

Brödet och dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Användningen av ordet 'baka' *bake*. I ortens mål brukas detta ord om tillredningen av bröd, likaså om tillredning av andra födoämnen, som ej räknas till bröd:

*bake pannkakerr, bake raggmongk bake vafflerr.*

Ordet baka användes blott i sådana fall där det gäller tillredning av något ätbart.

När ordet baka användes om brödbakning, åsyftar det hela arbetet med brödets tillredning. Substantiv, vilka användes i ortens mål för att beteckna arbetet att baka: *bak* "I da har ja storbak"

*bake* "Nu har ja bake en stor deg."

Dessa ord användes även för att beteckna en kvantitet bröd, som bakas på en gång.

Tider för bakning.

I de flesta hushåll bakade man så stor deg att det skulle räcka fjorton dagar. Till jul bakade man i fyra, fem dagar så att det skulle räcka till kyndelsmäss. Brödet bakades av kvinnorna på gården. Kvinnor, som hade sitt uppehälle att baka i gårdarna fanns inga, ej heller yrkesbagare.

II Allmänna frågor om brödet.

Uttryck, som vittna om brödets betydelse och hälgd. Minnen om den sedan äro kända, att orden 'Guds namn' brukats tilläggas i slutet av en mening, vari ordet bröd nämnts t. ex. "Får ja lite brö i Guss namn." Tappade man en brödbit på golvet skyndade man sig att säga. "Gud förlåt ma." "Gud vellsingnett." Man fick ej vara så vårdslös att man vände undersidan upp på brödkakan när den lades upp på bordet, då fick man bannor.

Det finns uttryck som: "Gu vare löv, nu har vi bröföa." Ordet 'brölösa' finns i betydelsen brist på mat. "Bättre brölös än rålös."

"Dä bli ti sjonge för barna i brölösa."

"Små smuLer ä åkkså brö, sa tiggarn åt löss."

Med maktbiten menas den sista biten av brödskivan man äter till sist under måltiden.

"Ät upp maktbiten annars har du ingen nytta av maten."

'Levebrö', *tjana sett brö* (=tjäna sitt uppehälle)

Ta brödet ur munnen på någon: *Äte ut, ta förtjänsten från någon.*

Vara i någons bröd: "Han har många *bröättere* i sitt hushåll."

Brödet som huvudbeståndsdel i födan med sovel som tillsatts: "Ät brö te palltenn sôvelsbuss, sa bonn åt drängen."

*Dubbelsôvel* (=smörgås med pålägg)

En liten beta bröd: ungefär ¼ av en brödskiva

”Välling te frukost, välling te middag å så en liten beta brö” klagade vallpigan.”

Brödsmula: *brösmule*, det minsta som kan tänkas av en brödbit.

Ett stort stycke bröd: *bröflak*, *bröstycke*

En liten ojämn skuren, tunn brödskiva *brökane*

Den första kanten man skär av brödkakan kallas *kåtkanntenn*

Den sista kanten av kakan kallas *latkantenn* En brödkant kallas 'kant' i vår ort, ej skalk. En liten bit deg, som gräddats i svag ugnsvärme tills den blir hård och knallig kallas *bröknalle*

I kristiden, då man fick sin lilla kafferanson, bakades knallar, de stöttes sönder tillsammans med rostad råg och ärter och på den blandningen kokades 'knallkaffe'.

Brödets egenskaper.

Det bröd som bakats samma dag kallas: *nybakt brö*.

Bröd, som blott är ett par dagar gammalt kallas: *mjukt brö*

Namn på gammalt bröd: *hårt brö*

Brödet är *högt* (= väl uppjäst, poröst)

Dåligt bröd: *kLadditt*, *degitt*, *påfallett vätlitt*

Torkat bröd är *hårt* eller *mört*

Möra skorpor är bättre än hårda.

Uttryck för att torkat bröd mjuknat: *bröt ha slängne*

MögLitt brö ville ingen äta.

Det yttre av ett mjukt bröd kallas *skôrpa*, det inre kallades *innamallenn*

Då skorpan lossnat: *bröt ä skôrpsläppt*

(Skiss på olika brödformer på andra sidan)

[Illustration.]

1 Limpa

2 Efterbaksbröd

3 Bulle

4 Jästbröd, bakat av siktat rågmjöl med mjölk till degspad, krusat med sporre

5 Lev

III Bakugnen och bakredskapen.

