

15369

del II (s. 71-139)

SMÅLAND

Ålem

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

22/1 1942

Nilsson, C.G., 1942

Svar på ULMA:s frågelist 16
Brödet och dess tillredning

136 bl. 4:o

3 " " teckn.

15369

Granskad av H. Gustavson

Exc. O 2 D

21.

opp ur Fräjet hvarje gång och la-
des på bordet kallades för ett
"upptag" = oppstaj. Benämningarna
"jull", "Täkst", "Borddeg" och "Bordstycke"
tyx vara okända här. Tunnbröd
har inte bakats här, därför går det
inte att få någon arbetsbeskrifning
därpå. Endast till småbröd peppar-
kakor, hjortkoruskakor samt ringar
af råmjölksgräddor m. fl. sorter. De-
gen kavledes ut, och sedan togas ka-
korna ut med formen, runda, kusi-
ga-uddie eller i ekelövs-façon; som
jag i det föregående omnämnt, bru-
kade dom endast nagga eller sticke
här i limpebröskaker. Dom begag-
nade då bara en matgaffel, en
stompesticka eller en korvsticka.

72.

Där dom för bakade bröd till försäljning väjdes den rae dejen i en linnerebbe med en "träbetsman" (alltså för länge sedan) för att få alla kakorna like store, har jag hört af en äldre person som sett det, men det var på 1860-talet. Endast för större eller groft bröd brukades den metoden. "Skovor" kallas här de deg-råster som efter utbakningen skrapades af bakbordet, = bakeboast, af dessa öfverlevor bakades en kaka, som af allmogen kallades för skrapekaka, Dessa kakor gafs i de flästa fall åt hästarna. Levor, limpor och runda bullar bakades af finare nyöt. Fäms i hemmet endast sammalet råjnyöt siktades

48.

kliet ifrån med handsiktat = hann-
sekte. Sådant mjöl kallades för
hannsektet mjöl och brukades
i bondehemmen ända fram till
1890-talets början. Sedan kvarnarna
satt in lämpliga siktar, med pas-
sande duk = sikteduk, kunde afrågen
beredas "grofsiktat", "samsiktat", uab-
bet eller "spetsat" eller "toppat" mjöl.
Dessa sorters mjöl få ej förväxlas
med det "stålmalde" eller "stålsikta-
de" mjölet som var mycket finare.
"Sporia" brödet har nog brukats någon
gång, men oftare brukade dom skä-
ra i öfverkanten på kakorna 3 till 4 skö-
lor med en knif för att det skulle
jäsa bättre. Brödkakorna brötes
inte när ^{de} kom fram på bordet, man

skar- skuro å skifvor med en bröknif.
 Kakor gick- flyddes från person till
 person rundt bordet, och kvar och
 en skar å säje skifve, när den var
 slut, så skar man å säje te. Så bu-
 kas nog än i vardagsläj hos allmo-
 gen. Skuret bröd som bli öfver efter
 en måltid torkes öfver, hårdnat te,
 därför är det nog bäst, att kvar och
 en får föse sig med hvad kan be-
 höfver, så undvikas, att få förhåid-
 nade bröskifver, till en komman-
 de måltid; under sommartiden
 är det nog i alla fall fördelaktigast
 att inte mera bröd skäres å, än som
 går åt till måltiden. Före grädd-
 ningen stökas kakorna öfver med
 någon sorts smörjelse, sammansatt

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ALEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

75

af olika sorter, sålunda smordes
linnebröd med svinister (osmält)
annat bröd med kaffe, sirap eller
ett söndervispet ägg. En del vetebul-
le, - (fastän det inte var så ofta dom
hade något vetemjöl å bake bulle
å) - dom smordes med saffran som
blifvit löst i vatten; Dom kallades
allt efter utbeendet; "Saffransbulle",
"Saffranskringler", och "Saffransknete"
Påstykingen eller öfver smörjningen
gjordes med en fjäder lössyckt men
hönsevinge, eller med en dufvevinge,
emellanåt fick en linneklapp fjäns-
göra. VII. Gräddningen.

När brödet skulle gräddas så dom;
vi ska sätta in bröd i ugnen, dom
store kakera eller grofbröd fogs

76.
med händerna en i sånder och
battes på gressla, med en liten in-
lärd knyck med gressla placera-
des kakan i oskadat skick få ugns-
årten och så undan för undan 10
Fill 12 st 8 skålpundskaker, se'u var
ugnen fullsatt och baket var slut.
Någon s. k "ljusugn" där eld brann
under gräddningen förde inte ha fö-
rekommit här. Tjuv grofbröd prov-
gräddades aldrig någon butte, den
som hade bakningen om hand, kån-
de så väl till, när ugnen var lämp-
lig för gräddningen, så det gick
nog bra ändå, öndast vid småbröds-
bak brukade provgräddning före-
komma. En fullsatt ugn med grof-
bröd kallades för ett bak-brö'bak.

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

77.
När grofbrödskakorna voro insatta
i ugnen, stängdes ugnsdörren till
och låjestenen sköts fram för öpp-
ningen = rökgången; blef det nu för
hård öfvervärme, drogs den tillbaka
något. Sedan brödet stått inne i ug-
nen en half timme "flyttades det om"
d. v. s. de kakor som inte fått så stark
värme eller bakning att dom blifvit
bruna, t. ex sådana som stått mot ug-
nens kanter, placerades nu midt på
årten. Sedan omflyttningen var verk-
ställd stängdes ugnsdörren till
och låjestenen sköts ånyo fram,
så fick brödet stå i ugnen en tim-
me till, alltså behöfde ett grofbröds-
bak en och en half timme (half-an)
för att bli fullgräddat = genombakt.

78.

Den som hade gräddningen omhand
eller "skötte ugnen", lyste in i ugnen
fitt som fått må en ljuse stump eller
en springesticke, en förespån, för att
se efter, om brödet "bakt jämt", det
kunde nog ibland hända, att en
och annan brödkaka behöfdes
vries på = sidvändas, eller änse
plats. Limpor och levar sattes (sättes)
på spjäll eller plåtar, som behöfves
endast 25 till 30 minuter för grädd-
ningen. Plåtarna ställas i ugnsoff-
ningen, samt föres sedan med griss-
lar till sina platser på årlen. Af
vetebrödslevar gjordes skorpar-lång-
skorper på så sätt, att lagom tjöc-
ka skifvor skuras af leven, dessa
leveskifvor skuras sedan midt i tu

79.

samt ställdes sedan på flåtar eller
långpanner, och placerades sedan
i ugnen, där dom fingo stå å Forke
ve svåj varme (som dom sa.) Runda
vetebullar klåvas också midt
i tu och forkades till skorpar, men
dessa va runde för buller va ju runde.
När brödet "jäs opp" bra under grädd-
ningen sägs; bröt höjer säj. Hastigt
gräddat bröd kallas snarbakt =
snarbulle eller snarkake om bätte
finare brödsorter. Bröd som blifvit
ofullständigt gräddat kallas med
manga namn; dö(d)bakt, dejbakt,
daskigt, lafsigt, på fallet = öfver-
skorpen faller ner på matten. Brödet
har stälran(d) eller dejrann. Hårdt
forkat bröd kallas knalligt = knallhardt.

