

2187:2

VÄRMLAND

Bro

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

17/7 1929

Nilsson, Ragnar, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16  
Brödet och dess tillredning

87 bl, 4:o

2187:2

X Exc. för ordreg i april 1952  
av J. Jacobsson

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, Vrmil



Svar på Landmålsarkivets frågelis- Vännebud  
nr 16. Bro

Brödet och dess tillredning.

Känd: Wäs.

Berättat av Eva Johansson, född år 1845  
i Bro. Bosatt i Takne, S. Åg. Yrge näm-  
närda reser frötagna utom hem-  
bygden. Tjänade som ung a° en del  
högskolor i Bro.

Betr. de sagesmän, som anlätades vid kontrollunders. i nov. 1953, se  
upptecknarens svar på fråg. 10.2 (ULMA 2188:1) / J. Jacobson.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

1.  
Svar på Landmålsaktens frågelista  
16.

Brödet och dess tillredning.

Ordet "lake", lake, brukas endast  
som tillredning av bröd, ej födoäm-  
nen som räknas till bröd. Ordet  
"lakea" användes även i sådana fall,  
där det ej gäller tillredning av nå-  
got ättart: köla lake ihop säj,  
vrubake lake ihop säj, läre la-  
ker ihop säj, det eller det ha lake  
ihop säj, lake säj ve spisen, lä-  
ke säj i söla, sö lake säj, lake  
må krödder, krödd lake, lake kross-  
pen må gröt, lake läne må bräm-  
vin, ja ska lake daj i råna (9<sup>o</sup>  
någon styck).

När ordet "lakea" användes som bröd-  
=tillredning.

1.  
p. 59  
2/1612 kontrollunders. i  
nov. 1953 meddelades  
av H. G. och F. G. ordet  
köla, m., l. lake, m.,  
i bet. "glöd (glödbande  
-ked)"

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16



äryftas det hela arbetet med brödet  
 tillredning, altså även att bräda  
 degen och forma deyrtycken till bröd-  
 ämnen som att grädda. Någon ensta-  
 ka gång kan man få höra uttrycket  
 "låt smeten stå i ugnen å bakas". Ut-  
 trycket är emellertid så gott som ut-  
 gängel ur målet härstädes. Ordet  
 har använts, som t. ex. regnen har ve-  
 rit sval, så att man kunnat läm-  
 na smeten el. degen utom tillsyn en  
 stund.

1, 2, 9

Substantiv, som användas i ortens  
 mål för att beteckna arbetet att  
 bakas (bakjors, bakiz, bak<sup>1</sup>). Ex.:  
 göra en bak, ha bakjors för sig,  
 syns ut med bakiz. Ordet bak  
 användes även för att beteckna en

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2187:2. R. Nilsson. Vrm



kvantitet bröd. Ex.: nu är bäcke fär-  
digt. I måndags hade jag bäcke från  
mig.

Tider för bakning.

I vanliga fall bakade man var  
fjortonde dag. På bondstämma var  
detta vanligt, men hos de mindre  
kunde det förekomma oftare eller  
till och med längre. Det berodde  
på om man lyckades få fån i  
mjöl. För de stora bakken hade  
man i min barndom och ungdom  
vissa bestämda tider. Man bakade list  
och var. Bäcke te jul, julbäcke, n.,  
bäcke vinterbrö, bäcke te sommar.  
Man brukade hålla på att baka i  
alla dagar eller så före jul. Det  
ka på hängärdar och större

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Acant. 2187:2. R. Nilsson. Vrm.



händställen. En övrigt kunde det va-  
riera mellan två, tre och fyra dagar.  
Gemensam benämning på de per-  
soner, som baka (läkeske, läktäriz,  
lägeske). Karlarna deltog inte i  
själva bakningen. De kunde nog  
hjälpa till att steka brödet samt att  
tvåda kakorna på brödet, jöre knäru-  
ler, på den borden efter mjölet och  
sådant. Det var och en baktade åt sig  
själv, blott till ljudningarna och så-  
dana högtidligheter kunde man le-  
ja till fem timmer att baka. Det  
fanns alltid någon sådan i sock-  
nen, som gjort sig känd som stick-  
lig läkeske och en sådan annoda-  
de man. Någon som helt ägnade sig  
åt detta yrke vet jag inte ha

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



furnits. Någon särskild yrkeslagare  
 ha inte furnits i socknen, men i  
 grannsocknen By el. i Sjöfle köping  
 har det furnits sedan gammalt. I  
 mitt första minne fanns det en per-  
 son där som bakade och sålde skär-  
 yn, kullar, ringar och pepparkakor.  
 När barnerna fr. till kvarnen, brukade  
 de de äm höra med sig litet smält  
 dels för äm ha som kaffebröd vid kvar-  
 nen och dels som smältbröd åt sin  
 familj.

II Allmänna frågor om brödet.

Orden "Guds namn" brukade av de gam-  
 la tivaräggas i slutet av en mening,  
 varri ordet bröd nämndes. Ex.:  
i Guss namn skall jag baka bröd,  
 jag <sup>x</sup> skall baka bröd i Guss namn.  
 x

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO  
 VRML.  
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2187:2. R. Nilsson. Vrml



ge mig en bit bröd i hurs namn, för  
Guss skull. Ordet "gudslän", guslön,  
 användes som bröd i allmänhet. Ex: ja  
har inte en guslön a' ja' dag. Att  
äta fint bröd i vardags ha aut i  
 förra tiden nästän ansett som synd.  
 åtminstone att man frösade. Att  
 klyppa en bröd eller en brödbit på  
 galvet var synd. Det var nästän  
 som att begå en synd, nu man rå-  
 hade göra det. Och man var inte sen att  
 ta upp den. Att ha varit på galvet.  
 fick inte hindra en att äta upp den.  
 Bättre tillhåll man mycket strängt  
 att inte misshushålla med bröd-  
 bitarna eller att lägga dem ifrån sig.  
 behandlades man värdligt med brödet, så  
 kunde det hända, att kud inte gav

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, VrmL



något mer bröd. Man sålde inte en  
att se smulor av bröd på gattet. På  
kunde man trampa på en brödbit, mån-  
de man att man gjort någonting  
mt. Den som med berätt mod hänt-  
rade brödet illa ansåg men som en  
ren brädare inte alls värd att på  
bröd. Da a sönditt a tramps på  
brö, sade man. Om man tappa-  
de en bröd på gattet, så att under-  
sidan kom upp, sade man att det  
ledade regn. Över huvud taget var  
det inte bra att, att brödet för  
stips.

Uttrycket för begreppet dagligt bröd:  
brö för dan, gu si takka lör at  
vi har brö för dan. Ordet brödlö-  
sa finns inte; betydelsen brist

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

(gu si takka)



pa° mat; Det finns endast i kety-  
delren "brut pa° bröd." Bättre brö-  
lös än rälös. Ima° smöler a° äkksä  
brö.

När man häller fast någon. säger  
man: var har du all di mat? Svar:  
i bröbakka. Man ansåg, att man fick  
den mesta styrkan ur brödet. Den  
som hade gått om bröd han hade  
god tillgång till styrka. At bröd,  
bli du stark, kunde man säga.  
De äldre manfalken kunde säga till  
gästerna, att de nog kunde äta upp  
sa° och sa° många brödbakor innan  
de ex. kunde <sup>räta ut</sup> ~~räta ut~~ det av den äld-  
re frunsträckt fingret. En annan  
talesätt: var har du all din mat?  
Svar: i råva seter ha fast.

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2187:2. R. Nilsson. Vrm



Uttryck för begreppet levebröd: Ää-  
ne bröpa st säg, han ä svägen a°  
Ääne scü bio, han Ääner bio när an-  
die, du ska inte ta bio ur munnen  
gå a, dänn äes bio a° dänn ändres dö  
vara i någons bio: vare i ändres bio  
ha kostholl när andre, äte di ändres  
bio, leve i ändres bio, han har  
mäze bröätter, han har mäze te  
a° ji bröpa st.

1.7  
 2.2  
 3.10

Brödet som huvudsaklig del i födan  
 med sovel som tillsats: du ska äte  
brö° äkpa°. scü äta bröd utan so-  
vel: mofäte bio, han mofät bio.  
 Numänt mannu gå° <sup>ut</sup> sun är häkat  
sin bröd: läk°. En hit bröd (en lete  
bio, en bioct, bioctē. En brödsma-  
la, e brösmöte. scü stort stycke

Lan<sup>t</sup>ism. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



bröd (e bröfläcke, <sup>10</sup>bröstökke). Ustryck  
från brödkäva: bröket, bröstökke. Bröd-  
kant: brökant, bröskalle. Med brö-  
knalle menas en bit av knallt bröd <sup>3.8.9</sup>

### Brödets egenskaper.

er ykakat bröd: fäsk brö, njukt  
brö. Bröd, som skall tolkas, men ännu  
är njukt nog för att kunna böjas: sekt  
svège. Namn på gammalt bröd: gam-  
melt brö, knallt brö, knallbrö. Brö-  
det är pipitt, bladditt, degitt, klottitt.  
Torkat bröd är kräggitt, knalltitt,  
hät, stuckat, varst, met. Ustryck från  
ett torkat bröd njukt: njukna & ppj.  
släge jänn säj, slöte jänn säj, mes.  
Mögligt bröd: möggitt brö, brödet har  
mögglä. Brödet är möggelgammelt.  
Brödet möggler fröt om summen.

