

2890

SÖDERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Salem

/9 1930

Laurell, Lars, 1930

Svar på ULMA:s frågelist 16 Brödet
och dess tillredning

29 bl.4:o

Anm. av Erik Holmkvist

1 " "

2890

Exc. OSD

LAURELL.

Sakligt bra och så utförligt man kan begära. Be-
träffande ljudbeteckningen kunna följande kompletterings-
frågor framställas:

Sid. 2. *båka'*: är det ej fråga om *båke'* med grav accent,
eventuellt med *biaccent* på sista stavelsen? Lau-
rell har själv denna form på blad 2 1/2 baksi-
dan med blyerts. Jfr T. Ericsson Grundlinjer s.
66-68!

Anm. sid. 2. Ha sammansatta ords första led cirkumflex,
~~körxörxör~~ vilket alls icke är otroligt, bör det-
ta absolut utsättas. Ex. *båktråg* (se sid. 13)

Sid. 4. ! är utsatt i kanten för tvivelaktiga accent-
former här och i fortsättningen.

Sid. 11. *fatna év*: blir det inte *fanå* i st. f. *fatna*?
Ligger tonvikten på adverbet, kan man i ett
dylikt fall skriva *fatna év*, så får man ett ut-
tryck för denna sak.

Sid. 12. Heter inte uttrycket om ugnens svalnande
"stå och slå av sig"?

Sid. 13. Heter det inte *miçoför* l. *miçlör* i d. f. *miçlör*?

Sid. 23. Är *biaccenten* placerad rätt i *lätgrädat*?
Bör det inte vara *lätgrädat*?

Sid. 25. *småkaka*: Jfr anm. sid. 23

Sid. 26. *rånstånär* " " " "

Landsmålsarkivet Uppsala 2890

L. Laurell, 1930. SALEM

SDM.

Frgl. 16

Lars Laurell.

1

Svar på Landsmålsarkivets
frågelista nr 16. Brödet och dess till-
redning, för Salems s:n Södermanland.

Meddelare: Fru Anna Laisa Carlsson
Sjövik Rönninge. Född 1862
på Skärby, Salems s:n.

Landsmålsarkivet Uppsala 2890

L. Laurell, 1930. SALEM

SDM.

Frgl. 16

Kap I

Baka, bäka, användes även i bemärkelsen
baka väpplor, baka pannkakor. Baka äpp-
len, bakade äbbarar ej känt. Någon annan
användning av ordet baka är ej heller känd.

Baka om brödbakning ärsyftar hela arbetet.

Substantiv för att beteckna arbetet att baka:
bak b. f. bäket (Den i spr. otryckiga
stavelsen i ord med acc. 1 har i ortens
mål starkt betryck, kanske t. o. m. huvud-
tryck. Troligen är det dock endast den exspira-
toriska accenten, som förändras, varför man
dock ej kan tala om sammanfall mellan
akut och grav accent). Bak användes även
för att beteckna den bakade kvantiteten
bröd; ett stort bak, ett litet bak.

Torr bröd bakades på stöve

Jag har nu vidt antyda nära av des²/₁₁
vänta bröterna men frögerna stå dock
ännu obakade så jag får väl tillbaks

Frgl. 16

SDM.

Landsmålsarkivet Uppsala 2890
L. Laurell, 1930. SALEM

papprens en gång till punkt
jag.

als dock att Tiet i

~~han~~ bäka' absolut skall falla.

Landsm.Upps.2890
L.Laurell.1930.SALEM

sid. 9/ väkä & väkä När är givetvis
fråga om den av T. Brismans nämnda
företalren, av honom betecknad på det senare
sättet. ~~Vid den~~ beteckning jag är dock ej säker
på att denna beteckning är den ~~riktiga~~ riktiga
frö denna art, men för konstens skull är
väl beteckningsättet väkä att föredras.

Cirkumflex vid sammansatta ord kan vinn-
ligen märkas när ordet uttalas för sig
betonat åtminstone vid lång vokal i första
sammansatta ordet, men detta ^{kan för} förekomma
jfr i nägon mån även i rikspråk. För öfrigt
i svenska avlysnas saken i vanligt samtal
och kan till det resultat att i ord med kort
vokal i första leden kan cirkumflex ej motiveras.
Såväl i beller ~~såväl~~ i ord med lång vokal.

fakna är för skrivars fäna är

sid 83. Riaccentan är rätt placera.

