

2465

DALARNA

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Å1

28/1 1930

Ericsson, Back Olof, 1930

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

42 bl.4:o

L.L.

Exc.av T.Persson

2465

bl. 16. Om brödet och dess tillredning! Dalarna.

Upptryckt av Back O. Ericsson s. 1869.
från Sjöls socken i Dalarna.

Sl.

Back O. Ericsson,

28/1 1930.

I. Inledande frågor om bakning.

När ordet "baka" uttalades, var det endast
ifråga om brödtillverkning eller brödbakning,
äsyftande hela arbetet med brödet tillredning,
särvt att göra dejen, trö ömen, "göra deg och
göra eller tråda om densamma" men ibland
enkel sådden, hände det att jola "jorden"
bakade ihop sig, på grund av att myllan
icke var tjentlig för bearbetning t. ex. p. sur,
jocksig, "smetig, packsig" deremot om deg, å
jordämnen å söm å är som det skall vara,
så säges det, att det bullar sig "går bra"
ett ordspråk om käringer, som kastade hela
degen in i eggen; Villå, sö bullå så sjelf,
"Om degen vill bli bröd, så blir det bröd åndå"

Behandlat
L. L.

obs.

obs.

obs.

ett annat ordstäv, är äbäck som betecknas med något klumpigt. äbäket, "otymligt" bäkra sig i selgasset etc. förövrigt i artens mål om bak, är att baka, bakodag, bullbak, en eller två obs. bakodagar, efter som behovet eller utgången av bröd, allt efter som hushållets storlek och antal munnar som skall mättas. Tiderna för bakning har i regel varit bestämda, då det skulle vara storbak, denna tid eller tidskede inföll emellan Miksmässan "Mikaelidag" och Hällgamässan "Hjällegamnadag". då skulle det bakas till vinterns och innan det kon "innan" bli så kallt väder. hann ?
 samt det andra storbaket på våren, sedan man hunnit stöka nedan vårarbetet (vassådden) då skulle det bakas till sårens sommarens bergningsgåsa slänninga, skärninga, åtråskninga. Dess emellan, till Hälj, eller vist bakas som brödsopp, besavning, bakades en bätter bit.

"bättre bröd" eller gobulla som man sa, före såna "sådana" tider, luktade då bakodag i allam gåler. "brödbakningsluk" från alla gårdar". Då var bakbräringarna i taga "tagen" hvilka alltid hade det använda att vara slaka, därför, att de icke tålde att någon händrade dem i deras setävande bullbak, någon äldre av karlarna, hade då sin sysla med att spanta gräddved, gräddstickor ved för bakningsupphettningen, En del kvinnfolk som vara mera händiga i yskot, brukade ett på gå omkring i gårdarna och hjälpa till med baket, särskilt då kalas skulle vara, en sådan kvinna var alltid kunnig i matlagning, slaktning, också såsom djurläkare i många fall, Yrkesbegare är ej ännu, i allmänhet utbredd, ätminstone på landsbygden, bättre käpes bröd,

II. Allmänna frågor om brödet.

Brödet i forna tider, hade säkert den alltså största betydelse, det hade en gånse "allmän" benämning Gesslor, det viktigaste "födovännen", ett Guds-lån; med helig och respektfullt uppfattning av dess betydelse, samt ett förs denna viktiga nådegåfva, men skulle i värslad och handling i det timliga, inför den Högste visa sin tacksamhet, man knäppte sina händer i stilla värdsam försändran och förnajsamhet över det beskärda, eller det man fick, vare sig, brödet bestod av sämre eller bättre mjölsorter; det var nog synd ett pressa med bätters bulla "finare bröd" under vården "vardagarna", men skulle inte öskla, "ödsla" med Guds hävar, en brödbit *obs* fick på inga villkor förpassas eller vanställas på något sätt, det skulle betyda, att olycka och förbannelse, komme ett vila över dem.

kättade man en brädelbit, som blifvit tappad
 på något sätt, tog man det upp till sina läppar,
 och uttalade ordet, "Gud signe mig" eller "Gud
 se till mig", inte håller! fick brädet läggas
 upp urigt. "undersidan upp" för då, blef ingen
 vållsingelse med sitt förehafvande, utan det
 blev allting bakvänt "ingen framgång" samt ett
 hän mot det rätta; hvilket motsvarar synd
 mot helig-ande. Uttryck om begreppet, dagligt
 bröd? Gee ske lov. "Gud ske lov" vi ha då bröföda
 "bröfödan" för dagen "dagen" deremot om man är
bröfös men inte sälös, så gäsa nog ändå —
 Smelar är också bröd, för även den som ej är i nöd,
 Det frågas på skämt, när en är fasthållen, Var
 har du makten? Svaret blir, i grötskålen.
 "grötfatet", hvaripån den säkraste näringen kommer!
 begreppet, Leve bröd, är i vanlig mening, säker
 tjänst, tryggad ställning i livet, arbetsam,

obs.

?

Den enes däd! den andres bröd! menas med ett ärra:
 eller stiga i stället, efterträdare, ho eller han fick
 stiga i ställa, "plattsen", Vasa i någons bröd, är
 ett någon som tar åt sig en i eget brö, utan
 hjälpsamhet. Brödet har alltid i gamla tider
 varit huvudbeständsdel i födan, suggel "sovel"
 Till, efter som man hade rå och tillgång -
 Brödet, var lämpligt att ha med sig, under arbete
 och Guds fria natur, grötter i hemmet på kvällen,
 många gånger kunde det vara en god njutning
 att få möla brö, under vandringarna; större
 synel var det att möla suggel, änskän det
 fanns rikligt äpvet "av detsamma", En brösmöla
möla bröbit, en större stycke benämnes bröpläs, eller
stytje, en brödkant, av brödets yttersida,
 Brödegenoskap, äro bakbrö, "nybakat att smaka!"
 Till grannar och ankarsiga delas ut, som vanligtvis
 förekommer än i dag, vid bakardagsföreläring.