Ja? ja? ~~ant. a?~~

rit

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO  
VRML.

8? Ny.

rit



Om man åt möglat bröd skulle man bli stark.

Namn på det yttre och inne är en mjukt bröd (skärpa, skälken, Brödet är skärpitt).

1/ Vilken vokal?  
a, ä, eller ä?  
Båda förekomma.

En kulle bakades rund såsom a. fig. 1. Lomliga kunde baka små kullar andra stora. Linspa bakades lång, enlag ss fig. 1 e. utviser. Kakan bakades alltid rund, tunn eller tjock. Kise kallades en rund kaka eller <sup>stn</sup> kulla. En sådan skulle vara mycket tjock, så att man kunde skära skivan av den.

Bakugnen och bakkedskopen.

I de vanliga brödstugorna hade man bakugnen i källan eller i stugan. På herrgårdarna hade man där mest mestadels en särskild bakstuga.

2/ Formen? Jof  
väntas mig  
bakstuga ja.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, VrmL



Den stugan användes ären, då man skulle tvätta eller bygga ut ären från slutt.

Bakugnar, som sträckt sig utanför stugans vägg, har jag inte sett någonstans på dessa trakter. Fredagen har blivit vara bakredag.

Bakugnen var inmurad i muren endera i en fypkant eller raktangulärt. Själva valvet murades av tegelsten, som murades in på kant. Till lasten använde man endera vanligt mycket hårdbränt tegel, täljsten eller en platta av järn. I de sällsamt gamla ugnarna i de mindre stugorna hade man i regel inte annat än tegel till bakomskott. De mera välutrustade kökarna uti herrgårdspulken hade täljsten eller järnplatta.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



Störmmen = bakugnen, d. v. s. vilken ugn som helst, som är inmurad i själva mur-  
ren.

1/2 Rätt / Vad be-  
tyder det? Bak-  
ugnsledden.

Benämningar på bakugnens delar. Bst-  
ten, bäckomsledden, håla, valve.

\*härden 1

I regel var bakugnen lika hög över be-  
lä botten. Ugnen varstild från höjning  
där meden skulle ligga och brinna. Våg-  
gen slutning åt några sida frälrens  
heller rite. Om en håll frälrens, så  
hade man köpt den från något gju-  
teri, men även hemmedana kunde  
smida sådana. Man eldade på den  
hållen medel som då man eldade  
en ugn av tegelsten.

Bakugnens valv benämndes valve, bäck-  
omsvalve. Stenarna i valvet vid  
högningen vilade i regel på ett järn.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO  
VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, Vrm1

13.  
is hite  
näla i  
bitänd  
orm?



Lärskilt namn på den stora hals-  
 ugns-öppningen: håksomshöfe, öms-  
höfe. Ugnen hade för det mesta inte  
 egen rökgång, som gick upp i skor-  
 stenen utan eld och rök gick lov  
 att taga vägen ut genom ömshöfe.  
 Namn på rökfångret och dess delar:  
ömsståpa; kranen runt om: brika, öms-  
brika.

Ugnsöppningarna stängdes vanligen  
 med en bred bräde, som var format  
 efter öppningen. Mitt på detta brä-  
 de fanns en handtag av trä. Dessa  
 anordning kallades ömslutke, ömsbrä,  
ömsfjst. f. I spisväggen fanns en  
 sprai i vilket man fände in ugnsbrä-  
 dets ena kant. På motsatta sidan fanns  
 en hake av järn, som passade in i

Accenten är väl  
 akut. Ä brika  
 neutr. plur. eller  
 femin. sing. best.  
 form?  
 Vad heter det i  
 arab. form?  
 Brika f. best  
 form sing: Brika  
 ab. form. X

Lan.-sm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO  
 VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



en spår på brädet. Eller och kunde det  
 vara hokanordning a° ömse ridd. En  
 och annan kunde ha omsdorn or järn.  
 Den mindre öppningen täcktes vanligen  
 med en tegelsten, ljussten. Den användes  
 även för att reglera draget med under eld-  
 ringen; sätte för dragsten, ljussten.  
 Framför halkugnen fanns alltid en ut-  
 skjutande del av muren, vars halken  
 låg lägre än halkugnen; spisvråa, läk  
omsvråa.

Bakveden.

När man skulle elda upp ugnen  
 ville man helst ha tor gran ved.  
 Fanns det tillgång på björk så an-  
 vände man även sådan. Det berodde  
 mycket på huru halkugnen var bestef-  
 pad att steka. Iantiga ugner kunde

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO  
 VRML.  
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2187:2. R. Nilsson. Vrml



bli fr̄n heta, nu de eldades med bj̄n.  
 Den veden klös i sn̄ved. En <sup>Stor</sup> ~~mindre~~  
 kubbe kunde delas i fyra delar, mindre  
 kubbar endast i två, oömsärlig h̄llne.  
 Träden skulle vara något <sup>tyngre</sup> lättare än ny-  
 nen, så att de inga ändas hem att lig-  
 ga utanfr̄ gruslöse.

} H!  
 / har varit van  
 fil: 8, hols.  
 3 [Vänd!]

Eldningen.

Nu elda kaluppen var allt en beurt.  
 Blev inte den ordentligt eldad, så kun-  
 de man bli jämt het att steka i den.  
 Det var inte alla som kunde det. Skold  
 var det hursundern jävt som la in om-  
sälla. De första träden man lade in,  
 lades på tvärt. Dels brann det då  
 bättre och dels gick det lättare att  
 göra eld. - När lågorna slogs upp  
 ut ur uppsöppningen för mycket: lä

in ja.

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO  
 VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson. Vrml

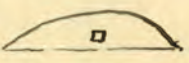


2) [Tid kontrollunders. i nov. 1953 meddelade D. G. och H. G.:

a ömsä<sup>x</sup>l<sup>x</sup>ahä<sup>x</sup>ra, f. - ömsä<sup>x</sup>l, f. koll. sv. ömsä<sup>x</sup>la æ si<sup>x</sup>ur. - ömsä<sup>x</sup>l<sup>x</sup>av<sup>x</sup>e, m. = ömsä<sup>x</sup>l, f. -  
ömsä<sup>x</sup>l<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>tr<sup>x</sup>e, n. = bakugns<sup>x</sup>vältr<sup>x</sup>e. - ömsä<sup>x</sup>l<sup>x</sup>sh<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>ra, n. best. sv. = bakugns<sup>x</sup>h<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>let (öppningen  
till bakugnen) -



ligger framman.

- b. Brännstör, brännkäpp. Med denna strog  
man <sup>en</sup> omkring <sup>de</sup> gödande lösla sedan  
brasan brunnit ut, så att de övertäck-  
te hela botten för att denna skulle bli  
jämnare. För detta ändamål kunde  
man även använda ömsräka. Det att  
läta kolen ligga en stund på detta  
sätt med lucka och dragöppning stäng-  
da, innan de räkades ut, kallades att  
läta dem ligga i tasle ut, pålne  
ut. Raka ut kolen med egursraka  
kare ut lösla, rake ut lösla. Denna  
raka såu på ett skapt av trä. Man  
gjade till ett bräde, rundade det på  
övre kantens hörn  gjorde vi hål  
i mitten på det och satte en stög  
i det till skapt. Man använde även



18.  
fyrkantiga sådana. Yunnan varu stark  
en den i ryggen för att skjuta sig bakåt.  
benade man blöta den i vatten för  
att den inte skulle förtä eld. Man  
kunde liknande av järn. Dessa var ju in-  
te så besvärliga som de andra.

Bakugnen sopades med soja, sm.  
soja. Sopuärligt gjordes av tallis  
sammanklätat i en järnring. Detta var  
det vanliga. Man fick nästan byta om  
ris för var gång man gräddade bröd.  
Yunnan varu stark henne i ryggen blöf-  
te varu henne.

Man kunde de prova temperaturen i  
ryggen med att man till en bröjan  
enbart satte in en eller två kalon.  
Det såg man om ryggen kunde, om den  
var för sot eller om den var lagom



vara.

Om värmen var för hög i ryggen så  
 lät man den vara stå a svalna en  
 stund eller och kyldde man av den ge-  
 nom att man droppade söpa i vat-  
 ten upprepade gånger och strök över  
 botten. Om man får stå a svalna,  
stå a slö säj e stönn. Under grädd-  
 ningen eldade man med lysa (mye-  
 llet sma och som tallved) för att öka  
 övervärmningen. Namn på de stöcken, som  
 läggs in i ryggsöppningen vid grädd-  
 ningen, för att man skall se i ryggen:

lysa.

Det fanns just några stöcken in att de  
 hade bakugnen. Men det kunde hända,  
 att en och annan kunde ha en mycket  
 färlig ryggs och då gick man till en

1/2.18

2/5.52,54

in  
 ja

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO  
 VRML.



granne som hade en god ugn. Gärna  
gjorde man så; om det var särskilt no-  
ga med brödet, om man skulle ha  
främmande pa' brö, eller bejdning.

[tem, hämtad från  
Kvarndriften].  
jfr 6. 36

Minne av flyttbara bakhållar finns inte.  
Men någon gång kunde man lägga en  
plåt ~~pa'~~ över en jämring med tre ben  
och steka bröd pa' den. Det gjordes men  
vid råderna tiufällen da' da' gån i skot  
med brödet och man ville ha rådarit  
i hertigheten.

