

6401

del II (s. 83-165)

VÄSTERGÖTLAND

Dimbo

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Larsson, Thomas, 1933

Svar på ULMA:s frågelista 16

Brödet och dess tillredning

157 bl. 4:o

7 fotogr.

2 teckn.

1049

rabro² se merafta, sum va ibräumad sij -
 nju² i, su att då ble lite båter, mån
 di feck ¹mura må sänt brö, för rujen
 va dur på där tia, su di kunne få
 förti² å förti kroner förti² för² n å
 havven va dur ij förti²sten. Di feck je
 sudara en å tjufän, en å trätti å en
 å förti² för punit, sum va lika må tju-
 je skåpunn alle ätta å ett hant kilo.
 Då va mest är förti², inna di feck desimal-
 väjara. Sena mest² må ²sustänt ble, då
 liva handlara bännera rektit, förti² för-
 sto så²nde på di me³ vektara mer än
⁴soa på väskvarna. Havven va dur dafür
 att ⁵Englam köpte upp summe havne
 å vänska då å hade se sina hästa,
¹mura ma = spara ²sustänt = systemet ³vektora=
 viktarna ⁴son på väskvarnen. ⁵England.

mån sen tok di så på te svartra havven,
 för um han va svartet alle gröner, blev
 gub å graine, vå, mån sen köpte, nte
 angelmannerna upp men mera, för hästa
 1/4 förte, nte där svartate havven å då
 joke, att han ble billiare!

Havrabröt, sum di 2/3 jästa, då baka di bra
 tjockt för änta nte enbart havranjukt alle
 1/2 kudda di i lite kvi alle aant skaks
 njukt, för vå, nte sulte bli en strävt. En
 del di 3/4 bredde, 1/4 i rijnjukt. Di baka förut
 havrabrö 1/2 för nte enbart havranjukt,
 sum di, nte jästa. Då baka di ha må
 så, nstki va nte må foren å på långa-
 vaja, å ga hästa å di kunne ha må
 så ha ve säcka alle ett helt skäppeskräm
 me må sant brö då. Nstki bräuna i rijn-

1/4 töts, nte = fälde 1/2 jästa = jästade 3/4 brödet = kavlade ut det.

njut i havrabröt² alle kusdde i havra-
 njut å vore nu å bredde i rijnjut, kall-
 te di bröt för bränsbrö. Summa di bruka
 vore nu å bre havrabröt i rijkhi, sum di
 änta feck i kvarnera alle nij sälla ifrå
 sjöva må små fina florsikter, sum di ha-
 de å sekta då sammarna rijnjut må,
 su att di feck sektmjöl¹ alle finsikt². Hav-
 rangjut, sum di baka brö å då skredde
 di i kvarnera, su di feck ifrå säsa, mån
 ättersum då feck best möö då, föredro
 många te sammata havrem å så sekta
 ifrå säsa hemma må eft³ säll. Summa
 di mot sjöva hemma på hänkvävar
 alle hänkvävar å må dem sammata i
 havre, nij å sänt. Då va ute su gott
 å få maart i kvarnera fer. Di kunne
 1) sädorna 2) detta säll var grövre än en florsikt.

sikt
 finsikt

få vänta ibland i månader på en skär-
pa så. Di hade su förbannelit låta grä-
jer å mer¹ väcka å ²änsa frus ijer, då kum-
me då helt å helt bli stöpp å då na
då gott å ha na hemkvarn se hauns
å kullerfiska di bruka mö³ få kallas
å dra. ⁴Vi baka havrabrö, kunne di ba-
ka sudara en fjortan, fäntan spett på
en gång, su att di feck hela höstaket
fullhängt, å på ett bröspett bruka då
³römma sudara två tjuj. Di koka elsyra ⁴olsupas
mö³ för use dricka å vatten å så rite
di lite grann rijnjut ålle kommjut i t.
Sen a seppa di sener havrabrö i då å
åt å då ⁴blöttra su bra. Va havrabröt
rekkit härt, feck di ha na fäng å bruta
sener å ma å sen feck dränga å pjer
1 väcka = väckarna ² änsa = änsa ³ mymma ⁴ blöttra = blöttrade.

å di annre må⁷ mōsa i så⁷.t. Di koka
 mō⁷ arter iij for å då brötte di havra-
 bröt i⁷ artspat. Ett aart staks brö, sum
 summa baka va trëdingbrö. Då jöbe di
 ute en treding havranijut, en treding rui-
 nijut å en treding kornnijut. Brännesåa, sum
 di baka tredingsbröt å, bruka di mure
 måst så sum vån på sambacka dan,
 ute havren velle gå enbart, för att
 sām⁷ gånvde å röttera på⁷ n, su att han
 vessa mer, å daför su sådde di en tre-
 ding havre, en treding korn å en treding
 ravnij, för att då bätter sulle stå imot
 sām⁷. Ravnijen va minsam⁷ ute su länges
 på dan sia sum han han bli nu. Han
 bruka⁷ ute va mån⁷ avnalånger åså vån
 su småakster å ga lite å så, å höstrujen
mōsa i set = mōsade i sig det, åto det⁷ artspadet⁷ gånvde av

Landsmålsarkiver: Uppsala 6401

T. Larsson, 1933. DIMBO

VGL

Frgl. 16

va då, ute stort bätter må håller, iina
 di feck in ute di me sartera här i
 lant. Summa di baka ¹ätsbröd² ute ätsmyk³.
 Då va su² gult ä grannt ä bre su tjockt,
 män då va då alla sämsta se äta, då
 jock knappt ä få nen era enda³ sugga
 utan dricka se. Ibvan moti bomböner
 ä brämma i antebrot. Då bre då ända
 skivare ä velle se rekta maja för se
 äta. Di kunne nj brämma bomböner i
 aant skaks mjukt ä baka bröd ä, fö³ ki hade
 gott sin sämsta fer. Di satte dem se ä
 må i ⁴putatäferera ivakemä putäterna. Då
 fauns di sin se ä må kunne ta vékor
 ä mata ä dricka ut mjukt må, män då
 förekän ute su allmant. Nykt alle lent
 bröd ute enbart kommjuktä baka di sällan
¹ätsbröd² gult³ sugga⁴ potatisfäorna

utan di brukar förtä mästa bräuna upp, et
 mä aart mjukt. Komt då mori på samma
 sätt som havven, äta skrädst i kväva,
 så sära kām ifrå alle nj sämökt a sehta
 ifrå sära sjöva. Putäter va då möö varit
 för att di bräuna i bröt. Då tog di äta
 kokta putäter a stötse a lät stå a sjäku-
 sunna äsa kuddde di mä mjukt sera, som
 kunne va uti olika skaj, alle nj rev di
 putäter a kuddde mä mjukt i då sera. Då
 bröt, som di jöke uti kokta putäter va
 bäst a då kände di för putätsbrö, då ann-
 ra kände di för riksbrö. På samma sätt
 som putätsbröt baka di sittempor uti
 kokta putäter, som di stötse a lät sta
 a süma, a di va bra a äta, bava di hade
 möö smör a klena på. Di rev möö pu-

Landsmålsarkivet, Uppsala 6401

T. Larsson, 1933. DIMBO

VGL.

Frgl. 16

riksbrö

fåter för å då toj di sfta ätmytt, alle grä-
 mytt, sum ble, m² ki hade fatt ifrån då
 rektia putätenijust, å bränna i bröt alle
 leupera, sum di baka för se druga ut mytt.
 Då förkän för, att summa baka rjylula,
 å di åt di sum meraffa å drack dricka se.
 Då va rekti hökti för, m² ki feck rjylbrö se
 meraffa."

Bröd av ojäst deg. Det bröd, som man bakade
 av ojäst deg, var i regel blott tillfällighets-
 bröd undantagandes det summa havrabröd,
 som de bakade för och gävo hästarna
 Enligt Herman Hoberg "baka di rjylula
 ojästata bröcker ute havramjukt alle kom-
 mjukt, sum di åt sjelva, mån di baka ute
 stora mängder å sant² i stänger, föbå ble
 su knallit, sum då feck legga längr. N² ki
 1) druga ut mjölet 2) åt gängen.

10

90

grä-mytt
kittmjöl

två i bröstskappen, baka di mjukt brö utse jäst-
 ter dej, sum di kaste för lykaker. Di baka
 di föka mästa i stekpråna alle laggen,
 sum di satte över grövra i gruva anta
 på en bränning alle nj i ma sämmer steko-
 präna, sum hade tre fetter å sum jech
 å vri. Lykaker baka di bara för sifält,
 mäna di vå i bröstskappen, su att di hade bröd-slapp
 å äta för dan, män då fanns di nj sum
 ai bodde så sum å baka mest jästet
 brö utan bara baka lykaker för van-
 da. Ena sämmer häring, sum bodde på
 Dimborstun, kaste di för ²Lykaka. Sum-
 ma di nöcka en spaa alle sänt å baka
 lykaker på. En gammel gubbe i ⁴Vanstorpr,
 di kaste ³Sum, han brukta allti baka
 lykaker på en gammel spaa, han hade,
 1) vara utan bröd 2) lykaka 3) spade 4) Dverstorpr i Dimbo 5) sün.

sunn han satte över grööra. Lijmakera
 kalle di ij för åstgvalser, låfor, låfsor
låsor. Unn grööra i spiser va rena, sunn -
 ne di ij pratta se dem å baka lij-
 makera diråkt på dem å då bruka di
 kalla dem för ¹gröhhörpa, ²åsksdölar, ³grö-
⁴håror, ⁵grövsdåltiga, düflor. Di ble söta
 å då hängde på aska å kukt på dem,
 man då bara di sopa å då varsta. Unn
 då grasma lite mätta kamma, me bi åt,
 då tok di sä, nse su möö å. Di åt å, mäd-
 de nåt å, å va möö friskare för än
 di å nu. Summa di rutte ihop kakor ute
 mjukt å vatten må lite salt i å la ner
 i kran aska i grööra å baka likadant
 sunn di stekte potåter i aska för i vata.
 Di va tjöckne å sjetve lijmakera å bru-
¹sing. gröhpa ²sing. åsksdöla ³gröhhåra ⁴grövsdåltiga ⁵düfla.

