

3265:23

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Värmland

Gillberga sn

26/6 1931

Nilsson, R. 1931.

Svar på ULMA:s frågel. 16  
Brödet och dess tillredning.

13 bl. 4<sup>o</sup>

3265:23

\* Exc. för ordreg. maj 1952/53

1.

Landskap: Västmanland  
Loken: Gillberga

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16.

Brödet och dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Användningen av ordet "baka" (bäkes). Ordet brukas i ortens mål endast om tillredning av bröd. Ordets användning där <sup>3/11</sup>

hängt o.?

det ej gälles tillredning av något ätbart: köla baka ihöp så, mjöls<sup>3</sup> ha baka ihöp så, lör ha baka ihöp så må sann, söla bäkes, bäkes så ve ett, bäkes rygg on, bäkes så i söla, bäkes tunnor, när man med hett vatten och suris rengr träkärl, bäkes på må grät, bäkes på med varmt vatten

Landsmålsarkivet Uppsala 3265:23

R. Nilsson, 1931. GILLBERGA

VRML.

Frgl. 16

2/2?

2. baka in<sup>n</sup> = grida in.

När ordet "baka" användes om bröd-  
bakning, så åryftar det hela arbetet  
med brödets tillagning, antas såväl  
att knåda degen och forma degsty-  
cken till brödamnen som att grädda  
dem. Limpan kan stå i ugnen a° lä-  
ka.

Substantiv användas i artens mål för  
att beteckna arbetet att baka: bakiz,  
bakjors, bak. Beteckning på en viss  
kvantitet: bak n.

Man bakade störbak två och tre  
gånger om året. Baks te julä jö-  
rs julbak, baks sömmarbrö. Vid  
dessa störbak brukade man baka  
tunt hårt bröd.

Benämning på den dag man bakade.

3

läkda, på veckan: läkvecker.

Benämningarna läk på de  
personer som läk: läk, lä-  
g.

H. Männan frågar om brödet.

uttryck för begreppet dagligt bröd:  
Gusl att vi har bröda för vin-

vinnton?

sm. Bröda bröda är rälös. Små  
smölor ä älsä brö; en stka int  
för där Gusl.

uttryck för begreppet levebröd:

Än set brö, la brö ur mün  
på nä.

Männan namn på ett sm är  
bak till bröd: bak.

en bit bröd: en brö. En

bröds: c brösmö. Benäm-

ning på ett stort stycke bröd:

st ö

Landsmålsarkivet Uppsala 3265:23  
R. Nilsson, 1931. GILLBERGA  
VRML.  
Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 3265:23  
R. Nilsson, 1931. GILLBERGA  
VRML.

4  
Sept. 20.  
Tidigare  
p.

bröfläk, bröstökles, käpfs, cärfliz,  
brödkant: brökant, en bröskälla  
eller bröknälla menas en mycket  
hård och något segare brödbit.

1) ällor ö?

Brödets egenskaper.  
Mykaleat brö: mjstekt, mjlakat

Färskt bröd: mjlakat, faslet

2) fasst?

Bröd, som skall torkas, men ännu  
är mjulet nog för att kunna böjas.

sekt, svigt, seglent

3) seglent?

Brödet är pipit, störpipit, tätt,

dégit, kladdit, öppflögs, gä-

sit, bläsit, brölet. Torkat bröd

är vasst, knäggilt, knätkit,

hat, mät, sekt, knäppit,

uttyes för att torkat bröd mjukt

nat: slags järn så. Skägligt

bröd: mäggilt. Det ansågs som

Landsmålsarkivet, Uppsala 3265:23  
R. Nilsson, 1931. GILLBERGA  
VRML.

5

nyttigt att äta sådant bröd. Men  
skulle bli frisk och stark av det.

Beräkning på det yttre och inre  
av ett sådant bröd: skall, skiv-  
ps, inbränn, dä in.

Bakugnen och bakredskapen.

Man bakade inre i stugan. På  
herrgårdarna hade de s. h. byggn-  
lms. Där bakade de också kaka.

Beräkning på bakugnens delar:  
ömskäll, lysvrå, lyskäst.

Bakreden (bakene). Man använde  
torr granved att elda ugnen med  
(ömskäll). Den blövs i halvor och  
ändå in mindre något bortare än  
bakugnen. Den med rum eldade  
med under bakningen kallades

Jacc.?

2. Kompl. 1955:

ömskäll, f. boll.

