

3399:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

ÖSTERGÖTLAND

Tjärstad

28/9 1931

Jönsson, Birgit, 1931

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

59 bl.4:o

1 " " teckn.

3399:1

Exc. OSD

Brödet och dess tillredning.

Tjörntad sin
Östergötland.

I. Inledande frågor om bakning.

Ordet "baka" användes i ortens mål dels om tillredning av bröd, dels om tillredning av andra födoämnen: baka plättar, wäfflor, raggmunk (bakas präts, väflor, rågmunk). Ordet "baka" användes emellertid ej i sådana fall, där det ej gäller tillredning av något ätbart.

När ordet "baka" användes om brödbakning åsyftar det hela arbetet med brödets tillredning. Verbets användes även i fall som "låt smeten stå i ugnen och baka".

Substantivet bak (bak, n.) användes dels om arbetet att baka, dels för att beteckna den kvantitet bröd, som bakas på en gång.

Tider för bakning. Fallmånket och särskilt i stora

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.

Frgl. 16

9.

hushåll bakade man varje vecka. Till de stora högtiderna gjorde man stora bak, t. ex. vid jul då man bakade så att brödet räckte ett par månader framåt. Till slättergänget bakade man ett särskilt bak med lite bättre bröd än annars. I fråga om olikheter mellan baken vid olika årstider kan påpekas, att man på vintern ej bakade så ofta som på sommaren, samt på vintern också bakade tjockare brödroter, som stodo sig längre. Man bakade aldrig mer än en dag, utom till jul då baket tog 3-4 dagar i anspråk.

Gemensamma benämningar på de personer som baka räknas i målet. Karlarnas deltagande i baket inskränkte sig till att stöta in (stötto in) limvedgen och bära in mjöl till baket.

I socknen fanns en och annan kvinna, som

levde på att gå omkring i gårdarna och baka (och koka) till kalas, barndagar m.m. En kvinna omtalas, som bakade hemma till föreläsning, särskilt skalkakor till föreläsningar, och bröd som förräldes genom en kvinna på fattighuset till maträk åt kyrkoförande.

Den friste yrkesbagaren, som tillika var mjölnare, kom till riksen i början av 1860-talet. Hos honom förräldes alla de rorer av bröd, som vanligen förekommo i riksen.

II. Allmänna frågor om brödet.

Bröd och föda i allmänhet kallades ofta guds-län. Man sade om folk som ingen mat hade: de hade då inte ett gudslän (de hä' da inte et guds-län). Om någon tappade en brödbit, sade

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
 B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.
 Frgl. 16

han: God välsigne brödbiten (que välsigne brö-
biten). Om barn hade ett bröd i famn sig så att un-
dersidan kom upp, blev de stängt tillagda: du
skulle värda bröt mera än att kasta't ni där (du
skuls vär's bröt mer än a kasta't sa där). Att
ovannämnda värdelösligt skulle förevida dylika
omtalas emellertid ikke, ej heller att det skulle
vara direkt synd att äta fint bröd till vardags,
thuru man naturligtvis inte gjorde det.

Dä en person uttryckte sin tillfredsställelse över
att ha sitt dagliga bröd sade han ofta: "godsklov,
brödfödan den har vi" (gudslov, bröföda den har vi).
Om någon som inte heller var utan bröd, utan tröt om
hade ganska gott om det, sade han: "han är inte bröd-
lös" (han ä inte brölös). Uttrycket "mäsmulor
är också bröd" (små smulor a äkso brö) finns
även.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1

B. Jönsson, 1931, TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 16

Med maktbiten (mäktbiten) menas siita styckel av ett bröd, som man äter på. Man sade till barnet, som inte ätit upp hela sitt bröd: har du nu lämnat en maktbit (ha du nu lämnat en mäktbit).

Att tjäna sitt levebröd uttrycktes "tjäna sig födan" (tjåns sa föä). "Den ene tar födan ur mun på den andre" (den ene tar föä ur mun på den andre).

Om en stor familj sade man "de är många om brödbiten, i bröt" (de ä måj(r) om bröbiten, i bröt).

Uttrycket "ät bröd med" (ät brö mä) användes ofta och bekräftar, att brödet är huvudbeständsdel i födan med rorel som tilläts.

Jag har ej kunnat finna någon benämning i målet för "äta bröd utan rorel" eller något all-

mänt namn på allt, som är bakat till bröd.

Ett stycke bröd lagom till en lugga kallades "en brödbit" (en bröbit), "en beta bröd" (e beta brö), en brödmula (e brösmula). Ett stort stycke bröd kallades brödsjok (bröfök, m.), sjoling (fötym), vilka betecknade åtminstone en halv kaka, vidare en fyärdedel bröd (en fyärdel brö), brödfjär-ling (brösförtym), brödkavling (brökävring). En skivan bröd benämndes endast brödkiva (bröfiva, f.). Första skivan kallas lättkanten (lättkäntan), sista skivan starkanten (stärkäntan) eller kätkanten (kättkäntan). En brödkant kallades "brödkant" (brökänt). Med brödknalle (bröknäls, m) menades en hård brödbit.

Brödets egenskaper. När det nybakade eller friska brödet (nybakat, fästet brö) just kommit ut ugnen är det skarpt (skäpvt) dvs. en

Landsmålsarkivet. Uppsala 3399:1
B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.

smula bärst på ytan, sedan slår det tillbaka (slår de eller slår de tebakas).

Mjöl, som unknat, kallas ornat (örnst), vilken benämning sedan övergått på bröd, bakat av sådant mjöl. Se brödet pröat kallas det fjängt (fjängt), se det tät benämns det packat (packat). Om mjölet varit sötigt (sötigt) blir brödet degigt (degigt), kladdigt (kladdigt), prä-fallet (präfallat). Jfr. kap. VII.

Trukat bröd ss. skoyror kallades vassa (vassa), kärva (kärva), knalliga (knalliga), så de var bärst bråkade. Om trukat bröd mjuktade man, att det lade slagit tillbaka (slår de tebakas). - Det mögliga brödet var man stark av (de mögliga bröt var om starkor a).

Det yttre av brödet kallas övraskoyran (övraskoyra, f) och underskoyran (underskoyra, f).