luffa
 lusojä s.
 ask-sala
 gröttoppen
 grötburra,
 gryn-dåltig
 düfla s.

ka, ute va rektit su stora. K¹ri va jenum-
 bakta, tok di ut dum ur aska å åt dum
 å di kallte dum för däflst¹änsa alle *daffel-luns*
däflor. Di kunne te å må bj² folk, sum *daffla s.*
 k¹am in, på samma ib¹am å fråja dum:
sa de våra era d¹affla, en d¹äflst¹äns. Bara
 för k¹amerna va su dåta för, su di feck
 vänta su längen på te få maart, va di
 tvongna in¹allast te baka å då lilla gr¹unt
 mj¹ri hade, en fj¹ring, era h¹ask¹äppa
 alle så. L¹ijkaker, d¹affler å sånt då baka
 di ute h¹avramj¹ut, kommj¹ut alle sammart
 r¹ijmj¹ut, sum di rube ih¹op må vatten
 å la lite salt i ib¹am. Summa di baka
 dum ute b¹amm¹erij¹ut. K¹ri baka för, br-
 ka ²unga sfta våra må å baka sina små
 kaker, sum di satte in i ommen ³ivab¹er¹å
¹ving, däflst¹äns ²) barnen ³) vat¹små = bland.

Landsmålsarkivet, Uppsala 6401

T. Larsson, 1933, DIMBO

VGL.

Frgl. 16

då anna bröt alle la på grööra i gruva
 å di kakera kallte di för grüusdältya
 alle dälter, dälflor. Summa di hade na
nömmurshäl nte järn inmurater i gruva, *dälta s*
 sum di ella murer, å på där kunne di
 baka lujkakera alle då vaulia bröt. På
 nömmurehalla va då ett huf i metten må
 ringa se fa å, su att di kunne säta
 mer kokkåla dar å koka mat. Länges
 fram i tia skaffa så summa firkantia
järnspisa må fetter på nerte å ett huf
 i metten uppe på må en hoper ringa se
 fa å å må läcka frante å på dem kunne
 de di ij baka bröt".

Att man lindade smala degstriukor om
 en kapp och stekte dem över elden kände
 sagesmännen ej till ej heller att man klen-
 1) ringar av järn 2) kokkålen 3) lucka.

te deg på husväggan och solstekte eller att man gräddade bröd insvept i ett kålblad eller dylikt. Däremot var det vanligt att man bakade pannkakor insvepta i kålblad. Her-
 man Moberg berättade där om: "För i vata
 bruka summa, sum inget hade å flöta må,
 baka pannkakor insvepta i kålbla i
 stekpanna. Såna pannkakor har å bå
 sett å ¹känt. Då kunde vara puttetspan-
kakor må rötter i vatten å alle ij gamla
 pannkakor ute njust å vatten. Di hade
 kålbla bå över å summa å ma å sille
 väna dum i stekpanna, då hade di
 ena ²träffut å alle en lök ute jampkät,
 sum di laa över panna å så vatte di ma
 uppånerpå, su att pannkaka bve legganne
 må summa upp på träffuta å alle locken
 1) smakat 2) träffölen hade samma utseende som en handföt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 6401

T. Larsson, 1933. DIMBO

VGL

Frgl. 16

lyck 5.

å sena ¹asa di mer, na i pranna ijer.
² Gudde, nte kärkhaa se, la di i skaver, föla
 sulle ³fäcka överallt i stekepranna, annars
 brände då ve. Di hade ont om sånt se
 första må för. Farj då toj di jama, då kvet-
 ta om han va gammel å ut, ja di kun-
 ne se å må ta farjjus å första må i
 stekepranna. Sena nor handelsboera kån
 se, lve då väter. Då köpte di hem store
 träbakjeru må farj å först, mån då va kasket å dabit."

Ordet snarvulle använt om tillfälligtvis
 bakat bröd av jäst eller ojäst deg. var ej
 bekant för sagesmannen. Att man bakade
 ojäst kombrod av omkring 1/2 cns tjocklek,
 som kallades riska, förekom ej, däremot
 brukade man baka sunt ojäst bröd av
 siltat kornmjöl. Herman Hoberg anförde därom:
¹asade ²räkte ej ³hveta = gjorde det samma.

"Ni sehta kornmjukt för, bruka summa
baka tönnt ojästet kornbrö[?] ä. t. Då lre
rehtit fint brö, sum vetelbrö ä skört, fast
lite strävsammare ä sväkja."

Tunnbröd benämndes vanligast för tönbrö.
Vidare förekommo enligt sagemannen be-
nämningarna knäksbrö, spisbrö, knägsbrö,
hät brö, vändasbrö, vädasbrö, tät brö.

Potatis brukade vanligen ej tillsättas i
tunnbröd utan blott i mjukbröd och
limpor och detta kallades då för potéto-
brö, potétolempor, reusbrö, simbrö, simkän-
por. Herman Moberg anförde vidare om
tunnbrödet: "Då tönna bröt, sum di baka,
då pecka di en tätt, en då "juste ijerum
ena sämer kaka. Ibhan lå knagga di t
ä pecka t. På senare ära baka di nj nte
"juista = lycke.

knäksbrö
knaggbrö
knaggbrö
spisbrö
potat - limpor

säktmyket tombro se tomb sun löv, då tombaste di kunne få t.

Bröd av jäst deg. Det tombro, som bakades av jäst deg, hängdes upp till torkning. Det bröd, som bereddes av ojäst deg, torkades dock vanligen utan åts, medan det var färdigt. Angående benämningarna på tombro se sidan 17.

Sådant bröd, som användes i form av mjuka mer eller mindre tjocka kakor, benämndes enligt sagesmannen: myket brö, myket brö, lönt brö, fåkt brö, gråft brö, vådas brö, vådas brö, fåkt brö, rüg brö (när det var berett av rågmjöl).

Mjuka brödsorter bakade i form av limpor eller levan. Ordet limpa ansåg enligt Herman Hoberg ej bröd av viss degsort utan bröd

av viss form i regel avlånga eller runda.
 Sufletter de olika degsorterna benämndes
 limpan för sukéympan, prätétsléympan, rågléympan, såg-léympan,
rågmjūskéympan, vådrasléympan, våndsasléympan,
 (ena) gråvsukéympan, sötsukéympan, vitråléympan.

Surlimpan var enligt sagesmannen antingen
 bakad av samualet rågmjöl eller också
 av stött, kolt potatis, som blandats med
 samualet rågmjöl. I båda fallen fick degen
 stå och själva. När kolt potatis var blan-
 dad i degen, kallades surlimpan även för
prätétsléympan. Man gjorde även söta eller
sötéympan "potatislimpan", vilket tillgick på
 så sätt att man blandade samman stött
 kolt potatis, samualet rågmjöl, mjölk och
 kummis, som fick stå några timmar, innan
gåstan sättes té. Under tiden rörde man om
 1) På samma sätt kunde man även baka rågbröd.

degen flitigt emellanåt, varvid den erhö^l
 en söttaktig smak. Vortlimpan bakades enligt
 sagemannen av "samman⁷ rjujuju⁷ må
 jymmen runt de kruspa äsa gästa di
 samtidigt." gästa v.

Ordet kavoring kände sagemannen ej till
 ej heller förekom det, att Sverige kavor vid
 gräddningen sattes på varandra med sur⁷
 eller annat fettämne struket emellan dem,
 så att de lättare skulle kunna skiljas åt,
 däremot brukade man stryka sur⁷, flott etc
 emellan limpor och levar, som sattes vid
 sidan av varandra på samma plåt eller
 långpanna, för att de ej skulle gäsa ih⁷op⁷
 utan lätt skulle kunna skiljas åt efter grädd-
 ningen.

Rågskorpor förekommo här i trakten för i
 1) lade i gäst.

tiden. Ideman Moberg berättade där om:
 "Summa hade rjyskötter för å dörpa i
 drecha alle kaffe sin meraffa. Då va änta
längskötter alle trinskötter. Längsköttera
 di skakri å leva, sin di bakka å florsk-
 dat rijnijnt å sin di skakri i givar änta
 från över levon alle ny lite på sue å sena
 skakri isär var å e skiva, su att då bbe
 ena rosskötter å na trinskötter å na. Trin-
 sköttera di jote di å rjybröda, sin di ba-
 ka å samma skales nijnt sin leva, å di
 skakri isär, su att di feck rosskötter å
trinskötter. Längsköttera å trinusköttera
 di satte di in på långpånar å torka i
bäckomn, ättersena di hade bakat å
 han va lajun åsvärator å sena feck
 di vära inne i omnen över natt tess ussu darpå."

1) avskalnad.

