

Småland
Lunnarbo hd
Lysby.

att baka ut dejen menas mäd
att baka ut brökakene ett kakämne
te lika man tog bröspaen i näven salt
den på dejen som lå uppstæen på
bakbort ta ut ett en bit dej lamen
te en brökakaka så staa en ville ha
den då va att sen försöka få alla
dejbitarna lika stora då va inte så
noa (maga) om di ej lele lika stora
män jemna å släta sulle di va
då en bit dej va utæn te en brökaka
togs den en mällan hämnene å fört
knädde man dejstæket på bakbort sen
va då å rulla dejen rund mä ena

2

hannen då dejliten tycktes va reind
 nog sulle den slås ut till kaka då
 va då att klappa te dejjen mä hannen
 handen runt omgring å opungpa så dän
 ble reind kakau å slät å fins sen
 mjölades näfuan å så ströhs kakau
 slät å fins ett bac ella säffeläk af
 två mjölader så sattes kakene där
 att jäsa

Nän dejjen ältes öpp på bacet så mäet
 man to va gang å ätte öpp kallades
 en öppättning å då va mest 4 öpp
 ältninga va gang te varje bak å 3
 bake af va öppättning således 12 bakebrö

varje bit dij som tos till kakor
 kallades kakämne ett kakämne
 bakelöset om då ej va nefäst vid
 väggen så skulle då ha sin plats nära
 den öppna spisen så att tröj å boe
 å dij fe va tjummit å vamt den
 som bakade sto vid loet själv utan
 va större bak va di allra två att
 stå öpp brökakene å sto di två
 intills inanna moran å dättern älla
 moran å pias ^{pigan} vekket då va
 va då turkake som skulle bakas
 ättes den dijens ^{moät} ~~mycket~~ noa den skulle
 arbetas så väl å tess den ble smirig

4

å jenn så skas å lieta af deffen ✓
 lika stora så tas först en lit å
 kaflades ut så laes den ikaf igen å
 kaflades så ut omigen va deffen väl
 arletad i hännene så behöfdes ej mer
 än två utkaflinge men va den inli
 väl arletad insnan feck den kaflas
 te den ble slät å så rund som
 möjligt så va då att nagga kakene
 mä en sporre brösporre fört på ett
 håll å sen på ett annat håll så det
 bildade ruten eller man vill sticka
 tät i kakan mä en hose spreta (strump-
 sticka)

en väl utbakad kaka va på grant
 å volit att si å dä saes (att var
 kaka ä sin Mora lib) va bakau väl
 utbakad va dä onwing mä dän som
 bakte men va dän illa utbakad å
 ojemm va den som bakte kaffi å slarv
 å joe att illa å va ingen bra kvinna
 bakene tos alltid så stora som ansås
 di kunne bli lammen te grevlespaen då
 den bli öppjäst å så fe dä räknas
 ut så mönna dä fe vörn i ungnen
 på en gangn å sätta dem nära isanora
 men sj så di fe ihop bakene i ungnen
 då jäste de ihop å ble intå granne kant

Synt.

6
 dä mjölet som iuli va af go sä fe
 en baka bröet tunnare men va dä
 gott mjöl af god säd som tönkat väl
 ble dä bra brö a iuli va dä näet
 hinder lun tjäckt man to dä tunbröt
 för dä lele bra dä tonbröt som baktis
 sullen sen träs på en stang a hängas
 te tönkning dä sullen va tönst a
 häet när man sullen börja baka sullen
 en ta in ett träfat mä mjöl dä
 väkte te a slå öpp bröbakene a kallades
 ullbakemjöl innan bakan slo ut på
 boet sullen mjöl slöss ut på boet a
 mjöla där bakan sto dä den slo ut

va intē kakan nog mjölad utas
dän hängde ve baet eller dä den sta
å jäste saes dä att den som baete
hängde ve sin gubbe eller fästeman
meä än di velle så det ansåge de
som föränjlit å ahtade se mäet för
dä

om kakan råkat fastna ve baet
tos en för detta ändamål tillagad
träknif som var skaft å bla af trä
mä den lossades litet lika runt om
kakan dä den va loss mjölades. hämnene
bra å så tos kakan emellan den å
sattes på grenlespaen att införas i ungnen

