

Brödet och dess tillredning.

Folekinge

Fotäkningshd

Hällaryd

E. Svanström

1959.

Baka = baka, när ordet användes ensamt betydde det alltså baka bröd, grovä = grovbröd, ja ska baka = jag ska baka, ja äi tvungen ä baka = jag är tvungen att baka. I andra sammanhang angavs det vad som skulle bakas, t. ex. baka vetebä - vettebrä = baka vetebrod, baka stinkaker = kuma pannkakor, äggkakaka = äggs-pannkaka, pannkaker = råmjältespannkakor, vaffler = vafflor, säjtebrä = siktebröd, av rågsikt. I övriga sammanhang användes ordet baka, baka bätt = baka bort = med varma rorslag, oftast grötorslag, bädder som skulle smogas, eller värte, solen baka, däi vänta väja = solen bakar, = det är svantigt varmt, formen baa = baka förkom vetäi i det sammanhanget. Baka kunde användas om något som klumpade ihop sig, t. ex. mjöl i en sak säte, rust äm

säcken sao inte mycket baka i hop se = skaka om
 säcken så mycket inte bakar i hop sig, var kunde
 ibland baka utlyfas mot bränna - bränner ihop. Baka
 användes inte beträffande träkärl, det hette önsa = en-
 ösa, önsas = eulag. Baka omfattade allt arbete med bröd-
 bakningen, fast arbetet dessutom hade olika detaljer, som
 benämndes var för sig under arbetets gång. Uttrycket
 låta smeten stå i ugnen och baka förekom inte. Bak =
 bak = ett bak bröd = den kvantitet som bakas på en gång
 för övrigt användes inte ordet bak bak, möjligtvis skämsamt
jassao du baa du bak före = jasså du lar dig bak före,
 (bak och fram.) Bakning av grovbröd = grovt rågbröd, före-
 kom ungefär en gång i månaden, var det särskilt stora fa-
 miljer, var tredje vecka. Till jul bakades i det suare fal-
 let två bak grovbröd och ett bak säjkbrö = siktelbröd

till jul, mindre familjer ett bak av vardera. Också till
påsk bakades siktebröd, även då oftast i samband med
grovbrödsbakning för att spara på bakveuen = bakveden.
Förutom var det knappast vanligt att det bakades sikte-
bröd till pingst och midsommar. På sommaren för ju stän-
gårdsborna till slottet nästan dagligen, det var då vanligt att
på lördagarna köpa ett säftebrö-siktebröd till söndan,
vid pingst och midsommar köptes kanske då 2-3 stycken.
Grovbröd bakades ännu om, till fram på 1930 talet, då det
blev vanligt att även stora hushåll köpte bröd sommartiden.
Bakades det tre bak bröd till jul, blev det vanligt; första dagen
ett bak grovbröd, andra dagen ett bak grovt bak och så sikte-
brödet, bakades ett bak av varje kunde ibland båda bakas
samma dag, ibland första dagen grovbröd, andra dagen sikte-
bröd. Detta berodde på vad tid som kunde disponeras för

bakningen. Husliga sysslor fick alltid komma i andra rummet. Bakare, bakerska = bagare - bageriska, användes endast betr. yrkesbagare. Berberna deltog inte i arbetet med bakningen. Möjligen kunde de hugga bakeve = hugga bakved. Bakkäringar - bakfärder ej förekommande.

Yrkesbagaren har veterligen inte kommit till socknen än. Korför, kan man runda, närliggande till Karlskamm är väl till en del orsakat. II Allmänna frågor om brödet.

Nu ha vi brä igen i Guds namn = nu har vi bröd igen i Guds namn, sädes ofta av äldre kvinnor när de fått ett bak bröd färdigt, eller Gudjelov nu ha vi brä igen = Gudskelov nu har vi bröd igen. Gudsläst förekommer inte i dialekten. Direkt synd ansågs det väl inte vara att äta fint bröd, = siklebröd till vardags, men väl som stövrö, misskushållning, vilket kände räknades som synd.

Bröd som lagrades på golvet tog upp, men några ceremonier eller något som sadis, har upptäckarna aldrig iakttagit, men det är möjligt att sådant sadis mera omärkligt. Att en brödkaka lades med undersidan upp förkoms inte, med mindre än att barn vågade göra det. Straff fick de väl inte men en skarp tillrägelse, så de inte gjorde om det. Att det betydde något särskilt sadis inget om, det var väl bara så att Guds gåvor = Guds gåvor = mat, och i all symmetri bröd, skulle behandlas med aktning för att inte säga vördnad. En 50 års karl på Hauā sade nyliken till upptäckarna, "Jön var det så märkligt med brödet, det var som det varit något heligt," så var det nog också, kanske mest för att skärgårdsbor köpte mjölet, det kostade pengar, ett bak bröd som misslyckades, på grund av dåligt mjöl, räknades som en stor olycka. Vad som i första hand lagrades för

vintern var mycket lätt bröd. Brödlöser = brödlös, mest
 använd i betydelsen vara utan bröd, i fråga om mat,
matlös = matlös. Heller brödlöser än rädslöser = hellre
 brödlös än rädlös, små smålar är äkta brö = små
 smulor är också bröd, brödet är hvestolen ä flekterna
är dvestolen = brödet är huvudsaken (?) flikarna är
dvestola = bläcklind. Att vara fiskare är en sur brö-
bit = är en sur = blöt brödbit = förorgning. Ja far ta
mitt brö här du vill, männ inte få här ja far
fraker = jag får ta mitt bröd här Gud vill, men inte
 för det jag vrakar = vraka = drivgarnsfiske bages-
 mannen var f. 1811 i Matrik, sen. bosatt på Skyrö. En
 syster f. honom var också bosatt där, hon hade samma
 balesätt betr. p. för d. b., f. för d. och k. för g.
 Ingen annan har vubalats och härmats för sidan

diälekt. Vaa haa du diu majt? = var har du din
makt. I brökakau. Majteus bitu = maktbitu, = det
sista av en brödskiva, eller av mat i allmänhet
ofta kallat frevnatta bitu = frevnadsbitu.

Fa loggan av männu (på någon) = fa brödet ur mun-
nen på någon, i bet. hänga nudda någon från arbete =
inkrust. Säm öjnes dö, däm annros brö = du eres
död, den andras bröd, Sao länge du är i mitt brö =
så länge du är i mitt bröd, redan till barn, med bet.
så länge de inte kunde försärja sig själva hade de inget
att säga till om. Kakau gaver sam moer vill =
kakau går som mor vill = mor bestämmer över
brödet. Fao vi barra brü ä fre, sao fao vi maskk
kake ve = får vi bara bröd och fred får vi nog
bakvid. Brüfä se = brödfäda sig användes i två

betydelse, kunde sägas till barn, som var så pass stora
 att de kunde skära bröd åt sig själva, eller vecksa i bet.
 försörja sig, förtjäna sitt bröd. Ät bröd se pratten din
Sulhäm = ät bröd till pratten din sovband. Sulhäm =
 glupsk på sovel = hämsker = glupsk. Äta bara bröd =
 äta bara bröd = utan sovel, källa sulst att bröd
kämmer ät = häla sovel att brödet kommer efter
 sadis till barn som ät upp sovel fört, tvärsula = tor-
 soola, ha två sorters sovel på brödet. Inga gemensam
 benämning för allt som är bakat till bröd. Ben. bröd avsåg
 i allmänhet matbröd, mest i bet. grovt bröd, för övrigt näm-
 das det var sovt för sig. Det är skillnad på kakor ä
brä = det är skillnad på kakor och bröd, ett ordstäm
 som användes mest för att beteckna skillnaden på
 ett eller annat. Kakor avsåg här köpkakor = vetebullar.

