

5496

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

UPPLAND

Bondkyrka

11/2 1933

Ejdestam, Julius, 1933

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

1+68 bl.4:o

5496

Exc. OSD

Svar på
Landsmålsarkivets Frågestam 16
om
Brödet och dess tillredning

Uppptecknat i
Bondkyrko sn, Ullevåkers hd, Uppsala län.
av
J. Ejdestam 1933.

Landsmålsarkivet Uppsala 5496
Julius Ejdestam, 1933. BONDKYRKA
UPL.

Fgl. 16

Meddelare

ha framför andra varit:

J. S. Blomqvist född 1851 i socknen.
Klara Blomqvist född 1852 i socknen, död.
Flogsta.

kor?

Innehållsförteckning

- Kap. I. Om ordet "baka", tiderna för bakningen m. m. sid. 3.
- Kap. II. Några allmänna saker angående brödet, dess
egenskaper sid. 7.
- Kap. III. Bakugnen och bakredskapet sid. 16.
- Kap. IV. Varav bereddtes bröd? sid. 38.
- Kap. V. Deg och jäsnings sid. 49.
- Kap. VI. Bröddämnets behandling före gräddningen sid. 47.
- Kap. VII. Gräddningen sid. 59.
- Kap. VIII. Brödets behandling efter gräddningen sid. 57.
- Kap. IX. De olika brödslagen och dess till-
redning sid. 59.
- Kap. X. Folkligt rörande bröd och bakning sid. 64.
- Kap. XI. Takessätt och liknelser sid. 66.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5496
 Julius Ejdestam, 1933. BONDKYRKA
 UPL.

Kap. IOm ordet "baka", tiderna
för bakningen m. m.

I ortens mål brukas
ordet baka dels om de procedurer ge-
mensamt, som äro förenade med bakning
en, d. v. s. även gräckning och torkning
av brödet, dels endast om knäckningen och
utbakningen till brödamnen av degen.

Sålendes kan en kvinna ha till uppsgift
att "baka" medan andra gräcker och torker

d.v.s. hänga upp bröcket till torkning.

I de större hushållen ha-

de man föu stö**r** b**ä**ke (storbak) tre gång-

er om året, nämligen på våren, hösten och

till julen. Då bakades det minst en vecka

i sträck. v**ä**r b**ä**ke (värbaket) ägde

rum, då man skutat med värsädden.

s**ö**m a**r** b**r**ä ^(sommabrädel) som därvid bakades, skulle

säcka till hösten. h**ö**st b**ä**ke (höstbaket),

Landsmålsarkivet, Uppsala 5496
Julius Ejdestam, 1933. BONDKYRKA
UPL.

vid vilket vinterbröd (vinterbrödet) bakades, förättades, när allt höstens ute-
 arbete var färdiggjort. Det var förättä-
 desvis t_lst bröd (tont bröd) som bakades
 vid dessa tillfällen. Vid j_ust b_äke (jul-
 baket) bakades förutom dylikt även en
 mängd mj_ukt bröd (mjukt bröd) samt
 tont bröd, som skulle sparas till väsen
 åt hästarna, som blevo kraftigare till vär-

Landsmålsarkivet Uppsala 5496
 Julius Ejdestam, 1933. BONDKYRKA
 UPL.

Frgl. 16

arbetet, om de äro dylikt.

Vid storbaken hade

man båkjärn (bakhjäf), kvinnor, som
hjäfste till vid bakningen.

Emellan storbaken hade

man minche bak till högtider o. d.

Landsmålsarkivet. Uppsala 5496
Julius Ejdestam. 1933. BONDKYRKA

UPL.

Frgl. 16

Kap. II. Några allmänna saker angående
brödet, dess egenskaper.

Brödet kölls högt i källan

i socknen. Den som var värdelös med brödet

skulle nog få sitt straff på ett eller annat

sätt, ansåg man. Tappade man en brödkit på

golvet, sade man *gud signa* (Gud signe) el-

ler *gud velsigna* (Gud välsigne).

