

2328:5

ÖSTERGÖTLAND

Drothem

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

11/11 1929

Franzén, Gösta, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

52 bl.4:o

5 " " teckn.

(s.8a,11a,17a,21a,42a)

2328:5

Exc. OSD

1 Brödet och dess tillredning.

Landsmålsarkivets fråglista nr 5.

Uppteckningarna äro gjorda i Drothems
s:m, östg. l.

Meddelare har varit hushållerskan
Hilma Klason från Skäggestad i Drothem.
Desutom hava en hel del äldre
kvinnor inom socknen tillfrågats.

Boösta Franzén 1929

I. Inledande frågor om bakning

Användningen av ordet baka, baka:

Ordet baka brukas huvudsakligen för att beteckna tillredningen av bröd. Dessutom användes det i ett par andra fall, nämligen i baka pannkakor, baka pannkåkor och baka väfflor, baka väflor.

I några andra betydelser äro de nu nämnda torke baka ej förekomma utom i uttrycket hela bakst hela baka = allsammans, "hela smörjan".

Det vanligaste är, att man med ordet baka menar hela arbetet med brödet tillredning, alltså såväl ubbakningen som gräddningen. Någon gång före kommer

3

Det smeller tid, att man skiljer på å ena sidan knådning och utbakning och å andra sidan själva bakningen d. v. s. gräddningen. Om bröd, som ej är färdiggräddat säger man ofta: "det är inte bakt ännu" d. v. s. inte bäkt än.

Substantiv för att beteckna arbetet att baka äro bak, bäck, och bakning, bäckning.

Bak användes även för att beteckna den kvantitet bröd, som bakas på en gång. Ex. "jag har ett helt bak kvar sin fjärde veckan", ja har ett helt bäck kvar, sen fjärde vecka, ett stort bak, ett litet bak, ett stort el. litet bäck.

Bakets exakta storlek anges genom den mängd degspat som används, t. ex. "jag har gjort ett bak på tio liter"

4

ja ha jäst ut båk poliolitor, = jag
har gjort ett båk till vilket använts
tio liter degpad.

Tider för bakning.

Tredagen i varje vecka är bakdag.
Endast ett ärligen återkommande stort
båk kan nämnas, nämligen julbaket
julbrädet, som håll på hela veckan
närmast före jul. Man bakade då
främst småbröd och jullimpor, varom
närmare i kap. II.

Vid beredningen av limdeggen deltog
även männen, i det att de brukade
"stöta" den. Se även kap. II!

II. Allmänna frågor om brödet.

Uttryck, som vittna om brödets helgd.
Om någon tappade ett bröd, sade han,

5 i det han tog upp det: esud siqne brödet,
gasirna bröt.

Man fick ej lägga ett bröd med under-
sidan uppåt, emedan man då visade
vanvördnad emot det. Det ansågs som
synd att leka med brödet eller kosta
det.

Ordet gudslän, gaslän, användes ej
endast om bröd utan om föda i all-
mänhet.

Ex. "vi har inte ett enda gudslän", vi har
inte ett enda gaslän betyder "vi har
ingenting åt bårt överhuvud taget".

Dagligt bröd heter bröd för dan, brö fö,
dan.

Ex. "han har inte bröd för dan", han har
inte brö fö dan; "som vät är, har vi bröd
för dan", som vät är har vi brö fö dan.

Brödet anses som huvudbeståndsdel i
födan, och "ät bröd till", at brötlē, är
en vanlig uppmaning, då någon äter
sovel el. dyl. enbart.

Diverse benämningar på brödblycken:
en brödbit, bröbit, en brödsnula,
en brösmulle, en brösförz,
en brödkiva, en brösfiva, kallas vanligen
en brödbit. Första skivan kallas kätkanten,
kätkanten, och den sista lättkanten,
lättkanten. brödkant, brökant
Med brödknalle, bröknälle, menar
man en hård brödbit.

Brödet egenskaper.

Nybakat bröd, nybakat el. fäskt brö.

Brödet är degigt degigt, eller kladdigt,
kladdigt, el. "det är degrant i brödet",
de degran i brödet.

torrt bröd säger man är knalligt
knälv, hårt, haf, knäprvt, knop-
rigt.

Av möjligt bröd, mög hrt brö blir
 man stark och får starka tankar. Om
 hårt bröd som mjuknar, säger man,
 att "det slår sig", de släsa el. slafése.

Det inre av ett mjukt bröd kallas
 "innakrämsel", ina krämsel.

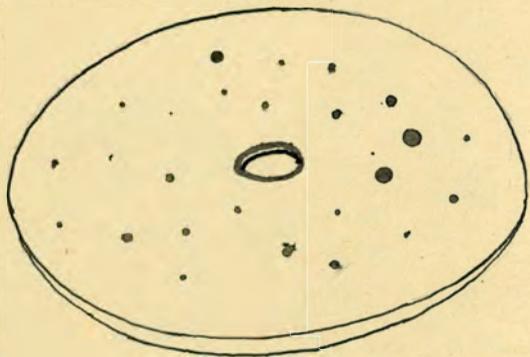
Med bulle, bäl, -n, pl. bäl, -a, mask,
 menas ett bröd som, för att uttrycka sig
 geometriskt, har formen av ett sfäriskt
 segment. Den bakas alltid av vete. Se
 fig I, 3!

Limpan, lampa, -a, pl. -er, -ra, fem, har
 ungefär samma form som bullen, men
 är betydligt större än denna och mera
 platt. Se fig I, 2!

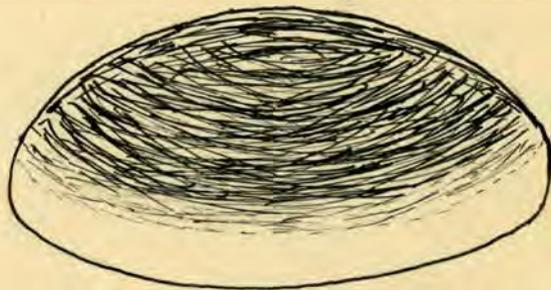
FIG. I.

8a.

