

1481:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

VÄRMLAND

Arvika lfs

17/9 1927

Nilsson, Dagny, 1927

Svar på ULMA:s frågelista 16 Bakning

15 bl.4:o

1 " " teckn.

1481:1

X Exc.för ordreg.april 1952  
av J.Jacobsson

# Bakning.

## 1. Allmänt.

Verbet taka töjs inf bäka; imp. ja bäka; perf. ja ha bäka. Bak heter bäking f. ut betyder järns arbetet att taka. Husmodern i gårdens skötte om takningen med hjälp av gårdens övriga kvinnor. Männen deltog aldrig i takningen, ut inte heller förekommens bak. Gårdens från gård litt gård.

De stora teunbröd taken ägde rum bröd ut vär. Mjukt bröd takade man, vär det föll rig.

deg heter deg m. ut degig heter degi. Några maträtter med vann på -deg har jag ej hört talas om. Däremot har jag hört talas om något, som kallas läfs f., som gördes av rågnmjöl

acc. och kom-  
titet önskar!

x / Har bakat det  
i maten mig och  
i plattor?

Landsm. Upps. 1461:1

D. Nilsson. 1927, AF VIK A

VRML. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrm

uh potatis utan tillsats av jäst uh  
som gräddades i stekpannan över el-  
den.

Bröd heter brö n., uh jag tror  
att därmed menas allt slags bröd både  
hårt uh mjukt. Ett brödstycke kallas  
bröbet<sup>en</sup> m eller om det är skuret  
av en limpa bröfs<sup>en</sup> f. En mycket  
liten mängd bröd kallas brösm<sup>en</sup> s<sup>en</sup> f.  
Med bulle (bulla f.) menas van-  
ligen de runda recbullarna. De av-  
länga bröd som gjordes av grovre  
mjöl kallas limpor f. Med käks<sup>en</sup> f  
eller brökä<sup>ks</sup> f menas antingen en  
kaka av det tunnare hårda brödet  
eller nsi en kaka av grovt, mjukt  
bröd.

Konstigt!

Var brödet till?

Konst?

Landsm. Upps. 1481:1  
D. Nilsson. 1927. AF. VIKÅ  
VRML. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrm

## 2. Material

Till det vanliga vardagsbrödet användes sammalt rågmjöl och toppsträtt havremjöl. Vetebröd togs också och användes att bjuda fram maude på och vid helgerna. Korn har däremot inte använts till bröd. Det odlas föga på orten och användes blott till malt och gryn. Korn kallas bygg. Utgående från de vanliga siderslagens namn fick man röglöp, hävar bröd, vetebröd och ~~blän~~ bröd. Det renare gjordes av havremjöl och rågmjöl samt potatis.

skall väl vara 9 (eller 8)

x0

Det material varav bröd togs kallas bröverken. Utom siderslagen användes till bröd också potatis och för mycket länge redan ären tack.

Landsm. Upps. 1481:1  
D. Nilsson. 1927. ARVIKA  
VRML. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrm

Verbet jäsa heter i inf. jäst; imp  
jästs; perf ha fast. Med fast m.  
 menas den jäst man fick när man  
 byggde dricka. Den förvärades flytande  
 i ett tillslutet träkärl (träbott). I  
 den lades ett degs omno d. r. s. en deg-  
 klump som var lagom stor till en  
 kaka. I de gärdar, där man ej hade  
 råd att bygga dricka, fick man lov  
 att tugga jäst från bättre bemedlade  
 gärdar, ut när järten var hem, skulle  
 man om man måste passera över  
 enäck kasta i ett kol, för eljest  
 blev järten skämd ut dy ingenting till.  
 Husmodern såg på degen när den var  
 färdigjort (ör jäst) ut te hörde inte  
 prova det på något annat sätt.

/Hems inte ut-  
 taber tre-?

/tänklodigt!  
 av deks-

Landsm. Upps. 1481:1  
 D. Nilsson 1927, AF VIK A  
 VRML. Frgl. 16

Följande kryddor användes

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrm

vid takningen: auis, fänköl, kummin  
 (kōman) rört (vörtor), rassla ut lingen.  
 Med lillbats av lingen gjorde man  
 ett sorts bröd som kallades stomp. Man  
 tog en degbit (et<sup>1</sup> brö<sup>2</sup> om en) och ried  
 in lingen och stekte gräddade det  
 redan som en vanlig mjukt kaka.

1/2" Q alldeles  
 säkert? Inte 8  
 eller 9(8)?