Landsm.Upps.2890
L.Laurell.1930.SALEM

Baka (baka) användes även i bemärkel-
sen baka väfflor, baka pannkakor. Baka
äpplen, bakade aborrar ej hänt. Någon annan
användning av ordet baka är ej heller
känd. Baka om brödbakning ämyftar hela ar-
betet. Substantiv för att beteckna arbetet
att bak: bak (bak b. f. bäke^x). "Bak" an-
vändes även för att beteckna den bakade quan-
titeten bröd: ett stort bak, ett litet bak.

x Den i ~~sta~~ riksspråk stryckiga stavelsen (^{i ord med acc!})
~~ord med acc!~~ ortens mål starkt bitryck. Jag kan ej fullständigt
angse skillnaden mellan detta uttal och riksspråks-
uttal men använder i brist på bättre denna be-
teckning. Jfr Torsten Eriesson: Södermanlands folks-
mål sid 66.67. I sammansatta ord av typen
värd!

~~an~~ typer baktråg, ugusman hårdkaka, her
jag använt vanlig accentbeteckning, alltså:
baktråg, ugusman, hårdkaka, dock medveten
om att detta beteckningsätt icke är tillfyllest-
görande. Bland annat kan man, i ord med lång
första stavelse märka en ganska tydlig cirkumflex på
först stavelsen, ehuru jag ej vågat uträta någon.
För öfrigt få dessa beteckningar stå kvar, ehuru det
kanske vore bättre att ej uträta några alls i väntan
på en mera grundlig undersökning av förhållandena.

Landsm. Upps. 2890
L. Laurell. 1930. SALEM

Landsmålsarkivet. Uppsala 2890
L. Laurell. 1930. SALEM
SDM.

Fgl. 16

ställen endast två gånger om året, en gång
 på våren och en gång på hösten. Mycket
 bröd bakade man allt efter ^{som} (det tog slut utan
 någon egentlig regelbundenhet. Ett starbak, d. v. s.
 då man bakade torrt bröd, räckte en vecka,
 man började måndagsnatten och höll på till
 lördagen. "De' luktar färskbröd" vanligt uttryck
 under bakdagar. Någon särskild benäm-
 ning på en person, som bakade, fanns inte.
 Karlar brukade aldrig delta i bakning
 "En karl skulle bakat bröd, de va' väl ingen,
som hade vela' ätit det" Som skäl härför an-
 gavs, att de t. ex. skulle kunna tappa tugg-
 busen i brödet eller eljes förena det.
 Torrt bröd fanns aldrig att köpa, möjli-
 gen kaffebullar.

Kap II

Gudslän (gästlän n.) användes inte bara om bröd, utan om mat i allmänhet. "Vi har inte ett gudslän i huset" vi ha inte en matbit.

Allt lägga brödet opp och ner ansägs arätt.

"Han har många brödkvarnar" =... många barn.

Sovel (sövel) tillsats till brödet. Dubbelsavel när man hade både smör och pålägg.

Barnen fick gå och gnaga torrt bröd i stället för smask. Detta kallas allt möla

bröd "Du går å mölar brö" hela da'n"

En beta bröd l. en bit bröd

Första och sista snuten på en limpa kallas kätkanten och latkanten.

Friarskivan "Skivan näst efter kätkanten"

Snuten av limpan l. ändan av limpan äro även brukliga uttryck.

Nybakat bröd l. färskt / fast

Landsmålsarkivet. Uppsala 2890

L. Laurell, 1930. SALEM

SDM.

Frgl. 16

bröd. Andra uttryck ej kända. Kakorna äro
sega, brödet är segt, om bröd som skall
 torkas men ännu inte är torrt. Brödet
 var alltså godast medan det var mjukt,
 man åt det mjukt hela veckan, man bakade.

Kladdigt bröd "då de inte har vela' jäst"
Hemigt bröd (hēnet) När brödet är degigt inuti
 och sedan torkas, blir det hemigt.

Skarpt bröd "det torra och hårda, grova brödet"

"Mellan jul och nyår stäpp man det skarpa
 brödet, sen fick man ta till hårdkakan
 (härkåkan) igen".

