

6841

VÄSTERGÖTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Hova

✓

29/1 1934

Meijel, Aina, 1933

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

60 bl.4:o

6841

Exc. OSD (X)



## Brödet och dess tillredning.

(Uppteckningarna gjorda i Hova socken, Väster-  
götland, sommaren 1933 av Aina Meijel.)

Ordet *bäka* 'baka' brukas i Hovamålet  
dels om tillredning av bröd och dels om tillredning av andra  
födoämnen t. ex: *bäka* pänskäkor, väffor, karamällor.

På ordet 'baka' användes om brödbak-  
ning åsyftar det hela arbetet med brödets tillredning,  
altså såväl att knåda degen och forma degstyckena  
till brödlämnar som att grädda.

Det ord som användes för att beteckna  
arbetet att baka är *bak* (n.), *bäking*. Med *bak* menas även  
den kvantitet bröd, som *bakas* på en gång.

Under vintern *bakade* man i allmän-  
het varje månad. På stora ställen dock varje vecka,  
och tjävarna fingo då ut sin ranson därav på en gång,  
vikbröd, 'veckobröd', en sed som dock måste borttagas,  
en gång tjävarna ofta sålde sitt bröd och stal för egen



del ur den så kallade hantverkarskyrön, en korg, var  
en del matvaror förvarades åt hantverkarna vid går-  
den. Vid jul hade man naturligtvis en särskilt stort  
leak, baka te jul, 'baka till jul', och det bröd, som  
då bakades, skulle räcka till ventormärken 'vintermatt-  
naden' som hölls i februari. Vid jul bakades äro fi-  
nare brödsorter, som ej förekommo annars. Vid mid-  
sommar, före blöta 'slättern', bakade man sämör-  
brö, 'sommarsbröd', tünbrö, 'tunnbröd' vilket var av-  
sedt än topas. F. ö. bakade man ej så gärna på som-  
mareu. De stora kakor varade i två eller tre dagar.

Man hade inget särskilt namn på den, som  
bakade. Karlarna brukade ej leka. Ett exempel på att  
man ej ansåg det höra till god ton, var det öknamm,  
'bakelseväster', som gavs en man, som brukade leka.  
Ofta fingo de dock hjälpa till med att arbeta de stora  
dagarna.

Vid bröllop och begravningar skickade man



3  
efter en s. k. bäckssa eller bäckjärn 'bakersta' i sock-  
nen eller grannsocknen.

Yrkesbagare kommo först på 1890-talet till byn.

¶ Allmänna frågor om brödet.

En uttryck som vittnar om brödets helgd är väl  
det "Gu välsigna t!" eller "Gu honora t!", som man brukte säga, då man tog ut kakor ur ugnen, eller då man såg in den. Ordet "gudslau" är ej använt särskilt i betydelsen bröd; man kan t. ex. säga: "da fanns ents et gus lau i huset", var med man då menar ej en smatbit örer huvudtaget. Om man tappade en brödbit, skyndade man sig att fort ta upp den, så att ingen kunde trampa på den, da va sun a trö på gus gävor det var synd att trampa på Guds gåvor. Man fick heller aldrig kasta bort en brödbit, utan blev det någon bit, som man ej kunde äta, lades den i föter hing kon hinken för skolor, "fo. ha. a sun a kasta bröt, fo. ha. far i ae ug t brö' mer, fo. ha. va ena, sum gä-



na på et stäl, a ha hads fät et par kakor a ga  
him te sina fätis föräldrar mä. a se kam ho, da, ha  
va väl, a da kasta ho kaka i dyn, a träd på, man,  
a fäk a izon va gi te a dra up, na, fo. ha va ju, nts  
väst, a kasta bröt i dyn. för det är synd att kasta  
bort brödet, för då får ni aldrig något bröd mer, för  
det var en, som tjänade på ett ställe, och hon hade  
fäit en par kakor att gå hem till sina fattiga för-  
äldrar med. Men då hon kom till en plats, där det var  
sukt, kastade hon kakan i dyn och trampade på  
den, men hon sjönk, och ingen förmådde dräga upp  
henne, för det var ju mycket illa handlat att kas-  
ta brödet i smutset. Man var också mycket nog-  
med att ej brödet skulle komma att ligga stupe, när  
man lade det ifrån sig, det ansågs båda olycka.

Brödet dagligt bröd uttryckes med wät,  
fo. från 'mat för dagen' ex: da a wät a, nts ha wät fo.  
från 'det är wät att inte ha sitt dagliga bröd' de har



5  
entso se m<sup>o</sup>d s<sup>i</sup>m le br<sup>o</sup>f<sup>o</sup>a, 'de ha det mycket fattigt,  
de ha inte till br<sup>o</sup>d ens.' i<sup>r</sup> br<sup>o</sup> alt br<sup>o</sup>f<sup>o</sup>a d<sup>i</sup>er 'i<sup>r</sup>  
blir  
nog br<sup>o</sup>d<sup>e</sup>t dyrt.' br<sup>o</sup>l<sup>o</sup>sa 'som ej ha någon mat.' b<sup>ä</sup>ter  
br<sup>o</sup>l<sup>o</sup>s en r<sup>ä</sup>l<sup>o</sup>s 'bättre br<sup>o</sup>d<sup>e</sup>l<sup>o</sup>s än r<sup>ä</sup>d<sup>l</sup>o<sup>s</sup>. sma sm<sup>u</sup>l<sup>o</sup>r  
& ä<sup>k</sup>s<sup>o</sup> br<sup>o</sup> 'sma smulor äro också br<sup>o</sup>d.'

Bezuppet levebr<sup>o</sup>d uttryckes t. ex. så: g<sup>ä</sup>-  
na set br<sup>o</sup>, set l<sup>ë</sup>v<sup>o</sup>rbr<sup>o</sup>, 'tj<sup>ä</sup>na sin br<sup>o</sup>d', ta br<sup>o</sup>t  
ur m<sup>i</sup>n ja sin n<sup>ä</sup>st<sup>o</sup>, ta br<sup>o</sup>d<sup>e</sup>t ur munnen på sin  
n<sup>ä</sup>st<sup>o</sup>, dan ends br<sup>o</sup>, dan änd<sup>o</sup>s d<sup>ö</sup> 'den snes död är den  
andres br<sup>o</sup>d.'

Om de voro många i hushållet, sade man:  
di & många tum br<sup>o</sup>b<sup>ä</sup>ter, di & många br<sup>o</sup>b<sup>ä</sup>ter.

Man räknade br<sup>o</sup>d<sup>e</sup>t som en huvudbest<sup>ä</sup>nds-  
del i f<sup>ö</sup>d<sup>o</sup>dan, med s<sup>o</sup>vel som tillsats. De äldre manade jämt  
på de unga: at br<sup>o</sup> le m<sup>ä</sup>ter! 'ät br<sup>o</sup>d till maten!' at  
ent<sup>o</sup> s<sup>ä</sup>v<sup>o</sup>st<sup>o</sup> b<sup>ä</sup>t! 'ät inte enbart s<sup>o</sup>vel!', at br<sup>ä</sup> ma br<sup>o</sup>,  
sa blir i st<sup>ä</sup>rka, da, & br<sup>o</sup>t s<sup>i</sup>m & st<sup>ä</sup>rka? 'ät myc-  
ket br<sup>o</sup>d, så blir vi st<sup>ä</sup>rka. det är br<sup>o</sup>d<sup>e</sup>t som ger



stycke: Att ha både smör och gylägg på brödet kalla-  
des att tvärsätra.

En fjärdedels kaka kallades en bröfjätning,  
och en tredjedels en trädug. Vidare talade man om e bita  
brö, en bita brö, 'en bit bröd', e brösmäta en brödemu-  
la: Ett stort stycke bröd kallades en bröfjätning, brö-  
föngka (m.) eller bröföka. Något annat namn för bröd-  
skiva tycks ej finnas. Första och sista skivan kalla-  
des (bröfjät, (m. I). En brödbit, som blivit liggande på ett  
fat el. dyl. och hårdnat, kallades en (bröfknäl, eller bröskätk.  
knäl or, torkades ibland och maldes i kaffekvarnen till  
kaffe. Därjämte brukade man av sammalet mjöl sär-  
skilt baka s. k. knäl or (knäl), vilka brändes i ugnen,  
maldes och blandades i kaffe.

Brödets egenskaper. fäst brö 'färskt  
bröd', gamst brö 'gammalt bröd'. Bröd som skall for-  
kas men ännu är mjukt nog för att kunna böjas kal-  
las svjst.



Om brödet var degigt, sade man, att det var  
k<sup>ä</sup>bakat, det var d<sup>e</sup>jan i det. Torkat bröd är kuäl-  
tit, kat, eller got. Uttryck för att torrt bröd mjuknat:  
det har blät sig; då kan det hända att det möglar,  
'möglar'. mögret bröd 'mögligt bröd' ansågs mycket  
skadligt att äta.

