

16786

16786^x

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Götaland

Rindre nr

Tiberg, Nils. 1944.

Uppgifter om bröd för vardagsbruk
och helg vid Rindregården.

2 + 30 bl. 4^c

Tillägg till ovanst. 1945 = 2 " "

+ " " " " 2 " "

1
Gotland

Endre sin

Uppgifter om bröd
för vordagsbruk och hllg. vid Endregårda,
Joh:s Larssons part, Endre sin, Gotland.

Uppgifterna här hämtade av Ingrid Tiberg,
f. 1912 vid Endregårda, dotter till Joh:s Larsson och h.h.
Martha Svensson.

Gävle vintersommar 1944
Nils Tiberg, gotl.

11

Tunehäll.

1. Lurbröd s. 1-7 ; sam i anfattu s. 7.
2. Limpa s. 1-10 ; -" - s. 10
3. Rågkaka s. 1-2 .
4. Vanligt rågbröd 1s.
5. Olika bak av kakdeg (vetedeg) s. 1-6.
6. Tvebak. } 1s.
7. "Korns-trull." }
8. "Heltväggas." 1s.
9. Palt.

1. Surbröd.

(Kallades inte "grovbröd".)

Dej av rågmjöl; kanske de bakte upp det med lite vete mjöl, men så var det nog inte, utan det var enbart rågmjöl. Kornmjöl hade man inte alls, varc sig till att blanda i surbröt eller sösa huvud.

(Korngrön nyttjades inte heller vid Endregårda; havregrön - köpta - hade man bara de sista 10 åren.

Det kan ha börjat omkring 1930, att de hade havregröt om morgnarna; tidigare hade de vete mjölsgröt eller rågmjölsgröt och ofta pannkaka till frukost.

På smörgåren hade de alltid pannkaka. Ja, om vintern, vid flaket, hade man palt, så länge det räckte.)

"Man slog surbröddegen på källan ;
jissan, det var arbetsamt det ! Det brukte vi ibland
ha karar^x till att göra. " - (Hon skrattar till.)

Da hade man en stort avlångt fyrkantigt
baktråg - en till limpa och en till ~~surbröd~~
surbröd ~~tråkade~~ -
Det satles på golvet, när man slog, för man fick
mer kraft där ; det tycktes det var lättare. } till jämnare
stod tröget
på källan.

Man hade en brödspade - kanske den
hade en särskilt namn, kanske det var slag-
träet ; ja, alldeles säkert kallade vi det för
slagträet. Först slog man skällhett utten på
mjölet ; ibland hade man slagit lite salt kött-
spad ^{den} ~~den~~ ^{den} utten. } Kände man inte
köttspad, så la-
des inget salt i. Så rörde man ihop det med slag-
träet med små tag, stampningar och stötningar.
Sen skulle man börja slå : man stod en vid
en ände ^{av träet} och liksom hackade åt sig bit efter

^x karar 'karlarna'

bit framåt "sin" ände. Då stod den andra och såg på. Kanske höll hon lite i, men hon fick akta sig, ^{för spaken} för man måste ta i av all sin kraft. Vid Indregårda var Hilda - den gamla pigan - alltid den ena, och den andra var någon av dottrarna, någon gång en av de yngre karlarna. - När nu degen slagits över i Hildas ände av bakträget, tog medhjälparen vid och "hackade" den bitvis till den andra änden.

På skulle man egentligen slå, tills degen släppte slagträet. Man slog nog aldrig så länge, för det var så arbetsamt, men något sånär skulle det släppa. - "Slagträet heter det; det har ju kommit på nu. Det behövs du inte sätta något kors på."

När det var gjort, då slog man på lite mjöl, strödde över lite, och lade på ett deg-blåde, ~~ströddet~~ lagt över kanterna på träget,

su det inte lag mot degen. Där över hade man en gammalt sloppträdes, som bara användes till detta.

"Vi har aldrig haft något annat att lägga över, och det tvättades aldrig! Ja, jag såg det då aldrig i trätten; kanske det tvättades till hvar jul. Det kom ju aldrig åt degen, men det hade sin egen lukt också, syrligt. Degklädet tvättades ju. - Se, trätta det har jag aldrig varit med om hem-
man; det hade vi trättkällingar till."

