

8388

VÄSTERGÖTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Kinnarumma

17/4 1935

Henriksson, Axel, 1935

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

31 bl.4:o

3 fotogr.

8388

Exc. OSD

Brödet och dess tillredning.

Svar på Landsmålsarkivets frågelista n:r 16.
Kinnarumma socken, Västergötland.

Nordiska Museet utlyste 1928 en pristäv-
lan i Borås Tidning över ämnet "Matberedning
och måltidsseder i gamla tider", varvid un-
dert. deltog med en uppsats. Då även bröd-
bakningen behandlas i denna, ber jag få hän-
visa dit och har i följande uppteckning sökt
undvika dubbel skrivning så mycket som möjligt.

Lagesmän: F. hem. äg. Joh. Aug. Johansson,
Ljåbo Nordg., f. 1853 och alltid bosatt i K.
F. hushåll. Charlotta Persdotter i Näs, f. 1853
och liksom ständigt K-bo.

F. hem. äg. Johannes Olausson, Rogås,

f. i Seglora 1868. Bosatt i K. sedan 10 års ålder.

Vidare må nämnas ant: s moder, f. 1842, samt f. sold. Karl Johan Stark i Slulud, f. 1851 och numera avlidne, som lämnade uppgifter till artiklarna i Boras Tidning.

I. Inledning.

Ordet baka har mångsidig användning. Man bakar bröd, pannkakor, väfflar etc. Man bakar saltbaljor o. dyl. med het enelag, bakar på med gröt vid tandvärk m. m., solen bakar på en varm sommar dag, etc. Vad brödbakning beträffar innefattas alla därtill hörande moment i ordet baka, varför man nyttjar sammansättningen om-m-baka för att beteckna kakornas gräddning i ugnen. baka v.

Den kvantitet bröd, som bakas på en gång, kallas ett bak(-et). "Stort bak", "litet bak". bak

Arbetet benämnes baking. "Vi hälle på mä baking i' da."

Tiden för bakning kunde variera, beroende på råd och lägenhet m. m., men bland välbesutna bönder kunde "ett bak var treje mane" anses som regelw. Man bakade till jul, till vafföda eller påsk, till pingst eller midsommar som "när en hade fått in utå då man". I stora hushåll behöfde man då hålla på två dagar i sträck eller "sjvä daa å e natt".

II. Allmänna frågor om brödet.

Joh: s O. berättar: "När däm börja på mä ett bak hemma, så minns ja att farmor allti sae: 'Ja, nu bake vi i Guss nam!' - Släppte hu en bröbete i gylvet, så tok'a upp'en å sae: 'Gu förläte me!', å så åt hu upp'en. - 'Lägg bröt rätt!', förmantes vi, äm vi lae en

bröbete mä unnersia upp. - Ja frågde far en gang vafför dä ä så vektit. - 'Joo, säen, 'dä kan ett farku på havet vanna botten upp i däsamma, bara för att du bär dek så illa åt.' - Ä så va dä vektit, när en brüt itur e kaka, att en brüt'a ät sek ä ente ifrå sek - annars kanske en får ente n8 brö ä bruta."

"Ska du lägga bröt vrangt!" förebräddes allmänt, då någon lade undersidan upp.

vräng a.

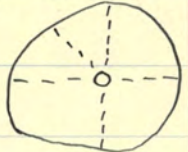
"Den som har brö
lier inga nö,"

säger ett allmänt talesätt, och brödet räknas som förnämligast bland födoämnen. - "Gott brö ä så sügel, dä ä den kraftigaste maten."

- "Dä ä gott ä veta att en har bröfoa för ventern", heter det då man fått berga in en riklig sädesgröda. - "Där ä många bröätara", säges om en talrik familj. - "Dä va ente ofta en feck n8 sügel."

te bröt i mina barnår, men brö finge vi äta
 så mö vi velle. Å då gick bra å mulat mä." mulla
 (Äta det utan sovel).

"Han har ett stort bröstöcke", säges om någon
 som har rikliga inkomster. - "Då va inga dålic
 brökekaka hu feck", hette det om en flicka som
 blev rikt gift.

