

19555

ÖSTERGÖTLAND

V. Ryd

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Aggemark, Per, 1948

Svar på ULMA:s frågelist 16
Brödet och dess tillredning

102 bl. 4:o

19555

Exc. OSD

Brödet och dess tillredning.

Svar på Landsmålsarkivets fråg. nr 16

I.

Ordet baka bogagnas i ortens mål
ej endast om tillredning av bröd. Man
kallar även om att baka pannkakor
(baka pänkakor) och baka
vafflor (baka väflor). "Vi
bakade nunnor (fr. s. 96) och plättar"
(n. bakade nunnor a plättor).

Däremot kunde man någon en-
skilda gång steka äpplen på glöden
(steka äppls på grövor)

Man stekte i glödbrasan, som man
sade. (en stekte i gröbrasa, som
en sa)

Man kunde ej heller säga att man
bakade sig framför brasan eller i stolen.

"De satt framför elden och gossade"
Heddel. hade oftast grav acc. i denna ord (stämning)

Östergötland
V. Ryd:s son
Ydre köd

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

Franskant

JL

Sig (de sat framför elven a
gossads sä). — "Det fick stå länge
och gossa" i de där öppna spisarna
och de där skänkgrylorna" (De
fick stå länge a gossa i de där
öppna spisar a de där skänkgryl-
loran) för att hälla sig varmt.

Ej heller när man hade på varmt
grötomslag, användes 'baka'. Man sade
bara t. ex. "Vi ska lägga på gröt
-- för det skulle mogna eller så det
drog där." (vi sa laga på gröt-;
ja de skulle mogna els så de
dro där).

När ordet 'baka' användes
om brödbakning, åsyftar det fört
och främst hela arbetet med brödets

*1) = Dra, smälka o. s. v.

litredning. Men dessutom användes
'baka' i betydelsen 'grädda' jfr även:

"Det var pajullet, om det var dåligt
mjöl, så det inte gick opp i ugnen.

De då hjälpte det inte hur länge det
stod, så blidde det inte genombakt

ändå." (De var pajullet, om de
var dårligt mjöl, så de inte gick
opp i ugnen, så då hjälpte de inte
—huru— länge de stod så blev de
inte genombakt ändå.)

"Det blidde dåligt ugnsfärg på
det." (De blev dårlig ugnsfärg på det),
om vännen var dålig.

"Det var stora baka. När de bakade

Som synes: försämringen, använder
medel. även formen ugnsen, och den verkar
ursprunglig och ej 'fin'.

till jul, då räkte det till i mars
 månad. " / De va stora båk, na
 de båkads le jul, da räkte de
 le: mas måns). - De blidde si
 liarda kälorna ibland, sa de föllt
 ner ifrån taket, där de hank. " / De
 tredde sa häva, kälorna sa
 de föllt ner ifrån taket, de de
 hank.

" / De har vi båk för elle, båk
 för rätte. " / da ha vi båk för
 de båk för rätte), kunde man säga.

Julbåket (julabåket, b. sg., m.)
 De trodde inte, att det lugde på
 något annat vis. (de trodde inte, at
 de dögde på något annat vis, än
 att uträta allt: båk, bygg, byk, slakt
 m. m. i december månad.

"Det fick bli som vanligt" / De

fick bröd som väntat), när julbrödet
 var uppatit. Man bakade sedan i regel
 var fjortonde dag. Det var bara en
 sort (man då bakade), och det var hällbröd
 utom till helger, som till påsk, då kunde
 man ju baka litet utav sittat mjöl
 med (då var bara en sort, och då va
 hällbröd, utom te hällbröd, som te påsk,
 då kunde man ju baka litet utav sittat
mjöl med). Till jul då var det ju
 alla sorter: grovt bröd och siraps-
bröd och limpor och vetbröd och
 litet småbröd med. (te jul, då
 var då ju alla sorter: grovt bröd a
sirapsbröd a limpor a vetbröd
 a litet småbröd med)

"I slättaretiden, då skulle det
 alltid vara litet bättre med både
 bröd och mat, för de hade mycket

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
 Per Aggemark, 1948. V. RYD
 ÖGL.
 Frgl. 16

leijfolk med utom de där slättare-
gängen. Så kunde de att brygg-
titet dricka med och ha: ja slättare -
 lin da suls de ältz va lito väder
 - ma ba brj a mat, fo de ha
 möks leys fött med utom de de
 slättarejarna da kunn de ält
 brygga lito dricka med a ha.

Det var ju jämt vanligt, att de
 skulle smaka brödet om det kom
 någon (medan man till på att bakas).
 Det gav de sig i med fingrarna
 och klöpsade där (tog på en klumpigt
 sätt ut ur kakan, därför att den var så fuktig
 att de ej kunde skära den) en fjärdedel
 åt dem, och så fick de väl något
 till det, om de hade, en ostbit eller
 kanske litet smör eller fläsk. Ge
 kaffe det var ju inte så vanligt

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
 Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

för i tiden, men se då fick de ju
fägning ändå." (De var ju gämligt
 vänligt, att de smula smaka bröt
 sin de künna nan. De ga de sa i
 ma fingra a klopsads dän en
 frändel åt dom, a sa fe de
 la mot tēt, sin de liads, en östa-
 bit als kamps lils smör als flark.
 si kafs de va ju into sa vänligt
 för i tin, men se da fe de
 ju fägning ändå). Ty någon sorts
 fägning skulle attäka, som kom på
 besök.

F.ö. var det vänligt att färdiga, som kom
 på besök skulle ha en kaka bröd. Och
 dagöverkäre det var väl regel, att
 de skulle ha en dagöverkaka
 med, och var det sa, att de var nyfötk-
lösa, så de någon ko hade, så fick

de ju en krukka mjölk med sig hem
 med. Och hade en ko kalvat, så
 skulle man (gällde främst barnen)
 springa på bygden med råmjölks-
pannkakor. / Od va la rēgöl at
 de sults ka e dāsvärtskåka
 mä, a va sa så, at de va
 mjölkkalösa, så de nya kö had
 så few de ju e krukka mjölk
 mä sa hem mä, a had e kö
 kalvat, så sults on springa på
 böjda mä råmjölkspannkakor

Man hade många särskilda benäm-
 ningar på de personer, som beteckade
 "När det skulle bli limpsdag, då
 fick karlarna hjälpa till. / me de
 sults bhr limpsdag, da frk katta
 gälpa ti). De skulle slå limps-
 degen (slå limpsdegen). De ston
 bländ de ständ de.

på hett väder, och så arbetade de
 med de där stakarna. (de slo
 på hett väder, så arbetade de
 med de där stakarna, p. en yfra värd
 änsen). Det var i mycket stora
 träd (träd, träd, träd, träd, m),
 nära 1 m höga o. - men är $\frac{1}{2}$ m breda;
 uppkant. - "En liten dagkläck
 det går inte att arbeta det, så det
 blir som de ska vara" (en liten
 dagkläck, de går inte att arbeta
 så de bli, som de sa värd, här
 na). - "Fick man en karl till
 hjälpa, så fick det väl vara bli
 et fruntimmer i den andra änden."
 (fick en karl till hjälp, så fick
 de la bli et fruntimmer i den
 andra änsen).
 Fanns det kvinnor, som hade sitt uppe-

Landsmålsarkivet, Uppsala 19555
 Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Fagl. 16

hätte av att baka i gjordarna? Nej, de
bakade åt var sig." (nåa de baka
at vä säg) utom till kelas.

För fanns det ej bagare.

Friid på senare tid som det har blivit
köpebröd (zäpsbröd). På marknader-
na stod de och sålde (bröd) / på mark-
na stö de a sålde). Bröd på mark-
naderna började förelommas kauske i
början av 1900-talet.

II. Allmänna frågor om brödet.

Uttrycket "i Guds namn" i slutet av en
mening, i vilken ordet 'bröd' förelom,
kände meddel. g; till. På min fråga om
"gudslänet" brukade användas i st. g. ordet

11.
bröd, varade medel: "Gudsläntet
det var väl om födan det." (guds-
läntet de var ta om föda de),
is speciellt om brödet.

"det var ju synd att hushålla illa
med bröd eller kasta brödbitar."

(Det var ju syn a hushålla illa
med bröd eller kasta brödbitar.)

"Hade man en bit igen (kvar), och
så skar av sig en tve, då så sade de,
att de hade en hungerig granne på
skogen." (hads om en bit igen
a så skar a så en tve, da så
så de, at de hads en hungerig
granne på skogen).

Det förkom eller sades ingenting
särskilt, om man tappade bröd eller

lade en brödbit upps och ned.

"Vi har då brödfödan för vintern eller för året." / vi ha da bröfja ja vintron als jar årst, kunde man säga. - "Och var det ett litet ställe (i motsats till bondgård), så kunde de tala om, om det var så stort så de hade brödfödan eller att de inte hade det." / a va da et litet stals, sa kunde de tala om, om de hade bröfja da va sa stäl, sa de hade bröfja als at de inte hädst).

"Det är bättre att vara brödlös än rädlös." (da a bätro a va brölös en rälös) brukade man säga.

Man kunde ta fast någon på

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948, V. RYD
ÖGL.
Frgl. 16

skämt bakifrån. Helst sökte man därvid lägga vederbörandes armar i kors över dennes bröst och ta tag i händerna och dra dem bakåt. Därvid frågade man: "Var har du din mat?" Svar: "I min slyska." - "Var har du den då?" Och så skulle man visa den med att rycka sig lös / var ha du du mat? - i en slyska, var ha du den då? a sa skulle en visa den med te rycka sig lös / Detta skämt hade som synes i V. Ryd intet samband med brödet.

Men när man skulle äta unghetsbröd, för ^{då} det blidde man starkt — det höjde man ju jämt. Och så fick man inte lämna några bilar, för det

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
 Per Aggemark, 1948. V. RYD
 ÖGL.
 Frgl. 16

var maktbitar, och då blidde man 14.
inte stark. (man at en smula
ata måtes bröd, för då bröds en
stärker, de hörd'en ju jämt, a
sa fick en into lämna vara bita,
för de var maktabita, a de
bröds en into stärker).

