

13308

del II (s. 88-174)

ÖSTERGÖTLAND

V. Harg, Ulrika

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

5/12 1939

Karlsson, Axel, 1939

Svar på ULMA:s frågelista 16  
Brödet och dess tillredning  
med alf. ordlista

174 bl. 4:o  
21 fotogr.

Exc. OSD

80881

så värk och få brödet att jära upp. Var det på vintern blev raken varm. Under hela tiden, som bakhungen eldades, mätte spjället stå öppet, och då blev det alltid kallt. Särskilt var detta fallet i skogs-torparens dragiga boningshus. Var det på vintern gällde det att väarma lakan och täcken för att därigenom få brödet att jära upp.

De vita resterna av den samman-bakades i en kaka, som kallades skraps-kaka (skräpskaka). Denna kaka saknade hål. Var stor den varit berodd på hur mycket deg man hade. Ibland kunde kakon bli lika stor som de andra och ibland kunde den bli liten som ett befäst.

Sirapsbröd (sirapsbrö) och

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

limpor (límpos) bakades på ramma rätt som vanligt rägbröd. Enda skillnaden beträffande sirapsbrödet var att detta bakades i leuform, sirapslevar (síraps líva). Brödet näggades alltid med en gaffel och knrades på diagonalt på tvärs över levarna.

Limporna bakades runt som vanliga rägbrödkakor samt tjockare och något upphöjda i mitten. Limporna kruvades icke och intet hal uttogs. Väggringen utfördes med en häpinne. Pålbrod bakades i alla lika som vanligt rägbröd. Endast kruvningen, som utfördes i kors, avvek från den annars vanliga.

Vetbrod ställdes alltid på plåtar direkt från bakkordet. Själva abbakningen, som närvarande skall beskrivas under kap. IX, var olika för

olika brödtag. Plåtarna mjölades icku utan  
smördes istället med smör eller fläsk.

Hakorna sopades icke då man satte in  
dem i ugnen, men då man åter tog ut dem bru-  
kade man stryka av enkull arka med en  
ton trasa. Självstående och limpor beröks  
med sirappratten, då man tog ut dem ur  
ugnen. Vanligt vetebröd beröks med enbart  
vatten. Färskt & vett för detta arbete finns  
knappast. Såväl stryka på (stryka på) som  
smörja på (smörja på) förekommer i denna  
bemärkelse. "Det är väl bätt att stryka på  
vetebrödet liket vatten innan man tar det  
från plåten" (dæ æ ls bätt a stryke på  
vetsbröt liks vätsn ina en kāf spra  
plåten).

## VII. Gräddningen.

91

Färskt bröd var i äggen finns ej. Det var "att baka brödet i äggen" (tsa baka bröt i ugnen). "Vi ska skynda oss och göra i ordning liket medan brödet står i äggen" (tsa "medan brödet baks" vi ska synde os a göra i ömuz hks maja bröt står i ugnen) (maja bröt båks)

Tom ovan nämndt låg kakor med undersidan upp på röflocket.

"När man skulle rätta in kakorna naggade man fem gånger på undersidan med gaffeln. Sedan mjöla de man likt på grusla och vände kakor och satte den på grusla. Sedan satte man in den i äggen. Då fick man lov att vara försiktig, för annars kunde brödet bli grenlestätt. När

man hade fått ugnen full, satte man  
färgen och sedan fick brödet stå  
inne tills det vart bakt. När man skulle  
ta ut brödet, tog man kakorna på  
grysseln och vände dem, när man lade dem  
på sopflöcket. Sedan budde man ett lakan  
över brödet och så fick det ligga medan det  
valnade. Kakorna var inte så hårdar då  
som om brödet fick ligga bara. Om det var  
frågan om vetebröd tog man hela plåtarna  
och satte dem på grysseln. När man skulle  
räcka in det i ugnen. Vetebrödet vände man  
inte när man ställde det på sopflöcket.  
Man fick inte låta vetebrödet stå på plåtarna  
medan det valnade, för då skulle det ha  
fastnat. Därför var man lounjen att  
plocka ~~ut~~ kakorna av plåten så fort man

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

hade smot den med vatten".

93

(næt en skuls rafe in káksta  
nægdes en fém gáyrt pa tinszia  
mæ gáfsal. sán myðrads en lits  
pa grësla a vænds haka a náts'na  
pa grësla. \* sán rafe en ín'na i úngan.  
da fek en lgo. a væ förikkist. for  
anaz hüns brót ble grësls stöt. næt  
en hæds fat úngan füls. rafe en  
fó fæpa a sán fek brót ma  
íns téz dæ vat bákt. næt en skuls  
ta uit brót. hó en káksta pa  
grësla a vænds dóm. næt en lá dóm  
pa ísfar lókst. sán breðs en \* et lakan Jr. s. 157!  
ost brót a se fek dæ líga meja dæ  
wændeds. \* hörsra vat ínta ra haka dæ  
sam om brót fek líga báf. om dæ va

acc (3<sup>o</sup>)

Landsmålsarkivet. Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Frg! 16

frågan om věts bröt, fö en hēla präta  
a råls dom pa græsla. næt en skuls  
räfa in ist i unz an. věts bröt vänds en  
intu næt en ställdst na sifor lösst.

En fek infö läxa věts bröt ita na präta  
mœja dæ wäneds. fo dæ skuls dæ ha  
färnet. därfor va en brünzen to a  
präka häksra a prätsn rä fot en  
hadz mof dom mæ satt vätsn).

Om kyrkorna och deras placering är  
redan talat.

Bakning i ugn, där ellen anna brann  
förekom endast beträffande läkakan (lökäka).  
Och detta endast om man var absolut utan biöd,  
rä att man inte kunde klara sig tills baken  
i sin helhet var färdigt. Ya snart den  
var nägorlunda färdig för utbakhning, bakade

man en kaka något tunnare än i vanliga fall  
 Elden mohades undan från en del av baken, som redan sopades nägotlunda fri från aska och kol. Haken fick också jära upp som vanligt utan reser in i ugnen omedelbart efter utbakningen. Denna sättning förekom vid St. Haddebo gårds. V. Hargs roeken på 1880-talet, men var i övrigt ej vanlig.

Om man bakade flera rotters bröd efter varandra, satte man alltid in vägbrödet fört och vetebrödet omedelbart efter <sup>som från</sup> gräddning av en särskild bulle före det andra brödet förekom knappast.

Om brödkakornas ställning inne i ugnen är föga att räga. Man ställde kakorna bredvid varandra tills ugnen varit full. Hos många kakor man fick rum med broddar

givetvis på ugnens storlek, sex - nio kakor  
lorde ha varit det vanligaste. Det antal ka-  
kor, som på en gång sattes in, hällades en  
form (form). Dessa uttryck är nu alldeles  
försunnet ur ortsmålet.

Limpor och sirapslenar sattes i likhet  
med vanligt rågbröd direkt ~~in~~ på ugnsbott-  
nen. "Vanligt bröd och sirapsbröd brukte  
fǟ stā inne en kvart-tjugu minuter.  
Limpor fick lov att stā inne i bortåt  
två timmar. Vetebrödet var olika; leverna  
kunde fǟ stā inne i en halvtimme och  
mäckor och kringlor i tio minuter. För  
det mesta bakade man vetebrödet efter  
rågbrödet, och då var det nästan i ugnen  
än om man bakade vetebröd enbart."

(vänlit brö a sirapsbrö brukta)

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRiKA  
ÖGL.

fa sta ins en kväf - lings minuts +  
 & limpst fek lev'd sta ins i bokat  
 två tima. vitsbröt va olika; liva  
 kuns fa sta ins i en häl tims a  
 snäks + a krisks + i lis minuts. fa  
 da mäte båkads en vitsbröt aks +  
 rögbrot, a da va da växsts i ugnen  
 an dm en båkads vitsbröt enbat).

Andra igentänkningsanordningar än  
 köppa eller lecka ha icke förekommit. Prova-  
 ning av bakningens fortridande förekom  
 endast beträffande faktor, som provades  
 genom en nedtacken vippinne, samt rå-  
mjölkspannkaka (råmjölksspannkaka), som  
 provades med en nedtacken bordskiva.

"Att man forshade skorpor av vete-  
 brödet var vanligt. Då skar man skivor av

en lev, och skororna var man mitt i lu  
 och ställde dem på en plåt till att torka.  
 Man kunde inte skära skororna förrän på  
 kvällen eftersom man hade båket. och  
 då var ugnen för det mestta lagom varm.

Vad han för het. var skororna brända uppå  
 och inuti var de likadana som när man  
 ställde in dem".

(at en fôrheds sköpsar a vîtsbröt  
 va vänlet. da skär en sivst a  
 en lev, a sivsta har en mit i lu  
 a stâlde dom pa en plåt ts a torke.  
 en hüns int sâte sköpsra fan pa  
 kvälun aloszana en hads båket. a  
 da va ugnen fo dæ mæste lagom värmst.  
 vad han för hets. vad sköpsra brända uppå  
 a mi va di likadane ram næt en

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
 Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
 ÖGL.

tafs in dom).

799

Y korporna av levens översida kallade  
man överkorpor (övärskörpst) och korporna  
av undersidan underkorpor (unärskörpst).

