

7144

DALSLAND

Färgelanda m.fl. snr

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

16/4 1934

Olsson, Agnes, 1934

Svar på ULMA:s frågelista 16  
Brödet och dess tillredning

21 bl. stor 4:o

inc 050



Besv. av Folkshöllan. Agnes Olsson, Kylsäter skola,  
Färjelanda

Inh. 16/4 34.

Svar och upplysningar till

Landsmålsarkivets frågelista 16. Brödet och dess tillverkning.

Från Färjelanda och angränsande socknar, Talbo härad, Dalstland.

Uppgifterna erhållna huvudsakligen från Klara Olsson (c:a 80 år), född i Högsäter, nu boende i Håbyn Färjelanda, men även från några andra personer. Vad som förbigåtts i frågelistan är sådant, som antingen icke förekommer på denna ort eller som det icke lyckats att utröna, om så skulle vara fallet.

Kap. I, sid. 1-2. Inledande frågor om bakning.

Ordet baka användes vid matlagning blott om brödtillverkning. Förekommer även i uttryck som "baka ihop sig" om murbruk o. dyl.; "baka med gröt" (= grötomslag); baka ur träbunkar med hett vatten. Baka avser blott utförningen av degstyckena till bröd, icke gräddningen, vilken senare liksom allt, som upphettas i ugn, kallas att steka.

Såsom substantiv användes ordet bak i betydelsen "ett bak", vilket uttryck kan beteckna dels hela arbetet dels den kvantitet, som bakas på en gång.

Stora bak skedde till högtiderna, ej annars mer än vad som ätgick för f. ex. en vecka. Julbaken störst. Vid större bak arbetades det två till flera dagar i sträck.



Personer  
som  
baka.

Bakegommer, -käringar, -konor, -moror.  
"Gabbane" stekte. I lön fingo de, som bakade, bröd med sig hem.  
Till Färgelanda kom yrkesbagare omkr. år 1890. Anders på Karbun  
i Sundals-Ryr inflyttade. Bakade småbröd.

## Kap. II. Allmänna frågor om brödet.

Brödets  
betydelse  
och helgd.

Dagligt bröd.

"Guds gåvor" var hembakat bröd. Inte så pepparkakor, som köptes på Hällemo marknad till marknads gåvor.  
När de va nöjde me baket, så sa de: "Gud ske lov, vi har bröd  
föa för vintern. De va stöckt å kaste Guds gåvor på golvet.  
Färligt att trampa på bröd, som tappats.

Bröd av havre och råg tillsammans kallas kakely.

Ordet "brölös" förekommer; "Små smulor är också bröd"; "Bätte  
brölös än kålös, så käringa, när ho törka bordet me  
katten"; "Ät bröd också!" "Möla brö" = äta bröd enbart.

En bröbete, brösmöla, kakefjälling, limpe skiva, skalk.  
Kysteket bröd.

Brödets  
egenskaper

Böregt brö = pipigt bröd; mugget = möjligt bröd.

Sådant bröd, som man ville ha slut på, bad man barnen,  
att de skulle äta, så skulle de bli starke och granne.

Bulle = små runda mjuka vetebröd, som sedan klyvas och  
torkas till skorpar. Limpa = stora runda eller avlånga  
mjuka bröd av råg eller vete, vilka skäras till skivor.

Med lev menas här tunnbakat, hårt, ojäst bröd av havre.



Med kaka menas ett platt utbakat, kunt, mjukt bröd av råg eller vete. Kuse är av vete och har rund, något utslirad form, ibland även överdragen av äggula, socker el. dyl.

### Kap. III. Bakuqnen och bakredskapen.

Man bakade inne i stugan i regel. På en del ställen fanns särskild bakstuga, där även brygd och tvätt skedde.

På "Ryra" (= Lane-Ryr) har funnits många stugor, där bakuqnen sträckte sig utanför stugans vägg, men den slutade jämnt med ytterväggen. På vissa ställen funnos särskild bakkanmare.

**Bakuqnen.** Med "storom" menades den stora inmurade uqnen i motsats till "kokspisomen".

Bakuqvens botten var bäst, när den var av "tälgrå" = av flata skivor av täljsten. Den sluttade något mot lysevråa. Fristående bakhäll mycket vanligt. Infördes troligen på 1880-talet, troligen från något gjuteri "i stan" (Uddevalle). Det eldades först, och sedan karades glöd under hällen.