"Det har han fil levbröd. Det
är det enda han har fil levbröd"
(de har han te levbröd, de a
de inda han ha te levbröd) kunde
man säga. — "de fick ge sig ut, bröden,
och fåna sitt bröd själva." (de fick
ge sa ut, bäna, a fåna ut bröd
själva).

"Taga brödet ifrån mannen på hann"
(ta bröd ifra männ på'n) kunde

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

man säga, när de var hända och orättvisa,
"och riva brödet ur munnen på den"
(a riva bröt ur munnen på den).

"Tala om för honom ett brödstycke det
kunde gå med fräckomman (intet i sin
ett brödstöcke de kunde gå med för-
känna). — "Den enes bröd, den andres
bröd det ~~sag~~ sade de nog men kanske
inte så mycket precis. (Den enes
bröd, den andres bröd de såg de nog
men kanske inte så mycket precis)

"De är många om kakan (de är
många om kaka), d. v. s. många per-
soner i husshället.

"Han gör knäppt skäl för ätat
eller för sallet: vällingen" (han
gör knäppt skäl för ätat also ja

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD
ÖGL.

Frgl. 16

såltst, välmyon) sade man om en
 arbetsoduglig person. Men ordet 'bröd' an-
 vändes ej i denna uttryck.

"De gick och mölade och åt, om
 det inte var mättis eller sä, eller (eljest)
vät jag inte. (De gick a mölade a åt
 (ang. = gick o. frukade o. åt lite smit), om de
 inte var mättis eller sä, äla vät
 ja inte), svarade meddel. när jag
 drog från frägelitens 'möla brödet' =
 äla bröd utan sovel. Sovel kallades
sovel (söjor, u). Det var högst
 sältan man - åt sovel på smörgås.
 Och något uttryck för dylikt förfarande
 hade man ej.

"En beta bröd sade de allt de gamle"
 (e beta brö sä de allt de gamla).

Brödsnulas (brödsnular, ob. pl., f.)
"De gamle de led inte (stälde inte) åt
en enda snula fick förfaras. (De
gamla de led inte, at e enda snula
fick förfaras).

En brödstycke (et brödstöcke, n.)
eller (om ett stort stycke) en brödsjök
(en brösjök, m.)

Brödskiwa (brödsiva, ob. sg., f.) förekom
även i dialekten, och något annat ord
lämpri tycktes ej finnas

"Den första (kanten) det var Kalkanten.
Den skulle man hugga efter att få
(svara anslagen ut på), så blidde man
rask och duktig. Lattkanten (den inre
kanten på kakan) det var ju inget vidare."
(Den först de va lättkanten. Där snula

Landsmålsarkivet Uppsala 19555
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Fagl. 16

en hög åls te få, så blevs en
raskor a dohtior. lättkanten da
va ju myt vidars).

"Brödskaall (i d. j. brödcant) det hände
jag airt, at de gamla sade." / brödskaall
da heds ja ält, at de gamla sa)

"Brödskaall" frickom ej, men "det
bakade de en sort, när jag var yngre,
som de kallade knallar" / da baka
de en sort, na ja va yngre, som de
kallte knalla, en sorts kuler av deg,
som de sörmeimigen rostade och an-
vände som kaffersättning. "Fute nu på
sevitiden" (fute nu på sevitiden) hade
man använt sådan kaffersättning. Det var
inte många gånger, om ärl det kom
en rejäl kaffeböna i kokaren." / da va

unto många gavor som ärost de kunn
e rezät käfsböna (k_ök_an) för
i tiden.

Men kunde tala om nybakat bröd
(nybakat brö) eller färskt bröd
(färskt brö).

"Det var gammalt hät bröd och mög
ligt." (De var gammalt (!) hät brö a
möghet).

"Och vetebröd det var ju mycket
färskt bullar" (a vetsbrö de va
ju mög färskt biula).

"Det hade blivit pipigt; då hade
det inte jäst bra." (De hade blet pipet;
da hade de unto jäst brä)

Var kallades motsatsen till pipigt?
"Då skulle det vara lungjäst, så det

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Fgl. 16

var paltigt. Se det liknade en
 (blod)palt dä. (da smår da va
 löz jäst, sa du va paltit. se da
 liknads en pält dä). Däremot
 användes i ordet 'täte' i denna betydelse.
 'Dejigt förtis det kunde det ja vara
 och dä hade det ju inte artal sig väl,
 och dåligt bält (=gräddat). (Dejt
 förtis da kunnas da ju vä, a da
 hade da ju mit artal på väl, a
 dårt bält). - Päfullt (päfullt)
 friskom även. "Dä var det ju en sidan
 där rand vid nedersta skorpan och
 den översta skorpan, hon fallde ner,
 när man tog henne (kakan) ur
 ugnen." (De vä de ju e san där
 rån ve nedersta skorpa, a den

Landsmålsarkivet Uppsala 19555
 Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl 16

grosta, hw falds ner, ner om to na
m. avnson).

"Det blidde kort och skarpet"
(da bredts töl a skarpot). - "Det
skulle vara mört, så det blötnade
fort. Nåra skorper brukade de säga."

(da suels va niqt, sa da blötnade
föt. nåra skorper brukade vi säga).

"När det hade legat och skarpnat
då började det att vara gammalt."

(na da hads legat a skarpnat, da
började da a va gammalt).

Fanns det något uttryck för att
lockat bröd mjulnade? 'slog igen
sig'? "Slog om sade de om man lade
ner det i en käl stända eller
var för kopp det var, och det gjorde det

pp. 1. 84!

Landsmålsarkiver. Uppsala 19555
Per Aggemark, 1948. V. RYD
ÖGL.
Frgl. 16

att, di slog det om och mjuknade.
 (slo om så du, om om la när st
 r ~~st~~ tät stana als vå fo köp da
vå, a da jåds da ålt, da slo da
om a mjuknads).

mögligt (möjligt, ev. -8-) bröd.
 Ansägs det möjligt att äta sådant
 bröd? "För i tiden då skär de där
 det mögliga, och sedan åt man det
 (brödet)" (för r tin da ska r där
 da möjbra, a som åt om st). Men
 man hade inte för sig, att möjligt skulle vara
 möjligt.

Vad kallades det yttre och det inre
 av ett mjukt bröd? "Det var skorpan
 och inmålen." (da va skörpa a
inmålön) Även en sag supradental

tyckte jag mig höra: slutet, alltså
mummälöy).

23.

Om inte skorporna ville hänga vid
då hade de, att det ville bli skorpplöit!
(om inte skorporna vils traya ve,
da säi de, at da vils bli skorp-
löst).

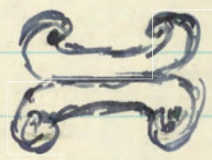
Bulle (bulla, ob. sg. m.) = liten rund
vetebull av den typ som föl: i fig. 1 a
vissa. Vetelever (vetsleva, ob. pl. m.;
ob. sg. :- lev) var långsträckt som 1 b. Siraps-
bröd (sirapsbrö^{o. pl.}, ob. sg. m.) och vort-
bröd (votabrö) bakades avlångt,
alltså som levar och kallades även
en sirapskaka (e sirapskåka,
ob. sg. f.), en vortkaka (e vortakåka).
"Och limporna (alltså riktiga surlimpor)

dem gjorde de kringla (fig. 1c) (a
 limpora dem jods de kringla).
Hälbröd (höt bröd, ob. y. n.) kallade
 man de vanliga grova råghakorna
 med hål i mitten (!). "Och om de
 bakade fint (rag)bröd utan siktat
 mjöl, dem gjorde de kringla utan
 hål" (a om de bakade fint bröd
 utan siktat mjöl, dem jods de
 kringla utan höt).

"Julkäse det säde de allt" (juba-
 käse de sä de allt) heddelämnas
 mer gjorde i sådana, men de före-
 kommo i socknen i äldre tid.

De gjordes antingen av ett platt rekt-
 angulärt degstycke, i vilket man gjorde
 ett ~~en~~ snitt i var kortända och rull ut

hörnen, eller också tog man två deg-
rullar som lades ihop och var ändan
vleks ut och smirades, så att kusen fick
ungefär detta utseende:



Man brukade också ha flätade
levar och flätade kransar (flätade
levar & flätade kransar) till
kalas.

III. Bakugnen och bageredskapen.

Någon särskild bakstuga fanns ej
utan man bakade alltid i köket. Bak-
ugnen strälte sig ej heller utanför stugans
vägg.

Bakugnen hade i stort sett det
utseende, som fig. 3 i fot. anger. Den

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD
ÖGL.
Frgl. 16

var c:a 80 cm bred och 120 cm lång
(djup). Men mätaren kunde variera.

"Dom stora ugnarna på bondgårdarna
där gick det in fjugo kakor, hällka-
kior" (dom stora ugnarna på börgata-
ta gick de in fjugo kakor, häll-
kakor). Men medel. hade även sett
en ugn, där det gick in 24 kakor. På små
korpställen kanske det dock gick in bara
8-10 kakor ^(i medel. ugnen) men ugnen var av samma typ

För hade man s.k. kerugnar (fler-
ögnar) gjorda av grästén och lera
(grästén a lera). Senare fick man
s.k. tegelugnar (tegelögnar). "Och sedan
blidde det litare utav elfäst tegel"
(a sedan blev de likars utav elfäst
tegel). De höll bättre och höll och i
värmen bättre, så att man kunde baka
mera. De gamla kerugnarne de var un-

Landsmålsarkivet Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

priga i kakel i alla fall (d. v. s. de var
 litet som tegelugnarna väloda, trots att materia-
 let var gristom o. lera) och högre än tegel-
ugnarna, så att man kunde krypa
 in själv och lera dem. (De var kända
 i kakel o. ata fäl o. höjars en
 tjejs öarna, så en kunde krypa
 in själv o. lera dem).

Står ofta lerade man? "Det brukade
 få nära av (räcka, vara nog, gå för sig
 i värsta fall) med en gång om året,
 och det räckte gudaväl för den som
 skulle göra det. (De brukade få nära
 o. med en gång om året, o. de räcker
gudaväl för den som snuls gjort).
 "Du var det mycket övertökat, när
 man hade lerat ugnen". (De va de
 nips övertökat, när en hade lerat
ögnen). "Ja, på samma ställen"

där?

det: tror jag de fick hålls och glabba^{*1}
och lea lite till var gång. / ja, på
samma ställe de tror 'a de fick hålls
a gräva a lea lite te vår gång)

Ugnarna var kanske dolda eller man fruktade
att lea, så är det håll, och spricker och
springer fick det i gamla ova.

