

2469:4

VÄRMLAND

Borgvik

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

28/1 1930

Nilsson, Ragnar, 1930

Svar på ULMA:s frågelista 16
Brödet och dess tillredning

75 bl. 4:o

2469:4

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

1. Svar på Landsmålsarkivets frågelista
16.

Västmanland

Borgvik

Barad: Gunnar

1/ Jag väntar mig

bakas i krogik

2/ Jag väntar mig

bakats i krogik

16. Brödet och dess tillredning.
Användning av ordet "baka". Vanligen
brukas detta ord endast om tillredning
av bröd. Man säger steks "grannbaka
o. s. v. Ordet "baka" användes i sådana fall
där det ej gäller tillredning av något
ätbart: ex. mjölet baka ihop sä, kalen
baka ihop sä, levet har baka ihop
sä. Det förstnämnda är som de skulle
vara bakade ihop. Ligga a° baks sä
i solen, stå framför spisen u° ba-
ks sä, solen baks, baks kroppen,
lagga något varmt på en sjuk kropp.
Det som baks, baks Tomter, när man
med hett vatten och cis rengör
tråkär. Ordet baddo är också

pace,?
4/ Vänd!

Landsm. Upps. 2469:4

R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrm

4) Vid kontrollunders. i okt. och nov. 1953 meddelade B. J. :

inf. bäka shöp sa, inf. bäka shöp sa; yff. p. har i varje gen.
och amm. ändelsen -a av ett verb som detta: bäka shöp.

2. förekommit för att uttrycka samma sak

1.8

När ordet "baka" användes om brödbakning, så åsyftas det hela arbetet med brödets tillredning, alltså såväl att knåda degen och forma degstyckena till brödsännen som att grädda.

Substantiv i ortens mål för att beteckna arbetet att baka: bak¹, bäksig, bakjöss. Ordet bak¹ användes även för att beteckna en kvantitet bröd, som bakas på en gång.

Fäder för bakning. På stortälлена, såsom på bergårdarna och hos storbönderna bakades två gånger om året. Det bakade ske höst och vår. D. v. s. att det var hult bröd och galt man bakade för så lång tid. Småhusvännen ville

gärna ha samma seder, och fanns det nå-
gon möjlighet, så ville man baka så
mycket bröd, att det skulle räcka
fem emot ploganden. Man bakade vinter-
brö. De som hade mindre tillgångar fingo
baka ant. eftersom det passade med mjöl.
Det allra största baket för året var jul-
bak. Då kunde man ex. gå en hess-
gärd hålla på att baka i åtta dagar
snitt sagt både natt och dag. Man knod-
de degarna om mätterna och stekte brö-
det om dagen. Men på sådana ställen
hade man också ringa, som skulle ha
bröd, flera drängar och pigor.

Gemensamma benämningar på de perso-
ner som baka: bäcker, bäckerig. Kar-
larna ha inte varit mycket behyäp-
liga i bakningen eller i förberedelserna

Upps. 2469:2
uppträder alla
ord i sammansätt-
ningens meddelat.
Vilket ord är rätt?

3s. 28

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

Lärtill. Någon certaka har väl varit så-
pass härdig, att han hjälpt till att ta
brödet ur ugnen.

Det fanns kvinnor, som gärna antitades
att baka, särskilt på bukset här, men man
kan inte säga att de hade sitt uppehål-
le enbart av detta. Dessa kvinnors hjälpte
till med att inordninggöra slakt, var behjälps-
lig med att tvätta & mycket annat. Lär-
skilda yrkeslagare ha inte funnits i sock-
nen. Men då man började använda litet
mera av finare brödarter, sinner skenon
och ringar fanns det en och annan av bu-
kets kvinnliga, som köpte hem sådant
och sålde till buksets folk. Sådant köp-
tes från Karlstad och Pöpple.

II. Allmänna frågor om brödet.

Det skulle inte gå att att kosta ut

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrml

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK
VRML.
Frgl. 16

en brödbite på backen eller att trampa
 på bröd. Att trampa på bröd ansågs
 vara hädiskt. Man fick brödet från
 Gud, det var en Guds gåva, och därför
 skulle man vara aktam om det. Skante-
 rade man brödet illa, så kunde Gud
 upphöja att skänka bröd. Det var inte
 något gott omen, om man rådde trum-
 på på en bit bröd. Brödet kallades an-
 de gamla för Gußläm. Jag tycker på
 det lilla Gußläms jag har brukade man
 säga, om det var litet i brödkorgen. Man
 skulle vara man om Guss, gåvor = vara man
 om brödet. Det ansågs inte passande att
 äta fint bröd till vardags. - Om en kaka
 lade sig dubbel i ugnen eller vände sig, när
 man siissa in henne i ugnen, så skul-
 le detta betyda dödsfall i huset.

'Jacc.?'

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORG VIK

VRML.

Frgl. 16

Jac.?

uttryck för begreppet dagligt bröd: bröföa,
brö för dän. Bara man har bröföa så re-
 ser det sig. Vi har inte täckom te brö,
brälös, brälöss, bräpattis, dä ä iskö mä
brö har man inte brö i huiss, sa° ä en ütta
mä allt. Bättes brälös än rälös. Smä
smölor ä äktsa° brö. Brö ä ödrykt för dän
som ska tiggis. Dä litss iga brönö ga°
däj

vär man håller fast näym ga° skämt,
 säges: var har du all din makt? Svar:
 i brödspletten el. brödkakan. Om en gas-
 se velat ^{lita} präsina sig vara starkare än
 han i verkligheten var och trodde sig
 ex. kunna lyfta en eller annan sak eller
 än dra upp fingern ga° en äldre, har den
 äldre skintrent kunnat säga: du får
 allt äta upp många brödkakor till en

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, VrmI

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson, 1930, BORGVIK
 VRML.

du kan lyfta det eller rätta den fingern.
 Oftast hänvisade man till brödet vid lik-
 munde tillfällen. När du får äta upp sa-
 många brödkakor som jag, leuckade man sä-
 ga, sa' kanske du kan göra det och det.
 Den som åt mycket bröd blev stark me-
 nade han.

1) acc.?
 2) smäggo?
 3) i formen
 brögnävarer hand?

Uttryck för begreppet levebröd: täns sett
brö, arbets för brö, siggs sett brö, ta
brö en minn på någon, missunnas någon
 sitt bröd, dänn ens do ä dänn ändras
do brö, dä ä itns som mätts som brö.
 Vara i någons bröd: äts en aris brö, han
 har många bräätts, d. v. s. många perso-
 ner i sitt hushåll, dä ä mäts en brö
käka i- dä hüss, många som skall de
ls käka i- dä hüss, många brögnägror.
 Brödet som huvuddel i- födan

4/5-10

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK
 VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrml

med sovel som tillsats: ät bröd till, sa^o 1 timme inte äro
 varar du mätt! uttryck för att äta bröd kort ö och långt
 utan sovel möls brö, möläts brö, mö- b²: bröbbets
brö a^o äts brö. x x x

p. möla

klumänt namn på allt som är bakat
 till bröd: bak³

2/acc.?

p.

ett bröstökkes, en bröbets, e brösmö. 3 p. 2.
brö, e bräkröts, kröts. Benämning på 4 p. 9
 ett stort stycke bröd: e bröflaks, stök-
kes. Benämning på en brädsleiva: käk-
bets, bröbets. Den första och sista ski-
 van kallas: snöth, skalk. Benämning
 på brödkant: skalk, bräskalk. Med
 en bröknalls menas ett stycke d.
 hit knätkit² bröd.

3 p. 2.

4 p. 9

Landsm. Upps. 2469:4

R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fagl. 16

Brödets egenskaper:
njlkaka brö, fäskt brö, nytt brö,
njstekt brö. Bröd som skall

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrm1

torakas, men ännu är möjligt nog för Jac.?
att kunna böjas: sekt, svägs. Namn

på gammalt bröd: gammolt brä.

Brödet är störpigt, grigt, dëgit,
sppflögs, platt, kladdit, rösitt,

Torakat bröd är väst, knältit, knagg-

lit, hat, möt, möske, kenarlit.