Det inre av det mjuka brödet kallades inkrä-
met (inkrämst), inkrämmet (inkrämsst) eller
innallen (innälön). - Om skorpan stäppte
på brödet sade man, att det var bläsig (bläst)

Med en bulle (büls) menades ett litet, runt
bröd. Lev (lev, m.), kuse (küers), längd (layd, m.) var
synonyma ord för ett ovalt, strö, tämligen tjockt
bröd, varvid lev var den vanligaste benämningen.
En kaka betecknade ett tjockt eller tunnt, runt
bröd oftast med häll, som då alltid var placerat
i mitten. En limpa (e limps) var större och
tjockare än kakan. Den största ortens kaka var
skålkakan som kunde mäta $\frac{1}{2}$ m. i diameter.
och naturligtvis riktade häll. Se vidare kap. IX.

Landsmålsarkivet. Uppsala 3399:1
B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 16

III. Bakugnen och bakredskagen.

Man bakade inne i köket och använde bakugn, som ej sträckte sig utanför stugans vägg. Särskild bakkammarer förekom ej.

Bakugnen var inbyggd i muren vid sidan om eldstaden. Dess delar voro: ugnens botten, som kallades älen (äro d. älsom, = orv), taket d. valvet (rökrost), lys-gluggen vid sidan om ugns muren (uynsmuren), rök-gången ovanför ugnen, med dess öppning rökålet (rök-hölet) eller rökgluggen (rök-gången).

"Älen" var fullkomligt plan, sluttade alltså ej åt någon sida, och var ej försedd med någon murad tank eller ^{fristående} bakhåll.

I takrikt fanns en fördjupning i golvet fram-för ugnen, till vilken fördjupning, rampar (säm-pa) ett par trappsteg ledde ned. En sådan säm-pa fanns

sivitt jag vet ej, några annan stans är hos bagren.
 Någon skillnad på bagrens byggstad och
 byggstaden av ugren i en bondstuga, har jag
 ej kunnat finna, med undantag av stötkor, som
 f.ö. varierade mycket i olika gårdar.

Bakugrens valv avslutades framåt med en
 tegelstens krans, som gick runt ugnsluckan eller
ugns tjäppan (mystjåpa), på vilken man emelles.
 tid ej hade något särskilt namn. Ugnsöppningen
 hade en infattning av järn ugnskransen (myst-
 kransorn). Den stängdes antingen av en plåt, för
 vilken man satte ett redträ eller av en riktig
 ugnslucka. Lyngluggen täpptes från början med en
 tegelsten, som kallades lystjåpa (lystjåpa), vilken
 senare på sina ställen ersattes av en lucka. Denna
 användes ibland även att reglera draget med.
 Framför ugren låg spiselhallen (spiselhåla) på

Landsmålsarkivet. Uppsala 3399:1
 B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.

Frgl. 16

vilken glöden sakades ut.

Röken från ugnen gick ut i rökfingret
från spisen, ugns kåpan (någ skåpa⁶⁴³), genom rök-
gångar och rökgluggen ovanför stora ugnröjningen.
Det fanns ingen insmurad slä utan på bakugnen,
så vilken man kunde placera bakredskap. -
Ordet ugustunna fanns icke.

Till bakred användes ^{tvåradskligen} granved, ^{at} i fämman-
ved (fämve⁶⁴⁴), vilken klövs i halvor.

Eldningen av bakugnen betraktades som
en känsligen svar konst, ehuru den ej ansågs som
en högtidlig handling. Vid eldningen placerades
veden på ett tvärträ.

Man hade ej, efter vad jag kunnat finna, särkil-
da uttryck för att "elden brann med rötande låga"
eller att "lågorna slukade ugnsvävet." Däremot
förekom uttrycket "det glös" (de g⁶⁴⁵ + s⁶⁴⁶) för att det

brann mycket kraftigt. Om lågorna ville slå ut genom ugnsöppningen, riktte man hindra detta genom att slå omkring i ugnen med skörtstaken (förfätkon), en lång trästör, som även användes, då glöden skulle slås omkring och breddas ut över "ålen", sedan elden brunnit ut. Då glöden fick ligga en stund på detta sätt, sade man, att "det fick glödgga sig" (de fick grögga se). Kolan rökades sedan ut med skörtstaken eller med en ugnsraka (uingsrätko; -- a. f. s.), som bestod av en lång stör, i varnna ände en järnbit var fäst rinkelrätt mot stören.

Bakugnen ropades med en ugnskräst (uingskräst) av enris, som fasthölles vid en trästör genom en järnring eller ett snöre.

Man vidtog inga särskilda åtgärder för att prova temperaturen i ugnen, man visste i förväg hur myc-

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
 B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.
 Frgl. 16

ket ved man behöfde elda med ungefär, för att få ugnen lagom varm. Man kunde emellertid underöka, om hettan var för stor, genom att slå upp och ned i ugnen med brödkraden, och om det då gnistrade häftigt, var det för het. Trä fall avkyldde man ugnen genom att slå omkring i den med ugnskvasten doppad i vatten, eller, churu mera sällan, genom att kasta in salt. För att uttrycka, att ugnen var jämn varm, sade man, att "det var jämmer varme i ugnen" (det var jämmer värme i ugnen). Med en brännhet ugn menades en ugn så het, att kakorna brändes. Med örrvärme (örrvärms^m) och underrvärme (underrvärms^m) menades den värme som verkade på örrvidan resp. underrvidan av brödet. Det förekom ej att man eldade med lyttikor under gräddningen för att öka örrvärmen, men om ugnen under gräddningen blev för sval, kunde man elda om (elb^a)

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
 B. Jönsson, 1931, TJÄRSTAD
 ÖGL.

Frgl. 16

14.
s_m) ofta med färvis, d. v. s. brötkis, som färens ätit av
löven på om vintern, eller småstickor och skräp. För att
kunna se i någon fände man lyttstickor, ugrettstickor
(nygstickor), och placerade dem i lyngluggen vid
sidan av stora ugnöppningen.

Minnen av gårdar, där bakugn raknats, före-
komma ej. Ej heller minns man, att någon flytt-
bar bakhäll använts vid något som helst tillfälle.
Hälster synes ej heller ha använts vid bakning.

Reffeljärnet (vårförjägnet)¹⁸⁹¹ bestod av två rektangu-
lära metallskivor (längd ung. 2 dm., br. 1 dm.), fästa på ett
mycket långt skaft, och lagda mot varandra så att de
refflade insidorna vilade mot varandra. Fodräjärnet
(görförjägnet) såg ung. likadant ut, elvara insidorna på
det ej var refflate samt metallskivorna var något
större.