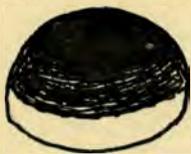
1



2



3



4



1. Hålkaka. 2. Limpa. 3. Bulle. 4. Kuse el. lev.

9 Med hålkaka, hålkäka - a, pl. -or, ra,
fem, avses ett bröd, till formen en
cirkelformig skiva av två ä tre centi-
meters tjocklek, vilket är försatt med
ett hål i mitten. Se fig. I, 1.

Lev och kuse äro olika namn, som
användas för att beteckna ett avlångt
bröd av vete. Se fig. I, 4!

Kuse, küsse, -n, pl. küsse - a, mask, är det
gamla namnet. Ordet lev, lev - en,
pl. lève - a, mask, har fått insteg
först under de senaste 10 ä 20 åren.

Dessa nu nämnda brödsorter äro
de oftast förekommande. Av vete-
bröd förekommo givetvis flera
variationer, t. ex. flätor, fwätor,
snurror, snårör, skorpor, skorpar,
och smäbröd, varom mera i det

10 följande.

III. Bakugnen och bakredskapen.

Bakugn, mask, bäck ä n, -on, pl. -ö, -a. ? (Tgr)
I regel var bakugnen [?] belägen
i stugan, men det förekom även, att
man bakade i brygghuset, vilket utom
för bryggningen även användes som
tvätt- och bakstuga.

Fig. II och III äro ett par mycket enkla
skisser från en gammal bakugn i
en bondstuga från 1850 talet.

När man elskat i denna ugn, så att
den var lagom varm, sågade man
ut glöderna och sätte in brödet till
gräddning. Några bagareugnar, som
iakttagits hade däremot särskilda
luckor i årlen, genom vilka man

11.

sopade ned glöderna, eller också voro de försatta med särskilda ragnar för själva eldningen, belägna under den egentliga bakugnen.

Med stornugn, större äng (förekommer mest i best. form. sing. större ängen), menas den vanliga murade bakugnen i motsats till järnspisens rugn, järnspsölängen.

Bakugnens botten, kallad ärlen, älön, var i regel flatbottenad, någon gång slutande framåt. I mycket gamla ragnar förekom det någon gång, att man eldade under det gräddningen på gick.

Den stora bakugnsöppningen kallades rugsmun, ängsmun, eller ängsöppning.

Röken gick genom rökgången, rökgrönan, ut genom draghålet, dräghålet, och fortsatte utefter ^{utmed} muren upp i

FIG. II.

11a

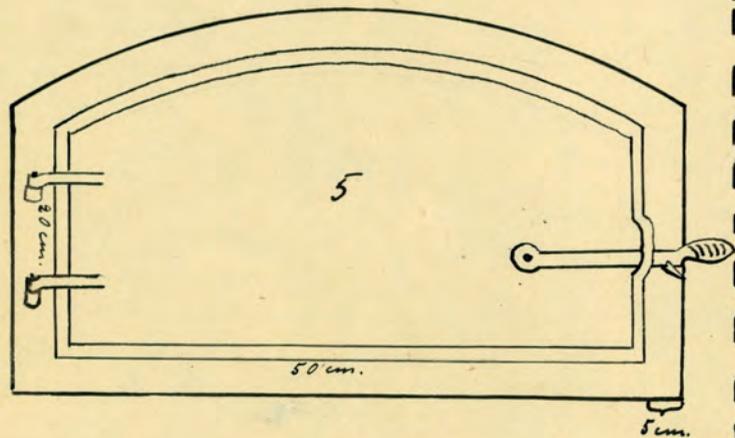
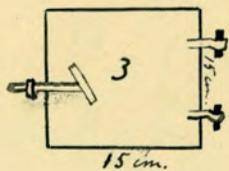
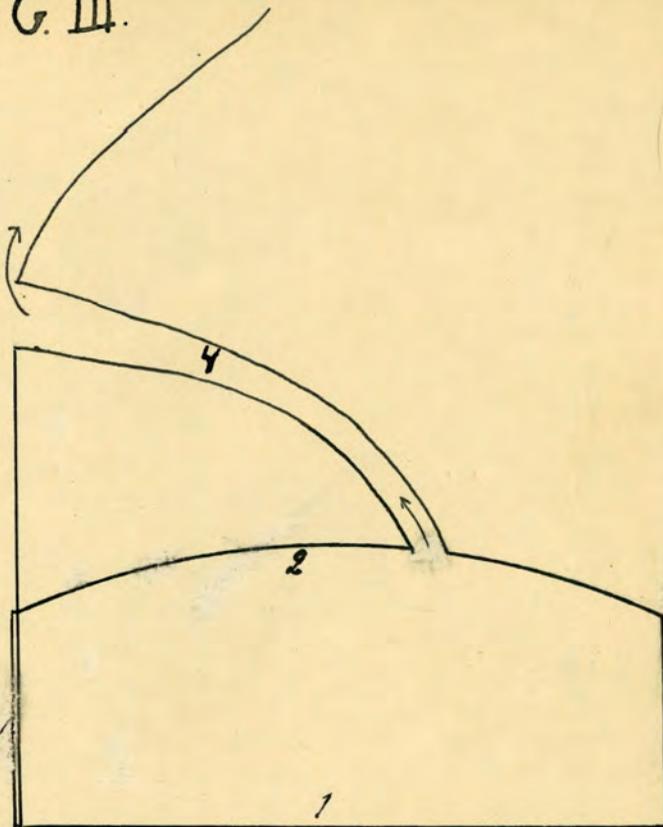


FIG. III.



1. Öfil. 2. Valv. 3. Röklucka. 4. Rökgång. 5. Ugnslucka.

12 skorstenen, köstrn i både best. o. sbest. form,
pl. -o, -a, mask. Se för öfrigt fig III, 4.

Det murade överbyggda rökfånget
kallas uguskäpan, uguskäpa, fem.

Den stora ugusöppningen, ugusmunnan,
stängdes, långt tillbaka i tiden och där
mera primitiva förhållanden rådde
genom en uguslucka av trä, kallad
ugustäppa, ugustäppa, -a, pl. -or, -ra, fem,
som fästes, genom att man ställde en
stör emot den.

