

34718

G Ä S T R I K L A N D

Dialekt- och folkminnesarkivet

Järbo

Uppsala

1987

H E D B L O M, Folke, 1938

Svar på ULMA:s frågelista 16

Brödet (renskrift 1984)

4 bl 4:o

34718

Brödet

Esstr.
Järbo sn

Strödda anteckningar i anslutning till
ULMA:s frgl 16, gjorda 1938 [i F.H:s ant.-btk 35],
renskriva 1984.

Sägersman: häradssdomaren, auktionisten och handllaren
Karl-Erik Lindfors.

Man skilde på hårt (tort) och mjukt bröd, mjukbröd.
Mjukt bröd kallas ibland rünbröd, m.

Säger man bara bröd menar man hårt bröd, skarp-
bröd, skäspbröd.

Man bakade höst och vår. Man forkade på spett i
faket. Mjukbröd måste man baka oftare, åt de gamla
som inte kunde tugga hårt bröd, varannan el. var tredje
vecka. De gamla hade mjuka bullar bredvid sig
på bordet: det brä mjukbröd, ha gär skäspbröd i
deg! 'du kan äta hårt bröd', sa gubben.

Till helgerna bakade man mjukbröd av ragsikt;
det blev vitt.

Man kunde också baka halotjockt rågbröd.

Till julen bakades knäcke-brö, vitt bröd av rågsikt. Man gjorde ej hål med kakmått men someiga gjorde hål med ett korn. Man kunde även göra ett litet hål vid kanten i knä-brödet, hängde upp det med två stichor med tråd emellan.

x) som kunde vara avsågat ☐.

Glödhoppor, glöhtipsor, obpl, -sn, bpl. Kunde man även grädda på glöden i spisen. Men vanligen lade man två tegelstenar på kant och eldade emellan, ett grytlock lades (ryppochnervänt) över och kakor gräddades på locket.

Dåligt bröd: När kakorna rasade nr från spottet var brödet dåligt, sterabst. Bröd som går sönder var rösstig, röstikt.

Engubbe hade en kyvel framsatt på vid sin kalbit och kyvlade åt sig av det kända brödet, "o näska-i-se" smulorna.

Kruskavel, en nyhet här som kåringarna inte tyckte om därför att det då gick mera smör åt.

Brödmått. Lindfors minns bakning utan mått: "Dom jämhökr de 'de star till det så att det fick det mått det skulle ha'.

Så smänningom köpte man mått av bringvandrande försäljare. — "Smess-Olle" gjorde ett mått av ett gammalt sågblad.

Dricksjäst hade man i en bytta i källaren; den fick ej bli för gammal. Man gick då till grannarna o bädas jäst.

Rågmjöl, råg-. "Dom träs-öp de me kågormjöl 'havremjöl' o blänsemjöl' mjöl av blandad." sådant fick man genom att så ihop havre och korn.

Sådant fick man genom att så ihop havre och korn.

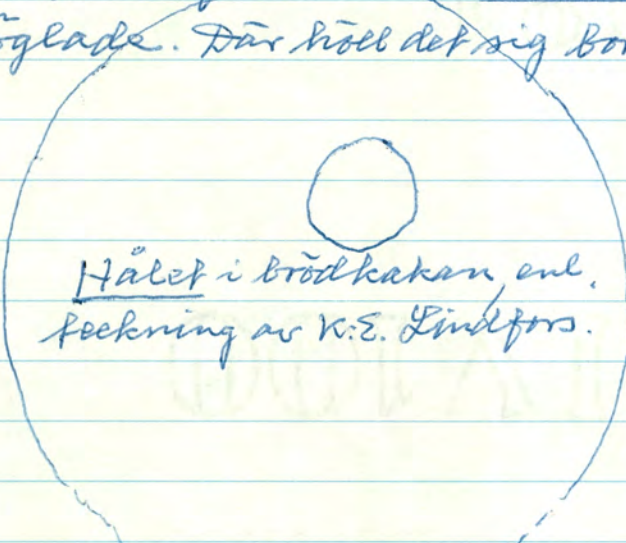
brådar. Dom jävd-öp degon o träs-i så kan vart fastare. — verbet bråda även i uttryck som: (nästa sida)

"Han frös o jak se ha va syster dä ja han-mä"
) Han frampade och gick (så fort) att det var knappt
att jag hann med."

Allt grovbröd, grävbröd var sammalat; siktat endast
rågsikten.

Av korn bakades kårsämlor. De var i fason som
franska bröd, men mindre. Bakades endast vid hög-
tider, på plåtar i ugnen, blev vita.

Mjukt bröd förvarades i haverlörar, så att det inte
möglade. Där höll det sig bortåt en månad



Hålet i brödkakan, enl.
teckning av K.E. Lindfors.