Görögäna såg ut som en tång. jär-  
nets ~~håda~~ inneriden var utbrusade. Det  
kunde vara hjärtan, stjärnan eller andra  
minster. Skaplet var bra långt, re-  
an man skulle komma stå och hindret  
från fri barm och steka. De var klumpi-  
ga. De hade rätthängulig form 

x	x	x
x	x	x

.



Wäpplejärna hade ungefär samma form som gorånjärnen, men de var fullt släta inuti. De kunde ha en något mera fyrkantig form än gorånjärnen. När man skulle ösa smeten i järnet, så drog man isär skapten så att järnen gingo isär. När man skulle steka så föll de man ihop dem. Skall så den ena sidan intill varann en stund och så den andra på samma sätt tills att wäppla var stekt.

1/2 har skall det vil vara 700  
 eller för hira ordet uttalas på båda sidan.

Pännkakslagg: pännkakspanne, pännkakspanne. En sådan var tämligen grov och tung. Den var ungefär tio farsonen som de, vilka ännu i dag användes fast att de var avsedda för öppen spis och därför försedd med tre ben. Kanten var rak och ungefär så hög som →

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



På hängårdarna hade de särskild bak-  
skiva- eller bnd. Man lade den skivan  
på två hökler. Den var så ymlig, att  
man kunde <sup>+</sup> stå inte mindre än 4  
rad femfjä skivan. På bndställen  
och andra mindre ställen hade de också  
sådana berkinn fast mycket mindre.  
De flesta använde ena skivan av slag-  
bndet att baka på. Bakbndet tog bnt  
när man annant det. Man stödde det  
i hushållsbox. Om man använde  
slagbndet, så skrapade man av det de-  
gen och tvättade det sedan man bakat  
färdigt.

### Bakträgen.


Namn på dessa: haktrogg, knästrogg.  
Lögskoken, trögg.  
Vär <sup>+</sup> degen ständes att jäsa, bredd




man ett läkläcken över den.

Kärl fr<sup>n</sup> mjöl. Man hade mjölet i sil-  
leträ och mjölscher. Enne i stugan  
hade man mjölet i träkar.

Värktyg fr<sup>n</sup> brödet's utkavling.

Det fanns brödkavlar av olika slag.  
Namn på<sup>o</sup> brödkavle: brökarle, brökaren  
bet. form. Man hade med endast ett hand-  
tag. En sådan kavle var tjockare åt hand-  
taget till än åt spetsen .

Det fanns även <sup>andra</sup> sådana som var helsvar-  
vade. Dessa var grovare och med två<sup>o</sup> hand-  
tag. . Dessa kallades läk-

kavle. Den föregående finskavle. I a<sup>o</sup> ha-  
de man ännu en, kruiskavle. Dessa  
hade genumlöpande axel. Ytan var mycket  
glad eller krusad och liknade utbildningen  
fig. 7 i prägelriten. Allt skära av degen

1) Brötdelare?  
En tunn,  
arm innehåll-  
lit till.

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16


2

ga!



med hade man en kniv. Kanterna jäm-  
nades med kniven eller kanske oflöst med  
händerna. På berggårdarna är ännu på  
en del brödställen hade de en käk mätt,  
käkform, som de tog ut kakor  
med, de behövde man inte jämna  
kanterna något särskilt. Färdigda  
mätt hade man en tåga en hålen  
i kakorna med. Dessa var gjorda  
av horn. Man sågade av ett horn,  
putsade det och tog det till använd-  
ning. En del hade det fastsett vid  
brömmått.

Värktyg för brödamnets införande i  
ugnen.

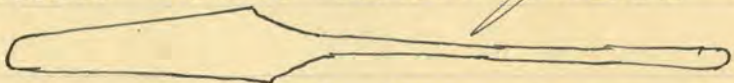
Härtill använde man en bröspa.<sup>1</sup> Man  
naggade in ett skaft i en rund fjäl.  
. Den ena spaden hade man

1,  
s. 51Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



när man satte in beslämmet i ug-  
nen. När man tog ut den stekta ka-  
ken ur ugnen hade man jämna dess-  
na typen . Den  
var i ett stycke. Det kunde även den  
fösträmunda vara. Jämnade har även  
använts.

Men hade plattägda, tunna små spa-  
lar av samma typen som ovan avbildade.  
De fast naturligtvis mycket mindre.  
Dessa användes så då och då under kör-  
ningen låta på kakorna, samt så flytta  
kakorna från kaklandet eller kakskivan  
på den stora fjäl, varmed de skulle  
fräsa in i ugnen. Den längre och spets-  
formiga graden användes för att lägga till  
rätta brödet i ugnen och för att vända  
det och ta ut det där. Den

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



spaden skulle alltid vara tunn och lätt, så att man kunde handtera den bekvämt och lätt i ugnen.

b. 27

Man hade en hållbest att flytta beakerna från behållaret till den plats på en bräde, en soffpa o.s.v., där de får ligga och jäsa en stund, innan de sätts in i ugnen för gräddning. Den var oval till formen. Den skulle vara väl så stor som beakan.

Värktöy för att mätta och plocka biödet. Man kunde för detta ändamål använda en spets, men annat bättre värktöy saknades. Man hade pecker av trä. Själva stommen var en rund trossa med en pinne som handtag. I trossans under del hade man placerat ett antal smala pinnar av björk-

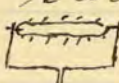
Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson. VrmI



Dessa voro inborade i skivan. De  
 voro spetsiga med till. Denna kallades  
träpekk, m. En annan slags pekk<sup>2</sup>  
 var stälpekk. Den var av samma  
 form som föregående fast att pin-  
 narna voro av stälträ o. d. Så har  
 man haft näggar av trä eller stäl-  
 trä med en liten rund kanel försedd  
 med pinnar, som man skurit fram  
 och stickats över kakan. Den har haft  
 formen av en västa, sådan man vä-  
 tras säden med.  Namn på  
 plockar: bröpekk, kälpekk. Vid nagg-  
 ning av tjockare bisk används man  
 en gaffel eller en träspets. Även en  
 stumpstikka kunde man använda  
 Några särskilda leghörnen vet jag  
 inte att man hade. Man tog en

Jfr formen!  
 Den är anlag-  
 digt välter  
 ju!

2/2.26

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



kniv och skrapade med. En man-  
lig bodkniv har man annant sm  
skrapkniv.

IV Varar bereddets bröd?

En gammalt har man berett bröd  
av havre råg, vete och korn. De hu-  
morsaktliga benämningarna på bröd, var  
sädslagens namn inga som namngi-  
vande kombrö hävbrö rögbro  
vetebrö afbrö aftebrö. Bröd av bländ-  
säd har kallats, när man haft smitt  
av råg. Bländbrö. Namn på den  
säd, som användes till bröd (brösa).

Man anskaffade sällan närm råg  
från andra orter. Det kunde hända  
att man intypte något från vis-  
tergällend men då var det mest till  
utsäde. Den första beaktningen

1) vokalerna?  
a, a-ellera?  
2) Skall väl skrivas  
hävbrö- ja.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

3) Skall det inte  
skrivs vells-?  
s. 32 r. 13.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



med bröd, kallat av sädeslag, som frunt  
 ej i orten kallat användes till brödsber-  
 ring, gjorde man på veckanader i her-  
 gårdar och prästgårdar. De som tjäna-  
 de på hergårdarna voro oftast av or-  
 tens folk och de togo de livniss de  
 gjut på hergården med sig hem, och  
 så sålde man efter de tingängas man  
 hade "göra, som hergård från gjorde".

En viss del av den förskade säden resa-  
 verades för att användas till bakning av  
 vardagsbröd; andra delar reserverades  
 för andra ändamål. Viss del skulle lig-  
 ga till utsäde. För i världens sådder  
 man alltid gammal råg. Man var  
 mera beständ på tiden med sädens  
 så och gammal råg kunde utas olä-  
 genhet så tidigare än ny råg.

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



Man vill i allmänhet ha fullgod såd av  
 lesta ar, an det kunde låta sig gåa. Man  
 gärna fick slösäden, den minste mogna  
 och koftiga såden, tjäna samma änd-  
 mål. Den såden, som stannade när-  
 mest oqvarna vid ksträngen kal-  
 lades slösä. Namn på det mjöl,  
 som maldes av den till vardagsbröd av-  
 sedda såden (brönmjöl, mjöl<sup>1</sup> te  
vaddasbrö<sup>2</sup>). Namn på det bröd, som  
 bakades därav (vaddasbrö<sup>2</sup>).

Det har förekommit, att man använt  
 antörtrade sådesar av blanda i ma-  
 terialet, varav bröd tillerets. Man  
 torade dessa ar riktigt väl i sig-  
 nen sedan maldes man den på  
 brudkvarnen och blandade detta i  
 annat mjöl. Detta exempel förekom

1 s. 35

9.6.44, 66

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



inte aptare än då man nästan sol-  
nade allt annat mjöl. Vid en sådan  
tid, som då man just går och väntar  
på att få skära den nya sägen,  
ä. s. månkröken, kunde man få till-  
gripa <sup>x</sup> detta sätt att baka bröd eller  
sådana ai, då man fått misväxt  
på säden. I de fattigare hemmen, kun-  
de man allt som oftast få göra så här,  
och det var för många sådana hemmen  
familj glänsbröd, som de ändå hade  
tillgång till <sup>x</sup> sådant, ty brödet var på  
den tiden en huvudsak. Hade man in-  
te bröd i huset, då ansåg man sig  
inte ha något alls. Detta slags bröd  
bestod både nöbröd och blåbröd.