Stallorna brukte ligga på täcket. De hade vi varit den natten. De skulle inte få vara där, men vi stal sig ju. De gjorde inget om något där nej. Det hade varit hemskt, men det gjorde vi inte."

Dege syrades / av träget, som aldrig tvättades utom bara skrapades. "Vi hade inte i jäst när vi slog. Då skulle Hilda ha lagt i jäst på morgonen, när hon brukte upp det, eller om det inte var i jäst i, det vågar jag inte säga. Uten vi hade ju alltid bryggjäst / ^{ständer} - det är ett tjorlet kladdigt grött lager, som ligger på drickan, när den är fyllt på kaggen; vi sa "drick-käve". Jag klättrade upp i bland och såg ner genom sprundet: det var

"drick-käret"

en skräpflig yta med hål efter bubblor och med
 små upphöjningar, ^{stökiga} med bubblor under. Det var
 precis som de en bild av månen, som jag hade
 sett i en skolbok. — Den jåsten användes inte i
 limpa och inte i råpkaka. Jag var aldrig med när
 Hilda bakte upp degen — det gjorde hon vid 10-
 11-tiden andra dagen; man slog degen så där
 klokkan 5-6 på kvällen. Mor Stenström — hustru
 till en av de gamla qubbarna som arbetade på
 gården — skulle alltid ha bryggjåst och det an-
 vände hon till husbröd, ja, visst gjorde hon det.

När husbröden baktes upp, lades de på
 ett mjölat bord — allt arbetet skedde i "bagari-
 et", dvs bagerkammaren, i källarvåningen. "De
 stod i ugnen en timme, ja väl det, kanske en
 till två. Det brukte vara färdigt vid 12-tiden
 och då gick vi ner och "knippte kantar". Di var
 då hårde som sten men gott var det. Hildas bröd

var för det mesta knallige; för mycket mjöl i.
 "För lite arbetade", sa mamma. — "Plåtare och finare
 blir dem, ju mer man arbetar med dem."

"Börden var alltid runda, i omkrän som du
 stor tallrik, en vanlig flät tallrik av största sor-
^{eller lite större}
ten. De skulle ju vara höga och fina; ibland
 kunde de vara flata — om de inte jäste upp
 ordentligt; — "för de var för lite arbetade", sa
 mamma!

Vi brukte skära dem mitt i tv; det gjorde
 dem som drökte bordet till kvällen, när de hade
 svalnat. Men ^{förste kvällen} ~~de~~ var de rätt så klaitiga ännu,
 fastän jag tyckte det var gott."

Lammans fätkn : surbröd.

Deq ar enbart rågmjöl.

Skålheft vatten, gärna salthaltigt, slås i.

Deqen syras ^{av} träget, 'bröd-träget' (iffr 'limp-träget').

Qvisst om jäst lades i ; i ti fall på morgonen ti-

digt el vid uppbakningens. Kanske inte alls. (Iffr limpa)

Brödet "slås" i minst 1/2 tim.

Jäser över natten.

Bakas upp c 10-11 fm.

1 à 2 tim i ugnen.

Färdigt ar smaka till kvällsmaten, men bäst efter
ngra dagar.

Bröden runda.

Storlek som en stor flat tallrik el lite större.

Kallas en surbröd eller en bröd.

(Ämnesnamnet "bröd" - i motsats till "kake" =
vetelbröd - innefattar både surbröd och limpa.)

2. Limpa.

"Limpa kan ju berättas mer om, för det har jag varit med om från början till slut. Det hjälpte mig Mamma med; det blev Hilda alorij betrod med."

"Då rödde man först ihop rågsittat och skällhelt vatten i 'limpa-träget'. På vintern gjorde vi inte det mer i bageriet utan uppe i köket. Då slog man det som till bröd först; det var mest Hilda som gjorde. jag blev skickad ut ^{med} Mamma hade annars ^{att} göra vara med; ja ja: ja kan ja med och slå." "Då fick vi inte fuske, för vi tyckte om limpor. Då slog jag med prötis. Det gjordes vid 5-6 på kvällen, då täcktes träget först med degkläde och sen ^{med} strykfilten."

Slagträet la vi alltid över fittan på länghen över
träget. Så ställdes baktröget ^{in i kökspisens} i bland på kränkan
(en smal lösbränk med 4 ben), ibland på två pallas,
om gubben Stenström skulle komma och äta. Gubben
satt alltid på kränkan vid kötsidan av matbordet,
han hade Hilda och så en katt där också! (Hon
skrattar.)

