

2518:1

VÄRMLAND

Eskilsäter

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

19/2 1930

Nilsson, Ragnar, 1930

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

41 bl.4:o

2518:1

Exc.för ordreg.maj 1952  
av J.Jacobsson

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrm

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16.

16. Brödet och dess tillredning.

1/2.31

I. Inledande fråga om bakning.

Användningen av ordet "baka" (bäker).

Detta ord brukas i ortens mål endast om tillredning av bröd. Men ordet "baka" kan användas även i sådana fall, där det ej gäller tillredning av något ätbart, ex. söla bäker, bäker så för värmsn, söla bäker på vägga, bakå på en salva på kroppen, bakå på med "grötomslag", bakå tönns när man med het vatten och enis rengör träkärl, bäka på vatten när man "skällar" en gris. När ordet "baka" användes om brödbakning, så åsyftas det hela arbetet med brödets tillredning, utsi: rivit ut knåda degen och forma degstycken till

2  
2  
2

Landsm. Upps. 2518:1

R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER

VRML.

Frgl. 16

brödsimnen som äre grädda. Vårbet be-  
ka användes i sådana fall som "lata  
smeten stå i ugnen och baka". Men tale-  
sättet har inte varit så allmänt. Man  
har använt ordet kokess i samma be-  
tydelse.

Substantiv använda i ortens mål för  
än beteckna arbetet än baka: käkijs<sup>38</sup>,  
bak. Dessa ord användes i ortens mål  
för än beteckna en kvantitet bröd,  
i så fall närmast den kvantitet, som  
bakas på en gång.

Fider för bakning. På hängårdarna  
bakade de två gånger om året, höst och  
vår. Dessa bak kallades störbak. De  
gäldde närmast för än ha bröd till  
"folket": drängar och pojkar. De som  
brade mindre med mjöl, bakade

Landsm. Upps. 2518:1  
R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER  
VRML.  
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

mera orogelbundet. De fingo beata  
 aut efter som de hade njöt till. Men  
 bönderna beukade beata ett större till  
 julen. Detta beak beukade räcka till  
 påsk. När de beakade till julen be-  
 leade de säga, att de beakade hålv-  
åstöv. På hängårdarna beakade de <sup>x</sup> i  
 alla dagar i sträck.

Gemensamma benämningar på de per-  
 soner som beakade: beakcarigor, be-  
akskor. Sådana beakfärder <sup>x</sup> som att kvin-  
 nor reste till annan socken eller an-  
 nat landskap för att beata ha inte  
 förekommit på dessa orter.

Särskilda ypheslagare ha inte fun-  
 nits i socknen. År 1868 eller 1870  
 fanns det en gammal i socknen som  
 brukade beata skorpar och ringar som

hon sålde. Men hon höll bara på<sup>o</sup> två  
eller tre så sämre.

1/2. 5.

## II. Allmänna frågor om brödet.

Om man råkade tappa en bit bröd  
på golvet, så var man alltid beredd att  
taga upp det. Och "Gud nåde" den som  
trampade på en brödbit. Man fick in-  
te bresta ut bröd på baken. Fick man  
se en brödbit ligga på baken, tog  
man upp den. Var den sådan, att den  
kunde ätas, så åt man upp den el-  
jest lade man den i skölbröden.  
En välsejns bröd sade man. <sup>+</sup> Det gick  
<sup>+</sup> heller <sup>+</sup> inte <sup>+</sup> än <sup>+</sup> att värja bröd, d. v. s. att  
lägga det så att <sup>+</sup> underidan kom upp.  
Om så skedde, brände en olycka av  
det ena eller andra slaget.  
Uttryck för begreppet dagligt bröd

Jacc.?

46.4  
56.6  
66.6  
Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

väddasbrö. ~~Guss~~ Gu, si lov, vi har  
 au <sup>x</sup>bröföa för vintson <sup>x</sup> Den rätta hi-  
 ten au <sup>x</sup> kalleu kallades för maktbeton.  
 Då finns into brösmöls<sup>6</sup> i hus. <sup>x</sup> Vi a' all-  
 dels. illa brö. <sup>x</sup> Brä<sup>3</sup>a slut. <sup>x</sup> Bättes brö. <sup>x</sup>  
 läs än rälös. <sup>x</sup> Lma<sup>x</sup> smöls<sup>5</sup>a brö då äg. <sup>x</sup>  
 Uttyck för begreppet levebröd. <sup>x</sup> tänk <sup>x</sup>sett  
 levebrö, ta <sup>x</sup>cänst för brö<sup>11</sup> skull. <sup>x</sup> ta en  
 äns <sup>x</sup>brö, ta <sup>x</sup>brö ur minn <sup>x</sup>pa<sup>o</sup> ngn,  
 ja <sup>x</sup>hunnis into ta <sup>x</sup>brö ur minn <sup>x</sup>pa<sup>o</sup>  
 hunnom <sup>x</sup>ssm <sup>x</sup>hå<sup>3</sup> det<sup>3</sup>

2) Rät? Inte  
 brös?  
 3)? hädd<sup>2</sup>, t<sup>2</sup>

Brödet som hunnubeständdel i födan  
 med sovel som tillsats (ät brö te!)

