

24491

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Ångermanland

Högsjö sn

7,60

Dahlberg, E. J. 1960.

ULMAs frigel. 16 Brödet och dess tillredning.

43 H. 4 =

Bilaga 1 ex. av frigel.

24491

Svar på frågelista 16

Angermanland
Högsjö 52

Brödet och dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Småändringen av ordet "baka". I ortens mål brukas ordet "kaka" endast vid tillredning av bröd. Ordet baka användes endast för själva utbakningen av degen till brödkakor, till räknas även kakämnenas avskiljande från korddegen.

Ordet med "baka" heter kak, kakst, kakstn, bakning. Man använder även ordet storbak ifall bakningen pågår flera dagar och då flera brödsorter bakas samtidigt.

Knäckebrödbakning.

Tid sådan bakning kan ordet "kaka" ha två olika betydelser. Den ene gäller hela proceduren för brödets framställning, utom stöpningen som är särskilt moment i brödets tillredning. Man säger "vi ska kaka i

Landsmålsarkivet, Uppsala 24491
E. J. Dahlberg 1960 HÖGSJÖ
ÅNG.

Frgl. 16

morgon", och menar då inte leara själva utformningen av krådet, utan också gräddningen, upptagande av degen ur träget, o. dyl.

Andra betydelsen av "baka" framgår av resonemang då husmodern talar om att hon ska ha "Anna Kajsa" som bakar och Lena som gräddar. Det är Anna Kajsas ^{uppgift} att ta degen ur träget och lägga den på bakbordet, ta ett stycke av korrdäjjann (korddegen), d. v. s. ett kakämna, baka ut detta till en kaka, rullkrassla den med rullpicken (figt), och sist med kaki - spjåkka vända den upp och ner, och lägga den på andra änden av bakbordet, och så ta ett nytt stycke av korddegen o. s. v. Lenas uppgift är att som grädderska lägga kakan på krödfjåke, rullkrassla den och sedan föra in den i ugnen och låta den gräddas, ta ut den, sopa den på käda sidor. Denna inledning får betyda de olika betydelseorna av ordet "baka".

För att beteckna arbetet med att baka

Landsmålsarkivet, Uppsala 24491
E. J. Dahlberg 1960. HÖGSJÖ
ÅNG.
Frgl. 16

användes i ortens mål orden leak, bakstn,
bakst, bakning, bakninga. Orden kan i viss
mån sägas uttrycka en kronfikat bröd.

Om man säger baka till vinters, så menar
man att så och så mycket bröd måste
bakas att det räcker till vårdaån (till
vårbaket).

Tider för bakning.

Brödbakningens terminer voro tre: vinter,
vår och sommer. Vinterbakst började in
i oktober då man fått bräcka, i alla hön-
delser skulle det vara färdigbakat före
tiden då tjänarna gick ur tjänsten,
man sa att man baka till vinters.

Under vinterterminen förekom dess-
utom boerre, årligen återkommande
mindre lek, nämligen chokakä bakä
sedan man släktat i slutet av ok-
tober, och hakkakä kakel fjorton da-
gar före jul. Vårbaket sattes i gång

i början av maj, och detta bröd skulle räcka tills man bakade till slötkanna i mitten av juli. Sommar eller slötkans bakbrödet skulle räcka fram till slutet av oktober ungefär.

Vid bakperioderna lukade det mjukbakä-lukta från var och varannan bröggstuga (kagnstuga) då man gick förbi. Vinterperioden var längst så det var nödvändigt att baka minst tre dagar, de andra perioderna ett par dagar. Dagarnes antal berodde på huru många personer det var i familjen.

Gemensam benämning för de som bakade var: bakä tjåringår ifall de varo lejda, var det gårdens kvinnor så man helt enkelt bakstara. Vid måldags kunde mor säga till någon av barnen: "Gå å läsa in bakstara lå åta", om det var gårdens egna kvinnor.

Vid förberedelserna för bakningen deltog

Landsmålsarkivet, Uppsala 24491
E. J. Dahlberg 1960. HÖGSJÖ
ÅNG.
Frgl. 16

karlarna i så måtto att dom utvalde och ställde i ordning kakveden, - som skulle vara av gran eller hall - och om tiden det medgav hjälpa till med att kära in mjölet från tröskörva till köket. (För det kallt stöpte man stöpan till första dagens bakning i köket där det i regel var lämpligare temperatur än i bagerstugan, andra och tredjedagsstöp gjordes i bagerstugan då värmen därstädes blivit lagom för jäsningsen efter en dags bak.)

Det fanns kvinnor som hade bakning såsom säsongbetonat arbete med bakning åt andra.

Bagare som bakade matbröd spisbröd för ausalu korn på 1880 talet till socknen. I detta bageri bakades även skorpor pepparsajär, pepparkakor och vetekaffebröd i längder som skars i bitar och såldes som så kallade selingsbrö.

Före ovan angivna ärtal fanns det så kalla-
de kagerikor som bakade och sålde kaffe-
bröd, åtgången kan sägas vara ringa. Det
bakades mest på beställning till kröller och
dylika tillställningar.

II. Allmänna frågor om brödet.

Ordet gusslagn (gudslän) användes mest
för vegetabilier eller därens tillredd mat,
- dock inte frukt. Man har hört sådana
uttryck som: Då ä SB myttjä gusslagn
ti då hönn diskvattnä att a rosa (kon)
jo så rektlittå kalas. Om man diskat
efter ett mål med bröd och gröt eller
efter ett mål med köftråk var sak samma,
det var gudslän i vattnet i alla fall.

Även om i brödet var inblandat kark
eller annat så räknades det som guds-
län.

Minne av att det var synd att äta

Landsmålsarkivet, Uppsala 24491
E. J. Dahlberg 1960. HÖGSJÖ
ÅNG.
Frgl. 16

finare bröd till vardags än det vanliga finns inte, det ansågs emellertid som hög grad av slöseri att äta söndagsbröd till vardags ifall man hade något sådant bröd, vilket sällan var fallet.

Tappade man bröd på golvet, tog man upp och åt upp det, hade man slutat äta och vågade tappa bröd på golvet tog man upp det och lade det på brödet på bordet.

Begreppet dagligt bröd.

Det har funnits uttryck som guffälav (Gudskelov) att vi ha såa (såden) under tek, så vi ha de bröföu för i vinter.

"Bättre brödlös än rädlös" är här nog ett uttryck för att man har befunnit sig i en situation som man kunnat bemästra bättre än att det varit ett uttryck för brist på mat.

"Smulor är också bröd, pinnar är också ved", brukar man säga här, man

man tänker väl på att det lilla är värt att ta reda på, inte bara om bröd utan även ifråga om andra ting av liten storlek.

Begreppet levebröd kan uttryckas med, tjana sitt bröd.

Att vara i någons bröd är att vara i någons kosthåll. Men fast prästen har eget kosthåll, sägs han vara i sock-
nens bröd.

Brödet har för det mesta räckt bra till, men med sovel (smörel) har det varit knappt många gånger. Man kom-
mer i hög ått man blivit uppmanad att vända den släta undersidan av brödet upp då smörgåsen breddes.

På den knottiga oversidan gick det åt mera smör för att få det att synas på brödet.

Att äta bröd utan smör eller sovel kallas målkakany. Bräsmösa (brödmåla), pl.

krösm&bjärr kallas de sonulor som med tiden
papar sig i matbordets krödläda.

Ett stort stycke kröd kallas kakåstyttjä,
kakåhälva och kakåfjölning om det är
1/2 resp. 1/4 kaka.

Då det är fråga om limpa eller tjäckt bröd
som är skuren i skivor, kallas första
skivan kätskiva, den sista lat skiva.

Bröds egenskaper.

Brödet har stälvanna om degen var
dåligt jäst.

Torkat bröd är skött (skarpt, vaast,
hätt (hårt), mört).

Med kulle menas en kaka (fig. 1^a), den
är rund kullig, 10-15 cm. diameter, 5 cm. hög,
en limpa (fig. 1^b) 25-30 cm. lång, 10 cm. bred,
kaka kallad tjäckkaka 20-25 cm. diam. 3
cm. tjock. Lev finns inte. Dessa tre kröd-
sorter kallas med ett gemensamt namn
tjäckkrö och kakal av rågmjöl.

Kusä är ett figurbröd som bakas till jul och kallas julkusä. Julkusar är av olika slag, dels simpa av vetemjöl, dels pepparkäskusar i form av grisar, tomtar m. fl. typer. Julkusar var avsedda för barn. Barnens faddrar gav sina fadderbarn en eller flera kusar samt en julkulle (fig. 1^a) till jul.

14. Bakningen och kakredskapen.

Där man hade särskild bagarstuga bakade man där. Det förekom att man hade kakugrven i kostaden (köket), och då försiggick bakningen i köket.

Bakstugan kallades i allmänhet bröggstugång, förmodligen av den anledningen att man bröggde dricka där.

I kakstuga med libel utrymme fanns inte kakugrven inne i den utan var den var uppmurad på yttersidan av huset på så sätt att ugnsöppringen gick jäms

med slugans inre vägg sida. Gräddningen kunde således företagas inne i kakslugan.

Denna kakugn var överbyggd med ett lågt skjut som kallades kåpa.

Det förekom att ett särskilt rum i koringshuset var avsett för bakning, kakugn fanns alltså där. Detta rum kunde, då bakning ej på gick användas som snickarverksted och slöjdrum. Så användes även kakslugan där den fanns.

Beträffande tiderna för bak var det, (vilket man hade kakugn på ena eller andra stället) de tre allmänast förekommande perioderna, vinter, var- och sommerbak.

Bakugnen och dess delar.

De flesta kakugnar var konstruerade snar-
likt fig. 3. Ugneus mitt: djup 0,8 m., bredd
0,9 m., höjd från hållan till valvet 20-25 cm.
De skillnader som kunde förekomma

mellan könders och övrigas ugnar var att storleken kunde variera därför att en köndbakstuga i regel var större och möjlighet därför gavs för något större ugn, konstruktionen kunde fränsett storleken vara ganska enahanda.

Bakomnskälla var platt (vågrät), den var inte begränsad av något särskilt eldrum på sidorna. (Eldrum på sidorna är en senare tids uppfinning.)

Bakugnshållans platta bestod av plattlagda bräntegel murat i lerbruk.

Bakugnshållar av gjutjärn började användas i slutet av 1800 talet, dessa inmurades i den gamla ugnen så att det blev ett eldrum på varje sida. Eldningen kunde då försiggå under det man gräddade.

Dessa hållar hållar köptes från Bollsta masugn och gjuteri i Ytterlämnäs sn, hållarna var av två storlekar, två och fyra kaks.

Bakugnens oval kallades vålfva, och öppningen jimnång. Om luckram av järn fanns kallades denna också jimnång.

Stjernarna i ugnens framkant upplear sig själva genom att öppningen var vålod. Ugnen hade inte särskild rökutgång i skorstenen, den var anordnad som i fig. 3³. Rörets utgång ovanför ugnöppningen kallades lypsnång. Rökfångret kallades murkrans.

Ugnöppningen stängdes med en lucka av träder som spikats fast vid ett krokstöd som var så anpassat på längden, att nedre ändan av stödet kunde stå på den nedanför ugnen varande spisstället. Denna lucka täppte till ugnen utan fastkloning med lera.

Sedan gjutjärnsjimnan kom i bruk var samtliga luckor, för ugn och eldhälen av gjutjärn. Öppningen för rökgången

~~förkängeln~~ (fig. 3³) lyssnång täpptes med en dragsten (fig. 3⁵). Platsen framför ugnen var anordnad som öppen spisgård, och hela bakugnens nedre del jäms med spiselhällen var inramad av en spiss-sylla av bräder av 2 tum tjocklek, och sammanfogad i hörnet med ett hoppning.

Bakveden. Gran och tallod användes i allmänhet. Den var av 5 kvarters längd (0.75 m), den skulle vara torr, och smaklös.

Eldningen. Vid eldningen lades ett vedtrå på snedden på hällen, sen lades ved ovanpå så mycket som rymdes under valvet, men inte i ugnens hela bredd.

Vid sido eldning då man hade järnhälla skulle veden vara mera smaklös för man skulle få in så många vedtrån som möjligt i de trånge eldgravarna.

Var det dåligt drag i skorstenen på grund av kalldöms (kallånga) kunde det

lätt teli saatt-sögga. Därmed menades sop-
et som bildades på veden på grund av
den ringa syre tillförseln.

Förskild brandstöv användes, och varmed
brasan ordnades och ansades så att hela
ytan av hållen blev jämt varm.

På den ugnen ansågs lämpligt varm, rä-
kades eldmörjan ut med en ugnskrä
(raka). Ugnsrakan bestod av ett tvärtrå
som var 0,3 m. långt, med ett hål på mitten
i vilket en 1½ m. lång stöv insattes.

Den stacks in i ugnen ovan glöden, sat-
tes ner i inre ändan av ugnen samti-
digt som man drog med skeftet så att
glöden följde med ut och ramlade
ner på spiselhållen.