Uttrycket hårt om bröd användes ej gärna

"Säg inte att bröd är hårt, för hårt bröd det
 är att vara utan" brukade man säga.

Torrt bröd kan slå sig och bli segt, om
 man lägger det på ett olämpligt ställe.

Gammalt bröd blir mögligt (möglet)

"Ät möjligt bröd, så blir du stark" brukade man säga till unga pojkar.

Skorpan "den yttre kanten på mjukt bröd" Örra och undra skorpan. Inkrämet "det inre" ^{på mjukt bröd}. Limpan blev skorplupan, när det blev ett mellarum mellan inkrämet och övre skorpan. Dinkigt (drycket) om inkrämet i en skorplupan limpa.

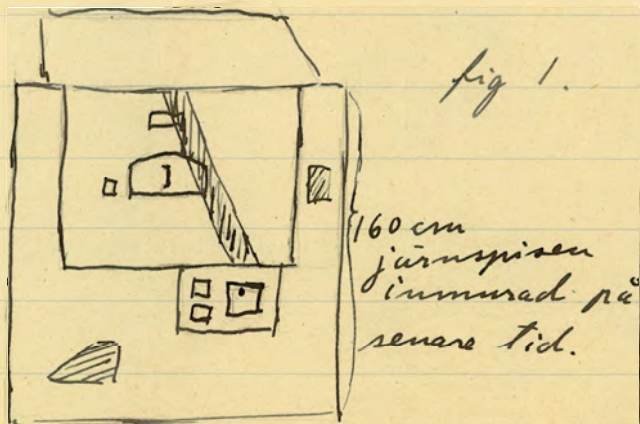
Bulle och limpa, med dessa brödformer avsågs samma slags bröd som i nutida riksspråk, en bulle var alltså ett mindre, runt bröd, en limpa var större och avlång, lev fanns inte alls. Bullar bakades oftast av siktat mjöl (siktbulle) även av kornmjöl och ärtmjöl. Ärtmjöl användes att dryga ut vetemjöl med. Grova limpor bakades av sammat mjöl, men man kunde baka limpor även av siktat mjöl. Kaka & hårdkaka alltid av sammat mjöl.

Kap III

7

Man hade bakugn i alla stugor. På herrgårdar hade man särskild bakarstuga, men man hade murad bakugn även i köket för tillfällighetsbak. Att bakugnen sträckte sig utanför stugans vägg var ej vanligt men förekom på vissa håll. Skjutet, som fanns över en sådan ugn, kunde kallas kantor (^{kantor}) h. bod. Breddvid bakarstugan, om sådan fanns, hade man ofta en liten kammare, där degen fick stå och jäsa.

Vidstående fig. föreställer spisel med bakugn i torpet Erikslund i Salems s. n.



Landsmålsarkivet, Uppsala 2890
L. Laurell, 1930. SALEM

SDM.

Frgl. 16

^{yttre}
 Bakugnens längd + den ojyma spiseus var
 230 cm. Den sträckte sig dock endast 70
 cm in i själva stugan, resten fanns i en
 förstuga av enkla bräder, som dock hade sam-
 ma höjd och bredd som stugan för övrigt.