**Omgapet.** Uqnsöppningen kallades omgapet.

Röken gick ut genom omgapet till rökfånget för spisen.

**Stängdes.** Ofta fanns <sup>ibland en lös "omtäppa", "omsfiöl".</sup> "omslucka". Valvet över spisen var försedd med "ombrik". Platsen framför bakuqnen kallades quuva, eldquuva.

**Bakved.** Granved, småved. Till tunnbrödsbak skulle det vara en hel kubbe. Halva fannvedbrän skulle ligga ovanpå kubben.



Eldningen. Både att elda och att "klena" ugnen passade för piger att göra och var värt en kopp kaffe. Man lade elden på kvarträ. "Det lågar fram". Om en då "putte påt", så blev det drag. Bröspik eller stång användes för att kára ut glöden med. "Uttrenas" = tassa ut. Raka ut gjorde man med träraka. Omsraka var en träbele på skaft, omsopa en kvast av björnomöse, fastsatt med en ring. Härmed sopades omen.

Temperatur i bakugnen. Mjöl kastades in för att pröva värmen. Ibland lades en "råkavel" in (= en degbit). Var omen för het, så fick han "stala". Undervärme förekom vid lös hall. Övervärme framkallades av lyset. Att elda en liten brasa, när ugnen började bli för sval, kallades att "lägga in å ulla på halla". Hurtig eld på brödets ena sida kallades "lys".

Flyttbar bakhäll. Flyttbara bakhällar av järn funnos men däremot icke flyttbara av tålegrå. Immurade hallar av tålegrå voro vanliga. De flyttbara kallades "bakehäll". Hos Anon i Råa (Färjelanda) fanns en järnhall med 4 ben, på ett annat ställe en med 3 ben. Benen voro fastgjutna.

Fattigt folk stekte bröd i askmörjan, vilket kallades "askestubar".

Kalster kallas här "galler" och har använts, när man bakat bröd tillfälligtvis.

Vafflejarna va fyrkantige, goråjärn tygnare, monkepanner hade särskelte höl te var monk.

Tokspisugnar kom i bruk i Färjelanda i början av 1890-talet.



- Bakbord. Lösa bakeskiver fanns med uppstående kant blott på bakre kanten.
- Baktråg. Kallades knötråg. I dessa knöddes degen. Man rörde omkring i degen med händerna. Bakefiltar breddes över.
- Kärl. Mjölet förvarades i mjötkar.
- Verktyg. Man hade "kävle" både med ett och två handtag, hel-svarvade. För knäckebröd hade man kruskävlet.
- Kniv. Särskild bakekniv användes. Till hålmått hade man ringar gjorda av nöthorn.
- Verktyg för  
brödlämnels  
införande  
i ugnen. Man begagnade en skottfjöl med långt skaft. För att flytta brödet inne i ugnen användes en brödspade, som bestod av en rätt smal avlång jämplåt, fästad vid ett långt skaft. Detta verktyg kallades ibland "bröträt."
- Hjälperktyg. Som hjälperktyg användes kakebott eller handfjöl, med kort skaft. Likaså flöj, som utgjordes av en tunn, smal träskiva med skaft. Brödspik, en lång smal stake av trä, användes till att vända tunnbrödet i ugnen med.
- Järningen försiggick på stora bord eller annan lämplig plats. Kakorna lades i flera varv (i regel högst tre) på varann med bakefiltar emellan.
- Verktyg att  
nagga eller  
picka brödet. Man använde kakepäck, även kullepäck, vilken senare gick runt kring en axel, som var fästad i ett handtag. Till tjockt bröd användes gaffel eller en limpepäck, som bestod av en såljd pinne.
- Knäck användes ibland för att göra ränder på brödet.



Deqskrapor. Man använde skrapeben, troligen av skulderbladet på något djur. Det var fjorakt i ena änden. Tunars användes sked eller kniv till samma ändamål.

### Kap. IV. Varav bereddes bröd?

Råg, havre, samt korn användes sedan gammalt till brödberedning. Ätler var sällsynt till sådant ändamål.

Vete kom till på senare tid. Brödet kallades: rågbröd, havrebröd, kornbröd, ärtbröd, vetebröd.

Säd, som användes till bröd, kallades här brödsäd (brösa). Gemensam benämning: bröämne.

Blandad havre och råg till bröd kallades "kakety".

