

2432

UPPLAND

Östervåla

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

11/1 1930

Eriksson, Simon, 1930

Svar på ULMA:s frågelista 16
Brödet och dess tillredning

99 bl. 4:o

2432

X

s. 9

Brädet och dess tillredning Uppland
 Frågelista-16-besvarad för Östervåla. Östervåla s. n.

I. Inledande frågor om bakning:

Användningen av ordet "baka".
 Detta ord brukades endast om tillredning av bröd och likartade födoämnen, t. ex. potatispankaka; (däremot sade man: jor "päzkäka, jor "vöflur).
 Ordet "baka" kan användas även i sådana fall, där det ej gäller tillredning av något ätbart, såsom t. ex. kol-
 en baka ihop sig; de var förut, nor an "göde dan, sa jöfen "baka ihop se o vat "hädag. Dessutom användes

uttrycket: nj**ä**ka = (fäisk, grön, ex: 9.
 han er fr nj**ä**ka en han), och
ut**ä**ka = (tillplattad, ex: véjin bäkar
ut se o bir ffätare o breare
innan för innan). Däremot före-
 komma ej sådana uttryck som:
 baka sig framför basen; solen
 bakar o.s.v. i alla dessa ex. an-
 vändas istället ordet: "bäda".
 När ordet "baka" användes om
 brödbakning, åsyftar det dels
 hela arbetet med brödets till-
 redning, dels och speciellt
 degens utformning till kakor
 eller bullar, t ex: vjördeg o
"bäka", bäka o grad brö. Verb-
 et "baka" användes ej i så-
 dana fall som "låt smeten

stå i ugnen och baka." De 3.
 substantiv, som användas i
 ortens mål för att beteckna
 arbetet att baka, äro: bak,
bakning. Båjningsformer: bak, bäjin
 eller bägi; bakning, bakningin.
 Dessa ord användes även om
 den kvantitet bröd, som baka-
 des på en gång, t.ex: en dags
bakning, höstbäjin, julbägi.
 Tider för bakning: Mjukt bröd
 bakades vanligen någon gång
 varje vecka. Vår, höst och till
 jul lade man storbak. I början
 av maj och i slutet av okt.
 eller början av nov. brukade man
 baka spisbröd: brö, skät brö,
spitbrö. Man bakade då tre-

fyra dagar i sträck, ofta två ^odeg-4.
 ar varje dag, så att brädet
 skulle räcka för käsväre. I jul-
 veckan bakade man vanligen tre
 dagar. En mindre deg grävbräd
 varje dag för att ka uontig
te pröva väysvärmen pa; det
 bakades dels i form av käsv-
gåka kakor, dels som bälar
 (lik fig. i. c. senare ändrades formen
 så att den mer liknade fig. i. b.) För-
 utom grövdéjin bakade man
 en sort varje dag av de van-
 liga släjin, som she vära
te jul, oftast i följande ordning:
grönjofsbäla, vätbäla, rökabr.
 Vetbröd användes sparsamt i
 äldre tid, men till jul skulle

man även ha litet sådant; det 5.
 bakades då såsom tredje deg
 någon av dagarna. Senare, då
 rackbrädet varit bortlagt och
 man använde mera vete, brukade
 man baka en skorpdag som
 tredje varje dag och torka skor-
 or på kvällarna samt använda
 tredje dagen huvudsakligen
 för att baka vetebröd av olika
 slag. Vid storbak brukade man
 göra första degen på kvällen
 fört samt gå upp tidigt (kl 3)
 på morgonen för att göra upp
 degen. Man brukade i regel
 byt se imilau, så att den,
 som torkat skorpor på kvällen,
 slapp stiga upp och göra upp degen.

Egentligen hade man inga b. gemensamma benämningar på de personer, som bakade. Hade man någon till hjälp, kallades denna: bakjätt, vi kända te sjätt o baka o. s. v. Karlarna brukade bära in mjöl och bakved samt på kvättarna, när de voro lediga, passa upp med att sätta på bröd på ugnsfjälten o. s. v.; i själva bakningen brukade de i regel ej deltaga.

Känner intet ex. på att någon kvinna hade sitt uppehälle utestutande av att baka i gårdarna, men sådana, som jek som sjättgärmar vid s. h.

Stöthjörä, brukade även antitas 7.
 vid bakning. 'Bakfärder' till
 annan socken eller annat
 landskap förekomma ej. Har
 icke kunnat få bestämda
 uppgifter om, när den förste
 yrkesbagaren kom till socknen.
 Men 1870 bedrev en bagare Johanna
 bageriärelse i Gryttjärn i grann-
 socknen Tierp, och hans dräng,
Grotans bagarfäru, brukade baka
 ikrütz med brö även i Östervåla.
 Ett par årtianden senare bodde
 en kvinnlig yrkesbagerska i kyrk-
 byn. De brödsorter man före-
 trädessvis köpte voro: limpar, shop-
 ar och s. k. bagarbrö = (vetebröd av
 olika form med socker på). Omkring

Landsm. Upps. 2432
 S. Eriksson. 1930. ÖSTERVÅLA

UPL.

Frgl. 16

sehelskiftet höijade man även 8.
 köpa Tärtor: töta, till kalas-
 förning; dessförinnan hade man
 använt kakelse eller hemmagjord
smörtöta. Bagare kallades: sing. bagare,
bagari; plur. bagare, bagaren; bageska,
bageskan, bageskar, bageskone.

II. Allmänna frågor om brädet.

Av sådana drag ur folklivet och
 sådana föreställningar och uttryck,
 som vittna om brädets betydelse
 och hälgd, kunna nämnas
 historien om flickan, som varit
 och lånat bräd och, för att
 icke smutas skona, lade ut
 bräd på vägen och gick på,
 men till straff för sin synd

sjänk genom jorden. Ännu vid 9.
 1900-talets början brukade skol-
 barnen i Aspås folkskola reagera
 kraftigt och gripas av vidskeplig
 fruktan, om någon av kamrater-
 na hastade bort en bräddbit.
 Det hände ofta, om någon hittade
 en bräddbit i vägsmytan, att man
 tog hem den åt kreaturen, för
 att den ej skulle behöv kam böt.
 Man väntade hungersnöd nästan
 som omedelbar följd av lätt-
 sinnigt beteende med bräd ~~och~~
 och brädsäd, ja barn voro för-
 bjudna att baka kakor av lea,
 ty även det skulle medföra hunger-
 snöd som straff.
 Har ej hört, att orden "Guds namn"

brukat tilläggas i slutet av en 10.
 mening, vari ordet "bröd" nämnts,
 men en s. k. ramsa lyder: "Mat i
Gås nam, far i Rjstlan, mor i
Skåne, ja ha nt sit n brokåke
pa n måne." Där förekommer alltså
 uttrycket "Guds namn" tillsammans med
 orden "mat" och "bröd."

Ordet gudstän: gästän, brukades
 om såväl ~~bröd~~ som andra
 spannmålsprodukter t. ex. gräpe.
 ex: käncu lar fal she ha
lite gästän, om e she bi na
mjöfka av. Känner ej, om det
 ansetts som synd att äta
 fint bröd till vardags. Om
 man råkade tappa ett bröd
 på golv, brukade man uttrycka

sitt beklagande med att säga: "Oj 11.
 då! hör ja her me at!" e. d. Sedan
 tog man upp brädet och torhade
 av det mat kläderna, och så
 fick det duga. Har ej kört, att
 det betraktades som klaundervärt
 att lägga brädet med under-
 sidan upp, eller att det före-
 badade olycka e. d.

Begreppet dagligt bröd uttryckes: bröf-
 föan. Ex: Nu giv väri-lov, har vi da
 ful, så e vräher te bröföan. Ord-
 et brödlösa betyder närmast bröd-
 list i bokstavelig mening: nu har
vi hämi i brödlösan ändå, kunde
 man säga, om det varit slut
 med brödförädet, innan man
 hunnit bakka nytt. Känner ej

uttrycken "makten" och "maktbiten" 19.
med syftning på bröd.