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
SMÅL.

Frgl. 16

När brödet under gladdningen blif-
 vit något bränt sägs att då blett
svett; Kolstret om det blifvit hårdt
 bränt. Om dom brukat ge "smake-
 brö" eller smakekaker, till perso-
 ner som kommo till gården när
 bakning försiggick har nog före-
 kommit, på somliga ställen, men in-
 te öfverallt. I familjer där det fanns
 småflickor, fick dom ganska ti-
 digt en del bit, som dom fick för-
 söka att forma till små kakor, för
 att i rättan tid få lära sig bake.
 Dessa små kakor fick dom själftva
 äta opp och det är nog också möj-
 ligt, att dom delade med sig åt
 sina lekkamrater, när dom samlas
 des i sina "lekhus" = lekstuber och

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ALEM
 SMÅL.

Frgl. 16

stälde till "fäst". Äfven småpojke försökte noy iblaun att "fuske" i bageriyrket, dom också, fastän inte alla hade det rätta kanulajet, summan af det hela blef, att barnen genom sin lek, fick ge bort smakekakor till sina jämnåriga.

VIII.

Brödets behandling efter gräddningen. När brödet togs ur ugnen lades det för det mesta på samma soffelock som användes under utbakningen, men nu lades ett rent linnetakau = baklakau under brödkakorna, kakorna lades avigt, med öfversidan nedåt, för att öfverskorpen inte skulle lossne-skilje sig från mallen, så täcktes

82.
brödet våt med fjäderdynor och
fällor, kallades att dämme bröt
för att det skulle slängas. Efter
någon Fimne eller Fva, vändes
brökakorna om på andra sidan
fäcktes öfver som förut, samt fick
ligga så till dagen efter, då det
var kallt och kunde bäres ut till
sin förvaringsplats i bod-såboa
eller kallaren allt efter årstidens
fodringar. Bullar och limpor bestö-
kas, som dom kom ut ugnen med
silap blandat i ljunt vatten, eller
kaffe, om detta ej blifvit gjort före
gräddningen. Limpe bröt kunde
lätt få litet brända fläckar un-
der gräddningen, dessa fläckar
skars då bort med knif.

Landsmålsarkivet, Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

Här har dom inte brukat, "rista" ny-
 gräddat bröd, utan i något ensta-
 ka fall, någon sed har det inte va-
 rit efter hvad jag hört. Några bröd-
 sorter som "vekos" har inte brukats
 här. Dom har inte räknat brödet här
 i "brödtolft" och "brödtjog", utan dom
 har räknat styck. "Hälbröd" eller
 "hälkakor" har vi nog hört talas om,
 men det torde inte ha bakats dyli-
 ka här i känd tid, åtminstone så
 vitts inte dom äldsta här när så-
 dant förekom. Brödets förvaring:
 Det nyika brödet nedgräddes i sä-
 desbingen eller sälären = räjlären, men
 när det blef kallt på vintern, kun-
 de det frysa där, så då måste det
 flyttas i källaren, det flöckades

Landsmålsarkivet, Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

då ner i någon kista s. k. brödkiste
 med lock på, för att hålla det dånkt,
 så att det inte skulle förka för
 hårdt, men locket måste sluta tätt
 till, annars kunde det hända att
 råttorna = råttor gjorde en påhåls-
 ning, När brödet skars i skifvor
 och lades fram på bordet (för före-
 kom detta mera sällan), lades de af-
 skurna skifvorna på aflånga bick-
 kor af tunn järnplåt. Dessa bickor
 voro försedda med målade blom-
 motiv, ibland fick också en fabrik
 tjäns göra och den kunde ibland
 vara af trä, boketrä. Brödkorg
 är nog en senare tids benämning.
 Brödbåt = Holigtvis en brödkorg af
 trä i form af en båt. "Brödbäck"

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

är en benämning som inte precis brukas här, men som förekommer bland Svensk-amerikanare, denna benämning har dom haft med sig hem från U. S. A. där dom vistats 12-15 år, sedan har benämningen kommit i bruk äfven här; kanske att det ursprungligen kommit från vårt land?

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

De brödsorter som användts (användas) i dagligt bruk kallades (kallas) för vardagsbröd ett grofbröd. Man har haft namn på brödet, bakat af mjöl från olika sädesorter; i första hand kommer då: Rågbröd(et) = Råjbröd't. såsom

Landsmålsarkivet: Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ALEM

SMÅL.

Frgl. 16

varande det föru²msta = Af råmjölet
 baktes förtom store kakor, äfven
 råbullar = råbulle af kemsektet
 råmjöl, samt levar eller leve, där-
 näst kom för i tiden kornbröd eller
kornbulle, bakta af enbart kornmjöl
 eller delvis uppblandat med rå-
 mjöl eller vetemjöl, "Fint bröd" stål-
 malebrö', bakt af stålmalat råmjöl
 = stålmalbulle. Tete stålmaldes
 näst, men kallades ej för stålmalat
 vetemjöl. Vid vetets förmalning
 erhöles tvänne sorters mjöl, först
 det egentliga kärnmjölet, samt
 mot slutet af förmalningen det
 s. k. svartmjölet eller gråmjölet,
 af detta mjöl som innehöll en liten
 mängd kli baktes svartmjölsbulle

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

af somliga kallade för klibulle, men med orätt, för så särdeles mycket kli innehöll ej detta nyöt, att bulla gjorde skäl för den benämningen, såvida det ej varit bot eller brand i vetet, då nyölet i så fall blef något mörkare. I bland sammanmåls vete, detta nyöt kalla vi för "gråkåmsnyöt", samt användes vid bakning och beredning af skorpor. "Pjuggbröd" förde kanske här varit det samma som kornbröd. Följande brödsorter ha inte förekommit här "Blandbröd", "Hafvebröd", "Hafvekå", "Åttbröd", "Åttnyötsbröd", "Åttblandningsnyötkå", "Åttugga", "Tickerbröd", "Bönbröd", "jordpäronbröd", "Potatislimpa" och

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

"Potatisbröd. Under fjorde världskri-
gets senaste år, fick vi här i vår ort
blanda upp = blanne opp råmjölet
med "firmalet vitkåpse mjöl" Till
en viss %, för att råmjölet skulle
räcka tills ny skörd kunde fås i
anspråk, äfven en hel del potatis
ingick också i blanningen, fastän
det var ringa tillgång på potatis
också, och mycket tyder på, att vi
äfer få tillgripa dessa utdrygnings-
medel. Att det bakats bröd af ö-
fäst deg" förde inte ha' förekom-
mit här. "Tillfällighetsbröd" har
nog bakats någon gång, men nå-
gon beskrifning på huru det laga-
des till, har jag inte lyckats erhål-
la, det kallades för hastebrö'.