= torr granved att  
elld upp bakugnen -  
häll med före bak-  
ning. (A.A.)

Landmålsarkivet Uppsala 3265:23  
R. Nilsson. 1931. GILLBERGA  
VRML.

Frgl. 16

6. ljus, lys el. småne. Den löggs kort. 1/15.8.  
Den bestod av trå eller ljus.

Eldningen.

Veden lades på tvärta, så gjordes man  
eld med mindre ved. Man använde  
en käpp (brännstöv, ömskäpp) att  
röra om de glödande kolen med,  
sedan brasan brunnit ut. Man  
slog ut kolen över hela bottnen,  
så att den skulle bli jämn  
varm. Uttryck för att låta kolen  
ligga en stund på detta sätt  
med lucka och dragöppning stäng  
da (tas ut, bränn ut, öms ut).  
Raka (hars ut, från) kolen med  
uppraka (ömsraka). Man hade  
sådan av trå eller järn. Den var  
rätangel eller halvmånförmig

7. och försedd med långt skaft. Den användes att salta ut kal och aska med. Så men inte hade särskild ugnskäpp, så användes den även som sådär.

Bakugnen sopades med en "sopa" (söps, dröps, tällisöp). Sopvärttyget gjordes av tallis sammanklätat av en jävning. Yändan på skaftet fanns en jävning, vilken man stack riset, så böjde man stjälkarna efter skaftet och trädde den lösa jävningen över dem, därmed sät de fast.

Man brukade prova ugnens temperatur genom att sätta in en liten kalla till gräddning (prövkä) eller man bestode in litet mjöl.



8. Om nypilet fattade eld, sa' var nygen  
för värn.

Men använde en för starkt upphettad ) Övervärms?  
nygen genom att doppa en ruska i kallt  
vatten och härta på nygenbatteren  
med. Uttryck för olika värme grader  
brännhet, föhät, fö sval, svälhet,  
jämvarm, ösvärms, innsvärms yacc.?  
ms, fö värms, inns, fö värms över  
Men eldade med lysstilen under 3.5.6  
gräddningen för att öka värmen "Händ!"  
Uttryck för att elda en liten bra-  
sa i nygen, da' den under präga-  
ende gräddning började bli för sval.  
kägg på lys<sup>3</sup>, ett på lys<sup>3</sup>; an  
nygen blev för värn: spars på  
lys<sup>3</sup>.

4 Vid kontrollunders. i nov. 1953 meddelades:

(av T.E.) bästa, inf. och i p. (i i p. äv. bästra), sup. bästa. Toner, att man yföde en tall rävaka på  
långt skift fram och tillbaka på sigrsbottnen.

(av J.S. och M.S.) snätra äp under gryta = maka upp (in) bränderna under grytan.

(av Irma A.) päsrajän, n. = pressjörn (att pressa kläder med).

päsra, v. = pressa (kläder).

päsrajäst, m. = pressjäst.

Landsm. Upps. 3265:23  
R. Nilsson. 1931. GILLBERGA

9. På somliga ställen hade man särskilt bord för bakning (bakböl) set<sup>7</sup> 2.10. Toys fram blott vid bakning. Eljest användes en skiva på slagbordet som bakbord. En del använde bäksins, den lades på ett annat bord under bakningen.

Bakträgen.

Namn på dessa: trög, baktrog, knötrög, dögtrög.

När degen ställdes att jäsa, bredde man ett bak ( bakläk ) över den.

Värktyg för brödets utkarving (brökävlar) med ett eller två handtag, helsvarvade eller med genomlöparde axel, släta eller krusade;

10

bak-kärl<sup>v</sup>, kärl<sup>v</sup>, brödkärl<sup>v</sup>, kris-  
kärl<sup>v</sup>.

Redskap att taga hål i bakorna med, <sup>15.9</sup>  
han läkhan.

Värktyg för bröddämnets införande  
i ugnen: bröspå, bröfjäl.

Värktyg att ragga eller gilla  
brödet med: gack, pelik, stäl-  
pelik, tråpelik.

IV. Namn för brödberedning.

Sädeslagen num som namngivande.  
de: kornbrä, rögbrä, hävbrä, brä  
vetsbrä. Benämning på den säd  
som användes till bröd: brösa,  
spannmål.

Med bröd kallat av sädeslag som  
föret g ; ; ; orten brukade användas

11 till brödkalning, gjorde man bekvämlig-  
skap på bergärdar, v. prästjärdar och  
på marknader.

