

Frågor på frågelista om brödet och dess tillredning.

Baga brä, vafflor, pannekakor och äble sådes det här.

De har bogat rek seg heto det om något blibbet ihop eller på annat sätt bildat en koga. De siddes å bagas dag i solen kunde och sågar, Bag, bogad, bagning, bakad såde man. Med ett bag brä menades nog så mycket bröd som blev av den dag som syndes i trävet. Baket till jul borde räcka till påsk. Sedan gordes två eller 3 storhök till under året. I stora hushåll kunde baket pågå i flera dagar.

Kärana varken vill eller fick deltaga i bagning. I huvud- sak skättes baket även eldning av en kvinnas ensamm.

Wårdnad för bröd och mat i alla former visades genom bön före och efter måltiden. Om någon tappade en smörgås och den föll med smöret ned såde man i mören räjnas de i motsett fall blev det gänt vär.

7902

1

Halland
Årstads hd
Eftra

Johan Andersson
1962

Det bröd som bakades här var stora runda limpor. Den första och sista biten av den runda kakan kallades skalk. Äd öpp skorpan mä, hette det om kanten på brödskrivan. Mjöglat bröd var mycket nyttigt för barn att äta, sa man. Det yttre på brödet hette skorpa det inre kallades kromme. Skorpelöbet brä var när skorpan lossnat från krommen. Knalle var gammal torrs vetebrulle. En bolle var bakad av vete som figur 1. a visar i frågelistan. 1 och 2 öres bullar såldes i bageriet i Stånge omkring 1900. Finare bakverk på beställning vetebröd fanns alltid på lager. De faas la hå fira styver tes ain snäcka om du springer to Stånge om de elle de. En lajv av vete figur 1. b. i frågehäftet. En sammälet raumjöl av täppmjöl och kivarnsikt bakades allt bröd som figur 1. c. i frågehäftet med en diameter på

7902

2

25 à 30 cm cirka 18 cm tjocka i mitten. På gårdarna
här var bakugnen alltid i köket där även baket förväntades.
Då fick måltiderna dukas i något rum. Först i sen
tid flyttades bakugnarna ut: bryggshuset. Ugnens
storlek räknades efter hur mycket bröd där fick plats
15 upp till 54 stora kagor har det sagts, men i den stora
ugnen blev inte resultatet bra har det tillagts. I de van-
ligaste fallen var ugnens grund upp genom köksgolvet
2 x 2 m. den var lagd av natursten avjämnad med tegel
och murbruk. 90 cm in delades grunden av med en
tegelmur som fortsatte vid ene eller båda kortsidan
Den plats som upptogs bildade den öppna fyren
den öppna sidan var mot köket. Där murarna nått
cirka 1,70 m. över golvet förenades de båda kortsidorna
med en kraftig bjälke av trä. På den bjälken som hette

7902

3

anmärk. Skorstens vidade på den uppmerade delarna i ut enlast
på välför

fyrstovk byggdes skorstenspipan upp, när den kommit
genom löstet minskades diametern till en lagom
stor skorstenspipa och fortsatt så upp genom taket. I
den mur som delade grunden i 2 delar var hål lämnadtill
ugnsluckan. Vi ha nu från köket sett en öppen fyr med
hål till den blivande bakugnen. Bottnen i ugnen var
av tegel vägrät och jämn. Över den slogs ett valv av
tegel. I bakre delen av valvet lämnades två hål för rök
loahål genom, uppe på valvet, murade rös som in-
nan de nått fram till skorstenen förenades till ett, och myn-
nade ut i skorsten. De kallades byxor. Kunde genom en
tegelsten, som var skuldas i ett urtag i muren, stängas
helt eller delvis. Den stenen kallades loastain. För lång
tid tillbaka hade man en plät till lucka för øyholet
den tätades med våt massa. Senare blev gutna luckas

7902

4

som murades in, allmänna. En mur sattes upp rakt
egnen och så fylldes torr sand upp på valvet, det
var viktigt att även byeor blev täckta av sand.
Det var en konst att ailla ij ogen blev det inte bra gort
blev aldrig egnen bra rader om detta. Ett få jämnvärme
var ett vilkor för att brädet skulle bli bra, det fordades både
våna ö förtann. Bagebrännat var ris och allt affel, som
lämnade en brä loe. Halv, även löv användes. Bränna-
tjua en 2 eller 3 delad trästör för att skära aillen så det
brann friskt och blev jämnvarmt. Ömmen och överbärme
mätt uppses. När egnen var varm sakades arken
et med en ayraga en kalumåneformad brädd på
långt skaft. Brädet placerades direkt på botten med
grisslan en tunn rund brädd på långt skaft. Om
någon kaga inte fick plats blev det en påsättkaga