Bred rom höjde sig bra under <sup>bäckningen</sup> uppt-  
i ugnen. Brod som höjde sig bra under <sup>ugnen</sup> uppt-  
fanns en "hånda upp sig bra" (håndas öp-  
ra brå). Men brod av groddshadad, värb-  
burger (värbbungen), såd kunde också håva  
upp sig mycket i ugnen på grund av att  
öre körpan släppte, så att ett luftrum  
bildades mellan denna och brödet inuti  
hakan. Hakan varf då körpluppen  
(körsplipson). För oft mesta blev den också  
degig, blötig (blöti) inuti. Dock kunde det  
hända, att det blev en blotrund (blöttran)  
inuti brödet även om det annars icke var  
körplupet.

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

Bröd, som var dåligt jänt efter utbakningen, 100  
varit häst och påfället (påfälst). därför  
bakades i agnen. Om förbakt och efterbakt  
bröd är redan nämnt.

Bröd, som bakas i för varm agn, blir  
brådbakt (bråbäkt). I lagom värme väl  
gräddat bröd är genombakt (görombäkt).  
Bröd, som är gräddat vid dålig undervärme,  
är dåligt underbakt (underbäkt)

En kaka, som i agnen blivit rådadad  
med græslen, har blivit græslestöft (græslestöt).  
Vägon tro på att det kunde vara farligt  
att äta av dylikt bröd finnes ej.

Om bröd, som i för varm vagn blivit  
bränt, är redan nämnt.

Gmatbröd brukade man stundom ge  
ålminstone av limbröd, sirapbröd o. dylf.

Detta gav man icke till personer, som kommo till gården under baktningen, utan till på något rätt anhöriga, till nära grannar och till torpare under de större gårdarna. Vid torpen hade man vanligen inte rå att man kunde baka limpor och räapsbröd till jularna utan istället vanligt rågbröd och möjligent litet vetebröd. I nådana fall brukade stundom dagverksborporna få smakekakor (småkskäkter) från gårdarna.

Tidtta sammankhang må även nämnas dagverkskakorna (dagsverkskäkter), som torporna ibland fingo, då de på kvällen efter slutat arbete lämnade gården. Dessa kakor varo vanliga, då arbetaren hade matthållning hos hushunden, men det förekom även att dagverksborpare i egen

höst kunde få en kaka rägbrod med sig hem, då de på kvällen gingo hem till torpet.

Likaså bör även männas flyttkakorna (flyttskäcksta). Dessa varo vanligen stora hälsakor (se kap IX), som man den 24 oktober lämnade till drängen eller pigan. Hakan medfördes till föräldrakunnen, där tjänarna vittades under friveckan.

Om barnen bakades i vanliga fall ej särkilda smak-kakor. Om barnens och tjänarnas julbröd kommer att avhållas längre fram.

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

# L III. Brödets behandling efter gräddningen.

103

Detta kapitel kan avhandlas i korthet, ty många frågor ha redan i det föregående besvarats. Brödets uttagning ur ugnen har redan nämnts och dess placering efter uttagningen har bekräftats med foto. Likaså har omnämnts att man brukade beröpta vetebröd med vatten samt limpor och sirapsbröd med sirapsvatthen. Att brödet efter bakningen brukade torkas <sup>med en trasa</sup> för att få bort eventuell aska har ävenledes nämnts.

Tkrapning av brödet förekom icke. Man är dock upp hänterna och så vidare de inte varo alldeles uppbända.

Ristning i kors förekom icke. Möjligen skulle pottbrödets bruning i kors kunna betraktas som ristning, ty man

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL

Frgl. 16

bröd ofta med detta bröd i fjärde delar, då det togs från spullen. Räkningen utfördes dock alltid vid uträkningen. Vikt bröd har icke förekommit.

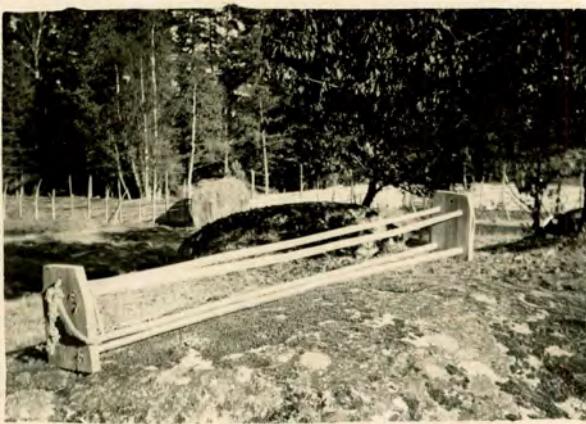
Räkning annat än i styck förekommer icke nu, och frågan är om så varit fallet på den tid, då större bok förekomma.

Földre tider torrades brödet nästan undantagslöst på spult framför köksspisen. I varje stuga fanns två stora järmöslor uppstagna i taket framför köksspisen. Mellan dessa hängde brödpulpet (bröspelot) i mören på lämplig höjd. Och än ett brödpoppel förekom icke.

Till årskifftet 1938-1939 har brödpullen varit en tillfälligt företeelse, som endast användes, då polibrödet skulle torras. Och är

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

det räckerligem förrummet för att framtid. Från 105 nämnda års skifte införlades nämligen förbud mot saluhållande av hundaktfat kött i Linköping, varför nu alla djur måste leverera förlat till slakthuset dörsättades. Förut brukade man alltid slakta kalvar, får och svin hemma. Nu blir det endast julgrisen, som kommer att slaktas hemma. Om det blodet gör man undantagslöst palt, varför man nu ej längre kan få blod till palffbröd.



Neg. 2527

Samtidigt med bröd-  
spetten förekomma även  
på vissa ställen brödbänner (bröbbäns) av  
utsuende, som framgår  
av vidställd fotografi.  
Dessa varo upphängda

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

i likhet med brödpullen, men här brödet placeras i den kan jag icke redogöra för. I varje fall hängde bånnet vägrätt likt om spullen.

"Brödet fäck hänga kvar på spullen tills det skulle användas. Då bröt man av kakan över spullen, så man tog aldrig ner det annat än när man skulle hänga upp nytt bröd. Talfbrödet tog man ner, då det blev torrt och lade ned det i en låda. Timpor lade man ofta ner i en rådsbinge. Där vacken härdnade eller möglade det så råndelades fort. Då lägger man ned brödet i en låda. De första dagarna får lådan stå öppen och sedan lägger man på locket, så att inte brödet härdnar för mycket. Om brödet har blivit alltför härt kan man

mycka upp det, om man sätter in det i  
(den varma) järnspiselaugnen en stund."

(bröt) fek härsa hvåt på spets  
tes dæ skuls användas, da bröt en å  
häxa gus spets, sa en to allt nöt  
anet an næt en skuls härsa <sup>sp</sup>  
nijt brö. pälk(?) bröt to en né på  
dæ vaf fót a la nöt i e leda  
limps. fa en öffa nöt i en räsbins.  
dær vaskan hängads elst möglaðs dæ ra  
räddalos fót. nū lagst en nöt bröt  
i e leda. di föz tæ dæga fa leda  
sta spen a ran lagst en på lökst.  
ra at inta bröt hämar far myks.  
om bröt har blit ältfor hot han en  
mycka sp. st. om in räkt in' st i  
jän spislunsa e stün).

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Rågbrödskakan lades fram på en tallrik, och hurså folk fingo skära skivor av densamma. Tidigare har det förekommit att humoden under nödai delade av brödet åt hurså folk.

Vetebrödet framstället på flätade korgar av det utseende, som visas på nedanstående fotografier.



Neg. 2528



Neg. 2529

Ytterligare ett sätt kunde det ännu hänta, att man lade fram rågbrödet på sådana korgar.

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ÖGL

## IX. De olika brödtagen

109

Ärke heller om detta kapitel är mycket  
mer att meddela, åtminstone inte beträffande  
det vanliga rågbrödet, än vad som redan upp-  
givits i det föregående. Varen komma därför  
att bli mycket korta, närmast som en sam-  
manfattning av vad som redan sagts.

Den vanliga benämningen för det vanliga  
rågbrödet var i dagligt tal helt enkelt  
bröd (brö). Något annat bröd än det vanliga  
vardagsbrödet har icke förekommit.

Kornbröd (kornbrö) och havrebröd  
(havrsbrö) ha redan nämnts under kap. IV.

År tillfällighetsbröd har icke förekommit  
mer än läkakorna (läkäksra), som behandlats  
under kap. VII. Ärke heller detta en något rent  
tillfällighetsbröd, då det bakades av en deg, som

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. v. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

renare skulle biskas i sin helhet. Gmästerbröd bakades detta bröd för att fylda ett omedelbart behov.

Tunnbröd har icke förekommit.

Ett slags knäckebröd (knäcksbröd) av kliblandat mjöl har förekommit på ett och annat ställe, huvudsakligen i bondgårdarna på gränen mot slättbygden. Detta bröd utkavlades, bakades och torrkades i halv-centimetersjocka kakor. Kun det i detalj tittar vid bakningen av detta bröd hämmar jag icke. Huru i slättbygden har dylikt bröd knappast förekommit.

Ragbröd i mjuka  $2\frac{1}{2}$ -3 cm. tjocka kakor är nu det vanliga brödet. Jämför här oft som sagt om detta bröd och dess bakning. Jämför även vad som <sup>taqts om</sup> brödet i äldre tider och om

brodets förändring till följd av kvarnornas  
utveckling.

111

Limpor och sirapsbröd var också av  
rägmjöl, men detta bröd måste dock betrak-  
tas som helgdagsbröd.

Nägonligen, som heter herring eller  
som kan hämföras till vad som därmed  
ärnyttas, finnes ej. Ej heller ha skorpor till-  
verkats av rägmjöl.