2. Högstidsbröd.

Namn på brödsorter, som blott bakades och användes vid högtider och hålgar, voro enligt Herman Hoberg hådasbrö, höktisbrö, högtidsbrö, fint brö, juktabrö, söndasbrö, kalásbrö, gräut brö. Juktabrö
 Pagemannen anförde vidare: "Te hådas brö fer hade di föhä mästa séktisbrö, sum di baka ute rüjsékt, sum di feck, me¹ri sékta rujen å dä va bä tét séktisbrö alle tömbro å nyukt séktisbrö. Dä åt di mer sendara å höktina, män di baka sällan sänt utan me¹hä va två ²hårdara i ra, påsk å pinst å så. Di bruka inget vete ha fer å ute ³fersta di in su mö² utifrån håller sum di jär nu. Dä va bara på di leäter ställa, sum di kunne ha sänt, inna bömerna börja på å skaffa, så vete. I Timme va dä bara på järsvaregarn
 1) fört siltbröd 2) helgdagar 3) forslade.

sum di hade brö bakat ute veckenjult för.
¹gästgivar va i ²Jöteborg mööt å sålde branne-
 vin å då butte han så se sänt. Då va
 då runs, nor tinget å skjussen sto här i
³bun. Di hade sjuttan hästa, män då räcke,
 ute många gånger utan di feck låja så
 skjuss utåt Östrava å ⁴Varstorp å se å må
 ta åksa å köra tross må. Un jult va då
 sum di baka då mästa å då finaste kök-
 sistbröt å då baka di allt ätten sum di kun-
 ne vria se t böka, jäta, gäba, gärger, höror
 å sänt ute änta nij- alle sektenjult alle kom-
 nijult, sum di hade skrätt. Då fanns inga orga
 i stuvora för utan di sulle ha sina juba-
 löja. Om jubotta tok di må så riya, höj-
kon, sköjkon å trädla sinäta i höka fövi
 hade sina häks för så för, å då sköka för-
¹gästgivar = gästgivaren i Dimbo ²Jöteborg ³Dimbobyn ⁴Varstorp.

Alla må dum se tra i frukera, fövi trodde,
 att di döe hollde se i hörka um juktanatta
 å hade si juktotta dar. Höltsbröt kussde
 di mure mäst i mjötk, di sum hade rå set,
 man di kunne nj luss i vort, sum di koj
 us, vi brögga drecka, alle i hëmensvåton, sum
 di feck, us, vi bjorde å vaksat å rera kringen,
 å nte då baka di leva, lempor å brö å all
 ätter. sum kussprat va, kallte di. Å för
våtrabrot, våtralempor, våtrabula, hëmsbrö,
hëmslempor, hëmsleva, hëmsbula, sötbrö,
sötlempor. Ibham kussde di i sirapsvåton
 å då kallte di. Å för sirapsbrö, sirapsleva,
sirapslempor, sirapsbula, alle nj sötbrö,
sötlempor, å sånt. Us, vi baka lempor, kussde
 di ibham i ²⁾ gërrmjötk å di kallte di
 för gërrmjötkalempor.

1) båd = sköljde 2) kärnmjölle.

Landsmålsarkiver, Uppsala 6401

T. Larsson, 1933, DIMBO

VGL

Frgl. 16

kornbrö
 " kulle
 sötbrö
 söt-lempor
 sirapsbula

Klara Fältman anförde följande: "Då fina
bröt alle höstbröt då baka di för ute sök-
smygk, sum di sökta ur rygmyk sjötra
hemma må en fräsikt, sum hade ett runt
trästoms må na firkantier ruta inni i met-
ten, sum va ute tönt flor å må hij runt-
umkring, sum sat fast i trästommet å sum
di hade fast flor i. Di sökta ur hälla,
sum sékton tåk, å då nijst brö de fina
séktsmyk. Di kunne ute sökta se fint i
kvamerna för. Di sökta hemma nij må
en stäsikt, sum va runner å hade ett
fint säl ute fönnen måsejstra alle stätvä.
Må där jeck då ute å sökta se fint sum
må florsékten utan då nijst likna mera
då tèpata rygmyk ur för hå. Di kunne
nij ha sékton, sum va fråpata ute tåjst, mån
1) florsikt 2) stälikt 3) sagel

då jock ai å sekta rektis se fint må dem
 sunn må flösktara. För att bröt sulle bli
 gott, kudda di i¹ ibkann må hämmer,
äms, färskat alle promeranskat å toj hå-
mygsvåten, sivaprovåten, vört å sånt se hus-
spå alle nij mygskakad de déjon. Di jock
kuddskåppor nij, sunn di skan ute leva alle kryddkopp
 bulla, sunn di hade kuddat må prome-
 ranskat å kudd i sivaprovatten å så jock senla s.
 de senkor, sunn va runna å stora sunn
 ett befat, å di leva di ett hult i metten
 på å sena födde di i då må heming
 å så fäkte di över må dej. Då storsta å
 vektarste baket på ^{änt} då va jukabakst, ni
bakka te jukt. Då brukar di hollas i tre
 daan må. Förste dan då bakka di fjodet ny-
brö å tombro ute sammant reijujukt å så
 1) hummur 2) vört.

kanelbröd å sant, annre där baka di söt-
bröd, vätrabrod, sötlempor, sütlempor å sant
 å treje där baka di julbakaker, julbakelse,
pepperbröd å olika staks figurer å granulster, pepperbröd
 förti sulle ha sina julbakelse allihopra julbuse
 å i första häm barna, rest satte så
 inte julbakelse julaften en kväll. I di
 julbakelse, en barna feck, baka då legga-
 na lita rujbröskaka enerst, en inte
 va rest huv i å sera en lita rutalempa,
en sötlempa, en julbakelse å överst en
 heler hop en figurer å pepperbröd å förti
måsta va då en julbakelse, en gubbe, en
koring, en supp å en julbagges å di va
peckata å se oja hade di kuddpepperkom
 å då hade en gubben å koringa se knappa å en.
julbakelse där joke di en tsta, en di
 I julose (se fig. I a).

nulla ihop så matsatt till i båa ämna
 å sena la i kers uppepå varannan. Jula-
 åkso di pånsta di över må hemingsvatten
 alle svapsvatten, m^otri hade fatt ut dem
 ut omnen å di va namna å nte då lte
 di gånstia. Tjänsteförket di banka få sina
 julahöja sig bå pjeva å dränga å i dem
 va då fötå mästa ena samman rijkaka,
 ena sektekaka, ena vustalempa, ena sultem-
 pa, ena sötlempa åsa kenne då va aant
 straks julabro, figurer, småkaker, ringa å sånt
 åsa ett tjus å då di nte åt upp, då feck di
 ta må så hem. Un julå banka di va
 stor julakäka / sig, sum banka va su stor
 su ho täckte hela långpanna å uppepå
 hämne laa di små trollata bella alle
 anna ämnanter, sum di åria se, su att
 1) talgijus som de hade brinnande vid julahögen.

da lte branner, brambukätter, tra alle
 andra figurer, sum da sulle föreställa, äsa
 pränta di överna mä¹ varmt hsmingsvatten
 alle sinapsvatten, su att ho lte gkausier.

Summa di jote stora jubakkransa ^{ny}, sum ^{gub - kron}
 di ³fläta nte tre töta rullater dej ä äma
 i en ring sum en begravningskrans äsa
 pränta di över mä hsmingsvatten alle
 sinapsvatten, su att da lte gkausit. Så
 bruka di ny baka håstabrot ⁺ sum di hade
 leggan på jubabrot på där fränste plassen
 ä sum di jönde se väru ä ga öken, inna
 di börja mä väringa, su han sulle stå
 gäst, nör längen värda han. Håstabrot da
 baka di föhä mästa sum vaulia tjockbrös-
 kaker mä hut i metten ä da kunne änta
 va nte nijnjub alle olika staks bränninjub.

värkaka
 värdkaka

¹ varmt, ljunt ² flätade ³ håstabrot kallades även värkaka, värkessov.

Angående brödsorter vid andra årshög tiden
 anförde Klara Fälsman: "Men Lusse då baka
 di lusseskåtor. Di ska bli ut en utkavbater dej lusseskåtor
 å säkra dem alle surja dem må lussings-
 alle sirapsvatten. Summa di baka sussesråkor sus-rock
 te Lusse. Dejen te dem jote di å ägg, säcker,
 grädde alle gräddmjölk å mjöl. Sena kavba
 di ut dejen å så ska bli smala rånsor å m,
 sum di vett ihop te resätter alle ut
 ska bli ut firkanta bita ut dejen, sum
 di jote ett alle flere hackarne i må
spisren. Sena la di mer suserochera i ma
 gruta må fäst å dar feck di koka. Så baka
 di fäst(l)aks bita, sum di sulle äta fäst(l)aksom
dan te uppkolter mjölk. Di baka di bra
 stora å så jote di ma förjuring i metten på
 dem å dar la di mer en kbeck smör å life
 1) klick.

reven bittermandel å reven sötmandel, som
 då skulle vära mer utå än å där amre
 mandel å sevä täppte di se¹ hur må dej,
 inna di baka dem i omnen. K² vi hade
 fatt ut dem ur omnen, pånska di över dem
 må lönings-, siraps- ålle säckervatten, se att
 di löte g³ausia.

Att man åt särskilt bröd på bullmåndag
 (dagen före fettisdag) kände sagesmännen
 ej till.

