

8721

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

ESTLAND

Nuckö (Klottorp)

16/8 1935

Isberg, Fridolf, 1935

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

110 bl.4:o

13 " " teckn.

Exc.den 28/3 1937 av
F.Isberg (226 ord)

För ord.

Material till denna samling har jag hopsamlat i Klottorps by, Nuckos socken, Estland under tiden 20 juni 1935 - 1 augusti 1935.

Till sagesmän har jag använt ett stort antal sådana personer, som så gott som hela sitt liv varit bosatta i ovannämnda by: Av dessa äro de viktigaste:

Maria Isberg 53 år, Lena Grönberg 66 år
Lisa Grönberg 64 år, Karl Grönberg 65 år
Anders Kerros 70 år. m fl.

Alla uttryck och benämningar äro skrivna med landsmålsbeteckning på Nucko-mål, med åtföljande

F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
Landsmålsarkivet: Uppsala 8721
Frågl. 16
ESTL.

Landsmålsarkivet: Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

översättning till riks-svenska.

Vid uppteckningen har jag följt
Landsmålsarkivets fråge lista Nr. 16.

Dävid har jag gått till väga så,
att jag genom resonering med
sagesmännen kommit fram till
det jag velat ha reda på, utan
att direkt fråga rakt på saken.

Då en stor del av de redor, som
under äldre tid varit i bruk, ännu
leva kvar, har jag kunnat under
sjölvn arbetets utförande sjölv
konstatera och på platsen upp-
teckna dem. Redskopen öro dels
avtecknade dels efter sagesmännens
anvisningar.

Utluna 14 augusti 1935

Fridolf Isberg.

Allmänt om bakning.

Ordet baka (boka) är levande i
 målet, det användes huvudsakligen
 om bröd bakning, baka bröd
 (bokabred) az n bræs bakuzyg
 (så mycket bröd, som man gör på en gång)
 Detta uttryck användes mera ~~sparsamt~~ sparsamt
 om tillredning av andra födoämnen
 Ex. boka fisk (bakad fisk) Pödon
 fisk, som stekts i ugnen.
boka kött (bakat kött)
boka malt (bakad malt)
 Malt, som ställs i ugnen och
 bakats innan det bygges till
 öl.

Baka användes vidare i språket,
när man vill säga, att någon
sammanfogat en sak döljst, så
säger man, att man bakat i hop
dit, ex. han ha boka vamsa
hop (Man har bakat rocken
i hop) Säger man om en
skräddare, som rytt en rock
som sitta döljst.

ex. han bokar nåa hop
(han bakar något i hop) Säger
om en person, som har biten
och gör en arbete slarvigt, och
dessa arbeten är av sådan art,
att det är sammansfogat
av flera saker.

När baka användes om bröd-
bakning, be tecknar det ~~det~~ den
period i brödbakningen, då ~~brödet~~
degen toges ur träget och formas
till brödkakor och sättes i

ugnen. Vidare säger man att
brödet står och bakar i ugnen
(pre stor o bokas e un)

ex. pre a golz bokast,

(brödet är färdigt bakat.) Säger
man då brödet varit tillräck-
ligt länge i ugnen.

pre a bokast. (brödet är bakat)

pre a ne bokast (brödet är nybakat)

bräsbakningge bokas e un

(brödbakning bakas i ugnen)

x sä mycket bröd som man bakar på

en göyp.

Substantiv för ordet ^{att} baka:

bræs gara (bröd görning)

ex. ʒ a h s k a g o o p a bræs g a r a
(jog skell gi på bröd göring.)

boka (baka) ex. ʒ a h s k a g o

o p a b o k a (jog skell gi på
bakning)

Beteckning för en kvantitet bröd, som
bakas på en gång:

a ʒ n bræs bak n ʒ g.

a ʒ n bræs b a k o.

a ʒ n bræs t e g u. Tegu kommer från
estniskan och betyder verk. el. gärning.

Se två sist nämnda ordur användas
mera sällan, det första är vanligast.

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

7

Tider för bakning.

Sedan gammalt har det varit brukligt, så man bakat surtrögbröd bara en gång i veckan, och detta skedde på lördagen.

Järnbröd (kakobre) bakade man under äldre tid endast till helgdagarna, och då skedde det på helgdaysaftonen.

Om lördagar och helgdaysaftonen brukade man säga, att det var boka loft e luftu (baklukt i luften).

Bakningen räckte bara en dag.

Den person, som bakar bröd
kallas för bokar. Mera sällan
kallar man en kvinna, som bakar
bröd för bokask.

Det var under äldre tid alltid
kvinorna, som bakade brödet.

Man ansåg det som nedlåtande
för en karl att baka bröd, sådant
kunde inträffa endast, om det
fanns en kvinna på gården och
han råkade bli sjuk eller vara
bortrest, i de flesta fall öven
då gick man efter någon grann-
kvinna, som gick baka brödet.

Några kvinnor, som haft sitt ~~hög~~ uppehåll
och så baka har det ej funnits.

Yrkeslagare fanns ej i Svensk-
bygden.

Allmänt om brödet.

Under äldre tid brukade folk säga att brödet var guds gåva. För den skull hände det ofta, att när en äldre person tappade en brödbit i golvet tog hon upp den och kysste den.

Skängde någon brödet från sig eller tog hon inte upp en brödbit, som föll till golvet, brukade äldre personer säga, att hon försmädde gudsgåvan och att gud i framtiden skulle låta honom ~~lys~~ lida hunger.

Uttrycket bydde på Nucksmål på följande sätt:

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

han som ant tar bre upp to
faldor ner, han för försmaor
guds g^ova, o gud lätorn
no kan tomt (2 v ~~be~~ e
listen en.

(han som inte tar brödet upp,
då det faller ner, han försmär
guds gåva, och gud låter honom
nog känna tom mage (liv) i
livstiden än)

Begeppit dagligt bröd uttryskes:
dagligt bre. (dagligt bröd)
gud vare lov en man h^{er}
ha har daglig-dags bre en
(gud vare lov ^{att} (än) man hitintills
ha haft daglig-dags (för dag till dag)
bröd än).

10.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg, 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

11.
Så sädem är vil värt ~~buckar~~ och
man antar, att den säcker till
föda under vintern, buckar man
säga, ges vare tak en vntor-
bre q(r) g o l e t.

(gud vare tack att vinterbrödet
är färdigt)

tak o lov en vntor bre q(r) e
händre (Tack och lov att vinter-
brödet är i händerna, d.v.s. att
man har bröd för vintern.)

tak vare ges en man har bre
färe vntoy (tack vare gud
att man har bröd för vintern).

Om en person, som är utom bröd
buckar man säga att han är
bröd lös (br a s l a u s o r).

han ä uta brē (han är
utan bröd). (-)

En gammalt ordsör tyder:
patra sm_o bräs-småtar au
te vora uta brē. |

(bättre små brödmuler än
än vara utan bröd)

små bräs-p₂tar ära m_a
brē (små brödbitar öro öksä
bröd).

Att taga tjänsten bort för den
andre säges, än man tog
den andras bröd ur munnen
(man t_ar anans brē ür
mun) eller än man sliter
brödet under den andre
(lit brē muda anau)

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

anans brē a anans dērn. (den
enes bröd är den andres död.)
Detta uttryck har tydligen sent in-
kommit i språket från riksvenstkon.

Om en främmande person, som äter
i en familj, utan att han är den
dräng eller på annat sätt gör erhå
dä, säger man, att han är i
brödet med denna familj. (han
a(r) e tēras brē (han är i deras
bröd.)

Uttrycket tom a(r) e a(r) tē
brē (de äro i ett bröd) an-
vändes när två familjer äto
tillsammans i en gård. Vanligen
om två gifta bröders familjer.

he a(r) at brasta mte hon
 pärza bora (det är ett höd-
 lag i denna gärd bara) Säges
 när ett pär familje**n** bilde ett
 brödlag på en gärd.

he a(r) e at bre alt (de äro
 i ett höd alla) Liksom ovan-
 stäende.

han har möggan brastar)
 (han har många höd-ätare)
 han har möggan munte fll)
 (han har många munnar ott fylla)
 han har må brastar)
 (han har må höd-ätare)

Ovanstående uttryck användas,
 när en husbonde har många personer
 i sitt hushåll.

he a(r) bora zyg²z²yg^s ztarer
(det är bara ingenting^s ätare)

he a(r) bora fr ztarer
(det är bara friätare)

he a(r) bora brä^starer o zyg^a
arbetsg^ararer (det är bora bröd-
ätare och inga arbetsg^ararer)
fr brä^sta pare (fri brödätning^s
familje.)

Ovanstående χ uttryck användas,
när man har många sådana personer
på gården, som inte äro arbetsf^ara.
tex. barn och g^amlingar.

