

2082

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄSTERGÖTLAND

Korsberga

Möller, Johan, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning T 16

51 bl.4:o

2082

Exc. OSD

Brödet och dess tillredning.

No. i Landsmålsarkivets Frågelista 16.

Korsberga 1929. J. Möller.

I. Inledande frågor om bakning.

Användningen av ordet baka. Förutom vid tillredning av bröd användes detta ord vid anrättning av andra födoämnen, såsom baka pannskaka, vafflor, gorä, monka, äppels, buding.

Baka sä ihop är ett förekommande uttryck om skilda saker, såsom sot bakar sä ihop, man sägas om sotstakarna i skorstenen. Baka ihop å bre ongs, kunde sägas efter konsumtionen. Om den som blev fast som barnafar hos en lösaaktig kvinna, som omgäts med flera män sädes: han peck ta bakst.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

2/
Brödet och dess tillredning.

Ordet baka omfattar samtliga momänter vid bakningen, men till åtskillnad för degens beredning och gräddningen sådes: baka ut bröt och baka i ugnen.

Substantiv för baka: bak-st-a, baking-a, -ora, bakojär, bakställer, bakstök. Dessa ord omfattade bakningen i sin helhet för bakodan, men till åtskillnad på kvantiteter eller sorter sådes: bröbakst, innefattande det vanligaste brödet, lempbakst, tönubrosbakst, smäbrösbakst.

Tiden för bakning. Flera bak var det en regel i gammal tid att göra, och det är berättat om ställen der det gj bakades mer än två gånger om året. Dylika bak kallades harvårsbak. Benämningar efter tid voro dessutom fjortondasbak, tre- fira- och säxveckorsbak, fremånasbak.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

3/
Brödet och dess tillredning.

Hyvarekors- eller månasbak voro emellertid de
mest vanliga och detta väkställes grä en dag.

Järabak tog minst tre dagar och flerstädes en hel
vecka. Kvarne andra bak som kunde taga längre
tid än en dag voro gräsbak och stottbak.

Benämningar grä dem som bakade: bakessa
-r-or, bakskäring, bakskvonna, finbakessa. Man-
lig: bakars, bakarsjesäll.

Yrkesbageri tillkom här i Korsberga omkring
1880, men om sådant är från andra socknar berättat
att det förekom grä 1860-talet. Före ävensom vid den-
na tid hade varje ort sin särskilda finbagerstna,
vilken vid högtidliga fester, såsom bröllopp och be-
gravningar utförde bakning i hemmen. Bakarsbrä
förekom emellertid strax efter medlet av 1800-talet,
ty alltefter som landthandeln så småningom ut-

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

4/
Brödet och dess tillredning.

veklade sig tillkom även försäljning av bröd, såsom bruddslempor, bränsbulla, kringror, vita och bruna gäporkar, samt skärgör.

II. Allmänna frågor om brödet.

Brödets betydelse och hälgd. Hälgden för brödet var i gammal tid stor. Om en person i sitt liv och leverne kunde vara aldrig så syndig eller ogudaktig, så framkom dock från honom ord, såsom, Guds förlost mä om han råkade släppa brödet eller gå något sätt vårdslös med det. Släppte man endast en liten smula, var man noggrann med att taga upp och förtära den.

Wieb bakning förekom det att kvinnan som bakade korsade över segen och sade: Gru välsigna,

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

5/
Brödet och dess Fyllredning.

eller bevåra dejon, och efter gräddningen Gued
vålsingna bröt. Gustån eller Guss gavor = gavor
voro benämningar på vad brödsort som hällt.

Da rågen på 1870-talet började föpysiktas,
blev detta av det stora flertalet ganska länge
ansett såsom synligt. Man motiverade detta
med att Gued hade givit det goda råghornet
så fulländat att det inte behövde å skaras. E-
mellertid började den ene efter den andre med
att låta föppa råjon, och som sellingen och tillgän-
gen Fylltoy, blev bruket allmänt, och envar urskul-
dade sig med att korna behövde krit, och så
tänkte man inte på det synliga längre.

En stor del personer beklagade sig dock
över att de blevo håra i bupen av föppbröt ✓
och framhålla ordspråket:

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929, KORSBERGA

VGL

Frgl. 16

6/ Brödet och dess tillredning.

"Lita sädr ränsar majon."

Dagligt bröd: bröföa, bröstaket, bräbbiten
bröföga. Ett ordspår: bräbbiten kan häm-
ma på ännu ä väja:

Det fanns en oförnujsam man, som al-
drig hade annat än bekymmer för morgondagen.
Fick han sig ena räjskägga och hustrun hade
bakat mjölet, så sade han alltid då han tog
första brödtuggan:

"Hurs så då bli mer katta ä skat."

Men han fick svinnastroppet för sitt knot,
ty han räskade komma med på ett bröllop och
der åt man ijäl sig.

Brödfodan: bröt. Denom uttryck särom:
si bröföa har ti på stödt. Har bara harva brö-
föa. Spit te bounn sam på nejra si bröföa. Dä

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

7/
Brödet och dess tillredning.

å välsingnat gott å ha si bröfoa.

Brödlös är man då bröd saknas. Å brölösor,
vi å brölösa, å hämma i brölösa. När man brödlös
och bakade något slags grannkaka lät ordspråket:
Bättre brölösor än baklösor.

(Ordet "mattliten" tycks här vara öfent.)

Levebröd. Uttrycket derom: han har fått ett
levebrö = sin försörjning. Om denna sades även: ett
gott bröstöck, sin levon. ✓

Efter en fattig komminister som på älderdagen
blev kyrkoperde finnes ett ordspråk: Hä-rän fattig
äntolia ett bröstöck, så har-n inga häner te å
hogga-t mä.

Si hämma var även en benämning på upp-
hälle eller bärning. Det kunde sägas: han fick
je så ut mä två tomma häner å ta si hämma +

Landsm. Upps. 2082
J. Möller. 1929. KORSBERGA

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929. KORSBERGA
VGL.

