

9276

NÄRKE

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Kräklinge

17/3 1936
23/5 "

Hall, C.O., 1936

Svar på ULMA:s frågelist 16 Brödet
och dess tillredning

22 bl.4:o

1 " " teckn.

9276

Exc. för ordreg, Nr. k.

Exc. OSD

Svar på Landsmålsarkivets frågelista nr 16. Brödet o. dess tillredning.

Kärke
Kräklinge sn.

I. Inled. fr. om bakning. - Anv. av ordet "baka". Detta ord brukas i ortens mål ej endast om tillredning av bröd utan också om tillredning av födoämnen, som ej räknas till bröd såsom: baka pannkakor och väfflor ("pannkakor å väfflor"). Värket baka böjes sålunda: vi "bakar"; vi "bakä" eller "baktä" (= bakade) t. ex. i går; vi ha "bakä".

Ordet "bakä" inbegrep, mycket ofta, alla till brödets tillredning hörande göromål; men man hörde också uttryck, sådana som: "bakä ut på bost", d. v. s. "kavtra å förmå te (ut) kakorra", samt "bakä i ugnen" (ugnen), d. v. s. grädda brödet i ugnen.

Substantiv användas i ortens mål för att beteckna arbetet att baka: "bak, bakning". "Att ha taffe säj bak (-) före", var ett skämtsamt uttryck, som innebar en dubbelmening. Ett "bak", benämndes den kvantitet bröd, som erhöles av den deg, som rymdes i ett ordinarie "trög".

Tider för bakning. - Förr i tiden verkställdes åtminstone tre större bak under årets lopp: vår- höst- och julbak. Så var det brukligt hos "bonnsrä"; "korpä" fingo låta baka gång på gång, eller så snart det lilla

(bröd-)förrådet tog slut. Minst två dagar i sträck, åtgingo till de där stora baken. Man kallade dem helt enkelt "bak", fastän de utgjordes av fyra à fem s. k. "bak" (se ovan sid. 1 rad 5 nedfr.) tillsammans.

Karlarna deltog icke alls i bakningens.

II. Alm. fr. om brödet. - Ordet "gúslanv" (Gudslän), två n antyder att stavelsen uttalas kort, således trokiesk, och inte spondiesk versfots betoning, användes här för att beteckna det ringaste, den minsta smula, det minsta gryn; men jag kan ej påminna mig att det används om bröd i allmänhet, eller om något särskilt slag av bröd. Om någon lade "en bröbets" ifrån sig så värds-löst att undersidan kom upp, bestraffades för "dårig boses" (bordred).

Med "brö(d)kmallo" menades en "kringgnaven (kringgnagen) brö(d)bits".

Brödets egenskaper. - Pipigt bröd benämndes stundom för piuritt bröd, och bröd med "ståbränn" (ståbrand) i, kallades för "henuitt" (henugt) bröd. Att adj. "henugt" har något samband med subst. "henv", här allmän benämning för bryne, vill jag icke påstå. Torkat bröd sades än vara "knaggrut", än hårt, än sött och än mört. Om torkat bröd mjuknat så hette det att "brö" ha slajjt igärr söj". Man sade till barnen att de skulle bli starka om de åt "møyfett brö". - Det yffre av

ett mjukt bröd kallades "skgrä". "Brö(ut) å skällut, bräut = skällobrö": sades om bröd som ej gäsat

Landsmålsarkivet, Uppsala 9276
C. O. Hall. 1936. KRÄKLINGE
NRK
Frgl. 16

Bullens, limpans och kakans form var härstädes lika med frågelistan fig. 1. a c d; deremot var lev en här obekant benämning, men formen till höger i fig. 1. (b) var här allmänt använd under benämningen "långpulle". Formen å lev (b) till vänster var ^{är?} obekant.

III. Bakuqnen o. bakredskapen. - Bakningen förriggick antingen i stugan eller i köket, alltefter som utrymmet tillät. På herrgårdarna - i socknen finnas fem sådana - hade man "e säjilt bagärrstugä". Bakuqnen i fähuset: här någon-
ting örhört.

"Bakungens" anordning var alldeles lika med den i fig. 3 avtecknade. Storleken å ugnen angavs medelst det antal kakor, ^{kom?} man kunde grädda på en gång i densamma, varierande mellan 10, 20 och ännu flera kakor.

