

1057.

1

Småland

Sunnemo hd

Lysby.

27/ Brödet

se sid. 49:27

Ja ordet baka användes och förekom
i flera sätt, olika vad de skulle tillreda.
Ja ida sa vi baka brö, då vore gött,
då ville ha se i da, så då inte bleä
skörplöpet (så skorpion släppen), för då
ä rent föjot ä baka i äe, för då
räjen ha stätt ä växel i säakrakena,
då bara lena se läjjen ä ä väat,
men jäse jöä då, så nä en
satt då i ungvän, så ä då så
höjt ä tjækt, ä nä en tar ut
då, ä då skörplöpet ä dejt inne i
bakas

2

Smålnöd före kom endast i krånglor.
 nu hae ju bakat ~~(kon=)~~ mjölskrånglor te
 konhappet, så ni sa få dä te merafton
 i ättemedde. ja hae Sällat mjölet
 (siktat mjölet) å tat goä mjölk te
 spa, så i sa två, di å goa. dä få
 en inli nå å jora så väi da,
 men dä ä bana få di ä herens
 (herens) födelreda, så få dä läp va
 lite bätte i da, fö dä så du sa
 få äta, så mönna du vell, så
 kan di minnas, du firat däns. "noe,
 ja ja lee Annes gå in mä å drecka
 kaffe å krångle." ja va sannade, dä få du

Se sid. 41:1.
 Sällat sällat?

3/

baha våflor

förekom mycket förr i tiden, va då
 någon gaa vän, som kom, ja då skulle
 en stor brasa läggas på den öppna
 spisen, ett väffeljärn med långa spjänger
 lades på spisen. men järnet väändes,
 skulle smeten laddas te. ett fat ²⁾ mjölk ¹⁾
 skummad å en nyppa salt i å så verpa
 i skalemjöl (Siktat krossmjöl), tess då
 ble lagom tjockt. nå järnet ble vänt
 på ena sidan, va då å vännas då på
 den andra sidan. nå då sen va vänt ³⁾
 på båa sid, skulle då smogas mä
 en fete fläskbit, så då ble smorit =

1) se sid. 4/2
 0 el 0

se sid. 4/3
 ja el a

baka väfflon

= Sen togs en träskre full af smeten & östes på ulla i jernet, ^{4/} tills man teykte, då va noch (nog). Så ^{5/} lades jernet i hop och ^{5/} laes ofuampå vedbrasan. då det legat lite på dän sian, vändes det på dän andra sian, så när den va koht, togs dän af, så smordes jernet igen på båa sid, & så va de lika vaet att ta träskren full mä smet slå i jernet & så hålla på. "det ä dnytt & baka väfflon", lade moran se sid. 41:5-42.
 "di äte öpp dem, så fot ja baka. i sa väl vänta, te ja skjelt me ne (slulat baka)."

51

att sitta mitt för brasan ä baka se. dit
ä gött, nä dä breune på spisen ä en
få seta frammanfö vämen ä baka se.
nä dä breune i ugnen, ä en stäl
metfö, så få en redit baka sin
kröpp. ja dä mäe du se. ja, dä
ä gött mä den välsinnade vämen,
nä dä ä så "kalt" "sti fram hä
mett jä brasen, så få i baka eä."
"ja tack, dä jae ja jina. ja ä så
illa vuen ida, frusen, ä som ja vae
söme bakade i vae lem (ont i vae lem).
Dä ä som ja nägt fäa ve nöt oty.
gastaknammad tra ja ja ä. dä få en ont i
va lem"

se sid. 41:8
se sid. 41:6
8 sli a

se sid. 41:7-
HR.

6/

nä si gasta ha fått en balle (bölden)
 å stoe å röe. dä få vi läf koka gröt
 å lägga på den, så den mjöna. ja
 sa skjyssa me å koka råmjälsgröt
 å lägga den i en lase å så lägga den
 på bällen, å så sa du få si, dä bliä
 bätte. så mjöna den patate, så renne
 rötet ut (varet) ~~ut~~. sen värke dä inl.
 ja dä ä väl bra, om vi dä jae,
 men ja sa gå te gräbbars i kvätt,
 å dä har ja inl. ha gräta lase på,
 nä ja hömme te malena. ja dä jae
 ingenting, bara se, du hae en balle