Bröd av köpt vetemjöl brukades i många hem sedan ganske lång tid tillbaka vid högtiderna. Första bekant skapen med sådant gjordes troligen i prästgårdarna.

I Färgelanda gavs bitar av rågbröd till barn som uppmuntrande omväxling mot havrebrödet (omkr. 1860-66).

Den bästa spannmålen avskildes till utsäde, "såsä".

Lättsäd = slösäd maldes åt korna.

Till vardagsbröd brukades "sammalet", d. v. s. råg och kli tillsammans, ostilt. Sådant bröd benämndes vanligen "grov kaka" eller vardagsbröd.

Orensad havre maldes till djuren. Därav kunde bakas hästebröd.

Rengöringen av säd kallades "fåga" (= sälla med såll).

Sådant kallades ofta "grant brö". Av sammalet mjöl gjordes sammalet kaka. Med skrädkaka menas

Till vardagsbröd  
avsed såd.

Bröd av ren  
säd.



bröd av skrädd (= rengjord) havre. Siktakaka har bakats av siktat mjöl (helsikt, halvikt) finsikt, toppsikt, samsikt. De fränskilda sådorna kallas kli och användes till djurmat.

Kryddor. Här kända kryddor äro: salt, anis, fänkål, kummin, karde-  
mumma, pommarans. Andra smak tillsatser: vört, vassel, si-  
rap, drank.

Utdrygning. Kålrötter.

### Kap. I. Deg och jäsming.

Med deg menas fast deg. Smet och röra är lös deg. Ordet "dega nei" förekommer; likaså degigt, vilket också kallas "dålegh höva" om bröd, som är illa jäst. Ett stycke fast deg kallas "degtulle".

Sätta deg.

Att sätta deg kallas här "knö". Detta arbete gjordes vanligen i ottan bakdagens morgon. Vålspan kallades "knöspa". Kärlet kallades knöbråg. Vid stora bak knöddes litet i sänder, för att det inte skulle surna. Var spadet mjölk, sades degen vara mjölkknödd. Saltet lades i knöspat. Efter en mindre mängd mjöl hölls den i varm mjölk (med socker) upplösta jästen i. "Raskedeg" förekom även. När degen blev tillräckligt fast, kunde den arbetas med händerna i synnerhet, när man skulle "vri opp" den. En "svara" kunde någon gång begagnas, för att degen skulle bli seg och bra arbetad. Klimpig deg sades vara "kläppete". Degen kunde vara "för harl", lagom, eller den kunde blötna.

Degen jäser.

När degen jäser, säger man, att den "hövar seg"; går över bräget. Degen är hövad. Den kunde vidare vara tungjäst, surjäst,



"ha dåligt höv".

Tunnbröd var osyrat bröd; allt annat bröd var syrat.

Jäsämne. Jästekaker (= surdeg) gjordes av skovor efter bak och knådades ihop till degämne.

Juldegen kryddades med humle och pomerans. Jäst kallades all slags jäst. "Gärd" kallades det, att drickan gick upp vid jäsuing. Tid byggd av dricka, lades jäst i. Den jäst, som blev på bottnen, användes vid bak. Jästen köptes på bryggeri och förvarades ofta i form av jästkakor. Skumjästen från byggd användes vid julbak.

På 1890-talet kom pressjäst i allmänt bruk i Färjelandskrakten. När jästen lades i drickat, skulle de, som gjorde det, "huja", d. v. s. skrika och vämas, så skulle jästen verka bra.

Flera gamla personer minnas, att folk för cirka 60 år sedan (1860-70-talet) här i trakten brukade göra ett kors i den färdig-satta degen med handens tillfingersida. Detta skulle ske under lysnad.

### Kap. VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

Gemensamt uttryck för arbetet var att baka eller knåla ut degen.

Beskrivning  
av arbetet.

Exempel från bondehem. Först knöddes. Då gjordes korsstecknet i degen. Så fick det jäsas. När degen var väl höva, skulle den vridas upp. Antalet personer, som arbetade med baket kanske någon gång kunde vara beroende av hushållets storlek men i de flesta fall skulle två personer vara sysselsatta med själva bakningen, en vred upp degen och gjorde ämnen <sup>"tullar"</sup> och

Personer.



Formningen av  
kakämnen.

den andra kavlade ut kakorna.

När kakor (= mjukt bröd) bakades, gjordes utklappning-  
en med bägge händer, tills det blev lagom för bearbet-  
ning med kävlet (ett sådant med slät yta).

