

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

8734

VÄSTERGÖTLAND

Ästerbitterna

26/8 1935

Svensson, Ida, 1935

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

44 bl.4:o

8734

24/8 35.

1.

Prödet och dess tillredning.

Västergötland
Österbitterna

Svar från A. Näsman, Akb. län på Landsmålsarkivet
vets fråglista nr. 16. Uppgifterna lämnade av
"injödda" husvärdar. Uppptecknare: Ida Svensson, Skar.

Landsmålsarkivet Uppsala 8/34
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA

Frgl. 16

VGL

I. Inledande ord om bakning.

Sortens mäl användes ordet "bäka" såväl om tillredning av bröd som också om tillverkning av andra födoämnen t. ex. "bäka bröden", "bäka pånskäka", "bäka väflor", "bäka plätor". Ordet "bäka" kan också användas även i sådana fall, då det ej är fråga om något ätbart, t. ex. "sementen bakar ihop sig"; "jag sat a bäka med främjersspisen"; "när har höl sa om bäka däm me här vapisa"; "när-on har länavärk a de brä um en bakar ginda me spisalök t. grötalök"; "för värka (bölder o.d.) fins myt bätör en te a bäka me gröt" - "söha bä

bäka sv. v. III

pauskakor

plättor

väflor

främman-före

OBS. de många betydelserna av "bakka"!

2. kan se vädslit ståt i da." "försök ^{jära} sekt (arbets) de va
te o baka ier ala trökäls för i våha!"

gäre m.
sichen
frätkärde

Nåi ordet baka användes om brödbakning,
äryftan det hela arbetet med brödet i ture
ning. Verbet baka kan också användas i föl-
jande sammansättning: "jänskäka sten i
ämnen o baka."

Substantiv för att beteckna arbetet: "bak",
"bakning" o. s. f. "bakning" o. s. f. "bak" användes även för
att beteckna den kvantitet bröd som bakes
på en dag. ex. "de fanns gångr, när en fick se bost
brödman ota baktet te sönä süm jela iumkerns."

Tider för bakning: det största baket man gjorde
var, "när en baktet te jula." Julbaket fick inte ta
mer än veckan före, ty man hade spinning och
vävning och sömnad ändå in på jul, då man skulle
ha nya kläder under vintern. Man bryggde fört, och
jullbaket gjorde man under de två dagarna när

sådan
gå omkring

3. mest före julafton samt nästan ullaan den. De bakades på alla ställen, så man brukade säga: "de lökta bakbröda åla stuvor i da". Något mer sådant storbak gjordes ej annänt mer än "föro stöta". Männen eldade ugnen, då de ej fanns fruntimmer tillräckligt, annars hade de inget med baket att göra.

Den första gränsbakaren i Vedum var "sköplinnä" (fru Sköplund), död för c:a 20 år sen. I Hertiljunga började de vid samma tid "ena te öter bänna kom te" oukt. 70-talet. Hos "bakarna" bestände man sockerkakor till förning. "sökorhäkor", "lätor" (nu "lötor")

II. Allmänt om brödet.

Bröd var det viktigaste födoämnet, och man var mest veten om dess betydelse och höll det i helgd. Man kastar inte brödet eller häller det ovarsamt: "gu när dä, um d'nts tar up bröt fra gälvot." En barnsängskvinnas fick arf gränsvännsra ena hälsningsgras; ehän

bak-brö

bakare

fästa f.

nåda v.

grann-kvinnas
hälso-smörgår

Landsmålsarkivet, Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
VGL
Frel 16

4. hadu de bara en kärra brö me sek."

Lämnings m.

Dagligt bröd: "ja, de håla brö fs-dän" - de vétla knapt
den énu dän va-l sa tü brö den ändra" - "ja qu-
ge-löv, vi håla brö föa." de e nts get a vara brö-
lös r, ma trö." - "betr brölös en hölös." (en äldre

bröd (and
exempel)

bröd-föda g.

bröd-lös

röd-lös

röd-fädd

levar bröd

uttryck av "rölös" är "röafador") "små smärta a ausa
brö" - kärra brö a set a eta" - Bröd i följande exem-
pel = ligång till ena bröd på mat.