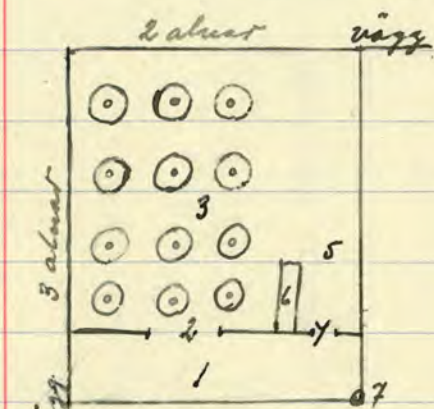
Det yttre av ett mjukt bröd kallades skörpa,  
det inre mälön (mjäls).

Med en bult menades ett litet runt bröd av  
vete, avsett för en person, en lev (pl. -or) var ett långt ve-  
tebröd, ibland flätat av tre eller fyra mindre delar; des-  
sa senare kallades även flätor. En lampa kunde vara  
rund eller lång men bestod enligt flera meddelare ald-  
rig av vete; enligt en person kunde man även tala om  
vitlampor 'vetelampor'. kaka hade den rikspråkliga  
betydelsen, ett runt bröd med häll i. küss kallades i-  
bland jubboken (se härnäst kap. IX: 2, s. 49).



### III Bakugnen och bakredskapen.

I vanliga gårdar bakade man i en särskilt rum, som kallades bakstuga. Vid större gårdar hade man en särskild bakstuga, 'bakstuga' ute på gården. Där kunde man även stå och stroyka. Ibland var bakämnen byggd så, att den sträckte sig utanför stugans vägg. Man hade blott ett ställe att baka på, vilket också alltid måste användas, då man bakade.



Bakugnens anordning, se fig. Dess botten älån eller äsl (äls m.) även kallat tämsal eller älålan, var jämn och utgjordes av flata tegelstenar, äslstenar. Man eldade ej under på gjärna ugnen. Det kunde dock hända, att man ibland sopade glöden åt 'bysluckan', och där fingo de ligga och gräva upp, bliva röda och granna. Ville man sedan baka

1. götshal d. gräva.
2. tämslucka. 3. äls.
4. löslucka. 5. löss.
6. tegelsten. 7. fästman.



kakor, pepparkakor eller vita kakor, efter brödet, hade man blott att skrapa glöden tillbaka i ugnen och sedan sopa igen. Hos bagerstäm i byn finns en järnhall, järnåls, inmurad i bakugnens höllan, vilken är en smula upplyft, så att man kan elda under den. Den är omkring 70 år gammal; j. ö. känner man ej till sådana bakugnar. Vid sidan av den egentliga ugnöppningen fanns en mindre öppning, lyshölet, in till den s. k. lysön, där man eldade med mindre ved eller stikor under gräddningen. Mellan "lysen" och den egentliga ugnen fanns en tegelsten, som hindrade glöden från eldningen med lystickorna att falla ner i ugnen (se nedan).

Stenarna i valvet vilade vid öppningen på ett välvjärn valvjärn. Den stora bakugnsöppningen kallades åms-hölet. Rökken från ugnen gick ut genom en mindre öppning ovanför bakugnsöppningen, lyshölet, i köpfångret för episeln. För lyshålet hade man en tegel-

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA

VGL.

Frgl. 16



sten, löjsten, som kunde skjutas fram och tillbaka för  
 att reglera draget. Rökfångret och dess delar kallades  
 timskupa, och den stång, som i själva vinkeln gick  
 från ugnskupan och ned till hällen kallades fästomån.

Den större ugnsöppningen stängdes på så  
 sätt, att man reste upp en spjal 'plät' mot den med  
 en vedträ som stöd, och så fick man åla med, t,  
 d. v. s. flytta pläten fram och tillbaka, allteftersom man  
 ville ha värme. På senare tid har man fastställt  
 de lucka av gjutjärn, timslucka, ävenså framför lys-  
 hälet, linslucka. Att skjuta för löjstenen kallades att  
 siva för löjsten.

Pläten framför bakugnen var anordnad som  
 en häll, gökshala, eller gruva, på vilken man gjorde  
 ett i en hörn och kokade i fötjärnar (-jäls m) eller föt-  
 gräitor 'grytor på fötter'. I somliga spisar fanns en s. k.  
 gräitohäst, en järnstång, som gick ut från en si-  
 dan av muren och var vridbar, så att den kunde

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
 Aina Meijel, 1933. HOVA  
 VGL.  
 Frgl. 16



föras åt sidan, då den ej användes. Vid kokningen hängdes grytan, som i detta fall var utan ben och i stället försedd med grepe, på denna stång, under det man eldade inunder. - I golvet framför bakugnen fanns stundom en fördjupning, för att den bakande skulle komma mera i jämnhöjd med ugnen.

Bakveden. Till bakved användes helst granved, grånved (m), till lysved smår, bårkved, småhuggen björkved. Bakveden, båkveden, utgjordes av fågnarved; de gick fyra fågnarvedaktiga på kuben, det gick fyra famnvedstrån på varje avhuggen del av trädstammen, om den ej var för tjock.

Eldningen. Det ansågs som en svår konst att elda upp bakugnen. De yngre ville inte gåsna på med det. För att det skulle bli bra drag och värmen spriddes jämnt, lade man först in en tvätrå, tvätrå, sedan de andra båkvedstråna bakvedstråna ovanpå, så att de höllade mot ugnskåten. I mitten lämnade man



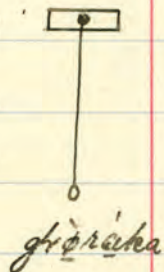
en mellanrum att göla 'göra upp eld' i. I bland lände  
 det att röven tätna 'bler fyllda av sot'; då fick man  
 sota. När lågorna slicka ugnsvalet, säger man att  
 låison eller låjon (även hört låison o. låjon, låja) gar  
 över bröt. När lågorna slå ut ur ugnöppningen,  
 säger man: då låjar, låjar fram. För att för-  
 hindra detta kastade man in salt i ugnen.

Då det blivit färdigt, d. v. s. då brasan  
 brunnit ut, slogs de glödande kolan omkring med en  
 fjösträke, så att de övertäckte hela katnen för att  
 denna skulle bli jämnvarm. Staken kunde t. ex. ut-  
 göras av en s. k. överböts stäva, som man har, när  
 man pötar över 'lagar' gamla gärdsgårdar; stäva-  
 väsen (u. i) den spetsiga ändan, brinner snart av.  
 Sedan fick glöden, gröggräsa (f. v.) ligga och mära o  
 pära 'glöda och pyra' med lucka och dragöppning  
 stängda, innan de rakades ut; det kallades att lä-  
 sta det gröa eller gröga hit. I sin sist raka en hit 'ra-

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
 Aina Meijel, 1933. HOVA  
 VGL.



lade man ut kolen med en gröråka (f. se fig.)  
 eller för längre tillbaka sedan med ugnsöpan.  
 Helst skulle det glöggas ut, så att det inte blev  
 så mycket att raka ut.



Bakugnen sopades med en römsöpa (f) ugns-  
 söpa, som bestod av en täl- och sakäst (m i) tallris-  
 kvast, gjord av tallris, sammankallat i en järn-  
 ring. Kvasten sköljdes i vatten före eldningen, för att  
 den ej skulle ta eld. Man fick inte skrumpa (sv. v. i.)  
 'stänka' för mycket i ugnen, för då ville kakorna  
 sedan håga vé, 'hänga vid'.

Temperaturen i bakugnen provades ge-  
 nom att man kastade in en näve salt i ugnen, och  
 om den då var tillräckligt varm, hoppade kornen  
 och kvaststråk kraftigt. Man kunde också sätra  
 in en provkaka, smäkkäka.

För att medbringa en för hög värme i ugnen  
 kastade man också in salt. Det var även för att hindra



kakan åt sedan hänga vid. Då ugnen fick svalna till en för gräddning lämplig temperatur, sade man åt man lät den gna á, svata á, saka á. När ugnen var jämnvarm, sades den vara (lájom). Vidare talade man om stark eller hétor ím 'het ugn' och svág ím 'mindre varm ugn'. Om brödet sjökade på översidan berodde det på för svag övervärme (m) 'övervärme'; i motsvarande fall talade man även om ímörvärme 'undervärme'. För att bibehålla övervärmu eldade man under hela tiden gräddningen på gisk med lúsóvè, gúsóvè (m), som utgjordes av träffrisor (-ffris) 'träffrisor' eller máróvè 'finhuggen ved', och som stäcks in i det s. k. lúshótt eller lúson (se föregående). Detta kallades att éla i lúson. Ville det ändå svata á úpsóvör 'svalna av med övervärmu', fick man sticka in skarpare 'lysoed'. Då ugnen under pågående gräddning började bli för sval, måste man elda en liten brasa emellan. Det kallades

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
 Aina Meijel, 1933. HOVA  
 VGL.

