

5607

UPPLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Alunda

24/3 1933

Ejdestam, Julius, 1933

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

1+38 bl.4:o

4 " " teckn.

5607



AVC 050



Svar på  
Landsmålsarkivets frågelista nr 16  
om

Brödet och dess tillredning

Upptecknat i  
Alunda socken, Ölands lfd, Upps.l.  
av  
J. Ejdestam 1933.

Landsmålsarkivet Uppsala 5607  
Julius Ejdestam, 1933. ALUNDA  
UPL.

Frgl. 16



1  
älända (Alunda) so-  
cken är belägen i stora älände  
(Stora Ölandet).

Meddelare ha framföljande  
 varit:

agus jäns (August Jansson) i Marma  
 född år 1857 i socknen.

e. k. m. a. s. a (Erik Mattson) i Nysslinge  
 född år 1848 i socknen.

Dennes dottrar Anna, Fanny och Gerda  
 födda resp. 1876, 1883 och 1887.

J. A. Rundmark, Lödöby, född år 1874 i  
 socknen.

K. A. Eriksson, Lödöby, född år 1864 i socknen.

J. Hanna Mattson, Flammaby, född i gram-  
 socken, inkom i socknen vid 19 års ålder, 83 år  
 gammal.

Innehållsförteckning

Kap. I. Om orden "baka" och "bak"	sid. 3
Kap. II. Allmänt om brödet	4
Kap. III. Bakugnen och bakredskapen	9
Kap. IV. Varav bereddtes bröd?	22
Kap. V. Deg och jäsnings	24
Kap. VI. Brödamnetts behandling före gräddningen	27
Kap. VII. Gräddningen	30
Kap. VIII. Brödets behandling efter gräddningen	33
Kap. IX. Brödslagen och deras tillredning	35
Kap. X. Folkstro och folkreder rörande bröd och bakning	40
Kap. XI. Talesätt om brödet	49

Landsmålsarkivet. Uppsala 5607  
 Julius Ejdestam. 1933. ALUNDA  
 UPL.



Kap. I. Om orden "baka" och "bak."

Ordet bäka (baka) användes om såväl alla de procedurer gemensamt, som höra till baket, som om endast jädra knådningen och utformningen av degen.

bäk (bak) betecknar alla bakgöringarna, under det att bäkning (bakning) betyder arbetet <sup>med</sup> och utformandet av degen.

Man bakade störbak (störbak) vår och höst. Då bakades allt det bröd, som skulle torkas. Derremellan bakades vid högtider och festliga tillfällen.



Kap. II      Allmänt om brödet

guslöne (gudslänet) användes som benämning på bröd i allmänhet, men även om degen.

Om man råkade tappa en brödbit på golvet, sade man, i det man tog upp den: gå ve lsigne (Gud välsigne) eller: gå ve lsigne guslöne (Gud välsigne guds länet).

x u ?

Talesätten "Bätte brödet är räddlös," "Små smulor är också bröd" och uttrycket "ta brödbiten ur munnen på någon" äro kända i orten.

Vara i någons bröd betyder vara i någons tjänst. Man lär kunna säga t. ex.: nu a ja vare löye i bröde os mas jäns (nu har jag varit länge i någons tjänst).

? h. betf. i frögen

Landsmålsarkivet, Uppsala 5607  
Julius Ejdestam, 1933. ALUNDA

UPL.  
Frgl. 16



i bröd hos Mats Jansson).

Att någon tjänar sitt eget bröd, innebär, att han försörjer sig själv, och när någon säger, att han har bröd för vintern, så menar han, att han har mat, så att det räcker över vintern.

en här bröfa  
dän men mära ha en inte (en har bröd för dagen, men mera har en inte).

bäng brö e här  
ete (barns bröd är hårdätet) betyder, att den icke har det för gott, som måste låta sig försörjas av sina barn.

gå, vare tack o lov  
at vr ar brö fö da (Gud vare tack och lov, att vi har bröfödan, sade man, då man var glad, att man hade mat,

Landsmålsarkivet, Uppsala 5607  
Julius Ejdestam, 1933. ALUNDA  
UPL.