Benämning pa<sup>o</sup> att äta bröd utan  
 sovel: möls<sup>o</sup> brö

Det <sup>pa<sup>x</sup>äiti tid</sup> fanns en gammal guleke bränta pa<sup>o</sup>  
 klöven som brukade kalla mjukt bröd  
 för köffst<sup>x</sup>brö. Det mjuka brödet

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER

VRML.

Frgl. 16

lästes ned i läden för i tiden, så att  
inte barmen skulle komma åt att äta  
upp det.

1) Inte färdig  
tydligt.  
2) är ett sk  
(inte b) och ä?  
år o. 7 + 14'

Allmänt namn på allt som är bakat till  
bröd (bakbrö). En lita bröd: en bits.  
En bröds<sup>x</sup>mula: e smöls<sup>3</sup>, brösmöls<sup>4</sup>. Namn  
på ett stort stycke bröd: ett stort  
bröstölles, e bröplaks, röfts, ett  
käksröfts. Benämning på en bröd.  
skiva: sivs, e brösvs. Sista ski-  
van kallades snutt<sup>1</sup>, stomp. Benäm-  
ning på en brödkant: skälms<sup>2</sup>, kant.  
Benämning på en brödkalk: skälks<sup>2</sup>,  
skälms<sup>2</sup>. Med en bröknalls<sup>x</sup> menas en  
hård brödkant.

3, 6.5  
4, 6.5

Brödets egenskaper. Nybakat bröd:  
fästet brö. Bröd, som skall torlas, men  
ännu är mjukt nog för att kunna

Landsm. Upps. 2518:1  
R. Nilsson. 1930. ESKILS/TFER  
VRML.  
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

Wad kiter: en gammel koster  
en gammel koring

5.24 böjas: sekt<sup>5</sup>, suejs. Namn på gammalt  
9.28 bröd: gammelt<sup>11</sup> brö, mäskor<sup>5</sup> brö.

9.28 Brödet är dëgit, klöddrit, kladdit, gamla människor  
6. kläpsit, släpsit, plänt<sup>8</sup>, rijit, stör<sup>5</sup> [Wänd!]  
[Wänd!] rijit, det är stärannor<sup>6</sup>: brödet.

Forbat bröd är hat, knälit<sup>7</sup>, sät, möt. för ordet  
Uttvck för att forbat bröd mjultnat: stälbrämmer obkent?

6. slags järn sä, slags sä tälaka<sup>3</sup>. Mög-  
ligt bröd: mägglit. Man ansåg att man 3/acc. ?  
skulle bli stark av möglat bröd. De gam-  
la brukade säga: en vraka ints di mugg-  
ns bråkaka.

Det ythe av en mjult bröd kallades  
skörps, el. skalle, det iure dä mjules.  
& hulls var rund till formen och  
tjoek. Kunde vara vid som en te-  
kopp. & limgo var lång och tjoek.  
& kako var en halv tum tjoek och 4/8 s. 6 r. 13!

Landsm. Upps. 2518:1  
R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER

VRML.  
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml





vid som en tallrik. Kisra var runda  
och ihöppflättade.

III. Bakugnen och bakredskapet.

På herrgården Rosenberg hade de sär-  
skild bakstuga, bruggstuga. Denna stu-  
ga användes även till<sup>2</sup> byggd och tvätt.

går u långt?

Men det fanns sedan gammalt även bak-  
ugn i köket på Rosenberg. De som ha-  
de köket hade bakugnen där eljest ha-  
de man den i stugan. Men när ta-  
lade om att det i hennes beaktning  
fanns ett par ställen i Millesviks  
socken. Där ugnen gick utaför stugan.  
Bakugnen var itaför vägg sade  
hon. Men de stod inne i stugan  
och gräddade. Som tyckte att detta var  
en egenomlig tillställning.

Bakugnen mures så högt att den

som gräddade kunde stå rak och grädda. Med störrom menade man bakugnens. Sedan man fick fyrsprisarna började man grädda brödet i dem. Om man skulle läsa ett större bak så gjorde man eld i störromen.