## 2. Helgdagsbröd

Som denna lista väl i hundrak avser  
åldre förhållanden behandlas vanligt vete-  
bröd som helgdagsbröd. Numera är dock så  
knappast fallet, ty vetebrödet förekommer  
även allmänt i vardagslag. Omvänt förekommer  
veteodling i bygden, vilket aldrig var fallet  
förr. omvändandet av vetebröd hör på sätt

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

och vis sammans med kaffets användning. Under kaffets första tid dracks kaffe knappast mer än varje söndagsmorgon. Då bukade man i allmänhet få fram en vekebulle, om man hade rå att man kunde. Oftan nu hör vekebrodet utslutande kaffedrickningen till. Till andra måltider äter man aldrig vekebroöd.

Så snart kaffet kommit i allmän användning bukade man sjuda främmande på kaffe och då satte man också i första hand fram vekebroöd.



Neg.  
2530

de olika vekebroöds-  
sorterna märkes först  
och främst den vanliga  
leven (lēvən) som  
den också kallas kuren  
(kuīrən). Dess utseende

framgår av fotot. Degen har då rullats ut till en sulle, som om det så behövers, ärspärs till för plåten lämplig längd. Lever är hushålls vanligaste vetebröd. Om den kan skäras skivor (sivar), som kunna ätas utan vidare. Om skivorna kunna skäras skorpar, som sedan fokas i enlighet med vad som redan nämnts.

Vidare märkes den flätade lever eller som vi också kalla den flätkuron (flætku<sup>n</sup>s<sup>n</sup>). Denna är bekad att vara föri sig utställd och sedan ihopflätade russar. Längden anpassas efter plåtens storlek. Om lever blir för lång kan även den skäras av ett stycke. Lever skärs i skivor eller



reg. 2531

flätade russar. Längden anpassas efter plåtens storlek. Om lever blir för lång kan även den skäras av ett stycke. Lever skärs i skivor eller

lukantiga bitar. Skorpor torkas alltid av  
dessa kar.

114

Skäckakan (skäckåka) hör egent-  
ligen till den förring, som skulle medföras  
till ett biöllopp eller en begravning. Då skul-  
la en täcka medföra till graven kalanet samt  
en skäckaka till kokerkän och en till  
diskerkän. Detta gäller särskilt bondfolk.  
Var det fråga om mindre bemöllade var  
det inte rägt att man kunde medföra  
rä mycket förring.

Skäckakan bakades på ramma sätt  
som fläkpusen, men med den skillnaden  
att den ihopflätade leven lades i ring, så  
att ändarna fogades samman. Den skäck-  
akan skars i lukantiga bitar.

Om de mindre broderi vor kringlan

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Frgl. 16



Nag. 2532

(krönka) den vanliga  
gäste. Den utseende  
framgår av ovanstående  
foto. Känts till höger  
då dock ett par  
mäckor. Öven till  
kringlorna sattades  
degen ut i spiral, eftersom körkare och smalar  
än när det var fråga om skålkor eller flät-  
kuror. ~~och~~ Rullen lades i ring, och ändarna möddes  
till var och vekos över ringen. Over-  
skjutande ändar skurts av med en kniv. I  
böjan hade degen formats till en lev. och an  
denna skar man undan för undan vad som  
kunde behövas.

Öven till mäckorna (snäcksta) for-  
mades degen i böjan i leiform. Här jämför-

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRUKA  
ÖGL.



reg 2583

nades lever ut och be-  
stöks med smält smör.  
Och den utbudda lever  
skall kunna skivor,  
som sedan möddes i  
spiral och rullades ihop  
till mäckform. Fista  
anden av skivan stackts in under pakan.

Omedelbart doppades mäckan översta i  
fint roker. Fotot av mäckorna visar brödet  
ogräddat. På alla de andra fatona är brödet  
sedan gräddat i ugnen.

Öven skalkakorna kunde ibland be-  
stöjs med roker, men så var iche alltid  
fallet.

Långkororna (längsköpsta), som  
torkades av den skurna lever, ha sedan om-

nämnts, men näremot icke hindskororna (hinkskörpsra), som forkades av skurna vetebullar.

En bulle (buls) är en liten släp veteckaka 6-7 cm. i diameter. Denna kan givetsvis åtas sådan den är men den kan också klyvas och forkas till korpor. Här råväl som av lever blir det en underskopa (dnaskörpa) och en överskopa (övarkörpa). På en del ställen forkar man dock endast överskorporna, som i så fall lagas något tjockare än annars. Underskorporna åtas i så fall direkt som kaffebrodd.

Om högtidsbrod av rågmjöl är fäga att nämna utöver vad som på flera ställen sedan rägs om limpor och risapsbrod. Till limporna vill man om möjligt ha

mycket grovmalt mjöл. närmast på grund  
av att limpdegen var så svår att få att  
jära, <sup>om den var</sup> att finnalet mjöл. Till siftebrödet  
også vanligt mjöл, gärna med någon in-  
blandning av vetemjöл. "Många gånger  
gjorde man degen av rågmjöл och gjorde upp  
den och bekände ut den med vetemjöл." (många  
gånger förde en degen a rågmjöл a  
fördé spisan a bakteks ut' s'n mæ vitsmjöл).

I detta sammanhang må nämnas,  
att man vid större gärdar brukade läta  
ståla (ståka) in råch rågmjöл till julen.

Hur mjölet maldes och rikkades har jag ej  
kunnen dom om, men malningen kunde i  
varje fall ej utföras vid vattenkvarnarana  
här uppe i skogsbygden. För Västra Flögs  
vidkommande brukade man köra rågen

till Kongärdskvarnen vid Öljöby.

Om detta fint mälta mjöl bakade man till julen och andra högtider men då så annars kunde behövas. Själva bakningen var ungefärliga som för det vanliga rågbrodet men med den skillnaden att man aldrig gjorde något hål i dessa kakor.

Brodet kallades finbrod (finbröd) eller, om man menade en enda kaka, finkaka (finkäcka). Förmöchtigen leder detta bröd sitt ursprung från herrgårdarna. Därpå blev det bekant till de större bondgårdarna. Vid mindre bondgårdar kan det ha förekommit någon gång och vid torpen hände det aldrig, att man låt ståla råg till julbröd. Numera har man dock mala så fint mjöl även vid ordens kvarnar.

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Yärtkult bröd utöver vad som ovan nämnts förekom icke vid bröllop och begravningar för allmogen vid kommande.

190

### Gulbröd.

Wid offåla gård i Yästa Harg slocken bakades på 1880-1890-talen fyra sorters julbröd: limpor, vörtsbröd<sup>\*</sup>, finbröd och vanligt rötsbröd. Av dessa fyra sortar bakades utöver vad som brukte behövas för hushållets behov en kaka av vardera slaget till hundr åtta barn, en kaka till drängen och en kaka till pigan. Drängens och pigans kakor varo av vanligt stor format, barnens varo mindre allt efters äldern. Ytterhakan var bakad som en vanlig skålkaka, chum storleken, som ovan nämnts, varierade.

Detta har berättats av min moder,

\* Sjögröpbred med vört som degnad.

rom var det fjärde av de åtta barnen. På  
julastonden lades kakorna upp i högar på  
mormors byrå och delades sedan ut på  
en gång. Drängen och pigan gingo hem till  
sina föräldrar med sitt bröd. Barnen göm-  
di sina kakor och äto av dem alltemellanåt  
under den närmaste tiden. Frågan är om  
kakorna någonsin blev fullständigt upp-  
ätna.

Pepparkakor (pepparkäkst) bunkade  
bakas såväl till julen som till andra hög-  
tider. När man bakade pepparkakor, måste  
man vid utbokningen använda kavel för  
degens utskarling. På många ställen använ-  
de man dock en läderbukely som kavel.  
Här såväl som vid annan utbokning  
formades degen i böjan till en lång rulle

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL,

som dock var av betydligt färre konsekvens än beskrifvande vanligt bröd. Bordet mjölades, varpå den diken utkavlades till önskad tjocklek. Kakorna boges vanligen ut med samma mätt som man bog in hälen i det vanliga rägbrödet. Översta delen av diken rullades på nytt ihop och kavlades ut som förr. Flyttningen från bakkordet till plåten, där man hade kakorna, upphörde med hjälp av en ~~gaffel~~ bordkniv.

Vad som ovan sagts om utkavling och utbaktning gäller för allt måbrod, som boges ut med mätt. Själva mätlet var dock vanligen i annan form, då det gällde annat måbrod.

Om man till julen bakat ut pepparkakorna i form av djur eller annat har

ej förekommit i skogsbygden, men vid herr-  
gårdarna borde så ha varit fallet.

193

Om festlidsagsbullar och andra kakor  
föri års Högtiderna gäller i stort sett det-  
ramma. Ytterligare gårdarna och hos annat  
fint folk kunde dylikt förekomma men inte  
hos vanliga arbetsmänniskor.

Brottet i egentlig mening var också  
ett klasspragrativ. För skogshövdingens vid-  
kommande förekom knappast bröllop.  
Man och hustru flyttade samman så  
snart lyningen avkunnats. Mannen gick  
 till prästen och bestämde när vigseln kunn-  
 de äga rum. Kvällen före bröllopet rekade  
 den blivande äkta mannen sig (gäller tiden eftersom  
 1890, förrut hade mannen helhållig) och gjorde sig  
 i ordning för den stundande högtidliga

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Frg! 16

handlingen. På morgonen hade man ludugården 194  
och mjölkningen. Så klädde man på sig  
helgdagskläderna och gick till prästgården.  
Gården lämnades dock vanligen icke öde,  
ty i de flesta fall hade man balat vid  
någon grannkvinnas om att bli kemma  
medan man gick till prästen. Då man  
kom hem från prästgården brukade man  
bjuda de närmaste grannarna på kaffe.  
Vid fem-tiden på eftermiddagen varo  
vadagskläderna på igen, och så hade man  
djuren och vad som kunde behöva göras.