Bakugnen botten "han kallades för
ärlen. Den var slät, och i gamla
terugnar där blidde han så slät,
som man någon kunde göra den.
Det blidde ju inte så förstklassigt, men
det fick ju lov, att gå." / han kallades
för ärlen. den var slät, a i gamla
leugnar där blidde han så slät, som
en konstur kunde göra'n. de blidde
ju inte så förstklassigt, men de fick
ju lovon gå.)

Det eldades i undergrävningen.

28.

*1 uug = kladda

“Det kanske var lite konst att lära sig,
så man fick dem lagom varma (ugnarna)
/ De kanske var lite konst a lära sig,
så en fick dem lagom varma).

Vid sidan om ugnsluckan var en
mindre öppning, i regel också täckt med
en lucka. Det var det s.k. förljshålet
(förljshålet, n.), där man eldade
sin förredstjärkor för att kunna
se in i ugnen, när man såde in
brödet, när man skulle se efter hur gräddningen
förtredidit o.s.v. Se 4. i fig. 3! Oftast satt
någ gångjärnen på stora luckan på höger sida
och förljshålet också på den sidan.

En stypke ovanför draghålet stora
öppningen på draghålet (draghålet, n.)
“Det fladdade och för (d.o.s. elden) run-
dan ikring i ugnen, och så gick
röken ut genom det där hålet. Och

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Fgl. 16

brann det redigt, då hände det att
lägen slog ut där upp. / De frädra-
 de a för rännan röring i örnen,
 a sa ju rötton ut genom de der
 höst. a brän de redit, da hände
 de, at löjen slo ut der öpp. "Det
 var en tegelsten att sätta igen med,
 när det hade brunnit slut." / De va
 en tegelsten te sata igen med, na
 de hads brunnit slut). Stenen kunde
 också sättas dit för att reglera draget

Den stora ugnöppningen kallades ugns-
munnan (örsmunnan, ev -ä-, b.g., m).
 Den tilläpptes med "en lucka utav plåt,
 och ibland kunde det vara så primitivt,
 så det var bara att ställa opp henne
 / de äldsta saknade nämligen gångjärn) och
 stätta henne med en pinne eller
eldfängen eller vad som helst" / e lucka

mta prät, a rbtän kunn da va sa
 pruntift, sa da va basate stala sp
 na a stöta na md en pins als el-
 läya als vä som hälit). Lugnstuckan
 (vögstucka, b. sq., f.) sade man i regel.

Lugnstappen (vögstapen, m.) kunde man
 möjligen kalla den äldre typen utan gångjärn.

Någon bakugnsglas e. dyl. fickom ej.
 Man rakade ut arken och glöd på hallen
 (häla, b. sq., f.). "Det var eld i glöden
 (glöörna), kunde vara, så då fick man
 raka där och häva i spisen." (da va
 el i glöörna kunn vä, sa da fick en
 raka där a häva i spison).

Vad för slags ved användes helst till
 bakning? "Det skulle vara barrved. Det
 var det likaste att baka vid. Annars
 gick det ju med vad som." (da suls va
 barrve. da va da likaste te baka ve.

ännas jök da ju ma vä söm). Han
 fick lov att vara kloven, så han brann
 bra, och torr förtas. (han fick lov a
 va klöven, så han brann bra a
 löv förtas). Skulle de vara särskilt
 långa? Det var ju det likesta, om de var
 långa. Seckvartens var bäst. De var
 ju rätt så långa alla vedträn då (man
 endast hade öppna spisar). (De va ju de
 likosta om de va långa. säckvartens-
 ve' va bäst. de var — ju rätt så långa
 alla vedträn då). När man sedan fått
 jämspisar, "då fick det ju lov att vara
 extra bakved." (da fick da ju lov a
 va extra bakved). Sedan var det
 ju olika, hur många de var. Summa de
 ville ju antligen (ovillkorligen) ha
bakved till bakved. (sen va de ju
 olika hur många de vä söm de vilr

men äntligen ha bärve te bärve).

Att elda upp bärvegnen anses ej som en högtidlig handling, men väl kunde det anses ganska smitt. Jfr s. 29!

Hur lades veden in i ugnen, för att det skulle bli bra drag och värmen skulle spridas jämnt? Man lade nog mitt trä på tvären, och så lade man de andra lite å skrä (snets, kors o. tvärs), så det skulle bli tufft emellan. Och så skulle det ligga mitt i ugnen ungefär, och sedan när det började bli nerbrunnet då fick man dra ut glövor med rakkan utåt kanterna. (Man låg nu mitt trä på tvärs, och så låg man de andra lite å skrä, så de skulle bli tufft emellan, och så skulle de ligga mitt i ugnen ungefär, och sedan när de började bli nerbrunnet, då fick man dra

ut glövoras med råka utat (kantor).
 Om elden brann med sotande låga,
 därifrån att det var för dåligt drag, hade man
 då något särskilt uttryck för detta? Blivde
 det dåligt drag, så fick de väl sota lite
 själva. (Breda de låget drag, så fick
 de ha sota lite själva). Något särskilt
 uttryck fanns det inte.

"Det kunde ju hända att elden kom
 fram lite ur stora öppningen med
 (i bara ur draghålet, s. 29-30!), men då hade
 man allt elden lite för långt ut." / De kunde
 ju hända att elden kom fram lite ur
 stora öppningarna med, men de hade ju
 att elden lite för långt ut. Veden borde ha
 placerats lite längre in i ugnen.

'Ugnskipp' för elden ej. Ugnsråkan fick
 lylla även kippens funktion. Jfr fmg. sid. 1!
 "Och råkan den hade man att dra ut

det grövsta med och sedan efter med
ugnsvästen. (Ja räka den härd om
 de dra ut de grövsta med a san äter
 med väskvästen).

Man hade mycket särskilt uttryck för att låta
 glöden ligga kvar i stängd ugn. Det var
 ju, om det var så det passade, om de ville
ha ugnen lite långvarm, som de sade,
 eller degen inte var oppjäst redigt, då
 kunde de ju göra så där. (De var ju, om de
 var, så de passade, om de ville ha ugnen
 lite långvarm, som de säi, als degen
 inte var spjäst redigt, då kunde de
 ju göra så där).

Ugnsvästen utgjordes av en stäng, vid
 vilken man medelst två järningar, en
 fartsittande och en skjutbar, fäste tallris.

När man hade sopat ugnen, då
 slängde man ju in lite grovt mjöl,

och vart det svart för kvickel, då doppade
man ugnskvarten i vatten och sopade
lite mer, så han (ugnen) svalnade,
och var han för sväl, då var det så bra
att ha en aväten lövkärve (farris)
eller två och fräsa opp det med. Och
hade man redan sat i brödet och
säg, att det var för lite övervärm, då
var det bra att ösa in lite glöser
i ugnsrummen, där det inte stod
några kakor. Det hjälpte allt opp
det. (mer en hade såpat vägnen, då
släppts en gum in i lite gröft mjöl, a
vat de sväl ja kvickel, då doppade
en ugnskvarten i vatten a sopade lite
mer så han sväl nads, a va han ja
sväl, då ^{var} da så bra a ha en aväten
lövzärve als två te fräsa opp et ma.
a hade en redan sat i brödet a så, at

De va ja lita grovvarms, da va^{tt} de bra^{tt}
 te qsa in lita gljvor i ögnsmün,
 da da nito stö mara leaker. da jalpta
 alt öp st).

Somliga kunde bara hälla in handen
 för att prova den tämpliga temperaturen
 i ugnen. Detta hade dock aldrig meddel.
 gjort.

"Le brann det söteld i spisarna
 då skulle man ha va dit salt. Jag
 undrar, om inte man gjorde det i ugnen
 med (för att nedbringa temperaturen)" (se
 brann de söteld i spisa, da sults en
 ha va dit salt. ja iuvra om nito
 mör jödo då i ögnsmün má), fast meddel.
 endart gjort som nämndes på föreg. sid. §
 "Gick det bra både över och under, för
 var det lagom ugnsvärme" (gick de bra
 ba gvor a iuvra, da va de lagom

önsvärms).

"Spingesticker (spantade sticker av tyg (töre, utkorved), som i vanliga fall användes att tända i spisen med (tänbränsla) det hade man till förlyse^{*)}. Det för körde man in en spingesticka eller två (i förlyselälet, för att man skulle kunna se i ugnen) / spingesticker de bräds om te följiss. De god om in a spingesticka eller två.)

Bakugn fanns i de minsta stugor, fast som tidigare antyts mindre än i bondgårdarna. Jfr s. 26! Nimen av

*) Obs. ordet förlysen (fölysson) = kungörelse i kyrkan av att äktenskapsbetyg utfärdats i blivande brudgummenes hemföreling. "Det gick förlysen för den och den i dag." (Det gick fölysson för där a där i där.)

flyttbar hall för tillfälligt baka fanns inte.
 "De fick lov att göra oppo de där stora
 ugnarna." (De fick lov om de där stora
 de stora ugnarna). "Var det, så (att),
 det inte gick ihop sig (d.v.s. så att brödet
 inte räckte till nästa bakning), då gick de
 och lämte en brödkaka eller bakade
 de vafflor och så där. När brödet börjar
 på att stryta, då var de på brödländen
 sade de. / När de sa så så inte gick ihop
 då gick de ä lämta e brödkaka och
 bakade de vafflor och så där. med
 bröt borta på de stryta, då var de
 på brödländen så de.

"Skåtkakor det var vetebrot. Det var lite
 fint. Det kunde de ha till redning (= förning)
 med. Man lade det / en buntig eller en
bräpanna (en slags rickpannor av plåt ut i så:
 ugnen) eller någonting, så de blidde redigt

runda." / skåtkåkor de var vetebröd. de
 var lita fint. de kunde de ju lå te rimma
 må. en låt (degen), i en bryggs elsr
 e bräpånna elsr nauting, sa de bred
 riddit rima.

