

24694

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

SMÅLAND

Misterhult

19/6 1961

Skogsmark, Gunnar, 1961

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

190 bl.4:o

11 " " teckn.

24694

XOSD

16.

Brödet och dess tillredning.

Upptäckning från Misterhult av Gunnar Skogsmark.

I. Inledande upptäckning om bakning.

Ordet "baka" brukas i ortens mål
icke endast om tillredning av bröd,
utan också om tillredning av vissa
andra födoämnen - t. ex. baka ragg-
munk, ^{plättar,} pannbaka, ^{strump,} väfflor, potatis-
plättar, äppelbaka, ostbaka m. m. T. o. m.
om att koka krosskakor säger man
"baka"; men då menar man rustkjans
utformningen i "kokerskans" händer.
När sedan krosskakan läggs i den spö-
sande grytan säger man, att man
"bakar" krosskakor. Ordet "baka" kan
användas även i sådana fall, där det ej
gäller tillredningen av något ätbart,
t. ex. "kolon bakar ihop sig" - "uvv-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 16

bruket bakas ihop sig." Men i st. f. "baka
sig framför brasan" eller "i solen" —
"solen bakar", säger man i U. basar
o. ec. "här baser sofa bra på vägg".
"jä' ska base ma framför spisen."
Lilabå säger man vid lägnad av
gårdsgård, att man basar vidjor
(ej bakar v.) Om att med hets vatten
och edis rengöra träkärl, har jag
hört de gamla säga, att "de basar
wä kärlet", men uttrycket är inte
så vanligt numera. När ordet "ba-
ka" användes om brödbakning, åsyf-
tar det hela arbetet med brödets till-
redning — såväl att bräda, baka ut
(d. v. s. forma degstycken till brödmassa)
som att grädda — så ord som jag al-
drig hört i min barndom (född 1904),
men som kom in i "språket" i min
ungdom, och nu användes allmänt.

Tryg jag minns att man, första gången,
 man hörde "grädd", undrade, vad
 det kunde ha med 'grädd' att göra.
 Verbet 'baka' som användas i sådana
 fall som: "låt brosten stå i ugnen och
 baka!" Substantiven, som användas
 i målet för att beteckna arbetet
 att baka, är bak och bakning. Den
 kvantitet bröd, som bakas på en
 gång, benämnes ett bak, och på
 mycket bröd, som på en gång går
 in i ugnen, kallas en fem (färd)
 etc: "I dag har jag gjort ett stort bak
 - inte mindre än en fem femmer." I
 en del hus hålls bakade en gång i
 veckan, men annars var normen
 var 14 ~~00~~ dag. De stora bakarna var
 julbaket, påsk-, pingst- och mid-
 sommarbaket, det s. k. messämnens-
baket. Till slätter och till träskning,

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

4

"brödet", som man bade, gjordes sär-
spilt stora bak, ty då sammankal-
lades mycket folk på gården. I
gammla tid lär det ha förekom-
mit ännu längre perioder mellan
baket, t. ex. halvårsvis, varvid lin-
jorna förvarades redgrävda i rå-
gen på magasinet. Vintertid kunde
man dröja längre mellan baket,
men på sommaren fick man baka
oftare, eftersom brödet gärna ville
mögla i värmen. Julbaket på stora
gårdar - stora lushäll - tog mellan
1 och 2 veckor i utpräg. Man bör-
jade med det gjorda brödet: grov-
limpa, svartlimpa, finlimpa och
lälkaker m. fl. sorter. Sedan kom
turser till skorpor och kyrskor-
por samt vetbröd, men däremellan
bakade man småbrödssorter, ty v-

tebrödet ville man gärna baka till
bist, eftersom detta "stod sig" sämst.
"Då läkter nybakat bröd i alle gånga i
sa", sares det inemot jul. Bakerska
benämndes den brinna, som bakade.
Sade man "bagerska", så menades
en brinna, som bakade i merkantilt
syfte. Karlar bakade aldrig i tv.,
men hände det någon gång, så be-
nämndes han 'bakare' - bakere.
Sade man "g" i st. f. "k", så blev det
i merkantilt syfte - en yrkestitel. Det
hände dock att karlarna fick "slå
dragen" - slå dejen - emedan det
ta arbetsansågs mycket tungt. Vid
stora bak förr i tiden trampades
bergen av barfota karlar, som
så fick trampa i det stora träget
parvis och trällande sig i en släng
i taket. Man det var länge sedan.

Ufkesbagare fanns endast i Fige-
holms köping. I övrigt fanns - mig
veterligt - inget bageri i hela
socknen, ty varje gård bakade sin
egen bröd.

II. Allmänna frigos om brödet.

Brödet's heligt började redan vid säd
den. Man behandlade säd - utsäde -
med helig vördnad både vid säd
och skörd. I hela länga raden av
mina förfäder ända från 1600-talet
behandlades sädset med vördnad och
tacksamhet: utsädet - skörden - mäl-
den - brödet. Min farfar, född 1843,
död 1910, kunde ö. ev. aldrig förmå sig
till att trampa i säden, då han
"ladade in" den om krösten på lo-
gen. Hela dagen från morgon till
kväll kröp han på knä i ladet.
Sönerna - min far och mina far-

12

bröder, fisk aldrig bliwa in i landet,
och när de sade åt honom, att det
var förlegat att gå på knä i landet,
svarade han dem: "Jag gör på min
gamla vis till döddagar, så får ni
göra som ni själva vill sedan. Men
man ska inte trampa på det, som
ska bli till bröd, för det straffas
sig." Han hade också upplevat tre
hungerår, 1867, 68 o 69, så han visste,
vad han talade om. "I Guss'namn"
betekte kvinnorna brödet. "I Guds
namn" var ord, som ofta nämndes
just i samband med ordet bröd.
"Guss gåvor" var en allmän be-
nämning på bröd. "Ja' har inte
ett guss-lån i huset" sade kvin-
norna, då de var brödlösa. Att
äta fint bröd till vardags ansågs
av alla - rik som fattig - som synd.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 16

Om man gjorde det, fick man till-
 läll av de gamla. Min farmors
 brukade säga: "Skäms du inte?
 Citer du finlär' mitt på vardagen!"
 En kvinna - Mor Riss - tappade
 en gång en brödbit på golvet. Hon
 tog upp brödbiten, kysste den och
 mumlade: "Gussigne då lilla guss-
 länst!" Vi barn fick lära oss, att
 bröd alltid skulle ligga med un-
 dersidan nedåt. Jag är så infördad
 med detta förhållande, att jag än
 i dag inte tår se t. ex. en brulle
 ligga upp och ned på brödfates
 rita och vända den rätt. Och jag
 har sett många göra det samma.
 Sådant präntade föräldrarna i
 barnen, och de sade, att man al-
 drig skulle basta' bröd på sidan,
 utan man skulle lägga det det.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

9

Allt vanhelgande av bröd menas
des kunna medföra straff och
olycka eller otur — eller förbåda
ont bråd död o. dyl. Liksom att var
och en alltid följde ihop en utfärd
sak, emedan den i korsat tillstånd
kunde förbåda olycka, så vändes och
var och en en kaka på rättsidan, om
den låg med bottenkorpas upp.
Ty allt korsat skulle föllas ihop,
— allt avigt skulle vändas rätt,
likaså allt, som låg eller stod upp
och ned. Från far till son i min fä-
derneklätt har gått många berättel-
ser om, hur säd, mjöl och bröd bor-
de behandlas, och hur man åstade
dessa "gudslån". Redan vid sättes fick
inte sättingen — d. v. s. Bärlet, som
sättsädet bärs i — bäras in i något
rum, där man hade eld, förväntades

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 16

biddens slut. När fädningen blivit tom,
 fick den rinte bäras öfver åk-
 erne, och den skulle då vändas
 nedåt och man skulle lägga en
 näve jord på botten - and för brö-
 dets välsignelses skull - det bröd,
 som en gång tillkomme uti utsädet,
 när hösten kom. Ingen fick säga el-
 ler uttala onda ord med bröd i
 mun eller hand. Man skulle i
 stället be Gud välsigna varje tugga
 bröd, man förde till mun. Om
 såd, mjöl eller bröd spilldes, skul-
 le det i gärligaste mån åter up-
 tagas, och då skulle man hörti-
 digt uttala: "Gud välsigne Gudsland,
 bröd i Guds namn!" Vid inbärg-
 ning av såd om hösten fick ingen
 draga tröskans vårdhöst efter sig
 med sädesstrån i hälet, och jän-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 16

namna eller med näpsas pasta in
 denna sista säd, ty så skulle man
 få otur, kärskilt med djuren.
 Den som lodade in det första varvet
 säd i ladet för lovan skulle tåga,
 ty annars kommer rällos ad
 fördärvas all säden, som sedan
 lodades in. När någon kom från
 skogen, fick denne inte ställa sig
 jämt, det bröd, som ^{den dag} var ställt
 till jäsning, utas ad först röra
 vid eld, ty man trodde, ad den
 som kom från skogen kunde
 ha varit i beröring med Skogstip-
 pjan (Skogsvädet) eller andra Skogens
 väsen, och då kunde detta bli olyck-
 ligt för brödet. Genom elden bleve
 han renad, och sedan kunde inget
 skada ske för brödet. Nuappast bring
 något har viskepelssen bröt så mys-
 bet genom tidens som just brödet.

Landsmålsarkivet: Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

Dagligt bröd - brödfödan - bröföa
 innebär visserligen mest själva
 brödet i lushället, man kunde
 lika mycket innebära allt i mat
 väg. "Nu få va gbra, att su har bröföa
 för vintern", sade man med stor till-
 försikt, "då ä värr, nst su ä på brö-
 ännen", (d. v. s. "när brödet börjar tynsa").
 "Mälske brödlös äs rådlös" och "Små
 smulor äs också bröd" var två van-
 liga ordstäv. Om 'gods och närants
 bröd' sade man, att det hade malle.
 "Salt ä brö gör kinden rö", var
 en nimmast stäv. Att vara på "brö-
 ännen" - brödsletet - var att det
 började lida mot slutet med brödet,
 och man fick börja tänka på ett
 nytt bak. Men att vara "brödlös",
 betydde, att man övers huvud taget
 var utan mat i huset.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

Brödstarb — bröstarb — blev den,
 som "krödde i så" ("krödde i sig")
 mycket grovt och mörkt bröd. Man
 höll föra, att det mest var genom
 brödet, man fick kroppstyrka.
 Om vi pojkar skröt och menade
 oss kunna utföra det eller det
 våra arbetet, ironiserade de
 gamla: "då tsh då, du äter
 äpp nore kaker brö te." Leve-
bröd — ta brödet ur munnen på
 en undvänniska — tjäna sitt
 bröd — de tre uttrycken finns le-
 vande i målet, liksom "att inte
 kunna sin nästa hans bröd" och
 "den ens öd, den andres bröd".
 "Äta salt och bröd ihop med någon"
 var liktydigt med att vara dräng
 eller tjänare hos någon: "Det går
 med bröding" är det samma

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

som, att inte arbeta gär med hand-
 Kraft och isko med maskin'. Om
 Sällskapslundar säges man iron-
 iskt: "Då ä en sån där lund,
 som jager brö (... "jagas bröd i st. f.
 hare och andra villsbröd"). "Så län-
 ge ja erker å tugga brö" = "Så län-
 ge jag får lova". "Då/monge, som
tuggar brö på den gåben" = "Det
 är mycket folk på den gården".

"Äter jag det och bröd till sista tugg-
 gan, får jag aldrig mer landvärk:
 Därmed menas skämtsamt, att efter
 det, jag tagit min sista brödtugga
i livet, får jag ej mer turv^lvärk, efter-
 som jag då har lämnat jordlivet.

"Han har monge brötuggere -
seer - bröätare, å länke på" =
 "han har många barn - stor fa-
 milj". "Erholte vill du inte, men

bröd vill du ha" = "du är lat och vill inte mig göra skål för maten". Ett skämt var: "Smut du, ä ät bröd te!" d. v. s. "smut dig, och ät bröd till!"

Brödet som huvudbeständsdel vid sovel som tillvats: "Här ska ja fäffe, dä går ät ssejke - ni ssjeks lunsse." "Här må man tro, det går ät sovel, ni sovelslunsar." En ssjeks luns var en som bara ville äta sovel och ha brödskrivar så tunn som möjligt.

"Han tigger både brö't" = "han äter bröd utan sovel." "Han tre - ssejke - eller - tvessvke" = "han har två sorters sovel på brödet, b. s. både ost och episke gläsk eller korv. Ät tvessvke han också symboliskt uttrycka, att någon siktar på två mål - slår två flugor i en smäll - b. s. har två

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

knepiga drag i tankarna - två var-
 andra kompletterande drag -
 i schackspel. "Jag märker, du
 tresorlas", sade en gång min mot-
 spelare i schack - en gammal man,
 när jag hotade både hans löpare
 och torn. "Att äta smörgås med
 pålägg" ansåg många för vara
 tresorling. "Då ä du omot" sade
 en gammal man - Sven August i
 Laxemar, "för har ja' ssjeh på
brö't, så ä då du omot mä smöt
 också." En gammal skrek vid målt-
 iderna åt sina "brödfiska" bar-
 lar - gubben och sonerna: "Häng
 inte på brödkaka jämt, utan läs
 på to perna!" - "Häng inte på
 brödkakan" = "Ät inte bara bröd"
 "Ät i stället mera potatis, som vi
 har bättre om." Bröd var dyrt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

"E bato brö" — "Ea bit brö" — "Ea
 bröbit" — "Ea brösmuka" — "Ea sun-
 ne brö" var uttryck för vad tigger-
 ren kunde få vid dörren. Bröknö-
king var en tjock, bruten — iske
 skuren — brödbit, som man kunde
 stoppa i lyxfiskan som provisio-
 risk matväsk, om man behövde
 komma iväg kvickt till något
 hastigt påkommande göromål vid
 stycke från hemmet. Ex: "Han
släppte på en bröknöking
 — eller — bröknöke å for sin
vägg": "han stoppade på sig en
 bit bröd och for sin väg." Ea
brösjök (-schok) var en större bit
 bröd, bruten ut i tunnare kaka,
 t. ex. ut i en lälkaka, som alltid
 var tunnare än limporne. Första
 och sista skivan av kakan kalla-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

brödkant

Det brödkant - någon gång skalk.
 "H skive tvärs över baka" var
 vad man nu för tiden benämner
 en "en landgång" i slängpriset.
 En bröknalle eller knalle var en
 hårdbakad brödbit - en gammal
 förhårdnad bit, som man
 först måste "blötta upp" i nå-
 gon dryck, för att inte fördärva
 länderna. Men egentligen var knalle
 en brödsort av ljus färg, med veta och
 vilja hårdbakad för att hålla sig genom
 en hel livstid och lämpad som sjö-
 mansbröd i gamla tider. Jag har ätit
 knalle - lika hård som sten - och
 länderna rädde inte med att sätta
 en skära i skorpan, om man inte
 först blötte upp den, och det var det som
 var meningen. Skeppshandlarna
 tillhandahöll knallar och skeppskorvar.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL

Fgl. 16

Sade man 'brulle', menades just
 en sådan hård skorpa, ^(ej skeppsskorpa) men sade
 man 'bröbrulle', kunde det betyda
 "bröknöding" - en oavsikligt för-
 tiändnad brödlit. "Här som en brulle"
 var uttryck för något slentriert-beukert.
 Man sade också, att man kunde slå ihåll
 en och med en sådan brödlit.

Brödets egenskaper: Ugbakat - ny-
bakt-bröd benämndes också "färskt
 bröd". Bröd, som skall torkas, men
 ännu är mjukt nog för att kunna böjas,
 kallades "ugns-ståndet" - ungstånget
 bröd. Det hade stått i ugnen över uallan
 och tagit sista värmen - bakvärmen
 eller "bakvärmen", så att det var varken
 hårt eller torrt. Paksivans avskrap
 användes till skrapkaka, och den fick
 barmen med (ugnkärnat) smör på. Den
 sista barmingen i familjen kallades

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

på skämt för "shrapkakan"; helst om
 barnet i fråga kommit till världens
 längt efter alla de andra barnen.
 En bondhustru med många barn
 presenterade dem i tur och ordning
 för besökaren - gästen - och till sist
 kom det: "å här kammret shrap-
 kaka, å ho heter Johan." Leds gam-
 malt bröd var gammelt (brö).
 "Storpipigt" eller "pipigt" sand "la-
 gom pipigt" bröd var "lyskat bröd".
 "Tätt" - "förlätt" - var inte till-
 räckligt "pipigt" bröd. Thadditt -
 - "bladdigt", däjjitt - "degigt", var
 mycket misslyskat bröd, och när
 det blev sädant "tjöt tjärngera"
 (d. v. s. Bärningarna grät), helst om
 de fick årets första lak sädant, ty då
 kunde de räkna med att få samtliga
 årets lak lika dåliga, och då fick
 (säsongs)

Karlarna, vådrets makter och "vår
 herre" på påsen, ty något måste
 det skyllas på. Skarpen bröd
 var alltför torrt bröd; och man
 skilde på hårt och mjört bröd.
Hårtuggat och lättuggat (hård-
 tuggat och lättuggat). När senare
 i tiden det fabriksgjorda knäcke-
 brödet kom ut i marknaden från
 Oskarshamnns knäckebrödsfabrik,
 kom detta bröd att benämnas "hårt
 bröd", och först visste man knappast,
 vilket bröd det var fråga om: det
 förhållande kända brödet eller
 knäckebrödet. "Thör kom hårt bröd!"
 befallde en matros till drumma
 dräng, då denne skulle fara åt Staden.
 Han hade gått från det ena bage-
 riet till det andra, men där fanns
bara (bara) färskt bröd, sade han vid

konkonster och tillate: "Di vill
 väl into skämmes ut sa (sig) nu
 å sakje gammelt brö, utan di
 tykket väl, at matvort kan kes-
te på sine dränge å pier (pigor)
 lito færskt (færskt) brö". På fullest
 var brödet, om det var "skorpeläppt"
 — skorpeläppt — d. v. s. skorpan
 hade släppt och tjunkit ned. För-
 hårdnat bröd kunde användas ge-
 nom at man late det i vatten öv-
 er en par timmar och sedan tatte
 in det i ugnen någon halvtimme.
Möjligt bröd — möjligt — ansåg
 man bliva stark av. Det inbillades
 barnen förr (1800-talet och en stycke
 in på 1900), för at dessa skulle äta
 upp brödet, och man slapp slänge
 ut det åt höns eller gris. Särskilt
 åt pojkarne mycket möjligt

bröd. Allioskärings Oskar Anderson berättar: "En åt, så mjölet stod som en grön dammsky runt näsa och mun, för att en skulle bli så stark som möjligt och kunna bli grammens starke Lars." Det yttre av en mjukt bröd kallades skarpa (skorpan). Det inre benämndes innermålet eller innerkrämnet (med vilket man dock mest menade det inre på t. ex. fågelstök). Med mellen menades det hela näringsvärtet. Skarpslupet var ett annat ord för "skorpsläppt". Med "kuse" menades en vetelbrödstyp, som bakades till jul - s. b. "julbuse". Min morfar, född 1832, död 1908, västgöte, hade benämningen "jularingarvagn" på denna brödstyp. Den var mycket stor. Varje barn fick en bitan till jul. Se å sid. 24 olika brödtyper från Misterhult.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
SMÅL.

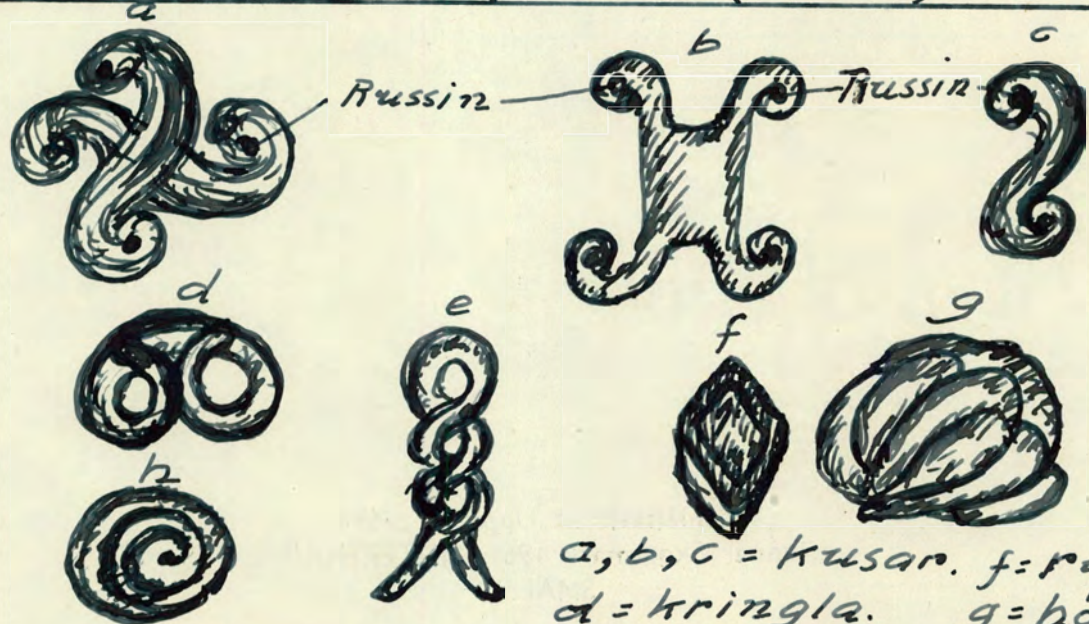
Frgl. 16

Några Brödtyper. fr. Misterkult.



- 1. Bulle. (Vete)
- 2. Limpa.
- 3. Hålkaka med excentriskt placerat hål.
- 4. " " centriskt " "
- 5. Lev. / N^o 2, 3, 4 & 5 kan vara av (Mörkt) grov - el. findeg (Ljust)

Hängdes på krake.



a, b, c = kusan. f = ruta.
 d = kringla. g = höna
 e = pojke. h = smurra.