Begreppet levebröd uttryckes: brö,
gäna sit brö, stlita för brö-
bitu, ha bröbesymer, ta brö ur
man på någon = jöra någon brö-
lös = (beröva vederbörande försörj-
ningsmöjligheterna.) Äta andras
brö = (leva av andras barmhärtig-
het), Dam er många om brö-
bitu = (stort huskäll). Brölag = (kalas-
lag ^(bjudlag) o. s. s. så många av grannar-
na, som voro självskrivna att
bjudas på kalas.) Förutom brö och
bröbitu användes även uttrycket:
föan i betydelsen: upphället. Ex: de
er dasäma, var an gänar se
föan me, je ut hän föa = (upp-

fostringsbidrag till "söakta" barn. 13.
 Ex. som ge uttryck för att brödet
 är huvudbeståndsdelen i födan
 med sovel: süger, som tillsats:
di her brö er sa fint, sa
de kun dog äta utan süger;
"et brö vö o," brukade man
 uppmana barnen; de er gõt
sydä," sa flickan, et utan
brö. Om sovellet var mycket
 salt eller eljes hade stark
 smak, så att man ike
 kunde äta så mycket där-
 av till brödet, var det:
süger ämt. Hade man kött
 någon, som va-styo te präta,
 brukade man säga: de let
sa gõt, sa an kun ha

veti bröq no. Att äta bräd 14.
 utan savel kallades: te veti bäve
bröq. "Han va ga vsuoh, sa an
hant u stroos i fföskbitu, o
svande ner o drog op en ijän
bäve forte nar ner bröq me. "narra ner"
 Något allmänt namn på allt,
 som är bakat till bräd, "baku-
 mat" e.d. finnes ej. En bäta, voul. brösbäta
bröq, en brösbäta, en bit bröq,
 en bröbit, en brösmäta, st
brögryn, st stite gnäs eller en
litu gnäse. Ovanstående uttryck
 beteckna små brödstycken; ett
 stort stycke bräd kallas: bröq
gävbig, brökanne. En brödskiva
 kallades: bröfiva, bröfiva.
 Första och sista skivan kallades:

Landsm. Upps. 2432

S. Eriksson. 1930. ÖSTERVÅLA

UPL.

Fgl. 16

hant, brökhant, bäckhant. En bröd. 15.
 knalle i egentlig mening var ett
 bröd av ojäst deg, som fått ligga
 och hårdna; dessutom kallades van-
 liga brödbitar, som blivit mycket
 hårda: brökhälar. Om degen
 jäste dåligt, blev brödet bäre
hälar.

Brödets egenskaper: Styrbäka brö,
fast brö. Bröd, som skall
 torkas, men ännu är mjukt
 nog för att kunna bjas
 hållas: sekt, sväji; så kallas
 även sådant bröd, som varit
 torkt men mjuknat igen: släji
isju se, för att det förvarats
 i rå, fuktig luft. Man säger
 även om sådant, att de har

Väkna ijän = (mjukt) Torhat 16.
 bräd hallas: hat bo, skat bo.
 Brädet kan vara: pipat, spysat, mös-
at, som en möstap, tat, hädät,
dëgut. Torhat bräd kan vara:
skät, hat, kat som flinta,
knäghat, shenat, stafat, mot
o fiint. Mögligt bräd: mögghat
bo, om man åt sådant,
 vart man stark; "Karl XII åt så-
 dant." Det yttre av ett mjukt
 bräd hallas: skörpan, öpa-
skörpan o örnder-skörpan, det inre
hallas endast: (skr) ini; ex: de er
vit o fiint ini, de er dëgut
ini. Om det blev tårnum mellan
 öre skörpan och det inre, sådes
 brädet vara tviläpi.

I äldre tid förekomma just ej 17.
 andra brädtyper än bälar och
käkar, liknande fig. 1.C. och d., Käkar-
 na bakades dels tunnna - sex - sju
 m m. tjäka - försedda med hål
 och avsedda att torikas, dels
håfugöka - tolv - femtan m. m. tjäka-
 utan hål och avsedda att ätas
 mjuka. Uttrycket "lev" förekom
 ej alls och limpa skulle vara
 av särskilda degarter (se däräm)
 för att kallas så. Man sade
 sällan limpar; det var vanligare
 att säga: limpbälar, bälar av
limpa, ja baka limpa o fah
gäge bälar o. s. v.

Senare, omkring 1880-talet, blev
 det en hel del förändringar: vete

odlades i större mängd än för, 18.
 och bakades dels som vränbular
 eller smäbular (lik fig. 1. a), dels
 som långbular (lik fig. 1. b.); även
 bullar av "limpdeg" bakade man
 allt allmänna i form av lång-
bullar. Numera är formen (1. c.)
 så gatt som helt bortlagd.
 Känner ej att något hembakat
 bröd kallades kuse; däremot kalla-
 de man de små, mjuka kakor,
 som ^(man) fick till kaffet på exercis-
 platsen så.

III. Bakugnen och bakredskapen.

I de flesta gårdar hade man
 bakugnen i stugan. Färsbild
 bakstuga eller bakhammare
 i stugan förekom ej. På många

gårdar hade man i stället brygg-¹⁹.
 hus: bryggkåse eller bryghstan. Där
 bryggde man, som ju namnet an-
 ger, kokade såpa och lut till
 tvätten, värmda vatten till svin-
 slakten och kokade pota och
 karv¹ o. s. v., varjämte det i regel
 användes som sommarstuga.
 I regel bakade man inne i
 stugan, även där det fanns
 bryggkåse, åtminstone var-
 och julbaken. På sommaru baka-
 de man ofta i bryggkåset
 eller matboden: bon, och bar
 in brödet på safflock eller
 hakbräder: jah me bog över
gan, när det skulle gräddas.
 Detta gjorde man för att

undvika att få så mycket 20.
 flugor i stugan. Det före-
 kom ej, att Bakugnen sträck-
 te sig utanför stugans vägg, men
 på många stugar var ett hål
 hugget på timmerväggen mitt-
 för ugnsgaveln; muretan som
 tappte detta hål kallades: bräu-
 tävban. Bakugn i påhuset förkom
 ej.

Bakugnen var anordnad i huvud-
 sak som fig. 3. i prägel. Dess
 delar benämndes: 1. veril, den var
 plan, utan lutning och utan
 "murad bank" på någondera
 sidan. Nagan inmurad eller
 fristående behåll brukade ej
 finnas. 2. vålv, vålv, vålg er

^vvåd = (våld). 3. I äldre murar före-
 kom ej egen rökgång från ugnen
 ut i skorstenen utan rökens gick
 ut genom en mindre öppning
 ovanför bakugnsöppningen; den kalla-
 des: rökhåle eller pipan. 4. Lyskåle
 eller dråghåle; det stängdes med
 en tegelsten liksom rökgången.
 5. Dessa stenar, som kunde dras
 åt sidan i en jyckam nisch,
 kallades: sten eller drågsten.
 6. Ugnöppningen: rysåle, stäng-
 des antingen med en lucka
 av trä, som stöttades upp
 med brandstören och använ-
 des endast, när man grädda-
 de bröd, eller också fanns fast-
 sittande lucka av gjutjärn eller

plåt: Järsläkan. 7. Där det fanns 9 9.
 luga av järn, fanns det ock-
 så infattning av järn: Järnsiman.
 8. Det härjarn, på vilket sten-
 arna i valvet vid öppningen
 vilade, kallades: Bärjäre.

Räkfånget kallades: Järshäpan
 eller stakmuren. Vågot inmurat
 bräde utanpå bakugnen brukade
 det icke finnas; ej heller är
 ordet "ugustunnas" behållt. Framför
 ugnen sköt muren fram och
 bildade en ungefär halometer-
 bred avsats i jämnhöjd med
 eldstaden, häpan räckte lika
 långt fram. Denna del av
 spisen kallades: Bär-i-spjön.
 Där lades utten, när man

kaddade, där stod man ofta 23.
 och dëshade, dit drog man
 stundom grytan, när den ej
 skulle koka, där satt man
 och vilade och där kaddade
 man åt luffare på vintern.
 Man brukade också lägga kvar
 det nygräddade brödet där,
 medan man satte in en ny
 ugn.

✓ Bakveden kagg man kätst av
 ✓ stämter gran - (som torhat på rot),
 sex kvarter långa brukade ✓ tröven
 vara och blanna i kälvor eller
 ✓ fjärdelar, om det var av gran
 skag den kaggs. Man använ-
 de också småved: ✓ spissee, att
 ha te ✓ lög in på, käst in på.

(eldade en liten brasa efter-²⁴.
åt, när ugnen började sval-
na).