Ther man säger som ar-

Hadde man många, som

arbetade åt sig men nétt me brö (natt

med brödet), kunde man säga: möna
 händer gör ett lätt arbete men
 möna munnar gör ett tomt brödsnitt
 (många händer gör ett lätt arbete, men mång
 a munnar gör ett tomt brödsnitt).^x

Den fattige fick vara.

glad, om han hade brödfödan/brödfö-

dan.

Ordspråket lyder egentligen: Många händer gör ett

lätt arbete, men många munnar gör ett tomt brödsnitt.

I dåliga tider fick man

lära sig komma ihåg, att små smårer är
bröd de o' (små smulor är bröd det också).

Kom någon och bad om

bröd, sade man: de gäs välsignelse

o ge sin ²ästa bröd (det är Gud välsig-

neke att ge sin nästa bröd).

När barnen gått och

läst för prästen (d. s. konfirmerats), fingo

de ge sig ut ur hemmet och göra sitt
 òga bröd / tjäna sitt eget bröd. Och nog
 fick man på den tiden göra vat för
 grötsälta (göra rått för grötsaltet), när
 man var i ånras bröd (andras bröd).

—
 Ett stort stycke bröd

kallas en k_äne (enkane). Den första
 kanten på brödet är k_ät k_änt (kätkant),
 den sista l_ät k_änt (lätkant).

bröknäla (bröknalle) är ett hårt, rätthet
brödstycke.

Den närmaste tiden
efter baket hade man fåsst brö^s
(fåst bröd). Bröd, som skulle tockas, men
ännu var mykt nog att böjas, var sékt
(segt). Poröst bröd sades vara pipit
(pipigt) eller t. o. m. stönpipit (stöpi-
pigt). Mykt, lättast bröd var mösigt

(morrigt). Brödet kunde också vara tätt,
 degit eller klädt iní (tätt, de-
 gigt eller kladdigt inuti).

Tort bröd kunde vara
 knägrit (knaggligt) och hēt (hårt) eller
 mēt (mött). Till skillnad från mjúkt
 brö (mjúkt bröd) kallades det torrade skäit
 brö (skäipt bröd) För att barnen skulle
 vara snälla, gav man dem en bit skäit brö

o suga på (en bit skapat bröd att suga på).

Tvårt bröd, som nybakat,

hade släpa se (slagit sig). Att äta detta

var som o äta sin läpar (var som att

äta skinnlappas).

Om bröd, som var ihå-

ligt, sade man, att bågarna är löga

in i se / bågaren har legat inuti det).

Om man åt möglet

bröd (mögligt bröd), blev man stark.

Det yttre av brödet var
 skorpan (skoypan), det inre inkräme
 (inkrämet). Bröd med skoypa ^{lös från det inre} sades vara
 skorpläp (skoyplupet).

De vanligaste brödsorterna
 förutom det stora brödet
 var bullar (bullar), limpar (limpor),
 runda, mjuka kakor (kakor) och vid ju-
 len kussar (kussar).

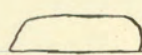
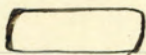
 kuse, sedd från sidan.

Fig. 1.  kuse sedd underifrån.

för att visa, att ändarna på brödlämnets
avskaras.

Limporna bakades av rågsikt
och kusarna av rågsikt eller rågmjöl.

Kap. III. Bakugnen och bakredskapen.

På de större gårdarna

fanns bågastuga (bågarstuga) eller
 bryg (bryis (brygghus), som man bakade i;
 på de mindre var båkågen (bakugnen)
 belägen i stugan. Brygghuset användes
 också till trätt och brygd.

Bakugnens botten, som

kallades ävil (ävil), var murad av tegel

och fullkomligt plan.

stickväg (stickglugg) var

en öppning vid sidan om den egentliga
ugnsöppningen, där man eklade med
stickor för att lysa upp ugnen inuti.

^(ugnsöppning)
tjnsjima kallades den

infattning av järn, som ugnsoffningen
hade.

Det fanns dels ugnar,

som hade egen rökgång ut i skottönnen,

dels sådana, ur vilka rök gick ut genom
 en mindre öppning, draghålet (drag-
 hålet), ovanför bakugnsöppningen i
 rökfångst för grisen.