Frgl. 16



så att man slapp svälta.

Att äta tillsammans  
med någon eller några kallades att  
äta i samma brödlag (äta i samma  
brödlag).

I bröksörjan (bröd-  
korgen) blev det alltid några bröbit-  
tar (brödbitar) kvar på bottnen. Det  
var måks bitar (malksbitar). Dem  
gav man åt kreaturen.

En bröbit (brödbit)  
var detsamma som en bröbeta (bröd-  
beta). Ett stort stycke bröd kallades en  
kåne (kane). Den sista skivan hette  
lät kånt (lätkant). Meddelarna sade sig  
för ha hört kåtkant som namn på första  
skivan. bröknåla (bröknalle) är ett



hårt, nästan oätbart brödstycke. Det var knäle (knalligt).

Närmaste tiden efter baken hade man fälsbrä (färsbröd). När bröd, som tockats, åter blev mjukt och säkt (segt), sades det, att brödet sägna (segnade) eller slö jän se (slog igen sig).

Brödet kunde vara kräde (kladdigt), tét (tätt), piprit (piprigt) eller degut (degigt). Tockat bröd är skäst (skavst), om det är hårt, och frönt (frönt), om det är mött. Om man åt mögst (mögligt) bröd, blev man stark, trockles det.

När skägna (skoypan) var lös från det inre av brödet, sades



detta vara sköglöst (skoyplöst), sköglupe (skoyflyset) eller ihöstat (ihäligt) v g?

↔

Det torrade brödet heter till skillnad från mjukt töst/bröd (tostbröd). Det mjuka brödet kallas mjukbröd (mjukbröd).

acc.

Ø

↔

Beträffande olika bröd-  
sorter se kap. IX!



Kap. III. Bakugnen och bakredskapsen

På många gårdar i socknen fanns bäckug (bakugn) inrättad <sup>såväl</sup> inne i stugan som i bryg (brygse (byggkuset) eller bagarstuga (bagarstugan). Det senare slaget av ugnar användes alltid vid storbaken, det förra vid mindre bak.

huvudbyggnad

Det fanns bakugnar så gjorda, att två hushåll kunde grädda bröd i dem på samma gång. De voro byggda rätt igenom muren med en öppning på vardera sidan av denna.

Bakugnens botten kallades öril (åril). Den var murad och plan. Vid sidan om den egentliga ugnöppningen fanns en mindre öppning,

Landsmålsarkivet Uppsala 5607  
Julius Ejdestam, 1933. ALUNDA

UPL.

Frgl. 16



stickhöt (stickhäl),<sup>10</sup>

som kallades lysgräg (lysglugg), lyshöt (lyshäl), stickgräg (stickglugg) eller äysgräg (ugnsglugg).

Ugnsöppningens kant och även infattningen av järn - där sådan fanns - omkring öppningen hette jima (gima) eller äysjima (ugnsjima).

Bakugnens valv kallades våvve (valvet).

? 8 ?

En del bakugnar hade egen rökång, råkhöt (råkhäl), ut i skorstenen - den böjades då mitt <sup>eller bak</sup> i valvet - andra hade dråghöt (dråghäl) ovanför ugnsöppningen, genom vilket röken gick ut i rökfånget. Se fig. 1.

Rökfånget bestod av kåpa (kåpa) och krans (krans). Under

Landsmålsarkivet. Uppsala 5607  
Julius Ejdestam. 1933. ALUNDA  
UPL.

Fgl. 16



genas? n.?

1 1/2 pr. bröd-järn på avstånd  
värd.

bransen löpte en list av trä, spisbörde  
(\*spisbörde?). Vidare fanns en ståndare  
(ståndare) av trä mellan rökfånget  
och muren därunder. I muren fanns  
bredvid bakugnsöppningen ibland ett  
hål, ungefär 12 cm djupt, i vilket  
svare stibar (svavelsticker) föra-  
rades.