7
 9) När bröd skulle baka. Sades alltid att se sid. 43:9
 ja skall baka, eller vi skall baka, eller
 du skall baka. baka menades med hela
 tillredningen af brödet både 1) deggens tillagning
 2) och knådning i träjjet 3) uppätning på loet 4) och upp-
 slagningen af kakorna, med ett ord baka och
 insättning i ugnen till bakning

Da man skulle baka någon tunnare smet,
 måste den ju äsas i lemnhan och sättas in i brunkar?
 i ugnen eller järnpannor med shaft vid. - om?
 baka, till exempel Rånjälkspannkaka (mjölkhefte
 nykalsvad ka) eller ort kaka, äggkaka, potatispannkaka af päne,
 som mycket brukades i forna tider, det sattes så in i
 ugnen att baka.

8/

Rymby målet här var baka eller bakning.
 ja, nu sa ja sätta in en ung brä.
 i da hosa ja bara bakit ett sate brä
 en (ung brä), ja dä bliä så häst (häst),
 ä flintit, så en vinner inte äta dät,
 nä dä bliä nömma daa gammalt. dän
 som ä tannelös (utan tänder) ä så tugga
 me bara gumme, så vinner en inte
 äta utan mullen, ja skönpennu ä
 häe på vinner ä äfue, men jakanes
 han velt, ja sa kaka sabrä utä skönpennu, se sid. 45:10
 så en inte behöpa vata duns ~~hastadun~~
 (hastadun), en sort mat, som tillres på så sätt
 flösk flöt, vatten, salt i pannan. Skönpennu kokas i, så se sid. 43:10
 dä bli lent

9
 man bakade till jul mera bröd
 än vanligt, först käpta brödet eller
 rättare sagt blandbrödet, som bakades
 af råg å käpta, så lite "jätalempa", se sid. 45:11
 som var högtidligt med både dess
 tillredning och sjelfva brödet. Brödet
 skulle räcka till Jule, men i de flesta
 fall bakades till lillejul ett säte bröd.
 på våren bakades bara lite åt gången,
 för då ville det mätglas fortare, å så
 baktes tunna kake med hål i, som tonkades
 och hängdes upp på stängen inne i stuan.
 i taket var två haspor i slagna 3 alnar
 från varandra, en järntråk med hål i lagom =

10

Ston till att trä en krake i (en stor)
 var ändan af jernringarna var
 runda ringa, som kraken trädde in i,
 och på den kraken trädde nu brät,
 och så hängdes det upp i taket till
 torra och förvara så, tills det tag
 slut. det kallades håkaka, och lull
 sig länge sådant brö

vid julslagt lagades till palt brö,
 som bereddes af ^{12/1} bärnbla och rågmjöl.
 det kunde förvaras länge

se ml. 46: 12.
 some

111
 Nu kännes dä, att dä daarna föie
 jat. dä lukta gött jula brö, va
 en krömmen

fäst bakades blandbrö, dagen
 läggå limpon, så tunbrake och till
 sist vörtbrä, som tillagades af
 vört och råmjöl, men jästämne
 bestod af ^{1/3} fäst, tillagada af mjöl å
 uppsamlad mid sommandag samt lite
 reatlen. det rördes ihop och sattes att
 jäsa. efter denna dag taes så undan
 smulor, som mjölades och tonkades af
 sig själv ej nära värme och förvarades
 till bakning hela året om. ~~det~~ kallades
 jula föst, den som lagades till nu

se sid. 46:18
 |

12/

den dagen man bakade sadet alltid,
 i da ä Morans bakverkning, hon
 ä så vit ä mjöli. ja da kan vi
 tra. i gäe möus (morgon) va vi öppe
 ä sloe lempedejjes kl 5. vi lyttis
 ve ä abeta den bä ja ä komer.
 Moran bara sae i föin nä dä
 va noch. si en salk slä dyjjes,
 te da lele smiret i träjjet, ä
 inget mjöl syntes. sen va da
 noch, ä da bliä noch gött brä,
 ja vi ta så möus hömning i bä

13)

