

Av Landsmålsarkivets frågelistor äro till  
januari 1929 följande tryckta:

1. MJÖLKHUSHÅLLNING.
2. TRÖSKNING.
3. PERSONERNA I GÅRDEN OCH BYN.
4. HIMLAVALVET OCH VÅDERLEKEN.
5. TID OCH TIDSINDELNING.
6. BRÄNNVINSBRÄNNING.
7. LÖV- OCH MOSSTÄKT.
8. GRUVOR.
9. RENLIGHET.
10. TILLTAL OCH HÅLSNINGAR.
11. HANDEL OCH LIVET PÅ FÄRDVÄGAR.
12. FÅBODVÅSEN.
13. ELD OCH ELDGÖRNING.
14. BIN OCH BISKÖTSEL.
15. HÅGNADER.
16. BRÖDET OCH DESS TILLREDNING.
17. KOLNING.
18. TJÄRBRÄNNING.
19. NÖDBRÖD.
20. SKOR OCH SKOTILLVERKNING.

Under förberedelse äro:

21. STRUMPOR, VANTAR M. M.
22. TRÅSIÖJD.
23. BYSMIDE OCH HOVSLAGERI.
24. SKIDOR, SNÖSKOR, SKRIDSKOR.
25. SLÅTTER.
26. HYTTOR.
27. JORDENS BEARBETNING.
28. LEKAR.
29. ORD OCH UTTRYCK FÖR RÖRELSE.
30. VATTEN OCH VATTENDRAG.

## 16. BRÖDET OCH DESS TILLREDNING





**Brödet ock dess tillredning.****I. Inledande frågor om bakning.**

**Användningen av ordet »baka».** Brukas i ortens mål detta ord endast om tillredning av bröd eller också om tillredning av födoämnen, som ej räknas till bröd (baka pannkakor, våfflor, äpplen, bakade abborrar)? Kan ordet »baka» användas även i sådana fall, där det ej gäller tillredning av något ätbart: kolen baka ihop sig, murbruket bakar ihop sig, baka sig framför brasan eller i solen, solen bakar; baka med kryddor, när man lägger ett varmt grötomslag med kryddor på något sjukt ställe på kroppen; baka tunnor, när man med hett vatten ock enris rengör träkärl?

När ordet »baka» användes om brödbakning, åsyftar det då hela arbetet med brödets tillredning, alltså såväl att knåda degen ock forma degstycken till brödamnen som att grädda? Eller åsyftar ordet »baka» endast ettdera? Kan värbet baka användas i sådana fall som »låt smeten stå i ugnen ock baka»?

De särskilda momenten i bakningen ock uttrycken därför behandlas närmare i de följande kapitlen.

Vilka **substantiv** användas i ortens mål för att beteckna arbetet att baka (bak, bakst, bakster, bakning, baka-göra)? Användas dessa ord även för att beteckna en **kvantitet bröd**, i så fall väl närmast den kvantitet, som bakas på en gång?

**Tider för bakning.** Hur ofta bakade man? Hade man vissa bestämda tider för stora bak (baka till vinters, till jul, till sommars, till slåttanden, baka sommarbröd, vin-



terbröd, årsbröd)? Angiv i huvuddrag olikheterna mellan baken vid olika årstider, med hänvisning i fråga om enskildheter till vad som anföres vid besvarande av kap. IX i det följande! Det luktar bakudag i alla gårdar i dag. Hur många dagar i sträck bakade man?

Hur kallades med gemensamma benämningar de **personer, som baka** (bakkarl, bakkvinna, bakkona, bakkäring, bakstra)? Jfr i det följande kap. VI. Brukade karlarna delta i bakningen eller i förberedelserna därtill?

Funnos kvinnor, som hade sitt uppehälle av att baka i gårdarna (bakkäringar)? Förekommo bakfärder (att kvinnor reste till annan socken eller annat landskap för att baka)?

När kom yrkesbagare (bagare, bakare) först till socknen (byn)? Var det särskilda brödsorter, som köptes av dem, t. ex. vad som ingick i »fora» = förningen?

## II. Allmänna frågor om brödet.

Jämför vid behandlingen av de i detta kapitel framställda frågorna sådana ställen i följande kapitel, där motsvarande förhållanden kunna beröras! Jfr särskilt vid början av detta kapitel kap. XI!

Anför sådana drag ur folklivet ock sådana föreställningar ock uttryck, som vittna om **brödets betydelse ock hälgd!**

Äro minnen av den seden kända, att orden »Guds namn» brukat tilläggas i slutet av en mening, vari ordet »bröd» nämnts (t. ex. »nu måste jag baka bröd i Guds namn»; »ge mig en bit bröd i Guds namn»)? Användes ordet »gudslånet» om bröd i allmänhet eller särskilt om det bröd, som var bakat av ren säd i motsats mot det av klibblandad säd bakade vardagsbrödet? Finnas minnen av att det ansetts som synd att äta fint bröd till vardags? Hur gjorde man, om man tappat ett bröd på golvet? Förekom det, att brödbiten kysstes under uttalande av orden »Gud förlåte!» — »Gud signe!» eller liknande? Besträffades det, om någon lade ett bröd ifrån sig så vårdslöst, att undersidan kom upp? Ansågs en sådan vårdslöshet

mot brödet förebåda olycka (t. ex. att ett fartyg på havet i samma ögonblick vände kölen i vädret) eller innebära, att man bakade bröd åt den onde?

Hur uttryckes begreppet **dagligt bröd**? Finns uttryck motsvarande »Gud ske lov, vi ha då brödfödan för vintern»? Finns ordet brödlösa i betydelsen brist på mat? »Bättre brödlös än rädlös.» »Små smulor är också bröd.»

När man håller fast någon på skämt, säges: Var har du makten? Svar: i brödkakan. Vad menas med maktbiten?

Hur uttryckes begreppet levebröd (tjäna sitt bröd, ta brödet ur munnen på någon, att inte unna sin nästa hans brödstycke, den enes död är den andres bröd)?

Vara i någons bröd. »Han har många brödätare», d. v. s. många personer i sitt hushåll. »Han är en onyttig brödsäck.»

Brödet som huvudbeståndsdel i födan med sovel som tillsats (»ät bröd också!«). Vad kallas det att äta bröd utan sovel (möla brödet)? Dubbelsovla = äta smörgås med pålägg?

Allmänt namn på allt som är bakat till bröd (bakamat)?

En beta bröd? En bit bröd? En brödsmula? Brödsinner? Vad kallas ett stort stycke bröd (ett brödflak, en brödkävling, en brödkane)? Vad kallas en brödskiva (ett brödsjär)? Vad kallas första ock sista skivan (kåtskiva, ändaskiva, laten, snutt)? Vad kallas en brödkant? En brödsalk? Vad menas med en brödknalle?

**Brödets egenskaper.** Nybakat bröd? Färskt bröd? Bröd, som skall torkas, men ännu är mjukt nog för att kunna böjas (segt, sveglent)? Namn på gammalt bröd?

Brödet är storpipigt, pipigt, mossigt, tätt, kladdigt, degigt, påfullet (jfr kap. VII)? Torkat bröd är skarpt, vasst, knaggligt, hårt, mörkt? Uttryck för att torkat bröd mjuknat (slagit igän sig)? Möjligt bröd? Ansågs det nyttigt att äta sådant?

Vad kallades det yttre ock det inre av ett mjukt bröd (skorpan, koren, inkråmet, krummen, mallen, det blöta)? Brödet är skorplupet, skälligt, tvelupet.



Vad menades med en bulle (t. ex. fig. 1 a), en lev (t. ex. fig. 1 b), en limpa (t. ex. fig. 1 c), en kaka (t. ex. fig. 1 d)? Vad menades med en kuse?

Beskriv noga, vari de olika sorterna skilde sig från varandra, ock angiv andra namn på dessa eller liknande brödtyper. Om så behöves, rita en enkel skiss över brödets utseende! Jfr även kap. IX!

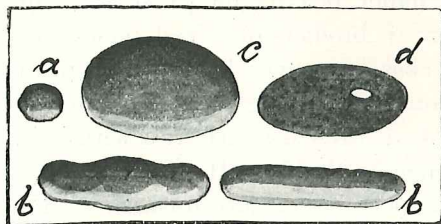


Fig. 1. Brödformer.  
a. Bulle. b. Lev. c. Limpa. d. Kaka.  
Skiss av M. Eriksson.

### III. Bakugnen ock bakredskapen.

I särskilda frågelistor om gården ock bygghuset komma frågor rörande bakugnen att närmare behandlas.

Bakade man inne i stugan eller annorstädes? Fanns särskild bakstuga, ock hur kallades den? Vartill kunde den användas utom till bakning? Förekom bakugn, som sträckte sig utanför stugans vägg? Om ett skjul fanns över en sådan utskjutande ugn, hur kallades skjulet? Förekom i brist på särskild bakstuga en bakkammare i stugan? Förekom bakugn i fähuset? När bakade man på det ena eller andra stället?