Eldningen. Har ej hört, att det brukade betraktas som en hög-
tidlig handling, men måkt-
påliggande var det att elda
upp bakugnen: jäla iuzen,
ty om veden varit för tätt
lagd eller någon annan fel-
aktighet begicks, brann det
svåtsiga, och då varit det
skrällt med värmen. Det
berodde mycket på ugnen,
om det var en svår haust
eller ej att elda upp den.
Den ena var häfeta - behån-
de flera brasar för att bli

uppvärmd, den andra va-nt 95.
 e na drag i o.s.v. Den ena
sügen gräda hå, den andra
däfit. Det ansågs bero på
 murarn, hurudan ugnen blev
 i dessa avseenden. Förfiga
dägd ut te värma u västlig sügen
en. För att en ugn skulle vara
 bra, borde den vara tätela,
 ha riha över- och under värme
 och håla värmen vleggi. En
däfig sügen sväde te härja
me, sa ältop han bräns
ör, o mar an fat gräda u
två-tri sügen, har at värmen
got ut.

Man brukade lägga ved
 på tvätre; i samtliga ugnar

brann det bättre, om tvär- 26.
 Trädet lades strax innanfö-
 r ugnsöppningen, så att veden
 fick luta bakåt, i andra
 var det bättre att lägga
 det långt in. Med svät-
sirga menades såväl sotet
 i ugnsreelvet som de sotiga
 bränderna, när lufttillförseln
 var för svag, så att elden
 brann med sotande låga. När
 lågorna slog ut ur ugns-
 öppningen, sade man: de lågar
främ. För att hindra detta
 brukade man ställa en stek-
 panna eller ett fat med
 vatten i ugnsöppningen.
 Ugnskåpp: branstör, höjde med

Till ugnsattiraljen. Med den 27.
 rörde man omkring de glöden
 de kalen, så att de övertäckte
 hela ugnsfattnen, man öppnade
 och stängde den upphållade ugns-
 luckan med den, reglerade drag-
 stenen o. s. v. Att låta kalen
 ligga utbredda över årlen en
 stund med lucka och drag-
 öppning stängda, kallades: te²lat
di lig o tåda. Sedan skrapa-
 de man antingen ut kalen
 ur ugnen med Sjögskärren; (en
 smidd järnskrapa som satt vinkel-
 rätt åt ena sidan om skaftet)
 eller också skattade man ut
 dem med hakspaden. Man
 brukade lägga dem i eldstaden,

Landsm. Upps. 2432
 S. Eriksson. 1930. ÖSTERVÅLA

UPL.

Fgl. 16

därför spreds de en behörlig 8.
 värme till det jäsaende brädet.
 Sedan sopades ugnen med söp-
soppan, gjord av tallkvistar
 bundna sam en kvast bring
 en stäv: söpskäfte. Sopan doppa-
 de man i vatten då och då,
 för att den ej skulle fatta
 eld. Hela arbetet med att få
 ut kol och aska ur ugnen,
 kallades: te söp ut ur ugen.
 Temperaturen i bakugnen prova-
 de man genom att grädda någon
 kaka. För att medbringa för
 hög värme i ugnen, brukade
 man kasta in salt eller
 doppa ugnsoppan i vatten och
 blöta avilen med. Att låta

en för starkt upphättad ugn 29.
 svalna kallades: te lot en svana,
svan av, sls ijän se. När bröd-
 et gräddade ovanpå men håll
 sig mjukt och degigt på under-
 sidan, var e för övervänt,
 när det sveddes på under-
 sidan, var e för undervänt,
gräda e stika på beji siar,
var e jämvänt. Ofta eldade
 man med stickor i drag-
kåfe, medan gräddningen på-
 gick, för att åka övervärm.
 Att avbyta gräddningen och
 elda en liten brasa, när
 ugnen började svalna, kallades:
te lag in på, kast in på.
 Stickor, som lades i ugnöppningen

vid gräddningen, för att man 30.
 skulle se i ugnen, kallades: Torv-
stikar, lystikar, stikar. Känner inga
 minnen av gårdar, där man
 saknat bakugn eller byar, där
 man nyttjat gemensam sådan.
 Har ej hört talas om flyttbara
 bakställen av järn eller annat
 material, icke heller om kalsten,
 som använts att grädda bröd
 på.

Munkar, såv s. d. brukade man
 ej göra; vafflor "gjordes" i väffel-
järn, och pannkakor "gräddades" i
spannspånar. Vaffeljärnen voro
 små och njurformiga, försedda
 med långa, raka skalmar och
 öppnades som tänger genom att

man skilde skalmarna åt. 31.
 En oval järnring trädde över
 skalmarna och höll järnet slutet,
 sedan man fytt det med
 smet. Pannbakspannar voro runda
 gjutjärnsplattor, försedda med
 en lag kant och skaft.
 En järnring med tre fötter:
spänringin, användes att ställa
 pannarna på, för att man skulle
 få dem att stå plant samt
 kunna tillräckligt lågt över
 glöden. Här ej hört om andra
 järnbakugnar, än järnspisarnas
 stekugnar, i vilka man på
 senare tid brukat grädda
 brödet vid mindre bak.

Bakredskäpen: Bakänjare, Man 39.
 hade särskilda bakbord: Bakbete,
Bakfivan, antingen flyttbara (lik
 fig 5.), eller hängande på gång-
 järn eller trättappar vid väggen,
 dessa fälldes upp, då de skulle
 användas. Baktråg: Baktrög, Bak-
tröji. Finnas i olika storlekar:
litröji, störtröji. Alla tråg
 gjordes i äldre tid av hvarna
 och utkalkade trädstammar. De
 användes mest för ändamålet
 men även björk förkam. De
 mindre trägen gjordes lik fig.
 6., men de stora brukade ha
 två handtag utskurna på var-
 dera ändan, så att man
 måste bära dem samman bä.

Oftast röide man om degen 33.
 med händerna, men det
 förhåller även degspadar av
 trä. Har ej hört annat namn
 på sådana än: degspäda, men
 liknande verktyg fast något större,
 som användes att röia om
 i mäskeharet med, när man
 bryggde, kallades: mäskeör, möj- ^{mäskeör}
 ligen har degspaden också ^{ME}
 kallats: degör? När degen ställ-
 des att jäsa, bedde man ett
 stycke av ett gammalt lakan:
degfingry, över den. Var det
 kallt i stugan brukade man
 även lägga något klädesplagg
 ovanpå. Till bakningen brukade
 man antingen ta in mjölet

i ett baktråg, eller också bar 34.
 man in en hel säck, som
 fick stå kvar under bordet hela
 tiden, medan man bakade. Ett
mjötkär av trä hade man inne
 med grötmjöl i.

Verktyg för brödets utskivning.
 För detta ändamål användes: brö-
 käven, såväl helvarvade som med
 genomlöpande axel förhållning,
 alla med två handtag. Stundom
 användes kruskäven att krusa
 brödet med, sedan det var
 utskivat med den ståta.
 Man brukade använda en gam-
 mal bordskniv: degkniven, att
 skära av degstyckena med, och
 kakarna formade man lika stora

med brödmåte. Lomliga brödmått 35.
 hade fastsittande kilmått, annars
 använde man särskilt sådant:
kismåte.

För brädets införande i ugnen
 använde man en långskaftad
 fjät: bröspäda, kåspäda, (lik
 fig. 9.), antingen av trä eller
 järnplåt. De olika delarna av
 en järnspade kallades fäbua
späda, hylsan = (det kavformiga
 rör, i vilket shaftet var instuckt),
skäfte; på en träspade fanns
 det hyla = (två parallella tungor
 av samma stycke som spaden,
 mellan vilka shaftet var fast-
 satt) i stället för hylsa. Kavle,
 hing vilken brädet lindades fanns ej:

Några hjälperktyg i form av 36.
 rundtäljda stichar eller flat-
 täljda spadar för att därmed
 lägga på kakarna, så att de ej
 skulle fastna vid bordet, hade man
 ej. Fastnade kakarna brukade man
 använda degkniven och lossa dem
 med. För att flytta dem från
 bakbordet till den plats, där
 de skulle ligga och jäsa en stund
 före gräddningen, använde man
 en kortskaftad brödspade: kän-
späda, kähskütan, bröskütan.
 Denna spade användes även
 när man skulle flytta kakor-
 na från brädet, där de legat
 och jäst, och sätta dem på den
 långskaftade spaden: sot på brö,

och föra in dem i ugnen. 37.
 De bräder, som användes att
 sätta undan brädet på, medan
 det jäste, kallades: bröbräder, bak
bräder, bakbrädene o.s.v.; de voro för-
 sedda med klassar: hösor, på
 ändarna, så att det skulle bli
 lagom rum mellan bräderna, när
 de lades upp i en stapel. På
 mindre välförsedda gårdar hade
 man dock inga brädbräder, utan
 lade brädet på matbordet, som
 man dragit fram mitt på golvet
 med båda skivorna uppfällda.
 Det som ej fick plats på bordet
 lades på safflack, i de bäddade
 sängarna samt på tåken, som
 breddes ut på golvet.