^u Å du alt uppe Å kugge ne (ved).
 klokan ä inti meä än fira. ja då
 ä så, att jöhanna sa baka jūlabrät,
 Å då stie hon upp til 3 Å knöe
 deijer. til 4 well hon ella ungen.
 då sa hon slä öpp bräkakene, sae
 hon, Å så va ja tjongen sti äpp
 Å hogga bakene, fö hon well ha
 bara gae granene Å törre, fö då
 sa ble jemne väme. hon seä,
 att då bleä så häre skörpa, om
 en ella me bjökene, Å feeve Å
 fö däli ne (farved), fö däli ve te
 jūlabrät

14)

ja om han fanns bakare i minn
 år 1858. det vet ja ej bestämt, men
 det året har ja hört genom di
 gamla, att han fanns brä att köpa 10 ä
 i minn Nödåret 1868. kakorna wore
 stora ä runda och kallades
 3 daleskake. de va f bå fina ä
 gropa. di kostade 3 dale ^{stycks} (50 öre). det
 var den af namnet kom, och de brukade
 köpa en så dan fin tredaleskake till
 försing. i kalare. en sådan kaka ä
 en vitgröt var stor masäck eller en
 söt ort ä en kaka ändå hederligare.
 masäcken var efter morans seden, ä va
 hon mäktade

15

Ja nu hää ja bakat brä i ljuse
namm (jenn namm)

af gamla gummor och gamla och
barn, som för i tiden behäpde tiggas
sitt brä, sade di gamle: "je me en
kaka brä i gus namm ä ä snälla",
ella "je me en bit brä te minna
ban (barn) i jenn namm". barnen sade
så: "mora je me lite brä". då di
fått det, sade di: "tack ä gä väl-
sinne ää". så laes bräet i påsen,
och så jak di till nästa dörr
och bad om brä, tills påsen var full
af hel kaka, half ka, en fjerdings kaka eller
en bra skitva bröd

16)

Da det så, att någon tappade en
 brötkaka i gulfut, och kakan fall mä
 undensian upp, ansågs det som synd,
 "bann", kunde mor då säga, "då ä stor
 synn å tapa bröet", å wrangan på
 kakan kom öpp, då sägs, att där,
 som läggu kakan avit, vill föra
 sin fä å mä te helvete, å mä
 då samma knappte hon sinna
 hända i hop å midde se ner (neg)
 och sade: "juru tröste or, må gu
 förlåta de å ass", å så strök hon
 öfven brödet med handen som
 att smeka då

se sid. 46:14.

intet af fædremannen var så heligt som
 brødet "Gu vælsinna brøt", di orden hørde
 man ofta di gamle säga eller di orden
 "Sinnade brø". då en hake brød skons-
 vid en måltid, var det altid fæderen, som
 jorde det, skalken ræcktes åt älssta barnet.
 "åt kända skalka, så få du bra tänne (tänder)",
 Sae fæd. matbönen var så här föin:
 "Gud, med en nådloftig spis du oss styrken
 här i lifvet måttligt och ditt namn till pris
 välsinna oss Gu fæder, välsinna oss Guds son,
 välsinna oss Gu, den helige ande, så få vi
 mat i jesu namn amen" denna gamla
 matbön är aldeles bortlagd nu

och så från maten, "för mat och dryck dig
vare lof ~~och~~, o Gud lär mig; tron ett
hålla dina bud, ära vare ju fader, ära
vare ju son, ära vare ju den helige ande,
tack Herre jesu för maten amen!"

Tänkt va detta lästes med andakt å vördnad,
då jesu namn nämdes, böjdes alltid på
huvudet och händerna knäpptes sammans som
till bön. var det så att någon skan bröd å
händelse vis honom att lägga hakar afvit från sig,
undersian upp, säga di gamle för inandra, å
moce utbrista: må ju förlåta de din synn
(Synd), det ä stae söm å lägga bröt afvit"

19/

ja i ää hae ja fått så möen nåj,
 så vi ha gualöf bröfian bå i vinsti
 å te fram ve messomme (midsommen).
 ja i ä löckle, som hae dä, ja löche
 ja ä glae, om ja hää brö fö daen,
 va dom orka knä (orka äta)
 moste, vi kan väl inte låna me
 en kaka brö. ja ä brölös i da, men
 sjäkanner ä draen te kroan mä nåj,
 så ja sa sätta i däj, nä kan kömme
 hem, men ja kan ju inte baka fän i
 mön, ä ja kan inte va brölös te den.
 banen vella ha brö. di ä solterna (kungiga)