Berättningar på bakugnens delar. Bakugnens katten: bott, bakomskott. Sedan man murat in störsten till grund, så jämnade man med benäp-  
pösten (små stenar som hämtades från sjön). Detta lager lade man så jämt som möjligt. Övanpå detta stenslager lade man en flo med väl brända tegelstenar. I förra tiden voro sådana bakugnshattar ganska allmänna. De som voro mera ekonomiskt försig-  
bonna skaffade sig "högarnas sten"

till bott. Sa° fanns nog en och annan  
täljstensbotten. Sådau sten fraktade  
 man hit<sup>x</sup> från Kinnhulle. Pa° dessa stek-  
 ter hade man inte sluttande bottnar  
 i kelegnarna - inte heller någon mur-  
 rad bank, varpa° man eldade, under  
 det brödet låg man i ugnen för  
 gräddning. Ugarna voro alldeles jäm-  
 na. Den sluttade inte åt någon sida.  
 Redan i min barndom började man  
 använda fristående behållar. Men da°  
 pa° den tiden var det blott undantags-  
 fall. Sådanna köptes från beuker där-  
 uppe i Wämland. Jag vill minnas  
 att man fraktade dem från Kristine-  
 hemm. - Först eldade man pa° hällen,  
 sa° att hon blev varm, sedan kara-  
 des glöderna under hällen, sa° att

} ifr. och ifr.  
 s. 9 r. 8.

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER  
 VRML.  
 Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1. R. Nilsson, Vrml

1) Hur heter ordet i obestämd form?

hon hålls varm underifrån

Balsugneus valv kallades höl<sup>15</sup>, et. höl<sup>5</sup><sub>2</sub>

ugnen, sönnor öpp i höl<sup>5</sup> = gammalt ord. sjacc.?

Om ugnsoppningen hade infattning av järn, så kallades denna för böggjån.

3) Är vokalen för 8 lång?

Särskilt namn givades den stora balsugns-

9) p. 12

öppningen: ömhöl glugg. - Ett litet rör <sup>5</sup>[ömd!]

gick upp från mitten av valvet och fört <sup>6</sup>[ömd!]

satte längs efter valvet, så att röken

kom ut ovanför bäggjället i rökfång-

st för spisen. Detta rör kallades öms-

rör. Rökfånget kallades ömkäpp.

Den stora ugnsoppningen tilltäcktes

med ett bräde (ömsstäpps).

Täcktes te<sup>2</sup> ömsen, käpps jämn, stägs

jämn, stägs te. Den mindre öpp-

ningen bekläcktes tilltäckas med en

sten (rösten<sup>3</sup>, lysten<sup>3</sup>). Denna användes

2.  
(efterfr.)  
2.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

Landsm. Upps. 2518:1  
R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER  
VRML.  
Frgl. 16

5 [Vid kontrollunders. i nov. 1953 bekräftades bruket av ordet <sup>x</sup>höl, n. best. sg. = själva  
valvet i bekugnen. Man sade om bekugnen t. ex., att den var hög (låg) =  
höl. Best. sg. obekant. (And. E., Anna E.)].

6 [Ordet obekant för sepsmännen vid kontrollunders. i nov. 1953. En av dem utträdde,  
om upptecknaren avsåg röksl<sup>en</sup> (P.E.)].

även för att reglera draget under eld-  
 ningen. Om man täppts te<sup>2</sup> den stenen,  
 så stektes brödet bättre på översidan.  
 Om bakugnen fanns i höket  
 så brukade ju själva spisen vara  
 framför den, eljest fanns en liten  
 "förgärd", som man kallade öms-  
gruva. Där brukade man lägga brödsitt-  
 ningarna. Då de gräddats. I r. s. under  
 tiden medan man plöjde in en ny  
 sätning.

1acc.?  
 2s. 11.  
 3 [Hand!]

Grön användes helst till kalved. Den  
 räknade man på att ha brunn höst  
 Den veden (ömsäll)<sup>3</sup> brögs viss på  
 så lång som ugnen. Stodles ved  
 ugnsens längd fick den ju inte vara.  
 Veden skulle vara timbigen grovbliven  
 och torr, framför allt tor- annas.

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2518:1. R. Nilsson, Vrml

3) Vid kontrollunders. i nov. 1953 meddelade And. E. och Anna E.: ömsä<sup>x</sup>la, f. best. sg.  
koll. = grov, stor ved att elda upp bakugn med. Ex. bier i<sup>x</sup>n ömsä<sup>x</sup>la [best. sg.],  
inf. och imp. - Ett restra av dylik ved kallades: et ömsä<sup>x</sup>elstra. ]



Jacc. ?

ble into caryra gwe

? b.  
steofr.