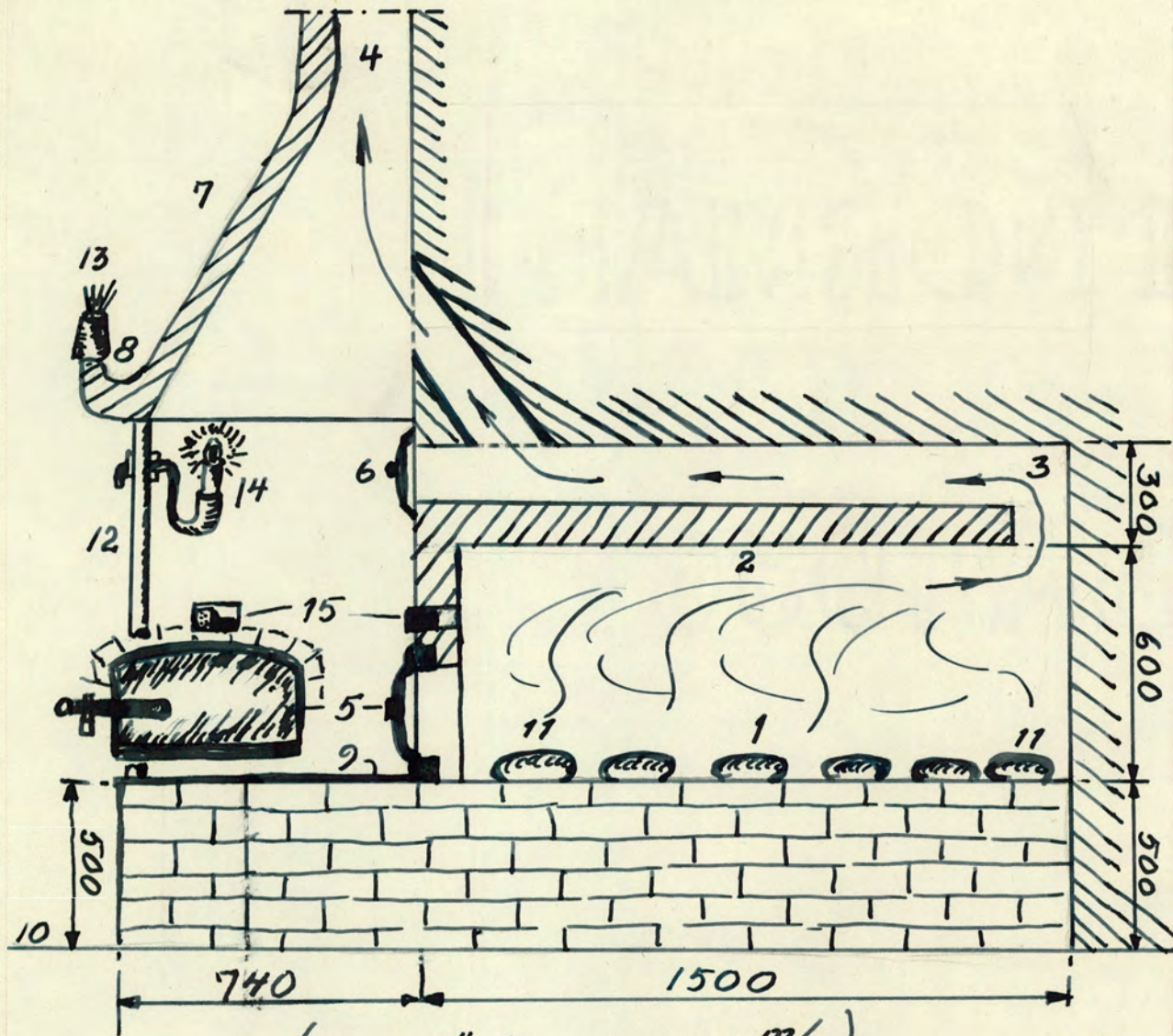
Vetebröd.

III Bakugnen och bakredskapen.

Man bakade inne i stugan, men på större gårdar hade man bakstuga, som benämndes bakstuga (best. form). En del bakade i brygghuset. På min födelsegård - Gräshult - fanns sedan gammalt bakugn i brygghuset; där det hade bakats på "Freidenfeltarnas tid" under 17- och 1800-talen. Den där bakades senare, när min morfars övertog gården, kan jag inte säga. Mer och mer drog man sig in i stugan med baket, och bakugnar murades upp i kvart sagt de flesta borrhussar. Det blev s. a. s. "vanligt" med bakning i något av de andra gårdshusen. Bakstuga och brygghus användes även till slakt och brygd. Längre höll det i sig, än man bakade storbak (jul- och midsommarsbaket t. ex., eller till

bröllop och begravning m. m.) i bak-
 stugans eller brygghuset, och de
 vanliga (mindre) bakugnarna i
 stugan. Bakugnens konstruktion ser
 man på sid. 27. Beteckningar nedan:
 1. Ämb. 2. Valv. 3. Rökgång. 4. Skorsten-
 pipa. 5. Ugnsluska i profil och sett
 framifrån. 6. Dotlaska. 7. Spishåra
 med 8. Spishylla. 9. Flödhäll. 10. Golv-
 yta. 11. Bröd: (6 limpor synliga. En form
 var i regel 12 st. limpor). 12. Spisstäng
 med ljuspipa. 13. Avsugat kohorn för
 brövelsticker. 14. Ljuspipa med ljus.

^{16. Bruggsten.}
 Dessa var alla benämningar på
 bakugnens delar. Uppeldningen av
 bakugnen skedd medelst bakved,
 som bestod av tallgrenar, luggna
 i lagom längder — s. k. grenved,
 eller också "eldade man upp" med
får-ris, d. v. s. det torra riset efter
 av fåren avättna lövkärvar som togs fram på.



(Ungefärliga mått i m/m)
Bakugn från Misterkult.

(Beteckningar å sid. 26) Längdsektion.

När ugnen var upphettad, öppnade man ugnsluckan, tog ugnsvrak och trakade ut glöden på glödhällen, varefter man doppade ugnskvaster i vatten och kopade ugnen ren. Därefter tog man ugnsgrisslar, den s. k. gressla och sköt med denna in kaka för kaka i ugnen, varefter man stängde ugnsluckan. Under tiden, bakningen försiggick inne i ugnen, fick glödhögen på glödhällen ligga och bräna, varefter man avlämnade den. Brödet fick nu stå inne en halvtimme, varefter man omplacerade kakorna med grisslar, så att de längst bort i ugnen placerade kakorna fick byta plats med de längst fram placerade. Detta för jämhetens skull, så att alla kakorna fick lika värme och blev lika bakta.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 16

89

Detta fick gå med "fermitet", för
att ingen ej skulle bli utvald,
och man kan undra, om orden "fermi"
och "fermitet" har något med var-
andra att göra — utspinnings ur
samma ordstam. En skulle brödet
äter "stå inne" en halvtimme, så att
själva bakningsproceduren tog från
1 tim. till 5 kvart i utspråk. Den be-
skrivna och uppritade bakugnen fanns
på Gässhult, som var så god, men
i regel hade varje gård en liknande
bakugn. Dess botten var plan och
skultats inte åt något håll. Om man
ville ha en bakugn, som länge "be-
höll värmen", blandade muraren
krossat glas i murbruket. Det gjorde
bl. a. en murare - Vitalis Jonsson -
har 86-åriga förutnämnde Oskar
Canderstam berättat för mig. Val-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Fagl. 16

vet benämndes så, eftersom det hade
 valvets form, och det kan man se av
 rignsluckans form på sid. 27 i skissen,
 ty rignstaket - valvet - och luckan
 hade samma kontinuerliga båge.

Murarna var noggranna med att i allt
 uppnå parallellitet vid murande
 av bakugnar. Det blev både snyggt
 och ändamålsenligt, och värmen
 spreds lika i ugnen. Själva jäms-
 karnen, som luckan såg emot, och
 som genom sina utsprång i lönen
 var inmurad i främre ugnsväg-
gen, benämndes luck-karnen.

Vid öppningen vilade stonarna -
 tegelstenarna - på ett likaledes
 båglinjigt bärjärns. Ugnen hade,
 som synes i skissen på sid. 27, egen
rökgång (trumma) s. k. ugns pipa,
 som gick direkt in i själva stora

Skorstenspipare, strax innan ^{sen} ~~lopte~~ ut
 till sotluckan. På så sätt blev sotrins-
 gen bekväm. Pösfångst bestod av
 en ugnslucka, eller episkipor, som
 gick trätformigt ut mot rummet,
 och den kunde ha kvadratisk,
 rektangulär eller rundad krans
 - episkransen - acceptas om-
 ständigheterna. Ugnöppningen
stängdes medelst ugnsluckan, som
 var av gjutjärn från något järn-
 bruk, och oftast hade en ugnsluck-
 ka brukets namn i relief samt
 någon blomstinga el. dyli. ingjutet.
Ugnsluckan stängdes och öppnades
 medelst en liten järnslå av brände,
 som synes i skisten på sid. 27. Utö i
 änden av denna slå satte en spirob
 av stål som knopp el. handtag,
 och slån passade att fälla ned in-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

nanförs en något böjd hake, som var fastmuraad i ytters främre ngrsväggen. I sin andra ände hade ngrsluckan två gångjärn, som satt fast i luckkarmen. Även haken kunde sitta i röd med luckkarmen, som då levererades komplett från bruket. Platsen framför bakugnens — den s. k. glödhällen kunde vara försedd med en tunnplåt, kongruent med själva hällens plan. När så glöden svalnat, kunde man låsa ut den endast genom att lyfta ut hela plåten samt lägga dit den igen, sedan man rito på bakens välb av kolan och askan. Klodningens var enkel. Det var endast att skjuta in bakredan gren för gren, tills man fyllt ugnen med bränsle, varefter man lände med tyra (kådig,

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Fagl. 16

spottig, småbuggen tallved) och slog
 igen luckan. Rikadant gick det till
 att sitta med järn-ris, ja ännu lät-
 tare, ty det brann "som krut". Om
 någon "slog ut" sade man: låg jag ut
ut. På 1800-talet skulle en fru Ar-
 vidsson i Misterhults by baka. Hon
 öppnade luckan och gick ut efter
 järnris i järnkätten, sprang in i kö-
 ket och "sköt in" risknippan i
 ugnens samt tände, varefter hon
 omedelbart slog igen ugnsluckan.
 Om en stund öppnade hon för att
 se efter, om "det tog sig". Till her-
 nes förvåning kom kätten ut ur
 ugnen med brinnande trä. Den
 störtade jämvärdt ut genom den
 öppna dörren och in under lagären,
 där agnar förvarades. Detta tändes,
 lagären brann ner, och byn hotades.
 (Kätten hade brunnit in i ugnen, då hon var efter
 riset.)

Landsmålsarkivet. Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Figl. 16

Sedan brasen brunnit ut, jämna-
 des glöden i ugnen ut med elst ra-
 kan — om så behövs — för att
 jämn värme skulle kunna erås.
 Rakar kunde användas till mer än
 ett. Ocu t. ex. "lågare slog ut," som det
 står på sid. 33, så gjordes man luskar
 och gav bakveden en kraft inåt ugnen
 med rakar). När man smeltit ut-
 jämnat kolen — glöden — fick dessa
 ligga och basa en stund med stängt
såväl ugnsluska som dragöppning.
 Innan sedan glöden rakades ut på
 hällen, tog man och blötte svags-
ugnskvasten i vattenämbara —
 det s. k. ämnert och stänkto vatten
 på glöden, dels för att få litet fukt
 och ånga i ugnen, dels också för
 att dämpa ner hettan något, tills
 glöden skulle raka ut. Ugnsrakar

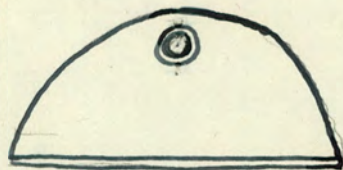
(buiidd)

var av en tillklippt, trumpetlåt med något vikt (viken) kant nedtill samt försedd med en långt träskaft. Se fig. 1 på sid. 36! Vikningen av plåtkanten var till för att dämpa skarpa ljud vid rakningen utefter ragnsbotten. Vikningen gick nämligen i skaftets motsatta riktning, så att rakan släpade över botten. Rakan hade en utsmidd strut, vars ena (tillspetsade) skaftändan inträdde och fästes med en spik genom en liten hål i struten.

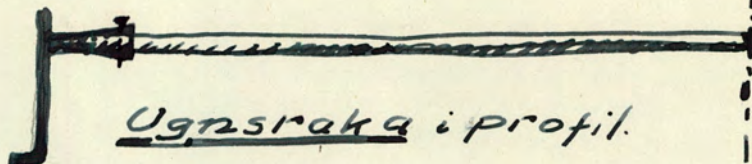
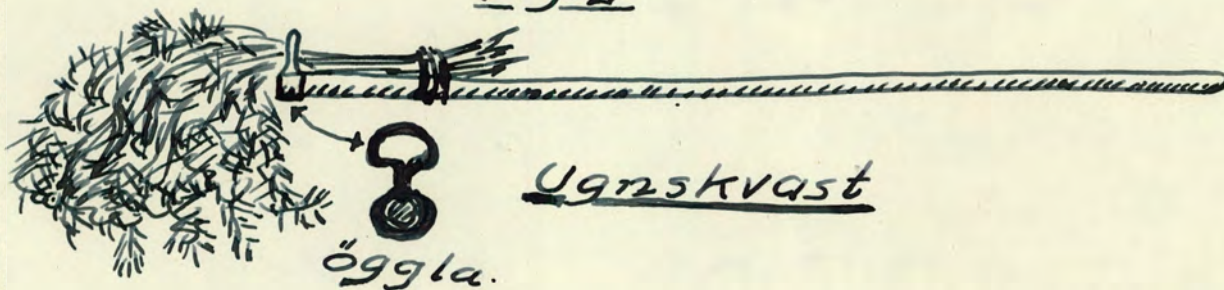
Rakugrenen hopades med ragnsbraster, vars ena skaftände var försedd med en buidd ögla - ögla (best. form), genom vilken tallris (Fig. 2) trädde med sina storändar, så att en ruska bildades framom skaftändan. Med lägnetriad eller annan stältriad och liknande vred man fast riset i dess storände. (grenarna).

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

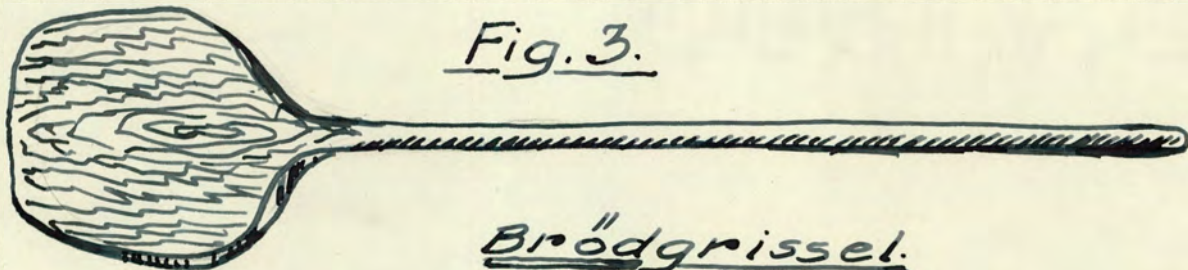
Frgl. 16

Fig. 1.

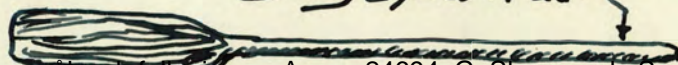
Framifrån

Ugnsraka i profil.Fig. 2.Ugnskvast

öggla.

Fig. 3.Brödgrissel.Fig. 4.Brödspade.
el. degspade.Fig. 5

Degspakar



Man "fastslog" - (fastslog är mycket
 bunt), men man prövade sig till
 ragnsvärmen på olika sätt. Attis-
 treåriga Krika Andersson - en
 kvinna, som förstagit väldigt mån-
 ga grovbak (grovbrödsbak) i sin
 dag - fördras ut kärnen med han-
 den innanför ragnsluckan. "Man
 var det i näven," säger hon, "men
 många hade andra metoder, t. ex.
 ut kasta in några frön rjöl, och
 när rjålet brann, kunde bakerskan
 se och bedöma, om värmen var la-
 gon. F. ö. kände var och en sin ragn
 och visste - åtminstone på en nu-
 gafär, hur mycket ved man skulle
 elda upp den med, och hur län-
 ge det behövde brinna för att få
 riktig bakvärme," slutar Krika,
 "men provgräddning tog bara enodig
 tid i anspråk. Bakning gick snabbt."

Landsmålsarkivet: Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

Den bakvärmnen blev för hög, doppades
 ugnskevasten i vatten, och så
 stänkte man detta inne i ugnen,
 som sedan fick stå i 1/2 sa (och slå
 sig). När ugnen var jämnvarm,
 sade man, att den var bakvarm,
 gällde lagom bakvarme o. dyl. Om ug-
 nen var brännet, var det för stark
 värme, och så brändes brödet. Vär-
 men övervärme eller undervär-
 me var bra. Vid det förra blev skor-
 pan upptill för hård — vid det se-
 nare blev bottenkorpan för hård.
 I slutet av 1800-talet bröjades järn-
 spisar med bakugn komma i
 bruk, varvid ^{järn-}ugnen användes till
 småbak och småbrödsbak samt
 för bakning av pannkakor, om-
 letter o. dyl. — även ostkaka. Men till
 stort bak, användes ännu stö tag den
 murade bakugnen, minst till 1930.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

Bakskiva användes mest, men även bakbord i en del gårdar. Till mitt för-
 äldrahem kom "det fjällbara bakbor-
 det - bordet", som var en kombination
 av bakskiva och bord. Inunder fanns
 även hyllor med skjutbara skivor så
 säta obakad ^{utbakad} bröd på, innan det ugns-
settes, men detta bord var en senare ti-
 ders patenterade uppfinning omkr. 1915.
 När man skulle baka, vände man bara
 den blåta bordsskivan om, så hade man
 bakskiva på undersidan därav. Annars
 hade man mest lös bakskiva med kan-
 ter på ena sidobanten och bugga gav-
 larne, vilka senare också hade "hand-
 tagshål" — avlänga och lagom för de fy-
 ra fingrarna. En sådan bakskiva lades
 på en hög köksbänk eller på ett bord.
 Det fanns också bakskivor, som medelst
 gångjärn fälldes upp mot en vägg,
 då den ej användes.



Bakträget — tröjet — bestod i gamla tider av en rökalkad stock. 1700-1800-talen, men ersattes med tiden av hoppfogat trög. Vid dessa trög hade sluttande sidor och gavlar, och det hoppfogade hade handtag i form av "handhål" vid gavlarnas överkant.

Dögtrög var en annan benämning men det kunde användas även till annan knådning, t. ex. vid slakt. Då krävde eller malda köttvaror behövde knådas och blandas med kryddor etc. Vid mindre bak kunde man använda en t. k. haskcho, som egentligen var avsedd för haskning av kött. Med dögspaken "slogs degen". Se fig. 5 å sid. 36! Vid särskilt stort bak fick en park vara med och slå dejen. Kvinnan var då på ena sidan av tröget och mannen på den andra. Så utgick de från var sin gavel av tröget, så att

deras resp. degspakar mättes på halva
 vägen. Så slog de degen fram till nästa ga-
 vel av träget, varefter de åter började vid den
 första gaveln, de resp. utgån ifrån. Kunst-
 lanat tog en av dem degspaden, fig. 4,
 sid. 36 — eller som den också kallades bröd-
 spaden.^{o skett (kop degen)} När degen var färdigslagen la-
 de kvinnan degkakan — i regel säs
 s. k. blaggarnslakan — över degen, var-
 efter den skulle stå och jäsa. Träl för
 mjölet var mjöllären i skafferiet, och
 denna var ofta delad på mitten, så att
 man kunde ha rägmjöl i ena halvan
 och vetenmjöl i den andra. I varje halv
 låg en mjölskoppa, som man öste mjöl
 i träget med. Lären var stor, varför även
 dess lock på gängjärn var delat på
 mitten, så att man endast behövde
 öppna över lärens ena halv, när
 man skulle ha t. ex. rägmjöl.

Slaglimpor bakades sedan efter släut-
 det och jäsaingen av degen. Men ville
 man baka surlimpa - en brödsort,
 som måste Jimas på bordet vid jul, för-
 skilt till "dopp i gryta" - så fick man
 kvällen före bakningen skälla nylöb
 i träget med hett vatten och sedan
 knåda det till deg, varefter en filt
 eller ett täcke lades över degen och trä-
 get. Om morgonen efter lades surdeg
 - en i nylöb prisa från föregående
 bak förvarad degblick - i degen och
 man knådade på nytt. Sedan fick
 degen stå och jäsa, varefter den östes upp
 till lagom stora limpor med laggade
 nylöbet på bakskivan, klappades ut
 för hand och formades till en stor ka-
 ka, som naggades med matgaffel
 eller nagg, varefter den lades på gristel
 och "sköts in" i ugnen. Thallades också
 för Skällimpa. Snabade kort. Barns avsky.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Verktyg för brödets utbakning fanns av
 flera slag, och det viktigaste var den van-
 liga släta brödkaveln med två handtag.
 Den äldsta var den stumma kaveln, som
 var svarvad i ett stycke med handtagen.
 Men så kom den bättre kaveln, som
 var genomborrad och försedd med en
 genomgående pinne, vid vars ändar
 sätts två handtag - och så svarvad - av
 vilka det ena var svarvad i ett stycke
 med den genomlöprande axeln (pinnen),
 och det andra var påsättningsbart
 vid bakning av degen. Den krusade
kaveln var lik den förra, men i
 st. f. äro vara slät, var den krusad
 i ^(utsvärande) utsågade, toppiga (koniska) rutor,
 vilka vid bakning trängde ned i de-
 gen och i denna sferlänmode
 gavs vackert rutemönster. Kruskaveln
 var påna benämningen på denna.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

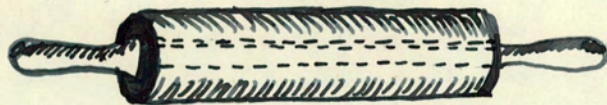
Frgl. 16

Det var i regel bringvänderande
 slöjdare, som sålde brödkavlar av
 alla slag, naggas av trä, brödsporrar
 av "malin" eller järn. Till allt lin-
 sebak användes matgaffel som
 nagg. En s. k. borse - kniv, som är
 så sliten och vass, att den ej längre
 duger som brödkniv, användes att
 skära och forma deg med. Det var
degkniven. Limpas formades inte
 efter mått utan klappades för
 hand - först till en "pralinliknande"
 topp, som sedan klappades ned, så
 att limpau fick "bullens" form. Man
 tillbakor av mindre format, an-
 vändes mått, för att bakorna skulle
 få exakt samma storlek, om inte
 bakerskan litade på sin ögonmått
 och "degvägen" i sin hand - hur
 tung degklicken var - nämligen.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Fagl. 16

Fig. A.



Slät brödkavel
med genomlöpande axel.

Fig. B.



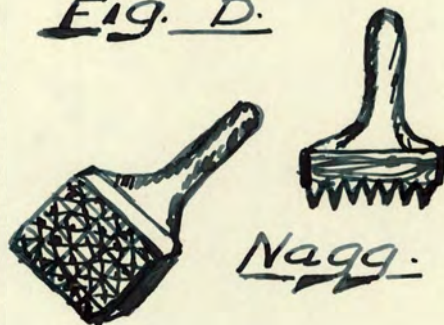
Slät brödkavel.
Stum.

