dem, varpå luckan stängdes när minnet, innan man plucka ut förstugusbrö, som första insetningen efter eldning kallades. Sen svälma ju ugnen efter hand. Nu tog man aldrig brödkakan med brögröslan direkt av brötrådan, utan någon yngre flicka tog kakan med bröspaden eller bara händerne och lä på gröslan och sedan av henne som skotte sättningen förs in i ugnen. Gräddningen av vanliga

"sirap
 "vot, s.
 "ägggula, f.
 "hönsg
 "glanske
 "smödr
 "gräda, v.
 "brögrösla
 "fä, a
 "sväna, v.

VIII.

Landsmålsarkivet Uppsala 7236
 Axel Larsson, 1934. KUMILA
 VSTM

rågrö, tog väl vid medelvärmne 5-8 min, då korenot en limpa av den
 sort som bakades i Kumla nog, måste stå i ugnen en timme. Så provade
 man med en tunn bröstkaka, som stackes in, om den var genomgräddad, och
 då ej degi. Och om den plocka man in fullt i ugnen. Skorpor, bakades
 av omäbullar (vete) som sen skaars i ka efter gräddningen, och blev, som
 man sade över skorpa och under skorpa, d. v. s. bullens över- och under-
 sida. Så lades de tätt intill varandra i en plåtpanna lingpanna
 med skorpan sidan opp, och när gräddningen för dagen var slut, samt
 endast lite eftervärme kvar i ugnen passa man på att ställa in skorpa-
 plåtarna på bordet över natten. Hastigt gräddat bröd synes vara snargrädda
 gräddat vid däliz värme latgrädda. Sedan att ge luktbulla, smakbrö
 var allmän i min hemsocken, man gav grammar, man gav dagsverk-
 are (torpare) som arbeta vid gården en ell. 2 kaker hem te mor,
 och kom till ex. jag till en gård ett ärende, som barn, när gräddningen
 pågick, fick jag minst 2 kaker nygräddat hem åt mamma. Och man
 gav av det bäst ä jünnaast gräddade. Och åt barnen bakade man en
 liten rund kaka, som gavs dem direkt från gresslan, med ett: "Dräm
 dej inte nu, låtna svöarna life". Och allt nygräddat bröd sattes på

1 rågrö
 1 degi, a.
 1 skorpa, f.
 smäbullo
 1 lojpanna
 1 snargrädda
 1 latgrädda
 1 luktbulla
 1 smakbrö
 te mor
 1 jamn
 1 sväva

Erel 16
 Landsmålsarkivet: Uppsala 7236
 Axel Larsson, 1934. KUMLA
 VSTM

om de rima i ädranta ärvants, da
va da riktit ärvantsvär.

vällimpa

vätbrö

spädr to fösta sädön, sähäkan

Landsm.Upps.7236

A.Larsson.1934.KUMLA

VML.

VIII. svärning (swalning) innan man hängde på spelt. Man satte det i vägar
i soffor, på golvet på utlagda säckar o. s. v. Sopades som först nämnts ¹söpa, v.
med gåsvinge, eller man tog två-tre kaker och slog ihop dem mot hån-
derna över bakbordet så att de stötte mot detta med nedre kant. Urdet
något lite svartbränt skrapades detta med kniv, men mera bränt på gi-
te grissarna, såväl som allt sprungöl. Och brödet räknades alldrig annat ¹gag, n
än i tjog, och vissa tjog på vart spelt. Räkna ogrädda brö skulle man ¹spet, n.
ej, man visste inte hur det gick med gräddningen. Förka brödet gjorde man
på spetten som lades upp på de, s. k. kronstängerna, vilka voro uppsatta ¹krönstög
i taket med märlor och krokar, vilka senare voro så långa att spellet ¹mäla,
med kaker på, hade god plats under taket, med bägge ändar vilande på ¹brök, m.
kronstängerna. När det sedan blev riktigt torrt knäp torrt, d. v. s. lät ¹knäpöt
bröga sig, utan att vika sig, var man ut brödet i boden på gården, eller upp ¹lar, m.
på vinden, der det lades ner i lävar. De förra skorporna bäros ut, ell. upp ¹brölan
på vinn och lades ner i kistor av vilka det i varje gård fanns minst 4-5 ¹pa 'vinn
st. Allt njuket bröd, vetebullar i längder vörtlimper och andra limper ¹gista, f.
lades ner i havsreningen för att källa sig njuket. Och bröd tog man in till ¹mat, n.
vart smäl, bröt kakan i fyra delar och la upp på brötkorgen, med utpidan upp. ¹brökorg

- IX. Rågbröd, sade man i dagligt tal, ell. grova bröd, groff bröd, te ¹ råqbrö
vårdass till skillnad från det fina. Men de gamla talte även en ⁽gröv, a.
haver bröd, kapebröd, "som dem fick äta för i sin", d. v. säga, ända ⁾ groff
till slutet av 1840-talet. Min mor, en fl. fattiga, kunde få göra ¹ hävorbrö-
en tiken deg, och baka ett par ell. tre kullar, om hon blev utan
bröd, och bara hade en skäppa mjöl att baka utav. Detta bröd fick
jäsa som vantigt, bakades fjödare än annat bröd, gräddades på
pannkakslaggen, samt förtärdes mjukt. Kallades skällkaka. ¹ skölkaka
För her man i min hembygd mycket rört till sådana kaker, ty
man var länge bider i saknad av så mycket mjöl att det räckte
till en deg, värd att ellen opp ungen för. Men när man sade grovbröds-
bak blev det vantigt råqbröd, med kaka om cirka 12 tum rött över
att torra på spett. Dessutom bakade man några kaker s. k. halv :
tycket bröd, att förtära mjukt. Vidare bakade man alltid några st.
s. k. rågmjölstimper, i anfang som råqbrödskekkan, men $4\frac{1}{2}$ till 5 tum
tycke, beroende på hur man fick dem att gä opp, detta i sin tur
beroende av hur svallsamt mjölet var. Som förut nämnts berodde
det på om rågen växt på hård jord, järsvåg eller på ången, ängsvåg.