En lit brä bräsmåla = liten bit av en brödskena.

Ätt shycke brä = oftast det av en brödskena t. ex. lill matsäck, lägg ditt shycke brä i ätkau = lägg ett shycke bröd i ätkau. Lamgång rändau kakau = laudgång runt om kakau, kämping = klumpig illa skuren brödskena, störasjiva = styvmorskena = tunn brödskena, bräskak = brödskena, kallades ibland kärmen kärmen = kärmen, första och sista skivan ingen särskild benämning, brödskena ben. användes inte, däremot knalla = knallar, en typ av ojämt bröd. Brödets egenskaper.

Nytt - gätt brä = gätt bröd, gammalt - hårt bröd = hårt bröd (avser nyukt bröd) gammalt bröd ibland = bröd från ett föregående bak, vi ska äta äpp där gamla brödet fänt = vi ska äta upp det gamla brödet först. Brödet är pjuvit, däjit, skärpläpet = brödet är degigt, på grund

av dålig ugnsvärme, mjukt mycket uppjätt, skorplaget,
 ovanskorpan är lös, döbakat = död bakat = degnad
 vid underskorpan, smölett = smuligt = degen är dåligt
 arbetad, bröet är suert så du i hären i haken = brödet
 är surt så det svider? i haken = degen har fått
 jäsa för länge, mullat = möjligt, äit mullat brö så
bliver du starkt = ät möjligt bröd så bli du starkt,
 sades till barn, Skorpan = det yttre, malten det inre
 av mjukt bröd. Bälle = bulla = liten & vetebulle, limpa
 förs kom inte i dialekten, utom i ordstävret i bröst på brö
får em äta lemper - lemper = i bröst på bröd får man
 äta limpa - limpor, = har man inte det em så får man
det andra = reda sig med vad man har, löjve = lov - leve =
 vetelov, matbröd bakades aldrig i form av lovar. Vad som
 i frågelistan kallas limpa bet. c. hetta bröckaka = bröckaka

fly me brödkakan = ge mig brödkakan, denna ben. gällde
 rundkakat bröd, medan en käft brödkaka av samma
 form oftast kallades brö = bröd, ska du te ~~stau~~
stau? Köp öitt brö te me = ska du till stau? köp
 ett bröd åt mig. Kaka typ d. bakades aldrig i hemmet
 och inte av yrkesbagare i Kerkstamm heller, före 1940 i varje
 fall. Det matbröd de såluförde var till övervägande del en
 rund kaka, alltid beh. grovt bröd, siktebröd omväxlande,
 t. ex. framliupa eller i form av en bred lev, dessa kallades
 & avläjnt brö = avläjnt bröd, det var då fråga om t. ex. bröd
 med sirap = sirapabrö, annars var den runda formen
 vanligast. Ben. kuse förkom inte.

III Bakugnen och baka-redskapen.

Allt arbete med bakningen = dugus tillredning, jäsnig utbak-
 ning föriggick i stau = stugan = bakaugnen, medan ugnen =

Bakarugnen med tillhörande öppna spis fanns i köket.

Bryggkhus = särskild byggnad med bakugn och öppen spis, fanns kanske 2-3 stånd i skärgården omkring 1900, senare tillkom väl någon mer, men även hus som nybyggdes på 1930-talet hade bakugnen i köket. Bryggkhus användes vid kvätt, slakt o. dyl. Alla bakugnar var murade utanför, hela ugnen, i gamla hus var det ungefär halva ugnen utanför, då blev det ett tomrum mellan skorstenmuren och kökets yttervägg. Ungrövt = ugnsrövt, ugnsmuren utanför huset, rövt här i bet. skurar = skuraröse, köket på den kallades ungstaket = ugustaket, var täckt med spån ell. takpapp. Bakugnens mått kan endast angas ungefärligt, den var murad av tegelsten, botten plan, svantillväld, mått: längd 1.75 m. ell. ungefär 3 alnar, bredd 1.20-1.30 m. höjd vid sidorna 20-25 cm, höjd i mitten, 45-50 cm. Måtten är beräknade efter storleken på brödkakorna på staket, de mätte

rukt. 30 cm. 30 sidorna skulle få plats i ugnen, fyra i bredd.

Ugnarna i gamla hus var vanligen större, i den mån de behövde muras om gjordes de i så fall mindre. Lerugn, stougn obekant.

Övervärlden - ännvärlden = övervärld - undervärld, ongsmännen = ugnsruverna = ugnsöppningen, ongsläckan = ugnsluckan = fastsittande lucka av gjutjärn, den därmed sammanaktända frammen av gjutjärn var inmurad i ugnsöppningen. Bakugnar av annat utförande har inget berättats om. Ugnarna var i de flesta fall murade av Bustorpa-tegel, fr. Bustorps tegelbruk, Ronneby, det fick hämtas där, ansågs, med full rätt, vara bättre än det tegel som tillverkades på närmare håll.

I övervärlden var två rökångar, kanalen kanaler som förenades till en och utmynnade i luvhålet = lågkålet, detta stängdes med luastjärnen = lågstenen, denna var skjutbar, det var alltid en tegelsten, aldrig järnlucka. Roken gick ut

Luakåbit och ongsmånen, ut i rökfånget för spisen. Vid sidan
 av rögsluckan fanns en öppning att sätta in lyssticker i,
 när brödet sattes in, denna stängdes med en halv tegelsten och
 hade ingen särskild benämning. Den öppna spisen med rök-
 fångst kallades muervärket = muerverket, muerkaomet = muer-
 kaudet, en plaongka = plankan som bar upp sjätta rök-
 fångst, $2\frac{1}{2}$ tum högt, 8-9 tum bred, den gick längs hela spisen
 mellan gavelmurarna, av de snara var alltid den ena
 murad mot väggen till slut, ibland stöttades muerka-
 det vid andra gavelkörnet av en järnstång. Rögslä-
 rögstunna, obekant. Innan fastrittaude rögsluckan kom i
 bruk = före 1900 ungefär, sattes en lös plåt framför rögslä-
 ringen, och glödlampa från röggen rakades i kop utanför
 den. Var det för härt drag i röggen sköts luastöjnen till något.
 En och annan gammling kallade den öppna spisen i köket för

gruvan = gruvan. Bakeve = bakved, vinkelhilou oftast birke-
ve = björkved, några gång feru = furuved, som emellanåt gav
 sämere under värme, sommarhilou ofta bikeris = björkris = grenar
 som blivit vid huggning av fajna = famnved, den köptes från
 fastlandet. Den som hade en egen bakke = backe = betsmark
 med lite skog kunde plocka ihop nufallna grenar och röa att
 elda med. Många använde slåna = slåntörne till bak-
 ved, men det ansågs fara illa med regnarna, ren bort mur-
 bruket mellan slåtterna. Detta användes rätt = avverkades när
 det skulle användas, konstigt nog både brann det och lämnade
 god värme. Det fanns folk som skämt av att det aldrig
 varit ett fajna = fajnavedsträi i deras bakugn.
 Det fanns förallt de som skaffade sig bakved och an-
 man ved också, genom att fära = fara i land till Vettekulla,
 närmsta fastland och avverka på egen hand, där gick

skagen mer till sjön och ägarne bodde inte i närheten.