Pannkakslaggen (prängkakolaggen) utgjordes av en

rund panna av plåt, med jämlika låga kanter och skaft. Denna sorts panna kallades bräppanna (bräppans). Munkpannan (munkbräna), den plåt på vilken munk gräddades hade även namnet munkbas (munkbas). Vid bakning togs ett särskilt bakbord (bakbord m. - bōot), även kallat bakakiva (bakfiv), fram, och placerades på en träställning av två korslagda bräden.

Bakträget nämndes degtråg (degtrōg n.) men även benämningen baktråg (baktrōg) förekom. Man hade vanligen ett större och ett mindre (lits a större baktrōgot).

Degen arbetades endast med händerna, blott för att stöta in limpdegen användes ett särskilt redskap, stöteln (stōtol, m., -n), och senare även klappträt (kträttrēn). Degen togs upp ur träget med en degpröde (degprōd) av trä.

(Jy)

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
 B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.
 Frgl. 16

Nå degen ställdes att jäsa, bredde man över
träget ett deglakan (deglåkan), över kallet
baklakan eller bakokynke (bakfygke). Somliga hade
ett lock (lock n.) att lägga över.

Att förvara mjöl i hade man dels mindre kärl:
mjölskäppa (mjölkäppa f.), mjölkanne (mjölkan n.)
dels större: stänna (stänna f. -a bfr.) eller mjöltna
(mjöltna f.) vilka rynde en hel säck mjöl.

Vid brödets utkarling använde man släta, hel-
svavade brödkarlar (brödkärr n., -a bfr., -a
off. pl., -a bora). Somliga använde icke alls kavel utan klap-
pade ut brödet med händerna.

En litet utsliten kökskniv, degkniven (deg kni-
ven) användes att skära av degstycken med. För att
forma kakorna lika stora användes brödmätt (brödmät n.)
i vilket's mätt var fäst ett mindre mätt att ta ut
hållet i kakan med. Somliga gjorde hålet med

ett horn, som sällan brukade användas vid korvstoppningen.

Verktyg för brödets införande i ugnen var en långskaffad, flat brödsrade kallad grösel (grösel f, grösla b.s.) och av vilken endast en röt förekom. Järnsrade användes ej. Delarna på brödsraden kallades skaffet (skäftot) och jättra gröslan (fötter grösla).

Man använde inga hjälperktyg, då man flyttade brödet från bakbordet till gröslan utan endast händerna. Om bakorna ville fastna på bakbordet vid utkarvingen, lättade man på dem med handen eller fröde beghniven in under dem. Om man behövde flytta på brödet i ugnen, och när man tog ut det ur densamma, använde man blott ugnsgröslan.

Ordet baktyckla är okänt. - Från bakbordet flytt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.

Frgl. 16

hades kakorna med händerna till ett upp- och nedvänt sfflock eller ett särskilt brödbräde för att jäsa. Det hände att enok annan härvid använde en liten rund brödenade med kort skaft

Där ett särskilt bräde användes för brödet att jäsa på, kallades det brödbräde (bröbrädes) Hos somliga användes särskilda brödetegar med byllor att rätta brödet på. Byllorna eller ribbor-na (ribbor) som de kallades, voro fästade på 4 stolpar, som räckte upp till taket; den understa byllan satt så långt från golvet, att en tvättbalja kunde skjutas in under den. I denna balja skulle man nämligen lägga lätta stycklod eller stenar, över vilka man slog vatten, för att åstadkomma den ånga, som behöfdes, för att brödet skulle jäsa bra. I bageriet kokte man vatten i byk-grytan (som stod intill ugnen) för att åstadkomma

Landsmålsarkivet. Uppsala 3399:1
B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.

Frgl. 16

na ångan. Medan brödet stod och jyste på bröds-
stegen, fäktades denna med ett stoppstålke
(stoppstålks).

Nå man naggade brödet använde man
stälbrädmagg (stälbrädsnagg), brödnagg (brödnäg),
med minst 4 piggar. Fästade på ett kors av
stälbräid, vilket var försedd med skaft. Iven nall-
naggar förekommo. Huskavel synes däremot ej ha
använts. Vid nagging av tjockare bröd använ-
des stumpsticket eller en gaffel med två
skänklor (tvåfajstygsgäfst), till fingrar an-
vändes en träpinne av en lillfingers tjocklek,
till sirapstavar pinningar, som voro mindre grova.
För att sira brödet använde man ett verktyg, som
såg ut som en teniv, vars egg var försedd med
små nålar; man tryckte eggen mot brödet,
så att hela dess yta fäktades av figurer, vilka

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 16

hade formen av romber eller rombröder. Jg har ej funnit något namn på detta rektlyg, som också användes till att trycka ett hvars påjättbröd, så att detta lättare skulle kunna brytas i fyra delar. Skämplar för brödets utseende funnos ej.

Nå man rengjorde bakbordet, använde man någon gammal sliten kökskniv.

IV. Varav bereddades bröd?

Bröd har av gammalt bestått av råg (råg) och vet (vete), men även av korn och - när nöden var str-även av havre. Brödet kallades efter råden rågbröd (rågbröd), vetbröd (vetebröd), havrebröd (havresbröd), kornbröd (kornbröd). Rågen blandades med korn, då den var sötig. Då det var

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931, TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 16

ont om råg blandades den även med potatis eller äster. Den rida som användes till bröd kallades tördsäd (brörsäd).

Av den förskade rågen avskilde man det bästa till utbröd, risid (rösa), och till att "smala på stälan" (måra på stära), varvid man fick särskilt fint rågmjöl, sk. stälkvarsmjöl (stälkvarsmjöl). Den övriga säden användes till vardagsbröd, av den del som vid kackningen stannat närmast ägnarna. Hinnstene av de fattigare användes ridan slösa till bröd. Man hade ej någon annan benämning än rågmjöl (rågmjöl) på det mjöl, som användes till vardagsbröd (vardagsbröd).

Hinnen finnas ej av, att bröd tillretts av okastad säd eller att av förskade säderax, som gått genom rislet blandats i riden. Man synes

ej heller ha blandat agnar i brödråd.

Någon särskild benämning för "bröd av ren säd" finnes ej i orten, såvitt jag kunnat finna. Det bästa och renaste mjölet var det ovan nämnda skil-
kvarns mjölet. Benämningen gryn mjöl förekommer endast om mjöl, som fis vid malning av gryn.