Angående bröllops- och begravningsbröd an-
 förde Klara Fältman: "För i vata va då
 vantit, att di jöte rektia dunderbröllop å
 stora begravningar må mat nte alla skaj,
 se¹ bota rektit digna, å di sum va bjud-
 na di hade fö²hä måsta må så fö³man;
 fina⁴ prötdets bröden, stärkelsspannskaker, alle
 1) hålet, fördjupningen 2) borden 3) potatispuddingar.

putätsgrunnsbudinga, ostkakor å kruksk
 å tårer, strövar, säckerkakor å sant. Tårerna di
 va höja å smalare uppste å di måste bru-
 ka nte baka dem sjöva utan di jock se
 samma kåringer, senn va stångda må
 finbaking, å likadant baka di mure måst
 jåva må sockerkakera å sant. Putätebudinga,
 starkelsepannekakera, ostkakera å kruksken
 di baka di jåva sjöva. Putätebudingen dån
 jocke di nte kalla, kolla, råskakata putäter,
 senn di blåna må mjölk, ägg, säcker
 å kanel. Putäterna di rev di senn på ett
 1) rivjärn. Sena baka di na i en 2) kopparsform *keisjärn*
 ålle en bräckform inne i ovnen. Starkel-
 sepannekaka ålle putätegrunnsbudingen dån
 jocke di nte putätegrun, senn di feck, nstri
 rev rån putäter. Putätegrunna di koka di fört
 1) rivjärn 2) kopparsform.

i mjölk te en tjoker gröt å där lät di
 hållna å sena vispa di i säcker, ägg, kar-
 demumma å en smörkbeck å så smöra di
 alle fröta en form å baka pannkaka i.
 Potåtegrun då kallte di då komma, sun
 bte, nsti støtte somer putåtegrunna,
 sun samla så i botten, nsti reu putåter,
 å di sälla di så te må ett säll. Då fina
 mjukt, sun bte, då kallte di för putåtsmjöl
 å där sälla di så te må en finer sikt.
 Ostkaka alle brunost, sun di nj kallte, brynost
 där ints di sun en vantier ost nte gsta v.
 sudara en tllu manner mjölk. Sena reu
 di alle smöra sör: ostmåsa å så blån-
 na di i grädde, ägg, säcker å kardemumma
 å sena baka di i en form i ommen,
 tess brunoster bte gubbruner. Länger sebaks
 1 vispade 2 smorde med smör.

i tia då vespa di i grädden, ägga, säkert
 å kanderemuma i mjölkka i däsamma
 ho löpna å sena jobe di mera skåranne
 i ostmassa må en kinn, se att ho bbe i
rätter. Då kalle di te riva, östan. Då sjökte
 massa ner i botten på östgötsel å sena ost-kittel
 samla di upp å i en linneduk å kram-
 ma in vässten å så väte di in å i en
 kspeform å satte in å baka å i bak-
 omnen se sakta ell. Smekosten alle sötös- sötost
tom, sum di nj kalle n, där jobe di ute
rånjstik, säcker, kanel å kanderemuma, sum
 di halla in å koka å satte bket på
 å sena satte di me här koka in å guta
 må koka vatten å sena feck då ko-
 ka på så sätt i sudava en tre timmar
 si. Ner ostekaka sulle sätas fram på bord
 1) ostkittel 2) vasslan.

senare, skärpte de upp på ett svarvat
tråfåt (se bild II a). Älle ut ett tendfåt.
Summa de skar ostekaka i bita å la upp
på ett fat.

Begående kortor, sockerkakor, ~~strövar~~
mm. anförde sistnämnda sagesman: "På bröl-
lup, begravningar, läsok å sånt kunne sum-
ma ha må så finare förvar ut täta,
säkerkaka, pepparkakor, strövar alle olika staks
bakslis. Då va de rike alle mera försäkäm-
ne sum låt baka sånt. Fortera fer i vata
de brukante va låja å phatta sum de å
nu utan de jote dum i flere våningar
närpå annahöja å ¹ kappeta uppste å bre-
are nerte. På båter bröllop då förkäm
då sånna korter å då kunne änta va
smörtstör alle mörtstör. Smörtsta då va
¹ bandop ² smala.

nte smöcke, sun di jobe nte smön, grädde
 å vetenjut å så bruka di bräuna i life
 grönn bräunewin, för att då sulte höja
sol å brä frä t inri. Dejen där kavka flagig a.
 di ut, su där kunne du över hela bake-
 bort, å sena skat i ut olika stora kaker
 må en spärs ut dejen å då bruka di föhä
 mästa ha runna kakemätt nte papp
 alle paper, sun di laa upp på dejen å
 furde må spärs utätter. Di kakera be-
 ka di vann för så på långpanner i ou-
 men, sena di hade jort hult i metten på
 dem. Her kakera va bakta, laa di dem
 upp på varanna, där största å väste
 nummerst å sena i åmng allätter storleken,
 su att då smälta å unna för unna
 å bte tappit uppste, å där översta kaka
 1) räcka

ho va²nte man mera tunn brer. Inna di
 baka di olika kakera i rumen, pånstra sum-
 ma² över dum må vatten å så strödde di
 på säcker å hakater sömandel. K²ri ha-
 de lakt kakera upp på varanna å jort
 i ämning, bröllops²terta, bruka di söta en
 brambull² åte¹ mört²en åle så i² kake-
 lurt i kppen på na. å så satte di in a
 på ett fat ute ten, trå åle³ prästelin på
 bort, för att di skulle få se på na rumen
 bröllopet, å n²ri skulle åta na, då bruka
 di ta uta först å skära na. Di rum hade
 smörterta må så rum förning, bruka bå-
 ra na isär i hakater i en kerge, era k²å-
 säng åle sånt å så la di upp hämm å jo-
 ke na i ämning, n²ri läm fram. Ena amer-
 straks terta, di hade ve bröllop, va m²str².

1) myrt²en 2) lälet i kakorna 3) prästlin.

Där jobbe di på samma sätt som smörter-
 ta ute olika stora kakor lajda upppe på
 varandra i vänningar, man di kakeras ska-
 ki ¹uddia må spröken ätter mått, som di
 hade köppt ut å paper å laa upppe på
 där utkavhate dejen, som va jonder ute
 ägg, smör, säcker, graddle å vetenjuh. Mörtska
 där ²gänera di må äggavite, säcker å lite
 ättika, som di rube ihop å hålla i en
 strut ute ³säckertoppapaper å så spritsa
 di ut et utran i brommen å anna gram-
 lster på tsrta å nor ho va fabier, satte
 di en brommelukått i tsppen i kake-
 lurt på ma. Summa bruka ij ha rön kar-
 min å gänera mörtska må ve bröllup,
 se att da bre rön å vider gänering.

Vid bröllup kunde även enligt sagosmannen

¹uddiga ²gänerade ³säckertoppapaper.

söskaka förekomma. Den bakades av socker, ägg, vetemjöl eller påtåtsmjöl, som vispades omkring en kumma; varpa smeten hällades i en käppform, som ofta var försedd med skåror eller figurer. Söskakan garnerades ibland med äggvita, socker och litet ättika, för att det skulle styvna. På bröllop förekom även strövsor. Dagen till dem gjordes enligt sagesmannen av ägg, socker, mjölk eller grädde, vetemjöl och litet snö. Sedan använde man sig av ett strövsjärn (se bild III a), som man doppade i smeten, så att den nedre delen (se teckning IV) täcktes te hårs. Därvid fastnade det av smeten runt omkring denna, varefter strövsjärnet lyftes upp och doppades ned i en gryta med kokande svinblott. Därvid kokade strövan och svällde

i flottet och fick formen av en ros, när den lösgjordes ur stuvjärnet. På begravningar förekommo även ibland enligt sagesmanen ovannämnda färtor, sockerkaka och stuvor. Körtärtan och sockerkakan garnerades även då med vitt, gjort av äggvita, socker och ättika och ibland ströddes även litet kinnvöl däri, så att det blev garnerat med svart och vitt till skillnad från bröllopfärtan, som garnerades i vitt och rött. På begravningarna kunde även enligt sagesman förekomma "peperkakor, som va garnerata med svart å vitt."

Att flickorna bakade kringlor, ringar etc så stora, att de kunde trädas över armen eller halsen på en fullvuxen man och vilka de delade ut till pojkar vid mark-

nader eller vid kyrkan kände sagesmän-
 nen ej till ej heller att kvinnorna togo
 sådana kringlor eller ringar med sig
 för att äta i kyrkan. Mjölken nyburna
 kor användes blant annat till att baka
rånyskakakringlor av. Att sådant bröd kalla- *rånyska-*
 des för kistebröd kände sagesmännen ej till *ringlor*
 ej heller visste de om benämningarna måg-
 bröd eller "kärlekskaka. Lura runda kakor,
 som togs ut med mått och bakades av en
 deg, som var beredd av ägg, smör, socker, gräd-
 de och hjortronsalt och vilka, innan de
 sattes in i ugnen, beströddes med socker
 och stött kanel, kallades enligt sagesmännen
 för guldbröd. Någon motsvarighet till jämt- *guldbröd*
 ländsk flötost, ett bakverk av sur gräddle
 och mjöl, som gräddades som sura klickar
 1/2 äremot bakade man s.k. drömpanskakaka *drömpanskakaka*

på plåt kände sagesmännen ej till, där-
 mot bakade man på dylikt sätt baka
 s. k. ¹⁾ zösa, som tillredes av äggvita och
 socker. Angående bröd, som såldes till mark-
 nadsbesökande anförde Herman Moberg:
 'På markna för sålde di stora firkanta
 peperkaker, sum teminstingen va tije
 tum långa å en tum tjocka. Ja har många
 sånna kaker åt upp på ²⁾ Kungslena marken
 Fick en i så en sämmer funkinge, bke en
 mätter. Sena m. tri fick vetenijet mera
 allmänt här i böjda, baka di i j bulla
 å leva å sänt å sålde på markna. Då
 börja di i j å baka vets småbrö å då jck
 karinger omkring här i leva å sålde sänt.
 Summa å dum di köpte på bagerit i ³⁾ Tida-
 holmen när bakare ⁴⁾ Höjberg, sum va där
 1) kysar 2) Kungslena marknad 3) Tidaholm 4) Höjberg.

kyss s.

förste sun hade bageri där för när hemmen
 fick di åtta skelling påbrö för var hona
 brö di köpte. Då va en lördara å ibland
 en fredara, sun karingera bruka gå å
 vi köpte många gånger å deun, kempes
 å småbrö å sänt."