Fogl. 16

8/ Brödet och dess tillredning.

bäst han kunnat. Ha bröt var män på sin mästs = be-
rova eller förstöra för någon hans begynn. Ho va
jev i smår, så ho är dän fattig knopp ena
brötogga.

Vara i annans bröd = hushåll. Om auköriga
bode och äto tillsammans sades: di lever i ett brö.
Den som hade många barn sades ha många brö
ätara, bröskavara, bröknavara, brökhara, brögräv
tinga. Dä grännd ents mä småsmåler te mina
mörd brögrävtinga. En storätare kunde kallas
ett bröskrov och yfterligare sades det om en sådan:
dä grännd ents mä lito i kakostan eller skrovd
på honom. Den som åt mycket sades ha ett stort
skrov. Var en bröknä, en knä te ä äta brö.

Brödet som huvudbeståndsdel i födan. Har
en brö behövd ingon ä li nö, var ett ordspråk.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

9/ Brödet och dess Fyllning.

Ett annat uttryck: Ät brö, hött ha-ku i päva.
Äta bröd utan sovel: äta bant brö, skava, knava
vor knor på brö, mumsa-, smälta brö. Till sista
uttrycket fanns en fråga eller gäta:

Wa ä dä för tre skaj en kan jära på en gång?

Svar: Smälta brö, nösta garn ä vagg barn.

När man i bröna eller hade lita utå bröt
eller ävenså utav brösa sådes att man fick äta
brö mä ena tann.

Da ungdomarne grovade stycken på löfts-
stena eller löfstäcka och någon skrytsam person
misslyckades, fälldes alltid ryttandet: Du får
lägga på nora kakor brö.

Namn på det som är bakat: bakret, bröba-
ret.

Brödmakans delning gjordes i ena halv

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

10/
Brödet och dess tillredning.

kaka brö, en tröing, eller tröding - och en fjärting brö.
Mindre än en fjärting = $\frac{1}{4}$ kaka: en bröbbit, en fin-
gorsbit, en tröfinggorsbit brö. Bröstare = smula. För-
sta och sista spivan grä en lev eller limpa: kät-m-a,
på limpan kallades den äron lempspark. Hantien
grä en kaka: spark-m-a, bröspark. Barnen skulle
ej bita brödet, isynnerhet hela kakan i sparken,
ty då skulle de bliva tröjminsta och få svårt för
att lära sig läsa. Med en bröknall eller bröknal-
ta menades bitar i kakan, som ej läto upplösa sig
i vatten. Uppkommo om degen ej var fullkomligt
jönämnaren = genomviden, ävenså genom att brödets
torkning skedd långsamt. Om dylikt bröd sades:
knallit eller knallit brö.

Brödets egenskaper. Nybakat bröd: nubakt
brö, bakbrö, parskt brö. Halvtorkat: sejt, svajst,

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

Landsmålsarkivet Uppsala 2082
Johan Möller. 1929. KORSBERGA
VGL.

Frgl. 16

11/
Brödet: och dess tillredning.

tesvejnät, svejtorknat. Gammalt bröd: hårt brö.

Andra egenskaper. Brödet är pipigt, borit; fräsit när övråva slår sig ifrån, savitt när det är mybakat och har sin bästa egenskap; gijäst är även en beteckning för gadt bröd; nyprasad eller prasad när det var storst jäst och storpipigt. Om sådant bröd sades att det var lärir mättle = mättmad i-t. Swarthattakor och ihonafal blev kakan om den ej var tillräckligt jäst, eller var kall då den insattes i ugnen. Stärrännat och krabbit, krabbit, krabbit, foggsdragt blev brödet av dålig brödsäds, synnerligas grodder røj. Läriser jäst ävensom dålig värme kunde även vara orsaker hertill. Torkat bröd: skört, mört, knappit, knallit, vasst. Torkat bröd som mjuknat: tebakat, har slat så tebaka. Mågligt bröd, muggat brö ville man ej gerna äta.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

12/
Brödet och dess tillredning.

Om brödet muggat sä skrapades eller borstades
majorn ä, varefter man ångade kornen över en
gryta med kokande vatten, eller heta ugn brödet
i ugnen. Ett ordspråk om bröfriska, kann var:

Di unga, di kan holla skogst pent för
muggat brö.

Det yttre av brödet: skörpa, råva. Det indre:
inbränt, dä lena, innät. *

(Om olika brödsorter se kap. 1X.)

III. Bakugnen och bakredskopen.

Om bakugnen i stygan finnes minnen från
äldre tid, men i köket var dess vanliga plats. Färsbildla

* Detta ord är även benämningen på inälvorna
då ett djur slaktas.

Landsm. Upps. 2082
J. Möller. 1929. KORSBERGA

9/ Brödet och dess tillredning

bakstygor, bakstuvor, uttalades även bakörstuvor hade man på härrgårdar och större ställen.

Innan järnhällarna kommo till var ugnens botten murad av al, omsal = eldfasta stenar till vanliga tegelstenars storlek. Vanligt tegel kunde även i nödfall användas och kallades då tejsal, vilken i regel smart eldades sönder och ej blev vidare varaktig.

Ugnens storlek räknades efter huru många vanliga kakor det gick in i varje insäta, vilket kunde vara 9, 14 och 16 stycken. Då bakhällarne på 1870-talet började tillkomma var det mängen, som ansåg brödet ej bliva så godt på desamma, som på den gamle al.

Benämning på bakhäll: bakshall, järnhäll, omshall. Hela ugnen: omman, bakomman. Denna

arke, s.
ugns-arke, s.

insäta

bakhall
ugns-hall

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929, KORSBERGA

VGL.
Frgl. 16

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

14/
Brödet och dess tillredning.

innefattade även ljustan eller lusstän^a, Gyningarna:
omsgroggn och ljustasgroggn, med sina särskilda
läckor. Rummet under hällen: ämnrummen. Rök-
fångst: omspansen eller spisakransen, vilken inne-
slöt såväl ommen som spisagruva till de stora
köksprisarne.