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
SMÅL.
Frgl. 16

"Glödkakor" har jag hört talas om, men jag har aldrig sett eller smakat dylika. "Tuarbelle", den benämningen har förekommit på Tillfällighetsvis i hast bakat bröd; jäsmedel Fiu nämnda bröd, var bikarbonat och hjörthorussalt. "Vaggdånjer" Torde aldrig förekommit här, liksom med "Fumbrod". För vid bjudningar för ett halft sekel sedan har det förekommit att dom bakt knäckebrökenna, innan spisbröd gick att få köpa från knäckebrödsfabriker, men det var betydligt tjockare än det som nu föres i handeln samt ej så mött som det nyssnämnda. (enligt de ganges upplysningar) —
 — "Glödkäpper" är hos oss inte någon

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

benämning på bröd, utan så kallas sedan gammalt en rå fläskbit eller köttbit: som stekes på glöderna = glära i en öppen spis; under stekningen koppe ä sticker salt och flott = (flät) på grund af hetkan från glära, - alltså namnet glö(t) koppe. - Limpor och levar ha bakats till kaffebröd. Kavring förde aldrig ha bakats här efter hvad den gamle påstår. Benämningarna "Lulimpa", "Lösser limpa", "Tjälpsyrad limpa", "Lepa", "Tundbröd", samt "Tunga-bröd", känner vi inte till här, endast "vardagslimpa" och räjnjöls-limpa. Räjnjöls skorpar enbart af räjnjöl, förde knappast ha förekommit, men dylika afvetenjöl

Landsmålsarkivet, Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

Som mer eller mindre blandats
opf med råmjöl, har ugg-
kats, som kallades för långskorper
för sin långsträckt facon, som
förkades i ugnen på s. k. långpan-
ner.

2. Högtidsbröd.

Namn på brödsorter som blott bakades och användes vid högtider och helger har varit; Häljedagsbrö, Töndag(s)brö, Kalasebrö, eller gästabudsbröd = Kalasekaker kallade som gamle, alla sorters bakverk som förekom vid bjudningar "Börbröd" af skalat och siktat kornmjöl med sätmjölksfil och löpe till spad, kämer som gamle har inte till. Till jularna

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
SMÅL.

Figl. 16

92.
isyrnerhet, har ju för i tiden ba-
kats många sorters bröd; Förutom
grofbrö' och limpebrö', bakades
ju också ett bak stålmalet brö'
af stälsiktat råmjöl, det kallades
för fästebrö' = sektebrö' = eller graut
brö'; öfriga benämningar som fö-
rekommer i detta sammanhang
äro okända, men "vörtbröd", "siraps-
bröd", "sirapslimpe", kummilimpe =
"limpebrö'skakor", har nog bakats
för i gångeu tid, såväl som i vår
tid. Det kunde ju finnas hem här,
där andra brödsorter begagnades,
men de äldre personer som jag frågat
kan ej gifva något bestämt svar.
Som jag förut meddelat, var det för
i tiden sållsynt med vetebröd på

landsbygden återinstove i vår ort, det odlades inte något närmvärt med vete för, så det var endast vid helgderna och vid bjudningar som dom hade råd att köpa vete mjöl, vi kan nog säga att det på 1860-talet var sälsynt med vetebröd hos allmogem. På 1870-talet blev det mera brukligt att odla vete och så undan för undan mer och mer, under de senaste 20 åren har det emellanåt visat sig att odlats mera vete än råg, kvav af följden blifvit att kornet blifvit undanträngt. De olika vetebrödssorter som brukats här är vetebrö som ett gemensamt namn på alla sorters typer; nämligen, Vetebulle, Vetebullar, Vetekringlar, Veteringe,

Taffranskrute, Taffransbulle, Vete-
 brö(d)stleve, Vetebrö(d)sflätor, Semlor
 samt skorpor af vetenmjölsbröd.
 "Klydebulle" och "Flada" är okänt.
 Vid högtider, bröllop och begraf-
 ningar bakades vetebröd och små-
 bröd som fick benämning af det
 tillfälle när dom skulle använ-
 das. Till jularna bakades i bonne-
hemma så sent som på 1890-talet
 två stora grofbrö'sbak af samma-
 let råjnjöl, med surdej som jäs-
 amne, kvarje bak innehållande
 10 till 12 kakor af 7 till 8 skålpunds
 vikt pr. styck. Ett lika stort lin-
 pebrö'sbak af fevere s. k. nåbbet
 råjnjöl med bä' surdej a jäst till
 jäsamne, samt ett bak af stålmalet

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

råmjöl; kallades för stålmalbröd
jästebröd eller fiutbröd; med sötmjöl-
 te dejespa. Kakorna gjordes nå-
 got mindre än i föregående bok,
 sist bakades en mindre deg af sam-
 manmalet råmjöl till s. k. jule-
kaker, som gafs bort åt barn
 som gick omkring dagarna före
 jul å ba om e julekake, en 25
 till 30 st. brukade det bli af detta
 bak. Sist bakades något vetebröd
 alltefters råd och tillgång på vete-
 mjöl. Någon större julkaka bru-
 kade dom inte baka här, ej heller
 brukade dom ornera eller pryda
 julbrödet med några utsirningar.
 Benämningarna "Jockragbrödkaka",
 "Rockabröd", "Vätkaka", "Vikakapa"

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.

Frgl. 16

"Pepparkaka" och "julbröd" äro okända här; "julflätor" gjorde dom af vetedej, tre kardelar flätades ihop, samt bestroddes med socker blandat med kärnorna af kardemumma. Dom bakade julbröd i form af människor och djur s.k. julgubbe och "julkäringar", samt figurer af hästar, kor, grisar, hjortar, tuppar af dels pepparkaksdej, och dels af någon bättre sorts vetedej, s.k. rikeäckedej, samtliga dessa figurer voro afsedda att hänge i julgranen = pyda julgranen med. Dessa julgranskakor togos ut med former, samt dekorerades med olika färjers glasyr, måst rött och grönt. Det var endast mera kunniga bagerier som

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

97

lajde te dylika, dom gick också
omkring i hemmen och försålde dy-
lika till jularna, jag vill minnas
att priset på 1880-talet var 2 öre
(en skilling) st. men var dom riktigt
vackert utstyrde = dekorerade, ko-
stade dom tre öre stycket, isynnet-
het voro hjortarna = julbocka och
Fuppa = Fupparna något dyrare,
för dom va granne och fjeste bar-
na ögonen. I allmogehemmen ba-
kades "lussekatter", Lucekakor
till Luceadagen i form af kors-
"hagekors" liknande något fig. 19
i frågelistan, fastänj fullt så vack-
ra som denna bild. Till jularna
brukade dom inte baka dylika.
Någon får heller inte glömma att

det till jularna bakes pepparkaker för i tiden såväl som nu, samt mandelmusslor = musler, äfvenså bakades hjothoruskaker och hjothorusringe, som togs ut med form af järubleck ur den utkafvlade degen. Till hjothoruskakorna var formen försedd med udde, men den formen som brukades till ringa var kanten slät, också gjordes ett hål i midten på kakorna. "Gudmorsbulle" känner dom inte till här, åtminstone inte dom jag frågat. Fastlagsbulle, Fettisdagsbulle eller Terlor har dom brukat här, fastän kanske inte så allmänt för, som under senare tid; Benämningen "Hetrvägg" är okänt här.

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.