Frgl. 16



att eld tim, men det gjorde man endast i nödfall, då ju brödet under tiden lätt kunde förjäsas. Man brukade ej lägga in särskilda sticket i ugnsöppningen för att kunna se i ugnen, då det ju hela tiden lyfte från "lysvoden". Då man satte in brödet, stängde man ej gärna till ugnsluckan helt från början utan så småningom, anteftersom det svalnade i ugnen; annars kunde man lätt bränna brödet.

I bondgårdarna fanns i regel en bakugn. Eul. en av mina sagesmän hade man vid Ribbingsfors en stor bakstuga, gemensam för de underlydande. Man gjorde då iordning degen hemma och lekade sedan i bakstugan, det ena hushållet efter det andra.

I Island lekade man på flyttbara brädbäckhällar (fr.) av järn, men detta var mera tillfälligt. Brädbäckhällen var försedd med tre fastgjutna

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.

Frgl. 16



fötter, så att den kunde ställas var som helst, t. ex. ute på gården, under gräddningen.

Även användes tillfälligtvis håleter (u), var på man gräddade bröd över glöden. Det bestod av ett runt galler och var liksom bakhållen försedt med tre fötter.

Vid tillredning av väfflor hade man långa smala väffstjärnor (m) 'väffeljärn' med meterlänga skaft för att man ej skulle bränna sig. De lades över en bränning (m) 'brandring' och väntes. Görasjönerna 'goräsjärnen' voro likaledes långa och smala men tunnare än väffeljärnen. Till dessa gjorde man ej smet utan en fast deg, som kramades ut i järnet, vilket var försedt med olika figurer, som avtryckte sig på goränet. Ett annat järn var tünra-järnet, ett litet runt järn. De råen, som bakades härin, vekas ihop efter gräddningen och fylldes med sylt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.

Frgl. 16



Vidare hade man pånå kakspåtar (-plåt m.) och pånskakslågar (-låg m.), mönkeopånar (-pånaf.) och stekopånor, i vilka man också kunde baka. "Pannkakspåten" såg ut som en nutida pannkakslagg för tunna pannkakor. Pannkakslaggen såg ut som den som användes nu, men var ofta mycket stor och klumpig. Munkpannan liknade närmast vår plätulagg, fastän formarna som man slog smeten i voro skålformiga i stället för flata, så att munkarna blevo som små bublar. Dessutom bakade man en slags pannkaka på en s. k. dansopåna, en panna, som gick på en axel, så att man kunde vrida den efter värmen. Den var försedd med ben och ställdes vid användandet på gläden.

Den äldsta spis med järnbakugn, som min sagesman kände till, var omkr. 75 år, och trodde hon den vara den äldsta i socknen. Den var försedd med järnreservoar och nedfällbar ugnslucka samt brännrör från Närkevaru.

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.



Bakbordet. Om särskild bakstuga fanns, hade man i denna båk<sup>u</sup>sbå<sup>u</sup> 'bakbord', vilka alltid hade sin plats där och under mellantiden kunde användas för andra ändamål. De voro så stora, att 3 eller 4 st. samtidigt kunde stå och baka vid dem. Men i allmänhet hade man flyttbara "bakbord", båk<sup>u</sup>g<sup>u</sup>ör<sup>u</sup> (-g<sup>u</sup>iva f.) Dessa lades över ett annat bord under bakningen och kunde även ligga där under mellantiden, ehuru man då vände det eller bredde en duk över.

Bakträgen. knö<sup>u</sup>trö<sup>u</sup>g<sup>u</sup>, de<sup>u</sup>trö<sup>u</sup>g<sup>u</sup> 'baktråg'. Om dessa se nedan kap. V!

Man hade en späd<sup>u</sup> (m.) 'spati' att röra om degen med. Klappträ användes aldrig för detta ändamål.

Så degen ställdes att jäsna, bredde man över den en båk<sup>u</sup>ollänt<sup>u</sup> (m. pl. -or), ett litet baklakan' och där över en brö<sup>u</sup>felt<sup>u</sup> 'brödfilt'. Somliga lade fjä<sup>u</sup>drin<sup>u</sup>ör<sup>u</sup> (-di<sup>u</sup>na f.) 'fjäderdynor' på brödet.

I bakstugan förvarade man mjölet i stora runda

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
Ains Meijel, 1933. HOVA  
VGL.  
Frgl. 16



eller fyrkantiga mjölkar med lock.

Vid brödets utkavling använde man dels en baksgärd, gärd(n) 'brödkavel', som var slätt och helvarvat och hade entret en handtag, och dels en rülspäck (m), en kavel med två handtag och med korsig yta, så att kakorna blev liksom rubig. Se närmare kap. VI.

För att skära av degstycken användes pändkakospäron (-spärd m.) 'pannkaks-spaden' eller en vanlig bordskniv (m) 'bordskniv'. Oftast formades kakorna utan mått, men det hände också, att man hade katedmät (n), runda blickmät med två bägar över i kors att hålla i; i själva korsel var fastsatt ett litet mått att laga hål i kakorna med. Vanligen tog man ut hålen med ett horn (m) 'horn'.

Det verktyg man använde för bröddämnets införande i ugnen kallades gröstra (f), en långskaftad flat brödspade. Då man bakade tunnbröd hade man en större gissla. Se olika delarna av en gissla voro spärd

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA

VGL

Frgl. 16



(m.) 'spade' och skaft (m.) 'skaft'.

Si man flyttade kakorna från brödbrädan på den stora fjöl, varmet de skulle föras in i ugnen, hade man en liten fjöl, bäk fjöl (f. pl.-or) med kort skaft. För att vrida och lägga till rätta brödet i ugnen och för att ta ut det därur användes inget särskilt redskap, utan fick grisslan tjänstgöra även här.

Från bakkbordet till den plats på en säng eller soffa, på senare tid ett bräde, där kakorna skulle ligga och jäsa, flyttades de med en bäk fjöl (f. pl.-or), en arsläng bräda med ett hål i ena ändan, och på vilken man kunde sätta flera kakor på en gång.

De bräder, som man satte undan brödet att jäsa på, kallades bäk brä or eller brö brä or [(-bräaf)] Dessa placerades antingen i en bä höl a (f.), en slags flyttbar ställning, som brukade ställas i närheten av spisen för att brödet skulle jäsa bra. Eller också



hade man bäckjängkar (-jängk m.), ett slags skåp med dörrar och lådor (låta f.) 'lister', som sattes över varandra vid garlarna, och över vilka bakbräderna lades, så att dessa bildade liksom hyllor i "skänken". I botten av densamma lades en upphettad sten, som skulle öka värmen och åstadkomma bättre jäsnings. Dessutom voro ibland bakbräderna, som också kunde kallas bäcklävar (-lävd m.), under försedda med ökar (ök m.) 'träklassar', i ändarna, så att man kunde sätta den ena brädan på den andra i höga staplar med den understa på golvet utan att behöva någon slags ställning.

För att nagga brödet hade man en (brö)pek (pl.-ar, m.) 'nagg' av trä med järntinnar. Likaledes funnos nagar (nag m.), en slags kavel med järntinnar. Sittningen kunde den ha två handtag eller också hade den en axel av en grov järnten, varvid ett handtag var fastsat på mitten. Vid naggning av fjockare bröd användes en

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA

VGL.

Frgl. 16



gaffel, en strumpsticka eller en täljd bröjpinn (m.) bröd-  
pinne. För att åstadkomma råder, efter vilka brödet  
skulle kunna lättare brytas, använde man en knuck (pl.  
-ar, m), ett sågliknande verktyg av bleckplåt med handtag  
i båda ändar.

Bakbordet gjordes rent från deg och mjöl  
med pannkaksspadaen och en hönsavrig (m.) hönsvinge.

IV Varav bereddtes bröd.

Inom Hova socken bereddtes man bröd av råg,  
vete, havre och något korn. Läsom närmare nedan i kap. IX.  
Benämningar på bröd, vari sädeslagen namn ingå som namn-  
givande: rågbröd (m.), rågbröd, vetbröd, vetebröd, havresbröd,  
havrebröd, kornbröd, kornbröd (sällan), bjergsbröd (ses. XX).  
Bröd bakades ären av blandad säd t. ex. av råg och havre,  
bränbröd, eller av korn och råg bränkornbröd. Den säd  
som användes att baka med kallades brödsä (f). Till bröd-  
säd för den dagliga förbrukningen togs vad som vid  
kastningen av säden kom närmast agvarna s. k. Mj.

