

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

7938

NORRBOTTEN

Edefors o. Nederluleå

Enequist, Gerd, 1925, 1928, 1930

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

50 bl.4:o, 1 bl.teckn.
1 fotogr.(ink.23/2-35)

7938

Exc. OSD

Hjyrtedningarna i Edefors socken verkställda samman-
na 1925, 1928 och 1930, i Kuleå socken 1930.

Lagområn:

M.J. Maria Jakobsson (Joak Arons-Maria) af Svartå
f. 1873.

A.L.L. Anna-Lisa Larsson, f. 1862. Övre Svartå

J.N. Fru Therese Nilsson, Karads, f. i Karads 1878

E.W. Stella Nilsson, N. Svartå. Född därstädes 1898.

H.N. Hilma Nilsson, smärskottärrarinnu, f. i Brändö-
öarna, Nederkuleå socken.

Där ej särskild utsattes meddelarens namn, överens-
stämma de olika meddelarnas signaturer med
varandra. Endast av E.W. och H.N. äro alla prägar bevarade.

Brödet och dess tillredning.

I Inledande frågor om bakning.

böka 'baka' (imp. och sup. böka) användes även om bakning av annat än bröd. böka vöflar 'baka väfflar', även gräd vöflar 'grädda väfflar'. gräd pannkaka 'grädda pannkaka', ej baka pannkaka. gräd pannösten 'grädda pannost' (= rånyölkspannkaka.)

Med böka menas i vidsträckt bemärkelse hela arbetet med bakning: va ska böka sommarbröda 'vi ska baka sommarbrödet', d. v. s. baka det bröd, som går åt för sommaren. I inskränkt bemärkelse betyder baka baka nytt, ej grädda: ja ska böka få du gräd 'jag skall baka, få du grädda'

va ska böka i troy dagar 'vi ska baka i tre dagar.'

Intet substantiv bak finnes. Man redor sig med verbet, när det är fråga om själva arbetet. dom vara miti böka 'de hålla på att baka.'

Baket i betydelse kvantitet bröd bety bara bröda.

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

8

För bakade man alltid höst och vår, baka somar-
bröde 'baka sommarbrödet', baka vinterbröde 'baka
vinterbrödet'. Höstbaket ägde rum sedan man fått kornet
malt (pennat jät), och vårbakets skulle helst ske
"innan det blir torrt på taket", vanl. i april, helst
före den 1 maj. Och ska baka för vörändgöra 'vi
ska baka förvån vörarbetet (i jorden) börjar (före vörändgöra)

Man bakar man ej gärna mer än tre dagar i
sträck, för kunde man baka en hel vecka.

en bokodag 'en bakdag.' ja ha för som för en
bokodag 'jag har fått [betalt], som för en bakdag.

bokskurna (best. f. bokskurna, plur. best. f. -kurna,
plur. best. f. -kurnen.) kallas en kvinna som kan baka,
Först och främst skall hon kunna baka tunnbröd,
Ej alla kunna kornsten, och en stichlig kakokvinnas
tingas från gård till gård att hjälpa till att baka.

H. W. I Katic säger man: om o vi som för en bokodag.

4

eftersom man eq. bara bakade vici och köst, var det givetvis ingen, som hade till yrke att gå i gårdarna och baka. Vilken skicklig hustru eller boorddotter som helst vidtalades att komma och baka.

H.H.: Man brukade baka de olika brödsorterna i en viss ordning: först bröda (= tunnbröd) och så jästönbröda 'jäsitunnbrödet', som var som vanligt tunnbröd, men degen hade fått jäsa. Sedan kakor (kakor), d. v. s. det hårda brödet och så lömpen limporne).

I en del gårdar bakade man både bäträtönbröda 'bätretunnbröd' och sëmbrätönbröda 'sämretunnbröd', uti bäträtönbröda had dom siktat köymilka o abhand mjölkka i stala för vätna, En del hade också bätrekakor 'bätrekakor' och sëmbrækakor 'sämrekakor'. uti bätrekakor var-e mjölkka o finsiktat romilka, o he had dom, när-e kom jämmond i bätrekakorna var det mjölk och finsiktat rågmjölk, och det hade de, när det kom jämmond.

Inga bakfärder ha förekommit.

Karlarna skulle bara laga bokovén laga, d. v. s. skaffa, bakad. dom ska laga ängko bokovéd wa högstocken 'de ska laga särskild bakovéd på huggstocken' & om en var rå, so fika dem oovata a künnen.

Den första, som ^{Harads-} i trakten bakat och sålt r. k.

gränbröd (gränbröda skorpor, smiäbröd, vetebröd etc) var Färjars-Ulla från Broden, som för omkring och sålde sådant för 50, 60 i sedan. I kyrkbyn började för omkring 40 i sedan flere bagerior baka och sälja vetebröd.

I trakten av Öarna båkade Lapp-Lena "para omkring och sälja anisbröd: anisköja.

II Allmänna pågor om brödet.

man ska ut trampa nya gultskona för da
kan man få släk toomronne et-la 'man skall
inte trampa på gudolänet(?) för da kan man få släcka
tomrummet efter det.' (H. N.) ^{kanter ut bröda, ha jar på} 'guds gåvor!' (A. S. L.). ^{berättelsen} om
viken, som trampade på brödet (A. S. L.).
Inga särskilda ceremonier, om man tappat ett
bröd på golvet l. dylikt.

Det anses, att man inte kunde skjuta på bröd och träffa.

* bröd för dagen 'bröd för dagen, dagligt bröd.'
han har ut bröda för dagen i gäk 'han har inte
bröd för dagen en gång!'

ha jar på dögret ve broföda 'det är så dögigt med
brödfödan!'

ve ho da för seida o jörken o bröda för äre 'vi
ha da fått utsäde och järer och bröd för året!'

bättre brödas en valdas 'bättre brödlös än rädlös.'
no var-a sand; ha var på som ritz bröda bofr man
föy 'nog var det myd. det var ju som att rycka brödet

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

från munnen på honom!

hög så ^{out} (vil äta smasmöja så far out stäffa hälar
'han som (= den som) inte vill äta smasmulorna (så)
far (man) inte stycket heller.'

ett bröde s 'ät bröd och vä!'

mjöty 'äta tonskaffning.' ja mjöty da bara bröde.

nyåkerbröde 'nyåkersbrödet'; d. v. s. det som bakades
av årets skörd. Även: häkan ha ja öglans bröd (H. A.)
'det här är årets bröd.'

Obs! att med r bröd 'ett bröd' endast menas tunn-
bröd! r brösmöja n. 'ett brödsomula' och r bröstyff n.
'ett brödstycke' avse endast tunnbröd. Motsvarande
ord för kaka (= hänt bröd) är kaksmöja, kakostyff.

En fjärdedel av ett tunnbröd, d. v. s. ena sidan av ett
fjördelet tunnbröd heter ^{bröfjörde} fjördelet. ja wa stu-
rup r fjördelet bofr r bröd; kakofjörde 'en fjärdedels
'kaka'. smasmöja n. 'smäsmula', liten smula.

r hof bröd 'ett halvt tunnbröd', r hofv kaka 'en halv
kaka'

bullstygiv p. 'bullskiva' (-stygiva, -stygivolen) 'bullskiva'
 och lömsstygiv 'lömskiva' kunne användas om
 varandra. Man har i för i världen brukat baka små
 runda bullar. Styglingsbullen 'skillingbullar.'

kätu 'första skivan'; kätu 'ista skivan.'

