

2007

VÄSTERGÖTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Ugglum, Gökhem
(äv. Grolanda)

Blomberg, Assar, 1929

Svar på ULMA:s frågelist 16 Brödet
och dess tillredning. (Häri även en
notis från Grolanda)

41 bl.4:o
3 " " teckn.

2007

Västergötland
Upprun

Brödet och dess tillredning.

Var i Landsmålsarkivets Frägelista nr 16.
Lagessman: S. P. Blomberg, Rödsten, Upprun.
Född elärsstädes 1848. Upplysnare: Assar
Blomberg. År 1929.

Ar det baka användes även i annan
bemärkelse än det gällde brödbak-
ning. Sålunda "bakade" man "panne-
kakor", "vaffler", "monka" (plättor) u. m.
Om saker, som av en eller annan an-
ledning häftade vid varandra och pres-
sades samman till en fast klump
eller massa, sade man att de "baka
ihop så". Den kvantitet bröd, som på
en gång bakades, utiingen det var
mycket eller litet, kallades bak.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
Frgl. 16
VGL.

Bröd 2

J. P. Blomberg

Det berodde på omständigheterna
hur ofta bak verkställdes. Vanligen
skedde det var fjortonde dag. Baket
överstöckades på en dag, utom julbaket
som tog ett par dagar i anspråk. Eoem
till andra större högtider, såsom påsk
och pingst, brukade man verkställa sär-
skilda bak, ty man ville naturligtvis
ha litet bättre bröd då. Baket utför-
des av kvinnorna, karlarna deltog ej
där, undantagandes när de på somliga
ställen brukade "ella ämmen" samt "ba-
ka i ämmen" (grädda). Epkesbagare ha
aldrig funnits i dessa bygder. Det
kunde dock hända, att man vid fina-
re bak, t. ex. till kalas, anlät någon
kvinna i orten, vilken var särskilt skicklig
i bakning.

Landsm. Upps. 2807

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 3

J.P. Blomberg

Brödet ansågs heligt. ~~Att~~^{tyckes} man bet
 första munsbiten av ett stycke ny-
 bakat bröd sade man "Gud välsigne
 brödet." Sagesmannen tyckte sig vilja
 minnas, att man nämnde jesu namn,
 om man riskade tappa en brödbit
 på golvet. Man fick ej kasta en bröd-
 bit världslöst ifrån sig, den skulle
 läggas väsligt. Barnen förmanades att
 vara aktsamma med brödet, ty eljest
 skulle det gå dem illa. "Du kan nog
 få svälta innan du dör," sade man.
 Vid brytning av en kaka fick man
 ej bryta den ifrån sig, utan äta sig,
 d. v. s. så att kakans ytterkanter vände
 sig mot bröstet. Barnen fick ej läm-
 na några brödrester dä de äto (sådant

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
 Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
 VGL.
 Frgl. 16

Landsm. Upps. 2007
 A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 4
A. P. Blomberg
humbak

bitar kallades "hunnabita"), i så fall
skrämdde man dem med att håret skul-
le falla av dem eller dyligt. Av bränt
bröd sadde det bli starka tänder.
Den som åt råttatet bröd fick aldrig
någon tandvärk.

Hadde man tillräckligt med bröd-
säd, var man glad och sade som så:
"Gud ske lov, nu ha vi bröföna över
ventern." "Hänta brödlös är rädlös"
säger "små smulor är också bröd"
voro kända ordstav. Om den som bli-
vit dömd till livstids straffarbete sa-
de man: "Nu har han fått bröte
eländar." Den som åt sovel utan bröd,
han "mjöcke i sät", d. v. s. sovlet. Kört
eller gläsk på smörgåsen nämnde sig

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM
Fgl. 16
VGL

Landsm. Upps. 3007
A. Blomberg, 1929, UGGLUM

Bröd 5 slöseri, det var "slubbelt sädjst".
S.P. Blomberg "En bete brö", "ett stöcke brö", "brösmudda"
voro gånge uttryck i fråga om bröd.
Skanten på kakau, som var hårdare
än det övriga, kallades "bröskalle".
"Bröknall" var en hård bröelbit, som var
svår att tugga. Personer, som gingo om-
kring i bygden och tiggde, kallades
på skämt "bröknalla" (till skillnad
från de verkliga knallarna). "Stålränn"
var den mörka, degiga sand, som upp-
stod inuti kakau, när säden varit grodd
eller när det varit för kallt i rummet
under bakningen. "Svejet" eller "svejlent"
var brödet, då det förvarats i ett kallt
rum och befann sig i ett stadium mitt
emellan mjukt och torrt. "Muglat brö"

bröknall

bröknalla

Frögl. 16

Landsmålsarkivet, Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM
VGL

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg, 1929, UGGLUM

Bröd 6 ville man ej gärna äta. I fråga om
S. P. Blomberg barusika familjer sade man: "Då går
en dar meglar inte bröt." Man me-
nade att där var det god åtgång:

"Bullen" var liten och haloklotfor-
mig samt bakad av vete. "Lempa" (lim-
pan) hade ungefär samma form men
var betydligt större. Den bakades av råg-
mjöl och gjordes både söt och sur.