Så ungefärlig tillgick det när man  
gifte sig i skogsbygden. Men på lyckan  
hade det inte den ringaste inverkan.  
Kontaktenkerna blev lika lyckliga som ead  
någon kan bli med kyrkvisit, fotografering,

bröllopsmiddag i brudens föräldrakemi  
eller på någon restaurang. bröllopsresa  
samt suttiken kanske - en för båda par-  
terna lycklig skilmärs.

195

Begravningsarna ha aldrig varit  
rä lättvindligt. Ofthen har de fattigaste ha-  
den dödes anhöriga ramlats fö att följa med  
på den sista färden. Fraktning hemma i  
sorgehuset rävälv före färden till kyrkan  
som vid återkomsten från detsamma har  
förföllit. förr i större utsträckning  
än nu.

I berättelsen om Ulrika kyrkas  
byggande 1737 skriver kyrkoherre Anders  
Götemersten (1794-1806) följande. "...När  
någon blev död, som var en fullvuxen  
människa, rä kostade det mera att få

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

honom till graven än att göra ett brottopp.  
 ty därtill behövdes så många att för vägens  
 längd ombyta med och så mycken fägnad  
 aftenen föint och om morgonen samt fö-  
 stärkning på den långa vägen till kyrkan..."  
 Detta var i början av 1700-talet. då endast  
 sidvägar fanns till Ulrika och byggdesna  
 därömkring. Vid likfärderna till de över  
 hår mil avlägsna kyrkorna brukade fyra  
 man bärta likbären och fyra man följa efter  
 med mattäckan. Ombyte skedde givetvis  
 alltemellanåt.

Vad mattäckan bestod av finns inga  
 uppgifter om, men det är dock hohigt att det  
 hundrakligen var biöd. Likaså framgår  
 det av berättelsen att traktering förekom  
 såväl på kvällen före begravningen som

på begravningydagens morgon. Ofta bär  
vara sedan på kvällen före begravningen  
begära sig till sorgphuset kunde nog behövas,  
ty som man måste bärta liket hela vägen till  
kyrkan, behövde man komma iväg på mor-  
gonen för att till godtjänsttid hinna  
fram till kyrkan.

197

Under senare tider, då man bukats  
äka till kyrkan, har man samlats vid sorg-  
huset begravningydagens morgon och där  
frukterats med kaffe. Vid återkomsten  
från kyrkan har man bukats åta middag  
och så åter kaffe. Det enda bröd, som kva-  
lek från redan nämnda brödroster, var  
begravningstårten, som för det mesta var  
garnerad med kors och kanske också i in-  
skription. Tårten gjordes alltid av kokerkron.

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Frgl. 16

Om föreningen (föreninga) är redan nämnd. De särsk. som medfördes som förening, varo av enklare typ än den nämnda begravningsföreningen.

Wagon motsvarighet till den jämt-ländska flöderen ha ej förekommit.

Småbröd (småbrö) kunnat knappa ut av handlas. Kranrar (kränsa) och småbringlor (småkrönslor) bakades av vederig, som blandats med smör, rocher och sur grädde. Dessa bakverk fingo inte jära efter utbakingen utan räckes omedelbart in i ugnen. Denna skulle vara mycket varm, så att brödet nästan fick torka.

Till pepparkakor användes icke peppar men väl ingefära (ingefäste), kanel (kanel) och kryddnejlikor (krydnälkor).

Som jämförel avvändes bikarbonat (bikat  
bonat).

129

På småbröd i övrigt shall jag icke närmare ingå. För skogstorpens vidkommande har småbröd aldrig förekommit i äldre tider, och vad som nu finns är till största delen grundat på kokböckurnas beskrivningar. Några dialektala benämningar utöver vad som redan nämnts finnas knappast. Kollektivbeteckningen är småbröd (småbrö) eller småkakor (småkäks).

"Det var fyra rotters mjukt bröd och fem rotters småkakor till kaffet."

(då var fyra rotter mjukt bröd och fem rotter småkäks till kaféet).

Tårta (tåtata) ha knäppast hopp någon betydelse utöver vad som redan ohanterats.

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

3. Bärtle eller mera rållan bakade stag av  
vardagsbröd.

130

Äppelbröd (äpels brö) eller äpplehaka (äpels kaka) med inom tvenne de glaser inbakade äppelbitar har varit vanlig. Då detta bröd bakades, klappade man ut tunnen tunna kakor var för sig. De skalade äppelbitarna trycktes ned något i den ena kakan. Den andra lades över och trycktes åf kring äppelbitarna samt kring kakans kanter. Kakan fick så jäsa upp och gräddades som vanligt.

Bröd med inlägg av blåbär eller lingon har ävenledes förekommit. Sådant bröd har jag dock aldrig sett eller ens kunnat få räkra uppgifter om hur det bakades. Troligen var dock bakningen lika som

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

beräffandt äpplebrod.

4. Makrötter som stå på gränen till bröd.

Rän (rän) och väpplor (väflor) <sup>förhömmits</sup> ha

De förra varo av vetemjöl och gräddde samt mycket tunna. Väpplorna varo även ledes av vetemjöl, men i de flesta fall med inblandning av kom- eller årsmjöl. Mjölet utrördes alltid i mjölk. Väpplorna varo något tjockare än ränen. Båda sorterna bakades direkt över elden i jägn av den typ, som visas på fotot på s. 44. Ränen varo halasmat under det väpplorna förekommo även i vardagslag.

Munk (munk) har förekommit och förekommer allmänt än. Om järmunken (järsmjölkens), som bakades i den på s. 45 återgivna pannan, känner jag ingenting. "Vanlig vetemjölmunk eller plättar bakte

man av vetemjöl och mjölk. Potatismunk  
eller raggmunk baktas av riven potatis,  
vetemjöl och liket mjölk."

189

(vanlöst vetemjöl märk elst präktst baktas  
en a vetemjöl a mjölk. påramunk  
elst rågas) märk baktas a riven påta,  
vetemjöl a lits mjölk).

Vetemjölsmunk kunde även gräddas i  
en brådpanna eller i en vanlig gjuten stek-  
panna. Den enda skillnaden bestod i att  
munkarna i så fall blev mycket större somt  
i att de vändes med munkspade (munkspås)  
(ett förr ej omnämndt redskap av plåt).

Med pampaka (pånkaka) minas  
först och främst en maträtt, som baktas  
av vanlig munksmet, eftersom med den skillnaden  
att smeten hålls på plåt och gräddas i

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRUKA  
ÖGL.

Frgl. 16

ugnen utan vändning

193

Råmjölkspannkaka (råmjölkspånkaka) görs av de första mälen mjölk ejur nykevade kor. Mjölken blandas och tömmes i bleckformar, som insätts i var ugnsvärme. Pannkakan får stå tills mjölk ej visar sig, då man sticker ned en kniv i pannkakan.

På samma sätt görs buding (bündz). Denne kan göras av mannagryn, mannagrynsbuding (måna grynsbündz), av risgryn, risgryns buding (risgryns bündz), av riven, <sup>kokt</sup> potatis, parabuding (påtabündz), av stärkelegryn, påagryns buding (påtagrynsbündz) samt av korngryn, grynkaka (grijnkåka), kornkaka (körvkåka).

Patt (palt) hördes av rågmjöl och

blod. Potten kan dels kokas med inläggning av iskr, fettpott (fètpått). och dels utan sådan inblandning.

184

### 5. Pattbröd.

Pattbröd (pältsbröd) med inblandning av vinblod brukades allmänt. Blodet togs dock aldrig enbart utan spändes ut med vatten eller mjölk. Endast vanligt groft rågmjöl användes. Oftast blandades riven potatis i degen. Färten lades i, då degen gjordes på morgonen efter slakten. Degen kallades pältsbrödsdeg (pålt (a) brosdeg). Om bakeningen är redan avhandlat. Denna var lika som för det vanliga rågbrödet med undantag för brunnningen, som alltid utfördes i koss. Brödet åts aldrig färkt utan endast torkat och kokat.

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frg. 16

X. Folktrö och sagnor om bröd och baksning.

185

Uthugget 'brödkur' har jag aldrig hört förekomma. Däremot kan det hända "att det är förgjort"; om det inte vill finnas i ugnen där om bakningen i övrigt går dåligt. Något bekräftelse med mot detta finnes dock ej nu, men livets rutan har för en del mystiska reker vidtagits för att bota förgörningen. Kras-ningen, som knappast haft någon praktisk betydelse, har docken brukats för att bringa tur med brödet och bakningen.

Karlar eller pojkar biträddes praktiskt taget aldrig med bakningen.

Om en kaka vändes sig i ugnen, då man med grynden shall taga ut den, omvis detta vara ett räknt tecken på att man snart shall få höra talas om ett dödsfall. oft

Landsmålsarkivet. Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

denna är riktigt är en sak, som de gamla  
bestämt tro på.

136

Likaså anses det föurbåda att man måste  
får höra talas om ett dödsfall, om en blodmata  
faller ur munnen, då man äter av blödet.