Sopringen av ugnen företogs, sedan
man rakat ut eldmörjan, med en
björkristkvasch vari en kapp instruktis
i lommån (bindningen), kvaschrisch borde

kärlst ha legat i saltlake för att det inte skulle antändas så lätt.

Man provgräddade för att konstatera att det var legom värme. För värmen för hög så att källan svadde kastade man in aska. För det dålig undervärme av hjälptes detta med att elda ytterligare en brasa, var undervärmen lagom men övervärmen för låg sköts lågstenarna i kotten, eller om övervärmen var för hög drogs lågstenen så att rököppningen blev mera öppen.

Då ugnen började bli sväl lade man in.

För det något hushåll som saknade kakstuga eller kakugn fanns det möjlighet att få kaka hos någon granne.

Väffel och råjärn. Väffeljärnet som man gräddade väfflor i liknade en lång med långa skalmar och med rektangulära käffter (plattor) ungefär 10x15 cm. i vilka

väffel mönstret instansets i båda halvorna. Vid gräddning hade man en trebent pannfot som stod i öppenspiskbrasan, på denna lades järnet, man fick lov att vända det när man antog att undersidan var i det närmaste gräddad för att även den andra sidan skulle bli gräddad.

Sådana järn kallades vaffeljärn, och vafflan kallas vaffla.

Råjärn var i stort sett likt konstruerade, fast rået hade olika mönstering mot vafflan samt mycket tunnare.

Vid väffelgräddning användes smet av kornmjöl, men till råa skulle det vara deg. Det hetta: grädda vafflång, och göra råa.

Pannkakslaggar.

Vid gräddning av tunnpannkakor användes gjutna fackjärnspannor, ca 20 cm. diameter och 2 cm. tjock botten, med kant

runt om som var 1 em. hög. De torde ha tillverkats vid järnbruket i Ulfansjö. De var rätt så tunga och behölls varma långt sedan de tagit av elden.

Bakbord.

Det fanns särskilda bakbord av olika typer. Det var mest läsa sidana, men det fanns också sidana som var fästsetta vid väggen med gängjärn och kunde fjällas upp efter väggen. Ett ordinarie bakbord som användes i bakstuga hade en storlek av $2\frac{1}{2} \times 0,95$ m, det var utan sidos och ändkanter och låg på en bordfot.

Mindre och flyttbara bakbord fanns, dessa voro avsedda för snävrare bak, kaffebrödbak och råbak (rån). Sidans bord kunde ställas var som helst där plats fanns, fig. 5.

Baktrågen.

Dessa tråg kallas dågtråg. När man stöffa

(stäfte) användes dågtvarämn (gjord av en talltopp som hade fem grenar i den grovled man ämnade till toarkuuvä), för att röra om med. Man bredde över deggen med lakan. Mjölstryta (laggköl) användes att ha mjöl i, i kakstugan, men även att bära mjölet i från höbborra till kakstugan.

Verktyg för brödets utkastning

Brödkavel med runt omgående svarvade ränder, och två festsittande handtag. Kavelns längd ca. 1/2 m. inkl. handtagen samt en genomskärning av 7 cm. Kakärullen, en kruskavel snarlik fig. 7. Denna var, i olikhet med fig. 7, försedd med var för sig stående pyramidformiga "ränder" 7-8 cm. höga.

Verktyg för brödets införande i ugnen.

Därhitt hade man en långskaffad fjät, fjäka, kakäffär med ett tvärmått av 40 cm. i äldre tid, i nyare tid har den

varit 50 cm., fjälens längd med skaft inräknat 1,30 m.

Vid införandet i ugnen av tunnbrödet användes bröjfjäla ^{asom var}, alldeles lik kakåfjälja utom att den var större, den kunde vara upp till 60 cm. bred.

Hjälperklygg vid bakning.

Vid pikkakakans (knäckebrödkaka) utformning användes en spjåk närmast lik fig 10, men endast 65 cm. lång med blad och handtag. Vid tunnbrödkakans utkavling och påkastning på fjäla måste spjåka vara längre därför att kakorna var större. Vid gräddning av pikkakakany användes endast en spjåk vid ugnen (gräddspjåk), vid gräddning av tunnbrödet använde man två gräddspjåkkörv för att riktigt kunna sköta och sno kakor så den blev jämt gräddad.

Vid bakning av tjocka brödsorter, tjockakany

hade man brödstege, men oftast var det några bröder att lägga kakorna på medan de gäste upp.

Nagging av tunnbrödet gjordes med nagga av hönsfjädrar, (lik fig. 11).

Pikkakakor naggades inte med nagga.

Täldre tid rullades den med rullpikk med handtag på varje ände, numera använder man en kortare rullpikk med ett handtag t. skeft, själva rullen sitter i en klyka av stältråd.

Denna rullpikk kallas även kradlarr.

Vid nagging av tjockare bröd användes matgaffel.

När bakbordet rengjordes från deg användes en plåt, gjord som en sickling, och en fönsterglasbit för finputsning.

IV. Varav beredes bröd?

Till brödberedning har sedan gammalt använts korn och råg. Brödets namn:

kornbröd (med något inslag av råg), rågbröd (helt av råg), vetebrod (kakat av köpmjöl av vete), ärtbröd (ärtbröd är egentligen ett kornbröd i vilket ingår en mindre del ärtmjöl), bröd av blandsäd (blandsåden kallades havärrbannå, och bestod av ungefär lika delar korn och havre.

Den säd som användes till brödet kallades brödsä (brödsäd) eller brödkorn (bröd korn) som den även kallades.

Säd som ej odlades eller ej mognade här köptes inte, men väl mjölet, vetemjöl. Inköpet av sådant var av så liten omfattning att det ej bidrog nämnvärt till uppehållet.

Den kladd förd i min farfars lanthandelsbutik här i By på 1840-talet, kan man tydligen se att inköp av just vetemjöl var ytterst ringa. Kvantiteterna kunde vara så små som 1 skålpund någon

gång på året.

Tid ränningen av säden (kornet) efter
tröskningen avskildes den i vissa sorter,
var och en avsedd för viss användning.

Bästa och stridaste sorten (strigröna)
som även kallades frankeståkon, reserve-
rades till gröt- och smältmjöl, sedan
kom brödsäden som var gemensam med
utsädet, läkksä ävensom lösä,
blödda fick många gånger användas
till bröd.

Mjålet av säden som maldes och var avsedd
till vardagsbröd kallades brönmjöl, kakämjöl.
Brödet därav kallades pikkäbrö.

Ordet sammamalning finns: sammefätt,
sammamefätt. Sammamalet mjöl
var av säd som malts med sådorna
koarsiltande.

I äldre tider fanns det inget koarsiktat
mjöl. Först under senare delen av 1800

talet började man siktningen vid kullkvarnarna. Mjålet fick namnet sektämjölå.
 Då säden skelades i skridverket kallades sådorna skroppänn. Del i kornen fröesiktade klick kallades sektsånn. Sekttsånn användes till kreatursmat.

Kryddor.

Vid bakningen användes: salt, anis, fänköl, koriander, pomeranskal.

För utdrogning och som surrogat vid tillverkning av bröd under missväxter användes tallbark, under år då missväxt ej var för handen använde man som utdrogning: ärter, rovor, potatis.

V. Deg och jäsnig.

På orten användes så sent som 1880-1890 talet en sorts deg (kanske den bättre kände kallas gröt) som hette sötbulla, den tillreddes av rögmalt, fick stå och sötna ett dygn, och kokades sedan. Då den

skulle ätas skar man skivor som lades på bröd som sovel. Den ansågs som röd sovel.

Att sätta degen kallades att stöpa.

Stöpringen gjordes degen före utbakning-
en om degen var avsed till knäckebröd.

Tunnbrödsdegen och bloddegen stöptes sam-
ma deg som bakningen och var ojäst.

Materialet till degen kallades stöpämna.
Som kärl för stöpringen användes degträ-
get (som ses på fig 6). Kallas dägtrag.

Den vätska som användes kallades stöp-
ämna.

Paltet tillsattes vid stöpringen, jästen
också samtidigt.

Att bereda stöpan kallades stöpa, se-
dan skulle degen bräs opp (knädes, ältas)
dvs. färdigställas.

Tvaran användes då mjölet inarbee-
tades i degspadet. Den det är bra mjöl

stegna degen. Om degen är stadig är den lagom.

Om man har mjöl av frusen såd blättnä degen. Degen äs, jäs, den äs-jäs-snart över. Om man tryckte med handen på degen i träget och ett väsande ljud hördes ansågs det att den var nog jäst.

Degen är leva jäst, surjäst.

De sedan gammalt använda brödsorter som var syrade var knäckebrödet och det tjocka rågbrödet. Osyrat var tumbrödet och paltbrödet.

Deq från föregående kat som till såt-tes som jästämne kallas: surdeg, jäst. Surdegen bereddes så, att man tog ett degstycke stort som ett kokämnne som omgavs med mjöl.

Dricksjäsken som kallas öljäst användes som jästämne när man stöpte deg

som skulle jäsa. Denna jäst köptes på
kroggörikt och förvarades i flaska i källaren.
Friske upp jästen uttrycktes med freska opp
jästen.

Brösjästen kom i bruk kring 1880-1890 talet.

VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

Gemensamt uttryck för arbetet med all
av degen göra kakor, loka.

I allmänhet deltog två personer i bak-
ningsarbetet och gräddningen. Anta-
let var inte beroende på hushållets
storlek. Två personer var lämpligast
med tanke på ugnens kapacitet att
grädda, en ordinarie kageriska och gräd-
dare hinner just så mycket som hinner
gräddas.

Arbetet mellan dessa två var så förde-
let, att kageriskan (den som bakade ut kakor-
na) tog degen ur bakbrädet och lade den

på kakleordats ena ända, (där på bordet
kallades degen koftäg), hon skulle ta ut
kakämnen efter som hon bakade ut ka-
korna. Den som kowlade (begerstau alltså)
skulle före bakningens början frö opp däjgå
så att den blev väl mykkt, lägga upp
kakämjötä på bordet.

Grädderskau, (vi utgår från att det var
en kvinna, det fanns någon karl ikland
som kunde grädda) skulle krusrulla
kakan medan den låg på bordet, läg-
ga den på fjåka med den nytt mäggede
(rullade) sidan ner, och rulla med
samma rull igen, skjuta in den i ug-
nen, sno och ansa med den där tills
den var färdiggräddad, ta ut den, läg-
ga den på en halmring för att svalna,
och sedan sopa den ren från mjöl
och aska på båda sidor.

Fanns det plats för en halmkådd på

golvet lades kakorna dit, där de fick ligga en stund, innan de staplades i hög på varann. Var det frågan om att kräckebrödet skulle kräckas fick grädderskan återigen lägga in kakorna i ugnen (en procedur som gick ganska fort).

Då man tog kakämnet formade man det med båda händerna till en boll, sedan trillades den runt på bordet med ena handen så den blev lik en upp och ner vänd kon, sedan vändes konen med spetsen upp, med knutna näven trycktes spetsen ner. Med knogarna blåstes kakämnet ut med ena handen allt under det att den andra handen höll emot i den blivande kakans utkant, och samtidigt vred den runt om så den blev rund.

När så den blivande kakan var, på sätt

som sagts, var ungefär centimeter tjock, mjölades, kavldes, och vävdes den sedan bordet mjölats, kavldes på nytt till den tjocklek som önskades, när så kavlingen var färdig mjölades på bordets andra ända, och dit ledes kakan upp och norvänt, färdig för grädderskan att ta hand om.

Var kakstugan trång så att kakbordet måste stå efter väggen eller om bordet satt fast vid väggen, stod båda två (bageriskorna) på samma sida om bordet, men var utrymmet gott stod de på var sin sida, trängseln de kakaude emellan blev då upphävd.

Det har inte varit vanligt att sitta vid brödbakning.

Tilka verktyg användes? De svar på Kap. 3. Olikheterna i förfaringssättet vid utkavling av de olika brödsorterna var inte

stora vare sig man bakade knäckebröd,
lunnbröd eller longkärr (lonka var av sam-
 ma deg som knäckebrödet (pikkäbrö) beka-
 des av, men kavlades ^{hvar} tjock och gräddades
 mjukt och var mest avsedd att ätas färsk),
 det var bara att kavla tills den önskade
 tjockleken uppnått. Detta gäller även
 då tjocka rågkakor bakats. Simpäm-
 nena rullades ut till en jämn vals.
 Knäckebrödsbakorna har gjorts mindre
 för i tiden, ungefär 35 cm., numera bakas
 de ut till ungefär 45 cm.

Mjålet som användes vid bakningen kal-
 lades bakämjöl, det var det vanliga brödt-
 mjölet.

Var det för litet mjöl på kakan blev
 den blå och hård, var det däremot mer
 än behövligt, var det lätt att få mjöl-
 fis.

Den färdig kavlade kakan rullades (krusades)

på bordet med kakärullen (snarlik fig?),
så många drag som ansågs behöfligt.