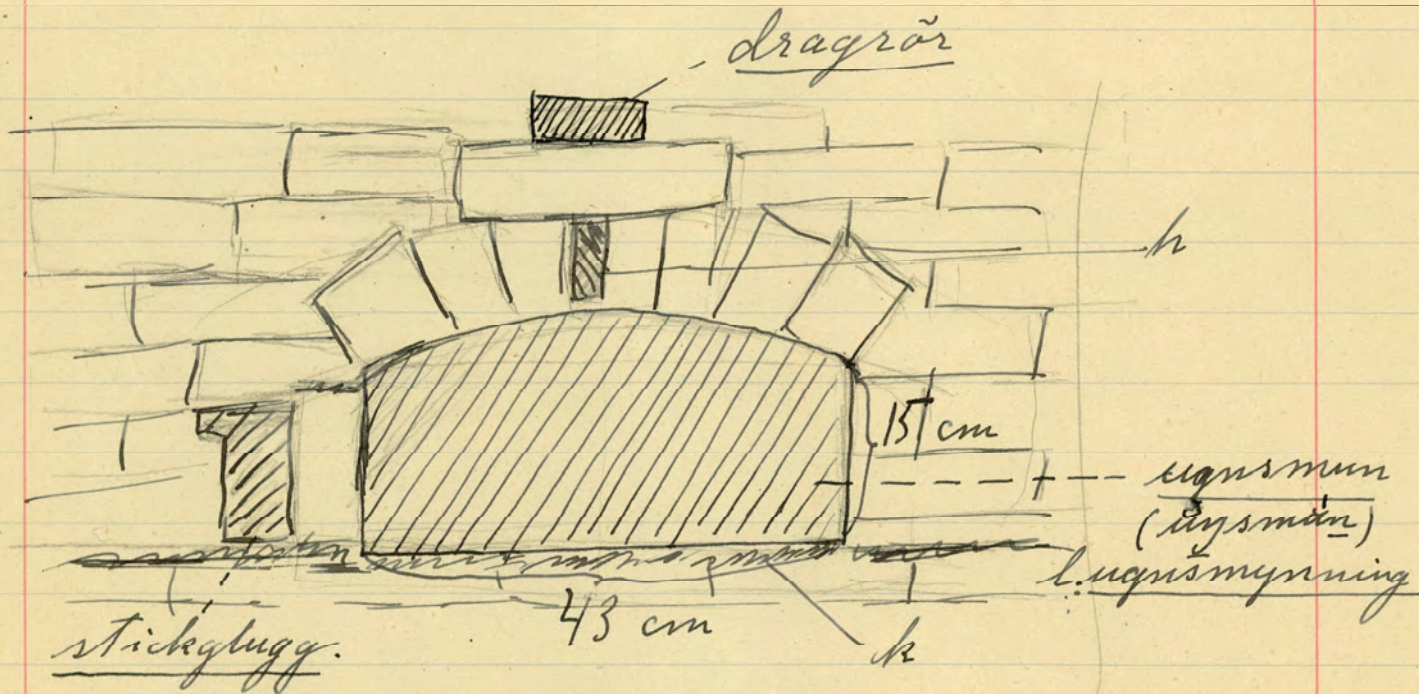


fig. 2
 Tvärsektion av bakugnen.

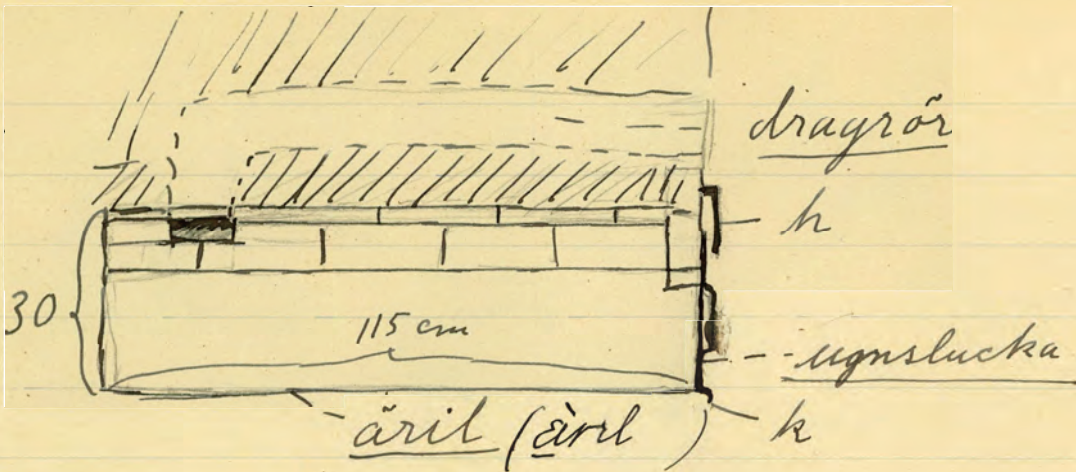


Fig. 3

Längdsektion av bakugnen.

Ärlen var fullständigt plan. Bredden invändigt 90 cm. Tungen som helst inmurad bank eller håll. Stickglugg kallas en liten öppning vid sidan av den egentliga ugnsöppningen, ugnsmunnen, (se fig. 2) I denna eldade man med stickor, lystickor, under pågående gräddning, vilket tjänade två ändamål, dels att öka övervärmien, dels att lysa upp ugnen. När man eldade i stickgluggen, fick man ha riktigt torra stickor, som inte rökte.