Bakugn (Se bild)

På herrgårdarna, och de större gårdarna, hade man särskild bakstuga: *bakstuve*

Ugnsöppningen tilltäpptes med en lucka av gjutjärn eller plåt: *ongstäppa*. För att reglera draget under eldningen hade man en tegelsten för draghålet: *dragsten*

Bakveden. Man ville ha torr granved att elda upp bakugnen med. Det blev för stark värme av björk eller annan ved. Bakveden sågades i längder om 75 cm, med ungefär 12 cm. i genomskärning, den klövs sedan i halvvar.

Eldningen betraktades som en svår konst och som en högtidlig handling att elda upp bakugnen. Man lade först ett trä på tvären längst in i ugnen: *tvärträ*, på detta lade man några trån och eldade med tyre eller näver, sedan gillrade man upp den andra veden för att det skulle bli drag.

När lågorna slog ut för mycket och det var fara för soteld sköts dragstenen för draghålet.

Då den första brasan var utbrunnen, lade man på mera ved, så att man skulle slippa att elda om ugnen till efterbaksbrödet.

Man hade en ugnskäpp *sjörstake* att slå omkring glöderna med, så att ugnen skulle bli jämnvarm. Ugnsluckan och dragstenen sköts till på hälften. Då brödet nästan var uppjäst rakade man ut glöderna med *ongsraka* (Se bild)

Sedan sopades bakugnen med en *ongkvasst* gjord av tallris vilket fästes vid skaftet med en järnring. Man doppade ugnskvasten i vatten tre gånger under sopningen så att *älenn* skulle bli fri från aska.

Temperaturen i ugnen provades med att några sådor mjöl kastades in. Blev de mörkbruna med detsamma var ugnen för het, då doppade man ugnskvasten i vatten igen och sopade.

Var värmen dålig satte man in brödet genast och drog för dragstenen och ugnsluckan.

Ugnsraka -> [Illustration.]

Ugnskvast -> [Illustration.]

Ugnsgressel -> [Illustration.]

[Illustration.] <- Pannstake för införandet av bråpannorna i ugnen

[Illustration.] <- Bråpanna för bakning av råmjölkspannkakor m. m.

Uttryck för värmen i bakugnen: *het*, *jämn värme dåLi* eller *kLen* värme, övervärme, unnervärme.

Minnen av en flyttbar bakhäll finns inte. Järn, som användes vid tillredning av vofflor, gorånjärn, struvjärn, pannkakspannor.

Järnspisar med bakugn började komma i bruk på 1890 talet. I mitt föräldrahem fanns en järnspisel från den tiden med märket 'Bruzaholm'

Man hade särskilt bakbord, men det användes också för andra ändamål t. ex. att torka potatismjöl på m. m.

Baktråg baktråg

Man hade särskilda verktyg att *stöte inn* degen med. I en del hushåll begagnade man en rund *stötell*, andra begagnade ett klapprä. Då degen ställdes att jäsa, bredde man över ett *baklakan*.

Kärl för mjöl: *mjöläske* (Se bild.). man kunde också använda ett mindre baktråg.

*Brökavel* användes till vete och småbrödsbak.

[Illustration.] Bakbord

[Illustration.] Degspade

[Illustration.] Brödkavel

[Illustration.] Mjöläske

[Illustration.] Degskrapa av järn (Hemsmidd)

[Illustration.] Baktråg

Brödkavlarna hade två handtag, en del voro helsvarvade och en del hade genomlöpande axel. Det fanns både släta och krusiga brödkavlar. Det var sed att bysnickaren gjorde en brödkavel till lysningsprecent åt de unga, som skulle sätta bo. Om man ej hade något hålmått, så tog man en kniv och skar ett snitt i mitten på kakan och rättade till det så att hålet blev runt.

Värktyg för bröddämnets införande i ugnen. Härtill hade man en långskaftad brödspade: *gressell*. Namn på delarna: *sjiva*, *skafft* De bräder man satte brödet att jäsa på kallades bakbräder, det kunde ibland vara ett vanligt sofflock.

Till naggning av tjockare bröd användes en täljd bröpinne eller en strumpsticka. Till naggning av tunnare bröd en gaffel.