De här på orten vanliga
 brödformernas namn och utseende överens-
 stämmer helt och hållet med avbildning I i
 frågelistan. Limpor, bullar och levar bakas
 blott av finare mjöl, kakan är vardagsbrödet
 form. Den skäres såsom mjöl i fjä-
linga (fjärdedelar), lagom ranson till 
 en karl då brödet är det huvudsakliga, såsom
 t. ex. vid "aftavar". En fjälning ituskuren blir
 2 färninga. Limpor och levar skäras i
skiver. Den första och sista kallas ännaskiva

eller skalk, beträffande kukan vanl. brädd.
 "En bröbrädd källa ner", kunde det heta bröbrädds
 då en under torkningen lossnad kant föll från
bröspjötet ner på golvet.

III. Bakuugen och bakredskapen.

Den i frågelistan fig. 2 avbildade ugnen
 med bredvidstående valuspis har varit mycket
 allmän här. Dess plats var storstugan, ej
 köket. Formen ofta rund eller oval (liksom på
 teckn. i frågel.). Materialet gråsten, helst
bäckakaller, som ej flagade sönder så lätt som bäckhall
 sten från torra lokaler. Lärskild rökkanal
 i taket saknades, utan fick röken slå ut
 genom ornsmunnen eller ornsgapet till gruva, ugnsmun
 som hade skorstenspipa och spjäll i munnen. ugnspipa

I små stugor var det ofta så, att ugnens
 bakre vägg gick ut genom husets timmervägg

och bildade nästan en plan yta med denna.
 En sådan "yttre omms-mur" (c:a 1 meter hög från syllstocken räknat) rappades och fick varje år vitlimning tillsammans med stenfoten och skorstenen. Anledningen till en dylik anordning var att i små hus skulle en helt inbyggd ugn komma i så omedelbar beröring med träväggen, att eldfara uppstod. Vissserligen slutade timmerstockarnas ändar också direkt mot muren, men här var risken mindre och stället kunde lättare övervakas. (Se illustration.)

En nyare form är den bakugn, varav ett foto närslutes, och som förlagts till köket, vilket nu börjat göras större och symlikare än i de äldre stugorna. Den avbildade kökspiseln är från ant: s fädernegård, byggd 1881, och kan väl tjäna som representant för de dåtida murrarna och ugnarna. Bakugnen är välvd av

Landsmålsarkivet Uppsala 8388
 A. Henriksson, 1935. KINNARUMMA
 VGL.
 Frgl. 16

tegel och har botten av tegelsten, dimensionerna 1 x 1.3 meter med en "takhöjd" av c:a 4.5 decimeter. Genom valvet gå två rökgångar (pipor), som sammantaga i en mindre öppning ovanför oms-munnen. Denna öppning kan tillslutas medelst en skjutbar tegelsten. Breddvid omsmunnen (eller oms-hürt, oms-gapet) synes en liten öppning, vari vid bakning lög-ve stacks in till underhållande av lög s, lögat + en svag eld som bidrog till att brödet läga blev "bra lögat" = vackert brunt på kakornas översida.

Där man hade råd, köptes en karn och dörr av gjutjärn, varmed ugnsöppningen kunde tillslutas. Men här och i allmänhet nöjde man sig med en flyttbar järnplåt, ett spjäll, att vid behov resas för. "En bräalapp" kunde också gå av. Efter bakning beagnades

tillfället att i ugnen torcka t. ex. blandsäd,
som skulle bli bakemjöl men var dåligt
kvornatsker, och då måste öppningen kvornatsker
någorlunda tillslutas.

I den väldiga muren inrättades ovanom
bakugnen en pa-orn med öppning åt
ena sidan i jämförelse med den riktiga ugnen.

Dels slapp man härigenom ifrån mycket
stenåtgång, dels kunde pa-ornen vara
nyttig som förvaringsplats samt för torkning.

Där lågo mors spingestecker (köllestecker, lusestecker) så torrt och bra, där kunde man
torcka en del stöjdvirke, där hade ofta hammare
och tång ^{m.m.} sin bestående plats, dit kastade man
in varjehanda, som man för tillfället ville
bli av med. Slutligen hade barnen ofta ett
ontyckt krypin och gömställe i denna ugn,
särskilt om den var uppvärmd efter en bakdag.