Samma ugustäppa av trä efterträdades
snare av en uguslucka av järn,
vilken fästes med gångjärn.

Den lilla ugusöppningen eller drag-
hålet stängdes genom en sten, dragsten,
som kunde dragas för. Det var murat
så, att denna dragsten, dragsten,

13

kunde skjutas för olika mycket, alldeles som man ville ha starkt eller svagt drag.

framför bakugnen var en stor murad spis eller häll, kallad bakhäll, bäckhäll - en mask.

Bakved, bäckve - n mask.

Till bakved användes barved, helst granved, som klövs i stora, meterlånga halvor. Småved användes aldrig.

Eldningen.

Att kunna elda upp en bakugn, elda i bakugnen, el. bäckvägen, ansågs i regel för en ganska svår konst.

För att det skulle brinna och bli bra drag lades veden på tvärträ, po. tvärfra.

När det brann i setet i ugnsvalet, sade man att det betydde kärl. Om det hände, när en flicka eldat upp

regnen brukade man säga, att hon skulle få en mörklagd fästman.

När elden slår ut ur regnsöppningen, säger man, att ilön glöser fram.

Detta sökte man förhindra genom att skjuta veden längre bakåt in i regnen.

Den stöv, som användes att peta omkring bränderna med, kallas skarstake,

skärfäcke.

Jedån glöderna röks omkring med denna finga de ligga en stund och falna öv, färra ä.

När detta skett brukade man "raka ut" (kol-len) rak(ä)ut med en regnraka, fem, ärbäcke, varefter regnen sopades med en regnsop, mask ärsop, -on, pl. -ä, -a.

Regnsopen, bestod av en stake i vars ena ände hängde en järnring, i vilken

15

fästes tall- eller euris, som bands samman som en kvast.

Temperaturen i regnen

Om årilen quistrar vid sopningen, är regnen för varm. För att prova värmen brukade man även kasta in mjöl i regnen, ty om detta svartnade eller brann, var värmen för stark. Ofta provgräddade man även en kaka.

För att medbringa värmen brukade man kasta in salt i regnen eller saga den med regnsopen doppad i vatten. Detta kallades att svala av regnen, svaka å åren.

Regnen fick även stå och svalna, stå o svänga, stå och slå sig, stå o slå so.

Det är jämn värme, den jämn värme.
Regnen är bränhet, bränhet, den brödet

brännes.

Värmen från regnvalvet kallas över-
värme, övervärme, och värmen från
ärlen undervärme, undervärme. Det
är för stark över- eller undervärme, säger
man, när brödet blir bränt på över-
eller undersidan.

Eldning med lysticker under grädd-
ningen för att höja temperaturen före-
kom någon gång, men ofta hände
det, att man för en stund avbröt
gräddningen för att "elda smellan",
i. e. smila, då regnen började bli sval.

Sticker, som sattes in i lysgluggen
för att man skulle se in i regnen,
kallades förljys, följys.

Järn, som användes vid tillredning
av väfflor etc. kallades väffeljärn,

17 väfolyän, tunnräjärn, tänräjärn, gorä-
järn, goräjärn och kroppjärn, kroppjärn.
Kroppjärnet liknade en pannkaks-
lägg men skilde sig från en sådan genom
fördjupningarna, som voro större samt
runda i botten.

Tunnräjärnet bestod av tvänne
hävstängar, försedda med två plät-
tor, som trycktes ^{ihop} sedan smet hällts på
den ena av dem. Se fig IV a!

Sedan rätt lång tid tillbaka ha
funnits pannkakslagg, plättparma och
plättlägg.

Järnbakugnar började användas på
1870-talet.

Bakbord, neutr, bäckböd, -st, se bäckböd, -a.
Även uttalet -b@h för-börd förkom.
Bakborden voro flyttbara och ställdes

FIG. 4A

17a Tunnråjárn.

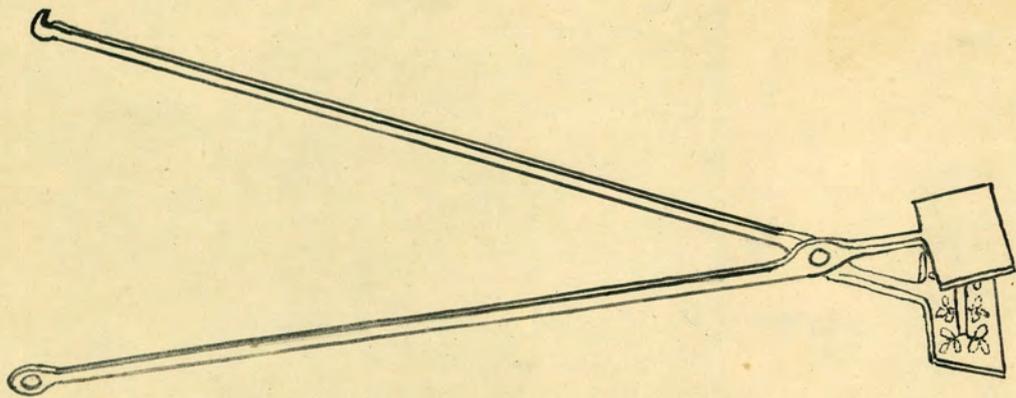
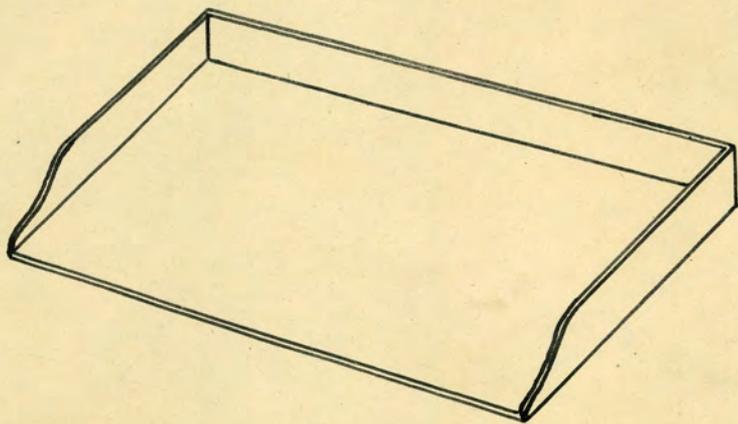


FIG. 4B

Bakbord.