Levebröd: "de hå-set levbrö a de" - "de e alt lät-
vndit a zöna set levbrö pa dé vut" - de far en
alt séja, at han zöna set brö." - "han fräjar nts
etar te a ta bröt ur mön pa andra" - han har fä
et fét bröstök" - "dé bröstök a hönüm völ ünt l-
mésünt." - "den énu dä a den ändras brö." en för arbete

leve-bröd

bröd "lembro"

Vara i någons bröd: "agast bör i si stüra, men vi har
hönüm i bröt" - "han har mära süm etar brö, matro."
l. han har mära brö etara" d. v. s. stort hushåll.
Damen lärdes äta bröd till maten: "ei brö me!"

bröd-stycke n.

väl

hät för bröbeten

bröd-bete m.

5. *kū* äta bröd utan sovel: "han *mūkar* bröt" -
"brēsūgha" = äta smörgås med pålägg. De beväras
från en lusfriher, en huseu sm, som fick se
prästen ta sovel till smörgåsen, sprang till sin mor
och sade: "māma, māma, prästen brēsūgha".

- "jē *mæk* en *bets* brö" - "jak *fek* ena brösmūka
hålsön" - "ho *gā* *mæk* en *stör* brötānna" - "en *fjā*
luz brö" - "et bröstök" = ung. en & kalva. Andskivorna
på en "lev" kallas "skälka" - "et skälkon mo".

De övriga skivorna kallas "levagivör" l. "brögivör"
bröskälkor kan man också kalla själva yttre skor.
Man på både "leva- a kakbrö", i symmetri, nä
brödet är hård - "māma, skälkora a so hāka so"
"en brökant"; "hāka brökantör". "en brökant" = en hård
bröbit.

Brödets egenskaper: Nybakat bröd: "nūbakt
brö", "lārst brö", bakbrö; hēva du *fa* ena *bā*-
hōkūka a *māk*"; "de a so gōt mo bakbrö".

möla v.

tre sovel v.

brösmūka

bröt hānna

fjāding

bröt hēghe

skalk

levskiva

brötskalk

bak-bröd

brötkant

brötkant

bak-kaka

6. Bröd, som ej är uddelas färskt men ej heller
 hårt, kallas "svējlēnt" l. "sēkt" "de gōaste jak vēt,"
 sa jules brōd, "a svējlēnt rū'brō me smē' te."
 - "gāmalt brō"; "hāt brō"; "tēt brō"
 "brēt a stōrbēnt" (= storpijigt); brēt bhr-sa
 "tēt i da"; "brēt a dējt"; "brēt a vā'ēt'uat" (se fj)
 Bröd, som var tātū, dåligt gjest euer av då-
 ligt material, blev svart an āta, då det blev
 hårt. "de bhr knāltit" - "a intō tok de brēt'nes
 hēlor." "en sōpa i hāt brō i mjōlk a dā bhr mjōlksōpā"
 Om brōd, som börjat torka, lägges ner i lädver-
 les burkar, "shē' hē sōk tebākō". Om brōdkakor
 va hānga iupā varandra på spēnet, euer om
 de ligge tātū packade i burk euer läda "mūghō' hē"
 "mūghat brō" "mūghit brō" - "mūj'sh ja brēt, dē
 a sūm sūj'sh" (sovel); "kal dāu tēt's sōt ja vā-
 jakāntōn a at mūghat brō, dāfer bhr han
 stā'ksv," sa man till barnen, när man ville

svējlan
 my a.

storbörig a.
 rådlättnad a.

knäligt a.
 blötning
 mjölksoffa

till baker
 slä "

Landmålsarkivet Uppsala 8734
 I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNNA
 VGL. X
 Febl. 16

7 manna i dem dei möglade brödet. - "lito mjösk a nõt
it."

x Dei gure av mjukt bröd kallades "skärpa". "bröt
blev så häskörpet", um en unto brer svösk, var en
for ritet var ömon.