Till det fina jästbrödet, som bakades till helgerna användes *krus*. För att rengöra baktråg och bakskivan från deg, hade man en degskrapa av järn (se bild) eller en kniv.

IV Varav bröd bereddes.

De sädesslag varav bröd bereddes var: *råg*, *korn* och *vete*. Benämningar på bröd, vari sädesslagens namn ingå som namngivande: *rôgbrö*, *vettbrö*, *kornbrö*, *havrebrö* åt hästarna. Den säd som användes till bröd kallades: *brösä* Av den tröskade säden reserverades en viss del till utsäde. Det var av den bästa kvaliteten och som man viste var grobar. Av den säden finmalades en del till högtidsbröd och för vissa matlagningsändamål.

Till vardagsbröd fick säd av sämre kvalitet duga. Det som vid kastningen stannat närmast agnarna kallades *slösä* och bestod av fröer samt korn av ett ogräs som kallades svindel.

Slösäden blandades med havre och malades åt djuren. Det mjöl som maldes av ren säd till vardagsbröd kallades *mäld*.

Det siktade mjölet kallades *finsikt* eller *stålkvarnsmjöl*, det användes till högtidsbröd. Till jäsmedel hade man enbart jäst *jästbrö* Mjöl, som ej kliet siktats ifrån kallades *sammanmaLet*.

De vid siktningen frånskilda beståndsdelarna kallades *kLi* och användes till drav åt hönsen.

Kryddor, som användes vid bakningen: salt, anis, fänköl, kummin, pommeranskal, kardemumma.

Andra smaktillsattser: vört, vassla, sirap. För utdryingning av bröd inom orten användes förr i tiden: ärter, potatis, kålrötter.

V Deg och jäsning.

Man skiljer i ortens mål på deg, smet och röra. 'Degig' *degi* 'Dega' *dege*, *dege ner*, *dege fasst* Att låta degen jäsa över, eller på annat sätt slarva med degen.)

Inkromet i en bulle blir *degi* om den ej stått inne i ugnen sin tid.

Att sätta degen: *jöre degen*.

Då man skulle baka limpbröd tog man in rågmjöl i ett *baktrög*. Vid middagstiden skållde man på mjölet med kokande vatten, vört, vassla eller kärnmjöl.

Till en stor deg gick det åt ungefär 12 liter *degspa* man rörde om med en *stöt* eller ett klapprä. Detta kallades att *stöte inn* en deg.

Degen överhöljdes väl med *deglakann* och fick stå och *svälle* tills kvällen, då den iblotlagda surdegen arbetades in. På morgonen gjorde man upp degen: *jöre öpp* med jäst, mjöl och kryddor. Sedan fick den stå och jäsa ett par timmar. Var mjölet *sölit* så att degen blev tunn, fick man tillsätta korn- eller vetemjöl och arbeta ned detta i degen så att den blev fast och stadig. Uttryck i orten att degen jäser: *degen jäser öpp*, *degen ä tungjäst*, *degen ä lättjäst*.

Deg från ett föregående bak, som tillsättes som jäsämne kallas *surdeg*.

Surdeg blev det av skovorna som blev kvar i baktråget. Man skrapade tråget med en köttack eller med en liten degspade av järn. Surdegen smulades in i mjöl så att den ej skulle mögla och förvarades i lagom temperatur för att ej frysa. Man använde ej ordet 'jäst' om surdeg. Dricksjäst togs hem från bryggerierna och kallades *jäl*. "Ha du rört ner *jäl* i degen"? sade de gamla om surdegen.

När prässjästen kom i allmänt bruk i orten vet jag ej. Jästen och surdegen ansågs särskilt utsatt för att bli skämd under inflytande av onda makter. Man ville ej gärna låna ut surdeg till personer som man trodde om trolldom.

I forna tider gjorde man korstecknet över jäsämnet och sedan över den jäsande degen under uttalande av "Gud välsigne."

Talesätt: "Går du bôrrt å blir minndre ska ja ha vet (= förstånd) te hållda hemme", sa gumma åt surdegen, som hon lånade bort.

När vissa bröd bakades (julbröd, såkaka) brukade man förutsäga nästa årets skörd.

Otur med bakningen var, i allmänhet, ett dåligt förebud.