Bakungens botten benämndes "äsl" - acc. grav i st. f. den som åå ljudande vok., eller kanske begripl. i st. f. att teckna den med två ä - och var till formen av lång, samt vågrät. Ugnen hade egen rökgång ut i skorstenen. - Den större uqnoöppningen hade fastsittande lucka av gjutjärn, och der så icke var förhållandet fick en plåt tjänstgöra som uqnelucka. Den mindre öppningen täpptes med en skjutbar sten, alldeles som siffrorna 5 och 3, å fig. 3 i frågelistan, utvisa.

Landsmålsarkivet Uppsala 9276
C. O. Hall. 1936. KRÄKLINGE

NRK.

Frgl. 16

4.

"Bakvén", som användes till bakning bestod av granved, beroende på bristande tillgång på björkved. De större halvorna klövs, men icke de mindre. Trånas längd var vanligen 90 cm.

"Ellringå". Vestråna skulle ligga glest eller "gillräs öpp", för att det skulle bli bra drag och värmen skulle spridas jämnare. - Kolen rakades ut med ugnsraka. Dennas utseende se fig. 1. - Bakugnen sopades med ugnssopa, å vilken en liten sudd av fallris kunde ^{fästas} fastgöras, och därefter sammanhållas med en järnring. Se fig. 2.

Temperaturen i bakugnen utbrötes derigenom att man provgräddade en kaka. - Befanns den vara för varm så kastade man in sönderstött salt, eller också doppade man ugnssopan i vatten, och nedbringade den för höga värmen med den. Med överbärme menades att värmen var starkast i valvet, och var det undervärme så var värmen starkast på ugnsbotten. Gräddade brödet sig fortare på över- än på under-sidan så var det "överbärme", sade man, "för ingen gräddar fortare på över- än på under-sida"; och vid undervärme var förhållandet det motsatta. Var överbärmen för svag, så eldade man med "lyxstecker" för att öka den. Om ugnen under pågående ^{gräddning} började bli för sval, eller "lat" som det kallades, så måste man "ellä um, ella imälla" med ris eller också

med finkluven bakved. - Någon gemensam bakaugn, kan jag ej påminna mig att jag hört talas om.

"Nåra" (någon) ^{2:de vok. a jä} fröttbar bakshall, vet jag ej ha funnits här; men i en torparstuga, ej långt från mitt hem, använde man en "kastrull" (en järnpanna, med flat botten och låga sidor) att grädda bröd i. ^{med kakan i} Kastrullen ställdes på en "fotåreng" (en järnring med tre ben), som stod över elden och sedan lades ett lock eller en plåt ovanpå den (kastrullen), och så eldades med grövre stickor på locket, resp. plåten, för att sålunda erhålla behörlig övertvärme. Bakaugn fanns dock i huset, eller stugan.

Åldre "vaffeljärn" (första vok. a jä i utt.) gävo vafflan en rektangulär form. Storleken och deras likhet med en längre smedång, förutsattes vara bekant. Med kokugns inträde följde ett annat slags vaffeljärn, av rund form, och i vilka fem stycken hjärtliknande vafflor kunde gräddas, el. vad man vill kalla det, på en gång. Loronsjärn, till yttre utseende och storlek lika med de försträmnade vaffeljärnen, men med fördjupade snirkelar och krumelurer vilka gävo goränet ett annat utseende. - "Pannskakslaggar", här ^{pl.?} ^{bot. f.} ^{pl.?} voro runda, med en liten upphöjning i omkretsen, samt voro försedda med handtag. Materialet, järn.

Länshilt "bakbot" fanns, ^{* lika} fullständigt med fig. 5 i frågelistan.

Bakotroggä kallades för någon gång degtroggä.

När degen ställdes att jäsa, så bredde man "bakslakan" över den.

När den för mjöl, ^{vika} (som) man hade i bakstugan voro: "nyörlada", "nyörtrog".

Verktyg för brödets utkavling: "brökarträr" både med ett och två handtag, helvarrade och sådana med genglöpande axel, samt både släta och krusade. Benämningar: "bakskavet", "bröskavet".- Kakorna formades med ett "kaksmått", med ett i mitten ^{fast} sittande hälmått, men på de finare kakorna som bakades till julen skulde hälet anbringas mera utåt kanten och då togs hälet med horn. Detta så långt jag kan minnas. Men på några ställen formades kakorna för hands och ^{hälet} togs då alltid med horn.

Verktyg för "bröämnets införämnas i uringen": "grefslä", "bröspär" (r=i-fjud); verktyget alldeles lika med det som kvinnan håller i fig. 9 i frågelistan. Grefslä = grefslä, bröspa(d)r = brödspade.- Det var mycket vanligt att man satte undan brödet att jäsa, på stora slag eller fällbord; men några hade särskilt gjorda "bakbrävar", att sätta undan brödet på.