Sen steg jag upp klockan 5 på morgonen,
för att limporna skulle vara insatta i ugnen
nere i "bageriet" till kl. 12, så att de var fä-
rdiga att smaka till kvällen.

Då la man i jästen ^{körsjäst} (som var uttrörd i
mjöl och socker på en djupa tallrik. Jag vet inte,
om det röddes ut på kvällen, eller om Mamma
var ännu tidigare uppe och gjorde det i jästen var
uttrörd i alla fall. Jästen blev fulltig, så fort
man laggs socker i; sen börjar det jäsa.
Lyra får degen av träget.

Så la man i socker och sirap och pomeransskal, mycket socker och sirap och pomeransskal. Dem gjorde vi färdiga dagen innan: de koktes, det vete på i tiden skars bort och ^{de} skard vi i små små tårningar. Mamma brukte lägga upp dem i dörrschlat ^{(durchslaget), när de togs} från koket, och tårningarna las ~~in~~ på det vetemjölet som skulle knädas i limp-
 - ett par kilo -
 degen ~~och~~ som brukte stå färdigt till röttes i köket. ^{Mjöllet} Det kom ~~de~~ kallt utifrån magasinet.

Så fasten fröstas och vete mjölet. Jätten och det andra skulle knädas i, med händerna. Det skulle knädas ordentligt och länge. Det var segt och besvärligt och hämskt tungt. Det tog väl en dryg halvtimme; det berodde på hur länge Mamma hade hjärta i sig till att låta mig stå där.

Sen stod träjet över täcket i närheten av spisen till kl 9 eller halv 10, näj 9.

Så brätes limporna upp och lades i limpfaten, tämligen grunda träskålar, somliga ~~har~~ så slötta, så de var flata. De skålarna skulle inte göras rena mellan bakin, för då ville det fastna. Någon gång skurades de, även det var mycket sällan det.

De fick då stå på ^{hörs-}soffan ~~för~~ ⁱⁿ limpskålarna.

Men du har inte skrivit något om elden i ugnen "i bagerispitan" - 'bakugn' så vi inte.

När man hade fått en bak färdigt och då det hade svalnat, på kvällen, så las det in, jag minns inte hur många skaid - flouvidskaid så gubbarna, men jag sa det aldrig; jag sa 'flo-ved' eller 'flora vedträ'. Det brukte vara Hilda som la in ~~det~~ träna från en liten vedflo, som stod till reds i "bageriet" och som fylldes på nästans bara en par gånger på år.

Kördes in gjorde det inte till den floren mer än
en grös på år.

Först la hon två rätt inåt i någon ork
så två på kryps orngå, sen två orngå igen
ork så ett träs över, tror jag hon la, - om
träna var stora. Den veden fick stå till nästa bok.

När ^{hur dags} den skulle tändas, det var ~~in~~ inte, men ^{veden} ~~det~~
skulle ha fallit ihop till ^{en} glödhög, innan man drog ut elden.

När limporna hade jäst i köket, bars
di ner i "bageriet"; ~~man~~ precis när veden
hade fallit ihop, då fick man skynda' sig ner
med dem. Då ble det fart! ~~Alla~~ Alla som
fanns till hands fick vänta med limpor ner i
bageriet. Det brukte vara en ¹¹⁻12-13 limpor
^{och så} ~~inbakt~~ skrapbullen. Den stod ^{ibland} ~~vanligen~~
inte på skal; vi hade bara 13 fat. Skrapbullen
gjorde det inte så mycket om man knep av den. "Ja
åtminstone av skrapbullen", sa Mamma.

Så satte man faten runt i kring spisen, på bordet och kring ugnsmunnen. Sen tog man ut glöden med ralkan, ut i "spisen" — vi sa aldrig grüen. Så tog man och doppade kusten i ett spann vatten och togade ut krostet med två tag. Det skulle inte finnas ett kol kvar. Var det så att glöden ännu brann med låga^{i spisen}, så slog man en ordentlig skvätt ut spannet; alltid slog man lite vatten på, annars blev det för hett för en att vara där.

