

Brödet och dess tillredning.

8030

'baka', användes om bröd, väfflor ('brö', 'vaffe)

1

'pannekake', om salt när detta bakade
i hop sig, sådes att det var 'stenläpset'.

Småland

ordet 'baka' om brödbakning äyftas
hela arbetet med Brödets tillredning.

Mo hd

Åenhoga

Substantivom 'bak', 'baket', 'baking' ett

bak, 'baket', beteckna en kvantitet, som
bakas på en gång. Stora bak gjordes

Olga Andersson

1962.

till Jul. 'baka till jul', 'till släkt'.

'Törkelbrö', tunnkakor med pärl, som bröddes
upp på en stång, och hängdes upp över
spisen, ofta blandet med råg och havre,
bogs ned efter torken och förvarades i träskinn,
och blötlades i vatten före smältiden.

Hegen 'gjordes i' krallen före bakningen
 den skulle nämligen jäsa över natten, vagn
 den 'äktades' upp, när kakorna jäst upp,
 'lättmat', baktes de i ugnen. Karlar det-
 tog g i bakning, det var inget 'kärarbete'.
 'End ska lov' detta uttryck användes vid
 Lillfällan då det gjordes väl i händer -
 'brölös', var ett ofta återkommande
 uttryck, man då endast fråga om brödet,
 "Bättre brödtös än rådlös," och 'Packars
 den, som liten är han ska ha det värsta,
 ge en lite kött å brö', å kasta uten i fresta"
 var en ~~konst~~ som påblades upp för barn
 'slås om brödbitarna' 'Vad har du makten?
 svar i 'grötfatet'. 'En fjäring brö';

En brödfjöring, Tävla om vem som kunde
 ta störst brödbit i munnen på en gång och
 lugga sönder, 'inte en smula brödkor',
 En hård brödkant, 'skalk', 'fatt bröd',
 degigt 'dejit', 'skoyelligt', 'overfyllt',
 kombon under skoyan 'lögn', 'var rågen
 grodd i bärge', Slev inte brödet bra,
 de flosta fick sammala rågen, för att
 den skulle täcka till luschället, groddskad-
 orna satt på ytan av kornet!

Behringan skedde i stugan, i muren fanns
 ugnen inmurad, där eldades med långa
 vedstån ovan ugnsdörran fanns ett rökhål,
 efter eldningen ~~sojades~~ rakades glöden åt sidorna
 med ungsakau, där efter sojades botten med

'ungropä', som var av furutall och satt i prä ett
 långt skaft, 'ungropä', daggades i vatten
 för att ej bli ontänd, detta vatten kallades
 'ungropesü', ~~och~~ ute vid uringdörren eldades
 med smäved 'lūwē' (läge) för belgsningens skull
 botten sattes full med brödkakor, en 'insäta
 efter första 'insätan' kunde ännu en sättas
 in, samt tockas skoyor utan att gå nytt
 elda upp, ('Ättvärme) brödspraden
 'grossta', hade långt skaft,
 uringarna var gjorda av sten och leca,
 den fick ofta lagas, när den brändes
 sönder, detta kallades att 'klēnā' uringen
 egamma grästod att hon hade klent den
 stora hälen men skit i dom små.

Granved användes katet till bakningen
 som kötes i halvor, 'Bakstavla', med bun
 bars undan efter bakningen, användes även
 vid slakt, Bakkiög, 'dijtkiuv',
 degen röddes om med brödspade eller
 träklymma 'skypa', När degen ville jäsa
 över 'mjöta ner', Mjötet förvarades
 i 'binge', östes upp med mjötkopa i
 'mjötkaut', (laggat kärl) (skopa av trä)
 'Där man ska ha sitt bröd dit kommer
 man', Sades t.ex. vid flytning till annan
 ort.