Verktyg för att "naggä håller peckä brö": "brösnagg, eller "bröhack", tillverkad antingen av ståltråd, eller av trä med fastsatta naggar (eller taggar?) av ståltråd, 7 å 9 till antalet, se fig. 3.- Rullnaggar el. -hackar funnos ären, lika med den å fig. 13 i frågel., fastän något smidigare gjorda. Till naggning av tjockare bröd

användes antingen en gaffel eller en täljd brödpinne. För att åstadkomma ränder, efter vilka brödet skulle kunna lättare brytas använde man sig av, i brist på knäck, ett utslitet, finare sågblad. "Bröspore" fanns även, fastän icke så allmänt. I vår ågo finnes en sådan, å vilken trissans diameter är 3:5 cm., samt knäckens, å andra ändan; längden är något över 2:5 cm. Sporens ^{hela} längd, något över 14 cm.; materialet: mässing. - Som degskrapa användes vanligen en större bordskniv.

IV. Varav bereddes bröd? - Hovrudsaktiga benämningar på bröd; vari sådeslagens namn ingå som namngivande: "kornbrö", "rågbrö", "vetsbrö", "karrbrö" och "år", "tåbrö". Den såd, som användes till brödet kallades "brösa", "någon gång", "strisa".

Den såd, som vid kastningen stannat närmast agarna benämndes "slöså", "slömså", måste nog i äldre, svåra, penningeknappa tider tagas till brödsåd. Det mjöl, som maldes av "den te vardåbrö årsiddå såå" kallades brömjöl, och det bröd, som bakades derav kallades, ifall det var "sammåbrömjöl", för "vardåbrö". ^{Ordet?} Måld, ^{ett mårder,} pl. ^{är,} användes här vanligen om såd, som skulle malas. - Att bröd tillretts av slösåd och agnar, ja, t. o. m. med tillsats av syre, har jag hört äldre personer omtala; men själv har jag inget minne derav. Namn: "syrbö".

"Brö är ren så" kallades, om den var "sammåmarv" (sammånmalen), "groft brö". Bröd bakat av siktrat mjöl kallades "fint brö", "grant brö", även "grantåbrö".

Andra benämningar: "finsektbröd", stätssektkakå (i sing.). De vid siktningen från-
skilda beståndsdelarna kallades "sår", kri". Dessa, resp. det, användes förr, med
tillsats av kokt potatis, vid beredning av "knöbrår" - ett, i st. f. Cichoria^{här}, mycket
använt kaffesurrogat -; men givros numera, som kraftfoder, åt kreaturen. Skräcka-
ka ("skräkaka")? Detta ord, numera ur bruk här, hörde jag för någon gång i
min barndom ("ja feck e skräkaka"), och trodde att därmed menades en ypperst grov
kaka, således raka motsatsen till dess egentliga betydelse, nämligen bröd av fint,
siktat mjöl. "Noängen mått' lifua, som ej äter skrätt" (skrädat, fin mat) säger
Lucidor. "Skrekök", här gammal benämning på den, som ej håller till gods med
ärad som bjüdes, i fråga om mat. "Skre" bildat av skräda ("skrä") = fränskilja, av-
skilja. "Kresluger" (kräslig), synonym till föreg. benämning.

"Kryddor", som anv. vid bakningen: salt, anis, fängkst, kummå kall. även
kumming, kar(d)mmummå å pommoranssonkat". Andra ^{smaktillägg} "vört å vasle".

V. Deg och jäsnings. - Att sätta degen kallades att "göra degen" eller också
att "göra i degen", och detta gjordes i vanliga fall på bakedagens morgon. Den
vätska, som sattes till kallades "degspa". Om degen, på grund av mjölets be-
skaffenhet (av säd som grovt, mältat) icke blir stadig, så säges det att
degen ^{den} "brattmar".

Uttryck för att degen jäser. Vid svag jäsning sades det att "degen vill inte jäsa", och vid stark jäsning hette det att "degen jäser öpp, jäser över".

De första åren på 1870-talet började prästjästen komma i allmänt bruk här i orten. Deesförinnan användes s. k. "drecksjäst" vilken uppsamlades på små halmkransar från botnen av drickeskaret, sedan drickat hållts upp i tunnans el. tunnorna. Dessa kransar hängdes sedan upp för att torkas, varefter de sedan kunde bevaras för kommande behov.

VI. Brötdämnets behandl. före gräddningen. - Arbetet med att göra den färdiga degen till kakor kallades att "baka ut på bota".