I draghålet fanns en  
dragstien (dragsten) att reglera draget  
med.

För ugnsoppningen  
(<sup>ugnslucka</sup>) fanns en ägståka av gjutjärn.

Till bakved användes  
vanlig kästve (kästved) av tall eller  
björk.

Veden lades in i ug-

Landsmålsarkivet, Uppsala 5607  
Julius Ejdestam, 1933. ALUNDA  
UPL.

Frgl. 16



nen på ett tvärfre (tvärsträ).

Ibland kunde det hända, att det brann svärsage (svart sagg), så att det blev soligt i valvet.

När brasan brunnit ut, slog man omkring kolen med en ägstör (ugnsstör), på det att hela ären skulle bli jämnvarm. Därefter stängdes allt dragat, och kolen fingo så ligga och läsna ut (läsna ut). Skitligen fick man kära ut (kära ut) kolen med en änskära (ugnskära). Denna kunde vara av trä eller av plåt med träskift.

Bakugnen ropades ren med en änskväst (ugnskväst), som var en rüska av ienris (enris).

Ängöpa (ugnsöpa) synes sålän ha an-



värts, men en form av denna är dock  
känd. Se fig. 2.

För att prova tempera-  
turen i ugnen kastade man in en nä-  
re salt. Man kunde då av sprakning  
en bedöma, hur pass varmt det var.  
Om ugnen var för varm, fick den stå  
o svalna (stå och svalna).

Den värme, som kom  
från valvet, kallades ovavärme,  
och den, som kom från årtn, för under  
värme (undervärme).

(väffeljärn)  
Se fig. 3.

Angående vofeljén

En mänkpanna (munk-  
panna) hade höga kantar, och munkarna  
gräddades i de gjutna formarna i pannan.  
Fänsprisar blev vanliga på 1880-talet.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5607  
Julius Ejdestam, 1933. ALUNDA  
UPL.



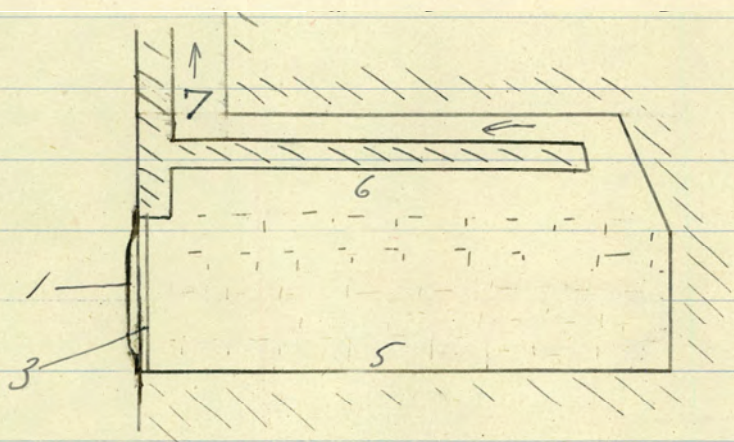
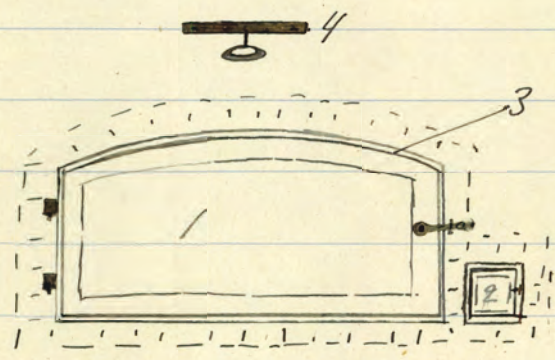


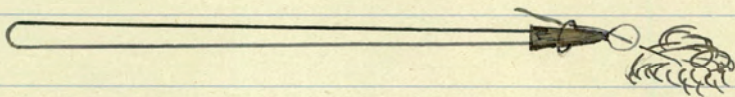
Fig. 1. Bakugn i längd- och tvärsnitt.