Stycket ofta förtum <sup>x</sup> att ~~huru~~ <sup>x</sup> man liden-  
dade sär <sup>x</sup> i mjölet och lätade ar det.

1. 28  
9. 33

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrm1



Man torbade sära i vagnen, sedan med  
de man dem på handkvarnen. Var det  
nägon större mängd tog man dem med  
den övriga säden till kvarnen och malde  
dem där. Så kallade man av mjölet.

Detta kallades sävis.

Namn på bröd av ren säd: fin kä-  
ke, reketi käke. Sammatat mjöl  
kallades sådant mjöl av råg som i  
ingen mån siktades. Man malde rå-  
gen på kvarnen och kallade av det  
precis som det var. Man kunde även  
kalla av sammatat vettmjöl. Och man  
kallade ju mestadels av sådant mjöl  
i flera dagar. Man tröpskrädde råg  
till mjöl. Det gjordes man alltid, så  
man fick litet råg. Det blev som  
skrämjöl. Och brödet kallades skräkäke.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO  
VRML.  
vitemjöl

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, Vrm1



Man kan ännu använda riketat beod mjöl  
 till bröd. I flera dagar siltade man mest  
 själv med en vanlig sellet. Det kalla-  
 des för schlätat mjöl, sektmjöl, fin-  
selletat mjöl. De vid siltningen fin-  
 skilda beståndsdelarna kallades sär<sup>3</sup>st. kli,  
rietekli, rögkli.

Kryddor, som användes vid bakningen (  
äniss, fänkål, salt, kammity, ködi-  
munne, prommeranskal), andra  
 smale tillsatser (vött, väsle, mäsk, drajke).  
 Följande ämnen ha för övrigt använts för  
 utdrykning och som surrogat vid till-  
 redning av bröd (äfer, potäter, lein-  
mjöl, halv, sygräs).

### Y Deg och jäsnings.

I ortens språk skiljer man på deg,  
 smet och röra. Om man rör ihop

1/4 s. 32 r. 13  
rietekli

2/4<sup>2</sup> ja

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16



till en parrnkaka, så säges man röse.  
 Lagas man till väfflor, eller dylikt sä-  
 ger man vanligen smet. De endast  
 om sådant, varar den ena eller andra  
 livsroten skru lathas. Degi (dēgi, dē-  
 gi som hämnerna. Dega (dēge ner, dēge  
 fäst, dēge ner säj. nu ha ho aut dē-  
 ga ner säj sätt, nērdēgatt, nērdē-  
 gad, nērsmod mä deg. Om buller  
 vid uttynningen ut iigen fr härtigt er-  
 svalnas sägu man, au hm dēger säji  
 lulla ha dēga säj. dā bli inta<sup>e</sup> anne dēg-  
 bus i tāt). Degna (dēgne). Degklomp  
 (dēgklomp, dēgtur, dēgdatt, dēg-  
 patt, dēgklomp).

Uttryck fr au säta dēgen (kns te  
dēgen, sätte dēgen, kns<sup>3</sup> dēgen, sät-  
 te<sup>x</sup> te<sup>x</sup> dēgen, sätta gjude min

5-0

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

1/2 Vad står det?

Jaktäck är ordet i  
 obor. från hater dēg,  
 icke dēga, allti  
 när dēga, allti  
 best. från dēgm

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml

3. 6.36.  
49  
6.56



fröndags gärna kvällen före innan  
 man skulle kalpa. Eller om gill man  
 upp kalveliden nätt eller mycket ti-  
 digt på morgonen. Pärskult om man  
 skulle gå stna bak. frömmade rum  
 inte att säga degen på kvällen. I  
 senare tid föreligger detta mera sällan.  
 Man nöjer sig med att säga in nöj-  
 let om kvällen, så att det minner att  
 bli varmt. Skj's li<sup>2</sup> kness i varmt vättan  
 Benämning på den vätska, som rutes till  
 (knis spæ). Man saade i knis spæ  
 järten tillrädes sedan man blundat något  
 med vättan eller nöjellen, så att det  
 var en någorlunda seg och täyklar mas-  
 sa. Det föreligger, att man saade jäst  
 best. till en mindre del av degen, som  
 gick istå och järn en tid innan helu

Idem form  
 omöjlig; antingen  
 varmt eller  
 vat. Det  
 sistnämnda  
 9/11.30.

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, Vrm1



degen gjordes. Men helst gjorde man frut  
 sm. Man tog undan litet deg. i vilken  
 man inte hade jäst. Senna deg laka-  
 des ut och stektes utan någon jäst.  
 Detta förekom, när brödet färdig gär i skål<sup>2</sup>  
 och man ärligen skulle ha en litet J. ex.  
ten äftvä. Benämning för sin arbeten om  
 degen (hög som degen). När man brä-  
 dade degen för andra gången kunde man  
 när degen gjorts av grovt mjöl, sätta te  
må finare och tvärt om. Ex.: vi sipp  
degen med rågmjöl, vettemjöl. Y van-  
 liga fall brädade man degen med  
 händerna. Det kunde förekomma att  
 man bräddade den med en stene trä-  
 slev. Men så fort degen blev litet hård  
 eller seg, så tog man till med hän-  
 denna. Man röjde runt med handen.

s. 34

3/12 1899 s. 20!

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2187:2. R. Nilsson. Vrml



Uttryck för att degen är för litet arlestad:  
(klingspr). Uttryck för att degen är stadig

han ä nog hal, låg som, ter ä kn. litt  
hal. Nu den på grund av mjöllets be-  
skaffenhet (av såd smgrin, mäktat) icke  
bli stadig (degen blöttne, trötter).

Uttryck för att degen jäser (degen jäser,  
degen ä jäst, degen ä jäst. Li-  
ta jäsig, låg jäsig. Den degen lehöver  
inte jäse låge. Den, degen jäser fast.

De gen jäser, jäser spp, jäser ut, över,  
jäser över bradda, över trige. För att  
utvärna nu degen var nog jäst kunde  
man prova med en sörbild liten buk.  
la, om sättes in i vagnen att steka.  
Men för det mesta såg man detta  
på jäsnigen i träjet och efter gam-  
mal vana.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16



9.39  
 Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml

Begeu ä jäst, lättjäst, tuggjäst. Man  
 lade jäst i alla sorters deg främst  
 deg av havremjöl. Det brödet var ord-  
 rat.

Benämning på deg från ett frögående  
 best, som tillätts som jästämne (jäst  
 knetter. Dessa knetter blöttes upp i  
 vatten innan den kom till användning.  
 Man skrapade skororna ur träget och  
 tuggade ihop till knetter. Man lade  
 lade fävara dem i någon latta. Det  
 osannmanliga ordet jäst användes när  
 en slaps jäst.

Dricksjäst användes mest till julbaket  
 och kakan vid påsk. Så snart man  
 hade sådan jäst tillgänglig så användes  
 den. Den kallades drickesjäst. Men  
 byggde mycket i hemmen för i vild

Var detta ord  
 i singularis?

e knetter  
 x

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.



så man behövde just inte löpa så dan  
 jäst. Man kallade upp dreckjästen i ka-  
 kos och torlade dem, sedan hade man  
 dessa till jäst. Jästkalas. Uttryck för  
 att friska upp jästen (fäste upp jästen  
vi får aut lov te a° fäste upp jästen en  
Tag. Det förekom, att drick-skummet, som  
 vid jästringen i tunnan flöt uppå vån-  
 tlu, användes som jäst i guldogen. Det  
 ta skulle vara förnämligare jästämne än  
 bottenjästen.

Präsjästen kom väl ursprungligen  
 miukt kända från ännu i slutet av 1800-  
 talet.

Om man gick bort för att lära jäst i  
 en grannstuga, så gick man lov att  
 läsa jästen väl, att ingen del av den  
 förutträdde synlig eller hem i beröring.

3  
 s. 38

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



40

med luftken. Man gjorde så för att in-  
te järsten skulle bli skänd. Jag minns ä-  
ven en gammal man, som brukade göra  
konsttecken över järsten, och när han gjor-  
de det så sade han något med det sam-  
ma. Det skulle vara bra att lägga  
en nål i den eller annat stål. Många  
gjorde ett kors i degen med kniven, se-  
dan man knädat den, för att bevara  
den för skimmning. Även under det  
att man välles med degbitarna på  
bendet kunde man skära ett kors i  
den. Den hiten man undan för undan  
bräntade från träget märktes med  
ett kors. Så brukade man göra.  
Man kunde inte vara säker på att  
att någon frimående person kunde  
komma in i stugan under tiden man

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



hän på att leka, och det var man sådd  
från. En sådan kunde fristina legen med  
ögnen, så att det läre ble lett a' änt  
ihöje. Det var heller inte blott att  
läna jätt sedan vilen gått ned. Man  
hade då varit att bevara den oshadad  
under vägen hem.