Fgl. 16

Något särskilt bröd på dagen fö-
 re Fete-tisdag förde aldrig ha före-
 kommit här. Tju bröllop baka-
 des bröllofstårter, fast kanske inte
 så konstnärligt utstyrda som nu,
 men dom glacerades ju roë eller
gröne Tju bröllop på landsbygden
 (har dom berättat) Dom brukade
 ju för Tju bröllop beställa "kro-
 kaver" från sockerbakere, har det
 sagts mig, men någon beskrifning
 på, huru denna dom såg ut, för 60-
 70 år sen, har jag inte kunnat
 erhålla, då har di glömt. Tju be-
 grafningsbröd brukades nogmån-
 ga sorter, men med svart gavering:
 Uddiga sockerkakor, gaverade
 svart med krut och grädde, hop-

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

100.
visket, namnet på den bortgånne
samt hans dödsdag, skrefs med
svart bläck på den vita glasyren,
dyliga sockerkaker kunde gömmas
som ^{minne} efter den aflidne i Fjogfalsår.
En annan sorts begravningskaker
brukades under förra seklet, dom
tillverkades af fju deq i form af
kyffelspaner, d. v. s. dom voro spi-
ralvidua, samt förbedda med svart
ganering, dom kallades också här
på landsbygden för kyfflekåner.
Voro mycket spröda eller sköre, så
dom gingo lätt sönder = (sämner)
I samma facon bakes kåner
af socker = sockerkåner, svart glaze-
rade samt förbedda med ett på-
klistrat svart kors af papper,

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

ibland vara dom också försedda med den aflidnes namn "initialer" "Lorghkarameller" brukades också under förra seklet vid begrafningar, dom voro förfärdigade af svart papper, som omblöt en fyrkantig eller aflång bit "kockt socker" samt försedda med en bild, en ängel eller en grafvård, ett kors, samt en flyckt devis; Sådant medfördes näst af begrafningsgästerna, och kallades för "förning" eller rustning. Till "förningen" hörde också på den tiden, den obligatoriska begrafningskransen af vetebroödsdej, ju större dess bätte, den var gauerad svart, samt var försedd med ett kors i midten. Till sist får inte

glömmas ostepannkaka som också ingick i "förningen" eller rustning en af dem bland begrafningsgästerna, som hade kor och alltså ägde tillgång på mjölk, det var ingenting ovanligt på den tiden, att vid en begrafning hos en bonde, få se tio stycken ostepannkaker på bordet, och alla skulle afsmakas, berömmas eller kritiseras (efteråt), man tycker nog, att det var ett stort öfverflöd, men sedan var sådan då. På bordet fanns vidare en 15 till 20 st. glaskålar på hög fot, fyllda med bakelser eller smårbröd af olika utseende, som alla begrafningsgästerna till sist skulle kä var sitt af, på den tiden

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
SMÅL.

Fgl. 16

till handa hölls ej gästerna med
 några papperspåse att samla
 sina "kakor" i, utan fruentimen
 medförde linne handukar i hvilka
kakera knöts in, när sedan man-
folka fått sin kakerausou, fick
 fruentimen ta' hand äfven om des-
 sa, ty manfolka hade naturligt-
 vis ingenting a' kryte i kakera i,
 alltså fick fruentimra ett duk-
 tigt kakakryte må saj hem: En
 liten tidsbild från 1880-talet alltså,
 som jag själf sett den. Ämjölk af
nyborne = nykalfvade kor "lämjölk".
 användes till pannekakor = lämjölks-
pannkaker = kalfostpannkakor. Gräd-
 den af lämjölken användes än idag,
 till att baka lämjölksringar af.

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

Förr i tiden, när bonnemorerna ha-
 de för sed, att byta råmjötkspannka-
 ker, skulle det alltid följa en pann-
 kaka en "råmjötksring" till kvarje
 huskällsmedlem i den familj dit
 pannkaka bars, det var en väldig
 tradition. (Jag tror att jag något
 omerånt detta i mitt svar på fråge-
 listan om 'mjölkhuskällring'.)
 Benämningen "kistebröd" på råmjötk-
 ringe torde inte ha förekommit här.
 Det har förekommit här byn, för
 länge sedan, att en friare i ett bau-
 ken blef fägnad med råmjötk-
 ringe till kaffet, men att det uppf-
 togs så illa af honom - så sägen
 förmäler - att han inte kom till-
 baka mera, just för denna haktering.

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

Det var nog inget "mågbröd" i hans smak. "Kärlekskakor" samt "Skålbröd", "Skålbulle" och "Plåtbulle" känner dom inte till här. "Judebröd" bakas inte så här som det omnämnes i frågelistan, utan de judebröd som bakas här bestå af lika delar smör, ägg, socker, grädde och vetemjöl samt tas ut med form ur utkavlade deg, kakorna bestås med groft socker istället för vallmofrö = vallmojefrö. Kryddlimpor bakes nog mest af dem som drif bagerirörelse. dom kostade 2 skilling stycket, (se mitt uttalande i början på denna frågelista). På grund af priset 2 skilling styck kallades dom för tvåskillingstimpel.

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ALEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

dom voro goda och kraftiga, Hår
i Ålem bakades dylika af Baga-
mästaren Hållström i kyrkbyn, i
Abösterås Köping fanns dylika
att tillgå i Klingbergs, Tegerströms
och Wetterströms bagerier.

Småbröd.

När småbröd började införas på
på landsbygden går nog inte att
säga med bestämdhet, men det tor-
de nog var 75 år sen. Abandelkransen
Smörbröd, bakelser samt kringlor
och Gifflar. Gifflar gjordes af ut-
kavlade deg, skars i flakarter, samt
sullades, en del smör var inarbe-
tat i degen. Pepparkakor äro för-
ut omnämnda samt Färtor af oli-
ka slag, som tillhöra senare Tidens

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
SMÅL.
Frgl. 16

Bakkonst. "Kärnemjölkstårtor" bakas, följande ingredienser; Mjöl, socker bikarbonat, ingefära, rejlikor samt något kanel, sammans blandas väl, sist kalles kärnemjölken på samt omröres hastigt till en deg som lägges i en form, och insättes i en ugn för gräddning. På så sätt bakes kärnemjölkstårtan för så i sen, huru den nu bakas känner jag inte till.

3.

Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd. "Tötstört" bröd holligen detsamma som limpebrö, men ingen kummin i dejspa't. "Öljölkstört", med mjölk till dejspa' är nog detsamma som "Stålmalebrö", den degen

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
SMÅL.

Frgl. 16

gjordes (göres) alltid i söt mjölk
d. v. s. dom använder söt, oskum-
mad mjölk till degspad. "Mes-
bröd" och "mesbullar" äro okända
här. "Bärbröd" med lingon inblandat
i degen torde inte ha förekommit,
ej heller bröd med inbakade äpple-
skifvor, men "pannkakor" med skurna
äppelbitar har brukats och brukas
fortfarande. Alltså äro följande
benämningar på bröd ej brukliga här;
" Lingonlimpa", "Lingbärslimpa", "Kris-
limpa", "Hundbärsbröd", "Bärbulla",
"Bärkaka", "Bärstomp", "Moskaka",
" Lingonkaka", "Blåbärskaka", "Blåbärs-
bröd", "Blåbärstomp" och "Hillostomp".
Något finare matsäcksbröd af bätt-
re kvalité har inte förekommit i

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
SMÅL.