Så man äter bröd utan smör eller
annat till, säger man att man
matar) torrt bröd (mot ar tof
br^e.) el. skru^u ar tof br^e intese.
(skruvar torrt bröd i sig)

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.
Frgl. 16

boka kram = ~~en~~ allmänt namn på
allt som är bakat till bröd.

En liten brödbit kallas:

en b2ta bre (en bit bröd)

en smöta bre (en smula bröd)

en munfull bre (en munfull bröd)

en frao bre (en flao-bröd)

ett kon bre (ett korn bröd)

ett braskon (ett brödkorn)

"flaga"

Alla dessa uttryck användas, då
brödbiten är ytterst liten.

En stort stycke bröd kallas:

ett bräs-stake (ett bröd stycke)

en bräs-b2ta (en brödbit)

lilla uttryck kan även användas,
om brödbiten är mycket liten.

* frao = flarn? "flaga"

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

en braskant (en brödkant)

en bräs^äsk^ut (en brödklump)

en skrav^rzyg^gbr^e (en skrävling bröd)

en bräs^muz (en brödkluba)

Benämning på bröds^kiva:

bräs^s-sk^zv (bröds^kiva)

en sk^zv br^e (en skiva bröd)

en bräs^vruk (en bröd viruk)

Detta säges om en mycket tjock bröds^kiva.

Den fjärta bröds^kivan, som skäres av brödet, när man skurit bort kanten, kallas för vä^sskivan (vä^s-sk^zva). Under äldre tid var det mycket vanligt, att man gav denna bröds^kiva till barnen med följande ord: zä^k ska

geva vaks-sk₂va ot₂d₂ s₂a
 (L₂or-do g₂mt₂ vaks (j₂og skull
 giva v₂skivan ät dig, ~~du~~ ^{si} hinner
 du g₂tt v₂ea). Denna bröd-
 skiva brukade man öven giva
 till kartv₂ta, äldre personer
 med samma ~~at~~ ord.

Mer sällan kallas denna bröd-
 skiva för kant₂sk₂va (kant-
 skivan).

Brödkanten kallas för br₂s₂kant₂u.
 Någon gång öven för br₂s₂-smal₂u.

Landsmålsarkivet. Uppsala 8721
 F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
 ESTL.

Brödets egenskaper.

Med nybakat bröd menas sådant bröd, som nyss blivit bakat, det heter nybakatbre på Nuckömså. I regel brukar man kalla brödet för nybakat bara ett par dagar efter det blivit bakat, det är nybakat så länge det ännu är mjukt och lite klabbigt, då man rullar en brödomula mellan fingrarna.

Fäsktbröd (fäskt bre) är sådant bröd, som samma dag blivit bakat, uttrycket användes även om nyrågsbröd.

Namn på gammalt bröd:

gamof bre (gammalt bröd)

veka gamof bre (veko gammalt bröd)

tof bre (torst bröd)

Om brödet är dåligt bakat säger
man att det är:

debokat (deg bakat)

dezat (degit)

havu boka bre (halv bakat bröd)

Bröd, som har stora hål i sig,
kallas för storgatat bre (stor-
håligt bröd)

Bröd med små hål i sig kallas för
firgatat bre (fir håligt bröd) el.
smogatat bre (små håligt bröd).

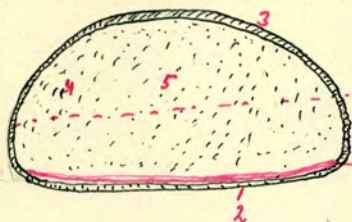
Brödkakor, som äro tunna, kallas
för ohavest bre (ojäst bröd) el ohevest bre.
*havzas = jäsa.

Om torkat bröd (tort bröd) brukar
man säga, att det är hårt som
en tundra (sådana hårda svampar,
som växa på trädstammar heta tundra)
skarft (=hårt) = skript.

purrot (smuligt?)

häft (hårt)

Under äldre tid var det vanligt att
man åt gammalt hårt bröd, &
Man hade den tron, att gammalt
bröd skulle ätas mindre än nyakt
och på detta sätt spara brödet.
Det var bara på söndags morgon
och lördagskväll, som man fick
färskt bröd. Husmodern fick se till,
att det alltid fanns ett litet för-
röd av gammalt bröd i skafferiet.



gränsen mellan underskiva
(övre skivan) och oarskiva (undre skivan)

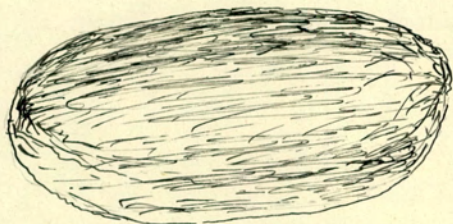
Genomskärning av en rågbrödkaka.

- 1 frantresa*
- 2 underskorpa
- 3 oarskorpa
- 4 gatzna
- 5 bra^ut br_c.

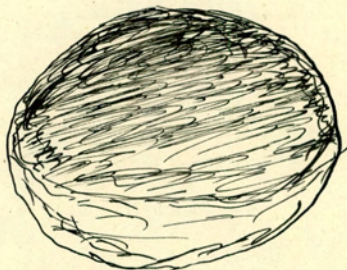
*/ frantresa bestod av en vittanaktigt, blå
röd löng med undre brödskorpan. I brödet
(hest)jäst dölj

Någon gång hände det, att bröd -
skorpan hade sprickor i sig, då
brukade man säga att brödet
braknat (brakna)

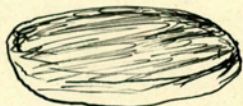
När man säger ett bröd (dzt brē)
då menar man vanligen, en limpa
rågbröd. En brödkaka (a? n
braskaka) menar man en
jäst bröds kaka av korn eller
vete mjöl; en bröd galt (bräs
galt) menar man en liten
kaka bröd av rågmjöl. Vanligen
den brödkaka, som sättes röst;
nyren. Sanna brödkaka kallas
även för uysgaltu. (uysgaltu)
brē och bräs galtu är två former
varandra lika, de är ovala. Jäst bröds
kakan (kaka) däremot är cirkel rund.



1



2



3

Brödformer.

- 1 brä
- 2 kakva
- 3 galt

De på föregående sida omtalade
brödformerna voro under äldre tid
de vanligaste, kringlor (kruggor) och
bullar (brötgaltar) köptes
bara någon gång från staden, varför
jag ej här omtalar dessa.

Det förekom aldrig under äldre
tid att man bakade kringlor
eller bullar och wienerbröd hemma.

Bakugnen och bakredskopen.

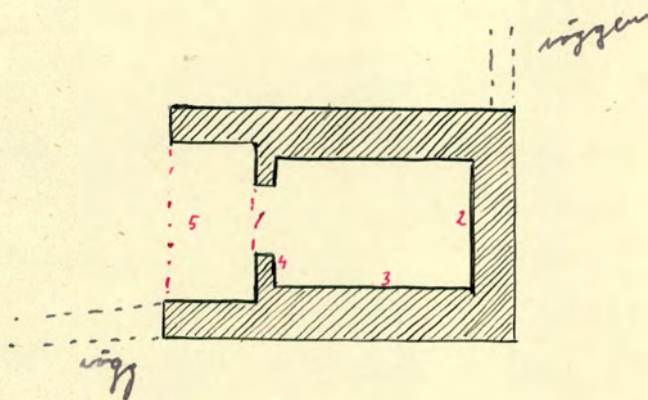
Gå långt tillbaka i tiden som mina
sagsmän minnas har brödet alltid
bakats inne i stugan i stugugnen.
Bakugnen var under äldre tid alltid
byggd så, att bakre ugnsväggen
utgjorde en del av stugans ^{ena} långvägg.
d. v. s. den vette ut mot gårdsplanen.
Då den så gott som alltid var
placerad i en av rummets hörn,
var dess ena sidovägg alltid muret
så, att den utgjorde en del av
stugans ändvägg, naturligen den vägg
som var mellan stugan och
skafferiet.

Under äldre tid var kakugnen alltid smord av kalksten och lera. I brist på kalksten kunde man även i yttre sidan av väggen lägga in mindre stenar av gråsten.

Det var brukligt att man fram för ugnen hade en liten kakvä, som bildades genom att ugnsväggarna sköts ett par-tre fot fram om ugnsmynningen och upp till sockel. Föcktes den av ugnsvälvat, som likaledes räckte ut ett par-tre fot utöver ugnsmynningen.

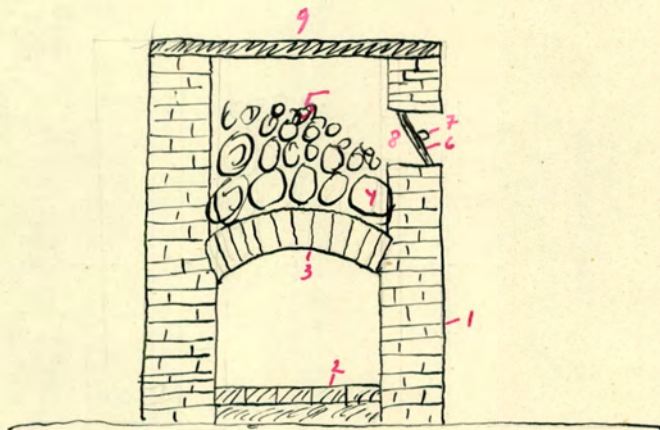
Grytan stod då på ett par stenar mellan vilka elden lades, eller hängde den på en krok, som på ett eller annat sätt var fäst vid ugnen.