Rökfångst bestod

av äyskäpa (ugnskäpa), äyskrans
 (ugnskrans) och stöddes av en ständare
 (ständare), en stång av järn.

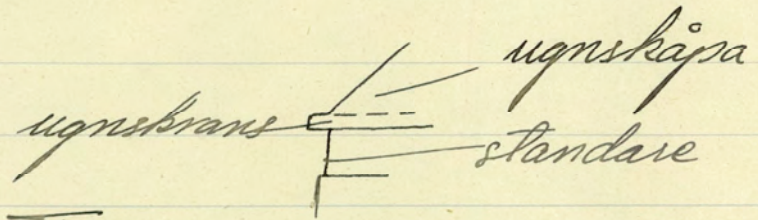


Fig. 2.

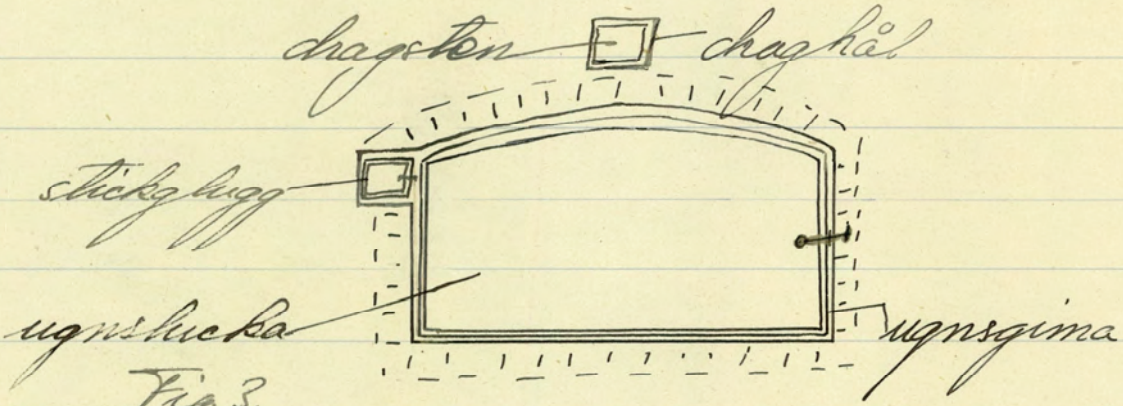


Fig. 3.

I öfrigt ter sig bakug-

nen som fig 3 i Frågebsta nr 16 visar, dock

med det tillägget, att ugnen ibland hade

egen rökåsa till skorstenen Rökången

Landsmålsarkivet Uppsala 5496
Julius Ejdestam, 1933. BONDKYRKA
UPL.

^{idetta fall}
gick ut mitt i vävva (vabot)

Ugnen lystes upp med

grägsticker (gluggsticker) genom skakglug-
gen.

Draget reglerades med

dragsten (dragstenen) i dragkåket.

Ugnöppningen tillslöts

med en lucka av trä, änsläcka (ugns-
lucka), senare med en bit brände av gjut-

järn, som hölls tillsluten av en änssepp

(ugnskäpp) av trä, som ställdes på
gjärn mot luckan.

Till bäkvé (bakved)
användes endast gränvé (granved), som
skulle vara torr och frisk. Den var i
form av vanlig kästvé (kastved).

Vid äljörningen (eld-
göningen) lade man först in två
tvåträn (träträn). På dem travades

den övriga veden.

