

20564

VÄRMLAND

Dalby

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

28/2 1950

Bergkvist, Karl L:son, 1950

Svar på ULMA:s frågelista 16  
Brödet och dess tillredning

54 bl. 4:o (s. 14a,b  
51a,b)

3 " " teckn.

20564

X Exc. för ordreg i juni 1950  
av J. Jacobsson

# Svar på frågelistan 16.

Dalby.

## Brödet och dess tillredning.

### I. Inledning.

Ordet 'baka' (bäk | = ipp. o. upp.)<sup>1</sup> kan användas för hela proceduren med tillredn. o. knädn. av degen och stekning av brödet, ex: här skudd) bäk i möra, så o. Vid närmare definition användes eljest verbet stefsi, nyare stek (stekt stekt)<sup>7</sup> för 'grädda'. Tunga andra födoämnen än bröd "bakas". Om pannkaka (kollbulle), plättar, väfflar säger man stefsi (stefsi pankak, phöta<sup>4</sup>, väffa)<sup>5</sup>, varvid man först tillredn smeten (sjur röra, pres.). Man säger också "sjur o kollbul" (kollbulle), sjur o resk<sup>3</sup> (potatispannkaka) för att beteckna tillredn. o. gräddn. av nämnda matvarer. Om vissa ämnen (ej matvarer) användes ibland uttrycket "baka ihop sig", då något segt l. degigt klibbar samman, ex: fåha baksu ihop su (om vår klubbig jord, när den stån ihop sig) eller också uttrycket "khäda ihop su" (pres.). Barnen "baksu kaksu"<sup>2</sup> av fuktig sand (sänkaksu f pl.).

3  
s. 2, 24  
9  
s. 4, 5, 6, 17, 28, 31, 35,  
14  
3  
s. 7, 8  
4  
s. 14, 48  
5  
s. 14, 48  
6  
s. 14, 23,  
7  
s. 34, 36  
8  
s. 48

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.

Frgl. 16

"döl a bāk" l. döl ma bākuz" syftan på att  
 man spiller mjöl o. smeta ner sig (med deg);  
 döl nē ss, kñin nē ss = smeta ner sig; dög  
 nē ss = smeta ner sig med deg. [(Ad rengöra Fä-  
 käl med curis och kokhets vatten: ts bröen tūr  
 (l. kāk tūr) gūla (l. gūpa) ma e curis lāg (m)].

3.1

Substantiv för (brödbak: bākuz f (best. -a); brö-  
 bākuz (tunnbrödbak), kāk bākuz (bakning av  
 Fjrchae mjukbröd), småbrö bākuz (småbröds-  
 bak). En viss (ej bestämd) kvantitet bröd, som ba-  
 kas på en gång kallas "s bākuz". Mjöl, som räcker  
 till en bak: myt ts e bākuz (l. ... ts e knōuz).

Numera bakar man efter som brödet förbrukas,  
 i regel en gång i veckan. Tunnbrödsbakningen  
 i hemmen är numera helt försvunnen. För ba-  
 kades tunnbröd i rätt stora mängder höst och  
 vis (vitsbrö n, resp. samsbrö n) så att det  
 räckte till nästa bak om ett halvår (rāk chōp).  
 Mjukt rågröd (grōvkāk f) bakades var l. varan-  
 nan vecka efter som det förbrukades (jēk āt).

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist. 1950. DALBY  
 VRML.

Endast kvinnor ha sysslat med bakning; karlarna ha ej deltagit i bakningsarbetet i hemmen men tillverkat de råvaror som behövdes för vid (bäckerskap n). En del kvinnor voro speciellt föfena i Funnbäidsbak och anlätades som hjälp i gårdarna, där så påfordrades. Dylig kvinnorna kallades bäckersk f. l. bäckstör f.

3, 4  
3, 6, 28  
3, 6, 28

4. Armat uttal, okänt. x  
[Mots. mm. utl. Emph. i mans 1956.]

Bagare (bägr m | bägrar, bägrin, bägrän) har ej funnits på orten i äldre tid. Allt bröd bakades hemma på gårdarna (hembakning f). De bagari (bägrar n | -a) som nu finnas, ha tillkommit först på senare tid, o. tillverkn.-metoderna för de vara såpass moderna, att de sakna intresse ur forskningssynpunkt.

II. Allmänna frågor om brödet.

Ordet "güslän" n användes i betydelsen 'matsumula' (ej endast om bröd), ex. "han fick int st güslän" = han fick inte något att äta (= int o smick i mün). Begreppet 'dagligt bröd' uttrycks med "mat fr dagrn". Allt vara i avsaknad av

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.

mat: mätlös. På vara utan bröd: brödlös,  
käklös. Uttryck för begreppet 'levebröd': levbrö-  
n; för 'tjåna sitt bröd': gen mättn (i vidsträckt<sup>1</sup> 4.3  
re betydelse: gen ophäl sot; gen så mat a 2.1  
hices). Uttryck för att 'inte kunna sin nästa  
hans brödstycke': int sin (ngn; dat.) mättn.  
ts ha non i mättn = att ha ngn. inackorderad  
i maten. ha mäs sitrs = vara många i hus-  
hället (många munnar att mätta). Andra ut-  
tryck: böetr a va brölös m rälös = bättre bröd-  
lös än rådlös; "mättn i hälv för".

På äta bröd utan sovel: mäs brö (l. käk)<sup>2</sup> = äpf.  
a. sup. . En brödkiva med smör på: smörgäs f  
(= käk a smör); en smörgäs med pålägg:  
sörhgäs f; en skuren brödkiva (av mjukbröd):  
käksiv f, stämpsin (av limpa). Brödkaus:  
(av tunnare kuit bröd): brökant m l. bröskäk;  
av tjockt, mjukt bröd: käkskäk m (håskäk  
= fons, hinds utskuren av tjockt bröd). Brödbit:  
~~brösmör f~~ bröbit m (käkb, stämp  
<sup>\*)</sup> stämpskäk m (av limpa).

Landsmålsarkivet. Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist. 1950. DALBY  
VRML.

Brödsnula: brösm<sup>1</sup> f. Uttryck för att brödet  
 snulas sönder: brö<sup>2</sup> (l. kaka<sup>2</sup>) sm<sup>3</sup>lys (= ipl. o. sup.)  
 Så snula sönder (bröd): sm<sup>4</sup>li sön (= ipl. o. sup.)  
 Söndersmulad: söns<sup>5</sup>sm<sup>6</sup>lys; söndersmulas:  
 söns<sup>7</sup>sm<sup>8</sup>lys.

1  
2.4  
2/2.1  
3/2.8

Brödets egenskaper. Nybakad bröd: nyb<sup>9</sup>äks  
 brö<sup>10</sup> (nyb<sup>11</sup>äkm k<sup>12</sup>äk). Skämts. ordlek: "nyb<sup>13</sup>äks  
 sm<sup>14</sup>or a ny<sup>15</sup>zin k<sup>16</sup>äk bli g<sup>17</sup>oa gas". Beteckn.  
 för 'mjukt, så att det kan böjas (om tunnbröd som  
 sedermera skall föras)': sekt, hä<sup>18</sup>vmjukt.

4/2.22  
5/2.23  
6/2.23

Benämnu. på gammalt mjukbröd: t<sup>19</sup>öra k<sup>20</sup>äk,  
 g<sup>21</sup>amst<sup>(a)</sup> k<sup>22</sup>äk; 'mycket fön o. h<sup>23</sup>ud': st<sup>24</sup>en<sup>25</sup>h<sup>26</sup>äk, fr<sup>27</sup>int-  
 h<sup>28</sup>äk, fr<sup>29</sup>iet<sup>30</sup>h<sup>31</sup>äk ("du sku ga a s<sup>32</sup>ö i<sup>33</sup>h<sup>34</sup>ä") d<sup>35</sup>ä<sup>36</sup>k<sup>37</sup>ä<sup>38</sup>rs<sup>39</sup>  
 m<sup>40</sup>ce o", brukar man skämts. säga om en hårdnad  
 mjukbröds<sup>41</sup>kaka). Adjektiv för 'poröst bröd': löst,  
 lö<sup>42</sup>s<sup>43</sup>ets, lö<sup>44</sup>t<sup>45</sup>ets, br<sup>46</sup>a<sup>47</sup>ö<sup>48</sup>g<sup>49</sup>ät; för motsatsen: t<sup>50</sup>öt,  
 h<sup>51</sup>ä<sup>52</sup>ets, tr<sup>53</sup>ö<sup>54</sup>ets<sup>3</sup> (-<sup>55</sup>ets<sup>3</sup>, om mjukbröd); för 'dåligt  
 gräddat': kh<sup>56</sup>em<sup>57</sup>bs (k<sup>58</sup>äka o kh<sup>59</sup>em<sup>60</sup>b<sup>61</sup>ön), d<sup>62</sup>ö<sup>63</sup>st<sup>64</sup>ekt,  
 kh<sup>65</sup>ä<sup>66</sup>dst. När skrym<sup>67</sup> blivit h<sup>68</sup>ud gm olämplig grädd-  
 ning: sk<sup>69</sup>arp<sup>70</sup>st<sup>71</sup>ekt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564.  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

Torkat bröd: hät brö<sup>1</sup>; extra färdigt: knäpstbrö<sup>6</sup>  
 (som är knäpigt: knäpst<sup>6</sup>). R& knäpra på ett färdigt  
 brödstycke l. en skorpa: knäpst (= i p. o. sup.). Om färdigt  
 bröd, som har mjuknat, säger man att det har  
sfjät (l. sfjyten) ss. Beteckn. för 'möjligt bröd':  
müghs brö, mügsän käk<sup>2</sup> (l. stomp<sup>4</sup>). Om brödet  
 var möjligt endast på ytan (ytan) skrapades  
 möglet (müghs n) bort l. skars bort med en kniv  
 (från mjukbröd) och det oshadade brödet fortärdes.  
 Helt genommöglat (öpmüghs) bröd smakar illa  
 (o khent) och är färdigt (fäls) att förtära (sit i ss).  
 ytskiktet på mjukt, gräddat bröd: skörp f; på  
 undersidan av brödet: pänskörp f; på översidan:  
päskörp f.

1/2.4  
 2/0.1  
 3/2.19, 41  
 4/2.31, 36, 44  
 5/2.32  
 6/ Form på - u  
 okänt.  
 (MLB:s munll. sampl.  
 dec. 1955.)

Benämning på olika mjukbrödsorter. Rund kaka,  
 aftus utan hål: käk f (-si-a-än) (av rågmjöl: rög  
käk<sup>3</sup>). Lång, smul och tjock limpa: limp f (äldre:  
stomp m) av samma material som kakan; flera  
 stycken (aftus 4) lades vid gräddn. parallellt med  
 varandra på tvären på en ungsplåt (l. läppån f<sup>5</sup>).

Landmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. Lison Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.  
 Frgl. 16

vid sirapsinblandning. i degen kallades den <sup>(limpan)</sup> syraps- 7.  
 stömp m. Sedan rågsikt (f<sub>in</sub>ny<sub>ö</sub>h<sub>n</sub>)<sup>4</sup> började  
 användas, fick mjukbrödsbakaren namnet f<sub>in</sub>ny<sub>ö</sub>k<sub>ä</sub>k<sub>9</sub> 1/6.7  
 vetebrod (v<sub>ä</sub>tbr<sub>ö</sub>d<sup>11</sup>) Tillh<sub>n</sub> revere Tidens bröd nu  
 användes mest som kaffebrod: Liten rund vetebulle: 2/6.8  
 b<sub>ä</sub>ll<sub>f</sub><sup>10</sup>; v<sub>ä</sub>tbr<sub>ä</sub>ll<sub>f</sub>; avlång vetelimpa (fr<sub>ö</sub> uppst<sub>ä</sub>rn.  
 i skivor efter gräddning vid förbrukning): v<sub>ä</sub>tst<sub>ö</sub>mp m<sup>6</sup> 5/6.23  
 större avlång (c<sub>ä</sub>vl<sub>ä</sub>ng) kaka, som bestroddes med  
 kanel (k<sub>ä</sub>n<sub>ä</sub>l m) före gräddning: k<sub>ä</sub>n<sub>ä</sub>lk<sub>ä</sub>k<sub>f</sub><sup>12</sup> (grädd- 3/6.42  
 dades i långpanna o. sp<sub>is</sub> efter gräddning, upp i små  
 romboidformade bitar). 8/6.42  
 9/6.45, 20

Bröd av kokt, söndermald (st<sub>ä</sub>mp<sub>ö</sub>n)<sup>3</sup> potatis 10/6.45  
 (c<sub>ä</sub>p<sub>h</sub>a)<sup>2</sup> med ringa Till<sub>ä</sub>ts av mjöl: c<sub>ä</sub>p<sub>ö</sub>st<sub>ö</sub>mp 4/6.45  
 m<sup>4</sup> (l. l<sub>ä</sub>c<sub>ä</sub>f<sub>s</sub> f<sup>8</sup>), ett slags Finna (l. kalutj<sub>ö</sub>cha) av- 13/6.45  
 långa kakor, som stektes på järnhäll, r<sub>ä</sub>sk<sub>f</sub> (-<sub>ä</sub>,  
 -<sub>ä</sub>-<sub>ä</sub>u)<sup>1</sup>, var till den m<sub>ö</sub>ssade potatisen med Till<sub>ä</sub>ts  
 av liten mjöl av den sort man "kava kunde" fick stå  
 och draga (st<sub>ä</sub>t<sub>n</sub>)<sup>5</sup> under c:a 1 timme, varefter man  
 Till<sub>ä</sub>ts<sub>n</sub> mjöl mera mjöl, dock ej mycket. Om för  
 mycket mjöl iblandades, blev kakan för fast (= st<sub>ä</sub>h<sub>ä</sub> a<sub>1</sub>



Tröj<sup>1</sup>et<sup>1</sup>). Smeten kopprödes med en träsliv (<sup>1</sup>tröj<sup>1</sup> f) 8.  
 o. saltades efter smak. Gräddades i en rund 1/2.5  
 jämpanna (<sup>2</sup>reskpan<sup>2</sup> f) — som liknade en vanlig 2/2.1  
 stekpanna men hade tre fastgjutna ben under botten — 3/2.7  
 vilken placerades i spisen och eldades under. 4/2.7  
 I större kushäls hade man flera stycken sådana.  
 Pannan smordes före gräddan med Talg; ett stycke smet lades i pannan och utjämnades med sliven så att den blev jämntjock (<sup>3</sup>jemtjock). Detta kallades <sup>2</sup>ts k<sup>2</sup>hem ut reska<sup>2</sup>. Därefter doppades sliven i vatten, och kokans yta slätades till (= <sup>2</sup>ts sp<sup>2</sup>ret reska<sup>2</sup>). Denna "brödsn" var mycket allmän i gårdarna före, då man i stn utströcken måste använda potatis (<sup>1</sup>let på cephän<sup>3</sup>) till utdryingning av mjölet. Efter kokspisarnas tillkomst gräddades "resk" i långpanna i stekugnen. Den smakade bäst, då den förfärdes varm — men den fordrade i likhet med növgröten en relativt stark mage.

Benämning för 'potatisstöd': cepstämp m. Ad mosas smide potatis: stämp<sup>4</sup> cep<sup>4</sup> (= iyp. o. sup.).

### III. Bakugnen o. bakredskapen.

9.

På enstaka större gårdar fanns särskild bakstuga (bakstuga f) men på de flesta bakade man inne i stugan (köket), vars mur i regel var försedd med bakugn. Even de flesta "småstugor" hade bakugn inmurad i stugans mur (stugmuren, m. best.). På några enstaka gårdar var ladugårdsmuren försedd med bakugn, o. man gräddade där brödet där. På de äldsta bakugnstyperna, som saknade särskilt rökuttag, var framför själva bakugnen en större fördjupning (gräv f) i muren, där röken och lågorna fingo utlopp genom själva ugnsöppningen, som var betydligt högre än på nyare typer. I nedre delen av denna "gruva" (nedanför ugnsöppningen) förvarades veden under bakningen.

Bakugn: bäckorn m (best. - m) På bif. Tekn. bl. 1<sup>x</sup>, fig. 6) visss schematiskt en vaul. Typ. Längd c:a 100 cm, bredd c:a 120 cm, höjd (till högsta punkt på valvet) c:a 30 cm. Stekhäll av gjutjärn (i äldre ugnar en stenhäll) c:a 1 meter i fyrkant: höjd f

1/2. 11

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.

Frgl. 16

(best. - a) <sup>1</sup>; bäckomshöl f, som låg vågrätt på  
 ugnens botten. Hällen nådde ej helt ut till ugnens  
 ena (vänstra) sida, där man eldade under grädd-  
 ningen utan där var botten muread. I äldre ug-  
 nar (valvet (völhv n) muret av lossbrutna sten-  
 plattor (brötn sten) som man brukar (tåkt | =  
 inf. o sup) i katterna; i nyare ugnar är valvet  
 muret av tegel (tægsh n l. tægsh u). Rökgångar  
 (äldre ugnar saknade sådan) utgick (rökhösh n) ut-  
 gick ur valvet ett stycke in från bakre gaveln o.  
 löpte genom muren framåt över ugnen snett  
 (få snög) uppåt o. utmynnade i den öppna  
 muren ett stycke ovanför ugnöppningen sand  
 var försedd med en lucka, som öppnades helt (= på  
 ve gåvsh), då ugnen användes. Den stora ugn-  
 öppningen (ömskihsh n l. ömsmün n best.) sak-  
 nade på äldre ugnar lucka, på nyare försedd med  
 en gjutjärslucka l. en kemsmidd av tunn  
 järn med stängningsanordn. (rægsh n). Luckan  
 kallades bäckomslök f (lök f). Vid typen med

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
 K. Lisen Bergkvist. 1950. DALBY  
 VRML.  
 Fgl. 16

x) röklök f. (fig 5) a) x      [(fig 4 och 5) b) xx

gjutjärnslucka vilas (sfor) denna mot kanten av en  
 runt ugnsoppan, löpande järnrann (dist. benäm. ej  
 bekant). Under brödgrädden stod ugnsluckan helt  
 öppen. Om någon matstik skulle stekas l. värmas,  
 sedan elden upphört i ugnen, stängde man luckan  
 (töft ät o). Benäm. för spisens rökfång: köp  
 f (best. - a), vilande på två bärjärn: bölysin u.  
 Smal, utstående kant kring rökfånget: mürbrök.

1/2.9-10  
 2/2.9  
 3/2.13  
 4/2.28, 31,

sgm. s. 12

Bakveden. Bakved: bækve m (best - ven). Helt  
 användes björkved (gärna rel. lång), en del småklu-  
 ven till "lysvé" för att undvikas värmen och  
 lågan (löggn m best.)<sup>3</sup> med under gräddningen  
 stöppisa f best.)<sup>4</sup> och för att få ljus (lyss u) i ugnen.  
 Man hade även en o. annan furusticka (törustek f) av  
 kasta in då o. då, när det bröjade bli mörkt (mörk) i  
 ugnen. Grannved mindre lämplig, därför att den  
 sprakar (da språk t a u) och kol (köl u) sprätter  
 på brödhakarna. Ugnen eldades upp (= an ett öpp  
 hälla<sup>1</sup> l. ett öpp bækömm<sup>2</sup>) genom att ved komrades  
 upp (= kö<sup>1</sup> öpp, jils<sup>2</sup> öpp (= upp. a. upp.) mitt på hällen,

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

antändes o. fick brinna ned. Om man befäredes att  
 ugnen ej skulle bli tillräckl. varm med en besa, öka-  
 des den på med några vedträn (k<sup>h</sup>ömp<sup>er</sup> m pl.) sedan  
 den brunnit ned till hälften. Sedan besan helt  
 brunnit ut (ha brö<sup>n</sup> n<sup>e</sup>), spred man (k<sup>a</sup>r is<sup>er</sup>)  
 de glödaude. (r<sup>ö</sup>|pl.) kolen med en k<sup>a</sup>pp (br<sup>a</sup>ng<sup>i</sup>ö<sup>p</sup>  
 m) så att de fäkte hällen i ett jämt lager och l<sup>u</sup>ckan  
 stängdes en liten stund (an t<sup>ö</sup>ft<sup>er</sup> m<sup>ät</sup> o r<sup>i</sup>) Fells  
 kolen började mörkna, då de sakades samman  
 med hjälp av en ugnsraka (ö<sup>u</sup>ss<sup>r</sup>ä<sup>k</sup> f), en gam-  
 mel brödyrade (br<sup>ö</sup>tr<sup>e</sup><sup>2</sup> n, br<sup>ö</sup>st<sup>e</sup><sup>k</sup> f) till ugnens ena  
 fjäure k<sup>a</sup>rn (k<sup>o</sup>n m | äldre: k<sup>o</sup>n m), varifrån de skuff-  
 lades ut i ett k<sup>a</sup>rl av n<sup>g</sup>t slag. Hällen sopades  
 d<sup>a</sup>er<sup>i</sup> (s<sup>ö</sup>p | s<sup>ö</sup>ft, s<sup>ö</sup>ft) med en björk<sup>h</sup>vast (l<sup>i</sup>m  
 m), st<sup>u</sup>cken på en k<sup>a</sup>pp för att man ej skulle brän-  
 na händerna (br<sup>ö</sup>en t<sup>a</sup> s<sup>s</sup> k<sup>a</sup>er<sup>a</sup>n).

1/ 6.15  
 2/ 6.18

Byg. 5. 11

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY

VRML.  
 Fgl. 16

För att prova hällens temperatur lade man in en  
 nyra mjöl o. iakttog hur fort det blev brunt, l. van-  
 ligtvis bakades en liten kaka o. perogräddade. Om  
 ugnen var för het, fick den stå o. svalna (sv<sup>a</sup>s<sup>er</sup> | =  
 i<sup>g</sup>f. o. s<sup>u</sup>p.).

innan brödgrädden. böjades. Under grädden. hade  
man en liten brasa (lögöl m) vid källens ena  
kant för att hälla övervärmnen vid makt. Fann man  
efter påbörjad grädden, att källan var för varm, be-  
skade man lägga ett l. annat vedtjä av sur ved  
(våkhömp m) på källens kantar, som därigenom  
efter hand avkyldes. Blev övervärmnen (löggn;  
log m) för stark, tog man ut ett par brinnande  
vedträn med eldtång (eltång f). Beträkning  
för 'jämnvarm' (om ugn): jämnvarm.

På en o. annan gård, där bakugn saknades,  
gräddade man bröd på en lös gjutjärnskäll  
(våkhöcl f) i den öppna spiseln, många gånger  
i ladugårdsspiseln (fåggsmünz m best.). Denna käll  
placerades på en rund ring med tre ben (pånring  
m) l. en trekantig fot med ett ben i varit hörn  
(träföt m) och eldades under. Endast Funnare  
bröd, som lämpade sig att vända, kunde gräddas  
på en dylik käll, eftersom ingen övervärme er-  
hölls. Den var dock snar att få varm (snah a elöp).

13.

Landsmålsarkivet. Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist. 1950. DALBY  
VRML.