Minnen av halster, som använts vid
 gräddning över glöden, fanns inte
Väffeljärn (väffljärn, ob. sq. o. pl., n.)
 frilem även före järnspisarnes tid. De
 järn, som då användes, voro rektangu-
 lära. De var friledda med gångjärn på
 ena långsidan, och åt den sidan satte
 också handtagen, vilka gjorde det
 möjligt att öppna järnet ungefär
 som en eldtång. *1,

Gorajärn (görajärn, ob. sq. o. pl., n.) fanns
 också. "Det var ju inte många på bond-

*1 Gorä (görä, n.) obs r!

Bygden, som hade det hade farmor,
 men vem som tog vid dem (o. övertog, tog
 hand om) sedan det vet jag inte, framnade
 väl i skrä (o. jämskrut) fridås, det är ju
 klart. "De va ju inte många på böna
 böyda, som häds. ... De häds farmor,
 men vem som to ve dom sen, de
 vet ja inte, hämnna la i skrä
 gästas, de a ju klät (o. runda).

För ostkakor hade man kopparskå-
 var, alldeles flata i botten och med
 uppstående 4-5 cm höga kanter, s. k. ostkakor-
skåvar (ostkakabörzka, ob pl, m.).

Bräpannor (bräpännor, ob pl, f.) av
 plåt med släpft och med mera utåtvända
 kanter än på stekpannor, förträdesvis
 avsedda att göra råmjölkespannkaka i.
 "Det brukte de ha många bräpannor
 på var ställe att baka råmjölkespann."

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
 Per Aggemark, 1948. V. RYD
 ÖGL.
 Frgl. 16

Kakor i. Det gjorde de allt någon (vanlig) pannkaka, när de hade bakat ut hade ugnen varmt, så de bara behövde lägga på lite till. Eljest var det ju mest bräpannkakor (d.v.s. råmjölkspannkakor) (de brukade de ha många bräpannor på vat stals te baka råmjölkspannskakor i. då gjöds de allt näst panskaka, när de hade bakat & had ögnen värmt så de bara behövd laga på lite till. ålas vä de ju mest bräpannskakor) man gjorde då man fick elda upp ugnen endast för dem. Men då gjordes det också många på en gång.

Stenkpannor (ett slags lamppannkakslaggar) användes i den öppna spisen) det var så låga kantar på men stora

Landsmålsarkivet Uppsala 1955
 Per Aggemark, 1948. V. RYD
 ÖGL.
 Frgl. 16

och vida som stekpannor. Ibland
 bakade de raggmunk (av råviken potatis)
~~och de först de lita biter~~ och de förlag
 det lite bättre än med de där små
 (mjölkpannor de var så låga
 kantar på män stora a via som
 stekpannor. ibland bakade de rag-
 munk, a de först de lita biter
 an när de de små), alltså den sorts
 mjölkpanna, som nu skulle kallats
 plätpanna eller plätlagg och som också
 frickorn så långt tillbaka som medel.
 mindes.

Järnspisar med järnbakugnar började
 användas lite smitt i början av
 det här århundradet.

Bakskivan (bakespiva, b. s. f.) eller
bakbordet (bakesbörst b. s. m.) hade
 samma utseende som fig. 5: fr. Det

ställdes på bakbordet, när det användes.

"De hade tråg, som de gjorde degen i de där stora, som man gjorde limpsdegen i, de användes väl mest bara en gång om året (till jul). Men det hade de ju minna (= mindre) baktråg." / de hade trög (ob pl, u.), som de gjorde degen i de där stora, som en jod limpsdegen i, de användes la mest bara en gång om året. men de hade ju minna bakströg).

- Vad hade man att röra om ej eller slå degen med? "De grodret det liknade mest (= nästan) en ära till en båt. Det fick ju (lov att) vara bra så strävet (= strängt) (= stadigt, kraftigt). De arbetare precis som när de ätlade ler." / de rörst de liknade mest en ära till en båt. de fick ju vara bra så strävet. de

Landsmålsarkivet Uppsala 19555
Per Aggemark. 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

arbetads presis som nu de alltid lär).
 "De kunde ha stötat mig, trästötat,
 att stöta degen mig, och dom använde
 de till rotstamp (= rotmos) mig, rot-
stampstöt" (de kunde ha stöta mig,
trästöta, te stöta degen mig, a dsim
 används de te rotstamp mig, rota-
stampstöt).

Han hade bara en roder, och den
 andre han hade stöten, och det arbetade
 de degen, så han blidde så blank
 och fin, så man inte kunde se en
 enda mjölkklump. (om hade bara en
rör, a den äros han hade stöten,
 a de arbetade de degen, så han blev
 så blänkor a fin, så om inte kunde
 se en enda mjölkklump). Jfr. s. 80. 9.

Detta gällde endast lumpdegen. A man
 deg arbetades med händerna.

"Det (d. v. s. det grova rågnmjölet och det kokande
 vatten- degspadet, varav man gjorde limdeg)
 fick inte stå, utan det skulle arbetas,
 medan det var hett, så det skulle
 bli den goda smaken på det (brödet)"
 (De fick inte stå, utan de skulle ärbelas,
 med de va hett, så de skulle bli den
 goda smaken på't). Den sålunda slagna
 (jfr s. 8!) limdeggen fick stå ett dygn,
 innan man lade i rågn jäst. Den arbe-
 des i med händerna. Deggen fick lov att
 vara så vil nerpackad, så han inte blidde
 för kall, till de skulle ha i jästen."
 (Deggen fick lovom va så vil nerpakad,
 så han inte blidde för kall, de de skulle
 ha i jästen). Sedan fick den stå över
 en natts tid, innan ^{man} bakade ut den.
 Man brukade ställa träget i en säng"
 (ställa träget i en säng) och lägga kuddar

och filter omkring, för att degen skulle
hålla sig varm. "Det var lungjäst, så
det skulle vara mycket jäst i." (da
var lungjäst, så de sauts var mjö
jäst i (limpsdegen).

Vad bredde man över degen, då den ställdes
att jäsa? "De brukade ha ett lakane
baklakane kallade de det. Det högde
de över träget, medan degen jäste
och sedan breddde de ut det och lade
brödet på." (de brukade ha ett lakans,
bakslakans kallade det. De
höjde de över träget, medan degen
jäste, och sedan breddde de ut det och
lade brödet på).

Vad firvarade man mjölet i? Det var en
mjöllin (de var en mjöllin, m.). "Den

* Tydligt h, man jag kunde ej uppfatta ett efterföljande
dr. Denna iakttagelse har jag gjort flera gånger i Lyde.

var indelad i flera bås, så man hade
 en till grovt & mjöl och en till fint och
 en till körnmjöl." (Den var indelad i
 2 flera bås, så en hade ett te groft
mjöl & ett te fint & ett te körnmjöl).

Det mjöl, som användes till bakning
 kallades bakmjöl (bäksmjöl, n.) till
 skillnad från kökmjöl (köksmjöl) och
grötmjöl (grötmjöl). Se vidare längre fram! Sid. 640.65.

Men vad hämtade man in mjölet i, när
 man skulle baka? "Det tog man in det
 i tråget, och sedan lade man opp
 det på bakbordet i en hög, som man
 hade på reserv, till man skulle
 baka ut det." (De låg en in st i tråget,
 & sedan låg en st på bakbordet i en
 hög, som en hade på reserv te en smula

x/ Det som ej användes, när man gjorde degen.

baka ut st). Något mjölk e. dyl. förekom
inte.

Brödkavlen / brödkävelen, b. s. s., m.)
"Den man hade bränna den var det
inte mer än ett handtag på" / "Den man
håds henna den var de inte mer än
ett handtag på). Men det kunde också
förekomma kavlar med två handtag. Men
alla var slita.

"Inte några bakmål hade de, utan
det var ett stora kakorna så trinta
man kunde, och så hade man hörn
att ta ut hålet med." / "Inte några bäcker
mål håds de, en de var de bara
käcker så trinta en käcker, a sa
håds en ett hörn de ta ut hålet mål).

"Kavlen och hörn och krusen"
(kävelen a hörn a krusen) var de
tre verityg, som man använde vid utbake.

ningen. "Krusen det var som et säg-
blad." (Krusen de va som et säg-
blad.)

Jfr 1. 73

"De var ju så gehändiga (=skickliga)
de som var vana, så de gjorde så trinta
kakor och hället mitt i kakan, så
det var inget, som felade." (De va ju
så gehändiga de som va vana,
så dr gods så trinta kakor a
hållet mit i käka så de va
ingot, som felads). "Och di skulle
de magga brödet med en gaffel"
och det hakkade de, så det sang.
Det var strax innan de satte in
kalkorna de maggade dem. Men inte
limpkalkorna det fick de inte ha
en gaffel att magga dem med, utan
det skulle de ha en rund träpinne"
/Dr va ju så gehändiga de som va

Landsmålsarkivet Uppsala 19555
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

+ Jfr märta
sit.!

våna, så de jödr så krinta kaker
 a h^ost mit, kaka, så de va i^ost
 som f^olads). a de sult & någa br^ot
 me en gåf^ol, a de h^oads de, så de
 s^ong. de va strakst ma de salt in
 k^oakora de någads dom, man mit
 timpsk^oakora de fik de mit ha en gåf^ol
 te någa dom me, utan de sult
 de ha en r^ons, tr^opins).

Man hade ingen särskild kniv att
 skära av degstycken, jämna av kanter
 m. m. med. "Det brukade de ha en
 vanlig bordkniv." (de brukade de
 ha en vanlig böskniv).

"Det var allt dom som hade naggar
 (en rund träskiva med piggar på undersidan
 och en upprättstående handtag på översidan) för förg.
 dan) med" (de va allt dom som
 h^oads någa me) att någa br^odet med.

Landsmålarkivet, Uppsala 1955
 Per Aggemark, 1948. V. RYD
 ÖGL.
 Frgl. 16

Man fröide in kakorna i ugnen med
 en långskuftad rund (flat) skiva
 kallad grisslen (gröslan, byg, f.)
 "Det var runt det där man satte kakorna
 på (ej särskilt namn), och så var det
 ju ett långt skaft." (De var runda de
 där en satte kaka på, a sa va
 då ju et långt skaft). "Och vet-
brödsplåtarna när man skulle
 tra in dem, så ställde man dem
 på grisslen med" (a vetbrödsplåtar
 när en puts ha in dem, så ställs
 en dem på gröslan med).