7902

5

blaj allis bra. En van bagera såg på färger i Valvet och
 på bormen när ugnen var lagom varm. I truckrammafäll
 kastades litet mjöl in om det blev brunbränt var önskvärd.
 bra. önskvärmen var bra om valvet lyfte vitt när arken raka-
 des ut. Salt ansågs bra att minska värmen, ella fick ain vänta
litta. Groubröd eller sammålet raubrö tillredes som följer
 jag citeras. Sammålet raumjöl slös i de stora kravet soo
hakte ain vann ä slo soo ain gaoy soo eftermiddag ä
lä väl över soode håll värmen. Soe kälän slo ain
dajen ä lä i ^{gästen} ~~dajen~~. Soe mören ve firadräet feek ain äpp
ä knö dajen mä bässe näva. Här ä inget soostrejt nu för
tien. Sinn skollen hä äpp dajen soo boret ä boga ud ämne.
Sinn vå de te ä rätta aill i ayen ä aillo te den vo hal varm
sinn skollen boga udet i rehta kagor stora som du vajd
sinn skolle kagorna jäsa. Das vå ayen vorm så ain komme

raga ud å roba sim vå de te å hina iy brät mä grisslon
de feek stas i trav temma. Simn feek ain tå udet å stället
på söbbelaget ella näntäns å lögge aitt logu å slörre ella
dyna paset. Brä aa töppmjöl å sehtat mjöl vå periss
de samma udand de att de feek ente stas över natten udon
de bagar samma då. Stok hädde vi surdaj ärrä feek ain
jäjt aa bryggaren. Tjämmjölksbrä Mjölken kohtes veta-
mjöl och rägrikt lika delas rördes till tjock välling i
grytan sedan dajnader och behandlades som surrätt.
Blodbröd. Blodet utgord dajnespä, bakades ut som
fig. l. d. hängdes till tork. Kohtes, äts varmt med kröser
träget för bak kallades dajnetrau, redskapet för att slå
degen dajnerar. Bakningen skedde på det stora lämna-
boret, med bägge lämmanu sygde blen det stas plats för öv-
rigt utnyttjades brädes på stalar a. s. v.. Flyttning an

obakat bröd eller varmt skedd med en kortskaffad
grissla. Pickning med gaffel utfördes av dottern i
kucset om sådan fanns. Prigka brä daga på bageren. Innan
brödet stötes i ugnen skulle det smidas med vatten
eller diika. Om agn eller dylikt förekom i mjölet hette
de sagor. Som kryddas användes salt | komjir björk
sav. Till utdrying av mjöl hade man potatis bark mins
ingen utan genom hörrägen. Säd till mjöl var saukos
havre & blede. Dätt & deltet sades om bröd som inte var
bakat. Som uttryck för jäsnings sades man de pöser
över eller de pöser laslet. Anströpad led från trau &
loos blev surdeg förvarades i mjällingen. Även vid
de stora bak som förekom brukade en bagera sköta ensam
även eldningen. Till södebrä var dajnerspät röt mjölk.
Tiden i ugnen var för sursöt sommalit rågbröd 2 tim.

7902

8

för sötbröd 1 timma, vetebullar 10 minuter, vetekajivar 15 minuter
skorpar av klivna bullar och levarkivor torkades på natten
av den värme som var kvar efter baket. Vetedezen
beredd på samma sätt som sötbrädet lagner på, påt mjölk.
Vetebrädet sattes i ugnen på plåda så stora att de natt i
rätt gick in i ayhaslet. Genom att knäcka påskakorn med
fingertopparna hördes om brädet var skorrelabet. Liksom
vid slakt och andra större tillredningar av mat fick
gärboarna smagebid. Rommeletarta till bagesan
gordes till sist. Bräddde mycket smör seker inget mer
gräddades efter bakningen. De vå nätt gött säges en
gammal bagesa. Hon nämde inget mjöl och jag tänkte
inte på det då. Om degen inte ville gåra avhjälptes det
med 3 saltkorn som slängdes in i ugnen. Om någon
drunknat och inte kunde hittas erhållades en

7902

9

brödkaka ett tänd ljus sattes i kepan sattes i vattnet
där man trodde drunkningen skett. Den flöt då fram och
stannade över den döde, så sent som 1900 tillämpades detta
och man fann den döde? Brödet förvarades på loftet i
säddrosen höll sig färskt en tid men blev blött med
tiden ganska tost och det var inte säkert för utuskar.
Saockaga bakades särskilt, den skulle drängas och
härtarna dela när de kört första vännan på åker.
Det väffblejörn man använde var 4 kontigt 10 x 20 cm
med långt skaft man bakade på glödhögen i den öppna
pyren. Det kallades glöjörn. Om nöd eller hurt brukade
man när eldningen börjat för bak göra en kaga av
den deg som var i trouet ganska stor men endast
1 var cm, tjock gräddes den i elden i ugnen den hetta
Loakaga och var det första färskbrödet på månader

7902

10

Jag har frågat många om de mins något som hette
gloakaga men alla säga nej. Min far hade drömt mig nå
vide ett beräk hos ett äldre par. Skymning i köket, allt mat
lagades i fyren på trai så en bra glödhög låg där.
Mor i gården tog glövat och jämnade ut glöden stad
och tittade in i glöden sado. Saj hoss grant de gloar frå
kolane gårt te aillane rött. Gubbarna nickade och
tittade. Mor hämtade en färdigbakad loakaga lade
den varsamt på glöden. Far serte sig för att gå hem
hurbonden så ridde litte nå lys nock mor par gloakaga.
Vi fick gloakaga och såg kaffe kagan var så god så jag glömdes
kaffet. Jag fick en extra bit av den snälla moron.
Det är tråkigt att jag minns fel men jag vill minnas kagan
som gloakaga. Ugnroban var fektig länghalm i ett
järn berlag på ett träskäp.

7902

11