Ten del bondgårdar bakades s.k. långskorpor av råmjöl att användas lojshörpor
i vardagslag, till kaffe, framför allt under anutin (andtiden), d.v.s. aintin
skördetiden. De bakades i längder, skars efter gräddning, först i skivor ¹ siwa,
och varje skiva deltes så det blev en över- och en underskorpa. Dessa
torkades sedan hårt i ugnen, tills det knäppte i dem. Som krydda
i degen användes, om jag fått rätt uppgift pomeransskel, och möjli-
gen min mera krydda. Stunt brö, häradsbrö, bakades framförallt härads brö
2: Filt julen, d. k. mört brö, röjsiktbrö, bakat av röjsikt, d. v. s. råjen härads
1 brö maldes, och sädena, klit siktades ifrån mjölet, som derigenom 1 möt,
fick en gulvit färg. Men även kornet maldes på samma sätt, 2 röjsikt
och blandades med i röjsikten vid bakning av detta bröd, dock ej mer 3 sädor (!)
än ungefär en fjärdedel för att det skulle bli riktigt mört. Man 4 säddit mjöl
bakade det lika som röjbrödet, i storlek och tjocklek, men 5 knäckebröskaveln häradsbrösk-
med knäckebröskaveln. Denne var som en vanlig bröskavel, men 6 härads
istället för slät yta, var i rullen utskuret till fyrkantiga 7 näppig
piggor, ungefär som kruskaveln i fögelistan 16. Detta bröd tork-
ades hårt, och förvarades på torraste möjliga plats för att hålla sig
så mört som möjligt. Så bakades häradsbrödet röjsikt kaker

Landsmålsarkivet Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934, KUMLA
VSTM
Fögl. 16

dels av enbart rågrikt och dels med lite kornmjöl iblandat. Detta
 bröd lades ner i säden, i bingen för att hälla sig mjukta. Dessa
 bägge brödsorter bakades till julen under 1860-1890 talet på de
 flesta bondgårdar i sin umyckenhet att det ersatte grova rågbröd
 från "den före julnatten, de dan ätter bygonden", "man bar ut
 varenda rågbrödsbit över jul i mitt hem i Värsby i Kumla," sade
 mig fru Ljung, uppfödd i ett välbergat bondhem der. Så bake
 man vörtlimpa, vilken, om den blev lyckad ansågs som en riktig
 varietet. Det var efter gammelt den runda höga limpan, i emkrets
 som en rågbröds-kaka. Så bakades några vanliga ovala rågmjöl-
 limpor, och en del gummor bakade, vill jag minnas s. k. fjörnmjölks-
limpor, av kornmjölk till blandat i degopa. Vidare bakades s. k. siraps-
limpa, och kryddlimpor, kryddade med kummin, pomegranatkal kryddlimpa
 osv. m. Som en alldeles utmärkt delikatess ansågs det att man bake
 en s. k. bärmosbulle, fylld med limonmos, större än rågbrödet i om- bärmosbulla
 fäng, och 2- till 2½ tum tjock. Denne kaka eller bulle, torbade
 man ej utan att den mjuk men den va gr, ty den ville ju ge en
 svaga annars. De mera välbergade vätbärja, har ju sen ganska vätbärja

vingon

Landsmålsarkivet, Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMLA
VSTM.

Fgl. 16

¹saln (= salen; i gården)

men ¹far o ¹lotton ¹drak (= medan)

Landsm.Upps.7236
A.Larsson.1934.KUMLA
VML.

långt tebaks, bakat fint brö av renaste vete. "Men de fattiga hadde
 inte så mycket te sköfla mäs" (uttal schöfla) (med ojetjud) sade mig
 den nu 79 årige skräddaren S. Eriksson, härnäst dagen. På 1870 talet
 fick ju en statkoral, en halv tunna vete, i staten, vilken skulle
 räcka ett helt år. Frampi 1850-60 talet kom ju vete mer i bruk
 och man bakade sina stora vetebrödegår, i de större gårdarna till
 jul. Man bake stora fång med vetebullar i tångder, sade mig
 en gammal fru, och alltså på 1860-talet börju saffran att
 användas i det finaste brödet de s. k. saffransbullar, och tångder,
 men blott vid högtider, eller bröllop. Skoper firat omtalat, och
kryddskoper av råspik, bakades hela kistor fulla på en stor
 bondgård, der de kanske voro 10-12 personer att äta. Kryddskoper
 ansågs som en riktig läkerhet, och det var höjden av överflöd om
 man fick kryddskoper till en kaffeskvätt, en vardag, på flint-
piåla vårdan som en gammal gummis sade. Fredagen den 11:te
 maj i år, 1934, gjorde jag ett besök i södra delen av Kumla
 socken. Då talte min en skolkamrat Ida Hedlund, om att i
 hennes föräldrars hem "Hilbergs i Bäckelby" akademiarrendator det,

1,47 hekt
 liter.
 söta, v
 statthär
 Fong,
 längder
 säfran

Landmålsarkivet, Uppsala 7236
 Axel Larsson, 1934. KUMLA
 VSTM.
 Frgl. 16

dom 'krope' 'ma' 'mälör

Landsm.Upps.7236
A.Larsson.1934.KUMLA
VML.

bakades sen långt tillbaka, och ända in på 1890: talet, till jul
 en s. k. sakaka, som spardes till vårsningen. Denna bakades sakaka
 av vörtdeg bra tjock, minst 2 tum, och mycket vidare omkring { se sid 35
 än en brödskena, och runt om en flätad slinga, som en flata baksidan
 2 till 2 1/2 tum bred. I kakans mitt var en ring av deg upp- slinga, b
 höjd en halv tum eller lite mer, och med en vidd rätt över fräta, f
 av ungefär 8 tum, vilket skulle föreställa en säck, samt fräta, v.
 denna små degbitar, degbitningar, vilka skulle föreställa säsaipa
fäskorn, sädeskorn, kastade i skäppan. Denna kaka spardes säskön
 till första sädan, d. v. s. första dag på våren, man sädde havre. sädan
 Då på kvällen koka man ägg, blötte upp sakakan i hembrögt
 dricka och ät äggen till denna, som en extra efterrätt.