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.  
Frgl. 16



sä. Den bästa däremot såldes. Det mjöl, som maldes av den till vardagsbröd användda säden, kallades brömmjöl (n.) och brödet, som bakades därav, användes till vardagsbröd.

De fattiga bakade ofta s. k. säkåkor, till vilka man tog både med agnar och sätor blandad säd och stötte sönder. Dessa gräddades ojästa på ett grytlock i askmörjan.

Den ejuskapsen hos brödet, att däri ingick agnar, säxor (saxaf.) kallades säxit.

Bröd av ren säd kallades gråul brö. Det vanliga rågrödet var av sänåst sammanlat mjöl, d. v. s. sädorna voro medtagna och det hade endast gått en gång igenom kvarnen. Man använde också siktat mjöl till bröd. Det som kom närmast det sammannalda rågmjålet var täpsikt, det var, såsom man sade, täpat. Se 1. För närmare detaljer hänvisas till mitt svar på frågelistan om tröskning för ifrågasvarande socken.

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.  
Frgl. 16



den kom samrikten; den hade gått två gånger genom kvarnen, så att sädomna voro borta. Till sist hade man finsikt. I bland skilade man själva hemma med en sikt, och det mjöl man då erhöll, kallades siktungjöl (n.). De vid siktningen fränskilda delarna kallades säxor (səjəf.), häsor (həsəf.) eller ker (n.). De gävos åt svinen eller hönsen.

Kryddor, som användes vid bakningen voro:

salt (n.), anis (n.) fänkål (m), käma (f.), kärdmäma (f.), pomerans (n.) salt, anis, fänkål, kummin, kardemumma, pomerans; de båda sista först på senare tid. Andra smaktillsatser voro: vät (f.) 'vört', väst (m) 'vassel' björksäv (f) 'ljörksäv'.

För utdrygningar användes ätor (äta f.), kätrötter (-röt f.) sallan, potätor (potäta f.), bönor (böna f.), siwor (siwa f) 'ärtor, källräter, potatis, bönor, syror'.

### ¶ Deig och järing.

Man skiljer noga i ortens mål på deig och smel. Man lalar om att brödet är deigt 'deigt', att de deiga säp



'det degar sig', degar fäst, fastnar vid händerna; om degen knälar (knäla f), degtalar (tälö m) degsmulor, som fastnat vid bakbordet och händerna. Maträtter med namn på-deg äro okända.

Allt sätta degen kallades att knä. Detta gjordes vanligen tidigt på bakdagens morgon. Då degen sättes, använde man en slöpsbliv (f-or) att värma upp degspadet i. Hela degen sättes med en. Den vätaka, som sättes till, kallades knäspä (n), -knävatoren (n) eller bäkospä. Om i en deg mjölk användes som degspad, sådes degen vara mjölkbestöpt. Saltet tillsattes då man rörde vattnet i mjölet. Ibland tillsattes järta kvällen före till en liten del av degen, som sedan fick stå i bakträget till degen dörpa, då man satte till mera knäspad och mjölk. Detta kallades att göra till jærten för att se, om den var riktig. En deg i vars mitt lagts jærst och slögits i något knäspad, men som ej genomknäddats utan får stå och jærta till nästa dag, då den fullknäddas, kallas ræstodæg (m). Allt arbete

Landsmålsarkivet Uppsala 6841

Aina Meijel, 1933. HOVA

VGL

Frgl. 16



om degen kallades at knus, vre tun. Vid julbaket tillgick  
 på samma sätt som annars. Samma slags mjöl användes  
 vid degens omarbetning, som då man satte den. Dejen  
 vreds i träget med händerna. Blott då man skulle ha  
 den ur träget upp på lekborde, användes späd<sup>+</sup> späd.  
 Då dejen var för litet arbetad, sates den vara dö et ar-  
bätator, den blev då öj ö mn ör 'ojämn'. Då dejen var stadig,  
 var den [lä yan]. Om den på grund av mjöllets beskaffen-  
 het ej blir stadig, säger man at den tün ar (sv.v. I)

Det att dejen jäser uttryckes i orten: dē on jäs.  
sāj; dē on jäs ör ö ör tr ö j öt 'dejen jäser över träget'.  
 Man talade vidare om stär ör jäs ny 'stark jäsnings'  
 och dö ör jäs ny. S il te jäs ny 'svag jäsnings'. Jäsningen  
 provades genom att man satte in en provbulla i ugnen.  
 Vinkte sig så dejen vara färdigjäst, sade man: nu o de  
tä yan ds 'nu är det färdigt att lagas'. Man säger också att  
 dejen är jäs t, f ül jäs t, f ä r d i g jäs t, l ät jäs t,  
l ät t jäs t, t ö n jäs t, l ä n jäs t, 'svargäst',  
sv ö r jäs t, jäs t s i l ä n g e.

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
 Aina Meijel, 1933. HOVA  
 VGL



att den börjat surra: När kakorna skulle gräddas, skot  
 de vara gräddgjesta, färdiggjesta för gräddning.

Man talade å ena sidan om grovt surbröd  
 och surlimpor, å andra om vanligt bröd. Vid bjällrsyr-  
 ning av bröd knädde man på kvällen före och sedan  
 fick det stå och surra (sv. v. I) bliva surt i en trind träbjt-  
 ta med lock, jäsböta (f.). Ville man ha degen mycket sur,  
 fick det stå flera dagar, ibland ända till alla dagar. Dejen stod  
 under denna tid i spisen. Den sattes av hånvärt, av  
 rumtemperatur vatten eller mjölk och uppvärmt mjölk.  
 Enligt annan uppgift bruskade man stöta potatis och  
 låta den tillsammans med mjölet stå och surra i spi-  
 sen i en lerkruka alla dagar, varefter jästen och den upp-  
 värmda mjölken tillsättes. Brödet fick alltid jäsa färdigt,  
 innan det sådes in i ugnen.

Man gånkte ibland deg från ett föregående  
 bak, t. ex. ett kakämne, för att tillsätta som jäsamne.  
 Men det ville gärna surra. man vred där för in bra med



mjöl i det. Stundom lät man skororna i träget sitta kvar för att sedan blötas upp och blandas i en ny deg. Men man ansåg, att brödet inte blev så gott av detta. Att färska upp en sådan leit gammal deg kallades att göra upp käkömnöt. Det osammansatta ordet "jäst" användes om all slags jäst.

Tallmärket användes till betänning dricksjäst, drickajäst (ja) eller jäst, som togs sedan man tända drickat "hällt drickat på tunnau." en höva ätte på bötton eller jästton d. v. s. man tog alltid djupt i tunnau för att få bottonjästen. Den gamla jästen, som blev kvar i botten på tunnau, sedan man druckit ut drickat, kallades tunnjäst och ansågs såsom den bästa. Skummet på det första drickat kallades jäst och fick sjunka till botten först, innan det togs till jäst. Man köpte ej jäst vid bryggerierna utan bryggare var och en själv. De fattigare, som ej bryggade, brukade gå och se om jäst hos någon annan i byn. För att kunna förvara tunnjästen

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA

VGL.

Frgl. 16



hänka en üp den, d. v. s. vred hankor av råghvalm  
i jästen, vilken då fastorade på dessa, arbetade  
mjöl i den och hängde upp den i hängkor (hängkäp)  
att torka. När man sedan skulle baka, fick man blö-  
ta upp hankorna. - Pressjästen kom i bruk för  
omkr. 60 år sedan.

mésämörjést kallades det jäsamne, som  
erhölls, genom att man lade ut lakan och lät mid-  
sommardaggen falla på.

Jästen ansågs särskilt utsatt för att bli skämd  
under inflytande av onda makter. Med tunnsliden av han-  
den gjorde man en korstecken såväl i den jäsamde de-  
gen, under det man sade: Gu bevar, t! som också i  
kakämnena, innan man kavlade ut dessa. Man fick  
ej låna jäst, sedan solen gått ner, man saltade i den  
eller hade en kol eller stål i den såsom försiktighets-  
mätt. - När säbakan bakades, ansågs jäsuingen inne-  
lära förbud för det kommande årets skörd.



VII Brödamnens behandling före gräddningen.

Att göra den färdiga degen till kakor kallades att baka ut eller göra ut (bröt). Först arbetade man degen på lekbrödet, och sedan rullade man ut den till en tjock rulle och skar den till kakämnen, vilka därpå kavrades ut till kakor.

Antalet av de personer, som deltog i arbetet, då brödämnen skulle formas till och gräddas, berodde på luhälets storlek. Tulluämbet skulle en person arbeta upp degen, rulla ut den skära den i lagom stora bitar till kakämnen; därefter skulle en göra ämnena, en göra ut, 'kavla ut', en nagga och sätta best, flytta undan (kakorna) och en föta gräsha baka i ugnen. Att älla, arbeta upp degen på lekbrödet kallades att vrida degen, och det överlämnades åt den starkaste.