Uttryck för att torakat bröd mjuknat:

slags järn sä, svägna. Mägligt
bröd: mägglit. Sådant bröd kan

man fördomdags ansetts vara myt-
tigt att äta. Det skulle ge särskild
stypka och hälsa till kroppen.

Namn på det yttre av en mjukt
bröd: skäpa, det inre: brä, in-
mättn. Brödet är skellit.

Med e bulls menas en mindre deg-
bit som är rund till formen eller

t
2) Metode?
Hand 17

3) Jag vitar
mig svängna

4 p. 8
5) Skänt för segen
vid kontrollunders. i
ödet. och nov. 1953

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrml

2
(seförfr.)

3 Vid kontrollunders. i okt. och nov. 1953 meddelades:

m⁸sk², n. = 'gammalt och sprött' (om bröd) - m⁸sk² (varje gen. och
num.) = 'märken', t.ex. om gårdsgård.

som fig. 1a i frågelistan visar, e ^{1acc. ?}
limps har fig. 1b form. I v. s. hon
 är ^x avlång, en kaka (^vkäke^e) har rund ^{9/5.7}
 form t. ex. fig. 1d. i frågelistan. Men
 man kan också särskilt te limps
 av en mycket tjock [!]bakad kaka
 med form av 1c. Vanligast har dock
 den avlånga formen varit. Det har
 ju gassat så bra med ett par så-
 dansa där långa limps på pla-
 ten.

III Bakugnen och bakredskapen.

För det mesta hade man bakugnen i
 stugan närmare bestämt i köket. På
 storställen förekom att man hade den
 samma i särskilt bak- och bygghus.
 Vanligen kallade man en sådan stuga
 för bygghus. Den användes främst

till bakning även för slakt, brygt och tvätt och i äldre tid även till bränn-⁴ vinsbränning. Baken, som sträckt sig utanför stugans vägg har jag inte hört talas om från dessa trakter, ej heller att man haft baken i fähuset eller att man haft särskild bakenstuga i en bakenstuga.

Baken inrymdes vanligen i köksmurarna. Och var byggd som ett valv inuti murarna. Vanligen hade den en rättingels form. Vanligen fingo de och fyra ^(vanligt storlek) kakor plats på bredden och ytterligare ett par på längden. Benämning på baken delar: valv, best, lys, vä, hå, hå d. lämn. Baken bestod mestadels av vanligt händbränt tegel. Den var inte sluttande. Inte heller särskild

"bark" som man eldade på när brödet lag-
 erne i ugnen för gräddning. Den var jämn
 över allt. Jag såg heller inga bakugnar som
 slutade framåt. Det hörde jag talas om
 att man hade bakugnar beståna av täljsten.
 De skulle vara bättre att steka på och
 bättre att hålla värmen och jämn värme.
 Men dessa voro sammansatta av flera pep-
 lerutiga stenar. Omkring schelskiftet och
 därframt i enstaka fall förekom trällar av
 järn bakornshäll. Dessa köpte man
 från gjuterier i städerna och jag tror t. om.
 att närm tillväskades här på Borgvik.
 Man eldade oväntat denna häll precis
 som de som man eldade på en botten av
 tegel. Men det såldes ju inte vid så
 stark eldning på dylika. Bakugnens val
 kallades inte annat än bakornshäll. Och

valucts kant vid öppningen: valuckantsen. Den
 del bakugnar vilade stenarna: valuct vid öpp-
 ningen på ett bärjäm (böggjäm). Om öpp-
 ningen var försedd med plåtlucka eller plåt-
 dörr, så gick alltid jämet, som utgjorde ra-
 men, ett stycke inåt och gav stössel åt
 stenarna runt valuckan. Namn på
 den stora bakugnsöppningen: ömsköls,
 det fanns uggar med rököppning^x ovan-
 för bakugnsöppningen och uggar, som ha-
 de rökgång upp i skorstenen. Namn på
 rökfånget och dess delar: ömskäpa, den
 smala hylle som buktade på runt skäpan
 på dess yttre sida: bricka.

Den stora ugnsöppningen stängdes med
 en plåtdörr eller med en lämn² eller en
 fjäl (ömsfjäl). På en hel del ställen ha-
 de man^x intet stängsel. Den mindre öppningen

Jac.?

9/113.

brukade vanligen tilltjippas med en tegelsten:
lajssten. Den användes och för att reglera vär-
men i ryggen.

Framför bakugnen brukade finnas något man
kallade ömsgruva. På denna brukade man
klara ned kalen och göden när ryggen so-
grades och ordnades för gräddning.

Bakveden: helst använde man gran till bak-
ved, d. v. s. all ell ömsom med. Denna ved
högs tämligen gro och något kortare än
bakugnen. Sämpligast ansåg man denna ved
vara om en kubik av en grov slans tjock-
lek klövs i fyra delar. Alltid såg man till,
att man fick torr ved till ryggen. Denna
ved kallades [ömsäll]³ och en böda av den
all [ömsällfägg]³. Man kunde lägga in ve-
den i ryggen och torka den, innan den an-
vändes. Och alltid efter gräddningens slut

2/ är vokalerna ä?
Inte ä?

³ Hompl. 1955:
ömsäll, cf. koll.
= ömsällfägg, kort
bakugnsved, som lä-
des över hela ugns-
träcken; gotttyckligt
i vilket läddslag.
ömsällfägg, n. =
ett fång bakugnsved.
fägg, n. = fång,
på mycket man tar
mellan armarna;
(B.F.)

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK
VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrml

passade man på att torka ved eller säd.
Den mindre veden, som användes som lys,
höggs mycket små. Härtill kom ingen annan
ved ifråga än tall och björkved. Det fick
inte sprakas av den veden.

Wilhelm acc.?
3 p. 17.

Eldningen. När man skulle elda i kamin-
nen lade man först in ett tvärt på
vilket man lade de övriga det ena på det
andra. Så tände man med "törved". Trä-
det, som lades tvärt över ugnen, skulle tjä-
na till att draget blev bättre. Uttryck för
det att lagorna stå ut ur ugnens öppningar:
lä loggs fram, förl. t. lä loggs fram.

t
i

När brasan brunnit ut, så tog man öms-
räka och slog omkring de glödande ko-
len, så att de täckte hela botten för
att den skulle bli jämn varm. Kolen fick
ligga på tasst, fäns. Sedan raka-
= de

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, VrmI

man ut halen med ugnsrakan. Karsiet.
Ömsräka. Den bestod av en vanlig slät-
 lyulad strö till skapt. Vid en ändan av
 skaptet hade man fäst ~~ett~~ en halv månför-
 mig eller fyrfantig brädlapp. Skaptet och
 brädlappen kunde sammanhållas med ett järn,
 som spikats på båda. Det fanns även ra-
 kor av tjock plåt i användning och dessa
 hade samma form som de av trä.

Ugnen sopades med e söps, ömsöps.
 Sopvärdtygget gjordes av tallris, sammans-
hållet av en järnring. Man fick sätta i
 nytt ris för var gång man skulle gräd-
 da i ugnen. Söps ömsön.

Temperaturen i halkugnen provades på det
 sättet, att man provgräddade en liten ka-
 ka.

Om värmen i ugnen var för hög, så

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrm1

kartade man in salt, så° kunde man dop-) acc.?
 pa ruckan i vatten, innan man sopade. 2 p. 15
 uttryck för att låta en för starkt upphet-
 tad eggen svalna till en för gräddning lämp-
 lig temperatur. Omson får stå i svans.
Uggen är jämnvarm: jämnvarm, låg & int
varm. Med bränn-het menas att uggen
 är för varm för gräddning, han brännes.
 Kakan bränns på underidan utan att stå
 lå igenom. Med övervännen menas den
 eld som brinner efter ena hanteln på i
 uggen under gräddningen och med un-
 dervännen menas den värmegrad som
 botten har efter hand. Uttryck för att
 elda en liten brasa i uggen, då den under
 pågående gräddning började bli för sval.
läggs på lysan, stekes på lysan, läg-
gs på ett lysvetter. Sticker, som lägges

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

i ugnsoppringen vid gräddningen, för att jämn bleds?
 b. man skall se i ugnen: bless, lysstäckor.
 Här ute i gårdarna har man ant ^x haft
 baken i varje stuga. åtminstone så länge
 jag minns. Men om det fanns någon, som
 hade en riktigt bra baken, som grädda-
 de bra, så kunde man låna den vid vis-
 sa tillfällen då man ville ha gult
 bröd. Men det skedd mera i undantags-
 fall.