Och detta var allmän sed i gårdarna sen gammalt, sade mig
 denna min f. d. skolkamrat och väninna sen ungdomen. jult küss
 På min fråga angående julbröd erinrade hon mig att hennes jult bok
 mor "Lilbergs - Tilda" talat om, hur de efter gammalt i gård = jult äkss
 arna bakat jultkassar, jultbockar, juloxar, m. fl. sorters
 små julbröd. Och jag var som helt liten att sammorna bakade

Frgl. 16
 Axell Larsson. 1934. KUMULA
 VSTM
 Undersökt i livet i Uppsal 1936

¹ Sätva lälm (= Gullen)

Landsm. Upps. 7236

A. Larsson. 1934. KUMLA

VML.

små bullar, av rågdeg eller rågsikt, efter rå ä äugenhet, som finger
 form av en gulbe, en summa, en gris eller back. Om det var ald:
 råg så fattigt i hemmet, ville man glädje barnen, "för då va ju ¹ gult
 bara jul en gång om året." "Å haonstuckaren skulle full nä rotli" ¹ rotli (n)
 ha". Min mor hade ej råd att bake mer än 5-6 halvtjocka kekor
 och 3-4 knäckbröds av s. k. samsikta råg att oss till jul, "så mycket ¹ samsikta
 att vi fick smaka". Vi voro ju för ä mor, samt 5 syskon, och alle ¹ töpsikta
 små, fick vi 3 små julbrön, på vår julhöj fick vi baka Gud ^{(det rinta fiansen}
 sade mor. "Men på större gåtar, "der dem hedde mer te" ta av" ¹ jultbröd
 som man sade, blev det nog mellan 5-7 julbullar och julkassar ¹ julhöj
julbäckar m. m. i var ä ens höj. Vid mitt besök i Runnuden ¹ gåtar
 11 maj uppsökte jag även Carl Er. Johansson född i Vadstga.
 Han erinrade om de s. k. räfsbullarna, som varje räfspojke ä räfsflicka ¹ räfsbül
 fick när sticket börja. Då finger de bullarna med sig ut på ängen ¹ räfsbröd
 som en extra uppmuntran. Dom likna en tuppkräm, sade "Carl ¹ tuppkräm
 Erik" med utskarne taggar på en sida, som skulle föreställa ¹ kräm, m.
pinnarna på en häv, och ojedra bullen skulle föreställa häv ¹ häv, s.
kokare, d. v. s. den del av häven, som pinnarna voro fastade uti. ¹ kokan

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 7236
 Axel Larsson. 1934. KUMLA
 VSTM.

Räfsballen bakades av vetemjöl, och på ställen der man led brist på den varan, någån gång av råsjukt. Till jul bakade man även av pepparkaks: ^{julkgräs} ^{julkäbb} deg en sorts jultapper åt barnen, såväl som julgräs ä julgubbe. Äk ännu i min ungdom användes det, att till de på hästen vanliga lökul- asen i gårdarna, baka en sorts stora kringlor, av en blandning råj- ^{kringlor} sikt och vetemjöl. Det blev naturligtvis mjölk till degarna, för att på dem veta. Ävenså har man för bakat hemma i gårdarna s. k. marknadskringlor som ungdomen fik med sig till marken. I Bäcke ^{marken} ^{föringskörg} ^{föringsbröd} by i Lunula finnes ännu i behåll en s. k. föringskorg, använd för mycket länge sen. I den tog man med sig till kalasen hembakat bröd, s. k. föringsbröd, men hur det bakades minns ej minn ^{föringsbröd} någon. Likaså småbröd i form av små kringlor, pepparkaker m. m. bakades på större gårdar allaredan på 1850: talet och möjligt en före, enligt vad de gamla försäkrat mig. Äk som barn råj jag s. k. pepparkaks-mätt av messing eller plåt vilka voro riktigt gamla då. Äk som förut nämnts kunde man ju på hästen göra en s. k. bämsbulle av såväl lingen som bläbör inbakat. En och ^{äppelkaka} annan brödmor rusta någån gång till en, k. äppelkaka, men endast

Landsmålsarkivet, Dopsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMLA
VSTM

så att man åt upp den genast, som något extra gott, vid till ex.
 ett lite skivdekalas för gårdens eget folk. Och matsäckbröd före-
 kom endast när drängen i gården, eller en son, skulle till Salbo-
 hed och exera beväring, då fick han den vanliga mötesmatsäcken
 med sig. Den skulle räcka ett par dagar, men mer i huset plaska
 i den lite goa bullar för att visa vad huset förmädde. En dräng
 gjorde i regel upp med husbonden om den föra mötesmatsäcken "göran"
 och sen var det mor som baka mer i mindre till den. Och, Go-rän
 av dem bakade man för till alla högtider, till bröllop, begravningar
 som tilläg i förningen m.m. jag fick för ett par år sen till beallg-
 museet, ett s. k. goränsjörn från min hembygd. Gummman som gav
 det försäkrade att det använts förr i tiden men kom ut bruk för länge
 sen. Dessa gorän voro små, cirka 1/4 tum rätthöjer, som en liten
 tunn uddig stjerna. Likaså s. k. munkar, bakades, och gräddades
 i större och mindre format, i de s. k. munkpannorna, och det till alla
 festliga tillfällen. Den förut nämnda gamla famuljen "Bazar Lelles"
 baka smirmunkar, i kringelform, cirka 5-6 tum långa och 3 tum
 breda. Dessa avoffrade de sen på alla auktioner runt om i bygden.