I regel förekom småbröd mycket sparsamt
 förr i tiden, ty kaffet var ännu ganska säll-
 synt bland allmoget. Klara Fältman anförde:
 "Kaffe då va sällsynt för i vata att di
 drack utan di hade mjölk å dricka å
 sänt istället. Mina föräldra di hade ai
 mest kaffe su långt ärt va utan bara
 en juk, då di bruka köpa hem isra lo,
 å di hade va lita kumpapanna å jam,
 sun di kokte i. Då va förrå måste
 skumpes å peperkakker, sun di dröpa
 i kaffet äsa hade di långkvinger, trinkvinger - långkvinger

var, å hässbåda kringsor Långkringlora hall-
te di ij för kyrkor, å di tårka di sun
skupper. Då förelän ij sölt kakor, sun di syttkor
baka runna må en kveck sölt upprepa
å håstskor, sun di skar ut å sun ördej, å
samma kunne di ha må så te föring
ibkam på begravningar å bröllop å
bräskor

3. Bättre eller mera sällan bakade slag
av vardagsbröd.

I det föregående är nämnt, att man la-
 de degen i stöp några timmar och arbetade
 den flitigt, innan den jästades, varvid
 den fick en söttaktigt smak. När man
 knådade degen med mjölk till knespa
 sade man enligt sagesmannen, att den
 var nytt kak knä dor eller att bröst vå nytt
 1) kyrkor 2) syttkor 3) bandop 4) knädad med mjölk

kakerst i motsats till vässt. Sed efter
knädsradet sade man vidare om brödet
att det var våtlakerst, vätakerst, kst i
måspå osv. Mesbröd, mesbullar kände sa-
gemännen ej till. vattllkint
vort-..

² Bärbröd med lingon och andra bär inblan-
dade i degen förekom. Enligt Herman Moberg
brukade de även baka tvänne kakor lagda
på varandra med krössams, äpplams,
blåbärsams, äpplagivar, hela krösser alle
samt lagda inåtta kakera. Kanter på
kakorna klenes då igen, innan de sattes
in i ugnen och gräddades. Dylikt bröd
kallades för krössakaka, äpkakaka, blå-
bärskaka osv. Till matsäcksbröd brukade
man ofta ha bröd av finare beskafter-
het än det vanliga vardagsbrödet och
¹ knädat i vassle ² bröd knädat i oxelbärssaft förekom även.

det benämndes ibland för flikbros.

Kägot slags bröd bestående av två sammanlagda kakor med fläskbitar emellan, som gräddades tillsammans, kände sagesmännen ej sitta ej heller ordet äbröd.

Att man bakade sunt havrabröd, som användes som foder åt hästar, är redan nämnt i det föregående ävensom att man bakade hästabröd om jul.

4. Katrätter, som stå på gräsen till bröd.

Enligt Herman Moberg brukade man baka göroråkn förr. De voro antingen runda eller *gorin* fyrkantiga och bakades i ett göra sjärn, som liknade de gammaldags väffeljärnen (se bild III b) och som hade ett långt skaft att hålla i och varmed man stekte in dem i elden. 'Göroråkn di baka di å sektemjukt alle rujmjukt å vatten å summa di krusdole

må mjölk å la gott i, säcker, gräddde, ägg
 å sant. Görånga di va konna måst sum
 löv åsa krögia å fråsa å ibhann su
 kröpte di dem ve siera, su att di ble
 fina. Di baka nj våflor må våflsjår
 (se bild III b), sum di stack in i ett å sum
 likna görångarna. Våflera va anta fir-
 kantia alle i form å ett jarta å di baka
 dem ute mjukt å vatten alle mjukt å
 summa la säcker, salt ägg alle sant i.
 Di va tjöcker å kraftigare än göråna
 å mera mätteramma."

Enligt Herman Hoberg "baka di nj månka
 å steksprån alle månkapsprån. Di kunne
 anta va putésmånka, sum di jobe å
 kokta putäter, sum di stötte se mos å
 bhanna må mjukt å vatten alle mjukt
 alle rårens månka, sum di jobe å råren

sum di feck, n²tri reu raa putäter å
 sum di bränna må vatten alle mjölk.
 Så jöve di ätromönka, ute artenijuk å iblan ätmönka
 kunne di bränna i mjölk ute bonböner
 å då l²be di ändå stivare å så förekän då kornmjöls-
kärnmjösmonka, riymjösmonka å så. Hade di
pösmönka, sum di baka i ma mönkapanna
 må en såks sju fördjupningar i i den munkpanna
 la di ner smeten, sum va jonder ute
 finare mjölk, ägg å mjölk å sånt å mönka
 feck baka ve sakta ell å n²tri pöstaip,
 då toj di ma "ske å jöve huk må på
²fråsa, sum l²be, å så födde di i dar må
 s²olt. Pösmönka di vände di ute i panna,
 sum di feck jäva må di annre monka,
 utan di toj di upp å la uppånerpa på
 fat å hade mera se främmat. Uu då
 1) sked 2) liunan.

ä man som ä hökfabriken ä stiver, seje hi
 mer en sanner är i da han d en rektion
prösmadrik. Istält för monka baka di pans-
käkor ibtann ä di jobe di, ute sanner
 sneren, fast han va fönnare, su di ute ble
 rektit su tjocka, äsa baka pannkakerna
 va stiver än monka ä tachte föra mästa
 hela panna. Då förekän röspranshäka,
ätrömyrpranshäka, mörmyrpranshäka, rög-
myrpranshäka, patépranshäka ä flere
 anna slag. Pannkakerna ä monka baka di
 föra mästa flsta mä tabj ätter får, jetter
 ä möt.

Hur man bakade pannkakor invivade i
 källblad är nämnt om i det föregående
 ävenom har också beskrivits, hur vissa tjocka
 pannkakor bakades i en form inne i ugnen.
 Utom dessa förekön även enligt Herman Ho-

berg fräskapans käka, sum di fövra[?] mäs-
sa bruka baka ute kommjukt å mjölk
åsa skabi fräskabita alle fräskatä vya
å laa i besten på formen. Te mansak feck
di ofta må såk putäsepannekaka, sum di
bräuna rotamos i ibban å summa di
re äpple på ett jam å bräuna i.

Summa di bakte brö pannskaka ända i ste-
kepanna alle nj i en form alle nj jobe
di brö skru alle präter. Kabi jobe bröskru, *(präter)*
rubre di ihop brö å sammant rijnijukt
åsa bracka di i kabi alle iser å fölledet *lynkstarna*
i röngstärna alle lönkstärna å koktet *rynk*
i ma guta må vatten, å prattera di jobe
di å brö å sammant rijnijukt å krusde
te en dej å bräuna i brackater kabi alle
iser åsa jobe di dum summa sum bulla, sum koktes.
Summa di grov ett hult i dum å föllde

i må ister å då kunne va bå hærsket
å aant, mån då kvetta, di åt, et ånda
må gon mark, su då ram. utätter mun-
jipera på dum!

5. Paltbröd.

Enligt Herman Moberg "tok di bron åtter
alla juu for di skakta, utum åtter kah va
åså baka di paltbröd. Då baka di på
samma sätt sum aant skakes bröd, mån
di hade bho se kusspa, sum di ånta
bhåanna upp må vatten ålle masspa
åså hade di en knåk å jobe riktor i
koss över bröd, su di sulle kunne bnutat
i fyåtruga. Paltbröd då feck di forka
hårt, for annars kunne då bho mark i t,
å då förelån ibann, att marken rektif
kunne kråta i t, su då lå på ett foktit ställe.

Uppgift ang. sagesman:

132

Herman Moberg, Bissgården, Dimbo, född där.
städes år 1857.

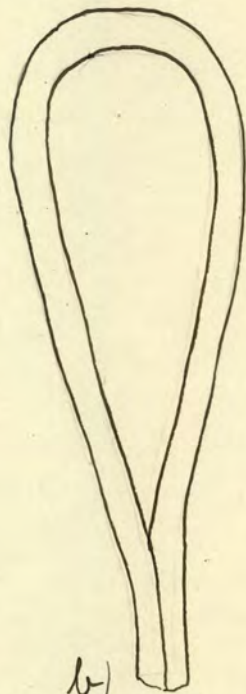
Klara Fälsman, Brudsmossen, Daretorp,
född i Dimbo sen år 1849.

Tidaholm den 26 sept. 1933
Thomas Larsson.

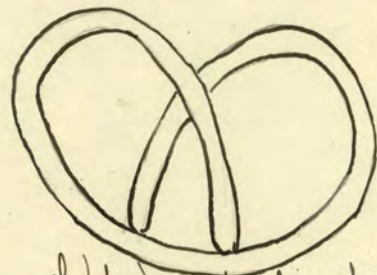
Figur I



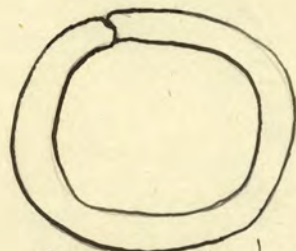
a) juvra ksa.



b) lång kringa eller göcka,
som torrades



d) ksa tydler kringa



c) triu kringa

Pidalolen den 26 sept. 1933

Thomas Larsson.

Bild II.

134



Film 764

Olika slags bakredskap jämte surörkåsa
 och kaveltyg. Det fyrkantiga bordet har använts
 som bakbord för de olika redskapen, som ^(många ställen) härrör
 sig från 1700-talet, äro fotografierade hos
 Gustafsson, Ekornabacken, Kellinge och har tillhört hans
 förfäder.

Tidaholm den 26 sept 1933

Thomas Larsson.

Bild. III.



Plis rökens.

Olika slags bakredskap tillhöriga under-
teckenad. Jämför figuren IV, där strömjämet a finnes
avtecknat.