Frgl. 16

käkjärn m (benämndes i deql. till endast "järn" (pl.) best. järna)<sup>2</sup>, två rektangulära, kardformade järnplattor c:a 10 x 20 cm med mycket låga kanter och försedda med långa handtag (skaft n|-si-a), förenade med en nagel till ett så föngliknande föremål (Tekn. bl. 1<sup>x</sup> fig 3) i handtagens bakre ända var en anordn. för hoplisen. av järnet, en hake (håk m) och en trådnysha (trådhemp f). I skålarnas insidor voro mönster instämpade i form av "sole" och "stjärnor" i olika kombinationer (fig 3 b (förstort)). Somblika järn voro också släta inuti (spöt in<sup>t</sup>). I dessa järn stektes tunnna kakor (järnkaka f pl.) av mjöl från frusen och ej bakningsduglig säd (korn eller havre). Käkjärnen kommo vissa år till flitig användn. på Torpstället o. i småtugor, när den lilla sädeskörden (ärvögrn m best.) blev skadad av frost (frost f (best. -a). Även om möjlighet fanns att köpa något mjöl, så hade man sällan råd (råa) l. möjlighet (utkåma) till det, eftersom pengarna var en sällsynt "vara" — trots det galghumoristiska

[6.53]

3. 33, 43  
2/ användn. 4. 33

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.  
 Frgl. 16

+4 [s.53]

uttrycket: "pionysa e ra enda m fati stakr  
og a har" (som väl närmast syftar på ad den fat-  
rige saknas jordegendomar och skogar). | Teckn bl. 1, fig 1)

phictjarn n (l. -jarn n) = ett platt (gjutet) stek-  
järn med 7 små runda plattbottnade skålar  
och rakt utstående skaft i samma stycke som  
järnet, för stekning av plättar (phicta; phict f)

1  
2.1  
3.1  
3.1

våffeljärn: våffljarn n (uttalas av: våffljsin  
l. -jarn) för stekn. av våfflor (våfla; våfl f),  
bestående av två gjutna, gängjärnsföredda järn-  
halvor som fälldes ihop mot varandra, sedan den  
tunna smeten (vora f. best<sup>3</sup>) hållts i den undre hal-  
vans fält. Järnhalvorna vore uppdelade i 6-8  
fält med fördjupningar o upphöjningar (knäp-  
brusa (end. pl.) i botten. Sittsammans vilande  
på två axeltappar i en ring o således vändbart,

[s.53]

(Teckn. bl. 1, fig 2). De hjärtformade (jättförmn)  
våfflorna äro vid ertagn. ur järnet sammankäng-  
ande (de sit ihop) men skiljas lätt längs den rand  
(ran f) som järnet gjorts mellan varje fält. Övan-  
nämnda stekjärn placerades vid användn. på en  
panning i spisel (för koknissetus Tillkomst).

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.  
Frgl. 16



1. 18, 30, 34

Bakbordet (*bäckbård* n) bestod av en ganska stor skiva av hyvlade o. spjuntade bräder med en kant på tre sidor (= på *siån* o. *åta*). Framtogs sudest vid bakningen o. placerades då på ett bord eller en bordfot (*bäckföt* m). Bakträg: *bäcktråg* m (best. - *nön*). Deuna var oftast gjord av en urholkad (*túrgrövm*) grov stock av asp l. björk (ibland av *feru*) i samma modell som ett djupt Träg. Sin genomsnittlig storlek var: längd c:a 110 cm, bredd c:a 50 cm och djup c:a 20 cm. För att hindra sprickning, påsattes ett bandjärn under vardera ändkanten. För omrörning av degen användes en Trägrade (*bröstek* f) av samma slag som begagn. på bakbordet under kavlingen) eller också en stor Trälev (*dægöfs* f). Degen (d. v. s. bakträget med degen) ställdes ofta till jäsuing i en säng, varvid den först överbreddes med ett särskilt lokan (*bäckläkn* n) o. därefter med sängklädemna, för att det skulle bli varmt (*vst*) åt den. Dyligt bakträg av Trä är numera nästan helt bortlagda o. ersatta med baktinor av aluminium l. av annan plåt, (rostskyddsbehandlad).

Verktyg för brödet's utkavling. Brödkavle: brö-  
 kävsh m (-kävsh, -kävsh, -kävsh) med hand-  
 Fag (kävsh n (-a)) i bägge ändar. Följda l. svar-  
 vade m samma stycke (björk) som kavlen. Stif-  
 kavle (stiftkävsh) begagnades endast vid små-  
 brödsbak, var merendels mindre (mindre) Fick  
 formatet och kallades även småbrödkävsh; (dylika  
 begagnas fortfarande). Den mest använda kavlen  
 vid brödsbak var en Fvarringad (rånkävsh)<sup>2</sup>  
 och däjämte en med krusmönster (ofta med py-  
 ramidformade upphöjningar i regelbundna ra-  
 der, bildade gm ad skära v-formade djupa skivor  
 på lika avstånd från varandra såväl runt om som  
 längs efter kavlen; kruskävsh<sup>3</sup> l. nägkävsh<sup>3</sup>).  
 Vid utbakn. av tjockt mjukbröd användes ingen  
 kavle, utan degstyckena knådades o. klappades ut  
 med händerna. Till ad spära av degstycken och  
 ev. jämna kakkanterna med, användes en vanlig  
 bordskniv (måtkniv) av "gammaldags" urdell med  
 Fumsmitt blad och Frickap<sup>1</sup>. Måtk för ad forma

<sup>3</sup>  
 s. 19  
<sup>2</sup>  
 s. 29  
<sup>3</sup>  
 s. 30

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

kakorna liksom stns användes endast vid bakning av  
knäckbröd (knäckbrö<sup>1</sup> n), då man använde en rund  
ring (käckmät<sup>2</sup> n) av tunn jäsn med en mindre  
ring i centrum för ertagn. av hålet i kakan.\*

1/6.1  
2/18, 34  
3/18, 32, 36

Påven lösa hålmät (hålmät<sup>4</sup> n) förekommo. De  
sini kakmät av plit i en massa former, som nu-  
mera användas vid smörbrödsbak, kallis och så  
käckmät<sup>6</sup> n (-a-a), sa. pepparkäckmät<sup>6</sup> snepmät<sup>6</sup>,  
säs<sup>7</sup> f, käckmät<sup>7</sup> n, käckst<sup>6</sup> f, "krullr"<sup>6</sup> m.

4/1.33  
5/1.35  
6/tekn. s. 55  
7/1.55 (tekn.)

Verktyg för brödamnets införande i ugnen.  
käckfjöl<sup>3</sup> f = en långskaffad rund mot främre  
kanten mycket tunn träskiva (tekn. bl. 2, fig D.)

\*[s.54]

Denna användes endast för fyrkantig mjukbröd (käck<sup>1</sup> f).  
(En likadan "fjöl" med kort skaff) (tekn. bl. 2, fig. E)  
vid brödgräddn. i kokspiselns stekugn). För tunn-  
kavlat bröd användes en lång rund grov käpp  
(tüllkävst<sup>2</sup> m) (tekn. bl. 2, fig C.), på vilken bröd-  
kakan lindades (= ts tül på<sup>5</sup>) och avrullades i  
ugnen. Som hjälperktyg hade man flettäljda,  
smala, tunna träspadar, dels en typ med långt

\* (tekn. bl. 2 fig. 9).

\*[s.54]

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
K. Lison Bergkvist. 1950. DALBY  
VRML.

skafst (bröström<sup>6</sup>) (Tekn. bl. 1<sup>x</sup>, fig. B) ad användas i bakugnen, dels med kortare skafst (bröstek<sup>7</sup>) (fig. A). Den kortskafstede begagnades på bakbordet för ad smellauis lyfta (löt<sup>8</sup> | = iyp. o. sup.) på kakan vid kavelingen o. för ad kort<sup>9</sup> upp kakens kant på "tulkåv<sup>10</sup>sen" vid pårullen. o. ev. rätt<sup>11</sup> till den med. Den långskafstede användes vid kakens vändning och svängning i ugnen o. för dess uttagning ur ugnen. Alla hade tunn<sup>12</sup> kant<sup>13</sup> o. tunn avrundad framända. (Vid uttag<sup>14</sup> av fjockt mjukbröd ur ugnen användes liksom vid dess införande "käckfjöhä"<sup>15</sup>) Något redskap för förflyttning av de tillplattade brödamnarna från bakbordet till den plats (eisbord, en upp<sup>16</sup> bäddad säng, eis sofflock l. dyl.) där de skulle ligga en stund för jästning, användes ej; man lyfte dem med händerna.

Verktyg för ad nagga (päck<sup>17</sup> | = iyp. o. sup.<sup>18</sup>) brödet. För det tunn<sup>19</sup> brödet hade man en Trärulle (rullpäck<sup>20</sup> m<sup>21</sup>) med inslagna järnstift (pigg<sup>22</sup> m pl.) och hållare av grov järntiä med Träskafst<sup>23</sup> (Tekn. Bl. 2<sup>x</sup>, fig. F.)

Även bröduagg av en rund skaffförel Frästysche med på undersidan inslagna stift (käckpik m l. brötpik) o. ring i skiftet för upphängn., har använts. För naggn. av tjockt mjukt bröd användes oftast en vaul. matgaffel l. en smal rund spetsad träpinne. Redskap för ritning av knäckebröd (brötriss f) torde ej ha använts mera allmänt; brödet bröts hur som helst i olikformade bitar.

1 s. 16  
2 s. 6  
3 s. 41  
4 s. 41  
5 s. 41  
6 s. 42

Some degskrapa (degskrap f) beagnades samma tjenna bordkniv. (borkniv m), varmed degen spars. För skrapn. av baktäget brukade man en skedkniv (sikärok m) av samma slag som brukades vid laggn. ning av träkär.

F. skall vara: byggnadsbröd, n. [En. KUB i all. 23489 (Kampb.), s. 71-72.]

IV. Material för brödtillredning.

De huvudsakliga sädeslag (söesslag m l. söesslag m),<sup>3</sup> varav bröd i äldre tid bereddades voro råg (rågm), korn (byg m) och havre (hävrr m) — vete (vätt f) började odlas först på senare tid — varför bröduamnen efter sädeslaget voro: rågbröd<sup>6</sup> (rågkäk<sup>2</sup>), kornbröd<sup>5</sup> eller [bygbröd]<sup>5</sup> och hävrrbröd<sup>4</sup>. Även bröd av blandad

byg.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
K. Lisen Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.  
Frgl. 16

(bånsä f) förekom (bånsbrö<sup>4</sup>). Säd, avsedd att  
 malis (mährs; mähr (moh, mähr) Fick mjöl (mjö<sup>h</sup> n): 1. 7, 45  
 med m (best. -n). Mjöl, avsett till brödbakning:  
 brömmjö<sup>h</sup> n. I äldre tid behödes bröd för vardags  
 endast av sammalat mjöl (sämähr<sup>3</sup> mjö<sup>h</sup>); detta 4. 1, 42  
 mjöl brukade kallas våkmjö<sup>h</sup>. Till finska bröd vid 5. 2, 44  
 högtidliga tillfällen och till välling o gröt använ- 6. 1, 7  
 des i viss utsträcka. siktar (sëkts) mjöl (sëktmjö<sup>h</sup>),  
 affert siktar hemma gm sikt (sëkt m / best. -n).  
 Koarsiktat rågmjöl (när sidan<sup>2</sup> började användas)  
 kallades finmjö<sup>h</sup>. Tjockt mjölkbröd av rågsikt  
 benämndes finkåk f. Vid skräddning (skrä<sup>z</sup> f)  
 av hoore erhöles skrämmjö<sup>h</sup>. Till detta fogs vid  
 koftu. den tyngre (tyng<sup>z</sup>) havren (som då benäm-  
 des skrämmö<sup>h</sup> m). Av samma kvalite reservera-  
 des ochri utiädet (sëkön n). Den något lättare  
 säden användes till sammalu. (sämähr<sup>z</sup> f);  
 denna säd kallades då sämmö<sup>h</sup> m. Lösäden (  
 löthön n) nämnes ägnarna vid koftu. maldes till  
 svinfoder (grismjö<sup>h</sup>). Sädorna maldes ochri

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

Frgl. 16

ibland liv såmjöl (kreatursfoder) eller iblandades  
 vid maten av slösåden. Maten av aqua har jag  
 ej hört uttalas, skulle, om det förekommit, ha varit  
 för mycket länge sedan. Låda (kli): sa f (-si-a-ån);  
 som kollektiv säger man ofta såa, ex. ts riv ta  
såa: ad i kornen skrida bort sådorna från kärnan.

