

4513

Västmanland

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Nora sn

Holmkvist, Erik 1932.

ULMIA:s fågel. 16 Brödet och
dess tillredning.

30 H. 4c

4513

16. Brödet och dess

1.

tillredning.

I. Inl. påg.:

Baka användes i två betydelser, 1) en allmänare: 'tillreda bröd', varvid man åsyftar hela förfaringssättet från degens jäsuing till gräddningen i ugnen; 2) en inbegränsad: 'knåda och forma degen på bakhordet', denna sista betydelse ibland syn. med baka ut (bako út).

Bildligt kan baka även användas om annan teknik, då det gäller att knåda och forma något, t. ex. baka ler (bako ler) 'knåda och forma rålera, så att den blir användbar till sitt ändamål (t. ex. smetning omkring borrhål i gruva).

Arbetet att baka kallas bak (bak, n) eller (mindre allmänt) bakning (bakning, f).

Landsmålsarkivet, Uppsala 4513
E. Holmkvist, 1932. NORA

VSTM

Frgl. 16

Bak kan även betyda 'den mängd bröd, som erhålles efter en bakning'; t. ex. jag fick ett stort bak den här gången (ja fick ett "stöt" bak den här gången).

I äldre tid, speciellt på stora gårdar, brukade man baka endast två gånger om året, höst och vår, främst smärre bak till helger, finare bröd, olsmässa osv. Eljest förkommo nog 3-4 bak om året för tillverkning av spisbröd eller grovt bröd (gråft bröd), som man sade. Fint bröd (fint bröd) har man nog alltid sökt baka litet till alla helger, oftast även till varje söndag. Naturligtvis innebar rådd och lägenhet.

Bakgumma (bäckgumma, f.) kunde man kalla den, som var sysselsatt med bakning (dock ej vidare vanligt).

II Allmänna frågor om bröd.

3.

Gudslån (güslön, m.) betyder 'liten bit, stycke eller del av något' (helst om mat men inte särskilt om bröd). inte ett gudslån (int^o et güslön) 'ingenting alls'.

Tappade man en smörgås, ansågs det båda vacker väder, om smöret kom upp; kom smöret ned, ansågs det båda fullt väder.

Brödföda (bröföda, f.) ungefär 'dagligt bröd'.

Han äter inte bröd (han äter int^o brö) säger man om något, som ej drar underhållskostnader, då det ej används, t. ex. en kälke på sommaren.

Brödleite (brölets, m.) 'avbruten bit av hård kaka bröd'.

Brödskiva (bröskiva, f.) 'avskuren bit av mjukt kulle eller limpa'.

Själva ändan (avskuren) av limpans

kallas snutte (snüter, m.) — blir denna

torr, kan den kallas knoling (knöling, m.),
som eljest i allmålet betyder ^{hård} ~~hård~~ brödbit,
som med svårighet kan ätas!

Flöke (flöke, m.) kan man kalla ett
mycket stort stycke bröd. betyder eljest 'stort stycke'.

Brödknalle (bröknalle, m.) 'hård
brödbit'. Brödknoling (bröknöling, m.) 'hård
brödbit.' Se ovan knoling!

Vara i brödskarven (varra i bröskarven,
'bröskarv', f.) säges man, då man har slut
på brödet och ännu ej nytt bröd bakat.
Sådant inträffade ibland förr i den s.k. "ols-
mässkoben".

Nybakat (nybakat, adj. neutr.) eller
färskt (fäskt, adj. neutr.) säges brödet vara
omedelbart efter bakningen; myjukt (myjukt,
adj. neutr.) så länge det ej hårdnat; hårt

(hät, adj. neutr.) sedan det gjort detta; segt (sekt, adj. neutr.) på själva övergången från ~~hårdhet till~~ mjukhet till hårdhet.

Vasst (vast, adj. neutr.) säges om bröd, som är svårt att tugga och svälja; kornbröd är vasst.

Överdrivet porört bröd kallades pipigt (pipit, adj. neutr.). - Bläsigt (bläset, adj. neutr.) säges om brödet är fullt med större eller mindre luftblåsor.

Då torrt bröd mjuknar säges det slå igen sig (slå igen sig). Det blir då segt.

Om brödet blivit för litet eller för mycket jäst före gräddningen, blir det i sitt inre mycket hårt, med s. k. stälrand (stälrand, n.). Sådant bröd kallas vaul.

kenigt (enit, kenit, adj. neutr.).