Till bakere = bakved lags de klakarte = rakarte & träna
 av fajnarven = fannveden, träns var 60-75 cm. långa.
 De klövs i 2 el. flera delar, men sågades aldrig i kortare
 bitar. Vid eldning med ris el. torne, märkte tuggen bakved
 användas när eldningen började, för att få glöder, så att
 det blev undervarme. Ris o. dyl. födes in i ugnen med en
gja = guga = en trägubbe som var & klymmer = klymrig =
 sjätväkt grunklyka. Någon höglidlig handling eller svår konst
 att & bejyma öllt i ongen = börja eld - lända i ugnen
 var det rätt inte precis, först lades 2 trä vedträn in med 50 cm.
 mellanrum, på längden, sedan lades som 3-4 träns på tvärs,
 de lammade, helst med näver på, nästa varv lades på längden,
 o. s. v. 30-40 cm. högt sammanlagt, veden lades in med
grisslann = grisslann, påträdda lamma stöcker, näver, lades som

gräslamm, och släpkes in under vedstapeln. Sen skulle det
bränna = brinna och gjordes det också i de flesta fall.
 Händes det någon gång att det plytes i ugnen = släcktes i
 ugnen, sådes ej att det betydde något särskilt. Inga
 särskild benämning för att det brann dåligt i ugnen eller för
 att lågorna stöckade ugnsvalet, i fall lucen = lågan slog ut
 genom ugnöppningen kunde ugnstuckan stängas till hatv-
 len. Ugnsrakan: ugnsrakan användes till att röra om
 kring glöarna = glöderna med, de spreds ut mot sidorna
 och hörnen av ugnen, inga särskild ben. för detta. Raka
ut av ugnen = raka ut glöderna ur ugnen, ugnsrakan
 var en brädbit 25 x 15 cm. ungefär, underkanten var
 rak, överkanten rundad, den var fastsatt på ett trä-
 skaft. Så mycket som möjligt av glöderna rakades ut
 och sköts ihop i en hög i hörnet av den öppna spisen.

Rakan fick doppas i vatten för att den inte skulle
 ha ~~ett~~ eld. Ngnen sopades sen med ongkaosteu =
 ugnskrasten, kvarvarande glöde och aska sopades
 från mitten ut mot sidorna först och sedan längs
 sidorna ut i spisen, sopa ut - sopa ongeu = ngnen.
 Ugnskrasteu var alltid av öjneris = öjnegröjna = eu-
 ris - engrmar, som bands fast med grova snören =
ongkaosta baom, på träskaff, ongkaostajärn = au-
 ordning av järn att sätta på träskaff, engrmarna
 bräddes i en ögla, yttre på järnet, och så var där
 en löst löpande järnring att trä över grenändarna,
 ongkaostajärn var inte vanliga i uppfostrarens barn-
 dom, ugnskrasteu fick doppas i vatten flera gånger
 medan den användes, ongkaosta vamm = ugnskrastvatten,
 var också ben. på däljst = kumt kaffe.

Sällan ell. aldrig provades temperaturen i ugnen,
 i så fall med att kasta in lite mjöl, aldrig provgrädd-
 ning, ordet grädda förekom ej i dialekten. Om ugnen
 var för varm, det var i så fall underärten där elden brun-
 nit, sjalades den av = svalades av genom att ugnskrastens
~~blattet~~ blöttes och drogs över där, Det händer några gånger
 att den ransgade ugnen fick stao ä säka = stå och
 dra? med slängd lucka, innan brödet sattes in. Värmen
 i ugnen bedömdes på så sätt att ugnen skulle vara
jyser = ljus överallt, den vaul. ben. på brännstet var
gloanes = glödande, användes knappast betr. bakugnen.
 Över och under värme, ingu annan ben. Lamen värme =
 lagom värme, daali värme = dålig värme, vauligast ben.
 på ugnens temperatur. Aldrig eldring i ugnen merdan
 brödet sto inge = stod inne. Särskilt kunde det händera

att di fekk tjälua omigee = elda omigee i ugneu, tjälua
i ongeu = elda i bakugneu, lät oftast, tjälui ongeu. När brödet
 var halvakt = halvbakat skulle det flättas, flätta brödet =
 flyttas, flytta brödet. Säg det då inte ut att låta bakat med
 den värme som var i ugneu, eldades det omigee, innan brö-
 det sattes in igueu, men detta var en sällan förekommande
 procedur. Var och en av husomädrarna kände sin ugn och
 dess ev. eguhter. Bakugnarna i skärgården var lilla över-
 vägande delen murade av Stjern Erik = Svem Erik, en mu-
 rare från Bonnelby trakten och efter 1900 av hans båda söner.
 Inget hus utan bakugn, förän på 1930-40 talet, men då nytt det
 vid ny el- ombyggnad skulle byggas särskilt brygghus med
 bakugn, alltså inget huskäll utan bakugn, rättare sagt.
 Gemensam bakugn, aldrig ombakat, inte heller flyttbar
 bakställ el. dyl - inte heller kakor. Den som blev bröläse =

brödläs läste = läuade bröd av någon grannar, dock
 sällan mera än en brödkaka, denna värdes på besman-
natroken = besmansatroken. Ingen läuade gärna mer än en
 brödkaka, därför att de ville inte ha mera att betala igen.

Väfflar och väffeljärn = väfflar och väffeljärn, höjde upp tuktarens
 talas om som barn, om järnen att de gick att smurra runt, men
 ingen i trakten hade väffeljärn då ä inte heller smara blev de
 allmänna, övriga omväuande järn fanns inte heller. Som pann-
 kakslagg användes platen = plåta = stekpanna av järn, till att
 baka slimkakor pan = tunna pannkakor på, det var då van-
 ligen en stekpanna av mindre format = dämn lilla platen;
mångka järn = murstekpanna, med dem förhöll det sig som med
 väffeljärn, det talades om dem, men de förekom inte i trakten.