Hur var bakugnen anordnad? Se fig. 2—3! Rita upp bakugnens konstruktion ock angiv mått! Iakttag vid beskrivningen av bakugnen de skillnader, som kunna finnas hos bönder, hos andra klasser, hos bagare! Vad menades med lerugn, storugn?

Benämningar på bakugnens delar?

Hur var bakugnens botten (hård, ale, aren, äril, ärn)

beskaffad? Var den sluttande mot ena sidan, ock fanns där en murad bank (eldrum), varpå man eldade, under det brödet låg inne i ugnen för gräddningen? Eller fanns en murad bank på vardera sidan av ugnen? Sluttade bakugnsbotten framåt? Förekom det en i ugnens botten inmurad bakhäll (av täljsten eller annat material)? Förekom fristående bakhäll inne i ugnen? När började man med sådana, ock varifrån köptes de (från gjuterier i städerna)? Karades glödande kol

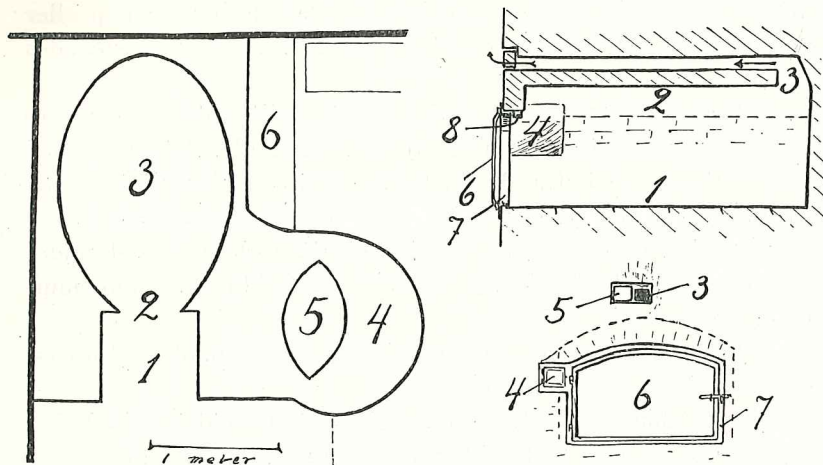


Fig. 2. Plan av mur med ugn ock spis.

1. Gruva. 2. Omsmun. 3. Ale. 4. Spishäll. 5. Askestad. 6. Ugnsbänk. Västergötland.

Skiss efter O. W. Sundén. ULMA.

Fig. 3. Bakugn från Uppland. Tvär- och längdsektion.

1. Äril. 2. Valv. 3. Rökgång. 4. Lysglugg med hylla. 5. Lågsten. 6. Ugnslucka. 7. Ugnsgrima. 8. Båljärn.

Skiss av M. Eriksson. ULMA.

in under denna häll, eller eldades under den? Vad kallades rummet under hällen (stickglugg), ock hur stod det i förbindelse med rummet ovanför hällen? Kunde ordet »stickglugg» användas om en öppning vid sidan om den egentliga ugnöppningen, där man kunde elda med stickor under gräddningen? Stickjärn, som hindrade glöden från eldningen med lysstickor att falla ned i ugnen?

Hur kallades bakugnens valv ock valvets kant vid öppningen (giman)? Om ugnöppningen hade infattning av järn,



vad kallades denna (giman, gimhäll)? Vilade stenarna i valvet vid öppningen på ett bärjärn (båljärn)? Fanns annars särskilt namn på den stora bakugnsöppningen (ugnshål, ugnsgap)? Hade ugnen egen rökgång (trumma) ut i skorstenen, eller gick röken ut genom en mindre öppning ovanför bakugnsöppningen (draghål, lyse, låghål) i rökfånget för spiseln? Vad kallades rökfånget ock dess delar (ugnskrans, ugnshal, ugnskåpa, ugnsskägg)? Fanns utanpå bakugnen ett inmurat bräde (ugnslå), varpå man kunde placera bakredskap eller andra föremål? Fanns ordet ugnstunna, ock vad menades därmed?

Hur **stängdes** ugnsoppningarna? Tilltäpptes den större öppningen med ett bräde (ugnsfjöl)? Klenades detta fast med lera? Fanns fastsittande lucka av gjutjärn eller plåt (ugnslucka)? Täpptes den mindre öppningen med en sten (lågsten)? Användes denna också för att reglera draget under eldningen (skjuta för dragstenen)? Ångbildning genom murpanna, t. ex. i bagerier?

Hur var platsen framför bakugnen anordnad (bakugns-groven, bakugnsgraven)?

**Bakveden.** Vad för slags ved användes helst till bakning (björkved, granved)? Hur klöv man den (i halv, i småved)? Hurudana träen hade man?

**Eldningen** (jämför frågelistan 13 »Eld ock eldgörning»). Beträktades det som en svår konst ock som en högtidlig handling att elda upp bakugnen? Hur lades veden in i ugnen, för att det skulle bli bra drag ock värmen skulle spridas jämnt (gillra upp veden, lägga den på tvärträ)? Om lufttillförseln blev för svag, så att elden brann med sotande låga, kallades detta, att det brann svartugga (svartgylta, glo-son har legat i ugnen)? Menar man därmed de sotiga bränderna eller sotet i ugnshalvet? Hur kallas det, när lågorna slicka ugnshalvet (lågan skrapar väggen)? När lågorna slå ut ur ugnsoppningen (det lågar fram)? Hur förhindrades detta?

Förekom ugnskäpp (brandstör), varmed de glödande kolen, sedan brasan brunnit ut, slogos omkring, så att de över-

täckte hela botten för att denna skulle bli jämnvarm? Vad kallades det att låta kolen ligga en stund på detta sätt med lucka ock dragöppning stängda, innan de rakades ut (låta det tassla ut)? Raka (kara) ut kolen med ugnsraka (ugns-kara)? Hur såg denna ut? Hur användes den?

Hur **sopades** bakugnen (med granristulla, tallristulla, ugnskvast, ugnssopa, kost, tallsvepa, sop, sopel)? Gjordes sopvärktyget av en särskild sorts mossor eller av ris, sammanhållet i en järnring?

Hur provades **temperaturen i bakugnen**: en näve mjöl kastades in i ugnen, för att man skulle se, med hurudan låga mjölet brann; en papperslapp kastades in, ock man såg efter, hur fort den blev brun; en hönsfjäder stacks in; man höll handen i ugnen ock räknade till tjugug; man provgräddade en liten bulle?

Vad gjorde man för att nedbringa en för hög värme i ugnen: kastade in salt, söndersmulad lera, kylde av ugnen med en ruska doppad i vatten eller urin; lade in ved av rått virke (råkavle) mellan elden ock brödets plats? Hur kallades det att låta en för starkt upphettad ugn svalna till en för gräddning lämplig temperatur (ugnen får stå ock slå sig)? Hur uttryckes det, att ugnen är jämnvarm (grundvarm)? Vad menas med bränn-het, sval-het? Övervärme ock undervärme? Eldade man med lysstickor under gräddningen för att öka övervärmerna? Vad kallades att elda en liten brasa i ugnen, då den under pågående gräddning började bli för sval (lägga in på, elda på hällen, elda mellan)? Hur kallas hurtig eld på brödets ena sida (lysing)? Stickor, som läggas i ugnsoppningen vid gräddningen (förlyse), för att man skall se i ugnen?

Förekomma minnen av gårdar, där bakugn saknats? Hur bakade man i dessa hushåll? Nyttjades en bakugn ibland av flera hushåll? av en hel by?

Finnas minnen av att en **flyttbar bakhäll** av järn, täljsten eller annat material har använts, t. ex. då man tillfälligtvis var brödlös ock i hast ville åstadkomma bröd eller något som liknade bröd? Benämningar på sådana flyttbara bakhällar



(bakhäll, skällkakhäll, gräddjärn, bagare, brödtacka)? Se fig. 4! Var stod denna häll under gräddningen? Låg hällen på stenar eller på en järnring med tre ben (pannfot)? Eller hade den fastgjutna fötter? Har man brukat ett slags järnugnar att baka på?

Om de brödsorter och andra anrättningar, som tillreddes på dylik häll eller för övrigt gräddades annorstädes än i bakugnen, t. ex. på spiselhällen, över glöden, i askmörjan, i särskilda järnformar, se nedan kap. IX: 1, »om tillfällighetsbröd»! Närmare detaljer om vissa maträtter skola behandlas i senare frågelistor om matlagning.

Finns i orten någon sägen om att en viss häll e. dyl. under krig eller liknande omständigheter använts till bakugn?



Fig. 4. Gräddning av tunnbröd på järnhäll.

Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 84, fig. 24.

Finnas minnen av att halster (halsterpanna) använts, när man över glöden gräddat tunna, små kakor (på Gotland fladur, som tillreddes, när man tillfälligtvis var brödlös)? Hur var halstret beskaffat?

Beskriv de järn, som användes vid tillredning av väfflor, rån o. dyl.: väffeljärn, tjockråjärn, tunnråjärn, goråjärn, järnbrödjärn, struvjärn o. s. v.!