Fig. C.



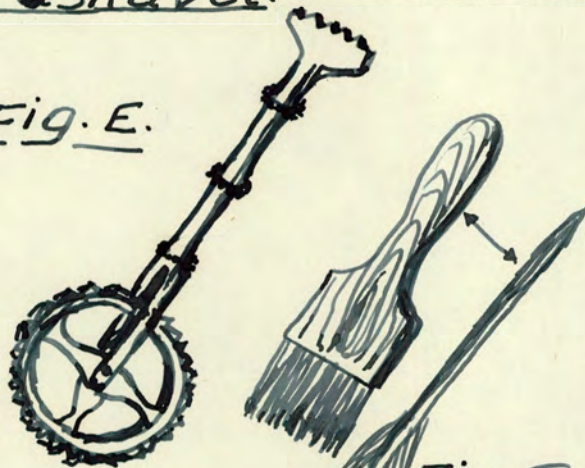
Rutkavel el.
Kruskavel.

Fig. D.



Nagg.

Fig. E.



Degsporre
med nagg i
skaftänden

Fig. G.



Pensel-
fjäder, öbrödpensel.

Fig. F.



Kohorn
för hål-
stampn.
(stansning)
till hålkakor.

Verktyg för brödnammets införande i
ugnen.

Grisselu - brödgrisselu - grissla - se fig. 3, sid. 36 var det huvudsakligaste verktyget för införandet av ämnen till limpor och andra brödkakor. Den kunde ha ~~en~~ rund skiva, men även något kvadratisk med rundade hörn, och denna skiva var gjord i ett stycke med skafteb. När limporna före införandet i ugnen "klappades till" lyfte man då och då på degen och nujölade på bakskivan, så att inte degen skulle fastna på denna. Då behövdes inget särskilt verktyg.

Nagg - brödnagg hade man att nagga brödet med. Det fanns olika naggar, men den vanligaste var av trä som den i fig. D, sid. 45. Annars

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 16

användes en järngaffel att magga
 brödmest. Därför låg man alltid
 förre limpsorna översällade med när-
 ken efter en trehornad gaffel. F. ö.
 kunde rycket annat användas till magg,
 o. ex. en strumpsliska, en spetsad pinne
 etc. Skrapa av skulderblad på flukt
 djur — den s. k. hervschilla (hervschil-
le kotta = kottan vid skulderbladet) —
 har jag hört gamla personer näm-
 na om, men senare användes en
 s. k. borse att skrapa bakskivan med.
 Se sid. 44 om borse. Det var vid denna skrap-
 ning, skrapkakan kom till, och den
 "epikulerade" alltid barnen på. Den
 blev också ragnständer (ragstänger)
 och fisk genom denna långsamma grädd-
 ning på "sista värmen" en särskild
 konsistens och borstig struktur, och man
 tyckte mycket om den med smör på. (Jfr. sid.
 19:20)

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Figl. 16

Med Leqsporrens tyll eller med den kann, eller knäck, som man ser i fig. E, sid. 45, östadkornas, kunde man helt "skära ut" en viss figur ur den tillplattade degen, eller genom åro med dessa redskap tynska lätt på degen, sedan den plattats ut, efter bakningen i ugnen, "knäcka ut" figurerna vid behov - i efterkostö"s. a. s.

IV. Varav bröd bereddtes.

Bröd bereddtes här på orten av de tre sävesslagen veté, råg och korn, men jag har hört de gamla även omnämnas havre, ja t. o. m. ärter, men det har skeit mycket långt tillbaka i tiden. På min farfars tid fanns tre nödår i följd, min fars födelseår 1868, året före - 1867 - samt året efter - 1869, och då användes hasselknopp till s. b. nödbröd, ja t. o. m. barkbröd förekom.

Thorabröd bakades på 17- och 1800-talena,
 men s. k. korn-näbbar (på grund av
 sin näbbform) bakade t. o. m. min mor,
 vilken var född så sent som 1870. Det
 var "fest mätt i vardagen", då hon
 bakade dessa bröd, vilka smakade oss
 barn - och även gamla - bättre än det
 finaste småbröd - ja, det räknades
 helst till "småbrödsgruppen" inom bak-
 vingen. Pågelbröd och rågkakor samt lin-
 por bakades av rågnjöl eller s. k. sau-
 malet eller sammaumålet, vilket
 är osiktat rågnjöl. Vetebröd bakades
 i regel av oblandat vete mjöl. Det gam-
 maldags vete mjölet gav en tätt besk-
 smak åt brödet och hade inte den vi-
 ta färg, som nutida vete mjöl från de
 moderna kvarnarna. Det var något
 gulaktigt. När "affärsmjölet" kom till,
 måste man förändra den gamla

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 16

benämningen till hem-(ma)-mjöl,
 och man började t. o. m. förakta det.
 Men i mitt hem forskom vetebröds-
 bak av sådant mjöl ända tills jag som
 vuxen lämnade hemmet, och långt
 därefter. Thombrod - undantogsades
 de förutnämnda kornäbbarna -
 vet jag mig inte ha ätit - inte hel-
 ler havrebröd eller ärtbröd. Dessa vor
 före min tid, men mina förfäder åt
 dem, veterligt sedan 1600-talet och in-
 på 1800-talet. Blånödt mjöl bakades till
 bröd på 17- och 1800-talen - t. ex.: man
 blandade i ett sämre och billigare
 mjöl i ett bättre och dyrare för att
 dryga ut det. Särskilt ingick som
 som utdrygningsmjöl i bättre mjöl.
Brödsäd - brösa - kallades den täd,
 som användes till brödet. Man sade:
 "Detta ska vi ha till brösa frammi höst."

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 16

Ryssmattor berömdes under de
 tre nämnda nödåren de sålles
 med rysk råg, som kom in i lau-
 det och utdelades bland folket.
 Sedan färken törts, kunde man näm-
 ligen sprätta upp den, och då blev
 den till en matta med så randigt
 inslag i. När barnen skrek i tungor,
 doppade man en brödbit i bränn-
 vin och lät barnet suga på, tills
 det somnade på grund av, att dess
 tungorkänslor dövals. Många ha-
 de inte ens bröd, men brännvin
 fanns alltid, och då fick man dop-
 pa en linneklut i brännvinet i
 stället. Husbehörsbränningen tog
 alltid sin tribut och förde med sig
 falligdom, och missväxtåren åter-
 kom gång efter annan särskilt
 under 1840-talets första hälft. Det

har i min fädernsläkt från far till son berättats, att sedan rågen skurits, bärgats och tröskats, blev sådesvingen inte nämnvärt stor, men ändå måste mycket därav tagas undan till brännvinsbränningen, och det lilla blev kvar till brödsäd. Men år 1866 inlämnade bokkon till höga vederbörande en aukallan som uppförande av ett spannmålsmagasin för utlämning av spannmål till behövanse. Dessförinnan hade det samlat spannmål i stora låror i kyrktornet, och dessa låror står där än i dag.

Av den tröskade läden reserverades en viss del, som skulle användas till bakning av "vardagsbröd", under det andra delar reservera-

des för andra ändamål, såsom:
 bakning av bättre borts bröd för
 löftiderna, för vissa matlag-
 ningsändamål, såsom till läsar och
 sluvningar m. m., utvände m. m.
 Under alla omständigheter re-
 serverades behörlig del till ut-
 säde, vilket var det första och det
 sista, bonden måste tänka på
 för att kontinuerligt kunna bär-
 ga sig och sin familj allt fram-
 gån. Den säd, som under bastin-
gen stannat närmast agnarna
 togs som brödsäd för den dagliga
 förbrukningen. Den berämnades
slösäd och användes i bättre tider
 även som lönsfoder. Något bättre
 var väl nästa sort, men jag minns
 från min barn- och ungdom, att
 man inte tyckte, det var som sig

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

Coroo, om inte det s. k. grovbrödet ha-
 de litet kolstybb från ugnsbotten
 samt s. k. småbrö av agnar på bot-
 tenskorpan, när man vände bakan
 upp och ner. Då skulle stå grovt
 bröd be ut, menade man, an-
 nars var det ingen malle i det.
 Gärna skulle det vara litet mög-
 ligt också, men barn seuterade
 helst det färskt med nybakat
 smör på. Det skulle vara skorpi
 (sj skorplupet), d. v. s. man ville
 riktigt lösa, när man fäto län-
 derna i det. Brödmjöl eller bröd-
mjöl kallades det mjöl, som mal-
des av den till vardagsbröd avset-
ta säden, och det brödet kallades
matbröd eller vardagsbröd till
 skillnad från finare bak, såsom
 vetebröd, småbröd, skorper o. dyl.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

Vardagsbrödet indelades i grovbröd
 och fint bröd, varmed menades
 det ljusare bröd, som i regel an-
 vändes till doppa i kaffet i var-
 dagslag. (Ordet 'mäld' uttalas i h.
 såsom märrd eller ännu en dia-
 lektal grad: marrd. 'Mälbu' = märrda).
 Ordet 'spisbröd' hördes aldrig av på
 denna ort, förnäm det fabriksgjorda
 knäckebrödet kom i marknaden
 ungefär vid sekelskiftet. Det var då
 det vita, tunnare, knäckebrödet, som
 benämndes "spisbröd" av fabriksar-
 tet, vilken skilde på 'spisbröd' och
 knäckebröd'. Det senare var brunt.
 Dröjt bröd var genom för mycket
 järing misslyskat bröd, och det
 brulade sig även för den vassaste
 brödkniv. Men om man tog såd
 "sånke dröjt", d. v. s. "sånsonie"

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

ritar än först varken kasta eller rensa den, så än man fick slösad och agnar med i brödet, då blev det dressbröd av denna dressmjöl, d. v. s. "dräsebröd" av "dräsemjöl". När mörser härda lider brödsäven utduggades med agnar - vilken blandningsprocent jag inte känner till - eller hur denna blandning skedde - så sade man, än man blandat säden med sädos. När så luften var utfalligt, sade den stockars matmoders:

"Ja' har inte så mycket som e säde i mjöhlävern," d. v. s. mjöllären. En annan benämning var agnebrö. Man sade om denna bröd, än det var "sådigt". Bröd av ren säd kallades "grant bröd" eller "finbröd", vilket inte var det samma som "fint bröd", varmed menades ljus matbröd. (Jfr. sid. 55 !).

Brödet, varav man dels hade 'grov-
bröd', dels 'fint bröd', bakades av 'fint
mjöl', vilket var ^{av}rensad och kastad
säd. Bröd av 'sammanmalet' eller
'sam-malet' mjöl hade en färg-
ton mitt emellan 'grovbröd' och
'fint bröd'. Det gammaldags grov-
brödet var nämligen nästan svart.
Skrädkaka bakades av 'skrätt
mjöl', och det var mjölnaren,
som i kramen skrädde säden.
Man kallade sådant mjöl för
skrämmjöl, och eftersom det endast
skrättes under lättad löpare, blev det
inte finmalet. (Se svaret å Frgl. M 43
'Hvannar och malning'). Det var ofta
av billighetskäl, man lät skräda ^{en}del
mälten, eftersom denna togs för-
malning inte tog samma rund-
liga tid som finmalning. Lång väntan

vid kvarnen för hvarlass tände nämligen på bondens, ännu i gammal tid dyrbara arbetstid. Siktat mjöl har använts till bröd. Redskapet kallades sikt och mjölet fiusikt. Vad som blev kvar i sikten efter siktningen, kallades "siktådor" (sj 'kli', som framställdes direkt i kvarnen) och dessa ådor bakade man sektebaka av, d. v. s. 'siktbakau'.

Trycker, som användes vid bakningen var: salt, anis, fänköl, kummin, kardemumma och ponnerans. Till jul hade man också saffran i vetebrödet. Andra smaktillsatser var: vört till s. k. vörtbröd, mäsk, subär. I små grovbrödsbakor bakade man in blåbär, färskt såväl som torrade. Under goda blåbärsår ansågs de vara en god utdrygning av mjöl

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 16

För utdrygning och som surrogat har förekommit ärter, rovor (i mycket gammal tid), kålrötter, hasseknopp m. m. Barkbrödet framställs av avskrap mellan tallarnas bark och stam. Min toskningslärarinna - fru Salenius - framställde under första världskriget, då bröd var "på kort", efter gammalt recept ett någorlunda gott bröd av lav. Det var i tjocklek ungefär som två ordinära knäckebröds-skivor på varandra, ganska sprött samt brunt till färgen (som knäckebröd). Toskningslärarinnan var väl då i 50-årsåldern och hade visst "ärvt" receptet av sina förfäder. På så sätt kunde hon dryga ut sin egen brödranson och även lära andra att baka av lav.

V. Deg och jäsuing. (När vetebröd skulle stås och jäsa på plåt lätts man bakduk över).

Deg berämnas endast det ämne, varav bröd bakas. Smet bakar man t. ex. pannkakor av, och röra är sådant ämne, av vilket man t. ex. gör äggvöra. Det är alltså frågan om tre olika "tjockhetsgrader", av vilka varje grad användes till sin speciella ändamål inom såväl bakning som matlagning. degigt eller daltigt (dallitt) blir brödet, om man "daltar" för mycket med degen före gräddningen, som barn ofta ha för sed. Ofta fick man höra i Slugorne, där barnen fick vara med och baka (på lek): "Dalt inte nå dejen så förjordat, för då bli bröt dallitt!" Man säger, att in-

dallitt

kråmet i en bulle dejer s. a. d. v. s. "degar sig", om bullen vid uttagningen av rognen får för hastig avsväring. Det "daltar sig" inne i bullen. Att sätta degen kallades au slå degu eller sätta till degu. Det gjordes på kvällen före utbakningen. Man lade då först en degfakna, och så ytterligare en sticketäcke (d. v. s.: man tog en kasserat sängtäcke) och lade över degu, helst brept om hela träget. När man använde het vatten vid tillsättningen av degu, kallades förfaringssättet skällning, och brödet därav, kallades skälling. Den vätska, som tillsättes vid beredande av deg, kallades degspad. Saltet tillsättes vid skällningen, jäst degu därpå. Turenna var:

först ²⁾ Skällning, sedan knådning. Dessa två moment skedde i träget. Därefter lyftes degen upp på bakskivan för ³⁾ älvning. Sedan skedde ⁴⁾ utbakningen, varvid man först skar ut lagom stora klumpar ur hela degmassan. De klappades bakom till en topp - ungefär som en pralin - varefter den klappades ihop, så att den erhöi den färdiga kakans (limpan, butlens) form. Då var den också injolerad och lades då på ett injolerat bräde. När alla kakorna var utklappade och placerade i rader på brädet, lade man ett degläkan samt ytterligare en filt och här stod nu kakorna stå och efterjäs ungefär $\frac{1}{2}$ tim. ⁵⁾ Naggring försiggick med en pinne i väldig

fornitet, varefter kakorna, i tur
och ordning, med gristeli ^{lyssa-}
des in i ugnen för att gräddas.

Julbaket var det viktigaste baket
på hela året. Fosterdottern till en
lärarinna - Thajsa-Greta Nilsson
har till eftervärldens lämnat en
skildring av julbaket före, men
vad hon här nedan kallar tunn-
bröd är säkerligen ej att för-
växla med det norrländska tunn-
brödet, utan förmodligen menar
hon ganska tunt utklappade
hälkakor, som trädde över bräcke
och hängdes i kökstaket nära spi-
sen. Sådana hälkakor bakades
ibland i min föräldrars, men
iså blott till jul, utan li-
tet när som helst. Skildringen lyder:
"Det bakades tunnbröd, som

trädde på stänger i kökstaket. Till julbaket hörde också ett par färmer (Anm.: man säger annars här 'fermer' eller 'färmer') groolimpa eller skällimpa, finlimpa (seu å sid. 55 omnämnda brötsarten, som där kallas "fint bröd") och kärnjölksliupa (varvid besväret utgjordes av kärnjölk). Brödförrådet skulle räcka till påsk men också för utdelning till backstugornas folk och kringvandrande behörande. Av vetebrödsdagarna blev mycket skorpor (långskorpor och rundskorpor), och knäbrödet var också av hållbart slag, t. ex. stora pepparkakor. — Även husdjuren och särskilt hästarna skulle ha var sin halv kaka bröd på julaften. Det förekom varje jul i nio föräldra-

hem och hos de flesta. Den seden följes ännu i dag på de flesta gårdar.

Alla de brödsorter, som här talats om, var bakade av jäst deg.

Det förekom vid degens omarbetning, att antingen vid något finare rågmjöl, eller rent av vete-
mjöl användes, men då man be-
hövde få den fört "rån" degar
litet torrare. Denna metod an-
vände 83-åriga Krika Andersson,
så länge hon själv bakade fa-
miljens matbröd ända in på 1940-
talet, då hon i stället började köpa
brödet i butik. De flesta lyfte
mjöl vid omarbetningen av de-
gen, säger hon, och det vill jag min-
nas, förekom också i min fö-
aldrare. Vid tillagningen
av gästbröd knådades degen med

händerna, men då man då fick
 jättes bättre utblandad i degen.
 Först hade degen slagits med spak.
 Då hade den också varit skällhet,
 så att ingen kunde ta händerna i
 den. Spaken var också till för att
 få mera kraft vid bearbetning-
 en av degen, men till småde-
 gar behövde man inte ta till den.
 Jag har hört, att till julbaket
 skulle husfar själv slå degen,
 men om detta innebär några
 viss ritual, lärnas jag osagt.
 Det troliga är, att då juldegen
 alltid var mycket större än den
 till de andra bakarna, så fordra-
 des manna kraft att slå den.
 Efter som katolicismen satte till
 trons ovanligt länge i U., före-
 kom korsande vid juldegens till-

Landsmålarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL
 Fgl. 16

Sällande, har jag hört berättas,
 men kan inte minna mig vem,
 eller vilka, som berättat där om
 Ironingloten återopades och med
 spaken ritades ut kors över ögen,
 innan den täcktes. Sådant lär
 ha förekommit in på 1700-talet.

Jäst fisk inte utbäras ur
 bakstugan eller bryggkylan,
 utan att man först kastade ut
 gödande kol i den, om utbäran
 det skedde på en torsdagskväll.
 Man sade, att genom elden skulle
 de järnen renas, så att inga
 slak åkommor skulle vederfaras
 den. Det skall rent av vara en
 hedrisk sed, som stod sig intill
 1700-talet - ja, t. o. m. in på det
 århundrade. Sådant har be-
 rättats från far till son i min

Födemedeläkt. Samma var förhåll-
 landet med vört och bryggjäst.
 Fästet kallades för "Husborn"
 - Husbornen - och vörten "Mora"
 - Morden. Inga fisk gå ut eller
 in, medan bakningen var lös
 och tills brödet var insatt, eller
 medan man höll på med till-
 sättningen av jäst, ty då komme
 brödet att bli skorpluset. Man
 fick inte släppa byla på sådant,
 som skulle jäsa. Då komme
 jästningen att avstanna. Äldsta ord
 för 'jäst' var här på orten gär eller
 gær. Det senare är levande i målet
 - om icke för 'jäst', så bruk för
 'äckligt ämne' såsom 'var' o. dyl. Et.: "Då
 vä gær i säret, för då vä rötmanne."
 En annan gammal sed var, att
 när första kakan sattes in i ugnen,

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

Skulle den stötas emot ragnsöpp-
 ringen. I annat fall kunde det
 hända, att brödet blev misslyskat
 på en eller annat sätt, t. ex. blev
 skorplurpet, fisk dagrand, s. k. stäl-
 rand, inangör underskorpan, blev
 dultigt, segt, eller drövt etc. Städig
deg benämndes "lagom deg". Tefters
tillslagningen var degen alltför
 mjuk och behövde stagnna -
stagnna till - stagnna till sig - eller
stagnna till sig lite, vilket av dessa
 uttryck, man nu använde. Degen
 skulle bearbetas bra, annars blev
 den klimpig. Om degen på grund
 av mjölets beskaffenhet - t. ex.
 grovning (grott) av låten, som då man
 med vete och vilja mälter kom till
 brygd) icko blev tillräckligt stadig,
 är degen för tunn eller kladdig etc.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Figl. 16

ler blöttnad (bröttned, brättned).
 Dejjers jäs är uttrycket för, att de-
 gen jäser'. Sedan finns det uttryck
 för olika sorters jäsnings, såsom:
hastig, svag, långsam, stark jäs-
 ning och "det jäser för fort". De-
 gen jäser över träget eller över
kanterna - även jäser äpp, är
 vanliga uttryck för alltför stark
 och hastig jäsnings. Jäsningen pro-
 vades på så sätt, att man tryckte
till med två fingrar på degen, och
 om då denna löjde sig omedel-
 bart, sedan man tagit undan
 fingret, så var den lagom att ba-
 kas ut. Surjäst var degen, om man
 inte passat på att baka ut den i
 rätt ögonblick, utan den fäs jäsa
 för länge. Då blev brödet out. När
 degen var fulljäst, var den lagom

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Figl. 16

sid bakat ut. Deq kunde vara lätt-
jäst eller tungjäst, d. v. s. den kunde
 bliva fulljäst på kortare resp. längre
 tid. Till syrat bröd räknades allt
 sorts bröd av surdeg, b. ex. sur-
limpa, vars deg var tillsatt med
 surdeg (degklibb sedan föregående
 bak) i st. f. med jäst. Man kunde
 också blanda och ha litet surdeg
 och litet jäst, varvid limpan blev
 mindre sur. Surdeg förvarades
 torrt, b. ex. i skafferiet i en tyg-
 påse (lärft). Ugnstån det bröd - un-
stånget (dial) - var små tunna ka-
 kor av det sista av degen, vilka man
 klappade ut och lät stå inne i
 ugnen över natten "på sista bak-
 värmen". Om morgonen togs des-
 sa kakor ut. De var då spröda och
 knapriga samt gouterats av barn.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 16

"Vills det sig väl" kunde varje barn i familjen få en sådan liten kaka, liksom att skrapkakan också var avsedd för barn, men den fick barnen i tur och ordning efter varje lek, eftersom det bara blev en. Skillnaden på dessa två slag bröd var alltså den, att den nyraständna kakan bakats med vetis och vilja, under det att skrapkakan mestadels kom till ofrivilligt, emedan degen inte "gick jämt ut" till limponna. Gick det "jämt ihop", blev det ingen skrapkaka, till stor besvikelse för lystna ungar.