Någon 'kakspati', spade e. dyg. att lägga
 på kakorna med under kavling m. m.
 hade man ej. Det var bara kniven
 man hade att lossa degen från bak-
 bordet med

Kakorna togs med händerna och

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
 Per Aggemark, 1948. V. RYD
 ÖGL.

flyttades till ett brödbräde (bröbräs, ^{064, m}),
 och så tog man med händerna och
 flyttade dem på grisslen, men se då
 fick man lov att vara lite varare
 (varsamnare, försiktigare), för se då
 var de öppjasta och lösare. (a sa lo
 on ma hämora a flätads dom
 pa gristla, men se då fick on lov a
 va lite varare, fo se då va de öp-
 jasta a lösare).

"Min mormor, hon hade en
 brödhylla i boden, som hon ställde
käkorna på när de var bakta (grö-
 vade) förtas. Det var pinnsar, som de
 stod emot, så då möglade de inte
 så lätt, som om de var ihoppacka-
 de." (mi mormor ho häds e brö-
 thylla i bda, som ho ställde käkora
 på, na de va bakta förtas. de

var pina, som de stö mät, sa da
möglat de mts sä lät som om
de - va rhöpapakade).

Kruskavel användes knappast för
Brödsproven och stämpling förklommo

g. Man hade bara kniven att göra
bakbordet rent med.

"Det var sämre att tvätta dem (bak-
borden) för mycket, för då lude sig degen
vid mer." (De va sämre a tvätta
som fa mör, fa da la sa degen
v_e m_er).

IV. Varav bereddades bröd?

Det var ej vanligt att baka bröd av
blandsäs. Den säs, som användes till
brödet, kallades brödsäs (brösa, 164. f.).

'flöjst' e. dyf. användes ej till vordagbröd.

"Det hög de prima sås att ha hemma-
vis med." (de to de prima så te
hän hemavé med).

"Till köknmjöl och till att baka pann-
kakor och vafflor med det hade de
kornmjöl. Det hände att de bakade
kornbullar som vetebrö. När de var
färdiga de var så lina och goda till kaffet.
Men det var ju inte något allmänt.
(te köknmjöl a te baka pannkakor
a vafflor med de hade de köknmjöl.
de hände att de bakade kornbullar som
vetebrö. när de var färdiga de var så
lina a goda te kaffet. men de var
ju inte något allmänt). Kornmjölet
kallades ofta för strådmjöl (skrä-
mjöl, osv, n.). De strådde kornet vid
Kvarnen." (de strådde kornet te

kväna) påpekade meddel. "Skrap-
kåkor det var kornbröd" / skrap-
kåkor de va kornbröd).

"Skrapkåkan det var den lilla kåkan, som
blidde utav det de skrapade ur tröjet."
/ skrapokåkan de va den lilla kåka
som blidde utav de de skrapade ur
tröjet)

Var kallades de vid riktningen från-
shilda beståndsdelarna? "Det var bli"
/ de va bli". "Så det var sammelat,
då hade det (det) aldrig varit där-
taget." / na de va sammelat, de
hade de älvre vat d'antast).

Man blandade ej i ägnar.

(Ären) sextioåtta och sextionio de
fide de ju blanda i, vad de kunde
bitta på, men det har ju inte vi opp-
levt." / sextioåtta a sextionio de.

från de som blanda i, värd kunnas
luta på, men de har ju inte vi
spävt).

Vad använde man för kryddor vid
bakningen? Till limpsbröd det var
pomeransskt det förnämliga, och
det hade de till sirapsbröd och vört
bröd med. (De limpsbröden va
pomeransskt de förnämliga, och
hade de till sirapsbröd & vörtbröd med)

Och somna de hade allt kummin
(och somna de hade allt kummin).

"Dialektordet är
kummin, m
s. Järnqvist

Däremot användes ej fänliol.

"Vättle (vassle) det var det som
var bra (och använde till degspår). Det
blidde så gott och bra bröd så."

(vättle de värd de som var bra. de
blev så gott & bra bröd så). "och
eljest på bondgårdarna det tog de

Landsmålsarkivet: Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

skummjölke till degspad, men dock
 inte till limbrodet." ja äla på
 bångåsa de to de skummjölke te
 deyspän, men dock inte te limps-
 brost). När de hade gott om enbär,
 då gjorde de enbärsvöl, och då blivde
 det enbärslimpor, men det var ju
 bara till jul och så där, och om de
 hade gott om. "na de hads gott om
 enbär, då jods de enbärsvöl, a
 da blev de enbärslimpor, men
 de var ju bara te jul a så där a
 om de hads gott om (!)

V. Deg och jäsnig.

Skiljer man på deg och smet. "Smet
 da a sånt som a tunnare, vaffle-
smet (våflsmet, m.) och nume-

59.
smet (mörkasmét, m.). "Och deg
det är sådant som man bakar" / a
déz da a sånt som en baka)

degiz (dèiz, n. dèizt). "Man är
degiz om händerna" (en a dèizer
om händerna). - En degelick (en
dèizklék, m.)

Man hade ej hört talas om att någon
ätit deg i stället för bröd. Man tala-
de om rågbröddes (rågbrösdéz)
och vetebröddes (vetebrösdéz) men
inte om matriser med namn på -deg.

"Vi ska göra deg i kväll" / vi ska
göra déz i kväll). "Och sedan om
mornarna då hade de, att de skulle
knäda opp degen. De knädde i mes-
mjöl, medan de hade den i träget
och sedan när han fick jäsa, då var det
att håva opp den på bakkbordet och

knåda i mer mjöl, om det "larvade"
 ja san om misra, da så de, at
 de sults kus öp dejen. de knåds i
 mer mjöl, me de knåds in i bröjet
 a san när han fik jäsa, da va
 de te hava öp on pa baksbötet a
 kus a mer mjöl, om de knåds).

Vad kallades den vätska, som såes till?

"Det var degspadet" (da va dejspat)
 Använde salt i degen? "Jaa, det gjorde
 allt samma, och det gör de visst
 mer nu än förr." (jaa, da gods allt
 samma, a de ge de visst me nu än
 för).

Hur fick man jäst förr i tiden, när
 det var långt till stan eller ev. handels-
 bod? "De hade ju surdeg i torphälen
 att jästa med jämt." (de had ju
 surdeg i torphälen a te jästa me jämt)

47
"Surdeg det var sådant där degskrap de
hade sparat och torkat, för eljest
mögade det. Se en redig järskraft
det var det väl i det, när det vart opp-
blött." (Således de var sant de deg-
skrap de hade sparat a torkat, för
hals mögades de. se en redig järs-
kraft de var de ha i't, nå de var
öplött).

61.
fr. s. 66!

När man bakade limpor, använde
man både jäst och surdeg. "Den kvällen
när hon (meddel: s mor) kräddde jäst
i degen (sid. 46), så hade hon surdegen
i blöt, så hon blidde opplöst, och så
rorde hon det i på morgonen, för eljest
hade det blivit för surt." (Den kvällen
när hon krusade jäst i degen, så
ha hon surdegen i blöt, så de blede
öplöst, a så rorde hon i på mörnan,

för häls brads de blet fo sūt).
 "Och dricksjäst, den som drickat
 hade jäst på, den var bra att ha
 att gäsa bröd med. Det var att ta vara
 på det som var på den tiden, och det
 var de opplörda titt." /a dricksjäst,
 den som drickat hade jäst på, den
 va bra te ha a gäsa brö med. De va
 te ta vara på de som vä på den
 tin, a de va de öplöda te).

Härde det, att man vid Degens ömarbetning
 kunde använda annat mjöl än det som
 använts vid Degens sätning? "Man kunde
 knäda opp det i ett finare mjöl eller
baka ut det som de sade, med sådant"
 /en kunnas kins öp st i et finare mjöl
 els baka ut st, som de sä, ma
 sänt).

Klappträ eller bötel (bästol, m.),

som det hette i socknens mål, användes
 g; när man slog limpsdeg. Jfr s. 80. 9 samt 44. 45!
 "Det var mjölkklunsar i det" (då var
 mjölkklunsar i st), d. v. s. i degen. "Det var
klunnsigt" (då var klunnsigt), "och mjölet
 ville klimpa sig" (då mjölet ville
 klimpa så). "Det är olika, vad mjölet är
klimpsigt" (då o lika var mjölet o
 klimpsigt).

När han (deggen) är stadiq, då är han
 gån rätt så bra, och eljest är han lös
 eller för lös, och då får man lov att
 ha i mer mjölet, så han blir stadiq
 (när han o stadiq, då o han gån
 rätt så bra, o hets o han lösser
 ett ja lösser, o då får en lov om
 han i mer mjölet, så han blir stadiq).

Men det hände väl, att deggen på grund
 av mjölets beskaffenhet inte kunde bli

stadiq. "Nej, då gjorde det, som de sade,
 så blötade det, när de knädde i
 mjölet så blidde degen, som han kunde
 varit fuktig örapå. Och det berodde på
 säden om hon hade grott. Ibland grodde
 hon, när hon vätte, och ibland sedan hon
 kom i rökarna." / "nd, da jods da, som
 de säi, da blötade da. när de knädes
 i mjöl, så blidde degen, som han
 hade vat fuktig örapå. a de berods
 på säa, om ho hade grott. Ibän grods
 ho, när ho vättes a ibän, sen ho
 kunn i rökarna).

Och sedan mol de en sorts
 mjöl, som de stulle ha till grott
grötinjöl de kallade, och det skulle
 vara särskilt grovt. Och det sate de
 upp små skvallor, om de hade någon
 bäck på ägorna, och där mol de åt

svinen, och det kunde de väl måla
grötmyöl med. (da man ~~satt~~ må de
 en sots myöl, som de sults ha te
 gröt, grötamjöl de kälts, a de sults
 va så felt gröft. a de sults de sp omna
 skvältor, som de huds nom bakt på
 åjora, a der möt de at svina, a
 de kunn de la måla grötamjöl må)

Hus uttrycket det att degen järte i träget.²
 "I trägen det ju hårt oppjäst, och det
hållde på att jäsa över, och eljest hade
 det inte jäst så katigt." (i träga de
 va ju hårt oppjäst, a de hållde på a
 jäsa över, a hållde hade de inte jäst
 så katigt).