1. Ugnslucka. 2. Stickslygg. 3. Ugnsgjuma. 4. Spjäll.  
 5. Årl. 6. Valv. 7. Rökgång.

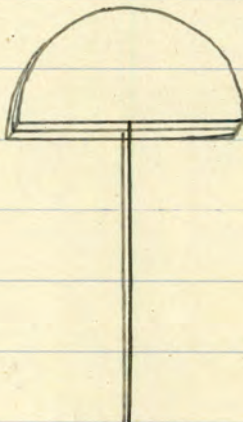
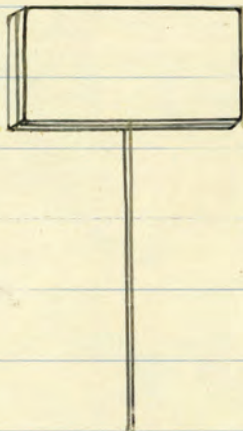
Landsmålsarkivet, Uppsala 5607  
 Julius Ejdestam, 1933. ALUNDA  
 UPL.

Frgl. 16





*Fig. 2. Ugnssoga med en fast och en rörlig järnring. Riset klämdes fast genom att den lösa ringen drogs upp mot skaftet.*



*Fig. 3.*

*Två typer av väffeljärn.*



Det fanns bäck lösa  
bäckbåt (bakbord) och sådana, som fäll-  
 des upp mot väggen på gångjärn. De lösa sat-  
 tes vid bakningen på ställningar av trä  
 (bänkar) eller på andra bord (Se Landsmåsar-  
 kivet's frågelista 16 fig. 5). Det fanns vanligen  
 plats för två personer vid bakbordet.

På en gård hade man  
 för ett bakbord, som fälldes ut ur väggen  
 och utgjorde "dör" till ett skåp, som befann  
 sig därinnanför.

I gamla tider hade man  
bäcktråg (bäcktråg), som voro utholkade  
 ur ett helt trästycke.

Till att röra som degen  
 användes ett röder (röder) eller stör (stör).  
 En släv (släv) användes till att slå en sur-



limpsdeg.

På degen ställdes att jäsa  
brecke man ett deg/jynke (degskym-  
ke) eller ett läka (lakan) över den.

På bakbordet hade man  
bredvid sig en mjötlask (mjölask) som  
synde ett par kg mjöl

brökarlar (bröd-  
karlar) hade man såväl helsvarvade  
som med genomlöfande avel, släta som  
krusade. Kruskavel heter brönäg  
(brödnagg)

Kakorna formades med  
ett brömöt (brödmätt) och hål gjor-  
des i dem med ett hårmöt (hålmätt),  
som var fastsatt i brödmättet. Hela an-  
ordningen var gjord av koppar. Se fig. 4.