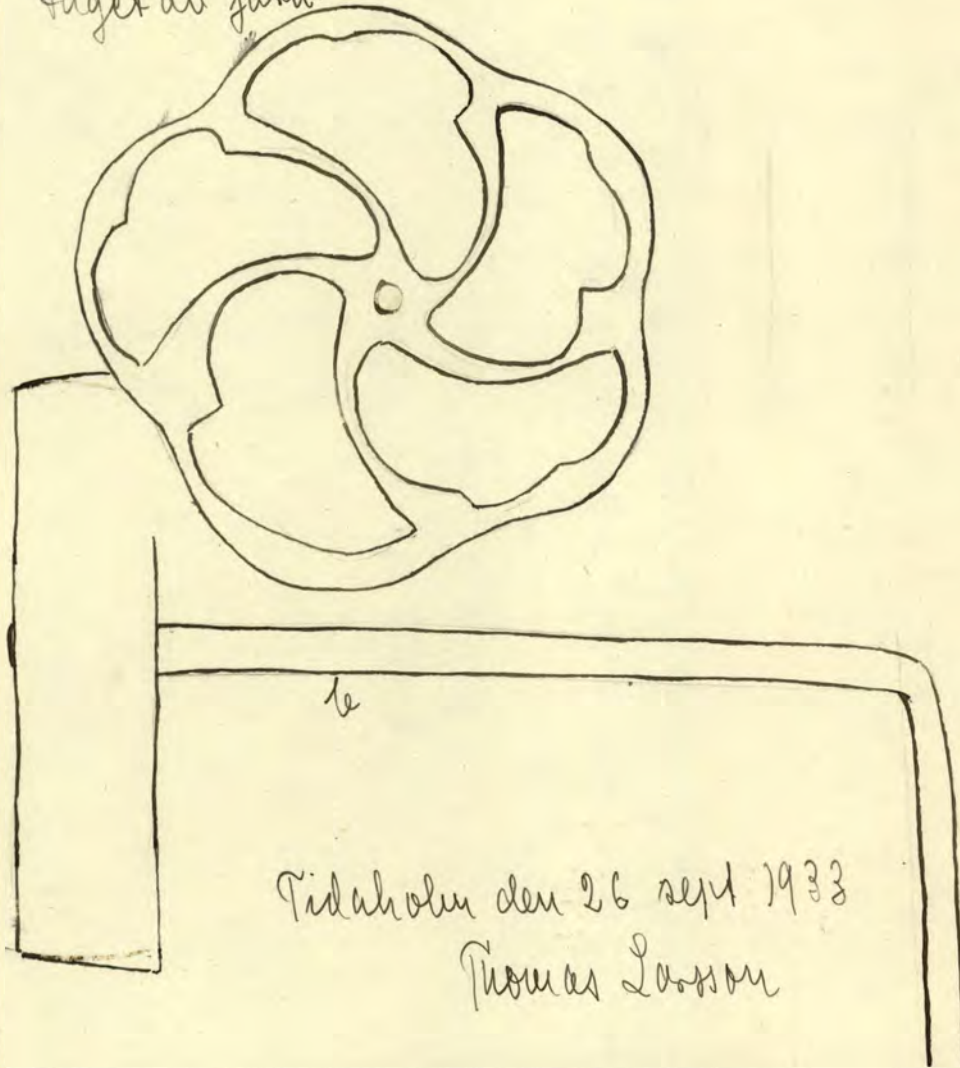
Tidaholm den 26 sept 1933

Thomas Larsson.

Figur IV.

strömsjärn i naturlig storlek jämte
 fragment av handtag. Detta strömsjärn finns
 a bild III. Skruvskåpet är av mässing, skaffet
 taget av järn. a

jämte
 fotografier
 och hand-



Tidaholm den 26 sept 1933
 Thomas Larsson

Bild V



Pliit nr 765

dsammaldags bakugn med tjystkåra. Inuti själva ug-
nen fanns inget rökrör utan röken går ut genom själva
ugnöppningen och upp i gumpen eller söker sig ut ge-
nom dörren. Nedst i gumpen synes en käffekåra där man
kokade kaffe vid mitt besök. Bakugnen är inuti fykantig
och har plats för omkring åtta kakor. En gammal gump
som ägde stugan för, brukade ibland krypa in och koka
tjystkåra med lepa och blev ibland sittande därinne, så
att man fick hjälpa henne ut. Ugnen är från Skomabacken
i Vellinge en

Tidaholm den 26 sept. 1933

Thomas Larsson.

Bild VI.



Plat 766

Bild VII.



Plat 767

En gammal stuga jämte spis och bakugn, som är överlistad med tapet. Sticket i tapeten uti åskes själva öppningen för gruva. Omkring 80 cm innanför är öppningen till bakugnen, som har tjestråvs och är ungefär 70 cm vid och 92 cm lång och är fyrkantig. Ugnöppningen är omkring 62 cm vid. Vid a i Bild VII synes en del av handtaget till spjället, som går upp genom skorstenen till sidan av skorstenen, som är omkring en meter hög och nästan lika vid. Stugan finnes i Storegårdens ägor i Ottavads sn och är ganska gammal. Tidholm den 26 sept 1933
Thomas Larsson.

Brödet och dess tillredning

(Forts. på näret till frågelistan 16).

Dimbo socken.

X. Folkbröd och folksed rörande bröd och bakning

Med brödet kunde enligt Herman Noberg, Dimbo, menas olika. Lagensmannen anförde: "Brö-
tu på sadi, di hade, nski feck möö bakebrö
i stuvera. Men ena häring kunne hämma in
på flere ställe samme dan, da ki holdde
på å baka, å så ho feck bakebrö på vart
å ett, su kunne ho seja: i då här a rektor
brötku. Då hube ja möö for. Då va ont um
brö då å di föchte, då va sämmer tur, nski
feck mööt å t. Summa di jobe ut darrå å feck
ut i gåta di daava, di hade bak för så,
för att då sulle vankas bakebrö. Många
sum va snäva di kunne hollas um nåtter

å baka, för⁷ri sulle skeppa å je bert bake-
 brö², å så röjde di unnan en mesen, för⁷vante
 sulle unnas mest ätter baket, män då lok-
 ta bakebrö i alla fall, su folk för⁷sta
 nej, va di hade hatt för⁷ så en natta.
 Brötu⁷ vä saa nj di sun baka, att di hade,
 men bröt löckas å bte bra, för⁷ ibram luv-
 ne då bli otur mä⁷ å meslöckas hela ba-
 ket. Då kunne di ofta seja, att då "vå förgjort,"
 alle att men vå skäl tet, sun hade omna
 öja alle va avunsjuker å velle kamma
 ont ästa. Däför su bruka många bunn
 ijen dorera, mest baka, för⁷ att ingen sulle
 kunne kamma in å förgöra bröt för⁷sun. Men
 men sun di⁷nte trodde en gott råka kamma
 in te dem, mest baka, bruka di nj för-
 söka å ¹sköldda så på olika sätt, för⁷ri trodde,
 1) var förgjort, förtallat. 2) skydda sig.

att då velle, ute se mer än att di sitta på
bröt alle berönde, & alle att di toj ett här.
strå alle en träanne ifrå den sun baka,
su kunne hela bakes bli föryort å mess-
löckat. Däför su försökte di å rumssta se så
ett härstrå alle en träanne ur kvara på där
sun kån, su trodde di, att därre ute feck
nör makt å föryara bröt, alle ut su toj di
nora ettakut ur bakoumen å stängde ätte.
kån främrate pasjon, nör han feck, alle
ut su sputta di tre gånger alle korsa så
alle hade aant mikster för så. Brötsun trod-
de di ut, att di kunne föryara på olika sätt.
Nu di råka se strappa "brökhävert i gut vet,
nör baka, saa di, att bröt ble "odrukt. Nu
di baka må jäst, sun sa föryorder, su trodde
di, att bröt ble messlöckat. Däför su bruka di
"bröfjäust" = brödhaveln "odrukt" = odrygt.

lägga ner ett ellakut i jästabotta samtidigt
 som di ha ner ett dejämme i na för vänta
 sulle ta ner skara å bli förjort. Di smussa
 nj ner ett ellakut i sämer jäst, som di
 länte alle länte ut, å nu di sulle kus
 må mjötk, su bruka många å di gamle
 häringera först ströna nupa salt i na alle
 nj ta ett ellakut å föra ansjurs omkring
 alle lägga stäk i na, å ränsjeka va di
 särskelt noja må i där väjen. För att bröt
 sulle jäsa bra, bruka summa thoja mjötk
 satte te jästen, å därför su så saa qubba
 ibkann på skoj te häringera, mjötk baka:
 "Stoja bara ute attan, sa i se, att då jäser
 bra". Nu då jäste därit alle ute jek å få
 ommen varmer, bruka di seja: da riktigt för-
jät i då; da å sün da vers förjät i då, fara
thoja = ropa, skrika skój = skämt.

gånta a fa bröt te jäsa, fa åm an värnar
ra met mänskligt vis. Då va nte bara ve
 bating å sant sun di trodde, då kunne bli
förjät utan ve su gott sun aut vektare
 arbete, di hade för så, metri jerra, myrka,
kökta mat, gå kritura, säda a sät, tök á a
²tök in säa, trask a sant a då va te a spita,
stata, strö salt, stänga elaktik, kösa sa, läsa
fädsen vär baktvagas als räbba up rånser, äfa
a grava nör kväpälta a sant a tröla på
ölika sät, för att då sulle löckas å bli bra
 å ingen sulle kunna få makt å förjara.

I föregående uppteckningar är nämnt av sages-
 mannen, hur man hängde ett par byxor över
 smörkåran, så att skaffet sin töl kom att
 sticka upp genom bössa gäp, när det var
 förjort, så att man ünta fel smör. I och med
 1 tök á = tog av, mejade 2 tök in = tog in, ködde in.

att man vidtagit denna åtgärd, bröt man emellertid förhållningen och gick snör med detsamma, när man hämnade.

Enligt Klara Fältman "bruka summa å di gamle höja över jästen för, n¹stri baka, för han inte skulle tå n²str¹skå utan då skulle jäsa bra å n²stri bröga å lä i jästa, före-kän då, att di ³hurra hela hushållt."