et 'oran
 (s. k. 'oran
 "göran"
 vöfolyän
 "mångh, m.
 "månghar
 "mångh påna
 "smör münghar

Landmålsarkivet Uppsala 7236
 Axel Larsson, 1934, KUMLA
 VSTM.
 Frel 16

En sådan smörsmåk, brunngräddad, kostade på 1880-talet 8-10 öre ^{1 smörsmåk}
 st. viäfflor, har sen gammalt gräddats i min hembygd, framför = ^{1 vöfla} vöfla, f.
 allt till väfferodan värfrodan (Maria bebädelse dag) Det var gammal ^{1 vöfrodan} vöfrodan
 sed som ännu lever kvar i bygden. Men i min barndom voro de
 nu moderne väffeljärnen vällognata, man använde den gamla ^{en} } ^{1 sägöl} sägöl
 typen, i form av en tång med långa skänglar (handtag). Och av } ^{1 sägbror} sägbror
 dem fanns det lite olika typer i varje gård. Och smeten till dess väff- ^{1 smäten} smäten
 ler, det blev "ätter rå i tygenhet", man tog vetemjöl och lite kornmjöl
 samt mjölk, om tillgång fanns annars blev det vanligen hos ^{1 gniäta} gniäta
 fattigt folk råpsikt och kornmjöl, eller ärtmjöl med en liten gnätta } ^{1 spä ut} spä ut
 vetemjöl uti. Hade man out om mjölk spädde man ut, drog ut } ^{1 späds} späds
 med vetten. Bara ärtmjöl kunde man ej gärna använda, det blev si } ^{1 danna i} danna i
 torrt, "så dä damma i halsen". Och pannkaka grädda man i gamla dagar } ^{1 halsen} halsen
 i stora ugnen, som man elda upp, och sätter in långpannor fulla ^{1 grädda, ved.} grädda, ved.
 med pannkakessmet, vilket på en liten stund förvandlades till tjocka ^{1 ägs panhaha} ägs panhaha
ungspannkakor. På hösten och vintern rev man rå potatis och ^{1 rewor, p.} rewor, p.
 lite vetemjöl blandades i revorne, ungefär 1/4 mjöl (vete) och 3/4 potatis =
 rewor, lite salt, och en väl smord panna, och så in i stora ugnen,

Frej. 16

Landsmålsarkivet, Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMLA

VSTM

det blev "mat som lödde ve sibena" sade de gamla. Likasi pannkaka (lödve ve sibena)
 av ärtmjöl, kornmjöl och vottenmjöl, sammansatt till s. k. pannkakor:
 mjöl, med i smeten nedlagda, lätt stekta, fläsktärningar. Det
 blev den s. k. fläskpannkakan, som ansågs för den bästa mat fläskpannkaka
 man kunde få en helgdagskvällen eller söndagskväll. Det var ingen trivädas
vardagsmat. I det s. k. pannkaksmjölet ingick vete blott som trivädasmät
 en ringa del gentemot ärtor och korn. Man gjorde ju också mjöl:
 et s. k. laggpannkakor, d. v. s. tunna pannkakor, vilket på en stor laggpannkaka
 gård var ett dyggt arbete som krävde tid och vakenhet hos endast piiga, piiga, piiga,
piiga, piiga, att skära 2 laggar i den stora öppna spiseln, med
 laggarerna placerade på var sin panning. Och så i spiseln upp: panning
 ställt ett ell. två stora stenföt med smet, en stor del av trä, att
 lägga på med, samt en bred kniv att vända och ta av med. vända, s.
 Endast betmjöl i dessa pannkakor, blev för gott och förslog inte,
 därför måste det bli blandning. Jätt i dag, 16 maj 1934, satte
 fru Ljung om att de i hennes föräldrakam i Västerby, bakade en
sorts bröd med utklippa ullar åt en sida kallat tjörkbröd tjörkbröd
tjörkbröd. Det bakades av smördeg, och bjöds omkring i hemmet,

Landsmålsarkivet Uppsala 7236
 Axel Larsson, 1934, KUMILA
 VSTM

när kyrkofolket tjörkfolke kom hem från kyrkan juldagen. Vidare bakades kyrkportar, tjörkportar, samt en sorts bröd av

'görlföls
'görlpöt
'knöra f.

vetedag, i form av liten längd, med liksom en knorra i var ände. I hennes hem som var välbergat, bakades en massa smibröd till

'palt
'paltbrö

helgerna, framförallt till jul. Palt, paltbrö, bakades vid varje

slagt, höst och vår. Till degen tog man vatten, spädde med mjölk om man hade gott om den, tillsatte jäst, och baka som vid vanligt

brödbak. Samma kaksmitt, tog häl i kakan, samt forka på pott i baket. En del ristade med sporre i kakan, för att lättare kunna

'sporr, m.

bryta itu kakan i 4 delar. Den dagen palten bakades, bjöds på

färsk palt till både aftervard, afterval, som äts i gamla dager kl. 1/5

'aftervär

e.m., och till kvällen, detta i stället för bröd. Det blev o.k. halv:

tjörka kakor av paltbrödet, drog 1/2 tunn ferdiggräddat.

'brötür

X Brötür, sade man att den hade som fick ovällsamt mjöl, fin

'wällsamt

jäsning på brödet, och ugnen lagom varm, samt ingen kaka bränd. Det ansågs som ett dåligt tecken om det bara låg i pyrede i ugnen

om roken slog in och brödet blev ojämt gräddat och bränt. Man

'hästbrö

fick taga detta bröd till o.k. hästbrö, och det sändes till svinen.