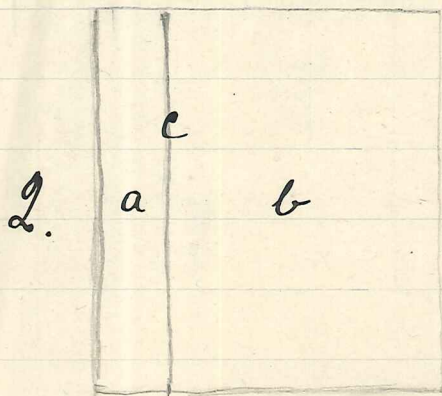
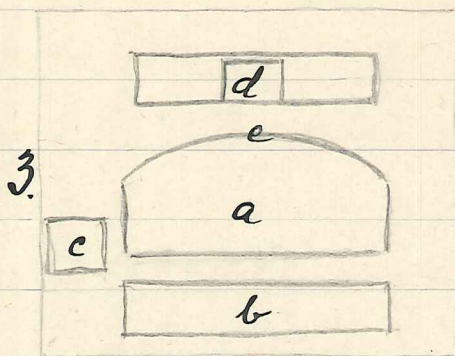
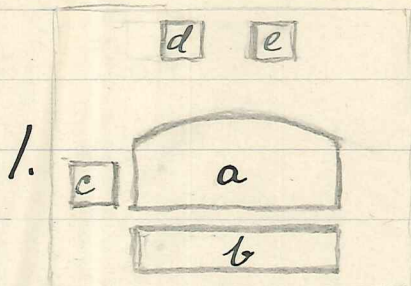
Man bakte "liva a kaker" t. "livabrö a kakabrö"
I Law "bakte de limgör me." der närmast lik fig.
1 b., en kaka c. a. 1 dm i diameter med hål i mitten.
Limgör fig. 1 c. Andra brödsorter se IX 2.

III. Bakugnen och bakredskapen.

Man bakade i köket. Där var bakugnen, "bakåmån";
senare, när man fick järnspis med ugn, kallades bak-
ugnen ofläkt "störåmån".

Den vanligaste storleken på "bakåmån" nu för
tiden är 70 x 80 cm., de gamla näst större, de
nyaste något mindre. De ugnar mina berättelse
minnas från sin barndom voro mycket större.

hän skärpa
levbrö
Landsmålsarkivet, Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
VGL
Frgl. 1 6



1 och 2. Vauling utlösa bakugnen

1a. "än lika" (= regnslucka) l. "äms-
mün" l. "än häts" ✓ regns-lucka
regn-häl

1b. "luka te underugnen" (under-
regnen) lucka f.
underregn

1c. "luka te lugvräna" ✓ låg-vrä

1d. e. "lukor" till rökångar.

1d. kommer röken från underregnen i c. från bakugnen och "lugvräna."

2a. "lugvräna" b. "håla", c. en es a fem. höjt järn, som skiljer bakugnshävar från eldrummet.

hall f.

9. Fig. 3 på föregående sida framställer en äldre
typ, som jag sen. Där finns inga luckor för
öppningarna, vilka är större lietsagna. Näst
än "lufvråna" är numera lägre än själva
bakugnshäcken. Ibland var den högre: - e. beteck.
när en järn, som finns på både äldre och
nyare typ, "båhjärt": - d. lufsten, som kunde
flyttas. Den stenen "pöts en till med grästa, all
elstäm en vels ha betor helt svägers dra i luf-
vråna."

Taket i bakugnen kallas "åmks'ru". Det är välvt.
I en 70x80 cm: s ugn får 6 kakor plats, och man
kan ändå ha "ena kaka i åmsmün". I de gamla
ugnarna kunde man ha 10-12 kakor. "åmhüt"
var så stort, att en bra stor pojke kunde krypa
in genom det, "usr åmön va sönder, se en behövd
klänan". Äldsta typ av ugnar man minns var
tegelugnar, d. v. s. det fanns ingen inmurad bak-

bål-järn
låg-sten
grästa

ugn-hulla

ugns-mun

när
sönder
klänan v.

10. hán, utan teglet utgjorde brönnen. I sådana "te-
pplåma" hade man ingen underugn. Det behö-
des ej, ty de höll värmen så bra, så man be-
hövde ej elda under. Den sista tegelugnen man
minns ersättas med en modernare ugn med "hål"
från 75 år sen. Bakhållarna köptes i Skåderna.

Darugnsbrönnarna voro och äro jämna, ej stutande.
När man skulle elda upp ugnen, "ela åman"
lade man veden på "håla". I de stora ugnarna
hade man särskild bakved, i sådana ugnar,
man nu har kan man elda på en eller två
bränslor, de bli fort varma. "sma sprer en uet"
"elon se glöra legor jämt svar hela håla, a sma fa-
n lega, tess åman a låfum." "de sa en söpa åman."
"fäst gör en uet kula l. glöra me grista. sma bror
en fäst söpönt (enkvistar au söpa med - "ga etor
söpönt") på söpskäftet, a sa svivar en umkriz
me de åman, tess en har fet uet åska. Man byter

hall s.

glod s.