2/3" det verkar  
 långt?

3. Vid takningen använda redskap.

Man tokade i köket (kōrvon) i  
 den egentliga sagsman visste inget  
 ting om takhäll men en 92-årig gum-  
 ma berättade att man vid tak av häre-  
 bröd använde en viskav takhäll, som  
 placerades över elden.

Bakugren kallas bak om en  
 eller bara om en. Bakugns tälne  
 (oms t st om en) består av tegel eller tälj-  
 sten och var slät som golvet. Uppel-

Landsm. Upps. 1481:1  
 D. Nilsson. 1927. A.F.V.I.K.A

VRML. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrm

ningen skedde i samma rum som brödet  
 gräddades, ut man eldade med kast<sup>re</sup>.  
 (kast<sup>re</sup> m.) Under järns gräddningen  
 (st<sup>ä</sup>cker<sup>g</sup>a) eldade man i lyshålet (lys-  
 t<sup>g</sup> r<sup>o</sup> n) med finluggen granred för att  
 brödet skulle bli gräddat också på  
 översidan. Bakugnen hade alltså två  
 öppningar på framsidan dels den egent-  
 liga bakugns öppningen ut till lyshålet.  
 Man provade temperaturen i ugnen  
 genom att pro<sup>g</sup>grädda en kaka. Var  
 ugnen då för varm slängde man in  
 en näve grovt salt.

Träg kallas tr<sup>g</sup> m. Det var alltså  
 arslängt. Mycket gamla träg är ofta  
 urholkade ut en enda stam men de  
 yngre är la<sup>g</sup>ade ihop av trädet.  
 Bakbord användes vanligen inte.

1919  
 Landsm. Upps. 1481:1  
 D. Nilsson. 1927. A. F. VIKÅ  
 VRML. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrml

Man tokade på det reuskuade takbo-  
det eller på en särskild takskiva, som  
var lagd ovanpå detta och som Toys  
ut näi man inte tokade.

1/2.11

Vid takningen användes dels en  
slät karle och dels en kruskarle  
(kruskarle m.). Den senare vid tunn-  
brödbakningen. För att skära isär brö-  
ämnena användes en degspade av järn.  
För att plocka kakor använde man  
dels en vanlig pick (pick m.) och dels  
en rullpick (rullpick m.) I stället för  
att plocka det mjuka brödet brukade  
man stundom in dela det i rutor  
med ett så särskilt redskap som  
kallas knuck. Denna bestod av ett lag-  
gigt stålblad förenat med handtag.  
(Se teckning!)

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrml

Teckn. s. 16.

Landsm. Upps. 1481:1  
D. Nilsson. 1927. ARVIKA  
VRML. Frgl. 16



För att göra den eggen för gräv-  
ningen använde man en glödraka  
grödraka f försedd med ett långt  
skäp och en sopa (söpa f) av tall-  
ris också den försedd med ett långt  
skäp. För att skjuta in brödet i  
eggen användes ett redskap som kalla-  
des skäst f j s f. Det var runt och  
ungefär lika stort som en brödkaka  
och försedd med ett långt skäp. Det  
var av trä. För att ta ut brödet ur eg-  
gen använde man ett redskap, som  
hette grejsal f. Detta var också av trä  
och försedd med ett långt skäp men  
var g runt utan rektangulärt med den  
kort sidan som var motsatt skäpet något  
rundad. För att göra hålet i kakan an-  
vände man ett brödhorn (brödhorn)

acc rik kavat!

x) gräst ob!

ob!

Landsm. Upps. 1481:1  
D. Nilsson. 1927. AR VIK

VRML. Frgl. 16

acc rik kavat!

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrml

skn. 6-16

skn. p. 16

4. Det vanliga brödet och dess bakning.

Om man var tillfälligt <sup>1</sup> b. 12  
brödlös kunde man antingen göra s. k.  
löfsa, vars beredning jag följt beskri-  
vit, eller också en s. k. k<sup>1</sup>st<sup>1</sup> b<sup>1</sup>ll<sup>1</sup> f. <sup>1</sup> k<sup>1</sup>st<sup>1</sup> b<sup>1</sup>ll<sup>1</sup> f.

Denna gjordes av skrämjöl och grädda-  
des på glöken i spisen.  
I vardagslag användes r<sup>1</sup>g<sup>1</sup> b<sup>1</sup>rd<sup>1</sup>,  
br<sup>1</sup>an b<sup>1</sup>rd<sup>1</sup> och hav<sup>1</sup>or b<sup>1</sup>rd<sup>1</sup>. Till havrebröd  
sättes degen av v<sup>1</sup>is v<sup>1</sup>l<sup>1</sup>en och det  
jästes ej. Det bakades mycket tunt.