I sammanhang härmed må antecknas att en gammal gubbe i Seglora ofta låg och drog sig inne i sin bakugn. Väggen mellan ugnen och den öppna spisen var tunn, och i den fanns en spricka, varigenom gubben stack en sticka in till eldbrasan, när han ville tända sin flitigt nyttjade pipa. "Där lå gubbaaset å dro sek å röka."

Bakugnseldning har behandlats i uppt. för den omnämnda pristävlan, varför här blott tillägges att en skörestake (krästör) användes för att sköra ^{skör-staka} eller rökta i ommen, att till sopan visserligen ^{skörn 2} i regel användes sopems + men på en del ställen fururis (granris släppte för lätt sina barr), att sopan gjordes på så sätt att grovändan av en granstör klövs en bit, så att mossan eller riset kunde klämmas fast mellan

desså båda kåkar och tillika fastbindas med en sno, samt att bredvid spisen stod en spann eller bytta med vatten, vari sopan dopades för att ej bli för torr och fatta eld.

Detta vatten blev givetvis färgat av aska o. dyl. och benämndes sopes. Än i dag höras de gamla säga om ex. ett dåligt kaffe: "Då ser ut som sopes."

Temperaturen i bakugnen provades på något av följande sätt - ifall bakesa inte ändå förstod och "kände på sek att han va lagärn": Man kastade in en liten näve mjöl och såg efter hur pass fort detta brunsk (blev brunt), man satte in "e lita provkaka", eller man gjorde som Johannes O:s mor, "tände e längre luscstecka å förde rännan- ikring inne i ommen; do stecka va ommen för varmer, men levde na, så gick

dä an å börja".

De fattiga stackare, som bodde i jölhötter och backstüver hade ingen ugn, utan de bakade sitt lilla bröd i spisen. Antingen drogs glöd och aska undan, så att en kaka i sänder kunde bakas i ellstan, eller också hade de en tunn, slät grästenkall att upplägga på några kullerstenar eller på en braunring samt försiktigt elda under i spisen, och då bakades kaka efter kaka på denna. Fanns ett järnspjäll kunde också det användas, men vanl. fanns på dylika gamla stugor blott ett yttre lämmaspjäll. I samtliga dessa fall måste kakorna vändas en gång för att bli riktigt genombakade.

Charlotta Persdotter berättar om "Flodv-Petteren far å mor", som bodde i e jölhötta inne Hagabo - dom baka i spisen - samt

om sin mormor i Kvanshult som — churu
 ugn fanns — bakade tillfällighetsbröd på en
 dylikt hall eller ock på järnhällen, som
 fanns i hennes öppna valuspis. (Riktigt
 rara spisar hade såsom "spishall" en gjuten
 järnhäll, ofta med årtal och "IHS" såsom
 inskription.) — Johannes O. kom en gång
 i yngre år in till "Lunns-Kajsa" på Ulvåsen
 (dotter till en soldat Lund) medan hon "sto å
 baka på en hall i spisen i sin jolhötta".
 Se vidare kap. IX.

Det antal kakor, som på en gång
 fick plats i ugnen, kallades ett insäte,
 och bakugnarnas storlek plägade anges
 genom detta antal. "I denne ommen går då
 in tolv kakor i vart insäte." Den på fotot
 avbildade ugnen från Råbacka har plats för 10
 a 11 kakor med ett tvärmått av c:a 25 cm.

Kap. IV — VII.

Da inte mycket finnes att meddela utom vad som skildrats i den oⁿämnda pristävlingsskriften, skall jag här fatta mig kort.

För att druga ut mjölet användes ofta rårivnen potatis, vilken massa tillsattes då man knådde.

Det var inte roligt att förkensa sek, förkända d. v. s. tillaga större sats än man hade mjöl till att utbaka.

Ett mycket bra utdrygningsmedel var artemjöl (ärtmjöl), vilket kunde köpas i Borås, eller också köpte man där ärtor av "Fale-bönnerna" och lät mala. "Då ble brö s^m st^utt^a, d. v. s. stöttade, gjorde att man varade länge mätt och fick goda krafter. "Då va då bästa brö jä käunt."