Flyttbara bakhållar har jag inte hört ta-
 las om. Om man tillfälligtvis eller i en
 lust ville åstadkomma bröd eller något
 som liknade bröd, så brukade man gräd-
 da på ett grytlock eller i stekpannan.
 Jag minns att man brukade göra så, om
 hon skulle ha bröd i hastigheten av
 att de skulle tillräta för bakning. Hon

benade lägga locket eller pannan över en
 järnriz, som ställdes över elden. Det
 var en järning med tre ben.

1. 27.

9. 66

Järn, som användes vid tillredning av
 väppla, rån o.d.; väppljärn². Detta järn be-
 stod av ett långt skapt liknande "skaptet"
 på en hovtång. Hela konstruktionen av jär-
 net var sådan. I nedre ändan fanns två
 järnskivor, som stödde intill varandra; i
 det ena av dessa lades smeten¹ när man
 stekte väppla. När smeten hade lagts
 i, så lät man det övre järnet falla
 ned över det "under". längd. ^{Bredd} "Muti jär-
 net fanns djupa uddar.

Man hade särskilda järn som man
 stekte pannkakor i: järnleaksläggare.
 Dessa var runda som en vanlig stek-
 panna, men var mycket tjockare än

en sådan och försedd med mycket låg
kant.

Andra järnbakugnar är den moderna frys-
spisen har man inte använt, men denna be-
so' gån utträngt bakugnen. Det är nu-
mera sällan att man steker bröd i en
bakugn. Det tas frö lång tid.

Bakbröd, speciellt gjorda att användas som
bakbröd hade man inte. I mitt frälsta-
hem användes köksbrödet som bakbröd. Det
bestod endast av en skiva. I vardags ha-
de man det till matbröd. Så snart det skul-
le användas för bakning brukade man
skölja och torka det. Bakstena användes
inte. Man använde sådana där bröd.

Bakbröd, bakstena.

Bakstegen. Sådana hade man olika ty-
per. dels sådana som var hela, d. v. s.

urgröpta ur en stock och sådana som
 spelats samman av bräder. Det gamla
 balträdet som fanns i mitt föräldra-
 hem var hopspelat av bräder. Det var
 hopspelat i botten och vidgade sig upp-
 åt. Balträden var mycket stora den ti-
 den. Om man knådade en mindre leg,
 så användes endast den ena ändan av trä-
 get. Namn på dessa: håltrög, legtrög.
 Man kunde använda en ^xslu ^xatt röra
 om degen med. Klappträ förekom in-
 te. Stenistene inte i bred och Torpar-
 hemmen.

När degen ställdes att jäsa, bredde man
 ett gammalt lakan över: hållälsan.
 Mjöllet hade man i stora mjölskär. De
 kunde rymma 10 och 15 leg. Men ^xdet fanns
 mindre också.

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

Värktyg för brödets uthauling: I forna tider användes brödkavlar med ett handtag. Själva kaveln var något spetsformig - smalare i toppen än i rötta. Man började rätt tidigt använda kavle med två handtag, ej genomlöjande axel. De voro släta. Kurriga kavlar förekom inte i mitt hem.

p. Brödkävels, kävkävels. En kort kniv brukade användas att skära av degstyckena med. Med denna jämna man kallarna för så vitt man inte gjorde detta med händerna, vilket var det vanligaste. Man hade ett särskilt värktyg att taga hål i kallarna med: hån, bröhån. Man sågade av ett stycke av ett leghorns och hysade upp till bröhån. Eljest kunde man få löpa sådana av bringvandrande kattar.

1/acc.?

Värktyg fr. brödmunets införande i segnen. Jacc.?
 Hårtill hade man en långskaptad flat 91.36
 fjöl eller brödspade: bröfjöl f. Tregel
 hade man inte mer än en sådan. Den
 var såpass stor tilltagen att hon kunde
 en kaka av vanlig storlek. Även dylik
 spade av järn användes. En käkspä an-
 vändes fr. att förflytta kakorna från bak-
 bordet på den stora fjöl, varmed de skul-
 le föras in i segnen. Man hade särskilt
 redskap att lägga till rätta brödet i seg-
 nen med vilk fr. att taga ut det där-
 en: bröthä.

Värktyg fr. att nagga eller gricka brödet,
 nagg av järn eller trä (pekk, käkpökk,
bröpkökk). På träpkökken var grigga
 tämligen grova. Stäpkökken fick man
 i även käkbött?

titthandla sig av kattare. Sin naggring
av tjockare biöd ss. limpa s.d. använde man
en gaffel eller trästicka. Pekko kaka.
Bakbordet brukade rengöras ^xfrån deg med en
kniv.

IV Material för biödet, beredning.

Man brukade bereda bröd av följande sä-
deslag: råg, korn, havre och ~~vete~~ vete. De
huvudsakligaste benämningarna på bröd, var
sädesslagens namn i sga som man utgi-
vande: rågbrö, kornbrö, havresbrö, vete
brö, ätsbrö, äpbrö. När exempelvis rågen
slagit ^xfel ^xsa blandades rågmjålet med
annat mjöl eller från till den tiden, då
man skulle få skörda ny råg. Namn
på den säd, som användes till bröd:
brösa.

^xYmensamt namn på materialet, var en

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrm1

b. bröd bakades: bröämnar, bröföa. Den första beaktningen med bröd, bakat av sädeslag, som fört i orten brukat användas till brödbakning gjorde man i prästgårdar, på herrgårdar och på marknaderna. Från herrgårdar och prästgårdar fick allmogens lärare mycket i sådana ting.

På hösten eller vintern när man hade tvöret av rågen, brukade man taga av viss del till hushållet och viss del till utsäde. Man visste av erfarenhet vad man behövde att lägga undan för hushållet. Det kunde variera mellan 8, 10 och 15 tunnor råg, allt eftersom hushållet var stort till. Utsädet och brödsädet lades i skilda kringar eller ärkar. Man ville ha en fullgod säd både till utsäde och brödsäd. Benämning på det bröd, som maldes av

Den till vardagsbröd avsedda säden: brönmjöl
 Benämning på bröd av ren säd: finbrö, grannbrö
brö. Såmmälat mjöl. Såmmälat rågmjöl.
 Med skräkäbr menas bröd av skrädd
 säd. Man kunde t.ex. baka bröd av skrä-
 mjöl. Man har använt siktat brö till
 bröd. Dock förekom detta mera sällan i min
 barndom och ungdom. Man hade ju inte
 råd att sikta bort något av säden da.
 Men man kunde ju vilja ha litet finare
 bröd till helgerna, sällan till jul. I var-
 dags åt man grov råghäbr el. hävresbrö.
 Stora firmat skulskiftet höll man myc-
 ket på detta. Namn på det siktade
 mjölet: siktat mjöl, siktat mjöl, finnt mjöl,
finnsiktat. Namn på de vid siktning-
 en finskilda beståndsdelarna: kli. För i
 världen brukade man blanda det i annat

1/2.28.

9/5.53

mjöl och bakas av det. Yrenare lid her man
använt det som kreatursfoder.

Yacc.?

Kryddor, som användes vid bakningen: besmning,
salt, anis, fänkål, kädsmonna, ronna-
rans. Andra smaktillsatser: vött, vässle,
märke, dragk, ss.

2/fämm - ?

3 Jäms int även vött?
Är vöttor
eller vöttor?
Se texten s. 40
r. 8.!!

Ämnen som använts för utduggning och som
surrogat vid tillredning av bröd i rum orten:

ätor, potäts. Min mor hade ätit rygräs ⁽¹⁾ bi ⁽²⁾

4 p. 19.

I Deg och järing.