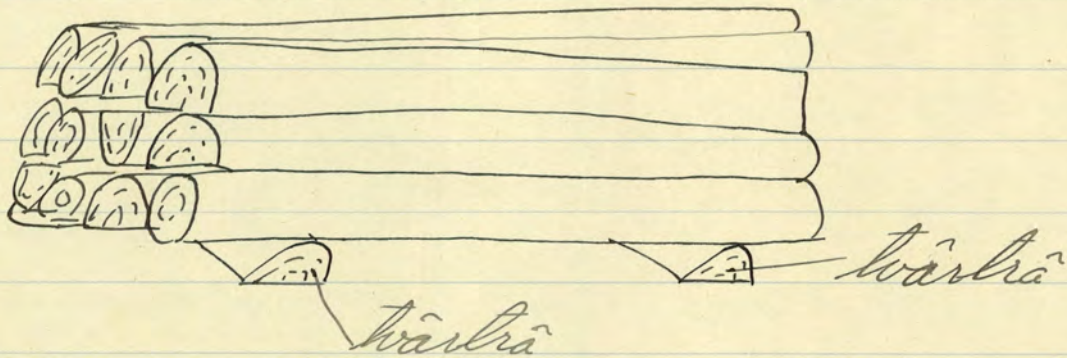


Fig. 4.

Om elden colade och rök-
te, sade man, att det brann svartfärga
(brann svartugga). Med "svartugga" menades

bränderna i ugnen. Man måste då med
 ängst^{ig} (ugnsstöien) röra om bland brän-
 derna. Lågadellet fram ur ugnöppningen,
 ställde man i denna en tegelsten eller en
 kastull med vatten för att minska draget.

I bakaugarna och
 brukade man
 brygghusen försäla (föräla) endag
 före baket, då de voro utkylda, inne i stu-
 gorna däremot cirka tre timmar före baket.

Efter en sådan brasa kunde man grädda
sju tjög brödbakar.

När brasan brunnit
ned, bredde man med tillhjälp av brand
stören ut glöden, så att den låg jämnt
över hela ärnen. Därefter slöt man till
ugnsluckan och och draghålet och lät
äthē: täsna
kolen ligga och täsna ut (täsna ut).
När detta skett kvara (kvara) man ut

glöden med en kära (kara) av järn
 eller sopadut den med en tynsöpnafugne-
 sopa. Ugnssopan kunde vara gjord på fle-
 ra sätt.

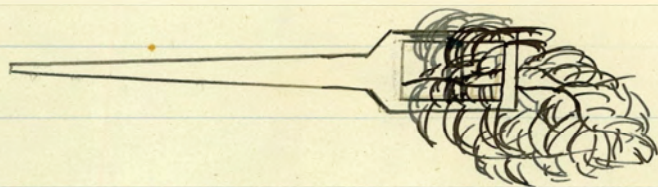


Fig. 5.

Fig. 5 visar en ugnssopa
 av trä med två hål, i vilka en- eller
 tållis sättes fast.

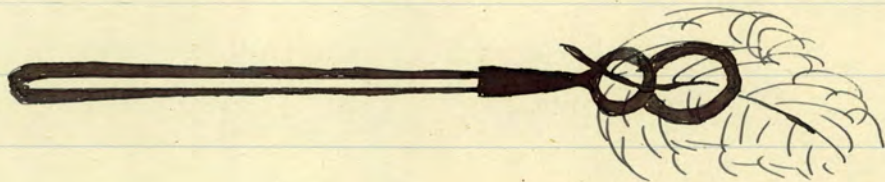


Fig. 6.

Fig. 6 visar en ugnssopsa av två
i korsmidda järnringar.



Fig. 7

Fig. 7 visar en ugnssopsa
med en rörlig och en fast järnring.

En- eller talluskvisten täckes igenom
den fasta ringen och dess skaft kläm-
mes fast mellan den rörliga ringen och
ugnssopans skaft.

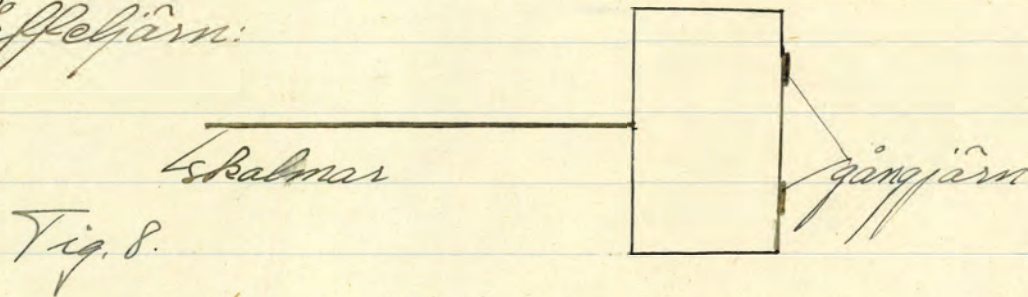
Om ugnen under grädd-
ningen icke var tillräckligt varm, kum-
de man elda vid ena sidan av den med
riktigt torrt ved, något som man helst
undvek, då det var mycket besvärligt.