Så titt man spannet — ett vackert bleckspann, men alltid ett och samma — med bottan i vädret, och så la man den där "puss-in-i-ugnen" med flatan på spannbotten. Jag har funderat på vad den hette. Så strödde man lite kyl på spaden, och vände limpan på från ett fat. Så var man uppe i köket och tappade lite varmt vatten ut reservoaren i en spål, och så brukte Ullmann

tappa i lite dricka ^{i vatten} ur "karet", som stod på udda i
 bageriet. Med det tvättade man limporna med
 handen, fort och keriskt. Då hade man en gaffel
 och med den stäck man en fem sex hål runt-
 ikring och ett i mitten på limpan. Då upp
 med ugnsluckan, ~~och~~ in med limpan och till
 med ugnsluckan igen. Det gjorde Ullamma alltid;
 jag har aldrig sett någon annan sätta in dem.
 Hon visste var de skulle stå: somliga stener
 var säröriga och då skulle hon inte sätta, och
 så var det mest i mitten, så de skulle
 hon sätta kring kanten först.

Efter en kvart tog Ullamma in; då kunde
 hon se om färgen vänen var bra: då skulle limporna
 ha fått färg, sa hon. Sen tror jag de skulle stå
 2 timmar, men det vågar jag inte säga.

När limporna togs ut, lades ^{de} på under-
 skorpan. Det kunde vara om de var "skorplugna".

— att Överskoopman hade skilt sig från iukrämet —
 då la kvinnan dem upp och ner. Så bredde hon över
 ett par bakkläden. ^ÖÖverskoopman lades bakkläden
^{vi hade} — ~~spula~~ lalknar, som var vävda i "madriss", tjäftiga
 halvlinnetaban — och däröverpå "baktäcket". Det
 kanske aldrig hade varit gjort till annat än baktäck;
 det var vadd i och det var gjort av hemvävt
 blått-och-vitt randigt bomullstyg på ena sidan
 och blått bomullstyg på andra sidan; det kanske var
 vitt vävt med blått inslag, men det kan jag inte
 säga alls.

Limporna var faddriga till kvällen; då talte
 alla om baktet; om limporna var lyckade eller
 skooplysnar eller deiniga — daini heter det visst.
Hein-rand blev det i dem, när det var på mycket
 god i dem; jästen har då inte förväntat att jäsa upp
 degen ordentligt. Det blir en kleisig rand närmast
~~bottnen~~ underskoopman.

- Limpona ha samme form og størrelse som
brøden, des ^{med}brøden. Jy se en stor tallrik, men
di er nok større.

Når man skal tære over hele brødet, kaller
de man de lange skiverne på 'landgänger'.

[Jy ^(NT) knives fra portøren her lagom længe
de var at gå in i portøren, når man skulle ut på
botanisk ekskursjon og hadde smörgås med. Ja, det var
godt, allra helst når limpan var ^{et par} ~~ny~~ dager gammel.]

Limpa bakkedes til jul, kanskje til revisionen
av Tylfaste mejeris våkenslager i febr, til påske ^{til} okt pingst,
^{til} midssommer og slätter (ett), til trøsk og til potat-
tilplockningen. I regel brygges da dricka ordsi,
men til trøsk og til foodret fikk man brygga två
ganger. Øl brygges bara ved jul og så om det var
brøllup eller begravning. (Tute til brøddag. "Men det
kan jy ja inte veta, for jy var sist døpt!" sa Ingrid.)

Sammanfattning: limpor.

Rägriset och skällhatt vatten.

Slis som sukrbröd, jäses över natten, o tygas av träget. ^{limpor}

Förker, sirap o pomegranatkal (riktigt av alla tre)

knådas i på morg jänte ett par kilo vetemjöl.

Itis till ^{ny} jäsming efter knådingen; bakes upp vid 9-tiden.

Jäses dröcfter på limpor av trä.

Lattas i ugnen just när veden fallit ihop till glöd.

Trättas drövid över med ljumt vatten, blandat med lite socker.

1 à 2 tim i ugnen.

Får sedan slå sig under deghläden o baklucke.

Färdiga att smaka till kvällsmaten.

Limpor alltid runda, som sukrbröden.

Storlek som sukrbröd, större än de största flata tallrikar.

Lagesman: Frodis Tiberg, f Larsson från
Endregården i Endre (f år 1962).
Nils Tiberg
gott.