"Sötlempan" sötades med "vörtsteking",
d. v. s. vört, som kokats om, så att den
blivit sötare. Begreppet till "surlempas"
bestod av kärnmjölk, som fått stå så
länge, att den surnat. Eller också gjor-
des limpana sura genom att man i
degen blandade ^(kokt) potatis, som stätt i
varmsura och blivit sur. "Levä" bakades

väst honny x

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
VGL.
Frpl. 16

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 7

S. P. Blomberg

av samma slags mjöl och var egentligen endast en avlång limpa. Hakan var rund med hål i mitten. Endast "tönnbröskaka" (Tönnbröd) hade hålet vid ena sidan. Husen, bestående av tre till fyra korstuga 5 av deg, kallades här "öeringa." (Uppstuckna hus, som var född i Torbjörntorp, kallade den "krullbock"). Den bakades av sötbrödsdeg.

Bakningen verkställdes alltid inne i stugan, där den stora rymmen var inrymd. Särskild bakstuga fanns ej. Ugnsmureringen sköt i regel ej ut utanför stugväggen, men på en del mindre ställen kunde den gå ut i väggen och bilden en del av denna, varigenom timmer kunnat sparas. Ugnen var murad och

Öeringa bestod av endast två smicklar (se fig 7) och de äro äro upplysning av taget

Landsmåtsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929. UGGLUM

Frgl. 16

VGL

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 8 välvod. Bottnen, som kallades "äimäl"
L.P. Blomberg bestod av ett slags tunnastenkällan,
squares som här i Ugglum hämtades vid Gravsjö;
en gård i kanten av det stora mass-
komplexet Ugglum - Bjurum. Något rum
under al Jammu icke. Uggum i Rödsten
(Ugglum) synede 19^{u 20} kakor och var för
öfrigt så stor, att en fullväxt kvinna
kunde krypa in i densamma, då val-
vet behöfve klenas. För att skydda klä-
derna för sotet, brukade kvinnan ifrå-
gå^{draga} över sig en gammal särkinnar
hon kröp in i uggen. Al var alldeles
jämn, och något särskilt rum för eldning
under grändningen förekom ej, utan
eldade man vid ena sidan i uggen.
Uggen hade ej någon infattning av järn.

Landem. Upps 5007

L. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 9 Öppningen tillstängdes med en trä-
l. P. Blomberg län, vilken ställdes utanför. Den
stuga, det är fråga om här, kvarstod
tills 1880 och samma syge användes
hela tiden.

Före bakningen eldades ugnen varm
med en väldig brasa. Till bakved an-
vändes långa, firkantade vedstån av
björk och al, ty man menar att björk
värmede uppät och al nedät. Till "lidjve"
(under gräddningen) användes ^{helst} björk.
Vid vedens inläggning i ugnen lades
först ett trä på tvärs, och de övriga
träna lades sedan på längden över
det förstnämnda.

Utanför ugnen fanns i murningen
ett rum, som kallades "gruva". I detta

Landsm. Typ. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 10

S. P. Blomberg

rum ställde man både gräddade och
 ogräddade kakor, ty då man samt-
 ligt hade så mycket bröd att sköta
 om, blev det ibland brätt, så att man
 ej hade tid att bära undan kakorna.
 Gruvan var öppen utåt stugan, och
 då man verkställt julkaket plocha-
 de man den full med jinhuggen ved.
 Om sommaren sätte man lög i gruvan.

Det var ej lyckligt om någon främ-
 mande kom in när man eldade ug-
 nen, ty denne kunde ha otur med
 sig, så att brödet blev bortskänt.
 "Gå inte in där, där bakar eli i eld,"
 brukade en gubbe varnande säga, då
 någon obehörig ämnade gå in på ett
 visst ställe.

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
 Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
 Frgl. 16
 VGL.

Landsm. Upps. 2007
 A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 11

J.P. Blomberg

över-glodad
uguraka x
dygga x

När brasan i ugnen brunnit ned, drog man omkring glöden på el med något hårtill lämpligt föremål, av vad slag som helst. När glöden var "överglodad", sakade man ut den i grevan med "ämsraka", ett T-formigt redskap av trä. Därpå "slögde" man vatten på kolan, för att de skulle slokna, ty de tillvaratogs och användes vid smide. Stenkol voro nämligen på den tiden sälsyfta.

Före gräddningen sopades el ren med "ämsopa", en stös i vars ^{en} klorna ände sås en eukvist. Hade eldningen varit för svag, så att ugnen kallnade innan man bakat färdigt, måste man "ella ren ämmen".

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
Frå. 16
VGL.

Landsm. Ugn 2007
A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 12

J.P. Blomberg

Blev man tillfälligt brödlös och i
hast ville ha bröd, fick stekpannan
tjänstgöra som båkug. Detta kallades
"baka i panna". Pannan, som stod på
låga fötter och medelst en i centrum
anbragt liten asel kunde vridas runt,
ställdes då på en trefotad brandring.
Glöd makades under pannan och över
densamma lades "panneplåten", på
vilken man under bakningen elda-
de. Ett ännu hastigare framställt bröd
var "lödjkaka". Utan föregående jäsning
bakades den i stekpannan. Då eldade
man ej över pannan, utan då kakan
bakats på ena sidan, vände man den,
så att den obakade sidan kom ned.
Gorän och väfflor bakades över

panneplåt

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
VGL.

