

5826

SMÅLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Villstad

29/5 1933

Willstrand, M.L., 1933

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

59 bl.4:o

5826

Brödet och dess tillredning.Småland.
Tillskud.

Svar på Landsmålsarkivets frågelista n:o 16 för Tillskuds socknen.

Kap. I.

Ordet "baka" förekommer i denna socknen i betydelsen av lilla eda bröd men även andra födoämnen, som ej räknas till bröd, t. ex. baka montard = lunnar, plättlar, baka pannkakor, baka vaffler (vafflor), baka skankakor (skankakor = lunnar pannkakor), baka äpples m. m. Talasätten koler baka ihop sig, murbrukt baka ihop sig eller baka sig framför brasan eller i solen, baka med varmt gjömslag på sjuket ställe av kroppen eller baka lunnar har ej funnit i folkets mäl här.

Då ordet baka nyttjas om brödbakning, äro vafflor det hela arbetet med brödets tillredning, såsom sälla degen, sälla upp, rulla och klappa ut kakorna, sälla in dem i och lov ut dem ut ugnen. Verbet baka användes i sådana fall som "brödet ä i ugnen ä baka, ä dä blir snart bakt". Substantiverna, som beteckna arbetet att baka, äro här bak, bakning och brödbak, ringabak o. s. v. Dessa ord användas och för all beteckna en viss mängd (kvalitet) bröd v. d., t. ex.: "Jäva har jag bakt två bak brö ä ett bak ringar (kringlor)".

Tiderna för bakning var olika i hemmen. Smått bakades oftast, var
fjortonde dag d. ex. och då blott ett bröd. Andra bakade
 många bak på en gång, så all de hade bröd flera månader. Särskilt
på hösten efter jorparuppplantningen bakades mycket. Det var höst-
bak lill vintern, och brödet kokades på spjälvar, upphängda i kaket
inne i slugar. Så bakade man alltid bättre bröd lill jul, julabrö,
lill påsk, påskabrö, lill pingst, pingstabrö, lill slätter, slätterbrö.
Sommarbrö bakades icke i store förlager, ly det mowlade (möglande).
Men vinterbrö lagades man siz i store mängd. Detta bröd bakades
ofta av riena eller på jorparkevarn mald ri potatis lill dejspa och
sammalt havramjöl. Bakning av vinterbrö tog flera dagar i anspråk,
4-5 dagar i sträcke, beroende på hushållets storlek. Till julabrö tog
man reört lill dejspa (dejspad) eller mjölke samt enbart fin- och sam-
malt rägmjöl. Hade man ej lillvärdigt sädan, älte man upp dejen
i hornmjöl. Vid de andra års högliderna och slätter bakade man
lill bättre bröd, än man hade i vardagslag. Då gjorde man
blännebrö, d. v. s. man bakade bröd av havramjöl och hornmjöl
eller havramjöl och rägmjöl.

Gemensamma benämningar på de personer, som baka, voro för bakessa, bak-kvinnor, bak-käring, bakaremor, men nu säger man bakare och bakerska. Inga karlar deltog i bakningen eller förberedelserna därtill mer än laga (lawa) till ongved att elda i ugnen med.

Här funnos inga kvinnor, som hade sitt uppehälle^{ar} all baka i gårdarna, och inga bakfärder till annan socken eller annat landskap för att baka förekommo. Husmödrarna bakade själva med hjälp av pojkar eller vuxna döttrar.

För klock 45 är sedan kommo två gästbakerskor till socknen. De dem köptes finare bröd och kakor till kalas och rustningar = förningar.

Kap. II.

Brödet värderades högt i äldre tiden, och man ansåg det som en stor Guds gåva. Därför sade man: "Gualor för brödet. Vi ha noch brö för vinderen, Gualor. Ben (bedjen) Gud välsigna brödet! I då så vi baka brö i Guds namn. Ge mek en (en) lit brö i Guds namn!" Ordet "gudskänet" användes om bröd i allmänhet, om både vardasbrö (vardagsbröd) och källre bröd, av råg och korn. Det var orätt eller synd att äta fint brö i varda (vardags).

Tappades en brödbit på golvet, sade man: "Gud förlata! Jävisiller
i slävar må brödet stå". Men man kysste ej brödbiten, vilken ge-
 nast lops upp. Slängde någon bröd ifrån sig värdslöst, så all-
 det hoppade på bordet eller undersidan kom upp, tillräckligt visades
 den strax med orden: "Fall värde på Guds gåvor i däng dem inde
sä! Gud kan rycka upp brötesrogen för oss". En sådan värdslöshet
 med brödet ansågs ike förbåda särskild olycka eller allbaka
 brödet, ä, den ande.

Bägreppet "dagligt bröd" uttrycktes med: "Vi ha, nu (vad) vi behöva,
Gualor, för brödet räcker" (lit). Där ä goll ä ha brö för daen (dagen).
 Uttrycke motsvarande "Gud ske lov, vi ha då brödfödan för vintern"
 var: "Nu ha vi matet ä bakat, så bröfva lyp (räcker) le reiren, Gualor"
 Ordet brölös (brödlös) betydde egentligen: inte ha något ^{bröd} men också brist
 på mat. En fallig slachare brukade klaga: "Vi hälla på all gälla (avälla)
ihjäl, för vi ha vett (varit) brölösa i flera da' (dagar)". Som ett slags ord-
 språk använde man ofta i talat dessa uttrycken: "Bättre brölös än rådlös". I sin
 smulev (smulor) ä äsä (ochsä) brö. För man inte para på smulera, har man
aldrig någonting?

När någon på skämt höll fast en annan och frågade: "Var har du maten?"
 svarades icke: i brödkåken utan: "Då sä du för hämn", och den fasthållne sökte
 göra sig lös. Matarbiden är här ett skämt ord. Med begreppet levebröd
 menade man en persons livsuppehälle eller det någon tjänade till
 med den betyde för sin existens. Därför sades om en skomakare t. ex:
 "Då ä hans levebröd eller hans lilla förtjänst. När sitt arbete tjänarhan
sitt bröd". Toy man fråga en annan ett yttre eller avlönat arbete,
 kalle det: "Han lag bröd uti munnen på honom, eller han
unnade honom inte då lilla brödslyckel. Toy någon, som hade
 en tjänst eller ländade befälning, vilken en annan fick, sades
 det: "Den ens dötl är den andres brödt".

Då en person fick att sin mat av en annan, sade man: "Han ä i
 mitt bröd", antingen han betalde för födan eller icke. Var ett
 hushåll stort, fick man höra om det: "Där ä många brödlän eller
 där ä många munnar ä mälla". Om en storätare påstod man: "Han
 ä ett riktigt bröverak. Var någon till jing en nyllman hade god
 aptit, blev han kallad bröisäck eller bröpsse.

Brödet var och ansågs som huvudsaksländsel i födan.

Man ville dock ha lite svel till det. Ät någon svel utan bröd,
uppmärksades han: "Ät brödet i hushållsinda så illa må svel!"

Ät man bröd utan någonting till det, sadis: "Har molan i selen
brödet bakt." Dubbelsvel kallade man alltså smörgus med pålägg
av smör, det slags svel.

Gemensamt namn på allt, som kallas till bröd, var brömat eller kakem
mat. "Ge mig en bit brö! Låt mig få lite brö", bad man vid mat-
tiderna, om man ville ha bröd. En brösmola (bröds^{man}mula) var en my-
cket liten del av bröd. I bland fick ^{man} höra hos modern lite oemodigt
ursäklande talen: "Detta brödet ble inte bra; då smolar på lall".
Till barn sadis det ofta: "Vän (varn) rädda om brödet, i siken inte i
smolen sänder då!" Ett stort stycke bröd kallade man bröknost,
bröknäppling, om det var av en ljock kaka, annars kallades om
läring brö, en brökit, när kakor var tunnare, 1 dum - 1/4 dum ljock,
och man skav den i kifformiga stycken. Annat namn på bröd-
skiva än bröskiva förekom icke. Färska och sista skivan av en
brödkaka ^{helly} skalle, skallen, skalkan, skalkarna. Över- och underskov-
pan på en kaka eller gräddad brödkaka blev hårdare än kakan inuti.

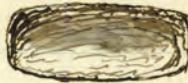
Skar man kakan i skivan, hade man rund skivan en hårdare kant. Den kallades brökant. Här menade man med bröknalle en bröbid, som föll liggva och lorka, så att den blivit hård, eller en liten kaka, bakad av sjöst dey. Även den blev hård.

Brödets egenskaper voro många. Man talade om nybakat brö, färskt brö, lättpösl brö, surpösl, knalligt brö, lätt och lunt brö, dalligt brö, pipigt, kält, deyigt, ihopfallet brö m. m. Bröd, som skulle lorkas, men ännu är så mjukt, att det kan böjas, sades vara sejt.

Färskt namn på gammalt bröd hade man ej utan sads: "Bröel har legat i lellt (blivit) gammalt i lovt". Torkat bröd kunde vara starkt, säingt (Läru kallade man skalflagor eller smulor av den matna sädens skab. Alla matel harranjöt blev säingt Läru, säru, säru, säru säru sads man.) crass, kraggligt, hårt, mört, lätlådet, gärbungat.

Mjuknadt torkat bröd, helle det: "Bröel ligger i plär set". Mowligt (mögligt) brö ansägs nog ej vara så nyttigt att äta, men det äts, och man lockade barn, som inte ville ha det, till att äta det genom påsländet: "Ät mowligt brö, så blir du slov i slärb!" Det yllke av ett bröd kallade man storpun (o-ljud) och det inre av ett mjukt bröd det mjuke, det lora.

Heisslyckades brödet under gräddningen, så att överskorpan skildes ifrån det leus i kakan, sådes brödet vara skrontelösped eller skorpösped, och sjönka kakorna ned i mitten, blev det ihopfallat brö, skär-ligt brö.

Med en bolle (bulle) menades en liten cirkelrund kaka, hulling närlan som ett halvklot, (likt fig. 1a). En lev var en avlång, rätt smalt men tjock kaka i form som fig. 1b eller så här  Lev uttalades ofta lar med äppel, längt a-ljud. Limpa kallade man en nägot avlångt rund eller elliptisk formig, tjock kaka. Ej ofta men nägon gång fick man se en cirkelrund limpa. Om kaka gjordes i de flesta fall rund som en cirkel eller likt fig 1d. Skulle den lockas på spjätar i kaket, lag man med ett fjätelörn eller supesglas (spelsglas) o.d. ut ett hål i dess mitt. Formen på en kaka, som skulle lockas, synes nu närsläende skiss.