Om någon skär av en ny blödbit av  
hakan innan han fullständigt ätit upp  
förra avskuret blöd, betyder detta att han har  
någon hungrip i släkten. Härvid föurställs  
doch, att han lagt den förra blödbeten, så  
att han icke fäder sig för att denna icke är  
fullständigt upprätten.

Under vanliga förhållanden ställer en  
kvinnan sig alltid grymle över skaplet till  
ugnstoppen, då hon skall sätta myff barn  
på denna. Blir hon havande får hon  
emellertid ej göra så, ty då blir barnet

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Frgl. 16

sjukt. Vilken rådom det i så fall blir fråga  
om har jag dock ej kunnat få vinket om,  
men trotsigen var det närmast fallandisot.

137

Ytter heller fick hon trampa på barnet i sovrum  
för att söka väcka i duremma kvarvarande  
glöd, ty då skulle barnet få utslag. Om allt  
detta. se närmare variet på M 107 Barn-  
sjukdomar, insikt den 13 juli 1936.

Några berättelser om att en flickas  
skicklighet i bekning kan ha någon in-  
verkan på hennes uträtter att bli gift  
finnas ej. Dock må här omnämkas, att varje  
kvinnan i skogsbygdens är kunnig i bek-  
ning av vanligt bröd.

Att någonting i samband med bek-  
ningen kunnat ria om, att det snart skulle  
bla regn, har ickje funnits någon tro på.

Landsmålsarkivet. Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

cken om en brödbit med påbrett mör  
faller på bordet eller golvet, så att smöret  
kommer nedåt, betyder detta att det  
snart skall bli regn.

138

Ymör och bröd tuggades i äldre tider  
samman och lades direkt på öppna sår.  
Detta skulle enligt en rägeman befördra  
läkningen bättre än både röksvamp och  
snus, de vanligaste läkemedlen för sår i  
åldre tider.

Om en ko icke blev buntig efter det  
hon kiskoat, kunde hon botas om man gav  
henne en nybekad bulle av rägbroöd. Yman  
man satte in bullen i ugnen skulle man  
rägga sju gånger med fingret i den samma.  
Dåvid fick man inte se på ~~på~~ bullen eller  
särskilt räkna räggningarna. Ballen skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Frgl. 16

bäras ut till färhuset innan den ännu hunnit valna. Härmodern skulle bärta bullen, och dåvid måste hon hålla den i kjortelsprundet.

Om julbrodet och dess utdelning är redan nämnt. Vid en del gårdar har det ävern hänt, att kreaturen fina smakbitar av julbrodet. Överblivet julbröd förvarades oftast i rådusbingen. Där härdnade det inte så fort och inte heller möglade det. Brodet kunde föligen nedläggts på detta sätt i flera månader utan att taga någon skada.

Aft man vid västgården åtit av julbrodet har icke förekommit under den tid, som jag kunnat få uppgifter om.

Utläggning av bröd i myrtackar och under stenar i hoo på att man samtidigt

Landsmålsarkivet. Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

lade bort sjukdom har förekommit. Om dylik 140  
utläggning såväl för att taga bort sjukdom  
som för att bringa lycka till utläggaren  
är redan nämnt i rutan till nr 107  
Barnsjukdomar.

Om man förgjort bärer med bröd  
eller att man lagt en brödkaka på sättret,  
då någon drunknat, har ej förekommit.

Historien om flickan, som trampade  
på brödet ha vi som barn många gånger  
hört berättas, då det var fråga om att hos  
oss inpränta betydelsen av brödets helgd  
ramt det straff, som skulle vänta därest  
vi lekte med brödet.

Oven en annan berättelse om brödet och  
den vände må hä medtagas.

En torpare, som en kväll lämnade

gården, hade fått med sig en stor dagverks-  
kaka (om dena kakor är nämndt under haji. VII.)  
hem till hujet. När han på kvällen gick  
hem, mötte han "Hans jakt". Om denna se  
närmaste varct till H 28! När han fick se  
hundarna bröt han itu kakan och gav en  
halva åt vardera hunden. Efter en stund  
kom ryttaren fram efter hundarna och  
tackade torparen för att han givit hundar-  
na brödet. Men ryttaren försvann, men  
då upptäckte torparen, att hästen, som  
ryttaren red på, lappat en sko. Hästskon  
var av rent guld. Detta var tachet för att  
torparen givit hundarna brödet.

Denna historia, författad i genom loha-  
lising kan givas, har icke medtagits i varct  
till H 28 "Den vilda jakten".

Yrött har jag ej kunnat få uppgifter om några berättelser, som beröra bröder eller den helgd.

### XI. Faderätt och liknelse.

Om faderätt och liknelse är föga att meddela. Här särälv som på alla andra områden ha faderätten föga betydelse för allmogens vidkommende. Uttrycket: "Galt och blöd gör kinder röd" kan man få höra någon gång, men det är icke vanligt. Uttrycket 'brödhy' och 'brödstärk' förekomma icke. Ordet brödwulle (brösvüls) finns dock emot, och därmed menas det hull som någon skaffar sig genom lathet och övermätt på mat.

Ordet brödkraan (brökvän) med betydelsen mun finns även. Däremot förekommer knappast ordet 'kakstaden' eller liknande.

Om övriga ordstår är föga att med-  
dela, då samfliga här är så gott som okända.  
Ej heller förekomma några gätor om brödet.

Wägöt tal om att "bakingen har  
samlat", då en kvinna fått barn har icke  
förekommit.

Ordståven om att "ha rent mjöl i  
påren" och om att "kaka söker maka" före-  
komma stundom.

Som beständsdel i väcknamn förekommer  
aldrig ordet brod.

Ovanstående uppgifter beröra Ulrika  
och V. Hargi socknar inom resp. Västerviks och  
Västergötlands härad. Många  
av ovanstående uppgifter är lämnade av  
mina förfäldrar, födda resp 1878<sup>+</sup> och 1876.  
<sup>Kumlebyg.</sup>  
Har född i Ulrika mor född i Måla, Västra Harg

De uppgifter, som beröra kvarnförhållandena  
och malningen på gårds- och bykvarnarna  
samt därmed sammankringande förhållanden,  
ha till största delen lämnats av hemmansägaren  
Olof August Wiktorin, Teknöinge. V Harg, född i  
samma gård den 2 februari 1851 och bor allt  
där under hela sitt liv samt av hävamhant-  
landen Olof Jakob Karlsson i Yilla Emte-  
fall. Ulrika, född i Ulrika den 10 april 1872.

Vad de nutida förhållandena angår  
är de skildrade sådana jag själv haft till-  
fälle att se dem i mitt föräldrahem och  
annorstädes. De dialektala uttryckens om-  
fatta det språk, som jag själv fått lära och  
som jag hört talas i trakten.

Björksätter, Fagerhult. Uppmalkt den 30 nov. 1939.

Olof Karlsson

Född i Humlebäcken, Häggeby, Ulrika den 3 mars 1911

Detta svar har gjorts mycket ut förligare 145.  
än alla före gående, närmast på grund av  
de många på dialekt återgivna fraserna och  
uttrycken. På ett par ställen ha även många  
utvidgningar gjorts för att belysa under vilka  
förhållanden brödet skulle användas.

Beträffande verbbojningen har i re-  
gistet angivits olika bojningsformer, då  
skifflande bojning och olika accent fö-  
komma i dialekten. I perfektsalpositivets  
pluralform har grav accent uttalt, för  
2:a konjugationens pluralform trots att  
jag icke har vishet om humuvida detta  
är rätt eller ej.

Satsaccent har använts i alla på  
dialekt återgivna fraser, men då det är  
första gången jag använder satsaccent i

höre omfattning, är det ej obestrukt, att den-  
na accent flerstädes är felaktig. Understryk-  
ningar i rikspråksparerna har ej använts, då  
det gällt återgivande av flera rader eller sidor  
av rikspråktext.

146

Ytter om den fonetiska beteckningen  
har e använts som beteckning för kort  
e-ljud och a som beteckning för kort a-ljud  
i höre utsträckning än först. Trotsigen är  
dock dessa ej direkt fl. ty e är knappast  
obetonat i annan ställning än som slutvokal  
i ett flerstägt ord och a bli alltid riktigt  
klart i andra fall än då det står som slut-  
vokal eller då det i sammansatta ord står  
som sista vokal i den första sammansättnings-  
leden.

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

# Substantier

144

ark	Sing. obest.	g.	Sing. best.	Plur. obest.	Plur. best.
4	b <u>a</u> k	n	b <u>ä</u> ks <u>t</u>	b <u>a</u> k	b <u>ä</u> ka
47	b <u>ä</u> kk <b>ö</b> <sup>(s)</sup>	n	b <u>ä</u> kk( <sup>s</sup> )b <u>ö</u> <sup>t</sup>	b <u>ä</u> kk( <sup>s</sup> )b <u>ö</u> <sup>t</sup>	b <u>ä</u> kk( <sup>s</sup> )b <u>ö</u> <sup>ta</sup>
4	b <u>ä</u> ks	n	b <u>ä</u> ks <u>t</u>		
87	b <u>ä</u> ki <u>sl</u> åkan	n.	b <u>ä</u> ki <u>sl</u> åkan <u>s</u>	b <u>ä</u> ki <u>sl</u> åkan	b <u>ä</u> ki <u>sl</u> åkan <u>a</u>
4	b <u>ä</u> knuz	f.	b <u>ä</u> knuz <u>a</u>	b <u>ä</u> knuz <u>s</u> <sup>t</sup>	b <u>ä</u> knuz <u>s</u> <sup>ta</sup>
48	b <u>ä</u> ktt- <u>ög</u>	n.	b <u>ä</u> ktt- <u>ög</u> <sup>t</sup>	b <u>ä</u> ktt- <u>ög</u>	b <u>ä</u> ktt- <u>ög</u> a
34	b <u>ä</u> k( <sup>s</sup> )v <u>e</u>	m.	b <u>ä</u> k( <sup>s</sup> )v <u>en</u>		
129	b <u>ik</u> arbonat	n.	b <u>ik</u> arbonat <u>s</u>		
26	b <u>öt</u> n	m	b <u>öt</u> n	b <u>öt</u> ne	b <u>öt</u> na
46	bränre <u>nz</u>	m	bränre <u>nz</u> <u>n</u>	bränre <u>nz</u>	bränre <u>nz</u> <u>a</u>
70	bryggjärt	m	bryggjärt <u>n</u>		
46	bræpåna	f	bræpåna	bræpåns <u>t</u>	bræpåns <u>ta</u>
11	bro	n	bro <u>t</u>		
19	brøbit	m	brøbit <u>n</u>	brøbit <u>a</u>	brøbit <u>a</u>
104	brøbæns	n	brøbæns <u>t</u>	brøbæns	brøbæns <u>a</u>

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
 Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRICA  
 ÖGL.