20/

ja va tuungen å baka stinkake i
 da te medda, för ja hadde inte brä
 (en sort lunkake, som bakades på ett runt
 järn, som sattes på en fotering med 3 fötter
 i den öppna spisen och så vespa tjacks smet
 af korumjöl ¹⁵⁾ varle eller mjölk så tjockt, så
 det inte rann utan skulle jennas ut med
 en träsked på jernet vändas bakas på den
 andra sidan å sen färdigt brä) se sid. 46:15.

ja dä va gött mä stinkake i da. dä
 sa ja se, dä ä dä bästa, som fens,
 mä stinkake å smie på, en kan äta
 så mät en velt, så gött ä dä å
¹⁶⁾medie lösta mat. dä ä bättre å va brölor än välör se sid. 47:16.

21
 ta upp bröllet du tapte, små smulor
 ära ära brö

Kalle ä johan vorne ute ä lekte. Så hull
 Kalle johans båda armar "Bakht aek Sadi: so vid. 47:17.
 "dra fram dem, om du kan, ä lät se, va
 du ha makten", små dä saccuma tag
 johan fram sina händer ä sa: "i brökhan,
 för den stätta neyggen, ä hä ä näpua,
 som inte bäpua."

Jä nu ha kesse fått plats hos en
 bonne, så nu kan han själv tjäna
 sitt brö. Jä dä va väl, för dä ä
 många meuna att mätta hemna i kam
 han ända

22)

Ja Gusta hade plats som minste dräng
 på gåsen (gården) å hade 18 skilling om daen,
 Så länge di behöfde hōmen, men då va
 nabons afunsjuka, för inte deras here
 kunne gå dä, å åte ut Gusta, så han
 fe hämsma dän, å deras here köms dit,
 ja då va lett jät, att di velle ta
 bröt på muren på Gusta, Stacken.
 Tänk så lōjja di å fäll.

Men så döe stmes på backen, å då behöfde
 di en liten dräng, å då fe Gusta kömsma dit,
 ja å då inte som ja sä, dem enes dö
 den annes brö, så sunnelit vää Herre uti

23/

Den Stackas Kalle på jäät (järdit) han
 haä många bröätare. lä me si, hu,
 Många han ä dä han bara hae, ja
 dä ä & Stöcken, ä alla vella gno brö,
 ä dä ä inli förangelit på faen ä maen,
 för ongarna ä tjocka ä feta ä raa, så dä
 se dä inli ut, som dä skulle fattas
 brö. nää banen se ut som själva
 hätsan, men så hae di en lekant
 tung, som ä dä mäit, ä dä ha di
 inli raa ä på den mä. han ä en
 onyttig bröätare på dä stället, men
 di ä gåarade lä Kalle ä Anna, så di dela mä
 se ä tänka som så, bryt den hungrige dit brö

24,

^{18/}ät bara brödet det smakar så väl se sid. 47:18
 då man är hungrig)

ät bara brä, om du ä salten, sade
 min gamla Mormoder, då ä hungern
 som krydda maten. vill du ha nåt
 att äta emälen mälen så ta en brähore
 ä gna få. då ä hulle somt ä äta
 gnaft brö. du ska inte va peti ä
^{19/}hångig retas ta, va du få. nä pärne se sid. 47:19
 bli kokta, så sa ja koka dämpa (Säs),
 ä så få ni äta ex mätta. du ä så
 liten, så du kan väl behöpa äta, så du blå
 stoe, men du sa äta brä. då ä då,
 som stätta ryggen

25

Lätt meä sa du få en teolrik välling
 ä en beta brä. dä kan²⁰ småka bra, se sid. 48:20
 tänke. få

kan ja få köpa en halvkaka brä eller
 en kak fjäring (fjerdedelen af en kaka)

här ska du få en skifva brä en
 småskifva

en brökant brädkonpan
 en bräskalk ä det första, man skän
 på brädkakan, ä det sista biten, som
 ä kvar af kakan. en brädknalle benämnes
 på två vis, två en brädknalle ä ät på
 ett stycke hänt brä

26/

en brödknalle menas äfven en sadan,
 som drag omkring med brä å sälje.
 en handlare, som sälje brö, kallas
 bröknallen.