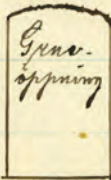
Bröd till lockning bakades tunnare än mjukt bröd, knappt 1 tum tjockt. Vad det var för slags bröd eller kaka, som kallades kuse, vet jag icke.

Not. III. Torr bakade man alltid inne i sluzan, där bakugnen fanns. På få ställen hade man ugnen i köket och kunde baka där. Förstild baksluzan med bak-hammare fanns icke hos bönderna.

Bakugn, som sträckte sig utanför sluzans vägg, förekom icke. Hos allmoget hade man ingen bak-kammare i sluzan (koningshuset).

I fähuset förekom ingen bakugn. Endast i prästgården, och herrgården Isbergas hade man baksluga och bak-kammare. Sluzan användes och som bryggghus och bröds sluga. Kulidens könder och även andra ha bakugnen antingen nere källarvåningen under koningshuset eller i en mindre sluga (lillestuga) på gården, vilken sluga användes vid bröds, slakt m.m.

Bakugnar voro olika stora och ej lika anordnade. Var bakugnens inre i stuga bredvid den stora, öppna spisen till höger eller vänster om den, fanns alltid en s. k. grua (gruva) utanför ugnen. Gruan var ofta försedd med en dörr av trä, upphängd på ringjärn och hölls slängd med en liten järnklinke och hake. No, en lätke gruöppningen och med en bråttveka, som passade in i öppningen, och den kunde lagas ned och sättas upp. En grua var ungefär 3 fot hög och värd 2 fot bred, samt 2 fot djup inåt. Alla gruor voro dock icke lika stora. Grua var avsedd att bakas ut holer och sopor ut aska i från bakugnen. Hade man ugnen i köket, behövdes ingen grua, ty där bakade man ut i köksspisen.



Bakugnens mynning, kallad nygsminnen, hade i regel sådan
 form som nygsluckan (nygsluckan) i frängelidans fig. 3, och den var så
 stor, att en mindre och ej alltför tjock kvinna kunde krypa in i nygan
 och klana (klana) den med lerbrukt (larbrukt - lera och sand ihopbäslad
 eller ällat ihop med lite vatten till en larälla, ett slags murbrukt). Man
 måste allihvänder klana (klande, klant) nygan, ty dess inre yta brändes
 sönder. Det var ett mindre krävligt och eftersökt arbete, som kvinnorna ^{vade}gjorde
 sig för. Men det måste göras. Med lerugn menades just en sådan
 ugn, som klanas (rappades) invändigt med larbrukt. Bakugnarna
 voro allihvänder murade av sten och lerbrukt. Stornygn kallas nu den egentliga,
 av tegel murade bakugnen, där man gräddade bröd, till skillnad från
 den lilla kökesnygnen. Men hade hos bänderna blott en bakugn.
 Botten av en bakugn var gjord av flata (platta) stenbällar. Över på
 dem lade man lerbrukt för alltså det slätt och jämnt på nygbotnen, som den
 kallades här. Nygbotnen var ej slutlande åt ena sidan, och på den fanns
 ingen murad kant för eldrum, varpå man eldade, medan brödet låg inne
 i nygan för gräddning. En murad kant på vardera sidan av nygnen
 användes icke. Nygbotnen låg vägrätt och ej slutlande framåt.

Inmurad bakhöll av lättsken eller annat material användes icke i ugnens botten, och fristående bakhöll inno i ugnen förutom icke.

I tv. släcklugn vid sidan av ugnöppningen hade man ej här.

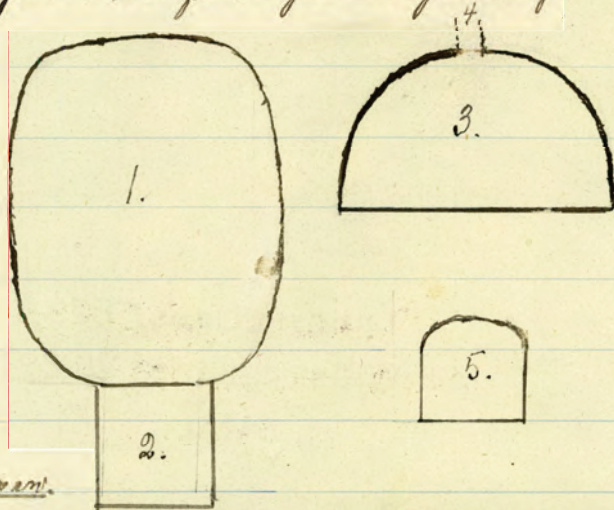
Släckjärn användas icke heller. Då man skulle inbröda i ugnen eller lag ut det, lyske man sig med en länd springeslicka (barroadssticka), som lades i ugnöppningen.

Bakugns ualo kallades angvalod, uttalades oflast angvalod, men valod. Ualo kant vid öppningen hade inder särskilt namn. Hade ugnöppningen en infällning av järn, kallades denna angramen. Benämna i ugnsualo vid öppningen utalde oflast på ett härjärn, kallat ualojärnet. Den stora bakugns öppning kallades angsmunnan, som nämnt² av, eller angskulet, angsgapet. På de flesta ställen hade ugnen egen rökgång upp i skorstenen (rökbrunnar). Stora var ugnen i köket, fick rökem gå ut genom angsmunnan upp i den stora, öppna kökspipan. I mycket gamla ugnar inno i slugar (koningsrummet) lät man rökem gå ut genom ugnöppningen i gnea, som hade en stor rökgång till skorstenen. En mindre öppning ovanför angsmunnan var ej vanligt här. Endast på ett ställe har jag sett en sådan öppning, draghol, genom vilket rökem gick ut.

Rökfängel var intet annat än ugn. I köket, där bakugn fanns, utgjorde kökspiswalolet rökfäng även för bakugnen. Utanför bakugnen var icke ett inmurat bräde att lägga bakredskap på. Ordet ungstumma har man ej kännedom om här.

Ungsöppningarna slängdes på olika sätt. Rökstaket inne i ugnen tillläpplades med ett spjäl (skjutspjäl), ungsmunnen med en järnplåt eller ett bräde, en så kallad ungsflöt eller ungsbräv, som icke belerades fast med lera, med lucka av gjuljärn eller tjock plåt, upphängd på kroken i ungromen med gjuljärn. Fanns en mindre öppning ovan den större, läpplades den mindre med en passande sten, dragplaten. I bagerier hade man en inmurad större järnryla bredvid bakugnen i och för ingbildning. Aburpannan kallades änggryla.

Vanligaste formen för en bakugnsbotten säges av fig 1 och av gruebotten fig. 2. Teckningen 3 visar ugnens inre i genomskärning och 4 en rökfäng samt 5 ungsmunnen.



Bakugnarna voro av rätt slika storlek, på larpställen, backstugor och små gårdar mindre än på stora gårdar. En medeltidsstov ugn var omkring 5 fot lång 3 fot bred och en och en halv fot hög. Man murade bakugnarna högre för än nu för att kunna krypa invid dem och klens dem. Ugnskotturen var ett par tum högre än gryans kotten. I mindre ugnar fanns blott ett rökhål men i större två. Till bakning användes helst torr granved, klusar ejihalvar (klusar) utan i mindre trä 2 $\frac{1}{4}$ fot långa (fem-kvarters ved) eller till en stov ugn längre och mer grocklusar ved. Att elda upp i bakugnerna ansågs vara en liten konst men icke en helig handling. Träna lades på hjärträ (lgjårträ) och inte alltför lätt in till och på varandra, för att det skulle bli drag och värmen spridas jämnt i ugnen. Blev lufttillförseln för liten, så att elden brann med solande låga, sade man: "Veden ligger i ylmor i ugnen. Veden ligger bara i garinar eller kolar sek. Då brinner garlar i ugnen." Därmed menade man de soliga bränderna, ej det soliga ugnsvalet. När lågarna stekte ugnsvalet, hette det: "Luren (lågan) sager (sager) omkring i ugnen."

Slags lågorna ut ur nyssöppningen, fick man höra: "Då Lusar ur
nygen" eller: "Lusara slår ut ur nygen". Det förhindrades genom att
giva elden mindre drag.

Ugnshjupp användes icke för att slä omkring de glödande kolen,
sedan krasan brunnit ut, ännu hela ugnskottaren, att den skulle bli jämn-
varm. Glöden (glövara) rakades omkring i nygen med nysskaka,
slappad i vatten för att ej brinna upp. Detta kallades även
skara omkring i nygen. Låta kolen ligga så en stund, innan de
rakades ut, då lucka och dragöppning slängts, kallade man låta
den ligga i ara. "Är du ära i nygen", sade man. Med nyss-
kaka rakade man kolen ut ur nygen. Rakar var gjord trä och såg ut
så här.



Med rakan skrapade man ut kolen ur nygen. Den hade så långt
skaft, att man med den nådde fram till nyssgavet. Sedan kolen
skrapats ut ur nygen, sopades den väl med nyssopa, som hade lika
långt skaft som rakan. Nyssopar gjordes av fjällris (lallris), sållan
av granris men rätt ofta ett slags lång, stark mossor, kallad sopris, krålamoss.

Samlinga fäste en järnring i ändan av sopaskaflet. Paperiset släts in i ringen och fastbands vid skaflet.

Temperaturen i en bakugn provades på följande sätt. Man lade in i ugnen en papperstapp och såg efter, hur fort den blev brun, eller kastade in en nyppa mjöl ^{i ugnen} och gav salt på med hurudan lauge (läja), mjölet brann. Om mjölet brann fort och livligt upp med god lauge, ansågs ugnen vara för varm att sätta in brödet i. Man svartnade mjölet blott utan nämnevärd läja, visade det, att ugnen var för kall. Ugnens värme provades ej med en fjäder för den obehagliga lukten skull man ibland med en lorr björk näver, som lades in i ugnen. Turrade den i kop sig allför fort och fallade, eld, var det för varmt i ugnen. Proving av ugnsvärmen med handen vilade man ej mycket på. Det säkraste sättet att prova värmen i ugnen var att sätta in iden en liten provkaka och se, hur ^{den} bräddades.

Vare ugnen för varm, kylde man av den med att låta köttvärl och ungslucka vara öppna en stund samt flera gångrar om sopa ugnen med ungsopa, ofta doppad i kält (kallt) vatten. Salt, sänder-smalad lera eller surr (ej lorr) med användes icke att avkyla ugnen med. Turris doppades aldrig ungsopa.

Låta en för starkt upphettad ugn svalna till för gräddning lämp-
lig temperatur kallades: "Ugnen får slå i svalna lila", eller: "Ugnen
får lov kyta i lila, innan ja sätter in brödet". Strog uttryck för
jämnvarm kan jag ej föreda för annat än: "Ugnen bakar jämnt i ugn".