1/2.71

9/1.20

3/1.20

Myt av toppad (töpsn) råg: töps sekt m (best.-n);  
 av finsiktad råg: fi myt n, sekt myt n, rög sekt  
 m. Detta myt är liksom vetemyt (v et myt n) senare  
 tiders mytsorter, som man köper från andra orter:  
gö myt n. Hemmaodlat vete kallas "h em v et"  
 Ett skillnad från den inköpta, som kallas "g ö v et".  
 Vete: v et f (best.-a). Sammaled vete: s ä m ä n v et.  
 De hemmaodlade sädesslagen spela numera ganska  
 liten roll i folkförsörjningen här uppe i nordligaste  
 delen av Vämland men har en viss betydelse för krea-  
 tursuppfödningen; djuren ha gisselov inte kunnat  
 bli så grundlaga (gr ä n s t l t, gr ä n l ä g) ännu som  
 folk, fastän de ha fått smaka nya mytsorter, mi-  
 neralfoder o. kraftfoderblandn. som ej bestods dem  
 i äldre tid. (kraftför n)

Myt.

Landsmålsarkivet. Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

Frgl. 16

22.

Kryddor: krödd<sub>a</sub>; krödd<sub>f</sub> (-s<sub>i</sub>-a<sub>i</sub>-än). På krydda:  
ts krödd (= <sup>1</sup>ipp. o <sup>2</sup>sup.) l. hä<sub>i</sub> i krödd<sub>a</sub>. Det vanliga gröv-  
re brödet kryddades ej men salt (salt<sub>n</sub>) Tillrättas,  
- dock iblandades någon gång kummin (käm<sub>m</sub> m,  
best<sub>-m</sub>) i degen. Till mjukt tunnbröd (mjukbrö<sub>f</sub>)  
för att göra det smaktigare (gö<sub>sa</sub>), och limpdeg  
kunde ibland Tillrättas pomerans (pö<sub>m</sub>rrans-  
skä<sub>h</sub> m, stitta). Till vissa slag av småbröd  
(småbrö<sub>f</sub> m. koll.) beagades kryddor, såsom kade-  
munna (käd<sub>m</sub>mün<sub>f</sub>), nejlikor (nöl<sub>s</sub>kes<sub>i</sub> | som  
"enhet": nöl<sub>s</sub>kes<sub>f</sub>; best<sub>-a</sub>) (i pepparkaka); peppar  
(pö<sub>p</sub>rr m | best<sub>-a</sub> pö<sub>p</sub>rr<sub>m</sub>; starkpö<sub>p</sub>rr, kröddpö<sub>p</sub>rr).  
Som utdrysningssmedel (= ts drögg mce) ha po-  
tatis ibland använts i det mjuka brödet (ts hä<sub>i</sub>  
i ceph<sub>a</sub> i kaka). Dessutom ha, som nämnes på  
andra ställen i uppteckningen, vissa brödsocker, panc-  
kakar m.m. beretts av så god som enbart potatis  
med Tillrättas av blott lite mjöl (not<sub>m</sub> mjö<sub>d</sub>äm<sub>m</sub>)  
för att ge bättre stadga (stö<sub>m</sub>ng<sub>f</sub>) åt bakverket.  
Någon gång läs även morötter (mör<sub>ö</sub>tra; mör<sub>ö</sub>t<sub>f</sub>)  
ha iblandats i bakverk.



## V. Deg och jäsuving.

23.

Deg: *dæg* m (-ä - m - ään)<sup>6</sup> kallas det som skall bakas  
 Till bröd. Smet (*smcēt* m | best. -n) fastare, och rö-  
 ra (*röt* f | best. -a)<sup>7</sup> tunnare material Till panika-  
 ka, plättar, puddingar o. dyl. (Dessa benämning-  
 ar användes bl. a. även om murbruk, som Tillgas  
 av rgt bindemedel utiört i vatten: en rats mur-  
 bruk = 2 *dæg* f). Betckn. fr 'degig': *dægst* l.  
*dæg* m (ex. *dæg* om *hænræn* = med deg på  
 händerna). Betckn. fr 'dega': *dæg* nē (: inf. o. sup),  
 (ex. *dæg* nē *sa* = smeta ner sig med deg); fr 'klib-  
 big och lös (om deg)': *khinst* l. *khinn*; fr 'fastna  
 vid bordet': *sit* *fäst*, *sit* *vē*, *siet* *sa* *vē*, *fästn*.  
 Degig på grund av fr svag gräddning (om bröd-  
 kaka): *khēmhrn*<sup>2</sup> (*döstekt*<sup>3</sup>). Benäm. fr 'deg-  
 klimp': *dæg* *lit* m, *dæg* *khöep* m, *dæg* *khömp* m.  
 En maträt av rågmjöl (från frostskaded | frösn |  
 råg) utiört med litet vatten (utan jäst), som fick  
 stå o. sötna (*sätu*<sup>4</sup>), varefter den stektes svagt  
 på spishällen, kallades *sät* *khöb* m<sup>5</sup> och äts som

syn.

syn.

syn.?

syn.

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist. 1950. DALBY

VRML.

Fgl. 16

sovel (<sup>1</sup>sövsu) Fick vardagsbrödet. Än i dag finns uttrycket "då bli s<sup>2</sup>tkh<sup>2</sup>öb", då man får mjöl med mindre god bakningsdaglighet. 24.

Uttryck för att 'sätta degen': r<sup>3</sup>ö d<sup>3</sup>ögn<sup>3</sup> eller enkelt r<sup>4</sup>ör (= i p. o cup.); "r<sup>4</sup>ör a b<sup>4</sup>ak" brukar man säga om bakningsproceduren. I regel gjordes degen i ordning på morgonen samma dag (s<sup>1</sup>äm m<sup>1</sup>örän) som bakningen skulle äga rum. Vid stora bakker dock förekommit att degen satts redan på kvällen, men då kan man mist böja baka vid 4-tiden på morgonen. De gen sördes till i baktigat. Om vatten användes, kallades det: ts r<sup>5</sup>ö za v<sup>5</sup>ät<sup>5</sup>u; användes mjölk, sade man: ts r<sup>5</sup>ö za mj<sup>5</sup>ölk. Även köttspad (sp<sup>6</sup>a n) användes ibland. Uttryck som "ku<sup>6</sup>ö r mj<sup>6</sup>ölk (v<sup>6</sup>ät<sup>6</sup>u, sp<sup>6</sup>a)" finns också och benämningen för 'degspad' som "ku<sup>6</sup>ö sp<sup>6</sup>ä n, ku<sup>6</sup>ö v<sup>6</sup>ät<sup>6</sup>u n, ku<sup>6</sup>ö mj<sup>6</sup>ölk f" förekomma. Salt (salt<sup>7</sup> n) liksom jäst (j<sup>7</sup>est m (best. - n)) tillsettes vid degens sättning (r<sup>7</sup>öriza f. best.). Hade man ringa tillgång på (= sm<sup>7</sup>at om m<sup>7</sup>o) jäst, tillsette man denna till en mind-

1/10.23

9/10.23

3/10.23

4/10.1

1 5/10.22

9/10.25

7/10.27

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
K. Lison Bergkvist, 1950. DALBY

VRML.

Frgl. 16

re del av degen, och sedan denna kommit i jäsnung  
(ha kām r fātū), blandades den med den övriga  
degen. Om degen vid kraftig jäsnung vill "stiga  
över bräddarna" på Träget, gav man den några puff-  
jar med degspaden l. sleven: "ts bāk nē r nōn".

3. 6. 24  
9. lid.?  
3. 6. 27, 29,

syn.

Degens omarbetning benämndes: ts knō op dēgru  
(knō | knōd, knōt) l. jār op dēgru (jār op, jār op).

syn.

Detta arbete utfördes med händerna. Fanns något  
finare mjöl, användes detta vid knådningen. Uttryck  
från att degen är för litet arbetad: knōtrōst l. knōtru;

från att mjölet är klumpat: khēprōst. Degen är stadig:  
hāl, lāgōm hāl; degen är lös: bhāt. Uttryck  
från att degen blir lös om att mjölet är dåligt: dsu

bhātna tō myph; dēgru bhātna (bhātna = inf o.  
sup.). Uttryck från 'jäsa' (om deg): jēs (jēst jēst),

syn.

pres. jēs; perf. part. jēsnu. Äldre form: cēs (cēst,  
cēst), pres. cēs; perf. part. cēsnu. Uttryck från 'jäsa upp':

jēs op, cēs op, gā op; från 'färdigjäst': opgād,  
opjēsnu (opjēst), opcēsnu (opcēst), fālu ts bāk.

Jäsningen provades om att en liten provhaka gjeddades.

Landsmålsarkivet. Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist. 1950. DALBY  
VRML.

Benämna på degen efter vad som skulle bakas av den: bröddäg (Till Funnare bröd), käckdäg (Till tjöts mjukbröd), stömpdäg (Till limpor), våtdäg (Till vetebröd), småbröddäg (Till småbröd), pältdäg (Till blodpalt). Deg, som ej tillsattes näst jäsamne (jäsämnen), röddes till, knåddades och utbakades genast. Till osyrat bröd räknades bröd av havre och korn (bygg); rågbrödet var i regel syrat. Deg från föregående bak som sparades o. tillsattes som jäsamne vid bakningen: jäsdeg m, jäsämnen n). Degstykhet förhöjdes på spishyllan (mjölbakken m best.) o. kunde sedan bevaras rått länge. Vid användn. bröts det sönder o. blöttes upp i ljumt vatten (l. ljum mjölk). Pressjäst kom i handeln först under 1800-tallets sista år. Förut (döförut) användes bryggerijäst (bryggerjäst, bryggjäst, dröckjäst) och vid bryggning av dricka i hemmen tillvaratogs jästen för att användas vid bakning l. brygd. Den förvarades på s.k. jästkubbar (jästköb m). En sådan

vare gjord av ett stycke <sup>(björk)</sup> asp l. sålg med den skrov-  
 liga barken (skrovslbörk m) kvarsittande. En del  
 jästkubbar vore <sup>x</sup> bärade och hade en mängd skår <sup>1.21</sup>  
 rov o. fördjupningar skurna i själva träet. för upp- <sup>9.25</sup>  
 samling av jästten. Beteckn. för 'jäst' (i allmän-  
 het): jäst m (best. -n) <sup>↑</sup>. En jästkubbe med Forhad  
 jäst lades i drickshuret för att för jäsuing (jäst)  
 på brygden. Ibland stöks jästleg i skivorna på  
 en djuplik kulle o. fick Forha för att sedermera använ-  
 das vid bakning. Drickskum (fröjcest m) och bot-  
 tenjäst (botnjcest m) vid brygggn. förvarades även  
 i en korkad butelj (pötbl n | moo täpn) under  
 kortare tid för att användas vid bakning. Benäm-  
 ning för 'att friska upp jästten' (om att tillsätta lite  
 ljumt vatten, mjöl och något socker): jöst öp jcestu.  
 (Övriga i fögl. nämnda jästsorter känner jag ej  
 till). Uttryck för att degen jäses särskild kraf-  
 tigt: dögn vräck ss. Om degen för jäsa för  
 länge, innan den bakas ut, säger man den blir  
slur eller för jöst.

x) eller pötbl m.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

VI. Brödämnets behandl. före gräddningen.

28.