5 p. 28

deg bakas till bröd, snet användes till
pannkaka och likaså rös, men om sme-
ten eller röran blir för tjock kan man nu-
derstundom benämnas den degrös, ex.: va ä
dä för degrös? ungefär: svinmat. degig.
degi, kladdi. dega: degs nei, degs nei sä,
kladdo nei sä mä deg, degs fast, degs
i; i urämnet i en kulle degs sä, om kullen

6 p. 65

7 p. 2
8 p. 6
9 p. 6
10 p. 6

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK
VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrml

vid uttazningen ur ryggen för hastigt av-
 svalnas. Begna degn degnste. degnbitz, degn
 s. klomp, degnstökles, degnpält, degnklut, degn
daff.)are?

Berättelsen om att man ätit deg i stället för
 bröd har jag mig inte bekant, men barnen
 voro ju alltid med vid bakningen och snaft
 ta³ te så degbitar. mig 2
 3 p. 27
 4 p. 3
 5 p. 26.

Beräkning på att sätta degen; knus⁴ degn³
 är den gamla benämningen, sätts⁴ degn³ är
 ett nyare uttryck för samma sak, sät-
 ts te degn. I forna tider brukade man göra
 detta på bakdagens morgon. Skade man myg-
 let bitit sinnen i skördetiden eller före jul.
 så kunde man knus på källan. knus⁵
knuddes i vat³ vatten. knus⁶ skulle vara
 i armt. I mitt hem ville man segen med
 en gång. jag minns inte annat. Namn

all.?

3 p. 28

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrml

pa' den vätska, som sattes till knuspa³, deg-
spa. Man salts i mjölet medan man knusd-
de degen. På den tiden hade man inte
fint salt, utan man hade en sältsten.

Denne slog man sinder i me niiggs¹
saltet. Jästen hade man i sedan degen
blivit kämbzen tjock. Någon gång satte man
jäst blott till en mindre del av degen, som
fick stå och läsa en tid, innan hela
degen gjordes (snälldäg). Detta skedde
i sådana fall då man var utan bröd
och ville ha sådant, innan man be-
räknat vara färdig med hela degen.
Uttryck för att knäda en degen: knus som
ved degens omvattning knus man knus-
nat användas finare mjöl. För det mes-
ta levadade man degen med hunderna.
Så en bröjen medan degen var knus,

1) Betydelse?
[Ordformen obek. för
sagens. vid kontroll
unders. i öst. och nord.
1753; i folklit. för
gning?]

2
=

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

sa' använde man en sten att röra med.

1/aa?

Men sedan tog man ut till med händerna.

Och många använde intet annat än händerna att röra med någon

3/ffr ovan!

3/p.31

4/p.31

gång. uttryck för att degen är för litet an-

betad: déger², blístri. uttryck för att mjö-

let soilla: blístuss. uttryck för det att

mjölet sväller: degen är stadig: lägsma²,

nog hál, teräkklit hál. Nu den ⁺pa^o

grund av mjölets beskaffenhet inte

blir stadig: blístuss.

uttryck för att degen jäser: dégen jässe³.

Stark jäsming: rikti jäsiz⁴, dégen ja-

sse riktit, dégen jässe dälit. Dégen

jässe opp, jässe övvs, jösser övvs, ja-

ser smit. Någon särskild proning

av jäsmingen förekom inte. Man såg

av vana, när den var färdig. När

3/p.

Landsm. Upps. 2469:4

R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrml

den började att jäsa över träget, så visste
man att den var väl jäst.

1/2.30.

Degen är jäst, luttjäst, långjäst, full-
jäst, snat jäst, i jästaga, i järniga.

9/1.30.

ett gammalt bru men här i orten använd
följande jätta brödarter eller syrat bröd:

3/1.32

Bröd av rågmjöl, vetemjöl och en del korn-
mjöl. Osyrade brödarter av kornmjöl och
havremjöl. Man ville gärna ha degen stå-
ende på ett tämligen varmt ställe dock
inte för varmt, så att den jäste för fort
(förjässta). Man använde helt degpad och
sypränt mjöl. Använde man kallt
mjöl så jäste degen smitt eller helt sin-
nigt misslyckades i järnigen.

När man på deg från ett föregående batch,
som tillsättes som jäsmassa: jäst, jäst-
beaktar³. Hemma i mitt hem brukade vi

passa på att på jäst av smederna på
 bruket efter det att de byggt en bärdie-
 ka. Dessa brukade nämligen bygga sådant
 dricka. Nu denna drickjäst kallade man
 så då 6 eller 7 små ^x katen s.k. jästka-
lär² och hade eller hängde upp dem på en
 hylla. Man stekte inte dessa utan de fingo
 längtorla. Där fingo de hänga till dess
 att de voro genomtorna. Sedan, när man
 skulle kalas, så isoppa man sönder dem
 och hade dem i vatten^x, vilket fick stå till
 morgonen, då man hade det i degen. Set-
 ta att lägga kakorna i vatten kallades att
fäskes opp. Ordet jäst användes nu all
 slags ^x jäst. På byggerierna köpte man in-
 te denna jäst utan man tog sin själ,
 var på drickjästan. Och så kunde
 grannarna låna av varandra. Det

Jau.?

92:31

var mycket vanligt.

För omkring en 40 el. 50 år sedan kom gräskjärten i allmänt bruk.

Mednunnsgjort har jag inte hört talas om.

Men mor och ävenså flera gamla i min släkt, som jag minns brukade korsa över järten, innan de använde den. Och även i degen, sedan den knådats, brukade de göra ett kors med en kniv. Men var då mera så-
ker på att järten eller degen inte skul-
le bli sämd. Vidana uttryck smijs
nu väl kunde även förelomma. Turen
gick och lärade jirst efter att solen gått
ned, åtminstone inte någon av de äldre
kvinnorna.

VI. Brödinnets behandling före
gräddningen.

Gemensamt uttryck för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor: kaksut ^{1/2 p. 35}
lägg. Arbetet med exempel från bonde-
 hem. I äldre tid bakade man kakan färdig med ens, men bakade i unga ämnar som man trog sig före att göra i senare tid. Kakan bakades, som sagt, färdig direkt. De-
 gen rullades till en lång rulle. Längd ungefär med bendet. Sedan skar man av lika stora delar, vilka sedan bakades ut till kakor. Den senare metoden bestod i att man skar den där runda degen i bitar, vilka sedan bakades till ämnar och lades ut jäsa, innan de bakades ut till riktiga kakor. Antalet personer, som deltog i arbetet med brödaämnenas formning och gräddning var beroende av hushållets storlek. Om det var möjligt,

sa° brukade två° persner lizälpas åt. Den / ska det inte
 era av dem gräddade när den andra pressade / vara det?
 upp med saämnet. Uttryck för att arbe- 36.34
 ta upp degen på° bndet: vi sjyp degn.
 Med att baks ut° degn menades att ka-
 lea ämnena eller kakorna, sa° att de fingo
 sin rätta form.

Kakämnena klappades ut med händerna.
 Man brukade klappa till degtullen sa°
 där fyra eller fem gånger på° sa° sätt att
 den blev rund. När ämnena sedan bakades
 ut till kakor använde man travsta, käv
vsn. Kakan vävdes ut efter som man
kävls. Och kanten formades till med
 vänstra handen sot svida sävda men
 inte använde brödkaneln även till detta.
 Både det ena och andra sättet kunde före-
 komma.

Handling av de tunna biödnerna. Man la-
 de ämnet på bakkordet, tog kaveln; men
 brukade helst använda den där kaveln med
 ett lundtag till satta, förde kaveln fram och
 tillbaka över kakan en gång, snodds³ litet på
 ämnet och utförde summa rörelse som frö-
 ut med kaveln och så urden för ur-
 den tills kakan var nog tunn, då för-
 man över kakan med kaveln lätt och så
 brukade man rulla den på kaveln och bära
 henne dit där hon skulle ligga eller läg-
 ga henne direkt på ~~bak~~ kakbotten².
 Kakorna gjordes så stora som en tall-
 rik, inte fullt så stora som den kak-
 bott man använde. Benämning på det
 mjöl, som användes vid utbakningen:
bakmjöl. Om kakan råkat fastna vid
 bakkordet, så brukade man på baka^x

Jucc. ?