Tills koj.

sköra v.

sop-ene s.

sop skuff

svin a.

11. kvistar en gång. Sedan bytes man ut sopenet
mot en våt trasa, som man virar om top-
skaffets övre ände, och rannad man våt-
lorikas ugnen för att få den ren från aska.
I de gamla tegelugnarna var det så besvärligt
att sopa "a de första kakorna ble ätte äska"

Sedan glöden ligger kvar i ugnen, lägges
man "nya lüjtré" på dem, så de tar eld.
"lüjtré" = björkvedstrån, med vilka man
under gräddningen eldade i "lüjvråna". då-
gorna från denna eld slickade ut efter ugn-
valvet och gav "övarvärmen" åt brödet. Det fick
ej vara ved, som sprakade, "se de för kvistar
a fåk i åman", utan den skulle brinna lugnt.
Därför visste man, att om "baksa" sa till en: "vel
du ga äter lüj lüj", så skulle man ta björkstrån.

Man kunde prova, om ugnen var lagom varm
genom att kasta in lite mjöl i ugnen och se, om

12. det blev lagom brunt. "men de behövs knappt en vändor båkasa." De vet, hurpas man behöves elda, och bara "de stektor in näron, ~~gärst~~, um öman e låjäm". Om den skulle vara för varm, kan man vänta "me båkasa ena stän, ~~sevia~~ int^r bröt förjösser", annars kan man "svåla å öman me salt". Så ugnen för svag, "höver en in glöra i ünöröman". Om ugnen under gräddningen av en stort bak skal le "svåla å mot sküt" så går man efter halva "å elar ünör". (eldas i underugnen.)

Ugnen skall eldas upp av någon erfaren person. I synnerhet var det en konst att elda upp de stora ugnarna, så de blev jämnvarma. Man eldade med sämskild bakved, sådana trä som gammved. Om lågorna slå ut genom ugnsoppningen, säger man att "de lujas från". "da far en göra in ven lågor". De gjorde man vanligen med "grëshä". Likaså använde man "grëshä te å sk^t ut glöra me", när veden

svåla v.
underugnen s.

sköna s.

13 bränt ner. Glöden skulle då ligga jämt utbredda
över ugnsåsen.

I varenda stuga hade man bakugn. För omkring
50 år sen var jämspisar med stökäm l. äm i all-
mänt bruk. Pröd gräddas man dock såväl i dessa
ugnar och i varje bordstuga finns fortfarande
"bäckäm l. störäm" — "jämspisäm l. stökäm" ✓

Ordet "änbänk" är känt, men ej konstruktivt.
En sagesman berättade, att man för hade en lös
bänk, som man flyttade fram till ugnen vid bak-
not den stödde man "bäckvåtua" och på den lade
man ifrån sig de uggräddade kakorna, "käckoffelrä"
u. u.

På många ställen hade man särskilt bakbord.
(Numera har man allmänt bakskåp av vanliga typer)
Dessa kallades "bräsbö" ✓. Bordskivan var på en
"bräsbö", som gav mått, 67 x 147 cm. och hade en
upphöjd list baktill. Höjd 75 cm. De hade fasta

stökugn

bakugn

störugn

jämspisugn

änbänk

bäckvåtua

käckoffelrä

bräsbö

Landmålsarkivet, Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
VGL.

Frgl. 1 6

14. gavlarna, i vilka 2 underhyllor voro fästade. På dem kunde man sätta bröd, som skulle jäsa. De underhyllorna voro inte så breda som bordskivan, ty då hade man ju inte bekvämt rum att stå intill och arbeta. Många hade sådana flyttbara "bakgrövar" bakstovin som fig. 5 sid. 9 i frågelistan visar.

"bakströj" gjordes helst av "åls" eller "pök för" au bli låna. Storlek 100x35 - 110x40 cm vaulig.

När degen skulle jäsa, bredes den över, vaulig gen med "pältäckta", vilka värdes som vauliga kasmattor men av vita trassar.

Mjölet förvarades i "binsa" = laggade träkärl.