Brädel under tuskning, samt det som tuskats
 och nedlagt uti brödlåsen, men under fektig
 väderlek länge, börjar taga igen sig, och bli half-
 mjukt, kallas svegle segt. gammalt brädel, be- ob.
 nämnes ärgammelt. Gætt brädel är lät och
poräst, dåligt brädel, är och kan vara, degit, hårt,
 kladdigt, om det är mjukt brädel: Kluder gräddning
 en brädel, kan det hända, om jäsningen ej är
lagom "lämplig" kunna bli skälligt, och stulutt.
 "kommer av, som hårt stål." Mjukt brädel, såsom
 limpor, tjäcka bullar, kunde ibland vid grädda-
 ningen, blifva reppflusta "stusa hålar" i under-
 ytan, så att man sade, att bagarn hade
 plats inne i limpan, skulle det hända
 att det mjuktbrädel brädel skulle visa sig
 börja mägla, gräddade man om detsamma,
 genom repphetning i egnen, och sedan när
 tagt ut ur egnen, övertäcktes med dukar, tills det svalnat.

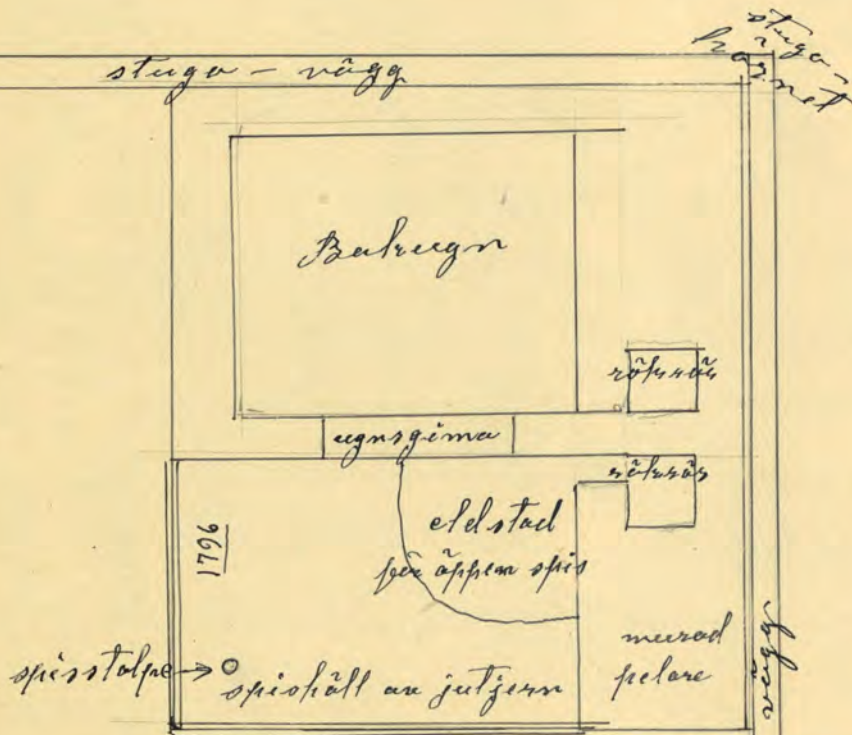
Med bulle menas, att sådan bakats för att
ätas mjukt, om storlek 25 a 30 centm. samt
tjäckare än vanligt. En lissbulle med mindre
diameter, men eljest lika i fasan. Lempa är
långsträckt, rund i ändarna, mycket tjäckt,
vanlig hård bulla, med hål i mitten eller
ena sidan, omkrings 30 centm. diameter storlek,
att tas på spott, under taket i bakastrugan,
med tjäcklek av $\frac{1}{2}$ centm. - lätt att grädda och taska.

III. Bakregeln och baksedskap.

I gamla och äldre tider, då armodet, med
netida ögan sett, var större, fanns det
bakregeln i varenda stuga, ty regel var
att hvar och en skulle klara sig själv!
med sitt eget husväll, därför, gick man
även handkas med baket, såväl mycket
annat i den vanliga stugan "vardagsrummet"
som även användes till att släda redskap

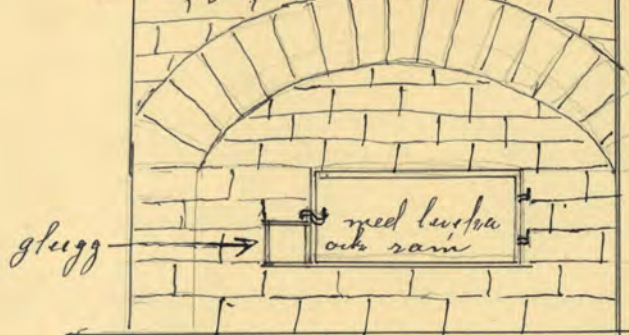
och möbler, såväl för skräddare som skomakare,
 ävenså för kvinnostöjd, spinnare, karda, väfva,
 men så kunde det rustas upp i en hast.
 Till ett rikligt heljlags - rum, fint och
 skinnande, med en hemtrefnad, som nemer
 ej står att finna uti salongerna nutida, "nu
 i tiden". Lärstild bagarstuga, kom till
 i sednare tid, vid något större gårdar
 der man hade mera säd till att bygga;
 Bakregnens färm, se anstående tecken. skiss.
 i de allra äldsta egnarna, befinnas regnskållan
 av tackjern gjutna i dels ^{en} halfvor och dels
 i fyra fjerdelar, när de då mäsades in, blev det
 en rund plan ^{av} jern, varierande 1 metr. diametr.
 själva regnen var fyrkantig mäsad och godt
 utrymme för hållens placering, numera
 fårekamrar heljutra regnskållor av bättre
 material, samt regnens konstruktion bättre.

Plan för
Bakugn med spis



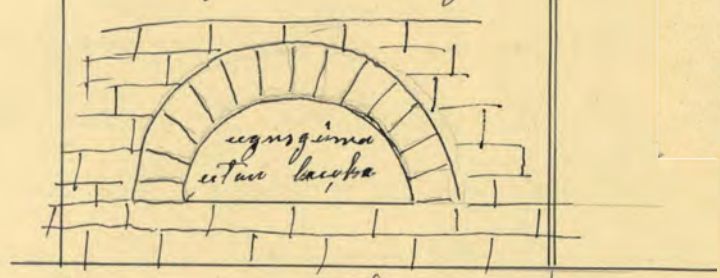
Bakugn i sednare tid.

ugnsgima
trappa.



spishåll
här nedan!

Bakugn äldre typ.