I en föregående uppteckning från Agnetorps sn är nämnt, hur en bondkvinnas en gång, när hon var sysselsatt med att baka, tog glödande eldkol i bakugnen och slängde efter en satsarkåring från Klokkarehemmet i Kappelsocken (nuv. Södra Fågelsås sn), som kommit på besök, och hur eldkolen råkade fastna i hennes kjol, som hon hade veckat upp, så att det böjades ryka omkring henne,
¹ skå = skada ² jästen ³ hūra = hurrade.

när hon hunnit ett stycke ut på gården
och var nära att antända hennes kläder, om
hon ej varnat det i tid.

Att man gjorde något för att "hindra trollen
att baka efter" t. ex. att raka med gröden långt
på hållen kände sagesmänmen ej till ej
heller trodde man, att karlar och pojkar
förlorade mandomen, om de bakade, eller
att barn fingo dåligt minne, om de äto deg.
Enligt Herman Hoberg ville däremot "kåringar-
na" inte jarna, att vara alle pojka sulle
röra dejen, för i anså, att då va, ma
kvinnfolkajera te baka, å daför se bruka
di seja, um nuu pojk kån å velle baka
må: du å pojk, du sa. utå sta ve baksbåtk."

Brödets egenskaper, för och oför med bakningen
eller andra förhållanden i samband där-
med ansågos i enstaka fall vara tydligt av-

olika slag. Herman Hoberg anförde sålunda.
om de inte jek håka röns, nstn håvra utä,
 saa di, att di inte håldo tånga rät i mün;
om de jek ut i lågån ma deya hänsn,
så jek kritura deyskåle. Däför su va di möö
 noja fer, att di tvätta å så dejen em häme-
 ra, nstn baka, inna di jek ut te fähusst.
 Ja så ett par åksa en gång, sun hade fått
 deyskåle uppe på halsen, dar ohet lå. Då va
 sun små vita dejkuttror, sun då ram
 var nr. om de sun båka skäpts bröprekon
ala gæst i gåtvet, bte de nya drückssyl ma
bröt utan de jek et ma dæsauna; om de
²såta ma knispät, nstn båka, såls de fö en
sün pær ³gäles; om dan sun skätré dejen jek
 ala denna lika störa, så de inte bte nstn
⁴dejkvæk övar, påsa ho te månnansmån

1) tånga = tungan 2) solade, yllde 3) make 4) degtick.

likadant saa di, um dän sunn baka, väyds
 te rät alle tåk ut¹ hūta presis met a kākora;
 um jämyra förkūds se, saa di, att de fek sprīga
 te mūvarr ma sākser (mūvarr fek² hēla a
dūm, um de fek lets nytt³ a kontum); te deta
mūjemat smör a bākstrō de smākar likadant
sūm te vā mūjēftar.

Att man bakade kärlekskakor för att få veta,
 vem som var mest kär flickan eller fästmannen
 eller vem som skulle bli sin tillkommande
 kände sagesmannen ej till. Däremot brukade
 man bäka drömpan(k)aka. Herman Hoberg
 anförde därpå: "För te få veta, vem di skulle
 bli jefta mā, su brukā di baka drömpanne-
 kaka. Dän skulle di baka ute tre³ sker mjukt,
 tre sker salt a tre sker vatten. Dā skulle va
 tre stōcken, sunn baka na. Alla tre skulle hēlla
 1) hālen 2) idka kōrsungänge 3) hēr = skedar.

i skoa på en gång, nstri tok mjukt, saltet å
vatten å rube ihop å likadant sulle di
j²ära, nstri hålla i smeten i pannkake-
laggen å toj upp drömpannkaka upp, nstri
ho va färibakater. Sena dela di drömpanne-
kaka i tre deler, su di feck vunn sin del,
åså jock di te ett rum, da brå va tre tröskla
å satte så på vunn sin tröskel å åt upp
drömpannkaka. Nära di hollde på å jock
te å baka å åt upp drömpannkaka, feck
di nstte skratta ålle seja nst utan sulle va
mot lösta, för annars hade di inget för sina
besvär. Där di drönde en sena på natta
sulle bli deres tillkännande!

I föregående uppteckningar från Dimbo m. fl.
s²u är nämnt, att man även kunde få veta
sin tillkännande genom att plöcka vidson-
1) färibakater = färdigbakat.

markväst midsommaraftonen och lägga under
 huvudkudden, så drönde man om densamma,
 vidare hur man kunde få se denne, om man
 sprang "ansjurs" omkring en rågåker midsom-
 maraftonen eller klädde av sig och ställde
 sig naken i en sådan åker, där vägförera
kissa se eller gick till en kyrkogård en torsdags-
 natt och höll en dödsballe framför ansiktet
 och tittade genom ögonhålen på densamma.
 Svenson är nämnt, hur man kunde få veta sin
 tillkommande genom att gå till en källa mid-
 sommaraftonen och titta i densamma eller
 genom att lägga en ärtskida med ett visst
 antal ärtor i över dörrposten eller genom
 att rådfråga gullhonan, prästkragen osv.

Att något vid brödbakningen kunde varsla om
 att den bakande under året skulle få ett barn
 t. ex. om sista kakan blev mindre än de övriga,

hade sagesmännen sig ej bekant. Däremot brukade man säga, om den som behade skamba å fults möö oväsen: hads du bråkat sa i fjå. sa hads du rest jęfter i år.

När man band säden och sista kärven blev mindre än de övriga ansågs dock detta varsla om att vederbörande skulle få ett barn under året. Dessa lilla kärve brukade kallas för måtkonga, och enligt Herman Hoberg hände *mördande* "då ofta, att dränga tog sånna måtkonga å laa på rackareta i janten pijera i sänga, då ki lå a ser."

Vissa förhållanden i samband med beaktningen ansågs utgöra varsel om dödsfall. Herman Hoberg anförde därom. "En bröt hätla sa, me ki baka i ommen, först jęste upp å sera sjonkte i hop, sa di, att då sulle betu, att man sulle dö, å likadant mer snakaka ble bränder, su

ho feck sörykakter. Un kaka unte velle van-
na så rektit, nst²i bredde bröt å sulle
pecka, na på anna sia, å unte la så
pratt utan då bke, na lruka ålle skröukta
på, na, betudde då, att men sulle dö. Un
då kån 1²fray ute sot ålle sänt 2²veftanne
i lufta un ommer ålle gruva, nst²i beka,
betudde då sörj, un fraget va svart,
mån grädje, un då va vitt."

Un man släppte en smörgås och denna
nåkade falla med snöret nedåt, sade man
enligt Herman Hoberg: nu bli' ka rågn i
måra. Ibland sade man det även om
bröd, som föll med övre sidan nedåt.

För i tiden användes brödet ganska ofta
som läkemedel eller magiskt bindande me-
del osv. Herman Hoberg anförde däröver: "För i
1² sotflag 2² viftande.

vaka va då möö vaulit, att folk feck pegga
på kroppen, å då ble guba bener i teppen
på dem, sum di kunne kamma ut en
heler kopp må var å "brögöra ut ibann.

Di kunne säta så lite varstäss på kroppen,
i nacken, su di feck gå kokia å se å
må på "rumpstängen, su di sum hade
dem kunne nte seta utan att di grunde
ut stoka, su di passa för råva. Samma
pegga bruka di försöka ta bort må "lent
brö alle bakbrö, sum di kunn isär å
vira inne i kunnit liine å laa över peggen
må inkränset inat. Ibann rev di ut in-
kränset ut brö å vira inne å la på.

Vetri hade sannavark alle out i halsen,
toj di ut mjukt brö å vira inne i ett
milt halshå å bann ut halsen alle tjäka,

1 brögöra = blodvar 2 rumpstäng = ändan 3 lent = mjukt 4 ilt = ylle 5 hakan.

su trodde di, att di skulle bli å må sjuker,
 å neki feck¹ hell i sia, su toj di ma warmer
 brökaka å la över. Neki hade köpt ett krittur,
 skulle di först le fram, et se² förstetrappa å jet
 en bete brö, inna di tok in, et i lagån, su
 kån då se trivas. Sånna suu hade jäkka
 hästa, suu unte jeck å ta upp, di skulle
 lägga lite brö i³ aruhuta, su då ble
 svätsit, åså je dum då sera, su ble di
 spaka å jeck å ta upp utan minsta besvär
 Sånst brö, suu di hade hatt i aruhuta, bru-
 ka ij summa je krittur, suu di hade köpt,
 för att di skulle trivas."

1 föregående uppteckningar är nämnt, hur man
 klippte av visst hår på sådana oxar eller
 stutar, som voro maktsulna, och lade
 in det i bröd eller deg och gävo djuren,
 2 hell i sia = håll i sidan 3 förstetrappan Aruhålan.

för att de skulle bli bofäde.

Bössor trodde man för, att de kunde förgöras med bröd. Herman Hoberg anförde följande:

"Om du velle förgöra en bösse för mig, skulle du bara ta å lägga bröd i en, å när man sjut å då "skutt sera, su sprack ho."

I föregående uppteckningar är nämnt, att man enligt folketron skulle ta oblaten, man fick, när man gick till nattvarden, och använda som förladdning i bössan, när man sköt, eller också sätta upp den på kyrkdörren, en gårdsgård e. d. och skjuta till måls på den, så blev man en så skicklig skytt, att man aldrig sköt bonn mera. Men som är omnämnt, att vissa personer s. ex. en gammal jägare från Kaulås fideikommiss i Hombes är vid namn Iver Sunblad, var-

1) sküt = skottet.

ligen kallad jägars-svden, troddes ha gjort så med oblaken, samt en gammal gubbe i Baltaksen vid namn Hammarroth, som sådes ha smusslat undan oblaken, han fick första gången han gick till skift, och därefter satt upp den på en gårdsgård och skjutit till måls på den, varför dessa skyttar aldrig sköto bon på något viltbråd sedan. Den förnämnde personen sådes även ha en tjänstende i skogen, med vars hjälp han kunde kalla till sig viltbrådet på flera mils avstånd.