∫ bröno, d. v. s. vid missväxt och

hungersnöd, fick man tillgripa bark
 (helst björkbark), syrefrö (frö av rödsyra som
 ofta växte på Svedjeland), färeknosppa (späda färeknosppa
 skott på fur) eller låta mala kreatursben,
 som samlats efter de slaktade djuren. Dessa
 måste först kokas, sedan torkas, stötas
 sönder och malas. (Både Johan] o. Charlotta P.
 ha ätit bröd som bakats med rållan tillsatt
 men blott vid få tillfällen. "Då smaka bra,"
 sade J. om benbrödet. Men Lotta säger: "Då va ont".)

J. berättade efter sin far, att denne en
 gång skördat "sure" på e schvea å tröskat
 ut det på ett slätt berg i skogen å bakat
surebrö. "Då va fräkt men lammeli gott."
 Ant: s farfar sade sig ha ätit surebrö. "Då
 smaka bra."

Bröd varit ärtmjöl ingick var mycket
 torrt. Därför har det sagts om branta bakkor

på vägarne: "Här ä dä ente gott å springa
å sjunga å äta tørt artelbrö!"

Att deg jäser kallas att
den lättar. Mest användes detta ord om de
färdigbrädda kakorna, som få stå på en bake-bak-hove
lave, på soffor och sängar etc. att lättua en
stund innan de sättas in i ugnen. Om degen
säges lika ofta att den håver set. "Dä ä
bra hsv i degen denne gången." Motsats:
hsvlöser deg och hsvlöst brö.

Limpor av vete och rågsikt, som
skurna till skivor skulle användas till smör-
gäsar nu kallas eller som söndagsdopp i kaffet,
gjordes under bakningen vackert bruna medelst
sirapsvatten. Då de voro nära färdiggräddade
togas de ut och beströkas ovanpå med denna
lösning medelst en pensel, borste eller klut
och insattes åter en stund i ugnen. Bestryk-

hoolä
Landsmålsarkivet. Uppsala 8388
A. Henriksson, 1935. KINNARUMMA
VGL.
Frgl. 16

ningen kallades att bälla.

Var ugnen alltför varm blev brödet snarbakat, kanske till på köpet "bränt unnet" *snarbak!* ä i brädder eller åtminstone schvett" (svett). Dock borde ingen vara alltför bräven utan äta även detta, ty av bränt bröd blir man stark.

Den motsatta ytterligheten hette döbakat, *döbakat*

Då var kakan "halvvägs rår", kändes laf- *laffen*
sier och brödet var degit, *degigt*. En del ugnar voro ej så lätta att få riktigt tjänliga.

"Då har då aldrig blott aant än döbakat brö i den ommen."

Kom någon främmande in där bak pågick, skulle han bjudas att "känna på baket" — ha litet smakebrö, *smakbrö!* En vers säger:

"Vart (varmt) brö ä smör på

- ä då e gör mor så gör hu så!"

Antingen skulle den främmande "känna på kaka

eller raka", d. v. s. om något bröd ännu ej var färdigt vidröras med något av bakningsredskapen, t. ex. ugnsrakan. — "Den som ente ger utå kenet å bakst har aldri nenting kärn å ge." (Kenet — tjenet — är smöret som håller på att beredas. Det kvantum grädda, som på en gång bearbetas i kärnan, är ett ken; detta kenet; flera ken; alla kena.)

Vidare var det mycket vanligt att man själv gick eller skickade ett barn eller pigan bort till de närmaste grannarna med e bake - bakbaker kaka, varvid naturligtvis togs en som "då ente va nst. skam å visa", men ej någon särskilt för ändamålet lagad. Då grannarna sedan i sin tur hade gjort ett bak, gavs de lika gott igen. Men hur det nu var så blev det gärna någon i buteslaget som tyckte, att det bröd han byteslag fick smakade inte så bra som det equa, och

så lät han på något sätt förstå att "vi velle ente ha ns beteslag i hoparna däm", och denna presentgivning vid bak och slakt etc. upphörde dem emellan. Och numera är seden så gott som utdöd. "Dä va la bra dunt i alla fall - var å en kunne la hatt sett!" heter det i våra dagar.