Med brännhet menade man, att ugnen var alltför varm och
bakade (gräddade) för fort, så att kakorna brändes och kolade sig
utsnjå. Isalhet kan jag inte höra här. Övervärme eller jämvär-
me kallade man den värme, som brödet fick snjå. Man sade:

"Brödet ble inte bra, för då hade dålig jämvärme". Med undervärme
menade man ugnsbottens värme. Här uttalas icke, att man eldade
med
lysstickor under gräddningen för att öka övervärmern. Att elda

en liten brasa i ugnen, när den under pågående gräddning blev för
sval, kallades "lägga in nora små brän, elda lite mellan bakern eller kasta
in nora speler i ugnen". Sticker, som brinnande lades i ugnöppningen,
för att man skulle kunna se in i ugnen, benämndes snyslyse.

Man minnes ingen gård eller släkte, där bakugn saknats. Varje hushåll
hade sin bakugn, om den än var ganska liten. Därför fanns ingen
gemensamhets-ugn för flera hushåll eller en hel by.

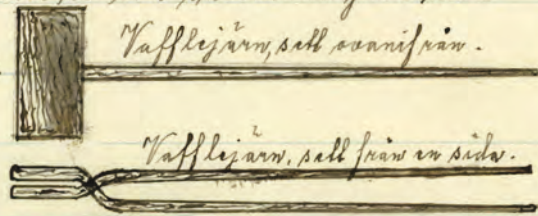
Här finnes inga katehållar, varken inmurade eller flyttbara, vilket förut är nämnt. Blev man tillfälligtvis brölös, lämnade man en katek bröd av en grannhuslew, eller kokades mjölkrot och ät, tillts bröd blev katek.

År 1700 slaps järnugnar till katek bröd på finnes icke här i äldre tider.

Torden här finnes ingen sägen om en håll v. dyb., som används till katek under krig eller liknande omsändigheter. Halslev (halsdramma) för att ännu glöden i spiseln kate små lunnas katek, då man tillfälligtvis var utan bröd, hur jag icke sett eller hört omkallas.

Vaffeljärn (vafflejärn) är gammal typ bestod av två saxställda järn med minst en halv meters långa skaft till hålla i.

Vafflejärn, sett ovanifrån.



Vafflejärn, sett från en sida.

Inom i hade varje kate av vafflejärnen uppställda, fyrkantiga och trubbiga spetsar i rader, så att ^{de} pressade emot varandra, när järnen lades ihop. Dessa spetsar eller upphöjningar gjorde fördjupningar i vafflarna (vaffla, vafflan, vaffler, vafflerna). Gorajärn liknade till form och storlek vafflejärn men vore av lunnare material, och in i järnen finnes låga upphöjningar i vackra figurer, olika i gorajärn av olika tillverkare. Gorajärnen vore inte så djupa som vafflejärnen.

Här sade man gorro, goron med rent o-ljud i sista stavelsen. Tjock ö
lun vä järn funnos men icke järnbodj järn eller skruv järn.

Pannkakaker (pannkakor) bakades i vanliga stekpannor med lock
 (lock) på i den öppna, stora spisen eller i bakongen och där utan
 lock. Ugnen bakades och i bleck- och kopparbunkar (-bunkar).
pannkakaker. Vanliga stekpannor voro av gjutjärn och rikt klunda
 samt hade två dimmelänga fötter och ett skaft av järn. Pannor,
 smidda av tjock järnplåt utan fötter, funnos även, och de voro
 synnerligen lämpliga för pannkaksbakning i ugnen. Pannkaks-
laggar och rest-pannor äro här obekanta ord. Monkar (monkar)
 bakades i stekpannor på de flesta ställen. Endast i få hem hade
 man en särskild monkpanna. Den hade i regel 7, ibland 5, runda
 fördjupningar i botten och ingen uppstående kant.

För omkring 50 år sedan tommos kökspisar i bruk, och nu bakas bröd,
 småbröd, pannkaker, ja, allt, som skall bakas i hemmen i kökspis-
ugnen. I de flesta nybyggda hus finns ingen murad bakugn.

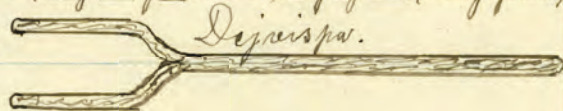
Före den tiden såg man inga järnbakugnar i Villstads socken.

Särskilt bakbröd fanns på en och annan bondgård.

Det stod inne i stugan eller i köket och användes som annat bord.

När man skulle baka, fälldes bordskivan upp mot en vägg. De flesta hade flyttbara baka-bord liksom fig. 5, och somliga använde som baka-bord en mycket bred bräda (bakfjöl) utan änd- och sidkam. Vid bakningen lade man de lösa baka-borden på andra bord.

Baktränger (baktrövar) kallades dejtrosu (dejtrog), dejtrosu i sing. best. f. En stor, svarvad träskål användes och som dejtrog och mindre bakning, särskilt ringakaka (kringelkaka). Dejtroggen (dejtrog) mylljades även för samma ändamål. Med en dejtrosa (dejtrosa) eller dejtrosa (dejtrosa) eller en dejtros körde man om dejen med



Klappträ användes icke att arbeta i dejen med.

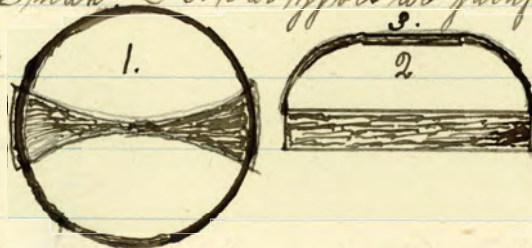
När dejen ställdes att jäsa, brödde (brödde, brött, bröj på dejen, infinitiv bröja) man på den ett kakelakar (en kakelakar) och därpå en eller två sänglächer, en fjörskinnsfäll o. dyl., för att den ej skulle slä och bli kall.

Stjålet till bakningen var man in i en mjölbölla, en mjölböda (-läda) eller i ett mjölkav.

För brödets utkavling mylljades brökarlar med två fasta handtag. De voro kolsvarvade. Först i senare tid har man börjat använda bakkarlar med rörlig axel.

Flåta bakkeavlar varo mest i bruk. Kunshavel, lunnbrökhavel och nypphavel varo mer sällsynta. Kväckehavel fanns ej, ty kväckebrod bakades icke. I de flesta fallen användes en uantig brödenis eller brötenis att skära av dijstycken med och jämnat till kakornas kant. Lars ^{tenis} kild för ändamålet fanns på näppes slätten. Den kallades dijstiv. Mått (kakemått, brömmått) att forma kakorna liko stora hade man. Det var gjort av järnplåt i denna form, som figuren här visar.

Fig 1 ett brömmått, sett ovanifrån, och fig. 2 samma mått, sett från sida.



Figur 3 var fastladd vid den rundas formen och var handlag. Med rund horn lag man kaka i kakorna. Det var icke fastsatt vid brömmåttet. Kakhus av med hållgylsa (fig 8) användes icke.

För bröddämets införande i ugnen hade man en långsträckt brödspade eller en lunn fjöd, som allmänligen kallades gressla. Andra namn på den hade man ej till. Man brukade ha en större och en mindre gressla. Järnspade som gressla nyttjades icke. En gresslas delar varo skivan och skaftet. Här använde man icke en havel (havel), kring vilken brödet kunde lindas och föras i ugnen.

Hjälpsredtyg i form av rundhåjda, slika av hade man ej, men lunnhåjda små spadar användes för att lägga på brödet, som det vid utskavlingen ville fastna vid baka bordet och skälla (skola) av fastnad dij i bakelsvet. En sådan liten bråspade kallade man bråspade. För att lägga kakorna till rålla i ugnen eller flytta om dem, ifall ugnen ej gräddade jämnt, använde man lillyresslan. Andra redtyg för detta ändamål funnos icke. Vad som minas med baka-tyckla, kan jag icke ge svar på. Med hjälp av en kortskafad bråspade flyttades de utskavade kakorna från bakabordet till ett annat bord, en bänk (soffa) u. dyl. för att ligga och jäsa upp en stund, innan de sattes in i ugnen. Spaden benämndes bråspaden, uttalas ofta bråspæn.

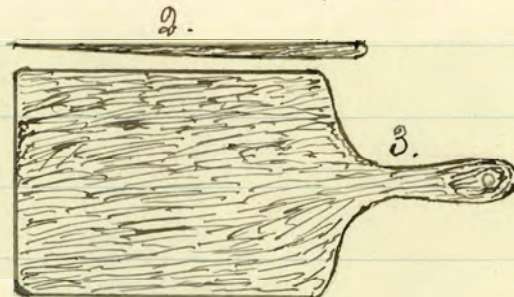
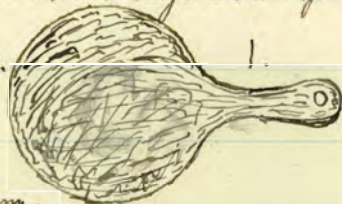
Fig. 1 vanlig, rund

bråspæ, fig. 2 sam-

ma spade, sedd från sidan, och fig 3

en annan typ på bråspæ.

Hade man en bred eller två ihoppfästa bräder, som ^{man} satte under kakorna på att ligga och jäsa, kallades den bröbräa eller kakebräa



Brödsleja med hyllor, att sätta brödet på fanns indr här.

Verktyg till naggan eller pichan, här kallat poler eller knäcka, brödet med
voro en bröpst av järn, ej av fjäder, och sällsynt av trä. En bröpst av
järn bestod av en cirkulrund järnrisa, $1\frac{1}{2}$ tum i diameter och ett par millimeter
djukt. Genom risan voro två slagna regelbundet lika långt från varandra.

Thälen midades fast kunde järnpinnars omkring $1\frac{1}{2}$ ^{lumm} längas och ej grova eller djocka

Ovanpå poler midades fast ett litet handtag av järn.



En bröpst av järn.

En bröpst av trä liknade den av järn, men risan, pinnar
och handtag voro av trä. Naggel och slapp var man

här ingenting om. En jölskårt med orden: "Fem pinnar i naggan" o.s. v
har man ej hört inom socknen. Pullnaggan (fig. 13) fanns ej.

Vid naggning (psning) av ljockur bröd användes en strumpsticker
(binnespela), en gaffel eller en lågjd pinne, bröppinne, en korppinne
av ben men inte en fjäder. Brödknäck (bröknäck) användes för
att ge brödet vackrare utseende och inte egentligen för att göra
kändare i det, efter vilka det lättare skulle kunna brytas. Här under
visas teckning av den mest använda bröknäcken,
som var gjord av ej alltför lumm järnplåt.