Frgl. 16

Gubskantur

148

Ork	Sing. obst.	f.	Sing. best.	Plur. obst.	Plur. best.
17			bröföa		
20	brökänt	m	brökäntan	brökäntar	brökäntsta
49	brökävsl	m	brökävsn	brökävla	brökävla
104	bröspret	n	brösniſt	brösniſt	brösniſta
19	bröstjks	n	bröstjkeſt	bröstjks	bröstjka
57	brösæ	f	brösæa		
19	brösiva	f	brösiva	brösivat	brösivsta
19	brötvēt	m	brötvētsn	brötvēta	brötvēta
117	bäls	m	bälsn	bäla	bäla
153	büdny	m	büdnyz	büdny	büdnya
101	dägverkskäka	f	dägverkskäka	dägverkskäks	dägverkskästa
62	dēg	m	dēgon	dēga	dēga
61	dēgsprå	n	dēgspråh		
36	drag	n	drāgs		
36	ēlnuz	f.	ēlnuzza	ēlnuzat	ēlnuzsta

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Frgl. 16

Gubekarta

149

och	Yng. obst.	g.	Yng. best.	Plur. obst.	Plur. best.
61				färg_h_ol	färg_k_öra
134	fètpålt	m	fètpåltan	fètpålta	fètpålta
119	finbrö	n	finbröt		
119	finkåka	f	finkåka	finkåkst	finkåksra
102	flyhkåka	f	flyhkåka	flyhkåkst	flyhkåksra
113	frækkiss	m	frækkissen	frækkissa	frækkissa
96	form	m	formen		
2	frukt	f	frukta		
26	fölyss	n	fölyssat		
28	fölyssn_öl	n	fölyssnit		
28	fölyssastén	m	fölyssastén		
128	fönuz	f	fönuzia		
82	gåpsl	m	gåpsl	gåffa	gåffa
38	grö	f.	gröa	gröt	gröra
51	grësl	f.	grësla	grëslat	grëslora

on. acc.

Landsmålsarkivet Uppsala 13308

Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRUMA  
ÖGL.

Frgl. 16

Gubkantir

150

Ort	Sing. obst.	f.	Sing. best.	Plur. obst.	Plur. best.
133	grýnkåka	f.	grýnkåka	grýnkåkst	grýnkåkstra
44	hälstöt	n.	hälstöt	hälstöt	hälstra
57	hävrsbrö	n.	hävrsbröt		
79	høh	n.	høt	høh	høha
128	ingfåra	f.	ingfåra		
131	jæsmünkh	m.	jæsmünkh	jæsmünkh	jæsmünka
12	jæst	m.	jæsts		
79	kåka	f.	kåka	kåkst	kåksta
76	kåkämns	n.	kåkämnst	kåkämns	kåkämna
128	kané	m.	kanéls		
61	kådämma	f.	kådämma		acc.?
15	kråptræ	n.	kråptræt	kråptræs	kråptræna
60	krä	n.	kräst		
99	kräträn	f.	kräträn	krätränst	krätränsta
60	knösry	m.	knösryz	knösrye	knösrya

Landsmålsarkivet. Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

*Substantiv*

151

Ork	Sing. obst.	g.	Sing. best.	Plur. obst.	Plur. best.
110	knäksbrö	n	knäksbröt		
16	kökszka	f	kökszka	kökszkar	kökszkar
57	kän	n	känst	kän	köna
57	känbrö	n	kän bröt		
133	körvkaka	f	körvkaka	körvkäks	körvkäks
128	krans	m	krånsen	kråns	krånsa
115	krieglæ	f.	krieglæ	krieglær	krieglæra
53	krüs	m.	krüs		
128	krydnäcka	f	krydnäcka	krydnäckar	krydnäckar
112	küss	m	küss	küss	küss
19	käkkänt	m	käkkänt		
50	kävsl	m	kävsl		
87	lähan	m	lähanst	lähan	lähana
20	läkkänt	m	läkkänt		
112	lev	m	lev	lèva	lèva

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Frgl. 16

Ytterläntin

159

ekk	<u>Ying. obeh.</u>	g.	<u>Ying. best.</u>	<u>Plan. obeh.</u>	<u>Plan. best.</u>
11	limpa	f.	limpa	limpat	limposta
12	limp(ə)dēg	m	limp(ə)dēgon		
32	läcka	f.	läcka	läckat	läckra
29	lys läcka	f.	lys läcka	lys läckat	lys läckra
37	lög	m	lög	lögat	lögta
94	lökäke	f.	lökäka	lökäkst	lökäksra
116	längsköpe	f	längsköpa	längsköpst	längsköposta
133	mänkagrynsbindug	m.	mänkagrynsbindugen	-n. -e. -a	
12	mjöl	n	mjölat		
132	mjölk	f.	mjölk		
66	mjölkimp	m	mjölkimpon	mjölkimpse	mjölkimpsta
49	mjölkörde	f	mjölkörda	mjölkörds+	mjölkördsra
131	münkh	m	münkh	münkh	münkh
45	münkh <span style="font-size: small;">(ə)</span> pāne	f	münkh <span style="font-size: small;">(ə)</span> pāna	münkh <span style="font-size: small;">(ə)</span> pāns+	münkh <span style="font-size: small;">(ə)</span> pānsra
132	münkh <span style="font-size: small;">(ə)</span> pās	m	münkh <span style="font-size: small;">(ə)</span> pās	münkh <span style="font-size: small;">(ə)</span> pās+	münkh <span style="font-size: small;">(ə)</span> pāsra

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

	Ying. obst.	g.	Ying. best.	Plus. obst.	Plus. best.
31	märbän	n.	märbänst		
89	mat	n.	måtsłt	mat	måta
59	mæd	f.	mædə		
52	nag	m.	nägsn		
89	nägnuz	f.	nägnuzə	nägnuzst	nägnuzsta
40	nijpa	f.	nijpa	nijpst	nijpssta
133	pätk	m.	pätksn	pätkə	pältka
107	pält(s)brot	n.	pält(s)brot		
134	pältk(b)rosdieg	m.	pält(s)brosdigsn		
132	pämkaka	f.	pämkaka	pämkäksst	pämkäksra
11	pépsikaka	f.	pépsikaka	pépsikäksst	pépsikäksra
47	phat	m.	phatsn	phäte	phäta
132				phätsst	phätsra
133	pätabünden	m.	pätabünden; -e. -a		
132	päramünkh	m.	päramünkhon	päramünke	päramünkh

Landsmålsarkivet Uppsala 13303  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Ash	G.	Ying. best.	Plan. best.	Plan. best.
132 rägmärk	m	rägmärkən	rägmärkə	rägmärkha
133 risgrynsbädey	m	risgrynsbädeyən	-e	-a
12 rägbrot	n	rägbrot		
133 rämygökspänkaka		rämygökspänkaka		
131 ran		Ynnus och böjning ovissa.		
67 saffran	n	saffrans t		
11 sirapsbro	n	sirapsbröt		
89 sirapslev	m	sirapslevən	sirapslevə	sirapsleva
98 skörpa	f.	skörpa	skörpat	skörpta
88 skräpskaka	f	skräpskaka		
114 skäkkaka	f	skäkkaka	skäkkakst+	skäkkaksta
101 smäkkaka	f	smäkkaka	smäkkakst+	smäkkaksta
62 smek	m	smélsən		
129 smäbro	n	smäbröt		
129 smäkkaks	f.	smäkkaka	smäkkakst+	smäkkaksta

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

# Substantiv

155

Uth. Sing. obest.	J.	Sing. best.	Plur. obest.	Plur. best.
128 smäkrig <sup>ka</sup>	f	smäkrig <sup>ga</sup>	smäkrig <sup>er</sup>	smäkrig <sup>era</sup>
115 smäke	f	smäke	smäk <sup>er</sup>	smäk <sup>era</sup>
78 säksföp	m	säksföpn	säksföp <sup>er</sup>	säksföpa
79 söfslök	n	söfslök <sup>t</sup>	söfslök <sup>k</sup>	söfslök <sup>a</sup>
39 söpsl	m	söpsl	söpla	söpla
39 söplsbar	n	söplsbar <sup>t</sup>		
32 spisskhäl	f	spisskhäl <sup>a</sup>		
34 spissalvē	m	spissalvēn		
15 stötl	m	stötl	stölla	stölla
12 riudeq	m	riudeq <sup>s n</sup>		
22			sädst	sädsta
98 siva	f	siva	sivat	sivsta
88 sötfäks	m	sötfäks <sup>n</sup>		
117 trintskörpe	f	trintskörpa	trintskörpst	trintskörpst
129 tät <sup>e</sup>	f	tät <sup>a</sup>	tät <sup>er</sup>	tät <sup>era</sup>