Det stora degstycket på bordet rullades ut till en lång rulle, vilken skars av, med en bordskniv, i bitar, som kallades "ämnen, kakaämnen", och som voro lagom stora till en kaka. Sedan ströddes lite mjöl över kakämnet och ^{man} plattade ned det en smula med händerna, och så var det färdigt att kavlas ut till en kaka, som "kaksmått" gav en bestämd form och storlek åt. I bondehemmen voro kvinnorna personer, alltid kvinnor, sysselsatta med detta arbete, stående bredvid varandra, och när "bakbota" alltid hade ett dertill avpassat höjdläge. Ibland kanske den ena kavlade och formade brödet och den andra hackade och satte bort det på brödräde(r)na. Kakornas tjocklek och vidd kunde varla ganska mycket; diametern på kaksmåttet var van-

ligen något under eller över 22 cm. — Man hackade, naggade (man sade aldrig pickade, emedan det ^{ordet,} framkallade, åstakom, skratt, därför att det (värbets) grundbety-
 velse var allmän benämning för -penis) brödet, ^{kakan,} med "bröhack", eller också med rull-
hack el. =nagg, se sidan 6 här ovan, rullhacken behövde naturligtvis endast skjutas
 eller dragas över kakan. Skulle kakan krusas så tog man till den s. k. "krus-
 kavern" (t ljuder som r), med genomlöpande axel, se s. 6, eller också ett gammalt
 sågblad (hos de fattigare) medelst vilket "översia på kaka" (a el. a) blev fylld av
 rätt vackra romber, aldrig kvadrater. På sistnämnda sätt krusat bröd kalla-
 des "knäckstbrö", och bakades vanligen till julhelgen. Kakan krusades blott på
 den övre sidan, men naggades både på "över: å unnersia", eller m. a. o. "bå"
 på råta å ärra (beton. = spond. versf.).

Om man använde "kakmättor" för att få alla kakor lika stora, så kalla-
 des de stycken av den utbakade kakan, som kommo utanför mättet, "kantor", är =
särnongår", och ^{av} dessa samt de runda bitar, som hälmättet (el. hornet) avskiljde, för-
 mades slutligen en så kallad "skrapstulla". — Om hälmätt och horn, samt hälets
 placering å kakan, se ovan sid. 6.

De förkare kakorna av jäst deg, ställdes på ett ^{uppslaget} fäll- eller slagbord, eller också
 så på särsk. förfärd, brödbräden, jfr s. 6, för att jäsa ytterligare efter uthavlingen. Brödet

bräderna, för att endast nämna dessa, voro uppställda nära ugnen eller också eldstaden, och kakorna lades enkla, ej dubbelvikna eller två och två på varann, under jämingen.

Av skivorna och skrapet formades bröd, "skivstulle", skrapiskaka", som förr äts begärligt av barnen, och bönderna använde det "te hästbrö", ty hästarna skulle i alla fall ha lite bröd de också, man gjorde ibland särskilda bak, av sämre mjöl, åt dem.

Limpor och bullar naggades med gaffel eller en tåjd "bröpinne". Efter formningen lades de att jäsa, på täcken, väl övertäckta. - "Paltbrö", brukade för någon sporras, för att det skulle vara lättare att bryta; på "vardårsbrö" förekom ingen sporrning. - Att bestycka finare bröd, limpor eller bullar med en linnelapp doppad i sirapseratten, eller en blandning av sirap och vört, var förr mycket vanligt, samt gjordes än kanske förr och än under gräddningen.

VII. Gräddningen. - Att grädda brödet, gräddningen, benämndes här "baka i ugnen, steka brö". - Tempon i gräddningen: kakan lades på grisslan och infördes i ugnen; de första kakorna placerades i en rad längst in i ugnen, från höger ^{hög} eller ^{vän} vänster eller tvärläng och derefter satte man in den andra raden o. s. v. till dess ugnen blev fullsatt, men hur lång tid brödet skulle stå inne i ugnen, kunde vara olika, beroende på att ugnsvärmen så småningom "släppte åter", d. v. s. antog.

Man måste se efter då och då om brödet var gräddat, och om så var fallet,

Landsmålsarkivet, Uppsala 9276
C. O. Hall, 1936. KRÄKLINGE
NRK
Frgl. 16

så tog man ut det med grisslan och satte in "e ny sättning" (e y i) i dess ställe. Det tunnare brödet gräddades först och därefter tjockare; limpor, långbullar (levar) och andra bullar skulle ha lägre värme och längre gräddningstid för att "di (i y e) inte skulle bli hemugå inu" (fa stäbränd).