Med bröd menas här på orten hårt tortt bröd, speciellt  
tunnbröd. Degtullen till ett sådant klappades ut  
med ena handen, tills det var färdigt att börja med  
kävlet. Till tunnbröd användes ett firrandat kävle.

Vid bakning av tunnbröd sitta två personer på var  
sin sida mitt emot varandra, försedda med var sin  
bakskiva (alltså 4 st), som stöddes mot knäet och en  
stol. Dessutom hade var och en kävle och flöj.

Vid tjockt bröd slätt kävle, vid tunnbröd ett brötkävle  
(firrandat), vid knäckebröd kruskävle.

Harlingen av de  
tunna brödsor-  
terna.

En skulle ha e slätte fine fjöl, å en skulle være skee-  
kele te å gä't. Då fanns allt di, som va svörme, de  
kunne inte. En kävla fört ut tullen te e runne kaka,  
sin så kävla en ut'et, så då blev tynt. Då skulle en  
ha mjöla så de inte grodde i. Så skulle en snu't  
på fjöla me flöjen. När de blev teräkele tynt, så  
kunne en skulle't på kävlet, när en velle sou på't,  
å sin skulle't å igen på andre si'a. Ibland feek en  
jamna på kantene, så di inte blev sprockene.

Tunnbröd bakades så "tunt som löv" och lika stort som  
bakefjöla.

Av välbärgad säd kunde det bakas tunnare bröd. Grodd  
säd kunde inte bakas riktigt tunt. Det mjöl, som



användes vid utbakningen, kallades "bre mjöl". Tli mjöl dugde inte till bremjöl.

Kade man för litet mjöl på kakan, blev den blå.

Kunde någon baka blött, så kunde det nog vara bra, men den, som gjorde så, var snål vid gubben,

ten karl skulle steka brödet. Han räckte fram en lång handfjöl, skottfjöl. Om kakan fastnat vid bakskivan, togs den loss med flöjen.

Tknäckebröd maggades med en "kullepeck". Humars pickades brödet med en "kakepeck". Varven gjordes efter behov, "ju mer ju bättre". Man mjölade inte efteråt.

Maggingen skedde på fjöten mest på "opparste sia".

Longa särskilda mått till ovannämnda slags bröd. Men vid småbrödsbak kunde man ha det för att "ta ut kakor" med. Kanterna bakades då ut till nya kakor. På tknäckebröd gjordes hål med horn. Kallades att "ta hål". Hålets plats bestämdes av höjden från stängan till taket.

Kakan flyttades med flöjen. "De smudde kaka på fjöla å sen skövs ho å på bakefiltern". Flera varv lades på ett bord.

Av skovorna, "knottrei", gjordes "skrapkakakä", "knottrekakakä".

Man pullade ut bullar. Limpor pickades med "spete", limpepeck. Limpor lades att jäsa på dukar med veck emellan.

Efter stekningen sopades ofta kakorna men en



hönvinge. Lopenjöllet gavs åt djur.

Kvarstannat mjöl på fjölen kallades "så'ar".

ibland kunde man sporra brödet. Även kunde man efter stekningen smörja det. Så skedde med limpor och bullar.

### Kap. VII. Gräddningen.

Tunt havrebröd kallas i Färgelands lever. Limpor kallas ibland "stomp".

Först lades brödet antingen ~~pa~~ <sup>med</sup> handfjöl (kakebotk) eller skottfjöl på lagom hett ställe, "å dä kan en nu rättle's säg se". Så skulle det "kantades" i omen, så det inte brändes. Tunnbröd (lev) skulle smås med bröspiken. Det tjocka smuddes med brödträit. Limpor stektes i "mörkt om", vanliga kakor i "lysom". Det tunna brödet stektes först, det tjocka sist. "De fresta' omen mä e' fresta' kaka, lässa".

Tunnbröd fördes vanligen i på skottfjöl. Ibland kunde de "kulla" leven om bröspiken och "rulla av'et" i omen. Kakan kantades. Tunnbröd skulle alltid somus helt om. Sen skulle det svängas runt i omen, allt efter som det passade för lågan. "En del tog kaken mä hanna å smuddes dom på handfjöl å pecka dom på andre sia å skecka dom in i omen". Antalet kakor berodde på omens storlek. Ett var kallades "ett sätt". Första omgången kallades "första sättningen". Varje slag av bröd fick stå sin tid, allteftersom omen var het till. Limpor omkring  $\frac{1}{2}$  timme. Allt i omen läg-



ga två kakor på varandra synes icke ha brukats här. Butalet insatta limpor berodde av utrymmet. De sat-  
tes vanligen på själva botten. Sedan stängdes omen  
med en lucka. Man stack in en vispsticka och prövade,  
när limporna ansågos färdiga.