Benämna för att arbeta upp den färdigjästa degen

Fyll kakor: bak ut dögn<sup>1</sup> (f. best. utbäkn<sup>2</sup> f).

3/2.23

Vid större bak (såsom h<sup>3</sup>ist o. v<sup>4</sup>) hjälptes affost

4/2.3

två kvinnor åt (j<sup>5</sup>öts<sup>6</sup> ät), varvid en skötte om

3/2.3

utbaku. o. tillagn. av brödämnena samt grädd-

4/2.1

ningen och den andra (bäksk<sup>2</sup> l. bäksj<sup>3</sup>erisa<sup>3</sup>)

5/2.11

f. best.) kavlade brödet och införde brödet i ugnen.

6/2.7

Om tre hjälptes åt, skötte den tredje (steks<sup>4</sup>sk f)

7/2.31

om gräddn. (steff<sup>5</sup> f) och eldning (el f).

Att baka ut degen på bordet: ält (= inf. o. sup.).

Den partim man får uppur fräget för var gång:

ält f (= ä-a-än). Vid "älningen" kvädades de-

gen med händerna o. degstycket formades till

en lång rulle (dögtr<sup>6</sup>ll<sup>7</sup> m / best. - tr<sup>8</sup>ll<sup>9</sup>), var-

av man med en kniv skar av lämpliga styck-

ken (cem<sup>10</sup>sa; cem<sup>11</sup> n); detta kallades: ts fs<sup>12</sup>

cem<sup>13</sup>sa; lä<sup>14</sup>g<sup>15</sup> ts cem<sup>16</sup>sa; ss<sup>17</sup> cem<sup>18</sup>sa. Dessa deg-

stycken tillplattades med händerna (= ts kh<sup>19</sup>ap<sup>20</sup> ut

cem<sup>21</sup>sa) och bars på handflatorna till en plåt (ed

\*) (= stak in käk<sup>22</sup>än<sup>23</sup> inf.).

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
K. Lisen Bergkvist. 1950. DALBY

VRML.

Fgl. 16

bord, en soffflokk, en ryppbäddad säng etc.) för yttre-  
 gare jämsning (j<sup>2</sup>iesu<sup>1</sup>f) före utkavlingen. Detta be-  
 träffande ryppad (j<sup>2</sup>iesu<sup>1</sup>) deg; av osyppad (i<sup>2</sup>y<sup>1</sup>iesu<sup>1</sup>)  
 l. i<sup>2</sup>y<sup>1</sup>iest) deg utkavledes ämnena genom och grä-  
 dades. Rivetes med såväl ältning, tillagring av  
 brödamnen o. utkavling av brödet utfrides i stående  
 ställning ("an stog em hiestu").

1/2 2.25  
 2/3 1.16  
 3/4 1.31  
 4/5 1.34

Kavling: k<sup>2</sup>ävhu<sup>1</sup>f. En kavla: k<sup>2</sup>ävsh (= i<sup>2</sup>y<sup>1</sup>o<sup>1</sup>u<sup>1</sup>)  
 Vid kav. av v<sup>2</sup>äul. Tunns bröd beagnades tvär-  
 rändad kavle (v<sup>2</sup>äuk<sup>2</sup>ävsh<sup>1</sup>m<sup>2</sup>). Hjul (av samma slag  
 som användes vid knädn. av degen) stöddes på  
 bordet (= ts<sup>2</sup>my<sup>1</sup>öh (= i<sup>2</sup>y<sup>1</sup>o<sup>1</sup>u<sup>1</sup>)<sup>3</sup> -myölet k<sup>2</sup>ellades i den-  
 na användn. br<sup>2</sup>emy<sup>1</sup>öh. Man kavlade först åt ena  
 hållet (e<sup>1</sup>u<sup>1</sup>hal) några slag (no<sup>2</sup>tr<sup>1</sup>ag), sedan åt  
 andra hållet (ä<sup>1</sup>r<sup>1</sup>hal), vände (v<sup>2</sup>ien<sup>1</sup>kr<sup>1</sup>iz) brö-  
 ämnet, myölade under (my<sup>1</sup>öh<sup>1</sup>p<sup>1</sup>ien<sup>1</sup>), kavlade  
 därpå kors o. tvärs åt alla håll (ä<sup>1</sup>l<sup>1</sup>hal) för att  
 få kakan rund (r<sup>2</sup>ön) och jämnade kanten (= ts<sup>2</sup>  
 j<sup>2</sup>är<sup>1</sup>kr<sup>1</sup>iz) genom att stöta (b<sup>2</sup>st<sup>1</sup>) (= i<sup>2</sup>y<sup>1</sup>o<sup>1</sup>u<sup>1</sup>) lätt  
 med fingertopparna in mot kakens kantar runt

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

om. Skulle ändock några spricha (språk<sup>1</sup> f.) uppstå  
 i kanten vid den fortsatta utkavlingen, trycktes den-  
 na ihop med fingrarna (= ts låg) och den uppkomna val-  
 ken trycktes ned med handen (= ts kläp tē). Under  
 kavlingen lyfte man kakan ofta med brödspaden  
 (bröstika f. bes.<sup>1</sup>) och svängde på den (sväng på o)  
 och bemödade sig om (= ströev set) att få kanten  
 väl utkavlad (utkåvsam<sup>x</sup>) och tunn. Om kakan  
 råkat fastna (fästna<sup>2</sup>) vid budet, lossades (lös/löst,  
 löst) och lyftes den försiktigt med brödspaden och  
 lite mjöl kastades in under den. Vid varje lyft-  
 ning av kakan kom luft in mellan denna och  
 budet (= kaka böysh<sup>x</sup> öp sa | pres. böyha<sup>x</sup>), ett be-  
 vis på att den ej satte fast.

<sup>1</sup> s. 15  
<sup>2</sup> lid.?  
<sup>3</sup> s. 16

Till knäckbröd (som frögs med mjöl) begagna-  
 des en kr<sup>3</sup>nskåvsh<sup>3</sup> t. någkåvsh<sup>3</sup>. Knäckbröds-  
 kakorna, som voro mindre än vanl. tunnbröds-  
 kaka, vändes efter utkavlingen och förs över med  
 kavlen även på andra sidan; man lyfte med bröd-  
 sticket kakan ena kants upp på kavlens över-

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.



sida o. fasthöll den, under det att man med en  
smidig rörelse lyfte kavlén <sup>(den)</sup> med vidhängande  
kakor som svängdes runt så att undersidan  
(prensia f. best.) kom upp. Krukskavlén användes  
ibland <sup>för</sup> vaul. tunnbröd för en sista lätt överhov-  
ling i stället för naggning. Det vauliga tunnna  
brödet naggades endast på <sup>(över-)</sup> ~~den~~ sidan (prensia f. best.)

1/2.18

2/2.29

3/2.1

4/2.6.

5/2.28

6/2.34

Naggning: pekiz f. (best. - a). Denna utfördes me-  
dan kakor låg på bordet med en rullpök (m) eller  
en vaulig fast pek (m). För naggningen ströddes  
lite mjöl över kakor (ts my<sup>1</sup> <sup>2</sup> kaka), vilket sedan  
utjämnades med en fjädervinge (fjærviz m).  
De stycken, som överens av mättes vid bakn. av  
knäckbröd, kallades täsäryza (pl.) och Fogs med  
i degen vid utbakn. av de efterföljande ämnena.

Fjockare brödsorter, runda kikor (kåk f) och av-  
länga limpor (stomp m) kavlades ej. Kakämne-  
na utklappades med händerna (ts khap<sup>3</sup> ut<sup>4</sup> kaka)  
o. buros (en i Fogs) på handflatorna. För den plats  
(en upp bäddad säng, edr sofflock | söflök m) l. dyl,

där de skulle ligga o. jäsa (gå öp<sup>1</sup>), varvid de över-  
Fäctes vät med diverse kläder för att det skulle bli  
varmt (vät a kākän). När de blivit färdigjästa  
(öpgäd<sup>1</sup>), förflyttades de (en i taget) till ugnen  
på den långskaftade runda brödspaden (kākffjöl<sup>2</sup>)  
f) <sup>2</sup>gen att ställa denna något på lut intill ka-  
kans kant, varefter man med handen under bak-  
lakaret (varpå kakorna vilade) med en hastig kuyck  
vände (vält) kakan upp på kakffjolen. Därefter  
naggades kakan (= ts jēk<sup>3</sup>) gles (långt eser) med  
en gaffel 1. Träpinne o. frides in i ugnen, där  
man gen att luta fjölen något framåt och rycka  
den tillbaka fick kakan att glida av (= ts sūs tā  
kāka). Samma redskap användes även vid sväng-  
ning (ts sväng<sup>1</sup>) kakan inne i ugnen o. vid uttag-  
ur ugnen. Man brukade grädda 4-5 kaka sam-  
tidigt. Lämpännena rullades (= ts trēlsrūt)  
till lämplig längd o. grovlek o. placerades på en  
plit med kanter (brad n), benämnd lämpän f,  
o. ställdes på ugn varm plats (ex. invid spisen) för

<sup>1</sup>tid.?

<sup>2</sup>1.17

<sup>3</sup>2.18

<sup>4</sup>1.6

32

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
K. Lison Bergkvist, 1950. DALBY

VRML.

Frgl. 16

ad jäsa, varefter plåten infördes i ugnen. Limpon-  
 na naggades i regel ej. Vetebullen, varvid de små  
 brödamnena rullades till kulor, placerades i ra-  
 der i en långpanna och vetelimon (v<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup>  
 m<sup>1</sup>), som bakades o. gräddades på samma sätt som  
 vanl. råglimon, voro liksom andra bakverk av  
 vetemjöl i äldre tid ganska sällsynta och förekom  
 endast vid högtidligare tillfällen.

1/2 p. 7  
 2/3 p. 17  
 3 tid.?  
 4/5 p. 19a  
 5 p. 41

Det tunnbröd som skulle föras uppträtt på  
 stänger, gjordes så här i mitten <sup>(m<sup>1</sup> i m<sup>1</sup>)</sup> av kakorna medelst  
 hödmät (m<sup>2</sup>). Före delen av det tunna grovbrö-  
 det (hödasbrö<sup>5</sup> m) förhades liggande på stänger,  
 varför inget här behöfde göras i kakorna. Det tunn-  
 bröd, som skulle föras n<sup>3</sup> (mj<sup>1</sup>brö<sup>3</sup> m), kav-  
 lades något tjockare.

Mjöl av frusen säd kunde ej användas till van-  
 lig bakning. På detta gjordes tunna s.k. järn-  
 kakor (j<sup>1</sup>nk<sup>1</sup>k<sup>1</sup>ka; = k<sup>1</sup>ak<sup>1</sup>f) i på blad 14 omnäm-  
 da kakjärn. Det endre <sup>4</sup> jämlet <sup>4</sup> fylldes med deg-  
 massa, järnhalvorna knäpptes ihop o. placera-  
 des på pannringen i spiseldnen. Efter en stund

Landsmålsarkivet. Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist. 1950. DALBY  
 VRML.

Frgl. 16

vändes jämt helt om, så att kakan stektes på  
andra sidan.

34.

Av resterna (däggskövän; sköva f pl.), som  
skrapades ur fjäget, bakades ibland en liten ka-  
ka (kustörkak f), men oftast hamnade dessa  
sträflisblandade rester i skulbyttan (sköshöft f).