Får att nagga brödet, eller 38.
 som det kallades: pika det, an-
 vände man en bröppik. Pigiu
 var av svarvat trä med
 instagna järnpinnar. Rullnaggar
 förkamma även. Till nagging
 av tjäckare bröd: bullar, limpor,
 använde man en gaffel. Endast
 på pottbrödkakor brukade man ät-
 kamma ränder, efter vilka brödet
 lättare skulle kunna brytas.
 Dessa ränder gjordes med en
 kniv. Brödspare: båhelsespöre, an-
 vändes att forma båhelse med.
 Inga andra verktyg än de nämnda
 användes för brödets utseende.
 När man skulle rengöra bakbordet
 från deg, tog man kniven

med båda händerna och skrapade med eggen vänd rakt ned.

IV. Varav bröd bereddes.

De sädesslag, som av gammalt brukade användas till bröd voro råg, korn och något vete. Till grovbröd brukade man blanda såmanmäti rågmjöl och såmsihta kornmjöl. Var det bra rågar, tog man hälften av vardera slaget, annars togs mera korn. Endast korn togs endast i undantagsfall, då råg alldeles saknades. Bullar: vätbäla, gryn mjölksbäla, rökabröd bakades av oblandat rågmjöl. Vetbröd, vetbäla bakades av stälsiktat vetemjöl: stälsikt, men

förehan sparsamt; nästan endast 40.
 till jul ansåg man sig ha råd
 att baka sådant. De benämningar
 på bröd, vari sådeslagens namn
 ingingo som namngivande, voro
 alltså: vätbröd, rögbröd, körbröd. Det
 bröd, som bakades av råg- och kam-
 blandning, kallades: gröobröd, skat
bröd. Den säd, som användes
 till brädet kallades: brösi. Brö-
värgi var en gemensam benäm-
 ning på materialet, varav bröd
 bakades.

Man använde i regel ej annan
 sorts säd, än sådan, som odlades
 på orten. Endast missväxtåren
 måste man köpa i stau, d. v. s. Gävle
 eller Uppsala.

Om ej den bästa säden ansågs 41.
 komma att räcka, blandade man
 upp den med större eller mindre
 mängd störsäd: stöd, när man
 malde till vardagsbröd. Något
 särskilt namn på sådant mjöl
 till skillnad från mjöl av prima
 säd, fanns ej. Brödet kallades, som
 nämnts: grövbrot, skort bro, av-
 sett om det var tillverkat av
 bättre eller sämre mjöl.

All slags säd, som var avsedd
 att förmalas, så väl till mjöl
 som grope, kallades måder.

När man kom till kvarnen
 och ville höra sig för om
 utsikterna att få mala, fråga-
 man: "Här ni na mijgy måder"

i "dag!" Endast i svåra nödtiden 4%.
 Blandade man agnar o.d. utdryg-
 ningsmedel i säden och bakade
 bröd och kokade vätvälling=(vanligt-
 vis kokade man välling av
 mjölk och hornmjöl, men vatt-
 välling koktes av vatten i stället
 för mjölk.) av sådan blandning.
 Sammanmalet=(siktat) mjöl kallades
såmanmafi. "Skädhaka" har ej
 funnits i dialekten. Vete och horn
 siktade man i regel. Råg sikta-
 de man till fina bröd, såsom
 vörtlimpa och andra julbullar. Det
 fanns tre slags sikt: stäfsikt
 eller stä-sikt, finsikt och såm-
sikt. Vetet brukade man stäf-
sikta eller stäha. De övriga sädes-

slag kunde man antingen fin- 43.
 sikta eller samsikta, det senare
 var dock vanligast. Det sikta-
 de mjölet kallades med ett gemeu-
 samt namn: sikt. Olika sorter
 kallades: stängsikt eller mera sällan
vetsikt, rögsikt, höymjöl sällan
hörsikt. De vid siktningen från-
 skilda beståndsdelarna kallades:
säddar eller hfi. De användes
 till foder åt kreaturen: hönsrörar.
 Kryddor, som användes vid bak-
 ningen: Salt användes i allt
 bröd; dessutom användes stund-
 om: anis, fänköl, hummin: kämit,
 kardemumma: käramjör, pomeran:
pärranskäb, och muskot. Andra
 smaktillsatser voro: vört, kärn-

Landsm. Upps. 2432
 S. Eriksson. 1930. ÖSTERVÅLA

UPL.

Frgl. 16

mjölk, kättlake, lingsamos: beamos, 44.
 m. m. Andra ämnen, som använts för utdrygning av brödet ha bl. a. varit ärtor och riven potatis.

V. Deg och jäsnings.

Man skiljer på deg, smet och röra (pluralformen: rörur är vanligast).
Deg, déjin, dégar, dégane, kallades allt sådant, som man skulle baka av, den var av stadigare struktur än smet och röra. Mellan de båda senare benämningarna fanns knappast någon egentlig betydelseskilnad; man sade t.ex. omväxlande jägkaksmet, och jägkaksrörur.

Dejigt: dégut, dégug. Bröd varit dégut, om det jäste för dåligt

eller var av för dåligt mjöl, 45.
 eller om det var för tvärköt at
di, när det gräddades. Deg-
 klump: degklump, degbit, deg-
småka. Funga maträtter fannas med
 namn på -deg.

Att sätta degen kallades: te jä deg,
rötet i deg. Detta gjordes antingen
 dagen före eller på morgonen
 samma dag, man skulle baka;
 hade man storbak, gjordes deg-
 en dagen före, annars gjordes
 den samma dag. Store degar
 gjordes i baktråg, små sådana
 gjordes ibland i ett fat eller
 en lämtare. Man brukade sätta
 hela degen med eus. Den
 våtaka, som sattes till, kalla-

des: degspå. Användes mjölk 46.
 till spad, sade man: stéjin er
jod på mjölk, jod me mjölk
te spa. Man brukade beräkna
 degens storlek efter spadets
 mängd, t. ex.: ja har sjöt deg på
u häna wätu, ja har sjöt deg på
bare st stop. Pättet blandades
 i det torra mjölet, sedan gjorde
 man en fördjupning i mjölet
 i ena ändan av träget och
 slog degspadet där samt rör-
 de i mjöl från sidorna, tills
 degen varit lagom tjock; var
 det mer mjöl i träget än
 som gick åt, fick resten ligga
 aröit. Jästen tillsattes, sedan man
 rört ned en del mjöl. Om

jästen var gammal, så att man 47.
 var osäker på, att den orkade
 jäsa, eller om man hade huapt
 om den, brukade man sätta
 till litet mjöl och socker
 och ställa den i värmen, så
 att den skulle börja jäsa
 kraftigt. Detta kallades: te fask-
öp jästu. Den beredda degen
 kallades: déjin, déjin er jöd.
 Att arbeta om degen, sedan
 den fått jäsa en stund,
 kallades: te jör öp déjin, déjin
er jöpjöd. Känner icke att någon
 särskild ritual förhvar, då
 julbräd huådades. eller att någon
 särskild person skulle utföra
 detta arbete.

48.
 Det hände ibland, att man
 gjorde upp degen och bakade
 ut den med finare mjöl,
 än den var gjord av, för att
 brödet ej skulle si så groft
 och sådat ut. Av gammalt an-
 vändes icke något redskap för
 att knåda degen, man strök
 upp träjärnen över armbågen
 och rörde ned mjölet och arbetade
 in det med händerna. Detta
 kallades: te bräka dejin. Ut-
 tryck för att degen är för
 litet arbetad: hhympug, för lite
bräka. Att mjölet sväller: dejin
stagar se. De gen borde varken
 göras för kas och smiklag, eller
 för toro, för kas o mjölstapa

utan lagom haf. Om mjölet 49
 var av smatta se, bruka déjin
hötua. Degeu jäser: déjin jäser,
 Stark jäsnung: déjin jäser sa de
star håliga tol, jäser över ala
hiäda, jäser op o bir jösag o
fin, jäser för mygy, jäser se
fod arva, star o bir sürjésin.
 Svag jäsnung: déjin jäser för
lite, br bir tränjési, tränut,
br jér nése, bir hädut, bir
läre som pärhäka.