Vid prästgård eller annan herremansgård
 färdkam, der särskild bazarstuga fanns; ett dit
 murades med 2ne eggar, den ena med järnhåll,
 och den andre utan; således endast med tegel och
 lera, "lereggr" s. k. i den sednare, som särskilt
 avsåg ett grädda tunnbröd uti, samt pinbröd
 eller herreshapsbröd som skulle gräddas på
 plåtar s. k. mullögar, hvilka brödsarter voro
²änteliga för tvårhotta "kastig hotta" och icke
 skulle få bli svidd; Bakregnbotten skulle
 alltid vara något lutande från eldstaden, som
 var till vänster, upp mot, der rökgingen gick
 ut mot korstenen till höger, som vilade på
 den tjäcka pelaren mot väggen. När en ny mur
 skulle muras eller ammeras, anmades
 någon duktig gemma, som bestämde för
 murearen, hur han skulle göra, för att få
 eggen bra, det var en kinkig sak "naga"

grundad på erfarenhet av grädderstor
 som brukade grädda brödet. de hade väl reda
 på hur det skulle eldas, med både äpvaell
 "lägelcl" som att med lagam eld låta skinnna
infrå "eldkol på hela egnsytan" underhotta
 "hällen skulle vara het" och äpvalett "hottan
 opp i valfrut." Bakugnåpningen benämndes
egnshöla då ingen lucka fanns, eljest bakugnslucka
 när sådan fanns. Rökken fick ta sig väg genom
 egnshålet i äldre tid, men sednare, gjordes sär-
 skild rökgång ut i skarsten, hvada egnshransen
 "åpningen" slapp bli sotig. Öfvanpå regnen, med
 åpningen in mot stugan, s. br. på vargen för-
 varades bakredskopen junte mycket annat
 som var desamma var det var, dit slängdes sant
 som int brukades så ofta. Guggen intill egn-
 hransen, regelrades med en sten, dragstenen
 med hvilken man åkade å minskade draget.

Bakveden, bestod hufvudsakligen av ved man
 hade för hand att tillgå, men dock särskilt
 under gräddningen skulle det vara finspantat
 o. h. gräddsticker och det av fersa, och test,
 "torr ved" granved vilke man ejerna ha då; för att
 den sprackade för mycket, så det kom kolfångar
 och satte sig fast på brädet, — hällst "eljest" vid
 bakugnseppeldningen över hela eggen lades in
 grav ved, som gjordes upp på tvär och lades
 ändå upp mot valvet, så att ^{det} skulle kunna
 hettas upp åt alla håll och kanter, det var nog
 en konst att elda, så att eggen ej skulle bli
 satig och glose "ajem med sot", eldningen gick även
 till oss under tiden det brann, då man med
brandstör maktade på så att lagan "lagorna" ej
 slag fram för mycket, samt då det var utbränt
 nog, man jernade ikring den heta glädgande
 kalfügen, för att det skulle på blås över lita

med stängda regnskåp, sedan tog man den smala
 långa brälspaden, (som föröfrigt beagnades till ett
 lätta på, och togs ut det bröl som ansågs vara
lagamt riktigt "gräddat".) karade ihop gläden till
 sidan av regnen, där egentliga regnslötuden var,
 för ett under gräddningen med några få lugna stökar
 gifva regnen en jem afvæll "hotta uppöfta valfuet," *obs,*
 regnskåpet skulle rensas från askan, med en
 färsk mjuk björkriskrost, samt något fläckta
 den med brälspaden, hvilka spadar vara plät
 eller skeddla träspadar, regnets temperatur visades
 genom prövgräddning av en bulla, blev han
 för sval, så tog man och ella inpå "karade
 inpå gläden genom några stökar ved, detta
 kallades också att låta skin-inpå. Lösa-
 Bakbord började tillkamma i sednare tid,
 eljest var det det stora långbordet som fick
 tjänstgöra som bakbord, "bakbord"

Baktråg eller baktråje baktrågan degtråg, ett
 för jäsa "tunn deg" och ett för reppträdning, då
 degen trädles om "gjordes fulltjock" och utskadles,
 det sednare träget var av större volym, för
 att degen icke skulle kunna jäsa över bräddarna
 som dock lätt förskam genom den jemna värmen
 som skyddades med s. k. bakrepar som över- obs,
 täktes degen, Träst för mjölet, som skulle
 inbäras degen förut, så att det ej skulle vara
 kallt vid deggärningen, bestod av en tina eller
 så "runda luggkärl". Verktyget för bräddits form
 och utkarving, bestod av en brädd med hantag
 i vardere ändan, som gick mellan händerna,
 i sednare tid tillkom bräddkarven, som fick
 ersätta bullpiggen "bullhaken" bullpistjen
 en svarpval trätvissa med skaft, och inslagad
 järnstift 3-4 centm långa, antalet allt efter stor-
 leken på haken, bräddkarven i sågva svarpval