30/

Frgl. 16

VSTM

Andsmålsårskivet Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMLA

31/
På en del ställen baka man härbro, som gavs dem ute på åkern
under värsidden. Ock till oss karlar sades, att bazarstugan och
bakning var inte för oss, vi skulle tappa mandomen, och ej kunna
göra tjänst som kort inte kunna tillfredställa ett framtimmer längre.
En flicka som lyckades bra med baket och ej brände brö skulle
bli lyckligt gift. Glömde hon ugnen om en pojke kom in med ved
till henne, var hon kör över öronen. Lade man tur med baket
första dagen man baka, skickar man en å två kakor smakbrö, smakbrö
bakbulla, till grannar, och torpare m. fl. underhävande. Blev sista bakvåla
kakan för dagen liden troddes att flickan som baka skulle få en liten frädra
snart nog. Frädra, (flög det omkring) söflugar över brödet i ugnen söflugar
sorgflor, båda det dödsfall inom släkten. Om kakan vände sig i ugnen böda
eller om man tappa bröd när man tog ut, blev det bara förargelse.
Tappa man en kaka och rätsidan blev opp, "blev det vackert väder" tökü, a.
i märrän mä. För hände det talte de gamla om, att en flicka baka
bröd och gav åt en pojke som hon ville åt. Han lade i något sade man säkväl
så han blev tökij i henne. Som först nämns äls säkakun första säkväl,
d. v. s. första sådagens kväll, hemme i stugan, förvarades i säddringen från jal.

XI.

"Den ha ät mycket brö", sade man om en person som såg frisk och stark ut. Om en persons som var tjock och fylld i ansiktet, sådes att han var brösvullen, hade ätit sig fet på bröd. Om en flicka i "brövärlon" ett svagt ögonblick tog in en helt ung pojke till sig, och han fick dela bröd med henne, hände det att han vid samlag ej var nog kvick, varför flickan kunde be honom "äta upp nåra brötkaker till, innan han kunde göra sin tjänst. "Då klia i kakstan", sade man om man var hungrig. "Man skulle in å få nå mera brö", sade man när man gick in till maten. Att en flicka kunde man säga att "Hon runka på ändan, ska du ut å låna brö."

"Kaka söker make du" kunde en pojke få till svar, om han fråga till en flicka som ansåg honom för fattig, gentemot henne. Det var mycket förknippat med bröd och bakning även i min hemsocken Kumla, Västmanl.

Gustavsberg i maj 1934
A. Larsson,

33) Till teckeningsarna. Bröjresslans skaft var insatt mellan 2 st. hjertor gjorda i ett stycke med gresslan, samt holls fast med ett par små nitlar av järn. Naggens ställning och skaftet var varvat i ett stycke samt veckat ut smala stälpinnar, om ungef. $2\frac{1}{2}$ tum i längd inborrade. Krusknövel och vanlig knövel voro oftast helvarrade med fastbittande skaft. Men min mors knövel, tillverkad 1874, är med rörligt skaft inuti knöveln, av björk, och ännu i min ägo. Spinnen är ännu i gång ute i vad, och tillhör bagergumman Cederlunds dotter Sofi. Den är av messing, och kanske både 60-70 år gammal. Ett brämätt av plåt höll i generationer. Från Mr Redlund i Bäckeby i Kumla, använder ännu i år, 1934, samma mätt som modern använde för 60-65 år sen.

Bröjspörst

Landsm. Upps. 7236
A. Larsson. 1934. KUMLA
VML.

Landsmålsarkivet Uppsala 7236
Axel Larsson. 1934. KUMLA
VSTM

Frgl. 16



12 tum
Broskade

bröjvåla

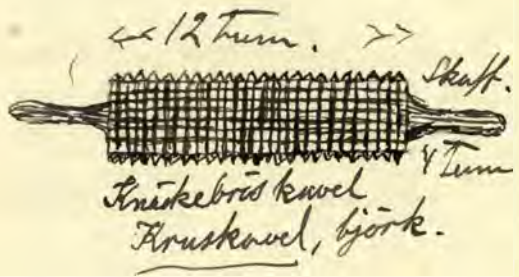


12 tum
Broskade av gran.

7-8 tum
Minsk & skvar
Broskade
Skaff



Skaff
3 1/2 tum
Hövåla
3 1/2 t.



12 tum
Skaff.
4 tum
Krukebrös kavel
Kruskavel, björk.



Brömitt
Gamla Typ.



Broskade
av messing.
Rörlij spore

Bakredskap från
Kumla osv, Västmant.

A. Linn.

34) Till min onklas omfattande teckning. Ställningen för bröplåtar har även varit mer beaktad i led, och är av mycket gammal typ. De varo 2 st. som har upp bröplåtarna och dessa äro så stora som de gå att få in i stora ugnen. Den bakugnen är plan ärid och rymmer minst 12-14 kakor om 12 tunn, rätt över. Bröbräden hade man ju gett om på en gård, tillverkade av tyflade 1 tunn bräder, och naren gveckl cirka 4 tunn hög med hit för handtag. Moss gamla logg är gammal och inarbetad, men ännu i bruk, av en typ som nu ej mera tillverkas. De nya äro tunnare, med mera rak skuff, som ligger närmare spisen. Dessa är för öppen spis och loggning panning. Med lik fantasi kan man få ihop konstruktion på våra gamla brösmontändsker väffeljärn, gjorda i form av en tång. Man fylde den nedre halvan med smet, knep ihop, och löste tången med knäppet, och så in i glöden i öppen spiseln, eller i en kakelugn. Jag har spisat upp många väfflor lagade i ett sådant gammalt järn, med smet av kornmjöl ärtmjöl och en arring vetenmjöl. Smeten jäskt ju ut lite, om järnet var gammalt, men det gjorde ju mindre. Ten och annan bröpköja äro de ännu i bruk.