Pannjärn = tunna järn av stålplåt? form och storlek som
 en stær plåt = stor stekpanna, fast med något utskit -

liggande kantar, utau på var de mörka, inuti blaugka =
 blanka, av utseendet att dröna handhamrade, men med
 skarp ritning mellan botten och sidor, platt skaff-
skaff som i ändan smalnade och var böjt till en
 krok. Användes förträdesvis till att baka rao-
nijälkakakor = råmjältesparrkakor på i den nu-
 rade bakugnen. Bakugnar av järn = järnspisugnen =
 järnspisugnen, den kökspis av järn som endast sällan
 förekom före 1900, inmurad i den öppna kökspisen; efter
 1915 fanns de överallt, samt, järnkakklong = järnspis på
 ben, som användes i stugan, den var något längre än en
 vanlig järnspis och hade också bakugn. Andra järnugnar
 förekom inte. Bakbord förekom inte, här till användes
 alltid matbordet, som vanligen var ett fällbord =
 fällbord, slagbord, antingen det var fråga om bakning av

matbröd eller vetebröd. Bakstruet = bakträget, ofta
 fette det bara struet = träget, ungefärliga mått: längd 140 cm.
 bredd 45 cm, höjd 40 cm, sidor och garlar något utskjängande,
 så pass att träget var omkr 10-15 cm bredare upptill, bredd och
 längd som angivits gäller trågets botten. Sjötossilen = degbotten =
 degspade? En annan ben. var grötabrassen = när samma
 redskap användes att röra i grötkrytten med. Att klappa-
 trä användes till degspade, aldrig omvänt. Till att brä =
 bräda över däju = degen ofta den säck som varit mjöl i,
 den vändes med avigan ut dä, när mjöl till ett baka
 bröd köptes hem, var det vanligt att fatta som var näu ordning
 med hade en vit bäcksäck = bävtsäck att ta det i.
 Under transporten sattes sen denna i en vanlig säck, en mjöl-
 säck kunde också vara av segelduk eller grovt partium-
 värb linne, skattefall? Den som hade en kalshjappa =

halvskäppa, runt trämått, använde den som mjölkkar
 om sådant behövdes, somars t. ex. ett stort liger fat =
 brödfat. Brödkavel användes endast ~~de~~ vid vetebröds-
 bake och detta fönt smiter. 1925, fönt var en liks-
 flaska använd i stället, = Kajsa Wargs regel = öie
fa fao iute va vanaosse = en får inte vara rädd-
 lös. Den vauhig bordskniv användes, dels till att skrapa
 krägsidorna med under arbetets gång, dels att skära ut
 deg med när bröet sloss upp = brödet slags upp = kakorna
 formades. Kniven fick aldrig läggas i träget. När
 upptäckningen frågade sin mormor "varför" svarade hon
kniven i bröet å barnet i öilleu = kniven i träget och
 barnet i elden. "Kniv må icke läggas i tomt fat, det
 är viktigare laga den därur än att laga barn ur el-
 den" (Värund och Virdarna.) Inte heller där angår något

verkligt svar på frågan, varför. Greslan = grisslan användes när brödet sattes in och togs ut ur ugnen, en rund träskiva med skaft så långt att rakt grisslan skulle nå in till ugnens gavel. Inget av de efterfrågade jälnvärktygen förenkom. Brödet ställdes alltid på det som bakbord använde matbordet att jäsa. Om brödkakorna prekades = maggades gjordes det med en käsesputa = strumpstikka. På bordet blev det aldrig några skovar som behövde strapas bort, degen skulle vara så vät allken = vät arbetad att den inte hängde vid. När brödet lagits bort sopades ev. mjöl bort och bordet tvättades.

IV. Varav bereddades bröd?

Ru Ru = råg var den enda brödsödet som användes till matbröd, grobrö = grovbröd av grovt = sammansmält rågmjöl, sätlebrö = siktebröd = bröd av sektemjöl = rågpikt. Wetebrö =

vetkebröd = vetkebröd av siklat vetemjöl, någon gång bakades bröd av samsikt även kallat kalvint = kalvint, en slags mjöl, kallades käppat = kappat eller välkhat, vilket skulle betyda att rågkornen före malningen kappades = den smala delen ändan av kornet anlågsmades i samma malningen, detta mjöl blev något ljusare än det av sammansald råg. Ben. brödsrad och sörja här nämnda, ej förekommande. Sköpsad ej anv. till bröd inte heller till-sats av aquar el. dyl. Om brödes sades vara savitt = sädigt, var det därför att rågen varit dåligt rensad. Kli = fränsikade betändsdelar, användes till kreaturfoder. Om mjöl, se föregående.

Kryddor, brödkryddor = brödkryddor, amis, fångkål = frukål, kämmjörn = kummin, salt tillsattes inte alltid i matbrödet, kaddemännna = kardemumma, krydda till vetkebröd.

Övriga smaktillsatser ej använda, av utdragningsmedel, veterligen endast potatis, ingen form av nödbröd känt.

V. Seg och jästring.

Seg, = däj - däij = endast vad som avser bröd, smet för t. ex. pannkakor, klump i pappra, urtherique ingen benämning, smet borde ge ordet smöit men nypteknaren kan inte erinra sig att något av dessa ord användes, det hette vesspa te stinnkakor - kakor = vispa till luma pannkakor, röra, endast använt i fråga att blanda mjöl och vatten till kreatur. Däiji = degigt, bröd som är dåligt och/eller dåligt arbetat, för bakningen, kallades ibland klaffigt. Däij klump = degklump, att deg ätits i st-f-bröd, aldrig outhalat, efterfrågade maträtter, okända. Säta te dajs = sätta till deg, grovbrödsdeg sattes till på e. m. före bakdagen, i de flesta fall även i fråga om siklebröd = fint bröd. Tillvägagångs sättet var mjölet som skulle användas till ett bak hälltes i träget, kvantiteten i regel bröi pänn = tre pund = $25\frac{1}{2}$ kg. för huskäll på

4-5 personer, större hushåll, fyra pund = 34 kg. i äldre tid var det vanligt med kak på fem pund = 42½ kg. Mjålet i bräget makades ut i båda ändarna, i mitten hälldes däjrvarmet = degspadet, kokande vatten, mjöl röddes i så att det blev en ganska tjock deg som någon gång slags med degspaden till den blev tunnare och sval, men oftast bröddes ett kakau el. dyt. över hela bräget och det fick stå vrökt tills det blev svalt-själt. Okott däjrvarm = tjummigt degspad till grovbröds deg förekom, men sällan, brödet ansågs bli torrare. Kospabrö = koktspad bröd = med kokt vatten, egentligen äldre benämning, i de fall degen arbetades sval. tills den svalnade. Mjölks användes aldrig till degspad i matbröd. När degen svalnat till-sattes surdagen = surdegen, ev. blandades något mera mjöl i, mjöl ströddes över, så fick bräget stå överbrett till nästa dag, att sätta till surdegen till säta te dagen, till båda