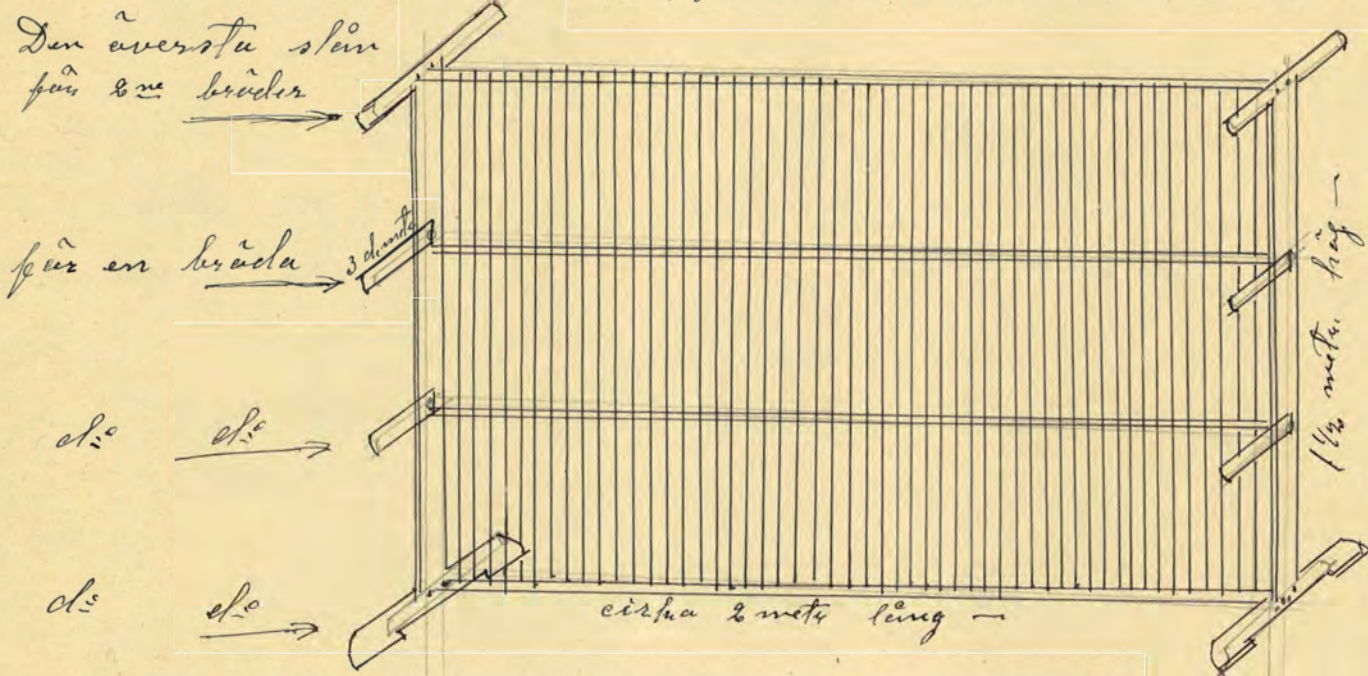
Landsm. Upps. 2465
 Back O. Ericsson, 1930. AL
 DAL.
 Fgl. 16

med skåror, allt efter som kaveln skulle vara
 grov eller grann, med urlyflade skåror längs-
 efter, den finare kaveln begagnades vid finare bräd
 knäckbräd, den grövre, för vanliga vårelesbr²ä.

"vardagsbrädet". För jämna bullens kantar, an-
 vändes ett mått, en plätting med bandjern
 i kors över för att hålla ringen i brängla
 "scend", för att hålet i bullen begagnades en
 karrning s. k. hölmåttä! för att vända bullen
 under bakningen, hade man även en brädspåre
 samt handelspuden som var lika i fason som
 brädbuller i starlek. Verktyg för brädet inför-
 ande i egnen, äro egrospuden likastor och
 i emfång som handelspuden, i äldre tider av
 trä med långt skaft (helgjord) i sednare tid av
 jernplåt, med åtrited fäl, der det långa skaftet
 trädde in, sedan var det s. k. egrospåre
 "smalare spuden" enahanda som påseende!

sedan påsekan, då man skulle baka tunbröd
 man hade en s. br. kavelås, som då det blifvit
 utkavlat på bordet, rullades det omkring
 kavelåsen, och in i ugnen rullades det utur,
 lättningen och ansvängningen samt uttagningen
 av tunbrädkåken sedan det blifvit nog gräddat
 skeddde med ugnspåse. Tunbrädet behöfde
 icke som annat bröd, ligga å jäsa till sig
 efter utkavlingen, utan direkt in i ugnen
med "med det". Bakbräden "bakbrädes" hade
 man alltid tillhands, då baka skulle företagas,
 de skulle också tagas in dagen före, liksom nyölet
 för att vara varma att lägga bakbrädet på, samt
brädstegen (se ämst. tecken) der bräderna med
 brädet på, i tur och ordning placerades, allt
 efter som jäsningen hann "hinna" innan
 gräddningen påsekan, denne stige med
 bräderna och brädet, skulle stå i ugnens närhet.

Mellan de lodräta pinnarne ställas in
de ryggräddade brädbullarna för att svalna.



Brödspasse med stamp som en sorts kam
 på en kam allmänt, sparsens ända, på att krossa
 tunnbrödet med, kammens ända, på att krossa
 vortbrödet med till jul & Påsk, dessutom
 skulle de tjäcka beklarna genom stickas
 innan de gräddades, med en spetsig rund pinne
 så att inte större blåsar skulle uppstå,
 för övrigt var det olika yrkeskicklighet, liksom
 andra dalmålare, ett kunna tillkrossa det
 traditionella vortbrödet med bilder och karss-
 sutor, med dock olika mått, i olika saker,
 liksom kläddräkten, vilket var, som det skulle
 hafva varit medfärdt, generationer igenom,
 måhända landskaps form och gestaltning gjordes
 sitt till. — Legskrapor för både tråg och
 bakbord, samt att skära en legämnen
 med, var alltid ben från slakteljer som
 skulderblad och "bagrakur" benblad från bag." ?

obs.

obs.

Landsm. Upps. 2465
 Back O. Ericsson. 1930. AL
 DAL.

Frgl. 16

IV. Varav beredes bräd. Ursprungligen
 har det varit mjöl av Hafsre och Skarn,
 dock i något sednare tid, en Råg och vete.
 Dock har potatisen i långa tider varit en
 lækkerhet och begärigt att blandas i brädet
 särskilt då rågen inte var så allmän.
 Potatis och kornmjölsbräd har alltid betraktats
 som ett slags heljagsbräd och litet festligt
 från det vardagliga grä! Brädet i allmänhet
 fick alltid benämningen efter det säde som
 var hufvudbeståndsdel av, det eller det, mjölet,
 således Skarnbräd, bjuggbräd, som äts mjukt, och var
 blandat med potatis eller korn och rågmjöl (tjukt)
 rågbräd, s. k. gabrö på den tiden, vetebräd, dock
 sällan, hafsrebräd, för det mesta "mera allmänt"
 blandbräd, antingen korn och hafsre, eller hafsre och
 råg, ävenså inblandning med ästrmjöl, och dels
 rent ästrbräd. Allt efter säde och tillgång: —

Hade man säd! och något slags mjöl
 fattades, för "färelades" man in till staden
 eller marknaden och köpte den säd man
 behövde, trots de långa vägarna, om hvilket
 min farfar berättade, att han en gång ^{sin} lefnad
 som bonde, har gjort fjortan resor till staden
 Westerås för att köpa råg och salt, samt
 till Gefle i samma ärenden sju resor,
 men så småningom lärde man sig, eller
 alla möjliga sädeslag, och som föregångsmän
 på även detta område, var det prästen i församlingen
 och tillika de många gruppfogdarna
 och bergsmän som reste omkring i landet för
 ansättandet av sina varor, Guldheten av
 varje sädeslag sörjades under kastningen
 då säden blivit traskad, Längst tillbaka stå
 drässen "den rensade högen" togs ut till utsäde
 samt till grätmjöl, biten "närmare fram" togs