Där det fanns barn i huset var det mycket vanligt att en liten barnkakka skulle bakas till dem var, den de finge äga och äta av närhelst de ville.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Det bakade brödet lades ut att schvalva (svalva) på golvet, där man som underlag brätt palt-täcke eller paltatäcke eller också ett vanligt täcke eller vad skytke som befanns passande - hade ofta förut använts att ställa de utbredda kakorna på, ifall

bakelave saknades. Sedan det svalnat, sopades kakorna med en särskild bröbröste eller i brist därpå med en hönsvinge. Sopemjöl gavs åt *sop-mjöl.* grisarna eller korna. ✓

En del av brödet lades ned i någon kista, kanna e. dyl., där det länge kunde hålla sig mjukt, för att ätas av dem som hade dåliga tänder, dem som skulle ha med sig maträck till arbetsplatser o. s. v. Men det ojämförligt mesta torkades, ty "då håla bröt" hade namn om sig att vara både drygare och hälsosammare än "då lena". "Folkt hade mö bättre tänder för än nu", och för resten "kunne en ju blötat eller dëppat". Men därigenom gick mycket av smaken och sundheten bort, och därför sågs mängen garmling "hövla e kaka" och äta därav med sked. En vanlig snickarehyvel (slätthysel) lades upp-och-ned-vänd

i en skål e. dyl., och kakor fördes fram och tillbaka över banden, så att den söndersmulad föll i skålen. T. o. m. förekom att bröd "bösta på en sten" så att det blev smulor.

"Lå gjorde vi hemma ibland - ginge ut på gården, där va en slätter sten, å så bösta vi söner vårt håla brö må en liten sten, så vi kunne få i äs'et." (Berättat av en mycket fattigt uppfödd, 83-årig änka. I huset fanns säkerligen ingen hyvel.)

För torkningen hade man i köket eller i storstugan - då denna var vardagsrum-
gällstänger under taket. I ryggåsstugorna ^{hjärt stäng}
kunde de med sina ändar vila på de båda
si-åsera, som voro runda och alltså gjorde vidas
detta möjligt, men eljest fanns i taket fästade järnkrokar att lägga stängernas ändar
uti. De stänger, som användes för brödtorkning,

benämndes bröspet. De upphängda kakorna räknades, de undanlagda mjuka räknades intill, och så fick man se hur många tjög och styck man bakat. Att ha "gällen fulla å brö" var rart. Alla kakor måste vändas åt samma håll och med rättsia (översidan) framåt - ej mot dörren.

På en del ställen kunde det torra brödet få hänga kvar och tillgräpas i mån av behov, men eljest lades eller hängdes det efter fullbordad torkning i något oeldat rum, där det ej blev så "knattrane hårt".

I vardagslag lades brödet oftast fram på blotta bordet, men ville man vara "nögare" eller hade främmande i maten eller höll kulor, skulle det sättas fram antingen i en fint flätad korg - bröksorg - eller på en bröbacke, bröbacke vanl. gjord av bleckplåt samt målad - köpt i staden.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8388
A. Henriksson, 1935. KINNARUMMA
VGL.
Frgl. 16

De olika brödslagen och deras tillredning.

Brödet indelas först i vardagsbrö och högtisbrö. Det första är det som nyttjas till dagligt bruk, det sistnämnda hör samman med kalas samt årets högtider - i den mån inte vardagsbrödet får duga även då. Då det bakades för att medföras såsom förning till bröllop etc. benämndes det också förningsbrö.

högtisbröd

förning
förningsbröd

Vardagsbrödet har också pläгат uppdelas i grovt och gräunt brö. Det grova äts vid själva huvudmåltiderna och bestod av sammalat mjöl - havrebrö, kornbrö, blannsäbrö (av tillhopaodlad vårkåg och havre) eller i senare tid rågbröd (uttalas rübrö).

Till mörrebet eller eljest som kaffedopp ville man i senare tid helst ha en bit "gräunt brö", vilket innebar att det bakats av siktat mjöl (råg el. vete).

Landsmålsarkivet Uppsala 8388
 A. Henriksson, 1935. KINNARUMMA
 Frell. 16
 VGL.

