

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

19350

Värmland

Lysviken sn

13/3 1948

Brodin, Linus. 1948.

ALMA:s frägel. 16 Brödet och
dess tillredning.

11 bl. 4^e

(+1 tecken. i baksidan
till s. 10.).

x Etc. för ordreg. mars 1952 / J.F.

ly

19350

Lysviks socken

Värmland

Brödet och dess tillverkning

Baka; dialekter "bak" ^[^] ~~x~~ ^[^] ~~x~~ "bak" ^[^] ~~x~~.

Knäckbrödsbak gjordes två gånger om året; en gång på förtioleten och en gång på vintern. En knäckbröds kaka hade alltid två hal.

"De bak knäckbrö" till skillnad från annat bak, då "de bak kak" ^[^] ~~x~~ kakan hade inga hal.

Det sistnämnda baket gjordes till alla större helger. "De bak te julen". "Man tog hjälps te bak". Manfolk deltog aldrig i baket.

Knörebröd kom till socknen i slutet av 1800-talet.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19350
Linus Brodin, 1948. LYSVIK
VRML.

Frgl. 16

Med "guslan" menas all mat. ^{hms}
Det ansågs som stor synd att miss-
hålla med brödet, slarva eller leka
med och som grov synd att trampa
på det.

Kaka och knäckebröd var vardagsbröd.
Lingra, kallad "stomp", var firbröd
och kom att vara helgdaysbröd.
Eldrökets "bröfva" och "bröös" följde
med.

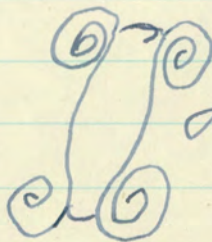
Man "tog någon i maten".
En storätare var "storäten".
En bit bröd var "en bröbet", en fjörde-
dels kaka, varligaste biten för smör-
gas, kallades "en fjaking".
Brödkant är "en bröskant".
Att turs mjöl fick brödet "stährann".

Namnformer: "kak, stomp, juklus"

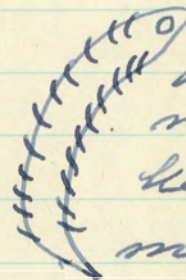
Landsmålsarkivet. Uppsala 19350
Linus Brodin. 1948. LYSVIK
VRML.
Frgl. 16

3
bakad av stålsikt, fesk bakad av
vete deg i form av en fisk, sakaka
"dån va langt för mi ti, dån
grävde de ner i bingen å åst
ögn dån dån de sådd".

Sakakan hörde liksom julkusen, och
fisken till julbrödet.



julkusen.



fisken,
naggades i
kanterna
med kniv,
russin tjuöga.

Man bakade vore i "stugan", köket,
i bakugn. Denna hade plan botten
och valv tak: "omstötten" och
"valv", 1 1/2 meter djup, 1/2 meter
bred (omkring). Lyshålet bredvid
"lucka". Bakugnsöppningen hade

Fel

4/

Järnucka.

Veden lades 'liksom i res'. När veden bränt ut karades glöden ut över botten så att det blev jämnt varmt. I valvet en draghjal, ovanför luckan två 'lystenaar'. Dessa kunde skjutas åt sidan. När eldningen var slut sköts de igen

Redskap: 'raka, sopa, kakbotten
å gressla'. Alla med långa skaft.
Med gressla vände man kakorna.
Ugnen sopades ren med 'sop-
mossa'. Sopa var en lång stång,
kluren i ena änden. Där sattes
en tapp mossa och en järnring
håll igen kaftarna.

Felaktig form!

Blev ugnen för het strödde man
grovt säe över botten. Efter en

stund sonades sattet ut.
"Blodoppar", som stekades på
spisen, hade meddelaren hört äldre
personer tala om.

Järnspis, kallad "fyr", kom i bruk
på 1870-talet. Därför hade man
en järn[f.]håll ^{en} ringar i lock ^{Fel!}
uppmurad. Eldstaden under en
sådan mycket stor.

För bakningen använde man
stora bakskivor; så stora att man
fick plats med tre bakerskor vid
skivan: "en gjorde ämne, en kavla
för, och en kruskavla." Den fjärde
skatte eldringen och stekningen
degav - dialektord "däjen" - "vres om" i
"baktroge" med en stor sleo. ^{Fel!}

För jästning lades över degen i
kavlar, gammal dukar:

Landsmålsarkivet, Uppsala 19350
Linus Brodin, 1948. LYSVIK
VRML.