2.11.

4.1

3 lid.?

4.29

5.18

### VII. Gräddningen.

Gräddning: stöpsyn f (nyare form: stökyn f), best.  
-a; brö<sup>1</sup>stöpsyn, k<sup>2</sup>akstöpsyn, stö<sup>3</sup>mpstöpsyn. <sup>grädda</sup> Rk stöka: 7.1.31  
stöpsyn<sup>2</sup>, nyare form: stök (stekt, stekt). Under gräddu.  
i bakugnen eldades vid ugnens ena långsida, var-  
vid lättbrunnen (lätbrön), småkluven björkved  
(lysvē m)<sup>3</sup> användes; man fick då övervärme (lög-  
el m)<sup>3</sup> och ljus (lys m)<sup>3</sup> i ugnen.

6.17

7.1.31

8.15

Den färdigbakade (käv<sup>4</sup>sin) och nagade (p<sup>5</sup>ekm)  
tumbrödkakan rullades upp på tälkäv<sup>6</sup>sin,  
sedan överflödigt mjöl sopats av kakens över-  
da med en fjädervinge (fj<sup>7</sup>erwin m) ex. en hönsvinge,  
Fjädervinge l. en fjäderstjärn (fj<sup>8</sup>eranshöft m).  
Med brödepåden (br<sup>9</sup>östeka f best.) lyftes kakens kant

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.

Fgl. 16

upp på "kavlen", varefter denna vreds runt, ev.  
 uppkomna veck (fäls<sup>5</sup>; fal<sup>m</sup>) rättades till (= ts  
 spöet i<sup>1</sup>it kaka) med brödspaden och överflödigt  
 mjöl avspades kakens undersida under pårull-  
 ningen (pätuliga f best.; ts tül på | inf. o. sup. tult på)<sup>1 3 bid.?</sup>  
 "Kavlen" med den pårullade kakan stöcks in i segnen<sup>4/6.1</sup>  
 vid källens ena kant och avrullades hastigt (kvekt).<sup>5/1.37</sup>  
 Då den stelnar (ha stötn på) något, stöcks den  
 långa brödspaden (brötre<sup>2</sup> n) under kakan och med  
 några inwards rörelser svängdes kakan (an  
 sväng<sup>3</sup> på o) för att den skulle gräddas jämt  
 (da sku tä o jämt). Då kakan gräddits (da ha  
 tej o) på undersidan, vändes den med brötre<sup>2</sup>  
 o. rättades till med samma redskap. När kakan  
 var färdiggräddad, vilket avgjordes gen kakens  
 färg - grädden. Tiden kunde variera något efter ug-  
 nens temperatur (kät<sup>1</sup> i ömsn) - Fogs kakan ut  
 med brötre<sup>2</sup> gen att man stöck detta under ka-  
 kens mit<sup>1</sup> o. lyfte ut den. Vid grädden, av fjöds  
 mjölkbröd (käck f)<sup>4</sup> beagnades, som förut nämnts, en

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

långskäftad rund fjäl (käckfjäl<sup>1</sup> f) vid såväl lyftning  
som uttag. (tätärg f; ts tå<sup>2</sup> tēt) av brödet.

Stjukt bröd kunde utom med ledn. av färgen och <sup>1/5.17</sup>

tyngden (tyngna f. best.) även provas med en spet- <sup>9.1</sup>

sad pinne (spöt f), hurvida det var färdiggräd- <sup>3/6.6</sup>

dat (stekt) l. ej (m int). Efter gräddningen bru- <sup>4 tid.</sup>

kade man med hjälp av en (hön)sfjäder (fjcer f) <sup>5/38</sup>

l. en linnelapp (träs f) bestryka (vösk|= inf. o. sup)

det tjocka brödet på översidan med sirapsvatten

(sirapsvättn u) l. vört, vilket benämndes "ts

smörri kaka" (l. stömpm<sup>3</sup>). Under avvaln. (år

svalna: sväs<sup>5</sup> |= inf. o. sup) fichtes brödet med bek-

lakanel för att skorpan ej skulle hårdna (bka kaka).

Benämning för 'lättgräddat' (om bröd): lätstekt;

för 'svårgräddat': hästekt; för 'hastigt gräddat':

snästekt; brästekt; för 'långsam gräddat

(i svag ugnsvärme)': långstekt, långtys; för

'väl genomgräddat': fjönstekt; för 'ofullstän-

digt gräddat': döstekt, khämbs<sup>4</sup> (khämhs<sup>4</sup>),

dägst, toyt (toy), rat (ra). Orden inom parn-

tes äro specialformer beti. tjicha nijukbröds kakor, lim-  
 pu o. dyl. (pl. tōy, rā l. rā). Talesätt: "da bli fōl  
nā<sup>3</sup> rā<sup>1</sup>", sa kōsman" (En husmor, som höll på  
 med bakning, behlegade sig för en person som kal-  
 lades "Kosman", att hon samtidigt hade så mycket  
 annat att styra med, o. fick då ovannämnda svar  
 "rā" betyder såväl 'råd, utväg' som 'afullständig  
 gräddad', om brödkaka).

tid.?

9 p. 35

3 l. nōa

[Kib.s. muntl. konpl. i mars 1956.]

Om nijōlet har dålig bakningsförmåga, uppkom-  
 mer gärna vid bottenytan (nēsa kāntu) på nijuk  
 bröd en fās, blågrå rand: stāsfān f. Om kakan  
 efter införandet i ugnen hastigt pōser upp (lōp  
ōp, fligg ōp, pūsā ōp) för att sedan hastigt fal-  
 la ihop (dēp nē, dēp khōp) brukar den övre  
 skorpan lossna (lōstu). Man säger då skämtsamt:  
 "da bli tāskbōkra ta kākān". (tāskbōk f = äld-  
 re benämnu. för 'plånbok'; tāsk f | best. -a | = äldre be-  
 teckn. för ficka | fēk f). Skrynkla l. veck på tunn-  
 bröd: skrōk m, fal m, vāk m. Beteckn. för  
 'bränt' (om bröd): ōpbrōent; på undersidan: ōp  
brōent bahūn. īven = hat tēys.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

Det var vanligt att ge småkåkar (småkåkar) åt personer som kommo till gården under gräddan av brödet. Man brukade även baka kakor att ge bort åt grannarna l. barnen. Dessa tillreddes på så sätt, att brödamnet rullades ut till en lång smal rulle (m grån(m) tréll<sup>1</sup>), som sedan ringlades runt i en allt vidare spiral (så här: ☉); en sådan kaka kallades ringkåk. På barnen bakades även små småkåkar små runda hela kakor: lèlkåka; lèlkåk.

3 tid?  
2 s. 36

VIII. Brödets behandl. efter gräddningen.

Efter uttagn. ur ugnen lades tunnbrödet i högar på utbredda sicke. Det tjocka brödet lades i enkelt lager på baklakanet, som sedan veks över brödet, för att det ej skulle hårdna. När tunnbrödet kallnat (ha sväs<sup>2</sup>), sopades det (söp|söft, soft) med en björkvisp (vesp m), en vinge (våg m), en kartass (kåtäs m) eller en borste, om man så hade. Det avsopade mjålet kallades sopmjöl (söpmjöl m) o. fick oftast följa i svinmatten; det blev aldrig någon större mängd. | Mjällig: mjöhl<sup>1</sup>; mjöligh: mjölst<sup>1</sup>.

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
K. Lison Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.



Hjukt Tennbröd veks itrop (= ts vik bro | vikt vikt) i Fvå vikningar (radialt): fyrvikt<sup>x</sup> eller ochsi (om kakorna vros särskilt stark) i fyra vikningar = åtvikt<sup>4</sup>. Brödet räknades i styckevis (antal kakor) vid avspinningen (täsöpnyaf bet).  
 Två kvinnor kunde baka o. grädda c.a 100 brödkakor på en dag.

Hälbrödet uppträdde (= ts tric<sup>x</sup> öp | tröd<sup>x</sup> öp, tric<sup>x</sup> öp) för att Fvå (tårk<sup>x</sup> | = inf. osup.) och bli mörst (löst) o. lät kunna brytas i bitar (= ts brist<sup>x</sup> söu) på smala stänger (brösp<sup>x</sup>et m(-er-a), under taket. Det övriga Tennbrödet Fvåskades liggande på stänger. På större gårdar, där man hade en luftig, galuförsedd vind över stugan, bars brödet direkt dit och utlades på duffin avsedda stänger (bröst<sup>x</sup>örora; = stäng<sup>x</sup>f) placerade på stöcker ett stycke över golvet. Kakorna lades i rader med kanten något på varandra (om lat) - så att luft kom emellan - i flera lag (flöd<sup>x</sup>öst). Brödet fick ligga där, så länge det varade; man hämtade

sym.

4) fl. fyrd<sup>x</sup>öst, resp. åtd<sup>x</sup>öst. (var t. rak)

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

in av det efter behov. Fanns ej lämplig Forkvind,  
 lades brödet på stänger under Faket inne i stugan.  
 Efter Forku. (Törkuz f) förvarades det då i en stor <sup>1/2</sup> tid.  
 trähalk (bröhlök m) eller läda (bröplöd f) i mat-  
 boden. Knäckbröd brukade ofta förvaras i en  
 kista (brögist f). Viket bröd (mjukbrö n), av  
 vilket endast små mängder bakades, förvarades  
 på olika sätt, i brödläda l. halk; det fordrade  
 Tillsyn så att det ej möglode. Kunde förvaras i  
 källare en kortare tid för att mjukna (sjoät sa  
 l. sjoipien sa; mjuktu) före användn. (om det  
 händnar), men ej länge; då fick det "gälasmaak"  
 (m) = smakade källare. Torkades ibland, hängande  
 över stänger under stugfaket.

Mjukt tjockt bröd förvarades i en brödläda l.  
 annars tillgängligt kärl i källaren. Bakades  
 endast för veckobehovet (= för veka) eller så.  
 På bondet lades brödet upp i en brödkorg av flä-  
 tar Fägriske (tågkör m), ibland i en kotskål;  
 det Fours brödet brötes i bitar, det tjocka mjuka,  
 (bröbit m)

Landsmålsarkivet. Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist. 1950. DALBY  
 VRML.

skuret i skivor (siv f; käksiv) l. kluvna fjär- 41.  
dingar (khörsn fjärliga; käkfjär m). Ett avsku-  
ret stycke mjukbröd (utan särskild form): käklit m.

3 tid.?

9 a. 33

## IX. De olika brödslagen.

1. Benämningen höväsbröd<sup>2</sup> (vardagsbröd) använ- 3 a. 6  
des om det grova höväs höväsbrödet av samma 4 a. 19  
lett havremjöl. Detta jämta det tjocka mjukbrödet 5 a. 19  
av sammalet rågmjöl (grövkäk<sup>1</sup>, tjockkäk<sup>3</sup>) var den 6 a. 19  
huvudsakliga brödfödan i äldre tid för arbetare och  
tjänstefolk på de större gårderna och var de bröd-  
sorter, som bakades mest. Övriga förekommande  
brödsorter, som bakades vid sidan därav, betraktades  
som "finare" bröd o. framtrögs sällan i vardagslag.  
Detta vid slutet av 1800-talet. Sedan förbättrades ti-  
derna efter hand, det gamla vardagsbrödet försvann  
och det mjuka brödet blev allt ljusare i färgen (kä-  
ka vat vita).

3 [Se rättelse i  
marg. på s. 19.]