Var valvet allföi varmt.

sade man, att det var föi hög övervärme
(övervärme). Var övervärmen föi svag plä-
gade man höja den genom att elda i stick-
gluggen. Om den värme, som kom från äiln,
än övervärmen (undervärmen), var föi
stark, kastade man in ^{en} näve salt i ugnen.
Därefter drog man några gånger med bröd-
spaden ^(över äiln) föi att glätta ut saltet, så det allt

korn av det samma icke skulle fastna i
brödet. Om det sprakade alltför mycket
av saltbornen, då man kastade in dem,
var värmen i ugnen för hög, och den fick
då stå o svåra (stå och svalna).

Våffeljärn:



När en brödkaka var
 färdigbakad, skulle den sättas bort
 (sätts bort) för att gasa ^(jäsa upp) öpn. På destör-
 regärderna hade man bröbräder (bröd-
 bräder) att sätta brödet på, men på de
 mindre bredde man ut fittar på sängar
 och soffor och placerade brödet på dem.

Det redskap, man be-
 nade vid bortsättandet av brödet, kallades

brödbära (brödbäia) eller bröskäta.

Älde:

(bröskutta). Den var gjord av trä och

var mycket tunn eller av plåt.

Bröskutta eller bäia:

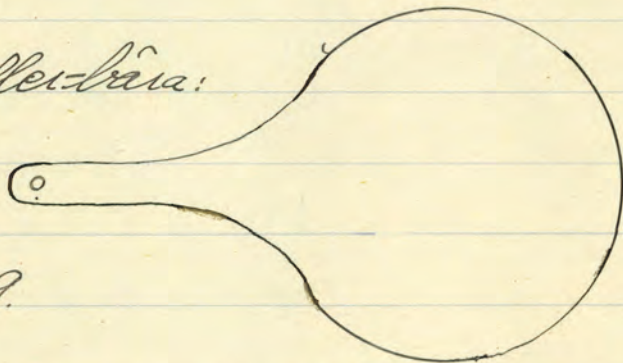


Fig. 9.

För att införa brödet

i ugnen använde man bröspåde
(älde: bröbräsla (bröbräsla))

(brödspade) eller kakspåde (kaksfade)

av trä, en rund träskiva med lånat skaft

Av bakbord fannos följande

tom den vanliga typen (Frågebild 16, fig. 5)

sådana, som fälldes upp mot väggen och

lösa bord på ställningar.



Fig. 9.

ett uppställning
Fig. 9 visar ett bakbord med den

lösa ställningar anordnade. Vid ett sådant

bord fanns plats för två att sitta.

Bakträgena (bakträgen)

voru ibland så stora, att man kunde
tillreda deg i dem på en halv tunna
rög (halvtunna rög).

Dejen röides om med
ett kläp trä (kläp trä).

Vanligtvis är
tufffällt?

När man bakade, hade
man bredt sig på borden en mjölk
(mjölk), som ymde 2-3 kg, för att ha mjöl att slöpa
borden.

Av brödkävtar (brödkävtar) funnos såväl helsvarade som med genomgående axel, släta som brusade, kruskävtar (kruskävtar).

Till att skära av degstycken användes vanlig brödskniv. Tidigare skar man runt kakorna med en kniv för att ge dem lämplig form, senare hade man ^{kakmät} (kakmätt) av plåt. Man gjorde

kål i bakorna med ett särskilt mått av
plåt, men så småningom fick man kak-
mått, vid vilka kålmåttet satt fast.