Enligt folket kunde man skjuta mjölkharar med bröd. Klara Fälsman anförde därpå: "En gammal karing, di kallte Löderströmsa, prästo di hade en mjölkharare, som dro mjölk stå. Två skötter i Ottravad, Broberg å Sandgren, di råka på en gång å skut en heber hoper skut på en, man han bara kulta en å sprang likadant, man då la di bröibossa å skut på en å då dampen. Löderströmsa bodde i

Strängshemmet, Acklinga socken.

Herman Moberg anförde vidare: "Men di låg-
ger brö i na mössa äså skjuter preck på
hänne, går nte brajta ijerunn₂a. Då jöke
vi fer, måna ja na onger, mån vi feck
ai net brajet se gå ijerunn utandi bre leggame i na."

Hur man bakade en kaka av sju slags
mjöl för i tiden och bar på sig i krig,
för att man skulle skydda sig, så att man
ej blev skjuten, är omnämnd i föregående
uppteckningar från Dimbo m. fl. st. Herman
Moberg anförde vidare därom: "Käri sun sul-
le ut i kuit fer bakana kaka nte sju staks
olika mjöl, sun soj di mjöl i sånt mjöl ut,
sun väkser på Kärvarevra inne i skojen. Kalvra s.
Då ä gult se färjen ä bränner sun kuit
ä sånt bruka di saula fer."

1) J. Kosberga er benämndes detta för präflamyt₂h.

Att man vid drunkning lagt en brödkaka på vattnet, i den tro att den skulle flyta till stället, där den drunknande låg och stanna där kände sagesmännen ej till. ej heller att det ansågs farligt att ge bort sista biten av ett brödstycke, som man åt på.

Angående hästabrot även kallat vårkåka, vårkåss osv. berättade Ulara Fältman följande:

"Men ju på baka di ena kaka alle två, stora kakor, som di skulle je öken en vörn, för han skulle bli stark, och vöringa björna. Då bröt kande di för hästabrot å då skulle hästabrot lägga längst fram på jubabrot iante på anna jubabrot en jubatta, mest åt på kväll, å inte hästabrot ställde di ett stort sudara en halv meter längst jubajus å då just feck bränna hela jubanatta å en mossu titta di ätter, nu på hade bräunt, för

nte då trodde di, att di skulle kunna se,
va sin kärn å hända under årt. Sena
hängde di upp trästabrot å torkat å jän-
det se våm å ga dem, et nte på åkem."

Huruvida man haft andra trögidsbröd
med magisk användning kunde sagesmän-
nen ej erinra sig. Möjligen har dock de
i föregående uppteckningen till svaret å
dena frågelistan utbildade julkräcken, som julkräcken,
var konformad och hade samma utseende
som "julkräcken" fig. 19 denna frågelista, haft
dylik användning för i tiden.

Enligt Herman Moberg brukade souliga för
"läggas me vite brö se där döe i kista, meki
begroven, för att han nte skulle gå igen
utan frivas. Då fanns di sin se å mä
skicka mä där döe lite brännvin i en
flaska, för han skulle bli riktigt belsten

dar i grava. Dögrävaren i ¹/₄ Varsta han helta
 en sämre putall en gång, när han holltes
 å gravede ena grav på Varsta korgår å
 han sup ut brännvin ut å han saa
 ättensta, att då va då goaste å starkaste
 brännvin han mensin hade käunt.

I mitt svar på frågelistan om skogsväsen
 är nämnt, hur trollen ibland kommo till
 människorna och lärade bröd. Glava Fält-
 man berättade därstädes, hur trollen i Alle-
 berg brukade göra detta och att de aldrig
 lärade mindre än ett bak på en gång.
 En annan sagesman berättade även därstädes,
 hur ett troll en gång kom fram till en piga,
 som gick och handlade nedanför Alleberg,
 och gav henne en kaka bröd, medan det
 tyckte synd om henne, och för att hon
¹/₄ västra = Kalstad

ej skulle få out av att äta den, bad det henne först sticka den under skett på oxen. I svaret till samma frågelista berättade även Klara Fältman i samband med Odins jakt, hur det flyende skogsrätt hade tre kakor bröd under armen, som det bad en person, som det mötte i skogen, att taga och slänga till de förföljande hundarna. I en föregående uppteckning är även berättat av Herman Moberg, hur en knekt i Östbo vad sades ha slagit iljäl sin hustru med en halv kaka bröd överom hur en knekt, som var ädönd spöskaff, bakade en "hujkaka" och lade över ändan innanför byxor. na, när skaffet skulle verkställas, och att han sedan ville ställa vederbörande till ansvar, för att de hade missaktat Guds gåvor och piskat på bröd.

XI. Talesätt och liknelser.

Angående talesätt, uttryck mm. anförde Herman Höberg: "Där som äter bräunt bröd, får röa kinder, bruka di seja. Däför se va allti försä muna om se äta sänt bröd, för att di sulle bli röbrunnia å vackra. Men di ät möö salt, saa di, att di ble touga, å di om ät möö fräsch di ble som vin i ansiktet se sist."

Uttrycket "brödhuf" i betydelsen frisk, livlig ansiktsfärg och "brödstart" i betydelsen mycket stark och frisk person hände sagesmännen ej till. Därmed finns ordet brödsu (brödsvull) och enligt Herman Höberg "saa di då om en som va rektit fetter".

Ordet brödmå i betydelsen mun och måks- stån, i betydelsen mage finnes. Herman Höberg anförde följande talesätt om dessa

ord: han (ha) håma rētror brōkvān;
 nu d brōkvāma igān, sa ja sēja (Det sade
 de, när någon åt eller talade i stort); hria
ra i kāksstān pa dā lēs; brōsvēltān,
dā hriar i kāksstān (Det sade de till barn-
 nen, när de voro envisa och ville ha något
 att äta).

Herman Hoberg anförde följande ordstav,
 talesätt mm. vāts sēnt en āln, sā fārnja,
kāsta gāstān āter in i ōmsu; ja kan
ūnta āntān skrāta, sā fārnja, vā ūntān ba
brō a mytt; ūnta ōnt i dā, sā tēgarn, skōs
ma brōpsēson; dā brākar i brōt, sā tēgarn
lā pā hriks brōpsēson; dā gāts ān mā
dā, dā vānta mō ja fēk, sā lēs pā, vēr
fārnja vēls dēla en brōffjādnj, hā hāde
pētān, ā pē en ānsr tēgars mā ūntā, stān
 1) Lille Per 2) fjāding brōd

k¹än in; h²assa i fa sé pa äura ¹lemla,
 så b³äyar, mer han g⁴ét i ²b³akstr⁴äyt; b³örök,
 så b³än, mer han sk⁴äpts á su⁴ds⁴g⁴it⁴en;
³sm⁴ävar á ny b³ör, så sk⁴än, mer han ⁴sk⁴ök
sk⁴ö⁴da⁴r; han (h²a) r⁴ö⁴kar pa ä⁴n st⁴ur han
 (h²a) s⁴äls nit á lä⁴na b³ör; da lika su⁴ö⁴g⁴lit
st⁴ur te lä⁴ka m⁴é s⁴ä⁴va ma b³ör (Det sade de
 om något som var omöjligt); da g⁴ä⁴ka
for te lä⁴ka m⁴é s⁴ä⁴va ma b³ör en te v⁴ä⁴na
á g⁴ä⁴son min á s⁴ü⁴pa, s⁴ä g⁴ä⁴rn⁴a t⁴ä⁴per ün
g⁴ä⁴son su⁴; han (h²a) h⁴ä⁴rt⁴ä r⁴ent ny⁴ät i
p⁴ä⁴sson (Det sade de om någon som inte ha-
 de rent samvete); k⁴ä⁴ka s⁴ö⁴ker m⁴ä⁴ka, v⁴ä⁴s⁴-
g⁴á á su⁴m⁴ä⁴ka (Det sade de ibland, när de
 löjda någon på något); t⁴ä⁴na p⁴ä⁴per k⁴ä⁴ka,
 st⁴ä⁴ du b³vi sm⁴äl⁴er (Det brukade de säga när
 1) bullar 2) bakträget 3) smulor 4) slök l. slutade 5) locka
 med rolen 6) Kärvingen Tapper (i Tidaholm).

de bjödo någon på kaffe, ty om man åt
 en pepparkaka, sade man, att man blev snäll;
han skärar äls kaka (En hustru troddes
 aldrig vilja bita i en hel brödkaka, som
 man räckte honoren); han (ho) har riktta
söta brösdar (Det sade de om den som hade
 det bra); brödetar (Det kallade de ständsticksmaskinen i Udaholm).

Uttrycket "bakugnen har ramlat", då en
 kvinna medkommit med ett barn kände sa-
 gesmannen ej till. Däremot brukade man en-
 ligt Herman Moberg säga: nu har du revst
måra på de stâlt, när ena karing hade
 fått barn alle ni, sa di: nu har du göt.
Så resa te göt bery.

Älsator och bröd, som beståndsdel i växnamn
 kände sagesmannen ej till.

Stigående alster av folkdiktning, talesätt osv. hänvisas
 vidare till första delen av svaret till denna frågelista.

Uppgift angående sagesmän:

Herman Nohberg, Bissgården, Dimbo, född där-
städes år 1854.

Klara Färdman, Brundmassen, Toretorp, född
å Högan, Dimbo sn år 1849.

Emil Tiberg, Agnetorp, född i Baltaks sn år 1844.

Pilakolan den 24 okt. 1933.
Thomas Larsson.