Benämning för bröd efter sädesslag (säeslag n  
l. säeslag n)<sup>4</sup> och mjölsort (mjöl söt m) som det  
bakats av: höväsbröd<sup>5</sup> (av hove), [björbröd l. kornbröd]<sup>6</sup>

(av korn), rågbröd<sup>1</sup> (av råg), blänbröd<sup>2</sup> (av blandade sädeslag), cepsbröd (med potatisinblandu. i degen), vätbröd<sup>3</sup> (av vete). Vid baka. av det tunnast mjuka brödet (mjukbröd<sup>3</sup>) (av råg, korn l. havre) blandades alltid kokt potatis i degen (= an knåd ta cepsa), ty eljest blev brödet segt. Även i Tjockt mjukt bröd blandades ibland något potatis (= an knåd cepsa i kaka).

3.6.19  
2.6.19  
3 tid.?  
4.6.7  
5.6.7

Bröd av ojäst deg: tujcess<sup>3</sup> bröd. Endast tunnast bröd ha bakats av ojäst deg, speciellt av havre (l. korn), som dels ätits mjukt, dels (fyll övervägande grad) förkats. Se ovan! Dessutom s.k. Tillfällighetsbröd (snäckkåk<sup>3</sup>) som tillreddes, då man var brödlös (kåklös<sup>3</sup>, brödlös<sup>3</sup>) o. ej hade tid att baka vanligt bröd. Låps<sup>4</sup> (-ä-ä-än<sup>4</sup>) (l. cepsstämp<sup>5</sup>), halv tunna kakor som bereddades av kokt o. mosad potatis med tillsetts av lite rågmjöl o. salt; stektes (gräddades) på en järnhäll, placerad på panningsen i spisen, l. på ett grytluck l. som bäst lämpade sig för tillfället (söm snäckst<sup>3</sup> vä<sup>3</sup>).

Landmålsarkivet, Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.

Liten brödhaka, som ibland stektes på glöden:  
 äskräk f (den blev något mörk av aska o. soð  
 och fick bränd skorpa). Vid gräddn. av s.k.  
 järnkaka (omnämnt på blad 14 a) och b) lades  
 den sjätte degmassan (ibland blandad med po-  
 tatis) i den sva järnhalvan, järnen pressades  
 ihop o. handtügen kackades samman, placerades  
 på panningen i spiseldnen eller på glöden. \*)

s. 14a  
 1/2 lid.?

Det egentliga tunnbrödet (tönbrödet) av  
 lövtunn utkavlad kornmjölsdeg lät blott  
 i liten utsträckt. förekommit i denna Frakt.  
 Om däremot vaul. tunnbröd av jäst rågmjöl-  
 deg blev riktigt löst och knaprigt, brukade man  
 kalla det "knäpshbrö" l. "smälbrö". Knäckbrö-  
 det kavlades något tjockare (med krukskarle) och  
 dessa kakor voro även av näst mindre formad.  
 Mjukt tunnbröd kallades mjukbrö.

Bröd av jäst deg: jästbrö l. jästbrö. Flitbrö  
 frukt nämnda: käck f, stomp m och tunnbröd av  
 sig samt sv. förekommande vetebrödsorter. Ordet

\*) Se tillägg, blad 50!

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

'limpa' (limpa f; äldre: stömp<sup>1</sup>) användes endast om tjocka, långsmala brödformer av råg l. vete i olika finhetsgrader. Ordet 'käk' (f)<sup>2</sup> avser tjockt mjukt bröd av rund form (och något värlande stök, 20-25 cm i diam.), men brukas även om små bröd som stycketer (av smäcker, pepparkakor o. dyg.)<sup>3/4 s. 20</sup>  
 Med ordet 'brö<sup>x</sup>käk' menar man en tunnbrödsraka, mjuk eller förkud. (Kavring har mig veterligt icke bakats i orten. Tillhör de skånska brödsorterna)

2. Flög<sup>x</sup>tidsbröd.

Finare bröd, avsett för helger, har i äldre Tid sparsamt förekommit hos allmoget, därför så finare mjölsorter ej varit tillgängliga för folk i allmänhet. Det förut nämnda kväckbrödet och femma rågbrödet kunde nog få benämningar som hö<sup>x</sup>dasbrö<sup>3</sup>, sö<sup>x</sup>ndasbrö<sup>3</sup> och käl<sup>x</sup>asbrö<sup>3</sup>, då de sällan syntes på bordet i vardagslag; då var hö<sup>x</sup>dasbrö<sup>3</sup> och rö<sup>x</sup>gkäk<sup>3</sup> allenakänska. Någon gång behödes tunnbröd av skrädat havremjöl (sk<sup>x</sup>r<sup>x</sup>emjöl<sup>4</sup>), som eljest användes till gröt o. välling, och benämnd blev då sk<sup>x</sup>r<sup>x</sup>emjöl<sup>4</sup>brö<sup>3</sup>, som också fick betraktas som ett fina-

Bygn.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.

syn.

re bröd. Sliktet rågmjöl (sēktmjöl<sup>1</sup>, fēmmjöl<sup>2</sup>)  
 fanns ad köpa redan under 1800-talet senare del,  
 men det ansigs för dyrt ad köpa för mera allmän  
 användning. "fēnkāk<sup>3</sup> l. sētkāk" var den tiden sē  
 högkådsbröd. Vid vilken tidpunkt vetemjöl (vēt<sup>4</sup>mjöl)  
 först böjades användes känner jag ej, men redan på  
 1900-talet första årtionde förekom det ganska allmän.  
 Då hade "fēnkāk" redan i stor utsträckn. kunnit  
 bli vardagsbröd och det gamla "hōdasbrō<sup>4</sup>" böjades  
 mer och mer försvinna.

3/2. 20  
 2/2. 20  
 3/2. 7  
 4/2. 38.  
 5/2. 7  
 6/2. 7  
 8/2. 7  
 9/2. 55

De vanligaste brödsorterna av vetemjöl äro ve-  
 tebullen (būla; būl f<sup>5</sup>), vetelimon (vētstōmp<sup>6</sup>  
 m) och vetekekka (vētkek<sup>7</sup> f), en stor kaka som gräd-  
 dades på ungsylt o. vid användn. skers upp i  
 romboidformade stycken (dylika stycken brukade  
 också föras liksom skorpor (kāt vētbrō<sup>7</sup>); med  
 påströdd stōk kanel före gräddn. kallades kekkan  
 kanelkek<sup>8</sup> f). Dessutom bakes kringlor (rīng<sup>8</sup>;  
 rīng m), dels runda (○), dels med en fräslå  
 (⊖) samt koringade kakor (rīva; rōv f)  
 av samma form (⊖) som förut nämnd rīngkek<sup>8</sup>

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
 K. Lison Bergkvist, 1950. DALBY  
 VRML.  
 Frgl. 16

men små (r. a 5-6 cm i diam). Först dessa som de  
runda "ringarna" bestyckes med smält smör och  
sockros. Därjämte förekommer numera en massa  
småbröd (småbröd, koll.), tagna med olika mått  
o. med skiftande ingredienser (Se Tekn.-bl. 3<sup>x</sup>!).

<sup>1</sup> tid?  
<sup>2</sup> s. 55 (Tekn.),  
51-6

\*[s. 55]

En sorts julbröd (julkäk f)<sup>2</sup> bakades för av  
vetedeg som av För degetrimlen (dägetrimlen m. pl)  
rullades ut med avsmalnande ändar (grän  
i ändan), vilka sedan ringlades ihop så stycke,  
 varefter de För delarna lades i kors över varandra  
så att det hela bildade fyra runda kakor i en fyr-  
kant. (Se Tekn.-bl. 3<sup>x</sup> har en sådan ritning).

<sup>3</sup> Bröskäk  
<sup>1</sup> [M.B.: s. smält. kaka  
i mars 1956.]

\*[s. 55]

lygn.

Stora festlagsbullar (av vetedeg) kallas antingen  
fästasbulla f. pl. l. fästakbulla f. pl.  
Vid begravningar (grävdräk m) var för bruk-  
sed, att man skulle ha förning (föry f). Den-  
na kallades bröskäk (f) och bestod av flera oli-  
ka matvaror, däribland också en brödkaka  
(bröskakäk<sup>3</sup> f). Detta bröd var ej av någon sär-  
skild form l. utseende, utan var o. en fry av det

Landsmålsarkivet. Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.

Fgl. 16



bröd han hade, men man valde en kaka l. limpa  
som var jämt o. vacker gräddad (= fint stekt).

[s. 55]

Betr. småbröd har på bif. Tekn.-bl. 3<sup>e</sup> avritats  
några olika mått (matn|-ri-a) med angivande  
av dial. benämnr.

1 tid.?

2 [attalst bekräftat  
vid samtal med HLB  
i mars 1956.]

Tårta (tåt<sup>2</sup> f) är och är ett renare Tidres "kolas-  
bröd". Detta behverk förekommer i en mångfald  
variationer o. storlekar med olika ingredienser  
o. utstyrel (ganeris f, utkrisis f och det  
enda de alla ha gemensamt är väl, att de äro  
runda (rön<sup>1</sup>) — och goda (gö<sup>1</sup>).

Bgm.

3. Bättre l. mera sällan behade slås av vardagsbröd.

Denna ardeln. måste lämnas obesvarad på grund  
av bristande kännedom om de i fråga. efterfrågade  
brödsorterna.

4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Rån. Som ett slags rån kan de femna kaka be-  
traktas som tillverkad av strädad kvaremjäl  
(l. vetemjäl) och gräddades i det å Blad 14 beskri-  
va mönstrade kakjärnet och som efter uttagning-  
en sullades till strutar (struta; strut m)

I denna användu. kallades järnet även strüt-järn.

våfflor: våflor (l. våfla) våflor<sup>1</sup>. Rördes av skrämjöl (l. vetemjöl) och mjölk (l. vatten) och gräddades i våffeljärn (Se blad 14!).

1  
2  
3

Plättar: plättor; plätt<sup>2</sup> = föregående men gräddades i plättjärn (Se blad 14!).

4 lid.?

Pannkaka: pannkåk<sup>3</sup> f. Tunna pannkaker av tunnrorad vetemjölströa (i mjölk), gräddade i vanlig rund stekpanna: tönca<sup>4</sup> pannkåk<sup>3</sup>.

Sylik pannkaka, då skrämjöl användes: skrämpj-pannkåk f. Tjock pannkaka av vetemjöl o. mjölk (l. vatten), gräddad i fläckflott (fröskflöt n) och med fläckfärningar (fröskböka m pl.): fröskpannkåk (gräddades i långpanna i ugnen); gräddad i vanlig rund stekpanna på glöden, kallas den kölbül f (mycket vanlig skogsarbetarkost).

rörkåk f gjordes av råriveren potatis (= rövmjölsböka) med tillsats av något mjöl (helst vete) och stektes i vanlig stekpanna (som smordes med talg l. annat fett).<sup>3</sup> uttalas av. pannkåk f (gäller även i sammansättu.)

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.

Frgl. 16

rämjälkpannkak f. av rämjälk med Tillsets  
 av lite vetemjöl. Gräddas i långpanna i ugnen.  
 Vid all Tillredn. av pannkaka Tillsettes salt  
 efter smak o. även något socker (sökt m) för att göra  
 aurättningen smakligare.

3 tid.?

5. Paltbröd.

Bröd av blod (blög m) och grovt rågmjöl (gröv-  
 rågmjöl m): palt m; som "stychetel" (-st-<sup>n</sup>-än),  
 slett slags kreatursblod (krötsblög m) har använts  
 från såväl större som mindre djur, där möjlighet  
 funnits att Tillverafaga den. Blodet späddes vid  
 bakningen med köttspad (spån m) eller mjölk.  
 Potatis blandades ej i paltdeg (paltdeg m).  
 Endast Fjockt mjukbröd bakades och jäst o. salt  
 Tillsettes. Bakn. o. gräddn. skedde på samma  
 sätt som vid vanligt Fjockt mjukbröd. Kakorna  
 gjordes runda och <sup>lät</sup> pil (palthil m) fogs i mitten  
 för att de skulle kunna forhas på stänger. En del  
 kakor förvarades mjuka (i källaren) och ätos som  
 vanl. mjukbröd, men det mesta paltbrödet forha-  
 des

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
 K. Lison Bergkvist, 1950. DALBY

VRML.

