

4811

ÖSTERGÖTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Kättilstad

11/10 1932

Jönsson, Birgit, 1932

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

41 bl.4:o

1 " " teckn.

4811

Exc. OSD

Brödet och dess tillredning.
Landsmålsarkivets frågelista 16.

Hättilstad sin
Östergötlands

I. Inledande frågor om bakning.

Ordet baka (bäks inf., bäker pres. bäkeras, impy.) användes dels om tillredning av bröd dels om tillredning av andra födoämnen: baka pannkakor, väfflor, raggmunk (bäks päⁿg käker, väfflor, räggm^unk). Färemot användes ordet baka ej om tillredning av sådant som ej räknas till födoämnen.

När ordet baka användes om brödbakning åsyftar det alltid hela arbetet med brödets tillredning. Exempel på annan användning av ordet: "de (kakorna) är färdiga att bakas i ugnen" (de ä^r fä^rdig^a te bäkas i ugnen); nu står kakorna i ugnen och bakar (nu står käker^a i ugnen o^c bäker).

Det substantiv som användes för att beteckna arbetet att baka är bakning (bäkning f. = -äbfs.). Bak (bak, n.) betecknar den kvantitet bröd som bakas på en gång.

Man bakade en gång i veckan ett bak på omkr. 30 kakor (i en mindre bondgård). Till jul och slätter bakades särskilt mycket. Med julbaket höll man på i 8 dagar och bakade under de första dagarna det vanliga hallkaksbrödet och därefter limpsor och finare bröd. Till slättern bakade man 3-4 dagar tyda skulle man ha slättergänge (slätforjäng, n.) d. v. s. ett stort kalas. Detta bakning och odena limpsor, som annars blott bakades till julen. So slätterbaket fingo odena karlarna med sig då de skulle slä herrgårdsväng (slät hærgeffväng). Detta innebär att herrgårdarna lög hjälpa av de kring-

bärande och underlydande bröderna att slä
 ängarna. Och då kommo folk från allahäll
 och medförde all slags mat och mycket bröd
 i en stor kista.

Någon särskild benämning på de personer
 som bakat hade man ej. Karlar na deltog
 aldrig i själva bakningen. På sin läjd baro
 de in mjölet samt ställte limpsagan, vilket
 var ett mycket tungt arbete.

I till hjälpen tog man särskild hjälp
 till bakningen av s.k. Kokerskor (Kökskor).
 Men dessa kvinnor hade dock ej sitt uppskatta
 bara av detta arbete. — Någon ykesbagare
 har aldrig funnits i socknen enligt vad jag
 kunnat finna.

II. Allmänna frågor om brödet.

Uttryck och föreställningar som vittna

om brödets betydelse och helgd. Man ansåg ett
det var fröskräckligt att tappa bröd på golvet.
Råkade man tappa en bit rade man: Gud välsigne
brödbiten (qui välsignar brödbiten) och säg någon
att man tappade den rade han: i Guds namn tag
upp brödbiten (i quis nam ta ep brödbiten).

Guds namn nämndes ofta i samband med bröd
och bakning: mayar vi lov att baka i Guds
namn (nu far vi lora baka i quis nam).

Jag har inte ett guds-län (ja här rötet guds-
län) rade man om man något bröd hade. Att äta
fint bröd till vardags ansågs nog inte direkt som
synd men åtminstone somliga tyckte nog att
det var orätt och slöaktigt att taga bort blit.

En meddelare minns att hennes far brukade
säga: Varför skall vi skövla med brödet och
mala finmjöl (varför ska vi förtä ma bröta
mätä finmjöt).

Om någon lade bröd från sig på under sidan kom upp så blev han strängt tillrättad: lägg inte brödet avigt för det är inte bra (läg inte brödet avigt för det är inte bra) (läg inte brödet avigt för det är inte bra). Varför det inte skulle vara bra minns man inte längre.

Bezrefynt dagligt bröd uttrycker ofta med brödfodan (brödföda f.). "Gudske lov vi har allt brödfodan" (gudske lov vi har allt brödföda). - "Vi är inte brödlösa gudars lov" (vi är inte brödlösa gudars lov) d. v. s. "vi är inte utan mat." Vidare förekommer ord-
språket: "små smulor är också bröd" (små smulor är också bröd).

Tjäna sitt bröd (gärns set bröd) = skapa sitt kvitbröd. Om någon har stort hushåll säger man att han har många frätare (måga frätare) eller brödfrätare (brödfrätare pl.). - "Du får lov att äta bröd till det och inte äta bara rivet" (du får lov att äta brödet och inte äta bara rivet).