här som nämnda arbetsmoment användes degspadorna, se blad 23,
 Inga särskild benämning på degen. Älta degen däjin =
 älta degen = knåda den med händerna, detta tog ungefär
 en timma, för en deg på tre pund, men då skulle den som
ätte = ältade butka albräva = albräva = skynda på, degen
 skulle ältas tills den släppte händerna. Däjin ai daolitt
älter han hänger re = degen är dåligt ältad, den hänger
 vid. Bafna = sväller, lagom haer = lagom hård, däjin
lehier lynnare = degen blir tunnare, under tiden den ältas =
 mjölet är dåligt. Efter ältningen lades degen i brägets
 ena ända, breddes över och fick jäsa en timme eller
 mera, beroende på hur den jäste, bra = fort, daolitt =
 dåligt = sakta, jästringen provades aldrig. Allt bröd
 var syrat i buk, att jästämnen var tillsatt. Söts
Säjtbräu = bröd av rågsikt med rökigt degspad, = vatten,

syradis med prästjäst i st. f. surdeg, till sursött =
 sursött siktebröd kokt degspad, = vatten, syradis med
 surdeg och ibland tillspattis rika prästjäst. Säjén är
jäster = degen är jäst. Självsyrning, okänt, likaså
 hel- och halvjäst. Suerdäj = surdeg = en liten bit deg
 som formades om en liten brödkaka, den kunde förvaras
 mergrävd i mjöl, eller i en löjerbärk = lerburk, den
 kryddades inre. Några skovor fick inte finnas i trä-
 get när degen var ältad, sidor och botten skrapades
 under ältningens gång, den som älte = ältade skulle
 känna botten på träget, i knogarna = knogarna, för vart
 lag. Ingen särskild ritual betr. julbrödet. På den tiden
 det var vanligt med fämpännadäjä = fempundsdegas
 brukade det vara två som ältade samtidigt, från var sin
 sida av träget. Drekkajää = drickajär, de bottenbakten


i drekkaongkatt = svagdricksaukaret, den användes
 ibland, som förtäring till surdegan, i fall den sena-
 re t. ex. var liten och torr = gammal, prässjäst kunde
 användas också i dylika fall. Det hette surdeg eller
 prässjäst, aldrig jäst. Surdegan lades i blöt = toiles
 mjöl i ljumt vatten innan den bländades i degan.
 Humwida jäst köpts på bryggeri är obekant, mjölsäckmärke
 mor f. 1870, har i varje fall aldrig talat om det och
 inte heller när prässjätten kom i bruk. Den brukades ju
 huvudsakligen vid bakning av vetebröd och som detta
 knappast förekom i något hushåll före 1900, i så fall
 kanske endast till jul, var behovet av prässjäst inte så
 stort. Midsommarjäst, aldrig omtalat. Surdegan kors-
 märkles, innan den sattes undan till förvaring, den jäsa-
 de degen korsmärkles däremot inte, synligt i varje fall.

Att surdeg användes iushåll emellan hände ibland, t. ex. när den egna av någon anledning var mindre god, på vintern kunde ~~han~~ den råka bli frostskadad, hann haa faatt nyke av fjyllen = han fått kämming? ett nypp? av källden. Något särskilt att iakttaga vid län av surdeg är ej bekant, inte heller några tyder beträffande jäsmingen.

VI. Brödbämnets behandling före gräddningen.

Baka ut degen, det uttrycket förekom aldrig. När degen var jäst skulle bröet slåss äpp = brödet slås upp. Först skulle då däjsna ältas äpp = degarna ältas upp = rätt stora stycken av degen ältades samman i brödet, av dessa togs sedan lagom stora bitar till brödkakor, som slöss äpp = slås upp = formades, på bordet och sattes att jäsa. Ingen särskild benämning på den deg bit som tog till en

kaka och inget särskilt sätt att mäta ut storleken,
det gick av gammal vana och när alla kakorna var
uppslagna var de lika stora. Vid detta arbete kunde
brä hjälpas åt, en ätte upp degarna i träget och en
slog upp kakorna på bordet, det fäna var enkelt så
det kunde en barnvuxen flicka göra. Att slå upp kakorna på
bordet däromot var svårare, det gjorde alltid husmodern
själv, fast hushållsdöttern fick hjälpa till för att lära sig.
Först ältades degbiten samman väl så att den var slät
och fin på alla sidor, sedan rullades den ut något
litt en längd av omkr. 20 cm. ett. något mindre, till en
omkr. 40-45 cm. Dessa ställdes sen på ända och
båda händerna lades vax på sidan rullades den så
att den blev spetsig i toppen och lagom vid ner till,
vax på den vändes, tvärs, för att inte bli smed på

någon kant, när alla kakorna var färdiga skulle de se ut som de varit stäpta i en och samma form, där fick inte synas en spricka eller veck på dem.  = ungefärlig form, den vidare kanten av kakan fick inte gå ända ner till botten, det skulle vara liksom en liten "fot" på den. Höjden på den upplagda kakan 15 cm. ell. mera, angivna mått på kakan ungefärliga, de varierade, berodde på ^{huset} det bakades i olika huskäll, större eller mindre brödkakor. På toppen av varje kaka gjorde upptecknarens mor alltid ett synligt kors-märke, det gjordes med handens ryttersida. På frågan varför? svarade hon, "mor gjorde så". Var om dagen bra, och såg ut att jäsa normalt, fick kakorna stå vröda till det blev dags att sätta dem, då slätades de till något på toppen. Tarmat fall ~~kon~~ kunde brödkakorna ~~slas~~ slas ut =

slätas till, plattas till, samtidigt som de slags upp. Detta
 varierade, dels beroende på hur degen jäkte, dels på olika
 husmädrens bakvanor. Den som inte kunde tillta ut bröd-
 kakorna så de blev perfekta, kunde välla bort film genom
 att platta till kakorna ganska. Innan brödet bars på = ^I
~~&~~ håra på brödet = bars på = ^I bars från bordet, = ^{II} värn
 brödet från bordet till ugnen, smärdes = smordes det, leutbröts,
 för med handen doppad i vatten, senare med brödspensel =
smörja brödet. Under tiden brödet jäkte på bordet breddes
 aldrig något över kakorna. Löjva = lovar endast i fråga om
 vetebröd, en bit deg rullades ut till lämplig längd, leälla =
 bullar, tillades på bordet eller mellan händerna, degen
 kunde också kavlas ut till önskad tjocklek, 3-4 cm. bullar
 lags sedan ut med lämpligt mått, vanligen ett dricksglas.
 Vetebröd smordes = penslades till vardags med mjölk, i fråga om

vetebröd för t. ex. förning i kalas smordes det med ägg.