Man picka (pickade)

brödet dels med vanlig bröpick^{brödspick}, dels
med fjädernäg (fjädernagg) eller röl-
näg (rullnagg). Fjädernaggen var gjord
av järntråd. Till att picka föckse
brödsorter hade man en gäfel (gäfel)

eller tråpina

bröspjöre (brödspore) an-
vände man till att "picka" eller sia
ut finare brödsorter.

När man slutat baka,
skrapade man bakbrödet rent med
en gammal häkniv (hackkniv)
eller vanlig brödskniv. Degresterna,
skåvaya (skavorna) sopades därefter bort

från boudet med en ringe av höns eller
gäss.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5496
Julius Ejdestam, 1933. BONDKYRKA
UPL.

Frgl. 16

Kap. IV. Varav bereddes bröd?

Brödet bakades av

vete (vete) till vetebröd (vetebröd),
 råg (råg) till rågbröd, korn (korn) till
 kornbröd (kornbröd); mera sällan av äter
 (äter) till ätbröd (ätbröd). Detta sista
 bereddes blott vid tillfällen, då man
 icke hade råd att baka av säd.

så man mäte (samman-

39
(i best. p.)
malet, användes jämvärdigt såsom ett
substantiv) är osiktat mjöl, som man
ibland använde till bak. De vid sikt-
ningen fränbildade beståndsdelarna voro
såder (sådos) och kvi (kli). Säderna
gavs åt kreaturen, och kriet brukade
man blanda i rågrödet, så det allt
detta skulle bli mjöare, men man an-
vände det också till könsmat.

Man hade vidare grövsikt (grovsikt) och finsikt (finsikt) samt förmjöl (förmjöl) och eftermjöl (eftermjöl), som fått sitt namn av den ordning, i vilken de erhållits vid siktningen. För- och eftermjöl var av vete. Finsikt av råg kallades rågsikt (rågsikt).

Som bryddor användes

äns (anis), färbät (fänkol), pome-
 rans (pomerans) samt vid högtidliga
 tillfällen hade mäma (kardemum-
 ma).

Landsmålsarkivet, Uppsala 5496
 Julius Ejdestam, 1933. BONDKYRKA
 UPL.

Frgl. 16

Kap. V. Dög och jästning.

Av dög (deg) beredde man
 pånkäkar
 bröd, av smét (smet) t. a. s. pannkakor,
 och röra ^(röra) föiekommer i ägröra (äggroia).
 tvärgräda (tvärgräddat) bröd (d. o. s. bröd
 som gräddats för hastigt) bli dögigt (degigt).

Man göra dög (gjord deg)
 på bakdagens morgon i baktricket ^(sälta) Saltet
 tillsattes degspät ^(jästen) (degspadet) jästen till-

sattes först, när man hade arbetat om
bränka (brukat), degen en stund.

När degen var färdig-
beredd, fick den stå o jäsa (stå och
jäsa). Stod den länge på jäsnig
(på jäsnig), kunde det hända, att den
gesta över (jäste över). Man ströa
mjöl (strödde mjöl) över degen, lade
ett baksycke (baksynke) samt en

fält dubbel eller fyrdubbel däröver.

När man bakade sùrlimpar (surlimpor), kunde man använda deg från ett föregående bak som jäsamne. Den kallades skrèdeg (skrädddeg) och bestod av deg, som man skrapat ihop i träget efter det förua baket.

sùdeg (surddeg) bereddtes så, bereddtes av att man blandade jäst,

rågsikt och varmt vatten. Detta fick stå
 varmt till och surnade snart och kunde
 användas till jäsämne. Degen kyddla-
 des med pramerans (pomerans).

ett bakskynke fylldes
 över (fylldes över) surknypsdegen, där-
 över lades en kudde, varpå baktäget
 placerades på något varmt ställe, i spi-
 sen, i en säng, och fick stå där i 2-3

dygn.

I mindre hushåll hände
det, att man använde den jäst, som bil-
dats i botten av svagdietskeggarna.

Gammal jäst fäskta

man öp (fäskede man öpp) med vatten
eller mjölk.

Kap. VI. Brodämnets behandling före gräddningen.

Antalet personer, som deltog i jäkva bakningsproceduren, var olika, beroende på den mängd bröd, som skulle bakas och huskällens storlek.