Ned att baka ut degen menade man också hela arbetet med degen på lekbrödet. En så stor del av degen, som man för varje gång lade upp på brödet kallades bröddis,

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.

Frgl. 16



under det att degen i träget kallades *tröjadj*. Det stora degstycket på bordet rullades ut till en lång rulle. Denna skars i bitar, *käkönnd* (-önnd *n.*), före utkarlingen. Man var rädd för att få 13 kakor av degen, för det skulle båda olycka; hände det, kastade man gärna det trettonde kakämnat tillbaka i träget.

Det var mycket noggrannhet med att dessa kakämnen skulle klappas jämna och fina; det fick inte vara en spricka i dem. Arbetet <sup>som</sup> skedde med händerna kallades att rätta *té*, *päka*, *höfsa*, *käkönna*. De bakande stodo bredvid varandra under utkarlingen. En av mina sagesmän sade sig minnas, att hennes matmor alltid satte med lekbordet i *kuät*, då hon kavlade ut.

Då man kavlar ut tunnbrödet, går man tillväga så: med ena handen håller man i kavelns handtag, med den andra för man kaveln fram och tillbaka över kakämnat, under det att man ömsesvis flyttas detta runt, en liten bit mellan var gång man trycker till med kaveln, för



att kakan ej skulle hänga vid. Sedan vänder man kakan och kavlar på samma sätt på andra sidan. Emellanåt njölar man kakämnets plats. Till sist förde man kruskaveln två varv över kakan, först emot sig, sedan från höger till vänster. - Man använde samma släta kavel till allt bröd. - Den som inte kunde göra en kaka rund, fick aldrig gifta sig. Om brödet sprack i kanterna, när man kavlade ut det, sade man, att svärmor grinade åt en, d. v. s. man var ej lämplig att gifta sig.

Kakornas storlek var något olika, ibland som fjölen, ibland som en alsten i bakugnsbotensen. Då man bakade av grodd råg, kavlades kakorna ut lika fjörka som vanligt, men det ville ej jäsa utan blev fjöckt och kompakt. Det var så kütz skört, så det hängde inte kvar på spetten. För att få det att hålla ihop bättre mosade man sönder potatis och lade i den grodda rågen. Allt det njöl, som användes vid baket, även det man bakade ut med, kallades bråkmyöl. De fattiga använde ibland

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.



klinjöl vid utbakningen. - Om kakor fastnat vid  
bordet, lossades den med en kniv; satte den mycket  
fast, fick man vrida om den.

Man våga eller pika 'naggade' kakor  
i allmänhet ett par varv på bakkbordet; en del ansåg,  
att kakor blev finast, om den bara naggades en gång.  
Efter naggningen mjölades ej mer. Somliga naggade  
kakor på fjöten; då naggades först den ena sidan,  
så vände man kakor genom att krusa upp 'kasta upp'  
den i luften, så att den kom ned på andra sidan,  
varvid man också naggade den. De redskap, som använ-  
des, voro pick eller nagg, se kap. III s. 21. Krusade man ka-  
kor med en kruskavel, förde man denna två gånger över  
kakor; en gång från väster till öster och en gång mot  
sig. Kakor, som naggades på båda sidor, kallades vi-  
kakor. Man talade om brödets rät- och aversida, eller  
'indöria' rät- och aversida.

Om användning av mätte för kakornas  
Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 6841, A. Meijel, Vgl

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.  
Frgl. 16



formande, se kap. III. De stycken av den utbakade kakor,  
som kommo utanför mittet, arbetades in i en ny deg.

Om uttagande av hål i kakorna och verk-  
tyg härför se kap. III. Man sade, att man låg i kakor,  
kakhålet, 'kakhålet' kunde placeras antingen i mitten  
eller vid ena sidan, på tunnbröd alltid vid ena sidan.  
Att det skulle vara hål i kakor var ett allmänt veder-  
taget bruk, som ingen opponerade sig emot.

Tunnbrödet, vilket man lätit jäsa som  
kakämnen, flyttades efter utkarlingen med händerna  
från bakkbordet direkt på fjöten. Detta kallades att  
flöta på, eller sätta på. Man höll fjöten i ena han-  
den och med den andra svängde man upp kakor.

De tjockare kakorna av jäst deg la-  
des att jäsa ytterligare efter utkarlingen. Först hade  
man alltid brödet på en säng, på senare tid på  
brödbräden av den typ, som ombalats i kap. III s. 20. Ka-  
korna lades för det mesta in, 'enkla', de kunde



dock även läggas två och två på varann med ett lakaw  
emellan.

Skovororna av degen gavs åt ovina. Av de  
degkittar, som blevo sedan man tagit ut hällen i kakor  
na gjordes en älörkakä eller beärkakä, som gavs åt  
barnen.

Levar och limpor rätta en té 'rundade  
man till', och kullar tréla 'trillade' man. De förra mag-  
gade man med en gaffel, en brödspinne eller en speta.  
De lades att jäsa på sängen på ett baksläcken 'bak-  
lakaw', vilket drogs upp litet mellan limporna. Om det  
var kallt, täcktes de öfver med några fjlor 'trassar'.  
Sirapslimpor skulle ligga och jäsa på en fjärskudd  
'fjäderkudde', för då jäste de bra.

Kakaw sopades ej, då den sköts in i ug-  
nen, utan först då den var bakad, se nedan Kap. VIII. För  
att brödet lättare skulle kunna brytas, gjorde man ett  
kors i det med en knäck (se s. 22) innan man satte in

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA

VGL

Frgl. 16



det i ugnen. Lomliga gjorde korsat på baksidan av kakan.

Levar och limpor, särskilt vörtbröd, beströk man med en linnelapp, doppad i sirapsvat-  
ten, men ej innan de sattes in i ugnen, utan då de  
voro färdiggräddade; man sköt dock gärna in det  
ännu ett ögonblick i ugnen efteråt. Detta kallades  
än smörja brödet. Vetebröd beströks ibland med ägg,  
då det togs ur ugnen, men detta tillhör mera senare tid.

### VII Gräddningen.

Man räknade ej gräddningen till utbakning-  
en, utan endast brödets bearbetning på baka-bordet. Att  
baka i ugnen kallades att gräda, i ämön eller rista i  
ämön. Först skulle man fusa in brödet i ämön föra  
in brödet i ugnen och placera det i kakor så många,  
som fingo plats. Under gräddningen fick man äsa på  
kakorna, d. v. s. vända och vrida dem, antefter som de ba-  
kade, och särskilt flytta de kakor som stodo närmast



lysen, emedan de bakade fortast. De mjuka kakorna  
 fingo stå inne i few minuter; tunnbrödet tal mera  
 bak; det kunde stå en tio minuter och lever och  
 limpor i 15 à tjugo minuter. Till sist togs brödet  
 ut med grisslan ut ugnen och bars till sängen.

Man eldade aldrig i ugnen under på-  
 gäende gräddning, se kap. III. Si man gräddade fle-  
 ra sorters bröd efter varandra, togs större delen av  
 det grova brödet först, sedan det fina, som också mäs-  
 te ha ganska het ugn, och sist resten av det grova,  
 vilket blev hårdare i skorpan på grund av den  
 svagare värmen och kallades åtorbäkt bröd. Om  
 man inte skulle fara före med groft bröd, d. v. s. baka  
 grovt bröd, innan man bakade det fina, måste man  
 låta ugnen svalna 'svalna'.

Innan ugnen ännu var reurakad och  
 sopad, gräddade man en provkaka, småkåka. Från  
 brödbrädan tog man kakorna på kakplåten och satte

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
 Aina Meijel, 1933. HOVA  
 VGL



den på grisslan, med vilken de fördes in i ugnen (se s. 20). Kakalet kakor som sättes in på en gång be-  
 rodde på ugnens storlek; det värlade mellan 10 à 12  
 ända upp till 25 stycken på en gång. I en ugn i sock-  
 nen gick det in 32 kakor. Detta antal kallades en tum  
sättning. Om den tid brödet skulle stå inne till grädd-  
 ning se ovan. Man satte aldrig två kakor på varan-  
 dra i ugnen.

Även limpor och levar fördes in i ug-  
 nen på grisslan. Man gräddade så många på en gång  
 som gick in i ugnen. De sattes direkt på ugnsbotten.  
 Om stängning av ugnen se kap. III. För att pröva om  
 en kaka var färdiggräddad röstes en tj. a, kastade  
 man upp den från grisslan ett tag; om den small, då  
 den föll ner igen, var den färdig. käka täma me gröt  
ta, sade man; då kunde man ta ut den. Då man  
 ville pröva, om en limpa var färdigbakad, knac-  
 kade man på den litet litet med fingertopparna; om

Landsmålsarkivet Uppsala 6841  
 Aina Meijel, 1933. HOVA  
 VGL.