Fgl. 16

Sym.

\*] Att späda: spæ (spæd, spæt); spæ ut.

och kunde då förvaras länge. Vid användn. bröts det smides och bitarna blöttes upp i vatten l. späd, små fläckfäringar (phäskrötsa; kröt f) stektes och såväl flötket (phöt u) som färingerna höll- des över det sypelösta paltbrödet. (En mycket god o. närande maträt). Dessutom tillreddes av blod såväl pudding (bröggpudding m), varvid kryddor (ungefärs o. nejlikor) tillsattes, som pannkaka (bröggpannkäk f), som gräddades i vanlig stekpan- na. Även plättor (blöggphötsa; phöt f) grädda- des i plättjärnet. Klumpar, röda av blod och rågnyl och kokta i saltvatten: bröggkröt n eller bröggkrömsa (kröms f).

Tillägg. Tillsädd 43. Som ett slags tillfällig- hetsbröd kan även räknas de kokor (1/2 - 1 cm tjock), som fortfarande brukar bakes av vanlig nykbröds- deg och stekes ovanpå kokspisen (s. k. ömskäk f) vid tillfällen då man behöver bröd till en måltid men ej kunnit få färdiggräddat något av det vanliga brödet, d. v. s. då man kallar på med bakning.

Landsmålsarkivet Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY

VRML.

Fgl. 16

Om bröd som gräddats svagt, så att skorpan är ljus-  
brun, säger man (om kakorna): de är jūs; jūs opä  
(på översidan); jūs baktän (på undersidan).

<sup>1</sup>lid.?

"de tar på den fot", säger man, då ugnsvärmen  
är god så att gräddningen går raskt.

Några termer vid gräddn. i kokspisens stekugn  
(stekom m): läft öp (= ijp. o. sup.) = flytta upp bröd-  
kakorna på pliten fis övre facket (ävr. ghöt öp).

stek pün phätu = att sticka in ugnspliten mel-  
lan kakorna o. stekugnens botten (stekomskäl f),  
ifall brödkakorna gräddas för hastigt på undersidan.

byt om eller ghöt om (= ijp. a. sup.) = låta kakorna  
byta plats (= lägga dem in utst). Så införa  
brödet i ugnen (med en kortskäftad rund käkfjör):

stek in kaka. Så uttaga brödet ur ugnen (med  
samma redskap): tä ut kaka. Beträff. för stek-

ugnslucka: stekomslök f. Så glänta på luckan  
(för att låta in i ugnen): löt på löka eller

ghöt på löka (= ijp. a. sup.). Så stänga luckan: töcp  
ät löka; att öppna den (helt): tä öp löka.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
K. L:son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.

Fgl. 16

Förutom den angivna betydelsen av ordet bröskäl (f) finns även en annan: Under köksbordets skiva <sup>1</sup> p. 46 fanns en större skjutlåda, vari förutom div. ätverktyg även förvarades efter måltidernas överblivna brödstycken; den kallades därför bröskäl f (best-a). Numera användes den endast för knivar, gafflar, skedar o. dyl. Skjutlåda i allmänhet benämnes skivlåd f (best-a).

Som jäsämne vid bakning av småbröd begagnas hjärtornssalt (jätvonsält n), bikarbonat (bikarbonad m) och (i pepparkakor, åtminstone för pattebaka (pötläsk(a) f). Jästpulver och jästmjöl (jästpulver n, jästmjöl n) kommer också till användning i en del bakverk.

De kakor, som i ryptekn. benämnes "julkak" bakas ibland fortfarande till Lucia och kallas luscakäta; luscakät f (best-a), såväl enkla (☉) som dubbla. Till julen bakades före även ett slags kakor av vanlig mjukbrödsdeg, rogdeg (käkdög m) i form

Vänd!

Hid.

av s. k. r<sup>ig</sup>k<sup>ak</sup>. Längs yttre ringen placerades  
små halv<sup>r</sup>unda degklickar och i mitten en  
degbit, som hade formen av en fågel (k<sup>ö</sup>na) (tip f).  
En sådan kaka kallades j<sup>u</sup>h<sup>l</sup>b<sup>ö</sup>n<sup>m</sup> ("julloude").

I denna betydelse får ordet "b<sup>ö</sup>n<sup>m</sup>" (m) avvikande böj-  
ning: b<sup>ö</sup>n<sup>m</sup> (-<sup>u</sup>, -<sup>a</sup>, -<sup>än</sup>). [I betydelsen boude (=  
jordbrukare, hemmansägare) böjes ordet: b<sup>ö</sup>n<sup>m</sup> (b<sup>ö</sup>n<sup>u</sup><sup>a</sup>,  
b<sup>ö</sup>n<sup>ä</sup>, b<sup>ö</sup>n<sup>r</sup><sup>än</sup>)]. Avannämnda kaka skulle stå  
pi bordet över julnatten.



"j<sup>u</sup>h<sup>l</sup>b<sup>ö</sup>n<sup>m</sup>"

Landsm. Uppsala 20564.

K. L:son Bergkvist 1950 DALBY

VRML.

Några hithörande Taleätt och liknelser.

52.

"lik i döstekt gungsofsum orsslump i sina",  
har ibland sagts om en bleket persons utseende <sup>1</sup>lid.  
(25-öreslimpan kostar nu omkr. 70 öre).

"da bräka i tömbrö" brukar man säga, då man  
varit ute i väte och kyla, så ed kläderna stelnat  
o. ed puastrande ljud uppstår, då man försöker  
fa jackan eller blusen av sig.

"brökvän" (f) i betydelsen "mun" användes  
ibland skämtsamt. Uttrycket "de ska bli ännu  
bäla", så vägsum (na u set i trög), finus  
och si.

Ändet bröd i västnamm: brömäs m (best. - n)  
= gemensam benämning för lavar (Lobaria och  
Cetraria), såsom Lunglav, Skravellav o. Näverlav.  
Dessa förde dock ej ha använts för brödtillverkning;  
det är förmodl. deras form, påminnande om  
skrynkliga tunnbrödsbitar, som givit upphov till  
benämningen.

Beattum, Lysleveck den 26/2 1950.

Karl L. son Bergkvist.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20564  
K. L. son Bergkvist, 1950. DALBY  
VRML.

Frgl. 16



Till svaret på frgl. 16.

1) plättjärn n.



2) väffeljärn n.



3)

kakjärn n. (1.)

53.

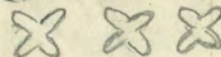
m. fl.



2b.



3b.



knippling-  
fält i väffel-  
järn. mönster i kakjärn.

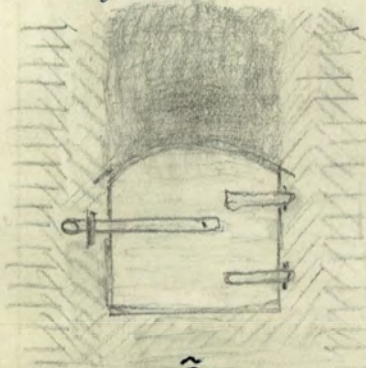
brakugn m.



ä.

4)

brakugnslucka f.



ä.

5)

a.



hök lucka f.

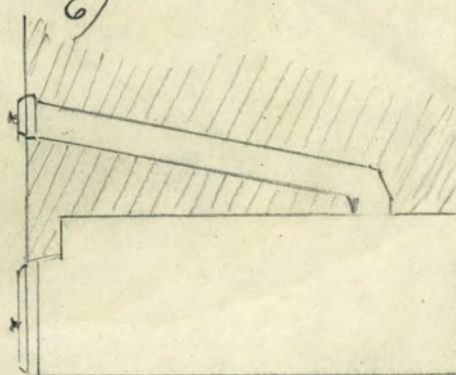
b.

brakugnslucka f.



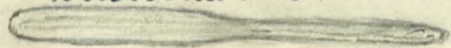
y.

6)



y.

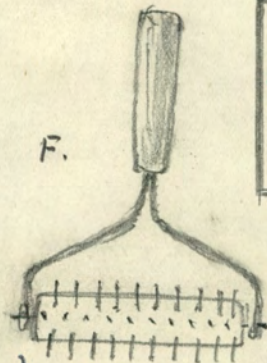
A. brödsticka f. (för bakbord)



B. brödträ n. (för bakugn)



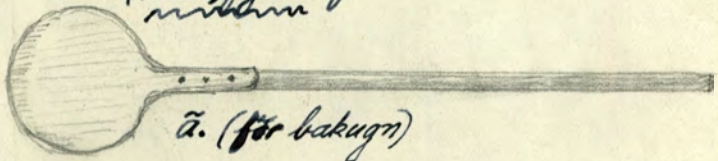
C. tullkavle m.



F. tullpick m.

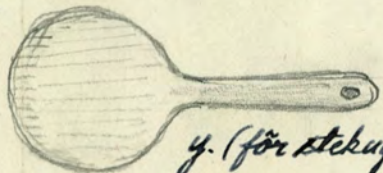
kakfjöl f.  
m. fl.

D. kakfjöl f.



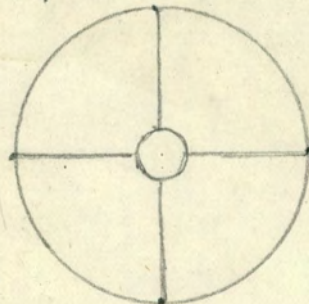
ä. (för bakugn)

E.



y. (för stekugn)

G.

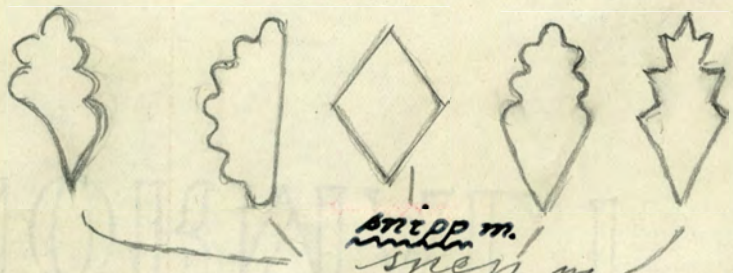


kakmätt n.

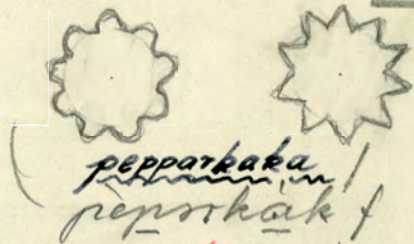
småbrödmätt n. no småbrödmätta [-22-]  
 (a änsrätt).

(3.)  
55

småbröd n.  
m. fl.



BRÖD m.  
snepl m



pepparkaka /  
pepparkak f

hjärtformsbröd

plätsa



jätvansbrö n

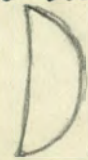
pläts f (rund  
hög i mitten, bakades  
utan mätt med ägg  
och grädde i smeten).

hjärt  
jat n  
(pepparkaka)

halvmåne



sprits m

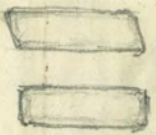


halvmån m  
(av smördeg)



julkaka  
y: luciakatta

ring  
y: kringla

kubb



kub m

Sessutom bl.a.: ring m.:   
 köv f.: 

[ä] julkak f [ä] ring m.  
 [y] luciakatt f [y] kringla f [k] kringla f