Ugnens storlek kunde variera något. Ju större gård desto större ugn.



Bottenplan av bakugn. bokamun

- 1 uggsmun
- 2 bak-uggsvagg
- 3 sz - "
- 4 fra - "
- 5 grua.



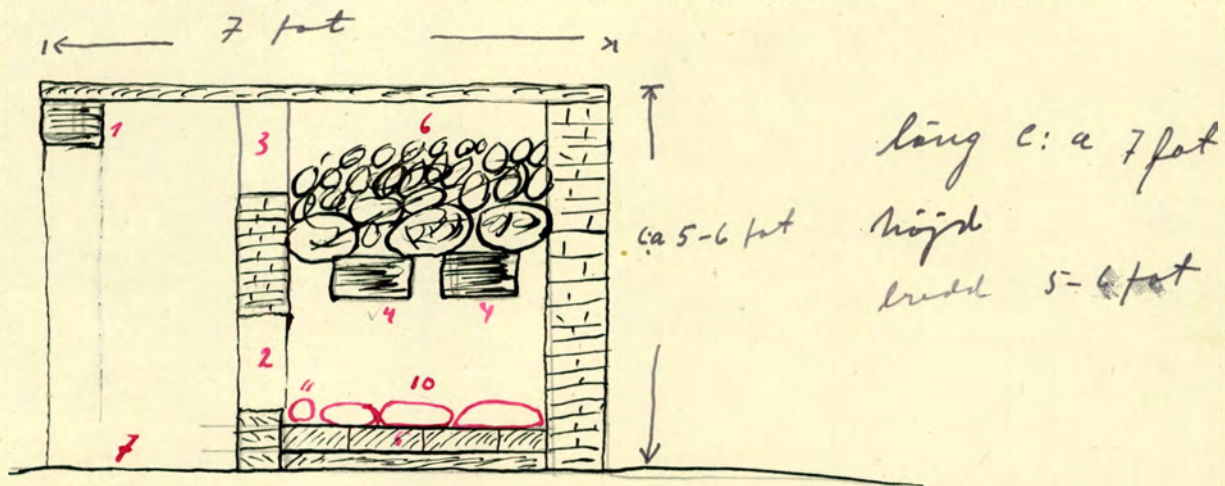
Genomskärning av bakugn från 1800-talet,
Klattoys.

- 1 mygs-m^urn
- 2 " - æren
- 3 " - r^zba
- 4 kærststazⁿ
- 5 kærstⁿ.
- 6 kr^zska
- 7 kr^zskgr^zpan
- 8 kr^zskg^atⁱ
- 9 kærstfr^zsa

30

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16



Längdsektion av bakugn.

- | | | | |
|---|---------------|----|------------------------|
| 1 | från ugghuvud | 10 | brick limpama i ugnen. |
| 2 | uggsgat | 11 | uggsgaltens plats. |
| 3 | rankgat | | |
| 4 | rbana | | |
| 5 | aren | | |
| 6 | karsten | | |
| 7 | grua | | |

Den enda del av bokugnen, som var
 av tegelsten, var ären (ären)
 Den lades av tegelstenar med flata
 sidan uppåt och tät in till var-
 andra.

Ribborna voro under äldre tid
 alltid av kalksten, I slutet av
 1800-talet av tegel och någon
 gång av järn stänger.

På ngrusidan fanns en öppning,
 genom vilken rönnen släpptes ut,
 då brödet var bakat.

Rönnen kom ut genom rik kilet
 ut i stugan och gick ut genom
 dören.

När man på 1800-talet mera
 allmänt började mura skartan

på ugnen fick bakugnen ett ~~ett~~
annat utseende.

33

Ugnsoppningen frontell täpptes
vanligen med en lucka av järn
plåt, som kallas för ugnsspälta
dessa var utan gång-järn och
när brödet var bakat sattes den
bort i något hörn.

Ovan för bakugnen fanns det alltid
två trön, som läpte parallellt
med väggen och vars ändar vilade
på ugnsvolvet, Dessa trön kallas
för hal|er (hälltrön)

Ovan på dem placerade man
bakviden, så att den skulle
terka i rökken och värmen,
som kom ut där

På en del gamla tegnar lär det
även ha funnits en lucka för
rök hölet. denna lucka var ~~tid~~
stängd, då hölet var i tegnen.

34

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

Bakveden.

Till bakved brukar man alltid gröre ved, annars bränner man så gott som alltid ris.

Bakveden (bokav^een) hugges man på hösten samtidigt som man hugges ris. Den hugges då av de grövre kvisterna och stammarna. Sådant bakved är oftast okluven och kallas för rån^an bokav^e. (rundbakved). Berma anses som sämre än den kluvena. Den kluvena bakveden (k^ruⁿ bokav^een) hugges på våren, då man säger ned till försäljning. Alla smola trä toppar och grövre kvistar

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Fgl. 16

sågas de till 1. arsins långa
vedträn och om de öro för tjocka
klyvas de. Denna ved består
samligen av björk och aspen
som mycket bättre än den förra.

Den sålunda beredda veden
ligger sedan till trave (f4@).

På varje gård i Klottorp finns det
en sådan vedtrave, som kallas
för bokaves f4@a.

Bakveden får stå till trave
tills det på hösten börjar
regna, då brukar man föra en
del in i rian, för att den skall
hållas torr.

Bakveden får inte användas till
bränsla i spisel.

Under äldre tid var det vanligt,
att man hade på mysket bak-
ned fram på ugnen att torka
en hel vecka, som man behövde
att baka bröd med på en gång.

För bakning ville man helst
använda björk-ved. När man
bakade kakor, brukade man
alltid söka ut björk ved från
(bark & bokav e s h a r k a r) ur
ved fraven.

Eldningen.

Under äldre tid lärva endel husmödrar inte ha tillåtit några andra personer att lägga eld i bakugnen, då bröd skulle baka, utan de löra alltid själva ha utfört detta arbete och ansett det som en stor konst att tända eld i veden och placera denna på lämpligt sätt i ugnen. Om denna sed varit allmän kunde sagesmänmen ej uppge, men den lär ha förekommit på icke så få gårdar.

Da husmodern ansåg att brödet var färdigt jäst gick hon ut och hämtade ~~in~~ ⁱⁿ så långa gånger så mycket

red, som hon arkade bära mellan
 armarna. Det vanliga mättet på
 denna myrket red, som skulle
 läggas i ugnen på en gångs bak,
 var, ~~att man~~ fo vea fa m
 d.v.s. så myrket red ⁽ⁿ⁾ som man fick
 i fommen på en gång = 1. fomme i detta fall.

= två ved-
 fannan

Reden lades till en hög prompt
 ugnen på golvet, sedan tog hon
 en yxa och högg trä till vedträn
 så snart att de kunde placeras
 tvärs över ugnen, under de andra,
 som lades i ugnens löngs riktning
 dessa trän kallas för fajer
 träna (tvärsöver träna)

Ovan på dessa lades sedan den
 övriga veden med de torrare träna
 i mitten av ugnen och de röare

på sidarna. När hälften av veden var i ugnen högg man en handfull pärtor (purkar) och stände eld på dem och stötte dem i ugnen. var på all ved lades in.

Hände det nu att brasan slokade brukade man säga att svartkatten göt i ugnen (svartkata had got e un)

När veden ~~veden~~ brunnit så långt att hälften brunnit upp. brukade man röra om den i ugnen med en stäv eller som det alltid finns en brandstake av trä vid varje ugn. denna kallas för orka. Med denna rödes alla bränder upp, så att kolen och elden bättre skulle kunna komma

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

åt golvet i ugnen. Endel husmödrar brukade röra om bränderna så lite som möjligt i ugnen, för att kolen inte skulle röras sönder.

När veden brunnit upp, brukade man låta kolen ligga och glöda en stund i ugnen, för att "ärin" skulle bli hetare. Man brukade säga att kolen skulle tassla av (kōrznā skuld tassu o)

Så så lunda folnande kolen drögs redan ur ugnen med ugnsrakan (gruloka) i en skyffel (kōra skopa). ~~Ugnsrak~~ och fördes ut i köket och lades till hög där snart släcktes med vatten. Ugnsrakan gjordes av lejrökträ, och skaftet av rönn.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ

ESTL.