Brödsporre förte om mer än en kombination av brödsporre och knäsk. Andra verktyg för brödsutskivande, såsom bröd- och kakslampor eller krus, såg man ej till, icke ens hos rykeshusare. Med en brödkniv eller brödkniv skrapade man bakbordet rent från fastnad dij. Först i nyare tid har man börjat använda enkom därtill gjorda dijstrapar (dijstrapar) av järn.

Slap. IV. Merst av hvarre brukade man föra havsbröd (havsbröd eller wadasbröd) mindre av korn (kornbröd eller bjuggbröd) och råg (rusu, rusu), så ibland av havre och korn (kornblännt bröd eller blännt bröd), av havre och råg (rusublänt bröd eller blännt bröd), någon gång av vete (vete, vetebröd) men aldrig, mig verkar, av ärtor. Blännt bröd bakades, när man ville ha främrat arbetsfolk i maten, till krötkära, stollakära (stollakära), störakäringar, eller då husfolket behöfde lite hättr bröd. Den såd, som mols (maldes) till bröd, kallades brösäd (brösä, brösä).

Gemensamt namn på materialet, varav bröd bakades, hade man icke. Löd, som ej odlades eller inte mögde på orten här, köptes mest från Holland. På marknader och i prästgården samt havgårdar fick man se bröd av sådeslag, t. ex. vete, som fört ej brukat användas till brödbakning här.

I de blott i nordnorska bygder kunde man med löfse om en råg-
 brödsbit locken bren till lydmat utan äran här i det fordom
 fattiga Småland. Jag minnes, då en rågbrödsbit äls mycket
 begärligt bar, d. v. s. utan någon ting till den, och jag är blott 67 år
 gammal. No den bröskade säden reserverades en del till såsa (ut-
 säde), en annan del till bakning av våndasbrö, en tredje del till
helgdasbrö och en fjärde del till kalasbrö (gästbrö). Till
grötmjöl, säser, ringar m. m. ville man ha mjöl av slvi säd, ren
 och kärnfull säd. Säden, som vid kastning en kom närmast agnar-
 na, den så kallade slösna, lags ej till brösa (d), om det icke var
 hungernöd. Det mjöl, som maldes av den till våndasbrö ansedd
 säden, kallades brimjöl, och brödet, bakat av sådant mjöl, våndas-
brö. Åren 1868-69 voro här missväxtår, och då blev det hungernöd.
 No av omnälar, att då maldes dress till mjöl, varav bröb bakades.
Dress var okastad säd. Mjölet kallades dressmjöl och brödet
dressbrö. Från samma tid berättas det, att samliga lorkande
 och malde agnar till mjöl (agnarmjöl), som blandades i brödet,
 vilket då benämndes agnabrö. Hela agnar användes icke.

Avbröskade sådes ax, som gätligenom risslet vid risslingen, blandades ej med materialet, varav bröd bakades.

Flva maler havre blev sådligt mjöl av. Det var kvastskalen, som icke maldes sånder oundtligt. Bröd av säigt mjöl sådes vara säigt brö. (En säv, säan, flera säer, säerna.)

Bröd var inbrä såd hade man intet gemensamt på och ej heller på mjölet. Vad som menas med gygnad, vet jag ej.

Sammanmalt mjöl, här kallat sann-malt mjöl, var sådant mjöl, som man erhölet av säd, ej skalad, loppad eller siklad. Korn, havre och ären jag lät man ibland skala i kvarnen, d. v. s. genom en s. k. skal-slev la bort det mesta av sädens skal, innan den maldes till mjöl.

Skrådkaka var en kaka bakad av skråmjöl eller skalat mjöl, ären kallat skalemjöl. Till förningsbröd (ruskningsbröd), och finare bröd användes siklad mjöl, selemjöl, finsekt, samsekt (-mindre fint) och halosekt. De vid siktningen fränskilda beståndsdelarna kallades säer eller hli och vid skalning av säd skalera. Skien och skalera gav man svinen och kearna. Tryddor, som användes i bakningen voro lite salt, anis, fänköl, kummin, koriander, keardumma, pomeransskal.

Till dejspa för allra bröd lättre smaka begagnade man mjölk, vassla (vassle),
 ärt, mäst, ljörksav (ljörkelare) men ej svant. Man sötade bröd med
sirap. Där har man icke använd som smak hills även i bröd.

Som surogatal eller utdrögning av mjölet vid bakning av bröd har man an-
vänt ända kokt och okokt potatis, halm-mjöl, nyanmjöl, syrefrö, lindbör,
lockal och malt, de fyra senare slagen under nåder. Ärter, korv, träb-
rötter, bönor, lär, mossa o. s. v. har nog icke för kommit som surogatal i bröd
i dess bygder. Ti har inga berättelser därom.

Stap. V. Tordens mät skiljer man dey (dej), smet (smat) och pöra från varandra.

Dej var så fast, att den kunde bäras i händerna, smet så lunnflytande,
att den öslis med sliv och flöt omkring, där den blev lugt, vilket
inte dey gjorde och pöra var ett mellanting av smet och dey.

Adjektivet dejig, dejigt dejia användes om det, som ej var full-
ständig kakal (gränd dalt). Tick någon dey på sig, varnades den:
"Deja inte ner det! Jä har dejat ner närarna, så jä kan inte flytta
hit en stol. Gör då, kariv!" Man sade: "Brödet dejar och ini, om
värmen är för dålig i ogen". Dej sa des ej. Men dejt lemp,
dejpalt, dejklut (kaklakar), dejdaffs och dejdalt fick man höra omtalas.

Ingen kvälsesomatt man ätit deg i sk.f. bröd finnas här. Matkätten med namn på-deg(-deg) vet man icke om.

All sälla deg kallades göra deg, sälla de deg, skälla på mjöl de deg. Denna gjordes oflast kvällen före bakdagen. Ville man ha lättjäst eller sötjöst bröd, sattes degen bakdagens morgon. Materialet, varav degen gjordes, hade intet särskilt namn. I bakträget (bak elsvet) gjordes brödeg och i en bunke (bunke), en skål v. dyb, ringadeg, vededeg, o. s. v.


Här sattes hela degen med ens. I lag man koktett vatten på mjölet och rörde om ett lag i träget samt lät det stå en och annan timme, sade man: "Jä hur skälla de deg, i nu får du stå i skåpa så länge".

Därmed menade man stå och sölna eller söla sig. Vålstan, som sattes till, då man gjorde deg, kallades dejspa. Lite salt lillsattes, när degen gjordes, och jäst likaså, om man icke skällat på mjölet, då jästen lades i degen inte förr, än den blev lugn och avkyld.

Hade man icke färst drickjäst eller äljäst utan lockad och gammal jäst, gjorde man upp jästen i ett mindre kärl, där den fick stå och jäsa en mindre tid, innan den lades i degen och rördes ned i den. Den jästen kallades uppgjord jäst, och den var mer kunnflykande än deg.

Lagga jäst i blott degen, mitt utan, all röra med jäslen brukade man
 inte. Den bredda degen kallades indel, annat än gjord dej eller sall dej.
 Allt arbete om degen hette älla, upp dejen, göra upp dejen, krusda (kru-)
dejen. Någon särskild ritual, då julbröd älles upp, förekom ej. Husbrun,
 äldre dotter eller en pigga utförde arbetet med degen. Vid degens smarvning
 brukade man ofta älla i den något bättre mjöl än det, som används vid hans
 sättning. Endast med händerna älles degen upp, när den var uppsjöst
uppjäst. Innan rörde man ner dejen och lade i mjöl, tills man fick den
 nog tjock att arbeta (krusda) med händerna. Man rörde i degen med dej-
skjppa eller dejspaden, (se suaren i kap. III!). Var degen för litet arbetad,
 sade man: "Dejen ä klimpig". Om gott och bra mjöl, som svällde ut, hette det:
 "Dä ä bra mjöl, by dä ballnar". Allt degen äv stadig uttrycktes med: "Dejen
ä fast rokt (nog) eller "Dejen ä lagom härd". Om dej, gjord av dåligt mjöl, t. ex.
 från grodd säd, sades det: "Dejen gräler, blötvar, lunnar set eller fuktvar set".
 Allt degen jäsar hade dessa uttryck: "Dejen jäsar förd, dejen jäsar äruv, krusset
dejen far ut, krusset, dejen flytt upp mä dä samma" eller "dejen gör set sakla,
dejen slår i byss, dejen har inte rört set äv". Jäsningen provades genom
 att med handen göra ett hål i degen och strax hålla en brinnande sticka i hålet.

Släktets slitear genast (av kolsyra), ansågs dejen vara nog jäst.
 Ibland provades jäsningsen genom en provbulle. "Dejen ä nu jäst, fulljäst,
lätjäst, surjäst, surpösl och lungjäst," kunde man få höra sägas om den.
 De gammalt i orden här använda syrade (jäs²lar) brödsorter voro färstet
havarbrö, lockat havarbrö, hornbrö, rusbrö (kägbrö), blännebrö,
sketebrö, velebrö. Bröd i egentlig mening bakades icke
 här, osyrat. Jälsyrning eller själujäsning förekom icke med
 dej. Var degens jäsning ej fullskändig och igrv är en svag,
 så att kakorna i ugnen kunde jäs²a, sådes brödet bli angsurk.
 Dej från ett föregående bake, som användes som jäsämne, kallades
surdej, dej-jäst eller blott jäst. Surdejen lags av den jäs²la degen och
 kramades ihop med avströpet från kräget till en boll, som lades
 ut i mjöl andingen i mjölbingen eller i mjölbyllan, ty den skulle
 locka eller fästa frysa. När den skulle användas, gjordes den opp
 genom att smöla (smö²la) sönder den och blöta upp den i lite
 ljum mjölk, dricka eller vatten. Surdej kryddades ej. Ordet "jäst"
 användes om all slags jäst. Dricksjäst, kallad drickajäst, öjäst,
färshjäst, gär, gära, drickagär, beqvades helst vid bakning av bättre bröd.