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 13

S.P. Blomberg

öppen eld i därför avsedda fyrkantiga järnformar, försedda med långa skaft. I motsats till vad nu är fallet, kunde man ej baka mer än ett exemplar i sänder. Sådana godsaker framställdes emellertid endast då man i hast fick främmande.

Särskilda bakbord voro sällsynta bland allmoget, i allmänhet bredes brödet ut på undersidan av sofflocket. "Baketröjet" bestod antingen av en på längden uthålkad stock eller också var det hopspikat av bräder. Den kavel, varmed kakorna gjordes ut, kallades "tjäv^xert." Efter utkavlingen kom "pecken" till ~~en~~ användning. Den var av trä och försedd med tät sittande järnspikar.

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
 Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
 VGL
 Fgl. 16

Landsm. Upps. 2007
 A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 14. Hölet i kakans mitt ästuckoms med
A.P. Blomberg "kakehornt", ett tunnt, på två ställen
avsägat kokorv. Särskilda brödmätt
funnos ej, utom litade man härvid-
lag på ögonmätt och handlag.

Under jästringen ständes kakor-
na dels i bäddarna och dels på got-
vet, där man brer täcken. Ett eld
i sistnämnda fall var svårt att
akta brödet för fotmärken efter
barn och katter, säger sig självt.
Hit bär brödet från bakkordet (även-
som sedan till ugnen) på "kake-
fjölfa", en rund träskiva med kort
skaft. För insättning och uttagning
ur ugnen användes ett annat red-
skap, kallat "greshla", även detta av

Landsm. Ups. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 15

A. Blomberg

trä men förses med ett betydligt
 x länge skapt. Rågbrödet knäckades i
 x rutor, och här till användes en "knäck",
 vilken närmast kunde liknas vid ett
 x ^{sin-} grovtaggigt sägblad. Till brödlöpp knäck-
 kades förningsbrödet, men ej till be-
 gravningar, ty då fick det ej förekom-
 ma någon grannlåt. För sen föring
 av ~~bakbrödet~~^{träget} hade somliga elyskra-
 gor, vilka sågo ut ungefär som sked-
 järn.

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
 Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
 Frgl. 16
 VGL

bröd - såd
 brödmält

Den säd, som användes till bröd,
 kallades "brösa" eller "brömsärd." "Sek-
 x temjöd" var det mjöl, som efter mal-
 ningen siktades, det osiktade mjölet
 x kallades "semmantert." Då man siktade
 råg och vete erhöles som avskräde kli,

Landsm. Upsa 2007
 A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 16 x avskräddet från havre kallades "seier".
A.P. Blomberg De senare blandades i svinmaten.
Rågbrödet bakades av enbart rågmjöl.
Till "blännebrö" som man blandades
dels råg och havre och dels korn och
havre. Även bakades kornbröd, som be-
stod av enbart kornmjöl. Förvigt ba-
kades vetebröd samt någon gång bröd
av ärtmjöl. Havrebröd bakades åt häs-
tarna och gavs åt dem när man var
ute på resor eller vid justestunderna
ute på åkern under värarbetet. Det
x kallades också "hästabrö."

x I ortens mål skilde man på deg,
smet och röra. Deg var det, varav bröd
bakades, av smet gjordes gorän, väfflor
och plättar, under det att röra mest

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg, 1929, VGGLUM

Bröd 17

A. P. Blomberg

knäring s.

Frgl. 16

VGL.

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM

knäspat

x

brukades i betydelsen äggrora.

"K^usinga" (knädingen) skedd vau-
gen kvällen före baket, åtminstone sa-
man jästen då. I sistnämnda fall tog
man litet ljumt vatten, tillsatt med jäst,
slog det i mitten eller vid ena änden
av det mjölkfyllda träget, varefter man
med en sked rörde ihop en liten del,
som gick stå till påföljande morgon,
då knädingen utfördes. Lowliga verk-
ställde, som sagt, knädingen redan på
kvällen. Det ljumma vattnet, som här-
vid användes, kallades "k^usespa." An-
vände man i stället mjölk, sades brö-
det vara "mjölkak^ustl." Litet salt blan-
dades i "k^usespat."

När degen var lagom jäst, skulle

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg, 1929, UGGLUM

Bröd 18 x den "vris upp". Man tog då ett stycke
 L.P. Blomberg av deusamma i sänder och vred ^{det} med
 händerna. Sowliga vred degen vid ena
 änden i tråget, andra lade upp den
 på bakkordet. Varje särskilt stycke av
 degen kallades "en deg". Då mycket
 mjöl arbetades i degen, blev brödet
 tät och hårt. Det blev med ett ord
 sagt inte "lättaet."

I händelse degen under vridning-
 en tagits upp ur tråget, lades den
 tillbaka dit ^{då} sedan arbetet var verk-
 ställt. Sedan man med långsidan
 av handen gjort ett kors i degen,
 bredades den över med "vepor"*) eller
 dyl. och fick stå och "lättna" (jusa).
 Någon annan jäst än "bröggejäst"

*) Ett slags tunn-
 na filter.