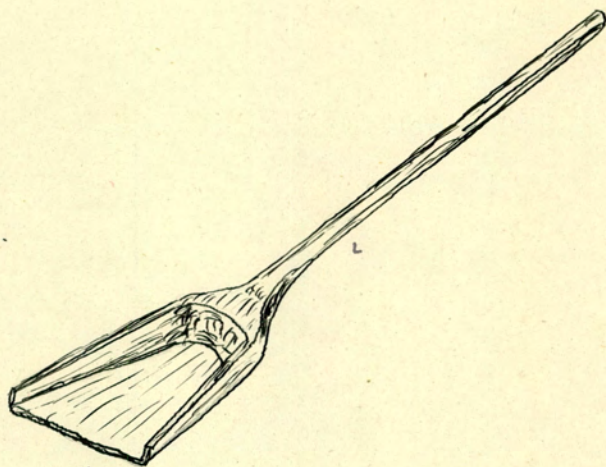
Frgl. 16



graloka

- 1 grulaks - hu₂
 2 " - skafte

skaftets längd c:a 5 fot.



кѡра скѡп ел. кѡратова скѡп.

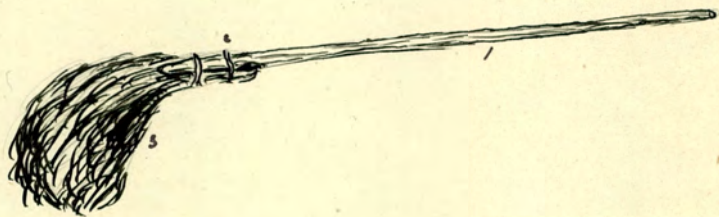
1 скѡп нун?

2 скѡп скафт?

44

Innan man använde ugnsrakan
fick den alltid stå en stund i
vatten, för att den inte skulle
bränna sönder i glöden. Utom ugnsrakan
hade man även i vattnet
en kvast av tallkvistar, som heter
kos-stögg (kvaststängen). Det vatten,
som dessa verktyg hällas i före
användningen kallas för kos-stöggs-
vattnet (kvaststängsvattnet).

Sedan glöden dragits ur ugnen
med ugnsrakan, tog man kos-stögg
och ropade ugnen ren från kolrester
och aska. Om tallbarren, som
lossade från kvasten och föllo på
"ärr", antändes och brunno upp.
antog man att ugnen var het
nog.



Kos-stöngg

(Kvart stöngg)

1. Kos-stöngg-skaft
2. " " - bönd
3. Kosstöngg.

Skaftets längd c:a 5 fot.

Vidare lär man under äldre tid ha kostat en handfull mjöl i en i sgenen. Bronn mjölet upp genort, var sgenen het.

Att flera bönder i byn skulle ha utnyttjat samma bakugn ~~to~~ i annat fall än då de grönnens bakugn var i olog eller det var i ombyggnad, kunde mina sagesmän ej till.

Järn bakugnor ha aldrig varit i bruk i Klottorp

Under äldre tid lär det ha varit ganska vanligt, att man använde mat hardet till bakbord, dessa bord voro då försedda med en lös bordskiva, som var röndbar, så att man kunde

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

farma prödkakerna på ena sidan
och äta på den andra. d.v.s. man
vände dem.

Under senare tid, i början av
1900-talet, hade man oftast en
löst, brett bröde, som man
farmade degen till kakor på
dette var flyttbart och hade
sin plats i skafferiet, då det
ej var i bruk. Det heter bräs-
båd på Nucködislet.

Då det användes, placerades det
med änderna på två stolar eller
på en bänk. I vissa fall kunde
det även läggas på matbordet
detta stogs bekvämt till verkades
contigen av grov- eller tall-
bröder.

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

På undre sidan löjpte tvärs
över det trä lister, som hade
till uppgift att hålla det
i hop.

Y 8

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

Bakträgen.

Namn på baktråg:

dærtor (degtråg?)

bræsdærtor. (bröd degtråg)

kæmbdærtor (kinndegtråg)

Pårent degtråg, som berets av kinmar.

bræddærtor (bröd degtråg)

Till verkad av bräder

kæsdærtor (låd degtråg)

Vanligt är att man rör om degen i tråget med händerna.

Ytterst sällan händer det någon gång att man rör degen ihop med en slev (slått)

Alla baktråg äro försedda med lock, men om rummet

är kallt ~~st~~; vilket brödet
 skall stå och jäsa, brukar man
 lägga över degen in i tröget
 under locket ett par hand-
 dukar och över locket en päls.
 Mjölet hade man i ett ämbard,
 som var tillräckligt för detta
 ändamål och var något större
 än en vanlig ratten kruk.

Oftast hade man även en
 liten träskål, som heter mat-
 mata i vilken mjölet förvarades.

7

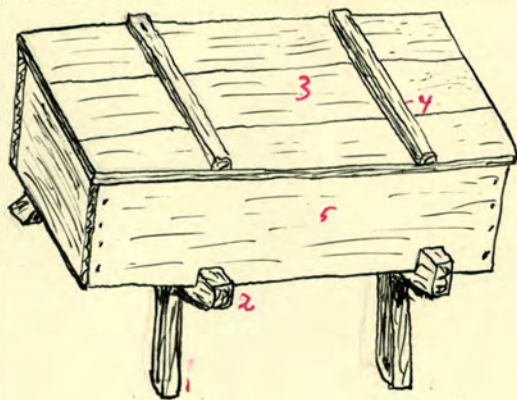


dættor av kinnur

- 1 dæztor - bærnz
- 2 " - lokz
- 3 " - lokkra mpa
- 4 " - azra
- 5 " - aagzoda
- 6 " - laq-gzoda
- 7 " - kimbzn
- 8 " - laqz

Landsmålsarkivet. Uppsala 8721
 F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
 ESTL.

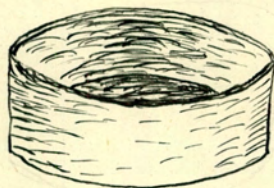
Frgl. 16



daxtor av bräder

längd = 3,5-4 fot
 bredd = 1,5-2 c
 höjd något
 mer än en fot.

- | | | |
|---|----------|--------------|
| 1 | daxtor - | bazmz |
| 2 | " | - |
| 3 | " | - krazkza |
| 4 | " | - lakz |
| 5 | " | - lak-kraupa |
| | " | - sz a. |



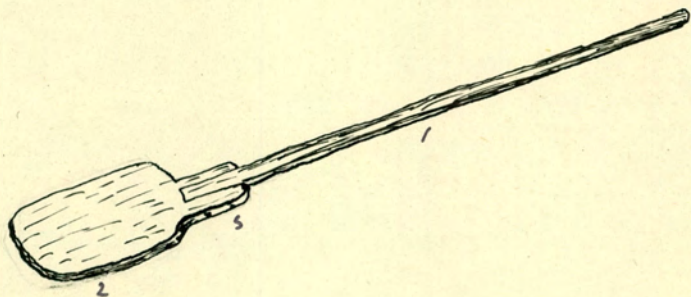
malvmata

Tillverkad av löst asp virke.
Botten av gran. Rymmer c:a
5 stopp.

Verktyg för bröd ämnets in-
färande i ugnen.

Brödet färdigt in i ugnen med
en spalliknande redskap av trä.
Detta redskap heter på Nuckö -
mål grilla (grilla). Huvudet
var tillverkat av tall- eller gran-
bräde och skaftet av vilket
träslag som helst.

En sådant verktyg fanns i varje
gård, och då det inte användes
lade det sin plats i skafferiet,
där det stod upprätt med skaft-
ändan neråt ~~in~~ i något hörn
till sammans med kos-stöppe.



grälla (bidspade)

skaflets längd c:a 4,5-5 fot.

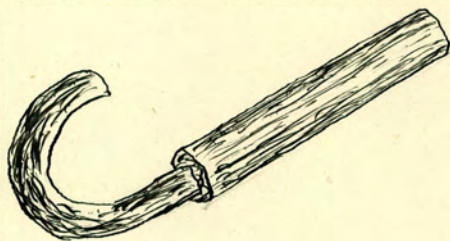
- 1 grälla-skafte
 2 " - hu
 3 " - hafu.

Några andra redskap för brödet införande i ryggen har det ej funnits i Klottorp.

Så man alltid under äldre tid använt brödlinpar, som voro släta, har det ej funnits några verktyg att krusa och utvira dem.

Till degskrapor användes ett järn eller en gammal bred kniv, vars spets bågits krakig.

Jok med att man började använda matskedar av järnblek i början av 1900-talet, började man använda gamla blekskedar till degskrapor. Detta verktyg heter på Nuckö mål dætor skrapen.



dætor skrab (dig skrapa)

Detta verktyg har jag tillat hemma på en
vind och fått höra, att det under äldre tid
använts till dig skrapa. Andra former av
detta verktyg finnes; lynn, kniven är böjt
lite annorlunda. F. Nyl.