VII. Gräddningen.

Utbakning, förkom ej i dialekten. Att bära brödet från borden till ugnen, där det sattes på gräslan, var mycket arbetsfullt, det skulle lyftas rätt och försiktigt från bordet och bäras på båda handflatorna, dels skulle det inte reskast - ristas - skakas så att det blev platt, föll ihop och så skulle det inte få breda ut sig heller, och fort skulle det gå innan ugnen alltför mycket värme gick ut ur ugnen. Den husmor som var ensam om ~~den~~ bakningen fick ställa en stol framför spisen, där lades gräskaffet = skaffändan av gräslan, för att gräslan skulle kunna ligga så att kakan kunde sättas på. Brödkakorna sattes fyra i bredd och fem rader = 20 kakor om ungen var fuller = ugnen var fullsatt. Den bakning av vetebröd som förkom före järnspisarnas tid,

t. ex. till jul, var alltid i samband med bakning av matbröd och då bakades vetebrödet först, och matbrödet efter. När brödet ställt i ugnen 1 timme ell. något mer beroende på värmen, skulle det fläckas = flyttas, de brödkakor som ställt där värmen varit svagast, ställdes i st. mitt i ugnen, och omvänt, brödet stod i ugnen $2\frac{1}{3}$ - 3 timmar, det grova, siklebröd 2 timmar, de brödkakorna var i allmänhet mindre, sött siklebröd, belad 2?, detta bakades aldrig hela bak av, bara 2-3 kakor, som sattes in samtidigt med grovbrödet. Dessa kakor sattes alltid in sist = ytterst i ugnen, det behövde bara svag värme. Aldrig provgräddning beh. någon sorts bröd. Matbröd sattes på ugnsbotten, vetebröd på plåtar. När ugnluckan stängdes, sen brödet var insatt, rakades glöderna upp mat luckan. Det lär ha hänt att det blivit blivit så trångt i ugnen att två en brödkaka fick sättas ovanpå en

annan, eller att den sattes delvis på och emellan 4 andra kakor, ☉ förmodligen var det i det förra fallet som kakorna kallades samlägger. Brödet provades aldrig med sliska, utan genom att se på det, känna om det var lätt knacka på under skorpan, en kaka som var ljus och kändes tung kunde få stå kvar i ugnen en stund, sen det övriga tagits ut. Bakning och lorkering av skorpor förekom inte. Brödet jäser äpp i ugnen = brödet jäser upp i ugnen, jämte det påfylligt upp blev det stora el. mindre sprickor runt om kakans nedre kant, då var brödet mämat = mummat. Brödet är väit beajt = vätkakat, daolitt beajt = dåligt bakat, p. gr. av dålig värme, då sadis det vara däjit = degigt. se blad 9. Fegbröd okänt, (feg förekom ej i dialekten i den betydelse som här avses.) Brödet är clä-beajt = är död bakat = har en degrund vid under skorpan.

Skroth, o. dyl. obehaut. Bröet äi kälstrat = brödet är kälstrat, bränt, mycket mörkt, blastrat = blåstrat = jäst blåsar på brödets över sida, som blev svarta och föll sönder vid beröring. Smakbröd, i vissa fall, någon grannhusmor som kom sedan det nya brödet var skuret fick en skiva, vell du smaka mitt nya brö? = vill du smaka mitt nya bröd. Alla barn i familjen fick iick var sin liten brödkaka, men möjligen en sådan att dela på, eller att den minste fick en för egen del. Dessa kunde ibland ~~ox~~ ha formen av en fågel, liggande sjöfågel, alltid av grovbrödsdeg.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

När brödet togs ut ur ugnen, lades det på ett lakan el. dykitt, på den upp bäddade sängen, somliga hade för vana att lägga det med under skarpan upp då, brödet beströks

aldrig med något när det togs ur ugnen, sprades inte
tuller, möjligtvis någon kaka som det t. ex. färdmat arka
på, brända fläckar skars bort varefter som brödet an-
vändes. Brödet fick inte räknas när det stod på bor-
det och jäste, d. v. s. genom att paka på kakorna.

Brödet förvarades vanligen i kakbräget på liffet = laffet.
Käpra kakor i taget kunde läggas i en stor kassaregyla
med lock, för att släpna = mjukna, skorpan blev mjuk.

Brödet skars aldrig upp och lades upp på något.
Brödkakan låg på bordet, var och en skar åt sig,
de vuxna, dessa fick också skära bröd till barn som
inte var stora nog att bräpö = bräföda sig = skära
bröd åt sig själva. Brödet hölls alltid mat brödet
när det skars, lades aldrig på skärbräde. Skivor-
na skars för det mesta så här, börjades vid kakans

kant i lämplig tjocklek $1\frac{1}{2}$ - 2 cm. och sedan över något mer än kakans bakre längd, och så att skivan tumades ut där den slutade, en skiva runtom kakan var lika tjock hela vägen. Det förekom aldrig att någon skar en jämn tjock skiva på bakre kakan och skar av den där. Till främmande däremot lades det upp skuret bröd, hela skivor över kakan, avskurna mitt på.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Ben. vardagsbröd förekom inte. De brödsorter som förekom har behandlats i det föregående, undantag, pää-brö = potatisbröd, så kallades, ibland, bröd där kokt masad potatis tillsatts i degen för att drugga ut den, t. ex. under första världskriget, vanlig mängd potatis var tre kamor, ungefär 8 liter till ett vanligt

bak på 25 kg mjöl, i uppvecklmarcus hem bakades så-
 dant bröd någon gång suare riksa, det ble saftigt,
 men mjölet måste vara bra = välbärgat. Tillfällighets-
 bröd förekom iude, inget av de nämnda namnen är kända.

Ingen sorts bröd som torkades efter bakningen förekom.
 Av grovt rumjöl = rågmjöl och vatten, det suare
 kallt eller hjunt, utan jäst el. surdeg bakades kav-
ringa = kavringar, dessa bakades alltid i samband
 med grovbröds bak, samtidigt i ugnen, den gång
 där ev. fanns plats över. Mjöl och vatten röides
 ihop till en stadig deg som rullades till en
 rulle av ca. 40 cm. omfång, denna ställdes på
 ena ändan och så delades den av med en
sko = träd till ungefär 4~~##~~ cm. tjocka skivor,
 som sattes ytterst i ugnen, de smoides med vatten.

När grovbrädet flyttades om i ugnen, brukade de vara bakade. Det var mest bara skarpa, bara lite deg i dem, när de var bakta, sådana bakades endast 8-10 st. av och inte varje gång det bakades grovbröd. Bröd av jäst deg, se blad 25 och blad 10-11 bl. a. bet. kon. limpa. Pännabrö = punnbröd, av vändes i skämtsam form i bet. en brödkäpa som var ovanligt stor, en bakare = bagare i Karlskamm, (före 1900) omtalades med kon. pännabakaren = punnbakaren. Kävring se föreg. blad, rågskorpor, av rågsikt fanns att köpa hos bagare i stan, skämtsamt: ja skulle ha lite ruskärpor å lite annra fina kakor = jag skulle ha = köpa, lite rågskorpor och lite andra fina kakor = småbröd, kunde sägas till bagaren när han frågade kunden vad som önskades.