Valvet kallades endast valv. Infattning av järn saknades, ¹⁰
likaså bärjärn. Gima obekant uttryck. Stora öpp-
ningen: ugnsman & ugnsmyning. Rök-
från ugnen gick genom ett litet hål på sidan
valvets sida (fig 3) genom dragröret ut
i rökfångret för spireln. Rökfångret kallades spirskupa
^{lös}
en ugnslucka av järnplåt, som vilade på
en utskjutande kant på muren (k), upp till
fästes den på den ugn, jag redogjort för, med
en järnhake (h). Enligt min meddelare var
det dock ej vanligt med en sådan hake, utan
ugnsluckan brukade stättas upp med några spjä-
lor. Såväl dragröret som stickgluggen kunde
stängas till med en lös tegelsten. Stenen för drag-
röret kallades skjutsten (stutsten), därför att man genom
^{att skjuta den mer eller mindre}
^{åt sidan kunde reglera draget.} Veden skulle vara endera gran
eller al Björkved för stark.

Vid eldningen lade man ett ^{ved.} träd
på tvären längst in och lade upp veden på det-
ta. Om elden brann med sotande låga, sade
man: "ellu ligger och kväver" l. "det brinner
grärugga" (möjligen sade man "svartsugga" i stället)
Om lågorna ville slå upp i skorstenen, kastade
man in en näve grovt salt, det dämpade lågan.
Man slog omkring glöden med en brandstör,
(bränstör) därtill använde man t. ex. en
gärdesgärdsstör. Kolen skulle ligga och falna av
(fältna av)" En raka att raka ut kolen med
hade de, som hade råd därtill. Den bestod
av ett smitt järn fustratt på en lång stång,
så att man kunde komma ända "bak" i ugnen.
Annars fick man sopa ut kolen, sopningen
verkställdes med Tallris eller enris.

Temperaturen i bakugnen
provades därigenom, att man kastade in ett

stycke papper "stog de låga, då var ugnen 12
för varm, men koka de bort, då var han
lagom." Om ugnen var för varm, fick den stå
att svalna, han får stå i så sej, kunde man
nog säga härom. Det är jämn värme i ugnen, men
"han är ojämn om det har låga" så att det har
varit mer på den ena sidan än på den andra."

Övervärme och undervärme "värmes över-
ifrån resp. underifrån". Om eldning med lys-
stickor se sid. 9.

Gustaf Adolf) Meddelarens man (Trädgårdsmästare
G. Carlsson född på Vällinge Salems sin 1858)
minner, att en bonde, som för länge sen flytta-
de från Sorunda till Björköns Mätaren förde
med sig en flyttbar spishäll ^{av järn}. Till storleken
torde den varit ungefär 1,5 x 2 m, och den var
tjock som en dörr.

Särskilda bakbord funnas ej. 13

I Torpstugor hade man ett bord, vars skiva man kunde vända upp och ned på, varvid man brukade baka på avigsidan. I stora bakaerstugor hade man stora bord, som även användes till allt möjligt annat såsom ^{vid} tvätt, mangling m. m. Det fanns även många som bara tvättade av ett vanligt bord, en skänk e. d. och bakade därpå.

Bakträg (bäakträ^g) & degträg (dēgträ^g) enda brukliga benämningar. Endast då man bakade limpor, vartill man beagnade kallt vatten, ^{före} bearbetade man degen med ett verktyg. Detta verktyg kallades rol (rōl, b. f. rōl^ä) och såg ut ungefär som en liten ära. 1 à 1½ m lång.

Man bredde över degen ett bakskynke (bäksjyn^{ke})

Man förvarade mjölet i en mjölvack & vacke (mjölv^{ak}, mjölv^äks), som hängde på väggen.

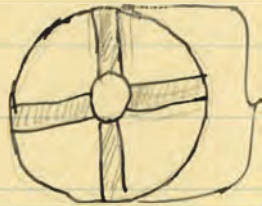
Större kvantiteter förvarades i mjöllär: (mjöl^{är})

Vid brödets utkavling använde man en brödkavel (brökävah) av trä med genomlöppande axel, till knäckebroöd kunde man även använda en kruskavel (kruskävah).

17
biaccent-

bits!