Brödkant heter kätstygiv eller lömskant.
 brokant är kanten runt ett tunnbröd. någ kättan
 'någa kanten'

Brödets egenskaper. bröde ger nyboka 'brödet är
 nybakat, d. o. s. nyligen bakat.' Då kallas det färskbröde
 'färskbröd'; färskkaka 'färskkaka', färskbul 'färskbulle'.
 va ho nyboka so ve ho färskbröde.

säng 'seg' och sängkaka 'seghaka' om kät bröd, som i
 torhat. sängkaka är = mjölk-kaka, som blivit litet torr.

säng 'seg' om tunnbröd, som blivit fuktigt och därför segt
 bröde ha sänge 'brödet har segnat' eller bröde ha vofu
 sägt 'brödet har blivit segt.'

bröde hol a vora so gammalt 'brödet håller på att

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
 Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA
 NB.
 Frgl. 16

vara så gammalt. Men ju gammalmodigt 'det är gammalmodigt' d. o. s. det betyder gammalt (gammalmodigt adj.)

höja, ut höjat 'höligt, storspigt'

kläda, ut klädad 'kladdig'. rågräda 'rågräddad', för litet gräddad. Där har det gamla råvåta 'råvanden', degnad; även stävåta 'stälvand', rågrädekräko.

Däligt jäst och gräddat bröd kallas stävbröda (M. J.; T. H.)
mör 'mör', mör bröd mör bröd. ^{kräko ha vofte stävbröda}
muffin adj. ut lika; 'med vett mjöl'; muffinbröda
bröd, där mjölet vett vid gräddningen. Man har i så fall
kraft för mycket mjöl vid utbakningen. = prömbrode.

spjåta ut -t 'bräst' (när i brödet jäst nog) Men
har ut jäst nog, ha ha vofte so spjåtat 'det har
inte jäst nog, det har blivit så spjåttat. Samma
sak kan heta spjå 'spiden'. kraft so spjåttat.

kräft, ut kraft 'hård i allmänhet.'

↳ bröde ha vofte muffin

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist. 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

knägra str. -t 'knäggligt' ha juv knäghat, ha juv
som ändas knäto 'det är knäggligt, det är som andra
knallar.'

mickbröde 'mjuktbröd' och skarpbröde 'skarpbröd' är
lenigräddat och mjukt, sepp- härdgräddat och torrt tunnbröd.

mögga nta -t 'möglig' mögghkaka 'möglig kaka',
mögghbulla 'möglig bulla' bröde juv mögghat; bröde
ha mögghese.

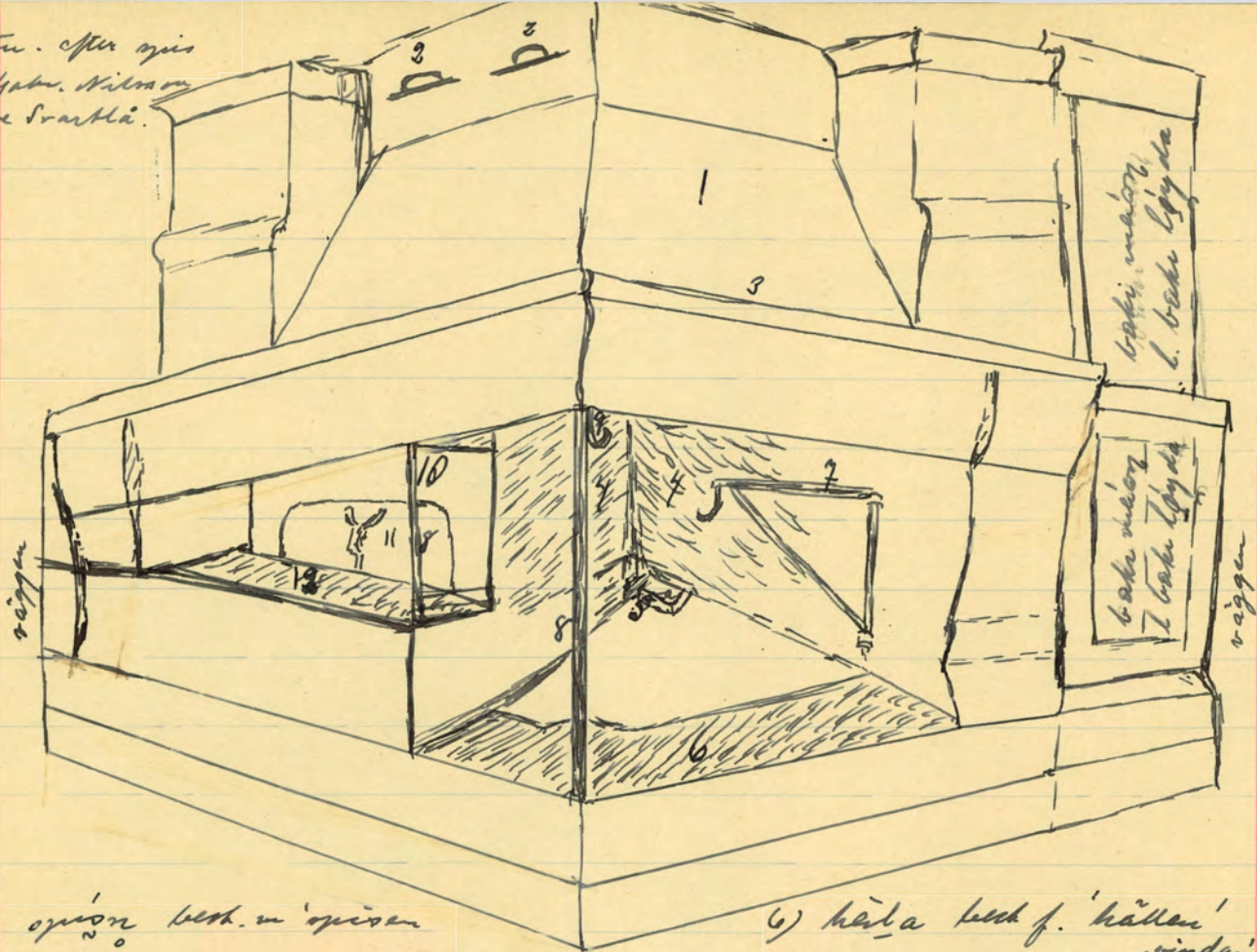
| <u>Tönbröde</u> | <u>käcka</u> | framonsbröde <u>framungbröd</u> |
|-----------------------------|--|------------------------------------|
| 1) fäcktbröde nybakat | 1) fäckt-kaka nybakat. | fäcktbröde ny- |
| 2) mickbröde mindre | 2) mickkaka mindre | bakat. |
| gräddat, dels för ätas | gräddat. Ätas gemast, | mickbröde baka |
| gemast, dels för att frysa. | gömmes i. Bakas ofta | över av framungis- |
| På väsen bakas i mer | Till nöstdögg 'matvick' | bröddeg. |
| mickbröde än som ätes | 3) fjötkaka 'trockkaka', rickad med gaffel och i | |
| mjukt gemast. | med rickhavel, gräddad mjukt. Förvaras i | |
| 3) skarpbröde h. bara bröde | källare eller för frysa. | |
| | 4) skarpkaka 'knäckebröd' | |

skarpkaka 'skarpkaka', hårt gräddat 'hårdbröd', 'torikat.

mickkaka 'mjuktkaka', lunt gräddad, mjukt kaka, sätte grädde
till degen, när

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Frgl. 16

Ritning. Efter spisen
hos G. Enequist. Nilsen
i Övre Svartå.