2. Slägdidsbröd.

Benämningen förskrom inte, gott bröd = smaktigt kunde
 kallas gittesbrö = kalasbröd, i berömmade syfte, detta
 kunde sägas både om grovbröd och siktbröd, det senare
 var värt att räkna som hägdidsbröd, då det alltid bakades
 sådant i hemmen till jul, se blad 3. Vetebröd bakades endast
 sällsynt, före 1900, i något enstaka hem, det kan talas om att upp-
 tektmarus mormor f. 1849 lärde bort den konsten, som tydligen
 inte var allmän på 1890 talit, var ell. ar vem hon lärt sig sades
 inget om. Så sällsynt som fram till 1910 bakades vetebröd en-
 dast till jul, ev. påsk. Även om konsten att baka vetebröd
 hade spritt sig då, sto däi inte rax te = de hade inte råd
 att baka vetebröd. Efter första världskriget ändrades vanorna
 härvidlag, även om långtifrån alla husvärdar höll sig med vete-
 bröd dagligen = bakade varje vecka, detta blev vanligt

senare, vetelbrö - vetelbröd = vetelbröd, löjve = love =
 veteliv, släk, flätta = fläta = flätad veteliv, som köptes av
 bagaren i stan, kaka = vetelbulle, släk eller i form av kringla,
snäckor = snäckor, veteliv som kaulats ut kullits med kanel
 och socker, rullades ihop och skars i skivor och gräddades,
 köptes i stan, kallades möjligen i bland kryddsnäckor.

Julabrö = julbröd ben. för hela julbaket 1-2 bak grovbröd och
 1 bak siktat bröd, bröd som bakades till brällor, begraving etc.
 benämndes ej särskilt. Julbröd i symboliskt eller rituell
 betydelse, som efterfrågades, aldrig rullat, gubbar eller andra
 figurer av veteliv bakades aldrig i hemmet, julhästa =
julhästar med ryttare av veteliv köptes av bagare i stan
 som julgävor åt barn, det var far- och morföräldrar, gudsmödrar
 och faddrar som gav bort julakakor = julbakor som de vanligen
 kallades. Den som hade tur kunde få 2-3 sådana, de skulle

på bordet kring julaträdet = julträdet, tills julen var slut. Till
 ägon, knappar, användes russin, vilka "komma bort," innan
 jul var slut, någon kunde bita på att byta ett ben på häcken
 i förhoppning att få en smakbit, vilket inte lyckades benen
 sattes ihop med en ländstikka. Lucia firades inte, för 1940 i
 varje fall, följaktligen förekom inte lussekatter heller. Bällamaonda =
 kullamåndag = dagen före vita tista = vita tisdag = stinnka
ke tista. Det var alltid släta vetekullar, i det fall de före-
 kom till omkr. 1910 var de oftast köpta, det var inte alltid
 råd att fira entlren högtider. Ofta var det kakstjeringa =
 kak-käringar = frumlimmer från fastlandet som kom ut till
 öarna och sålde kullar på kullamåndag. Bröd speciellt för
 bröllop omtalades inte, se vidare förningsbröd, storbröllop
 med kalas inte så ofta förekommande att vad som skulle
 användas som förning då omtalades särskilt utom komfäkt =

konfekt. Inget slags bröd som färdmat för begravningsgäster,
inte heller kringlor el. dylikt som efterfrågas förekom.

Som förekom. av gammalt i fråga om förning = vad som skulle
med lagas till begravning var späner = mandelspan, köpta
i stan, de var svartmönstrade, konfekt, = karameller i svart
papper, ett rent vetebröd 75-80 cm i omkrets, oftast köpt =
beställt i stan hos bagarn och då med ett kors av samma
deg ovanpå, grynkaka = risgrynskaka skulle det var när en
hustru var död och efterlämnade make, eljest äggkaka =
risgrynskaka, de kunde snara ersättas av köpt färd, sorg-
dekorerad, mandelformar el. masariner. Om det var så att
endast hustrun gick till begravn. skulle hon endast ha
vetebröd med sig. Bruket med förning till begravning
förekom 1925 och ev. något senare. Kom bort i samband med
att begravningsmiddagar började förläggas utom hemmet.

Mågbröd, kärlekskaka, julebröd, skänk. Inget särskilt
bröd som skulle köpas på marknatt = marknad, utom
måjligen peperkakor = pepparkakor, från Rommely.

Fina kakor = småbröd bakades inte i hemmen förrän efter
1910 och då bara i enstaka fall, vanligare blev det efter första
världskriget och omkr. 1930 bakades det nog i de flesta hem
ämningsvis till jul ett par socker, pepparkakor och mandel-
musslor t. ex., det var de yngre husmödrarna som började.
Ejst köptes fina kakor i stan, till att ha i vajäa = i be-
redskap, i fall det kom främmande. Det fanns familjer
där saukke kakor = sockerkakor och småbröd s. a. s. strog
ut vetebrödet, där är inte lönt att baka vetebröd, di-
äter kast inte = det är inte lönt att baka vetebröd,
de äter det inte. Detta hördi emellertid till rindantagen,
förkom 1930 - 40 och ansågs som bevis på dålig huskällning.

3. Bättu el. mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Inget av vad som här efterfrågas förekom.

4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Rän, förekom inte, munkar, väfflar, se blad 21, äggkakor = äggkaka = uguspannkaka, bakades i samband med brödbak, senare i järnspisugnen, päakaka = potatis-kaka, uguspannkaka av mosad potatis, ibland sötad med mosade morötter, amars med sirap och mjöl, vete el. sikke, de smordes ovapu med sirap.

Fläckpannkakor förekom inte, bakning av spettekaka har veterligen inte förekommit i socknen. Palk = palkvad som inte fick plats i svinfjälstren av svinklotet, till blöjor = blodkorv, blandades med grovt rågmjöl, rullades till drygt knytnärvsstora bullar och kokades tillsammans med blodkorven, palkbröd förekom inte, ombakades inte heller.

Råmjölkkakaker eller pannkaker = ugnspannkaker av råmjölk, därhitt användes de på blad 21 omtalade pannjämnar. När kon kavat sparades mjölken ihop 3 dar, och blandades i en stor ljätel = kapparkittel. Sedan kunde det förfaras på två olika sätt, I ägg, socker, salt, mjöl och kryddor blandades i mjölken, II att alla ingredienserna blandades i portioner, för vad som rymdes i varje pannjäm, detta förfaringsätt gav det bästa och säkraste resultatet. Varje jämn rymdes 2 1/2 - 3 liter.

För en portion 2 ägg, 1 stor kopp socker, 1 best. salt, 1/2 teck. stekt kardemumma, 1 vägad teck. pärlmandel 1/2 teck. bittermandel 2 1/2 - 3 kg. vetmjöl, och detta vispades ihop tillsammans med råmjölk, i alla tillgängliga fat, spannar o. dyl. under tiden det brann i ugnen, den eldades väl så starkt som till brödbakning, då insättning av järnen tog relativt lång tid, så att en del värme gick ut.

När ugnen var färdig = glöden var utbrakad, ugnen skulle sopas lika nogga som vid brödbakning, värmdes järnen över glödhögen, till att smörja dem med au användes osaltat fläsk och keta skulle de vara så det räiste = fräste. Järnet sattes sen i spisen, framför ugnsoppningen, största delen av den tillblandade portionen hölls på, järnet lyftes i skaffet = handtaget in i ugnen och matades sedan sakta med grisslan in på sin plats, sedan hölls resten av blandningen i t. ex. ett litermått, fastbundet i en stake = käpp som fick vara så lång att det gick att nå över hela ugnen, tre järn i bredd brukade få plats i bredd, 10-12 i hela ugnen.