18 under bakningen på andra bord. Se fig.
IV b!

Baktråg, bäcktråg, neutr., eller degtråg,
digtråg.

Deigen bearbetades i regel med händerna, men i en del fall, t. ex. vid beredningen av limpdeg, användes en "stötöl", stötöl mask, eller en degspade, degspådo. Det finns också minne av att man använt ett klappträ till detta ändamål. Klappträ, neutr., kläptra

Under det att degen stod och jäste, bredde man över den ett baklakan, bäcklakan, neutr., bakskycke, neutr., bäckskycke, eller en bakfilt, bäckfilt, mask.

Mjålet mjölk, st, neutr., förvarades i en mjöllär, mjölklär, mjölläa, pl. mjöllära, -a,

19

en mjölstänka, mjölkstörka, eller i ett
 mjälkar, mjölkär, neuter

Mjölstänkan var en tunn av trä, upp-
 till försedd med lock.

Mindre kvantiteter mjöl förvarades
 inne i köket i en mjölskäppa, fem,
 mjölsäppa

Verktyg för brödet utkavling, vora
 kavlar av olika slag. En kavel, mask,
 kävoh, kävan; pl. kävoh, -a, var
 oftast genomborrad på längden, så att
 handtagen stodo i förbindelse med
 varandra genom en genomlöpande axel.

Kaveln kunde vara slät, slätkavel,
 slätkävoh; eller försedd med piggår
 och kallades då kruskavel, kruskävoh.
 Se fig. □!

Vid bakning av vålkakor an -

20 vändes ibland ett kakmätte, käkmöt,
neutr. eller en brödring, bröring, mask,
för att taga ut kakorna ur den ut-
bakade degen. I mitten av denna
brödring var ett kälmätte, käkmöt,
fästat, varmed man gjorde hålet i kakan.

När man ej använde sig av bröd-
ring, begagnade man ett horn för att
göra hål i kakan.

För att skära av degstyckena från den stora
degen använde man en degkniv, degkniv.

Verktyg för brödbämnets införande i ugnen.

De utbakade kakorna sattes på
en lång brödspade och infördes med
den i bakugnen. Denna brödspade
kallas grissel, fem. grissel, -la; pl. grisslar
el. grisslar, -a.

Om någon blir slagen av grisselskaftet,

21 blir han "grisselstött", grisselstöt, vilken betyder, att den personen ej blir gift det året.

Hjälpverktyg

För att lätta på kakorna om de fastnade vid bakkbordet, hade man en särskild liten brödspade, bröspäda.

Under det brödet jäste brukade man placera det på ett brödbräde, bröbräda, mentr, eller på en brödstege, bröstega, mask.

En brödstege bestod av två målsatta sidostegar, som voro förbundna genom träskålar, på vilka man sedan kunde sätta det önskade antalet hyllor.

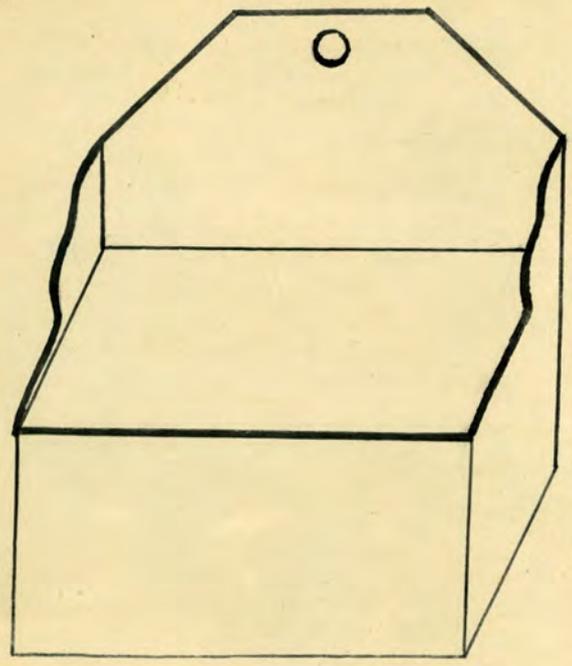
För att magga brödet, nägo bröt, användes en brödnagg, brönäg, mask.
Se fig. VII!

Andra verktyg, som användes för att

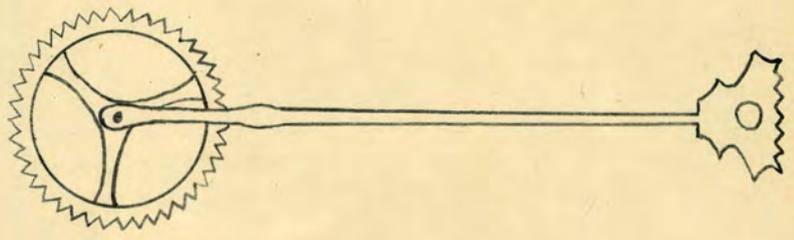
FIG. V.

21a

VII.



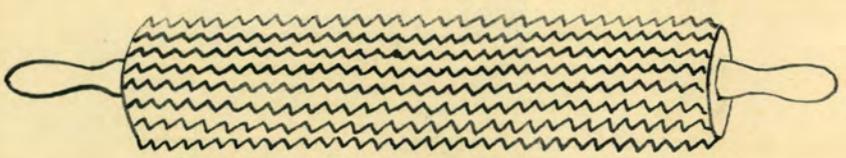
Mjölskäppa.



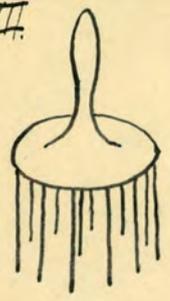
Brödsporre

FIG. VI.

FIG. VIII.



Kruskavel.