- 1) spisen best. n. 'spisen'
 2) väskor best. n. 'väskor'
 3) spåla best. n. 'spålet'
 4) skåp best. f.
 5) köksbord best. f. (l. best. plur. n.)
 6) stakvagn 'stakvagn' (stakvagn 'stakvagn')
 7) a handgjuten 'handgjuten' (handgjuten 'handgjuten')

- 8) hälla best. f. 'hällan' H. N. avriker:
 9) grönytvända best. f. 'grönytvända' 'skåp' (vindan)
 10) mäsor best. n. 'mäsor' 'skåp' (stakvagn)
 11) mäsor best. n. 'mäsor' 'skåp' (skåp)
 12) omman best. n. 'omman' 'skåp' (skåp)
 13) omslök best. n. 'omslök' 'skåp' (skåp)
 14) spisen best. f. 'spisen' 'skåp' (skåp)

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
 Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
 NB.

Fgl. 16

fäskbröda, fäskkaka är allt bröd, när det är ryg-
bakat både det som är bakat till "mjukbröd" och till
"mjukkaka" och till "skarpbröd" och "skarpkaka".

bül f. 'bulle' av vete eller råg, avlång eller rund,
robül 'rågbulle', värtbül 'vetebulle'.

kämp f. kimpas. av råg, tj av vete, rund eller avlång.
värtlängd 'vetelängd' avlångt vetebröd. [†] Moderat ord.

Man har ofta bakat runda kringor, emedan dessa
bäst går att packa i befftor.

Pramonibröda (ib. pramborgsbröda) uppges alltid vara
en nymodigare sorts bröd. Det bakas av korn ⁺ och råg,
jäses och bakas ut ungefär som tunnbröd [†] men ungefär
dubbelt så tjockt och mycket mindre i omfång. Vides g.

plättkakan best. f. pl. 'plättkaka', stora stycken vetebröd.
Vid kokas. Dejen släps ut över hela plåten, och efter
gräddningen skars vetebröden i stora fyrkanter. Vanl.
var det rullen i en plättkaka.

* Yp sid 44 och tillägg sid 29.

Landmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.

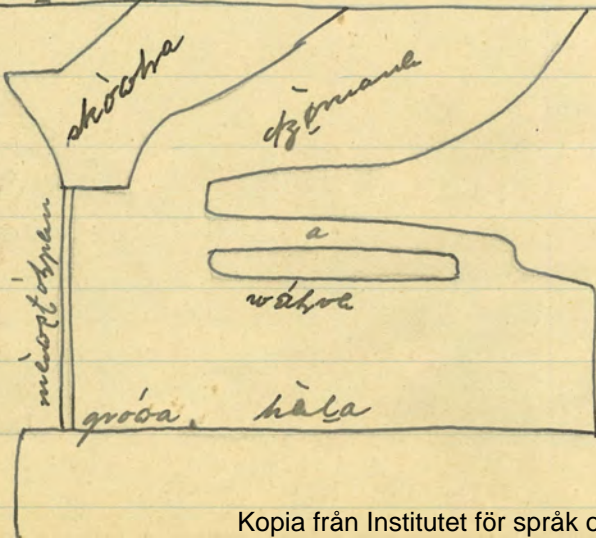
Fgl. 16

Bakuguren och bakredskopen.

Man bakade i den särskilda bakostugan (bakostuga), som är en liten timrad stuga, ibland med kök, kammer och bod med källare. Den tjänstgör i regel som sommarstuga, i det att hela familjen flyttar dit ut över sommaren. Vårje gård har i regel sin bakostuga. När man är sådan, kånar man bakostuga vid baket. På vintern tjänstgör bakostugan ofta som omhändertod.

håla best. f. hållan; bokohåla. Slutten af:

wåpve best. u. valuck. bokömmen 'bakuguren'.
Man stultjer på sporskåla 'hållen' i den 'nygna nyisen' och
sporskåla.



a/ 2 sådana rökgångar
bredvid varandra. När man
eldar pannor på hållan,
innan man böjar baka,
öppnar man stenarna,
så att värmen skall dragas
inåt ugnen. När man
gräddar, sätta man igen dem,
för att värmen skall gå
mer bredvid.

öfvermanen best. u. Roken välles upp genom giman,
som är lika bred som ugnen.

Hugnsöppningen stänges med örustöcke best. u.
'ugrustöcket' eller läska luckan. Den brukar vara av
järn eller kan också vara av trä.

röfstenen best. u. pl. 'röstenaarna', varmed rökgångarnas
öppningar tilltäppas. Se föreg. sida. Även: rörläskan (H. H.)

lärmisör 'lornus', en sorts av sotföskat tegel.

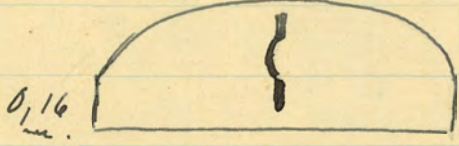
lärvörman yeva bofr sotföskatäghe 'lornugnar äro av
sotföskat tegel (H. H.) eldfastteghe 'eldfast tegel'.

hälla murades av eldfast tegel eller - om man inte
hade sådant - av härdbränt tegel (härbränt tegel)

Under hällan brukade muros med grästen och där-
öfver på höjden en väl yskad öppning av korsat
glas (H. H.). Vid vidorna av hällan skjute fram en
rad halva tegelstenar någon cm. öfver den öfriga
bottenen. Det var ofta en öppning på ugnen åt spisen
till, så att man kunde vara glöden direkt ned på

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Frgl. 16

spisen: g^hedk^hö^hla 'glödhålet', frama h^häla (längd) fram på
ömslöke Mätt för ugnen i Gabriel Nilssons
hällan



i Svartå bakostuga:
djupa 1,25 m, bredd 0,81 m, höjd 0,91 m.

ömsjulle 'ugnsövjället'

Tom bakved (b^bokov^vän) användes helst granved
eller Torr furved (T^tor^rfuruv^vän). Man använde
k^kör^öuv^vän "klom-ved", d. v. s. lång ved, 6 kvaster lång,
endast klusen.

Om eldningen se Eld och eldförning. Man gjorde
förest upp elden frama h^häla och sedan köra down - en
inert karade de den inåt [ugnen]. Det var tydligen g
vanligt någon allmän regel för hur elden skulle göras upp.
Man kunde lägga två tr^{tr}än i körs (och sedan de övriga
utanför inåt ugnen).
mot dessa. Man fick g^g elda häftigt i början.

Man läga 'det lägar'. Man läga uperit w^wä^hol^l 'det
lägar uppåt valvet'. Köra inåt om^o så ont lägan
g^gla-l^list eller: så-ne ont läga så m^miff^f!

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Frgl. 16

Man röde om elden med köra eller med brätstoken
'brandstaken', en vanlig lång käpp.

Stängs-ät ömsläska o rörläskan för at öms
skul köles varm 'stänga ät ugnsläskan och rörläskor-
na. För att ugnen skulle hållas varm! Det gjorde man
sedan man karat och sopat.

Köra 'kara' (uip. o sup. köra); sööp 'sopa' (uip. o sup.
sööple).

Man sopade med en ugnscop (ömsöop) av
^{körusk}
tallkvistar på en stake. Sopades i vatten. Ofta tog
man den vanliga koasten och sopade med.

ell. J. beskriver ugnens uppeldning för bakning
av härt bröd på följande sätt:

ve ile uip öms, so-n vat, varm, so fik-e ghöda-ät
dit en vat bara ghöda. da köra dom liet ghöda
ve köra o töo matokakwoot o sööple öms rän
pa äska; so hästa dom an two näva a sott o
höv-ät löka; so fik-e stä i stot.

man noges stjila nya strötan o kora inåt, oå nu ont
läga så snitta man måste skida på eldbränderna och
kara inåt, så att det inte lägar så mycket.