Kakan mjölades sedan mycket lätt med
kakämjöl, och eventuellt överflödigt
mjöl sopades av och kakan lades med un-
dersidan upp, på fjäta och rullades med
ovan nämnda kakärull. Den blev således
krusrullad på båda sidor, men som färdig
gräddad var kruset kvar endast på
översidan.

Brödet hade både över- och undersida.
Inga mått användes för att få kakor-
na lika stora.

Kakan flyttades från bordet till fjäta
med till hjälp av spjätka, och det kal-
lades vad beträffar kunnbrödet kastä-
pa. För övriga sorters bröd hade man
ingen särskild benämning för ^{flytt-}flytt-
ningen från bordet till fjäta.

Då man bakade tjockt bröd lättnades
kakan med spjätka och sköt fjäta under.

Efter utkavlingen av tjocka kakor stäl-
des dessa att ytterligare jäsa på varm
plats. De lades enkla.

Deqskoov förekom knappast, de som even-
tuellt blir, inar betas i degen under bak-
ningen.

Limpor bakades på så sätt att limpämnen
rulades på bordet med händerna så
det blev en lång rulle. Bullar rundades
till. Limpan (fig. 1^b), och kullon (fig. 1^a), nag-
gades med matgaffel, ibland med en
pinne.

Efter försmningen lades de på dukar och
överläcktes med skycken av bygg.

Pedan de tjocka brödsorterna är färdig-
gjorda sopas de inte innan de sätts
in i ugnen.

Kräckebrödet och lunnbrödet däremot
sopas lätt innan det införes i ugnen.
Mjålet som sopas av kallas sopmjöl.

Sopmjölet gavs åt kreaturen, helst åt grisen om sådan fanns.

Som sop användes: kotagelsop, hundsovs, fågelmunge.

Före gräddningen av tjocka brödsor-
terna, penslades de med en fjäder
doppad i sirapsvalken.

VII. Gräddningen.

Ordet uttekning kan inte användas
om gräddningen.

Vid brödets införande i ugnen medels
fjäder, gjordes med denna (fjäder) en
knyck bakåt så att kakan blev kvar
på hällen. Kakan ömsades hit och dit
med en spjälk, ibland runt för att
få de mindre väl gräddade ställena
på ett varmare ställe, eller drogs en
färdigräddad kant ut i ugnöppning-
en, medan den mindre gräddade delen

fick vara kvar i värmen. Tiden som kakau skulle vara i ugnen bestämdes av värmen. För jäst och ojäst bröd var proceduren densamma vid gräddningen.

Tunn brödet infördes i ugnen med ^{en} stor brödfjäs. Man snodde och vände på kakau oupphörigen tills den blev gräddad, för detta arbete användes tvänne spjälkar, den ena under, den andra över kakau, man fick då grepp om den så den kunde svas i ugnen.

Det förekom inte att bröd av något slag gräddades på bägge sidorna. Tafflor och rån gräddas på båda sidor, men de äro ju inte bröd i vanlig bemärkelse.

Att införa brödet en andra gång i ugnen kallas bräckå, bräckningen gjordes för att brödet skulle bli mörkt och lättätet.

Bränt mjöl på kakau kallas mjölfis.

De tjockare brödsorterna sattes i ugnen med bröfjåka. Man tog kakorna från brödbrådan med en spjåk och lade dem på fjåka. Någon regel på huru många kakor man satte in i ugnen fanns ej. Limpor (fig. 1^b), och kullar (fig. 1^a), fördes in på enahande sätt som tjocka brödet i övrigt.

När brödet gräddas vid dålig undervärme blev det låggräddä.

Bröd som är ofullständigt gräddat kallas njukgräddä.

Bröd med stålraud var dåligt jäst. Torkat bröd kan vara: skött (skarpt), vatst, hätt (hårt), mött (mört).

Skrynkle på brödet kallades smörler. Om det råkade bli ett och på kakan så att ytterkanterna lade sig över inåt, kunde detta afhjälpas genom att man slog ett slag med spjälken på kakan

innanför vecket. Det luftdrag sauc då upp-
stod kastade då lillkaka brödfliken i rätt
läge.

Om kakan kakan blivit bränd var den
svedd

Det var nog vanligt att om någon kom
till gården under bakningen så skulle
han ha mjukkakany. Man brukade ge
mjukkakany till grannarna. Bröd som
på detta sätt gaus kost skulle helst vara
mjukgräddat.

Uttrycket "det ^{är} inte baka dagar alla
dagar," finns.

Barnen skulle ha en lillkaka. De tillåts
att stå och kladda för sig själva med en deg-
bit, man menade att barnen borde få
öva sig i tid för att se smärningens lili-
duktiga bayerskor.

VIII. Brädets behandling efter gräddningen.

teffer utlagningen ur ugnen lades brödet på en balnbädd för att svalna, körnäss.

Det nygräddade brödet sopades strax efter utlagningen ur ugnen med kotagelsop eller fågelvinge. Det avsopade mjölet kallades mjölsopa (mjölsopor).

Tunnbrödet veks medan det var mjukt i fyra, på liknande sätt som det 8 dubbla på fig. 15.

Brödet väknades i löpande smummetal. Det torra brödet förvarades för det mesta på tröbböfveinn eller på stugvindan.

En hög av torrt bröd kallades brödhög.

Det mjuka brödet förvarades bl.a i kistta. Det brukade inte väcka någon längre tid, så lagringen var inget problem.

Brödet lades vid måltiden upp på bordet på en brödkorg av plåt, men mest var det inget underlag alls.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning

1. Tanligt vardagsbröd.

Redogörelse för brödsorterna som förekommit, hänvisas till svar på kap. II.

Det bröd som vanligen använts i hushållet som vardagsbröd är kornbrödet pikkika-kägg, tjockt rågbröd har även använts, men det är i mycket ringa omfattning, tunnbröd nästan ute slutande under sommaren, palstbrödet mest på vintern, jämför kapitlet IV.

Bröd av ojäst deg: tunnbrö och bjöbrö, båda ha torkats.

Bröd i tunna kekor som torkats: knäckelbröd eller pikkibrö.

Tjadt bröd som användes i mjuk form: tjockbrö eller röggkakägg.

Mjuka brödsorter bakade i form av limpor (fig. 1^a), kullar (fig. 1^a) och runda rågtjockkekor. Limpor och kullar även av råg.

2. Höglidsbröd.

Vetebröd som kallas kaffebröd har börjat användas omkring eller före mitten av 1800 talet.

Namn på kaffe vetebröd: Jelingsbröd (skuret i ^{bitar} av vete längd, varje skuren bit kostade 1 skilling), skorpor, pepparkakor, pepparbränn. Utom dessa bröd bakades julkusn som kallades simnhä, och pepparkakskasa. Kusarna var endast avsedd för att ges bort till fadderbarn vid julen, julkullen var även den avsedd för fadderbarn, den var bakad av rågmjöl.

Vid de ordinarie bakperioderna bakades ibland en liten stöpa av något bättre knäckebröd av korn, det kallades hådjassbröd. Det var bakat av större delen korn mjöl och till skillnad från vardagsbrödet som hade en tillsats av sammelat rågmjöl, var det rågsikt inblandat till ungefär $\frac{1}{4}$ del, degenadelen var mjölk.

Fettisdagskulle är en nyare tids bröd.

Bevraningskringlor. Dessa delades ut vid begravningar och lämnades till begravningsgästerna vid kyrkan. De voro ungefär 20x25 cm. stora. Detta bröd bakades av vetedeg med saffran

3. Bättre eller mera sällan bakade bröd.
Man har bakat groft bröd som användes till hästar, hästbröd.

4. Maträtter som står på gränsen till bröd.
Rån gräddade i råj²η: rå, pl. råa.
Väfflor av kornmjöl gräddade i väffel-j²η.

Pannkakor tjocka och tunna av kornmjöl;
pärpannkaka, (potatispannkaka) av smor-sad kokt potatis och korn- eller råg-mjöl; fläskpannkaka.

Salt; parilt, kamms av mjöl och blod, kokt i ostten tills den flöth upp till ytan.

5. Paltbröd.

Paltbrödet kallade man blökakärr.
 Ut slag blod användes, blodet spädde
 med vatten, och stöptes i kornmjöl-
 su kryddor i bloddegen användes salt,
dill och lök. Blodbrödet bakades ojäst.
 Endast tunnt blodbröd bakades.
 Torkades och förvarades som knäcke-
 brödet.

X. Folktro och folkseder rörande bröd och
kakring.

Om en kaka vid kakringen gick
 sönder då någon fräusmande
 kom in, så trodde man att han
 var kakäsna.

Bröd har använts att rita bort ring-
smög (revorm) med, man ritade
 en femuddig stjärna med en
 brödbit kring ringsmög, och så
 gick det bort - med tiden.

I svansspetsen på en ko som var för-
gjort skar man med en kniv så
då klödde, klödet tog man på en
brödklät som man gav kon, som blev bra.

XI. Talesätt och liknelser.

Balk och bröd gör kinden röd.

Ha, rent bröd i påsen.

Kaka söker make.

Det ska bli andra ballar av.

Håll brötlåmmån (munnen) annars ska du
få se på andra ballar.

Bättre brötlös än rälös.

Högsjö den 1 september 1960.

E. J. Dahlberg

acc. 24491

Bilaga till E. J. Dahlbergs frågelist-
svar från Högsjö, Ång.

LANDSMÅLSARKIVETS FRÅGELISTOR 16

16. BRÖDET OCH DESS TILLREDNING



SÄRTRYCK UR SVENSKA LANDSMÅL

Brödet ock dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Användningen av ordet »baka». Brukas i ortens mål detta ord endast om tillredning av bröd eller också om tillredning av födoämnen, som ej räknas till bröd (baka pannkakor, våfflor, äpplen, bakade abborrar)? Kan ordet »baka» användas även i sådana fall, där det ej gäller tillredning av något ätbart: kolen baka ihop sig, murbruket bakar ihop sig, baka sig framför brasan eller i solen, solen bakar; baka med kryddor, när man lägger ett varmt grötomslag med kryddor på något sjukt ställe på kroppen; baka tunnor, när man med hett vatten ock enris rengör träkärl?

När ordet »baka» användes om brödbakning, åsyftar det då hela arbetet med brödets tillredning, alltså såväl att knåda degen ock forma degstycken till brödamnen som att grädda? Eller åsyftar ordet »baka» endast ettdera? Kan värbet baka användas i sådana fall som »låt smeten stå i ugnen ock baka»?

De särskilda momenten i bakningen ock uttrycken därför behandlas närmare i de följande kapitlen.

Vilka **substantiv** användas i ortens mål för att beteckna arbetet att baka (bak, bakst, bakster, bakning, baka-göra)? Användas dessa ord även för att beteckna en **kvantitet bröd**, i så fall väl närmast den kvantitet, som bakas på en gång?

Tider för bakning. Hur ofta bakade man? Hade man vissa bestämda tider för stora bak (baka till vinters, till jul, till sommars, till slättanden, baka sommarbröd, vin-

terbröd, årsbröd)? Angiv i huvuddrag olikheterna mellan baken vid olika årstider, med hänvisning i fråga om enskildheter till vad som anföres vid besvarande av kap. IX i det följande! Det luktar bakudag i alla gårdar i dag. Hur många dagar i sträck bakade man?

Hur kallades med gemensamma benämningar de **personer, som baka** (bakkarl, bakkvinna, bakkona, bakkäring, bakstra)? Jfr i det följande kap. VI. Brukade karlarna deltaga i bakningen eller i förberedelserna därtill?

Funnos kvinnor, som hade sitt uppehälle av att baka i gårdarna (bakkäringar)? Förekommo bakfärder (att kvinnor reste till annan socken eller annat landskap för att baka)?

När kom yrkesbagare (bagare, bakare) först till socknen (byn)? Var det särskilda brödsorter, som köptes av dem, t. ex. vad som ingick i »fora» = förningen?

II. Allmänna frågor om brödet.

Jämför vid behandlingen av de i detta kapitel framställda frågorna sådana ställen i följande kapitel, där motsvarande förhållanden kunna beröras! Jfr särskilt vid början av detta kapitel kap. XI!

Anför sådana drag ur folklivet ock sådana föreställningar ock uttryck, som vittna om **brödets betydelse ock hälgd!**

Äro minnen av den seden kända, att orden »Guds namn» brukat tilläggas i slutet av en mening, vari ordet »bröd» nämnts (t. ex. »nu måste jag baka bröd i Guds namn»; »ge mig en bit bröd i Guds namn»)? Användes ordet »gudslånet» om bröd i allmänhet eller särskilt om det bröd, som var bakat av ren säd i motsats mot det av kliblandad säd bakade vardagsbrödet? Finnas minnen av att det ansetts som synd att äta fint bröd till vardags? Hur gjorde man, om man tappat ett bröd på golvet? Förekom det, att brödbiten kysstes under uttalande av orden »Gud förlåte!» — »Gud signe!» eller liknande? Besträffades det, om någon lade ett bröd ifrån sig så vårdslöst, att undersidan kom upp? Ansågs en sådan vårdslöshet

mot brödet förebåda olycka (t. ex. att ett fartyg på havet i samma ögonblick vände kölen i vädret) eller innebära, att man bakade bröd åt den onde?