Beskriv pannkakslaggar, reskpannor och munkpannor, och angiv deras benämningar!

När började järnbakugnar komma i bruk? Av vad för slag voro de, och varifrån härrörde de?

\* \* \*

Fanns särskilt **bakbord** (baktavla)? Togs det fram blott till bakning? Fälldes det upp mot väggen? Funnos flyttbara »bakbord», som ställdes på andra bord under bakningen? Se fig. 5!

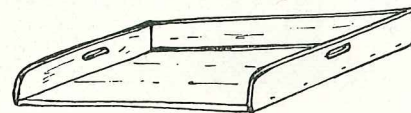


Fig. 5. Bakbord.

Skiss av M. Eriksson.

**Bakträgen.** Namn på dessa (stöpslock, stöpskål, knådtråg, degtråg, degentråg, degtina, deghålk, degvicka)? Se fig. 6! Om dessa kärls användning se nedan kap. V! Kunde vridskålar användas som degtråg? Degbytta?

Hade man särskilda verktyg att röra om eller slå degen med (spade, degstöt, roder)? Kunde man använda ett klapprä för samma ändamål?



Fig. 6. Degen »vrides upp» till utbakning.

Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 65, fig. 11 a.

Vad bredde man över degen, då den ställdes att jäsa (baklakan)?

Vilka kärl för mjöl (mjölkar) hade man i bakstugan?

**Värktyg för brödets utkavling** (brödkavlar med ett eller två handtag, helsvarvade eller med genomlöpande axel, släta eller krusade; bakakavel, kävle, brödkavel, tunnbröds-



kavel, knäcke-kavel, knövelkavel, knaver, kruskavel, brödspåra, naggkavle, brödkärra)? Se fig. 7! Om värktgens användning se närmare i kap. VII!

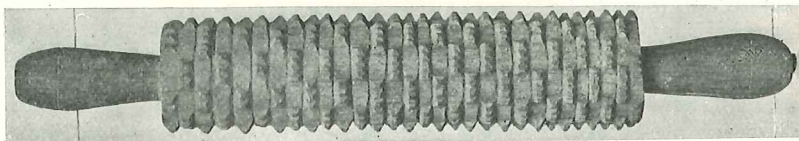


Fig. 7. »Kruskavle», helsvarvad.

Dalarna. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 208, fig. 144.

Användes en särskild **kniv** till att skära av degstycken, till att jämna kakornas kanter m. m.? Användes mått att forma kakorna lika stora (brödmått)? Hade man särskilt värktyg att taga hål i kakorna med (horn, hålmått)? Var det fastsatt vid brödmåttet? Är hylsan, som åstadkommer hålet, fastsmidd vid knäcken? Se fig. 8!



Fig. 8. Kakkrusare med hålhylsa.

Dalarna. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 209, fig. 155.

Hade man **jälpvärktyg** i form av rundtäljda stickor eller flattäljda, tunna små »spadar» (brödsticka, kakspak, bakuspjälk, lillspila, spade, spöda, flöjel, handfjöl) för att därmed då ock då under kavlingen lätta på kakorna, så att de ej skulle fastna vid bordet, samt för att flytta kakorna från bakhordet på den stora fjöl, varmed de skulle föras in i ugnen? Se fig. 10! Användes något av ovannämnda jätlvärktyg även

i det fall, att kakan skulle rullas upp på en kavle eller ås för att därmed föras in i ugnen? Användes något av ovannämnda jätlvärktyg vidare för att vända ock lägga till rätta brödet i ugnen ock för att taga ut det därur, eller hade man för detta ändamål särskilda redskap (brödlättare, ugnsfjöl, ugns-spjälk, lillgrissla i motsats mot storgrissla)?

Vad menas med baktyckla? Finnas särskilda kortskaf-tade fjölar, varmed kakorna flyttas från bakhordet till den



Fig. 9. Brödspadar.

Värmland. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 67, fig. 14.

plats på ett bräde, en soffa o. s. v., där de få ligga ock jäsa en stund, innan de sättas in i ugnen för gräddning (handspade, bakfjöl, bullfjöl, kakkbott)? Se fig. 9!

Vad kallades de bräder, som man satte undan brödet att jäsa på (bakbräder, brödplank)? Brödstege med hyllor att sätta brödet på? Beskrivning av konstruktionen!

Vilka **värktyg** funnos för att **nagga eller picka** brödet (en nagg av fjädrar, fig. 11, eller en nagg av järn eller trä, fig. 12: brödpick, kackpick, bullpick, brödhacka, preka)? Vad menas med nuggel? stapp? Är en polsktäxt känd, innehållande orden »Fäm pinnar i naggen, fäm pinnar i naggen»?





Fig. 10. »Flöjel» för tunnbröd.

Dalsland. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 208, fig. 136.



Fig. 12. Brödnagg med »bullpick». Västmanland. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 209, fig. 150.

Funnos rullnaggar (fig. 13)? Användes i stället för nagg ett särskilt litet kavelformat verktyg av ben eller horn, försett med fina utskurna taggar (naggkavle, brödrull, kruskavel)? Vad användes till nagging av tjockare bröd (en gaffel, en strumpsticka, en täljd brödpinne, en

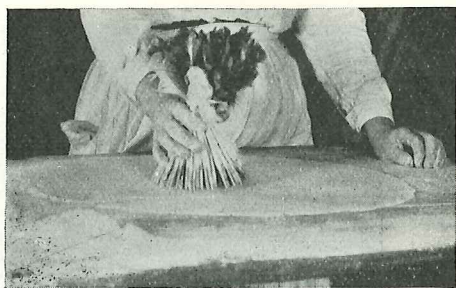


Fig. 11. Tunnbrödet naggas med fjädernaggen.

Härjedalen. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 83, fig. 23.

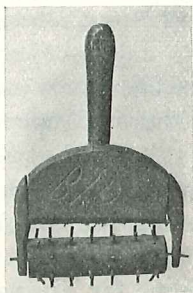


Fig. 13. Rullnagg. Härjedalen. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 209, fig. 151.



Fig. 14. Brödsporre med »stamp». Dalarna. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 210, fig. 166.

fjäder, en korvsticka av ben)? Vilka verktyg användes för att åstadkomma ränder, efter vilka brödet skulle kunna lättare brytas (knäck, brödkam, brödsporre, brödrist)? Fig. 14 visar en kombination av brödsporre i ena ändan med knäck i den andra, fig. 8 en kombination av brödkam med hålhylsa, varmed hål gjordes för kakans uppträdande på brödstänger. Funnos andra verktyg för brödets utsirande (brödstämplor, kakestämplor, krus)?

Funnos **degskrapor** för att rengöra bakkbordet från deg? Av vad material voro degskraporna (av trä, skulderblad på slaktdjur)? Vad använde man annars?

#### IV. Varav bereddades bröd?

Av vilka sädesslag brukade av gammalt i Eder ort beredas bröd? Detaljerna rörande de särskilda brödslagen behandlas nedan i kap. IX. Här anföres emellertid de huvudsakliga benämningar på bröd, vari sädesslagens namn ingå som namngivande (kornbröd, bjuggbröd, rågbröd, vetebröd, havrebröd, ärtbröd). Angiv även i huvudsak, när bröd bakats av bland-säd (kornbland, bland)! Vad kallades den säd, som användes till brödet (brödsäd, brödkorn)?

Finns en gemensam benämning på materialet, varav bröd bakas (brödvirke, brödtyg, brödyrke, brödämne)?

På vad sätt anskaffades sådan säd, som ej odlades eller ej mognade på orten? Var gjorde man först bekanskap med bröd, bakat av sädesslag, som förut ej i orten brukat användas till brödbakning (i prästgårdar, på marknader)? Finnas minnen från den tid, då, t. ex. i avsidet belägna nordsvenska bygder, bitar av rågbröd gavs åt barnen ungefär som karameller i senare tid?

Reserverades av den tröskade säden en viss del, som skulle användas till bakning av »vardagsbröd», under det andra delar reserverades för andra ändamål (bakning av vissa högtidsbröd, för vissa matlagningsändamål, utsäde m. m.)? Togs härvid till brödsäd för den dagliga förbrukningen vad som vid



kastningen stannat närmast agnarna? Benämningar på sådan säd (mälder, slysåd, slösåd, slömsåd)? För närmare detaljer hänvisas till frågelistan 2, »Tröskning». Hur kallades det mjöl, som maldes av **den till vardagsbröd avsedda säden** (brödmjöl, mälder)? Hur kallades det bröd, som bakades därav (spisbröd, vardagsbröd, mälderbröd)?

Finnas minnen av att bröd tillretts av okastad, med slösåd ock agnar torkad säd, från vilken endast mulden ränsats bort? Vad har det mjöl kallats, som malts av sådan säd (dråsemjöl)? Vad kallades bröd, som bakats därav (dråsebröd)?

Äro exempel kända därpå, att avtröskade sädesax, som gått genom risslet (resslingar), blandats i materialet, varav bröd tillretts, ock vad kallades på så sätt tillrett bröd?