Eldningen <sup>x</sup> fört <sup>x</sup> lade man ett trä tvärt  
 övers ugnen (tvärträ<sup>2</sup>, tvätra<sup>2</sup>, tvärföstra<sup>2</sup>),  
 sedan lades veden <sup>x</sup> längs <sup>x</sup> efter <sup>x</sup> i ug-  
 nen. Läggs ven på tvära, lägs aktse.  
 Om lägorna <sup>x</sup> slog ut <sup>x</sup> ur ugns <sup>x</sup> öppning-  
 en, sade man att lögrn, lögra slog <sup>x</sup>  
fram.

2. (Med kontrollunders.  
 i nov. 1953 meddelas  
 det uttalade tvärrä-  
 (samtliga sagor:).]

Vägon särskild brändsten förelenn inte,  
 med vilken man barade bränderna övers  
 botten, så att han skulle bli jämn-  
 varm, utan man använde räka till  
 detta ändamål. Benämning <sup>x</sup> på att lå-  
 ta kolen ligga en stund på detta sätt  
 med lucka och drag-öppning stängda,  
 innan de rökades ut. Slo it it 2  
Öron. Rar ut kola med öms räka.  
Den ber od av en brä slapp med en

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER

VRML.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

stör som skraft.

Bakugnen sopades med önsöpa, ömsöpa. Den bestod av en stör till skraft. I nedre ändan av stören fanns en järnring i vilken man stack tallris. Riset ställdes höjdes baköver efter skraftet på sopan. Där fanns ännu en järnring vilken man trädde över riset så att det blev sittande fast vid skraftet (ömsöpa söpa). Man höjade att söpa in i ändan på ugnen och sopade ut askan, brändema och vännen sopades till lyshöns.

Temperaturen provades på det sättet att man satte in en kaka som prov. Om hon brändes fick han stä a svans a. Den första kakan brukade ju regel bli för bräsket. Om man ville

2

Landsm. Upps. 2518:1  
R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

medbringa en frö hög värme i ugnen  
 kastade man in en näve salt, eller  
 och loypade man söpa i vatten och  
 sopade omkring på ugnsbotten med  
 den. Båda sätten förklarade. Benämi-  
 ning på det att låta en frö starkt  
 upphettad ugn svalna till en frö gräd-  
 ning lämplig temperatur (övern på  
 ka. så jämn, suans a°, ryks a°). Ut-  
 tryck frö att ugnen var jämnvarm: jäm-  
 varm, stekts jämt. När ugnen brän-  
 de bakom, sade man, att han var bränn-  
 het, eller när han stekte frö myg-  
 het över. Övernvarm = lika med  
 lysm<sup>2</sup>, innervarm = bottenens  
 värme. Man brukade elda i vänstra  
 främre hörnet av baken ugnen frö att på  
 stufved stillande övervarm (läggs på)

Jac.?  
 9 p. 16  
 3 s. 28.

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER  
 VRML.  
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrm1

lysen<sup>1</sup>) Om det blev för varmt på den  
 sidan som lysen var så att kalorna  
 brändes på den sidan, brukade man  
 överföra lysen till motsatta hörn.  
 Man eldade med småluggen <sup>el.</sup> gräs- eller  
 tallved. Björkveden ville gärna ge för  
 stark värme från sig. Tor tallved  
 var bäst. Jag minns endast en stu-  
 ga, där kalorna salnades och det var  
 den första "fyrstugan" på Gunnars-  
 holmen. De som bodde där fringofa-  
 ra till Espholmen för att baka och gräd-  
 la. I långa stugor, som bestod av ett  
 rum på vardera ändan kunde sak-  
 na kalorna i det ena rummet. På fika  
 den familjen grädda hos grannefallret.  
 I nödfall kunde man grädda bröd i en  
 stelpanna eller vad som helst (glöps<sup>2</sup>).

s. 15.  
 9.6.17

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER

VRML.

Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

Det fanns en gammal (Ynga prä° kunnass-  
 holmen) som brukade ställa en stek<sup>3</sup>. 2. 16  
 panna prä° en triefötig över el-  
 den, varefter hon <sup>x</sup>lade kakan  
 i pannan till gräddning. Sedan  
 karade hon sälligt med gödes  
 under pannan, lade ett lock et.d.  
 ovanpå pannan och lade glödes prä°  
 det, för att kakan även skulle ste-  
 ka prä° övre sidan. Hon stekte prä°  
 sin tid mycket bröd prä° det vi-  
 set. Bunnar kunde de använda  
 smärta gjutna järntackor med en smal  
 kant efter sidan. Man brukade använda  
 en dylik. Gemensamt namn för bröd  
 som gräddades prä° det ena eller andra  
 av de här nämnda sätten: glöps-  
bröd, glöpskaks, glöps<sup>1</sup>.