Hur uttryckes begreppet **dagligt bröd**? Finns uttryck motsvarande »Gud ske lov, vi ha då brödfödan för vintern»? Finns ordet brödlösa i betydelsen brist på mat? »Bättre brödlös än rådlös.» »Små smulor är också bröd.»

När man håller fast någon på skämt, säges: Var har du makten? Svar: i brödkakan. Vad menas med maktbiten?

Hur uttryckes begreppet levebröd (tjäna sitt bröd, ta brödet ur munnen på någon, att inte unna sin nästa hans brödstycke, den enes död är den andres bröd)?

Vara i någons bröd. »Han har många brödätare», d. v. s. många personer i sitt hushåll. »Han är en onyttig brödsäck.»

Brödet som huvudbeståndsdel i födan med sovel som tillsats (»ät bröd också!«). Vad kallas det att äta bröd utan sovel (möla brödet)? Dubbelsovla = äta smörgås med pålägg?

Allmänt namn på allt som är bakat till bröd (bakamat)?

En beta bröd? En bit bröd? En brödsmula? Brödsinner? Vad kallas ett stort stycke bröd (ett brödflak, en brödkävling, en brödkane)? Vad kallas en brödskiva (ett brödsjär)? Vad kallas första ock sista skivan (kåtskiva, ändaskiva, laten, snutt)? Vad kallas en brödkant? En brödsalk? Vad menas med en brödknalle?

Brödets egenskaper. Nybakat bröd? Färskt bröd? Bröd, som skall torkas, men ännu är mjukt nog för att kunna böjas (segt, sveglent)? Namn på gammalt bröd?

Brödet är storpipigt, pipigt, mossigt, tätt, kladdigt, degigt, påfullet (jfr kap. VII)? Torkat bröd är skarpt, vasst, knaggligt, hårt, mörst? Uttryck för att torkat bröd mjuknat (slagit igän sig)? Mögligt bröd? Ansågs det nyttigt att äta sådant?

Vad kallades det yttre ock det inre av ett mjukt bröd (skorpan, koren, inkråmet, krummen, mallen, det blöta)? Brödet är skorplupet, skälligt, tvelupet.

Vad menades med en bulle (t. ex. fig. 1 a), en lev (t. ex. fig. 1 b), en limpa (t. ex. fig. 1 c), en kaka (t. ex. fig. 1 d)? Vad menades med en kuse?

Beskriv noga, vari de olika sorterna skilde sig från varandra, ock angiv andra namn på dessa eller liknande brödtyper. Om så behöves, rita en enkel skiss över brödets utseende! Jfr även kap. IX!

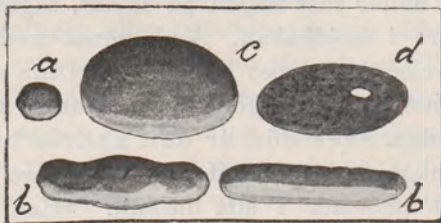


Fig. 1. Brödformer.

a. Bulle. b. Lev. c. Limpa. d. Kaka.

Skiss av M. Eriksson.

III. Bakugnen ock bakredskapen.

I särskilda frågelistor om gården ock bygghuset komma frågor rörande bakugnen att närmare behandlas.

Bakade man inne i stugan eller annorstädes? Fanns särskild bakstuga, ock hur kallades den? Vartill kunde den användas utom till bakning? Förekom bakugn, som sträckte sig utanför stugans vägg? Om ett skjul fanns över en sådan utskjutande ugn, hur kallades skjulet? Förekom i brist på särskild bakstuga en bakkammare i stugan? Förekom bakugn i fähuset? När bakade man på det ena eller andra stället?

Hur var **bakugnen** anordnad? Se fig. 2—3! Rita upp bakugnens konstruktion ock angiv mått! Iakttag vid beskrivningen av bakugnen de skillnader, som kunna finnas hos bönder, hos andra klasser, hos bagare! Vad menades med lerugn, storugn?

Benämningar på bakugnens delar?

Hur var bakugnens botten (härd, ale, aren, äril, ärn)

beskaffad? Var den sluttande mot ena sidan, ock fanns där en murad bank (eldrum), varpå man eldade, under det brödet låg inne i ugnen för gräddningen? Eller fanns en murad bank på vardera sidan av ugnen? Sluttade bakugnsbotten framåt? Förekom det en i ugnens botten inmurad bakhäll (av täljsten eller annat material)? Förekom fristående bakhäll inne i ugnen? När började man med sådana, ock varifrån köptes de (från gjuterier i städerna)? Karades glödande kol

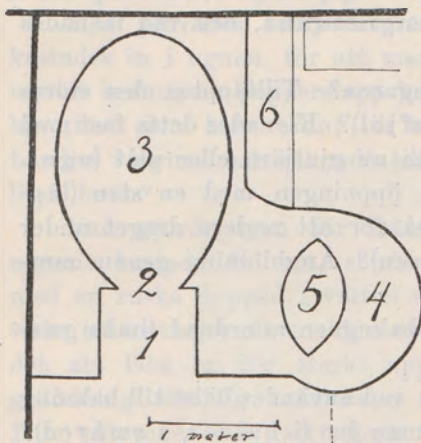


Fig. 2. Plan av mur med ugn ock spis.

1. Gruva. 2. Omsmun. 3. Ale. 4. Spishäll. 5. Askestad. 6. Ugnsbänk. Västergötland.

Skiss efter O. W. Sundén. ULMA.

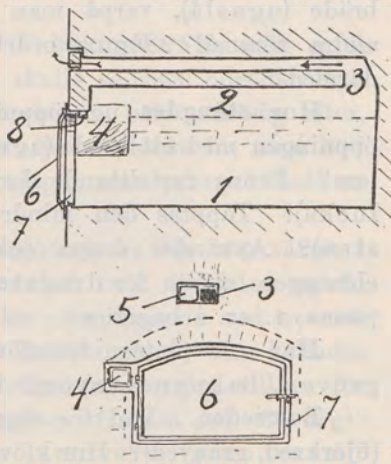


Fig. 3. Bakugn från Uppland. Tvär- och längdsektion.

1. Äril. 2. Valv. 3. Rökgång. 4. Lysglugg med hylla. 5. Lågsten. 6. Ugnslucka. 7. Ugnsgrima. 8. Bäljarn.

Skiss av M. Eriksson. ULMA.

in under denna häll, eller eldades under den? Vad kallades rummet under hällen (stickglugg), ock hur stod det i förbindelse med rummet ovanför hällen? Kunde ordet »stickglugg» användas om en öppning vid sidan om den egentliga ugnsöppningen, där man kunde elda med stickor under gräddningen? Stickjärn, som hindrade glöden från eldningen med lysstickor att falla ned i ugnen?

Hur kallades bakugnens valv ock valvets kant vid öppningen (giman)? Om ugnsöppningen hade infattning av järn,

vad kallades denna (giman, gimhäll)? Vilade stenarna i valvet vid öppningen på ett bärjärn (båljärn)? Fanns annars särskilt namn på den stora bakugnsöppningen (ugnshål, ugnsgap)? Hade ugnen egen rökgång (trumma) ut i skorstenen, eller gick röken ut genom en mindre öppning ovanför bakugnsöppningen (draghål, lyse, låghål) i rökfånget för spiseln? Vad kallades rökfånget ock dess delar (ugnskrans, ugnshal, ugnskåpa, ugnsskägg)? Fanns utanpå bakugnen ett inmurat bräde (ugnslå), varpå man kunde placera bakredskap eller andra föremål? Fanns ordet ugnstunna, ock vad menades därmed?

Hur **stängdes** ugnsoppningarna? Tilltäpptes den större öppningen med ett bräde (ugnsfjöl)? Klenades detta fast med lera? Fanns fastsittande lucka av gjutjärn eller plåt (ugnslucka)? Täpptes den mindre öppningen med en sten (lågsten)? Användes denna också för att reglera draget under eldningen (skjuta för dragstenen)? Ångbildning genom murpanna, t. ex. i bagerier?

Hur var platsen framför bakugnen anordnad (bakugns-groven, bakugnsgraven)?

Bakveden. Vad för slags ved användes häst till bakning (björkved, granved)? Hur klöv man den (i halvör, i småved)? Hurudana trån hade man?

Eldningen (jämför frågelistan 13 »Eld ock eldgörning»). Beträktades det som en svår konst ock som en högtidlig handling att elda upp bakugnen? Hur lades veden in i ugnen, för att det skulle bli bra drag ock värmen skulle spridas jämnt (gillra upp veden, lägga den på tvärträ)? Om lufttillförseln blev för svag, så att elden brann med sotande låga, kallades detta, att det brann svartugga (svartgylta, glo-son har legat i ugnen)? Menar man därmed de sotiga bränderna eller sotet i ugnssvalvet? Hur kallas det, när lågorna slicka ugnssvalvet (lågan skrapar väggen)? När lågorna slå ut ur ugnsoppningen (det lågar fram)? Hur förhindrades detta?

Förekom ugnskäpp (brandstör), varmed de glödande kolen, sedan brasan brunnit ut, slogos omkring, så att de över-

täckte hela botten för att denna skulle bli jämnvarm? Vad kallades det att låta kolen ligga en stund på detta sätt med lucka ock dragöppning stängda, innan de rakades ut (låta det tassla ut)? Raka (kara) ut kolen med ugnsraka (ugnskara)? Hur såg denna ut? Hur användes den?

Hur **sopades** bakugnen (med granristulla, tallristulla, ugnskvast, ugnssopa, kost, tallsvepa, sop, soper)? Gjordes sopvärktyget av en särskild sorts mossas eller av ris, sammanhållet i en järnring?

Hur provades **temperaturen i bakugnen**: en näve mjöl kastades in i ugnen, för att man skulle se, med hurdan låga mjölet brann; en papperslapp kastades in, ock man såg efter, hur fort den blev brun; en hönsfjäder stacks in; man höll handen i ugnen ock räknade till tjugu; man provgräddade en liten bulle?

Vad gjorde man för att nedbringa en för hög värme i ugnen: kastade in salt, söndersmulad lera, kylde av ugnen med en ruska doppad i vatten eller urin; lade in ved av rått virke (råkavle) mellan elden ock brödets plats? Hur kallades det att låta en för starkt upphettad ugn svalna till en för gräddning lämplig temperatur (ugnen får stå ock slå sig)? Hur uttryckes det, att ugnen är jämnvarm (grundvarm)? Vad menas med bränn-het, sval-het? Övervärme ock undervärme? Eldade man med lysstickor under gräddningen för att öka övervärmens? Vad kallades att elda en liten brasa i ugnen, då den under pågående gräddning började bli för sval (lägga in på, elda på hällen, elda mellan)? Hur kallas hurtig eld på brödets ena sida (lysing)? Stickor, som läggas i ugnsöppningen vid gräddningen (förlyse), för att man skall se i ugnen?

Förekomma minnen av gårdar, där bakugn saknats? Hur bakade man i dessa hushåll? Nyttjades en bakugn ibland av flera hushåll? av en hel by?

Finnas minnen av att en **flyttbar bakhäll** av järn, täljsten eller annat material har använts, t. ex. då man tillfälligtvis var brödlös ock i hast ville åstadkomma bröd eller något som liknade bröd? Benämningar på sådana flyttbara bakhällar

(bakhäll, skällkakhäll, gräddjärn, bagare, brödtacka)? Se fig. 4! Var stod denna häll under gräddningen? Låg hällen på stenar eller på en järnring med tre ben (pannfot)? Eller hade den fastgjutna fötter? Har man brukat ett slags järnugnar att baka på?

Om de brödsorter ock andra anrättningar, som tillredes på dylik häll eller för övrigt gräddades annorstädes än i bakugnen, t. ex. på spiselhällen, över glöden, i askmörjan, i särskilda järnformar, se nedan kap. IX: 1, »om tillfällighetsbröd!» Närmare detaljer om vissa maträtter skola behandlas i senare frågelistor om matlagning.

Finns i orten någon sägen om att en viss häll e. dyl. under krig eller liknande omständigheter använts till bakugn?



Fig. 4. Gräddning av tunnbröd på järnhäll.

Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 84, fig. 24.

Finnas minnen av att halster (halsterpanna) använts, när man över glöden gräddat tunna, små kakor (på Gotland fladur, som tillredes, när man tillfälligtvis var brödlös)? Hur var halstret beskaffat?

Beskriv de järn, som användes vid tillredning av väfflor, rån o. dyl.: väffeljärn, tjockråjärn, tunnråjärn, goråjärn, järnbrödjärn, struvjärn o. s. v.!

Beskriv pannkakslaggar, reskpannor ock munkpannor, ock angiv deras benämningar!

När började järnbakugnar komma i bruk? Av vad för slag voro de, ock varifrån härrörde de?

* * *

Fanns särskilt **bakbord** (baktavla)? Togs det fram blott till bakning? Fälldes det upp mot väggen? Funnos flyttbara »bakbord», som ställdes på andra bord under bakningen? Se fig. 5!



Fig. 5. Bakbord.
Skiss av M. Eriksson.