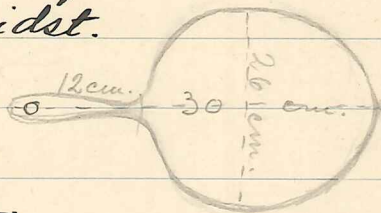
När man skulle kavla ut brödet ("brä") hade man ett "gävsel" (likt fig. 10 i frågel.) Så hade man en "nag" hemma hade de två sorter, en med yta som en vaulig biffklubba, och en, som gjorde brödet raudrost.

"nag" l. "knäck" "näga bröt" l. "knäka bröt"

Man tog hål i kakorna med "hörn", "kakshörn".

15. Verktyg för brödets införande i ugnen:

Ugnar av numera vanliga typ infördes brödet i ugnen med "kåkespjåla", se vidst. teckning. Virke: ek.



kåkespjåla

I större ugnar måste man ha en fjöl med långt skaft för att räkka in. Man hade "ena brögrästa" med långt skaft, se fig. 9 sid. 11 i frågelistan. Den kallades "störgrästa" i motsats till "litsgrästa", som hade fjöl eller spade av järn. Denna fjöl var mycket mindre i diameter, men den hade naturligen långt skaft. Med "litsgrästa" användes ka-koma i ugnen.

brögrästa

störgrästa

litsgrästa

De hyllor, på vilka brödet såues och jäsa, kallades "båkskålar" båkskåla På många ställen såues man brödet i sängarna.

båkskåla

Verktyg för att nagga brödet: "pik" eller sållan "stap".
Levar "peka en med ena ksvastika" och en ån tädgrjins

peka

16. IV. Våras bereddes bröd?

Den säd, som användes till bröd, kallades "brösa".

brösa

Bröd bereddes för av råg, havre, "brönsä" (som

blönsä

och havre eller vörnäg och havre) och äster. Korn

användes även ensamt. Vete odlades på vår gård

första gången i början på 90-talet, och de började först

sörken. Förut köpte man litet vetemjöl i bodarna.

Man köpte också "skörpar" & krudolämpor på mätarna,

och de fäk bärna sün mätansgöva.

krudolämpor

markundersöjor

Namn på brödsorter, varit sådetslagens namn i jä:

"körnbrö", "hävra-brö", "brönsä-brö", "äster-brö" (säusynt)

körnbrö

hävra-brö

blönsä-brö

äster-brö

rågbrö

vetbrö

säusynt

Senare tillkom "vetebrö", rågbrö

Den bästa säden "stris se" tog till "sease" (utlä-

de), så långt man behövde. "ör no-ke va önt ütät,

sa fäk en ta slösa mä te brömäd", äta hävra tok

en bara de äla bästa (78-stes) "brömäd", = säd, som

slösa

brödmäll

Man skiljer mellan "gränt brö" och "gröft brö"

I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA

Frgl. 16

VGL

17 Med grovt bröd menas i våra dagar "siktbröd" siktbröd
(sta-siktat = fin siktat råg- eller vete mjöl
som råvara). Med grovt bröd menas "lopp- loppbröd
bröd" och "sammalbröd" (bröd av lopp-siktat sammal-bröd
och sammannalet mjöl av råg & vete)
För menade man med grovt bröd råg-
bröd. Iu högtiderna bakade man bröd av
siktat rågmjöl. Man siktede det tjäto genom
en ^{flor-}handpicht. "en jöko te' mjöl". Kliet, som
g gick genom sikten, blandade man i de
grova brödet: "vädasbröd" - motsatsen "hädasbröd" vädasbröd?
- "bäko krüder" var säll, "äns", "försök", högdaysbröd
"kåmna", "kårvändrum" och pomerans. Iu bäckrydda s.
julbrödet hade man "vüt". Något anna äm- fängkål
ne som utdragning av brödet ä ä potatis lort kummint,
g ha förekommit och det fört i senare tid. koriandrum
Byggen ä jämförelseris bördig.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
VGL.

Frgl. 16

18. Dej och jäsnung.

Dej, smet och röra? Med "dej" menar man rå-
massan till bröd. Eller till småbröd "småbrödsdej"
Smet användes man i t. ex. sammansätningarna
plän-pannkaks-sockerkaks-voffelsmet.

Röra: sammansätningsoled i vissa maträtter: äggöra.

Adj. dezig: "dejur". Verber dega: "deja" - "du dejar ni"

"de fohu älta länser, de släpör into böt utan

dejar fäst, se la du", kan man få säga till

en ovan bakerska. "den länser o into ijönüm-

bäktör, han o dejur mi." - "dejkhimp" l. "dejkhimp"

- se, där ha-lu en stör dejdäfling uma tröjot."