Bakträgen bakströg, lä lells, stors  
bakströgst. Sådana hade man av olika  
storlekar. De största voro ena riktiga  
äbäs. De voro merendels förfärdigade  
ur en stock. Man gröpade ur en grov  
lubb. Kallades även för dögströg.

Mindre lätthanterliga mjälkärl som  
man hade i stugan, voro tillvärka-  
de av ihåliga trädstammar (mjölhöl  
kor). Av sådana hade man många  
storlekar. Den ihåliga granstammen  
avsågades i lagom längd, putsades  
utvändigt och invändigt. Sedan försåg  
man den ena ändan med en bott.  
När degen ställdes att jäsa bredde  
man ett lakan (läckläckan) över  
den.

Yärkstygg för brödetts bröddämnets införande

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

Landsm. Upps. 2518:1  
R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER

VRML.

Fgl. 16

i ugnen. Här till hade man en lång-  
skaptad flat fjöl eller brödjade (brö  
fjöl, bröspä. För det mesta hade man  
lylke av trä i stugorna. Men en och an-  
nan hade av järn. Gemensamt namn  
på alla de värttyg som komms till  
användning vid gräddningen av brö-  
det: brödoniz.

Yae?  
Här  
brösa

Wärltyg vanned man raggade eller  
pi skade brödet: prek, nagg, käppläk,  
kriskevels.

IV. Olika slag varav brödet bereddes.

Följande sädeslag begagnades, havre,  
råg, korn och vete. När man sak-  
nat fullt upp med ädelt mjöl eller  
än det tunntrudet, missvärt hos  
man kallat klännbrö. Namn på de  
säd, som användes till brödet: brösa.

Landsm. Upps. 2518:1  
R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

I min barndom var en bit råghöd många  
 gånger i lika stort värde som om man <sup>1 s. 21</sup>  
 får ett stycke sockerka-ka nu. Och bar-  
 nen sätte lika stort värde på en bit  
 råghöd som de i senare tid sätte värde  
 på att få en karamell. Men tog av  
 det man skulle ha till betesför åt oxen <sup>diel?</sup>  
 eller hästen, så tog man av för utsä-  
 de, vilket man mätte väl, sedan la-  
 de man av särskilt till en kvarnresa  
 om varen. Men först och främst dela-  
 de man av utsädet, såreptes delade  
 rum upp de övriga posterna.  
 När man malade gryn blev det s. k. sär  
säger, dessa malde man och blandade  
något säsakligt i det; hiödet beal-  
 lades såbrä.  
 Namn på hiöd av ren säd: stiu hiö



i motsats till bröd som bakats av  
slömjöl (släbrö). När man mal sam-  
 man <sup>x</sup>skalet <sup>x</sup>gär hämnan tillsammans med  
 hämnan, så kallades mjölet sammalat  
risgrynmjöl. Skräkaka bakades av skrä-  
mjöl. Till julbaket hemsiltade man mjö-  
 let, varn man skulle baka bröd. Det  
 kallades siktornjöl, siktokaka, sikto-  
brö. De vid <sup>x</sup>siktningen <sup>x</sup>frånskilda <sup>x</sup>be-  
 ständ delarna kli, sär<sup>3</sup>. Kliet användes  
 att slå ihop <sup>x</sup>med <sup>x</sup>det sammalade mjö-  
 let.

Kryddor, som användes vid bakningen:  
salt och lösmjöl, fänsbål. Andra  
<sup>x</sup>smaktillsatser: vät, vätra, blåbär. Övri-  
 ga ämnen som <sup>x</sup>man <sup>x</sup>använde för ut-  
 dugning och som surrogat vid till-  
 redning av bröd inom orten: potatis,

Jär ämben  
 -ar korrekt?

Joc.?  
 3.6.20

benmjöl, halva, syrgäs, tallskumt, gäs-  
havre.

94-95

V. Deg och jäsnings.

Deg<sup>2</sup> sådant man bakar av, smet användes  
att göra pannkakor och råfflor av; röre om  
man vispat till i ett fat och slagit i en  
soypa = avredning (ärör). En del ha  
kokat ärörvällig, d. v. s. att man har vis-  
pat mjöl i vatten eller i mjölk och hållt  
i den kokande grytan - i stället för att  
vispa mjölet direkt i grytan. Deg:

Ja?

degr ner. degrklump, degrst, degrbets, deg-  
klump.