Blandbrödet gjordes av rågmjöl,  
skrämjöl och potatis. Potatisen koka-  
des, skalades och maldes l<sup>1</sup>gen fö<sup>1</sup>re bak-  
ningen på en särskild kr<sup>1</sup>an (f<sup>1</sup>ör ap<sup>1</sup>tr<sup>1</sup>-  
kr<sup>1</sup>an f.) (se fotografi) och degen sättes  
på kr<sup>1</sup>allen (de k<sup>1</sup>ns d<sup>1</sup> på kv<sup>1</sup>äl<sup>1</sup>) i  
baktr<sup>1</sup>äget. På kr<sup>1</sup>allen hade man också

k<sup>1</sup>st<sup>1</sup> b<sup>1</sup>ll<sup>1</sup> f.

kv<sup>1</sup>äl

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrm

foto se  
acc. 1481:2

Landsm. Upps. 1481:1  
D. Nilsson. 1927. A. F. VIKÅ

VRML. Frgl. 16'

i jätten ut då saltades ären degen.  
 På smorgonen gjordes man opp degen  
 med om den ut lät den stå att jäsa.  
 Därpå skulle den tåkas ut. Man dela-  
 de då upp den stora degen i mindre  
 delar ut med hjälp av degspaden  
 skar man av bitar som var lagom  
 stora för en kaka. Dessa kallades  
 brödamnen (brödamns r.) Brödamne-  
 na klappades <sup>ut</sup> med händerna  
 ut kavlades i samma <sup>slags</sup> mjöl, som  
 degen var gjord av. Man kavlade  
 fram ut tillbaka över den blivande  
 kakan alltunder det man med han-  
 den lät den glida runt så att den  
 skulle bli jämn ut fin i kanten  
 och rund i formen. De enkla kakorna  
 gjordes ungefär halvtvåns tjocka ut så

vidt att de voro lagoma för tskugus-  
 tollnen kakorna pickades eller behand-  
 lades med den jämt omblade kuckon.<sup>1/2</sup>  
 Hålet i kakan gjordes med ett bröd-  
 horn ut vanligen mitt i kakan.  
 När det gällde rågrödet kunde  
 det dock hända att man gjorde  
 hålet i kanten, ut det mjuka brödet,  
 som behandlades med kuckon hade  
 inget hål alls.

Veibet grödda användes  
 knappast i Värmland. Man säger  
 att man steker både bröd ut pann-  
 kaka. Brödet gröddades blott på en  
 sida. Värmen från lyshålet gjordes  
 det mycket brunt på översidan. Brö-  
 degen som blev kvar i träget ut  
 på veibet gjordes som s.k. kuckor.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrml

Landsm. Upps. 1481:1  
 D. Nilsson. 1927. ~~XXXXXX~~ ARVIKA I fs  
 Frgl. 16 VRML.

kaks. Det <sup>tunna</sup> brödet placerades  
 på ett s. k. takjal: kökstaket  
 för att torra ut sedan hängdes  
 brödspellen ut i stolpsorden (stopp-  
 boa f.) Ofta fyllde brödet en fem-  
 sel spelt. Det mjuka brödet förvarades  
 i ett övertäckt baktråg.

1/2 genus?

[Händ!]

3/4.9.

Tunnbrödet bakades dels med  
 dels utan potatis tillsats. I havrebrödet  
 fanns ej potatis. Däremot i bland-  
 brödet. Potatisen "skalades", kokades  
 ut smaldes dagen före bakningen  
 på en s. k. jättopp & krydd. Denna  
 var av trä. Se för övrigt fotografiet!  
 Hven mjölet, jästen ut sellet tillsattes  
 dagen före baket.

3. Kompl. 1955: läk jäl, n.; ordet ej närmare bekant; anordningen  
under teket hette ammars epet, n., när det gällde en stång för  
pig.