Till brödfäda för bättre bröd, sedan närmare
 hitan särskilt förnämligare sådeslag också
 som brödsäd, eljest det övriga, till vardagsbröd,
 sedan med stensäden, till kreatursmjöl som
 till sarpa och sletjur. benämndes kreatursmjöl
 "kreatursfoder". Om brödet var godt och trändes
 smaksfullt, så sade man att det var en stridest
 säden, hvilket också var fallit. sammæld eller
 sammannaldit mjöl, var sådant som icke
 vid malningen kornen skalats, strätt-mjöl
 var sådant, utaf korn som delvis skalats,
 Till heljer och hägtidigheter skulle man
 även ha sigtat mjöl, till sigtkakor, detta
 mjöl sigtales för hand med tagelsigten,
 som ~~vara~~ vanliga förs i tiden, då kvarn-
 tekniken ej var så utvecklad, kliv "kli" *obs.*
 från råg, äster och vete, förvandlades emellertid
 stundom till bröd, detta anseddes förmer

en dåligt magnad kaffe, och icke den ens
 såkte till brödpåla åt de många munnas
 som färepans i varje hushåll, i den gamla
 tiden, ty då var man mycket mån om allt
 som kunde vara matnyttigt, på ena eller
 andra viset. Inhemskt kryddor var alltid
 till hands, även under bakningen, all slags
 öl skulle saltas, den bättre, skulle tillsättas
 med kryddor, påsnämligast, anis och pärlkal,
 kummin och kardemumma, i senare tid
 även kammaran, ävenså kunde det tillsättas
 med lingon och blåbär under deras magnad,
 av vattskur, som vört, vassla, kärnjölk,
 samt björksöta "björksav" under vörtiden
 var en närande insats i brädet, särskilt
 de förstnämnda, till det tradsianella Jul
 och Paskbrädet, Benämning på bräde var
 i regel, allt efter som det innehåll med ordet bräda efter.

V. Dej och jäsning. Uttrycket dej, var
 begreppet om, ett den var som den skulle vara.
 var den icke så, då fick man göra om den,
såsa, mera mjöl, eller äka ut densamma,
smet och deja fast, degen smeta sig, då äntan
siktig "då är han inte som skall vara" bellas
 och tjucka limpar, kunna deja sig, om de icke
 äro nog jästa, i sammanhang med dålig hotta
 i segnen under gräddningen, sedan de hammit ut.
 Det har påskammitt på avlägsnas ställen, der
 det inte kunde uppbörjas material för bakugns
 meering, att de har bakat deglansar "tjucka
 otymliga bullar" och sedan gräddat dem på den
 glädgade kolen, efter en utbrunnen brasa i
 den öppna spisen, hvilka bröd också kallades
 för askfiser ^{askelaser} de bakades utan jästtillsätt-
 ning, dock icke mähända pårefans, men det
 var likmähigt, blott att bröd kunde åstadkommas,

Innan jätten blandades i degen, skulle den
 pröjdas upp för att göra verkan, om den såhade
 att vara för gammal eller om den stött afsa
 "minskad verksamhet" denna procedur uppreparis
 för varje gång, såväl ny som angärning av degen.
 Degvattnet, för degens tillredning, skulle vara
lagamt varmt, dock icke för varmt, för då kunde
 den seerna, degvattnet eller s. k. degspudet kunde
 bli tillsett av dricka, väst, missa det sednare
 betecknas efter vassa vid ostberedning, ysta.

När den gjorda degen från kvällen färet, skulle
 bitthida på morgonen göras upp göra uppen eller
göra ammen, det var alltid husmodersn själf
 som skulle senda tidig morgentimma se om
 degen, så att ^{den} blev i ordning, nångång "fortast,"
 vid dåligt mjöl av förfrusen såd, brukade degen
väska och sötta, eljest om mjölet var av god
 beskaffenhet, kunde degen jäsa över brädelan "brädduana"

Jäldre tider, tog man jätten av botten-
satsen i dröktunnan som helleles "tändes"
i bröl med lock s. h. jästbytta ett färvaras,
särskilt i gärdar der de vara mera abtsamma,
till såna "sådana" ställen kam folks afta, för
att bess "bedja" om jäst, varje gång de skulle baka,
i närmare 40 år sedan, började pressjäten
så småningom kamma i bruk, här i arten 1890.
När jästningen till Julbaket artade sig bra,
bräde man färskpning om en god sträsd äret djupa,
sålden lika god som säningskakan blev.
VI. Bävelämnets behandling. Man äste upp från
degtråget en massa deg som bräddades in
med mera mjöl, och sällades ut i en lång
reolte tjock som en tvär hand, hvarav man
med en bagsåke skar är "ar" lagorna ämnen
hvilka bräddades ut till tunna bullar, dertill
för bakets utfärande, togos i regel 3 personer.

Landsm. Upps. 2465

Back O. Ericsson, 1930. AL

DAL.

Frgl. 16

Tvänne personer bakkräringar vid bordet
 och den tredje vid bakugnen för gräddningen.
~~Var~~ vilka kunde baka ut minst 34 "tjäg" 30 st
 pr. "tjäg" bullar för den "dagen", då var det storbak,
 tjäckare och andra försmack bullar, klappades ut
 med händerna, mjälades och slätades, bakmjölet
 skulle alltid vara gränner "finare" sort, detta
 för, måhända ett villa utseendet, bättre än det
 egentligen var. förävisigt fick nog den som
 var kravleska "personen som krävde ut brädbullar"
 vara fårsm "händig" i tagen, om han skulle
 hinna krävel ut dagen, så fast den jäste,
 hände det att dagen jäste för mycket, blev det
 surt bröd, vilket kännetecknades särskilt
 på mjekbrödet, då man sade derom, att
å ha väri för stark jäse, "för kraftig jäse" osv!
 eller och, men hann int vå mä, hannog inte
 vara med, så fast dagen jäste, med att baka ut.