Iden män det inte fanns framjærn tillräckligt, (de fanns ej i alla hushåll och de som hade sådana hade sällan mer än 3-4 st. och så länades det ihop föresten,) kunde stekframvor användas, men de var inte så bra, plösta

plattkakor blev aldrig så lyckade. Kopparkuntor,
 bleckformar kunde också användas. När pannkakorna
 var färdiga togs de ut, finte svalna en stund och
 sen skulle de vändas på ett stort gnyttlock, och
 så ställas på ett fat, feskafat = firkfat, platt
 leufat, porcelinsfat användes också om sådana fanns,
 fat lånades ofta, ingen hade själv tillräckligt. När detta
 var klart kunde husmodern känna sig som hon väre tvätt-
ladur i huset = vore tvättad i husvudet, i bet. skönt att
 det är gjort. För baket lyckat skulle de pannkakorna vara
 vackert ljusbruna på alla sidor och kanter, inte ha gått
 sönder när de sjals togs av järnen. Medan de var varma
 skulle mjölkakänderna = mjölk-kunderna = de som regel-
 bundet köpte mjölk på stället, ha varsin sådan kaka
 grammar emellan "lyttis pannkakor" ibland, släktingar

skulle smaka och likaså alltid gamla, vuxna, sjuka, i den närmaste omgivningen. Samma råmjölksblandning men utan mjöl kokades i vattenbad till kavradans, för det egna huskället bara, aldrig mera än 2-3 liter.

Senare, 1930 talid, var det en del huskäll som kokade råmjölksprarmkakorna i stebongen = järnspisugnen, detta var mycket lödrödande och smaken blev inte densamma.

Så brukade mjölks-kunderna få 3 lit. råmjölk i st. f. färdig kaka, vilket de inte var så belåtna med, "vi kan aldrig få den så goda," sade de, och det sades nog inte bara för att berömma vederbörande husmor. För det lammades en viss vana och omsorg för att kakor skulle bli lyckat.

X. Folkbröd och folkbröden rörande bröd och bakning.

Utbytet brödtur förekom inte, nämnas aldrig i samband med bakning, utbytet friggrost kunde kunde väl

friekomma, mera allmänt sagt, utan att esse varken ut-
lämning av surdeg eller annat, konstucken se blad 34, skratta
över jätten, okänt, basta in en nyppa salt i regnen förkom.
Frallan nämndes aldrig i samband med bakning, heller de
folk som hade otur med sig, som kom medan bakning på gikt.
Att bakning misslyckades om talas, nyppbeckmarus farmor hade
misslyckats med två bak, så fick ju gån baka det tredje, av
samma slags mjöl, och det lyckades. Att stjälta bakvete sades
hjälpa mot sådan otur, det behövdes bara en handfull ströka
litt det. Furligt för karlar var det väl inte att baka, men det
var fruntimmersgöra och då så. En karl fanns i trakten som
kunde baka, Sven Persson på Slynö. Inget sagt om att det var
furligt för barn att äta deg, inte heller om karaktärsegenskaper
eller om lydnis i fråga om att bli gift el. dyl, kärleksbaker,
okänt, inget känt om varsel om barna födande.

Nysa över degen, = dödsfall i släkten, samma sak om kakau
vände sig i ugnen, kom med hatten upp, vid insättning
el. uttagning, inget sagt om att detta skulle vänta regn.

Bröd som läkemedel: ha var från bälder på en brödbit
som kastades bort, en ha skulle när du kastat ha brännvin
på en brädskeivan, men här var det nog ~~bröd~~ brännvinet
som var huvudsaken. Att bröd används till förgörning av
något slag, eller till bakande i den vägen är ej omtalad, men
kan väl ha förekommit, allt sådant omtalades inte högt.

Att lägga en brödkaka på vatten, vid sökning efter drunk-
nade har aldrig omtalats. Det där med majtkus biten - trav-
nala biten = maktbiten - trivsel biten, var mest vad som
sades till barn i uppfostrande syfte s. a. s. Endast i
ett fall har det omtalats att en husmor sparade en bröd-
kaka av julkaket till påsk, hur det förvarades sådes ej.

Inte heller att det skulle användas i magiskt syfte. Deuna
 kusmar var född på Hattö och alltid bosatt där, hemmet man var
 från Årjed el. Bräkne-Haley, om det kanske var han som haft den
 seden med sig! Inga andra slag av höglidsbröd med magisk
 användning. Inget bekant i fråga om folkdiktning i samband
 med bröd. XI. Talorätt och liknelseer.

Brödstart, mäjtiga sagt i bet. barn som kunde skära bröd
 åt sig själva, brösjälen = brödsvullen i bet. fet, vätstående
 Bröd kvarn, skekat, kakestan = magen, däi klia i ka-
kestan = i bet. vara hungrig, brösmålvälet = bröd-
 smultvälet = munnen, användes mest av folk riterifran =
 Haley - Rowley som. Bättre att söka bakom än dokta =
bättre söka bagarn än doktorn, barnabrö äi kooertoggat =
 barnabröd är hårdkuggat = det är svårt att vara beroende
 av barnen betr. försörjningen. däi äi iuk fatitt ä i ji han

Sao möst brö han äter = Det är inte farligt att ge honom så
 mycket bröd han äter, sades när någon var mycket sjuk = han
 lever inte länge till. Om detta sades i något mycket avväjande
 syfte är obekant. Gaa fick di te vinter bröet = där fick du
 ditt vinterbrödet, sades ibland när någon gjorde ett lyckat
 försök. Gån säm ä bröläver ä skitnödier far ut pådant väat
 äi, sa' ligge. Massen, (en liggare omtalad i Ringmäta boken.)
 Ordsväret är gänsse än i något förfinad form. Ack, du Guvvethiga
 Hallö, om jag hade fått äta minna bröd bitar där = sagt av
 en man från Hallö, gift till Färnö. Bakan haa faatt böjn
 i halsen = bagarn har fått ben i halsen, brukade sögas
 till barn som när mor kom från stan fråga varför hon
 inte köpt kakor = vetebullar, skulle betyda att bagarn inte
 hade kunnat baka, ordsväret kunde användas i andra av-
 seenden också i betydelsen förbindelse ungefär.

Däi äi st sjellnat paa kakker ä brö = det är stillnad
 på kakor = bullar och bröd, ha röjnt brö i påsen =
 ha runt bröd i påsen, i bet. vara ärlig, hederlig.

Honn haa vältt ongen = hon har vältt ungen = fött
 barn. Inga gåtar om bröd hända, inte heller bröd
 som det är väktmann. Havande kvinna som var
 sysselsatt med bakning, skulle undvika att gnugga
 händerna mot varandra så att det uppstod mask-
 formade digsmutor, då skulle barnet få springmask.

Nu äi däi slut mä jul ä däi fina bröet = nu är det
 slut med julen och det fina brödet = rikkebrödet.

Fogga däi grova se däi blier fint = lugga det grova
 brödet till det blier fint, sades åt barn som bad
 om rikkebröd. På blod? står det knallar, skall vara
 karpingar. Ben-knalla = knallar = skymptor.