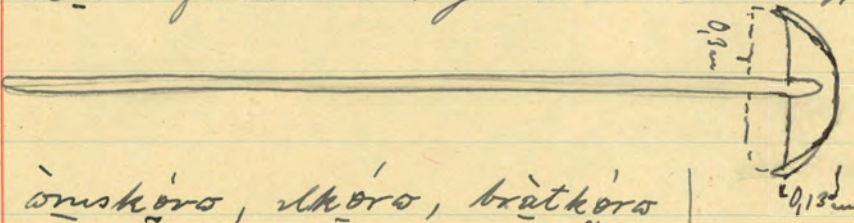
Oven kora inåt slu 'kåva inåt elden (sultij.)' skjuta
de brinnande träna längre inåt ugnen och lämna
det brinnande. ^{Kallrade bältan,} Kollen korades åt ridan. ^{hitt man drö-präm}
^{(i grova-präm) glöda.}

Man måste lägga in ved ett par gånger. När man
gräddade tunnbrödd, lät man bränderna ligga och
brinna långt in i ugnen och glöden vara vid ridorna

När mest bröd gräddades, skulle man kara ut
glöden och sova ugnen: kora ut glöda o sova öm.

Oven: grova iat ve koro grava ut med karan!

koro f. 'kara'. Järn med träruff; b. p. koren.



h. n. koro:
längd 1,81 m.

önskoro, skoro, brätkoro

samma sak.

o d. Man lägger oerförligt på nytt, så att det hela dagen brinner
nedast i öm, och vid en sida

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Frgl. 16

Man kartade in salt för att det ej skulle meda
(pöwän) utan bli jämnare värme. Vid gräddning av "kakor".

Vid gräddning av turvbröd, rugggräddade man
för att se, hur ugnen var.

Vid gräddning av limpor hade man en regel,
att om man kunde föra handen 20 ggr framför
ugnsöppningen (främsta ömru), så ansågs ugnen lagom.

öfä-se 'då sig', kallna. kon löst fa öfä-se.

ömrö ger jämn 'ugnen är jämn', kon ger löst
varm 'han är lagom varm'. kon-a kallna av.

kon pöwän at änar söyd 'han veder åt ena sidan'!

kon ger för kol at änar söyd 'han är för kall åt ena
sidan. jämvärn 'jämvärn'!

övanakänt 'är varm i övre delen', har ööwärme.

underkänt "undervärme."

När de behöorde lysa in i ugnen, tände man för
ilstökern 'eldsticker'.

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.

Frgl. 16

va lukt djura-vagn i lutan bröso del 'vi måste göra
 ngn en liten brasa till' ^{Vid gräddan. av 'kakor' måste man}
^{repa 60. 70. r. gräddas i en ugn i lida}
^{ugnens; i l. & bröso.}

Varje bondgård har i regel haft egen bakstuga
 med bakugn. Inhyringar och bakstugansittare ha
 haft bakugn i stugan eller uthus ha de lånat
 bakugn.

Från svenskskygden finns g. minne av någon
 bakställ. Från lishi berättas, att man för hade
 en järnställ på ^{två} tegelstenar med ett inunder,
 när man skulle grädda bröd.

När man var utan bröd men hade mjöl, har
 det varit vanligt att göra en känd deg och grädda
 i ett vaffeljärn med skalmar över elden.

vafalgänge 'vaffeljärnet' bestod av två rektangulära,
 invändigt passonerade järnplattor, fästa på två långa
 skalmar. Det kunde innehålla en eller tre vafflor
 & vafal 'en vaffla'. - När man gräddade vafflor lade man
 två "huvudgäddskär" till stöd. (huvudgäddskär). Ibland

avslutad?

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
 Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
 NB.

Frgl. 16

panns på gylwa spishällen en s. k. huvudgärdesten
(huvudgärst^{en}) eller huvudsten (h^uvdst^{en}). Då
lade man voffeljärnet på huvudstenen och
staplade veden omkring. (M.J.)

voffelsmätta 'voffelomättan', voffelsmeten. När det skulle
vara j^ust använde man grädde till smeten. Vofflor som
vardagsmät gjordes på skummad mjölk (v^äinmjölk)
och kornmjöl. kornmjölvofflen 'kornmjölvofflor'.

Serverades ofta till aftonvard (aftav^äh).

månj^ä 'månj^äm', ett kolomänformat voffeljärn.
Även runda voffeljärn ha funnits

Ränjärnet var tunnare men kan också det använt
även till vardagsbröd. För att få tillfällighetsbröd. M.J.
berättar: Ränjärnet användes för att få brödet) fork.
Manna gjorde en bärd smet av rågmjöl och vatten
och kramade ut med fingrarna i järnet. Det blev mjölk.
Jag minns en gång, när vi hade stekt bröd och manna
lämnade en tallrik mjöl och gjorde röda.

Man smorde järnet med smör i en klut (kl^äsk): smörp^ädn

rödjaug l röjag 'rängjärn' till röda berken ut. 'rån'.
Som ett litet väffeljärn, runt eller fyrkantigt

Stuon kan man kökt i en vanlig panna, d. v. s.
järngryta på ben. Man lät degen rinna genom
en stmotratt (strösträt), en liten tratt med skaff,
ned i det kokketa smöret i pannan.

Pannkaksdagg kan gj ärvänta. Man kan gräddat
tunna pannkakor (stöben) i vanlig stekpanna,
tackjärnspanna, vilket kallas kätströl. Med
stekpanna (stäckpan) menas långpanna (= plät
med höga kanter). Vid bakning brukade man
passa på att sätta in en ränsjältespannkaka
(pannöstu 'pannost') i ugnen.

Lösa järn och blygras kan gj förkommit. Man känner
endast sådana, som höra till en järnsgris.

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Frgl. 16

22
bokbordsben 'bakkbordet'. Eftersom man för endast
bakat storbok hade man bara ett mycket stort
bakkbord, öfver två meter långt. Det hade två
kanter, en på långsidan och en på den korta, som
var vänd från ugnen. En del bakkbord
vilade på kors, en del hade lösa ben. Ofta fick
bakkbordet stå i bakstugan öfver vintern.

N. N.: en bordspot (bockspöt) bestod av två kors
med en stå genom korsen. Sammanhölls med
kilar på korsens utsida. Bakkbordet hölls stille
genom stölar på undersidan av bakkbordets två-
sidor, vilka stödde mot bordspoten ^{vid} korsens insida.

bokbordsben stös in i bakstugan & vintagen &
stöttes ut, när dom skul bo där & sommar
(N. N.) 'bakkbordet stod i bakstugan om vintern och
flyttades ut, när de skulle bo där om sommaren.'

bakornista best-n. 'baknotet', alla redskap vid bakning.

Bakträgen. bakströg u. 'bakträg'. Hoppfogat ^{med handtag (handträg)} av
5 bräder, vidare uppställt än i botten. Finns av olika
storlekar. H. N. uppger, att ett ordinarie bakträg rymmer
mer än 50 l. För mindre delar användes g. träg
utan skäl (skäl), kasa (köss) eller degbytta (därgbit).

När man sätter degen, vilket kallas att röra
degen (rör därgen) användes en degspade
(därgspad f., späd, best. f. späda), en trä-
spade, flak, c:a 2 dm. lång eller längre.