När brödsäd blandades med agnar, hur skedde blandningen? Benämningar på bröd, som tillretts av agnmjöl blandat med mjöl av säd (agnbröd, sådbröd, assen)? Vad kallades i orten den egenskapen hos brödet, att däri ingick agnar (brödet är sådigt, skävigt)?

Hur kallades i orten **bröd av ren säd** (sävat bröd, grant bröd)? Hur kallades det mjöl, varav sådant bröd bakades (grynmjöl)? Vad menas med grynråd? Finns ordet sammanmalet mjöl (sammälder)? Vad menas med skrädkaka? Har man använt siktat mjöl till bröd? Vad kallades det siktade mjölet (sikt, finsikt, mjölska)? Vad kallades de vid siktningen fränskilda beståndsdelarna (sådor, kli)? Hur användes de?

**Kryddor**, som användes vid bakningen (salt, sälgfucka, anis, fänköl, kummin, koriander, kardemumma, pomerans)? Andra smaktillsatser (vört, vassla, mäsk, drank, bär av olika slag, björksav)? Se närmare kap. IX!

Vilka ämnen ha för övrigt använts för **utdryingning** ock som **surrogat** vid tillredning av bröd inom orten (ärter, rovor, kålrötter, potatis, bönor, benmjöl, halm, lav, mossa, syrgräs, komjölke, klöver, sälglöv, ärtris, linknappar, näckrosrötter, flyghavre, tallstrunt)?

Barkbrödet ock dess material kommer att behandlas i särskild frågelista. Om tillredningssätten vid användningen av ovannämnda surrogat ock tillsatser se för övrigt i det följande kap. IX!

## V. Deg ock jäsning.

Liksom i fråga om följande kapitel berör det som här behandlas så nära vad som kommer att behandlas i kap. IX, att upprepningar ej kunna undgås, om allt skulle vid listans besvarande behandlas med samma fullständighet på två ställen. Det hemställes till dem, som besvara listan, att allt efter individuella förhållanden avgöra, om sådant, som kunde på två ställen framställas, blir placerat i detta kapitel eller i kap. IX med hänvisning från det ena kapitlet till det andra. I detta kapitel bör dock eftersträvas en översikt över de allmänna grunddragen av tillvägagångssätten samt dithörande ordförråds grundstomme.

De för särskilda brödsorter specifika tillvägagångssätten vid degens läggande ock jäsning behandlas i kap. IX. Rörande redskap ock kärl jfr ovan kap. III!

Skiljer man i ortens mål på deg, smet ock röra? Degig? Dega: dega ned, dega fast o. s. v.; inkråmet i en bulle degar sig, om bullen vid uttagningen ur ugnen för hastigt avsvagnar? Degna? Degklimp, tafflinge, degpalt, degklut, degkott, degdalt?

Finnas berättelser om att man ätit deg i stället för bröd? Funnos maträtter med namn på **-deg**, t. ex. bjuggdeg, mjöldeg, gryndeg, lingbärsdeg, mesdeg, rågdeg? Hur tillagades de? Förtärdes någon av dem rå? Eller fick degen stå ock självjäsa (sötna)? Vad kallades sådan deg (sötbulle)? Användes den till sovel på bröd?

Vad kallas det att **sätta degen** (göra degen, göra i degen, lägga degen, sätta till, stöpa)? Gjordes detta dagen före utbakningen eller bakdagens morgon? Hur kallades materialet, varav degen gjordes (stöpämnne)? Vad slags kärl användes (stöpslock, stöpskål)? Finnes ett sådant uttryck som »mjölet bakas i varmt vatten»? I vilka fall sattes hela degen med ens, ock när stöpte man litet i sänder? Hur kallades den vätska, som sattes till (degspad, knådspad, stöpämnne)? Om



i en deg mjölk användes som degspad, sades då degen vara mjölkstöpt? När tillsattes salt? Jäst? Satte man någon gång jäst blott till en mindre del av degen, som fick stå ock jäsa en tid, innan hela degen gjordes (fördeg, raskdeg)? Vad kallas en deg, i vars mitt man lagt jäst ock slagit i något knådspad, men som ej genomknådats, ej ens rörts om mera än till någon del i mitten, utan som får stå ock jäsa till nästa dag, då den fullknådas (rastdeg, besa, busu)? Vad kallades den beredda degen (stöpan, stöpet, knådan)? Vad kallades att arbeta om degen (göra upp degen, tråda om, reka om, älta, knåda, fullknåda)? Förekom någon särskild ritual, då julbröd knådades eller »stöttes»? Vilka personer skulle då utföra arbetet? Förekom det vid degens omarbetning, att annat mjöl användes, än det som använts vid degens sättning? När knådades degen endast med händerna? När användes något redskap (spade, roder, stöt, tvara, jfr ovan kap. III) för att röra om eller för att slå degen? Var det för att åstadkomma olika brödsorter (så att t. ex. ett klapprä användes för att slå till en limpdeg)? Uttryck för att degen är för litet arbetad (klimpig, kickrig)? Hur uttryckes det, att mjölet sväller (stöpan stegnar)? Hur uttryckes det, att degen är stadig (nog hård, lagom)? Att den på grund av mjölets beskaffenhet (av säd som grott, mältat) icke blir stadig (degen tunnar, blötnar)?

Hur uttryckes det i orten, att **degen jäser**? Stark jäsnings (hög jäsnings) ock svag jäsnings (låg jäsnings)? Degen jäser upp, gör sig, raskar, den jäser över träget?

Hur provades jäsningsen? Genom en provbulle, som gräddades i glöden (glödbulle)? Eller på annat sätt?

Degen är jäst, fulljäst, gräddjäst, lättjäst, fräckjäst, tungjäst, surjäst, daskig? Om bröd av ofullständigt jäst ock gräddat bröd jfr nedan under kap. VII!

Vilka i orten av gammalt använda brödsorter kunde räknas till syrat ock vilka till osyrat bröd? När förekom **självsyrning** av degen, ock hur gick härvid till? Förekom det härvid, att degen stod i annat kärl än tråg (surbytta)? Hur länge skulle den stå för att bli sur? Brukade man ställa degen på mycket

varmt ställe ock låta den sötna? Hur gjordes sådan deg (sattes av hett degspad ock uppvärmt mjöl)? När degens jäsnings i träget blott är förberedande ock jäsningsen blir fullständig därigenom, att brödet ett par timmar eller längre står inne i ugnen, bakande vid sakta värme, vad kallas då brödet (ugnssurt)? Vad kallas den deg, som någon stund fått stå ock självjäsa, innan jäst tillsattes (heljäst)? Vad kallas i motsats härtill den deg, vari jästen blandas till omedelbart vid sättningen (halvjäst)?

Hur kallas deg från ett föregående bak, som tillsattes som **jäsämne** (surdeg, syra, jäst, friska, görelse)? Hur bereddes surdegen (skovorna kvar i träget, hopkramade till en boll, degkuller, degämne)? nedgrävda i mjölbingen? bytta fylld med deg, surbytta, stående i »bakugnsgraven»? Färska upp surdegen? Kryddades surdegen (humlevatten, pomerans)? Användes det osammansatta ordet »jäst» endast om surdeg eller om all slags jäst?

När användes ock hur kallades dricksjäst (öljäst, tunnjäst, färskjäst, bärme, börmä, gär, dricksgärd, gärdsel, görelse)? Köpte man jästen på bryggerierna i staden? Hur förvarades den (i jästkubbar, tagna av björkar med skrovlig bark, eller torkad ock inknådad med mjöl samt utbakad i små jästkakor)? Hur uttrycktes det att friska upp jästen (färska upp, buska upp jästen)? Vad kallades den så uppfriskade jästen (färske)? Förekom det, att drickskummet, som vid jäsningsen i tunnan flöt upp ovanpå vörten, användes som jäst i juldegen, enär det ansågs som ett förnämligare jästämnne än bottenjästen?

När kom prässjästen i allmänt bruk i orten?

Är midsommarjäst bekant? Den samlades under rågens blomningstid, i det ett kärl med vatten sattes ut i den blommande rågen ock genom frömjöl ock blommor, som föllo i vattnet, erhöles ett jästämnne, som ansågs särskilt kraftigt. Förekom det, att midsommarjäst samlades för beredande av jästämnne? Förekom det, att man samlade sjöskum (vad som flyter ovanpå, när vattnet blommar) för att bereda jästämnne?



Ansågs jästen särskilt utsatt för att bli skämd under inflytande av onda makter? Gjordes korstecken över jästen under uttalande av »Gud välsigne!» — »jäs väl!» eller dylikt? Märktes den jäsande degen med korstecknet? När degen ej ville gå upp ock man gick till grannas för att låna jäst, vilka försiktighetsmått iakttogos då (eldstål i jästen »gålmilla», att ej låna jäst sedan solen gått ned)?

Ansågs jäsningen, när vissa bröd bakades (julbröd, såkaka), innebära förebud för det kommande årets skörd? Innebar jäsningen eljest förebud?