Här köples ingen jäst från bryggerier i staden. Driekajäst förvarades på så sätt, att man körde mjöl i den till en fast deg, som formades till rätt små, skålförmiga kullar. Dessa kallades gärflawer (gärflawer i obst. f. sing., gärflaweran i obst. f. sing. och gärflawerarna i obst. f. pl.) eller jästflawer. De lades upp på en i kakel vid spisen ~~uppslängd~~ bräda att baka, och sedan förvaras på ett fuktigt ställe. Tecken här är en jästflawer,  skuren mittlil. Annat sätt att förvara driekajäst längre tid visade de icke om. Triska upp sådan jäst kallade man göra upp jästen, vilka et gjordes lika med surdegen. Uppfrisad jäst kallades oppgjord jäst. Driekummel, som flöt upp, då driekajäst, användes inte här, som jäst i juldegen eller ansågs vara förenämligare jästämne än botleijäst. Präsjästen kom i allmänt bruk i denna socknen för knappt 60 år sedan. Midsommarsjäst har jag hört omtalas, att man midsommarsvallen med en handduk e. dyl. samlade upp dugg (dugg) från gräset, körde mjöl i vätstam, och så blev det god jäst. Mycket broligt är det, att längre tillbaka i tiden förfärdna sig jäst genom att sätta ut ett kärb med vatten i blommande rög, eller att de samlat sjöskum, när vattnet blommar, för att få jäst. De nu levande minnas inga berättelser därom.

Allt jäslen kunde bli skänd genom inflytande av andra makter, allt hvar lecken gjordes öfver jäslen, eller allt den jäsande degen märktes med kavslecken, om talas icke. De grannar fick man lära jäslen vilken tid på dygnet som helst, utan all försiktighetsmätt behöfde iakttagas. Men var jäsningen gohällig (lycklig) under julakten, och julbrödet blev fint och gott, trodde man, att det var förbud till ett gott kommande år med rik störd. Om förningsbrö ej ville lyckas i jäsningen och grändningen utan var uhälligt att baka, ansågs det vara förbud till att det blev okroligt eller uhälligt på bjudningen, dit brödet skulle.

Kap. VI.

Gemensamt namn på arbetet med att göra den färdiga degen till kaker var uttrycken: "kaka ut brödet, kaka ut degen, kavla ut brödet." Först älle man mjöl i degen i bakbrödet, så att den blev lagom hård, så lade man upp kula degen på bakbordet, skar av den ett kakämne, formade till det med händerna och brökaveln eller med blotta händerna klappade ut och strök kakan jämn och slät; sedan flyttades kakan till ett kärl (sofflock) eller ett bord, där den fick stå och jäsas upp. Under kornen lade man ett bakbord. Händer och bakbord mjölades till, för att degen ej skulle fastna vid dem. Hur man bakade ut degen för i kagen, kan jag icke svara på.

I de allra flesta hem var det endast en person, som skötte om hela bakningen. I större hushåll kunde ett par kvinnor hjälpas åt att baka. Den kraftigaste fick ältan upp degen och den svagare rulla och klappa ut kakorna. Sätta in och ta ut dem ut rignen skulle den förslända göra. Vad som menas med att baka ut degen synes av svaren på blad 31. Formningen av kakämnenas lilla bröd kallades utbakning. En så skov det av degen, som man för varje gång lade upp på baka bordet, hade inte annat namn än kakämne, kakelij. Här rullades icke ett större degslycke ut till en lång rulle, när man utbakade bröd, men då man rullade ut ringadij lilla ringar, gjorde man det och sedan med kniv skar av lämpligt stora slycken till kringlor.

Ett kakämne rullades och klappades med händerna så här. Man la det emellan två nåvarna, rullade det åt sig på baka bordet och samtidigt klappade ut det på båda sidor till den tjocklek, man ville ha det. Sedan lade man ned det på bordet och med nåvarna slötade översida och kanterna (översidan och kanten). Detta arbete med brödet kallades rulla ut brödet eller klappa ut brödet. Den bakande stod oflast under utbakningen av kakorna vid sidan av bordet.

Voro två sopsalsatta med utbakning, slodo de bredvid varandra. Tillande
 på en slot med bakskivan (bakbrän) i knäet såg man sällan någon
 bakaerka, möjligen en äldre qvinnas, som icke orkade slå. Verktygen, som
 man hade vid utbakningen, voro kniv, brökarvel, bröpsel (mugg), bröknäck
 och bröspax. Tunnbrö och lockbrö utbakades men icke limpar och ljocht
 brö, om det ej var en ganska stor färingstaka. Allt brö plades (maggades).
 Endast det bröd, man ville ge finare utseende, knäckades i rullor, ränder
 eller andra figurer.

Lövlunt bröd bakades inte alls i bygden här. Det s. k. lunnsbrödet var minst
 1/2 lunn ljocht. Bakarnas ljochlek och vidd varierade mycket. Samliga baka-
 de större och ljochare kakor, andra mindre och lunnare. I medeltal voro
 de runda kakornas en 30 cm. i genomtväring och 3-4 cm. ljochas. Var
 mjölet dåligt av t. ex. frusen eller grodd säd, bakade man lunnare kakor, än
 av mjöl från mogen och ogrodd säd. Det mjöl, som användes vid ut-
 bakningen kallades bakmjöl. Här till nytjades icke telimjöl utan hellre
 finare och bättre mjöl, än det degen gjordes av. Om man hade för litet
 mjöl på kakan, sådes det: "Mjölta mer på kakan inte ser så gån ut!"
 Man sade ingenting om den, som mjölade kakan för litet.

Tanns en, som lag undan de utbakade kakarna, fördes dessa till hennes plats med händerna eller med kakespaden. Hade en kaka fastnat vid katebordet, lös gjordes den genom att föra en tunn kniv under den. Man postade (naggade) kakeborna med posten, en slumpstreck, en gaffel eller en lald knäspela rätt lätt. Innan postverktygen användes, droppade man dem i mjöl, för att de icke skulle fastna vid dem. Kakar mjölades icke sedan. Man naggade dem på katebordet. Endast på ovansidan (präsia) naggades kakan och krusades med knäcken. Det var ett fjätal, som hade katemüll, för att få kakeborna lika stora. "Ta ut kakor må katemüll", sade man om det arbetet. De slycken, som av den uttagna kakan kommo utanför mülllet, benämndes restkäret och det kramades ihop och uttvalades till kakor. Skulle kakor förses med höl (hiel) för att kunna brädas upp på bröspet (brödstänger), gjordes de med ett fjälhorn, som också användes, när man fjälade korv, med ett hielmätt av besetplåt eller ett bottnlöst supesglas. Man placerade hiellet i mitten av kakan och ej vid ena änden. Meningen om att hielen användes som däliga nymodigheter, finnes icke. Den på katebordet utbakade kakan flyttades till den plats, där den skulle stå och jäsa upp, med kakespaen.

Di en kaka så flyttades, stööt man kakespann mellan kakan och kakebordet och lyfte upp den. Både de tjocka och tunnare kakorna nå jäst, de ställdes all ypperligare jäsa efter uttävlingen. Man sade då: "Brödet står i jöser upp" eller "hällnar upp". Har brödet lättnat upp ^{är} fringades det. Hade man särskild brödbän, ställdes kakorna på den, vilken placerades framför spisen eller ugnen. Alltid lades kakorna enkla, inle vikna eller två på varandra under jästningen.

Austrapat från kring och kakebord m. m. gav man kreatur och gjorde ingan buller eller kaka av det. Levare (lavare), limpor och bullar utbakades med blotta händerna. Med dem rullade och rundade man litte levare, limpor och bullar, som man ville ha dem. De postades med en skumpsocker, dock inte bullarna, vilka inte postades. Alla tre slagen lades all jäsa på dukar och överhöljdes med baktakan närmast och, om rummet var kallt, med ett läcker eller en skinnfäll. Har sågade man inte av kakorna, innan de sattes in i ugnen. Man sporrade ej brödet, för att det skulle vara lättare att kryla. Jag har inte sett eller hört om ål, att man mälade fint bröd. Man penslade eller strökte på det med en fjäder eller pensel sirapsvattnet, dricka, korntkaffe eller vispad äggula, då brödet högs i ugnen.

Lerear, limpor, bullar och kringlor beskrötes, dels innan de sattes in i ugnen, och dels när de lagos ut ugnen, med äggula, sirapso eller vört.

Kap. VII. Ordet utbakning användes icke om gräddningen. När man bakade (gräddade) bröd i ugnen, lag man kakorna från deras jäsplats med händerna eller med kaksparan, lade dem på gresslan, och med dem sattes kakorna in i ugnen, där man började insjällningen långt in och siver viss ordning utåt till angsmunnen. I snart brödet var insatt, slängdes spjäll och ugnslucka. En eller två gånger stekte man till brödet i ugnen. Man lysde sig med en hand bakvedssticka och säg efter, hur brödet bakade. I öfver grovbröd skulle slå in i ugnen utåt en timme, tunnare bröd och finbröd tre fjärdedels timme och tunnbröd knappt en halvtimme. Lerear och limpor sattes vanligen på plåtar, all järn upps, vilka med gresslan fördes in i ugnen. Likaså bakade man bullar och ringar på plåtar. Lerear och limpor måste man låta slå och baka i ugnen längre tid ($\frac{3}{4}$ timme) än bullar och kringlor. När brödet var bakt, lopp det ut med gresslan, avstades utåt med en fågelving eller en borste, lades på ett bord, ett härtlock u. dyli.

Det nu nymer korna och varmar brödet på höljdes med kakeduken
och läcke, för att på och under korpas skulle mjukna lite.

Ojäst bröd förskam icke. I. h. ljusnytt, i vilken en eld brann under grädd-
ningen, fanns ej, inke heller eldning under pågående gräddning.

På man gräddade flera sorters bröd efter varandra, bakades det
grova brödet (havabrödet) först, så finare bröd, därefter limpor och
levar och sist bullar och kringlor. Proogräddning av ^{en bulla} eller kakor,
innan nymer var renakad och sadad, förskam yllerst sällan. Skedde
det, kallade man en sådan kaka bröläfsa och bulla försöksbulla eller
frestebulle. Huru de löstunnas brödsorterna infördes i nymer kan jag
icke beskriva, emedan inke sådant bröd här bakades. De något
tyockare brödsorterna satte man in i nymer på enahanda sätt
som tjockt bröd, med lillhjälp av kakespaen och gressla.

Huru många kakor, det sattes in på en gång, berodde på nymer, ka-
kornas och brödjens storlek. Mellan 12 och 20 kakor insattes.

Detta antal kakor eller så många, som nymer kunde rymma,
kallade en ony levo eller ett bröbak, ett onykake. Första ony-
gänger kakor, som sattes in i nymer, benämndes första baket.

"Första bakat ble inte bra, för då var för varmt i ugnen", sade det d. et.,
 "men mitt andra ugnbak ble fint". Vid gräddningen sattes icke
 två kakor på varandra.

Om icke limpor (locker) levar gräddades på plåtar, insatta i ugnen,
 fördes de in i ugnen på samma sätt som brökakor på ugnsbotten.

Flera limpor och levar gräddades på en gång och inte en i lagel.