Brödnagg.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Acodn. 2328:5, G. Franzén, Ögl

22

utsira brödet, vora rullnagg, rulnåg,
naggkavel, någkåvok, kruskavel, kruskåvok

Vid magning av hätkakor brukade
man även använda en gaffel, gäfel, och
vid limpar en "brödspinne", bröpin.

För att åstadkomma ränder i
brödet användes en brödsporre, bröspör,
mask, som ofta var kombinerad med
en stamp i andra ändan. För samma
ändamål begagnades även brödkrus, nutr,
brökris, svträ. Brödsporre, se fig.

VIII!

Bakbordet brukade man skrapa rent
från deg med en kniv.

II. Varov beredd bröd.

Sedan gammalt har bröd bakats
huvudsakligen av råg, rågbröd, rågbrö.

Via herregårdarna och de mera burgna hemmen kom så vetebrödet, vitbrödet, i bruk under senare hälften av det förra århundradet.

Harre- och ärtbröd, hårrebrö, ärtbrö, är blott känt från kustska nödår.

Den säd som användes till bröd, kallas brödsäd, brösa.

Säd, blandad med aquar kallades slösäd, slösa, och användes till bröd endast i nödfall.

Med mäld, mäl, -a, fim, avses all säd, som males.

Enligt vad en gammal grumma rupp-giver sig hava hört av sin mor, förekom det ända till slutet av 1700-talet, att man blandade ärtkalm, ätkalm, i säden för att dryga ut den.

24

Med sammamalet (mjöl), så mäthet,
eller samsikt, så msikt, menas grov-
malet rågmjöl.

Skrädkaka, fem. skrä käka, kaka som
bakas av kli eller klilblantat mjöl.

Kli användes till drav, dräv, åt
hönor och svin. Det beagnades även till
att rulla strömmingen i före stekningen.

Kryddor, som användes vid bakningen,
voro salt, salt, socker, sö ker, kummin,
kärr, senare kardemumma, kafomäma,
fänköl, fänk ol, sirap, si rap och
anis, ä nis, samt russin, rä sin.

Andra smaktillsatser voro kärnmjölk,
gämjölk, vassla, vä sla, vört, v rt,
drank, dr ank.

Som ovan nämndes användes ärt-
malm för mycket lång tid tillbaka för

25 att trygga ut säden. Under 1800 talet
har man för detta ändamål använt
ärter, äfer, potatis, batats, och
bönor, bönor.

I. Deg och jäming.

Man skiljer på deg och smet. deg, mask,
deg-en, pl. -a, är t. ex. råg. och vetedeg,
som användes till vanligt bröd.

Smet, mask, smet-en, brukas till kärtor,
pannkakor, väfflor, rån etc.

degig, digr, brödet är degigt, då det är
otillräckligt gräddat

degklimp, degkrimp, mask, degdalt, digdalt,
mask, degklutt, degkweit, mask, är
små stycken av degen.

Att sätta degen kallas att göra degen, föra
degen.

degen gjordes vanligen tidigt på morgonen. Ibland gjordes den dock på kvällen före bakningen; sålunda "stöttes" och arbetades alltid limpdegen dagen före.

Den vätska som tillsättes kallas degspår, lëgspår. Pållat blandades i mjölet innan degen gjordes.

I ena hörnet av bakträget gjordes på kvällen en mindre deg, i vilken man blandade jästen. denna deg, som kallades jästdeg, jästdeg, mask, eller raskdeg, raskdeg, fick sedan stå över natten och jäsa och röckes följande dag i den egentliga degen.

När hela degen är jäst, skall man knåda knå, eller göra upp degen, förzöp degen. degen till jullimparna brukade "stötas" av karlarna. För att slå limpdegen användes

17 ett klapträ kläpträ, eller en stöt,
stöt.

När degen är för litet arbetad, är den
kletig, klätr, när den är lagom är
den stadig, stadr, hård hår.

Degen pöser, päser eller jäser, jäser.

Vid för stark jäsming säger man, att det
är för mycket jäsming, för myka jäsming
och för litet jäsming, förlita jäsming, då
den är för svag.

Degen pöser eller jäser över (träget).

Degen är jäst eller oppjäst, öpst.

Till syrat bröd hörde länge det grova
rågbrödet. Numera äro endast surlimpor-
na vid julen bakade med surdeg som
jäsmingsämne.

Surdeg, südig, erhåll man genom att
ställa deg på ett mycket varmt ställe,

där den surnade, vilket i allmänhet
dröjde tre dagar. Denna deg gjordes av
mjöl och varmt degspad.

Ugnsur, ägnst, kallas bröd, gräddat
vid för hålig värme och av för mycket
jäst deg.

Deg från föregående bak, vilken an-
vändes som jäsmassa, kallades surdeg.

Denna surdeg bereddtes på så sätt, att
man tog skovorna och skrapade ihop
dem till en boll, som sedan förvarades
bland mjölet till näst kommande bak.

Surdegen färskades upp därigenom att
man rörde i mjöl och vatten i den.

Ordet jäst, jast, användes ej om
surdeg men om all annan jäst såsom
bryggjäst, bryggjast, äljäst, okjast etc.
Bryggjåsten köptes på bryggerierna i staden

29

och förvarades i krukor.

Juldegen användes såsom jäsamne oftast skummet, som vid jäsmingen flöt ovan på vörten.

Präsjäst började användas i slutet av 1800 talet men äljäst och surbeg användes vid sidan av den ända in på 1900 talet.

Kap. VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

Arbetet att göra kakor av den färdiga degen kallas "att baka ut brödet".
Bak ut brö det. Tillvägagångssättet härvid var följande: Man tog upp degen ur bakträget, la den på bakbordet och knådade den med mjöl. Så rullade man den, tills den fick formen av en rulle, av vilken degstycken skuras och

utklappades till kakor. Det förekom även
att man kavlade ut degen och tog ut
brödkakorna med ett brödmått. Jmf. sid. 20.

Sällan var det flera än två
personer, som samtidigt voro sysselsatta
vid bakkbordet med brödkämnens utformning.

Kakämnens formning till kakor
kallas, då detta sker med händerna,
för utklappning, uttkläpning.

degstycken, som på ovan angivna
sätt avskuras från det utrullade deg-
stycket, kallades ämnen, ämna, pl. ämna,
neutr., eller kakämnen, kakämna.