Ordet sammalet mjöl (sammakot mjöl) finnes. Uttrycket "skrädat bröd" (skrädot bröd) förekommer som bröd, bakat av slöräd; uttrycket är emellertid ej vanligt. Man har använt siktat mjöl, vilket, beroende av kvalitén, kallats grovsikt (grövsikt) eller finsikt (finsikt). De vid siktringen frånskilda beständelarna kallades kli (kli, n.); detta användes till kreatursfoder, retekli (retkli) kunde också blandas i rågmjöl.

Knytdor, som användes till rågbröd vore fänkål (fäykot) och kummin (kummin). Till re-

Landsmålsarkivet. Uppsala 3399:1
B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 16

tebröd hade man kaudemumma (kaifomums),
 till linna promranskal (promranskat). I all-
 mänhet användes ej salt till degen, och inte heller
vassla (vasslom) fast det förekom någon gång. Vört
 (vort, m.) användes i vörtbrödet. Blåbär och hallon
 och inkerbta odon användes till somligt bröd
 (se kap. IX.)

Till utduggning av degen användes rå eller
 kokt potatis eller, elura mera sällan, ärtor.
 Som surrogat i vörttider använde man hasel-
knäpp (haselknäpp, m.) i st. för mjöl.

V. Deg och jästring.

Man skiljer i atens mål på deg och smet. Deg
 avses något mera fast och användes om den marra,
 varar verkligen bröd bakas. Smet avses något it-
 minstone till hälften rinnande såsom plättsmet,

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
 B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.
 Frgl. 16

och smet till en del marters småbröd. Ordet röra
förekommer egentligen blott i ordet äggvörn
(äggvörn).

Stjikkivet degig (dëgigor) användes dels i bet.
"nedsmitad ar deg", dels om bröd som inte vill
sig (vil se), d. v. s. inte jäser, utan blir kladdigt inuti.

Man sade att en kaka degade sig (dëgods or,
inf. dëgostä) om "det vart en degklimp av hela ka-
kan och skorpan vart fri sig" (då vart en dëkrämp a
hëls kaka a skorpan vart fosä). Bitar av deg
kallas degklimp (dëkrämp m.) och degdalt (dëgdält,
m.), den senare benämningen användes ofta om en liten
bit deg, som gavs åt barnen att baka av.

Det finns ej några berättelser om att man
ätit deg i stället för bröd, ej heller funnos maträtter
med namn på -deg.

Allt ritta degen kallas att göra degen (jörödëgon).

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 16

Detta arbete gjordes kvällen före utbakningen.
 Ibland gjorde man jästdegen på kvällen före
 och ökade den morgonen efter, då blev degen
 nämligen mindre sur. Något särskilt namn
 för materialet, varav degen gjordes, finns ej. Fog-
 träget användes att rätta den i. - Uttryck sådant
 som "mjölet bakas i varmt vatten" saknas. - Den väts-
 ka, som rättas till degen, kallas degenrad (degenrad n.)
 Jäst och salt, när sådant användes, tillrättes när de-
 gen gjordes. Ibland gjordes en liten höndeg (höndeg),
 dvs. en liten del av degen tillrättes med jäst och fink stä
 och jäs inman hela degen gjordes. Jästdeg (jästdeg) kallas
 en liten deg, i vars mitt man lagt jäst och slagit på
 lite degenrad, men som ej knådas eller ens röts
 annat än lite grund i mitten, och som får stå över
 natten orörd, medan det lilla partiet i mitten jäsar.
 Särskilt namn på den beredda degen saknas, men

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
 B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.
 Frgl. 16

uttrycket "degen skulle stöpa ut" (dēgon skulle stō-
pa ut) användes för att betyda, att degen skulle
genomgåras riktigt av degspadet. För "att arbeta
om degen" hade man flera olika uttryck: göra
opp (gōro ōp), knåda opp (knō ōp), göra om (gōro ōm).

Ingen särskild ritual förekom då julföd
knådades. Då limpdegen stöttes in hjälpte karlar-
na till, varvid de använde en stötel eller ett
klappträ som redskap. Kunnars knådades degen
alltid med händerna. (Jfr. kap. 1 och 3).

Om degen var för litet arbetad, sade man, att
den var klimgig (klēmig) eller "inte ledig" (ints lēdi).
Särskilt uttryck för att mjölet vräller utkvar, efter
vad jag kunnat finna. Om degen är stadig, säger
man att den är lagom (lāgom), blir den inte sta-
dig på grund av mjölets beskaffenhet säger
man att "den har stötmat" (den ha stōtmat).

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931, TJÄRSTAD
ÖGL.

Fagl. 16

Uttryck för degens järing är: han järes
(han järor), han jäser opp (han järor opp), degen
jäser över träget (degen järor över träget). De två
senare uttrycken användes om stark järing.

Han synes inte ha provat järingen på något sär-
skilt sätt, utan sett på degen när den var färdig-
jäst eller fulljäst (fulljäst) som man sade. Om degen
jäste fort kallades den lättjäst (lätjäst), i mot-
satt fall tungjäst (tungjäst).

Till syrat bröd räknas i orten rågbröd
och limpor, till osyrat bröd vetebröd och jästbröd.
Limpordegen fick självsyras, i det man lät den stå
ett par dagar, innan man lade i gästen (jästa f. b. s.,
jät off. s.) dvs. det uppblotta järunnet. Den låg hela
tiden i träget, varmt nedbäddad i ringkläder, för
att den skulle sötna. När man gjorde degen an-
vände man kokt vatten, vilket kallades att

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1

B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 16

"Limprdegen skällades" (Limprdegon skäldss).
Hjålet uppvärmdes ej.

Det förekom inte, att två rättes in i ugnen, innan det var färdigjäst, vi att det annars skulle behövt jära fullständigt genom att stå vi mycket längre i ugnen. Någon benämning sådan som "ugnsar" förekommer alltså ej. Alla beiter finnas benämningarna heljäst eller halvjäst eller andra beteckningar med den betydelse, som dessa ord ha i andra mål.

Den deg från ett föregående bak, som tillsättes som jäsmne kallas surdeg (surd-egm). Den bereddtes av "skrapdegen" (skrapdegon) från friget och arbetades i mjöl samt omulades sönder, varefter den lades på en tallrik och sattes i skafferiet att froka. Då den skulle användas blöttes den upp i ljumt vatten, men kryd-

Landsmålsarkivet. Uppsala 3399:1
B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 16

dades aldrig. Det sammansatta ordet jäst använ-
des om all slags jäst, dock i allmänhet ej om surdeg.