När degen jäst färdigt, togs den upp ur bakträget, emedan man skulle bruka öp (bruka upp) den. Man brukade endast en liten del i träget, i s.k.

i lter (ältor). De gen blev bättre arbetad
 på det sättet. Ättorna lades därefter ned
 i träget ännu en gång för att jäsa. När
 de jäst upp, tog man upp dem, arbetade
 dem och rullade ut dem i långa rullar, som
 voro lämpliga att skära stycken till kakor
 av.

Det hände också, att de gen

arbetades i bakträget, men detta var be-

svårigare.

Vid bakningen hade man
 på bordet en mjölbask (mjölbask) med bak-
 mjöl (bakmjöl).

De avskurna brödlämnerna
 kavlades ut, varefter man gjorde kanten
 jämna med bordskniv eller bakmätt och
 gjorde hål i ena sidan av dem, emedan man
 då lättare kunde sätta upp dem på bröd-

håvlarna. Pärlor pickades de och och sattes
 på brödbäran eller brödsnittan för att
 sättas bort på brödbärdorna.

Brödets ovansida hette *rätan*
 (*rätan*) och undersidan hette *inre sidan*
 (*undersida*) eller *åven* (*avigan*).

De brödstycken, som skuros
 av, då kakornas kanter jämnades, kallades
skåver (*skavoy*). Av dem gjorde man, när

bakket var färdigt, en skåbilla (skav-
bulla). (Betr. skavor jfr sid. 36!)

Lingrona beströkas före
insättandet i ugnen med sirapsvattnen eller
svagducka med sirap i.

Kap. VII.Gräddningen.

När brödet stått tillräckligt länge på brödbrådorna och jäst är (jäst upp), togs det med brödspaden från dessa och sattes in i ugnen. Var ugnen mycket varm, fick man under gräddningen flytta om brödet med brödspaden. Man vågade då icke heller lämna ugnen utan heck att med brödspaden någon

minut hålla till ugnsluckan.

Tjockare brödsorter fingo

stå inne i ugnen längre tid än de tunnare.

Vid gräddning av flera

sorters bröd, gräddades först det tunnast
rågbrödet, så limpona, därefter rågsikt-
brödet och sist vetebrödet. Det är dock
ovisst, om denna ordning var allmän regel.

Brödet gräddades endast på

ena sidan.

Limpor och liknande bröd-

sorter gräddades på plåtar, emedan man

ejest kunde skada dem.

Den mängd bröd, som

på en gång gräddades i ugnen kallades en

äril (en ävil).

Man prövade, att brödet

var färdiggräddat, genom att se, om en visp-
sticka, som stacks i det, blev degig.

När brödet jäser bra, sade
man, att det pyser ^öin (pyser opp).

Hastigt gräddat bröd
sades vara tvärgräda (tvärgräddat) eller
snärgräda (snärgräddat). Bröd, som gräddes vid
svag värme, blev trånggräda (trånggräd-
dat).

Bröd, som var ofullständigt

fäst, kallades hånit (hänigt). Endast in her bysten

det torra brödet kunde bli hänit.

Det hände, att brödet

under gräddningen blev bränt (bränt).

När man bakat storkak,

gav man alltid grannarna en småkbul!
(småkbul)

la. Man skickade barnen med en tjock

och en tunn kaka till de närmast boende.

Kap. VIII. Brödets behandling efter grädd-
ningen.

När brödet var färdiggräddat och tagits ur ugnen, placerades det på brödbiäderna för att svalna (svalna). Man beströk limpor och liknande bröd med sirapsvatten e.d. Var brödet sotigt eller mjöligt bröstdade man av det.

Då brödet svalnat till-

räckligt, hängdes det upp på brödhärlana

(brödkärlarna) (mindre vanligt ord än bröds-
spåte^{na} (brödspetten). Brödkärlarna vila
på rånstängerna (ranstängerna) i taket.
Kakorna vändes åt samma håll.

När brödet var fullkom-
ligt turt, lades det ned i brödlävar
(brödlävar) i matbön (matbocken).