Surdeg berättade 83-åriga Krika Andersson på följande sätt: "Först skrapade jag ur träget efter bakt. Sedan tog jag litet mjöl i händerna och samtidigt surdegsmest,

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

som blev av trågets skrapning, samt
 grodde in mjölet i degklumpen
 mellan mina händer, tills en viss
 torrhet och grynighet uppstod.
 Surdegen var nu färdig och för-
 varades torrt till nästa bak, då jag
 använde den som jäsningsämne.
 Hade jag fått mycket surdeg, kün-
 de den användas till flera bak,
 men när den var slut, tog jag
 nytt surdegsämne av sistas baket
 genom lika skrapning av tråget.
 Det var före - 1800 - talet - vanligt,
 att kvinnorna gick till varandra
 för att låna surdeg. Att tillreda
 surdeg lärde jag av min far, som
 var född 1826. Jag var nämligen Mo-
 derlös, och far hade som änkeman
 måste taga itu med hushålls-
 lönerna. Man skilde i vårt årlund-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Figl. 16

made på surdeg, brödjäst, som kallades jäst samt bryggjäst, som var i flytande form.

Apropos bryggjäst så talade en kusin till mig om härorn bogen, hur det en gång gäts för vår gemensamme farfar, när han i sina yngre dagar skulle hämta bryggjäst:

Det skulle till att bryggas i gården, och farfar skulle med häst och vagn fara efter bryggjäst i Kvätfors butik. Han fick sin flaskan full av bryggjäst, och handlaren sa uttilligt en kork i flaskan. Farfar stoppade flaskan i stortröjans innerficka och begav sig på hemväg. Det var två mil att fara. Thormen på halva vägen snall vid skarpt skott, och farfar påbände, hur han träffades på kin-

den. Strax såg han, hur en våtska
böjade sig på ned från kinden
och på storträjans slag. Naturligt-
vis blod! tänkte Gargar, och han
blev rädd samt böjade fundera
på, vad han kunde ha för ovän-
ner, som låg gömda i skogen och
besköt honom med berätt mod.

När då tog han sig åt kinden,
varvid han blev vat på handens
och då into branden färgades röd
av blod, gick det upp ett ljus för
honom. Byggjästern hade av
värmen i hans fiska kornut i
jäsning och exploderat, varvid
barken träffat hans kind en-
derifrån, och jästen hade spru-
tat upp på kinden. Sedan sipp-
rade jästen ned på hans kläde-
dräkt. Än byggjäst hade så stä-

ra egenskaper hade han ingen
 aning om och såes därför ^{med} inte
 alls i samband ~~och~~ flaskan
 på. Han hade nu inte annat än
 göra äro vända om och köpa ny
 bryggjäst, men den flaskan stop-
 pade han ner i äket på ett svart
 ställe - vagnslådan."

Dricksjäst kallades antingen
bryggjäst, bryggarejäst eller öl-
 jäst. Var och hur den köptes har
 vi sett ovan. Äro 'friska upp' jäst
 kallades färsk upp jäst. På bryg-
 gerierna kunde man också köpa
 öljäst. Öljäst betydd sig ofta
 hallstarrigt: När min byter en
 gång i min barndom skulle
 tappa upp en tillbringare
 dricka, som mor hade bryggt på
 subär, bruskade hon loss briskan

97
på kaggen med en mortelstöt
För att kunna lättare taga ut
den med påföljd, att svickar -
en vanlig träplugg-flög upp och
slog henne rätt i pannan, så
att hon svimmade av.

Till en jul hade man bryggt 50 l.
enbärdricka, som förvarades i
skafferiet i en 50-l.-sål med lock
på. Det var av repade och hemmat-
ta enbär och utmärkt gott och
skummande. När man julaftons
morgon kom ut i skafferiet,
var locket avlyft och låg på gol-
vet, drickan "blädd" tak, golv och
väggar, och allt ballskuret, som
skulle användas till jul var ned-
sölat av det härliga enbär-
drickan, av vilket det endast
fanns en bottenkvätt kvar.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 16

Prässjätten kom i allmänt bruk i slutet av 1800-talet. Dessförinnan hade brödsjätten liksom öljättern varit i flytande form, och var väl, stort sett, samma sak. Ett skämt med barnen, när de skickades ut böra jätt (prässjätt) var, att de varnades för att under lönvägen släppa sig, "för då jäses inte degen!"

I gammal tid - 1700-talet ansågs jätten kunna skämmas av onda makter. Det var den tid, då man kallade jätten för "husbonden", och han måste skyddas med kors-tecken och kronas med salt, om han bars ut en torsdagskväll. Jätten var Tors vapen, och i heden tid lär man ha helgat 'går åt Tor'. (Jfr. sid. 68). Deito enligt sägner. "Gå sinne!" (And välsigne) uttalades över jätten,

När den tillsattes dagen. Den sedan
 höll i sig till mitten av 1800-talet,
 i vissa fall ännu längre. När nå-
 gon gick gårdmilla för att låna
 jäst hos grannas skulle man
 ha stål i samma fisk (inviqtblåt)
 och man skulle noggrant akta sig
 för att gå gårdmilla med jäst sen
sen hade dotter (gäta ned). Bröd
 av sådan jäst blev misslyskat på
 flera eller alla vis, troddes det.

Om årets första dag jästa lagom
 blev hela året lyckligt med gott
 bröd på bordet, sade man. Blev
 julbaket misslyskat på ett eller
 annat sätt — oftast beroende på
 dåligt mjöl, dålig jäpsslighet
 med jåsten etc., så blev hela
 julens förstörd, och för att förhind-
 ra ett dåligt nytt år, måste man

ke upp bärens vid ett sv. nyårsbak.
 Nyårsbak förekom dock inte hos en
 hedlig bondfamilj, ty julbrö-
 det skulle räcka "intill påska". Det
 lär dock ha funnits de, som smyg-
läkte i mellandagen för att öka
 ut beståndet, (d. v. s. i mellandagarna).

"Dagjäsningen var ett viktigt ka-
 jäteb, och många vakade över de-
 gen som över en sjuk vän," be-
 hade min farfar säga. Han var född
 1843 och hade hört mycket berättas
 av sina förfäder. "Medan slakta-
 ren letade i det slaktade djurets
 inälvor aftes förebud och varsel
 för året, synade matmodrens jätten
 och dess betande i degen. Vufälten i
 vid slaktat svin kunde säga mys-
 ket, men jätten i en dag kan-
 ske ändå mer. Jäst var som liv."

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 16

VI. Bröddämnets behandling före gräddningen.

Praka ut (degen) var det gemensamma uttrycket för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor. Om jag nu skall beskriva bröddämnets behandling före gräddningen, så bör jag - för att få fram ett tidstypiskt exempel - taga mitt eget föräldrahem, herrgården Grässkult i M. Säsöns utgångspunkt, möjligen med en och annan utrikning till mindre gårdar, torpstugor o. dyl. för jämförelsens skull. Det var ju nämligen så, att på herrgårdarna fanns alltid tjänare till hands - både dränghar, pigor, statare - och torparehus-två, som kunde kallas till hjälp.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.
Fgl. 16

vid de s. k. Storbakerna, såsom till jul,
 påsk och midsommar. Jag minns,
 att vårt lushäll tidvis bestod av 12
 personer, skomakare, skräddare och
 sömmerskor, eller andra hantver-
 kare oräknade - sådana som då
 och då under året vistades på går-
 den ända till 14 dagar i sträck. Då
 kan man förstå, att det gick åt otro-
 liga mängder bröd i ett sådant
 lushäll, ty på den tiden ansågs
 brödet som den viktigaste ingre-
 densen i lantlig lushällning.
 Den som inte fann stadigt bröd till
 dagens alla - i regel fyra - mål-
 tider, han hade ingen mat färdig
 intill läggsdags, sådes det. Till all
 mat äts bröd, d. o. m. till palt-
 bröd o. syl. "Då å sam te äte brö
 te äppstekt brö", sa drängen, när

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 16

han "dagen efter" blev tillfrågad, hur det hade varit och känts vid Byssa broderns "torraste" fliska. Han kunde ju också svarat: "det var som vid Byssa sin byster." Men faktum var, att det fanns drängar, och andra med för resten, som ej kunde äta upp en portion upps- stekt bröd med stekt fläsk till, utan att också sätta i sig en par skivor grovbröd, ändå man på den tiden skar skivor av 1 i 2 cm. $\frac{3}{4}$ tjocklek. Sällan slutade någon en måltid, förrän de till sist ätit upp en brödskiva till en glas mjölk. Härav kan man förstå, att kakor måste bli stora, helst om de skulle räcka mellan jul och påsk, som på 1800-talet. På mindre gårdar, i torp, statstrigor, besh.
 * skurna över hela bakau.

stugor m. fl. gick också stora bak
 åt, ty mestadels fanns där mån-
 ga barn, som ville "lugge brö",
 men för det mesta fanns där inte
 så stora ugnar som på herrgår-
 darna, varför arbetet inte alltid
 kunde tillgå på precis snahau-
 da vis. — Minna mor föräldrar
 hade innehåft Fåsskult före mi-
 na föräldrar. Min mor — född 1870
 — hade lärt bakningskonsten av
 mormor — född 1831 — och i min
 barn- och ungdom gick det till
 ungefär som på 1800-talet med
 bakningen av såväl matbröd
 som skorpor och snäbröd. Typiskt
 var det, av när ett barn kommit
 till värdan, man sade t. ex.: "I vad
 ha då kunnat e ny bröbarn"
 (d. v. s. 'brödbarn'). Detta säges

något om, hur viktigt det var med
 just brödet. När jag alltså själv 1904
 kommit till världen, hade en ny
 brödkvans kommit till Fässlult,
 och så småningom kom jag att
 "mala bröd", även jag, och min äldsta
 minne av min mor är, när hon stod
 vid den stora ugnen och med gistska
 sköt in bröd, allteftersom en av pi-
 gorna - som det hette på den tiden -
 lade upp de nyinjölade, nyss till-
 klappade kakorna (limporna) på
 gisseln. De låga brinnorna hade
 endast limne, kjoel och förbläde
 på sig kunnat en baksnibb (d.v.s.
 en vit scharlet, kunnas i masken)
 på huvudet för att ej härsträn
 skulle komma med i brödet. Det
 var helt vid ugnen, och jag minns,
 att tvellen lade på dem i panna,

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 16

och brådskan var stor. Jag har senare förstått, att detta var julbakat. En annan gång "klappade till" limporna med händerna och lade dem på ett bräde, och där fanns de ligga, tills deras tus kom att lyssas i ugnen. Sedan den gången såg jag många både julbak, påskbak och midsommarbak i mitt hus, men så svårningom minskades baket till att räcka endast 14 dagar. Man bakade alltså matbröd bara en vecka. Nu var man så god stycke in på 1900-talet. Förut hade man näst "slå till" träg efter träg, och då hade åtminstone en karl näst vara med om detta hårda arbete, men nu räskte det med så träg åt gången, så karlarna "entledigades" från

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Fgl. 16

brädet och degspåsen, och till dags
 dato har de inte återvänt till bak-
 stugan, bryggghuset eller köket, när
 det gäller bakning. En gammal
 dräng - Thors Fredrik Andersson, som
 dog för cirka 20-tal år sedan vid om-
 kring 80 års ålder, brukade säga:
 "Före fick en va min å slä te deg-
 jen - nu räcker då min, att en
tuggar bröd". Vid de stora bakom
 räckte det med tre å fyra personer
 - på 1800-talet - men senare kunde
 man inskränka antalet till en å
 två. På Grässhult fanns en tid en l. k.
 lillpiga, och hon fick vara med om
småestyper under bakningen.
 Dejen östes äpp med degspåse från
 brädet till bakskivan eller bakbor-
det. (Se fig. 4 å sid. 36). All sedan arbetat
 upp' degen på bordet kallades att

Älta degen - Ältning. Det gjorde en av de starkare pigorna, ty degen var tung och svårarbetad. Med älska ut degen menade man det arbete som vidtog efter ältningen.

Någon särskild benämning på de olika personer, som deltog i bakningen, vet jag mig icke ha hört. Det förekom nog, när bakning föregick i ännu större skala - såsom vid bagerier, men något bageri förekom inte i socknen, annat än i Fjesholms köping, mig veterligt.

Fornningen av kakämnena till bröd kallades uppslagning. Man satte då, än man slog upp (brödet). En så stor del av degen, som man för varje gång lade upp på bordet benämndes ett uppstag (d. v. s. 'upptag'). Det stora degtyp-

ket på bordet rullades ut till en
 stor, tjock rulle av nästan hela
 bakskivans längd. Denna rulle
 delades nu upp i lagom stora bi-
 tar för en kaka, och så skars
 den av i bitar med en degkniv,
 såväl när det gällde matbröd som
vetbröd. I vissa fall tillgicks det
 så även vid småbrödsbak, men då
 var ju degarna procentuellt betyd-
 myskt mindre och lättare. En ba-
 gare i Västerwik skulle i sin bageri
 baka pepparkakor till jul. Han hade
 just gjort en sådan rulle, som ovan-
 nämnda, av pepparkaksdegen. På
 locket till en rullställare hade han
 ättat till rullen. Till bageriet kom
 en lass rull från "Holländskatvärn"
 och bagaren måste ta en smula delfä,
 varför han måste gå ifrån peppar-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Guntar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

kaksbaket stå tag. När lastet var av-
 lastat, skulle bageren återupptaga
 sitt arbete, men då var han inte
 människa att hitta sin degulle,
 fastän han sökte över hela bageriet.
Det huvud efteråt hittade han den
under en storsädning i bageriet.
 När han flyttade undan mjölla-
 ren vid slyske från väggen, så låg
 den där. Då förstod han, att busken
 från kvällen råkat krypa ner den
 med en tonsäck. Han tänkte kas-
 ta ut degullen på soporna, men
 så gick han idén att ändå baka
 ut degon till pepparkakor. Så goda
 pepparkakor hade aldrig förr mina
 brödkunders smakat, och de gick åt
 som smör i varmt vatten. Om i dag
 frågas det i butiken min efter denna
 pepparkaksort, slutade bageren.
 Det var slut efter bevelskiftet.

Matbrödsdeg utbavades ej, men
väl vetebröds- och smårödsdegar.
Det kallades käla ut - utkavling.

Vi får nu hålla i minnet, att jag i
fortsättningen beskriver matbröds-
bakningen. Där jag för jämförelse
beskriver annan sorts bakning, an-
märker jag detta förhållande. Oli-
ka degar behandlades olika, men
den väsentligaste skillnaden mel-
lan grovbak (matbrödsbak) och fin-
bak (vetebröds- och smårödsbak
samt skorpbak) var den att till grov-
brödsbak användes inte kavel
annat än vid utbakning av (de tun-
nare) hålbakorna. Till finbrödsde-
garna användes i regel kavel, me-
dan man till grovbrödsdegarna an-
vände blotta händerna - s. k. ut-
blappring till limpor. Om bak-

bordets längd tillät armbågsrum,
 så kunde två personer stå vid
vid sida och kavla ut finbrödsde-
gen. De kunde också stå en vid var
gavel. Vid tillklappning av ust-
brödsdegarna var det ungefär lika
 med placeringen av de bakande,
 man såg gjorde de inte under några
 omständigheter, ty det ansågs förr
 som en stor skam och levis på
 lätta (latinmasken i ryggen), om
 en kvinna såg, när hon utförde
 hushållsyrslor av vad slag det
 vara nämnde. Endast vid syarbe-
 tet, ullbearbetning, spinning o. d.
 såg hon och arbetade. Man såg,
 att om kvinnan såg under hushålls-
 yrslorna, vore det lika galat som
 att se en karl sitta vid hugg-
 kubben och hugga ved.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

Utklappandet av degen till lin-
por hördes rytmiskt, och ideligen
nijölade man in händer och bak
skiva, så att man fick släppring
på degen. Annars hade den kladd-
at fast vid både händer och bord,
samt blivit kladdig och ohanter-
lig. Om klappningen i övrigt: se sid.
62! Trävningen av de tunna bröd-
sorterna - vetbröd, småbröd samt
liålkakor - tingis så, att bakski-
van nijölades samt kaveln, vilken
bestroks med nijölad hand, var-
efter man kavlade ut degen strål-
formigt, d. v. s. kors och tvärs och
åt alla håll, från kant till kant
av degen, men man rullade aldrig
degen på kaveln. Förutom var man
mycket noga med att, genom
ständig innijöling av kaveln,

tillse, att into degen lade sig rut
beveln, så att den följde med den
na. Thaveln skulle hela tiden vara
fri från deg. Man vände heller
aldrig degen, utas kavlade den
allt på samma tid - uppsi-
dao. På ortens mål benämndes
de olika tempora: Kavhe, nijöhe
(nijöla in), nijöhe baksjiva (-skivan),
nijöhe kaveln (eller kavren), be-
stryke kaveln niå nijöhed (eller nijö-
shd) hänn (el. hann = hand), kavhe ut,
kavhe stråh förmitt, k87s å tvärs eller
k87s å kavert8s, frå kant te kant.
Hålkakorna kavlades ut liu ungefär
30 cm.: diam., och hål gjordes med
en vanligt dricksglas eller med en
bolom*. Se fig. F i sid. 45! Hålkakans
ljocklek (som färdiggräddad) var väl
svkr. 2 cm. Uttakningsmjöl var
 *Det arbetet kallades: jöre h84.

det rijo², som man rijo²lade in
 bakskiv, kavel eller handflator
 med - till skillnad från bak-
 rijo², som var själva brödamnets
 huvudingrediens. Förutnämnda
 frika Andersson använde till ut-
 bakningen klinjöl, när hon ba-
 kade matbröd, helst när hon bakade
grovbröd, men även någon gång, då
 hon bakade fiut bröd (ej fiubröd)
 (Om 'grovbröd' sade man även "grovt
 bröd"). När många var behjälpliga
 med arbetet före inskjutandet av
 bakämnet i ugnen medelst gris-
 seln - såsom vid de allra största
 baker - "gick längen", d. v. s. man
 kastade bakämnet på handfla-
 torna från man till man, tills
 det slutligen hamnade på grissen
 och sköts in i ugnen (eller lyssades
 in).

Förste man använde då brödspaden, när kakämnets först skulle lyftas från brädan, det placerats på. Om vi betraktar brödspaden på fig. 4, sid. 36, så ser vi, att denna fram till "går ut i ett intet", som snickare, slöjdare m. fl. hantverkare säger. Därigenom blev det lätt för t. ex. lillpiggen att skjuta under degspaden (en annan benämning) under brödämnets botten och lyfta detta från brädan, varefter hon kunde låta det lasa ned på näste mans handflator för att gå vidare till näste- och fram till grisseln. Hade bakan fastnat på brädan eller bakbordet, så sköts degspaden under den och med små skakande rörelser, hade man den snart loss.

Grovsbrödet naggades med en järn-

gaffel - ett arbete, som också prä-
sade lillpigau, eftersom det dels
fordrade snabbhet och påpasslig-
het, dels var ett ganska lätt arbete.
Man naggade 4 à 5 ggr. i bakau,
och det kunde man sedan se när-
ken efter i den färdiggräddade
limpan: "tre gaffelhorn fem gå-
nger på översidan." Friks An-
dersson använde i st. f. gaffel en
liten "buketo" fjäderpennor som
nagg. En del använde bara en
spetsad träpinne. Efter nagg-
ringen mjölades in i bakau,
ty då hade man mjölat igen hå-
len, vilka i stället skulle stå så
öppna som möjligt för genom-
bakningens skull. Trakau nag-
gades endast på översidan. Trakaus
låda sidor benämndes botton-eller

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 16

underskorpan resp. Överskorpan.

Mått för att få alla bakorna lika stora användes inte, ty det skulle bakaren "ha i handen". Hon hade "vikten i näven och storleken i ögat", (d. v. s. godt ögonmått). Men om, t. ex. vid hållkaksbak, mått användes, så kallades de stycken av den utbakade bakpan, som kom utanför måttet, "skovor" — skover — och den tog man i handen och kramade ihop, mjölade litet, samt kavlade ut den igen, när man fann så mycket, att det kunde anses räcka till en hel kaka. Hålet på hållkaksbrukade minn var placerade precis i centrum, men det fanns de, som placerade det något åt kanten — s. a. s. icke centriskt.

(Se även sid. 119, vad min uppfattning blivit av nedan.)

Anmärkningsvärt är målnända, att det ord - fjölen - som så ofta möter mig i frågelistan, i M. icke finns i målet, annat än som benämning på "dasshålet" - det hål, varöver man sätter sig på avträdet. Möjligt är, att man ursprungligen med fjöha menat hela den väggfasta bänken, varå hålet finns. Barför antager jag, att frågelistans 'fjöl' är detsamma som en bänk i ungefär bordshöjd och använd som bord, kanske med gyltskåp inmonterat. Här på orten kallas en sådan anordning 'köksbänk', 'diskbänk', och undertill finns då gyltskåp. Man behöver endast förflytta sig omkr. 7 mil från M. till Fliserud, så har ordet 'fjölen' - fjöha betydelsen 'dyngsätter', och även om

sidan har - stort sett - formen av
 en lång, smal "köksbänk", fastän
 vänd upp och ner på själva väg-
 nen. ~ Med utgång från min
 förmodan i förra sidan, så förekom
 det, att man i st. f. ^{pa} särskild brä-
 da - "brödbrådan" - bröbräet, om
 vilket jag nämnt i "tur n:r 6" å
 sid. 62, kunde lägga upp bakan på
 köksbänken, och man lade då i för-
 väj mjölet in denna något, för
 släppringens skull. Med deg-
 spaden - brödspaden (fig. 4, sid 34) flyt-
 tades bakan från baktorget på
 brödbrådan (sl. om i st. användes
 köksbänken - upp på denna), men
 en skicklig bakerska kunde stic-
 ka vida handflatorna under
 bakan och på så sätt lyfta den.
 Det kallades att kasta på bräet. Men

till tunnare brödsorter, som t. ex.
 hålkakor, måste man använda
 degpadeu, vilken ju var uttun-
 nat i framhanten. De tjockare
 brödsorterna, t. ex. limpa, togs
 med händerna från sidorna och
 samtidigt sköt man händerna
 lite framåt under limpans. Öre
efterjäsning: se sid. 62! Kakorna
lades varken två och två på varann,
 eller veks dubbla under jäsningsen,
 utan lades enkla omkr. 5 cm. från
varandra på brödbrådet, som var
 uppställt i närheten av - dock inte
 alltför nära, någon, 1 à 2 m. ifrån.
Skivorna av degen användes som
i sid. 98 beskrivits. Revor, limpors
buller, hålkakor bakades som i det
förry. är beskrivet - även naggrin-
gen, sid. {42, 46, 62 m. fl. sidor. Efter form-
95, 96, 97, 98

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

ringen lades de äro jäsa, som å sid. 100
 beskrivits, och man lade sig
lakan över. Efter graddningen,
 och sedan de uttagits ur ugnen,
 placerades de på en stektäcke
 i en uppbäddad lingsäng, varpå
 man lade sig deglakan över brö-
det samt därpå ytterligare en
stektäcke eller - ännu bättre -
en färskinnufäll med håren ned
åt (ullen). Här skulle nu brödet
ligga å slagne (slugna) över
natten, d. v. s. det skulle avval-
na mycket lingsamt för att
sj sjunka ihop och bliva sporp-
gläppt (sporpplupst), eller få stäl-
rand (degrand), vilka båda miss-
 öden var hart när det värsta,
 som kunde inträffa och få på-
 ringarna att gråta blod: "Du håre
 tid! Sämt brö, ja' fete i de!"