### VI. Brödamnens behandling före gräddningen.

Samma anmärkning gäller för kap. VI, som ovan anförts för kap. V.

Hade man något gemensamt uttryck för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor (baka ut degen)?

Beskriv detta arbete, om möjligt med exempel både från bondehem ock bageri!

Hur många **personer** deltog i arbetet, då brödamnena skulle formas till ock gräddas? Var antalet beroende av hushållets större eller mindre storlek? Hur var arbetet fördelat mellan dem? Vad kallades de särskilda personerna, ock vad skulle var ock en göra (utbakare, ämneskarl, gräddkarl, kavlare, undantagare, vändare, gräddare, omsflicka o. s. v.)? Vem skulle arbeta upp degen på bordet? Vad kallades detta arbete (att myka degen, rekå upp stöpan, vrida upp degen)?

Vad menades med att baka ut degen? Vad kallades **formningen av kakämnen** till bröd (uppslagning)? Vad kallades en så stor del av degen, som man för varje gång lade upp på bordet (jull, takst, borddeg, bordstykke, upptag)? Hur behandlades det stora degstycket på bordet (rullades ut till en lång rulle)? Hur skar eller delade man upp degen (avbräckning) i bitar (kakämnen, ämnen, kakdeg) före utkavlingen? Funnos andra uttryck för denna del av arbetet (taga till degarna)?

Beskriv, hur man rullade ock klappade ut degarna med händerna (ock benämningar på arbetet)! Var hade de bakande sin plats under utkavlingen (bredvid varandra eller en på var sida om bordet, sittande på stolar med bakskivan i knäet)? Vilka verktyg användes? Jämför kap. III! Olikheter i förfaringsätten vid utkavling av olika brödsorter torde noggrant angivas.

Beskriv, hur **kavlingen av de tunna brödsorterna** (löv-tunt utkavlade) skedde, hur man kavlade ut degstycket åt ett håll, rullade på det på kavlen, mjölade kakämnets plats, rullade av det från kavlen, jämnade kanterna, sedan kavlade kakämnet kors ock tvärs, vände det för andra gången ock åter kavlade det. Angiv för vart ock ett av dessa tempon i arbetet, hur det benämnts i ortens mål! Brukades olika kavlar till olika brödsorter? Vad kallades illa utkavlade kanter (särkfällar)? Vad sades om den, som ej kavlade ut kanterna riktigt?

Hur tjocka ock vida gjorde man kakorna (så stora som fjölen, lagom för bakugnsbotten)? Gjordes kakor av ofrusen säd tunnare än av frusen säd (av väl inbärgad säd tunnare än av sådan som råkat gro)? Vad kallades det mjöl, som användes vid utbakningen (bakumjöl)? Använde man klimjöl här till? Hur uttrycktes det, att man hade för litet mjöl på kakan (kakan var blå)? Vad sades om den, som »höll kakan blå» (hon blev snål med gubben)?

När särskild undantagare fanns, hur fördes brödet över till dennes plats? Vilka verktyg användes? Hur gjordes kakan lös från bakbordet, om den råkat fastna?

Beskriv, hur man naggade, pickade, piggade eller krusade kakan, och angiv, vilka av de i kap. III nämnda redskapen som därvid användes! Hur många varv naggade man kakan på bordet? Mjölade man den sedan? Varmed? Naggade man kakan på fjölen? Krusades eller naggades kakan på båda sidor? Rätsida, ovansida ock avigsida, undersida på brödet?

Använde man mått för att få alla kakor lika stora (kap. III)? Hur benämndes detta arbete (att mätta)? Vad kallades de stycken av den utbakade kakan, som kommo utanför måttet (avskärar, skovor)? Vad gjorde man med dem?



När kakor skulle förseas med hål för att kunna trädas upp på brödstänger, hur gjordes det (med i kap. III nämnda verktyg, horn eller hålmått)? Hur kallades det (att håla)? Placerades hålet i mitten av kakan eller vid ena kanten? Finnas minnen om att hålen betraktats som dåliga nymodigheter?

Hur flyttades kakan från bakbordet på fjölen (med spjälk eller annat i kap. III nämnt redskap)? Hur kallades det (att kasta på fjölen)? Sköt man in brödspaden mellan kakan ock bakbordet, då det gällde att flytta tjockare brödsorter?

Ställdes de tjockare kakorna av jäst deg att jäsa ytterligare efter utkavlingen? Användes brödbråden (jfr kap. III!) att ställa dem på? Var voro dessa uppställda (nära ugnen)? Lades kakorna enkla, vekos de dubbla eller lades de två ock två på varann under jäsningen?

Hur använde man skovorna av degen? Gjordes särskilt formade kakor av dem (skovbulle, skrapkaka, gnagass, skavbulle, lortkaka, knotterkaka)? Vartill använde man kakorna? Gåvos de åt barnen? Ansågs det orätt att låta en karl smaka en sådan kaka?

Hur bakade man levar ock limpor, bullar (runda till, snida till bullar) o. s. v.? Hur naggades eller piggades de (med brödpinne, bullpick)? Hur lades de att jäsa efter formningen? På dukar, fårskinnsfällar, väl övertäckta?

Sopade man av kakan, innan man sköt in den i ugnen? Varmed (en hundsvans, en tjädervinge, en hönsvinge)? Vad kallades mjölet, som man sopade av från kakorna (sopmjöl)? Vartill användes det? Om mjöl stannade kvar på fjölen, vad kallades det (gropp)?

Brukade man sporra brödet, innan det sattes in i ugnen, för att det skulle vara lättare att bryta?

Förekom det, att man före eller under gräddningen målade fint bröd (målbröd, skrivbröd) med en hönsfjäder, doppad i en blandning av sirap ock vört, eller att man beströk det med en borste doppad i smet av ägg, socker ock vetemjöl e. d.? Beströk man levar, limpor eller bullar med en linnelapp, doppad i sirapsvatten, vört eller äggula, innan de sattes in i ugnen till gräddning? Vad kallades detta (smörja)?

## VII. Gräddningen.

Samma anmärkning gäller här, som anförts vid kap. V.

Kunde man använda ordet utbakning om gräddningen?

Beskriv noga alla tempon i gräddningen (brödets införande i ugnen, placering där, behandling i ugnen, tiden det skulle stå inne, uttagning ur ugnen)! Framhåll härvid särskilt skillnaden mellan jäst ock ojäst bröd, tjockare ock tunnare brödsorter, levar, bullar o. s. v.!

Olikheter i arbetet, då man gräddade i en ugn, där eld brann under gräddningen (ljusugn), ock ugn, där all glöd var utrakad (mörkugn)? Om eldning under pågående gräddning med lyse o. s. v. se kap. III! Då man gräddade flera olika sorters bröd efter varandra, i vilken ordning togos de för att få ugnsvärmen mäst lämplig?

Provgräddning av bullar? Vad kallades sådana bullar eller kakor, som man gräddade före det övriga brödet, innan ugnen ännu var renrakad ock sopad (frestbulle, förekaka, läfse, tunnkaka)? Jfr glödhoppa o. s. v. bland tillfällighetsbröd, kap. IX!

Hur infördes de lövtunna brödsorterna i ugnen? På en stor, rund fjöl (brödsleven)? Rullad (tullad) kring en lång slät kavle, från vilken kakan sedan hastigt rullas av inne i ugnen, innan brödet hinner bli varmt? Vilka åtgärder vidtog man för att få luft mellan ugnsbotten ock kakan? Vreds eller vändes kakan inne i ugnen, då den var halvgräddad (kakan snos, sidvändes)? Förekom det, att tunnbröd gräddades endast på ena sidan? Vändes tunnbrödet inne i ugnen på så sätt, att det snurrades runt i ett par tempon? Vad kallades det att grädda ett bröd två gånger i ugnen (tvebaka)? Gjordes detta för att torka brödet (bräckning)? Vad kallades bränt mjöl, som fanns på den gräddade kakan (mjölfis)?

Hur satte man de något tjockare brödsorterna (kakorna) in i ugnen? Tog man kakorna från brödbrådan med en lillspila (handfjöl) ock satte den på brödspaden, med vilken



den fördes in i ugnen? Hur många kakor sattes in på en gång? Vad kallades detta antal (en ugn, en gräddning)? Vad kallades den första omgången kakor, som sattes in i ugnen, sedan glöden rakats ut (förstugnsbröd)? Hur länge skulle det tunna eller det halvtjocka brödet stå inne till gräddning? Satte man vid gräddningen två kakor ovanpå varandra i ugnen (påsätta, tvebaksbröd)? Hur länge skulle de stå inne i ugnen (3—4 timmar, tills de voro genomsugna, då de skildes åt ock fingo stå kvar i ugnen över natten)?