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frg. 16

Ytterpartier

156

Uth. Ying. Ober.	I. Ying. best.	Plur. Ober.	Plur. best.
34 <u>unz</u>	m <u>ünzən</u>	<u>ünz</u> ne	<u>ünz</u> na
26 <u>ünzs</u> män	m <u>ünzs</u> män		
39 <u>ünzs</u> öpsel	m <u>ünzs</u> öpsel	<u>ünz</u> zöpla	<u>ünz</u> zöpla
82 <u>ünsz</u> ia	f <u>ünsz</u> ia		
<u>ünsz</u> härspe	f <u>ünsz</u> härspe		
243 <u>ünser</u> värm	m <u>ünser</u> värm		
74 <u>üttbäk</u> ny	f <u>üttbäk</u> ny		
26 <u>värv</u>	n <u>värv</u> ost		
44 <u>väfsljän</u>	n <u>väfsljän</u> st <u>väflsjän</u>	<u>väflsjän</u> a	
131 <u>väflla</u>	f <u>väflla</u>	<u>väfls</u> t	<u>väflora</u>
34 <u>ve</u>	n <u>ven</u>		
11 <u>vets br</u> -ö	n <u>vets br</u> öt		
132 <u>vets myez</u> mäng h	m <u>vets myez</u> mäng ha n		
32 <u>värms</u>	m <u>värms</u> n		
120 <u>vöfbr</u> ö	n <u>vöfbr</u> öt		

Landsmålsarkivet. Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

Yubstautur

157

stck	Yng. obest.	f.	Yng. best.	Plur. obest.	Plur. best.
62	äggröta	f	äggröta		
130	äplesbröd	n	äplesbröd		
130	äpleskäka	f	äpleskäka	äpleskäks +	äpleskäksra
82	övasia	f	övasia		
	övasköpta	f	övasköpta		
	övaråems	m	övaråemman		

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

## Adjektiv

## Obestånd kongruensföjning

urk.	orsk.	F. un.	V. un.	Plur.
34	ängflänt	ängflän	ängflänt	ängflän
42	bråbäckst	bråbäkt	bråbäkt	bråbäkta
62	brändst	brænd	brank	brända
18	brölösst	brölös		brölösa
62	dègest	dègu	dèget	dègne
	åtsibäckst	åtsrbäkt	åtsrbäkt	åtsrbäkta
12	fæd'est	fædr	fædet	fædra
42	förbäckst	förbäkt	förbäkt	förbäkta
93	grësstötst	grësstöt	grësstöt	grësstöta
12	grövst	grøv	grøft	grøve
62	hëfst	het	het	hëta
69	jämst	jäm	jämt	jämna
71	jälpsämsst	jälpsäm	jälpsamt	jälpsäma
42	jämnst	jamm	jamt	jämna

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson 1939. V. HARG ULRIKA  
ÖGL

Adjektiv.Obestämd kongruensbejning.

stk.	Mark.	Fun.	Plur.	Värfr.
100	jònombåkt	jònombåkt	jònombåkt	jònombåkte
63	khòtst	khòt	khòtst	khòtta
66	lärpst	lärpi	lärpst	lärpta
20	møghst	møgh	møghst	møgha
20	nýbåkt	nýbåkt	nýbåkt	nýbåkta
100	pàfålsn	pàfålsn	pàfåls	pàfålne
18	rålösat	rålös	rålös	rålösa
99	sköpliupsn	sköpliupsn	sköpliupsn	sköpliupsna
58	stöt	stöt	stöt	stöte
36	sut	sut	sut	süte
40	svålst	svåh	svåf	svåha
43	svèvåmnst	svèvåm	svèvåmst	svèvåmse
58	sådist	sådi	sådit	sådla
36	tögst	tög	töt	töga

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

AdjektivObestämd konjugationsböjning.

<u>Mark.</u>	<u>T. en.</u>	<u>Vent.</u>	<u>Plur.</u>
100 <u>önsrbäkt</u>	<u>önsrbäkt</u>	<u>önsrbäkt</u>	<u>önsrbäkta</u>
2 <u>värmet</u>	<u>varm</u>	<u>varmt</u>	<u>värme</u>
11 <u>vänlist</u>	<u>vänli</u>	<u>vänlit</u>	<u>vänlie</u>
100 <sup>99</sup> <u>vätbürgen</u>	<u>vätbürgen</u>	<u>vätbürgat</u>	<u>vätbürgna</u>
20 <u>knäles</u>	<u>knäll</u>	<u>knälit</u>	<u>knälle</u>

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL,

## Verb

161

Arb Infinitiv.	Pres. ind.	Temp. ind.	Supinum.
1 baka	bäkter	bäktes	bäkter
baka	bäkter	bäktes	bäkt
74 baka ut	bäkter ut	bäktes ut	bäkter ut
baka ut	bäkter ut	bäktes ut	bäkt ut
87 bre över	breder över	breder över	breder över
88 bruna ut	brunst ut	bran ut	brunst ut
40 bränka	bränker	bränktes	bränket
bränka	bränker	bränktes	bränkt
107 bryta á	bryter á	brot á	brust á
3 böna	bönerat	bönts	bont
4 böna in	bönerat in	bönts in	bont in
62 dèga	dègar	dègads	dèget
37 flåsa	flåser	flåses	flåset
flåsa	flåser	flåsts	flåst
79 flytta	flyttar	flyts	flyt

Landsmålsarkivet. Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

Frgl. 16

## Verb

Perfekt particip.

n.

och m.			pl.
1 båkade+	båkad	båkat	båkads
båkt+	båkt	båkt	båkte
74 utbåkade+	utbåkad	utbåket	utbåkds
utbåkt+	utbåkt	utbåkt	utbåkta
87 överbred+	överbred	överbret	överbreda
38 utbrunnen	utbrunnen	utbrunst	utbrunne
107 åbruttsn	åbruttsn	åbrutst	åbrutna
3 bönt+	bönt	bönts	bönta
4 utbönt+	utbönt	utbönt	utbönta
79 flykt+	flykt	flykt	flycta

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

## Verb

3  
164

Urh	Infinitiv	Pres. ind.	Temp. ind.	Supinum
69	fǣzka <u>sp</u>	fǣzkar <u>sp</u>	fǣzkheds <u>sp</u>	fǣzhat <u>sp</u>
40	grø	grøt	grøds	grøt
107	hǣne	hǣnet	hǣnads	hǣnet
76	hantéra	hantérat	hantérads	hantérat
87	hǣza <u>sp</u>	hǣzat <u>sp</u>	hǣzds <u>sp</u>	hǣzt <u>sp</u>
99	hǣva <u>sp</u>	hǣvst <u>sp</u>	hǣvds <u>sp</u>	hǣft <u>sp</u>
66	jǣse	jǣsat	jǣsts	jǣst
67	jǣse <u>sp</u>	jǣsat <u>sp</u>	jǣsts <u>sp</u>	jǣst <u>sp</u>
63	jø̄re	jø̄t	jø̄ds	jø̄t
65	jø̄ra <u>sp</u>	jø̄r <u>sp</u>	jø̄ds <u>sp</u>	jø̄f <u>sp</u>
67	jø̄z	jø̄z	jø̄dzas	jø̄z
40	kaste in	kastar in	kastads in	kastat in
50	krapa uit	krapet uit	krapeds uit	krapet uit
34	krīpa	krīpst	krīpov	krīpust
15	knø̄g	knø̄t	knø̄ds	knø̄t

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRİKA  
ÖGL.

## Verb

Cth	m	Perfkt f.	particip n.	pl.
69	öpfärgadat	öpfärgad	öpfärgat	öpfärgads
107	hängadat	hängad	hängat	hängds
76	hantéradat	hantérad	hantérat	hantérsds
87	öphängdat	öphängd	öphängt	öphängda
99	öphändat	öphänd	öphäft	öphände
66	jäst	jæst	jast	jästa
67	öpjäst	öp jæst	öpjæst	öpjästa
63	jöd	jæd	jot	jöd
65	öpjöd	öpjæd	öpjöt	öpjöda
67	inkästdat	inkästed	inkästet	inkästsds
40	inkästdat	inkästad	inkästet	inkästsds
50	ärkhängedat	ärkhängad	ärkhängat	ärkhängds
34	kluvna	kluvna	kluvst	kluvnna
15	knödat	knöd	knöt	knöda

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRICA  
ÖGL.