Landsmålsarkivet, Uppsala 4513
E. Holmkvist, 1932, NORA

VSTM

Frgl. 16

Mögligt (^{mög}ligt, adj. neutr.) bröd
sade man åt barn att äta "så skulle de bli starka"
eller någon "folktro" var det knappast.

6.

Ytan av ett bröd kallas skorpa
(^{skör}pa, f.); för det inre har ingen bet. anträffats.

Kaka (^{kä}ka, f.) 'runt, platt, vanl.
med hål mitt i försett bröd' (den vanligaste
formen för spisbröd). - även brödkaka (^{brökä}ka, f.)

Limpa (^{lim}pa, f.) 'avlångt, tjockt
bröd (närmast 6 fig. 7.)'

Bulle (^{bül}la, m.) 'runt, tjockt
bröd (litet eller stort, a och b fig. 7.)'

Kringla (^{kring}la, f.) 'litet, bröd,
format av en i figur lagd lång degsträng'

Kusse (^{küss}, m.) 'litet, avlångt
bröd (mindre vanligt). Ännu uttales "küss, m."

De tre sista vanl. "fint bröd"

III Bakuqnen och bakredskapar.

7.

Bakningen kunde ske både (och vanligast) i den vanliga stugan (eller köket) och i en särskild bakarstuga (bägarstuga, f.).

Sådan brukade finnas vid större gårdar.

I en del byar hade man också gemensam bakarstuga, som bönderna använde i tur och ordning.

Bakuqnen var inmurad i den stora fästa muren (mur, m.) över spisen.

Bakuqneus delar: (bäk^ving, m.; pl. -nar);

ärit (ärit, m.) 'bakningsbotten';

valv (valv, m.) 'bakuqneus tak';

gap (gap, m.) eller

bakuqns gap (bäk^vingsgap, m.) 'öppning till bakuqnen (stor);

lysghugg (lys^vghugg, m.) eller

lysen (lysen, subst.) 'mindre öppning till bakuqnen (vid sidan

Se sid!

ram (ram, m.) 'jämräm omkring bakaugns-
öppning';

lucka (lücka, f.) 'lucka för bakaugnsöppning';

rökglugg (rökglugg, m.) 'rökgång från
bakaugn, med öppning nymmarde fram i öppna
spisen'.

Bakaugnen stängdes med lucka, som i
äldre tid icke hade gångjärn. — Den mindre
öppningen, lysglugan, samt rökgluggen tilltäpptes
med passande stenar.

Till eldning av bakaugnen användes
s. k. bakved (bakvé, m.), som helst skulle
bestå av mycket torr granved. — Till att
röra om bland kolen användes en eldstör
(elstör, m.). — Om det brann dåligt i bak-
ugnen, sade man att det brann svartugga
(brän wätsugga).

Då eldningen i bakugnen slutat,
råkade (råko, v.) man ut de återstående
 glöden med en raka (råko, f.) eller ~~_____~~
^{ugnsraka (rågsråko, f.)}
~~[_____ f.]~~; ett primitivt råkredskap bestående av
 en liten brädlagg med påsat skafte. Sedan
sopade man ~~_____~~ (söps, v.) ugnen (sög, m.)
^{*)} med en sopa (söps, f.), en lemt
 sammansvirade granbistar med långt skafte.

Temperaturen i ugnen provades ge-
 nom provgräddning i ett hörn av ugnen.

Pannkaklaggen (påkåklag, m.) var
 en rund, platt järnpanna med skafte av järn. —
Väffeljärnet (vöföljäg, n.) till det yttre lik pann-
 kaklaggen men uppdelat i smådelar och förses
 med lock. — ~~_____~~ — Plättlaggen (pätlag, m.)
 var lik pannkaklaggen, men uppdelad i små
^{*)} eller ugnsropa (ågsöps, f.)

stekytor. - ellan stekt (steko, v. 'grädda')
pannkakor (pankako, f.), plättar (plæt, m.)
och wafflor (wäfls, f.).