En liten del av en kaka kallas en bit bröd
 (en bit bröd). Ett stort stycke bröd, omkr. en halv
 kaka, kallades en brödsjök (bröfjök m. - - smtk.).
 Den vanligaste benämningen på ett brödstycke
 var "en fjärdedel bröd" (en fjärdedel bröd) ty för
 skar man inte gärna brödet utan bröt det
 i fjärdedelar. Skarsbrödet kallades delarna skivor
 en brödkivra (e bröfivr). Tjerta och sista kan-
 ten på en kaka kallades kätkanten (kättkän-
 ton). Lista kanten kallades också starkanten
 (stärkän-ton). Den småt denna troddes bli stark.
 nu blir du väl stark, du fick starkanten
 (nu blef du väl stärk., du fick stärkän-ton).

Med en brödknalle (bröknäll, m.) menas
 en deg, som gjordes av rågmjöl och vatten u-
 tan tillsats av jäst. Den fasta degen stavs i fär-
 ningar, vilka torkades på plåtar och rostas-
 des. De användes sedan som kaffe. Tärningar

na voro mycket hårda och när vanligt bröd blev sådär hårt sade man att det var knäligt (knälet). En brödkant (brödkant) som blir liggande kallades maktbiten (maktbiten) och ansågs besitta särskild kraft. Barn skulle äta maktbiten, så de blev starka.

Brödets egenskaper. Nybakat (nybakat) bröd kallades även fäskt (fäskt).

Om brödet hade fått hårda skorper sade det vara skarpnat (skarpnat). När sådant bröd fick ligga lite i en gryta med lock på, blev kanterna mjuka igen: brödet slog tillbaka (bröt slo te-backe). Om mjölet var ornat (öret eller öst) d. v. s. unket (unket) blev brödet påfallet (påfallet) d. v. s. dögigt (dögigt). Pösigt och läckert bröd kallades ffasigt (ffasigt). "Brödet är möglat" (bröt & möglat). Möglig (möglig). Det ansågs inte särskilt nyttigt att äta mögligt bröd, men ej heller

skadligt.

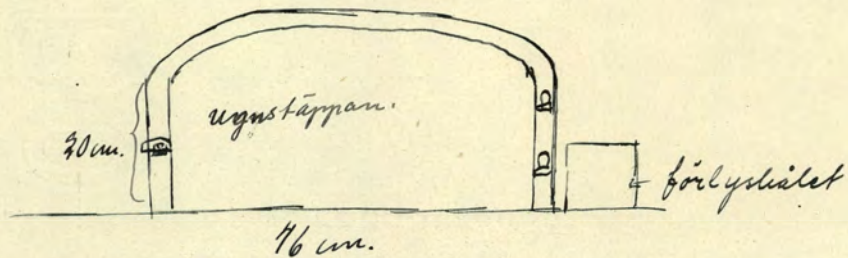
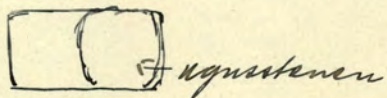
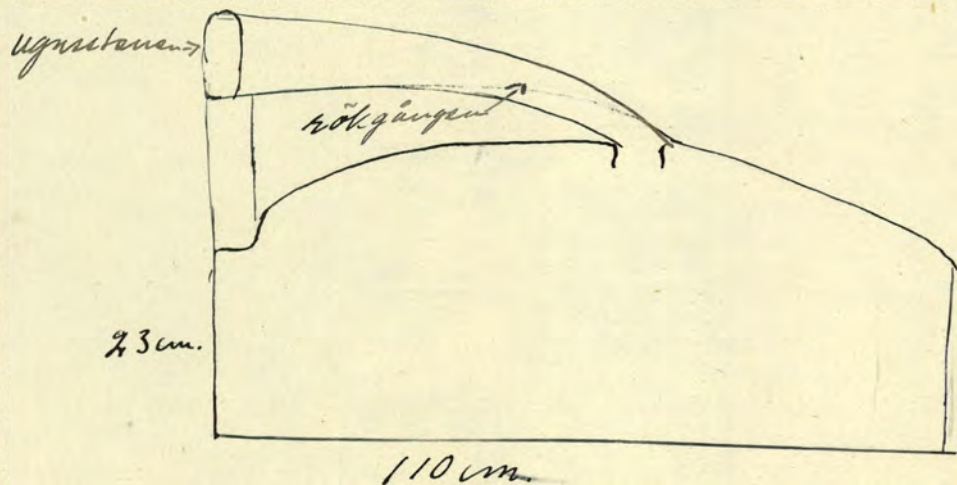
Det inre av rijktt bröd kallades innmallen (inmälön) eller mallen (mälön). Den övre sidan kallades öva skorpan (öva skörpa f.), den undre underskorpan (underskörpa f.)

Med en bulle menades ett mindre bakverk, litet och mera avrundat än en vanlig kaka. En kulle (kullis m.) eller lev (lev m.) var ett avlångt bröd ungefär lika brett på mitten och i ändarna. Med lingra menades en kaka bakad av en särskild sorts surdeg och utan tår i mitten vilket de vanliga kakorna för det mesta hade.

Bakugnen och bakredskapen.