Delo för att kunna se bättre inu ugnen och dels för att stärka, underhålla, övervärmna, så måste man "älla i lysen" (lysgluggen) med så kallade "lysstecor", av tallved och rätt fint klevna. - I vilken ordning brödorterna togs för att de skulle få den lämpligaste ugnsvärmen, se rad 2 h. o., denna sid. Om kakan var hårdare gräddad på den ena ^{kont.} sidan än på den andra, så vreds den om en halv cirkel.

Kakorna kunde tagas, eller togas, från brödbrådena direkt med den brödspade med vilken de fördes in i ugnen. Huru många kakor, som sattes in i ugnen på en gång, berodde på åvilns storlek, varierande så der mellan 10 och 20 stycken, och antal kallades "e sättning", se rad 1 h. oran, även "en ungn". Den första omgången kakor, som sattes in i ugnen, sedan glöden rakats ut kallades "föstaungsbrö". - Limpor förde man in i ugnen med "bröspann, gresla", och "långbullar", som vanligen voro nedsetta i s. k. "långpannor" av plåt, med vilka de inskjöts i ugnen och i vilka de gräddades. Två långbullar (levar) gräddades i varje

långpanna, och flera stycken limpor gräddades på en gång, om just icke samtidigt med de nyss nämnda långbullarna. Att limporna m. m. voro tillräckligt gräddade, provades med en "färder" (h² uttalas som r), täljättor" (täljad) trästicka, som stacks in i brödet för att se om den blev degig eller ej, och blev den ej det så var gräddningen tillräcklig. Små runda (vete-)bullar, 5 à 6 cm i diam., samt oftanämnda långbullar skuroas till "skorpor". De små runda bullarna klöros från den ena sidan till den andra och således fick man över- och underskorpor, l.-bullarna skuroas av på tvärens till skivor av 2 à 2.5 cms tjocklek, och dessa skivor skuroas sedan av på mitten, i längdriktning, och sålunda erhöles man även nu över- och underskorpor. Nu lades skorparna radvis i en långpanna av plåt och i, o. med, denna infördes de i ugnen, som ej fick vara för varm.

När brödet jäste bra upp under gräddningen, kallades det att brödet "höjer säj". Bröd, som först höjer sig i ugnen, men sedan sjunker ned igen kallades "nerfalla", även "bråsut" (inte blåsut, utan blåsigt).- Ofullständigt gräddat bröd kallades "skällbrö", och bröd med "tegränn, ståbränn", sades vara "henut, knalltut, håtknastut, knaggrut".- Att ge "smakbrö" till de personer, som kommo till gården under gräddningen av brödet, var ganska brukligt, ävensom att ge sådant till grannarna, varvid man alltid utvalde de vackraste kakorna.

Landsmålsarkivet Uppsala 9776
C. O. Hall. 1936. KRÄKLINGE

NRK

Frgl. 16

VIII. Brödets behandl. efter gräddningen. - Efter uttagningen ur ugnen lades kakorna isär på något bord, eller på brödbrädena, med ett täcke, ~~täcke~~ eller något baklakan, som underlag, för att "svarna" (s, el. l, uttal. som r), svalna. Bullar, större, och limpor brukade bestrykas med vört, sirap (vid julbaket) och t. o. m. vatten, sedan de blivit uttagna ur ugnen.

Att taga ett visat antal kakor mellan händerna och "skaka" ~~är~~ ⁱⁿ mjölet mot bakbordet, var brukligt här. - Det var inte vanligt att rista annat bröd än paltbröd, och ären det högst sällan. Enligt ristningen delades kakan i fyra delar, som kallades "fjärndellär" (rent s och två l höres i uttalet).

Brödet räknades "fjögvis". Tränne kvinnor kunde baka omkr. 18 fjög ^{på} ~~en~~ ^{da} gen, utan att det ansågs för något utmärkt färd.

Brödets "forkening". Hälbrödet forkades på ett "bröspett" under taket, och kakorna voro alla vända åt samma håll. - Det torra brödet "förvarades", vanligen i "boå" (visthusboden), eller också på vinden. Hårt el. tork. bröd förvarades i "brölarar", el. ock i "brökistor". - Mjukt bröd förvarades i bakstrog, kopparskättlar (-kittlar), eller i större "plåtbrökar"; alla med behörlig övertäckning. - Brödet lades upp på bordet i en "brökorg", eller, om kärlet var av plåt med utseende, erinrande om en båt, i en "bröbat".