2 p. 231

3 p. 42

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

sin henne. Den deg som festrade skra-
gades bent med en kniv och mjöl stöd.
ses på.

Man brukade pekka läcka på fjola. Na-
kan brukades endast på en sida men
naggades på båda sidor. Rättsijja, väg-
sijja, ävisijja, innersijja.

När kakor skulle föras med hälar för att
kunna trädas upp på brödstänger. så
gjordes det med i kapp. II nämnda värt-
tyg. jörshöl, Ta in höl. Man sköt bröd-
spaden under den tjocka kakan eller mel-
lan kakan och bordet, då det gällde att
flytta henne. Först brukade man brät-
ts öpp kakan litet över den vänstra hu-
den. Eller man tog den hestigt på in-
nersidan av hunden och lade den på
brödspaden.

ja?

}

De tjockare kakorna av jäst deg ständes
 ut jäsa ytterligare efter utkarvingen. De la-
 des helst på en säng med ett lakea som
 underlag. Om de inte fingo plats i ett
 varu, så lades det ena varvet på det
 andra, och ett lakea lades emellan, eller
 och vilket det under lakeat upp och
 lades mellan, om det räddete till. Och så
 lades ett annat lakea över det hela.

Skovorna (skräpa, knösträ) gav man åt
 kreaturen, så vida de inte förde dem
 ut används till jäst. Men i mitt fri-
 äldrakem gavs de åt kreaturen. Men
 vi hade den turen att få skända ganska
 bra för varje år. Knösträ har jag
 hört tales om. Om sådana stöptes, så
 fingo buren dem, eller buren behade
 dem själva och gräddade dem.

p. 72

[Med kontrollunders.
 i okt. och nov. 1953
 meddelades utslaget:
 oöms. pl. knösträ,
 lund. pl. knösträ.]

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

När man bakade limpa, så belaggs man
 ut degstycket på längden. Parten användes
 des händerna och i det annat särskilt
 värttyg. Man bakade dem äntags. När de
 hade stått och jäst en stund peckas man
 dem med en gaffel eller trätrilla. Bullar
 rundades till under handen eller mellan
 händerna. De lades ut jäsa som föregå-
 ende eller ställdes direkt på en plåt att
 jäsa.

Kallan sopades inte i rummen hon ställdes
 in i ugnen, men väl strax efter som
 man tagit henne ur ugnen. Då brukas-
 de man slå henne ett par lätta slag
 mot förhådet eller så, så att det
 lösa mjölet föll av. Sådant mjöl kal-
 lades för söjermjöl. Men sådana mjöl-
 riter som sopades av baka-bordet kallades

Javlaggs?
 med ^{grön} av acc. ?*
 Finns även formen
 ävlaggs?
 *Jfr s. 44!

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

sa°. Sådant mjöl gavs åt kreaturen. Det var juist inte lämpligt till annat. Ja de som voro fattiga kunde nog få ta det till vara och använda det i husvävet.

Det förekom att man före eller under gräddningen målade fint bröd med en hörspjäder, trasa eller mindre boorte doppad i vötte eller smör eller endast med vatten.

ob. J. s. 27!

Så skedde med vöttlingar, som bakades till julen. Den beströkes med vötte och litet socker. Den beströkning skedde inemot att limpan var stekt. Sedan man smöt henne fick hon stå i sig en stund. Vanlig limpa smäldes med smältat smör. Om limpan under stekningen visade sig vilja växa för mycket i höjden, så stak man några hål i henne med en vispkniv.

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrm1

Bullas brukade man bestycka med äggula
innan de användes. Man använde en
vit linnetagg^p att stycka med.

Jau.?

96.1

3 Jfr ovan!

VII Gräddningen.

Man lade kakor på brödpaden och skjut-
sadeff hemme in i ugnen. De lades in i ord-
ning ända inifrån ugnen och utåt.
Först lades en rad längst in och så en
utanför den o. s. v. När ugnen ryckte
bakom. Så snart nägon kaka var stekt
togs hon ut och en annan sattes in i
den ställe. Så fortgick det till dess
att alla kakorna var stekta.² Men
huvudbyg väntade de kakor som lägo när
merst lyson³. De ville ju gärna bli ännu
efter den lemt som låg närmast, där-
för fick man alltid ha ett vaksamt
öga på dem och vända dem undan för

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, VrmI

undan. När man gräddade flera olika
 sorters bröd efter varandra, så grädda-
 de man de tjocka kakorna först, de tun-
 na kakorna, andra rummet och alla
 sitt kringarna. Dessa sattes in att lång-
 gräddas sedan ugnen var tämligen av-
 svalnad. Då hade man ingen lys utan
 det var andeles röcket i ugnen. Öms-
dörren stängdes till och ävenså lysten.
 När man skulle se in i ugnen fick man
 tänka på en sticka och lysa med den.
 De tunna brödsorterna infördes i ugnen
 på en stor rund fjöl. När kakan
 var halvgräddad leuckade man lyfta
 eller vrida på henne, ja en fick vän-
na a° gräsle mä som och särskilt de
 som stodo närmast elden. Snö kakor.
 Tunnbröd gräddades endast på en sida.

1/2cc.?

2/3ff. ovann!

3A-36

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrml

Jag tror kunnigast det fanns några brödt-
 rot som gräddades på två sidor. De
 tjockare brödkalorna sattes in på samma
 sätt som de tunna. De sattes dielet på
 brödpraden, med vilken de fördes in i
 ugnen. Ugnarna voro ju olika stora, men
 ugnen i mitt hem rynde 6 kalor av
 vanlig storlek. Så mycket större var
 väl inte några ugn med undantag
 av herrgårdsgnarna, som voro större.

Det antal som insattes på en gång be-
 lades e sättning. Det var ingen viss be-
 ständ tid som brödet skulle stå inne
 i ugnen. Det var allt efter som ugnen
 var varm till och efter omständigheterna.
 Det kunde allt förekomma, att man
 satte en kalor på den andra i ugnen. D. v.
 s. inemot det de voro gräddade för

att vännen skulle ta litet mera på
översidan.

1/2 p. 39!

Limpona brukade fnäs in i ryggen på ett av
långt brödstäd. Man brukade baka en sätt-
ning åt gängen eller så många som fingo
plats i ryggen på en gång. Brödet prova-
des om det var genomstekt genom att man
stuck en vispkniv el. d. i det samma.

2/ Vilken acc.?

Om kvarten blev dögig så tälde det
mera vännre. Om man torlade skor-
pen så brukade man sätta in den all-
ra sist och så fingo de stå i ryg-
gen över mitten och torla. Man skar
till skorpen av limpa. De skuras av långa
(ärlägs) skorper, skäskorper, runda
skorpen, vilka man fick genom att skä-
ra en rund ludda mitt i ludda skor-
per). Hade man en plät ludda, så

sättu mun den gra' den.

uttryck fr' det att brödet järte bra under grädd-

ningen (légren va hög a fjära)⁶. vramu gra'

bröd, som fört ge upp sig i ugnen, men

sedan sjunkes ned igen: läpsebrö.

vramu gra' hastigt gräddat brö. hastbrö.

När det gräddas vid svag värme (läp³stekket 4)

brö). När brödet bli väl genomgräddat

välstekt⁴ brö. När det gräddas vid da-

lig ugnsvärme: deqitt⁵ brö.

uttryck fr' bröd som bli ofullständigt

gräddat: daskitt⁵, deqitt⁵, läpsitt⁷. Brö-

det har e degrann⁵, järtrann⁵. Brödet är

knalltitt⁵, stälitt⁵. Dessa uttryck användes

des sin härt bröd, s. r. s. torstat. Mycket bröd

kunde man säga vara sekket⁵, bärnitt⁵.

vramu gra' en skrynkla emu emu också

gra' brödet, som uppstai under gräddningen.

1) Vard betydelse
dessa ord?
är acc. rätt?

2) vilken acc.?

3) lägg-?

4) västekt?