VI Brödämnets behandling från gräddningen.

Gemensamt utbytet från arbetet med  
att göra den färdiga degen till bakor (lä  
ke ut degen, kavve ut degen).

På brödämnena skulle finnas till och  
gräddas kunde ett par personer byål-  
pas åt. På högårdarna kunde det  
vara både tre och fyra personer vid  
bakbordet. På det underst var två per-  
sone skötte den ena framrygen av  
bakorna och den andra stekte. Om

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



Det var flera kunde ett par stycken ka-  
ka ut ämnen och den tredje bära bort dem.

Det var för i världen mycket naturligt  
att man allra först bakade ut ämnen till  
kakor. Dessa gjordes man betydligt mindre  
än en kaka, men mycket tjockare. Des-  
sa lades på en sippa et. d. att gj-  
teligare jäva. De kallades ämne. När  
de jüst var, så tog man dem och  
kastade ut dem till riktiga bröd-  
kakor. Så gjordes nu man bakade  
kunnbröd. Det tjocka et. mjuka brö-  
det kunde bakas ut med engång, så  
fick kakorna ligga och jäva en tid, in-  
nan man gräddade dem. Turan man  
gräddade dem skulle de gellkes, an-  
mars flög di sopp och blev ofruktiga.  
Med att luka ut degen menas, att man



tog degen ur träget och "hällade ut den"  
 till ännan eller bakom. Det stora degstycke-  
 het rullades ut till en stor rulle. ja  
 först arbetade man degstycket ordentligt  
 genom att knåda det mot skivan. Först  
 när man var färdig med detta sker  
 man ar ett lagom stort stycke, rullade  
 ut det till en rulle, sedan måtte man  
 ut ströket till ännena genom att rulla  
 märkte rullen för vart ännan som skulle  
 tagas ur den. |||||. Sedan skar man  
 ur alla ännena i färd och lade  
 dem till sidan på borden, så be-lapp-  
pa en ut dem. Dessa ännan kallades  
 även läkdeger. Vi får ant ta te  
ännan nu, läcke ut ännan. När en  
 sådan skulle be-lappes ut, så vände  
 man den runt med vänstra handen

ja ja

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



a. bläppa med <sup>xy</sup>höjpa. Det brukade gå  
med en <sup>x</sup>väldig fart detta arbete. Under  
utkastningen stod man vid ändet, endera  
alla på en sida eller om man hade god  
plats i rummet en eller två på var-  
dera sidan.

När man beurlade ut tunnbrödsämnen, så  
användes den först nämnda spetsiga ka-  
veln med endast en ändtag. Den var  
bekvämare än använda. Man arbetade  
raskare med den. När ämnet pullades  
ut höll man i ändtaget med höjpa  
hunden och bländde på kaveln med den  
vänstra. Man fönde den först åt den ena si-  
dan sedan åt den andra, ämnet vändes och  
man fortsatte på samma sätt tills en  
kalken böjades bli tunn, då gick man  
ligger stin, och man arbetade henne över

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16



hela ytan med kanel, som han sag. Om  
ämnet bjögade äi lö i bäl så mjöla  
man under. Man strök med handen un-  
der kakan, så äi det blivit blev en abe-  
tydighet med mjöl.

Jobst. form bäl  
(äi bäl) ästni  
bäl. form bäl

När man på kakan så tjock man vilde  
haden, så rolla en kuis kaveln över hän-  
ne nsa slag. Detta gjorde man hade  
med det tjocka och tunna brödet. Men-  
mera användes den inte. Man bara  
pekke brödet. När käka skulle jäm-  
nas och göras blät, så använde man  
den icke raggade kaneln; när man kem-  
rade den användes kuis kaveln.

ja.

På västhus kungärd i Bro, där jag om  
myg tjänade, använde man mätt äi  
tä ut käka mä. De stycken av den ut-  
bakade kakan, som kom ut af mätt

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO  
VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, Vrml



kallades dög betes. Dessa knådade man  
 samman igen <sup>x</sup> till kaka  
 när kakan skulle fräsa med hät för  
 så kunna träs syp på brödstänga an-  
 vände man det i kap. III nämnda horn.  
 Det kallades att göra høl, göra spiet-  
høl. Hålet gjordes gärna i närheten <sup>x</sup>  
 av ena kanten. Men man gjorde dem  
 nog lika ofta i mitten. Jag hade den  
 seden att göra dem vid ena kanten. Det  
 kallades även s.h. knarvet høl. Då man  
 gjorde hät i en sådan <sup>x</sup> kaka använ-  
 de man en fingerbry eller något lik-  
 nande av samma vidd. Detta hät  
 gjordes i mitten av kakan. Då man  
 skulle ha spiet høl, så kunde man  
 även använda ett supps.  
 När kakan skulle flyttas från bordet

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



och på fjölå, så lade man vänster  
hand ovan på kakan, fästade med  
höger hand under kakan, gjorde en  
hartig sväng så att med händerna,  
så att den blev liggande över vän-  
stra handens. Så lade man henne på  
fjölå. Eller man lyfte upp den ena  
sidan av kakan och trädde fjölå  
under kakan. Sidan av kakan fick  
falla ned på fjölå, så fästade man  
kakens andra sida med vänstra han-  
den i lätta på a, så gjorde man ett  
resitane för syp a ner, så att kaken  
höjpa syp ifrån botten ett stöcke, un-  
der tiden gressade man på att stju-  
ta fjölå under kaken. Ett annat  
sätt var att fästa kakan på båda  
sidor och lägga henne på fjölå.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16







man knåda den samman och lulla nägn  
 särskild kaka av den skrapkaka<sup>1</sup>, krust-  
terkake. I de familjer där man ha-  
 de barn, var sådana kaker givna  
 åt dem. Till detta användes barnen från  
 början. De kunde själva få av dessa  
knätkaker o. kaka.

~~1/2 x 48 mat 2~~

9.34

3.45

En limpa kaskades på det viset, att man  
 tog ett lagom stort degstycke och rull-  
 lade till en rulle så lång man öns-  
 skade limpan, sedan plattade man  
 till limpan eller formade den med  
 händerna. En kulle bakades så, att  
 man tog den avsedda deg biten och rull-  
 lade den på brödet med flata hän-  
 den. Sombida rullade den mellan hän-  
 derna. Romme tje kulle<sup>2</sup>. Limpan  
prekka<sup>3</sup> man med en gaffel eller

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



en jinne. Man kunde ta en visp-  
kvist eller en stumpricka. Man stak  
ned värttyget några gånger längs lin-  
nan.

Junnan bakas sättes in i ugnen so-  
grade man ar den. Man brukade an-  
vända en hönsvinge till detta. Eller  
och tog man något tag med han-  
den. Mjölet, som man ropade, ar be-  
lader ropmjöl, söpmjöl, strömjöl.  
Junnan man sätte<sup>x</sup> in fint<sup>x</sup> bröd,  
sissu linna, bullar o.d. bestök man  
det med en blundring or sissu or  
vit eller med ägg. Man använde en  
fjäder till detta eller en trasa. Sedan  
man tagit ut den ur ugnen be-  
strök man den med vatten. Detta  
gjorde man medan de var smetut.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16



Man smöde limpa, bulla. Sa' lade  
man ut det varma kisset pa' brudet el-  
ler pa' en soppa med endast su' la-  
ger. Det gick inte bra pa' vafan-  
ne, fru' da' blev det daligt. Man  
bredde na'got o'ver det sa' att det  
inte kvärsvalna!

Janhög.  
tvärsvana ja

2  
s. 24

VIII Gräddningen.

Ordet utbakning har inte använts om  
gräddningen.

Man lade kakor pa' den store kispian<sup>2</sup>  
ä' sut. ka. i. omnen. De frist insatta  
kakorna lades längrt i i rader, tre  
eller fyra i rad eller sa' manga  
som fingo plats, sa' lade man rad-  
vis o'ver hela ragen. Där fingo de lig-  
ga tills de vros stela. Man såg  
noga till att de blev jämt stela.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrm



och vände dem ut efter som de voro mer *isvarena ju*  
eller mindre stekta. Man plockade ut  
dem ut efter som de voro stekta. När *3/1.19*  
en omgång var färdig så lä en *4/2.54*  
pa lysen<sup>3</sup> och satte in en ny sats *5/1.55*  
så undan för undan. Man gjorde inte  
gärna något arbete i stämningen utan  
försatte i en färd. Om nyren var för  
dåligt eldad så er han svälna<sup>4</sup> för  
mycket under stämningen. så fick  
man ette smunnen. Så er istället det bli  
ett nypphåll i gräddningen, stekiga<sup>4</sup>  
Allra sist stekte man limpan. Den  
satte man in så tät man kunde  
och stekte inte gärna flera än ett  
de fingo plats alla i nyren på en  
gång, så fingo de stå å lägste  
ke<sup>5</sup>. Man tog ut dem och smödo<sup>6</sup> dem

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

2/16 korrek  
form! Sa s. 57  
n. 1.



med vatten någon gång.  
 De lösturna brödsorterna firdes in i ug-  
 nen på en sten, rund fjöl. För att  
 få luft mellan ugnsbotämen och ka-  
 kan stöck man fjölen under ena  
 kanten på bakkan och lätta på a li-  
te när bakkan var så då hållt  
 så vände man på den. Brödet vändes  
 så att det smunades runt i en  
 klump.