På 1880 talet då krukskapen tillkom, var det
 endast den s. k. gabellan heljelagsbrädet som
 skulle äras med krukskaple på båda sidor
 värdas och stängas, ty den degen var seg och
hällihop bra, på grund av mjöllets goda kvalitet.
 detta bräd lades oavigt på bakbrädarne, så att
 då de skulle in eggen, värdades de på bräspaden
 i från brädan, händit och lätt av skräckliga händelser.
 Sllt hårdbrädet som bakades skulle rundskäras
 med en mättring som var lika med brädskapeln
 som brädspaden, kanterna som blev äversä
 "äversät" kallades för äppcheles hvilka sambles obs!
 på håg, för att sedan bakas ihop till mjölbrädet
 s. k. äppchelbrä, på sednare tid hittade man
 på att fästa hålmätta på bullmättets kors-
 stiel i mitten, på så sätt blev det en hand-
vändning mindre, genare, kvarigaram hållet
 kom i mitten, och blev en traditionell hålbulla.

Under bakningen, lades ballarna med en
 tredjedel på och efterhvarandra under jäsnigen,
 så snart brödet tagits ut ur ugnen, sopades det
 av på begge sidor, med en fint gjärd fredslävs=
 kvast, innan de sattes i brödstogen eller sekyo=
lades på spotten, sopmjölet derifrån var man
vän om att taga vara på, hvilket sparades till
slatjemjöl för kreaturen under sommaren.

Före gräddningen, skulle Feul och Läckbröd
 strykas med sirap och värt, samt ävenså
 under gräddningen tags det ut flera gånger om
 på sådan bestrykning, med en linnelapp som
 clappades, detta gäldes i hufvudsak på fjäsk=
 och mjukbrödet, det skulle smörjas må
täckäder gött "med sådant gadt" tillsatt
 ibland med litet brännin å socker, dock
 var regel, och den ganska sträng, att sådan
 brödsmarning icke fick påräkna andra tiller.

VII. Gräddningen. Då den skulle börja, efter uppredning öfver hela rensområdet, och hällen sårats, fläckats rein, så fick man sätta in en prävulle, som bakats ut av skaver eller s. k. appcheles denne flyttades åt alla håll i kanten inne i eggen, för att se om den var jämen "likstuld". Vid bak till helj, var det vanligt att det bästa göbröa "göelbrödet" gräddades på slutet samt tömrös-tömröd bakning dagen efter, när gräddningen kommit riktigt i gång, så placerades bullarna och anflyttades sedan för ändan, på sätt, att de som varit inne en tid flyttades längs ifrån eldsten, och de nyinsatta närmast elden, samt genom ansväng-ringar föras dit och hit. Till de synas vara lagamt bruna. uttagningen skedde med en smalare brödspade, särskilt roga var gräddningen med limpor och tjäcka bullar, som skulle.

bräns "svängas om" ofta, så den icke blev "vridas" svidel på när sida, ifall äpvaln var stark eller hållen för het, fick man ona sig, även så med bullarna eller tunbrödsbakran.

Bakugnarnas storlek varierade efter gårdens storlek, man kunde symma sex bullar i taget, och endas fyra, Limpar, Julkass & Tjäderbullar gräddades i vanliga förhållanden direkt på hållen, i seldnare tid tillkom gräddplåtar då vetebrödet blev mera allmänt, gräddningsprau tagas med gräddpinnen som staks igenom limpan, dervid om det visade sig degit, så sattes den in igen ett tag, Om det brödet hav upp sig, gvaes upp, så blev det bra som det skulle vara, skeddle matsatsen såde man, att pluskade ihop sig "skänk ner, plattade ner sig, och blev stälut "häst" när det gick tarha, eller dåligt gräddning degit

Snarigräddat bröd, eller om man ej tag sig tid till att få det ordentligt gräddat, sådes det vara brättemgräddat, degbakat, dashigt, eljest, om mot-sattsen sådes det, ä pållsä bra "går riktigt" mjukt bröd som råkat bli tost, ha vursti knallut. Om bröd som torkat långsamt på spöten, blir det alltid berokligt, då sade man, att det burade sig vadän man eldade upp ugnen igen "på nytt" och på lätt sätt, gräddade om det, detta kallade man, att rätta bröä, hände någ. gång, att såa bellarna blefvo stätta eller skuffade, så de blefvo skryv-tju, fick man bakra om dem. Brödet hade lätt för att bli svitt "bränt" om det kom för nära eln. Skäm det grannar eller främmande till en gård der höll för att bakra, var det vanligt, att de skulle hafva en bakbulle "nygräddat bröd" ävenså skulle man springa inäg till grangården med bakbulle, det var roligt för barnen att få.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

I regel skulle allt bröd som kom utur ugnen, sedan det något svalnat, då skulle det skåbbas.

åtminstone vårelesbrö får det, var det inte så gänt. äm. "naga med" ty det dugede nog ändå hå fatt göra lost av) "uppfattning om, när det gått genom krappan", det bättre brödet skulle både smörjas och målas, sepas väl, om icke annat. Tennbrödet, för det måsta "mycket ofta" skars i såväl åtta som sex tändelar en del även, skulle spanniskas för att ha med sig i snatspannen under färdväg, detta veks ihop liksom i åttandelar, för att under vintertid lättare under färdresas veckla upp det för upptäning framfås elden i färdstugan, då det skulle ätas "måltid".

Håbullan brödet på spetten, skelades ut. "ordnades" med rättsidan åt samma håll, och många spett, då sade man, duktigt att hunnit bara fullt taket.

Brädets förvaring, det bars ut till Herbrätt
 med spetten, och i en stor brädläs halades det
 ner och ordnades på kant varv efter varv, ihop-
 packat och tätt inbilet, mjölkbrädet i regel
 grävdes ner uti hafrelärasna, för att hålla sig.
 Tenbrädet det skurna, lades i kistur, om det
 skulle förvaras på längre tid, eljest det bättre
 brädet lades mellan linne dukar, allt eftersom
 herbrätt var fritt från råttur, rättfritt således
 tätt och väl ihoptimsat, förövrigt, under vintertid
 och längre helledstid "högågs" haddes "förvarades" i
 det för ändamålet spjelformad korg, som upphakades
 på tabrstängen, (uttryck, håkröppia öppe stånja) ty ä
va snarare taä där, dänö int ä skull väsö
nyttje i toje, "händigt och bekvämt att ner derifrån
 då det inte skulle vara så mycket på en gång"
 det, för att fylla på de olika brädhågar, på det långa
 matbordet, ju större dessa hågar vara, desto mera.

aktningstvårdigare föreföll hela huset allt sam
 hände ihop med gården. i sednare tid, började före-
 kamna även brödkasjor för det mesta i våreslag,
 "vardagligt", hvilket i början betraktades som lyx.
 (motereringuttryck därför.) Qvaka skullhä tjenta! tacka tok!
lägg brä på bolä sämä skä våsa, ä int skymmet
Guss håpvar. uttydd. (Vad skall det tjäna till,
 det är tokigt, bättre lägga brödet på bordet så att
 det icke förskymmes, i enlighet med god ordning.)