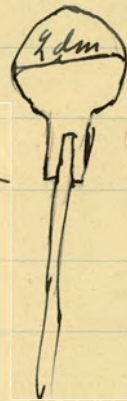
Kakorna formades med ett kakmätt (käk möt) av bleck av vid - kunde även i kakform.



c:a 2 dm vars form framgår stående fig. det kallas brödmätt

Brödmättet infördes i ugnen med en brödsruta (bröskruta), en brödspade med långt skaft,


Några hjälperktyg för att lätta på kakorna med, så att de ej skulle fastna, fanns inte. Man fick ha så bra med mjöl på bordet, så att kakorna ej behövde fastna. När man flyttade kakorna från bakkbordet till den plats där de skulle jäsa



bi a

använde man en kortskäftad spade, som kallades brödspade (bröspäds) l kakespade. I stora bakarstugor satte man undan brödet att jäsa på brödbräden anordnade som hyllfack. I mindre stugor kunde man t.ex. ha en utdragen säng med ett skyvke över. Särskilt i små stugor hände det ofta, att det rökte in förfärligt. För att få ut röken måste man ställa till korsdrag, varvid man fick lov att skydda det ogräddade brödet genom att bädda ner det i rögkålen.

Kakorna naggades med en nagg (nag m.) av trä. Till stora limpor hade man en täljd trästicka, brödpinne (bröpinns) eller naggpinne (nägpenns). I Skärby naggade man kakorna med en kruskavel med trähandtag (jfr sid 14). Man gjorde inga ränder i kakorna att bryta brödet efter, endast i nallteröd,

vilket korsades med en stor kniv. Krusjärn
(krusjärn) såg ut ungefär som ett sågblad,
användes att krusa rikt bullar med. Ytan
krusades ungefär på detta vis. 

Man använde endast en lämplig
kniv att skrapa bordet med mellan bakena.
Då man bakat färdigt, skurade man bordet.

Kap. IV

17

Råg var det förnämsta sädeslaget vid beredning av bröd, men även vete och korn användes, hvete däremot användes endast till kreatursfoder. Ärtmjöl brukade användas till pannkakor. Blandsäd, d. v. s. ärtor och korn, kunde man också mala och sikta mjöl av (jfr även not. 6.) Alla dessa sädeslag mögnade på orten. Under normala förhållanden behövde därför ej någon säd anskaffas från andra håll. 1867-68 och 69 varo nödar, då infördes råg från Ryssland i en sorts säcker av bast, dessa kallades sedan för ryssmattor. Angående bröd som karameller yttrade min meddelare: "det var en bit bröd te' äta, det fanns inte annat snack" (jmf sid. 4)

Endast mjöl av ren säd användes. Sammalet mjöl, grovt mjöl, då man malt de yttre skaldelarna tillsammans med kärnan

Sikt mjöl (sikt_{mjöhl}) framställdes så att man först malde med kvarstenarna litet åtskilda, så att kornen skalades, sedan med stenarna något närmre varandra. Det mjöl som bildades då kallades förstmjölet (fö_{st}mjöhl), sedan maldes själva kärnan, därvid bildades sikt_{mjöhl}. (Om användningen av de olika mjölsorterna se sid. 6)

Av kryddor använde man i grovt sammanmalet bröd aldrig annat än kummin och salt. Kummin plockade man själv. I limpor hade man fenkol och pommeransskal, i siktballar anis, kardemumma användes i kaffebröd. Vört användes till jul, vörtlimpor voro av finare mjöl.

Till utdrykning av mjölet användes utan ärtor (se sid 17 o. 6) potatis. I kakor hade man riven rå potatis, till limpor skulle man ha kokt potatis som mosades sönder.

Kap V

19

Smet användes i bemärkelsen pann-
skatesmet, smet och röra kunna inte alls an-
vändas i betydelsen deg. Maträtter på -deg ej
kända. Att sätta degen kallades att göra degen.
Vid storbak gjorde man två degar om dygnet, var-
dera på c:a 50 kg mjöl. En deg gjorde man på kväl-
len, som man tog itu med på morgonen, när trä-
get var tomt, gjorde man en till, som man tog
itu med på eftermiddagen. Degen skulle göras så väl,
att inte en aning deg fastnade på händerna, sedan
skulle den jäsa upp, och så skulle man i med
händerna igen. Detta kallades att göra om degen.
Sedan skulle den jäsa upp igen, och så skulle man
älta (älta) ut den på bordet. När man
bakade limpor, skulle man ha varmt vatten (jfr noll 13).
De gen fick då stå och sötna (sötna). Den kunde
då bli så söt som om man hade haft i en mängd