IX. De olika bröds. o. deras tillredning. 1. Vanligt vardagsbrö. - De

fattigarens och böndernas vardagsbröd var bakat av sammanmalet rågmjöl, i svåra år uppblandat med korn= eller havremjöl, skundom, eller för någon tid, enbart av de bägge sistnämnda mjölslagen. Detta bröd benämndes "grofftt (starkt f.-lj.) brö".

Namn på brödet efter "säslag" och "mjötsorter", som de bakats av: "rågbrö", stränbrö, kornbrö, havråbrö å potatisbrö" om tillsättning av potatis förekom.

Mjuka brösorter bakade i form av limpor ---. Benämningar: "surlimpå, vardagslimpå å ^{mjös,} röglimpå".

2. Höcktisbrö (uttal. möjligtast noggr. angivet). - Namn på brödsorter, som blott baka, o. anv. vid högtider o. hålger: "höcktisbrö, herdåbrö (ty uttal. som r) å jutråbrö".

Namn på olika slag av högtidsbröd: "grannt brö, finmak= sekts= å etå= sektsbrö, skräkakå (se ovan sid. 8), kru= vörtå= å seraps= (ij seraps) brö, serapslimpå å bullar". - Högtidsbröd av vetemjöl, har man av gammalt använt här. - Namn på olika slag av vetebröd: vettobuller (bränne t), vettobro, saffransbrö, sksypor å kryts= sksypor, samt "kransår å krongror" (om de få medtagas i räkn.).

Jutråbrö: Av deg, bestående av rågmjöl med vört till degspad, bakades här s. k. "vörtåbrö", som bakades ut tunt och ^{med ett ängst,} sirades på sätt, som säges å sid. 10 h. ovan, och av samma deg formades så kallade "vörtåbröar", som voro till stor förtjusning för

fig. 4.)
 barnen. "E vörtäbro", gjordes på det sättet att man "kullrä ut" = rullade, tillade,
 ut degen, som då kringlor bakas, i långa strängar vilka sedan vekos tillsammans
 så här:  7 å 9 gånger. Vörtäbrons längd var bortåt 12 cm. och bredden vid pass 7
 cm. Numera vet jag ingen som bakar dylika. Det var sant, efter gräddningen be-
 ströks även detta bakverk med sirapsvatten. Vörtäbrötskakorna måste formas för hand,
 emedan hälet skulle vara satt utåt kanten, och togs med horn, och deras storlek var
 lika med det vanliga häl-(el. bröd-)mättet. Av grovbrödsdeg bakades tumstjocka
 kakor, som knäckades och efter gräddningen beströks med sirap eller siraps-
 vatten. Att baka någon värkaka var ur bruk här på orten redan före 1870;
 aldrig hörde jag att de gamla talade något om någon sådan.

Av vetedeg bakade man julbröd i ^{form}ur både människor och djur. Så baka-
 de man ett julbröd som kallades "Kisse=Lasse=hårdrass", ^{fig. 6.)} vilket föreställde ett
 par människor, som med var sin ena hand höll på den andres huvud, medan
 de höllo den andra handens stöd mot var sin sida, och ett stycke nedifrån
 och uppåt voro de liksom sammanväta. Man bakade även "jitrökar å jiträ=
 bäckar", men dessa behöva väl ej närmare beskrivas. Vidare bakades julkors allt
 deles lika med fig. 19 i frågelistan, samt ett annat julbröd, som jag glömt
 namnet på, men vars utseende fig. 5 borde giva en föreställning om.

Fettisdagsbullar bakas nog härstädes än i dag, fastän kanske icke så allmänt.

Småbröd. - Av smördeg utskars med bakelsesporre av mässing så kallade "smör=
töppår" (smörtuppar), ett bakverk, som liknade, eller hade åtminstone någon likhet
med en tupp. Även formades spritskransar och andra bakelser av nämnda
deg. Pepparkakor, cirkelrunda, både med slät och utdig omkrets, samt sådana
med hjärtligt utseende, formades av en särskilt för dylika beredd deg. Tårtor,
både med och utan mellanlägg börja numera bliva alltmera oumbärliga på
kafferepen. - Bakelser, av fin deg och beströdda med pärlsocker, samt utfor=
mades än i likhet med eklöv, samt ^{gjörts,} andra löv, och än i andra, snart sagt, intet
liknande figurer; men dessas mera allmänna förekomst, användning, tillhöra se=
nare tidens lye.

För omkring 60 år sedan voro, bland allmogen här, långa och runda skor=
por, samt krans, kringla och pepparkaka tillräckligt, och hederligt ansett (som)
småbröd, "töppår", till kaffet.

3. Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd. - Bärbröd.

"Blåbärs^{här kal. "svätkaka"}kaka", bakades och bakas ännu mycket allmänt här. Man vek upp kan=
ten på kakan, sedan lade man på "svätkora", ortens benämning på ^{i plugg} eller för
blåbär (*vaccinium myrtillus*), sedan de blivit rånade, därefter lade man stundom,

men icke alltid, en tunnt kavlad kaka som lock, överlag, på bären. - Torde böra nämna att blåbär var här var vanliga namnet på odon (v. uliginosum) och att ^{de} sällan eller aldrig här anv. till bärkaka, utan de kokades till "blåbärsgrot".

Bröd med inbakade äppleskivor, s. k. "äppelkaka", var, och är mycket omtyckt.

Att baka grova brödsorter åt hästar, och även svin, var icke mågot ovanligt, se sidan 11 här ovan.

4. Meaträtter som stå på gränsen till bröd. - Rån av olika slag, bakade i rå(n)järn: "goron" (godrån), även kallad "gof" och "gorons-kaka", samt tunnron (tunnrån) voro vanliga här. - "Vafflor" (väfflor), användes stundom i brist på kaffebröd. - "Pannkakor", tjocka sådana som bakades i ugnen och tunna sådana som bakades på laggen. - Palt kokta bullar av mjöl och blod. Då man slaktade spädkalvar var det vanligt att "göra palt av blogen".

5. Paltbröd. - Bröd med blod som späd kallades "paltbrö". Dertill användes blod från slaktade större boskapsdjur och svin. Blodet späddes ibland ut med lite vatten. Sammanmalet rågmjöl ansågs som fjänligaste mjölsort, emedan brödet derav blev porösare. Deigen kallades "paltbrödsdeg", och det var vanligt att tillsätta jäst. Förfaringsättet vid utbakning och gräddning detsamma som vid vanlig ^{brödbakning,} endast med den skillnad att kakorna, dock mera sällan, ristades,

se ovan, mitten å sidan 14, för att de lättare skulle kunna brytas. Brödet i fråga bakades alltid bra fjöckt, samt förvarades hängande på brödspett, i visthusboden. Torkningsställe: köket. Att detta bröd äts, som vantigt bröd, medan det var färskt, hände nog för någon gång. "I briet på brö mästo palton daneå", heter det i ett här mycket gängse talesätt.

X. Folketro och folkeseder etc. - I min barndom ansågs det icke vara farligt för pojkar att baka. Det var ett nöje för både gossar och flickor att få en degbit att forma ut till varjehanda figurer. - Att ge (nyköpta) kreatur bröd med (åtminstone lukt av) armsvett för att få dem att trivas, var icke ur bruk vid ovan nämnda tidpunkt (1870). - Om någon under måltiden oförvarandes kom att skuffa en eller ett par mensbitar bröd under tallrikskanten och glömma av dem, så sade han vid upptäckten derav: "Ja kommer närm in som å hungrugaro än ja."

XI. Talesätt och liknelser. - Ordet "brösvullen" finns, och är en föraktlig benämning på en fetlagd person. - Ordet "brökararn" i betydelsen mun finnes. - Att vara brödlös ansågs härstädes vara bättre än att vara rädlös.

Kalavi, Kräklinge den 14 mars 1936.

C. O. Hall.

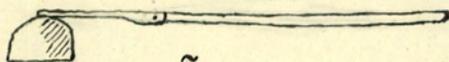


Fig. 1.

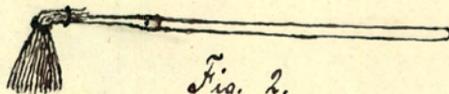


Fig. 2.



Fig. 3.



Fig. 4.

Fig. 1. Ugnoraka. — Fig. 2. Ugnssopa. —
 Fig. 3. Pörrhack. — Fig. 4. "Vörtäbro" (ett bakverk). —
 Fig. 5. Ett slags julbröd. — Fig. 6. Julkuse.

Fig. 6. ---

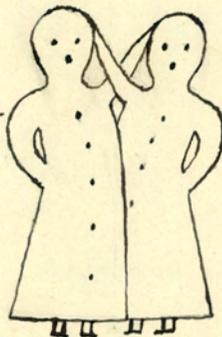


Fig. 5.

C.H.-36.

Tillägg till svar på Landsmålsarkivets frågelista 16. Brödet o. dess tillredn.

Kärke

Kräklinge en.