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Figl. 16

Man sopade inte bakan, inman
 man sköt in den i rignen. Men till
 att sopa aska och glöd med från häll-
 len, använde man lönsvinge,
 likaså att välsopta rignen med i
 ballnad tillstånd, varvid man
 gick sträcka in sig så långt, man
 förmådde i rignen. Även så an-
 vände man lönsvinge till att ren-
 sopa bekstiven med efter skrap-
 vingen av densamma. Det rujöl,
 man då sopat ihop, kallades sop-
 rujöl, och det gavs åt grisarna, lika-
 så det man sopade från brödbäddat.
 Det gick i sömnubaret, det också.
 Riktigt tunna lialkakar sporrades
 för att kunna crypta det i pilar från
lialkanten till Bakans kant-
strålförning - i sektorer, man
förfäringssättet var sj allmänt.
 Det skotte innan de rignes attas.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

De träkakor, min mor bakade,
 spars i kilar på så sätt, att man
 höll kakor mot bröstet något
 snett och på högkant, körde in
 brödkniven i hålet med eggen
 vänd mot bröstet, varefter man
 spar mot sig ut till kakan
 kant. Man endast de första ki-
 larna kunde skäras så. De sista
 fick man skära mot brödet. F. ö.
tielgisk skärning i skivor av lim-
 por o. dyl. på smakanda sätt, som
 ovan beskrivits, med den skil-
 naden, att man då inte hade
 något hål i kakan att sticka
 kniven igenom. Träkakskilar-
na klövs i två delar. Man kunde
 då äta den enkla med smör på,
 eller hoplagda med smör smel-
 lan eller sovel.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 16

Julgransbakor - avsedda att hängas i julgranen och under julgransraskejningen (-plundringar) utdelas bland barnen - målades med röd och grön karamellfärg - t. ex. ögon, näsa, mun, knappar, förkläden etc. på gubbar och käringar. På julbockarna målades hornen raudiga, grisarna fisk ögon o. s. v. Sådans målning skedde efter gräddningens limpor bestrogs efter gräddningen med sirapsvatten eller kaffe för att bli blanka. Vetebröd smordes med uppvispat helt ägg (d. v. s. när löpde gula och vita) före gräddningen. En del småkaksorter smordes med onbart äggulan - äter en del med onbart äggvitan före gräddningen. bocker kunde strös på efteråt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

Uålmången försiggick med en
tåndsticke - Smörjningen med
en linnelapp, preusseljäder (se
fig. G. å sid. 45.) eller brödprens.

VII. Gräddningen.

Utbakning betyder att baka ut
degen med händer eller kavel före
gräddningen. Ordet kavel har således ej
användas om gräddning, vilket
ord för rester, knappast användes
i u. och åstrumstone knappast
funns i målet i min barndoms
stråk efter skapelskiftet, utas kom
in i målet på Småningens efter
den tiden. Före hade man i stället
bakning. Min veterligt har aldrig
ojäst bröd förekommit på orten,
varför sådant ej här nedan kan

medtagas vid beskrivningen av
 'alla temporen i gräddningen'.
 Allt bröd jästes mer eller mindre,
 och sådana mjölinnehållande
 kaka, som inte var jäst, benämns
 som pannkaka, t. ex. ugnspannkaka,
 vilken bakats (gräddats)
 i ugn. Alla temporen i gräddningen
 är beskrivna å bl. a. sid. 28
 och 29. Jfr. också III "Praktiken och
 bakereskapen" sid. 25 - 38! På sid.
 68 & 69 kan man läsa om vidskedli-
 ga ceremonier vid brödet's ugn-
 sätning, men det kunde ligga rent
 praktiska skäl bakom dessa. Vid
gräddning av vetebröd sätts man
hela plåten på gristolen och sköt
 på så sätt in den i ugnen långt
 bort, men framåt ugnsluckan
 till behövs man inte använda gis-
 tel, då man räcker med armarna.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

När sedan brödet var färdiggräddat, togs det ut ur ugnen medelst grisseln, vilken sköts under bakplåten eller kakor - beroende på vilken sort, som för tillfället bakats: vetebröd eller matbröd. Så drog man åt sig grisseln samt gick bort till långsängen och "skufflade av" kakor med en liten knysk, men man var ganska noggrann med, att kakorna kom att ligga symmetriskt i rader på kängen, ty det såg vackert och ordningsamt ut. Jag skall aldrig glömma den härliga doft av nybakat bröd, som slog emot en, när man kom in i det rum, där kakorna låg baka och nygräddade. Synonymt med uttågningen av matbrödsbakorna var det att ta-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

ga ut plåtarna med vetebrödet.
 Man körde grisseln under plå-
 ten och drog ut den samt ställde
 den på hällen. Till sist kunde he-
 la hällen vara fylld av vetebröds-
 plåtar, och när vetebrödet där ha-
 de slungnat av — slungne å —
 (d. v. s. kvalnat så pass, att man
 med näs rörd kunde plocka av
 det med fingrarna) — lade man
 upp det — lovvar, bullar, (med
 "bulle" menas i v. enbart vetebröds-
bulle, s. k. vettebulle = vetebulle), ku-
sar, kringlor, "pojkar", "höros" och
"knurros" samt många andra sor-
 ter och fasoner. Se sid 24. De s. k.
"putarna" skars ut före gräddningen
 direkt på plåten, som då var be-
 lagd med en hel "pambaka"
 av deg. Man hade lagt setra deg-

valkas på den utplanade degen, och
 dessa valkar markerade rombo-
 ider. Man skar mitt i valkarna
 och utefter dem. På så sätt upp-
 stod liksom en tjock fjäll runt
 romboiden — en förhöjning och
 mitt i "hönan" (romboiden) be-
 de man då lägga en klisk äpp-
 lesylt eller jordgubbsylt o. dyl.
 Dessa rutor kallades också "honor",
 men den s. k. kvorthonan ser vi i
 fig. 9 sid. 24, där man också kan se
 f, rutan. Bägge dessa vetebrödstyper
 ansågs som "balas-vetebröd" och in-
 gick i förvinngar i min barndom.
 Hålkakorna insattes och uttogs på
 samma sätt som limpebröd eller
 annat matbröd och hamnade
 slutligen färdiggräddade på båd-
 den, de också, fast de var mycket tunna.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 16

111

I taket strax framom spisen och
bakugnens var två repögloz fast-
satta på ett avstånd från varandra
något knappars än en krakstors
längd, och i de öglorna var en krak-
ke (d. v. s. südeskrake el. Krakstör) in-
trätt mot resp. ändar. När krak-
korna dagen efter bakningen var
kallnade, lossade man en ända
eller båda på kraken, trädde på
bakorna och satte sedan upp kra-
ken i sina öglor igen. Här fick
nu krakakorna hänga och "tor-
ka till", så länge de räskte, och
någon annan förvaringsplats
skulle de inte ha. Ljusugn vet
jag mig ej ha hört användas här
på orten, utan endast nöckugn,
som man krakat glöden ut, och reu-
kopat förs insällningen av brödet.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 16

Då man gräddade flera sorters
 bröd efter varandra, tog man de
 olika sorterna i sådan ordning, att
 ugnsvärmen blev mest lämplig
 för varje sort: 1) limpor, 2) halva-
 kor, 3) vetebröd, 4) smårbröd, 5) ^{strogpor} ~~strogpor~~
 och värmen räckte. Annars fick
 man "elda upp" litet för varje sort,
 eller åtminstone för de sista. För det
 mesta var dock gårdarna så stora,
 och hade så många "brödätare", att
 man ena dagen bakade endast vete-
 bröd (limpor) och andra dagen vete-
 bröd samt, kanske, tredje dagen
 smårbröd. Men aldrig eldade man
 under pågående gräddning, mig
 veterligt, ty sådana ugnar begagnades
 inte här på orten. "Provgräddning fö-
 rekomm inte", säger Frika Andersson.
 "Var och en kände väl sin ugn och

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

dess egenskaper. Möjligen kunde väl en nymurad ugn provas med en provbulle före nästa storgräddningen, för att man skulle kunna utlösa — preste — hur den gräddade, och om man i så fall behövde ändra på värmen genom ännu en uppblåsning eller — tvärtom — doppa ugnskvasten i vattenkännare och därmed "slå ner" (minska på) hetan i ugnen. Så kunde man ju också göra, om ugnen endast var renoverad. Men bakugnsmurare på den tiden hade alla näs i huvudet och visste precis, vad bruk och tegel m. m., de skulle använda, så stort sett var ortens samtliga ugnar ganska lika varandra och gräddade lika bra. Annars hade det varit ogörligt."

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL

Figl. 16

Några lövtunna brödsorter bakas
 inte på orten, åtminstone inte
 matbröd, men vissa småbrödsorter
 kan man säga var lövtunna, såsom
glasbrinnglas m. fl. Den småbrödsort,
 som jag glömt namnet på, bestod av
 en rund plätt, ganska tunn (2 à 3
 mm.) Före gräddningen lades de över
 en upp- och nedvänd plåtränna,
 d: a 40 cm. lång, så att de blev böj-
 da. "Rännan" kan således benäm-
 nas 'form', och den sattes på bak-
 plåt och infördes i ugnen. For-
 men ('rännan') var då i förväg
smord med smör. När längre
 fram i tiden järnspisen med
 bakugn för småbak kom till
 orten, så bakades allt småbröd
 i denna, och ovan beskrivna små-
 bakor kunde då hängas över

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

järnspisstängen, som löpte vägrätt
utefter hela episcens längd, och fick
på så sätt sin böjda form. Många
gjorde så av ren bekvämlig-
het för att slipa plöcka fram
vridig attiralj, men många äg-
de väl inte den erforderliga plåt-
formen. Dessa kakor var föro-
gräddningens sochrade med kri-
stallsocker, liksom också glasbring-
lorra, vilka också var endast 2 i
3 mm. tjocka samt halvt genom-
skinliga och spröda. Märkbara af-
tes bakerskans fingertoppar
skulle synas, som små busklar
i bakan, när den var färdig-
gräddad, annars var det ingen
riktig glasbringla. Den blev sj-
bra, om den inte fick samma spe-
ciella behandling. Thalassbröd.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Frgl. 16

Struvorna var lörtunna och
 bakades på så sätt, att ett s. k.
struvjärn doppades i färdig-
 gjord smet och hölls sedan ned
 i kokande flotta, tills struvan
 blev guldbrun, då man lyfte
 järnet och genom att smält kvas-
 ka till med skaftet mot någon
 metallkant el. dyl. fisk struvan
 att släppa järnet. Järnet hade
 någon "omringad stjärnfigur",
 som sedan blev struvans form.
 Struvan kokrades i varmt till-
 stånd efteråt med vanligt bröd.
 Den äts som förrätt till het
 buljong (helst vintertid) på ka-
 las, begravningar och bröllop.
 Min mor hade lärt sig denna
 bakning av morfar, och många
 gånger såg jag henne baka struvor.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

Man hade nämligen inte koka
 struvar, även om detta ord varit
 det egentligaste. Mann var all-
 tid intresserade av detta bak, och
 runt spissen stod vi och tåg på,
 hur man gjorde. Vi 'spekulerade'
 alltid på, att en och annan av
 struvarna skulle falla sönder,
 ty de var mycket spröda, och
 de trasiga fisk vi äta upp. Nå-
 gon gång användes struvar också
 som småbröd till kaffe eller te.

Även kokta kringlor hade man
 att man bakade. Det var ett slags
 bättre vetebröd med ägg och gräd-
 de i, och de bakades till jul-
 ingisk, liksom struvarna, i för-
 ring. Kokta kringlor skulle
 vara knappriga och blanka
 samt smala i sina flingor.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

Min mor kokade kokta kränglor och hade lärt konsten av sin mor, men den sista jag såg baka kokta kränglor var numera avlidna Ellen Rundbäck. Hon var vid sin död för 5 år sedan 78 år och kunde allt av gammaldags bakning. I yngre dagar hade hon varit mycket skicklig kökserska. Hennes dotter - Malin - har lärt denna bakning och bakar därför än i dag denna gammaldags sort.

Först gjordes en vanlig vetebrödsdeg, vilken fick "jäsa upp" i vanlig ordning. Då rullades långa, smala rullar, vilka omformades till kränglor. Kränglorna lades sedan i kokande vatten och fick ligga där, tills de flöt upp. Därefter placerades de på en plåt och gräddades i en alltför varm ugn. (Min mors öfm Rundbäcks recept)

(Jämför nedanst. med sid. 99!)

När jag i frågelistan möter ordet 'hand fjöl', förstår jag, att min förmodan å sid. 99 var helt felaktig, och att det med 'fjöl' måste menas någon sorts gissel eller brödspade. Men det är visst så, att genom hela frågelistan tycks subart norrländska dialektord, termer och uttryck framkomma, speciellt när det gäller bakning av tunnbröd, ett bak, som vi här inte det ringaste känner till, varför min missförstånd kanske kan vara förklarligt - nämligen, att med 'fjöl' skulle kunna menas en 'böksbänk', 'diskbänk' el. dyl. Men har frågelistan med 'fjöl' menat gissel eller brödspade, så förändrar detta förhållande ändå inte mina olika beskrivningar av skeendet vare sig före, under eller efter gjutningen av olika brödsorter.

De något tjockare brödsorterna (kaka-
 korna) - de som var tunnare än
 limpona, (vilka hade bullens form)
 (se fig. 2 i sid. 24!) - kunde ngn-
 sättas med hjälp av en större bröd-
 spade, som, i motsats till grisseln
 hade kort skaft. Thakau kunde
 sedan överföras på (nästan lång-
 skaftade) grisseln och medelst den-
 na införas i ugnen. Det var så
 fråga om kaktyper enligt fig: na.
 3 o 4 i sid. 24 - hålkakor och
 liknande. Men vanligare var, att
 insättningen av sådana kakor
 försiggick så, som jag beskrivit
 på sid. 110, när de togs från bröd-
 brädan. Antärfande antalet kakor,
 som på en gång insattes i ugnen,
 så gällde mestadels regeln: 1 ugn =
 = 1 fern = 12 kakor. Det första kak-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Fagl. 16

lades förste fernu, d. v. s. den första
 omgångens kakor, som sättes in i ug-
 nen, sedan glöden rakats ut. Grädd-
ringstiden för tjockt bröd (av limps-
 typ) var c:a 1 tim. — för t. st. två-
 bakor, som ju var betydligt tun-
nare: 1/2 tim à 3 kvart. Tvebak-
bröd förekom också på orten*. Ugn-
stundat bröd skulle stö i ugnen
 över matlagn "på bista värmen" och
 utlagas först om morgonen efter
 baket. Hur man förde in limps
 i ugnen har jag ingående i
 det föreg. beskrivit. Korvar till
matbröd insattes på vanligt
 sätt med grisseln. Allt grovtak
(matbröd) sattes direkt på ugn-
bottnen, men vetebrödslovar sat-
 tes på en plåt, vilken insjöts i ug-
 nen med ett grisseln. Gräddnings-
 * Skorpbak var ju ett sorts tvebak.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

tid: se ovan! Ugnsluskar stängdes endast medelst sin egen mekaniska vrätning, och den tog då tillräckligt tätt. I gammal tid - innan gjuterierna tillverkade ugnsluskar. - fick man ruva, smeta eller klona igen ugnöppningen med lera, som före uttagningen av brödet när den hårdhet och sprödhet genom värmen från ugnen, att den gick lätt att knaska sönder, så att man på så sätt åter fick luskar öppna (öppnad). För att se, att bröden var färdiggräddade, prövade man med en trubbig vispgron. När denna degig, fördrades ännu längre gräddningstid Skorpor framställdes av vetebrod - långskorporna av lever, som

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

skars på skärbräda (brödbräda) i
 lugn tjecklek, varefter skivor-
 na klövs, så att man fick en
överskorpa och en bottenskor-
pa eller underskorpa - rund-
skorpa av klivna vetebullar,
 varvid man ju också erhöll över-
 och underskorpa. Rångskorporna
 ansågs finast, helst som de var
 mest lämpliga att doppa i mjölk
 eller kaffe. Skorporna torrades
 över udden i slutan igen på sis-
 ta lekvarmen. När "brödet jätte
 bra upp under gräddningen", sade
 man: "då höjer sa" ("det höjer sig").
 Det ansågs inte vara något gott om,
 om brödet först höjde sig i ugnen
 och sedan sjönk ner igen. Det brö-
 des förbåda dödsfall i huset eller i
 släkten etc., och man sade då, att
"bröt ä döbakt" (brödet är dödbakt).

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT

SMÅL.

Fgl. 16

'Hastigt gräddat bröd' benämndes
 snarbrakt, snarbraket - senare i
 tiden: snargräddat bröd (efter be-
 telskapet: det senare). När brödet fäo
 'föo litet värme', sade man äo det
 var "dåligt genombrakt" - dåhitt
 jönnambakt (- braket). Lagom
jönnambakt var brödet, när det
 fäo lagom värme. Dähi unner-
värme (el. - varme) hade brödet
 fäo, om det fäo stärvarm el. dejj-
varm (d. v. s. 'stäl' - el. 'degrund').
 'Opullständig gräddat bröd' äo dö-
brakt (dörtbraket). Knaller var stenhård,
 torrt bröd från skoppsbagerierna.
 Dessa knaller var ljusa, men
skoppshornena var mörka och
 i oregelbundna bitar, som man
 fick plöcka i sig med fingrarna.
 På de dessa brödsorter blev man ljusen
 på av ^{vis} knallerna och skoppars idant.

Skarpa ha sjute sä (skorpan har skjutit sig - förskjutit sig) sade man, om brödet under gräddningen fått veck. Men något förbud har jag ej hört, än vid sådant förhållande kunde innebära. Om brödet under gräddningen blivit bränt, så kallades detta bränt bröd, och då var det endast litet bränt. Om det var mycket bränt, sade man, att det hade kestrne (kolnat).

Det var sed ända fram till 1900-talet, och litet inprä detta, att de personer, som kom till gårdens under gräddningens skulle bjudas på en smaketsaka - e smaketspake, liksom att man i slakttiden gav grannen en smakpalt (blodpalt), varar så skämtsamt ordsläv uppkommit: "Då ä inte så noje (noja)

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

må en pull i slaktelin, vilket ord-
 släv även användes, när man gav av
 överflödet utav vad som helst annat.
 Det ansågs oartligt att inte bjuda främs-
 lingen - vandraren - en smaka-
 baka. Till en god vän skulle man
 dock inte giva en varus vetebrulle,
 ty det komms att säms vänskapen
 på prov, och givaren och mottaga-
 ren riskerade bliva vrännes, ja de
 bittraste fiender för livet. Gärna be-
 kades smakkakan litet bättre än
 det övriga brödet, ty det var smick-
 rande för mor i huset att t. ex. få
 berömmet: "Åh, så gott bröd ha
 lake!" Jät sådant beröms kunde
 vidarebefordras till grannar och
 andra närboende, ja t. o. m. göra dem
 litet smås avundsjuka. Smakkakan
 skulle alltså vara både ljusk, mjuk
 och välbakad med goda kryddor i.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Figl. 16

Barnen kunde få baka sig själva
 små smakbakor, eller också gjorde
 mor det åt dem. Ofta fiske barn ha
 sin eget lilla hörn av bakstivan
 av mjöla och kladda mjö, och deras
 egenhändig bakade kakor kunde
 få de vidunderligaste fasoner. "Den
 har jag bakat!" kunde de sedan ut-
 ropa med stolthet, och den kakan
 ville de gärna, att också far skulle
 få smaka för att sedan få hans be-
 römning. Faktum var också, att dessa
 bröd smakade gott och var lagom
 knapriga till följd av sin litenhet.
 "Jag vet inget bättre bröd, än då lille
 Anna ha baka", hörde jag en gång
 en bonde säga, och Anna var hans
 då 6-åriga dotter. Lärskilt vid jul-
 laget ville barnen vara med och
 kladda samt måla julgransbakor.