Det tillfällighetsbröd, som mest omtalas, var nog pannebrö, d. v. s. bröd som pannebrö bakades i en stekpanna, vanl. någon gammal brölb. Blev man brölös, hjälpte man sig fram till nästa baka genom att tillreda någon eller några kakor ^{över spiselelden} på detta sätt. Det kunde ske både med och utan jäst, vanligast var dock det sistnämnda såsom lättvindigast. Då benämndes kakorna av denna orsak lafser, lafser, lafsekakor, lafsebrö. Vid dylikt bakning i panna måste kakorna vändas för att bli bakade på båda sidor. Kunde man smörja pannan med något fett var det bra men ej nödvändigt. En fläsksvål eller ett talgljus nämnas som ex. på nödfallshjälp.

En förut citerad 83-årig gumma (Lventes-Fina i Hästakulla) berättar från sitt mycket fattiga barndoms hem: Vi baka ofta pannebrö

lafser, lafer, s.
lafsekakor
lafsebrö

Landsmålsarkivet Uppsala 8388
A. Henriksson, 1935. KINNARUMMA
VGL.

Fgl. 16

åt morbroder Johannes, säm han skulle ha må-
set, när han va berste å arbeta. Å då va bara
havrarnjöl å vatten å så lite salt. - Kakorna
gjordes ej så värst tjocka. Vändes för att bli
bra bakade. Bakades i den öppna spisen.

Ett annat sätt, som väl ock bör omnämnas,
var att "koka mjölstuta". Då hoprördes mjöl mjölstut
och vatten samt litet salt och gjordes små
bullar, vilka kokades i en gryta. "Då ble säm
patt. Då har ja ätet många gånger." (Johan J.)

Liknande mjölmonka bakades också mjölmonka
ibland i eldmörjan i spisen. De kallades då glohopper
glokaker, askofisa. glohopper
glokaker
askfisa

Tillfällighetsbröd bakades även på spjäll,
(spjällkaka), stenhäll etc., på sätt som i spjällkaka
kap. IV - VII omtalats. "En feck värna set
på många sätt."

Högtidsbröd att medtaga såsom förning
 bakades i form av fjöcka kakor eller limpor,
 lämpade att skära till skivor. Det skulle vara
 vetemjöl och rågsikt, och ju större och välbak-
 tare kakorna voro, ju hedertligare ansågs det.
 Att använda ett halopund mjöl till en förnings-
 kaka var ej så ovanligt. Någon egentlig skillnad
 vid bröllop eller begravning synes knappast ha
 förekommit — det gällde vid samtliga gästbud
 att ha ett gott och graunt bröd för matbordet.
 Dessutom ingick ju något småbrö (kaffedopp)
 i förningen, men ej heller härvidlag tyckes
 någon anpassning efter festens art ha utbildats.
 Detta överläts åt stadens yrkesbagare, varest
 en och annan började köpa en "sockerkaka"
 eller ett antal "bakelser" att taga med sig
 såsom en utökning av den "hemmagjorda"
 förningen.

Att fågna tillfälliga främmande med bakades för egentligen endast tre slags "småbrö" nämligen skorpor (skuros av färiska levar och torkades), slättringa (gjordes av långv och socker - slät - ring rades ej) samt trenna ringa, vilka som namnet anger voro cirkelrunda och på vilka vanligen sköddes socker = doppades i krossat socker. Dessa tre kakor jämte kaffe utgjorde vad som plögade benämnas "en doppetkopp".

X. Folkets och folkseder rörande bröd och bakning.

En del kvinnor hade en enastående brötkun brötkun, så att degen jäste bra och allt lyckades väl, andra åter fingo "ingen värne" på sitt bak och det kunde t.o.m. "bli säm förgjort". Men kunde en sådan oförmärkt smussla till sig en smula deg på ett ställe, där jäsnig och allt

Landsmålsarkivet, Uppsala 8388
 A. Henriksson, 1935. KINNARUMMA
 VGL.
 Frgl. 16

var i sin ordning, och blandade denna i sitt eget
bak, fick även hon liknande tur.

Varstnade kolven alldeles för fort, då man
skorot i ugnen, troddes man snart få sorg.