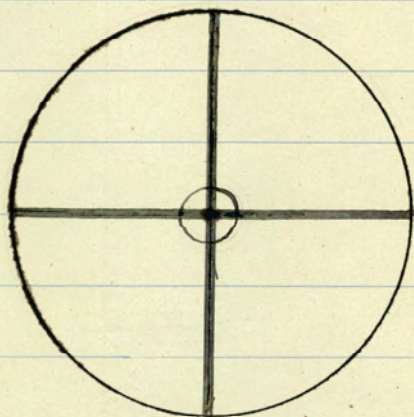


Fig. 4. Brödmätt med fastsittande hål-  
mätt

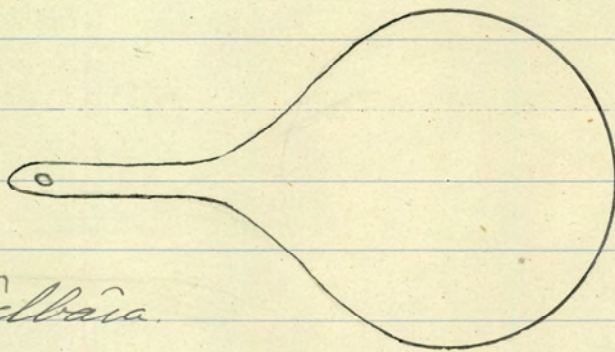


Fig. 5. Brödbäia



Så snart brödet var bakat, flyttades det bort från bakbrödet för att jäsa. Det verktyg, man dåvid använde, bestod av en tunn träskiva med handtag. Det kallades brödbära (brödbära) eller (kanske icke fullt så vanligt) bröskätta (bröds-källa). Se fig. 5.

Det ogräddade brödet fördes in i ugnen med en bröspjåde (brödspjåde), en <sup>rund</sup> träskiva med långt skaft. Träskivan var tunn i främre kanten men blev tjockare upp mot skaftet.

De bräder, som man satte brödet att jäsa på, kallades bröbräder (bröbräder). De voro vanligen c:a två meter långa och hade gavlår. Se



fig. 6.

Brödet rika (sickade)  
 man med en vanlig bröpsik (bröpsick),  
 den fönt angivna brödnaggen eller  
räl'näg (sullnagg). Ränder, efter vil-  
 ka kakan skulle kunna brytas, gjorde  
 man med en kniv.

Bakbordet skrypsades  
 rent med en kniv.

Degen östes upp ur  
 bakträget med en degspåde (degspå-  
 de).





Fig. 6. Brödbräda. Sådana placerades ovan  
på varandra, så att man kunde få en hel  
trave av dem med brödpå.



Fig. 7. Lussekat.



Kap. IV. Varav bereddos bröd?

Bröd bakades av råg (råg), vete (vete) och körn (korn) till rågbröd (rågbröd), vetebröd (vetebröd) och av kornet till körnkäkar (kornkakor).

brörsäd (brödsäd) var namnet på densäd, som användes till brödet.

Den säd, som vid kastningen kom närmast agrarna, kallades slöd (slöd). Den användes som kreatursfoder. Färefter kom brödsäden, och slutligen kom den stridesta (stridesta) säden. Den användes till utsäde.

mäid (mäid) var densäd, som skulle malas.

samanmäte (sammen-



Det fanns också finsikta (finsiktat) mjöl. 23  
målet är osiktat råg. De vid siktningen  
frånskilda beståndsdelarna kallades sider  
(sidor). Dem brukade man ge hönsen.

Kyddor var sält (salt),  
kämil (kummin), kafe mäma (kafe-  
mumma) och pamerans (pomerans). vöt  
(vöt) användes också.

Det hände, att man  
blandade i pärän (potatis) i brödet för  
att dryga ut det.

Under nödåret 1867 blan-  
dade man bärk (bark) av asp i brödet.  
Det året kunde man köpa vetemjöl i  
rys möter (rysmattor). Mattorna innehöll  
18 pund mjöl. Från Tyskland kommo  
mattor med 17 pund rågmjöl.



Kap V. Deg och jäsnings

Av däg (deg) bakas bröd,  
av smét <sup>(smet)</sup> för man t. a. pannkakor, och  
röra (röra) finns i äggroia.

Man jöte däg (gjorde  
deg) på kvällen före bakningen. Hela  
degen gjordes på en göng (engång).

Den vätska, vattnet,  
som sattes till, kallades dägsnä (degspad).

Saltet tillsattes genom degspadet. Därefter  
had man i lite mjöl, varefter jästen <sup>(jästen)</sup> till-  
sattes, dock sedan man fört rott om en stund.

Någon gång sattes jäst till en mindre del av  
degen - en ras däg ( ) - som fick  
stå och jäsa och sedan brukades in i den  
övriga degen. När man knådar degen,  
säger man, att man arbetar (arbetar)



den. (Beträffande redskap härtill se kap. III.)

Har bör framkällas,  
att stöpa (stōpa) betyder söca ihop (åt  
svin och höns) och icke förekommer vid  
bakning.