## VI Brödamnets behandling före gräddningen

Gemensamt uttryck för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor: *bake ut degen*

I ett bondehushåll deltog två personer i arbetet, då brödamnena skulle formas till och gräddas. Pigan skulle *ällte öpp* degen från baktråget, lägga den på bakbordet, knåda och arbeta degen så att den blev blank och fast, samt rulla ut den till en lång rulle. Matmodern skar av och delade upp degen i lika stora *kakämmne*. Vid utbakningen stod man vid samma bord. Sedan hjälptes matmodern, pigan eller någon av döttrarna åt att rulla och forma degbitarna så att de blev som en liten dös vilken mjölades väl på undersidan och lades på ett särskilt bord *bräbräde* (man flyttade dem med bara händerna)

Då alla brödbitar voro formade klappade man ut dem till lagom tjocklek. Brödkavel användes ej vid bakning av limpor.

Av väl inbärgad säd gjordes tjockare kakor. Av mjöl efter säd, som råkat gro, gjordes tunnare kakor med ett hål i mitten, så att de ej skulle bli *påfallne* och *skörrpsläppte*.

Hålet gjorde med ett hålmått. Sedan ställdes kakorna att jäsa, överlagda med deglakan, nära ugnen.

Av degskovorna gjorde man en skrapkaka, *skrapkake*. Resten av skovorna användes till surdeg. Då kakorna var färdigjasta *naggades* de med en bröpinne av trä, de tunnare kakorna med en gaffel.

Högtidsbrödet, jästbrö sporrades med en sporre innan det insattes i ugnen.

Vetebrödet smordes med en äggula, utörd i litet vatten. Detta kallades att *smörrje bröt*.

## VII Gräddningen.

Man kunde ej använda ordet 'utbakning' om gräddningen. Man sade: "Nu får bröt stå i ongen å bake." "Nu ä bröt färdibakt."

Gräddning är ett ord som tillkommit på senare tid. I vår ort bakades endast jäst bröd, ojäst bröd eller tunnbröd förekom ej.

Man bakade brödet i en ugn där all glöd var utrakad (mörkugn) Då man gräddade olika sorters bröd efter varandra, tog man rågbrödet först och vetebrödet till sist. Blev värmen dålig, lade man in några vedträn i ugnen och rakade sedan glöden åt sidorna. Man hade bakplåtar att sätta vetekakorna på. Till sist bakades ett par sorters småbröd t. ex. små vetekransar, smörbakelser, som togs ut ut med en sporre av mässing.

Man gjorde provgräddning av en tunn kaka innan ugnen var renrakad och sopad.

En sådan kaka kallades *snarkake*, *gLögläffse*

När limpbrödet var uppjäst, rakades glöden ut ur ugnen med en ugnsraka.

Glöderna lades in i spisen där man lagade mat. Sedan sopades ugnen med en *ongskvasst* av tallris, som emellanåt doppades i vatten. Värmen i ugnen provades med litet mjöl. Sedan naggades brödet och togs varligt från bakbrädet och sattes på *gressla* två kakor i taget. Pigan satte på kakorna och husmodern förde in dem i ugnen. Det fick plats för femton stora limpor på en gång. Ugnsluckan och dragstenen sköts igen. Då limporna stått inne en halv timme skulle man *ömmse bröt*. Då togs det ut ur ugnen och

lades på spishällen, smordes med sirapsvatten och sattes in i ugnen igen. De limporna, som stått i ugnsoppningen sattes längst in. Då åter en halv timme gått borde limporna vara färdigbakta. Man tog då ut en limpa, knackade med handen på undersidan och lyssnade. På ljudet kunde en erfaren husmor höra om brödet var genombakt.

Då togs det ut ur ugnen, smordes med sirapsvatten än en gång och lades med undersidan upp på bröbrädet. Man lade något mjukt underlag filt och brödlakan på brädet där brödet skulle ligga.

Det var första *färrmenn* av limpdegen, som nu var bakt. Under tiden brödet stod i ugnen utbakades det, som var kvar av degen till andra färmen. Det brödet kallades *ätterbaksbrö*, eller *ongsstånnet* brö. Degämnen utklappades till en cm. tunna kakor, naggades tätt med en gaffel och fick stå i ugnen och baka omkring två timmar.

Efter ett storbak brukade man torka veteskorpor. Man skar levorna i 2 cm breda skivor mitt över, delade skivorna på mitten och satte dem på bakplåtar att torka i ugnen.

