

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

19798

Värmland

Mangskogs sn

19798
86661

Brodin, Linus. 1948.

22/11/48

ULIHA:s frågel. 16 Brödet och dess tillredning.

12 bl. 4c

x Exc. för ortreg. mars 1952 / F.F.

Mangskog socken

Värmland

Brödet och bakning

De bakar = "di baker", "soha kan
bake" = steka hirt

Kvantiten av det bakade kallas "ett
bak".

Tiufull gjordes ett "storbak".

En främsmande kvinna, lerd, kalla-
des "mattmor". Hon skulle om året
säson bak, slakt, matlagning etc.
Korvbröd infördes för omkring 20 år
sedan.

Ordet "guschlan" innefattar alla
slag av mat, men då, avses inga
stora kvantiteter. "Ja ha int åt e
guschlan i dag", d. v. s. inte fås en
matbit.

Uttrycket "När Erik ser ac, ser Olof kake"
frekvarer.

Anm. Åter-
gången av
målet är ej
konsekvent o.
tillfredsställan-
de, varför en-
dast vissa
ord kunna an-
ses säkra.

R.B.

Landsmålsarkivet Uppsala 19798

Linus Brodin. 1948. MANGSKOG

VRML.

Fgl. 16

2) forts. Bakning och bröd

Annat uttryck: "Lars må^s lacket^s
menas äs med Lars kom brödet i
allmänhet.

"Orsmässkroken" med meningen
äs vid Orsmäss var mjölet slut.
Om kakan vände sig vid bakningen
skulle "dä^s spör^s det^s"

Med "bröföa" menades endast bröd.
Höjden av fattigdom: "vi hadd int^s
brötbl i huse."

Vår maten tog slut sådes äs "Sto-
åva gätt i^[-g] jönnom^[-a] boa."

Man hade så och så många "kak-
återer" i koster.

Om familjen var ståt sådes äs man
"hadd^[-a] mange^[-a] munnar a mätte."

Ordets:

"Bätte brötlös än rätlös."

"Dä^s mazeu har så har hau."

5/ forts. Bakning och bröd

"Baller" e grov kaka ^[-a-] ^[-a-] än intet smake.
x x -

En bit bröd = "en bete bio" och "en biöbete".
Slutbiten av en kaka eller limpa = "limpa-
skark, kakskark".

Nybakat eller nygräddat bröd = "nybak-
ka kak".

En torr kaka = "e tor kake"
Ett bättre brödbak kallas "firbak".

Brödsorter:

"grov kak" av osittat mjöl.

"stomp" ^[-a-] är någonting mjukt emellan
kaka och limpa. "Stompen" var i all-
mänhet rund, men man bakade
även avlånga "stomper".

"sneppkak" ^[-a-] var en rund kaka som
klippes runt hela kanten så att den
såg ut som en cirkelsåg. Denna ka-
ka förekom förnämligast vid julen.

4/ forts. Bakning och bröd

Julhögen bestod således av en dylik
"sneppkak" (det sådes den var kon-
sad. kanten på alla unders. Oran-
på denna en mindre "rundlimpa"
och överst låg en fin ost. Högen kal-
las även här "börbror" ^[-o-] [-bordheter]

Bakugnen

var murad i "kroven" och i sam-
band med en "langspis" samt en
"langgruva" ^[best. sq.]. På en del gårdar hade
man "bakerstug" i källaren och
på en gård, Luridsholm, i drängstu-
gan.

I sejesmannens hem var bakugnen
så stor att man kunde steka 16 ä
17 kakor på en gång. Vid renjoring
köp man in i den.

Bakugnen kallades "bakomsbotten" ^[-o-]

5) forts. Bakning och bröd

den var slät och murad av stora fyrkantiga tegelstenar.

Öppningen kallades "bakomsöppningen"; bredvid denna var "lyshöle".

Man skulle ha "granvö" till "bakomsö"; granvöd kallas också "grave".

Om ugnen varit för het doppade man sopan i vatten och kyfde ned den. Detta efter provtökning hade man don för bakugnsöppningen var öppningen försedd med en järnstörning.

Valvet kallades "bakomsvalve".

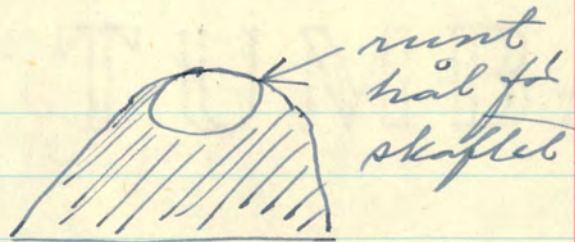
Fanns ej don, ställde man en plåt för öppningen.

Redskap

[best. sg.] "sloraka". Denna var av en järn

6) forts. Bakning och bröd

platta salunda:



'Lopa' med krast av tallris
'breshla' träbotten med skaflet
ären krämningen 'bakjösa' [best.sg.]
hade sajesmannen bröd, men ej
så vanligt.