Man breder över (bränd-^{iv} bredda över) både
tunnbrödsdegen - för att den g. skall torka - och
kak- och pannkaksdegen, när den jäser, för att
bevara värmen. Ofta har en ren säck används, ^{mjölsäck} mjölsäck
Ovanpå skyddet, som är brett över pannkaksbröd -
degen läggs stundom varma bröd. ^{Hade man degbyttan,} lades locket på.

Mjålet bars in i bakströgen i den säck, som
den fruktats från kornen, eller i ett träg, ett annat
än det, som degen rödes.

kävay m., best m. kävay, best plur kävayen. Helsingland.

Olika sorter: ghjotkävay 'slättkavel' användes t.ex.

för pepparkakor. Kombrokävay, försedd med färre

tvärs över kaveln:  H.N. slättkävay

käkaskävay eller yikkävay, räfflad både på längden

och tvärsen så att det bildas taggar på kaveln.

H.N. i sin kända kävay 'kruskaveln' = käkaskävay. yikkävay är försedd med

ingen särskild kniv för avskärande av degstycken här stältpapp.

(H.N. uttrycker, att ibl. degstyckena användes här för (däggskärta) se sid 26.

används. 'Kakorna' här formats med en kakform

kakform, som antingen blott var en rund ring

eller också bestod av tvänne ringar, en yttre och en

inre, mindre, för målet. I föra fallet gjordes målet:

kakan med en ask eller dylikt, ibland ett kokhorn (H.N.)

Verktögg för införandet i ugnen

För det utpakade brödets jämflyttning användes

spj f. (best. f. spja, best. plur. spjen) 'spjöt',

spån m. (best. spän?) 'spän' och spjök f.

(best. f. spjökka, best. plur. spjökken) 'spjök'. Både

spjoten och spän ha långt ^{skaff} skaff, men spjoten är rund.

öpan avlång. brosfjå eller bokosfjå för tunn-
bröd är mycket stor (en brosfjå i "Svartla" var
0,65 m. i diam, 1,39 m. med skaftet), större än
kakosfjå. - bokospan "bokospan" för tunnbröd
har lika långt skaft som bokosfjå men inte
hållsten så stor yta. Tunnbrödet kastas in i ugnen
med hjälps av fjå och gräddas vanligen bara på
en sida. Skall det vändas, använder man öpan,
med vilken man också tar ut brödet ur ugnen.
"Kakar" kastas in med kakosfjå och gräddas
bara på en sida. Tas ut med öpan.

Spijölken har kort skaft, är rektangulär,
användes att "smo" brödet med på bordet samt att
flytta brödet till fjå. Vid tunnbrödbakning kavlar
en kvinna ut brödamnet, en annan raggas detta
på en sida, vänder det med spjölken och flyttar
det med spjölken över till fjå, där det raggas på
andra sidan (Detta ser man här stålugg. För när

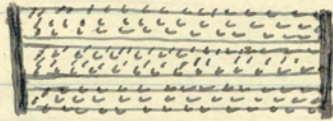


Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA
NB.
Frgl. 16

intehutande fjädernagg användes, tog naggningen
kängre tid. Då naggade den kornna, som kavlade
ut brödet, detta på ena sidan, varpå nästa lagerka
fortsatte och naggade på andra sidan.) -


Med mjölken flyttas de färdigformade kakorna
till jäsving.

nagg f. (näga best f., nägeln plur.). fjädernagg
fjädernagg (senare form?), som sig. 1! stånagg
'stånagg'.



under-
ifrån

Tre rullar, för-

sedda med stånaggar, inom en rann. För tunnbröd.
För kakor användes en kakorulle, rund träplatta med järnrenggar.
Bakbordet ströngades med en glasbit eller med
en dängsköb (f.) av järn eller trä. 

IV Varav bereddels bröd?

Om olika slags bröd se sid. 9. Råg- och vetemjöl
köptes i olika stad. Korn rullades till kornlikov.
Såsom rågodling blev förkornmalt.

brödnägen skulle enligt H. N. vara av träskjuren 'kräkfjättran'

brömmige 'brödmjölet' särskilt gott mjöl.
 gröt mige 'grötmjölet' var grövre än brödmjölet.
 smältmige 'smältmjölet' det bästa mjölet, användes
 t. ex. till råfflor. skradmige 'skradmjölet', skradlömp
 'skradlimpa', limpa bakad av skradt mjöl.

N.B.
 Man skilde också på bestramige och sembramige.
 Det föra användes till nästföljande 'matväs', när man
 skulle fara till kyrkan o. dyg. Det bakades med mjölk vid
 mögclidiga tillfällen, t. ex. vid julen. ^{I vissa gårdar bakades} bröd på säure mjöl ^{ått}
^{5 ämnen.}

N.B.
 sammanmige bröda 'sammanmalet bröd'.
 vardags bröda 'vardagsbrödet', bättr bröda 'bättre bröd'.
 t. ex. bättrtorbröd och bättrkakor. när dom
 skul det järken, da tog dom bofr bättrana
 ('underföreställ brödet') 'när dom skulle till kyrkan,
 då tog dom so det bättre.'

Or kom hur man använt två slags grogr
 hätkongrogrne 'halkongrogr' och smakongrogrne
 'småkongrogr', finare pressak.

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
 Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

sådan 'sädorna' avskildes vid siktning. De gavs åt kråken, särskilt brukades de till sörpa: man stöple dom in dörda.

gärst⁺onbröd 'potatistunnbröd': bakades, när man hade gott om småpotatis. Man skrubblade och skötjde potatisen (röb-om va in kwost o stöple) och kokade den. Använde den moode potatisen tillsammans med mjöl.

Kryddor: salt sölta, ej; tunnbröd⁺ men i knäckebröd; kinnana kummin; Någon gång korändran 'korianter' och pomeransskal i kringor. Någon gång 'vassla' någon gång i kringor och målydagkakor (Målydagkakor)

Angående utdrygning och surrogat se frågestämman om stöplebröd.

⁺ Numera saltar man, när man bakar ut degen.

H. N. Vanligt deg till fjölkakem (kakardäig)
 sötades med en omula sirap (en grästa sprän)
 och sattes ibland på fjökmyöfka 'skummad tätad
 myöfka' eller på fjänmyöfka 'kärnmyöfka'. Vanligt hårt
 bröd bakades i med sirap och myöfka bara
 halvdastbröda eller batvabröda.^v

Framugnsbröd Degon sattes på kvällen med rågnmyöl
 (rör därigen uti romiha), vatten och jäst och får
 jäsa öfver natten. Den "trädas" upp på morgonen
 med kornmyöl och så mycket rågnmyöl, som man här
 råd till. Man späder på med varmt vatten (späder
 uti eller späder-utöy-en i gräat 'späda uti den en
 omula)

M J: kända 'framugnsbröd'

^v H. N.'s användande av termen bröd för "kakor" är riksspråkshövet

V Dej och jäsnings.

deij m. 'deg' (best. m. dæigen) för bakning av bröd.
 smet till pannkakor, väfflar etc heter vanl.
 smälta best. f. ^{fr nit. 20} smälta. H.N. dock både vafelomät^{er}
 och vafeldæigen. röra best. f. mjölröra o. dyl.
 för vin och köns (verb: rör at gröpsen) -
 dægröra 'degröra' kan man dock kalla den raskdeg
 man gjort i ordning genom att rör dæigen i
 degum 'sätta till jäsneg. dæig-^{na} 'deja ned', smeta
 ned med deg. dæigklömpe 'deyklampe', dæigomöt
 'degomul' mindre än deyklampe.

rör dæigen säges endast om jäsneg. ^{Man rör med en späd.}
 djära Tombrödæigen 'göra Tombröddæg.'* va sko
 rör m kakodæig 'i sko sätta till en knäckebrödsdeg'.
 rör dæigen va späda. Man rör dagen fint ihop
 mjöl och vatten. dæigvätne 'deyvatnet' l.) kosa eller
 träg efter degens storlek. dæigspäd deyspad

När man skulle öststojpa (sotstojpe, sotstoft, sotstoft)
 * djära skos

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
 Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
 NB.