Västerås i maj 1934 St. Linn.

lag

lagrig

pänning

Landsm. Upps. 7236

A. Larsson, 1934. KUMLA

VML.

knäpp

bröpköja

Längd minst 4 alnar
Bröbräde att sätta bort på råkaka
för jäsnring vid bakning

2 kaker
24 tum långt
Gaveln.
Andan på
brädet.

Gammal smedskaps.
9 1/2 tum
Ett av efter par i nor!
St. Linn
Ejsten vid Arboga prästeri
1874



Laggen
Skaff
Ställning till varandra.

68 tum
Gammalt väffeljärn
i form av Fång



Från "ledlunds nor"
i Ud, Kumla som

Ställning av trä till torkplåt,
för smältning att göra ut på.
Vetebröd skeppor m.m.
Där som inbyggade i Händaren

Bakredskap från Kumla i. n.
Västmanl.
St. Linn:

35) Säkakan fr. Bäckelög är tecknad efter uppgift av fru Ida Hedlund. Den tog slut med 1880-talet sedan med säkakan. Inre ring är sistkåppan markerad uppe på kakan, som var av vörtdeg. Inom ringen (skåppan) lades små degbitar som ~~de~~ betylde sädeskörn och utemörning kakan ett flätverk av samma sorts deg. Kakan var större än en brökekaka, omkring 14-15 tum, lagom att ordentligt få in i ögen.

vörtdeg

Höjden var väl minst 3-3½ tum, och var ju kakan bra kulörig.

kulörig

Räpsbrö, som räpskorv fick när ängen mejades, är enl. uppgift av C. E.

räpsbrö

Johansson Vad. Löjkebrö fick folk med sig till kyrkan, eller när man kom hem från denna, ett bråk som nu är bortglömt. Man tog i gamla dagar gerne hål åt en sida på kakan, hen hängde bättre då, utan att vika ner. Men mors mätt var yngre, lite mindre med halvmätt i centrum av kakemättet.

Tjotokillingsbullen har stift sig genom tiderna i sammansättning ifråga om degsort m. m. men består nu visst något mer

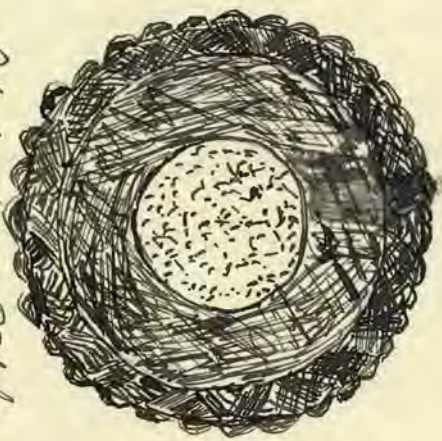
Ringens i säkakan denna jag öppen för att bättre markera sistkåppan uttal sj-ljnd. Kakan var ju högst på mitten der skåppan med kanter av deg befann sig, med sid av deg kastade i denna.

Landsm. Upps. 7236
A. Larsson. 1934. KUMLA
VML.

Frågl. 16
Landsmatsarkivet Uppsala 7236
Axel Larsson, 1934. KUMLA
VSTM

Gustavslög & Västerås, i maj 1934 A. L. m.

Älskade från Sjöbely.
Kunde seken
bästsmak.

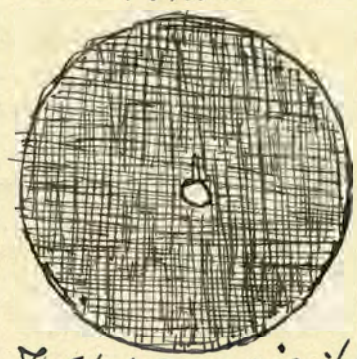


Ärkläst mitt
12 tum ->



En kaka brö.

12 tum



Knäckebrö av rågskikt.
Krossat med kavel.



Älskade brö.

3 1/2 tum



Ljykebröd

Mint 14 Tum



Veckelulle, gammal typ.
12 skilling i pris i min lagardom
i 1880-90-talet



Älskade 12 Tum
fullbrö, seken
Snodd längd.