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
 Assar Blomberg. 1929: UGGLUM
 VGL
 Frgl. 16

Landsm. Upps. 2007
 A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 19

S. P. Blomberg

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM
VGL

Janus icke. Den erhöles då man bygg-
gade dricka och var det sista som var
kvar när drickat i tunnan var slut.
Den som måste baka och själv ej hade
jäst fick gå till grannarna för att låna.
Jästen var blöt och en kår måste med-
tagas för hemföring. "Kära mor, låna
mig en sked jäst," brukade den lårande
säga. Till skydd mot ondska makter kastade
den en eldkol i den bostlanta jästen.
Jästen förvarades i "jästabötte". För
att slippa att låna jäst gjordes somliga
en liten boll av cepskrap, vilken fick
ligga och surra till västa bak, då den
fick tjäna som jästningsmedel. Pressjäst
kom ej i allmänt bruk förrän under
år 1870.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg, 1929, UGGLUM

jäst-bytta

Bröd 20

S. P. Blomberg
brea

ett av den färdigjorda degen utformades
kakor, kallades att "brea." Ett stycke
av degen togs nu upp ur träget och
lades på bakkbordet, där det arbetades
om och rullades ut till en tjock rulle,
från vilken man sedan med handen
avskilde lagom stora kakämmen. Detta
ä till dylika åt gånger gjordes i ord-
ring och ställdes på bakkbordet. De-
met formades ut till kaka genom att
man rullade "tjävret" fram och till-
baka över detsamma, samtidigt som
man ved den blivande kakan runt
på bakkbordet. Då kakan erhållet en
vacker rund form, snjölades den samt
pichades den i båda sidor. Sist ut-
togs med bakkorset ett hål i kakan

Fgl. 16

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
VGL

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 21 vitt. I vissa fall, och i fråga om fi-
S. P. Blomberg nare bröd, knäckades kakorna på översidan. Limporna knäckades på båda sidor.

Var hushållet stort, hjälptes flera
ut med baket, ty man måste stå
göra stora bak, 5 ä 6 x tjog kakor.
En tillagade kakämnena, en bredde
och en tredje "sätte ä", d. v. s. bar ka-
korna på fjölne från bakkbordet till
den plats (sängen eller golvet) där de
skulle stå medan de jäste. Bredningen
var vanligen husmoderns arbete, me-
dan barnen kunde bli anförtrodde
att "sätta ä". Vid bredning av limpor
och levar användes ej "tjävart", dessa
formades med blotta händerna. x x

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
VGL
Frgl. 16

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 22

S.P. Blomberg

lättna v.

knallkaka s.

Fgl. 16

VGL

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM

bröd, utom kumbrödet, fick stå och
 "lättna" (jåsa) en stund före "cirba-
 kinga" (gräddningen). Den kaka (vanti-
 gen den sista som bakades), som er-
 hölls av den från strögets kanter
 avskrapade degen kallades "knallkaka".

Under gräddningen vreds kakan
 med "^{gresplag}gräslara" i ugnen, så att den
 på alla kanter fick del av värmen
 och blev genombakad. Det antal ka-
 kor, som samtidigt kunde sättas in i
 ugnen, kallades "insätning". Således
 talade man om "första insättningen",
 som sällan blev riktigt bra. När
 brödet under gräddningen höjde sig,
 sade man att det "håver" sig. Upp-
 stodo svarta fläisor i ytan, beroende

Landsm. 1929, UGGLUM
 A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 23

L. P. Blomberg

x) Prot. emellan
de små glasorna
liknade svarta
hällor.

på att det varit för kallt i rummet under jästringen, sådes brödet bli "svartbättat." x) Hörde sig brödet ej i ugnen, blev det "hopafwett." Limpor och livor överströkas genast de kommit ut ugnen med en limmelapp eller fjäder, cloppad i sirapsvattnet.

Flora några främmande in under bakningen, skulle denne bjudas på bakbröd, d. v. s. ett stycke nybakat bröd. Man gav också bort "bakbakker" till granarna. Bakdagarna ansågos som det mest festliga än andra dagar. Det är inte alla dagar det är bakdag, somliga dagar är smakedagar, sade man. Ordstävret grundade sig väl på, att man, åtminstone på fattigare ställen, endast på

bakbakker s.

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM
VGL.
Frgl. 16

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 24 Bakdagens ^{avgång sig ha} hade såd en äta så mycket
S. P. Moberg Bröd man ville.

När brödet tagits ut ur ugnen, sopades det av med en vinge och ställdes på samma plats, där det står under jäsningsen, dock vände man en kaka på översidan nedåt.

För torkning trädde kakorna på en stång, det s. k. "brödspett", vilket hängdes i taket. I tunnbrödsbakorna hängdes två och två på ett kort snöre, i vardera änden förses med en liten "knarvel" (kort pinne), vilken trädde genom hålet på kakorna. Snöret lades sedan över brödspettet, så att kakorna kommo att hänga ut mot varandra, en på vardera sidan om det samma. På bordet framställes brödet

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM
VGL.
Frgl. 16

knarvel s.