Man bakade alltid inre i köket och var det så att det blott fanns ett rum i stugan hade man i alla fall ugn där, ty man kunde ej vara utan rådan. I två familjer hade gemens-

Bakugnen.



som bakugn endast: Det fall då den ena familjen bodde på övre våningen av huset; där hade man nämligen aldrig bakugn. Bakstuga hade man ej, icke heller frickorn det att bakugnen var placerad i fähuset.

Bakugnen var anordnad i muren bakom eldhärden. Den var murad av tegelsten och bestod av en plan botten älven (älven bfr., äls obfr. m.). Denna hade några murade bankar på sidorna ej heller särskild bakvägg. Ugns tak var kupigt och slutade in i ugnen. Det kallades valvet (våkr vot). Ugnsöppningen kallades ugns munn (uings munn bfr. = obfr. s.) och var kantad av en järnslä. Ugnen hade ej egen rökgång ut i skorstenen utan rök en gång ut genom en mindre öppning ovanför bakugnen. Denna öppningen kunde fäggas till med en tegelsten

som kallades ugustenen (uigustēn). Till
 början om ugnöppningen fanns ännu en li-
 ken öppning, förlöshålet, (förlöshöt) som
 täpptes av förlöstenen (förlösten). Fjälva
 ugnsmannen stängdes med en tjock plåt-
 skiva som kallades ugnstäppan (uigstävaf).
 När man var rädd om värmen i ugnen lade
 man ett extra träbräde framför stäppan. Stäp-
 pan hindrades från att falla genom att man
 satte ett vedträ emot den.

Framför ugnen fanns en bred hall (e
 bred häll) av tegel, på vilken glöden rakades
 ut efter eldningen.

Till bakved (bakvè) användes granved (grän-
 vè) som klövs på längden i fjärdedelar.

Eldningen. Det ansågs vara en svår konst
 att elda upp bakugnen. Endast när gylt var
betredder (betrödor) att göra det. Kom någon an-

man och ville göra det sade lion: nej du, du har inte betrodta vantar! (na du, du har inte aströda vänta). Detta är ett ganska vanligt uttryck för inkompetens. - Vid eldningen lades först ett vedträ på tvären i ugnen. De övriga träna lades sedan ändmed (änd_{med}) ugnen, alltså tvärs över det första träet. - Om lågorna slog ut genom ugnsmunnen när det brann skjut man bara in veden litet. Om lufttillförselen var för svag så att elden brann med rotande låg så betrodde det på att rotet ramlat sig i rökgingen. Då tog man en stake och räflade (räfla impf.-inf.) lite med den, dvs. drog den fram och tillbaka i lätet så att rotet föll ned i ugnen. Staken kallades skörstake (förs_{stake}, m.) och var densamma med vilken man slog ikring i ugnen (slo ikring i ugnen) så att glöden brettas ut jämnt. Glöden sopades ut och ugnen rensades med ugnssopten (ugs_{sopten} -

söjvel bfs. = obfs.). Denna bestod av en staka med en järnögla i ena änden. Genomöglan stööt man in en fallriskväst och denna sammanknötts sedan av ännu en järnring.

För att pröva temperaturen i bakugnen kastade man in en näve mjöl och om mjölet brann upp var det för skarpt (skarpt) dvs. för hett i ugnen. För att nedbringa värmen kastade man in en näve salt eller avkylda ugnen med vatten. Om övervärm (öva - värmen) var försvag eldade man i förljshålet med lysticker (lystikor) så att värmen ökades. Motsatzen till övervärme var under värme (under värms). Genom förljshålet stack man också in en lysticka för att lysa upp ugnen och kunna se in i den.

Flyttbar bakvill av järn och fallsten eller annat material synes aldrig hava använts.

Laketer har icke använts att grädda bröd
 på utan endast för fisk.

Vid tillredning av väfflor användes väff-
järn (väffloj n.) av samma typ som de som
 användes i förtiden. Görasjärn (görasj n.)
 bestod av två järnplattor, minskade på insidan.
 Båge var försedd med skaft och förenade
 med varandra vid övergången mellan plattan
 och skaftet så att de verkade som en tång.

När man gräddade pannkakor använde
 man en stekbas (stekbäs m. - - or bfr.) som
 var rund, tillverkad av järn och försedd med
 fötter och skaft. En annan art av stekpannan
 var bräpannan (bräpana bfr. f.) som var av
 plåt. Den var försedd med skaft men hade
 inga fötter, ty den användes då man skulle
 grädda eller steka något i stora ugnen (stora
 uggn: så kallas bakaugnen i motsats till järnugnen eller ugnen

allredan den senare kom i bruk) När järnbak-
agnar korn i bruk, har jag ej med säkerhet
kunnat utröna. Det kan ha varit för 30-40 år
sedan. Emellertid finnes inom rikens frok-
farande städer, som sakna järnspisel med till-
hörande ugn.

När man skulle baka tog man fram
ett särskilt bakkort som endast användes
vid bakning och annars stod ute i boden.
Bakkortet kallades bakare skiva (bakare-
fivs f) och bestod blott av en skiva försedd
med en jämlik höj kant på tre sidor. Den
ställdes på ett annat bord, när den skulle an-
vändas.