Frgl. 16

Kallade man hett vatten på rågmjöl. H. N. myggar, att man alltid öststojte i en kygga för att kunna bädda ned den i sängen för natten, för att den skulle kunna kallas varm. Man satte hela degen med evos.

Sötstojning förekom endast vid storbak, när man gjorde sötlömpen 'sötkingor', (sötkulömpen) eller sötsörfömpen. När man söstojte, för de grovarn sta & sötu, 'sta' och 'sötta', rivan man sätter till jäst.

Tröda-nyr dærgen 'tröda upp degen' = arbeta om järdeq. Det sker med händerna, liksom när man "gör degen" vid tunnbrodbak. Påde att tröda dærgen och att fjära dærgen kan kallas att knäda, knäda.

Fjakra, ntri-t, klumpig, sägas mest om gröt men kan även användas om deg.

mife stægen (hæ stægen) f. dærgen stægen so-n blyt so hæb. l. oerg'mjålet stegnar, l. degen stegnar,

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.

Fgl. 16

så att den blir så hård (h. seq.). Motsatsen är lösn
'lösna' (rijs. o sup. lösnen), blötta, vilket sker, när
mjölet är dåligt på grund av att kornet spruckit
(korna ha spröcka) eller fuset l. dyf.

däigen ger lögot hät, 'degen är kagan hård'.
Motsatsen till bli hård är lösna, lösn (rijs. o sup.
lösna). Om degen lösn beror det på att mjölet
varit dåligt, t. ex. på grund av att kornet fuset eller
gott (korna ha spröcka)

däigen gas 'degen jäs' (jäsa, jäst, jisa l. jast)
däigen gas bra, sup. döft. gas-up 'jisa upp',
gas-ör 'jisa över'. däigen ger jäst; däigen ger
säörjasi 'degen är surjäst'. däigen ha jäst nöw
'degen har jäst nog'; är fulljäst (konstaterades
genom att man såg på degens allmänna utseende
och kände efter med handen). För alla degen utom
tvannbrädder användes jäst. Kokorna läggas att
jäsa två och två tillammans med råttelan mot

varandra (övanpåda eller nypåda 'rättsida' och
undersida). I Karads uppges, att de
lades att jäsa överallt på bord och bänkar
säckar över. N.M.: kakorna lades på hyllor.

Kakapippen 'kakufföl' = avlånga bräder med en
slå (2 dm hög) under var tvärande, så att de kunde
staplas på varandra.

friska f. 'friskan' den torrade degullen, som
spanades till nästa bak för att rya degen. Man
kunde också frivara en degbit i en lytta eller flaska
i källaren: friskbita 'friskbyttan' jästbita 'jäst-
byttan'. Förre bakt skulle man frisk-ryja jästen
'friska ryja jästen', frisk jästen (T.M.);

Ordning vid bakningen av olika brödroter varierade

- 1) Tunnbröd på dagen och en liten kakodeg var kväll
 - 2) " flere dagar i rad och stoppa emellan med en dag kakobak
 - 3) en dag Tunnbröd, en dag pannugrostbröd och en dag "kaka"
 - 3) Alla tre sorterna varje dag: Tunnbröd, pannugrostbröd o kaka
- Man börjar alltid med Tunnbröd

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Frgl. 16

V Bröddämnets behandling före gräddningen.

baka ut 'baka ut' om jästdeg. För tunnbrödddeg kallas hela bakningsproceduren för baka (böka). Duktiga bakvinnor skulle baka en säck om dagen.

Vid Tunnbröddbak har man i regel varit tre, två har bakat och den tredje hjälpt till att grädda. och har format bröddämnena (bröddämnena best. uti pl.) av borddegen med dängsköpa. För varje borddeg kunde bageriorna byta arbete med varandra. (Det uppges, att så för sig kunde ske).

Vid bakning av kakor deltog såväl man som två, ofta endast en bageri. Vanligen kavlade en ut och formade bröden, en annan prickade och lade undan till järing; båda hjälptes åt vid gräddningen.

Vid bakning av Tunnbröd tar en av bakvinnorna upp en borddeg (borddeg m.), även kallad uppdrag (upptåg n.) och knådar den; mer mjöl arbetas in, om det behövs. To upp en borddeg o tredje upp en. Även dessa upp en borddeg

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

Om bagerstornas lufsta arbete nias emellan fji var
 borddeg, sker detta, da' den som kavlat degen tagit
 upp och gjort i ordning en ny borddeg. Borddegen
 rullas till en rulle (vilt 'rulle'), av vilken med
 en degskubba eller kniv avskaras lagom stora bröd-
 ämnen (brödmun u.). Först har man kastat bröd-
 ämnena runt mellan flota händer.

lätbokomih 'utbakningjöl.'

Kavling av de tunna brödstema

Tunnbröd. Man lägger det tillplattade brödamnet
 på bakkbordet, varevid man vajölar rundis och ovanpå
 (man nitya vunder o vovana) och kavlar. (kavlat)
 med slättkanal. Man börjar kavla på mitten och
 "far åt alla sidor." Sedan vajölar man en ny fläck
 på bakkbordet och för dit brödamnet med handen
 eller lyfter brödamnet med spjötök och vajölar inunder.

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
 Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

Man kan vrida brödet (ono's bröda) under karkningen
 för att det ej skall fastna eller värda det upp och
 ner (ono's bröda; samma term!) med mjölken.

Om ett bröd blir tjockare i ena kanten säges bagerden
 på bo på en backe.

Bröden görs ungefär så stora som fjäsa.

någ 'nagga' (någ. o. sup. någla) Om arbetsfördelning
 vid naggingen se sid 25. Man naggade med en fjäder-
 någ i vardera handen. Brödet naggades på ena sidan
 utan att flyttas från den plats, där det kavlats ut.

Endast om det fastnat (^{håkat o. rös} sås, såst, seist 'fastna') måste
 det flyttas. Därefter värdes brödet med mjölken, flyttas med
 mjölken över till fjölen och naggas där. Är brödet otvåre
 än mjölken, naggar man först ena hälften och flyttar
 så den andra hälften med en kryck (sköka 'skaka'
 skaka dit fjäsa) ordentligt upp på fjölen, varevid den
 färdignaggade delen till en del hänger utanför fjölen.
 Man räknar i hur många varv man naggar. Har

man brättom, naggar man föga på undersidan.

"Kakor". Man kavlar först ut degen med tunnbrod- och tar ut kakor med en form: förm kakor 'jonna kakorna' kaveln. Sedan tar man till prick-kavay och kavlar på ena sidan (prick kakor va en prick-kavel, 'pricka kakor med en prickkavel'), vänder kakan (ovvot 'mo') och kavlar med samma kavel på undersidan. Den deg, som blir utomför formen kan kallas kpävtan (Esk) klutarna. De lägges ned tillbaka i degträget eller tar med in i nästa kaka. - Vid bakning av tjockkakor (se sid. 10) användes ej prickkavel utan kaknprick (kakopricks) sid. 36. eller gaffel.