Redskap vid bakning:

bakbord (bäkbör, m.); vilade oftast
på ett särskilt korsformigt underrede, ett s. k.

steg (steg, m.);

baktråg (bäktrog, m.);

stända (stönns, f.) eller

mjölstända (mjötstönns, f.) 'laggkäril, format
ungefär som en tunnna, men med raka väggar, förs-
ett med lod, för förvaring av mjöl';

kavle (kävts, m.) 'kavle för ut-
kavling av bröd'; även kallad

brödkavle (brökävts, m.) till skillnad från

kruskavle (krüskävts, m.) 'krusad bröd-
kavle';

nagg (ˈnag, m.) eller brödnagg^{x)} (ˈbrö-
näg, m.) 'nagg att nagga bröd med'; även fauns
mullnagg (ˈrül-näg, m.) 'mullande nagg
att nagga bröd med';

kakmätt (ˈkäh-möt, m.) 'redskap för
uttagning av brödkakor ur den utkavlade degen';

grissla (ˈgrɛ̃s(ɔ), f.) eller
brödsrissla (ˈbrö̃grɛ̃s(ɔ), f.) 'redskap
för brödkakornas införande eller uttagande ur
ngnen';

brödbräde (ˈbrö̃brä̃ds, m.) 'bräde, var-
på man lade bröd, som skulle jäsa';

brödkynke (ˈbrö̃fjỹks, m.) 'tygkynke,
som utbreddes (vanl. i liggkummen (ˈlĩgrüm, m.))
'bädd, sovplats') och varpå lades bröd, som skulle
jäsa.

^{x)} även handnagg (ˈhänäg, m.);

IV. Varav bereddes bröd?

12.

Den vanligaste brödsäden är sedan gammalt råg (råg, m); därav bakades i regel det grova vardagsbrödet. Därjämte förekom dock även bröd bakat av korn (korn, m), vet (vet, n.) havre (havre, m.) eller blandsäd (blandsäd, f.). Man hade därför

rågbröd (rågbröd, m.);

kornbröd (kornbröd, m.);

havrebröd (havrebröd, m.) 'används i vanliga fall som foder åt hästarna';

vetbröd (vetbröd, n.) 'endast som s.k. "fint" eller helgdagsbröd;

blandbröd (blandbröd, m.) 'bröd bakat av blandsäd, blandning av råg och korn eller havre', - eller brukade samsitta (samsitta, adj.) '~~samsitta~~ sådant mjöl' 'sitta från det grövsta' av sådant mjöl.

13.
Lauvemjöl anses svårt att baka av,
ty det är så stäckigt (stäck, adj.) 'sq. kort',
här avses det, att bröd bakat av sådant mjöl
lätt går sönder, då man skall flytta det.

Såden erhöles delvis genom odling
inom socknen och delvis genom införel.
Iceland (i synnerhet under nödår) erhöle man
mjöl från Ryssland, s. k. ryssmjöl (ryssmjöl, n.),
som var mycket grovt och vasst.

Siktat mjöl kunde icke framställas
i hemmen genom att man för hand siktade
(sikt, v.) mjölet i ett sikt (sikt, n.). Mjölet
kallades då siktmjöl (siktmjöl, n.) och det därav
bakade brödet siktbröd (siktbröd, n.). Kliet (kli, n.)
gavs åt kreaturen eller blandades i armat mjöl.

Kummin (kümmen, m.) och anis (anis, m.)
användes som kryddor i bröd, anisen mest i
helgdagsbröd.

V. Deg och jäsnings.

14.

Deg (dēg, m.) kallades all mjölblandning till bröd, smet (smēt, m.) endast om pannkaks smet (pannkaks-smēt, m.) osv.

Degig (dēgi, adj.); dega sig (dēgs sig)
dega med, fast. osv. finnes.

Då man skulle baka blandade man först upp litet jäst (jäst, m.) i mjöl och vatten. Detta kallades att göra upp (jörs op) jästen. Blandningen fick jäsa.

Sedan skulle man göra i (jörs i) degen, dvs. röra samman en hop mjöl (mjöt, m.) med degspad (dēgs-pā, m.) i bakträget. Degspadet kunde bestå av vatten eller mjölk eller blanda (brāns, f.) 'blandning', skulle vara varmt, då man satte till det och vara något saltat^{*)}. Sedan rörde man i
^{*)} eljest smakade brödet sjätt (sjēt, adj. 'osaltad').

(röras i) den förut uppgjorda jästen. Därpå fick degen jäsa (jäsas, v.). Den sades då stå eller vara i görningen (i jörnges, bet. feul; görning (jörng, f.) 'jäsning' (även om dricka)).