Mycket stora limpor bakade man icke i denna ort. Klina eller
 mura igen ugnspjällningen med lev, då bröd blivit insatt i ugnen,
 var icke brukligt. Man prövade, om bröden blivit genom-
 bakta, färdigräddade, genom att sätta en vispslicka i brödet.
 Blev den icke stigig, ansågs brödet vara bakt nog. Skorpor
 lockade man av levar och bullar. Levarna skar man i kumshjoch
 skivor, som skuros ut efter längden mitt i tv. Var leven stor, delade
 man skivremsona i två eller tre bitar. Bullar klöv man mitt i tv,
 så att det blev riktstrunda skorpor. Då man lockade skorporna,
 lade man dem på plåtar, vilka sattes in i ugnen efter bröbak,
 ty den fick icke vara så varm, att skorperna brändes. Efter någon
 timmes lockning, tog man ut plåtarna och vände skorperna, som sattes in igen.

När brödet jäsle leva upp under gräddningen, sade man: "Brödet hå-
ner se i ögan, höjer se, går opp ganska bra" eller "ger se opp".
Bröd, som först håver se i ögan men sedan sjunker ner igen, kal-
lades ihopfallet brö. Det ansågs icke förbättra dödsfall.

Hastigt gräddat bröd kallade man kwickbaket brö eller snarbaket brö.
Då bröd gräddas vid svag värme långsamt, hette det: "Brödet slår i
tsvabakar" eller "nöbakar". När bröd blir väl genomgräddat, säger man:
"Brödet är väl genombaket. Om det gräddas vid dålig undervärme, påstod
man, att brödet var halvbaket. Då bröd blev ofullständigt gräddat, sades
det: "Brödet är döbakat, dejbakat, dåfsigt, lofsigt, ihopfallet. Då var
dejränn (dejränd), slävränn; då är knalligt och slåligt. Om mjukt
bröd, som blev dåligt baket, användes alla de ovannämnda attributen
utom knalligt och slåligt, vilka sades om torrt bröd.

Om sterynkla eller veck på brödet hade här inlet annat namn
än sterynkla, och det ansågs icke farligt, att pojkar äto kanter av
sterynklig kaka. Blev brödet under gräddningen bränt, sades
det vara galt, om det var lite bränt, och kolat eller galtbränt,
ifall det var mycket bränt.

Smakbröd, smakbröda, bakbröda skulle man göra närboende
falliga och grannhusen, om man kunde bättre bröd, an-
nars icke. Smakbröden bakades ej annorlunda än det andra
brödet, kanske något större, om en grannhusen skulle ha
bakat. Torv var det vanligt att ge bakbröda. Uttrycket:
"Alla där är inte bakedagar, säm (skolan) Tulla", förekom ofta.
"Ge man inte, då man ljivar (e-ljud, kärnar) eller bakar, ly-
ker Gud inte om en", sade man. Även barnen skulle ha varit
sin smakbröda eller lillebröda, då man bakade finare bröd.

Kap. VIII Det var nyren utlagna och bakbröda brödet lades på ett underlag, var
ett bakbröda, ett läcke, en gammal schal e. dyt., ej kaln, och
höljdes väl med ett läcke och läcke, i synnerhet om det var
härdbak. Löss och bullar samt finare bröd besjötkos med vörk, siraps-
vatten eller med kornkaffe, så fort man lagit dem ut nyren. Detta
gjorde man, för att pästorpan skulle bli mjuktare. Så fort en baka
en lev eller limpå lags ut ut nyren, sopades eller försades vidhängande
mjöl och möjligen även aska av dem i grus med en fågelvinge eller bonde.
Det avsopade mjölet, kallat sopmjöl, lades i plubbyltan, om man lag var på det.

Allt så nägra kakor mellan händerna och mot baka-bordet kulla, var mjölet brukade man icko göra. Med kniv skar eller skrapade man bort från bröd brända fläckar och kanter. Innet bröd ristades, sedan det gräddats, eller veks på något sätt. Här räknade man brödet vanligtast i ljus (ljög) eller dosor (dussin). Hur mycket bröd man ansåg böra bakas på en dag var så olika i de särskilda hemmen, att jag icko kan ge ett bestämt svar på den frågan. Bakade man bröd, som skulle lorkas, och någon ej var alltför liten, kunde man baka mellan 50 och 60 kakor per dag. Räknas oyräddat bröd ansågs icko vara farligt.

Hjälbröd lorkades på bröspelt (spelsade mindre kängor), upphängda under laket inne i slängan med snören eller lagda mellan slängor, hängande i laket. Alla kakornas brukade man använda det samma till på speltan.

Här förekom ingen lorkning av lödlat bröd, enär intet sådant bakades, och det lunnebröd på minst ett halvt luns ljockele, som bakades, brukade man icko lorka. När man hade många bröspelt i laket, sade man: "Hjälän ä fullv ä brö", och slängerna, på vilka bröspelt lades upp, kallades hjalslängor. Brödyrind, brödräcke eller dylika lorkinrättningar för bröd ved man som i bygden här.

Det lockade brödet förvarades i en brötkista inne i slugan, på vinden eller i köskammaren, om sådan fanns. Brötkistan skulle stå i fuktfridd rum. Högar av hård bröd kallades bröslapar, bröhojar eller bröstarkar. Hade man icke en brötkista, lade man lockat bröd i en kråboda (-läda, en brödläv). Orden "skrook" och "brödläv" vel jag ingenting om, ty de ha inte används i allmogens tal.

Mjukt bröd förvarade man i en förbent kopsä (kopparsä), en kväbalja eller ett kråk i källaren. Brödet överströddes med en linneduk o. dyg. Under sommaren gräde somliga med mjukt bröd i såvtingen, att det ej skulle locka för fult.

I vardagslag lades brödet vid mältiderna i de flesta fall på kar eller bordet eller på en kråbänk. Vid kalas lade man brödet i en brökborg, en kråbänk eller ett bröfjal en bröback.

Kap. IX: På bladet 23 vid besvarandet av frågorna i Kap. IV har jag omnämnt de olika slag av bröd, som är gammalt förkommit i orden. Helt bakades havrabröd av råvet och sam-malet havramjöl. Hade man skummad (äflötl) mjölk eller hjemmjölk, lags den till dejspa.

Skalade, kokels och väl sönderställa jörpär (potatis) och till mjölk
 eller vatten användes och till dejspa i havsbröd. Till lorkbröd
 (korkbröd havsbröd) malde man på jörpär tevarna eller var på
rivjärn rentvållade på potatis och använde rivsalt till dejspa.
 Det blev mört bröd av söddent (sädent) dejspa. Blännebröd lorkades
 sällan. Bröd av blott kornmjöl bakades ej ofta men av rågmjöl
 och havremjöl allt ibland. Det förra brödet lyckade man blev för
 lort i smaken. Rågbröd av enbart rågmjöl lyckade man bäst
 om. Det var saftringt och gyllt, påstod man. Bröd av bättrmjöl
 lät man icke jäsa så länge som bröd av havremjöl, om inte det
 var mjöl av grodd säd. Till det bättr brödet ville man ha vörtmjöl
 eller vaska till dejspa, och det kryddades med förrt nämndbrödkryd
der samt ibland sölades med sirap. De gynnans tillredning, upprätt-
ning och brödets utbakning var i huvudsak lika för de jästa bröd-
 sorterna. Gräddningen var ej heller stor skillnad på. Tjockare bröd
 fick naturligtvis stå inne i ugnen och baka längre tid än tunnare
 bröd. Nöbröd (nöbrö) av havremjöl med iblandat halm mjöl, rynmjöl,
syrefrö eller andra surrogat, var svårt att bakat, sägs det.

Vanligt vardagsbröd (vardasbrö) var halvdjocht havrabrö, blännebrö och rsuabrö av antard rsuemjöl på några förnämbara ställen. Som synes av det förnt skrivna, gav man brödet namn efter det sädeslag, av vars mjöl det bakas, såsom kornbrö, bjuggbrö, rsuabrö, rsuakaka, blännebrö, havrabrö, havrakaka, jorjörbrö med potatis i det, nöbrö: halnbrö, agnabrö, syabrö.

Av jässt deg bakade man sällan bröd i vanlig mening utan ringar och bullar av kornmjöl och vete mjöl. Var man brölös, bakade man i ugnen av mjölle och kornmjöl lunt bröd, kallat rsakakaka eller läfsebrö, som äts mjukt. Tidant tillfälligtsbröd gräddades någon gång i en slekpanna över glöden i spisen, om man icke hade tid att elda i katuugnen. En sådan kaka kallade man glöhoppa eller glökaka. På glöden direkt eller i askan har jag ej sett bröd gräddas, ej heller på sten eller järnkäll över elden. Bröd, som gräddades insvept i ett stort källblad, kallade man klackakev. På halv eller degskimlor om en häpp har man icke sett något bröd över elden. Ordet snarbulle användes om en tillfällig gräddad bulle av jässt deg. Här har ej deg blent på husväggar för att solsekas, såg de gamla.

Man har kallat jäst kornbröd av en endimensig ljochlek, men ej kallat ris korn utan lunt läjsebrö¹. Luntbröd av jäst deg bakades ike. Jag har förut omtalat de brödslag utom finn, gäslabudsbrö², som kallades av jäst deg. Det bröd, som här förskades, var ungefär 3 em. tjockt, och kallades lockbrö eller härbrö. Bröd av mjuka, tjocka kakor kallade man ljochbrö, mjukbrö eller mindre tjockt haloljochbrö².

Mjuka brödsorter i form av limpar och levar bakades av bätkornmjöl: rågmjöl, skalat eller sikelat, kornmjöl, skalat, eller sikelat uclermjöl och gott degspår: rårt, ostummad mjölke m. m. Ordet limpa avsåg bröd av bätkorn deysort och av elliptisk form, sällan cirkelform. Av karpmjöl brukade man ike baka limpar eller levar. Man kallade som surlimpa, sällimpa, kryddlimpa, rovelimpa, veckalimpa och kornlimpa.

Kvorning har ike bakats förr eller ens nu inom socknen. Ljochbröd köper man från Skåne och Halland i våra dagar.