Dejen kunde jesa över  
(jäsa över). När den var uppfäst, sade man,  
att den er pro tån (är på topp).

- Om gjälsyrning se kap IX  
i samband med tilliedning av surlimpor!

Det kände, att man kunde  
deg från ett föregående bak för att haken  
som jäsamne, men detta tillvägagångssätt  
var icke vanligt. Den enda jäst, som över  
hurd laget användes, var hemjäst  
(hemjäst). Det var driksjäst, som man  
tog från bottnen av driks tåna (dricks-



tunnan). Den förvarades i en järstbytta  
(järstlytta). När den blev gammal, fänkades  
den upp i varmt vatten.

När degen ställdes att  
jäsa, gjorde man ett korstecken i den ge-  
nom att trycka "hålfingersidan" av handen  
i den.

När uppländ  
iden?

Landsmålsarkiver. Uppsala 5607  
Julius Ejdestam. 1933. ALUNDA  
UPL.

Frgl. 16



Kap. VI. Bröddämnets behandling före  
gräddningen

Antalet personer, som deltog i arbetet, då bröddämnena skulle förmas och gräddas, var beroende av hushällets storlek. Flade man tillräckligt med folk, tillgick arbetet på följande sätt:

En person baka ut (bakade ut) degen, en annan pika (pickade), skar av (skar av), och bar bort (bar bort) brödet, en tredje satt på (satte på) det och en fjärde satte in det i ugnen.

Baka ut degen innebar att bruka upp och kavla ut den. En brükning (brükning) i taget togs upp ur baktaget med deggraden för att brukas upp och arbetas.

Skära av betyder skära av kanterna med



brödmättet, och bära loft avser att taga kakan på brödbäran och placera den på brödbädan.

Följande gäller om det tunna brödet: Den som "satte på" brödet, vände först kakorna från brödbädan upp på brödbäran, så att kakorna kommo att ligga aviga på denna. Den ena kakan lades på den andra, så att man fick en trave på brödbäran.

När kakorna sattes på brödspaden, vändes de tillbaka, så att rättsidan kom uppåt, var på den, som skötte brödspaden, satte in den i ugnen. Det fanns inga särskilda benämningar på de personer, som deltog i arbetet.

Det mjöl, som användes vid utbakningen, kallades bäkmjöl (bakmjöl).

Brödets sidor kallades rätta (rät) eller rättsida (rättsida) avriga (avriga) eller avrigsida (avrigsida).



De gresterna i bakträget kallades skäver (skaver) och de stycken av den utbakade kakan, som kommo utan för mättet, för ärsyringar (arsyringar). De senare bakades åter in i degen, av de föra gjorde man en skölkäka.

Hålet gjordes mitt i kakan, emedan hälmättet satt mitt i brödmättet.

Kakorna lades enkla på brödbräderna för att jäsa.

Limpor och bullar beströkos, innan de sattes in i ugnen, med en linneklapp, doppad i sirapsvatten.

De formade degstyckena kallades bröemnen (brödämnen).



Kap. VII.Gräddningen

Ordet "utbakning" kan icke användas om gräddningen.

Brödet föides, som nämnts, in i ugnen med brödspaden. Det vändes aldrig, men däremot hände det, att brödet måste flyttas om, emedan ugnen var olika varm. I början av gräddningen, medan ugnen ännu var het, fick man redan efter någon minut taga ut kakorna.

Det tunna rågbrödet gräddades först, men för övrigt rådde ingen bestämmd ordning mellan brödsorterna.

Man provgräddade glö-  
häger, innan ugnen var sopad.

I de mindre ugnarna inne i stugorna fanns plats för 12-14 kakor, i de



störe i bygghusen och bagarstugorna för  
16-18 kakor på en gång. Detta antal kallades  
en ærl (ärl). Första omgången kakor,  
som gräddades, kallades för ærls bröf (förl  
ärlsbrod).

Limpor och tjockare bröd-  
sorter förlades också in i ugnen med bröd-  
spaden och gräddades på ärln.