Till jästämne använde man ^{även} byggjäst (bygg-
jäst), vilken man tillvaratog, då man byggde sjölv
eller köpte vid något byggeri. Då den användes blan-
dades den samman med litet vatten och mjöl och
kallades då byggjäl (byggjät.f.). Jästen förva-
rades i buteljer eller i särskilda smala krukor
på något kallt ställe, t. ex. vid källadran.

Drikskummet användes som jäst till ve-
tebröd, eftersom det inte färgade brödet så
mörkt som bottenjästen.

Pressjästen kom i allmänt bruk i orten för
ungefär 100 år sedan; någon riktigt säker uppgift härom kan
jag ej ge. Midsummerjäst är ett okänt begrepp. Jästäm-
ner bereddades ej till jästämne.

Midskaplige föreställningar i samband med

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 16

jätten och brödet's jäining synas vara utplånade
hand utsbefolkningen, ehuru de väl funnits i äld-
re tider. Man har dock ännu minne av, att en och
annan brukade göra korstekonet över jätten, för
att denna ej skulle bli frägnad.

VI. Brödmunns behandling före
gräddningen.

För att befeckna arbetet att göra den färdiga de-
gen till kakor användes uttrycket baka ut (Bako
üt). I utbakningen av åtminstone någorlunda sto-
ra degar deltog två personer. Först röttes degen upp
ur träget med degspaden (degspäron); den kvanti-
tet deg, som för varje gång lades upp till utbakning
 kallades ett uppstag (Ëpstaq, n.). Man arbetade degen
 på bakbrödet med nyfil, och därvid tog man ofta fi-

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 16

vare mjöl än det, man använt att göra degen
 av, s. e. ställvarnsmjöl. Sedan formades degen
 till en lev och styckades i bitar, var och en la-
 gorn att göra en kaka av; dessa stycken kallades
brödamnen (brödamnen). Det nu beskrivna arbe-
 tet utfördes av den ena av de båda bakande. På
 den andras del kom det att forma och klappa ut
kakorna (förms & klappas ut kakorna) eller att kar-
 la ut dem och ta ut dem med mått, där ett ridant
 tillvägagångsätt brukades. Man hade emellertid inga
 särskilda namn på de bakande. Vid formningen av
 ämnena lade man ett ridant underhandflatan och
 rullade det runt mot bakstivan, så att det så små-
 ningom antog formen av en låg kon med basen mot
 handflatan. Somliga rullade ett brödamne samtidigt
 under vardera handen. Därefter klappades kakan ut.
 Vid utbakningen stodo de båda bakande bredvid

varandra vid bakbrödet.

De rekttyg, som huvudsakligen användes vid baket, var kniven, som ämnena avdelades med, och med vilken man skori lossade kakorna från bakbrödet, om de rökst fastna, samt hornet, med vilket man gjorde kilet i kakan. Havel och brödmätt förekomma visserligen också, men vanligen redde man sig utan havel och använde bara händerna; se ovan.

Kakorna hade ingen bestämd tjocklek och vidd, men i allmänhet gjordes de 2 - 2½ dm. i diam. och en tunn tjocka. Bröd som bakades av väd, som blivit oöttig, bakades mycket tunnare än annat bröd, annars skulle det blivit vällingliknande inuti. - Man hade inget särskilt namn på mjöl som användes vid utbakningen, klinkmjöl användes ej här till. Man hade ej något uttryck för att man hade för lite mjöl på

Landsmålsarkivet. Uppsala 3399:1
B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.
Fgl. 16

Kakan.

Olika slags kakor naggades olika. Fläk-
 kakan naggades ett varv runt med en nagg
 (se kap. II.) Rågkakor utan lät naggades ett
 varv utmed kanten och en gång i mitten
 samt sirades med en krua (se kap. II.) Det halv-
 tunna brödet naggades mycket tätt över be-
 lä kakan. Ibland naggade man kakan på
 båda sidor på gräslan, men den krusades en-
 dast på ovansidan (ōvasia el. ōvasida b. g. 19.) Mot-
 satsen till ovansidan var ovrigidan (avrigida f.)
 eller undersidan (ūnrogiā). Brödet mjöla-
 des inte efter naggningen.

Lösen i kap. II. nämnes användes av
 somliga brödmätt att ta ut kakorna med (se ut
kakora). Bitar av degen, som låtvid kommo utafre
 brödmättet, bakades in i nya kakor.

Här kakan skulle föres med lät användes

Landsmålsarkivet. Uppsala 3399:1
 B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.

ett horn eller också ett litet bledmitt, som satt fast i brödmättet, så att hålet i kakan gjordes samtidigt med att man tog ut kakan. Detta förfarande kallades att göra hål i kakan (göra höl, käka) eller ta ut hål i kakan (ta ut höl i käka). Hålet placerades alltid mitt i kakan.

Kakorna flyttades med händerna från bakbordet till brödbäddet, sofflocket eller sängen, där de skulle jäsa, och flyttningen skedde med händernas hjälp, vare sig det gällde fjöckare eller tunnare brödsorter. För att kakorna skulle jäsna så mycket fortare, placerades bröddet, som de lägg på, i närheten av ugnen.

Kakorna lades alltid enkla till järing.

Skivorna av degen användes till surdeg.

Utländ bakades en liten skrapkakka (skrap-

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
 B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.

Fagl. 16

käko) av dem, och den giv man åt barnen; men
 en kark lät man inte smaka en sådan kaka.

Vid bakning av limpor firfor man
 i stort sett likadant som med kakor. Men lim-
 porna bakades mycket tjockare och nagga-
 des med en grov träpinne (se kap. III.) Lim-
 porna biddades ned i mjuka kuddar och täck-
 tes väl över, så de skulle jäsa. Levorna kullas
 ut på bakbordet och naggas ned en icke så
 grov pinne eller stumpsoticka. Levor och bullar
 läggs att jäsa på samma sätt som kakorna.

Kakan sprades av en smula innan den
 sattes in i ugnen, och härvid använde man
 en viska (visko, f.), som bestod av några strån
 tagel, eller en trasa. Det nyl, som på detta
 sätt sprades av brödet, var en sådan obetyd-
 lighet, att det inte lärde sig att ta vara på det.

Man borde ej tæller något särskilt namn på det.

Bröd sprörades ej, innan det rättes in i ugnen, eftersom det ej skulle brytas, sedan det var gräddat.

Brödet smordes före gräddningen med en vinge doppad i sirapvattnen. Tröbbröd smordes med vört. Det man använde att stryka på kallades med ett gammelt namn smörja (smörja f.). Till smörjningen kunde man även använda en liten bruste (Bstst^m) eller en tinnslapp.