4  
s. 1

Beräkning på ~~den~~ det mjöl, som  
t. maldes av den till vardagsbröd  
avsedda säden: brönmjöl, bakmjöl.

Man använde siktat mjöl till bröd.  
Man siktade grovt rågmjöl med  
en sikt (siktat mjöl).

Beräkning på det siktade mjölet: siktat mjöl,  
siktat mjöl, finsiktat, grövsiktat.

Beräkning på de vid siktningen  
frånbildade beståndsdelarna: hli,  
sår sår.

V. Deg och järing.

Man skiljer på deg, smet och rova.  
De två sistnämnda orden kunna  
dock användas nu varst annat.

12. degig: dēgi. dega: degs nēr, degs /acc?!  
fast, degs iun, degs ja<sup>o</sup>. inlämnet  
i en bulle degs sa, om bullen vid  
uttagningen in rygen för hastigt  
avsvulnar. "Dēgklump": dēgklump, dēg-  
räfte, dēgklump, dēgtapp, dēg-  
raft, dēgklut, dēghusdd, dēgdall.  
Benämning på au sätta degen: sät-  
te dēg, hus dēg, jör te dēg.  
Sätta gjordes dagen före utbalningen,  
eller ok steg man upp tidigt på  
bak dagens morgen ok husdd.  
Benämning på den vätka som till-  
sättes: dēgsya, husya, väska.  
yäst ok salt tillsättes i träget. Be-  
nämning på au arbeta om degen:  
eri syp, hus snö - degen är jäst.

2/ö mer ä?

13. sippjässt, utjässt.

2  
(sippjässt)  
(utjässt)

Benämning på de från ett föregående  
bak, som tillsättes som jäsarne: fas-  
jässt, knäströ.

<sup>3</sup> [Wänd!]

Berättat av Kristina Carlberg, emmedent  
Sjöfle, född år 1869 i: Kullberga.

Takene i juni 1921.  
Ragnar Nilsson

Betr. de sajsmän, som anlätades vid kontrollunders. i nos. 1953, se uppbeckna-  
rens svar på ifrog. 13 (ALMA 3265:21).  
J. Jacobson.

Vid kontrollunders. sommaren 1955 anlätades som meddelare:

Anna Andreasson, Skomperud (Björnkem), f. 1872. (A.A.)  
J. Jacobson.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3265:23  
R. Nilsson, 1931. GILLBERGA  
VRML.

Fgl. 16

<sup>3</sup> Vid kontrollunders. i nos. 1953 meddelades:

'fäs jässt': obek. för sagesmänner. (Anna D. tänkte sig möjligt av en felskrivn. för fäs jäst (f. presjäst))

'knötter': (av H.H.) ~~obest. sg. a knöttr, f.~~, ~~best. sg. knöttra~~, ~~obest. pl. knöttror~~, ~~best. pl. knöttrora~~.

(av J.S. och M.S.) ~~obest. pl. knöttror~~. - formen knötter obekant för samtliga sagesmän.

(av J.S. och M.S.) ~~knöb~~, m. kolle och indiv. = 'av föreg. deg brända kulor l. bitar (brind kula l. bit), som vid mjölk bak löstes upp i mjölk (l. i vatten + dricka l. i enbart vatten) och brukades som jäsämne'.

~~jästul~~, m. ~~best. sg. jästul~~; ~~obest. pl. jästulor~~, ~~best. pl. jästulora~~ = 'restbit av tidigare deg, brukad som jäsämne i mjölk bak'.

(av Anna D.) ~~jästknöttror~~, ~~obest. pl. f.~~; ~~best. pl. - knöttrora~~ = 'restbitar av tidigare deg, vilka brukas som jäsämne i mjölk bak; togs och lades i mjölk l. vatten, varvid de började jäsas; även bryggjäst fick man av sådana'.

(av B.B.) ~~knötorkäker~~, ~~obest. pl. f.~~ = 'kaker av restbitar av tidigare deg, vilka brukas som jäsämne i mjölk bak'.

(av E. och H.H. och J.F.) ~~jästorkäker~~, ~~obest. pl. f.~~ = 'utbakade kaker av tidigare deg, vilka torkades och sedan användes som jäsämne i mjölk bak' (J.F.) - 'torkades, stöttes sedan sönder, gjordes upp med mjölk, varefter mjölk tillättes' (E. och H.H.)

Landsm. Upps. 3265:23

R. Nilsson. 1931. GILLBERGA