Man provade knappast jästringen
 genom någon provulle. "Då hade ugnen
 svalnat." (da hade ugnen svalnat).
 Möjligen provade man, om man någon

gång bakade småkakor (efter brödbakningen)
"det var lätjäst och tungjäst" (de
var lätjäst a tungjäst).

"de kunde ju svälta av och bli för
kalla degarna, eljest fick ju mjölet
bra mycket skulden, det är klart."

(de kunde ju svälta a bli för kalla
degar, hålls fick ju mjölet bra mycket
skulda, de a klart).

deg från (föregående bak, som tillöttes
som jäsamme, kallades surdeg (südie, m.)
Jfr s. 60 o. 61! "den satte de väl in i ugnen
och torkade, när det inte var så hett, så
det brändes eller bakades (=gräddades) utan
bara blidde rejält göromtört" (där
satt de in i ugnen a torkade
na da inte var så hett, så de brändes
als bakades utan bara blidde rejält
göromtört).

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Fgl. 16

Stur förvarades surdegen? "De brukade
 bra mycket ha tygpåsar att ha i
 torra körsbär och torra äpplebitar
 och vad som helst (även surdeg). De
 hade inte papperspåsar då. "Taffin-
 na där fick de strutar." (de brukas
 bra mycket ha tygpåsa de ha i
 torra körsbär och torra äpplebitar
 som helst. de hade inte papperspåsa
 då. i afärsora där fick de strutar)
 En sådan tygpåse med surdeg kunde
 man ha i ett skåp eller var som helst.
 Surdegen kryddades g.

Driksjätt (Driksjäst, 0,4, m.) an-
 vändes g till vetebröd. Till sådant visste
 man ha vanlig pressjätt.

"Då köpte de lite vanlig jätt (p. proujätt)
 och hade i driksjätt och sedan det som
 var kvar på botten och slummet med

det slog de opp på buteljer och hade
 när de bakade. / da gäpts de lita vänle
 gäst a had i drökat, a san da som
 van kvar på böton a skinnst ma
 de slo de öp på potälor a had na
 de bäka. Det var drödesjäl.

Brukade de färsten opp jätten?

"De gjorde till den lite med litet socker
 och ok vetemjöl och lite mjölk. Det
 rörde de till i en liten bulle och det jätte
 ju, så det stod i himmelens sky." / Or
 gods tē'n lita ma lita säkor a veta-
 mjöl a lita mjölk. da røds de tē i en
 liten bül, a da jätte ju, sa da stod i
 himlens sky). Detta gjorde man strax innan
 man skulle arbeta jätten i degen, och måning-
 en var, att den dinggen om skulle bli mer

* = skäl, spiltkorn, pyts o. dyl. En ansjovis-
 burk, som användes till att ha mark; när man meller,
 bli i spiltkorn.

jäskraftig, så att man skulle spara jäst.
 Pressjästen hade funnits, så länge
 meddel. mindes.

Är midsommarjäst bekant? "Johs, midsommarjäst det har jag allt hört talas om. Att midsommardaggen skulle vara med, det har jag för (!), fast jag har aldrig sett det eller vet, hur det gick till." (johs, midsommarjäst de ha ja allt hört talas om. at midsommar daggen skulle va med, de har ja för, fast ja har älvre sett et also vet hur de pek té).

Hörde det, att man gjorde jäst av det som flyter över på, när växnet blommar?
 "Nog hörde jag mycket talas om att växnet blommar." / "nog hörde ja midsommar talas om, at växnet blommar / men ja att man beredde jäsamen av växnet."

Bråkade man gå till grannarna och låna
järn, när degen ej ville jäsa? "Det gick
de ju och lärade vad som helst, om
det kom på, så det felade." (da jek d
ju a länks vä som helst, om da
kunn på, så da felade) så det kunde
nog handla, att man lärade jät och, men
de meddel. Men några särskilda försiktighets-
åtgärder e. dyl. is vittogs inte.

VI. Bröddämnets behandling före gräddningen.

Det gemensamma uttrycket för arbetet
med att göra den färdiga degen till kaka
var att baka ut (baka ut) degen,
ev. även att knåda opp (knåda opp) den.
Jfr s. 62!

Har många personer deltog i arbetet,
då bröddämnena skulle formas till och

och gräddas? I regel var man ensam.
 Men "det kunde de ju hjälpas åt, när
 de bakade vetebröd, så de fick plåtarna
 fulla i ett kvicktag" (snebb, racket),
 om det var vullet, så det var folk
 till det. Det var som de var folkade
 till och så där." / De kunde de ju hjälps
 åt, när de bakade vetebröd, så de
 fick plåtarna fulla i ett kvicktag, om
 de var vullet, så de var folkade till.
 De var som de var folkade till så där.
 "Det fanns ju inte ett enda smul
fint socker, så det var att stöta
 och resla, när man skulle baka
 vetebröd. Det var så ledsamt det där
sockerstöfandet" / De fanns ju inte
 ett enda smul fint socker, så
 de var till stöta och resla, när de skulle
 baka vetebröd. De var så ledsamt

De de säk stötarot). Medel. mindes än,
hur tråkigt de tyckte det var, när de som små
flickor fick uppdrag att stöta socker.

Han hade ej särskilt namn på den
del av degen, som man fir varje gång
lade upp på bordet. "De lag upp då
så mycket de trodde gick åt till en
färr bröd (d. v. s. en gång, så mycket
som gick in i ugnen på en gång)" för två sp
då så moks de trods jek åt te
en färr bröf. - Det var ett kakäm-
ne, när man skar av det och lagade
till det. (De va et kakämne, när
en skar ä't a lagads tē't), den
bit deq, varav man formade en kaka.

Hur behandlades det stora degetycket på
bäckbordet? "Det var att älla med det
fram och tillbaka och så vika upp än-
darna, när det var för långt, och fort-

sätta. (Da va te ältä mö't främ
a lebåkers a sa vilka spåna, na
da vat jo långt, a fätsäta). Endast
en sysslade med detta arbete.

Det var inget särskilt namn på det
mjöl, som användes vid utbakningen.

Jfr s. 62!

Ej heller hade man något uttryck för
att man hade för litet mjöl på kakan eller
sades något om person, som mjölade för litet.

Hur man naggade kakorna har redan
nämnts på sid. 50. Man krusade dem
genom att ^{med} föra "krusen" (s. 50) ^{först} genom
några parallella rader, över dem och
sedan lika många, vilka korsade de första
i spetsiga vinklar.

undersidan (m^unssia, b^ug, f.) och
översidan (f^övssia, b^ug, f.) på kakan
och undersidorpan (m^unssk^öropa, b^ug, f.)

och övanskorpan (övasksörpa, 659, f.).
 Man använde g. mätte för att få alla
 kakor lika stora.

Ofta gjorde man en liten skrapkaka
 (skrapkakka, 659, f.). "Det var, om
 det blödde någon liten degelick över (på
 bakkbordet) och ut av det där man skrapade
 ut bräget." (dä va, om da blöds man
 titon deys kläck över, a ut a da där
 en skrapade ut bräget). Den gav i regel
 åt barnen. Hs. 88!

Man sopade g. av kakan, innan den
 sattes in i ugnen. "De var inte mjöliga
 då" (dä va inte mjöliga då). Men
 sirapbröd och limpor dom brukade
 de smörja med sirapvatten när de
 lag dem ut i ugnen. "Dä blödde de så
 blanka och fina" (man sirapbröd
 a limpor dom brukade de smörja

med sirapsväten, med de to dom ut
 wynn. da bredes de sa blanka a
 fina). — Vad använde man för något
 (redskap) att smörja med? "Det var en
 krasc till stort bröd, och småkakor,
 om de skulle smörja dem med äggvite,
 innan de doppade dem i socker, då
 hade de fjäder." (da var en krasc
 till stort bröd a småkakor, om de
 sutr smörja dem med äggvite, ^(m.) ma
 de doppade dem i socker, då använd
 hade de fjäder).

VII. Gräddningen.

'Utbakning' användes ej om gräddning.
 Däremot användes som tidigare nämnts,
 verbet "baka" i bet. "grädda".

När man samma dag gräddade (bakade)

flera sorters bröd (t. ex. t. julen) gjorde man
 det i följande ordning: 1. limpor (limpor),
 2. hällkakor (hällkakor), 3. vetbröd (veta-
 bröd), 4. småbröd (småbröd)

Man brukade i regel ej prövgrädda.

Man flyttade kakorna från "brödbrädet"
 till "grillen" endast med händerna. Se
 sid. 53!

Hur många kakor kunde man
 sitta in i någon på en gång? "Eda Hög-
 ves är ju inte farligt att ta till." (et
 zög de a ju into fället a ta till).

På torpställena dock mindre. Jfr s. 26!

Vad kallades detta antel? En fernu
 (en fernu, ok, m.). Jfr s. 72!

Hur länge skulle brödet stå inne?

"Limpor de fick lov att stå inne en
 timme, innan de var genombakta.
 Och hällkakor de fick stå inne längre.

än hällbröd. Det var ingen visstid, utan
 det kände man på kakorna, man slog
 dem mot grisslen, och då klängade
 (= klängade el. gav en karaktäristiskt klingande ljud
 ifrån sig) det, om det var färdigt." (Limpor
 de fick lovön stå i en timme, men de
 var genombakta. Å slättkaka de fick
 stå i en timme en hällbröd. de var ingen
 viss tid, om de gäns om på kakorna
 om de slog dem mot grisslen, och då klängade
 de, om de var färdigt).

Kunde man inte prova med en sticka
 av vispsticka i brödet? "Det kunde de
 ju göra med vad bröd som helst, sticka
 i en lite visppinne, och blivde han
 segig, då var det inte genombakat."

102. Kunne de ju göra med vad bröd som
 helst, steka i en liten visppinne,
 och blivde han segig, då var det inte

de jämsmbäkt).

Om brödet jäser bra under gräddning,
säger man: "Det höjer sig, och det
ska det göra, vad man bakar (=gräddar),
både bröd och ottkaka och pannkaka"
(da höjs se, a da så da göra, vå en
baka, ba brj a ötskaka a pannkaka).