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg, 1929, UGGLUM

Bröd 25 x i den s. k. brödkorgar, vilken var flä-
S. P. Blomberg tad av vide. Senare tillkommo "brö-
brödskacka) bäckar", vilka tjänade samma änd-
mål men voro av plåt och liknade
en liten bricka.

Till julen bakades flera sorters bröd,
såsom vetebröd, vanligt rågbröd, sikte-
bröd, sötbröd m. m. Av varje deg baka-
des en liten kaka, som gavs åt barn
och tjänstefolk. Dessa kakor staplades
upp på julbordet, den ena ovanpå den
andra, det var de s. k. "julakögarna".
De någon av tjänstefolket under julen
gick hem på besök till föräldrarnas
medtogos julkakorna och överlämnades
som gåvor till dessa. Vid julbaket ba-
kades också väskakor, och här till en-

Landsm. Ups 2007
A. Blomberg, 1929, UGGLUM

Bröd 26

S. P. Blomberg

vändes vörtadeg. Den gjordes något större än en vanlig kaka samt försågs med ett hål i kanten, så att den kunde hängas upp på väggen, där den sedan fick hänga över vintern. Kakan sisades med husbondefolkets initialer och årtal samt ibland även med djurbilder, såsom gäss och dyli., allt i upphöjt (prälagt) arbete. Lomliga taggade kakor i kanten. När vår arbetet började, togs kakan ned från sin spik på stuguväggen samt bröts och delades ut till folk och dragare.

Till bröllop och begravningar bakade man särskilt försningsbröd, ty husfolket på det ställe, där kalaset ägde rum, skulle ha en eller två kakor

Landsm. 1929, UGGLUM

A. Blomberg, 1929, UGGLUM

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM
Frgl. 16
VGL

Bröd 27 och kokerskan och tvätterskan (dishes-
s.k. Blomberg skan) en vardera.

"Äppelkakor" bakades på så sätt, att skurna äppleskivor lades mellan två tunna kakor, som sedan gräddades i ugnen.

Eso blod efter slaktade djur gjordes "pattor" och bakades påttbröd. I båda fall fann tillsammans blodet med vatten, sammat utjäl och salt. Pattorna för-
rades som bullar, runda eller avlän-
ga, samt kokades i vatten. De ätas
medan de fortfarande är varma. Tisorn
skuras de i tunna skivor, vilka stekes
i flött i stekpannan. Vanligen ätas
de tillsammans med stekt "kokkorv"
(korv av grovtarmarna). Souliga bakades

Landsm. Upps 2007
A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 28. blodsmunkar, dessa bakades i stek-
S. P. Blomburg pannan och bestodo av blod, vetemjöl,
litet ^{sirup} ~~socker~~ samt peppar och salt.

Paltdegen knådades av sammålet
mjöl såsom vanlig deg, med undantag
av att blod tillsattes i degspadet.
En kors gjordes över kukan med knä-
ken för att brödet skulle gå lättare
att bryta. Sedan kakorna gräddats
i ugnen, hängdes de upp på spets
till torkning, och de kunde, om man
så önskade, gömmas hela året. Innan
brödet stektes, blöttes det i vatten.
Till stekt paltbröd användes ett slags
teju sås av mjölk.

En salt, mjöl och vatten bakades
"elrömmunkar". De bakades på kvällen,

Landsmålsarkivet, Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929, UGGLUM
VGL.
Frgl. 16

Örömmunkar

Landem. Upps. 1929
A. Blomberg, 1929, UGGLUM

Bröd 29

L.O. Blomberg

och under arbetet skulle iakttagas ^(som till antalet voro tre.) säll-
konlig tystrad. De bakande skulle lagga
i en näve mjöl och en näve salt vardera
i smeten. Sedan man ätit smunkarna,
skulle man gå och lägga sig och sova.
So saltet blev man naturligtvis ~~som~~
törstig och drömmarna kommo att röra
sig om vätern. Vauligen drömde man
att någon kom och bjöd på något
att dricka. Demo skulle bli en tillkom-
mande snake. Jagsmannen hade en gång
 varit med om att baka dylika dröm-
smunkar.

Medanstående uppgifter ^(äro upptecknade) efter Hedda
Gustafsson, L:a Ståltorp, Uggjum, född där-
städes 1877.

Man ville hellre ge bort jäst ^(än) låna bort

Bröd 30

Hedda Gustafs

säidan, ty i sistnämnda Fall kunde brödtieren gå förlorad. Om en Flicka ej kunde göra hälet mitt i kakaw, sadis det att hon komme att få stygnor.

Drömmunkar bakades av mjöl, salt och vatten, och man skulle vid bakningen vara tre personer. Fullkomlig tystnad skulle iakttagas under arbetet. Då man åt munkarna, skulle man sitta på var sin tröskel. Sedan lade man sig uti sanna, och man skulle under natten drömma om sin tillkommande.

Om en kakaw blev avglömd, så att den ej blev gräddad i ugnen, läddade det lik i gården. Föll en smörgås med smör medät, blev det sega.

Landsm. Uppg. 20. 7

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Frgl. 16

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
Assar Blomberg. 1929. UGGLUM
VGL.