5) acc?

6) Skall vara: fjära, ff. 7.
inf. fjära, ff. 2, 3.
fjärer (konst. 1953)

Landsm. Upps. 2469:4

R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

3) Vänd!

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrml

7) [Nåid kontrollunders. i okt. och nov. 1953 meddelades (av P.J.), att formen Läfsit
i n. innebär 'misslyckat', 'eländigt' (om gräddat bröd)].

b. brätt, m. et. brätts f.

Benämning på det att brödet under grädd- ^{3 se ovan!}
ningen blivit bränt: kakan har blivit sva
Om det var mycket bränt: hon är bränd,
sjuvbränd.

Vom det rågn till gårdou under det man
häll på ett grädda eller samma dag man
gräddat bröd så skulle den eller de per-
sonerna smaks på kaka. Det var helt
naturligt. Och man kunde också skie-
ka en småkaka till gemmen. Det be-
trades inte annalunda än det övriga brö-
det, men man letade ut en av de bäs-
ta kakorna - betäffande form och grädd-
ning. Man brukade att kaka rågn li-
ter kaka åt barnen, som de frings för
sig. Man brukade att säga som så:
Då ä minnen inte kändär all dar!

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORG VIK

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrmf

Da" a" intr aus dar en häks².

! svängs²?

Om någon svängs a² under stekningen, så fick man eltr smmön - kanske ett ^{egge} ^{ovan!} par gånger under gräddningen. Och da" kunde det föryrsliga hända att kakorna stod och surnade. Om kakugnshattens var av vanlig tegelsten, som ofta var fallet, så höll den inte värmen så länge. D. v. s. om man hade störkåle för sig.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter uttagningen ur ugnen placerades brödet på en säng eller soppa, så att det fick svängs mer, svängs. Man lade det på surma underlag som råämnat legat. Om inte bestyrningen skett under själva gräddningen så skedde det nu. el. sedan man kastat den ur ugnen.

Man skas bort de berömda fläkarna el. kan-
terna med kniv. Men detta berömda men ^{1. s. 49}
 varuligen inte göra för än man skas upp
bakat eller limpa till mater. Men många
gänger försökade men heller inte det berö-
mda. Det skulle vara hälsosamt, sade
man.

Man räknade brödet i tsq; ex: ett tsq bröd.
kalor. Man hukade baka ett par spett tun-
bröd per dag. Fast det skulle inte vara
bra att räkna brödet. Det skulle bli oduggt
Ja.

Brödets tolkning: här sjer brö te törk;
törks brö. Häl brödet tråkades pa ett
spett under taket (bröspett, halkspett),
 eller och pa ett snöre mellan tva knäm-
ler. Det grova tunbrödet tråkades all-
tid pa spett under taket inne i

stugan. När det var tukt så bar man
 spettet med brödet till lisa, där det
 sedan fick hänga. Rakorna placeras så
 att rätta föll mot rätta. Namn på stäng-
 er för brödstekning, brödspett, stäng. Uttryck
 motsvarande "brödet är fukt", då man
 hade många brödspett i taket. taks är
 fukt i brö, har full taks i brö. Stänger.
 hängde i jämnings eller vdr i grova rös-
 ren. Små fertgröts i taket. Det kunde
 de vara två till varje spett. De var
 så anordnade, att man kunde haka med
 dem i taket, om man så önskade.

stäng?

fac?

3
s. 98

4) Bekant för sags-
 männen vid kon-
 trollunders. i okt.
 och nov. 1953

Brödets förvaring: det förvarades i brö.
 Skede man en rymlig vind, så hängde
 man upp brödspettar där. Men vanligen i
 virthuskodan. Benämning på lögar av
 brist bröd: brödhög, brötravs. Med skrabla

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, VrmI

menas sådana uppbyggningar på brödet, som
 ärtadkummit, av luft som höjt upp kakan
 här och där: skräkkit² brö.

Mycket bröd lemlade man ha liggande i
 balträget, som stod i visthusboden. Man
 lemlade sno baltråket omkring det.
 Men det förekom ofta att de lade brö-
 det i en kista: brötkista. Den liknade en
 stor kuffert och var gjord av trä. Det var
 merendels det bästa brödet man förva-
 rade i dylika kistor. I regel hade man
 lås för dem, så att man kunde låsa
 in brödet, så att inte barnen kom-
 mo åt att tolla på det.

Vår man lade upp brödet på br-
 det, lade man det alltid i en bröd-
 borg eller på en tallrik. Om man
 skulle bjuda gästerna, så lades det

Jacc.?

g
 [Obekant för sages-
 männen vid kom-
 stoffunders. i okt.
 och nov. 1953.]

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

antid i en korg (bränsij, bröfät, brö
källrök).

Jär förmå
vännas - be-
kant?

IX. De olika brödlagen och deras tillredning.

1 vanligt vardagsbröd.

Vanligt vardagsbröd har funnits från de grova brödsorter, som använts i dagligt bruk. Ett mycket vanligt uttryck har varit: ja har inte annu väddasbrö att bjuda på, d. v. s. grovt bröd. Till detta slags bröd har man räknat den "sam-
malade råghalkan", limpa av grovt bröd grovt torrat bröd av råg eller annan säd. Yrrenare tid har man t. o. m. kommit till att kalla vettolimpa för wäd-
dasbrö.

Man på brödet efter sidesteg och mjälorter, som de kallas av: se besp. V.
Bröd av ajäst deg: Nu kan mjäl kunde

men ant baka mjukt bröd, men hvar brö-
det tokades.

Tillfällighetsbröd, som bakades vid tillfäl-
len, då man var brölös och inte hade
tid att baka vanliga brödorter: gläka-
ko. På den baka stektes på ett grytlock
eller i en stekpanna. Man rödde smannan mjukt
och villen och salt till en vanlig deg och
gräddade den på en vanligt sätt.

Man på sådant bröd, som gräddades
på glöden eller i askan direkt: äskesbjön.
Man rödde till en degbit, gjorde ett hål i
den varma askan och stack ned degen i
det och barade arka över igen, så fick
degen steka. Det var sällan en sådan fil
steka helt igenom.

Tunnbröd i egentligaste mening, ut-
bakat mycket tunt och av ajst deg:

väddasbröd, könnbröd. Namn på sådant
bröd som tillreds med gratatis: potätsbröd.
Sådant bröd som användes i form av mjun-
na, mer eller mindre tjocka kakor: rögbröd,
röghäcks², kockt bröd, käcks.

Mjuka brödsorter i form av limpor eller
levar: i limpa hade man vanligen bättre
mjöl än i kakan. Och kunde man komma
även siräpp så hade man såden i lim-
pan uti även poncerushul. Väddaslimpa
ej fullt så mycket blandad med bättre
mjöl än den limpan som man bjöd gen-
nas uti firmande på.

Skrypa bakades även av rågmjöl: läjshes
ps.

2. Högtidsbröd.

Namn på brödsorter, som blott bakades
ute användes vid högtider och hälgar:

flägg- ?

3/2. 26.

1/ acc. ?

hädasbröd, sändasbröd, finnt bröd.
grannthödd såde man om brödet om det
 hade gått upp bra och var väl stekt. Namn
 på brödarterna: finmalat bröd, siktbröd,
håttvålsbröd, väpbröd, väpplingbröd, siraps
bröd, sirapsplingbröd.

2/ jfr ovan!

3. 6. 61

4/ Brödet okänt för
 sagsmännan vid
 kontrollunders. i okt.
 och nov. 1953.

La° synnerligen gammalt är inte brödet med
 med vetbröd. I min barndom användes
 det mycket sparsamt. Man kunde köpa
 på ett och annat kilo på° boden och
 leaka av.

Namn på° olika slag av vetbröd: vet-
tskalls, vettsbröd, säppansbröd, skorps,
långe och munda rizzor, krans, lingv.
 julbröd. Varje person skulle ha sin
 julbröd av varje sort. Man leakade en
julbröds av ungefär samma form som
 den a° fig. 19 i frizeliten avbildar.