Mjölket förvarades i e ark i botten. Man
 bar in i säckar för storbak, men för
 småbak bar man i mjölksäckar.
 För utbakningen använde man:
 "slättkavoch, kruskavoch, peck".
 Lagom degkvantitet, avbitades till
 en avlång, lagom tjock klump,
 vilken skars till ännu. Dessa
 sköts åt sidan till den som slät-
 kavlade. Dessa hanterade kavlen
 med högra handen och med den
 vänstra föde ämnet runt. När
 det kavlats ut togs kakan om hand
 av den som kruskavlade. Dessa
 kavlade kakan på båda sidor
 lade den på bakbotten med rätsida
 ner. Stickerskan vände kakan, då
 den sköts in i ugnen, sedan hon
 peckade den med "pecken".

Tunnbröd naggades -även med en
"rullpeck".

Bakskivan skrapades ren med
en gammal kniv.

Mjöl: För knäckbröd sammanlät
råg, för stomp stälsikt, för kaka
av båda sorterna.

Kryddor: Anis och fenkol till stomp,
till knäckbröd endast salt. En del
hade litet kummin i stompdegen.

Jäst: "Då va te ä rann i stogan ä
lugg jäst i en butalj. De hadd stor
dreckenner; på en del ställ hadd
de dreck på jämt så en va saker
om te ä få!"

Landsmålsarkivet, Uppsala 19350
Linus Brodin, 1948. LYSVIK

VRML.

Frgl. 16

Arbetet:

2/ gemmin form!

"de knödd däjén på kväel a vre
om mēt på natta?"

Dägen sättes i ett tråg. Däj-spa,
varmt vatten, hälldes i siggolel.

När man "vre om" sättes genast
ny deg. Salt och jäst tillsättes ge-
nast.

Om man tagit till för mycket vat-
ten så att inte siggolel räckte till
så man: "Nu ha ve förkerstt oss."

Däjén äser - "däjén ä äst."
Pressjäst kom i handel någon gång
på 80-talet.

Om som kruskaolade kunde vara
så skicklig att hon med krus-
kaolen tryckte till hård i botten han-
ten och med kaveln vanka
kakau.

Stompen rullades till önskad stør-
lek och lades på en duk. Mellan
var stomp och duk upp och
bildade mellanlag.

Efter stekningen trädde brödska-
borna - det gick vis ka-
kor i ugnen på en gång - på
"en bröspell", vilket hängdes i
taget.

Stompen lades efter stekningen
ned "i något kläde" — *by gemin form!*

vid bakning skulle alltid de när-
maste grannarna ha smaka-
kaka, vilket alltid var en mjuk
sådan, något vetebröd, "en skor-
tulle eller kringla."