Bröd 31 Om degen klubbade vid bakkbordet
Hedda Gust. skulle det hända något ledsamt.
Man fick ej ge kreaturen så deg,
ty då blevo de sjuka. Varnt, nyba-
kat bröd bekom den däremot väl.
Smör och bröd tuggades och gavs åt
eljuren, då de mistat "dröpet."

Vårkakor hängde på en spik i stua-
golvväggen och bröts då vårarbetet
började. De skulle både folk och dra-
gare smaka på dem.

Om jul bakades flera tjog bröd,
ty julbaket skulle räcka till kyrklels-
mässa. Det var också många, som skulle
ha av detta bak. Barn och tjänare
skulle ha julkakor, och så var det
en mängd tiggare, som gick omkring

Bröd 32 vid jul tiden. Utom det vanliga
Hedda Gust. brödet, bakade man till jul både
vörtabröd och surbröd.

En del karlar eldade ugnen åt
kvinnorna. Sontiga kvinnor bakade
borta, d. v. s. de passade på när gran-
nens bakade och ugnen var uppel-
dad. De fingo då sinna kakor baka-
de men släppo besväret med eld-
ningen.

Då man började göra ut brödet
vid bakningen sade man: "Gud väl-
signe brödet." Så sade man även
då man sågade tappa en brödbit
och då man vid saden kastade
ut första sädesnävven. Det kunde
också hända, att man ^{i stället} nämnde Jesu
namn.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 33

Hedda Gust.

smuset bröd sadles giva starka
tänder, bränt bröd söda kinder
och möglat bröd gott minne.

När sotet brände i ugnen, blev
det ombyte på väder, det blev blåst.

Före gräddningen provades hetta
i ugnen genom att man kastade
in en näve mjöl i densamma.

Brände mjölet upp, var ugnen för
het. För att få den att svalna, kas-
tade man in en eller flera nävar
salt. Vid bredningen användes bak-
bord. En degspade av trä beagna-
des ^{dä man skulle} för att taga degen ur träget.

Somliga gånade ett kakämnne från
det ena baket till det andra och
erhöll på så sätt jäsaämnne.

Landsm. Ups. 2007

A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Bröd 34 Den kaka, som bakades av eleg-
Hedda Gust. skrapet från träget, kallades "skrä-
skräkaken kaka."

Kakorna pickades på båda sidor.
När kakorna pickats på ena sidan,
kastade man den med fjölen, så
att den vände sig i luften och föll
ned med motsatta sidan upp, varefter
även denna sida pickades. Hejlet
gjordes i mitten på vanligt bröd, men
nära ena kanten på tunnbröd.
Limpor och lever bestrokas efter grädd-
ningen med en limmelapp, cloppad
i kaffe eller smör.

Följande talisän och ordstäv före-
kommo i fråga om bröd:

"Då kliar i kakestän" (då någon var

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Bröd 35
Hedda Gust.

hugrig) "Kasta jätten ätter i ämmen"
(då man försunnat vägar, som ej gik
ändra) "När Tiggarna får smör på bröt,
vill han ha ost med" (d. v. s. tiggaren
är oförnöjel).

S. Blad

I L:a Ståtorp, Ugglum, bodade man
väskakor, varä voro utbildade diverse
äkerbrukssredskap samt en värose.

Selolf Blad, Väster, Ugglum. f. 1859, d. 1926.

Gökhem

M. Blad

Uppgifter efter hustrun Matilda Blad,
Bachor, V. Kleva, född i Gökhem 1862.

I hennes barndom hade man aldrig
annat än bryggjäst. Man saulade
ihop den från botten av "jarlakart"
(det var, i vilket drickat jäst stå och jäsa)

Landsmålsarkivet, Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929. UGGLUM
VGL. (äv. GÖKHEM)

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg, 1929

x
från
Blomberg
d. 27/2 29.

Bröd 36
M. Blad

samt från botten av drickatunnan.
Jästen förvarades i träbyttor, som voro
de mest gångbara kårten förs i tiden.
De mindre bemeddade, som ej hade
räd att brygga, fingo gå omkring och
tigga jäst, när de skulle baka. De
brukade få ett par koppar jäst eller
så, ut efter omständigheterna.

Det ansågs ej bra om någon främ-
mande kom in när man höll på
med bak, därför stängde somliga kvin-
nor in sig, när de utförde detta arbete.

Om man kunde sammanbaka sista
kakor med den deg, som stannat i bak-
hornet från den föregående, så ut skar-
ven ej syntes, skulle ett visst jästfolk
få vara undra (antagligen bakerskan

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1929. GÖKHEM

Bröd 37
U. Blad

och hennes fästman). I förevarande fall lades det hela runda degämnat på sista kakan och plattades till.

Det kunde inträffa, att man vid spädningarna glömde en kaka, som sedan efteråt måste sättas in i ugnen. Den som råkade få äta av en dylik kaka, blev avglömd och tillbakasatt under hela året.

Hon hade hört att man gav korna något när man släppte dem, för att de skulle gå snällt hem, men visste ej om det var bröd eller något annat.