Landsmålsarkivet. Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

Från far till son har i min födelse-
 släkt berättats, att vid större bröllop,
 den sedan rådde, att så snart man
 utsatt bröllopsdagen och gästerna
 fått budning (eller bå, även b.s. = bud)
 skulle brudgummens egna gäster
 samlas hos honom i så god tid om
 morgonen, att de kunde följa ho-
 nom till brudens hem, varifrån
 kyrkfjärden skulle utgå. Vid detta
 tillfälle hade då hustrurna med
 sig förning ("förning" existerade t.o.m.
 i min barn- och ungdom), och den-
 na bestod först och främst av bröd-
 kakor och smörkakor (s. k. smör-
 kakelser). Så var det dessutom
 vris- eller kalostek, ostkaka
 (vilken man såde, att man bakade)
 samt många - här onämnda - kak-
 verk, bl. a. kokta kringlor. Allt

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

skulle framlämnas till den av
 brudens föräldrar utsedda värd-
 sinnan. Detta var första bröllops-
 dagen. Den morgonen andra bröl-
 lopsdagen delades bröd, ost och
 dricka eller brännvin ut bland
 gästerna som frukost, liksom tre-
je bröllopsdagen. Så tillgicks det
 vid kronbrudsbröllop på 1700-talet
 och tid stycke in på 1800-talet, men
 då med en del inskränkningar be-
 träffande förningar. Det lär hava
 åtgått enorma bak vid sådana bröl-
 lop, och endast rikemän hade råd
 hålla så sådant. Även vid bars-
öl, begravningar och andra större
bjudningar såms vid husförhör
 och vid utläggande av tiondel (se
 mitt svar i Frgl. M 97 "Tionde och annan
 kyrklig beskattning") spelade span-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

målen, mälden, bäket och brödet
 den allra största roll, ja nästan det
 la hade allt av sammankomster
 för i världen telt sig otänkbara
 för sockenfolket. Det är kanske
 befordrad att i samfund med ovun-
 stående prästka, att när man sode
bäket, så menades det enskilt bak,
 men sode man bäket, så me-
 nades därmed bakning i allra
 största allmänhet. Vad gamla tidens
tiggare först och främst bad om i går-
 darna, så var det bröd, och från min
 barn- och ungdom minns jag den
 stående tiggargrasen: "Vill frua
 va snäll å ge ma s bake brö?"
 "Om jag kan få lite mjöl (eller
 säd), vore jag innerligt tacksam."
 Mor var aldrig snål, utom gav var och
 en, vad de så väl behövde. Böjans 1900-tal.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

På sid. 102 - bl. a. - har jag beskrivit brödets behandling närmast efter gräddningen. På 1800-talet och dessförinnan beströps limpor med vört och det förekom i ostanta fall även på 1900-talet, men bruket ändrades så småningom, så att man i stället beströkte dem med en blandning av sirap och kaffe, vilket skulle ersätta den numera dyra vörtens. På den tiden, man leryggde i hemmen, var inte vörtern ansedd som en dyr beståndsdel i brödet och på det samma. Mestrykningens skedd så fort limpan var tagen ur ugnen - rykande het - och jag kan minnas, hur det "fräste", när

nor beströb sina limpor. Ävenså
 minns jag, att hon till jub bakade
vörtlimpor med vört som ingredi-
 ens, men det bruket försvaras så-
 knaningom. Allt för stora kolstybb
 avlägsnades från brödets under-
 sida, men smastybb krydde man
 sig mindre om, liksom heller in-
 te agnspretor. Brödkakorna räb-
 nades i tjug. Trå ä tre femter
 ansågs vara normalt dagbak, även
 om man bakade vetebröd dess-
 ritom på samma dag. Det blev
 mellan 24 och 36 kakor pr bakdag,
 och det var då mycket stora lim-
 por - sådana som numera ej
 bakas. De var både högre och ha-
 de större diam. Revarna var
 även mycket längre och tjockare
 än de lever, som nu bakas. Så

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

var det också med vetebullar och
vetekringlor samt vetebrausar,
 vilka var flätade och beströdda
med russin. En del vetebrödsorter
 bestroks med äggula, en del med
äggvita, ätes en del med helt ägg.
 Dessutom fick en del finare sorter
 bli beströdda med kristallsocker
 eller vanligt socker. Varoagsveto-
bullar - kringlor och - levar blev
 ej behandlade vare sig med ägg
 eller socker. I regel var de matta
jön ytan. På sid. 111 har jag beskri-
 vit, hur hällakor torrades. Det är
 bara att tillägga, att de isko häng-
 de på brastören räta mot räta
utan "räta mot botten". ~~.....~~
 Det var det, om utrymmet på bra-
ken tillät någon cu. s. skillnad
mellan bakorna för torningen.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

De olika brödsorterna kunde för-
 varas på olika vis. I mitt föräld-
 rahem fanns dels en brödläre och
 förvare b. v. limpanna i, dels li-
 nos för andra sorter. Dessa förva-
 ringskärl stod i skafferiet, vilket
 hade ett ordinarie böningsrum
 storlek. Många hade brödläre eller
 brödtinos på vinden, men det van-
 ligaste var nog annars boa, d. v. s.
 vishusboden som brödförvarings-
 rum. En hög med brödkakor lagda
 b. v. i ett hörn, kallades bröbinge.

"Gå i bröbingen äter e kake!"
 Brita Andersson — en av sagesmännan
 — hade sina brödkakor förvarade i
 en läre (el. lär) i skafferiet, vilket
 var ganska rymligt (en ordinarie gar-
 derobs storlek). I st. f. brödläras ha-
 de många lägre s. k. brödkistor.

Det enda hårda, torrade bröd, som
 förekom på orten var vetbröds-
skorpor - långskorpor och rund-
 skorpor - och de förvarades under
lätt lock i stenkrukor, äskor (av trä)
plåtburkar, plåtskrin m. m. Veto-
bröd och smälbröd förvarades på lik-
 nande sätt, eller i s. k. brödskrin,
 i lundskammare, skafferier eller
 på vinden. Backstugufolk hade sin
 bröd i skrin under bängarna, ty i
 backstugorna var det trångt om ut-
rymmet och man måste tillvä-
 rataga varje vrå för förvaring av
 både bröd och matvaror. På går-
 darnagrävde man var limpor,
 som skulle ligga halvårsvis i råg
 eller havre på magasinet. Det var
 på den tiden, då man kanske barade
 en gång på halvåret - juhö midsom-
 mar.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

"Sitt moster! Ja' har bröd i påsar!"
 sade man förr till den, som kom
 på "fransysk vit" — en som inte
 hade något sittnes äre, d. v. s. in-
 get särskilt ärende, värt att slå sig
 ner för. Ordspråket var så känt,
 som uttalades, när man gärna såge,
 att den besökande slog sig ner för
 att t. ex. få en kopp kaffe. Man af-
 terson det är så mycket gammalt
 "ordspråk", skvallrar det säkerligen
 om, att det på 17- och 1800-talen för-
 varades bröd i påsar — linne- eller
 lärftpåsar, hängande i handkam-
 marens tak, så att inte lusvärt-
 na skulle kunna komma åt det.
 Likaså fanns — mot rättfaran-
 ets s. k. bänne i handkammarens
 tak, bl. a. på Gåsshult — när för-
 äldrarnas. Där fanns två st. bän-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

men med vardera två lyllos, och
 de hängde friit som två dubbel-
 lyllos ungefär 2 m. långa och 30
 cm. breda. På dessa bämmen för-
 varades allt i matväg, som rätlor-
 na var begivna på, och tillfälligt
 kunde man också förvara bröd
 därpå: "Lägg opp kakor på bämmet
 så länge!" kunde t. ex. matvar-
 derna befalla pigan. I källarköket
 hos förutnämnda fru Jellan Rund-
 bäcks förvarades linpor i en gam-
 mal bägg med ett stichtrösk över,
 men detta kunde gå för sig endast
 emedan det s. k. källarköket var
 skilt från rått källaren - potatis-
 källaren. Annars var det odugligt
 att förvara bröd i källaren, ty
 så hade det möglat genast. I
 dessa källarkök, som hade mu-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL

Fgl. 16

nad bakugn och järnspis, bruka-
 de fru Sundbäck baka ugnbröd.
 Uppläggning av bröd på bordet
 skedde i brödkorg, brödfat o. dyl.,
 men för lades kakor med bröd-
 buiven i jänte, hos lusbonden
 direkt på bordet, och sedan skar
 denne bröd åt lussolket på de-
 ras begäran. Mången små lusbon-
 de lade armbågen på kakor, me-
 dan han åt, och då var det inte
 lätt för drängar och pigor att be-
 göra en skiva bröd. En bonde, som
 var ungkarl — Sven August i L. —
 släppte inte gärna brödkakor
 med armbågen, men så hade
 han ofta brått om få dräng och
 pigor att stanna kvar på gården,
 och dagsverkare ville helst ha
 matsäck med sig från sin hem.
 Det är bara en 25-årig sedan han dog.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

I det föreg. har jag redogjort för, vilka olika slag av bröd, som av gammalt förekommit i orten, och för de material, och det berednings sätt, som för varje bröd-sort använts. (Om 'grovlov': se sid. 144 !).

1. Vardligt vardagsbröd.

'Vardagsbröd' var ett ord, som kunde användas om de "grova" brödarter, som använts i dagligt bruk, men man skiljde på grovt bröd och fiut bröd under "rubriken" 'vardagsbröd', t. st. som följer:

Vardagsbröd

grovtimpa — fiutimpa

Skallat bröd,

limpa

(Fiutbröd o. fiutbröd var inte samma sak.)

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 16

Hällkakor var dessutom sin sort
 av vardagsbröd, liksom regns-
ständet bröd och skrapkakor, som
 kunde användas till vardagskaffe-
bröd, matsäck o. dyl. Thornnäbbar^x
 var ett "kalasaktigt" hastbröd, som
 värdinnan kunde baka och bjö-
 da väntat främnande på
 till kaffet, om det just för till-
 fället var out om småbröd -
 även vetebröd i huset. Det var all-
 så ett vardagsbröd. Delvis har man
 be-[~]namnt brödet efter sädeslaget:
kornbröd, rågbröd, råghaka, råg-
kulle, blandbröd, havrebröd, ärs-
bröd el. ärtmjölsbröd. Vetebröd
 räknades som gulerbröd (se anm. no-
 derst i sid. 139, inom parentes), liksom all-
 av småbröd. Men vetebröd kunde
 användas till kaffe i vardagslag,
^x (Se kornnäbben fig. II, sid. 147!

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

men då oftast i osmord tillstånd.
Prätra vetebrodssorter, avsedda till
helgdags (s. k. härklassbrö-helg-
dagbröd) var smorda - en del sorter
också sockrade eller mussinbestriöda,
eller bestriöda med hackad mandel,
eller tillsatta med saffran och po-
merans, eller annan fin krydda.
De grovliupor, som förekom till var-
dag var i regel ej kryddade, men
det var däremot i regel de finliu-
por, som i vardagslag doppades till
kaffe. De var kryddade med pomerans.
Även finliupar sågnades till de grova
sorterna - trots benämningen - och
de båda sorterna: grovliupa och fin-
liupa benämndes ibland med
ett gemensamt namn matbröd,
till skillnad från kaffebröd, varvid
man menade vetebroöd och småbröd.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 16

Tillfällighetsbröd.

142

Bröd av ojäst deg har ej bakats härstöras
om man inte skall råbna sådana
sorter som väfflor, struvar, flottkransar,
brullkakar m. fl. till 'bröd'. De flesta
brädbrödsborterna var dock ojästa.
Väfflor bakades på väffeljärn i s. k.
luggar om 5 st. "hjärtan". Det fanns
två sorters väffeljärn - det ena att
vända med spishaken, det andra
att vända med två från själva
jarnnan utstickande skaft. Dessa
väfflor äro mjuka. Frasväfflar av
grädd och brö kom till långt se-
nare, varvid den förra kunde ätas
i vardagslag - den senare till
helgdags. Den var styv och fräsig.
Mjuka väfflor bakades på 'väffel-
dagen', vilken härav också fick
benämningen vaffledan. I M.
säger man nämligen vaffler.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
SMÅL.

Fgl. 16

Hastbullar var en ojäst brödsort av vetemjöl, socker, ägg, mjölk och smör, vilka ingredienser rördes till brust med tillsats av bakpulver (vet ej när bakpulveret uppfanns) och insattes i järnspisugn. Mandelkubbar var något liknande men fick tillsättas med hörtorns-salt i st. f. med bakpulver. De beströddes med hackad mandel och kristallsocker. Vägen dessa sorter var - stort sett - att likna vid kom-näbbarna, emedan alla tre sorterna nämnades som hastbröd, avsedda att bjuda oväntat främmande på till kaffe, för den händelse vetebrödet och smörbrödet skulle vara slut i huset. De två senast nämnda tillfällighetsbröden bakas än i dag. Thornnäbbarna sporrades ut. De blev "kuddiga".

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

Kornnäbbarna räknades inte till högtissleröd, utan till "vardagshastbröd", men underligt nog blev det som högtid mat i vardagen, när en pyramid med kornnäbbar kom på bordet. Som benämningen lyder, bakades de av kornmjöl, men det är möjligt, att de "förtushades" med något bättre mjöl ända 1900-talet. Tills man var bakade och ätta kornnäbbar, särskilt de dagar, då dagsverkare, stutare och torpare arbetade i godssets omedelbara närhet. Då brukade man bjuda in dem på eftermiddagskaffe med kornnäbbar, och så gjorde hon också med sträfolk, som ickefälligt arbetade i trädgården. Alla var förtjusta i fruas kornnäbbar, och så gick de en kaffepaus samtidigt. Mormor hade gott likadant.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL

Frgl. 16

Högtidsbröd. (Jfr. sid. 150.)

145

Smörbakelsen var 1800-talets för-
rings- bröllops- och begravnings-
bröd, men den förekom som sådant
bröd ett godt stycke in på 1900-talet,
vilket jag minns från min barn-
och ungdom. I denna sort var inget
Baffelbröd utan ett buljongbröd,
liksom struvar. Nu är den största
socknen i areal föder om Daläl-
ven, och därav kan man förstå,
att gäster till kalas, bröllop, barn-
dop och begravningar m. m. ofta
måste vara långväga. Det första,
gästerna blev bjudna för vid fram-
komsten, var spållande, led
buljong med tillugg av smörba-
kelse eller struva. Ibland gästas
sittit tiotal i en släde en kylig
vinterförmiddag, då beljörds
hon värma upp sig med sådan

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT

SMÅL.

Frgl. 16

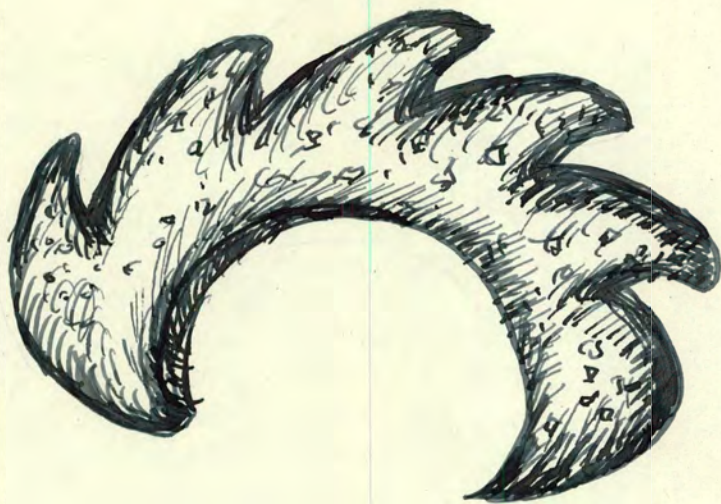
välkomstrost, men en het som-
 mardag kunde det vara både snö-
 digt och odrägligt. Men sedan var
 sådant på den tiden. En sorts smör-
 bakelse var den, som man kallade
bagghorn eller häst, emedan
 den - stort sett - kunde liknas vid
 dels en vädurs horn - dels den
 krumma, nånpryddä nacken
 på en häst. I mitt barn be-
 nämndes dessa bakverk 'hästar',
 men min far mor - född 1846 och
 död 1934 ^{född} i Jöderhult (gransocken
 till M.) kallade den för 'bagghorn'.
 Dessa "bakelse" bestriöktes med
 kristallsocker, medan den smorts
 med äggvita. Då fastnade sockret.
 Den var mycket god och spröd,
 men som förningsbröd svarar att
 frakta och fisk förpackas väl.
 (Se fig. I å tid. 147!) Sporrades ut.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

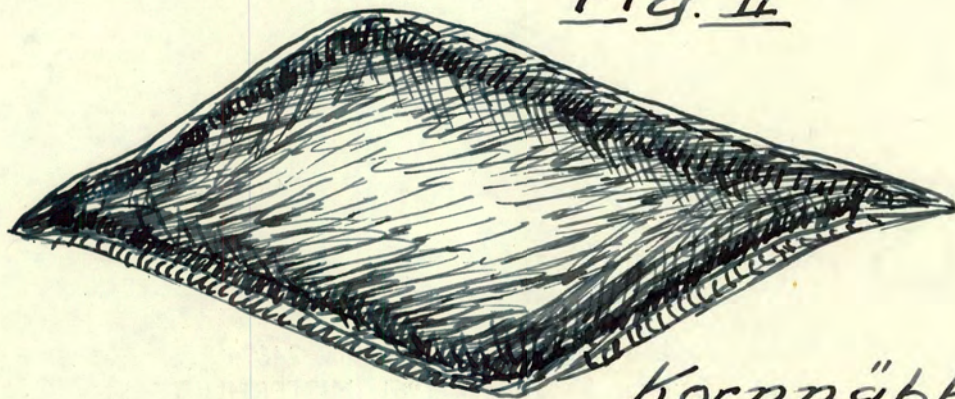
Fig. I.

147



Smörbakelse,
kallad "bagghorn"
eller "häst."

Fig. II



Kornäbb.

Bröd av júst deg utgjordes av följande borter:

Tunna kakor, som torkades var - stort sett - här på orten endast liålkakor, och den var inte alls belad med utans en par sm. ljosh. Men den torkades på brastör.

Påskakor var också en tunnare sort. Det kornbröd, som bakades på 17- och 1800-talen var också halv-tunnt, liksom havrebrödet och ärlbrödet, vilka brödsorter förekom i torbat eller halvtorbat tillstånd.

Myjuka brödsorter, bakade i form av limpa eller levar var: grovt bröd, fiut bröd, surlimpa (som också benämndes skällimpa eller sloglimpa, men det kunde också vara det vanliga limpa benämnas).

"Limpa", "skällimpa" o "sloglimpa" var summa kab.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 16

Finlar blev alltid bättre än grovlar.

Grovlar var en sorts bröd, som man
 borde akta sig för att alls baka,
 utan i stället hålla sig till grov-
limpan, ty det var vid faktum, att
 dessa lever oftast blev skorplorna
 (Överskorpan släppte inkrämet, efter-
 som sig tillräckligt med dektin bit-
 dats kom sammantrallande ämne)
 eller också blev de brösa ^{eller} degiga
 i inkrämet. Bättre var i vissa fall
 att hålla sig till limpan runda
höga och bulliga form än till
den mycket låga och tråla brö-
formen. Därför såg man inte så
 mycket till grovlar i hushål-
 len, men i de gårdar, där man
 prövades med denna form av
 grovt bröd, gick man alltid
 dåligt, ofta beskt bröd, och jag vet
 en gård, där så är fallet än i dag, och
 i "alla" tider har varit fr. o. m. förra generationen.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

Ankarstock var en sorts sjömansbröd, som bakades i form, och dess formgivning blev mycket lik den krästock, som sålde svantill på Jona tidens ankaren och benämndes "ankarstocken". Detta bröd var alltså en sorts lev eller formbröd, och det bakades på skeppsbagerierna, och kunde köpas i butikerna. Ankarstocken hade svartbrun färg och grovbrödetts struktur samt var hård och fast. Dess mått kunde väl vara c:a. $500 \times 100 \times 70$ mm. En utlösa efterrapning är den s.k. Karringon, som är betydligt kortare men har ankarstockens form och ävens kallas "ankarstock" ibland.

2. Högtidsbröd:

Redan på sid. 145 har jag skrivit om en del högtidsbröd i samband med bröd av ojäst deg. Namn på

brödsorter, som blott bakades och användes vid högtider, var: helgdagsbröd, högtidsbröd, söndagsbröd och kalasbröd. Senare i tiden kom en gemensam benämning: Kaffebröd till skillnad från matbröd, men då rörde det vetebröd, vetebrorpe, småbröd och tårter o. dyl.

Matbrödssorterna, som användes till högtidsbröd var: kryddlimpa, svrlimpa (kärskilt till jul), vörtlimpa. Finlimpa och finles var också högtidsbröd, om de kryddades med pomerans. Av vetebröd var följande högtidsbröd: Till jul - kusar, vilken benämning var mindre vanlig i N. - utans julkakor, som dock kunde innebära några andra sorter vetebröd och småbröd. Se fig: na. a, b o c å sid. 24! Så fanns sådana

brödsorter, som blott bakades och användes till firande av födelsedagar, och den förnämligaste vetebrödsorten var då den flätade vetebransen, som mestadels var oval till formen, så att den passade att lägga upp på en oval serveringsbricka. Men även runda bransar kunde förekomma. Det var allt på ett uppraktningbröd, som bjöds jubilarer i tidig otta - "på sängen" som det hette. Denna brans var beströdd med pärlsocker, russin och hackad mandel och skars i bitlar vid serveringen av kaffet.

Olika slag av rijktt rågnijölsbröd eller bröd av veteblandning och sammalat rijktt, som bakats till högtidsbröd (vid jul och påsk, bröllop, barn dop och begravning)

hade den gemensamma benämning-
ningen finbröd. Siktakaka var också
ett finbröd, ävenså sprädkaka
samt f.ö. de brödsorter, som nu-
nämnes på sid. 151, förutsatt att dessa
var kryddade, ty nästan allt
matbröd, som användes som hög-
tidsbröd skulle vara kryddat.

Annars räknades det som "vardags-
matbröd." (med "matbröd" har jag
alltigenom menat sådant bröd som
äts till måltiderna. Annat bröd
benämndes "kaffelbröd"). Av krydda-
de högtidsbrödsorter var de förnäm-
ligast, som innehöll kirap, po-
meran, kummin, anis och fän-
kol. Högtidsvetebrödet skulle in-
nehålla, ägg, russin, saffran, kar-
demumma och haskad mandel,
samt kristallsocker, även kallat pär-
lsocker.

Vetenmjöl som material till bröd - särskilt högtidsbröd - har av gammalt använts på orten, men på 1800-talet och dess förvinne var man verkhört rädd om detta mjöl, så att det på den tiden användes nästan uteslutande till högtidsbröd. Även ingår 1900-talet - i min barndom - slötsade man inte med vetebröd. Det var då t. ex. vanligt i vardagslag, att det doppades grovt bröd i kaffet. Fint bröd till kaffet ansågs bättre, men vetebrödet kom fram endast om sondagarna eller när det kom frånmonde samt vid högtiderna: jul, påsk, pingst och midsummar. I de s. k. otveckorna sågs nästan aldrig vetebröd i vardagslag. En gammal - Mor Ida i Møderhult - göd som unge-

för 80-åring för en 20-tal år tillbaka
 — blev av min mor orubbad ut
 under hennes bortovaro för några
 dagar "se till lunchen." Jag och mina
 bröder var då pojkar i "slyngsläl-
 derna", och hade god aptit på vete-
 bröd, som mor aldrig nekade oss.
 Vi visste, att mor gjort en så stort
 vetebrödsbak, att det gods skulle räk-
 ka åt oss under hennes bortovaro.
 De första dagarna såg mor Ida
 fram några kringlar av s. k. hem-
 mjöl, vilket var av malit vete,
 men hon blängde argt på oss, när
 vi bad om mer och sade: "när
 gott (gods) smaker väl, ska en vete
 återhåll." Till sist försvann brödet
 och vi fick äta finlimpa till Paf-
 fet. När så mor äntligen kom
 hem, stog mor Ida ut på första-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 16

bröd och förklarade, innan ens mor
 lunnit ut vagnen: "Vet I, frua,
pejka ha bulle på å äte 888
 lusset. Di ha vräke i sa (sig) mest
 alltihop vettebröt." Mor tillade
 sedan många kringlor, gjorda i hand-
 kammaren, men då var de möj-
 liga. Den rara grumman ville
 visa, att det fanns kvar en hel
 del, när mor kom hem. Hon
 hade den gamla principen, att allt
 vettebröt skulle sparas till löstli-
 derna och inte slitas med i vardags-
 lag, men med det möjliga brö-
 det, blev det i stället en björn-
 tjänst, hon gjorde mor.

Semlans användes i fastan och
 äts med het mandelmjök.