Har aldrig hört tala om att man ätit deg  
i stället för bröd, men väl ha brenn ä-  
tit deg.

Uttryck för att sätta degen: keru de-  
gen, sätts degen, Man kunde gå upp

Landsm. Upps. 2518:1  
R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, VrmI



bearbetning kunde man använda finare  
 mjöl om man hade sådant till hand Ja.?  
 (vi spps<sup>3</sup> degen må veta<sup>2</sup> mjöl). Uttryck  
 för att degen är för litet arbetad (seg<sup>4</sup> ? kort eller långt  
blimpi). Uttryck för att mjölet sväl- e?  
 ler (tristnor). Uttryck för att degen 31.23  
 är stadig: lägsm, nog, bra. Att den 46.7  
 på grund av mjölets beskaffenhet  
 inte bli stadig: degen blättnor.

Uttryck för att degen jäser:

De gen är jäst, jäson.

Bryggjäst, drickesjäst, När de hade bygg-  
ga dricka så tog de den jätten som blev  
 då. När de hade jätten i drickan, så gjor-  
 de till en höjtans.

För än från på 1890-talet hade man  
 inte näst förtroende för prässjäs-  
ten. Men vid den tiden började man

Landsm. Upps. 2518:1

R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER

VRML.

Frgl. 16

använda den mera allmänt.

XI. Bröddämnets behandling före gräddningen. Junc.?

Gemensamt namn för arbetet med 2/8. 23.  
att göra den färdiga degen till kakor: 3/8. 22.  
kaka ut, kavls ut. uttryck för att ar-  
beta <sup>x</sup> upp degen <sup>x</sup> på bordet: vi öpp<sup>2</sup> de!  
gon, vi sm de<sup>3</sup> gon.

Kaka ut de<sup>3</sup> gon = kaka den till kakor,  
limpa el. d. När man lagt upp degstycke-  
ket på bordet, så rullades det ut  
i en lång rulle, vilken man sedan de-  
lade upp i bitar, lagom stora till  
kakor. Dessa kallades äune, kakäm-  
ns, bröämnns. Andra uttryck för den-  
na del av arbetet: ta te de<sup>3</sup> gon, de<sup>3</sup>-  
ra<sup>3</sup>.

Kakoran maggades endast på en sida.

Landsm. Upps. 2518:1  
R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER

VRML.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrml

VII. Gräddningen.

Ordet "utbakning" användes inte som gräddningen.

Provgräddning av bullar. Namn på sådana bullar eller kakor, som man gräddade före det övriga brödet, innan ugnen ännu var renskad och sopad: fröstaka.

b. ke, läpskakor, grövkakor.

Man sätte in så många kakor i ugnen på en gång, som lämpligen rymdes i ugnen. Det kallades en sättning f.

Limponna bakade man föra in i ugnen på en smal spade, något bredare än limpan. Man gräddade (stekte) flera på en gång. Dessa stektes sist av allt bröd. Då stängdes ugnshälen igen och limponna fingo stå till dess de

vors stekta. Man provade det med en  
 träpinne, vanligen en visplevist. Kvisten  
 stacks in i limpan. Om kvisten blev  
 fullständig eller degig, så var det bevis på  
 att de måste stå kvar i ugnen. Allra  
 sist torrlade man skrypan. Man lade  
 de plöcka dem på en plåt och sätta  
 in dem i ugnen, där de fingo stå över  
 natten - ifall det blev så rent på kvist-  
 len, innan man lade ut avslutade  
 gräddningen - vilket ofta händer - om  
 man gräddade tunnkiöd. Skrypana sku-  
 ros i aulånga bitar eller och skars man  
 isär små smulor i mitten och  
 torrlade halvorna.

Uttryck för det att brödet jäste bra  
 upp under gräddningen. Brödet jä-  
sor öpp, går öpp bra. Man på sådant

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrm

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER  
 VRML.  
 Frgl. 16

som först ges upp sig i ugnen, men  
 sedan sjunker ned igen: läpsbröd. 3/15  
 Brödet stekt för fast. Lågsteke brö- 3/17  
 det. Benämning på det ä brödet 3/17  
 bli afullständigt gräddat: läpsit, det  
 bli stärarns<sup>2</sup> i brödet, jäsran i brö-  
 det, skräkklit. Om bränt bröd var myg-  
 lert bränt, sade man ä det var knä-  
 tit<sup>3</sup>, stenbränt. Namn på en stygulila  
 eller en vede på brödet, som uppstår  
 under gräddningen: brätt, m. Uttryck  
 för ä brödet under gräddningen bli-  
 vit bränt (svett, bränt, brinnbränt).  
 Barnen brukade pa små bräner (bräk-  
 bräner). Man brukade även skicka  
smälkbräner till grannarna. Man ut-  
 valde da alltid av de bäst grädda-  
 de bränerna. Pa brukade man alltid



betala länsbrö så snart man hade  
bakt. Det hände ofta att man vid  
behov lämnade bröd i gummstugorna den  
tiden. Och sådant var man alltid noggrann  
med att betala - kanske med en eller  
två leaker på köps

'aa.?