(Bakveden se. sv. å fråg. 13.)

Eldningen: ella ommen. Vid tändningen
lade man först ett tvärträ litet ifrån omsgården
och de andra träden lades med ändarna deröver,
och så redde man till ena källogratten der tändnin-
gen skedde.

Vid tändningen fick man aldrig blåsa på
elden i ryggen, ty då blev brödet fräsit. Ingen fick
hålla ställa sig med ryggen mot avgjelden och
värma sig, emedan baket derigenom skulle miss-

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082

Johan Möller, 1929, KORSBERGA

VGL

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

ljustad
lys-stad

under-ugn

ugnakrans

spisgruva

spisgruva

ljustadugn

kyndel-glyta

fläsiga

lysnas. Det skulle bli stuv må bakst. Floy det eld i sotet på smsmurn ovanför ugnsluckan betydde detta lik i släkten.

ugns mur

Bakdon för brödets gräddning voro smspåk, rörstake, vilken användes att röra ikring gröva må när veden brunnit med. Embart paka, sm- paka kunde även hörtill användas. Sopja, smseopa var gjord av en i storändan kliven stör, vari fallbarr, sopbarret isattes och fastknöts. Brödspäden: grersla, varmed kakorna insattes och ansades, kunde vara med träppur eller järppur fäst vid ett längre skaft.

bak-don

smspåk

rör-stake

sop-barret s.

Provingen av temperaturen gjordes måsta- dels med att sätta in en provpaka. Man provade även med äppskal genom att kasta in ett sådant i ugnen. Om temperaturen var den rötta gurna äppskara.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

sakta och blev brun utan att bränna upp. Mjöl kastades även in i ugnen och temperaturen togs efter den tid som följde, efter det mjölet kastats in.

För nedbringandet av förhöj värme hastade man grovt salt i ugnen, eller sand, kall aska. Då ugnen var för het; bränketor. Då den svalnat: var isvarnattor, lajumvarmor, jämvarmer. När den hade sin rätta temperatur sades: smmon å rashör.

lajom-varmor
raska a.

Eller om smmon kallades det då al var isvarattor eller som det sades: smmon trothna och my eldning måste företagas. Lyset, lajon för övervärmnen bestod av torr lövved och måste regleras så att det baka lika på båda sidor.

av-salat

När bakugn saknades fingo kvinnorna gåte gåra i baka. Själv har jag från barndomsåren minnen av, att såväl barn som äldre gingo hem

från sina bakställen med fulla brödspett på aelarna bak-ställe
emellan sig. N

Järn för väpplor: väppljärn, för gorån: gorå-
järn, råjärn; ↓ rå-järn

För bakning av pannkakor användes i de fläs-
ta fall stekspranna, med fötter och skaft. Dessa voro
större eller mindre och vanligast var man rustad
med tånne sorter, stora- och lilla stekspranna. Förskilla
montsprannor hade man även men ej allmänt. Gåta
om steksprannor: Trinner sörn sola, svartor sörn joda
i krullar rump.

Järnspisarna med bakugnar började här kom-
ma i bruk på 1880-talet. De blevo på mycket kort
tid rymd allmänna och dermed försvunno di
svarta spisagravvora i köka. Tidigare hade på enstaka
ställen kokhall varit använd. Denna hade hål kok-hall

Brödet och dess tillredning.

och ringar för kokhärden, var inlagd i höjd med köks-
spishällen och hade murad ugn inunder.

Bakbord, bakbor i likhet med fig. 5 fastän
längre, i raktangelform, ha här sedan långt tillbaka
använts, dock även utan sid- och gavelstycken. Det-
ta kallades bakläm - on - a.

Bakträ, bakstrj, dejstrj, knöstrj. Des- bak-trä
sa voro i äldre tid utslutande gjorda av träblock,
samt större eller mindre. Efter storlek kallades
de småbröstrj - t - a, skäppstrj, halltönstrj och småbrödsstrj
tönstrj vari en hel tunna mjöl kunde knälas. skäpp - trä
(tönstrj har användt som skvädningssord tunn-trä
till stora och tjocka personer.)

På 1880-talet började denna trätyp bliva,
så att säga, omodern, och de som fortfarande att be-
gagna dem utskälldes för att de knöddes sin dej

Landsmålsarkivet Uppsala 2082
Johan Möller, 1929, KORSBERGA
VGL
Frgl. 16

Landsm. Upps. 2082
J. Möller. 1929. KORSBERGA

19/ Brödet och dess tillredning.

i urgräda svinaka. De näckade eller hopspråkade baktrågen av bräder kommo då allmänt i bruk.

Gätt te bakströjt är ett gammalt uttryck. Om någon t. ex. sålde en sak, såsom en kalocka och använde grängarna till hushället, sådes det: kräcka har gått te bakströjt.

Wärktyg, att röra om degen med: dejsprad, u-a. knudsprad, dejsker. I de vanligaste fallen knoddes och rördes degen om med bara händerna.

Degen i träget överlades vanligast med ett sängtäckne, även använde man ett braggarnslakomn med en kost-kudd över. Det var att brea eller bäa på dejen. Pärsmåla tecken och lakorn kunde finnas på enstaka ställen och kallades ba-kostäck, bakslakomn. ✓

Mjölet förvarades i mjölspann, mjöltonna. ✓

brat
bak-täcke
bak-lakomn
mjöl-spann
" tunna

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929. KORSBERGA
VGL.

Fgl. 16

Landsm. Upps. 2082
J. Möller. 1929. KORSBERGA

som hade sin plats i bakstugan der sedan fanns, eljest i bog = visthusboden.