VII. Gräddningen.

Ordet utbakning kunde ej användas om gräddningen.

Nå brödet skulle gräddas, fördes det in i ugnen med tillhjälps av ugnsgriselan och placerades så tätt som möjligt, radvis i ugnen. Efter som värmen i ugnen var olika vid sidorna och i mitten t. d., vräkte brödet efter en stunds förlopp flyttas om i ugnen, så att det kunde gräddas likvärdigt. Härvid tog man ut de två kakor, som ligst närmast ugnens öppningen, varpå omflyttningen skedde. Därefter sattes de två uttagna bröden in i ugnen igen churu längre in. Tiden för gräddningen var mycket olika för olika brödsorter. Simpor skulle stå en timme i ugnen, hållkakor en kvart, halvtunnat bröd något kortare tid, wrapolevar däremot en halvtimme, vetebullar blott ett par minuter. Endast då vetebröd gräddades, lät man glöd ligga kvar i ugnen, i dennas botten del eller på sidorna. Vetebrödet lades på plåtar eller i stora pannor, ofta s. k. bräpan -

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
 B. Jönsson, 1931, TJÄRSTAD
 ÖGL.

nor (brägräns f. sing.).

Nå man gräddade flera olika sockers bröd efter varandra, sattes först rågrödet in, och därpå först levarna, sedan hållkakebröt, därefter det halvlumna brödet. Sedan eldades om med firris i sticket innan vetbrödet frödes in. Av detta gräddades först kringlor, rålevar och slutligen de stora skällkakorna, som skulle stå minst $\frac{1}{2}$ timme i ugnen.

Li vitt jag kunnat finna förekom det ej, att man provgräddade bullar. Lövturna brödsorter bakas ej i bygden.

Även de tjockare brödsorterna flyttades med händerna från brödbädet till spaden d. gristlan. I de största ugnarna kunde 18-20 kakor rättas in samtidigt, i de mindre fingo 6-8 rum. Det antal kakor, som frödes in i ugnen att

gräddas samtidigt kallas en ferm (ferm m, -or hf., -er hf. pl., -or hf. pl.). Den fröta omgängen kakor kallas helt enkelt fröta ferment (fröta järmon). Det halvtunnna brödet skulle gräddas omkr. 10 min. Det förekom icke, att två kakor rättes varandra i ugnen.

Limpor och levar infördes i ugnen på samma sätt, som var skildrats. De gräddades flera på en gång och placerades direkt på ålen. Limporna skulle stå i ugnen 1 timme, levarna $\frac{1}{2}$ timma ung.

Ugnen stängdes med en lucka, som gick på gångjärn, eller medelst en plåt mot vilken man rättest vedträ till stöd.

Skorpor förkade man av vetelevar, vilka skurits i tjocka skivor, varpå skivorna klurits. De placerades på plåtar och förkades i ugnen efter baket. De fingo stå $1\frac{1}{2}$ - 2 timmar, varunder man plöckade

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.

Frgl. 16

om dem och vände dem.

Hastigt gräddat bröd kallas häftigt gräddat (häftet grädot). Om brödet jäste ngn. bra i ugnen sade man: det höjer sig (de höjosa) eller det står sig högt i ugnen (de ståga högt i ugnen).

Enligt vad jag kunnat finna förekommer ej något särskilt namn på bröd, som först höjt sig och sedan sjunker ned igen. Ej heller synes sådant bröd förbåda ärodefall.

Om genomgräddat bröd säger man att det varit väl bakt (de vart vät bakt), genombakt (jömombäkt).

Såligt gräddat bröd kallas degbakt (degbäkt), präfallet (präfälot). Brödet har degrand (degrän). Bröd som var hårt och degigt kallas knalligt (knallst). Hemigt bröd (hëmt brö) bröd som "inte ville sig inni" (utr vils sa in) d. v. s. blev degigt och töst

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931, TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl 16

inuti. Se även kap. II!

Om det blev skrynklor och veck på brödet sade man att det var skrovligt och fult (skrovligt a fult). Någon särskild benämning på en sådan skrynkla finns ej, såvitt jag vet. Ej heller vet man berätta, att det skulle ha inneburit en fara för pojkar, att äta det skrovliga på brödet.

Om brödets färg var för mörk, sade man, att brödet var vett (svet). Om brödet blev svart, sade man, att det var fränt (bränt) eller - med ett ännu starkare uttryck - kolnat (kötrot).

Då man bakat, gick man ofta till grannarna med en smakkaka (smäckäcks f.). Och kom det någon god vän in medan man gräddade fick den sig också en smakkaka. Då hände det också att man förklarande sade: det är inte alla dagar bakdagar, utan du ska väl ha en kaka att sma-

ka (de ents äls dags båkdaigs an duu ska
la hui e hako te smako). Smakbröd sakades
emellertid ej anmärkunda än det övriga brö-
det. Iland fingor barren små kakoratt smaka
s. k. små barnkakor (små pannkakor).

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Sedan brödet uttagits ur ugnen lades det på
ramma plats, där det först jäst, nu för att svalna
(svängs). Något särskilt underlag användes härvid
ej. Förbröd snordes efter gräddningen med vört
och sirap. Lingror beströdes med sirapsvatten. När
brödet togs upp från brädet, där det legat, lockade
man av det med en handduk. Det var aldrig
mycket mjöl att ströka bort, "lite dyft bara" (lite dyft
bara), och man hade ej något särskilt namn på det.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 16

Om brödet fått brända fläckar, skrapades dessa bort med en kniv.

Ugräddat bröd riktades ej. Detta behöfves nämligen ej, eftersom brödet ej skulle brytas i stycken. - Äroitt jag kunnat finna, förekommo i orten inga brödelag, som ockos.

Brödet räknades i tygg (p. 89, n.). Ett bondhem skulle i varje bak bakas 25-30 källkakor. Det ansågs ej farligt att räkna ugräddat bröd, tvärtom gjorde man det ofta för att beräkna, hur kakorna skulle sättas in i ugnen.

Källkakebrödet lockades på ett spett (spett, n.) i taket. Kakorna placerades på spettet, alla vända åt samma håll. Efter julbaket fylldes 3-4 spett med kakor. Brödspettet vilade i två krotar, som hängde ned från taket, eller var medelt enören fast vid två i taket fastsatta niärlor.

Brödet förvarades efter lockningen i stannor

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1

B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD

ÖGL.