När två personer på en gång äro
sysselsatta med utbakning, ha de sin
plats bredvid varandra vid bakkbordet.

Tunnt bröd användes ej; endast av
frusen säd bakades tunnare kakor.

Kakorna gjordes lagom stora för grisseln.
Om kakorna blev särskilt små, kallades
de styvmorskakor, sty maskäkor.

När en kaka var uthäskad, läggjordes
den med en kniv från bakkbordet och
bars sedan i händerna till baktäcken.

Kakan hovelades med krukskovel
eller naggades med en brödmagg,
gaffel eller brödpinne ett par varv
på endast ena sidan.

Vanligen naggades kakorna, då de
läggs på bakkbordet, men det hände
även att denna procedur skedde först
på grisseln.

Man skilde på rättsida, rättsid, och
svigsida, ärrsid, på kakan.

Läsom i kap. III redan nämnts, tog
man ibland ut kakorna med ett bröd-

mätt, för att de skulle bli lika stora.
 Detta arbete kallades att ta ut kakor,
ta ut kårer.

Hålet i mitten av brödkakan gjordes
 med ett hålmätt, som sattes i mitten på
 brödmättet eller med ett horn, då man
 klappade ut kakorna med händerna.

Kakorna flyttades med händerna från
 bakkädden på grisseln. Detta arbete
 kallades "att sätta på grisseln", o sättes på
 grista.

Efter utbakningen ställdes alla kakor
 att jäsa på ett brödbräde eller på en
 säng ett gott stycke från ruggen, för att
 det ej skulle bli för varmt. Kakorna
 lades under jäsmingen enkla.

Skovorna av degen användes till surdeg.
 Jmf. sid 28! Någon gång brukade man

öven baka skrapkakor av dem. Skrapkakor,
skräpkakor, gavs åt barn eller djur.

Levar och kusar bakades på så
 sätt, att man rullade degen så att den fick
 formen av en rulle. Denna delades sedan
 i lämpliga stycken. Bullar rullades runda.
Limpor naggades tre varo med en bröd-
pinne.

Innan kakan sattes in i ugnen, smordes
 den med en hönsvinge, tappad i vatten.

På grisseln brukade man strö mjöl, för
 att kakorna ej skulle fastna.

Vanligt bröd sporrades ej alltid före
 insättandet i ugnen, vilket alltid skedde
 med palibröd.

När limporna voro halogräddade, bruka-
 de man för ett ögonblick taga ut dem
 ur ugnen och smörja dem med vatten.

34

När de voro färdiggrätkade, smordes de med en vinge eller limslapp, som var begjuten med sirap och vatten.

Vetebröd beströks med en smet av ägg och socker.

Detta arbete kallades att smörja brödet, smörja bröt.

Kap. VII. Gräddningen.

Provgräddning förekom endast vid småbrödsbak. Gräddningsproceduren var följande: Man tog kakorna med händerna från brödbrädet eller brödbädden, placerade dem på grisseln, med vilken de infördes i ugnen. De kakor, som på en gång sattes in i ugnen, kallades en gräddning, gräddning. Kakorna sattes i ugnen aldrig på varandra

utan en och en bredvid varandra.

Hällkakor stods i ugnen en kvart, limpor en timme och vetesbröd tjugo minuter.

Levar sattes på en plåt i ugnen, limpor infördes och gräddades som vanligt bröd.

För att pröva om brödet var färdiggräddat, brukade man väga det i händerna för att känna, hurvida det var tungt eller lätt.

två slags skorpor torkades, runda och långa. Skorpa, fem, skörpa, -a, pl. skörpor, -ra.

Rundskorporna skuros av bullar, som klövs mitt itu.

Långskorporna fick man genom att skära skivor av levarna, och sedan klyva dessa skivor.

Sedan skorporna blivit skurna, placerades de på en plåt och sattes in i ugnen, sedan allt annat bröd var färdiggräddat, och ugnsvärmen var svag.

Om brödet jäste upp under gräddningen, sade man att brödet höjde sig.

När brödet är dåligt gräddat, säger man, att det är deigt.

Det får stälrand, stährän, eller blir stältigt, stält, när det bakats av säd, som blivit dåligt torr.

När brödet blivit torrt och hårt säger man att det är knalligt, knäbrt.

När man bakat, var det vanligt, att man gav smakkakor, småkåkor, särskilt om man gick på besök, tog man smakkakor eller förningskakor med sig.

Det var sed, att den, som var rikast,

skulle ha största kakan med sig, vilket ofta resulterade i tävlan, så att kakorna antogs ganska kraftiga dimensioner.

Grannar brukade ofta utfärgna varandra med smakkakor, när de hade bakat.

Av överbliwna degbitar bakades skrapkakor till barnen.

Kap. VIII. Brödet behandling efter gräddningen.

Sedan brödet tagits ut ur ugnen, lades det ånyo på ett bräde eller i en säng och övertäcktes med en filt, fakfilt, bäckfilt, för att det skulle "stå tillbaka", släta bräka, d. v. s. svalna.

Innan brödet lades ned till förvaring, av-
sopades det med en brödborste eller håns-
vinge och beströks med sirap eller

sockerwallen.

Det brända skars bort, först när man skar upp brödet till måltiderna.

Hätkakor torkades och förvarades på brödspett, bröspit, som oftast hängde i köket. Kakorna placerades på spettet vända åt samma håll.

Bröd, som ej förvarades på spett, lades ned i brötlävar eller brödtunnor för att det ej skulle hårdna.

Vid måltiderna lade man upp brödet på en tallrik, ofta av trä, eller i en brödkorg, brödkörv.

Kap. IX. De olika brödslagen och deras tillredning.1. Vanligt vardagsbröd.

Vardagsbröd, vädaströ, kallades det grova brödet, som användes i vardagslag, t. ex.

källkakor, råg- och vetekusar, skorpor o. dyl.

Som redan torde ha framgått av kap. IV, skedde kvornindelingen av brödet efter det sädeslag, varav det bakades, t. ex. rågbröd, rågbrö, vetebröd, vitebrö.