ja nu ä bröt nybakat å ^{2/1} mjökt å se sid. 48:21.
 vant, män nä dä lileä rönnna da
 gammalt, lileä dä så häet å tät (tant)

dä bröet ha vella vatt nedit. dä
 seyns dä hae järt. dä ä så tjockt,
 å vant seä dä ut te å va, nää
 dä ä så storpipit inne i, å dä ä därför,
 att jäset hae inle vatt nedit, pösten
 hae kanske vatt frusen

24
 ja nu få vi skära denna målet
 utå denna kakor. då ä så ^{22/} möjligst se sid: 48:22.
 bliat så (mögligt), så en kan inte
 äta med än lite grann å kakor.
 Så torit, att ja inte sett ätte litte.
 då hade ja väl sälla blitt kakor
 i kolt vann å så inmat opp heme,
 när ja haft en gnyttä päre, lagt
 na ofuarpå di värme pärene,
 Så hade då inmatigrom, å så
 nå hon ser litte kall, kakor,
 hade hon inte möjlats, men
 ja få väl akta me en ~~en~~ gång

en lulle eller en lef menades lite finare
 deg. till den var sigtat rågnjöt, mjölk
 till späd, färskot eller anis till knejdda,
 dricka jäst till jästämne, men sen upp-
 fanns ju prässjästen i stället

linspan, den gnarpa, var graft rågnjöt,
 som skällades med koktett vatten,
 hömning lades i vattent, då det kokade,
 för det skulle bli god smak i
 bröt, så slaggs degen med en stor
 slex, som var tillverkad för det
 ända målet, och anlutas hört, ²³⁾ tills
 bättn ²³⁾ blef bröt. det var ²³⁾ tjulalampa. så
 skulle de bakas i två tunnna å så utagas å
 smörjas med vatten

Se sid. 48: 23.

" " 48: 23

29

Bakningen förekom för det mästa inne
i stugan. i vanliga fall fanns ej mer än en
stor stuga, kök & en kammare ute på lands-
bygden. Konmagårarna vare enkla, och därför var
det alltid vanligt, att degtråg, mjölgåse stode
borta vid dörrarna vid spisen i stora stugan

hos storbonnen menades ^{24/}bakningen med
tegel ^{24/}at müssa i botten, ugnens botten,
hvalfvet var antingen af sten och lera eller af
murtegel. på den senare tiden ugnen var jern
något sluttande utåt mot ugnsdörren.

Ugnbränslet kallades jernet runt om vid
ugnsens dörr

Se sid. 48:24

" " 48:24

30/

Vid ena sidoväggen i kökspisen var inmuret ett järn, tre tum brett. Jernet var klivit och användes till att sätta en sticka i den, så att det lyste både i ugnen ä i spisen, där matmen skulle ha gryta på att laga mat. grytan hade tre fötter, liksom kaffekokaren. pannan sattes på en fataring af järn, som öfver hade tre fötter.

Unggräpsningen stängdes med en ungsdör, som var af hemmasmitt järn ä satt fast med göngjärn. den sattes så på haken i ungskransen, så dörens satt tätt, så ej värmen gic ut. värmen i ugnen fick så passas. var det för stark öfver värme, skulle förlosteren =

31/ =

Som satt i rökkolet, skjutas från lik halt eller helt. var där dåli öfen värme, skulle den förlosten, en (sten slät) som täppte glaggen, sättes för, juart då bräät var insatt i ugnen. Denna förlsten, som den kallades, skulle vara helt där sjuter under eldringen i ugnen.

framför bakningsöven var ju ~~arkstaden~~ arkstaden. den var en liten mindre fördjupning till arkan, men runt omkring var klenad slätt med lera å vatten. Bakveän var för då mästa tom graneve, för då ä den bästa veän att ella ugnen mäd. fans ej det, togs ju feäve ella ljökeve, men till julabrät skulle bakas, låg den ve på fölage te däss

vedträna, som skulle användas till
 bakning, skulle vara en alu långa, hugna så
 eller spräckt så, att det hade lätt att antända
 dem. den första eldningen skulle va större, gräfs
 spräckt trä, andra eldningen ²⁵smälare behöve, se sid. 48:25.
 för då ansågs det ej behäfdes så mycket
 värme till i ugnen