Hur förde man in limpor ock levar i ugnen? Gräddades en i taget eller flera på en gång (om de voro mycket stora eller mindre)? Sattes de direkt på ugnsbotten eller på en plåt? Hur länge skulle de stå inne i ugnen (t. ex. de skånska pundbröden stodo inne 24 timmar)? Hur stängde man ugnen (med luckan, genom att mura till eller klena igen ugnspöppningen med lera)? Hur prövade man, att bröden voro färdiggräddade (stack in en vispsticka i brödet för att se, om den blev degig eller ej)? Brukade man torka skorpor? Hur skuros ock torkades de?

Hur kallas det, när brödet jäste bra upp under gräddningen (brödet giver upp sig, höjer sig, häver sig)? Har man något namn på bröd, som först ger upp sig i ugnen, men sedan sjunker ner igen (fegbröd)? Anses sådant bröd förebåda dödsfall?

Hur kallas hastigt gräddat bröd (snargräddat bröd)? När det gräddas vid svag värme (nödgräddat, trånggräddat)? Hur säger man, när brödet blir väl genomgräddat? När det gräddas vid dålig undervärme (blågräddat)?

Hur kallas det, när bröd blir ofullständigt gräddat: dödbakat, degbakat, daskigt, lafsigt, lefsigt, skemigt, påfallet bröd? Brödet har degrand, jästrand, stålrand? Brödet är henigt, knalligt, ståligt? Vilka av dessa ord användes om mjukt, vilka om torkat bröd?

Vad kallas en skrynkla eller ett veck på brödet, som uppstår under gräddningen (skrott, skottlur, smörlur, brödet är skjutet)? Ansågs det farligt, att pojkar åto av sådana kanter av kakan (de skulle bli skjutna i krig, om de åto)?

Vad kallades det, när brödet under gräddningen blivit bränt (svett, svent om det var litet bränt; bränt, kolat om det var mycket bränt)?

Skulle man ge smakbröd (smakebröd, smakekaka, mjukbröd, bakebröd) till de personer, som kommo till gården under gräddningen av brödet? Brukade man ge smakbröd även till grannarna? Bakade man smakbrödet något annorlunda än det övriga brödet (tjockare, mera mjukt)? Finnas uttryck, som vittna om hur vanligt det var att ge smakbröd (»det är inte alla dagar bakdagar», »den som inte ger, då han kärnar eller bakar, han ger inte, så Gud ser det»)? Fingo barnen särskilda smakbröd (lillkakor)?

### VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Hur placerades brödet efter uttagningen ur ugnen för att svalna (ta igän sig, kolna)? Användes härvid något underlag

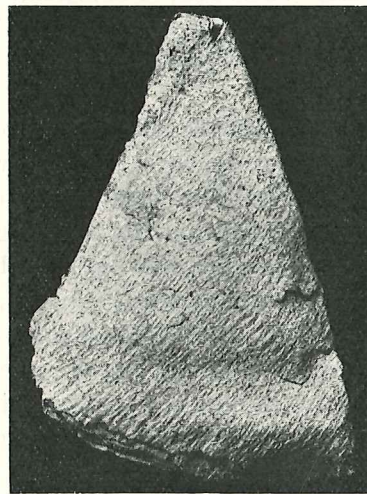


Fig. 15. Tunnbröd av kornmjöl, viket 8-dubbelt.

Härjedalen. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 84, fig. 26.

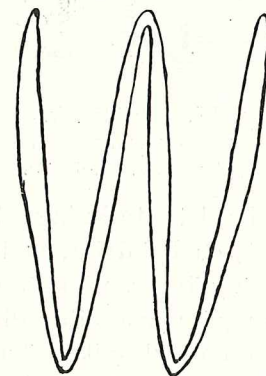


Fig. 16. Åttaviket tunnbröd i tvärsnitt.

Jämtland. Ur Keyland, Svensk allmogekost I, s. 84, fig. 27 a.



(halm, säckar)? Skulle man bestryka bullar ock limpor med vört, sirap o. s. v., sedan man tagit dem ur ugnen?

När **sopades** det nygräddade brödet? Varmed (borste, höns- eller tjädervinge)? Vad kallades det avsopade mjölet (avsopmjöl, anemjöl)? Har man tagit ett visst antal kakor mellan händerna ock skakat (bultat) av mjölet mot bakkbordet?

**Skrapade** man med kniv bort det brända från bröd, som fått brända fläckar?

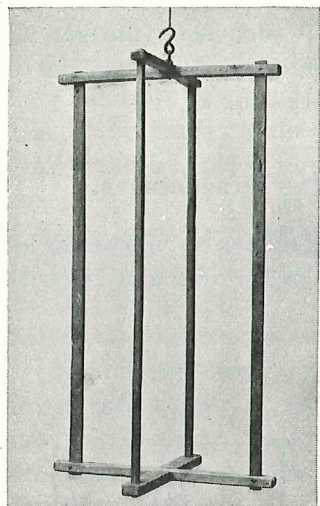


Fig. 17. Brödhäck.  
Dalsland. Ur Keyland, Svensk  
allmogekost I, s. 84, fig. 29.

Brödets **torkning**: hur torkades hållbrödet (på ett brödspett, en brödtén, under taket, på mindre käppar placerade mellan stänger, på snören)? Hur placerades kakorna mot varandra (räta mot räta, alla vända åt samma håll)? Hur torkades tunnbröd (viket över stänger eller på annat sätt)? Vad kallades olika slags stänger för bröd (hjällstång, brödvall)? Uttryck motsvarande »brödtaket är fullt», då man hade många brödspett i taket? Hur var en brödgrind under taket inrättad? Funnos under taket hängande brödhäckar (brödringar), vari tunnbrödet lades upp? Se fig. 17!

**Ristades** det nygräddade brödet med rist (kap. III), för att det skulle kunna brytas lättare efter ristningslinjerna? Med vilka brödslag förfors på detta sätt? Bröts brödet därefter i stycken? I hur många?

Vilka brödslag **vekos**, ock hur vekos de särskilda brödslagen (vikbröd, vallvika, fyrviket, sexviket, åttviket, spannviket, nistviket, kistviket bröd)? Se fig. 15—16!

Hur räknade man brödet (brödtolft, brödtjog)? Hur mycket bröd ansågs böra bakas på en dag? Ansågs det farligt att räkna ogräddat bröd (»räkna inte ogräddat bröd, mästart är i ugnen»)?

Brödets **förvaring**: hur förvarades det torra brödet (i stugan, på vinden, i härbärget)? Om brödstänger jfr ovan s. 168! Vad kallas högar av hårt bröd (brödstack, brödstöda, ruva)? Förvarades hårt eller torkat bröd i brödlårar (brödkistor)?

Vad menades med skrock (tre tunnbrödkakor på varandra, hängda till torkning)? Vad menades med brödlur (två kakor på varandra vid torkning)?

Hur förvarades mjukt bröd (övertäckt med linnedukar eller annan betäckning, nedgrävt i sädesbingen, nedlagt i kar eller andra kärl i källaren)?

Hur lades brödet upp på bordet (i brödkorg, brödbåt, brödback)?

## IX. De olika brödslagen ock deras tillredning.

Upprepning av vad som vid besvarandet av frågor i föregående kapitel redan framställts undvikas i lämplig mån genom hänvisningar. Jfr den inledande anmärkningen till kap. II ock VI!

Redogör för vilka olika slag av bröd som av gammalt förekommit i orten, ock för de material ock det berednings sätt, som för varje brödsort använts!

### 1. Vanligt vardagsbröd.

Har namnet vardagsbröd eller liknande benämning funnits för de grova brödsorter, som använts i dagligt bruk (grovbröd, spisbröd)? Räkna upp alla de brödslag, som i orten förekommit i denna användning!

Har man haft namn på brödet efter **sädesslag** ock **mjölsorter**, som de bakats av: kornbröd, bjuggbröd, rågröd, rågkaka, rågbulle, blandbröd, havrebröd, havrekas, ärtbröd, ärtmjölsbröd, ärtblandningsmjölkaka, ärtsugga, vickerbröd, bönbröd, pärrbröd, jordpäronbröd, potatislimpa, potatisbröd? Jfr kap. IV!

**Bröd av ojäst deg**: vilka brödslag har man bakat av ojäst deg? Vilka av dessa ha ätits mjuka, ock vilka ha torkats?



**Tillfällighetsbröd**, som bakades vid tillfällena, då man var kaklös ock inte hade tid att baka vanliga brödsorter? Vilka olika slag ha förekommit? Hur lagades de till?

Vad kallades sådant bröd, som gräddades framför den brinnande brasan direkt på ärilen eller i en panna (lågkaka, låkaka, loåkaka)?

Namn på sådant bröd, som gräddades på glöden eller i askan, direkt eller i en panna: glödhoppa, glockaka, glödkaka, glogris, glope, glödhane, glödafäst, gläfsa, balkhäst, eldpytta, gruedunta, gruvegnulta, gräukaka, askedell, askédol, askekaka, hyrkaka, lafsa, läfsa, skällkaka, spjällpannkaka, pannsmisk, härjedaling?

Namn på tillfällighetsbröd, som gräddats på sten- eller järnhäll över elden (stenkaka, hällbröd, lamper)?