Verktyg för brödet utbakning, brödkard
 helvarvad med ett och två handtag, av jäm
 såglisnande sni små taggar att krusa sni

runt smält användes att 'smätta Leb' kakor med
 horn att laga hål i kakorna med, 'gussla',
 med långt skaft, i ett stycke av trä, naggar
 av järn taggar, gaffel användes att orugga
 'gräta' brödet, 'bordkin' användes att skrapa
 bakbordet, vilket sopades med därtill
 avsedd kvast,

Bröd bereddades huvudsakligen av
 råg, men även av havre, och korn, rågbröd
 kornbröd, havrebröd, blandbröd, sådan som an-
 vändes kallades brödsäd, vetebröd var mycket
 sällsynt i vardagen, odlades ej nämnvärt
 förrän 1910 eller 1920 talet, När den
 nya 'gröen', var färdig att köra,
 togs den in från åken, 'äxades' och köskades

8030

6

när rågen var färdig östes den upp, smattes
 med 'kappe', bändes i säck, vid vackert väder
 med sol, lades den ut på läcken och lakan
 till tork, ^{samt vädrades} hängdes den upp på gällstöggen
 vid spisen tills den blev 'smal torr', om man
 kunde bryta ett rågkorn rätt utav, var den lagom, ^(att smala)
 'bockshorn', och 'gripp'. (somna ad) glöckades boit.
 i många fall tog husfadern ibland susmodern
 'gråson', på ryggen och gick till kram, med
 'mällden', 'slösäd' agnar och 'reooling', 'sär'
 smaldes till sönnen i - 'Lingling'
 'mynglinge', 'ej full säck', mald,
 Bröd av ren säd, 'quantabrö', 'Sam malit',
 (säden smaldes som den var utav att
 siktas eller skalas) 'Siktat mjöl saktmjöl',
 'Sektbrö'

'Sektemjöl', användes endast till bröd vid jul-
baket. 'Sektebrö', 'kliet' användes till simen,

Fryddor vid bakningen, kumruin, pommar, fänköl, smaktillsatser, vört, vassel, 'kötkspad',
Björksar användes till diicka, Ammen
för utduggring, på 1800-talets rötter 'Syregäs',
potatis,

Berättelser finns om
att den dagen man bakar Lihövs ingen
mat, då kan man äta dag.

Om brödet ej blev lyckat ville 'fälla ner'
då skulle man snart få baka matsäck
till begraving, var det en 'gobällig', artiklen,
som skulle begravas, blev matsäcksbakningen
'förningabakan', lyckad, ammars matsäck
Blev baket lyckat, betydde det att få baka till
berättelsen

utkljud som: 'att ha 'sharet' den sista
brödkakan.' | Brödet började kryta,

Det här ger inget 'brö' så fuggar
när han 'trask' på 'kästen'.

Köra te 'kvan', 'ä jä' matet, 'köra ette
mälda,

Jag var gott för barnnamn de var glupska

('äia') En gamling 'sannatakosjubbe',

sa till sin son, 'La nu fiolen ä'

spela nu drill för 'bana', di hänga

äklappa i 'dejen', så 'gälet', En liten 'kurri'

(mjök) kom spörjande ä sa att han ville
läna lite mjöl för mor har 'förgjort',

Sig på en kanna, ä degen rinner som

välling för betalning, nu för betalning monade
hur att det skulle betalas

Hon väres var det för den 'kvarna', som
 stal degen hos en granna, hon gömde
 den nära benet under kläderna, det
 benet blev hon lam uti 'ättessena',

8030

10

Vid brödbakning gjordes ofta
~~deg~~ 'göra upp jästen', lite mjölk
 och socker samt lite mjöl, och jäst kördes
 samman och sattes att jäsa, denna
 lilla deg lades sedan i 'degspast',
 jämte mjölet, 'göra i deg', arbetet med
 degen sedan den jäst upp, kallades att 'älta
 upp', utbakningen av kakor, 'att baka
 ut', ~~bräda~~ Kakorna lades på en filt, att jäsa
 vid insättningen i ugnen lyftes de smid händer
 ora över på 'gesslan', och där efter in i

ugnen, denna manöver förlade lätta
 handrörelser, och gick ej bra för den som
 ej 'kussne' (den ovane) även upparbetningen
 av säril deg som utbakningen förlades 'hännaliv'
 (handlag) ibland trändes att kakorna gäste till
 samman inne i ugnen, detta kallades att,
 'bullarna hade blivit släkt,'