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Brödet lades vanligen på en soppa eller  
säng, så lade man ett lakan över det.  
Det fick ta i gän så svans ryks.  
Limpona baktades med vatten.

2) diabetis  
formen?

Brödets torkning. Hälbrödet torkades  
på spett. Dessa spett hängde i häng-  
garn under taket. Hakorna täddes på  
spettet den ena efter den andra. När de  
voro torra bar man spettet med ha-  
korna till vishusbodens. Namn på  
stängerna: bröspett, stäng<sup>3)</sup>. Gallet var

3) stäng?

frukt i bröd.

Brödets förvaring. Det hårda brödet brukade man låta hänga leuar på spjellen. Det mjuka brödet lades i kistor eller i träg.

Berättat av Sofia Svensson, Vingån, född den 18/4 1867 i Eskilsäter.

Eskilsäter den 20/2 1930.

Ragnar Nilsson

X. Folkstro och folkseder rörande bröd och bakning.

God tvörsta den som kom in i en stuga, när de bakade bröd. Man blev alldeles särskilt förgad, om den främmande tittade in i ugnen. Man påstod, att det blev otur med brödet då.

När tärngra läka<sup>3</sup> vaddi gäns, ä när di läka vaddi glä<sup>1</sup>. Så vaddä i störva. Ömsön ä föjöd, dä ä föjoff. Om inte vedden ville brinna i ugnen, så var man genast färdig att skylla detta på något säty. När de hade upphört att grädda i ugnen, så karade de lysglöra över hela ugnen. Varför man egentligen gjorde detta, vet jag inte, men det var många människor som visade angelägna att göra så.

J glä<sup>1</sup> ?

J ac. ?

3.5.1

skstes av folkdiktning, vari brödet be-  
röres. Följande visa ha sjungits mye-  
ket på denna ort:

"En visa jag nu sjunga vill  
om ett förfärligt under.  
Du detta läs, märk noga till  
och minn det alla stunder.  
I Prommen, det väna land  
i Sibay by, vid Pene strand  
skall saken vara händer.

En fattig brude bodde där  
och barn han hade många,  
som gjorde honom stort besvär.  
Om bröd han nödgas gånga.  
Den äldsta dottern avsked av sin far  
samt mor, och systron avsked tar  
och ger sig bort att tjäna.

Dock kunde hon ej styra sig,  
 Sen hon sig själu fick råda,  
 men resa oförsiktigt  
 i kerops- och själaväda.  
 Ty all den lön hon kunde få  
 till flärd och ståt den skulle gå  
 och till högfärdig leumad.

Husbonden sade: Piga kär,  
 låt sådant högmåd falla!  
 Vad skall man dig väl kalla?  
 Bli något äres av din lön  
 så gör din far! Det är min lön,  
 han tigger ju sin föda.

Har fattas en  
 rad

Hon svarte: jag är ung och skön,  
 mig granna beläder felar.  
 Hur skall förstå min lilla lön,

om jag med far min delar:  
 Som andra vill jag klädder gå,  
 min far jag <sup>tar</sup> rej något från,  
 när själu jag det förtjänar.

En tid därefter hände sig  
 att fadern hennes dödde.  
 Och modern, som sig orkkelig,  
 på käpp och krycka stödde,  
 bad dottern, som var tämligt ~~lite~~ rik  
 till graven hjälpa faderns lik  
 som kunnlig plikt befaller.

Hon hade under fjortio år  
 sig mycket gatt förvärvat  
 om hon med högmodsynden svar  
 Guds gåvor ej fördärvat.  
 Hon sade: Det går mig ej an.

Begräven, hur i vill vil bea,  
men jag mitt mynt ej skingras

Jag bör på värsta marknadsdag  
mig nya blädder köpa.

Ej gagnas det mig då, ännu jag  
därstills om län skall löpa.

Huru jag går blädder, var man en  
stor sak, vad grav man gubben ges,  
ej någon där om sköter!"

Då hennes fru slår hårdhet säg,  
hon mera ädelt tänkte.

Hon var barnhärtig i sin lägg.

Hon mat och pengar skänkte.

Så ännu den arna kvinnan då

hugsvalad gervast kunde gå

sin döde ännu begrava.