Degen gjordes i ett degtrög (degtrög n)
- tröga bpl. abpl. = abfs.) För det mesta gjordes
degen med händerna " & n slog med hän-

derna (m. slöt med händerna). Lomliga använde degspade (degspår m. - - or. bfs.). Hingstdeg gjordes dock aldrig med händerna utan med en stötst eller ett klappträ (stötst m. bfs. = offpl.) (klappträ m. - - träen offpl. - - a offpl.)

Da degen skulle jäsa bredde man ett brödskyrke (brödfygles m.) över träget.

† Stötk hade man mjölet i en mjöl-skäppa (mjölskäppa f. - - or offpl. - - ora offpl.).

Verktyg till brödets utkarving fanns ej eftersom man aldrig brukade kavla ut bröd utan klappade ut det med händerna (klappträ st. m. händerna).

Man hade en vanlig brödkniv att skära till degstycken med. Den kallades degkniven (degkniv m.) och användes blott vid bakning. Man använde ej mått att ta ut kakor med så att de skulle bli lika stora. Men till att ta ut härl

i kakorna användes särskilt mätt nämligen ett horn (horn n.).

När brödet skulle fräas in i ugnen användes en långskaptad, flat, rektangulär spröde, en sk. grissel (grésol f. grésla ffs.) Endast ett slags grissel användes och den var helt av trä. Man använde ej flera grissel av olika storlek. Några andra hjälpeverktyg än grisstån och händerna användes ej vid flyktningen av kakorna. Om kakorna fastnade vid bakbrödet lossade man dem med degkniven.

En gaffel användes att nagga brödet med. Limpor naggades med en trinder pinne (en trinter pinne). Rullnaggar fanns ej.

Kakorna brukade siras med vänter, vilka åstadkommes med "en krus utav mässing med en källa på" (en krus utaf mässing med

e bröds prä). "Trillan" var ett litet lyul försatt med tåta kuggar i kanten. Detta verktyg kallades sporre (spörre m. - on bts.) Detället för sporre kunde man också använda ett verktyg av bleck, som sig ut som ett sigblad och hade en längd motsvarande en kantas diameter ungefär.

Degskrapor förekommo ej. Man använde blott en vanlig kniv att skrapa rent bakbordet med.

IV. Varav bereddes bröd?

Det förnämnda sädeslaget inom riket är råg. Därtill har man haft mycket korn, men vete var för rället och användes blott till löplidsbröd. Brödet kallades efter sädeslagen rågbröd (rågbröd), kornbröd (kornbröd), vetebröd (vetebröd). Den sädes som användes till bröd kallades brödsäd (brödsä f. - säa bts.), mäld (mald f. mäda bts.).

Av den tröskade säden reserverades en del till bakning av vardagsbröd, en annan del för högtidsbröd, utsäde m.m. Den sämsta säden, som vid kaktningen slammade närmast agarna, kallades slöväd (slösa), och användes som föda åt djuren. Det mjöl som mälles till högtidsbröd kallades slätkvarnsmjöl (slätkängsmjöl). Inget bröd tillreddes av oshactad, med slöväd och agnar förskat säd. Brödet blandades heller aldrig med agnar.

Ordet gryväd finns g i målet, men däremot sammamålet (sämätet mjöl) - den har använt sikkat mjöl, och det kallades finmjöl (finmjöl). De fränsilda beständedelarna kallades kli (kri, u. kriet ofs.). Klet användes till kreatursfoder.

Kryddor till bakningen: pomeranskal (pomeranskät) användes till grovt bröd,

fänkål (fänköt) till fint bröd, lummin (kummin) och i finbröd. Salt brukades aldrig till bröd. Andra smaktillsatser voro röt (rot) som användes es. degenad till rötbröd, och sirap, som ofta kokades hemma av björklake (björkläke), samt endel svets bär.

Till utdrysning vid tillredning av bröd har man använt riven potatis. Om man hade mycket ont om mjöl matade man det tillammans med torkad hasselknäpp (hasselknäpp). Till pannkaka använde man i nödfall frö av syrgräs (syrgräs), ofta drygades pannkaka också ut med ärtmjöl och korn.

V. Dej och järing.

Man skiljer i målet strängt på dej (dej m.), smet (smet m.) och söra. Ordet söra förekommer blott i sammanfattningen äggöra (äggöra).

Deg användes om det som bröd bakas ut av,
 smet om en tunn, rinnande deg, som an-
 vändes t. ex. till plättar och småbröd. Adjek-
 tivet degig (degr) användes om bröd, som ej blivit
 fullt gräddat. Verbet dega användes i förbindelse
 ss. dega ned (degr n_{er}). En liten bit deg kal-
 las klutt (k_{ri}ut m.), degklutt (d_ek_{ri}ut), dalt
 (dalt m.). Till ett barn sade man t. ex: här ska
du få en dalt att dalta ned (här ska du få en
 dalt te dalt_{er} m_e).