De något tjockare brödsorterna sättes in  
 i ugnen på samma sätt som det  
 övriga brödet blott med den skivna.  
 Den att man fick lov att vara mera  
 försiktig vid surätningen, så att man  
 inte fick brättes på bakkan. Man län-  
 kade sätta in så många kakor på  
 en gång som ugnen rymde.

1/2. 56

3. 56  
fo

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16



Så va e stökig<sup>2</sup> då, sade man när  
 man <sup>x</sup>får ut första omgången.  
 Stekte man bullar eller källande fint  
 bröd i ugnen, så lade man dem på  
 en plåt och satte in denna. Sen  
 stektes på bara hatten. När sådant  
 tjockt bröd stektes, så satte man om-  
 fjöla för önske, släkte lysen<sup>3</sup> och  
 täppte till lyskete<sup>4</sup>. För att uttorna  
 om de var fjärdiggräddade, stekte man  
 en virpbrut i dem. Blev denna de-  
 gig så förstod man att det mis-  
 te hållas kvar i ugnen. Skerpen  
 torbade man mycket ofta. Man  
 skar in bullarna i två delar trinn<sup>3, 5, 19</sup>  
skerper, eller skar lagorna skivor av  
 en limpa. Lade dessa längs efter i  
 mitten, lång långskerper satte dem

1/2 lka ut int.  
 (m. pl.)  
 om lysa (= "lysen").  
 Småre den var  
 med man elda  
 de under grädd-  
 ningen kalla-  
 des lys, best.  
 från lysen,  
 m. pl.

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

2/2. 52  
 3, 5, 19  
 4) Vid kontrollunders.  
 i nov. 1953 meddelade  
 H.S. och H.G. uttalat:  
 lyseskete, m. best.  
 27

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



på en plät så tätt man kunde få  
dem att ligga och stände dem in; sig-  
nen till tortering. Där finns de i re-  
gel stå hela natten. Man såg till att  
inte uggen var för varm.

Uttryck för att brödet jäste bra upp  
under gräddningen: da pröses bra, går  
spj bra. Varm på bröd, som först  
pröses spj i uggen och sedan går mer  
svag mer; dög kake, dög brö. När  
det gick så blev man ledsen och då  
gick det ärru med stekningen, så  
de man.

Uttryck för hastigt gräddat bröd: fo  
stekt brö. När det gräddas vid svag  
värme: låg stekt brö. Uttryck för att  
brödet blev väl genomgräddat: da a  
bra stekt, re stekt, stekt

3/1.52

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

1/fo



ve gø varme. När det gräddas vid låg värme: dögstelekt.

Uthylet för att brödet bli ofullständigt gräddat: lätt stekt.

p. dögitt, klappitt. Brödet kan deg-

p. rand: lä a e degran i håke, e

p. stårann. knattitt, stättitt säger man om häft bröd. I mjuket bröd bli det dégränner.

Skynkta eller veck på brödet, som uppstår under gräddningen: brätt.

m. brö brätte saj, lä lele en brätt på håka. Men så kunde brödet

olasa bli bläsit<sup>5</sup>. Sådant trodde man kan sig av olimp lijt degr.

P.t. nu man gick ut och såg genom ören för mycket under gräddningen här och där på bak kunde dä

Iti gø varms  
is sammansett ord?

Iti at två ord, br

accordera vorna

gø värms  
det är två  
ord.

2/bröd?  
degr

[iffr ovan!]

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

3/5.34

4/1.53

5/1.57

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrm1



1/2 Se s. 56 not 2  
BRÖ.

flyge syp e kläse. Man sade da° aū  
brö° flyger syp a° blir kläsitt?

Uttryck för aū brödet blivit bränt  
under gräddningen: brö° har blivit smett, <sup>9 p. 56</sup>

bränt, förbränt, syp bränt. Nu  
har du bränt syp brö° i ommen; nu  
a° brö° sypbränt.

Om det någon tii gåden under grädd-  
ningen av brödet, sa° var det en bjudan-  
de plikt aū ge dem smaka på° det  
nybakade brödet. Annars kunde man  
på° höra ungefär sa° har. Di höll-  
de på° a° ställe brö när Britta, <sup>männ</sup>  
männens brö hadde ra° te, a° ji en  
smäcke. Da° a° aū e relliti smäl te  
käriq, da°. Men det har också varit  
vanligt, aū man skickat smak  
baker tii grannarna. Om det fanns

Lanlism. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO  
VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



någon fattig familj i grannskapet.  
 så skickade man gärna någon ka-  
 ka till den. Och fick man en ande-  
 les försök kalla, så sätts man stöt  
 värde på den. Smakbakera skul-  
 le vara fina. Aban letade ut av  
 de bästa, av dem som färdig den lös-  
 ta formen och som hade steket  
 jämnast och häst. Det var nog  
 med detta, att man inte tog av  
 det sista, när man gav lent nå-  
 got. Bar man lent något under-  
 hålligt, så blev det endast blan-  
 der och prat på det, och det vil-  
 le man inte ha. Man ville  
 vara hedersmänn och regäl! Ut-  
 tryck om vittna om hur vanligt  
 det var att ge smalebröd: då ä

Jobb formen!  
 rejäll



b. m. inte alle där som en läker<sup>2</sup>, alle  
 bakordag där ä inte läkdär<sup>1</sup>. Barnen fingo  
 en liten smakkaka. Skade man da<sup>o</sup>.  
 även nykärnat smån, sa<sup>o</sup> ansig smån<sup>2</sup>.  
 sig ha rikligt kalas.

3  
 bakdär ja

VIII. Brödets behandling efter  
gräddningen.

Efter uttagningen placerades brödet  
 på en soppa eller på stajlen det och  
 k. o m. på galvet. Man lade något  
 tygbit under och brödde en lakem  
 oranjerä. Brödet fick da<sup>o</sup> ta jämn  
 råj. Man ropade av mjölet med  
 en linsvinge eller med handen.  
 Men kunde vrasa<sup>o</sup> ta en viss an-  
 tal kakor mellan händerna a<sup>o</sup> skä-  
 ke a<sup>o</sup> resste dem så att mjölet  
 fick av. Detta sätt var nog



fordrings det allra vanligaste. Det  
brända kunde man skrypa lent med  
en liniv.

Man kan mig inte bekant, att man  
kunde ha ett något vitt antet om  
dagen, men man kunde ha efter  
en halvtimme såd. Man ha-  
lade så° och så° många fjög ka-  
len. De räknades i fjög.

Brödets tolkning: Det grova hårdbrö-  
det trädde upp på stängeln; men  
detta gjorde man inte för än att  
bakerna hade hårdnat till ett slag  
så° att de inte veks sig, när de  
blev hängande på spottet. Man  
trädde den ena bakken efter den an-  
dra på spottet. Inte så° att de  
fällo till intill varandra utan

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



bestrida och fennida intill varan-  
 dra. I. v. s. att man först tädde en  
 kalla på spettet med bestriden fö-  
 re och sedan en med fenniden. Des-  
 sa bröspjet, bröspett, hade vanligen sin  
 plats i Taket.<sup>x</sup> Man hade två sin-  
 ken insatta i Taket och hand till  
 hängen, eller och hade man brukat  
 av järn i vilka man lade spete.<sup>1)</sup>  
 De upptogs huru Taket längd. Sa-  
 dana kunde man ha hängande i  
Taket både två och tre för i  
 världen. När man skulle ha kö-  
 på gick man och bit med så  
 många biten man önskade för  
 tinfallet. Sombida brukade låra  
 spetten med brödet till viskuss-  
 loden, när det var nog stort.

1) Bäst. form  
 spet / <sup>intill</sup> spete  
 alltså best. f. spets

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16



Da° hängde man upp det där. Så -  
 skilt lemlade man gna sa° sommar-  
 tid. Man lemlade kaka en an-  
 net slaps bröd. Som kallades knarr  
velbis°. För en upp hänga detta  
 till tolning måste man ha knarr  
ler°, två° trästicker med en lagun  
 långt snöre mellan. Dessa knarr-  
 lar trädde genom knarrvel h<sup>o</sup>le  
 på kakan och da° blev <sup>x</sup> kakan  
 hängande på° snöret mellan de  
 båda knarrarna. Man lemlade  
 många sa° där en tital ka-  
 ker mellan var knarrvel par. När  
 man hängde upp dessa, sa° skil-  
 de man fem kaker med varje  
knarrvel och hängde dem sa° de-  
 lade på° en stäng.

15.67; se ovan!  
 73  
 2 jfr ovan!

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



När man hade många brödspett i  
kåket sade man, att man hade lä-  
ke frukt i bröd.

Brödets förvaring. Det stora brödet  
förvarades i visthusboden eller på <sup>1/2</sup>but. fm. väg.  
vindens i det fall att det inte fick  
hänga kvar på spetten i stugan.  
När på högar av hårt bröd: brö-  
lös. Hårt bröd förvarades inte i <sup>x</sup>  
kistn.

Mjukt bröd förvarades i kistn, brö-  
kista!. Denna behövde man ha stå-  
ande i visthusboden. Man brukte  
de rulla in det i ett lakan. Man  
kunde även ha bröden. Jag hän-  
de talas nu, att det fanns de,  
som lade ned mjukt bröd i  
sädesbingen. Det skulle visst hilla

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



sig mjöllet nu gatt da°. Sådant bröd  
 som togs undan på julen för att  
 användas da° på yanden skulle län-  
 ja på vären lades i sädseringen.