Någon särskild prövning av
 jäsnungen, såsom att grädda
 en provbulle e.d., förhåm ej;
 man såg på degen, när
 den var färdigjäst; den höjde
 sig i väget, det blev sprickor

i ytan, den blev seg och pös-50.
ug a. s. v. Degen är jäst: färdig
jäst, jësiu, tötjësiu, hätjësiu.
 Av gammalt har ej annat än
 syrat ^{eller jäst} bröd förkammit, med
 undantag för sådant, som miss-
 lyckats, därför att jästen varit
 för dålig eller mjölet för hätjësiu.
 När man skulle baka surliupe:
rökabro, fick degen stå två-
 tre dygn och självsuras, Har
 ej hört, att den härvid fick
 stå i annat häll än träg.
 Den gjordes av hett degopad
 och fick stå inne i värmen.
 Att låta brödet stå och jäsa
 färdigt i ugnen vid sakta
 värme har ej förkammit.

Man brukade, som nämnts, blanda 5%
 da jästen i degen omedelbart
 vid sätningen, och några ut-
 tryck som "heljäst" och "halvjäst"
 med avseende på, när jästen
 blev iblandad, ha icke före-
 kammit.

När man bakade flera dagar
 å rad, brukade man, för att
 spara på jästen, lämna litet
 deg kvar att stå och surra;
 den fick i regel bli kvar i
 baktråget. Har ej kunnat få säkra
 uppgifter, om, vad sådan deg
 kallades. Det osammansatta ordet
 jäst användes om all slags
 jäst, ända tills präsjästen
 började komma i bruk, sedan

skilde man på bryggarjäst 5².
 och präsjäst. Dricksjäst kallades,
 som nämnts, dels jäst, dels
bryggarjäst. Som det var van-
 ligt, att man byggde i så
 gatt som varje hem, före-
 kom det knappast, att man
 behövde köpa jäst, var man
 utan själva för tillfället, fanns
 det alltid någon granne, som
 hade, och då gick man dit
 och läna, d. v. s. någon åter-
 betalning var ej beräknad
 vare sig av lånaren eller
 givaren. Ja skäl hit o köra
ja, om ja har ja för låna jäst,
om ni hädi så? var en
 vanlig formul, när man

skul ta om ände. Kom någon 53.
 och har på en liten kruka eller
 en kvätes patel, förstod man
 vad ärendet gällde: "Nu kommer
der o vil lan jäst postas."
 När Kosboguben kom o vil
lan jäst, bruka an ätti
kat krükan bakom säfabe,
médan an ta om ände.
 Så länge dricka varade fick
 gästen vara kvar i tunnan.
 När man behövde något av
 den, gick man och göte
op med en stev ur drikat,
 som ju var höyhet trast-
 (strax) men snart klarade
 igen. När dricka började ta slut:
de hålpå o bir på jästu,

brukade man skälja upp åter 54.
 staden genom att man tog i
 tunnarna med båda händerna
 och höjde en ända i sänder
 några gånger: "shvimp me tärnan,
"shvimp op jästen, Sedan tände
 man upp det i en kruk och
 lät jästen sjunka, varefter drickat
 försiktigt tändes av; jästen förvaras
 sedan i krukorna. Även när
 man tände jäst, fick den
 stå kvar i krukorna, tills man
 använde den. "De sio ut, som
en vjästbyta," brukade man säga
 om sådana, som stod och jäste
 (t. v. ett övervämmat potatisland). Detta
 uttryck tyder på, att man i
 äldre tid haft särskild bytta

att fämaras jåsten i. Att fiska 55.
 upp jåsten kallades, som nämns:
te fack op den. Något särskilt
 namn på sålunda uppfiskad
 jåst förkann ej. Man brukade
 skurra av värten, innan man
tuna ner den och använda skum-
 met som jåst, icke bara i
 juldegen, utan när helst, man
 hade tillgång på sådan jåst,
 därför att risken att få sur-
 jåst bråd då var mindre,
 än när man använde batter-
 jåst. Präsjåsten började komma
 i allmänt bruk i början av
 1900-talet. "Midsommarsjåst," mid-
 sommarsdag för beredande av
 jåstämne samt "sjåskan" är obekanta.

Sådana, som hade jälaka bögar, 56.
 och sådana, som jöde konst,
 var man rädd att få besök
 av, när en dag skulle jäsas, och
 ändå hinkigare var det, när
 denna skulle jäsas. Känner ej, att
 man brukat medvetna besvärjel-
 ser, kånstehen, eldstål o.d. för
 att freds jästens kraft, men
 man kan ännu få höra kvin-
 nor halut omedvetet säga, när
 det dräjer att börja jäsas:
"Ja, Gasinamig! di her bir fat
int na jäsas av he kan ja
tro." Känner ej, huruvida jäs-
 ningen ansågs innebära tydar
 och förbud av ena eller andra
 slaget.

VI. Brödamnets behandling före gräddningen. 57.

Arbetet med att göra den färdiga degen till kakor, var det, som egentligen kallades: te baka, bak ut dejin. Arbetets olika faser benämndes sålunda: jör deg, jör öp dejin, baka eller shak ut dejin, grad, bröd.

När man var färdig att börja baka, tog man så mycket deg, man ansåg sig kunna skäta på en gång, och lade upp på kakbordet. En sådan degmängd kallades: en vängör, en öptägnig. Arbetet kallades: te hos öp deg, och utfördes med en tallrik eller med mjötklösan = (en kortskaftad skyffel

av trä). Sedan mjölade man 58.
dels på bordet, dels på leggen
samt började bruka och rulla
den, så att den antog formen
av en lång och smal rulle.
Om den nu icke var tillräckligt
brukad utan fastnade vid händer-
na och bordet, och man den
dubbel och fortsatte brukningen
under ideligt mjölade. När
den var färdigbrukad, så
att an int fästna vop, rulla-
de man ut den, so an rakte
vons me hela babböke. Sedan tog
man dighuiven = (en gammal
nätt bordskniv) och tog tal
ämne samt rullade undan
den mot babbordets borte sida.

Man skär ät se = (förde huden 59.
i riktning mot sig) samt skuffade
de till det avskurna ämnet med
fingerarnas yttersida, så att det
rullade dit det skulle.

När man bakat och skurit av
så många ämnen, man hade
rum åt, formade man dem
till kakor. Man tog ett ämne,
strödde litet mjöl på bordet,
ställde ämnet i med en snittyta
med, mjölade igen på
den snittyta, som vändes upp
samt plattade till ämnet med
handflatarna. Sedan tog man
brökhäven och rullade den i
olika riktningar över kakämnet,
tills det erhållit önskad tjäck.

lek; då och då mjälade man 60
 lindrigt över kakan, om den
 ville fastna på kaveln. För-
 mågan att kunna baka väl,
 ansåg man, bestod i att kunna
 använda så litet mjöl som
 möjligt te bak ut me och ändå
 få kakan att släppa. När kak-
an var iuthäufa, tog man
krushäven och rullade den över
 kakan ett par gånger, eller
 också tog man pigiu och
 pickade med. Sedan tog man
 kalmättet och tryckte med
 det över kakan samt vred
 det runt ett halvt varv
 åt ena sidan och tillbaka
 igen. Med kalmättet gjorde

man på samma sätt. Den som 61.
 var van att handtera det, beuk-
 de fö med sig den lösskurna
 plätten, när mättet lyftes. Den
 bortsburna kanten: avserone, av-
 lägnades med händerna, och
 sedan sköt man brädspaden:
kakskutan, under kakau och bar
 bort den till brädbrädet eller
 den plats man annars hade, där
 den fick ligga och vjisa i br.
tills e vat daks te grada.
 avskärorna blandades antingen
 i nästa degsats, eller också beuk-
 de man ihop dem till ett
 kakämne och kavlade ut det
 särskilt. Sådana kakor blevo
 hårdare än de andra och beuk-

de därför vanligen ätas nygräddade.
 de. Av sista resterna deg och
 avskäras bakade man skärbägi;
 den skilde sig från andra
 kakor såtillvida, att den i
 regel var betydligt mindre
 och av oregelbunden form, då
 man ej använde något mått
 att skära den med. Den gavs
 ofta åt barnen och brukade
 ätas nygräddad även den.
 Av kakor bakades endast två
 sorter, terut och kälvökt. Det
 senare äts mjukt, och därför
 gjorde man inga hål i sådana
 kakor, icke heller brukade man
 kruskavla dem. De lades att
 jäsa var för sig. Det tunn

brädet lades två och två på 63.
 varandra under jäsningsen, den
 övre kakau med svigsidan vänd
 upp. En kakas över- och under-
 sida kallades: krätsian och ävsig-
sian.