Om en kaka vid insättandet i ugnen så-
kade bli stött i en kant, skulle man vid ut-
tagandet också stöta emot med den på samma
sätt och ställe. Eljest blev den, som åt av ka-
kan, också stötter, d. v. s. såkade i misshumör.

Misslyckades man så illa vid insättandet,
att en kaka föll dubbel eller eljest skrynklade
ihop sig, hette det: "Då kommer la e
horaktier kvonna!"

Om brödet "fallde ihop" i ugnen, och om
märken efter fingrarna ej "grodde igen" under
bakningen utan syntes lika tydligt efteråt,
komme någon anförvart att snart dö.

Många ansågo också att det bådade

Landsmålsarkivet, Uppsala 8388
A. Henriksson, 1935. KINNARUMMA
VGL.

dödsfall om brödet gräddade sig särdeles väl och kakorna blevo oväntat granna. "Då blir råttit likölsbrö", hette det då.

Att glömma den sista kakan så att den fick stå och svartna i ugnen ansågs som synnerligen olycksbådande och som ett varsel om dödsfall.

En varm kaka fick ej sättas att svalna på ett kistlock, ty om en havande kvinna sågade komma in, kunde hennes barn få "kes-tespiker", ett slags piggor, förträdessvis i bakändan. Botemedel: Sätta en varm kaka på en hopviken duk, lagd på kistlocket, så att denna blev väl uppvärmd. Därefter skulle ungen sättas med blottad bakdel på den duken.

Om en ko blev modstulen (mors-stöern) skulle man skära kon i själva svansslutet, helst med en slaktkniv, samt låta några

droppare (5?) falla på en brödbit, i vilken skurits en femuddastjärna. Brödet skulle där-
 efter ges kon med orden:

"Här har du ditt bly,
 ta nu ditt mo!"

Laddar man en bössa med bröd och
 skjuter av, blir bössan sedan oduglig att
 skjuta med.

Först var det regel att husmodern, när
 hon dukade bordet, tilldelade var och en det
 bröd, han skulle äta. Att lämna en liten bit
 av sin ranson (eller eljest av den brödbit eller
 brödskiva man tagit till sig) ansågs inte vara
 bra. Då hördes ofta ett förebrående: "Va ä
 dä för en minnesbete, du lämnar?" Eller: minnesbete
 "It upp din minnesbete!" En dylik bit kunde
 ju lätt komma bort, och detta troddes
 verka ofördelaktigt på vederbräandets minne

31 (Redan det att tänna en "minnesbete" verkade att "minnet går bort".

eller "kornhög". Framför allt borde man aldrig ge bort en minnesbete till någon annan.

Till sist må som ett ytterligare bevis för brödets helgd anföras följande efter 77-åriga bondhustrun Anna Westlund i Eskhult:

- Ja kan inte minnas att far min lugga mer än en enda gång, när ja va liten, å då va för att ja råka te å trampa på en bröbete, sün hade trottat ner på gylvet.

- Då va likadant sün te å trampa på Guss ol, ett psalmbokabla eller så, då ble vi skräckt och höll da att aldri göra.

Råbacka, Fritsla, 13 april 1935
Axel Henriksson.
Lantbrukare.



plåt nr 957
Klockaregården, Kinnarumma.
Ugnsmuren går igenom väggen.

Landsmålsarkivet Uppsala 8388
A. Henriksson, 1935. KINNARUMMA
VGL.

Frgl. 16



plåt nr 952
Köksspis med bakugn. Pöbäck, Kinnarumma.
Stugan byggd 1881.

Landsmålsarkivet Uppsala 8388
A Henriksson, 1935. KINNARUMMA
VGL

Frgl. 16



plåt nr 953

Stuguspis med batsugn i mycket gammal bordstuga
i Slassmundskult, Kinnarumma. Den lilla trädörren
till "gruvan" står öppen. Dörren till "pömmen" har
överklistrats och limmats, men är markerad genom
några streck. Muren går alldeles intill stugans vägg
men ej igenom. Dörren till vänster leder till
köket. - En kamin har på senare tid insatts. (Foto 1935.)

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 8388, A. Henriksson, Vgl

Landsmålsarkivet: Uppsala 8388
A. Henriksson, 1935. KINNARUMMA

VGL.

Frgl. 16