Fagl. 16

(stån o f. s., - a b f. s., - or off. pl., - ora b f. pl.), i en sä
 (sa f., - a b f. s., - r off. pl., - a b f. pl.) eller ett tråg (tråg n.)
 med baklakan eller lock över. Särskild beteck-
 ning för "en tråg av förkatt bröd" saknas. Orden
 skrovl och brödlur finnas ej i orkens mål.

Mycket fint bröd förvarades i en brödlåda
 (brödlår m., - a b f. s., - r off. pl., - a b f. pl.) även kallad
brödlåda (brödlåda f., - a b f. s., - or off. pl., - ora b f. pl.)

Ypkekringlor lades ned i stenkrukor eller glasbur-
 kar och rättes i brödlådan. På vintern vid myc-
 ket stack kyla gräddes limpor och hållkakor ned
 i säden för att inte "fjälas" (fjäl s.) d. v. s. frysa.

Brödet lades upp i utskurna tråkrugar (trå-
 kruga), på stentullrikar, många gång på bara
 brödet.

Landsmålsarkivet. Uppsala 3399:1
 B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.

457

IX. De olika brödelagen och deras
tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

De vanliga benämningarna på det grova bröd som användes i dagligt bruk var vardagsbröd (våfas bröd) eller grovbröd (grävbröd). Hitt räknades hällkakor (hällkakor) och slättkakor (slättkakor).

Kan man på bröd efter det rådeslag, som det bakes av: kornbröd (körbröd), som man åt till kaffet, rågbröd (rögbröd), havrebröd (hävbröd).

Bröd av ojämt deg förekom ej inom Tjärstad socken.

Efter vad jag kunnat utröna sakades i socknen aldrig tillfällighetsbröd. Jag har hört perso-

ner i socknen tala om glödgäffror (g₁g₂g₃äffror;
 ob. f. s. e. g₁g₂g₃äffra), som skulle bakats på glöden, men
 ingen av dessa personer har varit med om att baka
 vidant bröd i Tjärstad utan hört talas om det från
 andra håll t. ex. från Skvids socken.

Tunnbröd bakas ej heller i orten.

I socknen förekommande brödsorter av
jäst deg: allt rågbröd i form av hällkakor,
slättkakor, halvtunnat bröd, levar, lingror;
vetbröd i form av skällkakor (skälkakor), levar,
kringlor, bullar.

"Knäckebröd bakades endast på herrskaps-
 ställena"; till detta bröd användes sammanlat
 mjöl.

Njuka brödsorter i form av lingror och levar.
 Med limpa avrögs en mjuk, tjock kaka av
skällad deg (skäl teg). Olika slag av lingror

oro finlimpa (finlimpa f.) till vilken man använde stälkvarnsmjöl (stälk kan mjöl, m.), kärnmjölklimpa (gä ny mjölk limpa) till vilken användes degspad av kärnmjölk.

Kavring förekommer ej inom rökken.

2. Högtidsbröd.

Bröd, som bakades blott till högtider och helger, kallades i allmänhet blott fint bröd (fint bröd), vilket uttryck troligen visar innebär, att brödet bakats av vetenmjöl. För det finare rågbrödet saknas alltri särskild beteckning.

Rågbröd som bakades till högtiderna skiljde sig från vardagsbrödet genom att det bakades av det finare rågmjölet, stälkvarnsmjölet och genom att man ibland blandade sirap i de-

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.

gen och gjorde sirapslevar (sirapslevs). Annars
 hade bröderna många namn som vardagsbröd:
slätkakor (slätkäkor), halvrunna kakor (härt-
kuins kakor), limyrre (se ovan). Här till kom vört-
bröd (vörtbrö), till vilket man blandade vört
 i degen.

Vetebröd har av gammalt använts i orten.
 Olika slag av vetebröd äro: skällkakor, och ett
 stort vetebröd, som gräddades i stora stek-
 pannor s.k. träpannor (se ovan sid. 14-15), vetebullar
 (vetebulls s. 16 f.) äro kallad skillingsbulle (filingsbulle).
 Dessa bullar bakades tämligen stora, i varje fall
 betydligt större än bullar vanligen bakas nu
 för tiden. Tidare bakades kringlor, ofta av
 saffransdeg s.k. saffranskringlor (saffrans-
kringlor; obf. s. saffranskringlor f.) Ibland tillattes
 saffransdegen äro med kanel. En särskild

sorts bulle bakades av vetedeg med pomerans
och ingefära i, s.k. kryddbulle (kryddsbulle).

Efter vad jag kunnat finna, har julbröd
ej bakats i vissa bestämda former av
någon symbolisk och rituell betydelse. Ej hel-
ler har jag kunnat finna att dessa utvecklat sig
från det vanliga brödet.

Till gårdens tjänstefolk utdelades till julen
1 limpa, en grov och en fin råghaka, och en vete-
kaka. Till jul bakades ibland en jultornte av vetedeg med pepparkorns ögn.

I factan bakades fettisdagsbullar (fetisdags-
bulle), men till andra ärestygheter bakades ej nå-
gon särskild sorts bröd. Ej heller något sär-
skilt bröd på bullmåndag.

Efter vad jag kunnat finna, finnas inga bröd-
sorter, som särskilt bakades till bröllop.

Till begraving däremot bakades särskilt

mycket skällkakor, vilka också utgjorde den förnämliga beständsdelen av förningebrodet (föjnybröt) till begravningar. Dessa skällkakor voro smorda med ägg och bestrodda med vitt socker. Till begravningar bakades också särskilt stora kringlor, vilka delades ut åt barnen varjämte en gavs åt kosterkan.

* 3-4 skällkakor skulle ingå i förningen.

Kammet mägbröd förekom ej på någon sorts bröd, ej heller kärlekstaka.

Någon mörtevarighet till jämtländsk flötrot finns ej.

De vanligast förekommande småbrödsrocterna voro i äldre tid formbakelser, gräddade i små former, spämbakelser, som gräddades som färdiga plättar och medan de ännu voro varma bades över griselekkaffet, smörelkakor

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
 B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
 ÖGL.
 Fgl. 16

työken, suddiga i form av eklöv, samt pepparkakor (pepparkakor) även kallade pepparbröd (pepparbröd). Behandlet av färter var nog inte vanligt i orten i äldre tid.

Någon bestämd tid för småbrödets införande i orten kan jag icke ange, en sockens uppgifv smällertid, att det skulle vara 75 år sedan.