Då deg skrapan inte användes fink
 den ligger i bakträget, när detta
 var utom deg i sig. Under den
 tid då bakträget hade deg i sig
 låg degskrapan i de flesta fall
 på locket. En del kunde även
 vara försedda med en näl i
 skaftets övre ända, så att de
 kunde hängas på en spik på
 väggen, då de inte var i bruk.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
 F. Isberg, 1935. Klottorp NUCKÖ
 ESTL.
 Frgl. 16

Materialet varav bröd beredes.

Så långt tillbaka i tiden, som mina sagomän minnes och ha hört berättas av äldre personer, har rågen varit det viktigaste sädeslaget för brödbakning. Det var bara till helgdagarna som man bakade bröd av korn, och om det hände att rågen frös bort under vintern ~~hvar~~ och man var tvungen att så korn i stället, kunde det hända, att man blandade korn mjöl; rågt rågmjöl, då man bakade sur bröd. Om sådant surbröd bakade man säga att det var beskt.

Benämningar på bröd sorter:

säfbre (surbröd) av råg, råg, vass, vass, vass,
roa bre (råg bröd)

setsäfbre (sätt surt bröd) av råg.

roa kakobre (råg kakbröd, jöst bröd) av råg,

kön kakobre (kärn kakbröd) av kärn

kön bre (kärn bröd)

hottskakobre (vete kakbröd)

vallk (bröd av agnar och råg, råg)

Den söd, som bakades till bröd,
kallas för bräs-se.)

Som gemensam benämning på allt
material, som bakades till bröd,
brukar man använda ordet
bräs-gar-akram.

Till vädags bröd brukade
man lägga den råg. vass kärnor
och mindre, stöar, och fälla på den

sida av dräsen som var på
läsidan. De grövre kärnorna an-
vändes däremot till utsödl och
bakades till bröd på helgdagarna
och under höbärgningstiden.

Den säd som vid kort ringen fäll
längst mot agnarva kallas för
undervässe. och den som fäll
längst från agnarva kallas för ouvässe.
Mjålet av båda södeslagen kallas
för bräsmer.

Under äldre tid lär det ofta
ha förekommit, att säden inte
kastades ren från agnar och deunn,
utan man skakade bara bort
de grövsta och holuströna och
in molles den till mjöl.

Likaledes kunde det hända att man i brist på säd kunde blanda agnar i det, för att det skulle ricka längre. Gådot bröd kallades för vällök. el. anat bre. Man brukade säga att en sådan brödkaka var skævat (skävig) och att man inte skulle gå ned eld i närheten av den, så att den skulle fatta eld. Om bröd, som innehåller kornmjöl, brukade man säga, att det var sådat (sodat)

Giktet mjöl användes endast då man bakade jäst bröd av kornmjöl. På senare tid öven av rög och nete.

67.

Det siktade mjölet kallas för
selda mer (sällat mjöl)
De vid siktningen från-
skilda beståndsdelarna kallas
för sädar (sodar). Endast
vetets sädar kallas för krzar,
horts krzar. Dessa användas
till djurföda.

Om sammanblodningen av agnar
och bröd se min samling om nöd-
bröd hos landsmålsarkivet.

Vårt brukade man lägga på
brödkakans skorpa, då den togs
ur ugnen. På samma sätt lär
man även ha använt färsk
sukdricka och öl. Dessa lades
för denskud på brödkakans

äre skarpa och den skulle
se vackrare ut och bli bunn.
Om man under äldre tid an-
sånt några andra kryddor
kunde sina rages män i upp-
gåva.

Det är först under de senaste
20 åren som allslags kryddor ha
kommit till användning.

Deg och jäsnings.

Så vitt jag kunnat finna användes man i Klottorp ej något annat namn på degen än daʒən (bst.)

daʒat (degit) användes om bröd som ej bakats bra och om

plättar som ej stekts till rickligt länge. Ex. bre æ(r) daʒat (brödet är degit), k@k@na æ(r) d. ara

daʒatar (plättarna öro degisa)

Segna (daʒas) detta uttryck användes om en bagare, som är bara deg på kläderna. Ex.

han æ(r) ner daʒastor.

Namn på deg klump:

dækkunt (deg-klut)

dækkvæmp (deg klump)

dækkværuk (deg- ?)

dækkækk (deg palt) detta

uttryck användes om bröd som
är deligt bakat.

dæggalt (deggalt). Sägtes om
den bröd limpa som är minst och
brycker i sin plats längs fram i
ugnen, då den bakas och råkar
bli råbakad.

dækkof (degkört). En mycket
liten deg-klump.

dækkværuk (deg smula) Mycket liten deg.

dækkværuk (deg hall). deg klump som
rullett runt mellan fingrarna

Benämning på deg.

68.

kak₂ da₂ (kakdeg)

bräs₂ da₂ (bröddeg)

k₂ r₂ mp da₂ (klimpdeg)

ra₂ me₂ s da₂ (rögmjålsdeg)

ka₂ n₂ me₂ s da₂ (karnmjålsdeg)

ho₂ t₂ s me₂ s da₂ (vetemjålsdeg)

Om degen används på till mat-
rätt kunde rågesmännen uppgiva.

Uttryck för att sätta degen.

g₂ a₂ da₂ (göra deg)

re₂ r da₂ h₂ op (röra deg i hop.)

kn₂ a₂ da₂ (knåda deg)

k₂ r₂ ap da₂ (kloppa deg), detta

uttryck användes, när man bereder
klimp- eller plättdeg.

re₂ r üt₂ da₂ z₂ n (röra i degen)

Användes om då man sätter mera
mjål till degen.

Vid ~~bak~~ bakning av surbröd
bereddes degen ett par dagar för
än man skulle baka och på
bakningsdagens morgon sattes
bara lite mjöl till, så att
den blev lagom hård.

Vid bakning~~en~~ av jästbröd (kakobre)
bereddes degen bara några timmar
före bakningen, ~~och~~ klimp- och
plätt-deg gjordes färdig genast
före stekning och kokning.

Benämning på material varor degen
gjordes:

- bräs me_r (bröd mjöl)
- krimp me_r (klimp mjöl)
- kok me_r (plätt mjöl)
- kakobres me_r (kakbröds mjöl)
- süf bres me_r (surbröds mjöl)

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Benämning på kÄrl i vilka degen
gjordes:

kak**o**br**e**s ~~h~~van (kakbrödsbalja)

kak**o**br**e**s-so (kakbröds så)

kak**o**br**e**s-t**z**g**e**st (kakbröds kÄrl)

Se tre sista benämningarna ovan
för beredning av jästbröd.

kr**z**mpda**z**sfa**t** (klimpdeg skål)

kr**z**mpda**z**sd**z**sk (klimpdeg tallrik, disk)

kr**z**mpda**z**st**z**g**e**st (klimpdeg kÄrl)

Benämningarna användas på kÄrl, i
vilka klimpdeg beredes.

ka**k**da**z**sfa**t** (kakdeg skål)

ka**k**da**z**sd**z**sk (kakdeg disk)

ka**k**da**z**st**z**g**e**st (kakdeg kÄrl)

kÄrl i vilka plätt-deg beredes.

Benämningar på den vätska i
silken degen beredes:

bräsvatu (brödsvatten), för surbröd.

kaköbräsvatu (kakbrödsvatten)

kaköbräs mörk (kakbröds möjölk), då
vätskan var av bara mjölk d. or
mjölk blandat med vatten.

kaköbräs la (kakbröds la)

De tre sistnämnda benämningarna gälla
för jästbröd.

krz mp dazs vatu (klimpdegs vatu)

krz mp dazs la (klimpdegs la)

krz mp dazs mörk (klimpdegs möjölk)

Användas när klimpdeg beredes.

kök dazs ~~fat~~ vatu (kokdegs vatu)

kök dazs la (kokdegs la)

kök dazs mörk (kokdegs möjölk)

vid beredning av plätt deg.

кноаваты (knåvatten)

итэ кноасваты (i knådningsvatten)

Användes om sådant vatten i vilket man viter händerna, då man bakar bröd.

кндаветасваты (handvättningsvatten)

liksom de förra två uttrycken.)

Salt sattes endast till den deg, som bakades jäst bröd av. En handfull salt sattes till så mycket deg, som räckte till fyra, fem stora brödkakor.

Jäst sattes endast till sådant bröd som bereddtes av korn och vete.

Ytterst sällan gjorde man jästbröd av råg mjöl. Jästmängden beräknades vara en mat sked tunn, flytande jäst, som erhållits

vid ölbygg, pr. en kaka bröd.
 Satte man mera blev brödet
 bäst.

Benämningar för en arbeta degen.

knoda dazzen (knåda degen)

szonket dazzen (sjänket degen)

Mera skojig benämning)

fzots dazzen (fjåts dagen)

skojig benämning.

vend dazzen (vånda degen)

Så man under äldre tid någon
 gång satte karnmjöl i sur-
 brödet, brukade man lägga karn-
 mjölet i den syrade degen
 en kort stund innan den
 bakades till bröd, man lade te
 ute knodasyn. (man lade ~~den~~ till
 i-knådning)

Deigen knäddes alltid med händerna i Klettorp, det kunde hända, att någon husmor, som råkade ha sår på handen, någon gång använde slev att röra den; hop med. bitta hände ytterst sällan.