Då brödet jäste upp bra under gräddningen sade man: "Bröt höjjerr sa."

Bröd, som först höjer sig i ugnen och sedan sjunker ned kallades *fegbrö*. Man trodde att det skulle förebåda dödsfall.

Ordspråk: "Dä jekk ôpp sômm e soL å föll ner sômm e pannkake."

Orsaken att brödet *föll ner* i ugnen var: att det var för mycket uppjäst, då det sattes in i ugnen och för dålig värme, eller också var mjölet *sömitt* beroende på skördeskadad säd.

Då brödet ej var riktigt uppjäst, då det sattes in i ugnen i för stark värme, blev det blåsigt.

När brödet gräddats vid svag värme: *långbakt brö* När brödet är väl genomgräddat: *Bröt ä jenômmbakt*. När brödet är ofullständigt gräddat: *dalltitt, laffsitt* Påfallet bröd: Bröt har *degrann, stålrann* Ord, som användes om mjukt bröd som blivit hårt: *Bröt ä knallitt*.

Ord, som användes om hårt bröd: *Bröt ä behårt* En buckla på brödet, som uppstår under gräddningen kallas: *skrot*.

Om brödet under gräddningen blivit utsatt av för stark värme: *brännt, svett*

Man brukade ge *smakbrö* till de personer, som kommo till gården under gräddningen av brödet.

Till jul fingo de gamla och fattiga av grannarna e *smakkake*.

Ord, som vittna om hur vanligt det var att ge smakbröd: "Dä ä inte alla dage sôm ä bakdage."

VIII Brödets behandling efter gräddningen.

Sedan brödet legat på bröbrädet något dygn för att svalna, slå tillbaka: *sLängne*, bars det ut i matboden och ställdes på ett *bräbänne*, (se bild) eller lades ned bland säden i en sädeslår för att hålla sig mjukt.

I vår ort hängdes ej brödet i taket på stänger.

Bakning av hårt bröd förekom ej.

Vid måltiderna lades brödet upp i en brödkorg. Till vardags lades kakan skuren fram på bordet.

[Illustration.]

Takbjälke

Hemsmidd järnkrok

Bröd

Hank av en vidja

Bröbänne

IX De olika brödslagen och deras tillredning.

I Vanligt vardagsbröd.

*Vardasbrö*, kallade man de grova brödsorter, som användes i dagligt bruk: *grovbrö*

Man har haft namn på brödet efter sädesslag och mjölsorter, som det bakats av: *rôgbrö*, *vettbrö*, *kornbrö*, *havrebrö*.

Tillfällighetsbröd.

Bröd av ojäst deg förekom ej.

Namn på jäst bröd, som gräddats på glöden: *gLöhôppe*, *gLögläffse*.

Ordet *hasstkake*, *sнарbulle* har använts om sådant tillfälligtvis bakat bröd av jäst deg.

II Högtidsbröd vid jul och påsk bröllop och begravningar.

Namn på brödsorterna: *sirapslimpa*, *kärnmjölslimpa jästbrö*, bakat av finsiktat rågmjöl s. k. stålkvvarnmjöl med mjölk till degspad och jäst (ej surdeg.)

Högtidsbröd av vetemjöl har använts i allmänhet på 1900 talet.

På senare delen av 1800 talet användes vetebröd endast vid högtidliga tillfällen, och skorpor till kaffet om söndagsmorgnar.

I början på 1800 talet var vetebröd sällsynt bland allmogen.

Kornmjöl användes istället för vetemjöl.

Namn på olika slag av vetebröd: *vettbrö*, *vettbulle*, *vettlev*, *semmlе*, *kringLe*, saffransbrö, *skôrrper*.

Brödsorter, som bakades blott vid bestämda tillfällen: *JuLbrö*, *brôllôppsbrö*, *begravningsbrö*.

Olika brödsorter (se teckning.)

Dessa brödsorter bakades på senare hälften av 1800 talet

Julkuse [Illustration.]

Gris [Illustration.]

Lussekatt [Illustration.]



Skålkaka till förning vid bröllop och begravning [Illustration.]

S. k. Gastkringla, gräddades ljust gula för begravningsgästerna [Illustration.]

Fetetisdagsbulle med mandel och grädde. [Illustration.]

Nisse o Nasse av pepparkaksdeg att hänga i julgranen. [Illustration.]