Skorpar skuros mittlita  
och tockades på ärln.

På brödet jäste under  
gräddningen, sade man, att det höje se  
(höjer sig)

Tårter och finare bröd-  
slag gräddades på plåten.

När brödet icke hade jäst  
riktigt, sades det vara träjäst (tränjäst).



Hastigt gräddat bröd kalla-  
des snärgräda bröd (snärgräddat bröd).  
trärgräda bröd (trärgräddat bröd) var  
 gräddat vid svag värme. välgräda  
bröd (välgräddat bröd) sades det om det bröd,  
 som var riktigt genomgräddat.

Det mjuka brödet kun-  
 de ha dëgrän (deg and) eller kälträn (kall-  
 rand), om det var ofullständigt gräddat. Det  
 var hënat (henigt). Det torkade brödet  
 kunde vara skröftat (skrovligt).

" - Bränt bröd sade man  
 vara svät (svett).

Det var vanligt att  
 gå till grannarna med ett par kakor färdigt  
 bröd.

8



Kap. VIII. Brödets behandling efter  
gräddningen

När brödet tagits ut ur ugnen, placerades det på bröbräderna eller på sängar och soffor för att stå o svalna (stå och svalna). Limpor och bullar beströkos med sijnssvatten.

Man bestajär (brusta de av) mjölet med en gäsvinge eller skaka är e (skakade av det) genom att slå kakorna mot varandra.

Brödet räknades i ffsög (ffog). Tengäud bakades 4-5 tenar bröd om dagen. På en ten gick 4 ffog. Brödet räknades, innan det hängdes upp att ta ka.

På hysjer (hyskor = märkor)



i taket hängde två krönstänger (kron-  
stänger). På kronstängerna lägo brökhäv-  
lar (brödhävlar), på vilka hållbrödet sattes  
upp att lörka (torka). Brödhävlar med  
bröd kallas brötänar (brödtänar).

Det torkade brödet föura-  
rades i lävar i boden. Det mjuka brödet  
hade man i kopparkittlar, övertäckta med  
limme.

Brödet lades upp i brö-  
körjar (brödkorgar), flätade av bjöskröter  
(bjöskrötter).

Tillägg: På engärd hade man försed  
att alltid vända rätsidan åt samma håll  
(åt förstiet), medan man i gramgården  
hängde avigsida mot avigsida, då brödet  
sattes upp på hävlarna.



Kap IX. Brödslagen och deras tillretning

Tänbrö (tenbröd) ?

är detsamma som spisbrö (spisbröd). Det bakades av <sup>sen</sup>fråg eller sammanmalet. ?

Mjuka könkäker  
(mjuka kornkakor) bakades ibland.

Mjuka rågsiktskakor = ?  
(rågsiktskakor) och vetbröskäker ?  
(vetbrödkakor) tillredes.

Vitmjölbrö  
(vitmjölat bröd) var mjuka kakor av annat mjöl än vete, som man strödde vetemjöl över för att det skulle se vitt ut.

Till högtiderna bakades knäckbrö (knäckbröd) av rågsikt och veteftermjöl, votbrö (votbröd) och limpor, sür limpor (sürlimpor) eller limpär



(limpsbullar) bakades på följande sätt:  
 Man röjde ihop helt vatten, rågmjöl och  
 kokta präran (potatisar), och slog i en smula  
 rågmalt, för att degen skulle bli söt. Under  
 natten fick degen stå i grisen och sötna  
 (sötna). På morgonen lade man i jäst och  
 lät degen stå och jäsa hela dagen och bu-  
 kade den ofta. Den bakades ut till runda  
 bullar, som pickades med en rullsticka  
 (rullsticka, användes till att tråda upp rul-  
 len på grimrocken på. Buket av rullstickan  
 vid sulmsbakning bekytt vid två går-  
 dar). Sedan bullarna jäst, gräddades de i  
 svag värme. De smordes med sirapsvatten  
 före och efter gräddningen.