Wärktyg för brödets uthavling, att jära ut:
brödet med: kävst - kävra, brökävst, svarvat med
ett eller två hänntak; greekon, brögreekon, kakogreekon,
att grika brödet med; hornt, eller kakohornt att
göra kakohört med. Dessa voro de oundgängliga
värktyggen. Jämte dem funnos: knagg - n-a eller
nagg, brönagg att nagga eller knagga brödet med;
kakomät, järning med två handtag, att ta ut
kaka med. Kakomät med kälmät har brukats,
men sällsamt. Knäcks, bröknäcks, järnskiva i
sägbladsform med fina taggar, att knäcka brödet
med.

kak - pick
kak - horn

knagg
nagg

bröd - k
knäcks

Kakan sattes in i ugnen med groora, som
fig. 9. I mindre ugnar med kakspjura av trä med

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929. KORSBERGA
VGL.
Frgl. 16

0.1/
Brödet och dess tillredning.

cirka 12 tum långt och högt. Denna användes annars huvudsakligen till att sätta i brödet med, d. v. s. toga de färdiga kakorna från baka-bordet och flytta dem till den platts der de skulle stå och lättna upp = jäsa för gräddning i ugnen. Vid brödets utgörning sattes det på de stora lämmabort, på vilket ett tåke var utbreddt. Sedan detta blivit fullsatt pålades ett annat tåke eller ett braggarnslakn och en ny omgång sattes deröver. Teffor och sängor användes även på samma sätt.

På senare tid tillkom bakställe eller bröställe. Denna bestod af två eller tre ställningsgavlar med hyllor, ställnings, hållora eller bakbräva. Även bakställe har under de sista årtiotalen försvunnit ur bruk och ersatts med nu brukliga bakshänkon.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

lättna 9.

läm-bord.

bak-ställe

Landsmålsarkivet Uppsala 2082
Johan Möller, 1929. KORSBERGA
VGL.

Fgl. 16

22/
Brödet och dess tillredning.

Dejskrapa. Som sådan kunde hornt användas *dejskrapa*
ävenså dejsran eller kniv.

IV. Varav bröd beredd.

De sädeslag varav bröd i gammal tid bereds
är havre, korn, råg, vete även hemmelskorn, toko
eller törakorn. Brödet av sistnämnda sort berättas
ha varit särdeles gott & grann och mjölet var be-
römt såsom gott kornmjöl. Benämningar på bröd
efter sädeslag: havrabrö, kornbrö, råjbrö, vetabrö.
Råg eller vete blandat med ärtor kunde användas
till brönmjöl och brödet derav kallades artbrö.
Irkännbrö var vanligast bröd av råg och havre
blandat tillsammans. När havretillsatsen stor
kallades brödet skarpt blännbrö. Färdant var

korn-mjöl

skarpt a.

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929, KORSBERGA
VGL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

Brödet och dess tillredning.

men eller mindre förekommande ända till på 1870-talet. Läst till bröd brösa-a.

Benämningen brövert har här varit förekommande, liksom pannkakoverk. Detta bestod av, som det hetta, gott blänn, nämligen råg, vete, ärtor och böror tillsammans.

Vid tröskningen beräknades och reserverades de olika sädesarterna till, i första hand säsa = utsäde, vilket skulle vara strisa = fullträsed. Likadant ville man ha till brödsäden såvida det räckte till, men blev detta ej fallet fick man kast om ättor sä för att dröja ut med. Skäort, nämligen vad som blev efter vid denna kastning, har berättats, att man även mest använde till bröd. Brödsäd som fördes till kvarnen: brömsäd. Bröd av slö säd: skälbrö.

Då rågen och vete hördes in förnam det

brödvirke
pannkak. virke

skäort

bröd-mild
skäl-bröd

Landsmålsarkivet Uppsala 2082
Johan Möller. 1929. KORSBERGA

VGL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

24/ Brödet och dess tillredning.

att man gj. sopade lozen ren seremällan. Den säd, vedräs-säd
vedräs-säd som då uppkom tillsammans togs sär- marknadstör
skildt och siktades till marknasbrö, massäckbrö sam-mjöl
till hästens marknader. Denna sed är berättad sikt-mjöl
från flera socknar.

Sammanmalet mjöl: sammart mjöl. Täden
dertill: sammård. Täd till siktoing: sektmård,
mjölet sektmjöl.

Det förekom även att man hemsiktade det
sammanmalda mjölet med härsektion, som var rätt här-sikt
grov eller finsektion som var finare. Brödet mal- fin-sikt
lades här efter härsektat brö. Efter finsikten: sekt-
brö, finbrö, grannt brö. Till ätskillnad om
mjölet var siktat vid kvarnen eller hemma sådes
det kvarnesektat och hemmasektat brö.

Det fransbildade vid härsektiona kallades

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

Landsmålsarkivet Uppsala 2082
Johan Möller. 1929. KORSBERGA

VGL.
Fgl. 16

Brödet och dess tillredning.

sår; såa-or-ora. Viel finsiktningen: kli-t. (Ordet kli uttalades i äldre tid nästan allmänt som femmenimt i sin bestämde form nämligen kliä.)

kli s.

Sår och kli användes i gammal tid som tillsats till maltet vid bryggn. Bryggt subst.: kli-dreka. Bakat till bröd: kripaka, såkaka.

kli-drich.
såk kaku
kli-paku

Bryggn: salt, anis, fänkär, rammeranskar, kämning

(chry. utdrygning och surrogat. sew å frågl. 19)

V. Dej och jäsming.

Dej-om-a är benämningen på dej till bröd. Smet eller röra kallades sådant som pannkaka, göran m.m. bakades av. Moukasmet, pannkak-röra, budingaröra. Dejiz: dejar-a, nerdejar-om-a.

pannkak-
körn
puddingörn

Deja: deja ner, dejar ve, dejar på. Dejat te om

munk-smet
deja v.