Färikakan bakades om julemånaden och vintadeg samt pryddes med irstal och elato. Den förseddes med hål i mitten samt sex andra, mindre hål runt kanterna,

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929. XXXXX GÖKHEM
VGL
Figl. 16

varskade om

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1929. GÖKHEM

Bröd 38
M. Blad

men den var ej taggad runt om. Ka-
kan bröts före första betan man gjorde
på väsen, den äts inne i stugan.

Djuren därute fingo dock även smaka
på densamma. En kvinna i Tö-
restorp, V. Klewa, född 1836, död 1923, hade
sin ^{väs-}kaka stämde på spiselskallen tills
den var väl torkad, sedan lade hon
ned den i en kista.

En del kvinnor hade för sig, att ~~af~~
översidan på kakan ej fick komma nedåt,
sedan man tagit den ur ugnen.

Julkakor bakades åt barn och tjän-
stfolk, en kaka av varje brödsort.
På julafton lades dessa kakor upp i
högar på bordet, och där skulle de
ligga under hela julen.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg, 1929, GÖKHEM

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929. XXXXXXXX GÖKHEM
VGL
Frgl. 16

Bröd 39
M. Blad
Sopemors s.

Den bästa ugussopan gjordes av "keru-keris" eller också av "sopemors", ty dessa väseter barrade ej ifrån sig. För knäckning av brödet användes en knäck av järn. Begravningsbröd, såväl det som bakades i begravningsgården som förningsbrödet, fick ej knäckas, det skulle vara "rätt och slätt." Bröllopsbrödet knäckades däremot. I förning gav man vanligen två kakor, varjämte kokerskan och tvätterskan skulle ha en vardera.

Man ga fingo äta havsbröd, endast uppblandat med några rågnijölskorn samt brett i rågnijöl. Av skrap från träg och bakbord gjordes en kaka, som kallades "knultekaka". Förta-

Landsmålsarkivet Uppsala 2007
Assar Blomberg, 1929. XXXXXX GÖKHEM
Fgl. 16
VGL.

Knultekaka s.

Landem. Upps. 2007
A. Blomberg, 1929, GÖKHEM

Bröd 40
M. Blad

limporna, som bakades till jul,
strökos över med "sirapsväst." På
större ställen kunde man baka
ända till 30 ä 40 tjog bröd^(?) till jul,
men så skulle det också räcka
till påsk. Brödet hängdes upp på
spett, där det fick torka.

Vid julbaket bakades gubbar,
käringar, grisar och bockar av pep-
parkakadey (doser tröb. senare tid).

Värkaka. Efter Verner Svärd, Hårlings-
konsten, Uggleu, Jödd 1881.

På sagesmannen var barn och jämte sina
föräldrar bodde i Grolanda bakade hans moder
värkaka. Den bakades om julen av siraps-
deg. Kakan hade ej hål för upphängning

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1939

Landsmålsarkivet: Uppsala 2007
Assar Blomberg. 1929. XXXXXX
Frgl. 16
VGL; GÖKHEM,
GROLANDA

V. Svärd
Grolanda

Bröd 41
V. Svärd
Grolanda

och var ej taggad i kanten. Den var
delad i fyra lika stora delar genom
tvänne korslagda elestriklar. Ena fjär-
delen ^{av kakor} var prydd med ärtar och elato (tro-
ligen slaget för bakningen), på den andra
syntes en hars och en krok, på den tredje
en bock och på den fjärde en bild, som
sannolikt skulle föreställa en tunte. Kakor
lades ned i den bingge, som innehåller ut-
sädshavren, och där fick den ligga tills
vårarbetet började. Då skulle ~~brödet~~ den som
utförde vårarbetet och drugarna äta den.
Före vären fick kakor ej röras.

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1929

Brödet och dess tillredning. I.

42

Fig. 1.

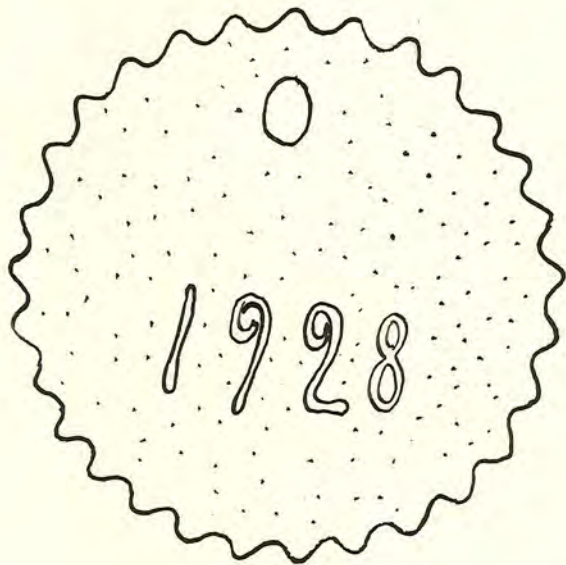


Fig. 2.

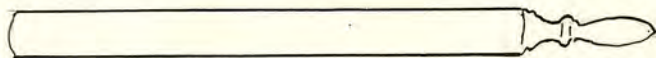


Fig. 3.