Namn på sådant bröd, som gräddades insvept i ett kålblad eller dylikt (bladkaka, kålkaka)?

Har man gräddat sådant bröd på halster (hasturkaka)? Har man lindat smala degstrimlor om en käpp ock stekt dem över elden (remlor)?

Har ordet snarbulle använts om sådant tillfälligtvis bakat bröd (av jäst eller ojäst deg)?

Har deg klenats på husväggar ock fått solstekas (väggdänjer)?

Har man bakat ojäst kornbröd av omkring  $\frac{1}{2}$  cms tjocklek, som kallats riska e. dyl. (finska rieska)?

**Tunnbröd** i egentligaste mening, utbakat lövtunt och av ojäst deg: tunnbröd, tunntunnbröd, tunnbulle, flatbröd, spisbröd, vardagsbröd? Namn på sådant bröd, som tillsatts med potatis (pärbröd, slubber)? Något tjockare tunnbröd (kavlebröd, styckekekakor)? Vad kallades sådana brödslag, innan de torkades (mjukbröd)? Jfr ovan kap. II!

**Bröd av jäst deg:** angiv alla förekommande slag av sådant bröd!

Bröd i tunna kakor, som torkas: spisbröd, knäckebröd, grovbröd, naggat bröd, noggebröd, pickebröd, rullebröd, släppor, flamlingsbröd, ljusugnsbröd, mörkugnsbröd?

Sådant bröd som användes i form av mjuka, mer eller mindre tjocka kakor: mjukbröd, pickebröd, tjockpickebröd, tunnpickebröd, mestugubröd, tjockbröd, halvtjockt bröd, helkaka, rågkaka, lemsa?

**Mjuka brödsorter** bakade i form av limpor eller levar? Avsåg ordet limpa (jfr kap. II) bröd av viss degsort eller av viss form? Benämningar: surlimpa, sötsur limpa, själv-syrad limpa, lepa, vardagslimpa, rågmjölslimpa, pundbröd, pungabröd?

**Kavring:** hur vida ock tjocka gjordes kavringarna (en halv meter tvärsöver, sex—sju cm tjocka)? Sattes vid gräddningen två kakor på varandra med smör eller annat fettämne struket mellan dem, så att de lättare kunde skiljas åt? Vad kallades så gräddade kavringar (påsetta, tvebaksbröd, tvebak)? Kunde dessa namn även användas om andra brödsorter, som gräddades på samma sätt? Har man bakat kavring i form av levar, som torkades efter gräddningen som skorpor?

Rågskorpor (långskorpor)?

## 2. Högtidsbröd.

Namn på brödsorter, som blott bakades ock användes vid högtider ock hälger (hälgdagsbröd, högtidsbröd, söndagsbröd, gästabudsbröd)? Räkna upp alla i sådana fall förekommande brödsorter, som sedan gammalt varit använda! Angiv, vid vilka tillfällen de brukats!

Har man använt finare sorter av tunnbröd som högtidsbröd (byggbröd av kornmjöl med vört till spad; skrivbröd, båda använda som julbröd ock vid kalas; mörbröd av skrätt kornmjöl ock spad av sötmjölksfil ock löpe, vid bröllop o. s. v.)? Om skrivbröd jfr kap. VI, slutet!

Vilka olika slag av mjukt råg- eller kornmjöl eller veteblandning ha bakats som högtidsbröd (vid jul ock påsk, bröllop ock begravingar o. s. v.)? Namn på brödsorterna: grantbröd, godbröd, finmalet bröd, siktebröd, bullbröd, grannbulle, skräkkaka, halvtjock kaka, surbröd, slagbröd; digerbulle, tjockbulle, stödebulle, lillbulle,



smordbulle, rågbulle, mesbulle, skällbröd, krusbröd, klarbröd, vörtbröd, vörtbulle, sirapsbröd, sirapslimpa, kärnmjölkslimpa, kummilimpa, pomeranslimpa, bärmoskaka?

Högtidsbröd av vetemjöl: har man av gammalt använt vetebrod i orten? Om så ej är fallet, när började man först använda det?

Namn på olika slag av vetebrod (vetebulle, vetebrod, semla, vetering, saffransbröd, skorpor, kryddskorpor)? Vad menas med krydebulle? Ock med flada?

Brödsorter, som bakades blott vid bestämda tillfällen (julbröd, bröllopsbröd, begravningsbröd o. s. v.)?

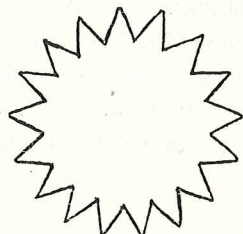


Fig. 18. Julkaga.  
Skåne. Ur Keyland, Julbröd, Julbockar, s. 19, fig. 1. Efter skiss av Pehr Johnsson.



Fig. 19. Julkors.  
Västmanland. Ur Keyland, Julbröd, Julbockar, s. 111, fig. 79.

**Julbröd:** bröd av vanlig rågmjöl- eller annan grovbrödsdeg, bakade i vissa bestämda former av symbolisk ock rituell betydelse? Hur stora voro julbröden? Hur många julbröd skulle varje person ha? Hur voro de formade ock ornerade? Se fig. 18—19! Angiv med en enkel teckning deras utseende! Bakades mer än en stor julkaka? Vad kallades den (tjockrågbrödkaka, rockabröd, vårkaka, vikaka, sparkaka, julfläta, julbro)? Exempel: en julkaka från Uppland, vårkaka, bakad av surlimpdeg av sammanmalet rågmjöl, skulle ha fin ock pryddlig form, vara vackert jäst, 1—2 tum tjock ock tre kvarter tvärs över, smordes med sirap, krusades med nyckeln till spannmålsboden. Innan den gräddades, märktes den med raka linjer från mitten till kanten i så många delar, som det

fanns människor i familjen, ock en del därutöver för hästens räkning. Sparades kakan till våren? Om användningen jämför kap. X!

Bakade man julbröd i form av människor eller djur: julgubbe, julgumma, juloxe, julbock, jort<sup>1</sup> som »julbock» med greniga horn, jultupp, julhöna, fisk? Bröd i form av hakkors (se fig. 19) eller spiraler ock andra geometriska figurer (julkuse)? Andra julbröd, t. ex. gudmorsbulle, som gudmodern gav sitt gudbarn?

Brödsorter vid andra årshögtider, t. ex. lussekatt, fastlagsbullar, fettisdagsbullar, hetvägg, semlor? Bröd på bullmåndag (dagen före fettisdag)?

Funnos några brödsorter, som företrädesvis bakades vid **bröllop**? Olika slag av sådana (brölloptårta, saffranskringlor o. s. v.)?

**Begravningsbröd:** krok med ornering av svart bläck ock fyllning med fyrkantiga bitar av smördeg; kringlor som färdmat för begravningsgästerna; sorgring, storring, använda på samma sätt; sorgtårta, begravningstårta av sådant slag som användes av gammalt o. s. v.?

Kringlor, ringar eller snidlevar, som lemnades till bröllops- eller begravningsgäster? Eller som av flickorna delades ut till pojkar vid marknader eller vid kyrkan? Hur stora (så att de kunde trädas över armen, över huvudet på en fullvuxen man)? Togo kvinnorna sådana kringlor eller ringar med sig för att äta i kyrkan? Varav bakades sådant bröd? Har mjölk av nyburna kor använts (råmjölksring)? Kunde också sådant bröd kallas kistebröd?

Brödsorter, som bakades ock medtogos till kalas (bröllop, barnsöl ock begravningar) som förning (förningsbröd, förningskaka, skålbröd, skålbulle, slätbulle)?

Fanns namnet mågbröd på särskilt gott bröd (som man skulle traktera en blivande måg med)?

Om kärlekskaka, som delades i två eller fyra delar, vilka fingo namn efter olika personer, se kap. X!

Judebröd (bärgis, barkis), judiska sabbatsbröd med fläta ovanpå ock beströdda med vallmofrön?



Bröd, som såldes till marknadsbesökande (kryddlimpor)?  
Fanns motsvarighet till jämtländsk flötost, ett bakverk av sur grädde ock mjöl, som gräddades som små klickar på plåt?

**Småbröd** av olika slag kunna i denna frågelista endast i korthet beröras. Inom denna grupp kan endast äldre tiders bakverk behandlas! För att undvika upprepning hänvisas till vad som kan ha nämnts vid besvarande av ovan framställda frågor om högtidsbröd. När började man att i orten införa småbröd?

Krus som gemensamt namn på olika sorter? Formen anges helst med en teckning: mandelkransar, picknickor, silkekakor, smörbröd, syltkakor; bakelser, tårtsnuttar av smördeg, utskurna med bakelsesporre av mässing, kringlor, gifflar? Pepparkakor? Tårtor?

### 3. Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Sötstöpt bröd (rågbröd, till vilket degen fått sötna)?

Mjölkstöpt (mjölkknådat) bröd (med mjölk till spad) i motsättning till vattenstöpt (vassknådat) bröd? Andra namn på brödsorter efter till dem använt knådspad, t. ex. vassle, köttspad o. dyl. (missbullar o. s. v.)? Vad menas med mesbröd, mesbullar (mesost struken över brödkakan, innan den gräddas)?