Fgl. 16

vardagslag. Endast vid marknads-
 sesor förr i Tiden, brukade dom ha'
 lite bättre eller finare bröd må sa.
 Benämningen "flikebröd" är okänt.
 Förr bakades det en sorts kakor i hvil-
 ka dom lade skurna fläskbiter i
 degen vid utbakningen dom kalla-
 des efter gräddningen för fläskaka-
ker, men somliga kallade dem för
 "ugustroll". Det bakades också för
 på landsbygden en annan sorts
 mindre kakor af grofbrödsdej, run-
 da, halftjocka, i hvilka en större
 fet fläskeskive flyktes ned, efter
 gräddningen kallades dom för
klär(e)kakor och voro rätt så smak-
 liga, för flättet i fläskbiten hade
 under gräddningen frätsats ut

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ALEM

SMÅL.

Frgl. 16

Till kakans karter. Numera torde denna kak- eller brödtyp vara i bruk. Om "hästbröd" och "svinbröd" är förut nämt.

4. Matsrätter som stå på gränsen till bröd.

Rån af olika slag, kallades för "gö-ra", därför att smeten till dessa var "gö-ra" litet bättre än till vanliga wäfflor. Smeten till Rån innehöll ägg, socker, och grädde tillsammans med vetemjöl, under det att vanliga wäfflor bestod af mjölk, salt, och skallet korummjöl, samt ett ägg, när sådant fanns att tillgå. Samtliga bakades i öppen spis, öfver en glö(d)brase eller glö(d)kög, lagda öfver en trefot. Trefot af järn, som ställts

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ALEM

SMÅL.

Fgl. 16

111.
öfver glödelerna = glöcia. För detta
ändamål afbedda järn, som kalla-
des för vaffeljärn = vafflejärn; fyll-
des den ena halfran, med smeten,
den andra halfran fälldes ned öfver
den fyllda halfran, så lades järnen på
Fiefooten, och så var bakningen i
full gång. Vafflejärna, var dels
aflange = lake, dels halfrunde =
svängda eller kraki'e. Det fanns
olika typer på dessa järn, men
deras utseende är så välbekant,
så någon beskrifning af dem för-
de inte behövas. Benämninga-
na "jämbröd", "Tjockräu", "Tunnräu",
"Fisräu", "Östrau", "Össrau", "Rullräu",
och "Ugusräu" har inte brukats
här på dessa bakverk. "Obunkai"

112.
mouke eller plätte bakade i mou-
panne har förut omnämnts. Obed-
räskaled'e potater = rårefven pota-
tis alltså, uppblandat med siktat
kornmjöl, samt med skurna fläske-
färingar blandade i smeten, be-
reddes fläskpanne(e)kaker. Sme-
ten lades på s. k. långpannor d. v.
s. plåtar med uppvikna kanter
på såväl långsidor som kortsidor,
baktes eller gräddades vid lagom
värme i store bakugnen, numera
sedan jäspisarna kommo i bruk
sker bakningen i dessa. Efter
gräddningen skäras bitar upp
med knif i lagom storlek och
lägges på tallrikar samt ätes
lagom varma tillsammans med

Landsmålsarkivet Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

sylt, lingonmos = kräsamos, samt
 mjölk kälst ej "stadaliserad",
 det smakar nog bäst, om mjölken
 håller 4% fetthalt. När dessa
 pannkakor blivit kalla, kum-
 na dom också brukas till mat-
 säck = ma'säck, för den har
 säjlet ma säj, (sa' dom för i
 fiden.) "Ugnspannkor" kallas dom
 inte här "Tjocka" och "Tunna" kum-
 na dom göras allteftes tycke och
 smak, som förut omnämnts kallas
 dom här hos oss för, fläck(e)pannka-
ker. "Frettekaka" Frettekakar
 kan dom nog inte baka bland
 allmoget, därför fodras nog
 god fackkunskap (vill jag tro),
 om den skall bli bra; bli' den

Landsmålsarkivet, Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ALEM

SMÅL.

Frgl. 16

bra bakt, efter alla konstens
 regler, så torde den nog vara bland
 det bästa i brödväg, som man ger-
 na kan få smaka. "Pattol" före-
 kommer inte här, men "Palt" kokes
 af blodet eller svetten efter slak-
 tade svin, i form af flate bulle
 med mjöl och blod: Här följer
 nu ett "gammalt recept" (kan vi
 säga) för tillagning af palt.

För en blodmängd af 2 liter = 3
kalfstop, 3 kvarter = cirka 1 liter svag-
 dricka eller söt mjölk, 5 skålpund
 mycket groft sammalet råmjöl
 5 teskedar salt, något vitt peppar,
 5 teskedar majran, 5 matskedar
 finhackad lök: Blodet silas,
 dricka och mjöl tillsättes under

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Fgl. 16

115.
vispningen, kryddor och lök i-
blandas, hvarefter smeten får
stå $1\frac{1}{2}$ timme och svälla. Smeten
formas som bullar i händerna,
ett hål göres midt på bullen och
i detta hål lägges skurna fläsk-
eller isterfäringar, hvarefter
smeten vikas öfver hålet, så lägges
den formade palten i en djup
koksked (e kokské) af trä med långt
skaft, samt nedlägges i en gryta
med kokande saltat vatten (= sal-
tesprät) inte för många på en
gång, för då faller palten sönder,
den bör koka en half timme, hvar-
efter den fages upp, samt lägges
i ett rissel, i hvars botten man
lagt en råkalu, ätes varm.

116

Tillsammans med sylt eller grädde
samt söt mjölk. Kall kan den
skäras i skivvor och stekas i mjölk
på en vanlig stekpanna, kallas
då opp-stufved flatt.

5. Paltbröd.

Paltbröd = paltbrö' bakas på sam-
ma sätt som vanligt grofbrö', med
samma grofva mjöl som brukas till
paltten, blod af slaktade vötkreatur
lämpar sig bäst till paltbrö'. Blo-
det späddes ut med svajdrecke,
samt köttspä'(d) (potatis blanda-
des aldrig i degen) jäst, ojäst
eller frässjäst användes för jä-
ningen. Knådas som vanlig grof-
brö'sdeg, vid knådningen inblan-
das 'anis' och 'fämkol'. Utbakning

117.
ock gräddning var densamma som
vid vanligt brödbak, men kakor-
na gjordes betydligt mindre. Se-
dan kakorna tagits ut ur ugnen
ock svalnat, klöfvas dom vägrätt,
samt förkades hårda i ugnen vid
lagom värme. Dyligt förkalt palt-
bröd kan förvaras i årtal utan
att skadas eller förlora i smak, om
det under sommartiden värddades
väl samt aktades för 'mal'. Före
begagnandet till mat måste det
före kokningen stå i blöt i kallt
vatten för a mjukne Fe. Det kokes
nämligen i vatten, samt ätes till-
sammans med fläsk ock god mjöl-
sås. Benämningen "Blodkakustöpa"
är okänt här likaså "Tumblodbröd",

"Tjockblodbröd", "Tunnfalt" och "Tjockfalt." Det har händt, att man någon gång ätit faltbröd som vanligt bröd, medan det var färskt, men att hålla på nu då, går nog inte i längden.