Bakträgen. Namn på dessa (stöpslock, stöpskål, knådtråg, degtråg, degentråg, degtina, deghålk, degvicka)? Se fig. 6! Om dessa kärls användning se nedan kap. V! Kunde vridskålar användas som degtråg? Degbytta?

Hade man särskilda verktyg att röra om eller slå degen med (spade, degstöt, roder)? Kunde man använda ett klapprä för samma ändamål?



Fig. 6. Degen »vrides upp» till utbakning.
Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 65, fig. 11 a.

Vad bredde man över degen, då den ställdes att jäsa (baklakan)?

Vilka **kärl för mjöl** (mjölkar) hade man i bakstugan?

Verktyg för brödets utkavling (brödkavlar med ett eller två handtag, helsvarvade eller med genomlöpande axel, släta eller krusade; bakakavel, kävle, brödkavel, tunnbröds-

kavel, knäckekavel, knövelkavel, knaver, kruskavel, brödspåra, naggkavle, brödkärria)? Se fig. 7! Om verktygens användning se närmare i kap. VI!



Fig. 7. »Kruskavle», helsvarvad.

Dalarna. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 208, fig. 144.

Användes en särskild **kniv** till att skära av degstycken, till att jämna kakornas kanter m. m.? Användes mått att forma kakorna lika stora (brödmått)? Hade man särskilt verktyg att taga hål i kakorna med (horn, hålmått)? Var det fastsatt vid brödmåttet? Är hylsan, som åstadkommer hålet, fastsmidd vid knäcken? Se fig. 8!

Värktyg för brödämnets införande i ugnen.

Hade man härtill en långskaftad flat fjöl eller brödspade (baksterfjöl, brödfjöl, brödåra, skottfjöl, arsfjöl, brödsruta, bakskuta, brödspila, bakspån, grissel)? Se fig. 9! Användes olika slag för större eller mindre bröd? Användes järnspade? Namn på de olika delarna av en sådan (skiva, handfal ock skaft)? Eller använde man en lång slät kavle, kring vilken brödet lindades (kavelås, bakustör, tullkäpp)? Om användningen jämför närmare kap. VI!



Fig. 8. Kakkrusare med hålhylsa.

Dalarna. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 209, fig. 155.

Hade man **jälpvärktyg** i form av rundtäljda stickor eller flattäljda, tunna små »spadar» (brödsticka, kakspak, bakuspjälk, lillspila, spade, spöda, flöjel, handfjöl) för att därmed då ock då under kavlingen lätta på kakorna, så att de ej skulle fastna vid bordet, samt för att flytta kakorna från bakkbordet på den stora fjöl, varmed de skulle föras in i ugnen? Se fig. 10! Användes något av ovannämnda jälpvärktyg även

i det fall, att kakan skulle rullas upp på en kavle eller ås för att därmed föras in i ugnen? Användes något av ovannämnda hjälpvärktyg vidare för att vända ock lägga till rätta brödet i ugnen ock för att taga ut det därur, eller hade man för detta ändamål särskilda redskap (brödlättare, ugnsfjöl, ugnspjälk, lillgrissla i motsats mot storgrissla)?

Vad menas med baktyckla? Finnas särskilda kortskaf-tade fjölar, varmed kakorna flyttas från bakbordet till den



Fig. 9. Brödspadar.

Värmland. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 67, fig. 14.

plats på ett bräde, en soffa o. s. v., där de få ligga ock jäsa en stund, innan de sättas in i ugnen för gräddning (handspade, bakfjöl, bullfjöl, kakbott)? Se fig. 9!

Vad kallades de bräder, som man satte undan brödet att jäsa på (bakbräder, brödplank)? Brödstege med hyllor att sätta brödet på? Beskrivning av konstruktionen!

Vilka värktyg funnos för att nagga eller picka brödet (en nagg av fjädrar, fig. 11, eller en nagg av järn eller trä, fig. 12: brödpick, karpick, bullpick, brödhacka, preka)? Vad menas med nuggel? stapp? Är en polsktäxt känd, innehållande orden »Fäm pinnar i naggen, fäm pinnar i naggen»?



Fig. 10. »Flöjel» för tunnbröd.

Dalsland. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 208, fig. 136.

Funnos rullnaggar (fig. 13)? Användes i stället för nagg ett särskilt litet kavelformat verktyg av ben eller horn, försett med fina utskurna taggar (naggkavle, brödrull, kruskavel)? Vad användes till naggning av tjockare bröd (en gaffel, en strumpsticka, en täljd brödpinne, en



Fig. 11. Tunnbrödet naggas med fjädernaggen.

Härjedalen. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 83, fig. 23.



Fig. 12. Brödnagg med »bullpick».

Västmanland. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 209, fig. 150.



Fig. 13. Rullnagg.

Härjedalen. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 209, fig. 151.



Fig. 14. Brödsporre med »stamp».

Dalarna. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 210, fig. 166.

fjäder, en korvsticka av ben)? Vilka verktyg användes för att åstadkomma ränder, efter vilka brödet skulle kunna lättare brytas (knäck, brödkam, brödsporre, brödrist)? Fig. 14 visar en kombination av brödsporre i ena ändan med knäck i den andra, fig. 8 en kombination av brödkam med hålhylsa, varmed hål gjordes för kakans uppträdande på brödstänger. Funnos andra verktyg för brödets utsirande (brödstämplor, kakestämplor, krus)?

Funnos **degskrapor** för att rengöra bakbordet från deg? Av vad material voro degskraporna (av trä, skulderblad på slaktdjur)? Vad använde man annars?

IV. Varav bereddes bröd?

Av vilka sädesslag brukade av gammalt i Eder ort beredas bröd? Detaljerna rörande de särskilda brödslagen behandlas nedan i kap. IX. Här anföras emellertid de huvudsakliga benämningar på bröd, vari sädesslagens namn ingå som namngivande (kornbröd, bjuuggbröd, rågbröd, vetebröd, havrebröd, ärtbröd). Angiv även i huvudsak, när bröd bakats av bland-säd (kornbland, bland)! Vad kallades den säd, som användes till brödet (brödsäd, brödkorn)?

Finns en gemensam benämning på materialet, varav bröd bakas (brödvirke, brödtyg, brödyrke, brödämne)?

På vad sätt anskaffades sådan säd, som ej odlades eller ej mögnade på orten? Var gjorde man först bekanskap med bröd, bakat av sädesslag, som förut ej i orten brukat användas till brödbakning (i prästgårdar, på marknader)? Finnas minnen från den tid, då, t. ex. i avsides belägna nordsvenska bygder, bitar av rågbröd gävos åt barnen ungefär som karameller i senare tid?

Reserverades av den tröskade säden en viss del, som skulle användas till bakning av »vardagsbröd», under det andra delar reserverades för andra ändamål (bakning av vissa högtidsbröd, för vissa matlagningsändamål, utsäde m. m.)? Togs härvid till brödsäd för den dagliga förbrukningen vad som vid

kastningen stannat närmast agnarna? Benämningar på sådan säd (mälder, slysäd, slösäd, slömsäd)? För närmare detaljer hänvisas till frågelistan 2, »Tröskning». Hur kallades det mjöl, som maldes av **den till vardagsbröd avsedda säden** (brödmjöl, mälder)? Hur kallades det bröd, som bakades därav (spisbröd, vardagsbröd, mälderbröd)?

Finnas minnen av att bröd tillretts av okastad, med slösäd ock agnar torkad säd, från vilken endast mulden ränsats bort? Vad har det mjöl kallats, som malts av sådan säd (dråsemjöl)? Vad kallades bröd, som bakats därav (dråsebröd)?

Äro exempel kända därpå, att avtröskade sädesax, som gått genom risslet (resslingar), blandats i materialet, varav bröd tillretts, ock vad kallades på så sätt tillrett bröd?

När brödsäd blandades med agnar, hur skedde blandningen? Benämningar på bröd, som tillretts av agnmjöl blandat med mjöl av säd (agnbröd, sådbröd, assen)? Vad kallades i orten den egenskapen hos brödet, att däri ingick agnar (brödet är sådigt, skävigt)?

Hur kallades i orten **bröd av ren säd** (sävat bröd, grant bröd)? Hur kallades det mjöl, varav sådant bröd bakades (grynmjöl)? Vad menas med grynråd? Finns ordet sammanmalet mjöl (sammälder)? Vad menas med skrädkaka? Har man använt siktat mjöl till bröd? Vad kallades det siktade mjölet (sikt, finsikt, mjölska)? Vad kallades de vid siktningen frånskilda beståndsdelarna (sådor, kli)? Hur användes de?

Kryddor, som användes vid bakningen (salt, sälgfucka, anis, fänkol, kummin, koriander, kardemumma, pomerans)? Andra smaktillsatser (vört, vassla, mäsk, drank, bär av olika slag, björksav)? Se närmare kap. IX!

Vilka ämnen ha för övrigt använts för **utdryingning** ock som **surrogat** vid tillredning av bröd inom orten (ärter, rovor, kålrötter, potatis, bönor, benmjöl, halm, lav, moss, syrgräs, komjölke, klöver, sälglöv, ärtris, linknappar, näckrosrötter, flyghavre, tallstrunt)?

Barkbrödet ock dess material kommer att behandlas i särskild frågelist. Om tillredningssätten vid användningen av ovannämnda surrogat ock tillsatser se för övrigt i det följande kap. IX!

V. Deg och jäsning.

Liksom i fråga om följande kapitel berör det som här behandlas så nära vad som kommer att behandlas i kap. IX, att upprepningar ej kunna undgås, om allt skulle vid listans besvarande behandlas med samma fullständighet på två ställen. Det hemställs till dem, som besvara listan, att allt efter individuella förhållanden avgöra, om sådant, som kunde på två ställen framställas, blir placerat i detta kapitel eller i kap. IX med hänvisning från det ena kapitlet till det andra. I detta kapitel bör dock eftersträvas en översikt över de allmänna grunddragen av tillvägagångssätten samt dithörande ordförråds grundstomme.

De för särskilda brödsorter specifika tillvägagångssätten vid degens läggande ock jäsning behandlas i kap. IX. Rörande redskap ock kärl jfr ovan kap. III!

Skiljer man i ortens mål på deg, smet ock röra? Degig? Dega: dega ned, dega fast o. s. v.; inkråmet i en bulle degar sig, om bullen vid uttagningen ur ugnen för hastigt avsvagnar? Degna? Degklimp, tafflinge, degpalt, degklut, degkott, degdalt?

Finnas berättelser om att man ätit deg i stället för bröd? Funnos maträtter med namn på **-deg**, t. ex. bjuggdeg, mjöldeg, gryndeg, lingbärsdeg, mesdeg, rågdeg? Hur tillagades de? Förtärdes någon av dem rå? Eller fick degen stå ock självjäsa (söttna)? Vad kallades sådan deg (sötbulle)? Användes den till sovel på bröd?

Vad kallas det att **sätta degen** (göra degen, göra i degen, lägga degen, sätta till, stöpa)? Gjordes detta dagen före utbakningen eller bakdagens morgon? Hur kallades materialet, varav degen gjordes (stöpämne)? Vad slags kärl användes (stöpslock, stöpskål)? Finnes ett sådant uttryck som »mjölet bakas i varmt vatten»? I vilka fall sattes hela degen med ens, ock när stöpte man litet i sänder? Hur kallades den vätska, som sattes till (degspad, knådspad, stöpämne)? Om

i en deg mjölk användes som degspad, sades då degen vara mjölkstöpt? När tillsattes salt? Jäst? Satte man någon gång jäst blott till en mindre del av degen, som fick stå ock jäsa en tid, innan hela degen gjordes (fördeg, raskdeg)? Vad kallas en deg, i vars mitt man lagt jäst ock slagit i något knådspad, men som ej genomknådats, ej ens rörts om mera än till någon del i mitten, utan som får stå ock jäsa till nästa dag, då den fullknådas (rastdeg, besa, busu)? Vad kallades den beredda degen (stöpan, stöpet, knådan)? Vad kallades att arbeta om degen (göra upp degen, tråda om, reka om, älta, knåda, fullknåda)? Förekom någon särskild ritual, då julbröd knådades eller »stöttes»? Vilka personer skulle då utföra arbetet? Förekom det vid degens omarbetning, att annat mjöl användes, än det som använts vid degens sättning? När knådades degen endast med händerna? När användes något redskap (spade, roder, stöt, tvara, jfr ovan kap. III) för att röra om eller för att slå degen? Var det för att åstadkomma olika brödsorter (så att t. ex. ett klappträ användes för att slå till en limpdeg)? Uttryck för att degen är för litet arbetad (klimpig, kickrig)? Hur uttryckes det, att mjölet sväller (stöpan stegnar)? Hur uttryckes det, att degen är stadig (nog hård, lagom)? Att den på grund av mjölets beskaffenhet (av säd som grott, mälat) icke blir stadig (degen tunnar, blötnar)?

Hur uttryckes det i orten, att degen jäser? Stark jäsning (hög jäsning) ock svag jäsning (låg jäsning)? Degen jäser upp, gör sig, raskar, den jäser över träget?