"Det kan ju falle ner, det slipper ihop
när det kommer in i ugnen, så de."

(da kan ju fala ne, da slipper ihop,
na da kan in i ugnen, så de).

Men detta betraktades ej som något frivord
till dödsfall.

"Det blidde bräddaget i ugnen" (da
blids brädd ugnen) så de man,
om brödet blev för hartigt gräddat.

"Da var det dödbäkt, kunde man
säga, om det hade stätt och sjallat
(i för våg värme)" (da va da dödbäkt,

kunns en säga, om de had stat a
pjältat).

"Om de båkade och styvde till bröllop
och det då höjde sig bra, då var det tur-
ligt (= lyckosamt, bådande tur, farsamt)
från då skulle det gå dem bra. Och tvärtom
var det inte bra, om det stod där och inte
ville i höjden redigt." / om de båkade
a styvde te bröllop, a de då höjdes
bra de va turigt, fo de om de ga
dem bra. a tvärtom va de inte bra, om
de stå där a inte vils i höjda redit).

Om brödet var dåligt gräddat på under-
sidan, "då sade man det, att det hade
varit dålig undervärme, och ibland
kunde det vara tvärtom, örrvärmen var
sämre." / de så en då, at de had
vat där örrvärms, a ibland kunns
de va tvärtom, örrvärms va sämre).

"Knalligt det sade de." (knallit da
sai de), att brödet var, när det var kört
på grund av dålig jäming.

"Det blårade sig" (da blåsads sag)
kunde man säga, men man hade ej några
beteckningar för skrynklor eller veck
på brödet. Ej heller hade meddel. kört,
att det ansågs farligt, särskilt för pojkar,
att äta sådant bröd.

Brödet kunde bli bränt (bränt).
Det var regel, att personer, som kom
till gårdan, när man kört på att grädda bröd,
skulle smälla detta. Jfr 1. 607! "När de
fick en hel kaka, da var det ju fattigt
folk. Men alla, som kom, skulle ha
fägning, en fjändel eller så." (ma de
fick e hel kaka, da va da ju fåt
fölk. man äta som kunn, suls ha
fägning, en fjändel als så).

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

"Det är inte bakdag var dag." (De d
 nts båkrdä väi dái), sadet, om gårdens
 folk fick smaka t. ex. vetebrödet på bak-
 dagen, men detta sedan lades undan.

"Det kunde de allt baka små kakor
 åt barnen vid vanliga bak med." (De
 kunnis de allt baka små kakor at
 barna ve vanliga bak med). Men medel.
 hade något särskilt namn på sådana
 kakor. Jfr s. 88!

VIII. Brödets behandling efter grädningen.

Star placerades brödet efter uttagninge
 ur ugnen? "Det skulle slå om. Då bru-
 kade man breda ut det där kalakanel
 (s. 47) på en säng, och så lade man dem
 först i stup, och sedan fick man vända
 dem. Och så lade man en skynke

över frisläs. Då slog de strax om." (de
 smulr sig om. då brukade en bre
 ut då de bakesläkansen på e sän,
 a sa lå en dom föit a slup, a sän
 fik en väna dom. a sa lå en et
 fjyker öv fastläs. då slo de stråket
 om).

Man sopade ej av något mjöl av
 det nygräddade brödet.

När det skulle vara rätt väl, då strök
 de på dem smält smör (när de (brö. köng-
^{reklivare}lor (o. dyf.), ^{topp ur ugnen} och se då blidde de så blanka.
 Men kransarna dom strödde de på
 och det gjorde de med skalkakorna med,
 strök på äggvite och sochrade på
 (detta söttränkande frifaringssitt ägde rum
 före gräddningen) (med då smulr va rätt
 väl, då strök de på dom smält
 smör, a se då brödet sa blanka.

man kränsa dom ströds de da
 på, a de jöds de me skät & kakra
 mä, stötk på ägvits (m.) a säkrads
 på).

Stälbrödet torrades på en stång
 i taket, kallad brödkrake (brötkraks,
 se s. 53, m.)

Var räknades brödet, i tjog d. styck?
 "Det var styckeräkning" (de va stäks-
 räkning), ej i tjog. Då räknade de
 mer, om de hade bakat en ferm
 eller två fermar. Det var mer räkningen
 på det." (de räknade de mer, om de had
 bakat en ferm als två färna. De
 va mer räkninga på't).

Man kunde ha en brödhylle
 (bröthylla, se s. 53, f.) i boden och ställa
 katorna på. Se sid. 53. När brödet, som
 hängde i taket, började bli mycket torrt,

lade man ner det, ibland i sädslårarna Jfr s. 21!
 (i p^äslårarna). "Det slägnade då brö-
 det, det slog om, det blidde mjukare.
 Ost brukade de mer lägga ner i sädes-
 slårarna." (De slägnade då brödet,
 de slog om, de blev mjukare, det
 brukade de mer lägga ner i sädslårarna.)

Jfr s. 81!

Hur lades brödet upp på bordet?
 "De lade fram kakorna hela (~~uppt~~
 på bara bordet), och sedan fick var och
 en skära av sig (!)" (De lade fram
 kakorna hela och sedan fick var och
 en skära av sig). "Kakan hon
 var på språng jämt ikring bordet
 och fröskräckligt var det, vad de åt
 bröd förr." (Käcka ha va på språng

* Uttrycket säkert uppfattat.

jämmt skom bålst. a foshkrékt
 väi da, va di ät bröj för). "Titt va
 väl det mesta (i sovelvis) di fick äta"
 (sil väi la da mästa di folk äta),
 särskilt de fattiga.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

Namn på olika brödsorter förekommer
 på sid. 5, 23, 24, 39, 55, 56, 57, 76, 82.

Tillfällighetsbröd bakade man inte
 utan man linade en kaka eller två par.
 Jfr s. 39! En läkaka (e lökäka)
 brukade en ensamtboende gubbe i
 Ingatorp⁴ bakka. Han rörde ihop mjöl och
 vatten och lät de degen (suren) i en

⁴ Fram socken till V. Ryd i söder, belägen
 i Sveraland, ej långt från meddelarnas ^{frälstra-}
 hem Stenabo i Södra V. Ryd.

base^{x1} (en bäss), trefotas^{järn-}gryta med
skaft, eller klampen (klampen,
b. sg, f.), som samma kokkärl kallades
i Långtorp.

Kavring var ett okänt bröd förr. Det
säs är nu på senaren har kommit upp
(= kommit fram, kommit i bruk, börjat användas).⁽¹⁾

(Da a nu på senara ha kommit upp)

Bröd i tunna kakor⁽¹⁾ som torrades
hade ej frielkommit. Jfr dock s. 89!

"Skorpor det har nyttjats alla
tider." (Skorpor da ha nyttjats alla
tider). "Det gjorde de jäml, skorpor,

^{x1} gryta (gryta, ob. sg, f.), trefotsgryta
(trefotagryta) sade man i båda socknarna
om järngryta med öron. — Pannor (pannor,
ob. pl, f.), kopparpannor (köspropanor)
var en sort karrulle av koppar (med skaft) men
utan fötter (liksom kittlar)

Långa och ost runda. Då klöv de bullarna (de jöds de jämt skörpor,
Tånga a runda. då klöv de bullarna)

- Men rågekorpor gjorde man aldrig.

"Till jul bakade de kryddskorpor"
(de julk bakats de kryddskorpor) av vete-
bröd. I vanliga fall ej kryddskorpor.

"Skorpor det var så klart, att det fick
lov att vara, både långa och trinta.
Då blidde det snarast två sorter (när
man skulle bjuda) (skorpor de va så
likat att de fick lovom vä, ba långa a
trinta. då blede de snarast två
sorter).

Man hade ej bär eller mor i vete-
bröd i äldre tid, ej heller rår äpple-
bitar i rågebröd.

I medeltiderna hade det alltså
funnits vetebröd "och litcasi kaffe,

vad det nu var kött av." (a likasa
kåfs, va da nu va kött a).

+ Saffransbröd (saffransbröj) förelom
2. ex. vid begravnin^ger.

Julkensar (julkensar, o. pl. m.)
sensid. 24. 25. "Gåttas kallade de de
där julkensarna med." (gåttas kallade
de de där julkensarna med).

"Och banrikåker det gjorde de samma
fason bara de var små." (a banrikåker
de gjorde de samma fason bara de var
små). "Bevara oss vil vi hade sin stora
högar med julbröd, när vi var barn,
och en liten ost med. Det fick man
utav stäktingarna med. Och det skulle
de stå framme på ett bord de där kalk-
högarna, åtminstone över de första
helgdagarna." (bevaras väl, vi hade
så stora högar med julbröd, när vi va

bän, a en liten öst mä. a de fick en
 nita släktinga ma. a de suls r sta
 främs pa et böh r de käk höja,
 atminstonens öv de fästa hädjädigan)
 Jfr s. 74 o. 81!

Säkakan (säkaka, b. 19, f.) behödes
 till jät. Den gavs åt drögarna vid värbrotet,
 "för de skulle bli så starka." (för de suls
 ble så starka).

"Kriäkebröd det minns jag, att de
 baktade till farfars begravning. Det
 var utav vetemjöl, tunt och kraggat
 och vitt." (Kriäkebröd det minns ja, at
 de baktade till farfars begravning. de
 var nita vetemjöl, tunt a något
 a vit).

Det gick ^{it} mycket av både mat och
 bröd, för de längväga släktingarna
 "de kom dagen innan." / r künne

dän äna (!)

Fettisvagnbullar fanns ej förr. "Det är bara på senären" (od e bara på senaren)

Tätor gjordes aldrig förr, troligen inte förrän omkring sekelskiftet. "Locherlaker det kunde ju finnas en och annan i bygden som kunde göra" (säskokaker de kunnas ju fins e a annan i bygden som kunnas).

Och smörbakelser det gjorde de hemma (till större kalas). Det var ju inte alla, som var slängda till det. Vår farmor det var allt en karing, som kunde göra smörbakelser må tro, jaa ja. "a smörbakelser de jödo de hemma, de va ju int äla, som va slängda till, var färmo (!) de va ält e säry, som kunnas göra smörbakelser, må tro,

ja då).