1/2 p. 30

IX De olika brödslagen och deras till-  
 redning.

Groft regbröd. Man knådade degen i  
 vatten eller med vattenblandad mjölk.  
 Mjålet var groft regmjöl s. r. v. Det  
 var inte silat. Man tussade salt  
 och ämni eller kumming.

Vsppbröd. Detta bröddes i väster-  
 na som man fink vid ölbruggen på  
 julen.

Vantigt vardagsbröd.

Namnet vardasbröd har funnits  
 för de grova brödarter, som använts  
 i dagligt bruk. Som vardasbröd

} d



har man annänt gult osiktat råg-  
bröd, haverbröd, bludbröd av olika  
slag; potatisbröd, ärtbröd. 2/4.66

Bröd av gjäst deg: jag vet inte, att man  
har bakat annat än haverbröd av o-  
gjäst deg. Men sådan deg syrade man  
aldrig. Av rågnjälldes kunde man  
steka s.k. glötkaki och den syrades  
bättre inte. Men det kunde endast  
fückemna njum gäinj, om man var  
uten bröd och inte hade tillfälle  
att baka just den dagen eller så om  
inte såg sig kunna få fått, nå-  
gon jäst. Sådan kaka stektes på  
spishallen, eller man lade den på  
en plåt och ställde den över värmen.  
Stenbrödet bakade man tunt och  
torrade.

ja!  
x

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



Tillfällighetsbröd, som kallades vid  
tillfällen, då man var kalllös och  
inte hade tid att baka vanliga bröd-  
sorter. Se föregående.

1/2.65  
9/1.30

Namn på sådant bröd, som gräddades  
på gröden eller i asken, dischet eller  
i panna: glöbakke<sup>1</sup>, glöbakke, glöpe<sup>2</sup>,  
askbakke, askgalt, askepis.

Tunnbröd i egentligaste mening, utlä-  
stat lövtunt och av vjäst deg: Tönnbröd,  
vardasbröd<sup>2</sup>. Namn på sådant bröd,  
som tillsats med potatis: potäte-  
bröd

{2

Lantism. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fagl. 16

Myrka brödsorter kallade i frun av  
limpan eller levan. Man kallade lim-  
pan av siltmjöl. Det skulle vara  
ett slags finare bröd, och så ka-  
de man siltup i den degen och

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, VrmI



9/10.71

alltid litet bättre knäspå. Linpan  
hade alltid avlång form. Tuzen annan  
brödform hade det namnet.

ja ja

2. Högtidsbröd.

När man gör brödsorter, som blott be-  
traktades och användes vid högtider och  
hålgas (hålgdassbröd, höknbissbröd, be-  
läsebröd, fjörbröd, gäthälsbröd). När man  
gör sådana sorter: sektbröd, knarvel-  
bröd, limpe rostbröd, bulle, skespe

2/100 gäsbättbröd?  
ja. x

På begravningar och andra stora hög-  
tids tillfällen ~~best~~ hade man kliggärs-  
bröd.<sup>6</sup> Det brödet var bakat av siltmjöl  
och så tjockt att man med största  
möda kunde "gapa över det." Sådant  
bröd brukade man ännu lägga in i  
förringen, om det skulle vara rik-  
ligt hederligt.

3/10.68

3/10.69

5/10.69

Lantsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16



Högtidsbröd av vetemjöl: det s.k.  
 kvavulbrödet kunde vara beaktat helt  
 av vetemjöl. I min ungdom frökunn  
 inte vetemjöllet mycket. Ja i min  
 ungdom var det råsejtit, alltså någon be-  
 lade <sup>bröd</sup> ~~sigat~~ av vetemjöl. Det kunde  
 på sin höjd frökunnas till julen. Men  
 sådde inte vette. När det en gång kom  
 till mera användning på vill inte  
 de gamla gärna äta av det, ty de me-  
 nade att det inte var sådan krypt i  
 detta som i de grövre bröden terna  
 och så skulle man smitta kinderna.  
 Det var inte förrän i slutet av 1800-  
 talet man började använda det. Och  
 någon större utbredning fick det inte  
 förrän på 1900-talet. Då började  
 man alltså att på vette och beakta



vestekaka.

Namn på olika slag av vetehöd / veté  
leulle, vetéhus, skorper, krödd skor-  
per, vetélimpe, vetébröslimpe.

Brödroter, som bakades blott vid be-  
stämda tillfällen / julhus, begräns-  
ninghus, krälspehus, halars hus,  
födelsedagshus, nåmnsdagshus.

Julhöd: bröd av vanlig rågmjöl-  
eller annan grovbrödsdeg bakade i vis-  
sa bestämda former av symbolisk och  
rituell betydelse. Man brukade baka så  
"julbakkor". Dessa länkade en lock.

Så kunde man baka häringar och gub-  
bar och sådana som länkade en stjär-  
na. Varje person skulle ha sin jul-  
höj liggande på sin plats på jul-  
bordet. Där skulle den ligga över hela

Det var högt  
betydligt, om  
inte skrivningen  
vetts- var den  
riktiga, se utövningen  
i rikshögskolans A.  
68. 4 målet  
utgår or-  
det med  
känst a.  
2/n hör inte!

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

3, s. 67.

4, s. 70



julen till tjugo-dag knut. Man  
kallade inte mer än en stn julka-  
la. 1.6.69

Man kallade, som sagt, julbid i form  
av människor eller djur: julgolek, jul-  
käris, julbolek, julokse. Man ka-  
llade även en julheder. Den likna-  
de sig 19 i frigeliten.

Brödorter vid andra årshögtider ex.  
lussekå, fästlagshulle

Begravningsbid: man kallade ett  
slag ringar av silver, som man läm-  
nade till begravningsgästerna. Dessa  
skulle de ha som ett minne. I alla  
händelser kallade man gärna dem med  
hem. Jag minns att jag fick sådana  
någon begravnings för länge sedan.  
Det var silver, de ringarna.

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO.

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, Vrml



Brödsorter, som kallades rik med troya till  
kallas (bröllop, bausöl och begravningar).

I finska man kunde man ha särskild  
fin vetekaka. Skade man inte tugging  
till vetemjöl, så fick man njä sig  
med finsiktigt rågmjöl. Man kunde  
se kaka s.k. helliggäsbö.<sup>1/2</sup> Det ja -  
stad även att en del kallade särskilda  
kaker som en blivande mig skum trak-  
ters med Eller nu man gärna ville  
ha en viss yuzping till mig, så bjöt  
man honom på sådant bröd. Det skul-  
le vara så, att han blev kär i kö-  
sen och inte kunde gå annat än  
ta hemme.

Bröd som såldes till mullnad lussö.  
kande: man kunde ha ringar som  
skrypor, runda och långa att sälja

1/2 s. 67 n. 12  
Helliggäsbö.  
90-67

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO  
VRML.  
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrmf



Så hade man pepparkaken.

Småbröd.

På det här sättet användning på orten för än vid sekelskiftet. Först kunde man ha pepparkakor, men det var också det enda. Pepparkaker.

7. Matvätten som stas på gränsen till bröd.

Brån av olika slag, bakade i järns gö-rår.

Man brukar gräddade i panna. Man smeten gjordes av potatis. Man stötte potatisen så att det blev mös blandade i peppar och salt. Man formade dem runda och nästan stjärnre än vanliga plättar. De stektes i stekpannan. Man stekte dem på båda sidor, så att de blev

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml







2) [Vid kontrollunders. i nov. 1953 meddelade H. G. och A. G.:

pält, m., kunde vara: 1) hämpält, m., kallades även pätäk, f. (best. sg. -a; best. pl. -or, best. pl. -ora). Senna gjordes av blod (t.ex. från ko l. svin) och rågmjöl, blev avgjort grövre än handleden och c:a 1 dm. lång. Den blövs och stektes i fräskoflöt (fläskflöt).

2) gäspält, m., bakad av rågmjöl och jäst, blod, spad av inälvor. Den fick formen av rund kaka med hål i mitten, hängdes upp på spett att torka. Kunde kokas l. stekas och äts med mjölk-sås (av mjölk, vetemjöl och flöt) l. enbart fläskflöt.].



Tiu. I smiliga kunde gna dem störe,  
 da° funnades de mest med händer.<sup>1</sup> p. 73  
 na. När de voro berösta, tog man<sup>2</sup> p. p. 73.  
 upp dem ur grytan och lade dem i  
 en fat. Man stekte dem helst, plö  
 innan de ätos. Men da° voro de en  
 läckerhet.