X.

Folktra och folkseder rörande bröd och bakning.

Det var nog färr i gammal tid mycket skrock och mycken hederdom på landsbygden som spelade in vid bakningen isynnerhet till jularna. Tälunda skulle dom gå till grannens ve(d)backe och osedd faga uare fwete vid hans huggstock = "huggkubb" = huggpacke, där han huggit sin

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

119.
bakeve(d), samt sedan skyndsamt
bege sig hem, och kaste in dessa
frätvete i sin egen eggen, för att
få tur med julbaket. Men om
nu den andra grannen gjorde
på samma sätt, hvem fick då
"brödturen"? - Det fanns nämligen
inga sägar = sajer på den tiden, u-
tan bakeve'n fick dom tvete å,
d. v. s. dom fick hugga må yx', och
de spånar som föll för kvarje yx-
hugg kallades för tvete, Till ba-
keve' kördes hem länge sörgarne,
å la'es på ve'backen, och af des-
sa granar huggdes bakveden, var
grannen nu stor = graf = fjock högg
dom ut till midten ungefär i frät-
det, sedan klöf dom ut den biten

detta kallades att skolke u ba-
keve, så har det berättats, jag har
 själf aldrig sett det, men jag för-
 står mycket väl huru det gick till,
 - den tiden och den seden, - Aban
 förlorade också brödfuren om man
 lånade ut jäst eller surdej-kudde
 dom gamle, - Om det jäste dåligt så
 så dom; då å som om då vore för-
 gjort, som medel mot detta, kastade
 dom in salt i ugnen. En god del af
 de "Tydor" som omnämnes i fråge-
 listan, äro bekanta af dom gam-
 le här, men det förde kanske inte
 vara nödvändigt, att återupprepa
 dem här. - Dom sade att det blef tegu,
 om en brödkaka råkade falla
 med öfversia ned = avigt.

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

121.

Tom läkemedel, har nog bröd
många gånger förr i tiden använts,
f.ex. mot tandvärk brukades att
kugga sönder seudejsbrö' Till en
deg, som lades vid den värkande
Tanden, som då lugnade värken,
(påstods det.) Tom medel mot mot-
stulenhet hos nötkreatur, bruka-
de dom gamle använda en bit
bröd, som blifvit indränkt af
blod tagen från det "modstulna"
djuret. Man gick Tillväga på
så sätt, att man med en skarp
knif skar ett snitt i yttersta än-
dan på djurets svans (Skar opp
det i rompa = rumpa) (som det
kallades) af det blod som kom
fram ur såret, indränktes brödet

med, samt gafs sedan åt djuret,
 som nog ganska motvilligt tog
 emot den medicinen. Brädbiten=
biter sattes på ett fint träspett=
träpinne, samt fördes långt ner
 i halsen på djuret, så hölls huf-
 vudet rätt upp, så att det ovill-
 kurligen måste tugga sönder och
 svalja ned brädbiten - om det
 hjälpte; Hadde dom väl kanske,
 — kedendom och skrock! —

Dylik medicin har nog inte be-
 gagnats, på detta seklet, ville jag
 Fr. Att dom tuggat grofbrä till
 en deg, som blandats med färe-
talj och lagts på kvisslor = kvesser
bölder = baldespike för att dom
 skulle mogna = mojue å briste =

Landsmålsarkivet Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

Få höl, så att valbildningen för-
 svann här också dom gämla talat
 om. Dom gagnade ju föll ejmjöts-
gröt, för dylika akomnor, och nu
 kan man antaga, att det sönder-
 fuggade brödet hade samma
 verkan som gröten, som tog lång-
 re tid att läje te. Att korna skul-
 le gå snällt hem under sommaren,
 om dom fick bröd, är ju inte nå-
 got orimligt alls. Det var ju klart,
 att gaf dom "skalkon" - skallekorna
 bröd vid utsläppningen och några
 del på följande gånger, kom kon i-
 håg detta, så att kon kom fram, när
 dom kallade på henne, kon tog
 de andra korna med sig, djuren ha'
 ett godt minne, får dom en godbit

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.

Fgl. 16

någon gång under betesgången, glöm
 mer dom inte det. Att ge' en trött häst
 e half kake brö, har en förunderlig
 verkan, att kunna stimulera honom
 till nya friska tag. Att dom gamle
 för långt tillbaka förgjort eller skämt
 skjutvapen = bössor = bösser med bröd
 har jag hört talas om, men hur dom
 gick tillväga känner jag inte säkert
 till; dom skjöto visst på bröd, som
 lagts i en hatt eller mössa. Det var
 enissuundsamhet eller afvundsju-
 ka, jägare emellan, som dikterade
 deras handlingsätt, att begagna
 sig af häxeri, för att göra kvaran-
 dras skjutvapen odugliga. Det
 tillhör ju en mörk, svunnen tid.
 Att dom lagt en brödkaka på

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

125.
vattret i den flo, att den skulle
flyta till det stället där den drunk-
nade lag, har vi inte hört talas
om här, men det har nog förekom-
mit på andra håll, kanske. Den
sista biten af en brödskiva, som
man ätit på kallades för maktbit-
ten. Den skulle alltid småbar-
nen i familjen äta opp, o inte lem-
ne, at di inte opp "bledde di inte" den
starke. Om det ansågs farligt, att
ge bort maktbiten, har jag inte
hört. I känd tid, har det inte före-
kommit här, att dom bakat någon
"såkaka". Kanske före 1850-talet
när i "gamla byn", där dom hade
en gamla bedvärdor som dom en-
vist höllo på med, ingen af dom

äldre här har varit med om detta.
 så någon personlig bekräftelse på,
 att detta bruk förekommit här
 går inte att få. Det har alltid för
 varit brukligt, att julafton ge
 hästarna kvass-siu kaka bröd och
 denna gamla sed kaller nog sig
 ännu på landsbygden, fastän
 det nu, Twänne julaftnar å rad,
 inte stätt till, att ha rad till detta,
 (ransonen var för knapp) men en
 enda brödbeta, afstod man i
 alla fall åt de "trofasta kamra-
 Terna därute i stallet" — det ha
 de inte varit jul annars —
 Några högtidsbröd med ma-
 gisk användning, kända dom
 gamle inte till här hos oss.

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ALEM
 SMÅL.

Frgl. 16

Berättelsen om "flickan som fram-
 pade på brödet" är nog mycket
 gammal här i vår ort, jag hörde
 den som barn; kanske är berättel-
 sen gamm, kanske har den fått sin
 spridning, för att få människori-
 na, att tänka på "alla goda gåf-
 vorns Gifvare" och icke med förakt
 frampa under fötterna det, Han
 i sin nåd och kärlek, gifver de fat-
 tiga människobarnen, - Den oför-
 ständliga flickan, förstod nog in-
 te bättre, kanske hon aldrig läst
 ett Guds ord, hade hon det gjort,
 hade hon nog aldrig begått den
 handling, som bägen eller berät-
 telsen tillskrifvit henne.