Berättelser om att man åt deg i st. g. bröd
 finnas ej. Maträtter med namn på-deg finnas
 ej heller.

Att sätta degen kallas att göra degen (j_öra
 degen), vilket skedde kvällen före utbakning-
 en. Degen gjordes i ett trög (trög, n.). Om
 mjölet var sötigt gjordes hela degen kvällen
 förut, och även surdegen tillattes då. Om mjö-

let var bra, gjordes halva degen kvällen förrut
 och ^{man}gjorde i den (j_od_o i den) dvs. ökade ut den
 morgnandärpå. Vitstäm som tillstettes kal-
 lades degeprad (degeprå, n.). Uttrycket nijölle-
 stigt om deg finnes ej. Ibland gjordes en liten
 s.k. fördeg (föfög), i ett lören av träget, som f.ö.
 var fyllt av nijöl, som efter en dag spröddes
 med degeprad och arbetades i hop med fördegen,
 som då jäst tillräckligt. Att arbeta om degen
 kallas att knåda upp den (knå'opion), varvid
 man fick knåda i (knå' i) mera nijöl, vil-
 ket emellertid varav samma slag som det som
 använts vid degens sättning. Dege knåddes
 i allmänhet med händerna, blott vid sättningen
 använde somliga degeprade. Annorlunda var
 det dock med linjdegen, som var så tung
 att arbeta att man måste ha ett värtillt red-
 skap, ett klappträ eller en stöbel (se Kap. III.) Mbe-

det kallades ett stida (stids) limpsdeg. Hågen särskild ritual följdes ej härvid. När degen var tillräckligt arbetad skulle den vara simmig (simmigor). Om mjölet är örtigt blir degen inte stavig (stävde) utan blöt (blöft).

Degen jäsa (dejon järor), han börjar prå på sig (han börjar prå på sa). Om degen ville jäsa över (jäso för) så stätte de ner den med spaden (stöt & de nör on med spåon). Kittjäst (kittjäst), tungjäst (tungjäst), fulljäst (fulljäst). Om man använde för kallt degspad blev degen tungjäst och då fick den täka litet (da fak han tsks lita = vänta). Jäsvingen prövades ej på något särskilt sätt, man tåg på degen när den var färdiggjäst. Till surt (surt) dvs. syrat bröd räknades rågbröd och limpsbröd, till osyrat räknades vetebröd. Spjälvsyning av degen förekom blott med limpsdeg. Denna gjordes

så att man skällade på mjölet (en sköldes
 på nyföt) med lutt degen och degen fick
 stå några dagar innan gärten (jåka f. bps. jåtopp.
 = jämnne) lades i. ^{Därvid} bedes träget med do-
 gen med bland säughliden så att det skulle stå
 varmt och degen skulle sötna (sötna).

Deg från föregående bak, som tillättes ss.
 jämnne kallas surdeg (surdög), vilken be-
 stod av degkropp, som skrapats från träget och
 lagts på en tallrik, där de fingr torka. När de
 skulle användas färskade man upp den
 (fästets (en sj. dom) genom att hälla på ljunt
 vatten. Surdegen bryddes ej. Öljäst (öj-
 jäst) köpte man från bryggerierna i Årvid eller
 tog var på ridan då man bryggde själv hem-
 ma. Den var bättre att använda än surdeg
 och användes till vetebröd och fint rågbröd
 s. k. jästbröd. Drickeslummet var bäst till ve-

bröd, eftersom det ej färgade brödet märkt, vilket bottenjärsten gjorde.

"Hidsommarjäst" känner man icke till och icke heller skrock i samband med järsten oänders användande.

VI. Brödaännets behandling före gräddningen.

Gemensamt uttryck för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor är baka ut (baks ut). Detta arbete utfördes oftast av en person men i stora huskill kunde det vara två. Därvid delades arbetet så att "somma knådade ämnena, somna klappade ut" (söms knåda ämna, söms klappade ut). En av dem hade en degenade och tog upp degen och lade den på bakbordet. Här arbetade man i nyl under kraftig knådning av degen. Därefter skar man

194

bitar, ämnena (ämnena offpl. ämnens, n. offpl. ämna
 offpl.), av degen, var och en lagom till en kaka.
 Ämnet rullades med en cirklande rörelse mot
 bordet, så att det fick formen av en flack korn,
 varefter man klappade ut (krapts ut) den.
 Man bekröve ej mått att ta ut kakan med fri
 att få den lagom stor; "en hade mest mått i
 händerna" (en hade mest möt i händerna). När
 man gjorde levar tog man till ämnena litet strö
 och trallade ut (tralls ut trinto
 levs). Vitbullar formades genom att man trilla-
 de de små ämnena mellan händerna. Vid utbak-
 ningen användes alltid samma mjöl som till
 degen. Man strödde litet mjöl under kakan, när
 man klappade ut den, för att den ej skulle fastna.
 Fastnade den ändå, lossades den med degkniv-
 ven. — Hällkakorna gjordes ett par cm. breda och
 omk. 25 cm. vida. Om man bakade av sid