Eldningen till juks så: först äpnades
 ugnlöven på vid gafvel, så mycket den kame
 öppnas, sen drogs förlöstenen från hult, så
 hysades in ett par vedträ mitt i ugnen,
 så tändes feävessticka torra nä lite tjäve i,
 så de brann bra. den lars nä ena ännen
 på träätträ å den ännen, som eller va i, =

= mot ugnsbotten å ser små trä, speltia, så
 di ha lätts ve å ta ell, dem avan på stöckene
 kors å tvän, så att det blef draa å brann
 likare, å sen, nä då dä höjat brenna, så
 laes in di stöme tvän, å ser spraka dä
 å brann, så det sta häliga te. då dä va
 ut brunnit, rakades glövana omkring i ugnen,
 så att di kom runt omkring, och inga mett
 i så lades in en fann småme bake ve å
 brenna, då det va ut brunnit, rakades åfuer
 då omkring och skulle ligga så nu en stund å dra se.
 förlorstenen sätter före hälfsten, för värmen skulle
 gå upp åt. då det legat så en stund, rakades
 glövana ut ur ugnen med en ugnsraka

341

= Som bestod af ett långt skaft af trä. en träbit var tilltäljd, så, att den var 2 kvattu lång, ett kvattu bred mitt på och smalare åt ~~pa~~ båda ändar. den var borrar ett hål mitt i lappen & försatt på det långa träskafftet & kallades ungsraka. När denna rakades värmen ut ur ungen, sen sapades ungen med en unghost, som satt på ~~en öfversta~~ ett långt skaft & spikat en järnbit i den ena ändan med ett hål i, så stort, så att man deri kunde sticka i unghosten, vilken bestod af 6 eller 7 grenar fjärris. då de var isatta, trädde en järnring från öfversta ändan på unghostskaftet, tills den kom ner till riset och

35

trädde äfven risets grenar att hålla dem i sky.
 med den angskost Sopades nu uggnen ren.
 då dä va jont, skull bräet va färdigt att
 sätta in i uggnen. en rund brädlapp var
 fastspikad på ett långt skaft ä kallades
 gresla. på denna sattes nu en kaka till
 lika in i uggnen. Moran höll greslan och
 förde in bräet i uggnen, ä datter eller via flydde
 Moran en kaka tillika ä satte den på greslan.
 när så bröet va insatt, skjöts färlastenen för
 ugnsdön stängdes, ä så fick dä va, ter dä
 ansågs, dä va bakat. 2 timmar leus påt brä,
 en timme sambakt brä, olika vad bekning
 det behöfde

36/

ville då ej brinna bra i ugnen, saes, att
 då fukta i ugnen, den ä kall å rå, men
 då då ble jömsmit^{brunnit} i ugnen, brann då
 likare, å då sa di, nu ä fukten gåen å
 ugnen, nu så då väl brinna. brann då bra,
 Så lägga slaga ut ur ugsdönnen, var det,
 att ja nu branne då för högt. Säger slä ut.
 då va då att stänga ugsdön lite på glätt,
 Så där kall öppren, så dämpades lågan, men
 då to länge ti att brinna ut. va då förvarmt
 i ugnen mitt i där Widen legat å brunnit,
 afjelptes det när att ugsboxen dämpades i kall
 vatten och dänktes där mitti med, då där var
 sopad ren för gläf å aska

/varmt

34
 var det för varmt ändå i ungen, så att
 det tycktes, att botten i ungen var röaktig, kostades
 en Mäffve mjöl i mittens. det började det att
 ryka af mjölet, å det blef svart var där för
 vämt men va där så, att mjölet blef brunaktigt.

^{26/} Höfvarme, då va där lagom varmt och benändes, se sid. 48:26
^{26/} Jemvarmt " " 48:26.

med bränhet menas, att det eldast för mäet,
 å med svalhet, att det eldast för lite.

ja nu si ja, att där ä bra äfve värme,
 för bräet ä rean brunt ovanpå, så ja
 få skjuta där förlastenen på kallt.

urme varme för starkt blie bräet bränt urme,
 för däl urme värme dåligt behat brä

traddes det, att värmen var dålig i ugnen,
skulle ugnsdörren stängas väl, och alla glöven
strapas upp åt ugnsdörren, för di skulle varma
in åt ugnen. några vedträn tändes upp
ovan på glövena, å så fuk di elda på,
Så länge bröt sta i ugnen
var det så, att man var bliven brälös
och icke kunde vänta, till bräet var bakt,
var det att tillreda snappbrö. en potaring
Sattes på i den öppna spisen, och så
laes ett jern af hemmasmitt jern runt
å med skaft, det Sattes o'fvan på potaringen,
å eldades under med ved, en lit deg, klappades
till så tunn som möjligt å lades på jernet

