

18588

DALSLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Värvik

3/1 1947

Skoog, Assgerd, 1946

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

10 bl.4:o

18588

P. Eric. OSD

bäka (baka) användes om brödet tillredning, inte om gräddningen. Ordet kan också användas i uttrycken: bäka ryggen mot käckäramen (värma ryggen mot käckelugnen), sätra båkär och regn (solen gassar, så att det blir regn), sätra båkär (solen gassar).

bäking betecknar arbetet att baka. Den kvantitet bröd, som bakas på en gång, kallas bak. Då blir nya bäking idä (det blir ingen bakning i dag), et so stät bak sats (ett så stort bak så).

I en del hem bakades för en gång i månaden. Meddelarens mor (meddelaren 80 år) bakade en gång i fjätändan (en gång var fjortonde dag).

Höst och vår bakades tönbrö (tunnbröd,

Dalaland.
Värriks s:n.

Landsmålsarkivet, Uppsala 18588
A. Skoog. 1946. VÄRVIK
DALS.

Frgl. 16

havrebröd). Tills jul bakades bröd, som
skulle räcka minst ören träetna (trettan-
dagshelgen). Då bakade man flera dagar
i sträck. Havrebrödsbaket tog flera dagar.
Men vid vanliga bak gick man upp
i öta (otta), och hann då på en dag.

De fattiga gick ibland och hjälps
till med bak.

Att äta bröd utan sovel kallas möta.
Men man kan också säga, att man möter
körv, när man äter bara körv. Ordet kan
också användas, när någon äter något,
utan att dricka till.

e kröta, e brökröta är en liten bröd-
bit. Ofta skärs kakan i fyra delar. Man
säger t. ex., att man åt en fjädery (en fjärdel-
del). en käkaskörv är mindre än en fjädery.
En mycket liten bit av en kaka kallas

en käkajära.

Bakugnen var inbyggd i muren. Botten var av tätsten och kallades tätgropsböt. Den kunde också vara av vanligt murtegel. Inna hörnet av bakugnen lades småved lys. Med denna eldade man, medan brödet var inne i ugnen. Brödet spädades då på översidan. På några ställen fanns luckor för lys, men detta var ovanligt. Bakugnens valv kallades åmsvätröva. Rökens gick direkt upp i kösten (skorstenen). Bakugnen stängdes med en bräda, som kallades åmstäpa.

bärve (ved av barrträd) användes helst till bakning. Vedträden klöv så långa, som åmsun va stätre (ugnen var stor till). Man hade ett visst mått på, hur mycket ved, som gick åt till ett bak.

4

Tiis l^yson användes till, granveden sprakade, så det kom skräp på brödet.

Tiis att k^ar^a ut (kara ut) kolen användes e r^ak^a (en rake). När man lät kolen ligga en stund, innan man rakede ut den, sade man, att de fjide ligga, tiis det r^ena ut (renade ut).

Bakugnen sopades med t^al^a-kvestar böna på n g^ap (tallkristar, bundna på en käpp). Detta verktyg kallades s^apa. Den blöttes i vatten, innan man sopade med den. g^ran (gröden) sopades till ena kanten av ugnen.

Temperaturen i ugnen provades genom att man st^ekte (gräddade) ett prov. När ugnen för het, kastade man in salt. Söpfung kallades sl^aa om.

Man bakade på en t^os b^ak^ag^uva (bak-

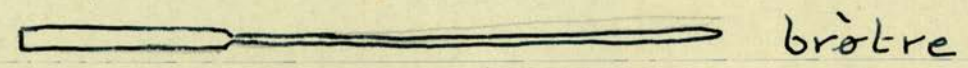
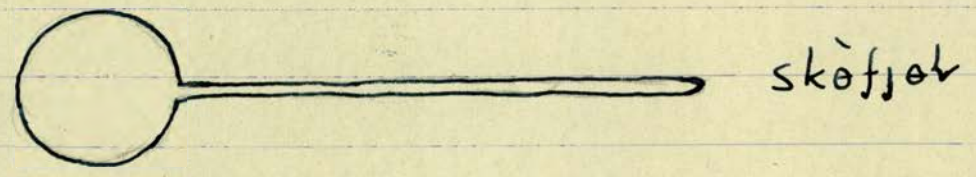
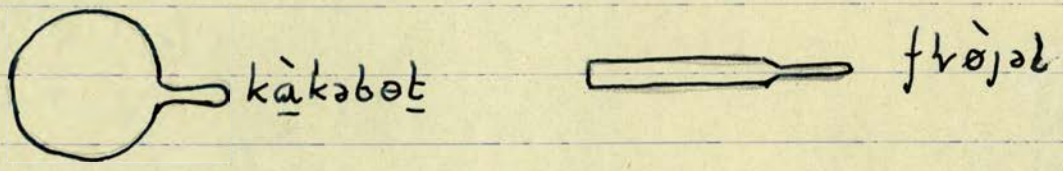
skiva) då, som man gör nu. Dessa ställdes på ett annat bord under bakningen. bäkströg (bakströjet) kunde vara ett par meter långt. Deggen rördes om med en hästsk. Vid jäsningen breddas deggen över med baklakan.