Tidpunkten för degens igörning osv. varierade mycket, beroende på jästens beskaffenhet, degens storlek, mjölens kvalitet osv. Fordom, då man allmänt använde den ~~långsamare~~ långsamare bryggjästen (bryggjäst, m.), inte som nu s.k. pressjäst (pressjäst, m.) brukade man åtminstone göra upp jästen kvällen förut. Ibland gjorde man också i degen för att kunna ^{gå} baka tidigt på morgonen.

Visst mjöl kunde vara tungt (tung, a) eller hårdjäst (hårdjäst, adj.), då jäsningen dröjde om länge; annat mjöl var lätjäst (lätjäst, adj.).

15.

Landsmålsarkivet, Uppsala 4513
E. Holmkvist, 1932. NORA
VSTM

Frgl. 16

Till att röra i degen använde man
i regel en stor slev (slev, f.), ej något
särskilt redskap.

Efter igörningen skulle degen stå
och jäsa upp (jäs o^g) 'jäsa ut'. Tiden vari-
erade; ibland ett par timmar.

Därefter togs degen upp ur bak-
träget, lades på bakbordet, ^{blandades med mjöl} och arbetades,
vreds (vris, v.) som det hetta. Öven termen
knåda (knis, v. knöds, knöt) förekom, fast
mindre ofta. Degen arbetades i regel, om den var
stor, i olika partier, vilka det ena efter
det andra upptogs ur träget. Ett sådant stycke
deg kallades ett vred (vre, m.). Efter vid-
ringens slut nedlades degen åter i träget. ⁴

Om man vid uppdelningen av mjöl-
let, avmätte den del, som skulle användas

⁴ vrida upp (vris o^g) sade man om hela denna procedur.

vid knådningen, för knäppt, så att den ej räckte till, sådes det, att man förknådade sig (förknås sag, v.).

17.

Deigen fick efter knådningen jäsa upp en gång till.

Syrat eller surt bröd förekom i s. k. surlimpor (sürlimpor, f.). Den bakades till vanlig limpform. Deigen tillsattes utom med jäst även med något surt ämne, sur mjölk, sur dricka. 1. dyg. Deigen fick sedan jäsa och surra ungefär ett dygn, innan brödet gräddades.

Ett annat slag av för bruklig limpa kallades lingelimpa (långlimpa, f.). Deigen till denna tillsattes med (med) s. k. lingemos (långmos, n.) 'krossade lingon' i degspadet.

Även nästan eller alldeles ojäst bröd förekom. Det kunde näml. inträffa,

att man, då man fort behövde något nybakat
 bröd, rörde ihop mjöl, degenad osv. Till små
 kakor, som nästan omedelbart gräddades.
 Även om de innehöll jäst hann verklig jäs-
 ning dock ej ~~inträda~~ inträda. Sådana kakor kunde
 stekas i gräddugnen på en kokspis, den s.k.
stekugnen (st^uck^ug^un, n.); i äldre tid på
 plåtar, som lades över glöden i den öppna
 spisen. - Sådana kakor kallades snölkakor
 (snölkäks, f.).

Snölkakor kunde även göras under
 ett verkligt bak (bak, n.) av mer eller mind-
 re halvjäst deg. Man formade då till kakor
 av degen och ~~stekte~~ ^{gräddade} dem omedelbart (utan
 att först låta dem jäsa).

Skällkaka (skölkäks, f.) betyder
 vanl. mycket hårt gräddad kaka.

Landsmålsarkivet, Uppsala 4513
 E. Holmkvist, 1937. NORA
 VSTM

VI. Bröddämnets behandling
före gräddningen.

19.

När degen jäst upp efter knådningen, vidtager det moment i arbetsprocessen, som kallas baka ut (baks ut) degen, dvs. skära av och forma degmassan till kakor.

Först tog man nu åter upp degen ur träget i vissa vred, vilket lätt knådades på bakkbordet, sedan tullrades (tälros, v.) ut i en lång rund sträng, en s.k. tuller (tälror, m.), vilken därpå med en kniv sönderskars i bitar, s.k. ämnena (ämnor, n.), vilka vart och ett skulle bli till en kaka. Dessa ämnena kavrades sedan ut (kävros ut) till platta, runda degskivor, ur varje sådan tog man med kakmåttet ur en kaka, vilken naggades (nägo, v.) och sattes undan

Landsmålsarkivet. Uppsala 4513

E. Holmkvist. 1932. NORA

VSTM

Frgl. 16

(ciäts äins) för att jäsa på nytt. - Användes
krusnagg, drog man över degskivan stå par
gångar med denna efter utkavlingen.