Smörbakelse [Illustration.]

Julstjärna [Illustration.]

Socketbröd [Illustration.]

Semla [Illustration.]

Pepparkaka [Illustration.]

4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

*Rån* bakades någon gång, men ej så allmänt bland allmogen.

Vofflor *vafflerr* bakades mera allmänt.

Pannkakor *pannkake*

Ugnspannkakor, tjocka och tunna pannkakor, potatispannkakor, fläskpannkakor, råmjölkspannkakor, ostkaka, bakades i bakugnen innan järnspisen fanns.

Pannkaka av kokt potatis och morötter. Potatis och morötter skalades medan de var varma och stöttes till ett mos. Litet mjölk, salt och litet vetemjöl tillsattes. Smeten breddes ut i långpannor. Några fläskskivor lades på. Gräddades i medelvarm ugn.

Päramjölspannkake

2 liter mjölk och ett par bitar kanel sättes till kokning. Då iröres så mycket potatismjöl, som är krossat i små korn, tills det blir en fast smet, som smaksättes med salt och socker.

Smeten breddes ut i väl smorda långpannor. Litet smör breddes över smeten.

Gräddas i medelvarm ugn.

Råmjölkspannkaka.

Man tager tre 'må' av råmjölk sedan kon kalvat. Till ungefär 10 lit råmjölk tager man 2 ägg, 4 matskedar socker, ½ mats. salt och en handfull vetemjöl.

Ägg, socker, salt och mjöl blandas med litet mjölk vispas och nedröres i mjölken.

Den avpropade [avprovade?] blandningen slås i väl smorda bråpannor (Se bild på sidan 7) insättes i bakugnen. Då pannkakorna stagnat och fått vacker brun färg tages de ut och serveras med inkokta päron, syltade körsbär eller annan frukt.

Man brukade skänka bort pannkakor till grannar, vänner

Smålänsk ostkaka. (15 personer)

12 lit oskummad mjölk värmes till + 30–32 ° gr. 4 fulla händer vetemjöl ivispas och 8 matskedar ostlöpe nedröres i mjölken, som får stå och löpna en timme. Då rör man om ett par slag i kitteln och låter det stå en stund. Detta upprepas ett par gånger tills vassel och ostmassa skiljes åt.

1 hg sötmandel och 10 bittermandlar skålles och males. 6–8 ägg vispas och blandas med ½ lit grädde. Nu tömmes all vassel bort. Drygt 2 kaffekoppar socker nedröres i ostmassan samt ägg, grädde och mandel.

Blandningen avsmakas och slås i en lagom stor form eller en väl förtend kopparbunke. Gräddas i medelvarm ugn 1 ½ timme. Serveras med inkokt frukt, sylt och uppvispad grädde.

Spettekaka gjordes ej i våra trakter.

Palt.

Kokta bullar av mjöl och blod.

1 liter svinblod silas och spädes med ½ liter vatten. Sammanmalet rågmjöl, litet vetemjöl och en matsked salt tillsättes och arbetas tills det blir en lagom fast deg.

Ister efter den nyslaktade grisen skärs i stora tärningar och brynes tillsammans med lök och litet salt.

Av paltdegen iformas bullar, några tärningar av det feta istret lägges innuti bullen, som tryckas väl ihop, ilägges en i taget i en gryta med kokande vatten, får sakta koka en timme.

Ätes medan den är mycket varm med smör eller lingonmos.

5 Paltbröd

Bröd med blod till spad kallades *paltbrö* Man använde blod efter svin, nötkreatur och får. Blodet späddes ut med vatten, mjölk eller köttspad. Någon gång användes potatis i degen. Kryddor: litet salt. Degen kallades *paltbrösdeg* Som jäsmedel användes endast jäst.

Man skilde ej på tunnbrödsbröd eller tjockblodsbröd. Man åt paltbröd som vanligt bröd med smör till medan det var färskt.

Paltdegen fick ej jäsa längre än ett par timmar, i annat fall blev brödet surt.

Torkning och förvaring.

Då paltbrödet stagnat skars det i skivor tvärs över kakan, skivorna skars sedan i tärningar, som lades på långpannor och insattes i bakugnen att torka vid svag värme.

Paltbrödet förvarades i linnepåsar, som upphängdes på bjälkar i matboden.

X Folktro och folkseder rörande bröd och bakning.