Köplidsbröd bakades till jul, påsk, pingst och midsommar samt även andra helger, i synnerhet om man väntade främmvande. Man kallade brödet håljdasbrö, söndasbrö, kalasebrö och efter köpliderna julabrö, påskabrö o. s. v. Mjuket rågbröd, tjockt och halolunt, blandbröd av råg och kornmjöl, siktelbröd

av siklat rågmjöl, vetebröd, rånbröd med iblandat vete mjöl av höglidsbröd. Till jul och gästbord bakade man det finaste och bästa brödet. Tinare sorten av lunnbröd har icke använts som höglidsbröd eller vid bröllop. Skrivbröd fanns icke. Vid bröllop och begravningar bakades bröd av kvorn- eller handsikat rågmjöl och vete mjöl i stora och tjocka kakor, som kallades finbrö, grant brö, godbrö, siktebrö och kalasbrö. Först till jul bakade man flera slags julbrö, nämligen vanligt mjukt rånbröd, vordabrö, skällbrö, sirapslimpa, pommaranslimpa. Vid andra högliden hade man ej så många brödsorter.

Längre tillbaka i tiden var höglidsbröd av rent vete mjöl ganska sällsynt, men för 40-80 år sedan köpte man vete mjöl från släderna, om man inte hade hannarete, och bakade vetebullar, vetevingar, vetekeppor, vetebröd, vetalimpor, saffransbröd, pepparkakor, skällkoringar av vete mjöl och råmjölk, så stora att man kunde kränga dem över ett barnhuvud.


Vid gräddningen höjde sig dessa råll lunnar och platta ringar uppåt i mitten, så att det blev en fördjupning liksom den lilla figuren på undersidan.



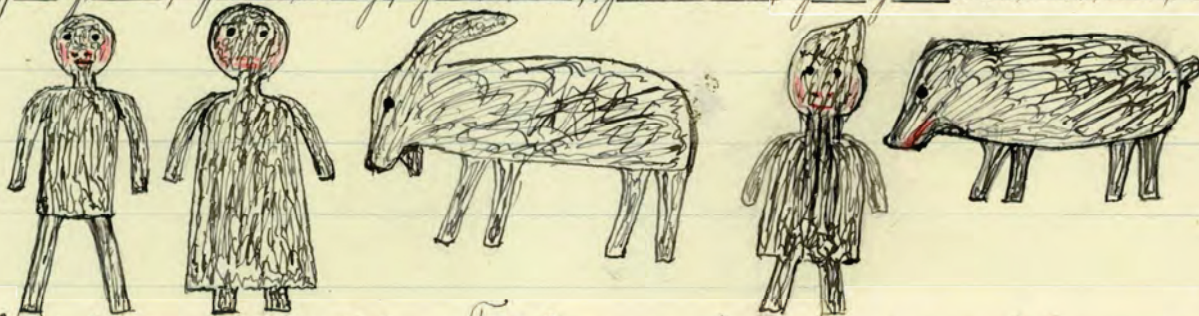
Skällkoring


Kryddbulle var bakad av deg med krydder i, såsom mustrot och kardemumma m. fl. Vad som manas med flada, vid jagg ike.

Julbröd av vanlig rågmjöldeg brukade man ej baka i vissa bestämda former av symboliskt eller rituell betydelse utan i stora, runda och tjocka kakor, omkring 3 km tjocka och 15-16 km i genomskärning mittled. De psalades och knäckades i sneda rutor.

Man bakade några kaka bröd till jul, så att det skulle räcka åt minstone till kyrkdelsmässe (lilla jul), men det var icke bestämt, huru många julbröd varje person i hushållet skulle ha. Av katter och finare degar bakades små och runda julakakor till barnens julahögar, som de ställde upp på julabordet i slagan. En julakaka brukade man baka av siktadeg i en större bonke av bleck. Över på pyntades kakor med runda sljaskrimler i fina figurer eller i rutor. Det var en skrimleakaka. Någon särskilt stor julakaka att förvaras till vären (vårakaka) ombakades icke av de gamla. Ett slags julbröd av god deg kallades julapötk (-pötker, -pötker, -pötker), liknade en lång lev  och var av jäst deg. Till barnens julahögar bakade man dels av jäst och dels av ojäst deg julbröd i form av människor och djur.

Julagubbe, Julakäring, Julakärl, Julalomde, Julagris kallades man inte



hjärt jullupp eller julhöna. Till ögon använde man pepparkorn, mun och näsöppningar med lingonmos (kräsenamos) utmärkta. Julkors, liksom fig. 19, kallades och lilla julen samt hjärtformiga småbröd , rickelrunda smörbakelser med kär i mitten, kakor i form av ett S, halo cirkelformiga kakor, fläkkransar och flätade ringar. Till jul skulle gudmodern (gsmora) ge sitt gudbarn (gubarn) en eller två små raka kakor (gsmorskakor) lilla julakäring.


Till lussedagen kallades kakor, liksom fig. 19, som man kallade lussekatt (Lucia-bröd), och fasllabullar (fasllagsbullar) under fastan.

Dessa bullar äro dock senare tiders gämbill, för omkring 40-50 år sedan. Tillisdagsbullar, krukvägg och simlor kallades icke av allmoget i socknen.

Bröllopsbröd, ringar och småbröd skulle vara av fint och gott mjöl och likaså dejsa med sirap och kryddor i, bröllopsringar, bröllopskransar o.s.v.

Bröllopskärta med många fina figurer var på den, t. ex. ett par händer, som höll i varandra, eller två hjärtan eller ett brudparets dopnamn. eller initialer o. s. v. Kärtan glaserades ibland med ihopvispad äggvitka och socker eller beströks med vispad, tjock flöt-grädda. Vid bröllop bakades ofta sockerkakor (sockerkakor), av ägg, socker, potatismjöl, lite vetemjöl och kryddor. Med bär aflev målade och strev man på kårter och sockerkakor, som skulle användas vid bröllop. Men pikera dem med konstgjorda blommor och orneringar i fina mönster som nu förståd man sigricker på, och de hade ej de medel och verktyg, som behövdes därför.

Begravningsbröd var lika med vanligt kalasbröd, men orneringen gjordes i svart och enkelare mönster. Lorringar till vågamat (färdmat) för begravningsgästerna bakades rått slorra och tjocka av mjölk, grädda (flöt) kornmjöl och vetemjöl. Begravningskärta och sockerkakor bakades som andra kårter men ornerades på annat sätt.

Ringar (keringlor) voro av olika storlek och form, dels cirkelrunda och dels ellips- eller ovalformade eller och så här  Av en flätade ringar (flättringar) bakades.

De ringar, som lämnades till bröllops- eller lihöls gäster och avflie-
 kor till pojkar på marknaden eller vid kyrkan, skulle vara både
 stora, väl bakade och goda. Men så stora ringar, att de kunde brädas
 över huel på en fullvuxen man, har jag icke sett, dock så vida, att de
 kunde lätt brädas på armen. Det var förv mycket vanligt, att barn,
 kvinnor och även män skulle ha minst en hörsoring med sig till kyr-
 kan, att äta under de långsamma gudstjänsterna eller på hemvägen.

Ringarna bakades av sötat kornmjöl eller vetmjöl eller av båda mjöl-
 sorterna blandade och av stärkelse (potatismjöl) samt flöt (flötkringar),
 mysilad mjölk och socker till späd. Inget jäsningsmedel användes till flötk-
ringar. Råmjölkkringar har jag beskrivit på blad 46. Även ringar av
 olika slag förvarades i brödbida, och de kallades därför ofta kisle-
ringar. Tillfälliga besökare i hemmen skulle få någon ring. Man
 gav dem ofta ringar att ta med hem. De kallades brännvinsbrö.

Tjäro hade man kanske följt och gömt dem för att ha något att ge, om
 det kom någon. Det omtalas, att ringar som brännvinsbrö bäros från
 ställe till ställe i långt tid, tills de är äldes följt sönder. Sådana ringar
 benämndes föraktligt "bygdastrykare", "bygdastrykare".

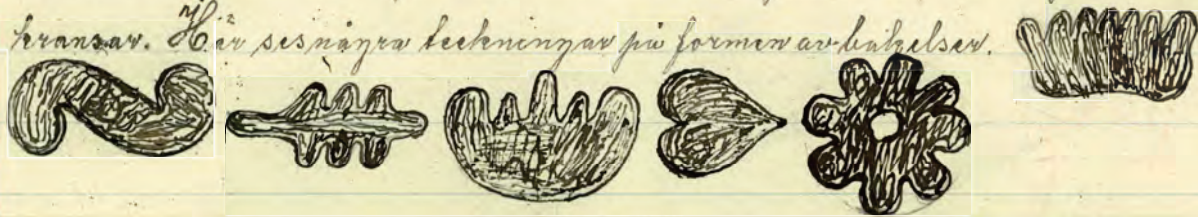
Brödsoraker, som medlagas vid kalas, såsom bröllop, barnsöb, litöb
m. m., till rustning eller förning, voro en stor och fin förningskaka,
på den all rätt stort antal smårakelser eller gräddringar eller och
en sockerkaka eller en kärta. (Kola). Högbröd (nosubrö) anlitas icke
och inte heller kärlekskaka eller Julebröd med fläta avantill och besbrödd
med vallmofrön. Till marknadsbesökande såldes på marknader krydde-
ringar, små korvar, bullar, ringar, pepparkakor m. m.

Medelsvarighet till Jämtlands flölost fanns icke, men av sur gräddt söter
mjöl bakade man mindre kringlor i vardagslag.

Äldre tidur bakades av allmogeten inga småbröd. För ungefär 60 år sen
fick man se bakelser i olika former och många skilda storlekar.

När hjortronsall kom i bruk, kunde man få småbröden att påsa
upp och bli fina. Med bordtenis formade man till dem eller lag ut dem
i den utskrudade degen med ett dricksglas, en kaffekopp eller dylikt.

Bakelsmiäll av bleckplåt äro denna tidens påhitt liksom sprits till sprits-
kransar. Här ses några teckningar på former av bakelser.



Med bakelsesporre av mässing sökte man forma till bakelser i olika figurer, såsom frumdingar (sljörnar), månguddingar o. s. v. Man bakade mandelkaksar, smörbakelser i runda former eller i rektangelform med uddar på ena sidan, syllkaker med bärsyll emellan kunnas i former bakade kaker, ringar av olika slag, kårter m. fl.


Pållarbröd bakades sällan till vardagsbröd. Tölstöpt rågbröd förekommer blott när man hade främmande arbetare eller handverkare i makar.

Skummad (äflött) mjölk lag man ofta till dragspod, ävensom syllspån, köttspån, vassel, björkesav (björkelav) på vären. Mesbröd och meskullar kändes man icke till här. Pållbröd bakades icke i orten, säges det. Men man har bakat äpplebröd. Malsäckbröd av finare beskaffenhet än vardagsbröd har man haft. Det kallades ofta lammbröd eller flickbröd. (Lamma = fiken, flicka). Ugnskroll, bestående av två sammanlagda kaker med fläskbitar emellan, som gräddades tillsammans, bakades icke. Ordet äbröd har jag ej hört, men är gammal gubbe har jag hört ordet älebröd, som han menade med bröd för människor till skiltiad från bröd till djur. Man har nämligen bakat grova brödsorter av havramjöl, agnar, kalmmjöl och teli till hästar (hästakröd, hästakaker) men icke till svin.