5. Vid speciella tillfällen tåkat bröd.

a. Nödbröd

Om nödbrodet har det varit mycket svårt att få upplysning, då de som var med om att tåka ut äta det i allmänhet äro döda för länge sedan. De nu levande gamla äro ha blott hört det ontalas ut kunna i allmänhet ej ge några detaljerade beskrifningar av hur det beredes. En av socknens alla äldsta invånare, den nu 92-åriga prästen Libelius hade hört sin mor säga att man i Nordmark under nödåren 1810-14 gjorde bröd av bjötkark som man torkade ut malde på handkvarn. Troligt andra uppgifter var det tallen som fick stå

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrm

Landsm. Upps. 1481:1  
 D. Nilsson. 1927. XXXX  
 ARVIKA I fs  
 Frgl. 16 VRML.

till tjänst med varken. Man tog då  
den tjocka varken nere på Tallstam-  
maena, torkade ut smalde den ut  
använde den att dryga ut det  
knappa mjölet med. Av bakmjölet  
togs det tunnbröd.

### b. Högstids bröd

Vid julen ut de andra stora helgerna  
använde man åtminstone i de större  
gårdarna mjukt, gott bröd. Vord limpan  
var en specialitet för julen. Vid julen  
togs också veltbröd ut små kakor.

Småkaka skulle ges åt  
de närmaste grannarna, när man  
hade bakat. Åtminstone var detta sed  
i mer fiskostiga gårdar.

Landsm. Upps. 1481:1

D. Nilsson. 1927  
Frgl. 16

VRML. XXXX ARVIKA  
VRML.



Minna förmånsta sagdsman är  
 hemmansägare änkan fru Kristina  
 Persson född 1846 i Höjvatta och  
 bosatt under hela sitt liv i Mell-  
 byn och Höjvatta båda belägna inom  
 Briviks landsförsamling och hemmans-  
 ägaren herr Axel Gerdén född 1875  
 i Mötterns Briviks landsförsamling  
 och bosatt där under hela sitt  
 liv. —

Samma tecken ha använts för  
 både främre och bakre g och k då  
 jag funnit det värt att skilja  
 dem åt.

Vid kontrollunders. sommaren 1955 anlätades som meddelare:

- Agnis Jakobsson, Kärksnössen, of. 9/1 1882.
- Anna Gerdén, Möttern, of. 2/15 1878

(A.J.)  
 (A.G.) / J. Jacobson

Landsm. Upps. 1481:1  
 D. Nilsson. 1927. ARVIKA  
 VRML.

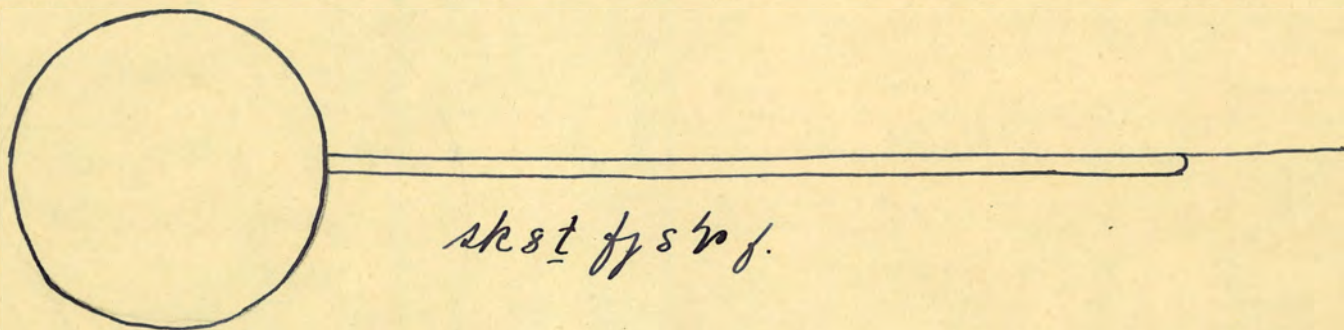
Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 1481:1, D. Nilsson, Vrm



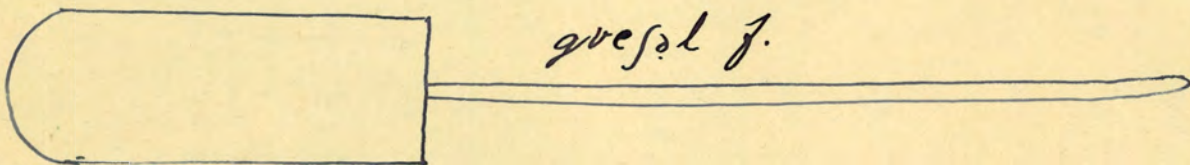
kuck on.



njuk bñdskaka  
behandlad med kuck.



skst f s b f.



gvesal f.

Landsm. Upps. 1481:1

D. Nilsson. 1927. ARVIKA  
VRML.

Frel. 16