Fgl. 16



det då smälldes, var limpan färdig. Ett annat sätt  
 att pröva om bröd var färdiggräddat var att lysa  
 utanför ugnsoppningen; hörde man, att det smälte  
 rade inne i ugnen, kunde man taga ut brödet.  
 Det var vanligt, att man torkade skorpor. Man  
 skar då levar i bra nog tjocka skivor, och sedan  
 skar man dessa mittemellan och lade på ett spjäl-  
 'plåt' och satte in i ugnen, efter det man bakat.

Om bröd, som går bra upp under  
 gräddningen, säger man: brödet höjer sig, går upp, de-  
 a går i brödet. Bröd, som först går upp i ugnen och se-  
 dan sjunker ned, sade man vara höpafärdigt bröd.

De första kakorna, som bakades i ug-  
 nen, sades vara förbakta; de blevo ofta brända,  
 emedan ugnen då oftast var för het. Hastigt gräd-  
 dat bröd kallades bräbakta; när det gräddas vid  
 svag värme, blir det långbakta. När brödet blir väl  
 genomgräddat, säger man, att det är bra bakta genom.

Landsmålsarkivet, Uppsala 6341  
 Aina Meijel, 1933. HOVA  
 VGL

Frgl. 16



grädat.

Bröd, som blir ofullständigt gräddat, kallas råbäkt; da a deyrån, stäbrån i bröt; da a knättet. Om en mjuk kaka, som ej ville jäsa upp under gräddningen utan blev platt och dåligt genombakad, sade man, att det var smokite läkaka.

Om brödet under gräddningen blivit bränt, sade man, att det var soet, bränt eller sötet, svart om det var mycket bränt.

Om det inte var prästen eller annat alltför fint främmande, så skulle var och en, som kom till gården, då man bakade, ha smakbröd, bäksbröd. Även grannarna fingo sådant. Smakbrödet var likadant som det öfriga. Uttryck, som vittna om, hur vanligt det var att ge smakbröd, äro: da a nts ala da yar, bäksdajar, och dan säm inte ger bäksbröd, han ger ä-nö-st. det är inte alla dagar bakdagar,



'den som inte ger bakbröd, han ger aldrig något.'

Följande vers är också betydande: Om du närst in  
dören stänger för den fattige, som tränger, den som  
söker äter bröd, skola Gud detsamma göra, stänga  
sina nådedörrar för din själ, när du blir dö.

- Barnen fingo särskilda små smakbröd, som  
kallades bäksimlor.

### VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter uttagningen ur ugnen placerades brö-  
det på ett rent baklakan på en säng eller soffa, där man  
gjorde äldre tid även hade den, innan de gräddades. Det fick  
här kälva svälva: kimporna beströkos med sirapenat-  
ten (se s. 36). Man lade ofta kakorna två och två på va-  
randra, för att det skulle bli svjigt, svampigt poröst.

När brödet var kallt, sopades det på båda  
sidor med en borste eller en gäsa- eller hönsavring. Det  
avsopade mjölet kallades söpämjöl. Man lade en hel  
hög med kakor på varandra, tog dem mellan händerna



och skaka ä' skakade av mjölet mot bakbordet.

Brända fläckar på brödet skrapar en böt' skrapar man bort sidan, när man äter brödet.

Som tidigare nämnts gjorde man känder i brödet, innan detta gräddades, för att lättare kunna bryta det efter känderna (se s. 22). Det var avsett att brytas i fyra delar, men man bröt det ej med ens, utan först då det äts.

Man räknade brödet i brö'zög, brödtjog. Hos hönnderna bakade man omkr. 3 à 4 tjog. Ett kak tunnbröd kunde ibland uppgå ända till 900 kakor, men då bakade man förstås i flera dagar. Man fick ej räkna brödet, förrän det var gräddat; om man räknar det oökat, jäser inte brödet och blir inte vacker.

Brödet tockades på brö'spät' i taket. Man brukade lägga 3 eller 4 brödspett. över tvärstänger, som hängdes på takar i taket, med ett tjog kakor på varit spätt; en <sup>sidan</sup> anordning kallades en brö'jäl. Kakorna pla

Landsmålsarkivet. Uppsala 6841  
Aina Meijel. 1933. HOVA  
VGL.



cerades alla vända åt samma håll, de fingo ej hänga så nära varandra, att de stötte ihop. En del bröd torrades i ugnen vid den svaga värmen, som var kvar efter ett bak; det ansågs bli fint och skört. Havrebröd var så skört, att det knappt gick att hänga upp.

Vid mindre bak lät man brödet hänga i baket och tog ned av kakorna, antestersons de ätos upp. Vid stora bak däremot lade man ned brödet, då det var riktigt genomtorkat, i brödbingar, brödbingar, i bakstugan eller, om sådan ej fanns, på vinden. Det nybakta brödet - man åt nämligen en liten del av brödet, medan det var färskt, utan att torka det - förvarades i ett baktråg el. dyl. övertäckt med linnesdukar.

Brödet lades upp på bordet på en brödbäke, brödkorg.

[X]. De olika brödelägen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

De grova brödarter, som användes i dagligt

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA

VGL

Frgl. 16



bruk, kallades våndasbrö<sup>+</sup>. Man bakade endast groft<sup>+</sup>  
brö<sup>+</sup> "grovt bröd" i vardagslag, och man skiljde då blott  
på mjukt<sup>✓</sup> brö<sup>✓</sup> och t<sup>✓</sup>t<sup>✓</sup> eller h<sup>✓</sup>t<sup>✓</sup> brö<sup>✓</sup> samt [t<sup>✓</sup>ö<sup>✓</sup>m<sup>✓</sup>brö<sup>✓</sup>].

Namn på brödet efter sädeslag och  
mjölsorter, som de kallats av: t<sup>✓</sup>ö<sup>✓</sup>m<sup>✓</sup>brö<sup>+</sup>, b<sup>✓</sup>j<sup>✓</sup>g<sup>✓</sup>e<sup>✓</sup>brö<sup>+</sup>, som ba-  
kades av skradd havre, d. v. s. h<sup>✓</sup>a<sup>✓</sup>s<sup>✓</sup>ora<sup>+</sup> voro borta, så att en-  
dast m<sup>✓</sup>a<sup>✓</sup>s<sup>✓</sup>l<sup>✓</sup> (m<sup>✓</sup>ä<sup>✓</sup>l<sup>✓</sup>s) var kvar, vidare r<sup>✓</sup>ö<sup>✓</sup>g<sup>✓</sup>brö<sup>+</sup>, r<sup>✓</sup>ö<sup>✓</sup>g<sup>✓</sup>h<sup>✓</sup>a<sup>✓</sup>ka<sup>✓</sup>, brö<sup>✓</sup>-  
n<sup>✓</sup>brö<sup>+</sup> av två delar råg och en del havre, h<sup>✓</sup>a<sup>✓</sup>v<sup>✓</sup>r<sup>✓</sup>s<sup>✓</sup>brö<sup>+</sup>, ä<sup>✓</sup>t<sup>✓</sup>s<sup>✓</sup>-  
brö<sup>✓</sup>, b<sup>✓</sup>ö<sup>✓</sup>n<sup>✓</sup>s<sup>✓</sup>brö<sup>✓</sup>, till en del av mjöl, p<sup>✓</sup>ö<sup>✓</sup>k<sup>✓</sup>ä<sup>✓</sup>t<sup>✓</sup>s<sup>✓</sup>brö<sup>✓</sup>, och br<sup>✓</sup>ä<sup>✓</sup>n<sup>✓</sup>d-  
k<sup>✓</sup>ö<sup>✓</sup>n<sup>✓</sup>s<sup>✓</sup>brö<sup>✓</sup> av två delar korn och en del råg.

Bröd av gjäst deg var ej så vanligt; havre-  
brödet! fick dock ej jäsa, ej heller blandkornsbrödet.  
De tockades ledda sorterna.