Inom dessa stora avdelningar förekommo sedan en mängd olika sorter.

Bröd av ojäst deg och tillfällighetsbröd.

Om man vid något tillfälle var utan bröd och ej ville göra sig besvär med ett ordentligt bak, brukade man baka "snarkakor", snarkäkor, av ojäst deg. De ätos genast mjuka och torkades aldrig. Deigen till dem gjordes på vanligt sätt som vid annat bröd, men inga procedurer med jäsnings o. dyl. förekommo, utan kakorna gräddades genast.

Någon gång hände det, att man

gräddade bröd direkt i glöden. Sådant bröd kallades skällkaka, skölkäke, varefter man har talesättet " tunn som en skällkaka", tän som e skölkäke.

Med ordet limpa menades bröd av viss degsort och viss form. Angående formen, se kap. II!

Man skiljer på tre olika sorter av limpor, beroende på olika tillsatser till degen.

1. Jurlimpa, sülimpa, som bakas av deg tillsatt med surdeg. Jurlimpor förekomma oftast i form av jullimpor.
2. Vörtlimpa, vöflimpa, då degen är tillsatt med vört och då den är tillsatt med sirap.
3. Sirapslimpa, sirapslimpa.

Bröd gräddades ibland i en bunke, s. k. formbröd, formbrö. Detta slags bröd samt limporna hör närmast till högtidsbröd.

2. Högtidsbröd

Brödsorter, som endast bakades till
hålgar och fester av ena eller andra slagit,
kallas kallsbröd, kalläsbröd, eller
fint bröd, fint brö.

Ex. på sådant bröd: 1. av vete: snurror, snurror,
kringlor, kringlor, flätor, fwätor, bullar,
bälls, saffransbröd, saffransbrö och små-
bröd, småbrö.

2. av råg: sirapsbröd, sirapsbrö, vört-
bröd, vöfbrö, en del förut nämnda limpor
samt smörgåskakor, smörgåskäkor, och
jästbröd, jästbrö av fint siklat rågmjöl.

Vetebröd har använts sedan mitten
av 1800 talet.

Julbröd

1. Av råg:

Vet bröd, som traditionen främst förskade

vid varje jul, var jullimpan. Av limpe-
degen gjorde man fordom även julgattar,
jäckgälar. Jämte limpor bakades till julen
de vanliga bättre rågrödsorterna.

2. vetebröd.

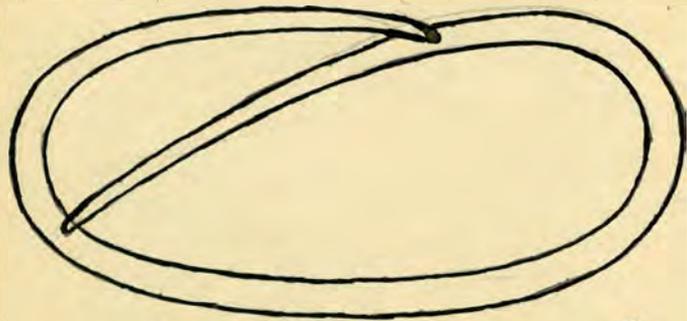
Av vete bakades en mångfald former julbröd
av vilka de vanligaste voro, pepparkaksböcker,
piparkaksböcker, -tupper, träp, hästar,
hästar, -grisar, griss, och pepparkaks-
hjärtan, vidare stjärnor, saxar, giffel,
jifla och så kallade "skinnbyxor", sinbyxor,
eller "jungfrular", jämfrular. Se fig. II!

Bröd, som bakades endast vid andra
högtider, voro fettisdagsbullar, fettisdagsbula,
bröllops- och begravningskakor och -bollar.

Till kalas o. dyl. var det vanligt,
att gästerna medtog bröd, i synnerhet
vetebröd, som förningsbröd, förrisbröd

FIG. IX. A

42a. B

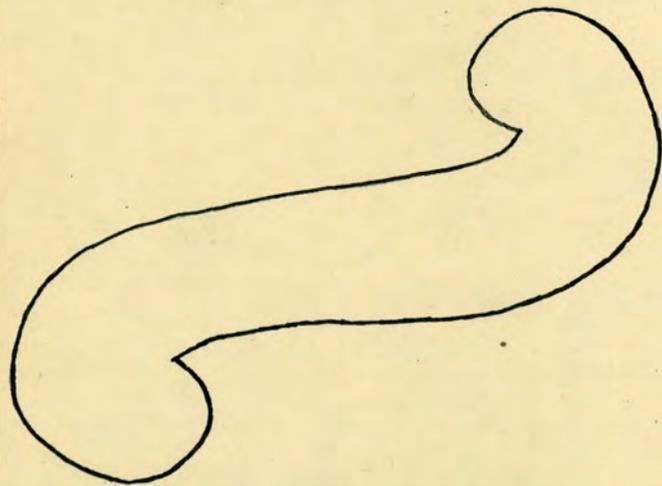


Skinbyxa el. jungfrulär.



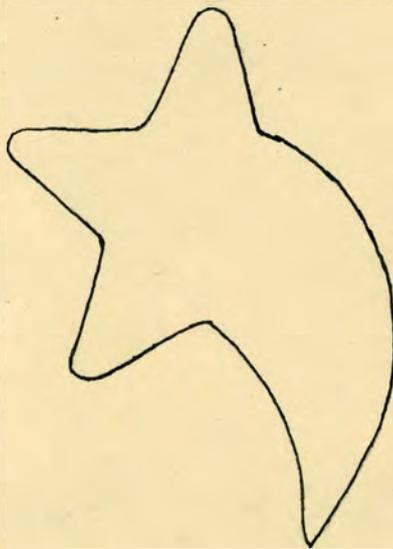
Måne

C



ESS.

D



Komet.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2328:5, G. Franzén, Ögl

Angående detta, jmf. även sid. 36!

Smäbröd, smäbrö, har förekommit i orten ungefär sedan en mansålder. Numera finnas ett stort sorten bärar, men de ursprungligaste och mest spridda torde vara pepparkakor, piparkäkar, av olika sorter samt gifflar, sockerkringlor och spritsar, spritsa.