I början på sidan 8, i svaret på här ovan nämnda frågel., säges att "sår ^x å ktri" (sådor och kli) användes till beredning av s. k. "knölar" (ett kaffe-surrogat), utan någon redogörelse för huru de formades och bakades.

Sådor och kli, även sammanmalet grovt rågmjöl, med tillsats av kokt, skalad potatis, knådades tillsammans till en deg som derefter rullades ut till en eller ett par långa rullar, allt efter degens storlek, som sedan skuroas av i mindre bitar, vilka rullades ut i strängar av knappt en blyertspannas tjocklek. När man rullat ut så der en 8 à 10 stycken strängar, så lades dessa tillsammans så, att alla ändarna lägo lika långt framskjutna, varefter de skuroas av i en längd motsvarande strängarnes tjocklek, och nu voro knölarerna färdiga att bredas ut i ett lager på botten i ^{en} långpanna (de fingo icke så ^{lågga} tjockt) i vilken de fördes in i ugnen för att gräddas, tills de ~~blevo~~ blevo riktigt bruna. - De förvarades i plåtkärl, för att vid behof malas tillsammans med och dryga ut kaffet, och deras användn. ^{mer} ytterst allmän före och under 1870-talet, samt årtionden derefter. - Somliga bakade kakor, "år knöträdigen", som gräddades tills de blevo bruna. Vid användn. togos bitar av dem, ^{som} (och) stöttes sönder i en mortel tillsammans med kaffet.

Kalavi, Kräklinge den 14 mars 1936.

L. O. Hall.

Landsmålsarkivet Uppsala 9276
C. O. Hall. 1936. KRÄKLINGE
NRK
Frgl. 16

Tillägg till Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16. Prövet o. dess tillredn.

Stärke

Kräklinge s.m.

Sid. 3. Bakugnens botten (ävil) heter i obest. sing.-form ävl, och i best. sing.-form ävln, även (oftast) ävl; och heter i obest. plur.-form älär, samt i den best. plur.-formen älär.

Sid. 7. Jag kan verkligen inte påminna mig att jag någonsin hört subst. mäld uttalas annat än i plur., och det hette då "märder"; i sing. skulle det följaktligen komma att heta "märd" (mäld). Ett par språkprov: "Så va ett förfaslit stort märderlass du har! Va do mycker märder ve kvarna?"

Angående ordet "skräkaka" får jag säga att ordet aldrig användes i mitt hem, men jag hörde en gumma säga vid något tillfälle: "ja feck e skräkaka", men jag såg den inte, hurudan den såg ut, så det har jag språkleddes fått söka mig fram till. Skräkaka = skradd kaka, kaka av skraddat, eller fint, siktat, mjöl. Skulle kakan deremot vara tillredd av sådorna, eller av de vid siktringen fränskiljda grövre beståndsdelarna, ja då blir ordets betydelse den rakt motsatta: en riktigt grov kaka, och denna betydelse för kanske bättre stämma överens med de gamles tanke och mening. - I en annan, sedormera påträffad antologi, "Svenska skaldar" --- av F. Sterner, fjärde

häftet, sidan 40, står det: "Mången får lepra, som ej äter skrädt" (ord av Lu:
cidor, förut anförda i svaret till frågel., men från en annan diktsaml.), och der
förklaras ordet skrädt med följande ord: 'bröd af siktadt mjöl'.

Jag har frågat kända personer här i Kalavi, (den ene f. i Snarvlunda
1853 och inflyttad till Kräklinge 1900, och den andre född i Kalavi i början av
mars 1862, och bägge lantbrukare) om betydelsen av ordet skräkaka och bägge
höllo sig vid, att de trodde det vara detsamma som "skällobrö", men detta
ord var här benämningen för bröd, som blev bläsigt och nedfallet i ugnen,
vilket kunde äga rum utan att det behövde vara tillrett av någon sämre mjöl-
sort, samt berodde på dålig jäening. Jag tror säkert att ingen på rätt långt
håll skall kunna uppgiva den riktiga, äkta, betydelsen av ifrågakvarande ord,
som jag hörde fanns kvar här i min barndom.

Lid. 12 i fth. Om ungn? Man sade än ungn och än ungn, det senare
skulle vara kanske något förnämare. Språkförbättrare började uppsträda bland all-
mogen, redan på 1870-talet. I den best. sing.-f. hette det likväl aldrig ungnen,
utan ungen, med betoning på första vokalen.

Kalavi, Kräklinge den 25/4 1936.

C. O. Hall.

Landsmålsarkivet. Uppsala 9276
C. O. Hall. 1936. KRÄKLINGE
NRK
Frgl. 16