Limpor, bröd av rågrist
etc. föruades i cåkeslävar för att hålla
sig mjuka.

Kap. IX. De olika brödslagen och dess tillredning.

Man hade i målet namn

på brödet efter de sädeslag, de bekras av:

rågbröd (rågbröd), vätbröd (vetebröd),

könbröd (kornbröd) och ätbröd (äitbröd).

rågmjöl (rågmjöl) an-

vändes till tötbröd (tontbröd), limpar

(limpor) och vätbröd (vöitbröd). Vät-

bröd kunde också bekras av rågsikt (rågsikt)

Vidare bakades mjuka kakor av rågmjöl,
 men vanligtvis beredde man dylika av
 rågsikt och vete eftermjöl (vete-
 eftermjöl) och kallades då sikt-käker (sikt-
 kakor). Kusar bakades av rågmjöl eller rågsikt.

Vetmjöl (vetemjöl) använ-
 des till bular (bullar), bråkvar o.s.v.

Ätbröd (ätbrödet) bakades
 av äter och råg.

hästbröd (hastbrödet)

var berett av gröne, gröpe, och råg.

Ett tillfällighetsbröd var grö-
gräddades /
hönan (glödhoppa), som ~~bereddes~~ före det
övriga brödet. Det var brunfläckigt och äts
med nykärnat smör.

Maträtter:

Dylka vov vöfler

(våfflor), präykäcker (pannkakor), av vil-

ka, föutom terna (tenna) fannos äyspannkäcker

(ugnspannkakor) och fläskpannkäker (fläskpannkakor).

910 mjölkar (munkar) bereddades av vanlig vetedeg och kokades i fröt (flöt) i ^(munkpanna) mjölkpanna (tenpanna med höga kanter).

Pallbröd:

pallbröd (pallbrödet)

bereddades av råmjöl och nötblöd (nöt-

blöd). blöden (bloden) späddes ut med

svådrika (svagducka). Förfäringssättet vid
 utbakningen och gräddningen var detsamma
 som vid vanlig bakning.

Kryddor voro m^{er}am
 (mejam), lök (lök), fröt (flott), sålt (salt).

Vidare tillsattes ^(mycket) jäst.

Brödet bakades tumstjockt.

Det torkades och förvarades

som vanligt bröd. Det äts även färskt

med smör.

Kap. X. Folketro rörande bröd och bakning.

Om man tappade en smörgås, så att smöret kom nedåt, sade man, att det skulle bli fullt väder.

Om brödet var naket, d. v. s. utan nyöl, sades det, att man skulle få många nakna barn.

Om brödet fastnade på borden, sade man, att rikedom aldrig

skulle komma i huset utan att fattigdom

skulle hålla sig fast som kakan på bordet.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5496
Julius Ejdestam, 1933. BONDKYRKA
UPL.

Frgl. 16

Kap. XI. Talesätt och leknelser.

brösvälän (brödsvullen)

är den som är mycket fet i ansiktet.

"Ni ska nog få se på andra

bullar."

Låtor:

"En lagård full med röda kor

och en grön kalv dansar i mitten."

(Ugnssopan).

"Hon gick in grön,
kom ut rö,
nicka på nacken,
och sen vart hon dö."

(Ngrussöpan)

Landsmålsarkivet. Uppsala 5496
Julius Ejdestam. 1933. BONDKYRKA
UPL.

Frgl. 16

Tilläggsblad till Societ på Frögården nr 16 från Bondkyrkan,
Måttakerst. Upps. l. Uppställat av J. Ejdestam.

68

måks bitar (makthitar)

voro sådana brödstycken, som man (i synnerhet barnen) åt på och lagt ifrån sig. Idem "satt kraften."

Om kakan vände sig, då man skulle taga den på spaden, skulle dödsfall inträffa.

Om man råkade röra vid kakan med brödspaden, så att den blev hönskräkla (hopskräkla), fick man icke ge den åt folk, i synnerhet icke åt männen. Var det krig, skulle dessa bli skjutna, och skulle de ut och röra, kunde man vara säker på att en olycka inträffade. Kreaturen fingo dygigt bröd.