När degen är för litet bearbetad säger man att den är skör (dazn a purator) el att den är klumpig (krampator)

Uttryck för mjölet sväller:

- me^{re} sva^{ld}or (mjölet sväller)
- me^{re} sva^{ld}or ut (mjölet sväller ut)
- me^{re} go^r ut (mjölet går ut.)

Uttryck för att degen är hård nog:

- dazn a ska^rpor no (degen är skarp nog)
- dazn a ho^dor no (degen är hård nog)
- dazn a påst t^ro^kor (degen är bit tåk.)

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klettorp NUCKÖ
ESTL.
Frgl. 16

dazzen a t₂okor (degen är tjock)

Om sådan deg, som bräts av ofokkat säd, brukar man alltid säga att den är brautor el. att degen är tunnare.

När degen jäser upp i deg-tråget, brukar man säga, att dazzen hevs op (degen jäser upp) dætre hevs op (degtråget hävs (jäser) upp) dazzen stzvor op (degen stiger upp) dazzen komor op (degen kommer upp)

tv jäsning har man:

Kolda hävzasnygg (kall jäsning) dæ jäsningen går sakta och rummet är kallt. denna jäsning kallas även för makre hävzas (sakta jäsning.)

Landsmålsarkivet. Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

varma havzasmz yg (varme jäsning) 76
då jäsningen gör fart och för sig
i varmt rum.

Om degou för jäsa så mycket, att
den kommer över trågets bräddar,
säger man att:

dæt rē hev s vē (degtråget jäser över)

dæt rē kom o r vē (degtråget kommer över)

Om jäsningen för sig långsamt
brukar man säga ställa deg-
tråget i närheten av ugnen eller
spiseln, så att det blir varmare.

Om man bakar bröd från
deg som jäser, brukar man
taga en liten deg klump och
lägga den på glöden i spiseln
och se efter om den pöser upp.

då antas man, att degen är
 nog jäst. Pöser den inte upp
 låter man degen jäsa ännu en
 stund. Den lilla brödkaka,
 som man erhåller på detta
 sätt, kallas för smokakako
 (smakakakan).

När degen är färdig jäst, brukar
 man säga, att brödet är guld-
 gult.

På långt tillbak i tiden
 som säges mönna minnas har
 man använt två slags bröd-
 sorter, ett syrad av
 råmjöl, som kallas för
 söf brö, och en osyrad av
 kärn mjöl, som kallas för
 kakobre.

Det färdt nämnda brödslaget användes till vardagsbröd och det sist nämnda till helpbröd.

Öjolv syring av degen före kom alltid, då man bakade surbröd. Under äldre tid gick man till väga så, att man alltid hade en liten klump deg från den ena bakningen till den andra, som kallas för *dærsor* och som sönder-mulades i vattuet i vilket degen gjordes. På senare tid brukade man inte mer *dærsor*, utan man rör bara mjöl i vattuet i baktugget och så för degen

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

stå och sjölsarva ett par
 dagar, Vanligen göres degen
 färdig på torsdagskvällen,
 när man vill baka bröd på
 lördagen. Då man sätter
 deesor till röcker det med
 att man gör degen färdig
 på fredagsmorgonen, när man
 skall baka på lördagen.
 deesoy brukade även kallas
 för deesorkaka.

Var rummet mycket kallt
 brukade man ställa bak-
 träget bredvid ugnen eller
 eldode man det riktigt
 varmt, då man gjorde
 degen i bakträget.

darsow (surdegen) beredd
 vanligen på sådant sätt, att
 man skrapade med deg-
 skrapan i hop de sista deg-
 resterna i bakträget och
 rullade dem till en ball.
 Deerna fick sedan ligga i
 träget till nästa bak

Järten utöll man vanligen
 vid ölbygging. Kille man
 baka jäst-bröd gick man till
 den gronne, som sist haft
 öl, och hömtode jäst, ifall
 man inte själv hade sådan.
 Järten betu i Klottorp ast, men
 i Rikall bar m.

Under äldre tid lär det ha varit
 att man förvarade jöst genom

Landsmålsarkivet. Uppsala 8721
 F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
 ESTL.
 Frgl. 16

att doppa blår i jörten och
 låta den torka, Vid använd-
 ringen lade man sedan
 blårna i vatten och blitte
 dem upp.

Till brödbakning vill man
 helst använda sådan jäst,
 som stannat på botten av
 det kar, som ~~gjorde~~ ålet jäst
 i. denna jöst kallas för underäst.
 Den jäst, som kom på ålet, när
 detta jäste, dugde inte, Man
 trodde att brödkakans övre skorpa
 skulle spricka sönder då.

Bröd ämnets behandling före
gräddningen.

Då man började göra den färdig jästa degen till bröd, kakor, sade man att man började slå brödet upp.
(man barza llo bre op)
Med detta uttryck menas man det arbete, då man togo de klumparna ur baktråget och fannas dem till brödkakor på bakbordet.

Vanligen var det bara en person, en kvinna, som utförde detta arbete.

Degklumparna rullades och
 kloppades en lång stund innan
 de sist slätades ut till bröd-
 kaka. Detta gjorde man därför
 att brödet skulle bli segt.
 Några verktyg användes ej, utom
 arbetet utfördes med händerna.
 Medan man rullade deg-
 klumpen lade man då och
 då med handen mjöl under
 den på bakbordet, för att
 den inte skulle fastna.
 Händerna doppade man då
 och då i en liten skål, som
 var fylld med vatten eller
 surdricka. Detta vatten
 kallas för hondavetvatn
 eller bara hondavetas.

Så vitt jag genom samtal
och utfrågningar av gamla personer
kunna konstatera, har det
ej före kommit under äldre tid
i Klattarp, att brödet blivit
gräddat i ugnen.

84.

2

Landsmålsarkivet. Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Fgl. 16

De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Ikke så sällan hör man att gamla personer kalla vanligt surt rågbröd för hotes das bré. (vardagsbröd). I regel kallas det dock bara för säif bré (sur bröd).

Det är bara det sura rågbrödet, som får bära detta namn. Enligt uppgift från ett par sores män, lär man även ha kallat jästbröd brätt av rågmjöl för hotes das kakobré (vardags kakbröd).

Namn på bröd efter det sädesslag
som det bereds av:

- r̄ōa br̄e (rågbröd)
- k̄ōn br̄e (kärnbröd)
- h̄ōt̄s br̄e (vetebröd)
- h̄āv̄ōr br̄e (havrebröd)
- t̄ōf̄ōl br̄ōn̄d̄a br̄e (potatisblandat bröd)
- r̄ōa k̄āk̄ō br̄e (rågkakbröd)
- r̄ōa s̄ǖf̄ br̄e (rågsurtbröd)
- k̄ōn k̄āk̄ō br̄e (kärnkakbröd)
- k̄ōn s̄ǖf̄ br̄e (kärnsurtbröd)
- h̄āv̄ōr k̄āk̄ō br̄e (havrekakbröd)
- h̄āv̄ōr s̄ǖf̄ br̄e (havresurbröd)
- h̄ōt̄s k̄āk̄ō br̄e (vetekakbröd)

Åtti: Det var endast under världskriget, som man bakade bröd av havre mjöl.

Bröd av ojäst deg.

87.

På sitt minna sagesmän kunnat
uppgiva hur man bakat bröd
av ojäst deg i ~~Klätter~~ d. v. s.
sådan deg, som brets^l pröd av
utan till sats av jäst, i Klätter
sedan urminnes tider.

Den bröd sort, som på detta
sätt beredes kallas för süfpre.
Detta bröd bereddes vanligen
av rågmjöl och arbetet ut-
fördes på följande sätt:

Sedan äldre tider har det varit
brukligt, att man bakat brödet
på lördagen, för att man på
söndags morgonen skulle få
färskt bröd.

På torsdagskvällen nämntade
 man rågnjålet in ur
 magasinet och satte det i
 ett ämbard från fir eller bred-
 sid ugnen, så att det skulle
 bli varmt. När man an-
 tog att råjålet var varmt
 drog, nämntades ett ämbard
 eller lite mer gjunt patten
 in från köket och lades i
 baktröget. Så man använde
 då? S O R, lades denna sedan
 i ertret och kländes sönder.
 därefter trälades en stor del
 av råjålet i baktröget, och
 så började man kända, man
 började göra brödet in (man
 berza gora bre zu)

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
 F. Isberg, 1935. Klottorp NUCKÖ
 ESTL.

då och då höllde man lite mjöl till och fortfor att klåda tills degen blev lagom hård. Vid klådningen användes båda händerna. Och det var vanligen en kvinna, som gjorde detta arbete.