### 5. Paltbid.

Benämning på bid med blod som  
 spad: paalt<sup>1</sup>, blögpaalt, paaltbua.  
 Till detta<sup>x</sup> slag bid<sup>x</sup> används man blo-  
 det efter större djur, ss kor, oxar, fjä-  
 rar o.s.r. I vinblodet användes frä-  
 det mesta till paalt<sup>2</sup> ävenså blod  
 efter kalvar och fjä. Sa° fint det blev  
 någon större mängd med blod,  
 sa° stände man till med paaltbua.  
 Det kunde för förekomma så man<sup>x</sup>

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO  
 VRML.



och så kallade paltbröd av smultron.  
 Blodet späddes ut med vatten en smu-  
 la. Denna utspädning skedd under  
 det att man röjde blögen, d. v. s. me-  
 dan han ännu var <sup>+</sup> varm. Men han  
 hade "röra blögen" med en visp  
 till dess att han kallnade. Var blo-  
 den ännu fri tjock så den skulle  
 användas spädde man den ytterli-  
 gare med vatten. Men var ju man  
 nu att få så mycket paltbröd  
 som möjligt, ty detta var ju alltid  
 ett bra tillsat i smat förrådet. Så  
 de man ett och annat paltspēt i  
 kakor och man fick gå och <sup>+</sup> byta  
 ner palt ur kakor, så var sum-  
 maren litet förmögen. Jag vet in-  
 te att man använde annat än salt

sid



att brydda den degen med. Man  
 kunnade alltid jäst. Paltbrödet skat-  
 te jäsa som annat bröd. Och man  
 bakade detta precis som annat bröd,  
 fast bakarna bakades mindre och  
 tjockare än vanligt mjukt bröd. Man  
 gjorde ett hål i mitten av kakan,  
 så att man kunde träda her-  
 ne på spett. De hängdes nämligen  
 upp på spett till torkning.

När de härdat ordentligt kan man  
 ut. paltspetten till vishusboden.  
 Därinn först kunde det ut förelämn-  
 na att man åt det som vanligt  
 bröd. Men om helst väntade man  
 till det torkat. Då stekte man  
 det i plöbflätt, eller man kokade  
 det i vatten och serverade det



titulera med pläsk.

I Folkets och folksedva rörande  
bröd och bakning.

sked än ha tu te brö menas än  
man har tu än ja gän bröd än  
brödet jäsa och steker näl. Där  
ne gägen bräde ja tu te brö. Ynga  
avikter ja nagot säu hade före  
kommit vare sig under bakningen  
eller steking en. Man kunde ja o  
stus med bröd, om man hade dälig  
jäst. Jästen hade kunnat hela skind.  
Om man lärade jüst efter det än  
sälva gätu med, sa kunde det tem  
na out uden, o do jüste in  
te brödet om det skulle. Yrte  
keller var det bra än än nigra  
kan in huset under bakningen

it  
m

Lan<sup>ts</sup>sm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, Vrml



eller tekningen. Det kunde vara  
 vissa personer, som hade ha andra  
 ögon och kunna sådana kunde det  
 man ville gå med arbetet kun-  
na en så så i håll gå att  
du håll ble förd att. Man  
 gick heller inte gärna till en stu-  
 ga, där man visste, att de hül-  
 lo gå att alla. Man visste, att  
 man inte var välkommen. Man  
 blev heller aldrig da sa vär  
berätt som i vanliga fall, när  
man kom. Uttrycket som det är  
för gjort: i da ä da and des för-  
gjort må d egen, i du ha da att  
kan me ns h ns ti ö er d egen,  
da ä som da skulle vara för-  
gjort i da ä da st en om ö g li ti te

här det inte  
 skrivs rätt  
 jo.

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO  
 VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, Vrml







man än satta frun de glöda-  
de kälken från lysvråa och kera-  
de dem över hela <sup>en</sup> lagnen. för så vi-  
da än man inte satte in sådant  
bid rist som skulle stå i lagnen  
någon längre tid.

Man har aldrig varit angelägen om  
än barn skulle ha ätit deg. Man  
var rent av rädd än barnen skulle  
be få<sup>o</sup> fått i en degbit. Och händ-  
de så, så tog man ant degen från  
barnet med våld. Det skulle inte  
vara bra. Man sade än barnen kunde  
de få<sup>o</sup> ont i magen. Över hundra  
taget hade<sup>man</sup> för sig, än barnen skulle  
bli sjuka, om de äto deg.

Men här hört talas om, än den som  
ät sur grädde och varmt bröd skulle

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, VrmL



Inter  
svat

bli koraktig. Jag kunde ännu säga, 'Dad vil det  
att om man sköt spjället' genom la säga?  
kan, da° migu lenu in, var den kor. säger sig själv!  
aktig.

Lydn, som angävo den kallandes ut-  
sätter att bli gift: en flicka som  
lärd sig koka skulle inte slä° de-  
gen häit i bordet, för da° skulle  
hon komma att bli slakt mest sin  
man a° den som hade för litet mjöl  
på brödet blev mest kunnig.

Man kallade en särskild kaka orlgår  
åt den ynglingen som flickan änt-  
ligen ville ha. Jag vet inte vad  
särskilt man hade i den. Men  
det sades, att den som fick sa-  
dan kaka blev spett gäsu ätter  
tösa. Och ingen mlst kunde

gän ja.  
x

Landsm. Upps. 2187:2  
R. Nilsson. 1929. BRO  
VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2, R. Nilsson, Vrml



hälsa honom från henne. Men ge-  
 nert efter det prinsen hade vist  
 som laga då lett a°. Kärleken vara  
 inte längre. Om en kaka fick brän-  
 da stante ansig detta varla om döds-  
 fall. Serjkannt. Om kakan vände sig  
 do° man <sup>+</sup> tog den på spaden. skul-  
 le man på förtret och frångel.  
 Om bröd föll ned med övre sidan  
 nedåt, så kädade detta rågen. Sär-  
 skilt ansig detta vara fallet om  
 man hade smör på kakan och  
 smörsidan blev liggande nedåt.  
 Bröd som läkemedel eller magiskt  
 bindande medel. Men gav besa-  
 turen bröd som man brädit ender  
 armarna från att de skulle trivas.  
 Det var inte allmän red, men

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. R 20

VRML.

Frgl. 16



Det fanns de, som gjorde detta.  
 gulbrödet eller sälskallan skulle ligga  
 på bordet hela juleu. Sedan juleu  
 slutat, förvarades den i sädeskingen.  
 När vårädden började, skulle den  
 ätas. Så skulle både götte & jä  
 ha en liten bete av den. Det var oli-  
 ka var min <sup>+</sup>ät den. Smuliga ät den  
 ute på gården andra kunniga i stua-  
 gan. En del soypade den i diella och  
 kokade ihop det till en slags soyp-  
 på.

Det berättas om en person som vil-  
 le häda Gud med att stämpa på  
 en kaka. Han tog så en kaka och  
 stände sig på den. Han kunde  
 aldrig säga till enda ord efter den  
 dagen. - - Man var rädd för att

106 formen!  
 den bete



lura ut bröstet. Det anings van  
 i höjda grad vindstöt av bröstet 9/11 avn!  
 bröstet var så söt. Det lenu iya, me 3/11.85  
 nade min, var det rättet av min  
 fick mindre med bröst en annatär.  
 Det stoffade sig antid av hand-  
 sken isa med Guss häver.

XI Talesän nr liknelser.

Då lites iya bröno<sup>2</sup> på h<sup>2</sup>man. Då  
 ä inte bröno<sup>2</sup> som jöf, då ä inte  
 bröno<sup>2</sup> där, ja va i talika bröno.  
 ja va rälös för brö. ja verste mig  
 iya ra<sup>2</sup> te<sup>2</sup> brö. Därn jöfken ä en  
 r<sup>2</sup>ekt<sup>2</sup> bröätur, han har en r<sup>2</sup>ekt.  
 te<sup>2</sup> brömage.

Då lites i k<sup>2</sup>alestan<sup>3</sup>, d. v. s. i ma-  
 gen. Menne<sup>2</sup> brömmes ofta för  
 brökan. Han var a<sup>2</sup> äter brö<sup>2</sup>

Landsm. Upps. 2187:2  
 R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Frgl. 16

1/2 eller 2

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2187:2. R. Nilsson, Vrml



var, ävch: stönn. Även munnen he-  
 minnes käkstan? Se va käkstan<sup>2</sup> 3 p. 84  
gär på n. Du jöfde som tärza a<sup>o</sup> 3 jfr ovan!  
hassta järsten<sup>3</sup> ätter i ömmen. gär  
kann inte äne än skatte, sa tärza,  
när ho vassken hadde mjöl ämne  
brö. Bättre<sup>x</sup> lufis än rälös. Då<sup>x</sup> mjö-  
ler inte jösen. Huru<sup>x</sup> har inte<sup>x</sup> minst  
brö i jösen. Käka söker väta.  
Skär ska i pa' re pa' andre buller.  
Då<sup>o</sup> gär inte ä<sup>o</sup> fä e buller. Pa inte  
brö er munu pån<sup>o</sup>. En ska fälle  
inte ta brö er munu pa' kan  
häller. Härmed fjörstis, att man in-  
te bör ge det en eller andra hin-  
dra sitt riktis att söka tjina sitt  
brö. Emu man bör inte vara fjä  
bird i det fall att hen stir i

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. BRO

VRML.

Fgl. 16

1/pån



perningeskuld och lånande.

Sådana punktsumma, som avslutade  
~~bed~~ med att baka bröd och sälja  
 fräns urum, såsom Buller-Bälli, Bul-  
 ler-Maja, Buller-Nesti.

Falkens, Vännehus den 8/7 1929

R. Nilsson

Landsm. Upps. 2187:2

R. Nilsson. 1929. ~~EXXXXXXX~~. BRO

Fgl. 16

VRML.