

Baga pys eller pysekaga.

En gammal metod att nödtorftigt ordna bröds-
frågan i väntan på att ett nytt bak kann bli färdigt.

Man tog en liten klump av den redan jästa grovbröds-
degen, kavlade ut den till en tunn kaka, maggade
den med en strumpsticke och ställde den på järn-
ämnu något. Detta skedde medan bakaugnen eldades
varm. En plätt mitt i ugnen sopades ren för
glöd och bränder och där placerades "pyssen".

Man kunde se hur det pyyste och bubblade i den
tunna kakan, som på några "röda" minuter
var färdigbakad, ouvärdd som den var av
keta lägen

Skåne

V. Göinge ht

Vinslöv.

D. Hellbring

1959.

Pysekaka

Nr 7270. Vinslöv, V.Göinge hd
D. Hellbring 1959.