som framt gjordes man kakorna tunnare än
 nuvar. Sedan kakan klappades ut naggades (någ-
 odo, någ & inf.) den, för att skryman inte skulle lösa-
 na. Man använde lärvid en gaffel, därefter tog
 man ut ett hål mitt i kakan, vilket gjordes
 med ett loon. Slätkakor (slätkäkor) som var
 något tunnare än lillkakor krusades med
spören (krusodo med spören), men fröags
 ej med hål i mitten. Krusvingade naggning
 skedde blott på ovansidan (ἐνωθία) av kakan,
 medan den låg på baksidan. Ovansidan
 på kakan kallades också rätan (ράτα bfr.). Mot-
 satsen är undersidan (ὑποθία).

Den utklappade kakan lades att göra upp
 (γᾶσθ εἶν) på ett underlag, som var utbredd
 över något mjukt underlag, ofta sängen. På
 större ställen lade man en särskild ställ-
 ning med byllor, på vilka brödet fick ligga

och jäsa. En balja med lutt vatten sattes under understa byllan och en filt bredtes över ställningen så att brödet skulle stå riktigt varmt. "Kokarkorna" som gick omkring och bakade åt folk till löptiderna hade ofta själva med sig sådana ställningar.

Kakan flyttades från bakbordet till platsen för jäsvingen endast med hjälp av händerna. Karkorna lades alltid enkla.

Av degskivorna gjorde man surdeg (se ovan). Av den sista degbiten och möjligen också av skivorna gjordes skrapkakan som var bästa kakan, så oarven (skrapkaka som var bästa kaka så bästa). - Rivnor naggades liksom kakor, skuren med en grov pinne i st.f. med gaffel. De formades på samma sätt som kakor, men gjordes betydligt djupare. Kvar naggades ej. - Man brukade ej "soga" brödet innan det sattes in i ugnen. Läse-

med smorde (smödo, smörjs inf.) man brödet med en braa deggrad i vatten eller sirapsvatten innan det gräddades. Vörtbröd smordes med vört.

VII. Gräddningen.

Ordet utbakning användes ej om gräddningen. När brödet skulle gräddas tog man det med liänderna och lade det på ugnsgrisslau, med sars hjälps brödet sedan placerades direkt på bakugnens botten. I själva ugnsmunnen placerades två kakor, vilka efter halvgräddningstiden togs ut, varefter kakorna i ugnen placerades om, så att de som stått längst in sattes i ugnsmunnen och de två uttagna kakorna placerades längst in. Vetebullar och lever sattes på plåtar i ugnen och s. k. skätkakor (skätkäkor) gräddades i bräpannor. Kringor sattes direkt på ålen. Gräddningstiden var olika för olika sorters bröd. Kringor skulle stå i min

längst (omkr. 1 timme), lever $\frac{1}{2}$ timme, tillhåll-
tröd en kvart, slätbröd något kortare tid, tullar
högst 5 minuter och i skarp värme, varför de grädd-
ades före allkunnat bröd. "För att se efter när
kakorna är bakade tar man en kaka på gräslan
och ryttar den, då sträller hon om hon är färdig"
(föra smätsma kakorna bakts, tar en e kaks på
gräslan a ryttorna, da sträller ho om ho a färe).

Somligt bröd får inte bräddtagas (bräddas), utan skall
ligbakas (lög bakas) d. v. s. stå i ugnen länge. - Antalet
kakor som sattes in varje gång var beroende
av ugnens storlek, som kunde variera rätt myc-
ket i olika gårdar. Det antal som sattes in på en gång
kallades en ferm (ferm, m. -on bfr. -a bffpl. -a bffpl.)
Ynnan man satte in första fermen (föj f & färmon)
satte man ibland in en kaka att fuerta med
(e kaks te frästs mä) för att se hur dant det blev.
Skryvte brukade man sedan allt bröd blivit gräddat.

Man skar tjulna skivor av vetelevar, skivorna
skars mittila och skrymmande på plåtar. Se-
dende stått ett tag i ugnen vände man på dem
och plöjde om dem.

Om brödet jäste upp bra under gräddningen sade
man: det höjer sig bra (de höjs på bra). "Ei inte går den
bra, är det ingen höjd på brödet" (a inte jäta bra
a de inge höjd på bröt). Bröd som fröst höjer sig i
ugnen och sedan i ugnen ibo kallas påfallet (på-
fälist). Hastigt gräddat bröd kallas brödtaget
(brätst). Motortusen är tågbrätt (tögbrätt). Det
är vät brätt (de vät brätt) säger man om genom-
gräddat bröd. "Vädet är dåligt brätt i mi" (då det brätt
mi) kallas det degbrätt (degbrätt), snigt (imt).
Brödet har ofta stälrand (stät rän) då det är illa
gräddat. (Se även sid. 9!) Tjuktilda benämningar
för skrynklor och vete på bröd saknas. - "Brödet
är förjät, då blir det som andra epicklor" (bröt a

förjät, de bröda som äro sprida). Bröd som under
gräddningen blivit för mörkt i färgen kallas bränt
(brant). — Man ger ibland smakbröd åt "grammas."
"Grammarna gavo varandra smakbröd; man skar
en snuffjerdedel (gräna gå varar smakbröd; en
skar å snuffjerdel). Kom näron in under bak-
ningen bjöd man dem lite förstt bröd." "Ka du sma-
ka mitt bröd?" (ska du smaka mitt bröd?).