Så man tillfälligtvis var brödlös, i brö-  
skärven, som man sade, och man ej hade tid att baka de  
vanliga brödsorterna, kunde man baka en slags bröd  
antingen direkt på glöden, på alen eller i en panna. Så-  
1. bakades sålän, det blev för skött;



dant bröd, som gräddades framför den brinnande brasan direkt på stenhallen, kallades [bröstümsbröd]. grøhøpa bakades direkt på glöden; grøkåkor eller grøkåksbrød bakades på några marker mjöl, vatten och salt i en lagg över sakta eld med grøor (grø f.) 'glöd' lagda ovanpå locket. Ett annat namn på glödkåkor var skål-kåkor eller låfskåkor. Mer talade man om lokåkor; möjligen gingo även några av de föregående under detta namn. Det var väl heller inte så stor skillnad; lockkåkor bakades i en lagg eller panna, som ställdes på en brandring över glöden. Man lade också glöd ovanpå locket. Säkåkor gräddades på ett gnyttlock direkt i askmörjan (se s. 23). Min sagesman kände även till köttbullar, bakade på mjöl och mjölk; om de gräddades inrepta i ett hållblad, varar de påte namnet, visste hon däremot ej. Även gräddade man bröd på halster, nökåkor, vilka användes över glöden. Alla dessa tillfällighetsbröd ha ba-

x 1. Hal-tröjs märk =  $2\frac{1}{2}$  skilpund.



kats utan jäst.

Bröd av jäst deg. Bröd i tunna kakor, som torkades, kallades <sup>ri</sup>tänbröd, någon gång smälbröd.

Sådant bröd, som användes i form av mjuka, mer eller mindre tjocka kakor, kallades mjukt bröd. I allmänhet hade man inget namn på det, men det kände ibland, att man kallade om nickart bröd, måhända till skillnad från andra mjuka bröd såsom limpor el. dyl. För att man sålman mjukt bröd; det var endast, medan det var färskt; sedan lät man det torka och kallade det då tost eller hät bröd.

Om mjuka brödsorter, kända i form av limpor och lever se kap. II s. 7. Benämningar: süflimpor, söt süra limpor, krüdlimpor, vätalimpor.

## 2. Högtidsbröd.

Brödsorter, som blott användes vid högtider och helger, kallades vädrasbröd eller högtisbröd. Vid högtider bakade man ett finare slags tunnbröd av skrädd korn och möjligen litet vete; det jästes ej, och då det torkades, blev



det som k  .

Olika slag av mjukt br  d av r  g eller veteblandning, som bakats som h  gtidsbr  d: r  masbr  d av tre sorters mj  l, r  g, korn och vete, vidare gr  nt br  d, fint br  d eller f  nibr  d, siktsbr  d, siktsk  ka, s  msiktbr  d av r  g och vete, ibland kallat kn  ksbr  d, emedan man brukade g     ver det med kn  skavel i st  llet f  r att nagga det, s  urbr  d (till jul), v  trabr  d (till jul), sirapsbr  d, sirapsl  mpa, kr  dli  mpa, j  rnmysh  sl  mpa.

Namn p   olika slags h  gtidsbr  d av vete: v  tbr  d, v  tbr  d, v  tbr  d, fl  tad av tre vete-l  nker, r  lk  ka, varvid man f  rst karlade ut en rund kaka av vetedeg och sedan fl  tade en kranse och (omkring) bakades till namnsdagar, v  tbr  d, s  mla, s  fransbr  d, sk  rpor, kr  dsk  rpor.   r gammalt anv  nde man knappast vetebr  d i orten.

Br  deorter, som bakades blott vid best  mda tillf  llen: z  kbr  d, br  lopsbr  d, begr  vningbr  d.

Landsm  lsarkivet. Uppsala 6841

Aina Meijel. 1933. HOVA

VGL

Frgl. 16



Julbröd: De brödkakor ar vanlig rågmjöl-  
 deg, som man bakade vid jul, krusades i kanten med  
 nympa 'med nypan' och ornerades genom att man lade  
 en sal ovanpå kakan, så att det blev tre salorna-  
 ment på ovansidan. Ar vortbrödedeg bakade man s. k.  
 julbrökar (se fig.), vilket tillgick  
 så att man rullade ut en alns-



lång ler, som karvlades ut i julbrök  
 båda ändar; i de utkarlade styckena skar man  
 sedan omkr. sex stycken smala strimlor, vilka rulla-  
 des intill den ökarlade delen ar leven. Den färdi-  
 ga julbocken var en halv aln lång, och var och en  
 ar husets folk skulle ha en sådan. Varje person skulle  
 nämligen ha en julshög, vari ingick ett bröd ar alla  
 de sorter, som bakades till jul. Det var mycket bestämt  
 antal. De fingo då t. ex. ett bröd ar sammalet, ett ar  
 sansikt, ett ar finsikt, en julbock eller ett vanligt vort-  
 bröd, ett siransbröd en kryddlimpa (limpana gjor-

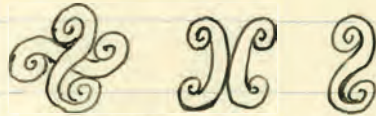
Landsmålsarkivet. Uppsala 6841  
 Aina Meijel. 1933. HOVA  
 VGL.  
 Frgl. 16



des då litet mindre än i vanliga fall), en russinkaka  
och en vetekaka och en saffransbulle. Ibland bakade  
man en stor sàkàka, rund och försedd med sju horn  
för varje medlem i hushållet, eller en sààks, vilken  
såg ut som julbocken fastän större. I stället för att  
rulla upp strimlorna (se ovan) kunde de flätas tre och  
tre. Såoken hängdes upp på en spik för att torkas,  
lades i sädesbingen och sparades till våren (Jfr. kap. 8).

Den kallades också värlov.

Man bakade även julbröd i form av  
människor eller djur och julgäbar och jötur. Bröd i  
form av hakors eller spiraler (se fig.) kallades jul-  
kuis eller julspiral; somliga  
kallade även den för julbo-  
kar. Vidare bakade man s. k.



Julkuisar.

gumnighetshorn, då man rullade ut en liten rulle av  
degen och klappade ut den i ena ändan, som därpå  
veks in under resten av rullen.



Brödsorter vid andra årshögtider  
voro lusskåtor, lusskåsar, och lussbålar vid lusse  
och fetstikasbålar och simlor i fastan.

Vid bröllop bakades bröllopstårter,  
bröllopsbakelser med röd garnering, jötronsbakelser,  
och så med röt på, och såfranstringar.

Begravningsbröd: begravningsstårter med  
ornering av svarta punkter eller ord; ibland utgjordes  
den av en slags kranse, bakad av flera kottar, en  
större underst och flera mindre ovanpå, så att kranse  
fick pyramidform. Utom tårter bakades smörbakelser  
med svart pärllocker på, ringar och gräddstringar, som  
voro så stora, att de kunde trädas över armen. Om  
det kom en person i något ärende till ett ställe, där  
det var begravning, skulle han ha en sådan ring  
på armen.

Om inte folket i begravningsgår-  
den särskilt ha ämnat sig undanbädd sin förmög-

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.


Frgl. 16



hade man med sig sådan. Särskilt tog man med sig smörbakelser. De lades då upp på en tallrik, bring vilken man svepte en servet. Snipparna fästes tillsammans med en nål, och i toppen satte man terö-saris 'lingonris'. Sedan sattes dessa knyten, sådana de voro, på kalasbordet i rader, allteftersom gästerna kommo.

En sur grädde och mjöl och litet socker gjordes en slags bakverk, som gräddades som små klickar på plit och kallades grädkäkor.

Småbröd bakades förr mycket sparsamt, endast vid särskilt högtidliga tillfällen. "I mi härestati (omkr. 60 år sedan) fanns det inget småbröd", sade en minn sagesman. Andra uttrycke några sorter såsom säkstringar, pepporkäkor, vita (utan sirup) och bruna, långstringar, ögstringar (se fig.).





Vidare bakades smörbakelser, säkstring, långstring, ögstring varvid man skar den tätt utskavlade degen i armlänga.

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL



x

stycken och med en sporre gjorde tre zak (n.) 'hack', vilka sedan vid uppjäsningen gingo isär, så att de blevo som vackert svängda kammar (se fig.). Så man gjorde søltkäkor, sporra   de man ut fyrkantiga bitar, smörbakolsø søltkäka lade en syltklick i mitten och vek upp hörnen. Iven bakade man jeplar av vetedeg och jæstkäkor, i vilka man hade jäst, samt jæsringar, som också voro av vetedeg och gingo stå och jäsa.

3. Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Om mjölkstöpt bröd se s. 25. Vassel och kättspad användes stundom att knåda i, men några särskilda namn på brödsorter efter till dem använt knådspad voro ej kända.

Av kärbröd bakade man blinskäka 'blä-lärs-kaka' och krøsakäka 'lingonkaka'. I kida fallen bredde man bären på den raa brödkakan, innan den ännu var färdigjäst och satte en annan oväpa. Nä-

Landsmålsarkivet. Uppsala 6841  
Aina Meijel, 1933. HOVA  
VGL.

Frgl. 16



gon gång tog man mos t. ex. krösam<sup>ös</sup>, i stället för kär.  
 Endligt en soysman bakade man br<sup>ä</sup>besbr<sup>ö</sup>, då man  
 ej lade två kakor på varandra utan bredde ut bären  
 på kakan och packade ihop dem i kanterna. Äpple-  
 skivor användes också i bröd; frukten lades då emel-  
 lan två kakor, och den undres kant veks upp över den  
 övres.