3. Bättre eller mera villan behade slag av vardagsbröd.

Bärbröd behades ganska ofta och äts i vardagslag. Brödet bereddess så, att man kavelade ut en kaka tämligen tunt, vek upp kakkans kanter och bredde på blätär över halva kakan samt vek den andra halvan över, varefter kakan gräddades som vanligt. På så vis fukt

man en blåbärsbaka (blåbærskäks). På sam-
ma sätt kunde man fylla en kaka med
äppleklyftor, varvid man fick äpplebröd (äp-
peltbröd), eller med inbakta odon. Föremot synes
det ej ha förekommit, att man blandat in
bären i gylva degen.

Matsäcksbröd (mäsäcksbröd) bakades av
finare mjöl än det vanliga vardagsbrödet.

Bröd bestående av två sammanlagda ka-
kor med fläskbitar emellan förekom ej.

Ordet äbröd finns ej i orken.

Hästbröd (hästbröd) bakades av sämre mjöl.
Att svinen gav man ej någon rottsbröd.

4. Maträtter som stå på gränsen
till bröd.

Av rån (ran) bakades en sort nämligen

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
B. Jönsson. 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.
Frgl. 16

53

godrän (göran, n.). De gräddades i s. k. godräs järn
(görasjån u.), vilka äro beskrivna ovan sid.
14.

Munk (mung k, n. -or bsp. -obj. pl., -a bsp. pl.)
gräddades på en plit kallad munkbas (mung-
bas m.) Våfflor gräddades i våffeljärn se o-
van sid. 14.

So pannkakor (pråk k_äkor) hade man flera
sorter: pråkpannkaka med fläck i (pråkpråk-
kaks ma fräck i), ärlpannkaka (ärlpråk-
kaker). Alla pannkakor, som gräddades i
ugnen, kallades med ett gemensamt namn
ugnspråk kaker (ungspråk kaker).

Spettekaka förekommer ej i orten.

Fetpalt (fetpält, m.) tillagades av ister och löt,
som skurits i bitar och blandades till en massa
tillsammans med rotelli, potatis och blod, var-
efter palten koktes.

54.
5. Paltbröd.

Bröd med blod som späd kallades paltbröd (pältbröð). Till detta användes svinblod eller oxblod, vilket gräddes ut med mjölk; man beräknade härvid $\frac{1}{2}$ stopp mjölk till blodet av en gris. Till blodbuding (blöð baiding m.) dvs. blodpudding användes kalvblod.

Paltbrödsdegen (pältbrösdëgon) bereddades av rågmjöl, tillsatt med lite potatis. Jäst rörades med rivna potatis till en redig gädd (e reda jäst), vilken tillsattes jämte de olika kryddorna, nämligen kryddpeppar, ingefära, starkpeppar och timjan. Vid utbakningen av paltbrödsdegen förfor som med vanlig rågbrödsdeg. Paltbrödet bakades till tjocka kakor, på vilka ristades ett kors tvärsöver, så att kakorna lätt kunde brytas. Paltbrödet

förskades på nytt och förvarades sedan i prä-
sar eller låsar. Ibland åt man paltbrödet
färdigt med smör till. Det ansågs som en
stor lækkerhet.

X. Folketro och folkreder rörande
bröd och bakning.

Som en allmän anmärkning till detta ka-
pitel vill jag påpeka, att det förefaller som om
gamla vidkegliga föreställningar i sam-
band med både den ena och den andra före-
teelsen i det dagliga livet dött ut; åtminns-
tome har det fallit sig svårt för mig, att
väcka till liv hos mina sagomän några
minnen av övertro och folkreder, särskilt
nu i fråga om bröd och bakning. De få exem-
pel jag juvmit anföra: När brödet jäste

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1

B. Jönsson, 1931, TJÄRSTAD

ÖGL.

Frgl. 16

dåligt, kunde det hindra, att man stäligt ut-
brast: det är förgjort idag, det vill inte jäsa
(d'a förgjort i da, da ut. inte jäsa). För att
räda bot på detta kunde man kasta in lite
salt i bakugnen.

Om en kaka rände sig i ugnen, anrågs det-
ta varsla om dödefall i stället.

Om ett bröd föll med övervidan nedåt,
skulle det bli äska.

Några uppgifter om att brödets egenskaper skul-
le ange den bakandes karaktärsenskaper, hennes
utsikter att bli gift eller hennes egenskaper så-
som blivande hustru har jag ej kunnat finna.

Bröd synes ej ha använts som läkemedel
eller magiskt bindande medel, att förgö-
ra bröror med el. dyl.

Någon särskild behandling av julbrödet
eller säkakar har jag ej kunnat få reda på.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.

Frgl. 16

57.
det ser ej ens ut som om man plägar baka
någon särskild säkaka.

XI. Talesätt och liknelser.

Uttrycket brödlug (brö^hlug^g) förekommer
i betydelsen frisk, livlig - ansiktsfärg. Ut-
trycket brödetack (brö^hstäck) användes om en
stark person; att någon är brödevullen (brö^h-
svullen) säger man om en som "äter och blir fet".

Följande talesätt brukas av gammalt i orten:

Alltid gör det något - sa bagarn kasta jästen efter
brödet in i ugnen (älsk jöde någs sa bagary
kasta jästen ~~efter~~ bröt in i ugnen).

Inte ont i det sa tiggarn slögs med brödjä-
sen (inte ont i det sa tiggary, slögs med brö-
jä^hsen).

Di det blev en flåsa i brödet sade man: där

bre bagarns själ (där bör bagarns fät).

Uttrycket "ha rent bröd i påsen" förekommer ej, men däremot "ha rent mjöl i påsen" (hä rent mjöl i påsen).

"Det finns ingen kakor än det ikke finns dess maka" (da finns inga kakor än da ikke finns des maka)

"Här ska ni få se på andra bullar" (hä ska ni få se på andra bullar).

Meddelare:

Fru Ann-Lovis Nilsson, 63 år, född i Hagårdsstugan, Tjörstad s:n, och bosatt inom denna orten tills doto.

Hjölvarn John Peterson, Örnhemns Kvarn, 53 år, född i Tjörstad s:n och bosatt därstädes tills doto.

Fru Maria Peterson, 59 år, född i Stoids s:n, men sedan 35 år tillbaka bosatt inom Tjörstad s:n.

Uppbärare:

Brigit Jönsson, 1931.

Landsmålsarkivet Uppsala 3399:1
B. Jönsson, 1931. TJÄRSTAD
ÖGL.

Frgl. 16