Skatväller, som slås på gränsen till bröd, voro rån (gorran, gorran, gorran), nämligen ljockran och lunnran av finare mjöl, ägg, grädda och god mjölta.

Gorra-smalen (smalen) gjordes i allmänhet af ljock ulan, råll lunn. Av den smal (smel), som drängde ut från järnet och skrapades av, bakades all gorra, som kallades slichepull, ej fisran. Namnen öskran, öskan, pullran och ugran brukades icke förr här.

Munkar (monkar) gräddades i dels särskilda munkpannor av gjuljärn och dels i vanliga stekpannor. Smelen var i regel till ljockran än till rån. Man bakade grädd-monkar, äggmonkar m. fl. slag. Väfflar (vafflar) bakades mer förr än nu. Kornmjölsvafflar ätos med god smak, och man hade ofta vafflar med sig till vajamät. Velmjölsvafflar med flöt och ägg till späd var något riktigt godt, som värderades. Pannkakor (pannkakor) bakades av kornmjöl eller velmjöl. Spadet till dem var mjölta med grädda i den och ägg eller kokta och sönderstötta potatis (potatis), kokta och finslätta morötter eller råmjölta. Därför kallade man om äggpannkaka, potatispannkaka, morotpannkaka och råmjöltpannkaka. Både man fläskbitar i en pannkaka, fick den namnet fläskpannkaka. Spellekaker brukade man inte baka inom denna socknin, utan man köpte spellekaker till rustning från andra orter.

Pallor, hvar för sig kallades krappor, nu pall, gjordes av blod och mjöl med lite kryddor samt kokades i vatten, i vilket man lagte litet salt. Kroppera för-
mades till ovala kullar,  ej tjocka, litet tillplattade.

Pallbröd av rågmjöl och blod som spades kallades blöbrö, blöbrö eller pall-
brö. Blod av nötkreatur användes mest till pallbrö. Men spädde ut blodet
helst med mjölk eller vatten, ej med dricka men någon gång med köllspad.

Rågmjöl och lite kornmjöl eller i brist på sådant lite havremjöl användes
till pallbrö. Om man blandade in potatis i degen, har jag mig icke bekant.

Salt och vanliga brödkryddor tillsattes men ingen jäst.

Utbakning och gräddning skilde sig ej från vanligt bakning, men, än all
pallbröd fick stå i ugnen en liten längre tid än vanligt bröd. Men ristade
inte kokarna. Hvar bakades både lunnpall omkring $3/4$ lunn tjock, och tjockpall
ungefär $1\frac{1}{2}$ lunn tjock. Det lunn blöbröd och man icke. Pallbröd kokades
som annat kokbrö på bräspall i kared, och det förvarades på ett fuktigt
ställe i en kista, en låda, en förkänd kopparsä, kittel e. dyg. Men ät det
icke som vanligt bröd, medan det var färskt, utan kokat. Sedan ^{det} slekts
flästa-skivar på en slekpanna, slog man mjölk i den och lade pallbröds-
bitar i den och lät mjölken koka en stund. Då blev pallbröd mörkt och gott.

Kap. X. Med brödur menade man, att brödet vid jäsnings, ullbakning och gräddning
 fick god smak och vackert utseende. Hadu man ingen brödur någon jäsnings,
 ansågs det bero på dåligt mjöl, svag jäst, temperaturen i baka rummet och
 i någon mån icke på förgörning, fastän man kunde få höra bakerskan
 tala: "Jä ä dä liksom förgjort mä bakningen. Jä kan inte få nock riktigt
brö, hur jä än här mick ä". Magiska medel mot otur, när man bakade, visste
 man ej om att använda. Inget gjordes för att hindra krollen att baka efter.
 Det var skamligt förr för karlar och pojkar att baka, men all det skulle ^{farligt} ~~hända~~
 för deras mundom, hur jag icke hört ombas. Barn fingo icke äta deg, ty då
 fingo de masta (märka) i magen (manien), sadis det, men icke händmiska eller
 glämsken. Brödets egenskaper, lura och otur med bakningen o. dyl. ansågs icke
 vara "lydov" om de bakades eller besökades karaktärs egenskaper.
 Bakerskans, om hon var flicka, utsågs att bli gift eller hennes egenskaper som
 blivande hustru, trodde man sig icke kunna lyda av brödet egenskaper eller
 andra förhållanden vid bakningen. Hon brukade dock säga, då en flicka kände
 i någon och aldrig sloctenade efteråt utan att vederbrunnit ned: "Du får en
garden fästeman. Jä ä lilla i ongen!" Karlekstakar bakades icke.
 Blev sistu bakat vid bakning mindre än de andra, varstade det, att den bakande
 kvinnan skulle få barn under året, och man sade: "Du bakar barn bakar, sar (ser) jag".

"Ja (skall) här bli smifolke, eftersom du bakar ett lillkar ur brö?" frågades det.

Varsel om dödsfall i hemmet vid bakning har jag icke kunnat få någon vetenskap om. Nog kallade man om sorgkakan, då kakan blev bränd i kankannen, men att det var varsel om dödsfall, trodde man icke.

Föll en bröbit eller en smörgås med äversja nedåt, bädade det regn, eller om solen brann livligt i uppsjöppningen. Som läkemedel eller magiskt bindande har man ej här använt bröd. En ko eller kvinna (kueja) skulle, då hon kavat, ha tre nyper salt, tre nyper malt och tre nyper sol för att inte bli sjuk av kavatningen men intet bröd. Då en häst blev brötl, gav man den några bitar, jäst bröd, som skulle ha bort bröttheten.

Här har man icke förgjort hässor med bröd eller bokat förgjöring med det.

Vid drunkning har man ej heller lagt en brödkaka på nattnet i ko, att den skulle flyta till det stället, där den drunknade låg. Att ge bort sista brödbiten, som man åt på, ansågs icke farligt utan bevis på den största givmildhet. Därför sades det om en mycket givmild person: "Han (hon) vill så gärna ge, att han (hon) bröet ut munnen i ett bort". Julbrödet behandlades icke på något mystiskt eller magiskt sätt av de nu levande gamla, men de ombal, att förfädderna bakade väv eller säkaker, som skulle ålas av säningsmannen under säningstiden. Om hunn åt av den ute på åkern eller inne i stugan, minnas de icke.

Om ären häslarna eller dragdjuren fingo någon lit av säkrahorn, hur jag ej fått veta.
Andra högfärdbröd med magiskt användning ombalas icke.

Om piggan, som trampade på brödet, som hon föll alla med sig hem till sina fattiga föräldrar, berättas: "Hon var mycket racker, ville vara fin i klädsel och uppförande, stolt och högfärdig. Till jul hade hon fått ett par nya och vackra skor. Julafton skulle hon gå hem med litet julmal från sitt husbondefolk. Bland annat hon föll med sig, var det två vackra bröd. Då hon på vägen hem kom till en räspöl (evdijig wattenpass), ville hon ej lola (smulsa) av sina skor utan låg de båda brödkakorna, lade dem i räsen samt slog på dem. När hon det gjorde, fastnade båda kakorna och hon i räsen, och så småningom sjönk hon ned i jorden och försvann". Om den händelsen diktades en lång visa, som de gamla sjöng.
Av en gammal kvinna har jag fått veta litet av visan, men hon minnes endast brottsstycket av den, h.v.: "Husbonden sade: 'Pigan käv, Låt sådant högmot falla! Belänte dig av nu folk du är, 'Ho mä man väl deh kalla? 'Har du till övrs av din län, 'Lä giv din far, dä ä min län, 'Har diggar ju sin föda!-----
Där fanns ej slav, där fanns ej spann, 'På där hon kunde bliva. 'Gi kring var vägen allfär lang, 'Hon vill korlig bliva. 'Dä låger hon de bröden län, 'Att hon på dem kan lovskodd gi 'Sin nya skor all spav."-----

Kap. XI.

Talesätt och liknelser om brödet voro: "Hov man bara brö, lider man ingen nö. Man luggar sin löst (lyst), när man inte har brö. Att brö må brö, så förden ljocka kinder, ly brö gör kinder rö." Ord motsvarande brödhög har jag ej hört. Uttrycken bröljocke och bröslårte finnas om en mycket stark och friskt person. Om en ^{en} syna (ansiktet) mycket ljock och fyllig person, sade man: "Han är riktigt brögullen (brödsullen) i syna." "Brökevara må dåligt för melo nu, ly lämna är så usla", fick man höra äldre personer med dåliga händer klaga. "Nu känner jag, att det helia i kakslan", sade man ofta, då man kände hunger. Med kaksladen menade man magen. "Då gör lo vrel (något) av bakaren, då ^{hopp} kasta järden ällor bröet in i vngan", var ett talesätt, när man gjorde något eller, som man bort ha gjort förut. I fall det syndes mycket och hart var möjligt med någonbiny, kunde man få höra: "Ja han inte annat än grina/steralla så karinga, som va utan bä' brö i mjöl". Även talesättet: "Inde ont i du, så liggaren, när han slops må bröpsen", förekom ibland.

Gålor om brödet eller vngsredskapen var jag ej om några. Men om en kvinna, som snart skulle få barn, sade man: "Hon så snart slä i hull vngan" och hade hon nedkommit med ett barn: "Nu har vngan ramlat". "Man så ha pant brö i posen, om så kunna litla folk rakt i vngan (vngan)". "Kaka söker maku", sade man om litasinnade personer, som slöto sig tillsammans, ofta i något ont.

"Här så du få kanna på andra bullar", eller "här så bli andra kullar ä" av eller och: "Vill du smaka på bullar med nägler (naglar) på, på si si (säg le (lil))", skrek man, då man med knulna händer (närvar) hobade en eller flera med skryt.

Växtnamn, i vilka ordet bröd förekommer som sammansättningsdel, red jag blott om brökar, ett slags mycket liten svartbrun svamp (zamp) med kort fot, skålförmig hatt och spetsigt lock (lock) eller mossor. Svampen växer mellan sädesstråna på åkern. Var hattstrålen full av groddsporer, betydde det, att kommande år skulle bli ett gott åringår, men var den tom eller blott till i, betydde det missväxt- eller blint sädesår. Svampens latinska namn känner jag icke. Brödbrod och Jungfru-Maria-bröd har jag icke hört omblalas eller benämnt för redor, red slags växter det är, som kallas sä.

Smålandsstenar, den 27 maj 1933.
M. P. Willstrand