IX. De olika brödsarternas tillredning finnes i föregående
 kapittels beskrivning. dock, har ingen bestämd
 regel kunnat följas i allmänhet, då olika försät-
 sättning och tillgång på såväl förskaftet, kvaden
 de människarna i gamla tider, tagit sig fram-
 som de kunnat, ätit utav det de kunnat själva
astadkamma, med färnäsambet och anspråklösa
fåshållanden, tackamma för allt, vad som kom
clöm "dem" till del, Aldrig en klugan, för det ena eller andra.

Landsm. Upps. 2465
 Back O. Ericsson. 1930. AL
 DAL.
 Frgl. 16

1. Vanligt vardagsbröd.

När man efter Julhelgen kommit in på vintern
 "hase" ett stycke i längd" sade man att komma ut
 på stångbrödsstället, då endast värdesbrö vankades
 "fars att tillgå" groft vardagligt bröd, då skulle ätas,
 knapt att ibland få det till att räcka, på grund av
 sädens knappa tillgång, hvadan det kunde få bliva
 rena hapsekurer "bröd av hapse" och dålig sådan
 som inte ens kunde jäsa vid bakningen, detta dock
 som måhända tillfällighetsbröd, ^{lock} som inte torrades.
 Brödsorter i allmänhet äro, tönnbrö, "tunnbrö" färdigt=
 mästa mjukt, något torrat, och av olika beständsdelas
 för ombytes skull. Tönnbulla, "tunt-bröd" det alltid av
 bättre mjöl, kallades gabulla, krusbulla kom sig av
 krukskaplens begagnande, och även gobrö, då nå.
 Bättre brödsorter! vottbulla "av vete" sigtbulla av
 råg eller korn även av ärtor, samt iöfrigt årtbulla,
 korn och jölperiebulla "potatisbröd" missebulla
 av astraska, värt och smärjda bullar kåkur "kakor"

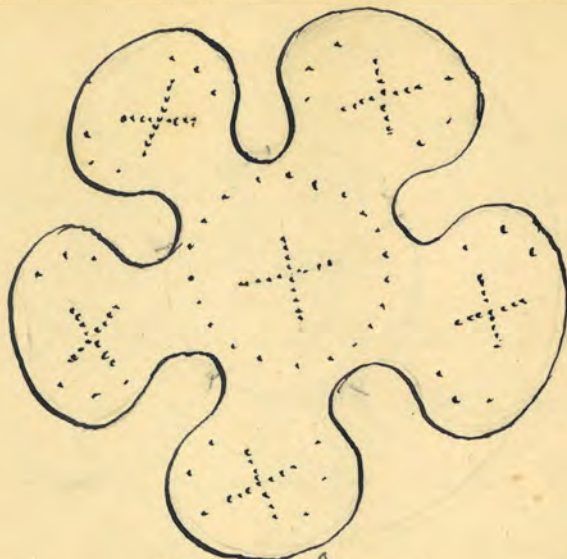
kvitka, de sednare benämndes, mjukbröd. limpas
 förekom inte förr än i sednare tid, då vetemjöllet
 blev mera allmänt, ävenså då siktlimpa av
 rågsiktinjöl, allt efter som tillgång derav tillkom.
 Efter varje bak, förekom ofta, det man hittat
 på, (då bakugnen således blifvit ledig) att föse baket
 sätta på, ä koka vanlig vattgröt, som då utav
 denna, träda om i mjöl och baka ut några
 bullar av, som sattes in i ugnen, under jem
 antagande värme, gräddas på sådant sätt s. k.
grötbulla. hvilka blefva askapli "mycket goda"
 att äta av genast, likaså och enahanda grädd-
 ringsätt, med bröd som bakades av deg-
 säster och direkt utan jäsnig, duppla kakor
 som emellan smetades in linbäsmas "linganmas"
 och gräddades ihop, under längre tid än vanligt
 inne i den antagande regnsvärmen, detta bröd
 var tjäckt och svagt gräddat, kallades för bärmasklans.

2. Häglidsbröd. efter olika helfers nam, samt jäspsbrö, "brölops" begrafnings och sollatbrö till "saldaten" samt sändesbrö "sändags" om man så hade råd, även det traditionella tunbrödet, vid vissa tillfällen skulle bakas av finare mjölsarter. Vetermjölet började i någon mån komma i användning omkring årtalet 1850 med dock en lång följd av år, mycket sparsamt, ungefär "cirka" 5 markes pr. år och derunder liksom $\frac{2}{3}$ kg. pr. keshäll, hufvudsakligt till välling åt småbarn, föröfrigt, var det inte mycket nyttje efterfrägat, men en tid sednare 25 a 30 år börjades med värveteodling i vissa bygder och samtidigt sigtansordningar och större vattenkvarnar nær bygdes och utveckledes d. s. h. tullkvarnar. De olika namn på vetebröd som förekomma vara, skärpor, kringlus, saffransbrö, vettlimpa, pepprekakor, suckerbakelser, semles som vara långsmala.