Hur provades jäsningen? Genom en provbulle, som gräddades i glöden (glödbulle)? Eller på annat sätt?

Degen är jäst, fulljäst, gräddjäst, lättjäst, fräkjäst, tungjäst, surjäst, daskig? Om bröd av ofullständigt jäst ock gräddat bröd jfr nedan under kap. VII!

Vilka i orten av gammalt använda brödsorter kunde räknas till syrat ock vilka till osyrat bröd? När förekom självsyrning av degen, ock hur gick härvid till? Förekom det härvid, att degen stod i annat kärl än tråg (surbytta)? Hur länge skulle den stå för att bli sur? Brukade man ställa degen på mycket

varmt ställe ock låta den sötna? Hur gjordes sådan deg (sattes av hett degspad ock uppvärmt mjöl)? När degens jäsning i tråget blott är förberedande ock jäsningen blir fullständig därigenom, att brödet ett par timmar eller längre står inne i ugnen, bakande vid sakta värme, vad kallas då brödet (ugnssurt)? Vad kallas den deg, som någon stund fått stå ock självjäsa, innan jäst tillsättes (heljäst)? Vad kallas i motsats härtill den deg, vari jästen blandas till omedelbart vid sättningen (halvjäst)?

Hur kallas deg från ett föregående bak, som tillsättes som **jäsämne** (surdeg, syra, jäst, friska, görelse)? Hur bereddes surdegen (skovorna kvar i tråget, hopkramade till en boll, degkuller, degämne)? nedgrävda i mjölbingen? bytta fylld med deg, surbytta, stående i »bakugnsgraven»? Färska upp surdegen? Kryddades surdegen (humlevatten, pomerans)? Användes det osammansatta ordet »jäst» endast om surdeg eller om all slags jäst?

När användes ock hur kallades dricksjäst (öljäst, tunnjäst, färskjäst, bärme, börmä, gär, dricksgärd, gärdsel, görelse)? Köpte man jästen på bryggerierna i staden? Hur förvarades den (i jästkubbar, tagna av björkar med skrovlig bark, eller torkad ock inknådad med mjöl samt utbakad i små jästkakor)? Hur uttrycktes det att friska upp jästen (färska upp, buska upp jästen)? Vad kallades den så uppfriskade jästen (färske)? Förekom det, att drickskummet, som vid jäsningen i tunnan flöt upp ovanpå vörten, användes som jäst i juldegen, enär det ansågs som ett förnämligare jästäme än bottenjästen?

När kom prässjästen i allmänt bruk i orten?

Är midsommarjäst bekant? Den samlades under rågens blomningstid, i det ett kärl med vatten sattes ut i den blommande rågen ock genom frömjöl ock blommor, som föllo i vattnet, erhöles ett jästäme, som ansågs särskilt kraftigt. Förekom det, att midsommarbygg samlades för beredande av jästäme? Förekom det, att man samlade sjöskum (vad som flyter ovanpå, när vattnet blommar) för att bereda jästäme?

Ansågs jästen särskilt utsatt för att bli skämd under inflytande av onda makter? Gjordes korstecken över jästen under uttalande av »Gud välsigne!» — »jäs väl!» eller dylikt? Märktes den jäsande degen med korstecknet? När degen ej ville gå upp ock man gick till grannas för att låna jäst, vilka försiktighetsmått iakttogos då (eldstål i jästen »gålmilla», att ej låna jäst sedan solen gått ned)?

Ansågs jäsningsen, när vissa bröd bakades (julbröd, såkaka), innebära förebud för det kommande årets skörd? Innebar jäsningsen eljest förebud?

VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

Samma anmärkning gäller för kap. VI, som ovan anförts för kap. V.

Hade man något gemensamt uttryck för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor (baka ut degen)?

Beskriv detta arbete, om möjligt med exempel både från bondehem ock bageri!

Hur många **personer** deltog i arbetet, då brödamnena skulle formis till ock gräddas? Var antalet beroende av hushållets större eller mindre storlek? Hur var arbetet fördelat mellan dem? Vad kallades de särskilda personerna, ock vad skulle var ock en göra (utbakare, ämneskarl, gräddkarl, kavlare, undantagare, vändare, gräddare, omsflicka o. s. v.)? Vem skulle arbeta upp degen på bordet? Vad kallades detta arbete (att myka degen, reka upp stöpan, vrida upp degen)?

Vad menades med att baka ut degen? Vad kallades **formningen av kakämnen** till bröd (uppslagning)? Vad kallades en så stor del av degen, som man för varje gång lade upp på bordet (jull, takst, borddeg, bordstykke, upptag)? Hur behandlades det stora degstycket på bordet (rullades ut till en lång rulle)? Hur skar eller delade man upp degen (avbräckning) i bitar (kakämnen, ämnen, kakdeg) före utkavlingen? Funnos andra uttryck för denna del av arbetet (taga till degarna)?

Beskriv, hur man rullade ock klappade ut degarna med händerna (ock benämningar på arbetet)! Var hade de bakande sin plats under utkavlingen (bredvid varandra eller en på var sida om bordet, sittande på stolar med bakskivan i knäet)? Vilka verktyg användes? Jämför kap. III! Olika hetererna i förfarings-sätten vid utkavling av olika brödsorter torde noggrant angivas.

Beskriv, hur **kavlingen av de tunna brödsorterna** (löv-tunt utkavlade) skedde, hur man kavlade ut degstycket åt ett håll, rullade på det på kavlen, mjölade kakämnets plats, rul-lade av det från kavlen, jämnade kanterna, sedan kavlade kak-ämnet kors ock tvärs, vände det för andra gången ock åter kavlade det. Angiv för vart ock ett av dessa tempon i arbe-tet, hur det benämnts i ortens mål! Brukades olika kavlar till olika brödsorter? Vad kallades illa utkavlade kanter (särk-fällar)? Vad sades om den, som ej kavlade ut kanterna riktigt?

Hur tjocka ock vida gjorde man kakorna (så stora som fjölen, lagom för bakugnsbotten)? Gjordes kakor av ofrusen säd tunnare än av frusen säd (av väl inbärgad säd tunnare än av sådan som råkat gro)? Vad kallades det mjöl, som använ-des vid utbakningen (bakumjöl)? Använde man klimjöl här-till? Hur uttrycktes det, att man hade för litet mjöl på kakan (kakan var blå)? Vad sades om den, som »höll kakan blå» (hon blev snål med gubben)?

När särskild undantagare fanns, hur fördes brödet över till dennes plats? Vilka verktyg användes? Hur gjordes kakan lös från bakbordet, om den råkat fastna?

Beskriv, hur man naggade, pickade, piggade eller krusade kakan, och angiv, vilka av de i kap. III nämnda redskapen som därvid användes! Hur många varv naggade man kakan på bordet? Mjölade man den sedan? Varmed? Naggade man kakan på fjölen? Krusades eller naggades ka-kan på båda sidor? Rätsida, ovansida ock avigsida, undersida på brödet?

Använde man mått för att få alla kakor lika stora (kap. III)? Hur benämndes detta arbete (att måtta)? Vad kallades de stycken av den utbakade kakan, som kommo utanför måt-tet (avskärar, skovor)? Vad gjorde man med dem?

När kakor skulle förse med hål för att kunna trädas upp på brödstänger, hur gjordes det (med i kap. III nämnda verktyg, horn eller hålmått)? Hur kallades det (att håla)? Placerades hålet i mitten av kakan eller vid ena kanten? Finnas minnen om att hålen betraktats som dåliga nymodigheter?

Hur flyttades kakan från bakkbordet på fjölen (med spjälk eller annat i kap. III nämnt redskap)? Hur kallades det (att kasta på fjölen)? Sköt man in brödspaden mellan kakan ock bakkbordet, då det gällde att flytta tjockare brödsorter?

Ställdes de tjockare kakorna av jäst deg att jäsa ytterligare efter utkavlingen? Användes brödbräden (jfr kap. III!) att ställa dem på? Var voro dessa uppställda (nära ugnen)? Lades kakorna enkla, vekos de dubbla eller lades de två ock två på varann under jäsningsen?

Hur använde man skovorna av degen? Gjordes särskilt formade kakor av dem (skovbulle, skrapkaka, gnagass, skavbulle, lortkaka, knotterkaka)? Vartill använde man kakorna? Gåvos de åt barnen? Ansågs det orätt att låta en karl smaka en sådan kaka?

Hur bakade man lebar ock limpor, bullar (runda till, snida till bullar) o. s. v.? Hur naggades eller piggades de (med brödpinne, bullpick)? Hur lades de att jäsa efter formningen? På dukar, fårskinnsfällar, väl övertäckta?

Sopade man av kakan, innan man sköt in den i ugnen? Varmed (en hundsvans, en tjädervinge, en hönsvinge)? Vad kallades mjölet, som man sopade av från kakorna (sopmjöl)? Vartill användes det? Om mjöl stannade kvar på fjölen, vad kallades det (gropp)?

Brukade man sporra brödet, innan det sattes in i ugnen, för att det skulle vara lättare att bryta?

Förekom det, att man före eller under gräddningen målade fint bröd (målbröd, skrivbröd) med en hönsfjäder, doppad i en blandning av sirap ock vört, eller att man beströk det med en borste doppad i smet av ägg, socker ock vetemjöl e. d.? Beströk man lebar, limpor eller bullar med en linnelapp, doppad i sirapsvatten, vört eller äggula, innan de sattes in i ugnen till gräddning? Vad kallades detta (smörja)?

VII. Gräddningen.

Samma anmärkning gäller här, som anförts vid kap. V.

Kunde man använda ordet utbakning om gräddningen?

Beskriv noga alla tempon i gräddningen (brödets införande i ugnen, placering där, behandling i ugnen, tiden det skulle stå inne, uttagning ur ugnen)! Framhåll härvid särskilt skillnaden mellan jäst och ojäst bröd, tjockare och tunnare brödsorter, lebar, bullar o. s. v.!

Olikheter i arbetet, då man gräddade i en ugn, där eld brann under gräddningen (ljusugn), ock ugn, där all glöd var utrakad (mörkugn)? Om eldning under pågående gräddning med lyse o. s. v. se kap. III! Då man gräddade flera olika sorters bröd efter varandra, i vilken ordning togos de för att få ugnsvärmen mäst lämplig?

Provgräddning av bullar? Vad kallades sådana bullar eller kakor, som man gräddade före det övriga brödet, innan ugnen ännu var renrakad ock sopad (frestbulle, förekaka, läfse, tunnkaka)? Jfr glödhoppa o. s. v. bland tillfällighetsbröd, kap. IX!

Hur infördes de lövtunna brödsorterna i ugnen? På en stor, rund fjöl (brödsleven)? Rullad (tullad) kring en lång slät kavle, från vilken kakan sedan hastigt rullas av inne i ugnen, innan brödet hinner bli varmt? Vilka åtgärder vidtog man för att få luft mellan ugnsbotten och kakan? Vreds eller vändes kakan inne i ugnen, då den var halvgräddad (kakan snos, sidvändes)? Förekom det, att tunnbröd gräddades endast på ena sidan? Vändes tunnbrödet inne i ugnen på så sätt, att det snurrades runt i ett par tempon? Vad kallades det att grädda ett bröd två gånger i ugnen (tvebaka)? Gjordes detta för att torka brödet (bräckning)? Vad kallades bränt mjöl, som fanns på den gräddade kakan (mjölfis)?

Hur satte man de något tjockare brödsorterna (kakorna) in i ugnen? Tog man kakorna från brödbrädan med en lillspila (handfjöl) ock satte den på brödspaden, med vilken

den fördes in i ugnen? Hur många kakor sattes in på en gång? Vad kallades detta antal (en ugn, en gräddning)? Vad kallades den första omgången kakor, som sattes in i ugnen, sedan glöden rakats ut (förstugnsbröd)? Hur länge skulle det tunna eller det halvtjocka brödet stå inne till gräddning? Satte man vid gräddningen två kakor ovanpå varandra i ugnen (påsätta, tvebaksbröd)? Hur länge skulle de stå inne i ugnen (3—4 timmar, tills de voro genomsugna, då de skildes åt ock finga stå kvar i ugnen över natten)?

Hur förde man in limpor ock levar i ugnen? Gräddades en i taget eller flera på en gång (om de voro mycket stora eller mindre)? Sattes de direkt på ugnsbotten eller på en plåt? Hur länge skulle de stå inne i ugnen (t. ex. de skånska pundbröden stodo inne 24 timmar)? Hur stängde man ugnen (med luckan, genom att mura till eller klena igen ugn söppningen med lera)? Hur prövade man, att bröden voro färdiggräddade (stack in en vispsticka i brödet för att se, om den blev degig eller ej)? Brukade man torka skorpor? Hur skuros ock torkades de?

Hur kallas det, när brödet jäste bra upp under gräddningen (brödet giver upp sig, höjer sig, häver sig)? Har man något namn på bröd, som först ger upp sig i ugnen, men sedan sjunker ner igen (fegbröd)? Anses sådant bröd förebåda dödsfall?