Landsm. Upps. 2082
J. Möller. 1929, KORSBERGA

Landsmålsarkivet Uppsala 2082
John Möller, 1929, KORSBERGA
VGL.

Frgl. 16

smet ~~en smet~~ som stått och styvnat. A' tedejattor.

Dejklent eller dejvan var en äpänna som nötkreaturen, synnerligast kalvar kunde få, och ^{bestod av} är sporr liknande dejskivor, som djuren fingo på mullen. Detta myskom om man med dejiga händer tog på djuren.

Dej kunde ätskelliga personer få en stor benägenhet att äta, men detta var alltid mågonting, som de ville skymma med. Det hette att den som åt dej fick dåligt minne. Ett ordspråk lyder: Äpänna säm nu-ki äter dej.

Att sätta dejen: knoga, knoga te bak. Detta kunde göras antingen på kvällen före bakodan eller tidigt på morgonen, allt efter sedvänja. Vatten till dejsättningen: knogvatten, knogss knogs-spa. Användes salt tillsattes detta i knogvattnet.

dejklent s.
dejvan s.

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929, KORSBERGA

VGL.

Frgl. 16

skymma v.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

27/ Brödet och dess tillredning.

Dez satt med mjölk: mjölkbrunnst, mjölkbrunnslör
lij; med vört: vörtbrunnst.

vört-brunnst

Jäst. Jära äpp jästen gjorde man i god
tid före bakningen. Skulle denna börjas på morgonen
gjorde man alltid äpp jästen kvällen förut. Man
använde så den vanliga dreknajästen och tillsatte
densamma med mjölk och mjöl, samt satte den
på ett varmt ställe. Om kraftig jäst sådes att
den hade så stark jäst så lä krattla i-m, så
man kunde höra det. Lorjäst eller surdij gjordes
av jäster lij, ett brunnst som lades varmt i
mjölkningen och fick synna. Upplöstes sedan, när
den skulle användas, i vatten och fick jära äpp.
Kallades jäst liksom annan sådan. Öljäst
brötes emellanåt på bryggerierna, och användes
huvudsakligen för brygd, för att denna för-

gärd s.
krattla v.
surjäst s.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929, KORSBERGA

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller. 1929. KORSBERGA
VGL.

Frgl. 16

88/
Brödet och dess tillredning.

bättre, friska te, på nyjät grä drebröjäst.

(Utterlizare om jäst se sv. å prägl. 19.)

Präsjästen började här komma i bruk grä 1880-talet. Det hembrydda drieket, vilket eljest förekommit som daglig spis, började även vid denna tidpunkt avtaga. Det pågades desslignes över att den gamla goda drebröjasten blev försämrad genom att man använde präsjäst till jät i dreket.

Genom präsjästens tillkomst försvann en grupp av besökande grä ställena, nämligen sådana som ej bryggade, och för den skull voro ute och shoppa jäst till bakningen. I dagligt tal kallades dessa jästkäringar, jästtöser, jästpsjja, eller med ett ord jästteggare.

De för jäsning: dijon jäser, dijon lätknar,

ny-jäst s.

jäst-käring s.
jäst-tär
jäst psjja
jäst-teggare

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929, KORSBERGA
VGL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

29/
Brödet och dess tillredning.

lätnar ägg, å äggelättnar eller äggjäsa = färdig
att göra ut te brö; tröjjästar, döjjästar, källor = kall,
vilket skulle bliva en följd då degen ej ville jäsa.

ägg-jäsa
ägg-lättnar
död-jäst
trög-jäst

VI. Bröddämnets behandling före gräddningen.

Att göra degen till kakor: jära ut degen, - ut
bröt, baka ut kakorna.

jära
baka

I detta arbete deltog vanligast två personer,
men kunde fördelas så, att flera kunde sysselsättas.

Första momentet i arbetet var att taga
degen ur tröget, vilket kunde göras med händerna,
då en del togs och lades på bordet; delen kallades
en dej. Denna vreds och rullas ut till en lång
dejtrölling, spars sedan av med kniv, eller suspe-
ras av med händerna till lagom kakdämnad.

dej
dej-trölling

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

Detta prattas sedan med handen, vilket kallades pratta ut ämna. Bagerstrans biträde tog här vid och kävra ut kaka, pretra och toj ut kakövert, samt satts i kaka på den platts hon skulle stå och lättna för gräddning i ugnen. Bakbordet, baklämman var av sådan storlek att de bakande kunde stå bredvid varandra.

Olina metoder med degen då den togs ur träget förekommo. Den kunde under jäsmingen vras upp i tröjot och denstäckes på lizza ytterligare och lättna innan den jörds ut. En annan metod var, att taga degen oöven ur träget och på en gång vrida den på bordet och omedelbart göra ut den. Det förekom att man på bakbordet använde någon bättre mjölsort för vridningen, nämligen fint vridmjöl, såsom veto eller sekt-

skåla v.

sätta v.

vrid

vridmjöl s.

31/ Brödet och dess tillredning.

mjöl till grovt bröd för att detta skulle bli grannt.

Baka tunnbrö tilljok så att ämna prattas ut, pingo sedan stå en stund på bordet och lättna, varefter de kävas ut, knaggas, prettas och hälet togs ut. Derna sattes kakorna omedelbart in i ugnen och gräddades.

Om tunnbröd sådes att det var roligt att äta. Ett ordspår: Borit säm te ä äta tunnbrö.

Om groddor røj bakade man brödet tunnare än vanligt. Gjordes kakorna tjocka av groa-mjöl = mjöl av grodd råg, sådes det att de koka i smöna, samt att det blev starränn ä alltihop.