3. Rågkaka.

Rågsikt och vetemjöl^{med hälften av vagn}; det lades nog på rujöl.

Mjölken skulle vara ljum. Net flöt me det nog också i.

~~Mjölken~~
Hördes slap med mjöl och de knäddes också

gästen i. Det var köjjäst, strörd med socker, kände
lite vetemjöl också, i en skål. Detta gjordes en liten
stund i förvåg.

Jäste $1\frac{1}{2}$ tim, om det gick bra. Det kunde gå
på ^{en} tim eller ta två.

Bakas upp tju stora runda kakor och lades
på limpfaten tju fortsatt jäsning, en 20 min eller
lure länge det behövdes, $\frac{1}{2}$ t - 3 kvart.

Lätes i stora bakugnen på ärlein men utan
att tröttas och utan att "puttas" med gaffel som lim-
porra.

Dessa råkakor kallades out'dagskake och
 äro till kaffet kl 4. I gammal tid hade man
glaskflöt ^{att stryka på skivorna} ~~te~~, senare suor, men det var inte alltid
 suoror utte fram flöt eller suor. Dock brukade
 hon bjuda på det, när kakorna var riktigt färdiga,
 för att det var så gott ^{bröjat bli}
 och utasa ibland, när de hade blivit ~~bröjat~~ bröda och
 torra, som en appmentran.

Det var inte alltid man bakte out'dags-
kake.

4. Vanligt rågröd, bakat i vedspisen.

Två slag : 1. Rågrikt o råmjöl, ^{fett} (sirap och ps-
meransskal ; bakes på mjölle,
jäses och sättes i ^{vedspisens ugn} panna som van-
ligt på plåt. (Denna kallas "panna"
eller "bröspanna".)

2. Rågrikt, 2 delar och vetemjöl 1 del.
Sirap, anis, fenkol d. ^{sirap och} (kummin). ^(tröskor) Baktes
på mjölle eller vatten. Lite dricka sättes
ibland till, när det baktes på vatten. Det
blev då lite tyrligt. Bakes också i vedspisen.

Båda slagen bakes till långe smulor, två stycken
på längden av plåten. Det senare var alldeles småkitt
gott, tyckte Torbjörn.

5. Vetekaka, råttare: olika bak av kakdeg.



Eftersom man ofta hade outindagskaka (se under råghaka), bakades vid ^{av vetedeg} Endregårda (allstabels bullar, mera sällan semlor, dos avlånga vete-kakor, mostabels 4 tvärs över plåten. (Jfr Karl rågrösk.)

Kakdegen (= vetedeg) består av vetemjöl, göd skummas mjölk, rotor, smör, socker och kardemumma. Jäst - uttrörd som förut beskrivits - knåddades i med dettamma.

"Lagda bullar" bildar en knut, olika fasoner. De gjordes till brist.

Lättast och mest till vardags: degen rullades ut till en lång, som i skars i bitar på en ^{-tre} par/cm:s tjocklek, doppades i pålsorler och lades på plåten.

- En tredje sorts bullar: degen kavlas ut flat och smörjs med smör och strös med socker och kanel eller socker och mandel. Rullas och skäres till spiralformiga bullar.

Till julen bakas ^{ut Endregårda} av kakdegen ^{"pojkar"} ~~pojkar~~ "loisar". Man knådar i lite mer smör och socker och rullas ut fingergrova längder, som formas till kransar (runda ringar) - det är "loisar" - eller till enkla öglor med ^{strös med kanel och strösocker.} andra strösocker. utskjutande  - det är "pojkar". Förvarades i skafferi i kallaren. Äts dygigen över julen t. kaffet. ^{Uråldrig} ~~vana~~ vid Endregårda. Dessutom gjordes vid jul av samma bitte vetedeg men med ivörda äggulor (ungef 3 st), en stor finflätad rund korg ^{full} med små tenna kringlor, som skulle vara måra och knäpriga. Stod uppe i hänken i vredsgården. Äts med dag till kaffet vid julen över.  De är mycket goda.

Vanliga veteshorpor baktes uteså av kalldag, vanligen med lite extra flöda i, för att bli mörare. Trillades till små runda bullar som skaas i två och torkades i stora bakugnen om den jisk hade använts, eljes i vedspisen.

Vörtshorpor baktes en gång på året, till julen.