Bröd fr. Kunde seken,
er minnet, och enl. uppgift
ritat!
A. Lom

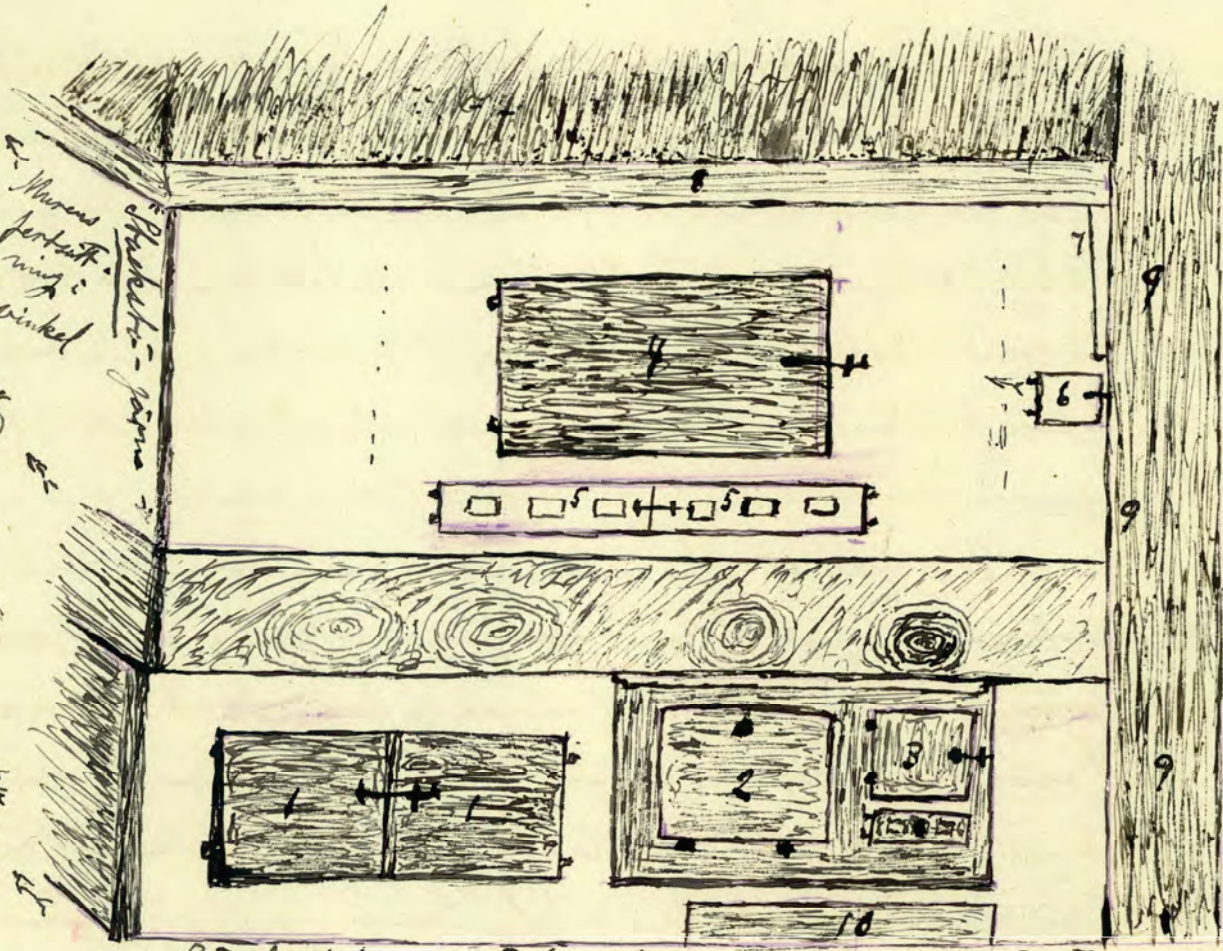
4/värd!

36) Vid mitt besök i hemsocknen Kumla fredagen den 11 te maj i år 1934, fann jag att spisbrödsbakingen upphört. Man byter till sig bröd mot råden i kavarn eller hos spannmåls-handlanden. Lite koppbröd bakar man själv ännu och gräddar i kokspisugnen. Vid Vallrum var bakenugnen helt borttagen, och i "Tarfors" i Vad, med spiskäll från 1818, var den gamla bakenugnen dold bakom förkelistrat papper, "det låna sej inte att baka", hette det överallt. Bakenugnarna voro av samma typ överallt i min hembygd med plan spis, men denna den enda att elda under medan man baka och grädda. Från smotande ugn gick rökken i ~~gula~~ pipa, rökging, inne i ugnen och ut över stora spjället vill jag minnas, så den hade ett eget lite okjikt: spjäll uppe under kåpan. Samma var fallet med lysen. Nu voro ju bakenugn ä spiseln lite olika placerade i köken, en del till höger, och en del till vänster vid inträde i köket. Denna var till höger, utmed dörren till kökskammaren. I Bäckelby ^{stiger} Flårsved stad m. fl. gårdar till vänster vid inträde. En ugn av stora mått var i den s. k. Källbergs gård i Bäckelby, nu rivna. Den rymde 20-22 kakor, men vanliga måttet var 18 kakor i varje gräddning. Västerås, Gustavsberg 8 i maj 1934

A. Larsson.

✓ pipa

1 Gamla eldstaden i k. "Domstolens"
 2 Ny 3 bakugn i bakugn, 4 Bakugnslucka i sid,
 5-5 eldstadsluckor under ånålar, 6 byrå vid ugnsluckan,
 7 Byrå till ugnen tryckst, 8 smidespår, 9 stålman
 och stålman med bakugnen, 10 bakugnens försmida.
 Rygens öppning såla med ugnen, snar för byråden. Lådet in i
 rikens rikning.



← Längd cirka $3\frac{1}{2}$ alnar
 Ungefärligt utseendet av den gamla eldstaden och
 bakugnensinteriören vid Vallruan i Kumla socken

Över-Tjurbo Härad i Västmanland.
 Kola denna bakugn m.m. utom stålman 9
 bevarat omkring 1932, och tecknades flyttad
 längre in på bakugnens gamla plats.

Teckning av minnet
 av H. Larsson
 G. Berg &
 R. Öst

5) värd!

37

37) Av buktråg fanns ju en mängd olika typer. Ännu i dag kan man i våra köpa få se ett gammalt bråg urgröpat ut en grunstock eller al, order, som de gamla sade. Det var ju ett virke lätt att kätta i, arbeta med. Man gröpa ut med ett skejärn, sch: ljud. Ett litet buktråg, ett litet bukbord m. m. blev oftast en s. k. fästmans gåva som pojken gav sin tillbedda. Han kunde ju vara dotter i gården, eller en mera välplacerad förpanddotter.

köta, v.
gröpa
skejärn

Landsm. Upps. 7236

A. Larsson. 1934. KUMLA

VML.

Landsmålsarkivet. Uppsala 7136

Axel Larsson, 1934. KUMLA

VSTM

Gustavshög i maj 1934 Frgl. 16

St. Rin

37)
Kunna om.
Västmanl.

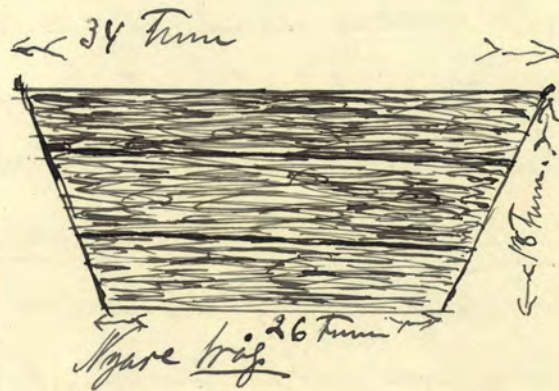
St. Rind



Gammalt bakbröd
Mozgrönet var en stöcke



lett uppifrån



Ngare bröd



Gavel

38)

Förklaring och Tillägg till Frågelista 16: Brödet -----
besvarad för Kumla socken, Västmanland.