Om man hade vårtor på händerna så skulle man ta en handfull groft salt och kasta in på glöderna i bakugnen och sedan springa ut innan man hör hur det knastrar och smäller. Då skulle man bli av med vårtorna.

En flicka som lär sig baka, skall inte slå degen hårt i bordet, då blir hon sträng mot sin man.

Varsel om dödsfall vid bakningen.

Om ett bröd först jäser upp i ugnen, men sedan sjunker ihop, så var det ej bra. Det kallades *fegbrö* och betydde dödsfall.

Brända kanter på en kaka kallades *sörrjkannt*.

Om kakan vänder sig i ugnen då man flyttar brödet får man *spörrje dött*.

Om man tappar en kaka på golvet och den faller med den undre sidan upp får man spörja dött i släkten.

Bröd har använts som läkemedel åt kreaturen. Då kon har kalvat skulle hon ha tre brödbitar doppade i kamferbrännvin.

Till jul bakades en kaka grovbröd, som skulle ligga på julbordet över julnatten. Juldagen delades kakan åt kor och hästar. Man sade då: "Här ska du få för att dä ä juL."

Det var mycket 'synditt' om man råkade trampa på en brödbit. Då skyndade man att säga: Gud förlåt ma, ja mente inte så ille."

Jag hörde en gumma säga då hon satte in brödet i ugnen: "Gud vellsingnett, dä ä åt e fatti männske."

Det ansågs nästan farligt att ge bort sista biten av ett brödstycke, som man åt på. Den kallades *maktbiten* och då kunde *makkta* (=styrkan) tagas ifrån en.

XI. Talesätt och liknelser.

Salt å brö gör kinden rö.

Bröhy: Frisk, rödblommig, *röbrusst* ansiktsfärg utvisar att en person äter bröd och är välmående.

Brödsvullen: Om en person blir tjock och fet, men för övrigt är frisk och har matlust sade man: "Han har brösvullenn."

Ordet 'brödkvarn' finns i betydelsen mun. Om någon tuggade på bröd mellan målen sade man: "Nu går brökvarna ijänn."

Ordet 'kakstaden' i betydelsen magen. "Dä kLir i kakstan, sades då man kände sig hungrig.

Ordspråk: Bättre sent än all dri sa tjärnga kasste jästen ätterr bröt inn i ongenn.

Dä ä inte alle dage sôm ä sötebrösdage.

Dä här jör inte brö sa tiggarn sto på logen å trassk.

Dä ä ingi mö för grisen, så länge dä finns brö i busa.

Dä baks ingi kake än dä finns dess make.

Dänn sôm tramperr på ongsraka, han får smaka.

Ingett ä värr än e kroki kake, å ingett ä bättre än tjäre på sill.

(= gammalt ordspråk, som talar om ytterligheter, sades då något var på tok ifråga om mat.)

Här ska ni få si på andra bullar, sa bagarn ga en örfil.

Nu ä dä slut på juL å dä granne bröt.

Di svängerr di sôm makta har, å tiggera får slöss mä pôsa.

Gåtor: Vilket vill du ha, antingenn e tjisste mä gullringe eller e säng mä late dränge?

svar: gullringe var ormar, late dränge var brödlevar.

Dä ä en lagåL full mä röe tjö (= kor) så kåmmer dä e svart ko å tjör ut allihop.

svar: ugnssopan.

Grön jekk han inn,

rö kåmm han ut,

så pisste han

så nikkte han

å så jekk han in ijänn.

svar: Då de sopar ugnen och doppar ugnskvasten i vatten.

”Bakugnen har ramlat,” sades då en kvinna nedkommit med barn.

Bakugn från början av 1800 talet, från Mossända Dalhem

Den användes till 1910, då den ersattes med en ny.

[Illustration.]

1 Kåpa

2 Murhylla

3 Stock utav furu

4 Järnstång (fästman)

5 Spelkrok

6 Spjäll

7 Eldstad för matlagning

8 Häll

9 Älenn

10 Ongstäppa

11 Valv, murat av sten

12 Bräder runt om hällen

### 13 Hålljärn

Ugnen var murad av *kullersten* med murbruk mellan stenarna.

Hemsmidd *ugnstäppa*

Ugnens längd och bredd omkring 75 cm

Ugnens öppning kallades *ongsmunn*