Mjölet hade man i korgar, som det gick en fjärding i. De användes även till säkorna mjötkörja (mjötkorpen) gjordes av tunna bräder, som flätades.

Brödet kavlades ut med en käkakav (brödkavel). Till rullig rågkaka användes en slät, till havrebröd en rånota (randig). Karven var helvarvad. Man använde sig brödmått och ingen särskild bakkniv.

Brödet fördes in i ugnen på en sköff (brödspade). Den var större än en käkabot (kakbott) och hade långt skaft. Man kunde också

använda en kavel, som man t^ula (virade runt) kakor på. För att flytta kakorna från bakbordet på sköjova (brödspaden) hade man en fröjöl (flöjel). k^ak^ab^ot^on lades kakorna på, då de flyttades från bakbordet till det bord eller den bänk, där de skulle jäsa. För att vända kakorna hade man ett brötre (eventligen = brötkä). Detta var till en flöjel, men hade långt skaft, 1 1/2 - 2 m.



Landmålsarkivet, Uppsala 18588
 A. Skoog, 1946. VÄRVIK
 DALS.
 Frgl. 16

Brödet picchades med en käckapek (katspick) e häykaskav kunde man höfsa (göra ren) träget med. Den var gjord av trä med ett järn träsörre, som på en kniv. Den användes egentligen när man laggade, alltså gjorde laggkål. Håu var det fräja om ett slag laggkål, som hetta häykabøtar. Dessa bøtør var försedde med e häyk (ett handtag, som på en hink). De användes till att göra sörpə (sörpa) åt korna i.

Den säb, som användes till brödet, kallades brödsäd. Det var havre, råg och vete.

När man bestade säden, bestades den från ena änden av lön (logen) till den andra med en skåvət (skovel). Till brödsäd användes det, som stannat närmast

Landsmålsarkivet. Uppsala 18588
 A. Skoog. 1946. VÄRVIK
 DALSK. DALSK.
 Frgl. 16

agnarna, lätsäa (lätsäden). Den yngre säden blev säsa (säd till att så).

Det vanligaste brödsleget var råpkaka. Därför fick ordet kaka betydelsen bröd över huvud taget. T. ex. hade läga slút på kaka (har vi redan slut på brödet), han är föle på kaka (han är svår på att äta bröd). Till högtiden och helgen bakades stämpa (limpa) stämpa kunde också betyda en liten kaka, till jul bakades stämpar (småkakor). Sådana småkakor bakades också åt barn och tjänste folk vid avslutad störd. Då brukte de skärjylar.

Med skrädkaka menades havrebröd. Skrädmjölsgröt var den vanligaste gröten. När havren var skrädd, var inte säna (sådorna) med. Havrebröd bakades i stora kakor.

Ibland bakade man tunna kakor av vete
med hül i, som torkades. Bullar eller
kaffelöd bakades inte hemma, det köptes
på bäkarura (bagerierna). För nyp. 50 år
sedan började man baka kaffelöd av
vete till jul, kanske någon gång mer
under året. Till detta användes siktat mjöl.

Som kryddor vid bakningen användes salt,
kardemumma, anis, fänköl, kummin, porsrens
och röt. Rötten kokade man själt. Den
kokades ihop, så att den blev som
sirap. De, som hade god råd torkade
skäp dörarna med röt till jul, då blev
de blanka.

Till att dryga ut brödet kunde man
ta potatis, ärtor och kväka (krickrot).

Allt arbete därigen kallades att knä (knäda).

10
Till att slå degen eller röra om den användes
tvåra. Denne användes också till gröt-
kokning. Den var tillverkad av trä.



Som jäsamne användes jästakakar (jäst-
kakar). Det var ämne (en liten bit deg), som
man kokat. Jäsämnet jädes ap, d. v. s.
blandades med mjöl och vatten en stund
före den blandades med degen. Man kunde
också säga, att man läve (lade vid) degen.

Pressjosten började användas för omkr. 50 år
sedan.

Meddelare: Lisa-Maria Andersson, född 1866 och
Laura Kristoffersson, född 1869. Båda ha bott i Värvik hela sitt liv.
Uppptecknat i september 1946.

Arvid Skoog.