Sid. 3: Ett gussläm, skulle det naturligtvis vara, det gamla korrekta ^{gusslön}
 uttalet i Kumla, var med lite dragning på niet dock inte till trä
 m. Och å ljudet uttales tydligt utan något liljud. "Man hade inte
 ett gussläm att sticka i mun, varken på saj eller ungarna." Men så kan=
 ske man varit ute och sökt att få något te brö, och kunde för=
 klara att inte en gussläms-gnutta der fanns att hämta. En
gnutta är gammalt uttryck om mycket lite ifråga om mat, knappt
 så mycket att man fick smaken i mun. Så det var mitt fel att jag ^{småkon i}
 ej hade tanken med om jag felkände. ^{mtän}

Sid. 4: Jo, det är alldeles riktigt din anmärkning, korrekt v: uttal.
 det skall vara brögnavare. På sina gamla kalesätt brukar
 jag göra lös anteckning, och så renskrivera. Skrev liåde f:et som
 är gammalt, och v:et, men skrev ändå fel.

Sid. 4: Bröschok, skulle jag egentligen satt, då det är det klara
 nästan tjocka o: uttalet med vjeljudet tjockt i schok.

^{bröschok}
^{schok}

Frågl. 16
 Landsmålsarkivet: Uppsala 7236
 Axel Larsson, 1934, KUMLA
 VSTM

h^verko^ror

en k^ora = sevar h^verl^uspän

da l^ur

Landsm.Upps.7236

A.Larsson.1934.KUMLA

VML.

39) Så det mest korrekta, och lättförstådda, blir i så fall sok.

Lid. 5: Hät, var i min hemsösten, det folkliga uttrycket för det vetenskapliga "brunst", parningslust. Man va inte så kät av sig hade man. Uttalet var med korrekt uttalat k, och äljud.

Det kunde en flicka vara en pojke derhenma, utan att rödna, om han gjorde försök till närmande. Och det var även ett uttryck för den i brödet inneboende kraften, som gjorde att det blev fruktbringande. Än i dag talar man skämtsamt om kätkanten, den första ändan på en vetebrödslängd till ex. "Ger ja dig där blir du väl alldeles för svår," hörde jag många yngre bondmoror (bondhustrur) säga åt sin man när hon skar upp brödet. Kunde i stället beta i dessa kanter åt de minsta barnen.

Lid 5: Mögglutt, är nog det alldeles riktiga, som du anmärker. Det var ett kort, lätt betonat ö som man uttalade med, med tjockt l, och lite lätt betonat, utdraget - utt.

Lid. 16: Man skulle inte lägga brö med avan upp, aviga sidan.

Fråga om brödet kan jag ej erinra mig att jag hörde ordet avan.

Tannat sammankang, hörde man ordet, till ex: Dä låg avan på

kät

"kät (om djur, t. ex. hästar, värmar) (pigga)"

{ köta o' kröta
ma en knöv

hätkäit

bröhyvel

"beta i (de älon; eljst beta)"

mäghut

'snou va sa fäljsam, han lodr ve

Landsm.Upps.7236
A.Larsson.1934.KUMLA
VML.

3/40) eller "Dä stog ävrån på det andra" Min mor talte om naggsidan som rättidan.

Sid. 16: Ordet avskölor eller ävschölor har jag hört uttalas, men kan ej ej minnas bestämt om det var hemma i Kumla eller i slutet av 1890 talet i Romfartuna. Ordet som uttalades med starkt betonat S-ljud är ett riktigt urgamalt uttryck för överflödet.

Sid. 21: Sädor skulle det nog egentligen stått, ty gamla uttalet var i sista stavelsen något litet betonat ärljud i o:et. En gammal kvinna hörde jag en gång yttra sig om mjöl, jag vill minnas att det var i Rosbo i Kumla, "dä va fasti sädutt mjöle" sade hon.

Sid. 23: Sköfla, skulle egentligen skrivits Sövla och är ett gammalt uttryck för överflödet. Man Sövla vä mat, om man skar är ä kasta bort för mycket, med pengar, ja, till och med säden om man sidde för tjacket. Det var ju fel av mig med f när v-ljudet är klarare i ordet.

Sid. 29: Lödde vi sibena hette det ju men en del gamla hörde jag fölla uttrycket "dä lor vi du tror jag."

Sid 29: Jo, det är brötporre, som jag betecknat, och en mycket gammal. Ak. L. m.

sädut

Jörta

"lödr vi"

/6 Brödet:

- Sid. 3 en gusslån ... heter det inte ett gusslån ?
- " 4 brödgnafare ... uttalas väl med v-ljud ?
- " 4 schock eller schok , vilketdera avses. - På tal om detta ord: vore det inte lämpligare att beteckna sj-ljudet i sådana ord, där det behöves utmärkas särskilt, med sj eller vårt särskilda sje-tecken : § (t.ex. §ok)
- " 5 kåt : ordet oförklarat
- " 5 möglutt ... heter det inte mögglutt (med kort ö)?
- " 16 avan = avigsidan .. finns inte uttalet åvan ?
- " 16 avskar .. finns inte biformen avsköl(or) om det man skar av kakorna eller degämnena ?
- " 21 sådor ... finns inte uttalet sågur ?
- " 23 schöfla ... betyder det skyffla ?
- " 29 lådde eller lödde vid sibena ... vilket avses ?
- Teckning I brödsporre eller brödsperre .. vilket avses ?

Återsändes med svaret.