När särskild undantagare, äsättars fanns fördes kakan med händerna över till denne och om den fastnade användes kakspjura. Då brödet knaggades fördes maggen två varv över kakan,

Landsmålsarkiver, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929. KORSBERGA

VGL

Frgl. 16

grod-mjöl

av-sättare

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

samt inriktades så, att regelbundna stjernor upp-
kommo. Knäcka bröt gjordes så, att knäcken an-
tingen fördes över bakan med parallella ränder,
eller att knäckrändera togs i kors och bakan
efter detta kunde brytas i fjättinga.

knäcka v.

knäck-rant

träj-skraps

Skovorna av degen: dejskovora, träjshrapöt,
borsshrapöt. Om detta gjordes knalar, (knala-or-ora)
vilka användes till kaffs, kaffsknalar. Dejsko-
vorna arbetades tillsammans, pullades ut till en
lillfingers tjocklek, samt avskuras i korta bitar
och bakades i ugnen. Sedan brändes de i kaffe-
brännaren och användes till kaffesourgat. Kaf-
fet derav: knalokaffs.

bords-skraps

knala s.

kaffeknala s.

knal-kaffe

Det har även brukats att dejskovorna
knuddas ihop små mjät och bakades till tunnt
bröd, samt gräddades hårdt i ugnen. Detta, vil-

Det kallades kappbrö, bröts sedan sönder i små bitar, brändes = rostades i kaffebrännaren och användes likaledes till kaffe.

Baka lempor: jära ut, phatta ut lempora, gjordes med händerna. I äldre tid gjordes dessa med den vanliga bröpspeck, men till följd av tjockleken uppstod stora hål och degen uppdrogs till små förhöjningar. Dessa kallades tjupatröd och sådes göra brödet osuntit.^{*} En vanlig gaffel har använts till lempspeck. Utgjorda, lades limporna att jäsa mällan täcken.

Popa, struka å mjukt på kakorna innan de sattes in i ugnen gjordes med en ving. Dock ansågs det såsom slarvigt och skulle ej få före-

* Detta ord har varit förekommande i sådan betydelse, att saker, som förefalla fula, sådes vara osuntia.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929, KORSBERGA

bröd-pick s

tjups-kavaler s

komma att sätta i förmjälathor kaka.

Sporra, sprora kakorna med brösporn i fjäringa var brukligt.

Måla, struka över eller struka på lever och småbröd med smet av äggula och socker, gjordes med en fjäder innan de sattes in för gräddning. Limpor ströks på med en krut doppad i sirap - paravatten, eller en blandning av vört eller drokka och sirap efter gräddningen. Detta för att lena ägg påva.

lena s.

VII. Gräddningen.

Vanliga benämningen: omsbak eller om - bak, bak, bak i omman. Kakornas införande: sätta in bröt. Fullsatt ugn ena insätta, Då det var fär - insätta s.

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929. KORSBERGA

VGL

Fgl. 16

58/ Brödet och dess tillredning.

diggräddat, fatibakat: ta ut bröt, insäta. Ansvingen
av kakorna under gräddningen: svia, sno eller vän-
na grä bröt, kantvännan, kakora.

insätta s.

kantvännan s.

Då ugnen började avsvälva sådes att smunna
tröttna = tröttnade och ej ville baka ännor. Var det
då bakugn med al hade man att ella i en sminda,
vilket i vanligaste fall skedd med fävaris. Var
det deremot ugn med järnhäll bakades glöd under
denna.

Stygnende mörkugn, är här om ingenting
känt, utom vid bakning av saurobrö, så det berättas
att smunna krentos i en sminda.

Det grova eller tjocka brödet gräddades först
och tunnbrödet senare. Detta sattes in i ugnen med
kakspjåk, var till en särskild kunda finnas: Tönn -
brösspjåka. Brändt mjöl grä gräddade kakor:

tunnbrödspjåk

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

Brödet och dess tillredning.

Mjölfnusk, mjöldust. Bröt ä mjölfnuskot, mjöldust-
tit.

mjölfnuske
mjöldust

Levar hava seden lång tid tillhena gräddats
på långpannor, bakplåtar, ävenså limpor av
vete, vetelempor, men annars var det vanligt att
limporna gräddades som vanligt bröd. Jurakaka,
såkaka, våringsp^x i sina olika former, var men
särskildt myggan med vid gräddningen och bakade
denna på långpanna.

mjölfnuskot
"-dustig a.

bak-plåt
vårings
såkaka

Då brödet jäste upp under gräddningen: bröt
höjor, hävör sä, hävör sä upp, höjnar. Om det
sjunker tillsammans: faller ihop, ihopafallt brö.

höjnen

x Inom vissa socknar av Wäntofta härad forma-
des såkakan till en ring, med kors tvärsöver. Se-
dan denna, vilken kallades vårings, slukats av julbor-
det, hängdes den på en vägg till vären och äts när
sälben påbörjades.

Landsm. Upps. 2082
J. Möller. 1929. KORSBERGA

Landsmålsarkivet, Uppsala 7082
Johan Möller. 1929. KORSBERGA
VGL

Hastigt gräddat bröd: smarparbrö, hastikaka,
lukaka. Väl genomgräddat: jönümbakt, jämbakt.

Opullständigt gräddat: dejit, loppst, dappst,
lapsit, krebbit, kreut brö. Källbakat kunde även
sådant bröd sägas vara. Bröt ä süm dä werd
bakat källe.

Stöth brö, d. v. s. stroyakalat i manten, skulle
man ej giva till främmande personer, thy derigenom
kunde svänshoga upphömma.

Bränt bröd sådes efter myskentheten vara: käl-
bränt, svartbränt. Mindre bränt: brunbrat, brun-
sveth. Uppstod små svarta fläckar på bakorna
dä de gräddades, såsom en följd av att de ej voro
tillräckligt uppjästa sådes derom att brödet
blev svartmåttat. Bränt brö uppmärks bannen
att äta, thy dä skulle de bli röblarmiga.