To ävt höja uti kakor 'ta ut kaken uti kakorna' (Redskap se sid 24), ej mitt i kakan utan något åt ena sidan. Brödbräden ha ej använts.

Tunnbrodet sopades av för gräddningen. Efter gräddningen sopa somliga varje bröd. söpa bröda 'sopa brödet'. Vanligen sopas brödet med en vinge eller en tjäderstyl (Tjäderstyl) bäst. En del använder sopborsten och

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist. 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA
NB.
Frgl. 16

L. M. hade sett en hästsvans använd för detta ändamål.
Brödet har ej sporrats.

Lingpor (huvudsakligen ml. H. M.) Till högtider
bakades sötsvellingpor: sötserlömpen. Om kvällen
slogs kokande vatten (sö^odu) på råmjöl (rö^om^oij^o)
och fick stå varmt och sötas över natten (sö^otas i
rö^ota). Pyttan eller träget breddes om med filtar. Det
kallades att sötstörja (sötstörje). På morgonen skulle
man lägga det jäst och mer mjöl och röra om. Detta
kallades att göra raskdeg (raskdägen). Denna fick
jäsa någon timme (jäsa några t^ogn). Degen bakades
ut, sedan ugnen blivit mindre het, efter andra bröd-
sorter. Var ugnen för het, blev lingporerna råa (r^oa) och
fick stälrand (st^ol^or^oata, d^og^or^oata, r^ov^oata).
Eftersom de had jäst lagot skul dägen trodas-
u^o da la man doyt soräpen o in d^orl la doyt
korändran o in d^orl p^omaranpkäpa sk^orr i
smab^odyto, sedan det hade jäst lagot skulle degen

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Frgl. 16

Trädas upp, och då ta man dit sirap och en del ta
 dit koriander och en del pomeransskal skurna i bitar.
 Dejen arbetades om (trädades upp) med mer mjöl,
 ibland vetemjöl, ibland finsiktat rågmjöl (finsiktat-
 rommjöl). so skul däjgen jäsa-upp ätar. Si vore man
 färdig att baka limpor (boka lömpen) De gjordes
 vanligen runda och lades upp på rena säckar (sepa
 räina säck) eller särskilda bakbräder (med mjöl på,
 samma bakhyllor som användes vid kårbrödbak.
 (lyksoma bokbräda ul bokbräda). när de had
 jäst upp brukade dom strösk-in dom på en
 väta so sen var öm, asta gräddas, när de (limpor)
 hade jäst upp, brukade de stryka över dem med en fjäder
 och litet vatten och sen in i ugnen att gräddas!
 men skit dom var öm, var opjökka, sambesopjökka
 'man sätter dem in i ugnen med mjölken, sämreopjökken!
 Somliga vände limpan, när den sattes in, och somliga
 gickade med fjäder hål i limpan för att den skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
 Gerd Enequist. 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

gräddas bättre. Innan man satte in brödet i ugnen
kastade man i grovt salt i ugnen för att ej brödet
skulle brännas inunder (grovsolten skull snöras
om smn, o så öfver löska det, så na ont skull spröka
upat öga) qvänas 'vedas' bröde qvänas änder. —
nar lömpa var gräde, så la man ät a upa rarna
säko ut bjärkröpa so na ont skull blq kwäftu
den änder, för da mögaf dom föotara o ofjämas.
nar lömpa var ^{vör} för-äot bofr smn, tog dom so raps-
vätne o ströck-iv dom, o na del tog en smör-
kfat o ströck-iv dom va, so ont skorpa skull
blq mat, när lömpa var gräddad, så lade man ut den
på renu säcker eller björkris, så att det inte skulle bli änga
där inunder, för da möglar dom föotare och skämmas.
När lömporna vore uttagna ur ugnen, tog de rögsvatten
och ströck över dem, och en del tog en smörklut och
ströck över dem med, så att inte skorpan skulle bli
hård. En smörklut: en bit smör inbruten i en trasa.

Landsmäsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Fgl. 16

VII Gräddningen

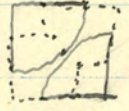
Letar endast gräd 'grädla' (misp. o sup. grädla)
gräd bröda; va sko asta gräd

Tunnbröd Man för in hela fjäsa i ugnen en bit
ovanför källan sänker den hastigt och drar häftigt
tillbaka. Fjölén behöves g- stöta mot källan. Brödet får
ligga, tills det börjar ryka av inre kanten (våtk
bofr ruckanten), då man tar brödet på baksidan
från vänstra kanten, drar ut det på grova, låter det
dansa ett halvt varv runt på span (moss bröda)
och skjuter in det igen med inre kanten utåt ugn-
öppningen. En skicklig bakverkinnne snor brödet sam-
tidigt som hon drar ut det. När det är färdiggräddat
tar brödet ut på span. Man väker brödet (våyk-choop)
mitt iten och så mitt iten en gång till. och lägger det på
ett bord eller dyg. för att kolla. Sen staplas det i högar
(bröhog; bröhögen) underst den som g- ^{är} så
väl bakade, d. v. s. är tjocka.

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.

Frgl. 16

brödeg



Heldragna linjen de understa bröden
Prickade " " därpå liggande bröden.

Måsta vara placerad som varo 1 etc.

"Kakor". Sedan man rakat ut glöden, sojar man
källan med en kvast; strör in salt, som ej sojas ut.
Kakan tar med nyjältern och lägges på kakopåsa
och skjutes in i ugnen med en knöps (opprat-in
kåko). Man lägger ugnen full. I Gabriel Wilssons ugn
ryms 11 st. Luchan sättes på en liten stund, om man
alla trivver det,innan de första kakorna äro
färdigräddade. Man tar ut dem med kakospån.
De kakor, som skoll vara mjuka, äro nu färdiga.
De övriga måste gräddas om (gräd-om 'grädda om')
på precis samma sätt, utom det att man då bara
använder spån. Kakorna "mos" i ugnen.

Tranugströdd gräddes och mos som tunnbröd
måste ibland vändas upp och ner och gräddas även på

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

den andra sikan, emedan de äro tjockare än tunnbröd.
 De vikas mitt i en gång men i Jönköping de är
 "bräckta", om man i bräcker en hel hög på en gång.
 Bräck 'bräcka' pannerbrödet = lägga in det på källan
 en gång till med spårer. Sombiga bräcker det som är
 gräddat nästföljande gång efter varje ny gräddning,
 somliga lägga hela brödhögarna på groda på en
 gång.

Leivor sättes in med spjötken direkt på källan,
 så många som ryndes, eller också på en plåt.
 Man satte nyrostet för vid gräddningen. Man
 kunde prova med en viskvisk, om leivorna varo
 färdiga. - Till vetebröd tycks varligen använts plåt.

Änn om 'en ngn' = alla kakor, som sättes in
 på en gång. ja till bara änn om kwor

Är gräddning 'en gräddning' = allt vad ngnen gräddar
 mellan eldningarna, när man bakar kakor. Det tar
 ofta till att grädda kakor, långt mot slutet av varje
 gräddning.

Vetebröd yndades någon gång med ägg.

Riskor av korn. Bakas på fint sätt. riska bestf. De rutatas med mjölken. Bakas endast av korn.

Ljödskakor gjökäken av kornmjöl (lopparna vete mjöl) och vatten. Bjästa. Smetades fast på den heta muren och gräddades så. Bakades ofta, när man var till koarnen för att mala, ute i skogsarbete etc.

Tammugnbröd se sid. 18. Vetebröd se sid 18.