**Bärbröd** med lingon eller andra bär inblandade i degen (lingonlimpa, lingbärslimpa, kröslimpa, hundbärsbröd av odon)? Bröd, som före gräddningen beströkos med en blandning av lingonmos eller mos av andra bär ock mjöl (bärbulla, bärkaka, bärstomp, moskaka, lingonkaka, blåbärskaka, blåbärsbröd, blåbärsstomp, hillostomp)? Vek man upp kanten på kakan, innan bärdegen smetades på? Gräddade man två kakor på varandra med lingonmos emellan?

Har man använt bröd med inbakade äppleskivor (äpplekaka)?

Har man haft matsäcksbröd (flikebröd) av finare beskaffenhet än det vanliga vardagsbrödet?

Har man haft namn på ett slags bröd bestående av två sammanlagda kakor med fläskbitar emellan, som gräddades tillsammans (ugnstroll)?

Finns ordet äbröd, ock vad betecknar det?

Har man bakat grova brödsorter, som använts som foder åt hästar ock svin (hästbröd, svinbröd)?

### 4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

**Rån** av olika slag, bakade i rå(n)järn: järnbröd, godrån, rån, tjockrån, tunnrån, fisrån (gjorda av vad som skrapats av från järnet av smet som trängt ut), östrån, ösrån, rullrån, ugnsrån?

**Munkar** (gräddade i munkpannor)? **Våfflor**? **Pannkakor** (ugns pannkakor, tjocka ock tunna pannkakor, potatispannkakor, fläskpannkakor, o. s. v.)?

**Spettekaka**?

Pattor (palt) kokta bullar av mjöl ock blod.

### 5. Paltbröd.

Hur kallade man bröd med blod som spad (blodbröd, blodkakor, paltbröd)? Vad slags blod användes? Späddes det ut? Med vad (vatten, mjölk, dricka, köttspad)? Vilka mjölsorter användes? Kunde man blanda in potatis i degen? Kryddor? Vad kallades degen (paltbröddeg, blodkakustöpa)? Brukade jäst tillsättas? Om förfaringssättet vid utbakning ock gräddning skilde sig från det vid vanlig bakning, angiv detta! Ristade man kakorna, för att de lättare skulle kunna brytas? Skilde man på tunnblodbröd, tjockblodbröd, tunnpalt, tjockpalt? Brukade man vika det tunna blodbrödet? Torkning ock förvaring? Åt man det någon gång som vanligt bröd, medan det var färskt?



### X. Folktro ock folkseder rörande bröd ock bakning.

De i detta kapitel framställda frågorna avse endast att utgöra en fragmentarisk exempelsamling, anknyttande till de spridda frågor om folkminnen, som berörts i det föregående (jfr särskilt kap. II, V, IX). Den som har tillfälle därtill, uppmanas att vid besvarandet av denna frågelista söka på egen hand insamla mångsidigare upplysningar om alla slags folkminnen, som kunna vara anknutna till brödet.

Vad menas med brödtur? Förhållanden som kunde vålla, att man förlorade den (om man lånade ut jäst efter solnedgången, om man bakade vid nymåne, o. s. v.)? Uttryck som »det är förgjort», då det jäser dåligt eller värmen är dålig i ugnen? Bot mot förgörning (göra korstecken över degen, kasta tre saltkorn in i bakugnen)? Jäste det bra, om man skrattade över jästen? Gjorde man något för att »hindra trollen att baka efter» (raka ned glöden långt på hällen)?

Var det farligt för karlar ock pojkar att baka (»ställninga treller tån», »de tappa toppa» = förlora mandomen)? Fingo inte barn äta deg (de kunde då bli hårdminta = få dåligt minne)?

Ansågs brödets egenskaper, tur ock otur med bakningen o. dyl. vara »tydor», som angåvo de bakandes eller besökandes **karaktersegenskaper** (om man tar bullen från kakspaden, genast den kommer ur ugnen, blir man tjuvaktig; den som äter sur grädde ock varmt bröd, blir horaktig; om man sköt spjälken genom kakan, då någon kom in, sades denne vara horaktig; om en kaka gick sönder, då någon kom in, sade man, att den som kom var brödsnål, ock han skulle ha en kaka för att man sedan skulle få bättre tur o. s. v.)?

Ansågos brödets egenskaper eller andra förhållanden i samband med bakningen kunna utgöra tydor, som angåvo den bakandes **utsikter att bli gift** ock hannes **egenskaper som blivande hustru** (den flicka, som inte binder tallriset rätt i ugn-sopan, blir aldrig gift; en flicka, som lär sig baka, skall inte slå degen hårt i bordet, då blir hon hård mot sin man; en kvinna, som har för litet mjöl på brödet, så att det blir »blått», blir snål mot sin man; den som fint lappar ihop en trasig

kaka, blir »duktin tell lappa skjorta på gubben»)? Bakade man kärlekskakor för att få veta, vem som var mäst kär, flickan eller fästmannen? För att få veta, vem som skulle bli ens tillkommande?

Ansågs något vid brödbakningen kunna varsla om att den bakande under året skulle få ett barn (om sista kakan blev mindre än de övriga, lillbarndelen)?

Varsel om **dödsfall** vid bakningen (om ett bröd först jäser upp i ugnen, men sedan sjunker ihop, fegbröd; om en kaka får brända kanter, sorgkant; om tunnbröds-kakan skrynklar sig, då den införes i ugnen; om kakan vänder sig, då man tar den på spaden)?

Bådade det **rägn**, om bröd föll med övre sidan nedåt?

Har bröd använts som **läkemedel** eller **magiskt bindande medel** (rista bort eksem med brödbitar; ge kreaturen bröd med armsvett på för att få dem att trivas, »städja kräk»; ge hästen jäst bröd, då han blir trött; ge en kviga, som kalvat första gången, nio runda kakhål = bitarna som togos med hålmått ur kakan då den bakades; om man på våren, innan korna släpptes i vall, gav skällkon tre brödbitar, som tre gånger förts motsols kring båset, så skulle korna gå snällt hem under sommaren o. s. v.)?

Har man förgjort bössor med bröd? Eller botat förgörning?

Har man vid drunkning lagt en brödkaka på vattnet, i tro att den skulle flyta till stället, där den drunknade låg, ock stanna där?

Ansågs det farligt att ge bort sista biten av ett brödstycke, som man åt på (maktbiten)?

Hur behandlade man **julbrödet** eller **såkakan** (jämför kap. IX: 2)? Vilka skulle äta av detta bröd? Endast husfolket eller även hästarna? Kunde det användas även för andra ändamål? Hur förvarades det, sedan julen slutat (i sädesbingen)? När skulle det ätas (då vårsådden börjades)? Skulle det ätas inne i stugan eller ute på åkern? Lades bitar av det i fårorna? Om tydor hämtade av julbrödsdegens jäsning jfr ovan kap. V, slutet.

Har man haft andra högtidsbröd med magisk användning?



Behandla i detta sammanhang även sådana alster av folkdiktning, vari brödet beröres, för så vitt detta ej redan gjorts vid besvarande av frågor i föregående kapitel (historien om flickan, som trampade på brödet o. dyl.)!

### XI. Talesätt ock liknelser.

Här upptages endast ett fåtal som exempel. Jfr i övrigt början av kap. II!

»Salt ock bröd gör kinden röd.» Finnas ord motsvarande brödhvy i betydelsen frisk, livlig ansiktsfärg, som utvisar, att en person är frisk ock ej svälter? Finns uttrycket brödstark e. dyl. om en mycket stark ock frisk person? Finns ordet brödsvullen, ock vad betyder det?

Finnes ordet brödkvarn i betydelsen mun? Ordet kakstaden i betydelsen magen (»det kliar i kakstaden»)?

»Alltid gör det något — sa bagaren kasta' jästen efter brödet in i ugnen.» — »Jag kan inte annat än skratta — sa käringen, var utan bå' bröd ock mjöl.» — »Inte ont i det — sa tiggaren, slogs med brödpåsen.» — »Det brakar i brödet — sa tiggaren, låg på påsen.»

»Där bor bagarns själ», säger man, då det blir en jästblåsa i brödet. »Han runkar på ändan, som om han skulle ut ock låna bröd.»

**Gåtor** om brödet: »En lagård full med röda kor ock en grön vallkulla sopar ut dem.» (Ugnssopan, som sopar kolen ur ugnen.)

»Grön gick han in,  
ut kom han rö,  
nicka på nacken,  
å strax vart han dö.» (Ugnssopan.)

Känner man uttrycket »bakugnen har ramlat», då en kvinna nedkommit med ett barn?

»Ha rent bröd i påsen.» — »Kaka söker maka.» — »Här ska ni få se på andra bullar.»

**Bröd** som beståndsdel i växtnamn, t. ex. brudbröd, Jungfru-Marie-bröd.