rocker. När degen vart kall, hade man i jäst.
 Vättskan, som sattes till degen kallades degspad
 (degspäd) Till grovt bröd utgjordes degspadet en-
 dast av vatten, till finare bröd användes även mjölk.
 Salt och jäst tillsattes i början, när man
 gjorde degen. När degen arbetats (^{hård} men sedan blir
 mjukare, hette det att "han blöttnar efter". Detta
 inträffar, när det är dåligt mjöl, är det gott mjöl
 sväller den och blir ännu hårdare. När degen hade
jäst opp, var han färdig att baka. När det var
 dåligt mjöl, var degen tungjäst (tungjäst)
Ordet (örät) mjöl "unket mjöl"

Surdeg (surdeg) skaffade man sig
 därigenom, att, när man skrapade träget, tog
 man resterna och bakade en riktigt hård bulle,
 som förvarades i en mjölbinge. Att färska på
 (färska på) surdegen resp. jästen. Ordet jäst
 användes ej om surdeg. Jäst köptes först på

bryggerierna, det fanns på botten, när de hade tappat²¹
ur karet. Pressjäst började komma i bruk på
1870-talet.

Man brukade göra korstecken på
degen med handen, när den sattes att jäsa. På
smöret gjorde man korstecken med skeden. Så
gjorde tex meddelarens moder.

Kap VI

Några särskilda namn på de personer,
som bakade ut degen, ej kända. Så stor del av degen,
som för varje gång lades upp på bordet, kallades
en älta (älta). Denna rullades ut och skars i
bitar, varje bit lagom stor till en kaka, kakämne
(käkämns), sedan kavlade man ut kakämnet, nag-
gade och tog ut kakan med kakmätlet.

De bitar, som kommo utanför kakmättet, be- 22
nämndes helt enkelt kanter. De bakades om igen.

Kakorna lades enkla under jästringen. Limpor
lade man under jästringen på något mjukt. De
skulle ligga väl övertäckta, sedan stälpte man dem
upp och ned och satte in dem i ugnen. När de togs
ur, skulle de också läggas på något mjukt väl över-
täckta. Ofta lade man dem på råghalm.

Av skovorna gjorde man en skovbulle (skövbulle) *biaccendi*
denna äts alltid mjukt, kunde lika väl ätas av
vuxna som av barnen, däremot brukade man
grädda de urtagna hälen åt barnen. Att man
ropade av kakorna förekom ej. Limpor tvättade
man av innan man satte in dem på ärlin, med
vankigt vatten eller också med sirapsvatten. Fint
bröd beströkes före gräddningen med nejou
smet.

Kap VII

Om man gräddade flera sorters bröd efter varandra, tog man det grävsta först, vetebrödet efteråt. Kakorna insattes i ugnen så, att man med händerna tog dem från brödbredan och satte dem på brödskatan, man fick alltså lov att vara två vid detta arbete. Man satte ugnen full. Detta antal kallades en ugn, man gräddade så och så många ugnar. Den första omgången kallades förstugnsbröd (fö₁st₁ugnsbrö₁). Tiden, som kakorna skulle stå inne i ugnen var naturligtvis beroende på hur varm ugnen var, det gick fortare i början, när den var varmest. Brödet var latgräddat (lätgräddat) mot slutet, när ugnen var svalare, och det gräddade långsammare. Slutligen kunde det stå så länge, att det blev surt ugnsurt (ugnsurt). Att man satte två kakor ovan på varandra förskäm ej. Limpor skulle stå en viss

Tid. Grova limpor c:a en timme. Även när man gräddade limpor satte man ugnen full. De sattes direkt på ariban. För att pröva om brödet var färdiggräddat behövde en van bagerska bara taga det, vare sig det var limpor eller kakor, på brödskatan och känna efter, om det var lätt.