Hur kallas hastigt gräddat bröd (snargräddat bröd)? När det gräddas vid svag värme (nödgräddat, trånggräddat)? Hur säger man, när brödet blir väl genomgräddat? När det gräddas vid dålig undervärme (blågräddat)?

Hur kallas det, när bröd blir ofullständigt gräddat: dödbakat, degbakat, daskigt, lafsigt, lefsigt, skemigt, påfallet bröd? Brödet har degrand, jästrand, stålrand? Brödet är henigt, knalligt, ståligt? Vilka av dessa ord användes om mjukt, vilka om torkat bröd?

Vad kallas en skrynkla eller ett veck på brödet, som uppstår under gräddningen (skrott, skottlur, smörlur, brödet är skjutet)? Ansågs det farligt, att pojkar åto av sådana kanter av kakan (de skulle bli skjutna i krig, om de åto)?

Vad kallades det, när brödet under gräddningen blivit bränt (svett, svent om det var litet bränt; bränt, kolat om det var mycket bränt)?

Skulle man ge smakbröd (smakebröd, smakekaka, mjukbröd, bakebröd) till de personer, som kommo till gården under gräddningen av brödet? Brukade man ge smakbröd även till grannarna? Bakade man smakbrödet något annorlunda än det övriga brödet (tjockare, mera mjukt)? Finnas uttryck, som vittna om hur vanligt det var att ge smakbröd (»det är inte alla dagar bakdagar», »den som inte ger, då han kärnar eller bakar, han ger inte, så Gud ser det»)? Fingo barnen särskilda smakbröd (lillkakor)?

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Hur placerades brödet efter uttagningen ur ugnen för att svalna (ta igen sig, kolna)? Användes härvid något underlag



Fig. 15. Tunnbröd av kornmjöl, viket 8-dubbelt.

Härjedalen. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 84, fig. 26.



Fig. 16. Åttaviket tunnbröd i tvärsnitt.

Jämtland. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 84, fig. 27 a.

(halm, säckar)? Skulle man betryka bullar ock limpor med vört, sirap o. s. v., sedan man tagit dem ur ugnen?

När **sopades** det nygräddade brödet? Varmed (borste, höns- eller tjädervinge)? Vad kallades det avsopade mjölet (avsopmjöl, anemjöl)? Har man tagit ett visst antal kakor mellan händerna ock skakat (bultat) av mjölet mot bakbordet?

Skrapade man med kniv bort det brända från bröd, som fått brända fläckar?

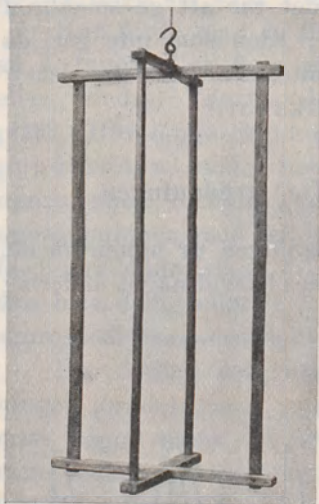


Fig. 17. Brödhäck.

Dalsland. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 84, fig. 29.

Brödets **torkning**: hur torkades hållbrödet (på ett brödspett, en brödten, under taket, på mindre käppar placerade mellan stänger, på snören)? Hur placerades kakorna mot varandra (räta mot räta, alla vända åt samma håll)? Hur torkades tunnbröd (virket över stänger eller på annat sätt)? Vad kallades olika slags stänger för bröd (hjällstäng, brödval)? Uttryck motsvarande »brödtaket är fullt», då man hade många brödspett i taket? Hur var en brödgrind under taket inrättad? Funnos under taket hängande brödhäckar (brödringar), vari tunnbrödet lades upp? Se fig. 17!

Ristades det nygräddade brödet med rist (kap. III), för att det skulle kunna brytas lättare efter ristningslinjerna? Med vilka brödslag förfors på detta sätt? Bröts brödet därefter i stycken? I hur många?

Vilka brödslag **vekos**, ock hur vekos de särskilda brödslagen (vikbröd, vallvika, fyrviket, sexvirket, åttvirket, spannvirket, nistvirket, kistvirket bröd)? Se fig. 15—16!

Hur räknade man brödet (brödtofft, brödtjog)? Hur mycket bröd ansågs böra bakas på en dag? Ansågs det farligt att räkna ogräddat bröd (»räkna inte ogräddat bröd, mästarn är i ugnen»)?

Brödets förvaring: hur förvarades det torra brödet (i stugan, på vinden, i härbärget)? Om brödstänger jfr ovan s. 168! Vad kallas högar av hårt bröd (brödstack, brödstöda, ruva)? Förvarades hårt eller torkat bröd i brödlårar (brödkistor)?

Vad menades med skrock (tre tunnbrödkakor på varandra, hängda till torkning)? Vad menades med brödlur (två kakor på varandra vid torkning)?

Hur förvarades mjukt bröd (övertäckt med linnedukar eller annan betäckning, nedgrävt i sädesbingen, nedlagt i kar eller andra kärl i källaren)?

Hur lades brödet upp på bordet (i brödkorg, brödbåt, brödback)?

IX. De olika brödslagen ock deras tillredning.

Upprepning av vad som vid besvarandet av frågor i föregående kapitel redan framställts undviks i lämplig mån genom hänvisningar. Jfr den inledande anmärkningen till kap. II ock V!

Redogör för vilka olika slag av bröd som av gammalt förekommit i orten, ock för de material ock det beredningssätt, som för varje brödsort använts!

1. Vanligt vardagsbröd.

Har namnet vardagsbröd eller liknande benämning funnits för de grova brödsorter, som använts i dagligt bruk (grovbröd, spisbröd)? Räkna upp alla de brödslag, som i orten förekommit i denna användning!

Har man haft namn på brödet efter **sädesslag** ock **mjöl-sorter**, som de bakats av: kornbröd, bjuggbröd, rågbröd, rågkaka, rågbulle, blandbröd, havrebröd, havrekas, ärtbröd, ärtmjölsbröd, ärtblandningsmölkaka, ärtsugga, vickerbröd, bönbröd, pärrbröd, jordpäronbröd, potatislimpa, potatisbröd? Jfr kap. IV!

Bröd av ojäst deg: vilka brödslag har man bakat av ojäst deg? Vilka av dessa ha ätits mjuka, ock vilka ha torkats?

Tillfällighetsbröd, som bakades vid tillfällena, då man var kaklös och inte hade tid att baka vanliga brödsorter? Vilka olika slag ha förekommit? Hur lagades de till?

Vad kallades sådant bröd, som gräddades framför den brinnande brasan direkt på ärilen eller i en panna (lågkaka, låkaka, loakaka)?

Namn på sådant bröd, som gräddades på glöden eller i askan, direkt eller i en panna: glödhoppa, glockaka, glödkaka, glogris, glope, glödhane, glödafäst, gläfsa, balkhäst, eldpytta, gruedunta, gruvegnulta, gräukaka, askedell, askedol, askekaka, hyrkaka, lafsa, läfsa, skällkaka, spjällpannkaka, pannsmisk, härjedaling?

Namn på tillfällighetsbröd, som gräddats på sten- eller järnhäll över elden (stenkaka, hällbröd, lamper)?

Namn på sådant bröd, som gräddades insvept i ett kålblad eller dylikt (bladkaka, kålkaka)?

Har man gräddat sådant bröd på halster (hasturkaka)? Har man lindat smala degstrimlor om en käpp och stekt dem över elden (remlor)?

Har ordet snarbulle använts om sådant tillfälligtvis bakat bröd (av jäst eller ojäst deg)?

Har deg klenats på husväggar och fått solstekas (väggdänjer)?

Har man bakat ojäst kornbröd av omkring $\frac{1}{2}$ cms tjocklek, som kallats riska e. dyl. (finska rieska)?

Tunnbröd i egentligaste mening, utbakat lövtunt och av ojäst deg: tunnbröd, tunntunnbröd, tunnbulle, flatbröd, spisbröd, vardagsbröd? Namn på sådant bröd, som tillsatts med potatis (pärbröd, slubber)? Något tjockare tunnbröd (kavlebröd, styckekekakor)? Vad kallades sådana bröds slag, innan de torkades (mjukbröd)? Jfr ovan kap. II!

Bröd av jäst deg: angiv alla förekommande slag av sådant bröd!

Bröd i **tunna kakor, som torkas:** spisbröd, knäckebröd, grovbröd, naggat bröd, noggebröd, pickebröd, rullebröd, släppor, flamlingsbröd, ljusugnsbröd, mörkugnsbröd?

Sådant bröd som användes i form av **mjuka**, mer eller mindre tjocka **kakor**: mjukbröd, pickebröd, tjockpickebröd, tunnpickebröd, mestugubröd, tjockbröd, halvtjockt bröd, helkaka, rågkaka, lemsa?

Mjuka brödsorter bakade i form av limpor eller levar? Avsåg ordet limpa (jfr kap. II) bröd av viss degsort eller av viss form? Benämningar: surlimpa, sötsur limpa, själv-syrad limpa, lepa, vardagslimpa, rågmjölslimpa, pundbröd, pungabröd?

Kavring: hur vida ock tjocka gjordes kavringarna (en halv meter tvärsöver, sex—sju cm tjocka)? Sattes vid gräddningen två kakor på varandra med smör eller annat fettämne struket mellan dem, så att de lättare kunde skiljas åt? Vad kallades så gräddade kavringar (påsätta, tvebaksbröd, tvebak)? Kunde dessa namn även användas om andra brödsorter, som gräddades på samma sätt? Har man bakat kavring i form av levar, som torkades efter gräddningen som skorpor?

Rågskorpor (långskorpor)?

2. Högtidsbröd.

Namn på brödsorter, som blott bakades ock användes vid högtider ock hälger (hälgdagsbröd, högtidsbröd, söndagsbröd, gästabudsbröd)? Räkna upp alla i sådana fall förekommande brödsorter, som sedan gammalt varit använda! Angiv, vid vilka tillfällen de brukats!

Har man använt finare sorter av tunnbröd som högtidsbröd (byggbröd av kornmjöl med vört till spad; skrivbröd, båda använda som julbröd ock vid kalas; mörbröd av skrätt kornmjöl ock spad av sötmjölksfil ock löpe, vid bröllop o. s. v.)? Om skrivbröd jfr kap. VI, slutet!

Vilka olika slag av mjukt råg- eller kornmjöl eller veteblandning ha bakats som högtidsbröd (vid jul ock påsk, bröllop ock begravingar o. s. v.)? Namn på brödsorterna: grant bröd, godbröd, finmalet bröd, siktebröd, bullbröd, grannbulle, skrädka, halvtjock kaka, surbröd, slagbröd; digerbulle, tjockbulle, stödebulle, lillbulle,

smordbulle, rågbulle, mesbulle, skållbröd, krusbröd, klarbröd, vörtbröd, vörtbulle, sirapsbröd, sirapslimpa, kärnmjölkslimpa, kummilimpa, pomeranslimpa, bärmoskaka?

Högtidsbröd av vetemjöl: har man av gammalt använt vetebröd i orten? Om så ej är fallet, när började man först använda det?

Namn på olika slag av vetebröd (vetebulle, vetebröd, semla, vetering, saffransbröd, skorpor, kryddskorpor)? Vad menas med krydebulle? Ock med flada?

Brödsorter, som bakades blott vid bestämda tillfällen (julbröd, bröllopsbröd, begravningsbröd o. s. v.)?



Fig. 18. Julkaga.

Skåne. Ur Keyland, Julbröd, Julbockar, s. 19, fig. 1. Efter skiss av Pehr Johnsson.



Fig. 19. Julkors.

Västmanland. Ur Keyland, Julbröd, Julbockar, s. 111, fig. 79.

Julbröd: bröd av vanlig rågmjöl- eller annan grovbrödsdeg, bakade i vissa bestämda former av symbolisk ock rituell betydelse? Hur stora voro julbröden? Hur många julbröd skulle varje person ha? Hur voro de formade ock ornerade? Se fig. 18—19! Angiv med en enkel teckning deras utseende! Bakades mer än en stor julkaka? Vad kallades den (tjockkrågbrödkaka, rockabröd, vårkaka, vikaka, sparkaka, julfläta, julbro)? Exempel: en julkaka från Uppland, vårkaka, bakad av surlimpdeg av sammanmalet rågmjöl, skulle ha fin ock pryddig form, vara vackert jäst, 1—2 tum tjock ock tre kvarter tvärs över, smordes med sirap, krusades med nyckeln till spannmålsboden. Innan den gräddades, märktes den med raka linjer från mitten till kanten i så många delar, som det

fanns människor i familjen, ock en del därutöver för hästens räkning. Sparades kakan till våren? Om användningen jämför kap. X!

Bakade man julbröd i form av människor eller djur: julgubbe, julgumma, juloxe, julbock, jort om »julbock» med greniga horn, jultupp, julhöna, fisk? Bröd i form av hakkors (se fig. 19) eller spiraler ock andra geometriska figurer (julkuse)? Andra julbröd, t. ex. gudmorsbulle, som gudmodern gav sitt gudbarn?