XI. Talesätt och liknelser.

Landsmålsarkivet Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ALEM

SMÅL.

Frgl. 16

"Salt och bröd gör kinden röd," är ett gammalt välkänt ordspråk här. Om en person har frisk rödbrusthy eller ansiktsfärg isymmetri hos småbarn eller halfvuxna, säger man alltid; han (hon) har "bröky". Om någon är tjock å fet = må fyllie kin' ben, säger man, att han (hon) är brösvullen. Om en person som är frisk och stark sägs att han är bröstark. = han har "åte rent råbrä". Om en person som har friska, starka tänder; så han tuggar maten fott, säjs att han har e dukti' brökvan, (det är mycket vanligt, att man säger så.) Då gör va då han, så kärningen när ho' kastade in surdejen i ugnen efter brödet, så har vi kött

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ALEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

detta ordspråk. Uttrycket "bakuguen
 har ramle" om en kvinna som ved-
 kommit med ett barn, är också bruk-
 ligt, men dom säger också vid ett
 dylikt tillfälle; hon har gjort e
Tys(k)lau's rese! Med att ha "rent
 bröd i påsen" menas att om en per-
 son blir oförskyllt misstänkt för
 någon orätt, och det visade sig att
 han var oskyldig, så säger man,
 han hade allt "rent bröd i påsen"
Hake söker make; så säga vi här.
 Tjungen är så duktig, att det inte
 finns hans like! Tjungen är så stark
 att det inte finns hans make -
"Här ska vi få se på andre buller"
 är ett ordspråk som nog ibland
 kommer till uttryck när pojke

Landsmålsarkivet, Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.

Frgl. 16

såväl "store" som "små", ska göras
 öpp sina mellanhandsvanden
 må kryttråva; Då kan det låta
 så här: Här ska du få käme
 köttbulle må najle på, eller, här
 ska du få en örebulle = örfil
 af den kraftiga typen. Bröd som
 beståndsdel i växtnamn. "Brud-
 bröd" okänt. Jungfru-Abarie-bröd.
 Jungfru-Abarie-bröd, är en svamp-
 växtartad blomma liknande
 en bägare, med utåt svängda
 kanter och grå till färgen, i bott-
 nen på denna blommas skal
 ligga 3 till 5 runda, flata, grå frön
 som likna små bröd, kanske där-
 af namnet. Växer på Foua moar i
 mager mark. (dålig mark) under

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.
 Frgl. 16

sensommaren och hösten, dom kunna
 nä äfven någon gång påträffas
 växande på en förruttrad jäms-
lestäng = (s. k. kläs), men det är mera
 sällan, dom uppträder ganska
 sparsamt, är efter är på samma
 plats, utan att dom sprider ut
 sig, dom äro ganska intressanta
 att betrakta. "Johannesbröd" är
 en slags vild växt som växer på
 åkerrener = dikeenerer eller öfpla-
 ne, med stäpva höga stjälkar,
 dom har gula blommor, med
 ganska skarp lukt. Dessa bå-
 da nu nämnda växter kallas
 på allmogedialekt. Jungfru-
Marie-brö' och Johannesbrö'.
 Deras latinska namn känner jag inte.

Landsmålsarkivet. Uppsala 15369
 C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
 SMÅL.

Fgl. 16

Komplettering. Till ett par uteglömda frågor:

På sidan 14 i frågelistan, rad 7
Till ock med 19 efterfrågas bröd
som tillretts af okastad, med slö-
säd ock aquar torkad säd, från
hvilken endast mulleu = jot' a damm
ränsats bort. Något sådant bröd
förde inte här förekommit här i
känd tid enligt de gamla ut-
saga; således äro benämninga-
na "Dräbenjöl" ock "Dräbebröd"
okända här. Ej heller keller kän-
ner dom till att "essling", råvick-
per = (urfröskade råjal) förmalts
till mjöl vara af bröd tillretts
s. k. "Ågnbröd", "Ladbröd", "Åssen"
Det kan ju vara möjligt, att dom

Landsmålsarkivet Uppsala 15369

C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM

SMÅL.

Frgl. 16

under "hårdar", fått äta sådant
bröd, men man förde då få gå
Tillbaka till år 1846, då det enligt
min Morfars berättelse var myc-
ket knäppt om brödet, ännu
längre Tillbaka i Tiden var det
ju missväxtar "Fett som Fätt."

På sidan 34 i frågelistan Kap. XI.
efterfrågas om ordet "kakstaden"
kan betyda detsamma som ma-
gen? ja, det kan man godt säga,
det har nog samma betydelse.
Om någon är hungrig, så säger
han nog ibland då klic i kake-
staden, ja har vatt från skåpet
förlänge; Uttrycket förde nog
vara mycket gammalt, ock är

och riksbekant.

Gåtor om brödet har dom tidligt-
vis inte brukat här, dom gamle
känna ej till några dylika.

Så får jag då härmed avsluta mi-
na uppteckningar som svar på den-
na frågelista, N: 16 Brödet och dess
tillredning. Svaret afser Arkults
by af Alems socken, Strandå härad,
Småland samt ombluter tiden från
och med 1850 talet fram till nuva-
rande tid. Genom minnen och be-
rättelser från mina förfäder, samt
genom egna iakttagelser, ävenså
genom att rådfråga äldre personer
här i byn, har jag försökt att få

Landsmålsarkivet Uppsala 15369
C. G. Nilsson. 1942. ÅLEM
SMÅL.
Frgl. 16

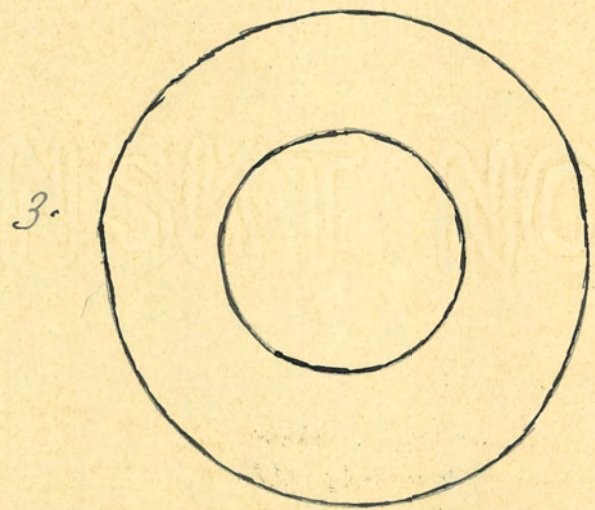
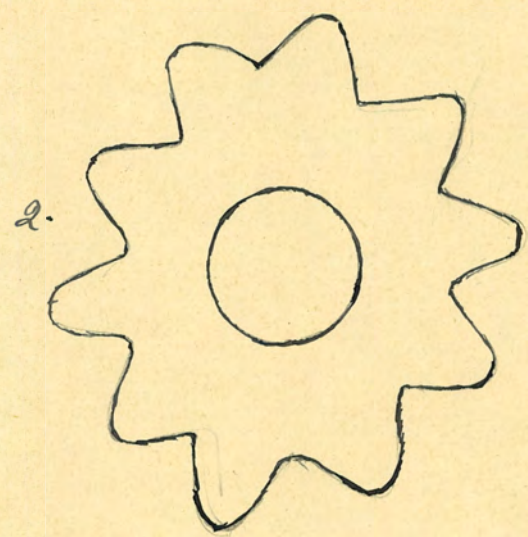
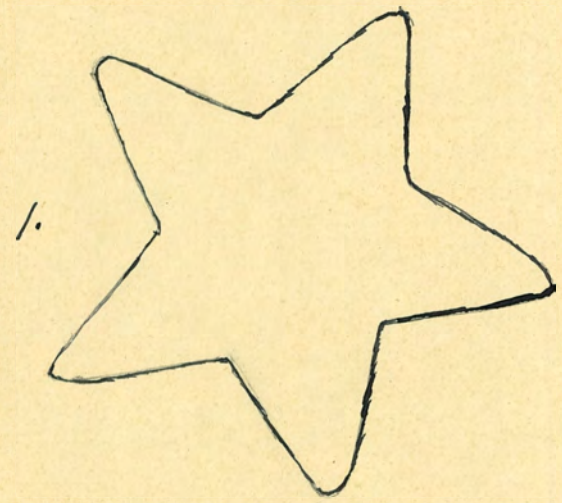
195.