Om brödet höjer sig i ugnen då var det bra mjöl och bra jäsming. Om det var dåligt mjöl föll det ner (fälde ner) Hårdgräddat (hädgräddat) sade man om brödet när det gräddade raskt, motsatzen till latgräddat (se sid 95). (Om dåligt jäst och gräddat bröd se sid 50.6) Brödet hade stälbrand (stälbrän), sades om torrt bröd, när det var hårt som stål och inte jäste. Inträffade t.ex. under nödåren 1867-1869, då man hade dåligt mjöl. En skrynkla eller ett veck på kakan kunde uppstå, om den vart stält innan gräddningen, något särskilt namn på sådana fanns dock inte.

Brödet vart svett (svät), när det var för stark undervärme i första ugnen. För att hindra att brödet skulle svedas för mycket kastade man in kli eller grovt mjöl i ugnen före gräddningen.

Man gav smakkaka (smäkkakä) åt alla grannar på gården. Kom det någon till gården under bakeningen, letade man också ut en riktigt snygg och fin mjuk kaka till smakkaka. Styvmorskaka kallades en kaka som kavlats ojämnt, så att den var tjockare i ena kanten.

Kap VIII

Limpor skulle efter urtagningen ur ugnen läggas på något mjukt stax, råghalm och väl övertäckta (se sid 92). På större ställen, där man lagt kli på ärilen, sopade man av undersidan på det nybakade brödet, annars behövdes det inte. Oran på kakorna fanns intet mjöl att avsopa. Brödet ristades ej, ej heller brukade man räkna kakorna. Vid torkning av kakorna hade man randstänger

(rånstänger) som gingo tvärs över k stugan, emellan dessa hade man spett, på vilka kakorna voro uppträdde för att torpa. Det torra brödet förvarades sedan i lärar, som stod i magasin eller på andra lämpliga ställen. Mjukt bröd förvarades i stora kopparkittlar. Skulle det förvaras längre tid, hade man det i sädeslärar.

26.

Längdsträck?

Kap. IX

Här är föga att tillägga utöver det på sid. 60/7 nämnda. De på sid. 26 förnämnda brödsorterna okända. Limpa avsåg således bröd av viss form, men kunde vara både av grovt mjöl och siktat mjöl, grova limpor och fina limpor. Slögtidsbröd med särskilda benämningar tycks ha varit okända. Till julkökade man alla olika brödsorter: grova

limpor, fina limpor, siktbullar, saffransbullar
 och octebullar. Till bröllop bakade man nog
 finare bröd. Alla brukade då föra med sig,
förningsbröd.

Man gräddade ibland två kakor
 med bär eller äppelbitar emellan. Korna skulle
 alltid ha av julbrödet, troligen även hästarna.
 Några grova limpor av julbrödet skulle
 förvaras till vårsädden började. De förvara-
 des i säckslåren, där de bibehöllt sig mjö-
 ka. Till jul skulle även ^{särskild} en liten bull bakas till var och en ^(familjen).

Härtbröd bakades av
 havre och även av råg, även hund-
 bröd bakades.

Paltbröd (pältbröj) härtill

användes blod av svin och fä kreatur, av får-
 blod bakade man palt. Blod av späd kalvar
 och häst kunde ej användas. Blodet späddes

ut med wagnrichka eller okri med skummjölke,
 vatten eller köllspad. Endast grovt rågmjöl
 beagnades. Av kryddor var lök viktigast, möj-
 ligen användes även nejlikor, peppar och mejram.
 Degen kallades paltdeg (pältdeg). Bra med
 jäst och salt skulle tillsättas. Förfarings-
 sättet vid bakningen var det samma som vid
 andra bak men kakorna gjordes tjockare.
 Man skulle skära (skära) kakorna, så att brö-
 det blev lättbrutet. Torkning och förvaring
 gick till på samma sätt som beträffande
 annat bröd.

Vad beträffar kap X o XI
 finnas mycket litet att anföra. Om karkar och
 bakning se sid 3. När en kaka vände sig
 vid urtagningen ur ugnen sade man: "jag
 får spöya endera dött eller fött" d. v. s. at.

skulle det dö någon eller födas någon bland
de anhöriga. Om julberödet se sid. 27.

Versgätan på sid. 34 igenkändes av min meddelare,
men hon kom inte ihåg den ordagraanna lydelsen.

29

Landsmålsarkivet, Uppsala 2890
L. Laurell, 1930. SALEM

SDM.

Frgl. 16