Sedan ugnen uppreddats 'kara di'
unna göra och soga ballnens
ren. Under stekningen 'brann bys-
sen'. Uppmaning: 'lägg på lysen.'
Efter stekningen tomlades havren i ugnen.
Läffser

Om brödet inte gick upp, d. v. s. inte
jäst, sa man: 'då vart e läffse'.
Bröd som bakades utan jäst kallades
'läffser'.

7) fotts. Bakning och bröd

Väffeljärn kallades äldst "väffeltang".
D. r. s. sådana man hade för öppen
spis.

"Resk" stektes i "langpanna"
[a-]

Bakning

Dejen rördes till i "baktröge" eller "bak-
hon"
[a-]

Man rörde till med "knospræn"
[a-], en
spade av trä.

Man ledde över dejen för jäsnings med
ett vitt skycke.

Ugölet bars in från magasinet i ett
mjölkkar. "Hov bruket gå st bo a ä ta
mjöl i tröge"

utkavlingsverktygen voro: "bakkaavch"
med skaft; ena änden samt "kuss-
kavch" med vilken man kavlade
ut "lönnsbrö". Den senare med

8) forts. Bakning och bröd

brä handtag.

"kakämnna" tjuiskars med en kniv.
Kakan ^x pickades med "kakpicken".
För samma ändamål använde
man även en gaffel. För tunnbröd
användes en "pultpick".

Stekning i fat

Ködfallsbak förekom då man varit
brödlös och hade annat att göra.
Man stekte då i ett kopparsfat,
lade en stenhäll över fatet som
sattes i glöden i spisen. På sten-
hällen lades glöden. Dyliga kakor
kallades läppor.

Låd

Endast råg och havre odlades i äldre
tider samt råg och bygge. Senare
re maldes till kornmjöl för gröt.

9) foto. Bakning och bröd

I senare tid, då man bröjde ofta
vete handsittades vetemjöllet för
julbaket. Vetemjöl användes blott
till kaffebroöd samt till "firskake"
till jul och större högtider.

Kryddor

För bakning användes:

[best. sq.] "kammern" = kummen, salt, i sen
tid "fångkal" samt koriander.

Man dröggade ut baket med potatis
för att spara på mjöl och mjölk.

Knarter

Till "knartkaffe" bakades av rågmjöl
och vatten (utan jäst) så kallade
"knarter".

10) foto. Bakning och bröd

jäst

Man bakade jästkakor, bröt sönder
och blötte upp?

Dessa kakor bakades av bottenansatsen
vid direkt bryggden. Man "gjorde upp
jästen".

Köpjäst fanns äs för omkring 50 år sedan
degen

"knöddes man knöpa^[-a] sedan fick
den jäsa, varefter man "vred upp
degen.

"degen äser": "Nu äser degen över."
"Bäst å röre ner degen."

När degen var färdig: "nöck äst."
Man brukade knö på krället för.
Degen fick då jäsa över natten
och vreds upp tidigt nästa mor-
gon.

Degen vreds upp på bakskivan,

Landsmålsarkivet, Uppsala 19798
Linus Brodin, 1948. MANGSKOG
VRML.

Fogl. 16

11) forts. Bakning och bröd

lades tillbaka i träget för fortsatt
jäsning.

Det var stora, "grannlagt" ^[a-] att alla
ämnen skulle vara lika stora.
Ämnena "klappades" ut, varefter
man kavlade.

Man bakade med "bakmjöl" [?]
Kakans öre sida kallades "översia",
den undre "undersia".

En del "pecka" först på öre och sedan
på undre sidan.

Uälet gjordes med en "kakhorn" ^[a-] [?]

Små kakor kallades "lokaker" ^[a-] [?]

Pluralis av limpa: "limpane" [?]

Limpane penslades [?] med kaffe.

Man använde fjäder. Penslingen
gjordes efter stekningen.

Under stekningen avtätade trä vid
ugnen: "en som la på å en som

12) fröts. Bakning och bröd

stack in?

Tunnbröd hängdes på spett i taket.
Tiu ful bakades så mycket att det
skulle räcka över "vafferhölja". Tunn-
bröd kallades "törnkeke".

Mjukt bröd förvarades i "kakteista".
Helgdagsbrödet, d. v. s. "finkake" an-
vändes till klengas.

Förning kallas "fornkarve" och
detta ord inbegreps klengas, sovel,
smör, ost etc.

Paltbröd bakades som vanligt bröd.
Äts med fläsk och mjölkris.

Strykspalt kallades "palt-dal".

Larsman Kristina och
Alfred Bryntesson båda
födda 1877. Brytterned

uppt. Linus Brodin

Landsmålsarkivet, Uppsala 19798
Linus Brodin, 1948. MANGSKOG

VRML.
Fgl. 16

Eg. korg
med forn
i

[Flörmel
avses ett
utal
paltak
R.B.]