När hon ett stycke hade gått  
 och harnses bröd hon leuit,  
 sin frus kärnhärtighet försmätt }  
 på modren häftigt surit, }  
 kom hon det vägen oren var  
 märks till vad medel hon då tar  
 att röda "skoren" sprara (\* = skinna).

När folk till kyrkan skulle gå,  
 en sälsam syn de undra på  
 att detta under skada-----

Fortsättningen på denna historia  
 var, att när flickan kom fram till  
 ett gungfly och icke såg någon möjlig-  
 het att komma törsködd över, lade hon  
 ut brödkalornera framför sig på gung-  
 flyet och trampade på dem. Sen

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER

VRML.

Fgl. 16



villc inte smutsa med sina granna skor. Men när hon kom ut mitt på gungflyet, så började hon sjunka. Det fanns kommo vägen fram för att gå till kyrkan, så försökte de hjälpa upp henne, men de förmådde inte. Hon sjönk <sup>1/2 g.?</sup> ut djupare ned i gytjen. Prästen kom, men inte heller han förmådde något. Hon sjönk och förblev i gungflyet.

### XI. Talesätt och liknelser.

Salt i bröd ger kinden röd. Man brukade njuka upp hårt bröd i vatten, varefter man strödde fint salt på brödet. Det gällde som smörgås. - Dä ha inte leta nsa brönö pån. Det synes att det inte ha vssr nsa brönö. Star brönö. Man har e relet brölevan. Dä bligor i kakestan. Dä rivor i kakestan.

Du får ligga te nästs mönstring, sa  
 knäl om hävverkäka. Fälls att han  
 på tä" daj, män int's för på behö-  
 vor daj. Du får fälls följs, sa tiggren  
 om blannbrö. Daj jr på äddels av-  
 se, sa tiggren om hävverkäka, när  
 han mönstra påsson. Då beäker i  
 i brö, sa tiggren, när han läsa på  
 påsson. (i målet gäller tiggaren på på-  
 sen en sexuell handling). Käker söker  
 mäker (avser det s.k. "knarvelbrödet").

W  
 'jacc ?  
 d  
 W

Berättat av Sofia Svensson, ringin f.  
 i Eskilsäter.

Eskilsäter febr. 1930.  
 A. Nilsson.

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÄTER  
 VRML.  
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2518:1, R. Nilsson, Vrm

Svar på Lundmålarkivets frågelista 16.

16. Brödets och dess tillredning.

Värmland

Esksäter

5. Paltbröd.

Benämning på bröd med blod som späd: palt, paltbröd. Man använde blodet efter <sup>x</sup> större <sup>x</sup> djur. Det var mycket vanligt att man spädde upp blodet med vatten, dels för att dryga ut det och dels för att få spadet tunnare. Skede man något slags lättspäd till förfogande så använde man med förkärlek sådant. Namn på degen: paltdeg. Man satte till jäst. Samma förparingsrätt vid utbakning vid utbakning och gräddning som vid vanlig bakning. Men torrade palten på speltstrå efter det man gräddat palten äts den som vanligt bröd. Nu

blod tillredde man ävens piättat. Men  
 röde rågnjil i blodet till en <sup>+</sup>deg, var-  
 efter man kokade smår deg stycken  
 i en gryta med vatten eller spad. Man  
 släppte degen i grytan med en sked.  
 Dessa klövos och stektes i en pann  
 och ätos till pläsk.

Berättat av Lapi Lönnson.

R. Nilsson

igenus ?

Svar på Landmålsarkivets frågelista 6.  
16. Brödet och dess tillredning.

Värmland  
Eskestads

Stundades barnen brukade "steka" bröd.  
 När man bakade ut tunnbrödskeator brukade <sup>man</sup> göra en ka på mitten av brakan med ett brön. Barnen brukade passa på att ta den degen (bröla) och steka till bröd åt sig själva. De kastade dessa degbitar i spisen - mot den vägg som var hetast. Där de fastnade och ramlade ned först då de var stekta. De hade mycket sjä med att passa på att dessa keator så att de inte brann upp i elden.

Beviljat av Ant.-Petter Lönnson.

R. Nilsson.

Betr. de sagsmän, som anlätades vid kontrollunders. i nov. 1953, se upptecknarens svar på fråg. 6 (ALLMA 2293:4). [Vänd!]

Landsm. Upps. 2518:1  
 R. Nilsson. 1930. ESKILSÅTER

VRML.

Frgl. 16

Vid kontrollunders. sommaren 1955 antitade meddelare redovisas  
i acc. 2248:2 (svar på fråg. 18). / J. Jacobson.