När allt mjöl var ~~tvätt~~ ut och degen lagom hård, jämnades den ut på ytan och gjordes slät med handen samt töcktes över med ett litet mjölkbeger.

Var rummet kallt, vilket inte så sällan hände under äldre tid, brukade man lägga en handduk över degen in i bakträget, eller lades

bara en påls över locket på
dit.

90

På detta sätt fick degen
stå och surra sedan till
kl 8-9 tiden på lördags -
morgonen. De fick krusmodern
och smakade på degen, om
den var sur nog eller bara
lukade på den, om den hade
sur lukt. Fann hon att degen
var sur nog, gick hon ut
i köket och tvättade händerna
rena och knådade degen
färdig. Mjålet, som vid
den här knådning till sattes
fräntades under vintern, då
det var kallt, in i rummet
alltid på fredags kvällen.

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Fgl. 16

så att det skulle kunna bli
varmt.

Vid denna knådning till-
rottes så mycket mjöl
tills degen blev logom hård.
Detta arbete skulle utföras
mycket noga, ju bättre man
knådade desto bättre och
/ vackrare blev brödet.

Efter knådningen slätades
degen jämn i bakkarer och
så fick den stå tills den
~~blev~~ hövt upp sig lite, varpå
man lade eld i bakugnen.

Veden, som bestod av 1 assies
långra vedklabbar, placerades
i ugnen på tvänne tvär trä,
som kallas för fatvet träna

91

Vadligen var det husmodern
själv som skötte om detta
arbete.

När hälften av veden brunnit
nyss, så att det fanns till-
räckligt med kol i ruggen.
Såtte man ruggluckan, som
i regel bestod av ett tätt
plåt stycke av järn, som
för ruggnyrnningen och lät
den bli varm. På den varma
ruggluckan placerades sedan
en tunn kaka råpbröd,
som på Nucköman kallades för
nysskakad. Denna var i regel
~~en~~ i rund med en diameter
lika stor som luckan och
en halv tunn tjock.

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Fanns det barn på gården
 fick en av dem sin sötta
 sig fram för ugnen och
 se till att denna kaka
 bakades och att den inte
 tog eld. När den ena
 sidan var bakad vändes den
 om, lika så flyttades den kont
 av kokan som för var in mot
 elden utåt.

Så den var färdig bakad, lades
 den på bordet och äts i regel
 upp genast på frukosten.

Under tiden hade veden
 brunnit upp i ugnen, var för
 husmodern rörde om glöden
 med en stor rögra gånge
 och fröde ut den ur ugnen.

94

Glöden drogas ur igrnen
med igrnsrakan (gräloka) i
en skyffel. Detta tillgick
så, att husmodern höll
med vänstra handen skyffeln
från sig igrnsmyningen och
drog med igrnsrakan glöden i
delar. När skyffeln var full
med glödande kol fördes de
ut i köket och hölls på
stengolv ut till en hög där.
I regel fink ett barn stå
där och med en kvast ösa
rotten på dem, varje gång
hon kom ut med glöd.
Detta arbete kallas för
Köpa stöyk. (Kolstämning)

4 "kvast-
stängeln"

När kolen voro ur igrnen, tog
man modern kos-stogor¹ och
sopade igrns golvet¹ rent
från aska och kolrester.

Brödkakarna formades under
tiden, då vedur brann i igrnen,
på följande sätt:

Bakbordit hämtades in och
lades på matbordit eller på
en bänk eller ett par stolar,
ett tunt lager mjöl ströddes
på det och så tog man ur
digträjet lagom stora deg-
klumpar och lade dem på
bordit. Dessa degklumpar
toggs så stora, som man
ville att brödkakorna
skulle bli.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

dessa varo vanligen 6-7st
 till antalet, Hade man mer
 deg i träget blövs kakarna
 större. När all deg var på
 bakbordet kullades den till
 kaker, så kakarna voro färdiga
 tog man ~~ett~~ en skål med vatten
 eller surdricka i och stötade
 över dem, så att skarpan skulle
 bli fin och jämn.

Icke så sällan voro nu barnen
 frömmel och ville skriva eller
 rita figurer på brödkakor
 De färdiga kakarna sattes
 nedan i ugnen med brödsoden,
 detta tillgick så att man
 först strödde en handfull
 mjöl på brödsoden och

sedan sättes man kokan på
 den och sköt den in i ugnen,
 var på den med ett ryck skakades
 från spaden. Var det märkt,
 brukade man sätta en
 brinnande pärtu i den
 första ~~kokkaka~~ kokan, denna
 fick brinna hela tiden tills
 allt bröd var i ugnen.

När allt bröd var i ugnen
 sättes ugnsluckan för och mat
 dess nedre kant skattades
 aska och kol.

Brödkakarna fingo sedan
 stå i ugnen och baka i två-
 timmar. Under äldre tid
 lär det även ha varit brukligt

att man på endel gårdar
lätit brödet stå i ugnen, och
bara tagit en kaka i ränder
ur den tills de varo slut.

Endel husmödrar tora ha
heft det bruket att de
ett par, tre gånger gått
och rört om brödkakorna i
ugnen medan de bakades.

Setta kallas på Nuckonil,
för att råubre el. bröstran.

När två timmar gått tog man
grölkaka och drog brödkakorna
ur ugnen. Dessa lades på en
bänk och om det fanns färsk-
sur dricka eller vörte på gården
lade man det på brödkakans
övre skarpa.

Detta gjorde man, för att
skarpan skulle bli brun och
vacker.

De brödkakor, som bakats
främst i ugnen kallades för
fræzunsbrē (fræuzusbröd)
de som varit miti i ugnen
för mztzunsbrē (miti i ugnensbröd)
och de som bakats bak i ugnen
för bakzunsbrē (baki ugnensbröd)

De brödkakor, som bakats
miti i ugnen ansåges, som
bäst, och användes på söndagen.
De övriga ätos under veckan.

Främst i ugnen brukade
man ha ett litet bröd, som
kallas för uzgzgaltu (uzusgaltus)

Landsmålarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.
Frgl. 16

detta bröd fik icke så sällan
 stå en stund längre i ugnen
 än de övriga brödkakorna.
 Av denna kaka huckade
 man göra bräsp^uta, d. v. s.
 man lade varma brödbitar i
 sur dricka, som utspäts med
 vatten.

"bröd-pute" <
 esta pudri

Det sålunda beredda brödet
 äts mjukt, Att man skall
 ha torrat bröd kunde
 sogetmännen ej till.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
 F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
 ESTL.
 Frgl. 16

Till fällighets bröd.

Gom tillfällighets bröd kan man beteckna det bröd som då och då bakades till sammans med det övriga brödet i ugnen och inne höll fisk eller käl.

Det bröd, som innehöll fisk, heter på Nuckö mål fiskbröd (fiskbrö) och bereddtes genom att man lade rå salt

strömming in i degen och jarnade den till en bröd-kaka, varepå den fisk bakas på samma sätt som de övriga brödkakerna. Gjordes ytterställan.

Korbre (Kålbröd) bakades
bara någon gång på vinter och
vårten, Detta tillgick så att
man i degen la de surkål och
flöskvitar och ~~fanns~~ formade
degklumpen till en kaka, så
att kålen och flösket blev i
mitten, Bruket var väl-
synt.

102.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

Bröd av jäst deg.

Bröd av jäst deg, d.v.s sådan deg, som sättes jäst till, då den beredes, användes under äldre tid sparsamt. Sådant bröd brukar man kalla för kakobre.

Denna bröd sort bakades i regel under äldre tid av karnmjöl, yttre ställan av råg och sen på senare tid av vete mjöl. Arbetet utfördes på följande sätt:

Oftast tidigt på helgdags morgonen värmdes man vattnet varmt och lade det till senare med lite

mjölk, om det fanns sådant, i
 det körl, som degen beredes i.
 Mjölet brukade man i regel
 hämta in på kvällen redan,
 för att det skulle hinna bli
 varmt. I man man började
 sätta ~~fast~~^{mjöl} till sätta man
 en matsked full med jäst
 i vattnet på varje bröd kaka,
 som man tänkte göra. Jästen
 erhålls vanligen efter öl brygg.
 Hade man inte sjölv jäst, gick
 man till byn efter där det
 fanns. Den erhålls alltid gratis.
 Utom jästen brukade man
 även sätta en handfull
 salt i rättskan.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
 F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
 ESTL.

Då jäst, salt och mjölk voro
 i sottnet. rödde man mjölet
 i så att en lagom hård deg
 erhöles. Vid knådningen an-
 vände man sig ov händerna,
 något redskap hade man inte.

Den sålunda beredda degen
 fink sedan stå och jöru tills
 den först upps till rökligt i
 kärlet.

När husmodern såg att ~~att~~ degen
 jöst, tog hon en handfull
 deg och lade den på gälden i
 spiselu, pöste denna deg klump
 upp, Antog hon att degen var
 jöst så mysket att hon kunde
 lägga eld i ugnen.