Namn på olika slag av vette-
 bröd var: bulle, (med den namn

Förstods subart vetebulle, ty bröd
 av annat mjöl - såsom limpor -
 kallades kaka, även om de hade
 bullens form), vetebulle, senula
 (kom till M. först i min ungdom men
 finns ej i min barndom. Åtmin-
 stone var den inte så vanlig på or-
 to), kran, saffransbröd, skorpos
 (räknades knappast som vetebrod,
 fastän de var bakta av vetemjöl.
 De ansågs vara litet finare än det
 vanliga vetebrodet - särskilt kydd-
 skorpos), vetelar, fläta, kringla
 (om det inte var rågkringla), knös-
 löna, pojke, gruvra, ruta samt jul-
 kakor. (Se sid. 24, nedre delen!).
 Gemensamma benämningarna var
 'vetebrod', där jag inte gjort särskild
 anmärkning om annat förhållande.
Brödsorter, som kokades blott vid

bestämda tillfällen var: julbröd,
bröllopsbröd, barsölsbröd, be-
gravningsbröd, påskbröd, pingst-
bröd samt midsummarsbröd.

Julbröd: bröd av vanlig rågmjöls-
eller annan grovbrödsdeg bakades
i vissa bestämda former; mig ve-
terligt dock inte i vissa bestämda
former av symbolisk och rituell
betydelse; såsom man bakade små
brödet till jul som exempelvis stjärnor,
hjärtan och grisar, bockar, tomtar m.m.

Julringens storlek var 30 cm. i di-
am. och hade en höjd av 10 cm. Det var
sed, att minst ett julbröd skulle varje
person i familjen ha, och i nutida för-
åldrakem blev det ett sådant, som är
avbildat i fig. a, sid. 24 — den krus, som
min morfar som västgöte benämnde
de jularingavagn (jul-ring-vagn),

en benämning, som blev allmänt
 antagen i familjen för öfrigt. Om
 det ligger något rituellet i, är detta
 bröd från "kvastkåns" form, vet jag
 ej. I gammal tid lades en liter ost
 och annat "julgod" upp på en mind-
 re ragkaka åt var och en, och sedan
 fick varje person hushålla med det-
 ta efter behag under hela juleu. Det
 lär vara den sedan, som var uppho-
 vet till senare tidens tallrik. Et hä-
 starna bakades särskilda okryddade
 grova kakor, och därav skulle de
 ha sin halv kaka på julaf-
 tons morgon. På så sätt fick bå-
 de människor och djur sin julkaka.
 Hästar åt inte kryddat bröd. De råta
 stora julimporna smordes, sedan
 de kommit ur ryggen i hets till-
 stånd, för att de skulle bli chuka,

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

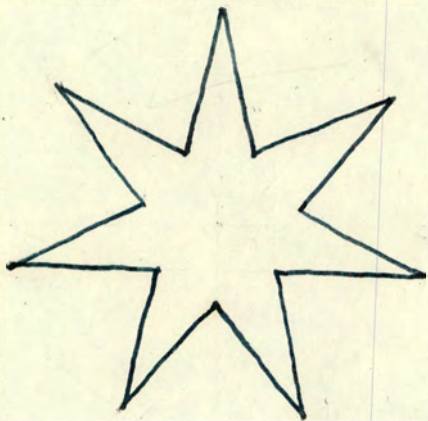
Frgl. 16

och det var vört eller kirapsvatten,
 man då smorde med. Pepparkakor
 och småbröd bakades i form av
människor eller djur och till all-
 mänt vedertagna figurer användes
 så plåtmål, vikta till figurer.

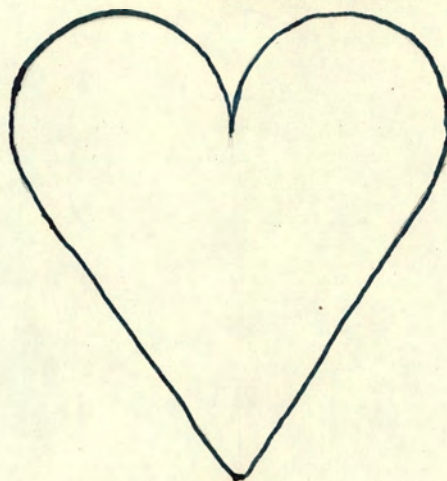
Runda kakor "toys ut" med spets-
glas eller dricksglas, men om man
 ville ha någon särskild figur, så
 en större julkak, så fisk den duk-
 sigaste tecknaren i familjen rit-
 ta ut broken på ett papper, varef-
 ter den klipptes ut, och sedan "sprö-
 kades" den ut i deg. De van-
 ligaste figurerna var: julstjär-
nan, julkak,^x julkäringar,
julgubben, jultouren (senare i ti-
 den), hjärtat (särskilt i peppar-
 kakdeg) m. fl. Julkaken skulle ha
 väldiga, krumma horn, annars
^x julgrisen, julängeln,

var det ingen riktig julbock. Vid alla
 sådant julbock fick barnen vara
 mod. de fick "mätta ut", "sporra
 ut" och måla figurerna med ka-
 ransellfärg för att få "lukta på"
 julglädjen i förväg. Julstjärnan
 skulle ha sju spetsar i enlighet
 med den sjuarmade ljusastaken.
 (Se fig. III, sid. 162!). Grannar skulle
 ha tvärrandigt förblådt och gul-
 bea långrandiga lyxor. (Se fig. I,
 sid. 162!) Julängelns vingar skulle
 förses med strimmor, föreställan-
 de fjädrar. (Se fig. VI, sid. 163!).
 Julbockens horn skulle tvärrandras,
 och halsraggen markeras med våg-
 na strimmor. (Se fig. VII, sid. 163).
 Julgrisen skulle ha knorr på
 kranen, annars var det ingen
 riktig julgris. (Se fig. VIII, sid. 163!).
 Figurernas ögon, näsa o mun gjordes av mandel o pussin.

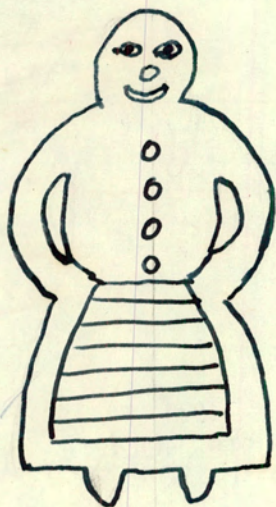
Landsmålsarkivet, Uppsala. 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Figl. 16

Fig. III.

Julstjärna.

Fig. IV.

Pepparkakshjärta.

Fig. V.Gumma
ö

Gubbe

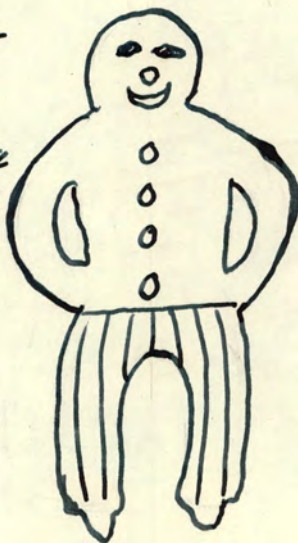


Fig. VI.



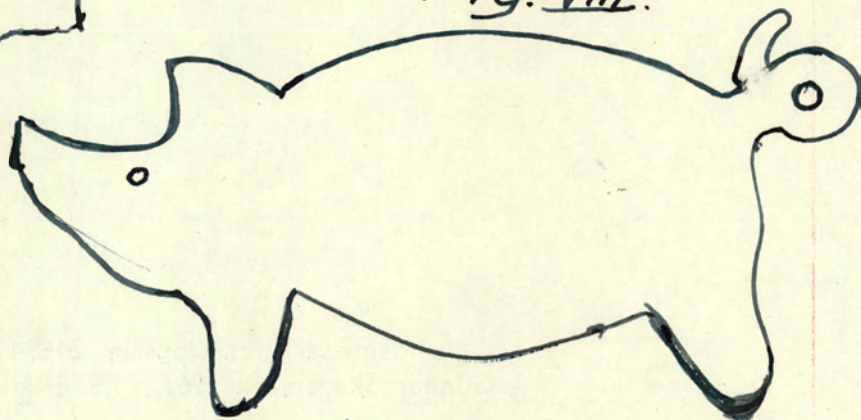
Julängel.

Fig. VII.



Julbock

Fig. VIII.



Julgris.

Hos snickarefamiljen Oskar och
 Erika Andersson - 86 o 83 år resp. -
 tillgick det så vid jularna förr, då
 barnen var små, att alla åtta bar-
 nen fick var sin liten rågbaka,
 som Erika bakat. Dessutom hade
 hon på sommaren hos en bond-
 hustru beställt små julstar åt bar-
 nen, och den lilla osten - ystet i en
 kaffekopp - lades då på rågbakan,
 vilken var blankt som en riktig jul-
 limpa. Dessutom kom på juldagen fyra
 gudmödrar, vilka båret fram fyra av
 barnen till dopet, mot var sin gå-
 vor till var sin av gudbarnen, och
 ursprungligen hade det varit en gud-
 morsbaka till gåva. Du kunde det
 vara en gåva av annat slag, t. ex.
 något i klädväg, vantar, strumpor
 eller förklädeslyg etc. Gudmödrar-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

na bjöds då på julmat, varvid det var viktigt, att de avsmakade alla Krisas julbrödsbortor och gav sina resp. utlåtanden därpå. Barnens faddras kom inte med gåvor vid jul, ty de hade redan vid resp. dop lämnat fram sina faddergåvor "ett för allt".

Fästlagsbullar eller fettisdagsbullar, som på 1900-talet kom att benämnas semlor, bakades till fettisdagen, så man även "bakade" (kokade) krosskakor. Bullen, som var mycket stora, var ej försedd med mandelmassa o. dyl., men äts till het mandelmjök med kanel på.

Bröllopsstårta hade man inte förrän i nyå vårt sekel. Mandelformor - motsvarande vår tids mandelmusslor - var ett traditionellt bröllopsbröd liksom svörkabelser,

(se fig. I, sid. 147!), saffransbröd (sid. 154),
vetekransar, kryddskorpor, flåtor,
kokta bringlor, vanliga vetebring-
lor, höror, smurror, rutor, pojkar (se
 fig.: na. d, e, f, g och h å sid. 24!), knöcliö-
ror. Allt var av bästa sort med fina
 ingredienser, och mestadels hade gäs-
 terna med sig dessa brödsorter som
 förring, liksom också ostkaka, vilken
 ej kan räknas till bröd, fast man
 sade, att man "bakade" den. Malbröd,
 som bakades till bröllop, barn dop, be-
 gravningar etc., fäst alltid vid extra
 inslag av de finaste brödkryddor.

Begravningstårtan bjöds gäs-
 terna av till en glas mörkt vin före
 avfärden med liket till kyrkan. Be-
 gravningstårtan skulle ha mörka
 inslag i omringningen samt kor vitt
 uppi utav svart björnbullongelä.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

S. k. hyrtårter, vilka kunde lyros hos stadens sockerbagare, var försedd med en sockerduva eller en sockerängel o. dyl., men en sådan tårta var endast "bådebröd" och skulle återlämnas till sockerbakaren i orörd skick. Begravnings-tårta kallades också sorgetårta. Var det långt från sorghuset och till kyrkan, vilket det ofta var i U., så fick gästerna med sig var sin storbröda ut å ätas i kyrkan under själva begravningen eller under gudstjänsten, som kunde vara i timmar. Det var också sed förr (1800-talet) att kyrkbesökare hade pepparkakor med sig och knaprade på under de långa predikningarna, vilka på den tiden utgjorde folkets "gissel". Ströor var ett traditionellt begravningsbröd.

Pepparkakslijärtan - mycket stora
 - gav prjkor och fliskor barandra
 på Tristdale, Gellerums och Fige-
holms marknader på 1800-talet.
 Dessa lijärtan fanns att köpa i ständer,
 och även stora marknadskaramel-
 ler i gramma papper med fransar
 i bågge ändar och med vackra
 märken på, samt "kärlekstetter".

Thoramellen var avsett att medela
 att blankt, grant snöre hängas
 över axeln att gå och ståta med.
 Många äktenskap i socknen hade
 sin ursprung i dessa lijärtan
 och karameller, vilka gjordes
 som "soveriner". De hörde till de s. k.
 "begåvningas", som fästfolk skulle
 förära varandra, när de möttes
 på marknaden efter frieriets i flis-
 kens föräldrakens (med brömmen).

Småbröd i nutida bemärkelse
 började man införa i orten i mit-
 tet av 1800-talet, men sådana sor-
 ter som smörbakelser och liknan-
de fanns redan på 1700-talet. Sylt
bakor "tog ut" i degen med dricks-
 glas till en platta, därpå en sur-
 rad degrensad lades i ring, och i
 denna ring placerades en sylt-
 bisk av något slag - t. ex. hal-
low eller jordgubbar. Sedan "sprit-
sen" uppfunnits bakades spritsax,
 s. k. spritskransar och utespritsade
S (äss, ess). Giffelar fanns för öf-
 vär på orten, och över huvudtaget
 fanns inga bergis-beströdda bröd-
 sorter. Pepparkakor och struvor kån-
 nades till småbröd. F. ö. har jag i
 det föreg. beskrivit vissa gammal-
 dags småbrödsorter. Skopors baka-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

ses av vetepojöl och mjölk antingen
 av bullar, ^{som klös,} rundskorpor med en över-
 skorpa och en överskorpa — eller
 av vetelar, som man skar i skivor
 efter uttagningen ur mjölen och
 sedan klöv man skivorna i en öv-
 erskorpa och en underskorpa,
 så att två s. k. långskorpor upp-
 kom. Därefter lades skorparämnena
 på plåt och gick en andra bak-
 ning i mjölen, vilket kallades
 att torka skorpor. Knäddskorpor
 gick en säs tillsets av färsk, ans
 pomerans (pomeransskorpor) eller
 kardemumma. De vanliga skorpor-
 na träknades inte till småröd, men
 det gjorde nästan knäddskorporna, vilka
 kom till mycket senare i tiden.
 Skorpan hade stor betydelse i hushållet
 och det bakat lade sig husmodern säs
 vinn om.

Tårtäret bestod av vetsmjöl, ägg och socker.

Tårtor bakades förr i hemmen som man nu bakar sockerbaka. Min mor m. fl. gjorde s. k. glasyr till sina tårtor. Glasyren vispades utav socker (vanligt) och äggvita. Si hade hon i en par droppar ättika för att få blandningen stel. Efter vispningen rördes det hela med sked i spillkum. Därefter gjorde hon en strut av vitt papper samt fyllde denna med glasynen, varefter hon klippte av strutens goats, så att en "sprütshål" uppstod i denna. Den framrade hon struten över tårtäret (sockerbakan) och gjorde samtidigt slingrande rörelser med den, varvid hon (fisk fram oliba slingor och mönstret både uppe på "anslaget" (sockerbakan) och på dess sidor. När tårtan var färdigglaserad

Var det barnens förtjusning att få
skrapa spillkummen, slicka skeden
och sist glasyrstruten, sedan knapp-
målarna, den varit ihopfäst med,
blivit borttagna och papperet utreck-
lat. Detta ögonblick hade barnen väntat på.

3. Pötte, eller mera sällan bakade
slag av vardagsbröd.

Blåbärskaka var ett vardagsbröd,
som bakades i blåbärstiden i form
av vanligt grovbröd men med blå-
bär inbakade i kakau, vilken fick
formen av en mycket stor bulla,
isåå för långt när så stor som en
limpa och ty större än att en man
kunde äta upp en sådan till målt-
tiden, ty den delades inte på.
Många åt den rykande varm, men

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 16

andra ville ha den kall. Jag har
 själv ätit sådant "halvordags-
 bröd", men man för inte väl av
 det, och det var inte alla, som läng-
 tade efter det. Även vintertid kunde
 blåbärskaka bakas. I st. f. fjärsta
blåbär hade man då de på plåt
 i bakugnen torrade blåbären
 att tillgå. Odon kallades gärme-
lär, emedan det ansågs, att den
 blev galen, som åt av den, och
 många vågade helt enkelt inte
 äta sådana bär. Men de, som
 trotsade risken att bli tokig, vå-
 gade att i st. f. blåbär använda
 odon i brödet. Det kallades oabrö,
 eftersom 'odon' uttalades som oa.
 Till blåbärs och odonkaka behöv-
 des varken smör eller socker, så
 det var mest av sparsamhetskäl,
 man bakade dessa kakor.

4. Maträtter, som stå på gränsen till
bröd. (efter järnspisens införande)

* Rån kokades inte på orten, och nå-
(n) järn såg man därför inte till. In-
te ens benämningen 'rån' fanns i
vårt vokabulär. ^{~1900} Däremot kokades
munkar av flera slag såsom väff-
lor, kallade vafflor, pannkakor
av olika slag såsom ugnspannka-
kor, fläskpannkakor, potatispann-
kakor (pärpannkakor), tinna pann-
kakor (med fläsktärningar), stärkel-
sepannkakor, ris- eller risugnspann-
kakor, potatisbullar, som hade många
benämningar såsom: pärpannk,
pärpann, pärpann, pärpann, pärpann
(flottsuddar), potatisplätter. "Häst barn
har många namn", som synes, och
jag vet knappast någon rån, som
haft så många benämningar (munkpanna:

* Se: rånjärn, vaffeljärn & struvjärn plättplät sid. 185, 186
187, 188.

som just potatisplättar - en mycket gosterad bruksträtt, som äts med fläsk till, eller lingonsylt. "Smeten" var då gjord av kokt potatis från gårdagen, och den rullades till en rulle, som skars i plättar och stektes i stekpanna. Vetanijälsplättar bröts en tunnare smet och stektes på plätteplåt som runda plättar, eller i stekpanna som tunna halvor eller helor. Väfflor bakades i väffeljärn. (Se sid. 142!). Råmjölkspannkaka bakades av råmjölk (eftersom hos halvning) och ägg. Det fanns också något liknande, som kallades kkesost, som bakades i min fars föräldrakam även i våra dagar, fast mera sällan. Potatispannkaka kan ngns bakades på plåt, liksom stärkespannkaka och fläskpannkaka.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Frgl. 16

kaka med fläskkivor på. (Jfr. tunna
pannkakor, sid. 174!) - likaså risgamm-
kaka. F. ö. ngussalles alla ljockare
pannkakor, medan man gräddade
de tunnare i stekpanna eller på
järn. Raggmunkspannkaka av
gräddpotatis blev ofta till, när
det led mot slutet av det tröt-
samma raggmunksbaket (tun-
na runkar i stekpanna till helor
eller halvor), då man tog och bred-
de ut sista smeten över en plåt,
lade fläskkivor uppå och ngus-
salle denna ljocka pannkaka.
Raggmunk äts med stekt fläsk och
lingonmjölk, s. k. krösamjölk.
Raggmunk benämndes ofta ba-
ra munk och pannkakan ragg-
pannkaka (el. raggep.). Munk, ragg-
pannkaka och kröppbakar var det
bästa, barn kunde ljudas på.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 16

Ostkaka är Smålands "provinsrätt", men någon Spettekaka förekom s. a. s. "norr om Lundvägen", (varmed Skåningarna mena Småland) Aldrig. Palt koktes vid grisslaktet och kallades också blodpalt, till skillnad från "tätrepalt", som var den Skåntammans benämningen på kroppkakor. (tattarpalt) Blodpalt gjordes av svinblod, rågrmjöl, rivna rå potatis, svagdricka, salt och några fining mejran, och så hade man ^(stekta) fläsktärningar och löb inuti. Smakpalt skulle man bjuda gännen på. När M: bon säger ordet "palt", läcker han sig i subart palt av svinblod. Annan blod användes heller inte. Således är här på orten palt' och blodpalt' synonyma begrepp. Liksom kroppkakor skulle paltas vara liard. Palt koktes i mig hem vid varje svinlakt.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961, MISTERHULT
 SMÅL.

Utmärkande för M. är - i fråga om blodpalt - att man åt den nykokta paltan rykande varm på tjuvå sloydagen ^{till middag} utan någonting annat till (möjl. ^{äta} grovt bröd av sådana personer, som alltid måste ha bröd på bordet). Skulle man ha något till paltan, då var det i så fall krösanjörk (se sid. 176!). Dagen efter svinslaktet, och de följande dagarna, åt man till varje frukost skivad, rypstekt (äppstekt palt) med hårdstekt grynkorv och krösanjörk. Paltskivorna skulle också vara ganska hårdstekta. Anmärkningsvärt är även, att grynkorv aldrig i M. ätes med t. et. kokt eller brynt potatis, utan alltid tillsammans med rypstekta paltskivor. Grynkorv och potatis ihop är för M. - böu helt enkelt otänkbara ^(Paltfrukostarna ^{kommer till paltan var slid.})

5. Pallbröd.

Bröd med blod som spad kallades pallbröd, till vilket endast svinblod användes, och det utspäd-
 jes något med ^{eller} vatten. Till pallbrödet användes rågrjöv, men man blandade inte in potatis i degen, som benämndes pallbröds-deg. Jäst tillsattes samt salt. Förfäringssättet skilde sig vid bakningen iske nämnvärt från det vid vanlig bakning, sj heller vid gräddningen, som skedde på vanligt vis i bakugnen femvis^x (1 fem = 12 kakor). Hakorna ristades sj för att de lättare skulle kunna brytas. I stället lade man bakorna i vattnet att blöttna upp vid bakningen, och så behövde ju bakarna sj brytas först. Endast tjocke
 x (Om 'fem': se sid. 3!).

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.
 Figl. 16

paltbrödsbakos bakades, och de
 erhöåll därav - stort vetö - linse-
pans borm, men kring banterna
 blev knappast någon skorpa, utån
 det torra inkräuset syntes där.
 Paltbrödsbakorna bakades vid
brag värme och fick sedan ligga
 och torka i ugnen, varefter de
 förvarades i lära eller tina o. dyf.
Fröstites förekom det, åd de äts
 som vanligt bröd, medan de var
färska, f. st. åren 1867, - 68 och - 69,
 likaså under krisiden ^{i stäerna} 1914 - 1918.
 Annars koktes paltbrödet, lias man
 skulle äta det som middagsrät
tillkumman med työk. Vit vet
mjölsås (sådan sås, som av nu-
 tida kochar kallas grundsås) och
 så åd man stekt gläsk till. Paltbröd
 var en smaklig rät, som numera
tycks ha avskrivits från matreseri.

I mitt föräldrakem bekades paltbröd för halvåret på en gång, men i gammal tid förekom inte paltbrödsbak mer än en gång om året, ty det torra paltbrödet gick åt för bara länge på torrt ställe, t. ex. i handkammare eller skafferi. Man bekade då, så att man hade paltbrödsförråd för hela året.