8

kakan naggades på ofuansian ofuonpå
brökakan

alla bitarne som ble nå kålt tos
i kakan samlades i hop te sist å
baktes en kaka af som kallades små-
kekaka och därför att då den va bakt
å måtet soalen skulle den skäras å
småkas föst därför kallades den
småkekakan

när bröt sattes in i ungnen så
den som sattu brä på gressspæn
kallades däfly bröt eller flyme brä så
va då tjockare kaker sattes gressspæn
nä i spisen på spisstenen så den ble

9

Stadig eller låg stadig å så flyddes
kakan på sattes på och in förnes i ungnen
de

tyockare kakorna af jäst dijs skulle
stå å jäsa sen de di blitt uppstaena
så de ble lättare å höga då va di
färdia att ställa in i ungnen
skofvona af dejen strapades väl
där kunde antingen äta ihop dem te
en pösta bulle te sundij eller te smulene
som di va mjöla dem å låta dem torka
att sen användas ve nästa bak
att jästa brä mä va då möna
Smöle kunde di kramas ihop te en

10

Småkekaka där sullen inte stå så
 länge i ugnen som annat bröd för den
 ble så töm
 limpor bakades ut med stoe ousög ✓
 då sullen va stöme dejsstöcke te en lampa
 än en vauli brökekaka den ättes så väl
 varje bakämne te dejsjen ble smirig
 väl arbetad så rullades dejsen rund på
 bakboet klappades ut te den tjackles man
 ville lampen sullen ha så ströhs med näfven
 opvampå bakan så hon ble slät mjölades
 senne bakan å näfven där där sullen stå
 å jäsa dejsjen te lever sullen arbetas ut
 i längre stöcke å så tas bitar af så

11

Stoa män velle å mäste di forma
 den aflånga levern mä hännene så
 gott se göra lät nä lempen å leven
 va utbakade å satta på ett väl mjölat
 söffelök så naggades dä mä en nossputa
 strampsticka å sen sulle bröt stå å jäsa
 en starr ett bakelaken mjölit sulle
 varmas väl ve spisen å höljas öfue
 så dä höls se vamt så dä jämle
 kakon sulle into va mjöli ritan
 unne å dä sulle into strapas å
 älla bästas å fö dä hängde dä ve
 gresslefjölen ella spais nä lempen
 stått i ungen en timsma sulle dä tas

12

ut å äfuesmönjas mä kakhett vamm
 va dä noare (nogare) sulle dä smönjas
 äpe mä siraps vamm en linnetrasa ren
 användes att doppa nä i vammet somliga
 begagnade en bäste mä ihopluna fjärra
 levana besträbs fö dä mästa mä
 vört di sulle ju va finare å så
 nä di smodes mä vört ble di.
 blanka å mönka ofaanpä sen sulle
 bröt Sattas in i ungen igen å flyttas
 om så att di trake ne som stätt innanpä
 i ungen sulle stå utan fö å di som stätt
 mett i ungen sulle flyttas åt båa sie
 sidon så stängdes ungs dömen väl å så sulle

brät stä i två ä en half timma i ugnen
 ifrån dä sattes in tes dä tos ut dä
 sülle smönjas lianact nä dä tos ut
 dä dä va bakat som förut fö dä sülle
 alle blunkit öppna
 utbakning sade man dä man baka
 de ut brät i kake dejjen i kake män
 ordet baka sades om alt mä ett ord
 baka nu stä brät ä baka i ugnen,
 ja så da baka brö i da, ja nu sa ja
 baka ut brät, ja vi baka i da, olika
 utrycke Ojäst brä älla tuskake
 behöfdes ej stä ä jäsa utan dä ugnen
 va pändi sattes brät in dä behöfdes