39

att bakas på det järnet i äppra spisen.
brödet blef ju tungt å deigt, men det
jub att äta och smakade icke illa

väffel järn vore långskafft med väffel
järnet i 2 häftan och delad inne i puton. en
krok var i öfverste ändan att kroka i kop
järnet, då det ef gangnades och hängdes
då upp på väggen i köket
tunnräs järn fanns i samma fason med långa
spänger, men en del järn var aflänga?
gorån å en del järn var goron blyum mitt
i tu, och vore två mindre goron i varje järn
af den sortens tunnras järn

40,

Ett annat järn, som vi kallade gorajern, var lika, i det att det hade långa spänger, men i gapajernet var den skilnaden, att det var blomnigt, så att då goron var bakad, var den blomnig på båda sidor, äfven lite smalare. Sjelfva jernet var mindre än de andra jernas

ett annat järn, som man bakade plattan på, något liknande munkpansar, men ej så djupa hål utan endast flata hål var der i den å 5 runt omkring och ett mitt i. Detta järn var nästan runt och med skoft vid och användes mycket föm, de främmande kom på besök, var det alltid runt att baka på

41)

1/ På sidan 2 det skall va Sällat mjöl

2/ På sidan 3 mjölk 3/3 vänt

4/4 till ders 2

5/5 laess 5/5 Saes

X
6/6 kalt

7/7 di ä som ja någt fää ^{= för = ve} ve nöet
oty detta är rätt för di någon
gammal blef sjuk började frysa å må
illa di trodde di juast att di våkat =

42/

= ^{för ve} fäa ve något oty till exempel vättern något
 slags väsen som fans för eller gatan
 då sade di ja ja må så illa ja häa
 säket bleett gatabramad ja må så illa å
 frys då skulle dän som blivit sjuk lägga
 se må kläene kläderna på och höjas neä
 i sängen så kokades upp en köpp varm mjölk
 tillsammans men en ~~söts~~ söts vitlök skarp
 som användes endast till kreatä nä di
 ble sjuka dålia och äfvän till fölls då di
 ble dålia dän kunde ej användas till föda så
 skarp å best va den men nä di fått en
 sådan köpp mjölk må läk i så va dä
 deras medisin intäen (intagen) å det va bara
 att bli bra sen

431

8/ 8 desian där ä gött

9/ 9 x Y när brö skatt bakas är den ätsta
 målet så: nu sa ja baka brö eller nu
 sa vi baka bröt

10/ 8 Sobrä Skorporna kokas i så där
 blåä lent

11/ 9 då julalempen skulle lagas te va det
 som waga nööt högtidlit mä sjelvä till
 redningen te ett så höglidlit brö som
 julalempen där ste alla upp på det stället
 bl 4 på mönen så ellades i köket i den =

vad menas
 med de
gemina

44/

i den stora öppna spisen när torr ve
 Så då braun bra en stor järngryta när
 tre fötte sattes på elden rent ~~brunn~~
 Slos i grytan till att koka moran lae i 2 näfva
 krömming i grytan för då skulle bli god smak
 i bröt mjölet var af det bästa rågmjölet då
 va upptönt i ett baketröj å en bakestjast var
 att leta upp f. Så när vannet kochte sulle då
 slöss i tröjet på mjölet Så va då te å
 börja slå dejjen börja i den ena ännen af
 tröjet å hålla på te där anre ännen så
 fram å te koka när den ene ble trätt å
 slå dejjen feck en annan ta ve den som
 arbetade dejjen bäst ansås likast att je =

45/1
 mä lif å lust dä va dä fösta som
 tillreddes till julen så va dä julelempe
 å ingenting utaf att va våra föräder lagade
 te till jul va en så dan högtid mä som
 julabröt å inget brö på hela året va så
 gött som julabröt om di joe frisks litra
 Så va dä inte dä samma dä di bakade sen
 efter julen å den som kunne jömma julabrö
 längst å ha ~~dä~~ dä bara te å fångna (bjuda)
 fölk mä så dä skulle vara te påsk dä
 va en hede ^{hed} för dem di kunne jömma
 å ha å dä va ju högtit å hju julelempe
 brö ve påskren