3. Bättre, eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd

Kärnmjölk, gämmjöttk, kunde även användas vid bakningen av limpor. Dessa kallades då kärnmjölkslimpor, gämmjöttkslimpor.

Bärbröd

Olika slags bär kunde inbakas i brödet t. ex. blåbär och lingon el. "krösa", krösa. Man fick då krösalimpor, krösalimpor,

och blåbärsbröd, kväbasbrö.

Da man bakade in bär i brödet, gick man så tillväga, att man smetade på bären på den utbakade kakan och därefter vek ihop den.

Man bakade öven bröd med inströdda äpplsbitar. Sådant bröd kallades "äppelbröd", äpöbrö.

Av kli och vatten bakade man ett slags grovt bröd, hästbröd, hästbrö, som i synnerhet användes om sourarna för att om morgnarna locka till sig hästarna, då dessa gingo ute på bete.

4 Maträtter, som stå på gränsen till bröd

Hit höra de olika slags bakverk, som bakades i vissa järn.

Ex. rån, ran, tunnän, tränran, godrån,

45

göran, som bakades i råjärn.
Vidare väfflor, väflor och pannkakor,
pannkakor av olika slag, tjocka och
tunna, potatis- och fläskpannkakor, och
slutligen äppelmunkar, äpelmunkar.

Palt, palt, -on, mask, kokas av blod
och mjöl samman till klumpar.

5. Paltbröd.

Paltbröd, paltbrö, bakades av blod
och mjöl. Vanligen användes svinblod,
svinblög, som spädtes ut med vatten
eller mjölk.

Vid bakningen tillsattes rågmjöl, salt
och jäst. Deigen kallades paltbrödsdeg,
paltbrödsdeg.

Paltbrödet bakades ungefär som vanligt
bröd, dock torkades det alltid, i ugnen

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2328:5. G. Franzén, Ögl

Landsm. Upps. 2328:5
G. Franzén. 1929. DROTHERM
ÖGL.
Frgl. 16

eller på spett.

Pallbrödet sporrades alltid för att lättare kunna brytas. Då det var färskt, åt man det som vanligt bröd, påbrätt med smör.

Kap. I. Folketro och folkseder rörande bröd och bakning.

Då man säger, att en person har bröstar, bröstrir, menar man, att han har tur med att få brödet bra.

Då det går illa vid bakningen, jäser dåligt o. s. v. brukar man säga, att "Det är som förgjort", de som förgjöt.

För att gräddningen skulle gå bra, brukade man kasta salt i ugnen.

På pallbrötskakorna brukade man göra ett kors, ks. Något minne av att

47

detta skulle ha någon magisk innebörd tycks ej finnas, utan man gjorde och gör det ibland fortfarande endast för att följa gammal sedvänja.

den, som äter varmt bröd blir lös-
aktig.

Man skall ej slå härt i bakhudet vid utbakningen, ty då blir man aldrig
gift.

Den som blir stött av grisseln, blir inte gift
det året.

Om man inte kostade de begstycken, som togos ur hälet i kakorna, i en hög, så skulle man få lika många barn som begstycken.

Bakar man fula kakor, får man en ful man.

Man skulle baka vid nymåne, bäka på nyl,

48

för att brödet skulle räcka länge.

Om man redan har en smörgås och av glämska breder sig en ny, har man någon hungrig släkting.

Tappar man en smörgås, och räbsidan kommer upp, blir det vackert väder; kommer avigsidan upp, blir det däremot "rusk", rusk.

Om man råkar vända en brötkaka, så att man får ut den ur ryggen med avigsidan upp, är detta varsel om dödsfall.

Om en kaka har brända kanter, säger man, att den har sorgkanter.

Bröd som läkemedel etc.

Kalvar skall man ge paltbröd, så de ha out i magen.

Nya kreatur, som kommit till gården, skall man giva bröd, som fuklats med armsvett, för att de skola trivas.

No pepparkakor blir man sväll,
 " saffransbröd " " glad,
 " möglat bröd " " stark.

När det blev jästblåsor i brödet, sade man, att bagaren hade trampat på det.

Man skulle inte ge bort sista kanten av brödbiten, ty då tog den, som fick brödet, styrkan från en.

sedan gammalt var det sed att man skulle laga en bit av alla brödarterna, som man hade på jubbordet och gömma dem till våren, då man skulle stöta

sänder dem och göra en leg ov dem.

År denna skulle man sedan göra små ballar och giva kreaturen var sin.

Setta skulle nämligen skydda djuren mot sjukdom och förgiftelse.

Men man måste nog bevara brödstyckena, så att intet blev borttaget ty om inte alla voro med i degen hade denna ingen verkan.

Historien om flickan, som trampade på brödet, torde överensstämma med den vanliga versionen. Man berättar, att det var en flicka, som ville vara mycket fin av sig. När hon så en gång var ute på vandring, kom hon till ett kärr. Och som hon just den dagen hade ett par nya, fina skor på sig, stannade hon och tänkte länge

efter, hur hon skulle kunna ta sig
över kärret utan att smutsa ned skorna.

Men så erinrade hon sig, att hon hade
ett brödstycke med sig, och så tog hon
och lade detta i smutsen och trampade
på det. Men i samma ögonblick öppnade
sig jorden, och hon sjönk ned och
uppslukades av den.

Kap. II. Talesätt och liknelser.

Om en kraftig person brukar man
säga att han är brödstark, bröstarik.

Brödsvullen, brödsvullen, betyder att man
är tjock, särskilt i kinderna.

Brödkvarn, brödkvarn, skämtsamt ord
för mun.

"Alltid gör det något, sa gumman, kasta
jästen efter bröket in i ugnen", älska goda nöd.

52 sa gäma, kasta jästn äter bröt rånge.
"Kaka söker maka"

"Här ska ni få se på andra bullar"

"Bättre att ge hunden brödet än att slå
med honom," bättre o jästn bröt en o
slös man.

"Små smulor är också bröd", små smulor
ä också brö.