Vetedejen ^{eller lades vi} tillfattes med vört. Så lades det pomeransskal i. Bakades ut i en femtio semlor, rätt smala, ungf 6 st på plåten.


Semlorna skaas först i tjocka skivror. Så lätte man de ännu runda skivorna högras på änd och skaas rätt igenom. Detta gjordes med brödsågen. Skorporna torkades alltid i stora ugnen ^{mer i "bägen" st.}

Kände värda ända till det baktes äppelkaka på dem på hösten. Förvarades i stora kopparkärl. Smalite aldrig gamla.

Vörtlimpor av råmjöl hade man inte vid Endregården. Man sparade en fem semlor av vörtkakan; de gjordes då lite tjockare i baket. Det hade man inte annat än ~~tre~~ ^{tre} poppar i grytan; det gick åt då.



Saffransbullarna ha vi glömt.

Ingen vet inte om de vid Endregården av äldre ha gjort fasonerade bullar, som "lusse katter", "tråhjulingar" o. likn. | Min mor kallade dessa fyphjuliga för "julbullar": . Lidana hade min mor bakat efter aldrigt ^{NTJ} loak.

Av saffransdag baktes vid Endregården:

1. Bullar av särdeles fason som aldrig Linnor använde för vita bullar. Hon rullade ^{en} ~~ett~~ öryst föttergrov långt som hon skar i tv. Bitarna lades på kors och sen tog hon med händerna i kors och knyckte till på något

nej som varken Ingrid eller Margaretha -
 nyt ^{äldre} system - förmedde låra sig. Ingrid har
 aldrig sett såna bullar ngn annan stans.

2. Flätade semlor, trol av tre utrullade
 längder. I dessa semlor var det inknä-
 dat ^{brödet} ~~brödet~~ mandel och russin. Oran på strödes
 socker, på senare tid pärlsocker.
 Bjöds, jämte saffransbullarna, till jil-
 kaffet kl. 4, då alla gårdens folk var med
 jämte hustrur och barn.

3. Somliga jular, särskilt innan flisborna
 vid Endregårda började baka "jilkesar"
 (fastlänskt ord från bakrecept), så bakade
 hustrur runda saffranskakor med russin
 i degen. Den ena var slät med virad kant,
 troligen av två utrullade längder, smorda

om varandra; ^{den andra} var helt slät med
russin inuti och ^{packad} ~~inuti~~ mandel och socker som gas-
 aering oransjå. De penslades, liksom alla
 strödda kakor, med äggvita. Dem gjorde hon ^{för},
 så att Ingrid har mest minne av dem från
 brödomen.

Om det var gammalt Eustegårds-bruk vet
 inte Ingrid.

6. Tvebak

hade de aldrig vid Endregårda.

Drömmen har Ingrid inte upprepat att ge.

Även namnformen är helt osärs.

För egen del har jag inte heller ^{från brudomen} någon kunskap om tvebak (eller hur det rätteligen skall bety).

7. "Ugnstroll"

hade de heller aldrig vid Endregårda.

Låts har jag en gång fått ugntroll av Axel Blomér ifrån Hemsö. Jag vill minnas att det var turbröddes, och så var det fräskt och dyl. inuti. Bråkades nog till vägnat & likn.

8. Hetväggar.

Man lade en kakdeg (vete deg) med mindre socker eller utan, och utan kardemumma.

Den rullades upp till stora ovala bullarna, ungefär 2 1/2 dm långa, mindre för brönen. Inuti lades det lätt stekt örökt salt fläsk och två sorters korv, lätt bräckt: dels medvurst (mätust), dels "potatis-korv", även kallad "5-marckerkorv" (den innehöll 5 mar-^{holiga}ker ^{hög}fett fläsk i tärningar, ~~av~~ av malen magert fläsk och o:o av malen kokt potatis, men ^{färdigt} ~~holiga~~ inget nötkött). ~~Ägg~~ Bullarna jästes och baktes, tro-
ligen i vedspisens ugn.

Äls som enda maträtt med varm "mandel-myölk" (myölk med socker och mandel) till middags-
välet kl 12 på fastlagsmåndag. Om man inte orkade
hela hetväggarna, så serverades resten till kaffet kl 4
(votindag).

9. Palt.

(Kallades aldrig paltbröd.)