Slutligen må om 'bröd' nämnas, att gammalt bröd, såsom förhårdnade brödskiivor och brödkanter o. dyl., aldrig kastades bort utan lades i vännen att 'blöttna upp', varefter de stektes med fläskflöt i stekpanna till lagom knaprighet, varefter det äts som frukostätt med stekt fläsk. Appstekt bröd ansågs vara en god frukostätt i vardagslag. Men alltför mögligt bröd gavs åt grisar och höns.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

X. Folketro och folkseder rörande
bröd och bakning.

Brödtur hade den, som lyckades med
sitt bak. Det fanns kvinnos, som
ständigt hade brödtur, liksom det
fanns de som sålde eller aldrig
hade det. I det frög. har jag nämnt
en en gård, där man alltid fick då-
ligt bröd från generationer tillbaka.
Den gården hade dålig brödtur, sådes
det, men alltsammans berodde på, att
man där envisades med att, i st. f. lin-
por, baka grovbröd, något som man
inte gärna gjorde i tu., emedan dessa
lätt blir skorplugna (skorpläppte).
(Se nedst å sid. 102!) "Då å som för-
gjort" sade kvinnorna och började ju-
dera över, vilka väsen, de bunnat stö-
la sig med. (Se sid. 78 och vidare!) "Har
jag fått bra jäst, eller skött min

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL
 Figl. 16

mjölet är gott)

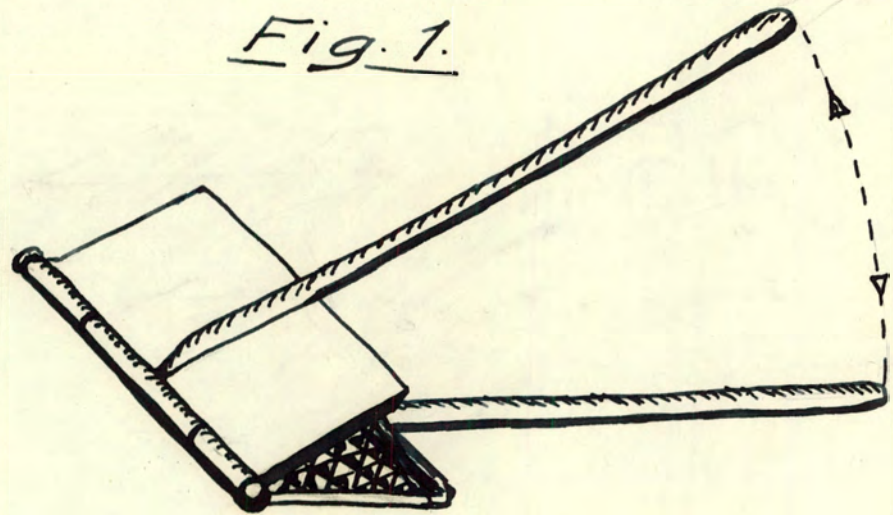
hur det väl, och mjölen är väl upp-
eldat och lagom, och jöy själv är
kry och påpasslig, så får jag bra
bröd — sen må vi tala om eran
brödtur, hur mycket som helst, "se-
de i början av 1900-talet en ung,
duktig bondhustru till sin tjatiga
brämnos. Typiskt för denna brö-
mingslid mellan gammalt och
nytt är, att den gamla skylde
"dåligt bröd" på "dålig brödtur," me-
dan den unga mera litade på sin
skicklighet, brödnäms och mjöns
beskaffenhet samt — inte minst — jäs-
ningsämnet. Om bot mot förgöring:
(se sid:na 78 o 66 o 67 o 68!) På 1700-talet
var det sed, att då man tillsatte
jäst vid brännvinsbränning, skul-
le man med nunn frambringa
de ljud som man använde till att

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Figl. 16

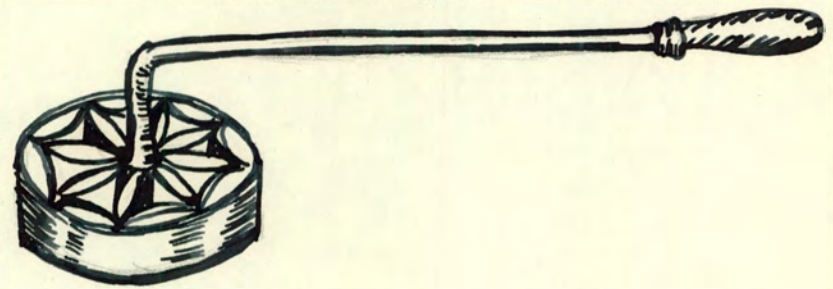
"hetsa" en läst med, om denne var
 för slö i skakeln. "Så länge g^{sten}
 (j^ästen) rinner, blir bränningsst^{or}ket"
 sade man. Ribnande gjorde
 man vid tillsättning av j^äst
 till dricka. Vår brödj^ästen skulle till
sämas, hade man den motsvarig-
 heten till det förra, att den som
 tillsatte den, skulle skratta och
 visa sig runter inför de andra,
 så skulle dagen sedan gå bra. Nå
glöden var utrakad på hällen ur bak-
ugnens, skulle man, som det hette,
 "fästa elden" genom att dels borta
 övers glöden och sedan sopa aska runt
 omkring och övers den för att före-
 komma all skada, som olika vä-
 den kunde komma att annars
 tillskynda bakningen. Särskilt
 skydde man skogens väsen, Skogstippan.

Fig. 1.



Rånjörn, tecknat ur minnet från
Grönöstugan i Misterkult.

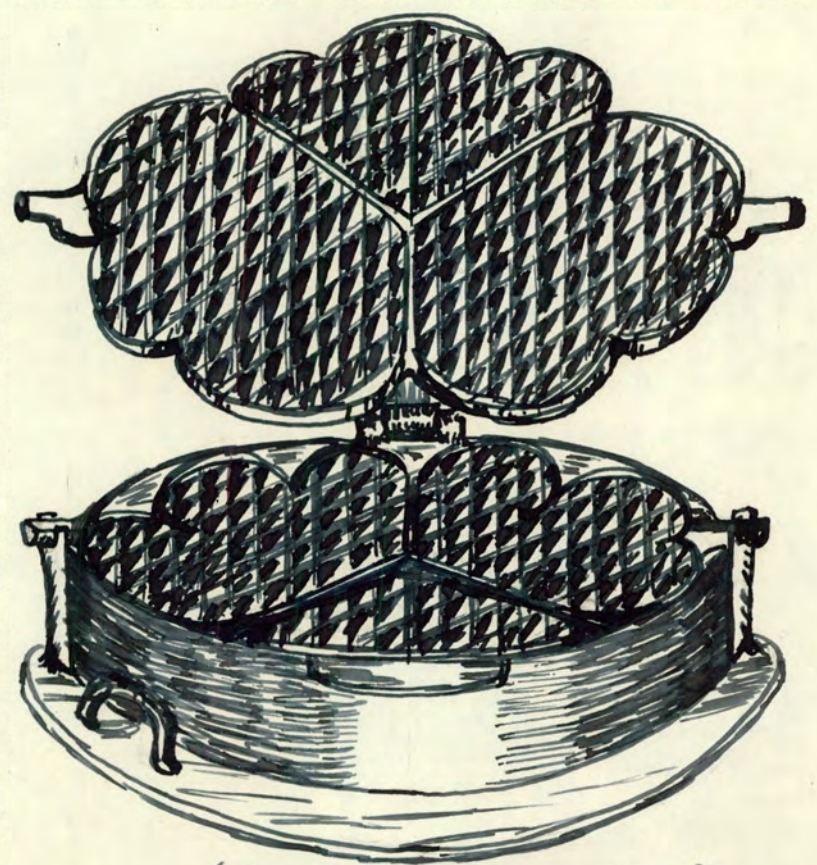
Fig. 2.



Struvjärn, tecknat ur minnet från
Gässkult i Misterkult.

G. G.

Fig. 3.



(Innehavare: Sign.)

Vaffeljärn, att ställas på trefot.
med annan figur än det "traditionella"
hjärtat

Modell: Äldre.

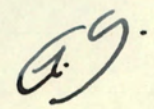
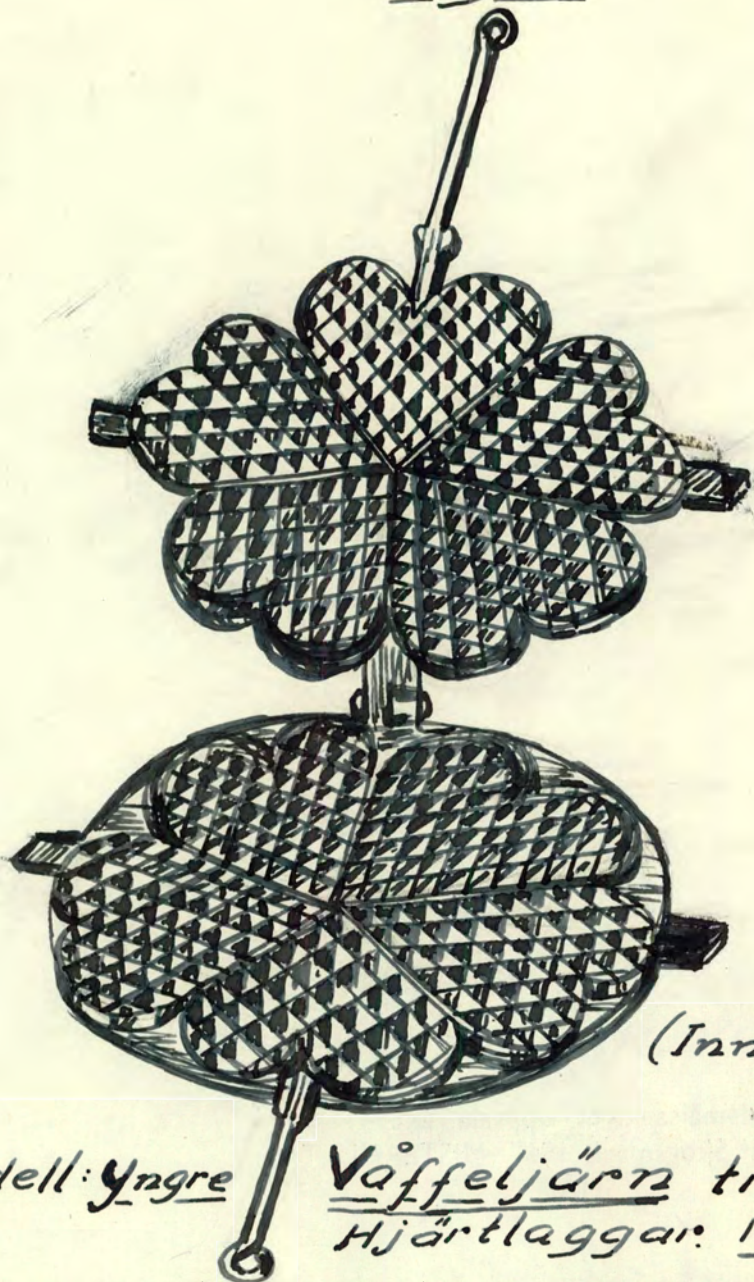
laggen. Misterhult. 

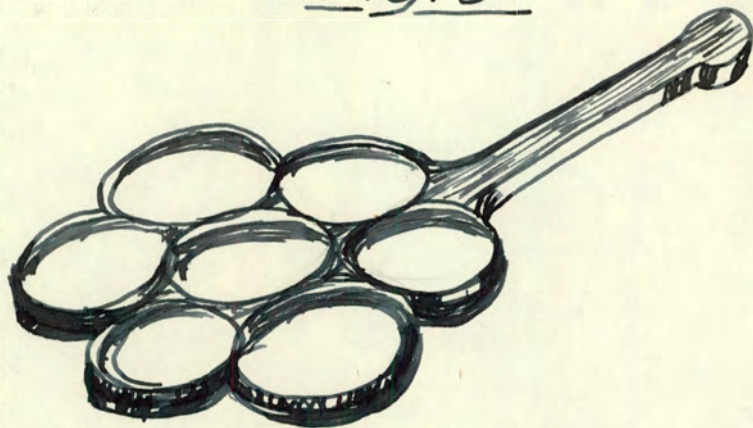
Fig. 4.



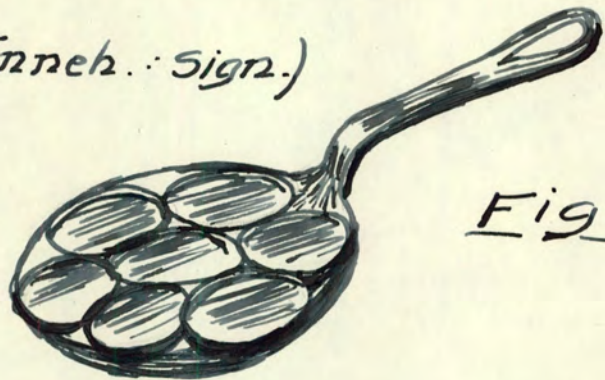
(Inneh.: sign.)

Modell: Yngre

Väffeljärn till järnspis
Hjärtlagnar: Misterhult. G. S.

Fig. 5.Munkpanna.Modell: Äldre.

(Inneh.: sign.)

Fig. 6.Plättplåt.Modell: Yngre.Misterhult.

G. S.

Tappade man en smörgås, och
brötskivans smörsida lade sig ned
åt golvet, bådade detta regn eller
gult väder över luften laget da-
gen därpå. Kade brötskivan sig ned
smärvt uppåt, blev det vackert.

Färdvårk, bölder och alla sorters
varbildningar ^{brötar} genom att lägga
på luggat bröd som en deg. Om
att ge varm bulla till god vän: se sid.
126! Om att säua första kakan i ugnen:
se sid. 68! Om korstucken och att korsa
legen: se sid. 78 resp. 66! Om slovens rening
av jäst: se sid. 67! I det föreg. har jag om-
nämmt eller beskrivit 'folktro och folk-
seber, rörande bröd och bakning' i olika
sammanhang. Matilda Anderson - född
1841 och död 1916 - hade för sed, att alltid
läa bröd åt färdfolk (färdfolk), berättar
hennes bondvänner. Det var allmän sed på 1800-
talet och dess förinnan.

Historien om flickan, som trampade
på brödet.

Det var en gång en färlig flicka, som tjänade hos en vänlig familj. Ofta en tid ville hon gå och hälsa på sina föräldrar. Hon hade nu tjänat pengar och därför kunnat köpa sig nyckel för besöket. Av sin husbondefolk fick hon två stora brödkakor att ta med sig till föräldrarna. Under vägen kom hon till ett kärr, och då hon var ganska högfärdig, ville hon inte smutta ner sina fina skor, utan länkade, att om hon växelvis lade ut limporna fram för sig, så skulle hon kunna kliva på dessa över hela kärrat. Men just ^{hon} hon steg på första bakken, sjönk hon.

Av denna händelse uppkom talet, att Nångrun hade dragit ner henne i kärrat för hennes högfärds skull.

(Meruttat av 86-åriga Oskar Andersson).

XI. Talesätt och libeller.

Ordstäv, där 'bröd' ingår: "Salt och bröd gör kinden röd." — "Här ska bli andra bullar, så bagarna sket på gressla." — "Öst och bröd och brännvin — länsmans och stämning." — "När magen är mår, är brödet beskt." — "Man ska inte bjä bagare barn bröd." — "Mättre brödlös än rådlös." —


Brödsvullen är den som är tjock men frisk. Brödstarv är den som har väldiga kroppskraftar. Till den kläme säger man: "Du behöver alltså upp ett par kakor bröd till." Brödkrämm (brödkrämm) är munni och kakstau är 'magen'. — Ten gumma uppläckt — sedan hon uppsatt brödet — så hon glömt sätes till jäst, sedan hon resolut öppna-

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 16

nygrusluskau och bastade in jästau
i nygrau: "med ska du", sade hon.

"Det här ger inte bröd", säger
man, då man reser sig från vilan
för att åter lugga i med arbetet.

"Här du inte en firme (suöre),
en briv och en bröknobring (bröd-
bant-hörd) i fisker (fiskan), så bli
du aldri en rovi kar (karl)",
sade man för att bråpojkar. (En
del tillade också 'spik' som nödvändigt
innehåll i fisken). Daddor tuggade
för bröd åt spädbarnen och stop-
pade i mun på dem, för att de skul-
le lära sig äta bröd. Det gjorde
min dadda, Hanna Thindgren, som
dog omkr. 1914 vid c:a 80 års ålder. Jag
låg många nödrar, ammor och
daddor göra så. Det såg äskligt ut,
tyckte vi barn, när vi blev något äldre.

Brödgråta - brögråte - var en gnällande pipa, som vi barn tillverkade av knala römpinnar, som vi blöttes i munnen och kussade på med knät med fjällsnoskäftet, tills skalet lossnade, och man kunde dra ut själva pinnen. Skalet - brödgråtan - plattades till något utefter hela längden, och då lummade man bort ytter-skalet en bit i ena ändan. När man bodan slask denna ände i mun och blåste, låg det som på ett bultet barn gråter efter bröd.  Brödgråta.

Tillvägagångssättet var alldeles detsamma som vid tillverkning av sålgpipor, men ljudet blev inte klart som i en sådan, utan skrikigt och ångsligt. På 1700-talet och början av 1800-talet var det sed,

äro vid "fätligbegroaving" och be-
 groaving utans ståt' utdela ost
 och bröd till de få gästerna, sedan
 de "sprungit ut" liket och skulle be-
 giva sig till kyrkan med ost. Varje
 gäst fick sedan i kyrkan tushälla
 med osten och brödet efter behag.
 Det var "begroavingskost" eller
 "kyrkekost." — Nu ransa:

"Magare Örengts barn bakar
 bröda brända bullar bakom be-
 gen blå." — Vid bakning av bröd
 kunde det vara ganska tilligt bevänt
 med hygienen, särskilt i vissa tunda
 mörka backstugor. I min barndom
 bodde tre gamla ogifta systrar i back-
 stugans Parnsmåla. De var visse,
 som mest låg på golvet och sov i
 halmon i lag med grisen — Rina,
 som skötte tushället samt Rona,

som gick i byarna och liggde nyl²
 m. m. till sina lushåll. De bodde
 ihop med grisen och hönson. En
 dag hade en min fogsman ett
 ärende till Damsmåla. Rina höll
 just på med julbaket och händes
 na gick plinka över bakskivan,
 medan besökaren stod i dörren
 och tillade på, och utträttade sig
 ärende. Jag låter honom här tjäla
 berätta vidare: "Hönson snodde mig
 bring bannan och sprang och plo-
 bade på golvet - det var jordgolv.
 Visst låg i kaknen med gri-
 sen i famnen och kliade den ka-
 kon oronan. Lotta, som var hem-
 ma från liggstråten den dagen
 bar in bakvet från vedboden. Där
 vad det var, flög en lions nyp och
 såll sig på bantens av bakskivan,

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Fgl. 16

vände ändan mot ögen och släppte
 en blick. Thricht bakade Rina in
 blickan i sin begrulle, alldeles som
 om det varit ett russin eller något
 annat, som borde komma med i
 baket. Den hon såg blickan eller ej
 fick jag ingen uppfattning om.
 Men det är säkert, att gods jul-
 bröd - det fick de i Parnsmåla
 den julen."

"Bröd åt alla, död åt ingen!"
 är ett utrop av uppsamhet, såsom
 "väl nyt!" Men den, som satte
 brödtuggan i halsen under måltiden,
 utropade efteråt: "Varu
 vissnunar nej brödet?!"

"I brist på bröd tar man
 limpa", säger man, då man i
 brist på nästa materialet banta-
 ga stå surrogat.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
 Gunner Skogsmark, 1961. MISTERHULT
 SMÅL.

Frgl. 16

Ätlor om brödet: "Grön gick han in, röd kom han ut, så nickte han, så pisste han, så gick han in igen." Svaret på denna gåta är: ugnsvraster, som går in i ugnen (den första, gröna rusten), och så kommer den ut med glöder och quistor. Bakersthan soppar den i väteämne, slänger av lite väte över den genom att "nicka till" med den våta vraster samt låter den gå in i ugnen för att baka denna.

"Ha rent rujöl - eller bröd - i jåson" är att ha goda avsikter.

"Thaka söker maka" betyder, att "lite barn leka bäst."

"Brudbröd" och "Jungfru-Mariebröd" är två ängsblommor - s. s. samma. Leumskor är hundloka.

Landsmålsarkivet, Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark, 1961. MISTERHULT
SMÅL.

Jou lek.

Tippentippen skulle hålla
bröllop i da.
Pakte gjorde tippentippen
bakte gjorde ja'.

Satt' in gjorde tippentippen,
satt' in gjorde ja'.
Satt' in gjorde alla,
som i bröstuga vä.

Tog ut gjorde tippentippen,
tog ut gjorde ja'.
Tog ut gjorde alla,
som i bröstuga vä.

Skar gjorde tippentippen,
skar gjorde ja'.
Skar gjorde alla,
som i bröstuga vä.

At gjorde tiippentippene,
at gjorde ja.
At gjorde alla,
som i bröstuga va.

Söp gjorde tiippentippene,
söp gjorde ja.
Söp gjorde alla,
som i bröstuga va.

Full blidde (blev) tiippentippene,
full blidde ja.
Fulla blev alla,
som i bröstuga va.

Slovs gjorde tiippentippene,
slovs gjorde ja.
Slovs gjorde alla,
som i bröstuga va.

Landsmålsarkivet Uppsala 24694
Gunnar Skogsmark. 1961. MISTERHULT
SMÅL.
Frgl. 16

Sams blidde trippentippen,
sams blidde ja.
Sams blidde alla,
som i bröstuga va.

#

"Brödgalen" (galen efter bröd) eller
rotvullen är den, som varit utom mat
länge. Ek.: "När han kom hem från
skogen (skogen) va han fullkomligt
brögalen eller brögalen".

Förut nämnda tegoskrinna -
Berika Andersson brukade säga:
"Jag har föt åtta barn till världen
och alla lever de och är bröd-
friska". - Den tungrige säges va-
ra "brödsugen" eller på ortens
mål - bröfallan - även brö-
fullan. "Hilig kring brödkakan"
var den, som gärna höll sig fram-
me - främst i "brödkör"- och här-

igenom klarade sig län i livet. alla skiften. H: "Nu har han köpt sig en gärd. Ja, den han har alltid varit flitig bring brödkakor." Om den snåle husbonden sade man på ortens mål: "Då ä en, kinn järne (gäma) håller smbjen (armbjen) på brödkaka." Det var nämligen sed förr, att brödkakor placerades, där husbonden satte smt kniven bredvid kakor. I husbonden skar bröd på begäran av de övriga kring matbordet. "Han håller än brödkaka, så arma (amma) stehne på'n", var ett annat uttryck om den snåle husbonden: "Smulgrätars" var den, som pluckade i sig brödsmulorna, sedan han skurit bröd. (Jfr. sid. 16!). Den löslaktige däremot sades "icke vara rädd om brödsmulorna." Ammars gavs brödsulor åt hönser.