Men Torglärt e. d. frickom ej vid be-
 ning. Men då var det ju stående redning
 (i förning) karameller, svarta och vita,
Strogkarameller, som de kallade dem.
 (Men då var det ju ståens renning
karameller, svarta & vita, ~~soja~~
sörjakarameller, som de kallade dem.)
 "Och de där karamellskålarna och
 allt det där (d. v. s. all förning) - ja inte
ostkakorna - det skulle stå på bordet
 hela middagen och bestådas." (d. v. s.
 de karamellskålarna & allt det där
 - ja inte ostkakorna - de skulle
 stå på bålet hela midan &
 bestådas).

"Taffranskinglor det hade de mycket
 på marknader. Och Vimmerbykinglor
 eller Kohls Kinglor det var också mark-

madbröd (påfranskning av de två
de mörka på märknaden, & vinst
bykring av köpta köring de
va - älska märknadsbröd). De
meddel: i erfarenhet i detta fall närmast
gällde märknaden i Österbyns, friga-
de jag, om de visste, hur länge denna
den s. k. Normarknaden hade förekom-
mit, men jag fick till svar: "Det vet jag
inte, hur länge det har varit."
(De vet ja inte, hå (!) länge de ha
våt)

- Rämjölle kunde förutom till rämjölle-
pannkaka också användas som degspad
till vetebröd. "Rämjölle det är det fina
det till degspad. Då blidde brödet löst."
(Rämjölle de & de fina de te deg-
spä. de blidde bröt löst)
Det var särskilt barnen, som hade

bullar med sig till kyrkan, och det kunde
 de behöva, ty dels hade de lång väg att gå
 och dels var predikan lång, och någon
 möjlighet att köpa något att äta fanns
 inte vid V. Ryds kyrka. "Långarna de gick
 så lång väg till kyrkan." (Väga de gick
 ifrån kyrkan så lång väg till kyrkan).
 "Lina Ull i fättestugan i Svindhult
 vid kyrkan hon hade vetebullar att
 sälja." (Lina ull i fättestuva i Svindhult
 var zörka hon hade vetebullar till sälja)
 åt kyrkobesökarna. Det hände nämligen,
 att man från den del av socknen, där medel-
 föräldrahem låg, gick över skogen till Svindhults
 kyrka.⁴¹

'Målbros' e. dyf. var alldeles okänt.

^{em/}
 41 Tydligt har man benägenhet att lägga till - socken
 efter sockennamnet: i törpa socken, i ärsby socken, i
 svënta socken / 2 i Svindhult.

Någon motsvarighet till jämlländskt flötk-
ort fanns ej:

"Småbröd det gjorde de lite utav den van-
liga vetedigen och la de i lite mer smör
och sockrade på." / småbröd de jöds litz
uta den vänliga vetedigen a la i litz me
smör a säkrads på). Hjortronsbalcken
det kunde de göra i vad figurer de ville"
/ jötronsbäckelser de kunde de göra
i vad figurer de vilis). Receptet var: 2 ägg,
1 tekopp smör, 1 tekopp mjöl, litet socker och
litet hjortronsalt (jötronsalt). De an-
vändes vid julkalas. - "Pepparbröd (o. o. o.
pepparkakor) gjorde de bara till de skulle
ha kalas." / pepparbröd jöds de bara
te de smils ha kalas).

"Härförhör det gick ju i tur och ordning
i poten och det var rediga kalas."
/ härförhör de jöds ju i tur a ännu

2 rötter, a de va rēdra kalās).

Man gjorde ej giffles.

Man bakade aldrig något bröd med
bin eller frukt i.

"Det skulle de ju ha lite bättre till
marknads matsäck, och då när de kom ut,
då bjödde de ju varandra äta av varand-
ras matsäck." (De seuler d ju ha lite bättre
te mättnasmäsak, a da na de lemm ut,
da bjöds de ju varandra äta a varandras
mäsak).

Man bakade ej särskilt bröd att
ge åt hästar. Möjligen "redige timmer-
körare, som hade och bröt sänder och hade
i hävrelornisterna" / rēdra timmerjörare,
som hade a bröt sänder a hä i hävra-
lorista).

4. Mätträtt, som stå på grännen till bröd.

Man gjorde en sorts enkla panikkakor,

som man kallade mjölmunk (mjöt-
mönst) av kornmjöl (kornmjöt, m.)
"Pannkakorna dom gjorde de godare" (pän-
kakorna dom gods de goara).

Rägnmunk (rägnmönst, m.) gjorde man
av rårivna potatis. Men man röde i lite
mjöl och lite mjölk. "Smeten hängde ihop
bättre då (om man hade mjöl + mjölk), och så var
det väl vanligt." (smeton hängde ihop
bätor då, a så vä da la värlit). Jfr. 42.43!

Stade man olika slag av pannkakor?

Nej, det var bara pannkakor. Man bakade
dem fjöcka och med löpe i bräpanner
(med, da så båka pänskakor. en
bakade dom zäka a ma löps i brä-
pänor), alldeles som råmjötkspannkakor.
Tunnspannkaka, fläckspannkaka o. dyl.
hör senare tid till.

Palt (palt, m.). "Det var blod och rågmjöl

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

och så spåda med vatten eller mjölk,
 så det inte blidde för hirt." (De var
 bröda på mjölk och så spåda med lite
 viton eller mjölk, så de inte blev förhåll).
 För smeten, som kryddades med peppar, ~~och~~
~~och~~ formade man kryddstora bullar, ^(paltar)
 kokades i saltvatten. Särskilt omtyckt
 var felpalt, (felpalt, m.). Smeten var densam-
 ma som till vittin palt, men till felpalten tog
 man riber och brynte det tillsammans med
 lök och peppar i en panna. En klack av detta
 lades in i ett urtaget hål i paltten, vilket redan
 smetades igen. Både palt och felpalt koka-
 des i saltvatten. "Medan) han (paltten) var
 varm, då var det att sätta på att äta
 det där som det var" (med han var varm,
 då var det att sätta på att äta det där som
 det var). När den blivit kall, skivs den i
 skivor och stekes i fläskflöt. <sup>Är m. fläsk el.
 kring (kross).</sup>

Svetspudding (svetspudding, ob. s. g., m.) var en slags blodpudding, som koktes i en handduk, nedänlat i en gryta kokande vatten. Den var bättre än vanlig blodpudding (blöbpudding). Svetspudding gjordes dock ej så mycket och endast av blod efter kalvar.

5. Pallbröd.

"Pallbröd (pallbröd, ob. s. g., n.). Det var bara blod till dejspa. Sjelft var det likadant." (De va ~~thi~~ baba bbo te dejspa. äla va de lika dant) som när man behövt vanligt bröd. Det var blod efter skin eller nöd, som användes till pallbröd, ej efter kalvar. Det var jüst ^{en} thi pallbrödet. Annars hade det blivit palt" (änas hade de blit palt). "Och sedan fick det lov att torikas, så de kunde fövra det." (a

så som de lovade Lötles, så de kunde
 förvänta sig). Deigen gjordes i ordning
 på kvällen dagen före bakdagen. "Det
 var hållkakor. De skulle hängas upp i taket
 och torra. De skulle blivas, innan
 de hängdes upp - så hålet blivde kvar.

De torrade fastare de fastas." (De var
 hållkakor. de skulle hängas upp i taket
 att torra. de skulle blivas, innan de
 hängdes upp - så hålet blivde kvar.*)

de torrade fastare de fastas). (De
 sammankung sade den ena av meddel, från Kullen:
 "Just skulle de ha i taket. När de hade rivit
potater, så skulle stärkelsen (d.v.s.
 potatismjöl) upp i taket, så inte hon
 möglade. (Och i det hon vände sig till sin

*/ d.v.s. så att det blev två pröva halvor,
 varigenom de kakor, som skulle torras endast blev
 hälften så tjocka som de ursprungliga.

system från Svensson, frågade hon: "Skulle
 det vara sådrägen (d. v. s. den rög, som
 skulle användas som utvände) som skulle
täktörkas?" (Från Svensson: "Nej, det var
 väl det man skulle äta." Jämt skulle
 de ha i täkst. Na de hade reost
 potåtor, så skulle stärkelsa op i
 täkst, för nito hö möjlads. - Suls
 da va searsjon, som suls taktörkas?
 - na, da va la da en suls äta).

X. Follets och folkseden rörande bröd och bakning.

"Det är som det vore förgjort, kan man
 säga (när det går dåligt med bakning såväl
 som med annat), och förr då var det väl nå-
 gon mening med det. Och när det inte
 går bra (m. bakning m. m.), då är det avigt
 (mycket vanligt ord o. bet. i Gode), Fycker man.

(De ä som de vuro föjöl kan en säga,
a för de vä da la när mennu mäit.
a nä da nito går bra, da a da ävot,
tykor en).

Det behuade de drömmunkar
(smeten här saltad) för att få veta, vem
de skulle få. Det fick lov att vara tre,
som gjorde det, höll i vispen och
hönde smeten i pannan och så där,
men de fick inte säga något. / De beka-
de de drömmöriska föte få veta,
vem de skulle få. de fick lov ä va
tre, som jödsit höll i vispen a
tände smeton i panna a så där,
man de fick nito säga nöt). Det
skulle ske på midnattsafton.

Brödsullen ^(art.) sade man, om de var
hjoeka och stinna i ansiktet. / Brö-
sullen säi en, om de va jake a stina

Landsmålsarkivet, Uppsala 1955
Per Aggemark, 1948. V. RYD

ÖGL.

Frgl. 16

i änséhtst).

"Det bliar i Kalestaden, sade de, om
de blidde hungryga." (De bliar i Käls-
stän på de, om de bleds häryra).

"Ha rent nyät i päsen" ha rent
nyät i päsen / var et gammalt
känt uttryck i orten.

Kaka söker maka (kaka söker
maka) likari.

"Får ska nu få se på andra bullar
sådet bagarn, när han sket på
gröslan." (läsa & få se på andra
bulla, så bagan, när han set på
gröslan).

Meddelare, systern ämkefron Lovisa Karlson,
f. i Stenabo, V. Ryd 1877, och ämkefron Hulda Svensson, född i
Stenabo 1881, nu bosatta i Åggården, V. Ryd. Både utpräglat samvittigt.

Upptecknat i V. Ryd, juni 1948.

Per Aggemark