De tunnast brädsarter ha ej före-
 kommit. Tjockleken på tunt bräd
 varierade ganska mycket; medel-
 tjockleken var 7-8 mm. Det halv-
 tjocka brädet var ungefär 2 cm.
 Kakornas vidd varierade också, be-
 roende på, hur stort kakmätt man
 hade; 2,5 dm. diameter var medelstor-
 lik. Fjälens hade ungefär samma
 vidd. I regel gjordes brädet tunn-
 are ju bättre mjöl man hade.
 Bräd av frusen eller gradd sad-

smälta se, var kärljästare, och 64.
 därfor måste man baka det tjockare.
 Det mjöl, som användes vid
 utbakningen, kallades: mjöls som
an baka ut me. Det var an-
 tingen av samma sort som i degen
 eller något finare.

Antalet personer, som deltog i
 arbetet med bakningen, berodde
 dels på huskållens storlek, dels på
 utrymmet; hade man icke näst än
 ett bakbord, var det ej plats för
 mer än två att stå och baka. Detta
 var också det vanligaste antalet.
 Fanns det barn, brukade dessa
 få håra undan bakorna. Arbetet
 fördelades, så att den ena åste
 upp och bearbetade degen samt tog

till *amanea* på förut beskrivet 65.
 sätt, medan den andra syssla-
 de med annat, såg efter *ugnen*
e.d. Vid utbakingen brukade
 antingen den ena kavla ut
 och skära av kanten samt
 sätta kakan på spaden och
 rätta den åt den andra,
 som pickade, tog hål och
 bar bort, eller också, om man
 hade särskild undantagare, bruka-
 de båda stå i bedd vid bordet
 och kaka ut varsin kaka; där-
 vid turade de om, så att medan
 den ena kavlade, använde den
 andra kakvatt eller pick o. s. v.
 Junga särskilda benämningar förkan
 på de *persaner*, som deltaga i arbetet.

Linsdeggar brukade man och schar 66.
 av till ämnen på samma sätt som
 andra degar. Sedan rullade man
 ämnena med händerna och gav
 dem önskad form. På bordet,
 där de skulle ligga och jäsa -
 oavsett om man hade bräd-
 bräder eller ej, brukade man
 när man bakade limpor, dra
 fram matbordet mitt på golvet
 och fälla upp båda skivorna
 samt breda ut ett hårtäcke
 och på detta ett lakan över
 bordet - lade man ut limpor-
 na i rader med ett veck
 av täcket och lakanet mellan
 varje rad. Ovanpå bredde man
 ännu ett lakan. Anordningen

med veck mellan raderna var 67.
 avsedd att hindra limpana från
 att jäsa ut och bli breda och
 låga. När de jäst lagom
 och skulle gräddas, rullade
 man upp dem, en i sänder,
 på fjälen så att den sida, som
 vänts ned förut, kom ovanpå,
 ty på den sidan hade jäsing
 en icke åstadkommit några miss-
 prydanter sprickor i ytan. Där
 pickade man dem nu med
 en gaffel, brukade sticha in
 gaffeln på en fyra-fem stäl-
 len tvärs över limpan. Där-
 efter tog man en kånofjäder
 eller linneklapp, doppad i en
 blandning av siep och vört,

och smorde limpan med, innan 68.
 den fördes in i ugnen. Efter
 gräddningen smorde man igen.
 Detta kallades: te smörja
'bälane. Lma^o rundballar forma-
 de man också med händerna;
 man tog ett ämne med var-
 dera handen och rullade dem
 under något kupiga handflator
 på så sätt att ballen fick
 ligga och rulla på ungefär
 samma fläck. Sedan tog man
 dem med nypan och pla-
 cerade i rader på plåtar, som
 man fört smort med ister.
 När plåten var fylld, bredde
 man över en handduk och
 ställde den i värmen att

jäsa. Även långa vetebullar 69.
och dappkakor lades på plåten
för att jäsa. Sedan tog man
plåten på ugnoffjälten och förde
in den i ugnen.

Man brukade ej sopa av kakor-
na, medan de var ogrädda.
de. Kalutjaka kaka sopade man
med en bäste eller fågel-
vinge, när man tog ut dem
ur ugnen. Det tunna brädet
buktade man, sedan det sval-
nat. Mycket, som sopades av
från kakorna kallades: söpva och
gavs åt kreaturen. Det bruka-
iche förekomma att spara brädet,
innan det sattes in i ugnen, för
att det skulle vara lättare att bryta.

VII. Gräddningen.

70.

Ordet utbakning har ej kunnat användas om gräddningen.

När ugnen var rensad från glöd och lagom varm, började man gräda brödet. Dessförinnan hade man stundom gräddat en tusz-käka eller par framme i ugnshålet, medan glöden ännu låg kvar längre in. Detta var ej för att pröva värmen utan av gammal vana för att försäkra brödet så fort som möjligt således ej endast av brödbrist, det kunde t.ex. hända, att man gräddade tusz-käkar även andra och tredje dagen, man bakade. En tunnaka tagg direkt

från bakbordet och gräddades 71.
utan föregående jäsnings och
var därför skäddag och smaka-
de sötare än färdigjäst bröd.
Äts i regel till nystekt fläsk,
varvid man doppade det
mjuka brödet i flottet.

Vår man skulle baka gräddningen,
fick det i regel vara någon,
som söte på bröj; denna använ-
de då den hartsaftade fjölen:
hänspäddu, håkskätan, och tog
brödet från bakbrödet, eller där
det annars låg, och placerade
en kaka i sänder på ugnsfjelen,
samt av den som gräddade,
sträcktes tillvätes. Genom att
göra ett litet kugck med ugns-

fjölen, fick man kaka att 72.
 kaka av på svedd plats i ugn-
 en. Att gå i vägen, så att man
 fick en ståt av spadskeftet
 kallades: te på 'kåkstötta', och veder-
 börande hade sig själv att
 skylla "för ja har inte 'ögur i
'bak'", sade den, som förde spaden.
 Sedan man hade svät in så
 många kaka-9-12-, som rym-
 des i ugnen: en 'sügen', en 'grod-
niig', sköt man till luckan
 helt eller delvis, beräende på,
 hur 'tvärsköt' det var. Om en
 stund tog man ut en kaka
 och hände på den, var den
 icke färdig, sattes den in igen,
 och man väntade ännu en

stund. När brödet var färdig^{73.}
 gräddat, tog man ugnsfjölén
 och plöchade ut det med.
 Man tog en kaka i sänder
 på fjölén och stängde i väg
 den till ett täcke, som låg
 utbrätt på galvet e.d., där
 brödet skulle ligga och svalna.
 Ofta fick den nygräddade
sågen ligga kvar på spisen.
 framför ugnen: bak-i-spisen,
 medan man satte in en
 ny ugn, ty det var bättre
 om att få in nytt bröd
innan svärmen jobbat ut. När
 man fått in den nya
 omgången, skaffade man undan
 det föra till ovannämnda plats.

Var det för mycket värmen 74.
 att böja med, så att
 kakorna smeddes på undersidan
 men voro kärvraa övanpå, tog
 man ut dem i alla fall
 och lade dem åt sidan en
 stund; sedan gräddade man an
 dem. Detta kallades: te vgrad äm
brö. Mera sällan vände man
 kakorna och gräddade dem på
 båda sidan.

Första ugnen, som gräddades,
 kallades: förestuvsbrö. Det var
 ofta tvärgräda, snärgräda.
 När värmen böjades bli dålig,
 vart brödet i stället trängräda.
 Om undervärmen var för hög,
 så att brödet brändes, sade man:

ängen sväder, brö var svet, 75.
bränt, öbränt. Vår brödet
 blev ofullständigt gräddat,
 sådes det vara: lite gräda,
däfit gräda, bare hufvgräda
 o. s. v. Mycket bröd, savat bul-
 lar som kakor, kunde hädög-
ran, våra degut. Hårt bröd
 hade ofta stähran, var stäf-
at, kent. En skynke eller
 ett veck på brödet, som
 uppställt under gräddningen,
 benämndes: brö er fäti, kakor
er fätin. Vågar annan skill-
 nad i arbetet att grädda tunna
 och halvtjacks kakor, än att
 de senare fingo stå inne och
 grädda litet längre samt att

man sågade av dem mjölet, 76.
 när de togas ut ur ugnen, fanns
 icke.