Skorpor torkades ofta. Runda skorpor skuros av bullar,  
två och två. Långskorpor skuros av limpor. Limporna  
skuros först i tjocka skivor. Sedan klövs dessa på  
längden, så att det blev två skorpor av varje skiva.  
Efter baket torkades skorporna i omen över natt,  
så de voro färdiga på morgonen.

Brödet höjer, hövas sig d. v. s. jäser upp bra.

Väl genomgräddat bröd kallas välstekt.

Ofullständigt gräddat kallas löstekt, fegstekt, lastekt.

Bröd kan här sägas ha stålrand eller vara uhövat,

En skrynka på bröd kallas ofta en skrock (o)

Bränt bröd kallades ofta uppbränt.

Tunnbröd kunde i varmt tillstånd ihopvikas i många  
lager "för å steckes under rocken de bakeläfsa". Inke  
så ofta gavs mjukt bröd bort. Smälket med "bake-  
läfsa" synes ha givit upphov till ordstävet: "Medlarn  
lever, så tiggarn om läfsa". Bakeläfsa gavs även åt  
grannar. Barn kunde få små kakor.

### Kap. VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Det tjocka brödet lades var för sig på skynken. Det tun-  
na breddes ut på brödbänken utan underlag till dagen



därpå, då det sopades och lades på vinden i revor.  
Bakerskan fick i betalning ett tjog bröd. Då hade hon arbetat från kl. 12 på natten till sent följande kväll.  
(Efter detta skulle det kokas helt på grynhavre, och den skulle sedan torkas i omen. Då skulle en piga stå och röra i den hela natten. Därav blev det goda havregryn, bättre i smaken än våra köpegryn.)

Limpor och bullar beströkas med sirapsvatten. Sedan skulle de åter torkas i omen.

Sopades. Nygräddat bröd sopades med en hörevinge. Det avso-  
Skrapade. pade kallades sopenjöl. Det brända skrapades bort  
med kniv.

Ristades. Rist eller knäckning förekom. Gjordes antingen på  
rår degen eller på brödet medan det ännu var mjukt  
nog. Förekom på mjukt bröd. Skars sedan sönder, ofta  
i sex stycken men ibland i fyra. När brödet delades  
åt tjänstefolket, så skulle kvinnfolket ha en fjär-  
ding och karlarna halvannan.

Vekos. Tunnbröd veks i åtta vikingar.  
Man räknade brödtjog. Av tunnbröd kunde två tjog i tim-  
men hinna baka.

Brödets  
torkning och  
förvaring. Knäckelbröd torkades och förvarades på stänger. Hängdes  
då vanligen så att rätta kom emot rätta. Bröstång.  
Tunnbröd lades i revor på vinden. Brödpurva. Ibland  
lades det i brödkistor.

Med skrock (uttal:o) menas här en av våda i omen hop-  
skryntlad brödkaka. (I betydelsen av viss brödmängd synes  
samma ord vara känt här)



Mjukt bröd förvarades i dukar, även i sädesbingar i kar eller andra kärl i källare. På bordet lades det i brödkorg.

## Kap. IV. De olika brödslagen och deras tillredning.

### 1. Vanligt vardagsbröd.

I orten av gammalt förekommande vardagsbröd ha varit kenäckebröd, tunnbröd, kaka (mjukt), limpa, bullar, samt lompa, slover, läfser, som synas vara ett slags avarter av den vanliga mjuka kakan.

Sädeslag och mjölorter. "Fint bröd" var vetbröd i motsats till rågbröd samt havre- och kornbröd. Mjukt bröd bakat av  $\frac{1}{3}$  råg och  $\frac{2}{3}$  havre kallades "kakety".

Potälebröd i form av limpor har brukats.

Gjäst deg. Tunnbröd, som torkades, av havre och råg.

Tillfällighetsbröd. Lompa, slover, läfser. Egentligen olika namn på samma slags bröd. Detta bakades av den vanliga degen och stektes på "halla" (ett slags kokspis, delvis murad, försedd med järnskiva överst lik kokspislar), som synes vara en föregångare till vanlig kokspis.