Fig. 1. Vårkaka bakad efter gammal förebild (farmoderns vårkaka) av Hedda Gustafsson i Ståttorp Uppsala julen 1928. Fig. 2. "Fäverb" omkring 100 år gammalt. Har tillhört Hedda Gustafssons farmoder som köpte det medan hon tjänste piga på Trestens invid Skara. Fig. 3. Knäck av järn, mycket gammalt. Tillhör Hedda Gustafsson. Hanteln i vårkakan är krusad med bakkornt.

Landsm. Upps. 2007

A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Assar Blomberg 1929.

Brödet och dess tillredning. II

Fig. 1.

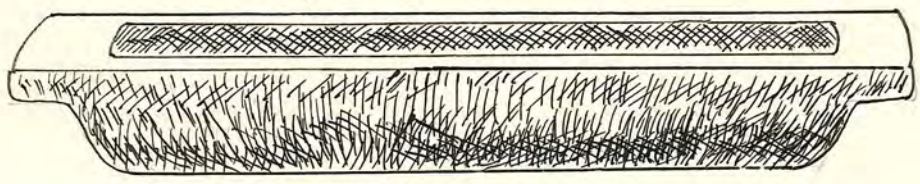


Fig. 2.

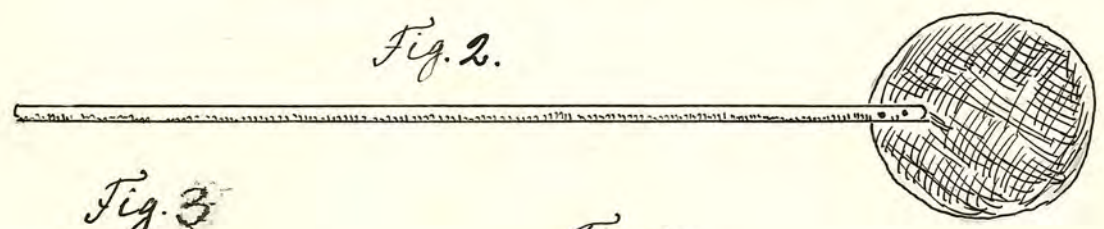


Fig. 3.

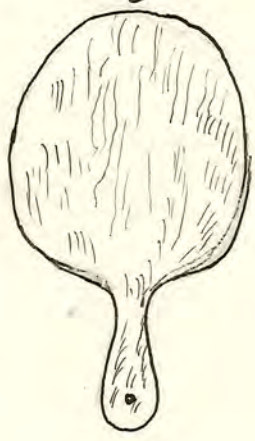


Fig. 4.

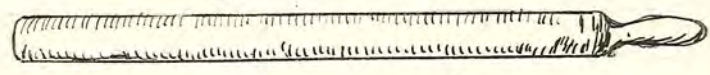


Fig. 5.



Fig. 6.



Bakredskap (användes ännu) Fig. 1. Baktråg. Fig. 2. Greskla.
Fig. 3. Fjöl. Fig. 4. Bakhorn. Fig. 5. Bakhorn. Fig. 6. Beck.

Landsm. Ups. 8067

A. Blomberg. 1929, UGGLUM

Assar Blomberg 1929.

44
Brödet och dess tillredning. III.

Fig. 1.

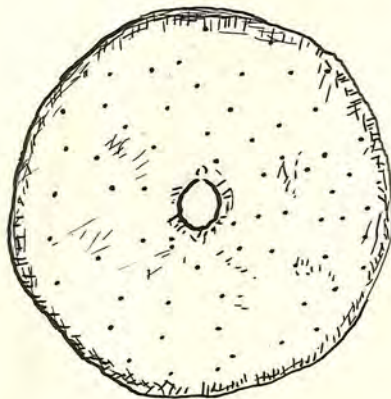


Fig. 2.

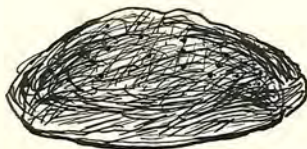


Fig. 3.

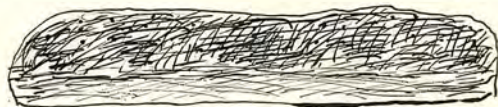


Fig. 4.



Fig. 5.



Fig. 6.

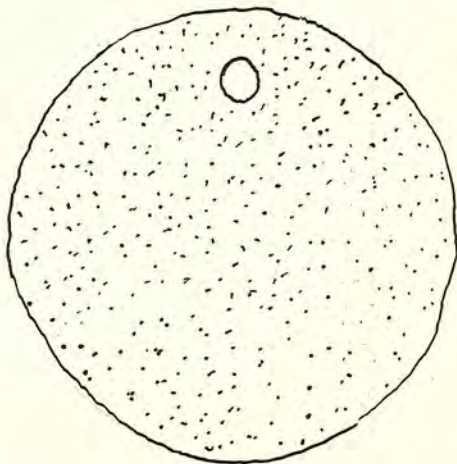


Fig. 7.



Olika brödsorter (Ugglum). Fig. 1. Vanlig kaka. Fig. 2. Limpa.
Fig. 3. Lev. Fig. 4. Bull. Fig. 5. Krullebock (jullbröd). Fig. 6. Trunnbröds-
kaka, pichades tät. Fig. 7. Öringar.

Landsm. Upps. 2007
A. Blomberg. 1929. UGGLUM

Assar Blomberg 1929