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

smarpar-
brö
hastikaka s.
lukaka s.
jämbakt
loppst a.
dappst a.
kreut a.
källe-
bakat
källe art.

käl-bränt

Bakbröd eller småkaka, smakbit ger man i regel till grannar, ävensom till personer, vilka komma på besök under bakkningen. Förskilda mindre bröd för barnen: barnkakor. Fiska kakan då den blev mindre: lillakaka.

bakbröd s.
lillakaka s.
barnkaka s.
tiggarebröd
luffarbröd

I gammal tid, då tiggarnas antal var stort, fanns det ställen der man bakade särskilt sämre bröd för dessa, vilket benämndes för tiggerbröd, luffarbröd.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Det grova tjocka brödet placeras vanligt på samma plats der det stött ognäddat, allteftersom gräddningen fortgår. Det som skulle torpas präkas sedan på bröspeth, så snart det

Landsm. Upps. 2082
J. Möller. 1929. KORSBERGA

Landsmålsarkivet Uppsala 2082
Johan Möller. 1929. KORSBERGA
VGL.

Frgl. 16

39/ Brödet och dess tillredning.

svarat å, hällnat, stivnat och mjuktbrödet blivit avsoapat, vilket gjordes med en vingd, hänovingd eller tjädervingd. Dessa sistnämnda voro särdeles uppskattade till dylika ändamål.

Stenbrödet lades först ut för svalning och sedan om en stund i högar, innan det hängdes på spett för torkning.

Till förvaring av såväl hårdt som mjukt bröd hade man brödkistor. För att längre tid hålla det mjukt stäck man det i såabinyou d. v. s. lade med det i råg eller vete. Brödet räknades i tjor.

God tillgång på bröd: takot å fullt må brö, bröspetta å fulla. Dålig tillgång: bröspetta å tomma, näpna = nakna.

På bordet lades brödet i brökorjon.

Goth brö, var ett uttryck som ofta framkom

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

bröd-kista

naken a.
bröskorje?

i gammal tid, då stora bak gjordes och brödet torrades. Dess bästa egenskap var att det förblev skört och mört, samt då det skulle blötas i vatten att det blöttna, endast man ränds mer kaka - halva i vassämman. Då bröd blöttes skulle det läggas i vattenkärlet utan stiepas med grä kant.

De kvinnor och husmödrar som kunde baka gott brö, hade man reda grä.

IX. Loelima brödslagen och deras tillredning.

Hjelpällighetsbröd kunde bakas i stehpannan och kallades baka i panna, jära ett snarfansbak i panna. Brödet kallades pannbrö.

Fornbrö, bakat i fessa form = avlång lunne.

Baka på grödra till grä så att en liten baka

41/ Brödet och dess tillredning.

eller lulle sattes på glöden, vändes och ansades tills den blev genombakad. Kallades grötknyta, grötkaka, ashokaka, lappa, lappa.

glödkaka
ashokaka
lappa s.
lappa s.

Bröd i tunna kakor bakade av ojäst deg: fönbrö; av jäst deg, något tjockare och gäckade: fönbrö; dylika knaggade: knaggbrö. Mjukt bröd som ej torrades: lent brö. Benämningar på limpor: serlampa, sötlampa, vetelampa, käslampa.

tunnkannbrö

2. Hägtidsbröd.

Om julbröd äro uppteckningar i särskild uppsats förut gjorda. Om benämningbröd se sv. å prägl. Livets hägtider och stribelker.

3. Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Pötat brö var sådant som tillsattes med sirap

42/ Brödet och dess tillredning.

eller socker. Honung kunde hörtill även användas,
honingsötat brö.

Bröd knådat med mjölk: mjölknaknott brö;
med hämmjölck: hennmjölknaknott; med vattlo = vas-
la: vattlaknott; med vört: vürtknott. Detta i mot-
sats till vanligt vandasbrö, vandasbrö, till vilket
degen sattes med vatten och var vasknoddor.

Matsäcksbröd; massäckbrö, präpabrö kunde
ju vara av vad sort som helst.

Präpabrö kallade man även försvarsvapen,
som personer kunde ha i fickorna då de voro
ute och ej kunde gå säkra för struk.

Bärbröd med blåbär skinnor: skinnbrö.
Äppelkaka är sedan gammalt känt. Hvä
tunna kakor bakades och lales tillsammans med
skurna äppelskivor emellan.

vasslekvädd

Landsmålsarkivet, Uppsala 2082
Johan Möller, 1929, KORSBERGA

VGL

Fogl. 16

skind-bröd

Landsm. Upps. 2082

J. Möller, 1929, KORSBERGA

Hästbröd bakat av harrremjöl var allmänt före- hästbröd
 förekommande till på 1880-talet.

4. Maträtter som stå brödet nära.

Pålämna voro göra, vafflor, monka, vil-
 ka kunde bakas tunnare eller tjockare, mindre
 eller stora till stekpannans storlek. Pannkakor
 bakades av skilda slag, såsom peppannkaka av
 rivna skalade potatis, tillsatt med mjölk, vete-
 mjöl och salt. Morotspannkaka av morötter och morotspannkaka
 potatis tillsammans. Potatspannkaka av härlätter potatspannkaka
 och potatis. Potatopannkaka av enbart potatis med
 mjölk, så den blev smidig och salt efter smak.
Ärspannkaka av fräspatärninga, mjölk, ägg
 och mjöl. Björspannkaka eller blommonka blodspannkaka
 bakades av block, tillsatt med mjöl. blodsmunka

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929, KORSBERGA

44/
Brödet och dess tillredning.

Påttar kokades av blod, vilket tillattes med så mycket mjöl att de kunde formas med händerna och läggas i grytan.

Det förekom att blodet utsprädades med vatten mer eller mindre. Med mycket vatten blevo grat-
lösa skälla. Ett ordstäv härnäst lyder:

"Wa säm ä förmö sä ä dä stäckt," sa bon-
na-ri jord fämti grathor ättor baggen.