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

När brödet gräddats lyfte man ut det med
grisslan och lade det att svalna av (svaga d) på
samma plats där det låg och jyste. Man vippar brödet
(vipsor bröd) eller stupar det (skjupst) så att det
färligge med underidan upp. Vörtbrödet besticks
med vört smedbart efter utbagningen, limpsor bestick-
tes med sirapsvatten. Hällkakebröd besticks på
underidan av med en press, om där satt något

nijel kvar. Vid det bränt, skars det brända bort eller
 skrapades (^{bort} skrapades bort) med enkvis. Brödet ätk.
 nades i äldre tid i tolfter. En tolft bröd (en tolft bröd).
 Omkring 30 brödkakor ansåg man sig skola ta
 åt gängen. Det ansågs o^g farligt att rälna o^g räddat
 bröd.

Vid brödets kokning (störknyf. :- o^g b^s.) hängde
 man upp kakorna på ett spett (spett u.) som hangk
 (hangk) i taket från två korbar. Spettet bestod
 av en lång stång på vilken två kakorna trädde
 upp med översidorna åt samma håll. Man kunde
 inte mer än ett spett, och räkte det inte för alla
 kakorna, ställde man de övriga på bord mot spets-
 muren. Efter kokningen lades kakorna i en
sädeslär (säs lär^m) där de mjuktade och blevo
 seya. Limpor förvarades i limor (limor o^g p^h f. e^h i^m)
 med lukt på. Katbullar lades i stenkrukor.

Brödet lades upp på brödet i en tråborg (tråborg^m).

men lika vanligt var det nog att man lade brödkakan direkt på bordet.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Vardagsbröd (vådasbröd) var gemensamt benämning på det bröd, som användes i dagligt bruk. Hit räknades hålkakebröd (håskakebröd), slätbröd (slätbröd) eller slätkakebröd (slätkakebröd) och kanske även limpbröd (limpbröd) kan räknas hit. Allt detta bröd kallades också rågbröd (rågbröd).

Bröd av gjutdeg förekom ej.

Tillfällighetsbröd är ett ganska känt begrepp i roken. Den enda sort, som förstimmer, är glädgläffor (glädgläffor, e glädgläffor),^{*} men de voro kallades också gruskaovantiga. De gräddades mycket hastigt direkt på ålen innan glöden (glöden) skrapats ut. (skällkakor) utan blott matats åt sidan. Glädgläfforna va-
(skällkakor)

hadet av jäst deg, men sedan de blaggrats ut sat-
tes de genast in utan att ha fått jusa upp på
nytt och blev för den skull degiga och oliktro-
samma. De gräddades blott då man var allde-
les öde (öds) = utan bröd, och var föringen att ge
karlarna eller skolbarnen något att äta tidigt
på morgnen.

Tunnbröd i egentligast mening har ej förekom-
mit på orten. Ej heller brödtunna kakor, som
sedan tråkats.

Stycka brödrocker i form av limpor och levar
voro surlimpa (sürlimpa), kärnmjölklimpa
(fajm jölklimpa), lev (lev) eller kuse (küss).
Med limpor avsågs bröd av deg som fått jälvog-
nas. - Koring har ej förekommit på orten.

2. Högtidsbröd.

Brödrocker som blott bakades och användes vid led-
gen kallades fint bröd (fint brö). Till sådant bröd räkn-

var finbröd (finbrö) vilket var namngäta bröd,
 som bakats av stälkvarumjöl (stälk kon ny st) dvs.
 väd som malats på stälau (på stäl). Det hörde
jätbröd, bröd till vilket ej används surdeg om jä-
 ännu, vörtbröd, till vilket man hade vört som
 degspröd och som kryttades med fänkål, sirapsbröd
 (sirapsbrö). De vete mjöl bakades vetbröd (vet-
brö), skålkakor (skäl käkor), kryddskryror (kryd
skryror) med fänkål och pomegranatkal i, vanliga
skryror (skryror), saffransbröd (säfransbrö), som
 dock är av familjen nughtatum, kringlor (kring-
lor).

Till julen bakade man kringlor och fint bröd,
 men naturligtvis även lullkakorbröd. Åt bar-
 nen bakades små vörtbröd i form av lull-
 kaks. Jultjänar i ordningställda åt tjänste-
 folket. De bestod av en grov timga, en fin ka-
 ka, en vete kaka (vetkaka) och en liten ost.