## Yrke

165

Cok	Infinitiv	Pres. ind	Imp. ind	Supinum
66	kne <i>z</i>	kne <i>z</i>	kne <u>ds</u> i	kne <i>z</i>
36	kö <i>ba</i>	kö <i>ba</i>	kö <i>ba</i> ds	kö <i>ba</i> et
36	kö <i>ba</i>	kö <i>ba</i> t	kö <i>ba</i> s	kö <i>ba</i>
3	kö <i>ba</i> cháp	kö <i>ba</i> cháp	kö <i>ba</i> ds cháp	kö <i>ba</i> cháp
79	kri <i>us</i> a	kri <i>us</i> at	kri <i>us</i> ads	kri <i>us</i> et
36	lä <i>ga</i>	lä <i>ga</i> t	lä <i>ga</i> ds	lä <i>ga</i> t
	lä <i>ga</i>	lä <i>ga</i> st	lä <i>ga</i> ds	lä <i>ga</i> t
71	lä <i>na</i>	lä <i>na</i> t	lä <i>na</i> s	lä <i>na</i> t
27	ly <i>sa</i>	ly <i>ss</i> at	ly <i>ss</i> ts	ly <i>st</i>
12	lä <i>ga</i> i	lä <i>ga</i> rt i	lä <i>ga</i> i	läkt i
35	lä <i>ga</i> in	lä <i>ga</i> rt in	lä <i>ga</i> in	läkt in
107	lä <i>ga</i> né <i>r</i>	lä <i>ga</i> mé <i>t</i>	lä <i>ga</i> né <i>r</i>	läkt né <i>r</i>
25	lä <i>ga</i> ó <i>p</i>	lä <i>ga</i> rt ó <i>p</i>	lä <i>ga</i> ó <i>p</i>	läkt ó <i>p</i>
107	mjuk <i>ka</i> ó <i>p</i>	mjuk <i>ka</i> rt ó <i>p</i>	mjuk <u>ka</u> ds ó <i>p</i>	mjuk <i>ka</i> ó <i>p</i>
79	mjö <i>la</i>	mjö <i>la</i> rs	mjö <i>la</i> ds	mjö <i>la</i> et

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

## Verb

## Perfekt particip.

ark	m.	f.	n.
64	<u>iknöd</u> s	<u>iknöd</u>	<u>iknöd</u> t
36	<u>köt</u> ed	<u>köt</u> ad	<u>köt</u> at
3	<u>chöpkök</u> ed	<u>chöpkök</u> ad	<u>chöpkök</u> at
79	<u>kri</u> ssed	<u>kri</u> ssad	<u>kri</u> ssat
71	<u>länt</u> s	<u>lant</u>	<u>lant</u>
27	<u>lyst</u> s	<u>lyst</u>	<u>lyst</u>
12	<u>iläg</u> ds	<u>iläg</u> d	<u>iläkt</u>
35	<u>inläg</u> ds	<u>inläg</u> d	<u>inläkt</u>
107	<u>näf</u> agds	<u>näf</u> agd	<u>näf</u> akt
75	<u>öpläg</u> ds	<u>öpläg</u> d	<u>öpläkt</u>
107	<u>öpmjuk</u> ed	<u>öpmjuk</u> ed	<u>öpmjuk</u> at
79	<u>mjöb</u> ed	<u>mjöb</u> ed	<u>mjöbat</u>

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

## Verb

Ork	Infinitiv	Pres. ind.	Imp. ind	Yapinum
19	müla	mület	müle <u>ds</u>	mület
107	mögla	möglet	mög <u>heds</u>	möglet
79	näga	näget	näge <u>ds</u>	näget
38	rake ikriz	rak <u>et</u> ikriz	rak <u>ads</u> ikriz	rak <u>et</u> ikriz
	rake ikriz	rak <u>et</u> ikriz	rak <u>to</u> ikriz	rak <u>et</u> ikriz
36	ryka	ryk <u>et</u>	ryk <u>oh</u>	ryks +
	ryka	ryk <u>et</u>	ryk <u>ts</u>	rykt
15	röte	r <u>ot</u>	r <u>öd</u> s	r <u>öt</u>
40	pröva	prö <u>vat</u>	pröv <u>ads</u>	pröv <u>at</u>
	pröva	prö <u>vast</u>	pröv <u>uds</u>	pröff
60	sämmäla	sämm <u>äl</u>	sämm <u>mäds</u>	sämm <u>mäf</u>
12	skåla	skå <u>let</u>	skå <u>le<u>ds</u></u>	skå <u>let</u>
	skåla	skå <u>let</u>	skå <u>lds</u>	skalt
15	skåla öp	skå <u>let</u> öp	skå <u>le<u>ds</u></u> öp	skå <u>let</u> öp
	skåla öp	skå <u>let</u> öp	skå <u>lds</u> öp	skalt öp

Landsmålsarkivet. Uppsala 13308  
 Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
 ÖGL.

## Verb

168

öök m

Pusfukt  
f.particip.  
n.

pl.

107 mögledst

mögled

möglet

möglads

79 nägedst

näged

näget

nägds

38 kriñgråkeds

kriñgråked

kriñgråket

kriñgråks

kriñgråktst

kriñgråkt

kriñgråkt

kriñgråkta

15 röd<sup>a</sup>st

röd

rot

röda

40 pröveds<sup>a</sup>

pröved

prövet

prövs

prövd<sup>a</sup>

prövd

prövt

prövda

60 sàmmás<sup>a</sup>nsàmmás<sup>a</sup>n

sàmmast

sàmmáde

12 shäld<sup>a</sup>st

shäld

shälet

shälds

shäld<sup>a</sup>st

shäld

shalt

shällda

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
 Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRICA  
 ÖGL.

Frgl. 16

Infinitiv	Pres. ind.	Imp. ind.	Supinum.
39 gläkna	gläknat	gläknads	gläknat
41 sopas ut	sopat ut	sopads ut	sopat ut
60 spätsa	spätsat	spätsads	spätsat
15 stampa ihop	stampsat ihop	stampsads ihop	stampsat ihop
2 stekta	stekst	stekts	stekt
79 stro ut	stro ut	strods ut	stro ut
79 sta	stat	sto	stat
60 ståta	ståtar	ståtads	ståtar
32 stænza yán	stænzat yán	stænzs yán	stænzt yán
63 stoppa	stopst	stopts	stoppt
93 svänja	svänjar	svänjads	svänjet
41 svanya á	svanat á	wanads á	svanat á
83 säta	sätsat	säts	sat
32 säta för	sätsat för	säts för	sat för
93 säta in	sätsat in	säts in	sat in

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson. 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Verb

Burstt  
f.  
particip  
n.

pt.

m			
39	<u>gläknads</u> t	<u>gläknad</u>	<u>gläknat</u>
41	<u>utsöpads</u> t	<u>utsöped</u>	<u>utsöpat</u>
60			<u>spässad</u>
15	<u>chörstamped</u> t		
2	stekts	stekt	stekta
79	<u>utsfröds</u> t	<u>utsfröd</u>	<u>utsfröt</u>
79			<u>utsfröda</u>
68			<u>stäsas</u>
32	yänstängds	yänstängd	yänstängt
63	stoppts	stoppt	stoppta
93	sväneds	sväned	wänat
41	åsväneds	åsväned	åsvänat
32	fögäts	fögät	fögåt
93	insätts	insät	intät

## Vok

ark	Infinitiv	Pres. ind.	Imp. ind.	Supinum.
98	sæta	sæt	sædə	sæt
	sæte	sæt	skæt	skæt <sup>1</sup>
98	sæta stū	sæt stū	sæds stū	sæt stū
	sæte stū	sæt stū	skæt stū	skæst stū
36	ta	ta	ta	täyst
79	ta á	tar á	ta á	täyst á
87	ta frám	tar frám	ta frám	täyst frám
107	ta né	ta né	ta né	täyst né
51	ta út	tar út	ta út	täyst út
	ta út	tar út	ta út	täyst út
2	törka	törkar	törkads	törkät
	törka	törkar	törkta	törkt
76	tröla út	trölet út	trölds út	trölat út
	tröla út	trölet út	trölds út	trölat út
27	trä in	trä in	träds in	träet in

Landsmålsarkivet. Uppsala 13308  
 Axel Karlsson. 1939. V. HARGULRIKA  
 ÖGL. Frgl. 16

## Verb

Art.	m.	Prefekt posticip. p.	n.	pl.
98	säder	sæd	sæt	sæde
	skärta	skærtan	skærst	skærene
98	stisäder	stisæd	stisæt	stisæda
	stiskärta	stiskærtan	stiskærst	stiskærene
79	åtäjsn	åtäjsn	åtäjst	åtäjne
87	främåtäjsn	främåtäjsn	främåtäjst	främåtäjne
107	nätäjsn	nätäjsn	nätäjst	nätäjne
51	intäjsn	intäjsn	intäjst	intäjst = taga ut
	utläjsn	utläjsn	utläjst	utläjst = taga ut ur
9	törkeds+	törkad	törket	törkəds
	Denna form förekommer bsp. ytter avtorkning och endast i sammansättning.			
76	intrikads+	intriked	intrikit	intrikads+
	intifilda+			intifilda
27	inträder	intræd	intrækt	intræde

## Verb.

173.

och Infinitiv	Pres. ind.	Imp. ind.	Supinum
34 tæne i	tæn <u>s</u> t i	tæn <u>d</u> s i	tænt i
27 tæne på	tæn <u>s</u> t på	tæn <u>d</u> s på	tænt på
34 tæne óp	tæn <u>s</u> t óp	tæn <u>d</u> s óp	tænt óp
29 værve óm	værv <u>e</u> óm	væd <u>e</u> óm	væt óm

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
ÖGL.

Frgl. 16

174.

Art	m.	f.	Ytter Dansk partip. n.	ne.
34	<u>itåndat</u>		<u>itånt</u>	<u>itånda</u>
27	<u>påtåndat</u>	<u>påtånd</u>	<u>påtånt</u>	<u>påtånde</u>
29	<u>ömvädat</u>	<u>ömväd</u>	<u>ömväet</u>	<u>ömväda</u>

Landsmålsarkivet Uppsala 13308  
 Axel Karlsson, 1939. V. HARG, ULRIKA  
 ÖGL.

Frgl. 16