20.

En person eller många kunde deltaga i
utbakningen, allt efter tillgång på folk.

Kakor med hål mitt i voro de
vanliga, hålet uttogs samtidigt med att
nylva kakan "togs ur."

Kakorna flyttades i regel med
händerna från bakbordet till jäspplatsen
osv.

De överlevnua stycken, som blevo kvar,
sedan kakorna uttagits ur ännena, kallades
skölor (Sötör, f. pl.). De bakades in i nästa
vred.

Av de uppskrapade smulorna i bak-
träget gjorde man en skrapulle (skräplulle, m.).

Finare bröd bröd brukade man före
gräddningen bestryka med ^{med} vatten,
~~med~~ ^{naml.} sirupsvatten eller sockrat vatten.

De fingo då efter gräddningen vacker, brun
färg. Vattnet strök man på (strök på;
stryks, v.) med en fjäder (fjær, n.),
som man tvättade ren och använde som
ett slags pensel.

Efter utformningen skulle kakorna
(kåks, f.), som de vanliga med hål i mitten
försedda bröden kallades, jäsa. Det var
synnerligen viktigt, att denna sista jäsnings-
process i rätt tid avbröts genom att
kakorna sattes in i ugnen, blev brödet för
mycket eller för litet jäst visade sig detta
genom sämre utseende och kvalitet.

21.

Landsmålsarkivet Uppsala 4513
E. Holmkvist, 1937. NORA
VSTM

Frgl. 16

VIII. Gräddningen.

22.

Denna sista procedur kallades att steka (¹stēko, v.) brödet. Stekning (¹stēkning, f.).

Kakugnen hade förut eldats och rensopats (se sid. 8-9!). Var den ordentligt eldad, skulle den vara så varm, att årlu under hela gräddningen gav ifrån sig så mycket värme, att kakorna blevo gräddade på undersidan. Den här värme kallades undervärme (¹ünörvärms, m.). Var ugnen till en början alltför varm, dämpade man värmen genom att kasta sakt eller aska på årlu.

Värme för gräddning av kakorna på översidan²⁾ fick man genom att under hela gräddningen elda med smala stichor av torr ved, s.k. lysvod (¹lysvē, m.) i lysgluggen den s.k. övävärmen (¹övävärms, m.). Jfr qvälär!

Landsmålsarkivet, Uppsala 4513
E. Holmkvist, 1932. NORA
VSTM

Frgl. 16

eller lysen. - Ibland synes man ha kallat denna fyr (fyr, m.), t. ex. i frasen "stick in i fyren!" ('stick in i 'fj'yr!') som man använde, då man ville uppmana någon att lägga ny ved på denna eld. - Fyr kan dock här även (fast mindre troligt) betyda "eld".

Vid gräddningen tog man kakorna med gräslan och satte dem en efter en in i ugnen, satte för ungsluckan ('ingslücks, f.) och dröjde tills brödet var stekt ('stekt) ('gräddat'), då det uttogs och placerades utbrett på en yta (t. ex. ett sofflock) för att svala ('sväls, v.) eller svalna ('sväns, v.). Sedan satte man in en ny ugn ('ing, m.) bröd osv., tills allt bröd var färdigräddat.

Brödet från den första eller de första ugnarna kallades företugnsbröd ('f'ästingsbröd, m.)

Det ansågs bäst gräddat och användes med förkärlek till smakbröd (smäkbrö, n.).

Stämning i senare tid har man lagt finare bröd, kullar, kringlor, limpor osv. på plåtar (plät, m.) för att underlätta in- och uttagningen i ugnen.

Om ugnen var för het, blev brödet sött (swet; swē, v.).

Smakbröd (smäkbrö, n.) gav man vid bakning i regel alla grammar och alla gamla och fattiga inom byn eller närmaste trakten. Smakbrödet bestod av några kakor; en större familj fick flera än en mindre. Övriga grammarna fick man sedan tillbaka vid nästa bak. — Sedan att ge smakbröd har hållit sig levande ända in på sista tiden.

Landsmålsarkivet, Uppsala 4513
E. Holmkvist, 1932. NORA
VSTM

VIII. Brödets behandling efter
gräddningen.

25.