Att djuren gavs bl. 2 grä juldags morgonen s. k.
julfrukt (julkfrukt) var i ringick bröd.

Till begravningar brukades särskilt myc-
ket ställaker, vilka utgjorde den vanligaste
förringen. Till köksrekan vid begravningar
andra kalas skulle gästerna medföra var sin
kaka bröd, litqiltigt av vad slag. Som förring
förekom decentompannkakor (pajkakor).

So småbröd (småbrö) förekom i äldre tid
endast pepparbröd (pepporbrö) vilka smakattes
med inbärsirap (inbärsirap) och ingefära.

3. Bättre eller mera sällan brukade slagar var-
dagsbröd.

Bärbröd (bärbrö): hallonbröd (hålabrö),
blåbärsbröd (blåbäströ). De gjordes så att bären
bredtes ut över en halvvan av en utklappad råghaka,
och andra halvvan veks över bären.

Till matsädesbröd på marknaden (märkon) lau-

de man ofta skällakor, men i vanliga fall utgjordes matsälsbrödet av vanligt vartgebärd.

En havregropp (hävroggröpa) bakades grovt bröd, lättbröd (lättbröd), åt djuren.

4. Katrätter som stäpra gränsentill bröd.

Görän (göran) bakades av grötta, socker och vetemjöl. Beräddades lörturra (lörturra) i grönsjärn (görasjärn). En ungefär ramma smet gräddades väfflor (väfflor offh. väfflor. -a ofs.), men de gjordes betydligt tjockare.

Pannkakor bakades i bas (bas) (se sid 13). Det var av olika slag. Pärspannkaka (pärspannkaka), till vars smet man stötta kallpotatis; pärsmjölspannkaka (pärsmjölspannkaka), rämjölkspannkaka (rämjölkspannkaka). Somliga möl (möl) (= malade) ärtor och bontböror, vete- eller korn till munk (munk) och pannkakor.

Palt (palt m. - on ofs.) bereddes av blod ut-

grädd med vatten, saltat och fyllt med mjöl, så att man kunde forma ballar av smeten. Dessa kokades sedan i en gryta.

5. Paltbröd.

Bröd med blöt som gräddkallades paltbröd (grältbröd). Svett (svet m.) d. v. s. blod av svin eller få spjädades (spjädos, impv. = spädades) med vatten. Rågmjöl arbetades i och öljät tillsattes. Av degen bakades tvåkakor som gräddades i vanlig ordning. Därefter skars kakorna i fjärdedelar, vilka fingr tågbrökas (tågbrökas = torkas långsamt) i ugnen. Man kunde också hänga opp kakorna till tork på brödspettet. Somliga blandade även en potatis i paltbrödsdegen, varav brödet blev vitt. I så fall spädades emellertid bloden (blon) ut med vatten. Paltbröd äts ibland färdigt med smör på. Det utvägs om en särskild älskerhet. Man bakade endast fjordel paltbröd.

X. Folktror och folksæder rörande bröd och bakning.

Minnen av skrode i samband med jäsning kan kanske utläsas ur följande uttryck: Jag tror det är bestämt förgjort med ^(= efter som) det inte vill jäsa (ja förda bestämt förgjort med de inte vil jäsa). —
 Nu spörjes det dött (nu spör de döt) hade man när kakan vände sig igen (när kaka vän så i ågon).

Om kreaturen inte ville krivas gav man dem en brödbit med armvett på; då stannade de kvar på gården.

Av julbrödet skulle man gömma en bit till påsk och dägen åt djuren. På juldagen skulle man ta lite bröd med sig i gitan, när man gick till kyrkan och vid hemkomsten skulle det ges till djuren.

XI. Talensätt och liknelser.

Om en person, som var tyd och stet (gokofet)

sade man: hon har brödlagn (h^o har brö^lagn).
 En person med god matlust kallades bröd-
 stark (brö^lstark). Till en fet person sade man
 Du är brödsvalten (du a brö^lsvälten).

Ordet brödkvarn finnes i bet. namn: man
 har torn brödkvarnen i gång (man har ^{h^o}
 brö^lkvä^gna i g^ong) sade man om en vnn stöd
 och trätte. "Kakstaden" finnes i bet. mager:
 Du har du fått likt i kakstaden (man ha
 du fö^l l^ot i kak^ost^oan). Det klar i kakstaden
 (de kr^oir i kak^ost^oan) sade man när man var
 hungrig. — Ordspråk i samband med bröd
 har jag blott funnit ett: ha rent bröd i påsen (ha
 rent brö^l i på^oson) = vara ärlig och hederlig.

Meddelare:

fru Maria Jönsson, 88 år, född i Korsudden
 i Kättilstad s:n, därefter borakt i Lovsten samma s:n.

Från Karin Eklöv, 60 år, född i Lveden i Kättilstad
s:n, sedan bratt i Lvederna, samma socken.

Uppskrivare:

Birgit Jönsson, 1931.