"Då va så rohet å gå må bakbrö-
helgdaysbröd. Klengas gjordes av en

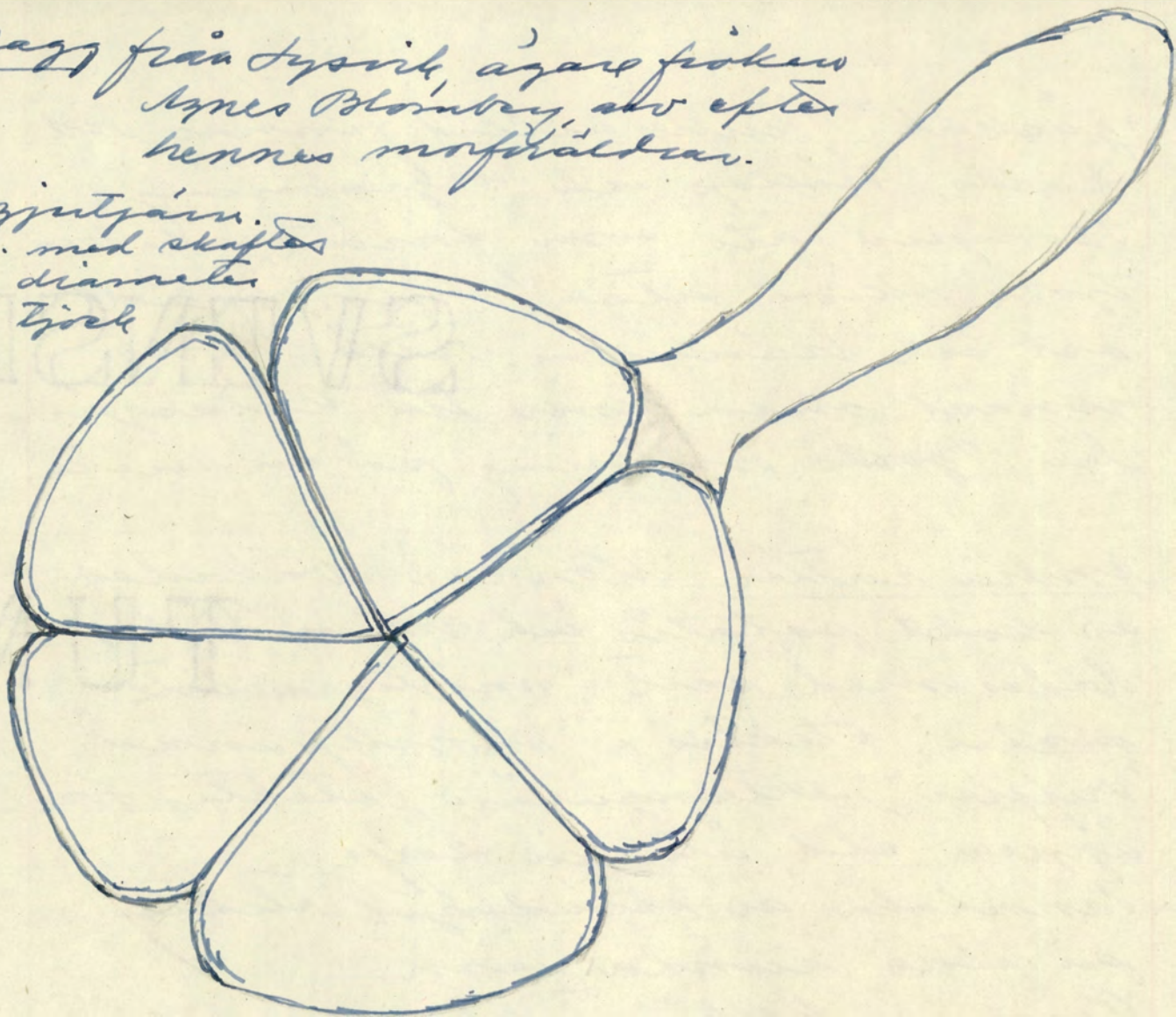
Landsmålsarkivet, Uppsala 19350
Linus Brodin, 1948. LYSVIK
VRML.

"gäskak". Skulle alltid finnas vid kalas, bröllop och begravning. Stompen äts som förätt, och bra bjöck skiva utan smör, med ost och brännvin. Sätta bjöds genast man kom till kalasgården. Bjöds omkring på en bricka.

Andra rätter "Monker" bakades av kokt potatis och vetemjöl, kryddades med salt, möjligen lite socker. Stektes i "monkpanna". "Vaffler", rektangulära, stektes över äppen eld, äts till kaffe. Pannkaka av skrädmjöl stektes på stora runda järn. "Reppannkak", stektes med flöt. Plattor stektes i plättlagg, se oinstående teckning.

Plåtlagg från Lysvik, ägare frökens
Agnes Blomberg, av efter
hennes morfäldrar.

grovt gjutjärn.
40 cm. med skiftes
26 cm diameter
3 cm. tjock



Landsm. Uppsala. 19350
L. Brodin. 1948. LYSVIK
VRML.

11
"Palt" bakades i runda kakor med
hål. Man kavlade ut degen öfver
hela bakskivan, stansade ut ka-
korna med "paltmått", som även
tog ut hålet, breddes på duk för
jäsnings stektes på vanligt sätt
i ugnen. Efter stekningen häng-
des "paltten" på tork i taket.

Meddelare fröken Agnes
Blomberg, född i Ståvarbyn,
Lysvik, 1870

Uppptecknare Linus Bro-
din, mars 1948