Limpor födes in i ugnen på
 samma sätt som kakor och
 sattes direkt på ugnsbotten.
 Man gräddade så många åt
 gången, som det fanns plats
 för. När man gräddade vite-
 bröd, föde man in plåtarva,
 som det stätt och jäst på,
 i ugnen. Då man hade flera
 sorters bröd att grädda, bruka-
 de man grädda några ugns-
 grovt bröd först, och när ugn-
 en gräddade som bäst, varken
 var för het eller för sval,
 gräddade man de finare sorterna.

Efteråt gräddade man grau-bröd 77.
 igen. Den tid brödet fick stå
 inne i ugnen, berodde dels
 på ugnsvärmen, dels på brödets
 tjäcklek och beskaffenhet - bröd
 av grodd säd var hågräda.
 10-25 minuter gick väl i allmän-
 het åt, för limpor möjligen
 en halvtimme. Man prövade
 gräddningen på kakor genom
 att knacka med fingrarna och
 på så sätt undersöka, om de ej
 voro för mjuka; i bullar och
 limpor stack man in en
 vispsticka för att se, om den
 blev degig eller ej. Om vete-
 bröd brukade man torke skapar.
 De runda bullarna skar man

i två delar: vopaskörpar och vänder 78.
skörpar. Längderna skar man först
i skivor, sedan skar man skivor
na mitt i två så att även de
bildade vopa- och vänderskörpar. Av
runda bullar vart det vrienskörp-
ar, av längder vart det lög-
skörpar. De torkades på plåtar
i ugnen, sedan man slutat
grädda bröd. Ofta höll man
på och torka skörpar halva
natten. När brödet jäste bra
upp under gräddningen, sade
man, att det gav op se i
iugen, när det ej jäste upp,
sade man, att det gav nerse, ^{läpa nör}
Har ej hört, att sådant ansågs
förebåda dödsfall.

Det var vanligt att ge smakbröd: 79.
nybaka bröd, såväl åt de personer,
 som kommo till gården, när
 man bakat, som åt grannar-
 na. Till smakbröd brukade man leta
 ut kakor, som tyckits bäst, allt-
 så varken brända eller trånggrädda
 de. Barnen brukade få skavullen
 som smakbröd.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Som nämnts, placerades det tunna
 brödet efter uttagningen ur ugn-
 en i en säng eller på ett tacke
 på golvet för att svalna: sväva,
lig o sväf äv se. Vetebröd och limp-
 or måste man ju handteras litet
 försiktigare. Det smordes även sedan
 det tagits ut ur ugnen och sedan

lades det på en säng eller ett 80.
bord. Mjuka kakor brukade man
sväp av med en borste eller
fågelvinge strax man tagit ut
dem ur ugnen. Det tunna
brödet tog man - tio kakor åt
gången - mellan händerna och
stallde det mot bakbordet några
gångar, varefter man satte upp
det på spettet: valt av o' sat
op bor.

Det brukade ej förekomma,
att det nygräddade brödet
kistades eller bräts i stycken
eller veks.

Brödet räknades i tjag: gög,
göge. Man brukade kunna
hålla 6-7 tjag per dag. Har ej

kört, att det ansågs vara farligt 81.
 att räkna ogräddat bröd; man
 brukade räkna det vart efter
 man bakade. Det tunna brödet
 torkades på spett. När man
 skulle träda upp det på spöte,
brökhviltu, brukade man träda
 spettet över den ena kronstäng-
 en så att det längde med den
 ena ändan mot taket och den
 andra snett nedåt. Sedan tog
 man brödet halvtjagvis, bultade
 det och trädde det på spettet,
 alltid med rätsidan åt samma
 håll, vanligen vändes den
främ-i-stägan = (med undersidan
 vänd mot dörren). När två hjäl-
 tes åt, brukade den ena stå

^{lilla}
 och smat, så att hakorna ej skulle hälla av, medan den andra tog och trädde på ett nytt hak-
 tåg. Var man ensam, fick man hjälpa sig fram med ugnspjälen som stoj. När man fått på så mycket bräd, man äm-
 made, 2-3 tåg, drog man spettet så att det vilade med en ända på vardera kronstängen. Sedan strök man med handen över hakorna, så att man fick dem på lika avstånd från varand-
 ra. När brädet torkat tillräck-
 ligt, behövde man bära ut spetten på vinden eller till mat-
 koden och hänga dem på spann-
 målstålar, tunnor e.d. När man

skulle ta bröd från spettet 83.
 bröt man i två lekamer, så att man
 fick loss dem: brjöt mer brö.
 mjukt bröd brukade man
 mest ha nedlagt i kar i käl-
 laren. På bordet lades brödet
 upp i brödkorg: brökhöjju.

IX. De olika brödslagen och deras
 tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Benämningen "vardagsbröd" har icke
 förekommit. Man kallade det groft
brö, grovbrö. Det bakades dels
 som käuzökt, vilket äts mjukt,
 dels som spitbrö, skat-brö. Om
 de olika sorternas form och tyck-
 lek. (se f.r.g.) Om namn på bröd
 efter sädeslag och mjölsorter, (se pag. 40)

Bröd av ajäst deg har ej före- 84.
kommit. Av tillfällighetsbröd har
man talat om gödkäpior och
snärpälar; vet ej hur de tillredes.

Egentligt tunnbröd = utbakat lön-
tunnut, har ej förkommit. Av mjuka
brödsorter, bakade i form av kakor
har, utom ovannämnda halvtjacks grov-
bröd, även bakats käfibrod, sedan
kaffet kom i dagligt bruk. Det
bakades av mjölk te öpa samt
med litet vetemjöl iblandat.
Mjuka brödsorter bakade i form
av limpar, brukades ej annars
än vid kätgerna. (se högtidsbröd.)
Kavring bakades ej; icke heller
rågsharpar.

2. Högtidsbröd.

De brädsorter, som blott bakades & s.
 och användes vid högtider och
 hálger, kallades: háfasbrö, kálas-
brö, finbrö, júfbrö, báta. Att
 baka sådant bröd kallades: te bála-
öp. "Dom lár ful te bála-öp
sváre der nu da!" brukade man
 säga, när det rustades till kalas
 i någon gård. Man använde
 i allmänhet samma brädsorter
 till jul och till kalás = (brättop,
 begravingar); till övriga högtider
 hade man något enklare.
 Till jul brukade man baka tre
 mjuka brädsorter i form av limp-
 or: rökabrö, vätbrö, grönmjöls-
brö. - Ordet limpa avsåg egent-
 ligen bröd av en viss degart.

Efter formen kallades de balor 86.
 eller bala (sg). Egentlig limpa: våka-
bröd, var bakad av råmjöl och
 vatten, och degen fick stå ett
 par dygn och surra, innan
 man blandade i jäst och baka-
 de den. Bakades endast till jul.
Vätbröd, vätbäla med vört till
 spad. Järn- och kolslimpa, sirapsbäla,
 med kärnmjöl som spad samt
 kryddad med sirap och pomerans-
 skal: pomeransbröd. Dessa båda
 sorter bakades även som kalas-
 bröd. Det som bakades till jul
 kushållade man med, så att
 det räckte långt in på vintern.
 Det har varit omöjligt att få
 besked, om man av gammalt

Landsm. Upps. 2432

S. Eriksson. 1930. ÖSTERVALA

UPL.

Frgl. 16

hade julbröd av bestämd form 87.
med symbolisk eller rituell be-
tydelse.

Av gammalt odlades vete ganska
sparsamt, men till jul skulle
man ha vethala, åtminstone så
mycket att det räckte till
en skiva åt varje person i
hushållet vid varje järskvöl. d.v.s.
kvällen före juldagen, nyårsdagen,
trettonde dagen och tjugandedagen.
Tysk-Franska kriget anses av orts-
befolkningen som orsak till de
genavgripande förändringar i ekono-
misk och levnadsvanor, som gjöt
tiden omkring 1880 till en skarp
markerad gräns mellan två tids-
epoker, ty då fingo tyskarne så

mycket pengar, som de släppte ut 88.
 i marknaden, att det varit göt om
pengar även här, och detta möjlig-
 gjordes ^(nya) tiden^s ankomst med
 dess nyodlingar och arbetsförtjänst-
 er. Det som här har meddelats,
 har hämtats dels från tiden före
 1880, dels från tiden därefter. I
 stort sett är det högtidsbrädet
 och dess tillredning, som varit
 mesta inflytandet av de nya
 förhållandena, och den största
 förändringen består i ökad kon-
 sumtion av vete. Av de vetebröd-
 sorter som nu blevo obligatoriska
 jul- och högtidsbröd voro döpkäke
 och småbrö, bland de mest
 framträdande. Döpkäke bakades

Landsm. Upps. 2432

S. Eriksson. 1930. ÖSTERVALA

UPL.