Man hade fr<sup>ö</sup>kabr<sup>ö</sup>, 'matsäcksbröd', som  
 utgjordes av råmasbr<sup>ö</sup> (se s. 47), således litet finare än  
 det vanliga vardagsbrödet.

Åt hästarna bakades bröd av havre eller  
 havre uppblandad med något råg, hästabr<sup>ö</sup>.

7. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Råv av olika slag, bakade i råjärn, voro:  
 gör<sup>an</sup> och tän<sup>ri</sup>an; dessutom bakade man väfl<sup>or</sup>, väfl<sup>or</sup>  
 och må<sup>nk</sup>ar se närmare kap. III s. 16, 17. Olika slag av pann-  
 kakor: gö<sup>ka</sup> & lä<sup>na</sup>, pä<sup>n</sup>skä<sup>k</sup>or, m<sup>ö</sup>rotspän<sup>s</sup>kä<sup>k</sup>a som  
 bakades av mosade morötter och potatis i en lag med

Landsmålsarkivet. Uppsala 6841

Aina Meijel. 1933. HOVA

VGL

Frgl. 16



lock ovanpå brandringen, fröskpannkäka, potatspannkäka, müsapankäka (på danspanna), rårevspannkäka eller rårakspannkäka eller råpannkäka, alla tre med rivna potatis. Av den råmjölk, som blev till sist, d. v. s. den som det var så litet ost i, så det ej gick att göra kalrost, av den bakade man ätorpannkäka. Om pannor och laggar, i vilka pannkakor gjordes se s. 17. patator kallades ett slags bullar av mjöl och blod och litet ister inuti, kokta i saltvatten.

### 5. Paltbröd.

Bröd, som bakades med blod som spad, kallades paltbröd eller paltkakor. Man använde mest svinblod men även blod av nötkreatur och får. Brögon 'blodet' spädades med mjölk eller kättespad. Paltbröd bakades av råmjöl. Man blandade ej potatis i paltbrödsdegen. Som kryddor användes mägram, megram och jöppar, jöppar. Dejen kallades paltbrösdij. Jäst tillattes, men brödet var mycket tungjäst. Förfaringsstället vid



utbakning och gräddning var densamma som det vid van-  
lig bakning. Kakorna "knäcktes", för att de lättare  
skulle kunna brytas. Faltbrödet hängdes på spets i  
taket och torkades. Det lades sedan ned som annat bröd  
i tunnor eller dyg. på vinden eller i ett magasin. Det äts  
aldrig, medan det var färskt.

### I. Folktro och folkreder rörande bröd och bakning.

Det kunde hända, att man förlorade brödturen  
'turen med bakningen', om man t. ex. lämnade ut jäst ef-  
ter solnedgången, och om det kom någon helt främsman  
in, då man satte en deg, ville degen inte jäsa. Om någon  
kom till gården, när man bakade, skulle denne ha en  
kaka, annars gick turen kort. Likaså skulle man  
helst vara deg, när man bakade, för då blev brödet  
bra; därför försökte alltid matmodern 'matmodern' att för-  
arga pigorna 'pigorna'. Då det jäste eller bakade dåligt  
i ugnen, kunde man säga: "da a säm förgjort", det är  
som förgjort". För att få bort mot förgörning gjorde man



korstecken över degen. Brödet blev bättre, om man skrattade över jästen. Jfr. föregående spridda uppteckningar av folkminnen kap. V s. 29.

Låt ente barna bita i kaka, hette det, för då lär di sej aldri å läsa. I. v. s. man fick ej räcka kakor, som hon var, åt barnen utan bryta eller skära stycken åt dem.

Brödets egenskaper eller andra förhållanden i samband med bakningen ansågos kunna utgöra tydor, som angävo den bakandes avsikter att bli gift och hennes egenskaper som blivande hustru. Man sade t. ex: "slå ente så hårt mä hälet, för då får du en stögg kär!" Den som ente jär hälet med i kaka, ho blir stomor, å då ger ho stebarna den minste fjälingen. Kan di ente jära ena kaka rund, duger di ente te å gefta se. Den som ente kan lappa ihop e trasi kaka snöjt, den sa aldri bli te å bli gefta. För att få veta vem som skulle bli ens tillkommande, leakade man drömpankäka; man åt då av denna

Landsmålsarkivet. Uppsala 6841  
Aina Meijel. 1933. HOVA  
VGL  
Frgl. 16



på kvällen, varseersman ingenting mer fick säga den dagen; under den följande natten visade sig så en tillkommande i drömmen. (Jfr. föregående folkminnen kap. VI s. 32).

Vareel om dödsfall vid bakningen: om man glömde en kaka i ugnen, fick man spörja lik; om kakan vänder sig stupa, dör någon. Om man glömde att baka en kaka i ugnen, skulle någon nära släkting dö. Hör man ett finger genom den obakade kakan, får man spörja lik. Om det hängde sotflagor i ugnen, betydde det begravning.

Om man tappade en smörgås med smöret nedåt, bådade det regn. Om man breder sig en ny smörgås, innan man ätit upp den man håller på med, säger man, att det sitter någon i släkten och är hungrig.

Bröd användes skundom som läkemedel eller magiskt hindande medel. Man gav t. ex. kreaturen bröd med armsvett på för att få dem att trivas, man



folk bar brö i vänstra armbålet, å sen ga di kvinn-  
 folka utåt; då sulle di töcka um dum. Kvijer, sum  
 kalvat första gången, ga en nic kakehöl, bitarna,  
 som togos med hälwätt ut kakau, då den lekadades för  
 di sulle bli bra mjölkekör. När kora ente velle ta  
 se mä kalv, ga di dum tre kakehäl.

Av jubbrödet eller säkakau (jämför Kap. II:2)

skulle var och en av husfolket äta och oftast även häst-  
 tarna. Det användes ej för andra ändamål. Sedan ju-  
 len slutat förvarades det, såsom ovan nämnts, i säa-  
 bingen, 'sädesbingen' eller också i bottnen på säalö-  
 ppen, 'säkorgen', där man sedan hittade det, när man  
 skulle sä. Det skulle ätas, när man börja i våron,  
 'började värbetet', för att ge must och styrka för den  
 kommande sommaren. Husfolket åt sin del av brödet  
 inne i stugan, men resten bars ut på åkern till hästar-  
 na. Man lade inga bitar därav i fårorna. - Andra hägtids-  
 bröd med magisk användning voro ej kända, men enligt

Landsmålsarkivet, Uppsala 6841  
 Aina Meijel, 1933. HOVA  
 VGL

Frgl. 16



en sajesman bakades s. k. vaxfimp<sup>r</sup>or, surlimp<sup>r</sup>or, då man tröskade, vilka sedan ätos vid värsådden.

XI. Talesätt och liknelser.

"Salt ä brö gör kinden rö." brösväl<sup>o</sup>n säges den vara som är tjock och rund i kinderna; ää ja brösväl<sup>o</sup>na betyder ää bli tjock och fet. Ordet brökrän<sup>o</sup> användes skämtsamt om ää karus mun; "brökrän<sup>o</sup>a gör" sade man, när barnen mäla<sup>o</sup> ä ät<sup>o</sup> mumsade och ät. "Dä kliar i kakästän<sup>o</sup>" betyder, ää man är hungrig.

"Dä gör, va dä kan - sa han, som kasta jästen ätter i ummen" eller "nu får vi jära som gubben, som kasta jästen efter i ummen. "Ongdomen rasar - sa käringa, fall i kakhögen." "Nu ä dä slut på jula ä dä granna bröt," sade man, dä man gäte och haft goddagar och sä mäste hugga in och arbeta. På en fattig flicka avviset en friare, kunde man säga: "Dä hade ätt dugat ä tate den; dä ä le bättre ä ha ena kaka än ä setta på berget ä ringa ha.

Landsmålsarkivet. Uppsala 6841  
Aina Meijel. 1933. HOVA  
VGL.



60  
Låtor om brödet: "En lagård full i  
röa kor å en grön vallpiga, sum sopar ut dem."  
(Ugnssopar, som sopar ut kolan ur ugnen.)

En man, vars hustru nedkommit med  
ett barn, och vilket han ville tala om för sina grannar,  
kunde säga: "Mi hustru ha slätt ikull ummen."

"Ha rent brö (mjöl) i påsen." - "Kaka  
söker maka." - "Flär sa i få se på andra bullar." Om  
en person, som jämt grälade och gnastade på sin om-  
givning, kunde man t. ex. säga: "So jir sej ente, så  
länge ena säga, retter rätt upp och ner i karinga."

---