- "sa du hä en länser dälto i dä? frågar man

den länser pojken cuer flickan, som kommer

till bakbordet - "dälto" l. "dejdälto" = en liten stige

ke de.

Att säga till degen kallas au "kns". Numera

kvävar man degen bakdagens morgon, och vid

dezig
ozja v.
älta v.
dejkhimp
dejkhimp
dejbafflinge
dälto s.
dejdälto

Landsmålsarkivet, Uppsala, 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
VGL.
Frgl. 16

19. Middagstiden har man brödet jävrigt. För en par
tre tiotal år sen "knädo en alt i jästou pa kvälen",
d. v. s. man rödde ut jästou med lite mjöl och
mjölk "i ändou pa tröjst." De sparade jäst.

För i världen hade man sämre tis med än
baka på dagen, "äsa va de bötör a baka pa
nättra, nor baka lö, se döra fek vara yen."

Vauligast var, än man knädade på kvällen.
"da va de ja tétakant, klaka två, a de fek en
tip a börja." Skulle man ha stor bak, så
"knädo en i tröja ünar för ünar sina."

Den vätska, som tillsattes med mjölet
bildade degen, kallades "knäsa." Om mjölk använ-
des, sägs brödet vara "mjölkknäst", om man an-
vänt vatten, säges brödet vara "vasknäst." Jästou
tillsattes, när man väl knädat saumau mjölet
och "knässst." Salt och örriga kryddor tillsattes,
"nor en tok tē de ja". Se de följande!

knäsa

lilldagande

knä-säl

mjölkknäst

vassknäst

knässst

20. När "deja" hade stått c:a 3 timmar, "va di tēta-
kand". Han lyfte ibland på "pältaklänning" och såg
efter, om de börja a lētna i trūja. ("lētna" =
jäsa; "lētning" = jäsnung.) de hēvot sek. trūja;
nu for vi ta-te deya; de a son jāk i trūja l.
dejon, se de vrēlör svar brēda.

När man skulle "ta-te deya", röde man
fört om i trūjen med händerna. Man sat-
te då till mera mjöl, "upjarslōmjöl" samt
kyddor. Iu "upjarslōmjöl" tar man ofta en
fjunde sort än det man haft "ve kūsna".
(Samma material bröd görs lämpligen upp med
vetsikt t. er.) jara up dejon; - "vri dejon"; "rōra
i dejon". När man har "jot up" l. "vrēst dejon"
skall man omedelbart därefter "jara deya
även". "en kan jara deya i trūja, men där a
je dālet rēms, feminstesen med de fōsts, se de
a fāmars, im en kan ta up di pa brēsbōt"

lētna v.
hēva v.

vri v.
brād s.

upjarslōmjöl

kydding

jara v.

vri v.

ry s.

numme s.
brēsbōt v.
fāmars v.

I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
Folksmålarkivet, Uppsala 8734
Fol. 16
VGL

21. När man gjorde degar, så tog man av degen i
träget en så stor bit, som man lämpligen kan
äta åt gången. Denna deg ätade man så
länge, att den släpper träget över bordet
utan tillsats av mjöl, "utan att en har frans-
te a mjöla." "Om en går i degen, får de vara
stora bärar, vara in, utan de sa vara jämna
fina bärar." "de a han färdeltatör." Då tar man
en ny deg och lägger på, tills man får "jöt
deja äta äla träja. Då lägger man tillbaka
degarna i trägen, brer över litet mjöl och
lägger täckena över igen, varefter de får jä-
sa en stund, "ina en sa ta ut bröt"

När man ättat i för mycket mjöl, sä-
ger man, att man gjort "degen för mjöl
stivar", ä de för litet mjöl i, säger man
att degen är för "lösar", ä de bra, säger man,
att de är "läjrim" l. "läjrim fästör". Om man

22. har "däkt bärgatsv grös a baka a, sa blir dejon,
se han rönar i händsva pa en, a sma flutur
bröt a blir svätfläsit a ilavät." "äla väst
a de um spänsmät a gröt." "da blir bröt lörbäkt."

Dei var inte mycket bröd, som kallades utan
jäsamme. Men man gjorde dei emellanåt och då
av blandsäd, vare hvore ingick. Då "sko en
våtant gühet pa mjukt, a så tok en uitt a bak-
tst änaté" Dei varna väntet tog tien en del
bröd den bruka smaken från hvoremjölet. Dei
var "smärbäkt bröd" och dei kunde passa an baka,
"um en va i baka fali".