Bröd som gräddades i glöd eller aske kallades "äskestutar". Gräddat i panna kallades det "pannelompa".

Tunnbröd. Kallades vanligen tunnbröd. Före torkningen kunde det kallas läfva.

Bröd av gjäst deg. Sådana slag voro: rågkaka, vetekaka, limpa, bullar, halv.



tjockt rågbröd, knäckebröd.

Thinna kakor,  
som torkas:

Knäckeleröd.

Bröd i form

av njuka kakor:

Rågekaka, halvtjockt bröd (det senare kunde även torkas för att senare ätas doppat i vatten).

Njuka brödsorter

i form av limpor:

Limpor skulle ha sirap i degen. Men namnet limpa avsåg formen. Olika slag: sötsur limpa, vardagslimpa, rågmjölslimpa, vetelimpa. Av limpor kunde skäras långskorpor, som torkades.

## 2. Högtidsbröd.

Kaka (råg), limpa, vetekaka, bullar, knäckebröd, tunnbröd. Dessa slag brukades vid jul, kalas, begravingar o. dyl. tillfällen.

Vörtbröd av korn har brukats, likaså rågbröd med kli, siktat-vetebröd, kallat siktekaka, halvtjock kaka, kärnmjölkslimpa, kryddlimpa.


Vetebröd var sällsynt för 60 år sedan (1870-talet)

Allmänt blev det kanske här på 1880-talet.


Olika slag av vetebröd: veteringar, skorpor, kryddskorpor.

Bröd vid bestämda tillfällen: vid julen vörtbröd, julkors, julkaka. Allmän benämning: julebröd.

Julebröd:

En julekaka av vete eller råg. Även bakades vetebröd av olika form, ex. veteringar: , samt ungefär




Afatsstora julekisar av vete av denna form: 

Ett julkors av rågmjöldeg:  
(dock ej så vanligt)



Var person skulle ha sin julhög av alla sorters bröd, och dessa skulle gömmas till vafferdag.

Lusekatter skulle likna djur.

Fastlagsbullar förekommo. Till helgs gjordes "ringar" av av denna form: .

Begravnings-  
bröd:

Fo(-)mesäcker, fonekörger brukades på 1870-talet allmänt. Antingen ett lakar eller (ännu oftare) en grant utsirad rund (sådes-)korg brukades att forsla inre hållet i. Tillagades i gifvarens hem.

Innehåll: "klening", d. v. s. hela kakor (oftast 4 st.) "klenk" med smör och riven ost eller brynost. (Den senare sortens ost tillredd genom att mjölk löpmals och avretts med ägg och vetemjöl samt stekts i ugn).

Därtill 4 vanliga kakor utan beläggning samt ofta även pannkaka.

Detta skänktes av gästen till sorgehuset.

Småbröd:

Kom i allmänt bruk troligen på 1880-talet.

Av sådant märktes mandelkrassar, som gjordes stora som en tallrik, stora fyrkantiga pepparkakor, stekta i form. Tårtor kommo sent i bruk bland all-



mogen här. Vid 1900-talets början.

3. Bälte eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Sötstöpt (här kallat sötknött, bröd), sötebröd, brukades här på 1890-talet.

Mjötknött bröd, vassknött bröd har förekommit.

Bärbröd:

Tösslingekaka, tösslingestomp, har förekommit (Tössling=lingon).  
Likaså äpplekaka.

Matsäcksbröd gjordes finare än vanligt bröd. Användes vid stadsresor. St hästar bakades havrebröd, som användes vid resorna till Uddevalla exempelvis (1880-talet).

4. Maträtter, som stå på gränsen till bröd.

Rån:

Gorån, "vaffler".

"Tömmor" stektes i järn, klipptes sedan i runda stycken efter märken i jämet. Användes till oblater vid nattvardsgångar. (Sådana tillverkades i Högsätens socken till på 1860-70-talet av klockaren Anders Petter Olsson's hustru Stina Maja Jonasdatter.)

Munkar:

Munkar gjordes i munkpannor.

Alle nämnda slag av pannkakor synes ha brukats.

Rökta bullar av mjöl och blod kallas här "hamnpalt", förmodligen för att de formats med handen.