Brödsorter vid andra årshögtider, t. ex. lussekatt, fastlagsbullar, fettisdagsbullar, hetvägg, semlor? Bröd på bullmåndag (dagen före fettisdag)?

Funnos några brödsorter, som företrädesvis bakades vid **bröllop**? Olika slag av sådana (brölloptårta, saffranskringlor o. s. v.)?

Begravningsbröd: krok med ornering av svart bläck ock fyllning med fyrkantiga bitar av smördeg; kringlor som färdmat för begravningsgästerna; sorgring, storring, använda på samma sätt; sorgtårta, begravningstårta av sådant slag som användes av gammalt o. s. v.?

Kringlor, ringar eller snidlevar, som lemnades till bröllops- eller begravningsgäster? Eller som av flickorna delades ut till pojkar vid marknader eller vid kyrkan? Hur stora (så att de kunde trädas över armen, över huvudet på en fullvuxen man)? Togo kvinnorna sådana kringlor eller ringar med sig för att äta i kyrkan? Varav bakades sådant bröd? Har mjölk av nyburna kor använts (råmjölksring)? Kunde också sådant bröd kallas kistebroöd?

Brödsorter, som bakades ock medtogos till kalas (bröllop, barnsöl ock begravingar) som förning (förningsbröd, förningskaka, skålbröd, skålbulle, slätbulle)?

Fanns namnet mågbröd på särskilt gott bröd (som man skulle traktera en blivande måg med)?

Om kärlekskaka, som delades i två eller fyra delar, vilka fingonamn efter olika personer, se kap. X!

Judebröd (bärgis, barkis), judiska sabbatsbröd med fläta ovanpå ock beströdda med vallmofrön?

Bröd, som såldes till marknadsbesökande (kryddlimpor)?
 Fanns motsvarighet till jämtländsk flötost, ett bakverk av sur grädde ock mjöl, som gräddades som små klickar på plåt?

Småbröd av olika slag kunna i denna frågelista endast i korthet beröras. Inom denna grupp kan endast äldre tiders bakverk behandlas! För att undvika upprepning hänvisas till vad som kan ha nämnts vid besvarande av ovan framställda frågor om högtidsbröd. När började man att i orten införa småbröd?

Krus som gemensamt namn på olika sorter? Formen anges helst med en teckning: mandelkransar, picknickor, silkekakor, smörbröd, syltkakor; bakelser, tårtsnuttar av smördeg, utskurna med bakelsesporre av mässing, kringlor, gifflar? Pepparkakor? Tårtor?

3. Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Sötstöpt bröd (rågbröd, till vilket degen fått sötna)?

Mjölkstöpt (mjölkknådat) bröd (med mjölk till spad) i motsättning till vattenstöpt (vassknådat) bröd? Andra namn på brödsorter efter till dem använt knådspad, t. ex. vassle, köttspad o. dyl. (missbullar o. s. v.)? Vad menas med mesbröd, mesbullar (mesost struken över brödkakan, innan den gräddas)?

Bärbröd med lingon eller andra bär inblandade i degen (lingonlimpa, lingbärslimpa, kröslimpa, hundbärsbröd av odon)? Bröd, som före gräddningen beströkos med en blandning av lingonmos eller mos av andra bär ock mjöl (bärbulla, bärkaka, bärstomp, moskaka, lingonkaka, blåbärskaka, blåbärsbröd, blåbärsstomp, hillostomp)? Vek man upp kanten på kakan, innan bärdegen smetades på? Gräddade man två kakor på varandra med lingonmos emellan?

Har man använt bröd med inbakade äppleskivor (äpplekaka)?

Har man haft matsäcksbröd (flikebröd) av finare beskaffenhet än det vanliga vardagsbrödet?

Har man haft namn på ett slags bröd bestående av två sammanlagda kakor med fläskbitar emellan, som gräddades tillsammans (ugnstroll)?

Finns ordet äbröd, ock vad betecknar det?

Har man bakat grova brödsorter, som använts som foder åt hästar ock svin (hästbröd, svinbröd)?

4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Rån av olika slag, bakade i rå(n)järn: järnbröd, godrån, rån, tjockrån, tunnrån, fisrån (gjorda av vad som skrapats av från järnet av smet som trängt ut), östrån, ösrån, rullrån, ugnsrån?

Munkar (gräddade i munkpannor)? **Våfflor**? **Pannkakor** (ugnspannkakor, tjocka ock tunna pannkakor, potatispannkakor, fläskpannkakor, o. s. v.)?

Spettekaka?

Pattor (palt) kokta bullar av mjöl ock blod.

5. Paltbröd.

Hur kallade man bröd med blod som spad (blodbröd, blodkakor, paltbröd)? Vad slags blod användes? Späddes det ut? Med vad (vatten, mjölk, dricka, köttspad)? Vilka mjölsorter användes? Kunde man blanda in potatis i degen? Kryddor? Vad kallades degen (paltbröddeg, blodkakustöpa)? Brukade jäst tillsättas? Om förfaringssättet vid utbakning ock gräddning skilde sig från det vid vanlig bakning, angiv detta! Ristade man kakorna, för att de lättare skulle kunna brytas? Skilde man på tunnblodbröd, tjockblodbröd, tunnpalt, tjockpalt? Brukade man vika det tunna blodbrödet? Torkning ock förvaring? Åt man det någon gång som vanligt bröd, medan det var färskt?

X. Folktro och folkseder rörande bröd och bakning.

De i detta kapitel framställda frågorna avse endast att utgöra en fragmentarisk exempelsamling, anknytande till de spridda frågor om folkminnen, som berörts i det föregående (jfr särskilt kap. II, V, IX). Den som har tillfälle därtill, uppmanas att vid besvarandet av denna frågelistan söka på egen hand insamla mångsidigare upplysningar om alla slags folkminnen, som kunna vara anknutna till brödet.

Vad menas med brödtur? Förhållanden som kunde vålla, att man förlorade den (om man lånade ut jäst efter solnedgången, om man bakade vid nymåne, o. s. v.)? Uttryck som »det är förgjort», då det jäser dåligt eller värmen är dålig i ugnen? Bot mot förgörning (göra korstecken över degen, kasta tre saltkorn in i bakugnen)? Jäste det bra, om man skrattade över jästen? Gjorde man något för att »hindra trollen att baka efter» (raka ned glöden långt på hällen)?

Var det farligt för karlar ock pojkar att baka (»ställninga treller t'ån», »de tappa toppa» = förlora mandomen)? Fingo inte barn äta deg (de kunde då bli hårdminta = få dåligt minne)?

Ansågs brödets egenskaper, tur ock otur med bakningen o. dyl. vara »tydor», som angåvo de bakandes eller besökandes **karaktersegenskaper** (om man tar bullen från kakspaden, genast den kommer ur ugnen, blir man tjuvaktig; den som äter sur grädda ock varmt bröd, blir horaktig; om man sköt spjälken genom kakan, då någon kom in, sades denne vara horaktig; om en kaka gick sönder, då någon kom in, sade man, att den som kom var brödsnål, ock han skulle ha en kaka för att man sedan skulle få bättre tur o. s. v.)?

Ansågos brödets egenskaper eller andra förhållanden i samband med bakningen kunna utgöra tydor, som angåvo den bakandes **utsikter att bli gift** ock hannes **egenskaper som blivande hustru** (den flicka, som inte binder tallriset rätt i ugn-sopan, blir aldrig gift; en flicka, som lär sig baka, skall inte slå degen hårt i bordet, då blir hon hård mot sin man; en kvinna, som har för litet mjöl på brödet, så att det blir »blått», blir snål mot sin man; den som fint lappar ihop en trasig

kaka, blir »duktin tell lappa skjorta på gubben»)? Bakade man kärlekskakor för att få veta, vem som var mäst kär, flickan eller fästmannen? För att få veta, vem som skulle bli ens tillkommande?

Ansågs något vid brödbakningen kunna varsla om att den bakande under året skulle få ett barn (om sista kakan blev mindre än de övriga, lillbarndelen)?

Varsel om **dödsfall** vid bakningen (om ett bröd först jäser upp i ugnen, men sedan sjunker ihop, fegbröd; om en kaka får brända kanter, sorgkant; om tunnbröds-kakan skrynklar sig, då den införes i ugnen; om kakan vänder sig, då man tar den på spaden)?

Bådade det **rägn**, om bröd föll med övre sidan nedåt?

Har bröd använts som **läkemedel** eller **magiskt bindande medel** (rista bort eksem med brödbitar; ge kreaturen bröd med armsvett på för att få dem att trivas, »städja kräk»; ge hästen jäst bröd, då han blir trött; ge en kviga, som kalvat första gången, nio runda kakhål = bitarna som togos med hålmått ur kakan då den bakades; om man på våren, innan korna släpptes i vall, gav skällkon tre brödbitar, som tre gånger förts motsols kring båset, så skulle korna gå snällt hem under sommaren o. s. v.)?

Har man förgjort bössor med bröd? Eller botat förgörning?

Har man vid drunkning lagt en brödkaka på vattnet, i tro att den skulle flyta till stället, där den drunknade låg, ock stanna där?

Ansågs det farligt att ge bort sista biten av ett brödstycke, som man åt på (maktbiten)?

Hur behandlade man **julbrödet** eller **såkakan** (jämför kap. IX: 2)? Vilka skulle äta av detta bröd? Endast husfolket eller även hästarna? Kunde det användas även för andra ändamål? Hur förvarades det, sedan julen slutat (i sädesbingen)? När skulle det ätas (då vårsådden börjades)? Skulle det ätas inne i stugan eller ute på åkern? Lades bitar av det i fårorna? Om tydor hämtade av julbrödsdegens jäsnings jfr ovan kap. V, slutet.

Har man haft andra högtidsbröd med magisk användning?

Behandla i detta sammanhang även sådana alster av folkdiktning, vari brödet beröres, för så vitt detta ej redan gjorts vid besvarande av frågor i föregående kapitel (historien om flickan, som trampade på brödet o. dyl.)!

XI. Talesätt och liknelser.

Här upptages endast ett fåtal som exempel. Jfr i övrigt början av kap. II!

»Salt ock bröd gör kinden röd.» Finnas ord motsvarande bröddhy i betydelsen frisk, livlig ansiktsfärg, som utvisar, att en person är frisk ock ej svälter? Finns uttrycket brödstark e. dyl. om en mycket stark ock frisk person? Finns ordet brödsvullen, ock vad betyder det?

Finnes ordet brödkvarn i betydelsen mun? Ordet kakstaden i betydelsen magen (»det kliar i kakstaden»)?

»Alltid gör det något — sa bagaren kasta' jästen efter brödet in i ugnen.» — »Jag kan inte annat än skratta — sa käringen, var utan bå' bröd ock mjöl.» — »Inte ont i det — sa tiggaren, slogs med brödpåsen.» — »Det brakar i brödet — sa tiggaren, låg på påsen.»

»Där bor bagarns själ», säger man, då det blir en jästblåsa i brödet. »Han runkar på ändan, som om han skulle ut ock låna bröd.»

Gåtor om brödet: »En lagård full med röda kor ock en grön vallkulla sopar ut dem.» (Ugnssopan, som sopar kolen ur ugnen.)

»Grön geck han in,
ut kom han rö,
nicka på nacken,
å strax vart han dö.» (Ugnssopan.)

Känner man uttrycket »bakugnen har ramlat», då en kvinna nedkommit med ett barn?

»Ha rent bröd i påsen.» — »Kaka söker maka.» — »Här ska ni få se på andra bullar.»

Bröd som beståndsdel i växtnamn, t. ex. brudbröd, Jungfru-Marie-bröd.

Av Landsmålsarkivets frågelistor äro till
januari 1929 följande tryckta:

1. MJÖLKHUSHÅLLNING.
2. TRÖSKNING.
3. PERSONERNA I GÅRDEN OCH BYN.
4. HIMLAVALVET OCH VÅDERLEKEN.
5. TID OCH TIDSINDELNING.
6. BRÄNNVINSBRÄNNING.
7. LÖV- OCH MOSSTÄKT.
8. GRUVOR.
9. RENLIGHET.
10. TILLTAL OCH HÅLSNINGAR.
11. HANDEL OCH LIVET PÅ FÄRDVÄGAR.
12. FÅBODVÅSEN.
13. ELD OCH ELDGÖRNING.
14. BIN OCH BISKÖTSEL.
15. HÅGNADER.
16. BRÖDET OCH DESS TILLREDNING.
17. KOLNING.
18. TJÄRBRÄNNING.
19. NÖDBRÖD.
20. SKOR OCH SKOTILLVERKNING.

Under förberedelse äro:

21. STRUMPOR, VANTAR M. M.
22. TRÅSLÖJD.
23. BYSMIDE OCH HOVSLAGERI.
24. SKIDOR, SNÖSKOR, SKRIDSKOR.
25. SLÅTTER.
26. HYTTOR.
27. JORDENS BEARBETNING.
28. LEKAR.
29. ORD OCH UTTRYCK FÖR RÖRELSE.
30. VATTEN OCH VATTENDRAG.