Frgl. 16

av vitdeg, kryddad med sväfran. 89.
 Man bakade den i en lög-
påna = (en rektangelformig plät-
 panna som brukade användas
 att gräddas uguspaukaka i.) och
 prydde ^(den) med degstrimlar av
 samma sort, som lades kors
 över varandra till ett nätform-
 igt mönster, med ett russin
 mitt i varje ruta. Av samma
 degsort bakade man spiraler,
 stora som handflator samt stund-
 om även krigbur; åt de förra
 hade man intet särskilt
 namn. Av småbröd brukade
 man baka bruna och vita
spéparbäckor, krigbur, vågbrön,
sväkerbrön och bäbelse. Sam jäso-

ämne i småbrödsdeg använde man 90.
✓jötrensältt. Tårter, smörtöta, gjor-
 des "av fjära, fjära botvar, som
✓sättes på svarån me sytt vi-
mitan wat varv", gjordes av
 gammalt som ✓käläsföriz och
 äts som ✓äterät. Som sådana
 tårter voro ganska dyrbara, be-
 de de ✓nägare fjägi använda bakel-
 se och ✓jäftas = (vispad grädde med
 socker och lingansaft) i stället.
 På de sista årtiondena ha ✓jäftas-
töter = (kopta las bagare) trängt
 ut såväl smärtäita, som bakelse.
 Inga uppgifter ha kunnat erhållas
 om särskilda brödsarter, som bakets
 vid andra årshögtider, såsom
 fettisdagsbullar, lusschatt o. d.,

men troligen firade man varken 91.
Lucia eller fettisdag, ty inga
minnen därav finnas bevarade.

Fettisdag finns endast som namn
på tisdagen i påskveckan, och
Luciadagen firades ej på annat sätt,
än att man skat gäpas öp på
moran, för den, som kom sist
ur sénjin, skat hi lúorg.

3. Mens sällan bakade slag av
vardagsbröd.

Man brukade, när man hade till-
gång därpå, taga kättspad och
håka på. Ibland kryddade man
brödet med hummin: kämil. Bär-
bröd: berbåla, bakades som
vanliga, tunna kakor men utan
hål i mitten. Man brukade vika

upp kanten, och sedan smetade 92.
 man på en blandning av lingon-
 mos och mjöl. Bråkade ätas
 som äftonvår. Bröd med in-
 bakade äppleskivar bakades också i
 bland och kallades äppeståla ^{-källa} Grova
 brödsorter av gröpe brukade
 man baka åt hästarna: köst-
bröd.

4. Matriätter som stå på gräsen till
bröd. Om munkar, råv och vaff-
 lar. (se pag 30). Pankakar: pårskäka,
 gjordes dels som: ghöparshäka,
 tunna, runda pankakar, som grädda-
 des i spisen, dels som vingsparshäka,
 gräddades i ugnen i en
 långpanna (se pag. 89). Potatispårshäka.
 Man kokade potatis och stötte

den till mos med potatistötu, 93.
 slog över litet mjölk, brukade
 i mjöl till det varst lagom
 tjockt, och lade degen i en lång-
 panna, två varv med en smet
 av ringanmas och mjöl emellan.
 Den gräddades i bakugnen.
 Av mjöl och blod gjordes
palt och björpåkåke.

5. Paltbröd.

Bröd med blod som späd
 kallades: paltbröd. Bakades av få-
 blad, som spädades med vatten
 eller helst höttspäd, därför
 att brödet då varst saftigare och
 mörare. Rågmjöl användes till
 degen samt salt och mejan:
mejan, som kryddas. Gäst till-

sattes mer än i vanligt deg, 94.
 därför att påltbrödeg var kak-
jestare. De gen kallades: påltbrödeg.
 Förferingsättet vid utbakning och
 gräddning var detsamma som vid
 bakning av vanligt, helutjockt
 bröd med undantag av att man
 brukade rista påltbrödkakorna, för
 att de lättare skulle kunna brytas,
 samt förse dem med hål för
 att kunna tråda upp dem på spett
 att torkas. Tunnt påltbröd brukade
 man ej baka. Torkning och för-
 varing tillgick som vid van-
 ligt spettbröd; dock kunde det
 hända, om man hade bara
 några få kakor att torka, att
 man ställde upp dem kring

Stäkmin i stället för att hänga 95.
 dem på spett. Man brukade
 ofta äta någon kaka som van-
 ligt bröd, medan den var färsk.
 Det äts då till ugstekt fläsk och
 doppades i flötet.

8. Färdter och folkseder rörande bröd
och bakning.

Om bråder, jäsuing och ugnsvärme,
 (se pag. 56.). Har ej hört, att det an-
 sågs farligt för karlar och pojkar
 att baka, men det förhåller ej
 annat än undantagsvis, och den
 som brukade baka och förätta
 andra inuambussyslor, sades vara
hviuförkeärlig, ett betyg förklenande
 epitet. Bara ansågs bliva här
mintat, om de äto deg. Känner

ej, hur det förhåll sig med 96.
 tydar och värsel i samband med
 bakningen. Om en smörgås föll
 i golv, bådade det regn, om
 smörret föll nedåt men vackert
 väder, om det föll uppåt. När
 korva var nybakna, brukade
 man ge dem brödbitar, sam-
 man doppat i mjölken deras.
 Hästen brukade man också
 sticks åt en brödbit, när den
 stannade, för att vila. Vid drunk-
 ning skulle man lägga en
 brödkaka på vattnet, och där
 den sjänk, låg den drunknade.
 Julbrödet; julkakän. = (den var ett
våghör se däran), skulle ligga på
 bordet hela julhelgen, men

ingen fick äta därav. På vägen 97.
 gav man den åt hästarna, när
 värbudet började. Har ej hört hur
 den förvarades. Kartor skulle ej
 få äta fätna^{x)} brödkanter, ty gjorde
 de det, skulle de bli skjutna i
 krig. Om man åt skat bröd,
 fick man starka tänder, men
 åt man mycket mjukt bröd,
 tappade man tänderna. Histor-
 ien om flickan, som trampade
 på brödet o. d. b. (se pag 8-9.) När
 Dunder, som var soldat för
 Onbo, Gunnbo och Stigmata rote
 i O. V. s. m. låg i pomeriska kriget,
 brukade hans gumma, som var
 häxa, fara på käspäden männ-
baka bröd till honom, var gång han behövde.

Landsm. Upps. 2432
 S. Eriksson. 1930. ÖSTERVÅLA

UPL.

Frgl. 16

XI. Talesätt och tihuelser.

98.

Brödsälin = (tjuch och fet). Brökhvan = (mun)
Käkstan = (magen). De hfiar i käkstan =
 (man är hungrig). "De får fat
jöra var e han," sa bågan, kasta
jöstu ster bro in i ägen. "Nu
she ni pa si pa andra bil
ar," sa bågan, set i ägen. "De
bråkar i bro," sa tigan set se
pa pösa. Data jäter i he brod,"
 sa vefötu tröska takkälm,
 (citatet visar, att vefötu täta fiut).
 De våvarar sölan bro i hän
bäsan = (hundens liggplats). Käka
söher måka. "Si op me skörp
tikhone!" "I brist pa bro, far
an fat et limpa." Han gar
pa bro," har man brukat säga

Landsm. Upps. 2432

S. Eriksson. 1930. ÖSTERVÅLA

UPL.

Frgl. 16

om hundar, som icke kunnat jag. 99.
"Tri häkar på späte, ila nog
he," var det en koshälsö som
sade, när han gick hem från
betet. "Bäkungen har rånfa ner,"
var det naturligt att säga, då
en kvinna nedkommit med
ett barn. "Om an tindar in
hhymp i päykäka vo döpar i
gröt o äter bro va, sa she
an fal hi gänstild" "Biter bro-
lös an rälös." "I mufier er
a bro."

Den 8 jan 1930
 Simon Eriksson