Av den väl inbärgade säden, kunde fjockare
 kakor bakas, mjölet var 'gott å baka', blev
 'mäktigt', Hade säden grott, var det
 'ällakt å baka', då 'fall de mer', blev 'stälrami'
 'dejit', ~~Det~~ brödkakor med hål i
 'hulakaka' Det sista av degen bakades
 ut till en liten kaka, 'skrapplutt',
 När kakorna var färdiggräddade skulle de

'Lällas', ^{Kött,} gräslas med vatten, stonoffäder
användes därtill

8030

12

Gjästätt bröd, 'gjästade ringar', med 'sölte-
flott', spadet var i syltan kokats, fick kallna
flottet flöt upp, och 'stättnade' (stelnade)
användes sedan till dessa 'ringar', 'Kornmjöls-
ring', 'Käsmjölkaring', 'hälla ut ringar,

Paltbröd, med blod till späd, som
spädades något m. vatten eller mjölk,
Käsmjöl samt jäst, Förfäringssättet vid
bakning var samma som vanlig bakning
Paltbrödet torrades uppträtt på gällstäng, och
förvarades i strå skän,

Ibland 'Car det inte te' vid bakning, det var
'ohälligt' om det blir bra, 'rolle bäst te' var -
det ohälligt.

Äfall det inte 'barte', kunde det vara locken
 ja' att det kom någon riktigt försnöt-
 lig person ja' besök snart.

Om brödet föll med översidan nedåt,
 blev det rogn,

Brödsvullen, sådär om den som fjök,
 När det var varmt på sommaren, sprutades ^{var} takt uti ändigt om vatten ^{där som var bröda-}

Tid uppeldningen av bakugnen, gick
 det bra att 'känna' i en 'sonalarisa-
 kast', eller ett par sådana, det 'sprutade',
 (sprakade) väldigt, och doftade fjörkis
 brasa, att den som 'va mä' omät', som
 barn, inte kan 'fjörklämmat'

Det blev natt med maten ibland. Då kette det, om
 får vi äta det vi har, och sjunga det vi kan.

Hälsna 'kärleken' om 'vårlovet'

När barnen fick Söringås vills de gärna
 slicka utar smörst. Detta kallades 'att
raka häken'

8030

14

när det skulle bakas. Sades att man
 hade 'lakt fram bakt', och att man
 hade 'bak för rätta', att man
 hade 'Mättas bekjämmer' (Marthas)

en Fabel. En gång när baktavlan
 var framme kom en lus krypandes
 upp på bordet å sa' 'Sa i baka i
mätta mä?

Vid stäng uppstuktelse: 'här ska bli
andra ballar'. Den kunde inte va säker
 som inte hade 'rent smjöl i påsen'
 Bannanor: 'å, ä, ö, äta bara brö'

ordstäv: 'östä', 'ä de brö i hunnaboa sä
ä hunnan sjuke'

När rågen vädrades gjorde man så: ett 'lyg-
'flökel, 'slösse', breddes ut på marken
i en 'kayju' östes rågen, genom att lyfta
'kayju' högt och låta säden strila ned
öfver dammen, och lätta partiklar 'brüte'
förda av vinden undan, och säden öfver
kinnar.

En vers ur Smäskolans lärobok 1900

Ku är jag färdig min goda mamma, med rena
händer och kammat hår, men göm du skatten
det gör detsamma, om blott en brödbit ar dig
jag får.

'Fattigbrö', delades ut i Skolan till de fattigas
barn