Främugnbröd. 18. Kavlas ut som tunnbröd med tunnbrödkavlen men tjockare, naggas med gickkaveln på båda sidor. Samliga naggar undersidan, när brödet bryter på låga, andra vänder framugnbrödet och naggar det färdigt på bordet, lyfter det med mjölken på låga och naggar till det litet där.

Inga särskilda åtgärder att på buff mellan ugnsbotten och brödet. Är ugnen varm, går brödet upp som en stor blåsa (eller blåsa i blåsa eller dyli.)

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

Skorpior ha vanligen ej bakats, endast någon gång rågskorpor. skorpa fe.; skorpa; skorpan; roskorpan 'rågskorpa'. Skorpor räknades till grannbröd och köptes hos bagare, när sådana funnos.

Man gör ugg så bra 'det går ugg så bra' under gräddningen.

Twörgräda 'twärgräddat' hastigt gräddat, så att brödet ej är genomgräddat, ännu när det är bränt utenpå.

för lita gräda 'för litet gräddat.' var gräda 'väl gräddat';

för lita undervarmt 'för litet undervarmt'.
Se i öfrigt sid. 8.

Verk på brödet kallades "smörveck".

Kakorna hängdes i Taket att torka på kakspäta
'kakuspäta'.

Tjällfälgighetsbröd se sid. 20 o. 44

2. Högtidsbröd

H. N.: Av korn- och rågbröd användes viakbröda, lömpa, fjöckäken och skörpkäken men ej tunnbröd vid kalas.

gränbröden best. n. 'granbrödet' innefattar allt slags netbröd, skorpor och kakor. (H. N. räknar ej skorpor till granbröd). Hit hör ghätkäken sid. 12. (Ordet okänt för H. N. och troligen ej använt i d. tid).

H. N.: wätkbröda både nete- och saffransbröd. Vid gravöl hade man russin i netbrödet, särskilt saffransbrödet, men ej vid bröllop. Den vita netedegen klappades ut på gelötar (bökas kött & stora perkanta ^{stora} käcke) i vanliga ppkanten. Skars efter gräddningen i ppkanten. Loken ströddes på dessa perkanta (stränpa säkare). säpanskäken bakades ut och skars på samma sätt i perkanta. - Dessutom bakades en

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Frgl. 16

kringla, som följde med nästan. Var det riktigt
 fint, följde också en rågringla (rotöringla) med
 nästen, som värdfolket stoppade i en påse. Gammalt
 tillbaka hade man en handduk med sig att ta
 nästen i. ^{Se vidare sid. 50.} Storkörögga 'storkringlan' var av vanlig
 god vetedeg, ibland med saffran. Var det ett "riktigt"
 kalas, skulle den vara så stor, att man kast trä
 ärmarna genom hålen 'man kunde trä armen genom
 hålen'.

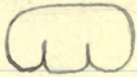
Edelfors: storkörögga och lilkörögga av saffran.
 När storkringlan bjöds omkring, är det ett tecken, att
 kalaset är slut.

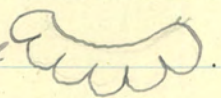
Struor strövan; Till ett riktigt kalas hör störorströva
 och lilströva. Endast kvinnorna på lilstruoran; männen
 bjöds brännvin o. sylt, medan kvinnorna dricka fler var
 kaffe. N.M. man skilde på sockerströvan 'sockerstruor'
 och jansströvan 'jästa struor' av jäsledg (d. störuvan)
 Lunten ringades i jansman genom en tratt med skaff.

Se sid. 21

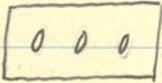
Landsmålsarkivet Uppsala 7938
 Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
 NB.
 Frgl. 16

Anisbröd.

anisbröda mindre sort  = smörkåga
anisbrökan 'anisbröckarna' (Edefors)

H.N.: På gravöl skilde man på anisbröda (se ovan)
och aniskåga 'anisköken' som varo stora som
två anisbröd . Lapp-Lena i Altersund sålde
aniskåga.

Kardor kården (se kår) kokas i smör eller
flöttyr. Mer gräddt och socker än i anisbröd; utan anis
H.N.: kår, kården; vid gravöl hade man saffran och
i kardor

Pepparkakor pepparkakan, pyrkantiga med en man-
del roti. H.N. Vid gravöl hade man tre mandlar i
pepparkakan  Ibland sterna ut med sporre.
I anisbröd bakas av vetedag, vantill sättes mer socker och anis,
ibland anis; kokas i flöttyr eller smör.


Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ

NB.

Fgl. 16

Löv Löva kavlas ut tunt, skäras i fyrkanter och kokas i flöttyr. Skäras ut med en sporre (spjörå)

H.H.: Deigen till löva göres av myskhet grädde (söt) och ocker och meternjät samt brännvin. Gjäst. Kokas i smör (Ma stärkts i smörel). Det var ett tungt arbete att kavla ut degen tunt. Stora fyrkanter (stora som prägelstäm) eller mindre), avlånga, sporrades ut med en sporre (spjörå - löst - a va m ängka lövspjörå som had brassa ötagt i skäftälva; o va hja skul man grik mer o der vepa löva o sidan stärkts-a (kövkesa) i smörel. Lövsporren var av ben, 1 1/2 cm tjock och sporrytan såg ut så:



Ovanstående brödsorter obligatoriska över hela Älvdalen. Ofta har förekommit smörbröd 'smörbröd', smörbakelse, fyrkantig bakelse med uft och glasser. Omväxlar med smörkröck 'smörkröck', som såg ut som ett mindre anisbröd.

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEÅ
NB.
Frgl. 16

söckerbröd 'socherbröd', småbröd av vanliga typer.
 mönken (en mönke) 'munken'

Tillägg om västen. N. N. Västen köjdes ibland omkring
 på stora bricker. En del tog hem västen i den vackra,
 där de haft spiningen (t. v. ostväst, grädde eller
 smör.) följande 'spiningen' mer ovanligt uttryck.
 Man redde sig med verket bära: va ho som lita
 mjölkka nör, för va ho r gravöl, (r bröllop) so va
 ho litta bara dil. I Tyddvik (St. Lul) heter det:
 dom ho bäri' de har bewit (spining till den gård,
 där kalaset skall vara)

Samma slags bröd tycks använt både vid
 bröllop och begravningar och andra större bejdningar.
 N. N.: man använde mer saffransbröd vid gravöl
 än vid bröllop.

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
 Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

X Folketro och folkseder rörande bröd och bakning

Not:

Om brödet går sönder, kommer någon, som är smick, 'mil' eller smokapriök 'smokasjuk'. Om brödet brännes, kommer någon, som är hungrig. Man skall alltid bjuda den som kommer medan man kaller på att baka.

Om en kvinna har för litet iötbokomihle 'iötbokomijöl', blir hon "rysligt snäll".

Man bakade kärlekbullar (Jämfaktobullen) av ojäst deg. Blot det en kåg blåsa på bullen, blev lagenskan gift.

För att på sig fästman, bör man äta en sädkaka (sädskaka) någon gång.

Det är farligt, syndigt, att kljupa bröd.

Historien om fliskan, som trampade på brödet, är känd.

Se ned 6 och 36.

Landsmålsarkivet Uppsala 7938
Gerd Enequist 1925-28-30. EDEFORS-NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16



med
Ella Nilsson, byraves, Övre Svartlä, Edefors socken

- 1) tonbrofika
- 2) tonbrospan
- 3) kakspan
- 4) kakafika

Landsm.Upps.7938
G. Enequist.Edefors , Nb.
inl. 1935.