svaren så fulliga som möjligt. Det
är nog en del, som inte kunnat be-
svaras, men hvad som rört allmogens
eller landsbygdens förhållande med
benämningar, seder och bruk här i
var ort, förde nog i hufvudsak va-
la ommänt. Om olika brödsorters
beredning i bagerier och deras be-
nämningar, känner jag inte alls
fyll, och därför har jag inte kun-
nat beröra detta.

Arkult i Januari 1942

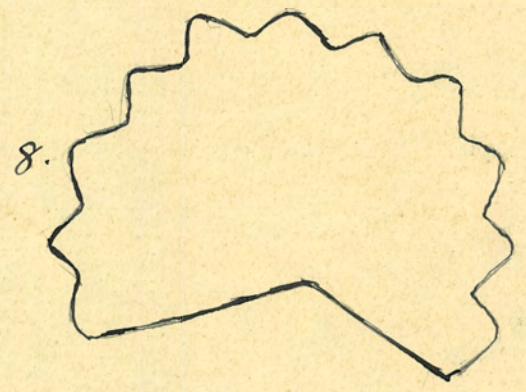
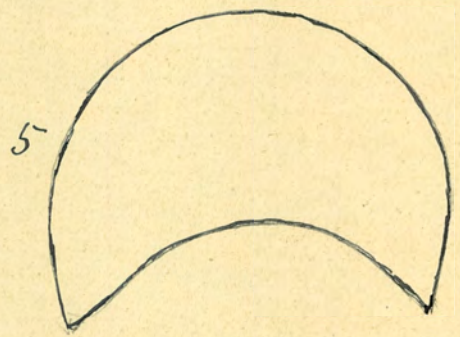
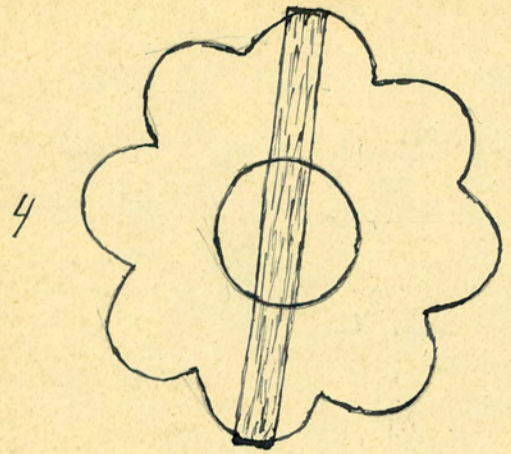
Högaktningfullt

C. G. Nilsson
Blomstermåla.

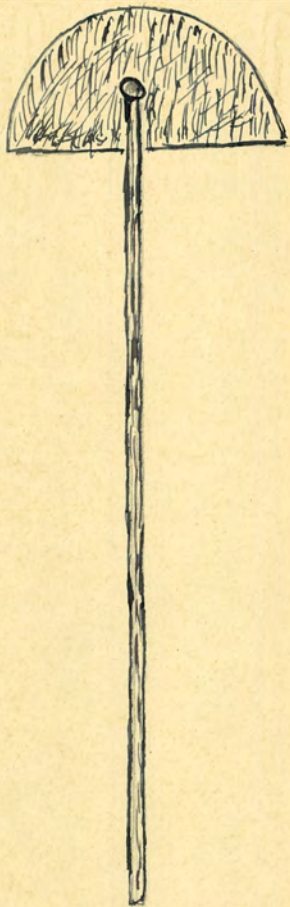
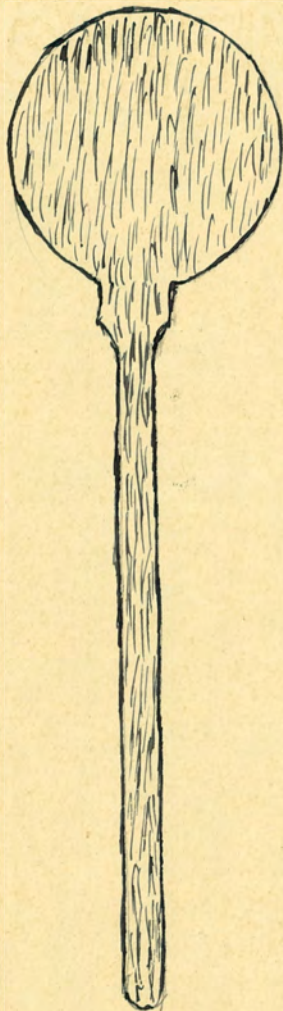


SVENSK FOLKMINNESFÖRENINGEN 1940

C. G. Nilsson 1942



Ugusreera = ugusregaljera = gressel, rake och uguskvasteskaft.



Några stycken teckningar öfver typer
 på kakformor som brukas här: 1, 2, 3,
 är af äldre Typ; 3 är en form som bru-
 kats till "långjölkeringe". 4, 5, 6, 7 och 8
 är af nyare typer, på 4 är hålområdet
 fastsatt vid formen. Samtliga är i
 naturlig storlek, afritade efter ytter-
 kanten på formerna. Hålen i 2 + 3
 togas ut med horn (ett mindre horn-
 horn.) - Grisslan på sidan 138, har följän-
 de dimensioner: Längd 165 cm, själva
 det runda bladet är 24 cm i diameter,
 skaftet (flat typ) är $4 \times 2\frac{1}{2}$ cm. Rakau är
 38 cm bred, 16 cm hög, skaftet 180 cm långt.
 Rakau är af "käruck", skaftet af gran,
 samt rundt. Ugnskvasteskaftet är af
 gran, rundt, samt 175 cm långt, öglan
 öfva af smidesjärn, fastsatt med två spike.