Slände det än brödet inte
 började jäsa eller än det
 jätte mycket sakta, brukade
 man doppa händerna i jöst
 och knåda degen någon timme
 efter det den blivit lagad.

Härvid brukade man i regel
 lägga en dyna, kuordkudde, öron
 på degen i kärlet och ställa
 det i närheten av spisen
 eller ugnen, för än det skulle
 jäsa bättre.

När husmodern ^{ansåg} sig än degen
 jöst upp, lade hon eld i ugnen.
 Detta tillgick på samma sätt
 som redan beskrivits för surbröd.
 Härvid ville man helst använda

sig av björkved, för att nyren
skulle bli hetare och brödet
skulle bakas bättre.

Än vedur brunnit så mycket
att det fanns kal i nyren,
ställdes nyrsluckan fram för
nyrsnyrnningen och låts bli
varm där. På denna lade
man sedan en tunn kaka
deg, som kallas för nyrskaka,
där den fick bakas. Denna bröd-
kaka ansågs som en stor
löckerlut och om husmodern
inte hann göra mer än en
sådan, innan vedur brunnit
mer i nyren, brukade man
dela den i så många, lika-
stora delar, som det fanns

folk i huset, varpå var och en
fick en sådan del med smör
på.

108

Kolen togs sedan ur ugnen
på samma sätt som sedan be-
skrivits för surbrödsbakning.
Reusopningen av ugnspolvet
utfördes mycket grundligare
här än i det förra fallet.

När ugnen var ren från kol
och aska, ställdes degtröget bredvid
ugnen och sedan tog husmodern
en skål gjord av den vit
in i med surmjölk och lade
en lika stor degklump i den,
som hon ville att brödkakan
skulle bli stor.

På grisslars lade hon en hand-
 full mjöl och så stjölptes
 skålen med deg klumpen på
 grisslan. Sedan skålen tagits
 bort formades kaken i all
 hast och så sattes den i
 ugnen. Fanns det mer än
 en kvinna på gården voro de
 två stycken alltid i arbete m.

Så man satte bröd i ugnen
 hade man alltid mycket bröd.

Etth gammalt ordstav säger,
 att man skall ha bröd om
 att på brödet i ugnen och den
 däre i kistan.

man ska kora brödet te
 fo bre e un o de ay
 e kista.

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
 F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
 ESTL.

ben deg, som man skrapade
sitt i hop kring kärlet, gjordes
till små, runda bröd kakor.
Dessa kakor fingo barnen sedan,
då brödet tog^s ur ugnen.

När alla brödkakor o^o i
ugnen skulle man genast
stunga gjället, så att icke
värmen kom ut. Ugnsluckans
nedre kant tilltöptes nog
med kol och aska.

Brödet fyll sedan st^h och
bakes i ugnen en hal timme
el. $1\frac{1}{2}$ timme.

Kakorna togs ur ugnen med
ugnsraka (gralaka) och då det
i de flesta fall var på helgdags-
kvällen, som man bakade sådant bröd,

brukade man alltid ha vört eller 111
färskt öl, och lade det på kakornas
skarpar. Detta för att de skulle
bli bruna och vackra.

Så brödkakorna togs ur ugnen
föh man inte lov att klömma
dem, ty då lossade skarparna.
från det mjuka brödet.

Set sutföre bakas på samma sätt
som de ovan beskrivna brödtyper.
Det bakas vanligen av rågmjöl.
Användes ytterst sällan.

Högtidsbröd.

Under äldre tid var det bara de två beskrivna brödsarterna, sütfbre och kakobre, som användes under helgen.

Till jul, nyår, påsk och pingst brukade man alltid baka kakobre av kam mjöl, det var först i början av 1900-talet som man började baka bröd av veten mera allmänt.

Lika så brukade man baka kakobre till andra betydelsefulla dagar, så som gravid, bröllop, karöl, firlovningskalas, folks mm.

Alla dessa brödkakor hade samma form, som användes på de olika högtids- och benämningens dagarna.

Att brödkakorna skulle ha varit utstirade på ett eller annat sätt kände mina sagesmän i till.

Utom det⁴ att man brukade baka färskt jästbröd till helgdagarna brukade man även baka färskt surbröd och röj mjöl.

På den allra senaste tiden har man över börjat baka kortbre (vitbröd) av finviktad vetmjöl. Senare brödsort bakes på samma sätt som kakobre

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Namn på bröd som använts på
de olika helg och bemarkelse dagar:

114

z ürkakobre (jul kakbröd)

z ürbre (jul bröd)

me osbre (nyårs bröd)

me oskakobre (nyårskakbröd)

tr etandbre (trettondags bröd)

tr etandkakobre (trettondagskakbröd)

po sk-kakobre (påskkakbröd)

po skbre (påskbröd)

h adobre (pingst bröd)

h adokakobre (pingst kakbröd)

mi tsomasbre (midsommars bröd)

mi tsomaskakobre (midsommarskakbröd)

m zkalskakobre (Mikaelsdagens kakbröd)

Landsmålsarkivet Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

bonsa skakobre (bernälskakbröd)
 bonsa bre (bernälsbröd)
 rygghetskakobre (ringlyteskakbröd)
 brölaskakobre (bröllopskakbröd)
 gräft kakobre (gravälskakbröd)
 gräft bre (gravälsbröd)
 tärkkakobre (tärkkekbröd) tärk = arbeta, kalas
 tärkbre (tärkbröd)

Ann:

När det står tex. gräft bre gravälsbröd
 kan man mena både det kakbröd
 och surbröd.

Hästbröd bör man under
 äldre tid ha bakat till
 julen, det heter på Nucksmöl
 äkz bre och bör ha bakats
 av rågmjöl agnar och kli,
 Mjöl sattes bara så mycket
 i, att agarna och klet
 hölles samman.

Detta bröd gav man sedan
 under julen åt hästarna.
 Man trodde sig därigenom
 kunna befrija hästlyckan,
 emedan man visade att man
 höll om hästarna under årets
 heligaste tids tid.

Folketro och seder rörande
bröd och bakning.

1. Om ^{man} ser att en bröd limpa
har en stor spricka mill i
sig då man skär bröd, tror
man att en person snart
kommer att dö i huset.

Det kan även betyda att
familjen splittras d. v. s. att
någon reser bort, eller att
man räkar bli osams, så
att en del personer av
familjens medlemmar bilda
 eget brödblag. Man brukar på
Nubornal säga att parza
gor strazat.

2. Räkade man glömma en
brödkaka ute, då man satte
de övriga i ugnen, trodde man
att en person skulle komma
att stå under en snes fram-
tid eller resa långt bort.
Man antog det som tecken
på att alla brödkakor inte
behövdes.

3. Då man åt bröd, och skulle
lämna en bit bröd bredvid sig
som man ätit av och taga
en ny, utom om först äta
upp den gamla biten brukade
man säga att någon i
släkten skulle vara utan
bröd.

4. Man fick inte ligga på brödkakan med armen, då man åt, ty då välsignade inte gud brödet.

5. Råkade man fälla en brödbit i golvet, så skulle man toga upp den gemast, annars välsignade inte gud brödet, utan man blev utom lön.

6. Den som åt degit bröd, d.v.s. bröd som bakats dåligt blev tjock och fet.

Tale-sätt och liknelser,

120

Smör o bröd ä man de
basta råk kin o man
haffys (smör och bröd är
min död, badstugoröken
är min nölsa.) Sages mönen
kände till detta uttryck, men
visste inte för vilket änd-
mål man speciellt an-
vänt det.

salt o bröd gar nägu re.
(salt och bröd gör avriktat röd)
Mågn kommer från estniskou.
I Klottorp användes detta
ord o mycket.

Landsmålarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

svafu stöngja vein úr b@sz
(svartin stöngade röden úr b@set)
svartin er namn på en svart-
ok röden er namn på en rök-
ok. Med detta mener man
att ugnsrokan drog brödkakan
úr igrnen.

121.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg, 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

Isne hålls för teckning.

	sid.
Förord	2
Allmänt om bakning	4
Tider för bakning	8
Allmänt om brödet	10
Brödets egenskaper	20
Bakugnen och bakredskapen	26
Bakveden	35
Eldningen	38
Bakfrågen	49
Verktyg för brödämnets införande i ugnen	55
Materialen varav bröd beredes	60
Seg och jäsnings	66
Brödämnets behandling före gräddningen	82

Landsmålsarkivet, Uppsala 8721
F. Isberg. 1935. Klottorp NUCKÖ
ESTL.

Frgl. 16

De olika brödslagen och deras tillredning		85
1.) Vanligt vardagsbröd.		85
Bröd av jäst deg		87
Tillfällighetsbröd		101
Bröd av jäst deg		103.
4. Hög tidsbröd		112.
Tal och seder rörande bröd och bakning		117.
Talsätt och liknelser		120