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrmml

Ja' bakade man kaka och limpa med vör-
ter som knädsrad. Ja' bakades ett slags
surbröd av siktungjöl, i senare tid av
vetenigjöl vetenigjöl, som kallades knävel-
brö.² Nu detta bröd sparade man nägon
kaka till vären.

Yacc.?
3 [best. 6.58]
3 [best. 28. 6. 62]

gulbröd bakades även i form av män-
niska och djur, såsom häringar, gubbar
bockar, oxar o.s.d.

Ett litet bröd man baka lussekakter.

5. Paltbröd.

Beräkning på bröd med blod som
spad. blögpalt³ palt³ paltbrö³. Man an-
vände blod ³ efter ³ kor ³ och ³ svin. Blodet
spaddes ut med litet vatten. ³ Ut ³ ef-
tersom man vispade blodet spädde
man i vatten. Och om blodet ändå var
för tjockt, när det skulle användas, med

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, VrmL

spädde man ytterligare med vatten. Man använde sammat rågnjöl. Bländade spad, mjöran och socker. Man bakade ut ämne till den sism vid förut beskriven beaktning. Man gjorde ett hål i mitten på palten. Namn på degen: pält diq jöst tillsättes och den fick stå och jäsa som vanlig kakedeg. Benämningar på pält: jästräsk, stjip pält, häm pält. Till den ristvinnunda sorten använde man inte jöst. Den bakade man koka i en gryta. helst i spad, i vilket man kokat kätt. el. d. Palten hängdes i likhet med tunnbiölet på spets i taket. När den var genomtorkad, så bar man spettet med palten till vinsthuden för så vitt inte man fördrog att ha den hängande i taket. När palten var färdig åt man den som

/ Skillnad mellan
den tre?

2 p. 69 [dekor.]
to

wankig kaka. och när den hårdnat brukade
 man kaka den i vatten eller mjölk och äta
 den till fläsk.

Berättat av Lotta Andersson, w. Borgvik, f. d.
 1859 i Borgvik.

Borgviks kreds den 22/11 1930.
 Ragnar Nilsson

Svar på Landmålsarkivets frågelista 16.

16. Brödet och dess tillredning.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning

2. Högtidsbröd.

Gulbröd: till julen bakades vanligen en sorts ^{3/4}iffra ovan!
bättre tunnbröd (knävelbrö). Man bakade
de detta som annat tunnbröd, men i stället
från att ta hal med ett hön, så
använde man en figgborst. Hålet gjordes
i mitten på bakan. ^xBrödet bakades an
ragsilt eller hännselt = mjöl som rik-
tats genom en ^xvanlig handsilt. Man
kunde blanda litet vetemjöl i ragsilt.
Men, så att ~~den~~ mjölet eller rättare
sagt bakan blev ljus. Nakorna träd-
des på ett snöre, vilket i varje ända
var försedt med en trästicka (knävelbrö).
Till snöre kunde man använda gamla

Värmland

Borgvik

Jan.?

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

Sölv. Mellan ett "knarrspråk" kunde man placera så° där 10 kakor. Fem kakor stöts åt vardera sidan av möret och så° brändes de upp på° en stång att förka. Man brukade baka fyra eller fem så°danna. På° julafton har man brödet till vist-husboden. Vissa kakor av dessa skulle gämnas till plögararna. Det skulle bli så° lyckelig plögar då°. Man begagnade så°:

1/4 formen sölv
känd?

2/ betydelse?

3/ Skall vara:
öven = oavskilt.
ligt, ofrivilligt
(kompl. i skil. och
nov. 1953) 7.

I. Folkets och folkseleer rörande bröd och baktning.

Om de hölls på° att baka och fingar-
na kommo öven i degen, så° skul-
le det bli dödsfall i släkten. Innan
man hunnit äta upp det brödet.

Om brödet inte ville jäsa så° brukade
man säga: "Jä" ä" som då° skulle vara

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

rent föjört, då stas uts rätt te ma" dän-
na degon, ja vet inte va som ha läm-
na i dänna degon.

'au.?

Man försökte gärna hindra barnen att äta
 deg. Men jag kunde inte talas om var-
 för man var så rädd för att ge dem deg.

Berättat av Latta Andersson, f. 1859 i
 Borgvik.

Borgviksbuch den 22/ 1930.
 R. Nilsson



Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK
 VRML.

Svar på Landsmatsarkivets frågelista 16.

16. Brödet och dess tillredning.

Värmland

Borgvik

IX. De olika brödslagen och dess tillredning.
Julbröd: Man bakade en stor kaka av
 siktat rågmjöl och lade på julbrödet.
 D. v. s. att den gräddades rusa. Då bakades
 en limpa (västlings) och lades på den
 kakan och alla överst i den högen (jul
högen) lade man julöleson. Man la-
 kade fyra bullar. D. v. s. man rullade ut
 degen till en smal rund plinga och rull-
 lade ihop denna till en kulla,  och
 stödde de fyra kullarna intill varandra,
 så att de fästs ihop med varandra i
 lanternorna.  Med detta bröd skul-
 le jänna till våren (maj). Det skulle
 ätas upp den dagen som plögaranna skul-
 le börja. Då sypps en sopp det i dricka

4654

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

och kokade till en slags soppa. Man skul- 1/2 Willem acc.?
 le bli stark och uthållig i sommarens myg-
 na och krävande arbete, om man åt detta.
 Det var brukligt både på hougårdar och
 hos allmoget. Julhögen eller julbröd skul-
 le stå på bordet hela julen ⁺ till Tju-
 gonde dag-Knut.

5. Paltbröd.

Palt bakades av blod efter "nötblakt"
 och "svinblakt". När juren slaktades fick
 alltid någon person prisa på och ta reda
 på blodet. När man kusddo ¹⁾ te grä ¹⁾ de
gon så gjorde man blodet ⁺ litet ⁺ varmt
 genom att man lädde litet av det spad,
 i villut de kokat baelonen "baelmaten"
 och lädde i hrosspa. Härigenom om-
 man ju också, att grästen blev fetare.
 Groot råmjöl användes. Annet än jöst

och salt hade man inte i den degen. När
 degen fått stå ut jäsa ure en smula och ^{3/4} ^{offr} ^{ovan!}
 så fick den jäsa ytterligare ^x till dess att
 man leakade ut galkhödet. Kakan fick
 sedan ligga och jäsa medan man eldade
 ugnen. Man lade galkhödet på e älla f.
 Denna skiva var så lång som en ^x säng
 och drygt en aln bred. I det bräde som ut-
 gjordes "kantens" för ändarna var hundra m-
 taret, så att man kunde bära henne
 lättvindigt. På hukket användes också så-
 dana, så man bar degen till bestugan
 eller bar hödet därifrån.

Bevärat av And. Erikson, Borgvick, f.
 1847 i Borgvick.

Borgvickslands den 22/1930.

R. Erikson.

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16.

16. Brödet och dess tillredning.

IX. Högtidsbröd

gullbröd. Saffransbröd kunde förekomma. Dock har det inte varit mycket använt. Man bakade kaka med russin (rissinkäles). Den bakades av vältsmjöl. Och så bakade de kaka gölebs av vältsmjöl.

Bevittat av Hedda Stenberg, Borgviksbruk.

Borgviksbruk den 27/1930.

R. Nilsson.

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16.

Värmland

16. Brödet och dess tillredning.

Borgvik

IX. De olika brödlagen och deras tillredning.

Jucc. ?

4. Matvärtier som stå på gränsen till bröd.

Väpplor: väpplor. Man rödte av skrä-
mjöl och skummad mjölk. Fattigt folk
fick många gånger nöja sig med vatten
i stället för mjölk. Smeten röddes till i
ett trä eller stenfat. Den skulle vara
tynkare än till vanlig grannkalla. När
man tog upp rispen in röra och
höll den upp över fatet, så skulle
den smeten, som föll in rispen bil-
la en ring i fatet. Så hard skulle
den vara. Väpplorna kallades skrämjss
väpplor. Andra sorters väpplor förekom-
mo inte i forna dagar. Väpplorna
stekte i fyrhantiga järn (väppljärn).

20.27

Landsm. Upps. 2469:4

R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Fgl. 16

Jac.?