46/

^{12/} sidan 10. Svinabla

^{13/} 18 jästämne bestod af pöst smulon af
brödejjen som sulle tas reda på te pöst
baketräjet som dejjen vatt i skrapades af
smulene mjölades å laes i ett träfat te
törkes tess då skulle bakas brö nästa gång
då ~~å~~ sulle di smulene sättas i blöt ösas
varm på röror om å så låta det stå
å jäsa tess dejjen sulle jästas

^{14/} sidan 16 knäpte hon sina händer

^{15/} 20 vattle

42
 16/20 vedie löstamat så benämndes den
 mat som inte ficks i vardagsla (vardagsla)
 af de gamla som sula skaffa se en
 mjölkhatäe hade di inte rå att koka
 vitegröt utan gylafon å då va dä
 som gumman sa dä ska ble löstamat
 (god mat)

17/21 bakåt

18/24 ät bara bröt dä småka så väl
 då man ä suster

19/19 kinkig

^{20/}25 Småka bra

^{21/}26 mjukt

^{22/}27 möjligt inte möjligt

^{23/}28 ters bättre lile bröt julalempe

^{24/}29 murades ugnen (någon sade (ongen)
mä tegel åtnimsna i bönnen
(batter)

^{25/}32 Smalare bakere

^{26/}34 Tivarme lagom vant att inte bröt=

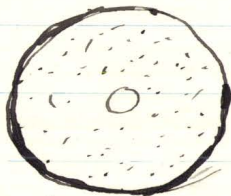
49
37 brändes dä va dä jernvamt i
ungnen å lamen (lagom) å sätta in brö"

27/
ondet brö va dä mesta som
saes men även brät till exempel
ha du bakat brö i da eller
brät dä ble gött å bra denna
jansgen eller brät dä å slut
på så sätt ble dä bå brö å brät
skall ja skriva bara en af di
orden eller får ja ta bå i min
af skriving om (brödet)

1057.



limpa



tumhålkaka halffin

08

kringlor af skalemjöl



lef fin

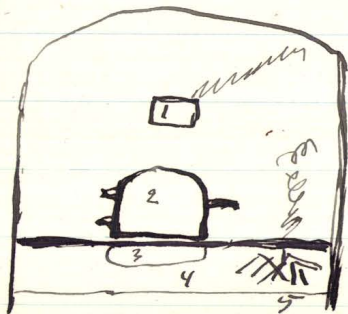


hulle



storkåla kringla som behödes med jul

1057



- 1 sotluckan å rök
- 2 ugnsdörren
- 3 arkan
- 4 spintkällan
- 5 ved som brinner
den skall maten
lagas

ugnen är murad af gråsten å
len å kallades för len ugn. juh
den sönden, var det att älta len å
blena den

i dag

han ja fält brät
tätt a bra. då ha

vella natt i da mä

brät (brädet)

i da mae

Si dä ut som du
Satt de på bråkkan.
dä va ynkulitet, så
hälit dä bleä

dā na grōnt, na
 brāit ā smagigt ā āta
 nā dā tōskat brāit,
 dā ō inle nōet mōet
 (mōrt)

1057

Se nu du smäta bräet,
placka upp dem,
Små smule å ösa
brä

1057

kvät ha slact se
(Slaget tillbaka), sin
vi tönkade dä. så sejt
dä ä bleät

4

En bull

var en mindne kaka
 med lite bättre mjöl å
 spåd. den var sigtad rågmjöl
 å mjölk, färsk som krydd
 och jästen bestod mest af =

2/ Den dricka jäst, som
blivit, då de tömt om
drickat eller yttat. Den
jästen tags väna på
och användes till bröd

det yttre af brädet
kallades skörpan, öfver skörpan
å mest skörpan. Innan mätet,
matten kallades det

brädet gammalt

brädet härt å fast

bräet härt å tät

bräet å så tät

ja si då trodde
ja, då ä bara
kaj inne i kakan,
å skorpan går i på,
å då bara väte se
Mallen

Ja så du placka ax på
åkeren

Ja jag tar vare på
råjaken. små småle är
äsa brö