Julbrödet, och dess former, se anst. teckn. (vänd!)
 bestod av för hand sigttat korn eller rågmjöl,
 i vissa och beständiga typiska former, som tycktes
 vara olika för olika socknar, alldeles som blåelekrösten,
 särskilt det Julbröd, som man kallade för Jul-
 krossa, dessa bröd voro omkring 3 dmt. i diametr.
 de vanliga västbullen 2½ dmt., samt 3 centimtr.
 tjäcka, innan dessa bröd sattes in i ugnen skulle
 de krossas med en kam, som de högg in krosser
 med, 5 st sådana kammade kross, rundt om bullen
 och ett i mitten, förutom prickningen med
 gräddpinnen, samma tempo med julkrossen
 också, på varje utsväng och ett i mitten.
 Ett Julkrossbröd skulle bakas för varje person
 i huset, samt ett som skulle sparas till vårsädden
 för hästen, s. k. såså denna skulle brytas
 sönder i såsåspann och låta hästen äta den
 medan han stog på harkven, sedan fick man börja att så.



skarpa



Fulkors.



kringla



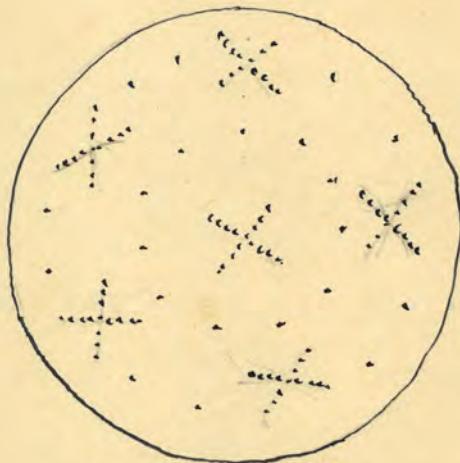
simla



limpa



seskerbakels



vörtbulle



pepparskaka

Andra julbröd, såsom bakelser, bestående av
 parmes, julgubbar, jututtar å gumma "falktyper"
 samt julgummar, jultupper, "djurstyper" små lik-
 sädliga julkross, allt sådant bakat, för det mesta
 av pepparkaksdeg eller sirapsdeg s. k. och dels
 vettmjölsdeg "vetonjäl" också när man kom in i
 fastlagstiden skulle det vara fettisdagsbuller och
 det av vad mjöl, man är hade. Barnen kunde
 även en å annan gång få av sin gumma "gudmars"
gummars — lissbulle. Vid brölupp, förekom även
 saffransbrä, en större kaka, som gratulation
 med namnbakstämmer. Vid begravningar, den vanliga
 kringlan samt krossbröd även då, som dådens
 betydelse. Smårbakelser, med mycket smält
 smår ueti, vara enastående gudbitar, i form
 av en kort pläta. Bryddlimper eller s. k.
10 äreslimper började förekomma allmänt vid försäl-
 jningsställen, handelsbocker och samlingsplattor.

Hästbröd, skulle äktså bakas av keli och sämre mjölsorter, hvilket bröd han skulle få del av får varje gång han far iväg till gården "ifrån gården" samt när han kom hem igen, på kvällen.

4. Matsätter, nära lika brödet, äro pankru "pankaka" utav både potatis och mjöl, samt enbart mjöl såsom pletter, väfflar, gräddas i särskilda pannor och tillkammiet i sednare tid, i äldre tider gjordes endast tjocka pankakar som endast bestod av jälparepankru "potatis" och s. kr. ungsänkaka.

5. Paltbröd, hvilket man kokade paltmjölja utav, bakades av blodleg, kreatursblod som tillvaratogs vid varje slakt, får, dels koka palt dels krög, samt av det övriga av blodligen till paltbröd detta skulle jäsas liksom vanligt bröd, blodet till denna deg (pälttsödeg) späddes ut med vatten eller dricka karpspad etc. allt efter som man hade till hands, brödet i fråga behandlades i likhet

med vanliga vardagsbrädet, torrades och bars ut
 äppri herbrä "att bära det upp till herbrät" och togs in
 efter behov, hvilket var en oömbärlig matnyttia
 i det vardagliga lifvernet, begärligt, så man tillockmed
 kunde äta brö trät "brödtill" liksom annat suggel
 "sävell". X. Folketro och seder, rörande brödå bakning.

Uttryck, om färgjäst, har jag förekommit, även
 vid bakning, om det inte ville bulle sig.
 "går bra med baket" och finge se, att antingen
 det var fel med jäsnigen eller fel med egnen,
 fäs kallt i rummet etc. varfäs man på vist sätt
 gjorde ett karstieken, som skulle stycka dem
 i deras tro, och måhända då att handlingen blefve
 mera tillfärliggare. Språga om att äta ryggräddet
 bröd för karllar, då blef döm gälin "efterhängmä"
 på flickar. Att fäs de manliga, ge sig in på
 kvinfallgöra, var att tappa sta sej "bestkommen"
 i vad det vid mandom en belangnes.

Om något av kvinnalkören vid bakningen icke lyckades med utpärningen ardentligt, sade man att han var en slamsa, slurska. Om en fläcka vid baket som skras utav degämnen och det gick jämt ut, så att det ej blev någon smackstump över, då kunde han få bli nämde-
mansmar. Oftt med bössa skjuta mot en bröel-
bit, var, att pågöra den, så att han inte sedan sködade d. v. s. man hitta inte på "sköt pol"
Efter gammalt, som man säg, "sade" skulle man
icke få mala gränt "fint" mjöl, utan det skulle
vara grovt mjöl till bräel, så säckarna skulle
synas, annars "eljet" var det ohälsosamt för
bröppren, det kunde bli påstoppning och jäsning
illamäenden av allehandla slag, därför var det
ständigt manande av de gamle, då vi
yngre, skickades till kvarnen, för att mala-
förhade oss, förhå betyder "mana", att mala grovt.

Brödbullar som blefvo ajemna d. v. s. tunnare
i ena sidan och tjockare i den andra, då sades det.
å vart bara styv-morsbuller "det blev endast."

En friskeltyad persons ansiktsfärg, om honom sades-
den där, är allt en vän åt brä trät segla, "äter
mycket bröd till sovlöt" trät betyder "ilagmäd."

Om en, ärlig och uppriktig person, säges vanligen,
han har alltid rent bröd i påsen, och motsatsen om

motsat person. En skräckinjagande tillrättavisning

är, här skall ni få se på andra bullar, än vad
bagarn bakar! och om man väntar på en större

större förändring, i sätt, beteende, nu mätta fjäll

skå bi andra buller derä, samt, att få se på

andra bullar! En herring, som räkar få ett

barn får varje år, brukar säga om sig själv

Dä är int så gärle, sö bara assint "inte så

färutan, det är någonting" att få gå e resa

Tä kvåra, "en kvårresa som är förenat med vakande om nätterna."