14

inte ellas eldas så mötet te tummare brö
 ej håller behäpdes då omflyttas som
 tjackare brö samt ej heller smörjas
 behäpde ej slå inne i ungen men är
 tre kvart högt en timme så va då
 bakat å fändit alt brö sulk hålgas neä
 mä bake laken fört en känd^{tt} tråffa osvans^o ^{mans} rock
 ella ett skjöt (skjot) eller kjontis så
 inman slå neä i bröt å håll se jom=
 mit länge daen derpå då då va
 hålt bröt va då mjukt å skäna
 skänpan va mjukt på unne å öfue
 å håll se så länge på så vis

15

va dä så att dä va bröläst i huset
 innan dä ble bakat bröt tos en dejligt
 arbetas å utklappas te en halfstoe kaka
 dä'n sulle inte jäsa utan dä glöfarna
 va omkringskanade i ungen stas mä en
 stoa trästekka på en bit i ungen
 ytterst så askan je dä'n den mästa
 sen sattes kakan dä'n en stund att
 baka män ungen sto å dro ella ble
 junsom dä'n brökakan kallades
 askkaka eller ungytta den va ju
 ej junsom bakat eller junsomt mä'n
 dä'n äts mä ja småk ända å va te
 å mäta mä te dä ble bakat brö

16

de tjacha bröbakene tos från där di sto
 å jäste mä bäa lännene man to en
 hane va sian om kakar å kastade
 hanne umme kakar lite te lika ters en
 hadde där på lännene så sattes den
 på gressspær å infödes i ungen längst
 en fört kaka inte kaka så tätt de
 kunne stå lite mällan num feuk dä va
 män måste sätas väl te meä brä
 kake fe dä röns nä ungen dä va full-
 satt kallades dä ett läte bröj en ungs
 brö nä bröt va insatt i ungen stäng-
 dess ungsdömen väl förlostenen sattes
 på å så skulle di tjacha bräkane stå i
 2 å en halv timme

13

då ansågs då va juombakt man
 prøvade kakas så att man knackhade
 kakas på munnesian va brät bakt
 skangade då i kakas mä va hon
 inte bakt va hon tung å sprucken
 då brät var uttagit, skulle där varmen
 som va kvar i ungen tes vara på
 det jels ej att baka mera brä utan
 om en ville låta någon kaka stå i
 ungen tes daen ette då va den ungf-
 törhad men nu sulle skörpe törkas
 man skar då tjacha skjifue af de fine
 levarna så skons var skjipa i tu igen
 så då ble två skörpe af var skjifoa

å så laes skorpene på plåta att insättas ✓
 i ungen te törkes då baktes åfuns bulla ✓
 nå di va jernskalla skas di mett i tu ✓
 å ble två skörpe af va bulla uneskörpan ✓
 å åfueskörpan å törkades i ungen te ✓
 daen ätte då va di möra å goa

å den stark öfvervärme i ungen å ✓
 så bröt inl. så väl jäst draes skör- ✓
 pan öpp på bröt om en liten stens ✓
 å då se höjt å raet ut i ungen ✓
 men vänta en en stund te å titta ✓
 i ungen å skörpan släen nå å då ✓
 å bröt påfullet å dargigt

19

"än der för stark varme i ungen ä
 bröt ä insatt bli då svarta blåsen
 på bräkanövningar alla staus bröt
 ble tungt män måste då stå sin
 ti ända öppna fjälstenen på halt ä
 då ska jelpa så in i bröt bräns äpp
 vänen gå ut genom fjälstenen bröt
 ha fått fö hasti varme
 är där för då li värme så brät ha
 ljus fång onan på ble då döbakat brä
 en bli stälron ve ruskörpan om brät
 ble så dant då jästade sade di att då
 ä döbakat brä ä lafsigt men va då
 brä tunt som skulle tonkas på stänge