Man bakade också saf-  
ransbullar (saffransbullar). En sådan var



döpkäka (doppkakan), som kavades ut på plåten.

Vid julen bakade man bl. a. juljylter (julgyttor; en gyttla är en sugga, som väntar grisar), och lusekatter (lusekatter). Se fig. 7

utseende

krivlar (kvinglor) och skösparr (skoppar) voro vanliga. För övrigt bakades en mängd bullar och bröd, som icke hade några särskilda benämningar.

När man for på kalas, hade man foynersbröd (foyningsbröd) med sig. Det var gamerat och utsiast med udden i kanten.

På begravningsbröd gjorde man ett kös (kors).



Småbröd hette småkåker  
(småkakor). Namn på olika sorter kunna  
meddelarna icke påminna sig.

glödhägra (glödhögpan)  
är nämnd i kap. VII

bärbräla (bärbull):  
En kaka bakades av sammanmalt. Kål- och  
morötter kokades sönder och fylldes tillsam-  
mans med sur lingoncytt i kakan, varu kanten  
man rikt upp. Ville man ha bullen sötare,  
satte man till en smula sirap, varefter kakan  
gräddades.

hästbrö (hästbröd)  
bakades av gröps och sammanmalt. Man  
blandade upp detta bröd med bark av as och  
lynfrö (linfrö), ibland med havre och korn. ✓



Munkar, pannkakor sursalt, paltbröd  
mänkär (munkar) gräddades i munkpannor.

pannkäker (pannkakor),  
ugnspannkäker (ugnspannkakor), flesk ✓  
pannkäker (ugnspannkakor) och blospann ✓  
käker (blodpannkakor) av rågmjöl och blod  
tillredes. Pannkaksmaten dygades ut med ärtor eller bondbröror. sursalt (sursalt)  
bakades av blod och rågmjöl. Deigen fick stå uppe vid taket och syra (syra) 2-3 dagar. Palten kokades i saltvatten.

paltbrö (paltbröd)  
bereddes av nötblod, som gräddes ut med svagducka. Man satte till mëram (mejeräm), flott salt och jäst. Munkar kokarna med kniv, där de skulle bytas. Torkning och flövaring som vanligt råglöd. Det äts även färdigt med smör. mëram och mëram



Kap. X. Folketro och folkseder rörande  
bröd och bakning

Om korstecken på degen  
se kap. V.

Man fick icke bläsa i  
stickrålet, ty då skulle man få svära barn-  
sångar.

Om man fick en kak-  
stöt (kakelöt, d. v. s. en stöt av skäftet på  
bröspaden), skulle man icke vära mer.

Om kakan vände sig, då  
den togs ut ur bakugnen, skulle döds-  
fall inträffa under året.

Fann en flicka ett råg-  
korn i brödet, lade hon det ovanför  
döuren, och sedan satt man och väntade  
för att se, vem den förste man, som kom, var.



När denne kom, ropade ropade man till flickan: de kår den (det är karken din).

När man köpte en hund, skulle man, för att den skulle stanna, låta den nosa på en brödbit, därefter sova med brödliten under vänstra armen och så låta hunden äta upp den. Då blev denne hemkär och lämnade aldrig den, som givit honom brödet. Metoden är med framgång prövad av meddelaren Erik Matsson, Mysslinge, på en stor sväster hön (en stor svart hund).

Om man tappade en brödbit, så att rätsidan kom nedåt, skulle det bliva regn.



Kap. XI. Talesätt om brödet

När någon varit borta och det kunde misstänkas, att man skvallrat om andra, frågade man henne (honon) om hon (han) fått någon skvallermörkos (skvallermögås).

Var bröd ihäligt, sade man, att det var rum för bagarn inuti det.

Den som var mycket fet i ansiktet sades vara brösvälän (brödsvullen).

Bönderna från Mysslinge i Alunda socken kallades körkänor (kornkänor), emedan de odlade mycket korn.

Se även kap. II!