Endast vinblad; rågmjöl; spåddes kanske m. vatten ^{men ovisst i} ev. Dricka el. mjölk.

Bakades ^{rapu} bara ^{gryn} på ^{är}, ^{sålt} vid julen. ^{ev. vid påsk} "fläsk-nuttar".

Potatis bakades inte där, ^{lite} men / fläsktårningar.

Kryddor: ^{helt lite} salt, kanske peppar.

Ingen jäst.

Palt bakas inte utan kokas, men blodpudding
och blodkorv är andra saker.

Baktes i ^{ovala} stora / klumpar, som formades med
handen; så stora som en fot den i längd, halvannan
dm i bredd. Lades ner i kokande saltat vatten
i ^{lilla} ev / bryggkåpans grytan (i den stora koktes samtidigt
blodkorven). Kokade länge, längre än korven, ovisst
hur länge.

och det fläsk spad
som gris huvudet
hade kokts uti
till sylta.
25.7.77 15g

Fick ligga till blodkorven var slut; blodkorven
kunde vara ^{nästan} slut till jul, om man hade slaktat långt för.

Palten skars i ~~ty~~ tunna skivor: paltten var mycket hård; man satte kausche paltten mot bröstet och kavade av tunna bitar; det blev inga hela skivor.

Flott smältes i stor stund stekpanna eller — om något skulle gå åt — i en långpanna (= bakplåt med kantar). Där slog man ner paltbitarna och spädde på efter hand med mjölle skivtar. Där på spizen fick detta stå vid bakta värme, tills paltten blev mjuk och delvis föll sönder.

Den ätes röras upp på ett fat och sattes på frukostbordet (allting till middag el kall). Äts antingen ensamt eller med stekt fläsk, ev. kallt.

"Det var godt! Men fläsk till, det åt aldrig jag", säger Ingrid. "Jag skulle ännu vilja ha palt, men det får jag väl aldrig mer, för jag vet inte riktigt, hur det göres!"

Falestätt om tvätt och storbak :

Gotland.

Endre s:n

Om solen inte sken utan det i stället
började regna, när man en lös hängde ut
tvätt, eller om det inte tände i bakugnen
till storbak, så sa man :

Hon har ingen tår med potkar!

Upps av Ingrid Tiberg, f 1912
vid Endregården i Endre.

Uppsala jan 1945
Mär Tiberg

Tillägg ang Bröd o brödbak.

Gotland³²

Lagesman: Ingrid Tiberg, f. Larsson,
f. Endregårda i Endre.

Endre s:n

Limpshälar,

användes, som namnet säger, vid limpsbaket,
sivitt IT kan förtä o evinna sig inte vid sur-
brödbaket, som hon dock mycket deltagit uti.

Skälarna brukades för att limpsorna skulle be-
behålla sin form. Lite, lite mjöl siktades i
dem med handen för att inte limpan skulle
fastna.

Vid Endregårda — där släkten bodt ända sedan
slutet av 1600-talet — hade de 13 st. De var
nog inte gjorda alla på en gång eller också hade
storleken fått rätta sig efter vorket.

Några glossor, fröknippade med baket.

2.
Gottland

Endre s:n

Brödet är däinit el dèinit, 'hela brödet
är degigt och gäser inte upp'.

[Jfr: däinar som man gör åt hansen; kop-
jörkat av bli och ditkvatten; har väl namn
efter sin klesighet.] < *degrikt?

Dä är heinrand i brödet, dvs brödet är
dèinit ovanpå underkorpan.

dängd är ungefär samma som dèinit

knalltit 'hårt, ojäst, knalligt'

Skörpläupe (skörpläupe) 'skörplupet', de
sittar int' skorpen på inn-kvämet, 'de sätter
inte skorpan fast vid inkrämet.

Bröie grinar åt mi, 'brödet grinar [= skattar] åt mig', de underskorpas och överskorpas spricker ifrån varandra
tröigjäst deg.

[Fanns ordet 'handvarmt' ?] -

"Naj, då står i kokböcker. - "Ljummēt", säger vi; inte är det fastländska, men är JT, gentemot NT som tycker att "Ljummēt" är fastländskt. NT själv säger luzket om 'helmljunt', men det tycker JT snarare är fastländska.

[JT:s morfar var smålänning, liksom NT:s farfar.]