20

å ojästat va dä knalligt å knaggigt
 brä å flintit kallades det äfven
 smakebrä skulle jes granbon em mälas
 endast särskilta brä sorten som
 bakades te jul då den som bakade
 fört skulle je en half kaka af var sort
 i smake te sin granne ja iblan bara
 en stor tjock skjifva af va sort å så
 en kringla eller bull om dä va bakat
 annars gafs dä sen å brät fört (di
 som hade barn skulle dä bakas en liten *synt*
 kampa te va barn å en halffin liten kaka
 ofvanpå så tolfhälakringlan å så bull å
 äpplet sist dä va julaköj å dä skulle

Sättes en sådan höj te va barn i från
ett te 9 eller 10 alt efter som den var barn
i huset å sådan glädje den var bring
boet å va barnägonen tinadnade dä di
säga sin julahöj julahög
när julslempan var bakad å kall ett
par dan ette sulle därsätet brö plaehas
nää i Säabinge en stoe briste män
dä sulle lägas på ett håll men sä
emälans va kaka så kall dä se
bätte nä brökakantos te sulle hon
antingen skäras som däns va het
var sin skifva ella så tos bara nä
en half kaka telika å laes i en flätad

brö'kong af trä' ä' sattes på bacet ä'
 laes brökniferen ovanpå så fe va ä' en
 ta som kan velle (mjuka brö',
 vandasbrö' blandbrö' råjbrö' kornbrö'
 hafrabrö' jänebrö' Torrade brö' äro
 tunkakon af korn råj ä' mjölk
 tundra af hafre mjöl ä' råjmjöl vatten
 kakon som bakades på runda jern
 kallades lafse tunnorna stinkaka
 ä' bakades i öppna spisen på ett
 stinkakejē som sattes på en fotaring
 af jern mä' tre fjätte så skades rumre
 mä' glöva ä' vedträ' då den sian vatt
 neä' en stund bävdes den öpp ä' gå 10 minuter
 vardin bakt

Var das brö var blambrä hafrebrä
 tembrö å hornmjölkringlor ella som
 di kallades mest skalmjölkringlor

till söndasbrä va de sektebrö rojbrä
 å pärekringle

te jul vada söt sura julalempre
 å halffina sekte kake lå lempade
 å olempade samt vöntbrä Saffransbrä
 sinapsbrö va inte allmänt utan bara
 i förvägnare hem bulla å kringlor
 bakades af sektemjöl mjöls svinaflott
 di hakorna va då högtidligt nå di ljuds
 på

24

vetebrö var ej vanligt att få på
 landsbygden då va endast hos Herrskaps
 man använde då först då kom hit
 så ble då sen att förskaffa se lite ti
 å så på di större gårdarna då då kom
 i handel här på boene (handlingsboden)
 kan ja ej mä bestämdhet se men no
 ä då en 60, än sen då bakades vetebulla
 af mjöl å mjölk saeke va inte nå
 att ta i å ingen först^{konstod} att di sulle ta
 då heller illa något smör i endast
 vete mjöl mjölkem nysilad å få 5 öre jäst
 där va då i handeln här veteleva
 bakades äfven å ringa rund buller å sneeradbulle

Saffranskulle skörpe mä kryddde i säson
 aris färskat eller pommeneaus
 dä fina lempelbröt mä krydden i
 bakades bane te jul brällap eller
 begrafning di vore stora å tjacha å
 nunda kake saffranskulle
 endamt te jul af vete dejjen bakades
 ut renan hästar mä torkade blåbär
 te ögon, af peperkaksdej bakades flioka
 å pojks löna tuppe te knappa saltis
 torkade blåbär eha peperkors dä sulle
 va många knappa i klänningen te
 flalkan å i pojkenes träjja te granmare
 va dä pojkenes sock