25.1

35.19

järnet var mera avlångt än fyrkantigt.
 järnet ställdes på en järnsig, så ka-
 rade man en hoper gläde under så
 att det blev hets. När väpplan var
 stekt på ena ^x sidan, så vändes järnet
 helt om så att hon fick steka på
 andra sidan. Uttryck för att gräddaväff-
 lor: steks² väplos, jörs väplos, sätts^x
på järn^x a^o jörs väplos. Väpplorna fingo
 ofta ^x erätta brödet. Vid tillfällen så det
gätt i sko med brödet eller man inte
 hade tid att baka bröd tog man från
väppljans³. Några kyrkor hade man
 inte ^x i smeten endast salt och socker.
 Munkar. På bergårdarna gjorde de ett
 slags munkar, som de kallade jös-
mögles. Dessa stektes i ett hislitt^x
 järn, så att de blevo som ett ägg^x.

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrm

Småttön bestod av gräddde socker och vet-
 mjöl. 'Jaa.?

Potätmezler. Sådana användes myc-
 ket till fröning. Det var lättvindigt att
 frakta dem med i nisteknifto. Po-
 tatisen kokades arskalade. När de kokats
 och skalats så stötts de sönder med
 en klubb eller och ren man dem på
 en järn. Potätmes blandades sedan sam-
 man med socker, mjöl och vatten. Och
 så bakade man ut det till små runda
 platta kakor som stektes i en van-
 lig stekpanna. De skulle helst steka
 så länge att de voro bruna. Man gräd-
 dade dem på båda sidor.

Pannkakor. Ynnan vetemjålet kom
 till allmän användning var skrämjö-
 let det enda mjöl som användes till

pannkaka. skrämspannkäkes. Smeten
 till denna tillreddes på ^x samma sätt som
 till väffla. Pannkakorna stektes tunna.
 Den vanliga stekpannan användes.

Gläskpannkäkes. Man skar sönder fläsk
 i mycket små bitar, lade det i en pan-
 na o. brunskä på det litet. Så lade
 man dem i en fat eller bunke och häll-
 de avredningen på dem. Den bestod av
 vetemjöl och mjölk. Eller man lät lei-
 karna ligga kvar i pannen och hällde av-
 redningen direkt på dem i pannen. Se-
 dan fick detta steks ihop till pannka-
 ka. Denna pannkakan var nära på så
 tjock som brädda på pannen var hö-
 ga till.

1/2 p. väffla mig
brunskä

2/3 lilla
 neutr. pl. bestämd
 form?
 3) öf. ovan!
 4) öf. ovan!
 5) p. 69.

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK
 VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrm1

① ms pannkaka⁵. När man hade ella³
om m⁴ så brukade man ställa in en

panna med pannkåksmet och grädda. 'Jaa, ? Gurus, ?

Potätmjös pannkåks. Om hötarna kunde
 se man rina potatis, så att man fick
 potatismjöl. No sådant mjöl kunde
 man också göra ömspannkåks?

3 p. 68.

3 p. 56.

Om man slaktade en kalv eller ett min-
 du djur, så det blev så litet blod, så
 man inte ville besvära sig med att
 ställa till pannkåks, så kunde man
 vanligtvis göra pannkåks (även kallad styk
pank) av blodet. Rågmjöl och något litet
 vetemjöl röddes. - blodet till dess att det
 blev en seg deg. Den skulle vara så
 tjock att den höll sig kvar i en
 sked, om man höll henne gra' kurt.
 Man tog en träsked och lade degen i
 grytan med, så det blev ju rätt så
 stora stycken. De fingo ligga i

gröftan till dess att de vore genomskedd^{hullta}.
Då de sedan skulle ätas lades de i en
panna och stektes i flisflätt.

Man stilde på ömspact vilken stek-
tes i bakugnen, ut strjlepact, som ko-
lades i vatten eller spad, i en gröfta.

Berättat av Emma Olsson. Facit f. 1850.

Borgviksbuch den 22/1 1930.

R. Nilsson.

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK

VRML.

Frgl. 16

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16.

16. Brödet och dess tillredning.

Värmland

Borgvik

Δ. Folkets och folkseder rörande bröd och bakning.
 En faster till min mor gjorde alltid
 ett kors över bakugnen, innan hon började
 steka bröd.

Man har hört, att om en kaka vänt sig
 i ugnen eller att det blivit en brätt på
 henne, någon skulle dö i släkten.

Om brödet ville hämnas i ugnen, så
 trodde man att någon hämnades och vil-
 le fördärva brödet på det sättet.

Berättat av Lotta Andersson, W. Borgvik,
 f. 1859 i Borgvik.

Borgviks hemskola den 18/1930.

R. Nilsson.

Landsm. Upps. 2469:4
 R. Nilsson. 1930. BORGVIK
 VRML.

Frgl. 16

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16
16. Brödet och dess tillredning.

I. Fallsten och folkseder rörande bröd och baka-
ning.

Jag kommer ihåg en gammal, som tog en
nål och satte i en kakkbit och hängde
ner i den första diukan, som hon fick
efter det hon kalvat. Hon trädde en tråd
i nålen och satte fast den i kanten på
bytten. Den gick inte frän hem frän än
hon dunkat ut diukan.

Änstre² var farligt att förtära. De
skulle vara giftiga, sade man. Och det
skulle inte vara bra att lasta ut sa-
dana.

Om brödet fäll med övre sidan ned-
åt skulle det bli regn. Så sådes även
om en smörjas fall stups på

Värmland
Borgvik

Jär detta en
dialektform?

I Borgvik väntar
jag mig föllt.

9 p. 38.

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK
VRML.

galnet.

Om man hållit en skaka under armen,
s. v. s. i "armgruppen" och gav ~~hon~~ den åt
hon, så skulle hon följa med snällt.

XI. Talesätt och liknelser.

släp jisten ofter i ugnen.

Om någon var begiven på att äta bröd,
kunde man säga: Den har acet en fäli
läksta. Det heter i ~~de~~ "läkstan".

Bevittat av Per Beuytrem. Sep. 1852.

Borgvikskunta den 22/1 1920.

R. Nilsson.

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK
VRML.

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16.

16. Brödet och dess tillredning.

Småbröd.

På 1870-talet var det ännu litet småbröd bakat i stugorna. Man köpte sådana sorter som tillhandahålls i handelsbodarna och i städerna. När de hade något ärende till staden bestod de köpa med sig hem skorpen, ringar och pepparkakan. Nu sådant man kallar småbröd hem pepparkakorna först i back. Man fick resäppt från bergärdarna, när man tjärnade där. Och när den ene försölet så skulle den andre vilja vara lika god. Och så lärde man varandra. Bäckelser tillreddes ännu inte något allmänt för än från till 1900-talet. Pepparkaka o.d. kunde göras både

Västmanland

Borgvik

Inte resäppt?

långe och väl. En sådant listes in, så¹ att inte barnen komma vall⁴ över det. pläskbrä, pläskhäls. Man lade pläsk mellan två ogräddade kakor och satte dem i ugnen att ställa.

Vad betyder vall?
? int² a kost?

Blåbäskäls. Man lade blåbärs sylt mellan två ogräddade kakor och stekte dem i ugnen.

Det förelöms att man plöckade öbleäs³ och stötte sönder till mos och så¹ lade man rågmjöl i det och spirade det såsom det var.

3) = odon.
4) [Vand!]

Berättat av Carl Lind, Bröckerij f. 1846.
Borgvikskulans den 23/1930.
R. Nilsson.

[Beträffande de sagemon, som anlätades vid kontrollunders. i okt. och nov. 1953 och sommaren 1955]

se upptecknarens svar på fråg. 13 (ALMA 2366:3) / J. Jacobson.
7: 432 ALMA 2357:7
fråg. fråg. 23 ALMA 2366:3

Landsm. Upps. 2469:4
R. Nilsson. 1930. BORGVIK
VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2469:4, R. Nilsson, Vrm

4) Uttrycksättet bekräftat vid kontrollunders. i okt. och nov. 1953; uttal: val (B. J.) J. x