## 5. Paltbröd.

Kallades vanligast paltbrö: Här till användes svinblod, fårblod, nötblod. Blom späddes vanligen ut med vatten eller mjölk. Grovt rågmjöl användes. Potatis blandades in någon gång. Kryddor: salt.

De gen kallades paltedég. Fäst brukades.

Paltbrödet behandlades såsom vanligt bröd vid tillverkningen. Ristning, knäckning förekom.

Allt blodbröd bakades tjockt och mjukt. Torkades och förvarades på stång i kökstaket. Man kunde även äta paltbrödet färskt och mjukt till smörgås i vardagslag.

Kap. X. Folketro och folkseder rörande bröd och bakning:

Uttrycket "Det är förgjort" har använts här.

Fru Laura Högstedt, 80 år, från Sundals-Ryr, minns från sin ungdom på 1870-talet, att hon såg, då man "knött" degen, så gjordes ett kors i degen med handens lillfingersida. "Då skulle de være föse och gå ut sen". Samma såg Klara Olsson i Högsätters socken vid samma tid.

"När de brygga drick å slog jäsken i dricken, så skulle de hujä bra för å få gång på't" ("få järt på't").

Utsikten att bli gift.

När de bake sunnt havrebrö, så bake de fört en tjock kaka. Så skars den i fjärdingar. Så skulle bakekönera bake dom trinne å synne. Ju



fraskare en va te å få dom trinne å synne, ju för  
bleg en gefte. Å fort skulle då gå. Tvo tjoq i timmen  
kunne en bake.

Egenskaper.

Tog en for lite mjöl, så en bake blått, så bleg en  
snåle ve gobben sin."

Bakade man på skämt ihop två tunnbrödskakor  
till en, och detta lyckades bra, så skulle det bli gif-  
termål mellan dem, som kakorna sades tillhöra.

Requ.

"Om frö föll mä opparste sia mer, så bleg då stökt vär."

Läkemedel  
eller  
magiskt bin-  
dande medel.

"De skulle le kva runt i båsen, så ho inte skulle fordar-  
de säg, när ho skulle ut om sommarn."

De ella unner kräcka, för att ingen skulle förgöre dom,  
mä mjölkinga, utan då skulle bli sur mä dom, å så  
inga trollpucker skulle få makt mä dom."

"Så va inte bra å gi bort siste bröbeten."

Julbrödet:

Endast folk skulle äta julbröd (inte djur). Det skulle  
förvaras till vårsådden och ätas då.

Oranmännada Klara Olsson Färglands har ut minnet  
återgivit följande om "flickan, som trampade på  
brödet".

"En lös, som tjänke på ett ställe, hade fått mä  
säg brö i ett knyte för å gi sine förällrar. Så  
kom ho te ett dy. För å spare de nye skora



så tog ho bröt å la i sula å gick på't. Men  
så bleq ho fast:

Husbonden sade: 'Figa kär,  
låt sådant högmöd falla!  
Betänk av vad för folk du är!  
vad skall man dig väl kalla!'

Har du till övers av din lön,  
så giv din far, det är min bön,  
han ligger ju sin föda!'

Hon svarar: jag är ung och skön,  
och granna kläder felar,  
vad förstår min lilla lön,  
om jag med far min delar?  
Som andra prydd jag måle gå,  
ej någon tar jag något frå,  
jag självver det förtjänar.

Hennes fötter fastnade så hårt,  
när hon på brödet trödde,  
Förgäves hon på benen drar,  
hon bannades och hädde.

Allt folk till kyrkan skulle gå,  
vad gräslig syn de undra' på,  
och prästen det förkunnar. "



Kap. VI. Talesätt och liknelser.

Ett rätt vanligt talesätt är här, att "det kliar i kake-  
stain."

"Då går väl ändå nö, sa bagarn å kasta jästen etter  
i omen."

"Medlarn lever, sa liggarn om läfsa."

"Då brakar i bröd."

"Ha pent mjöl i påsen" (= vara ärlig i sin sak).

"Slå på påsen å mena mjöl" (= förtucket diggeri, även  
= häntydningar i allmänhet)

"Prästesäcken har hål i bägge ämmar."

"Kake söker make".

"Här ska di få se på andra bullar, sa bagarn - - - -"

"Murin ha fore i koll", sades när en kvinna fått barn.

"Ja kan inte ant än skratte - för ho levde ju  
änna nö, sa göbben, när käringa va dö."

(Har kanske inte med det liknande uttrycket om brödbristen  
att göra).