5. Påttbröd.

Hill påttbröd användes blod efter nötkre-
atur, får och svin. Blodet utsprädades med vatten,
mjölk eller drietta och detta användes som knus-
ss-t till påttbrödsdejen. Jäst begagnades liksom
till annan deg och sammalat rågmjöl ansågs
bäst till påttbröt. Hakorna ristades i fjåringa

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

45/ Brödet och dess tillredning.

och upphängdes till mjöggren torkning. Palttillsat-
sen ville man gärna taga till riklig i händelse
brödet på sommaren kunde bliva fuktigt, då
fräjsa kunn spruta i-t, i så lätt kunn brimask.

spruta v.

Såsom nybakat äts paltbrödet liksom an-
nat bröd. Då man kokte skrapapötator mä süp i,

skrapapötator

tog man en paltbrödsbakna och lade överst i
grytan under löckon och ångade len och åt.
Ejst var den vanliga anrättningen att bröta
det hårda brödet i vattnen, och steka süp-ät i
panna, samt äta det till fräsk och krösamos.

X. Folkstro och folkvæder rörande bröd och bakning.

Brödbakaren ingick i gammal tid i betäl-
ningen till arbetare och dagsvärbare. Såsom de

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

46/ Brödet och dess tillredning.

sista åren på 1870-talet då bönderna ännu präj-
laträsk grödan, skulle tröskaren i betalning ha
50 öre rum dan å maten å kaka. Potatisplochor-
nes betalning på hösten var 16 skilling rum dan
å maten å kaka.

Under sommaren i skördetider var lagavlö-
ningen högre och då skulle arbetaren ej ha någon
särskild proskrätt på kaka; men dock fanns det
ställen der man på kvällen, när arbetaren gick
hem gav den apärts = extra utan att behöva det.

Då tjänstefolket flyttade skulle dessa ha ena
prötskaka. Om jul, då pojkar och drängar besök-
te sina hem, skulle de av husbondefolket ha en flyttkaka s.
gustak, att föra med till hemmet, d. v. s. en kaka
av varje brödsort som bakats till julen.

Hästamakara, hästajubba, som tillvårkade

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

477/ Brödet och dess tillredning.

Björkkravastar och gjung omkring i styggorna och sålde, tog brod som betalning, nämligen en halv na för påstön.

Brämnat brod smakar allti bäst, var ett ordspråk och detta påminner om en bonde, vilken i mina barnslomsår berättade att bröt ento velle gå i unga, men huru han marra i slum-dt. När han gick bort stack han på sig ett par halva kakor och vid hemkomsten tog han fram det, gav det till barnen och sade att han fått det borta, och då gick lå i slum.

Stäja blå i ett kackhår var ett magiskt meedel. Om någon trode att hans boskaps var förjord, eller han själv var förtrollad, så menade

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

48/ Brödet och dess tillredning-

man att det kunde gå att taga reda på den skyf-
dige genom att smälta bly i en stöpeslev och täm-
ma detta genom hålet i en brödmaka. I de figu-
rer som utsprommo i de bildade blytaforna,
skulle likheter med gemningsmannen utstå och
kunna utstås.

Handvärk betades med att man tuggade
bröd mot den värmande tanden och sprutade
ut detta i en myrsta.

Wängbit var nägoting som man skul-
le giva en valp eller hund, då man skaffat sig
en sådan. Man tog en bit bröd och stöck i arm-
hålän, samt höll den kvar tills den blev varm
och gav den till hunden. Derigenom skulle denne

Wäng-bit

Landsm. Upps. 2082

J. Möller. 1929. KORSBERGA

49/ Brödet och dess tillredning.

bli sin husbonde trogen, och icke håller gå bort.

Det är berättat att man även givit andra
inbjudna sjuv vängbit.

En kvinna beklagade sig för att hon leddes
på det nya stället, och blev då av den tilltala-
de tillspord:

"Har husbon grönt ä je slät vängbiten?"

Det fanns smärt ä jerit por, som på sön-
dagen skara putätor ä bakto putätor pannkakor,
så de räckte för hela veckan. På söndagarna
behövde de se dem endast varma ny dum.

På en berättade:

Ja sälls bara ena pannkaka, ä då ba-ri

Landsm. Upps. 2082
J. Möller. 1929. KORSBERGA

Brödet och dess tillredning.

änto te. Då ba drängon ja süllo skita i-t, ä dä jora
ja ä bar hem-ot te mor.

XI. Falesäth och liknelser.

När man ät: hade brötkvarna igång.

En frisk person: har bröken eller rädd brö-
färsen. Då man var hungrig: dä priar, skrikor,
tjutor i kakstam, ä brösvulten. En glupsk
person kallades en högortarm. En regel för
maktiga och motbara personer var: äta sakta
ä lägga vär. Då man hade dålig matlust: fyg-
ga bre stor i mun, dä vell entö sjöka.

brösvulten
hugertarm

Kaller stenar ned från bakugnen under
bakningen, betyder det dö i krost.

Man skulle inte räkna de oyräddade ka-

81/ Brödet och dess tillredning.

horna, try då skulle brödet bränna så.

När inte brödet vell så kommer mätalåsa personer.

När bukbon står, ser ingon på bröspeth.

Holl bröfetta te matdax blir.

Här tejjardoneyn e såa i bukbon får - o. lögdom-
ma ställa så på sold.

Bätkor ä je hän en bit brö ä n stress mä - n.

När en gör supa grönnar bröt.

När massa ä mätter, ä bröt bestt.

Gäta. Hurv långt kan du leva utan
ost ä vetebrö? Då svaret avgives växlar man
om ost och ost, vilka ord på målet uttalas lika,
nämmligen ost.

supa s.

Landsmålsarkivet Uppsala 2082
Johan Möller, 1929, KORSBERGA

VGL

Fgl. 16

Landsm. Upps. 2082
J. Möller, 1929, KORSBERGA