Efter gräddningen lades brödet på sväl-
ning (svälning, f.). Sedan det blivit kallt,
upphängdes det på spetor (spetor, f.) eller
brödspetor (brödspetor, f.), vilka upphängdes
i taket med vardera ändan vilande på
en s.k. hjällstäng (hjällstäng, f.) vilken var
fäst med krokar i taket. En sådan anord-
ning för brödets upphängning kallades en
hjälle (hjälle, m.) eller brödhjälle (brödhjälle, m.)

Brödet fick hänga i taket i köket
eller stugan, tills det blev torrt, då det
för förvaring kunde flyttas ut till en lik-
vande hjälle i taket på visthusboden.
Ofta fick det dock hänga kvar i köket,
tills det förtärdes.

Landsmålsarkivet, Uppsala 4513
E. Holmkvist, 1932. NORA
VSTM

Fgl. 16

Bröd kunde även - sedan det först
 torkat - förvaras i tunnor (^{tönn}, f.) eller
brödtunnor (^{brötönn}, f.).

Finare bröd, vetebröd, bullar o. dyl.
 brukade även under och efter gräddningen
 bestrykas med socker- eller sirupsvatten.

Finare bröd förvarades vanligen i
 hållaren, inlagt i en kruk eller något
 dylikt.

På bordet vid måltiderna fram-
 sattes brödet i en brödkorg (^{brötkörj}, m.).
 ett taga med bröd ur taket för att lägga
 i brödkorgen kallades vanligen att bryta
ner bröd (^{bröts ner} brö).

Det grova vardagsbrödet räknades
 vanligen i tyg (^{tyg}, m.), finare bröd i
 stycken.

IX. Olika brödslag.

27.

1. Vardagsbröd.

Termerna vardagsbröd (vardasbröd, n.) och helgdagsbröd (hedasbröd, n.) förekomma nog, men äro ej särskilt vanliga.

Om tillfällighetsbröd se sid. 18!

2. Högtidsbröd.

Vetebröd (vetrbröd, n.) användes numera ofta som ett slags sammanfattande beteckning för allt "finare" bröd. - Vanligt är de små vetebullarna (vetrbullar, m.) samt limporna.

De båda kunna skorpor (skörpor, f.) tillverkas. De skäras då i bitar, som torkas i ugn.

Saffransbröd (saffransbröd, n.) kallas det finare bröd, som bakas av saffransdeg (saffransdeg, m.). Den vanligaste formen är

flätor (flätor, f.) och kransar (krans, m.).

28.

Julbröd (julbröd, m.) bakades ett par speciella, dels vörtlimpor (vörtlimpor, f.), till vilka degspadset utgjordes av vört (vört, m.), och dels s.k. juloxar (juloxor, m.) eller julbochar (julbökar, m.). De hade vanligen formen av ett ☩.

Till Lucia bakades liknande bröd, de kallades då lussekatter (lussekät, m.).

Under fastlagen skulle man åtminstone någon gång ha fettisdagsbulle (fettisdagsbulla, m.).

Kryddlimpa (kryddlimpa, f.) kallade man ett slags starkt kryddade limpor, som försålles i handeln.

De småbröd voro pepparkakor (pepparkäkar, f.) vanligast.

4. ellaträtter . . .

29.

Väpflor (väpflor, f.) förekommo; speciellt skulle man ha sådana till Vårfrudagen.

5. Paltbröd.

Paltbröd (pältbröd, m.), vartill man använde blod av slaktade kreatur som degspad, bakades och gräddades på vanligt sätt, med undantag av att kakorna gjordes mycket tjocka, varför de måste gräddas mycket länge i ugnen. Det torkades och frövarades på vanligt sätt. Stektes sedan tillsammans med fläsk och utgjorde då en uppskattad rätt.

Palt (pält, m.) är intet bröd alls, det bakas visserligen, men får ej jäsa, samt kokas sedan i vatten.

Landsmålsarkivet Uppsala 4513
E. Holmkvist. 1932. NORA
VSTM.

Frgl. 16

~~X-XI~~ Folktro m. m.

30.

Hakstad ('häkstä', m.) 'mage'.

Landsmålsarkivet. Uppsala 4513
E. Holmkvist. 1932. NORA
VSTM

Frgl. 16

Nora aug. 1932

Erik Holmkvist

Kontroll juli 1938 E. A. J