Dej från en föregående bak, som tillsät-
tes som jäsamme, kallades "törkjäst." Den bered
de man så, an man tog "et ämno a smüha
söndre-ke a lår pa kaka fjuka, äsa sats en up
den usjastet, da-ke va tist a vänt, a där fek
de stä te näst gäs en baktst". Då tog man dej

svartfläsig

Landsmålsarkivet, Uppsala 8734

I. Svensson, 1935, ÖSTERBITTERNÄ

VGL

Frgl. 16

smärbröd

lockjäst

ingenstuds
187

23. "knätrora" och lade dem i mjölk dagen före man skulle baka.

Man tog också vasa på "drickajäst" l. "brögsjöst", när man bryggde tju jul och tju slätser. Man saue mjöl tju den, "se de ble so hat, se de ble smöknätror ävst." Sen torkade man dem och använde dem som jäsnings. "drickajäst" var bättre än vanlig "brögsjöst." Den var mycket starkare, så att "drickajäst" står et brög tids te möza gäzör." Man köpte också bryggjäst i en butelj från bryggerierna, "us lo hads gat i skö försön." Man tog också dricks kummet, som vid jäsningen i kumman flöt ovanpå vörten, som jäsnings, för där var så mycket humle i, så det var beske.

Såväl "brögsjöst" som "drickajäst" blöues upp i mjölk eller vatten före användningen. Sedan körde man mjöl i, och den fick stå, tju det var ordentligt uppjäst. Då "knäds en", och tog därvid

drickajäst
bryggjäst

smidkummet

Landsmålsarkivet, Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
VGL.

Frgl. 16

24. litet av massan i varje tråg. Pressjärten kom
i allmänt bruk i orten för 40-50 år tillbaka.

V

Bröddammets behandling för gräddningen.

x "nå a de lågum a ta det bröt", säger man, när man
skall göra den färdiga degen till kaks och lever.
x När det är stort bak, bör man vara två till vetta
arbete. "en jar ämnas a den andra brer." Degen
är ju väl arbetad fört (sid 20 och 21) så man be-
höver inte äta den länge, innan man kan "äm-
na i pön" hade man en stort "brödböt" kunde både
"brösa a den, süm för ämnas, vara på böt". Vanligt brösa
är dock, att den, som gör ämne, arbetar degen i
tråget, åtminstone när hon tagit undan första de-
gen, "se de a rüms i trågst". När man ättat en deg
färdigt, skär man av en stycke, lagom till en
kaka och formade det till en ämne.

Den ämne tar "brösa" och kavlar ut till en

25. kaka med hjälp av "jövst." mjölade bordskiva. brödmjöl .
Sin "brödmjöl" kan man ha grövre mjöl än i brö-
det, då går det lättare än vid så kakan runt.
Men det är också så, att man tar finare mjöl
satt sin "brödmjöl", "fs. Lö ser kaka finare ut.
När man skulle "bré", mjölade man således på
bordet, tog ämnet, vände översidan av det mot
den mjölade bordskivan, vände det upp igen och
började kavla ut det. Man tar "jövst" i höger
hand, kavlar en gång över, vider sedan ämnet
(kakan) runt genom att sätta "jövst" vid högra
sidan och vänster hand vid vänstra sidan, kav-
lar igen en slag, vider och kavlar, tiess kakan
är lagom stor. Då jämnar man den genom att
gå kaveln över några slag, medan kakan
ligger stilla. Sen ströer man över litet mjöl över ka-
kan och släpper omkring det med handen. Så lyfter
man med vänster hand upp en kant av kakan,

26. "ä st^hör in k^häksfj^hla ünör hönd." När man får fjölen under kakau, slänger man upp kakau i luften, dåi hon vänder sig. "en v^hör k^haka på fj^hla." Så "j^hkar en k^haka på ün^hsia", vänder den igen, "j^hch p^hshu v^h ar k^haka på s^hvsia, kn^hekar hönd (man drar knäde knäcka v^h ken tvärs över kakau två gånger med dragen i kors över varann) a tar h^ht." "sina a ha f^hör te a s^hta a f^hu s^hta på bakhyllan två jämsing) s^hta v^h.
Detta gjorde ofta en liten flicka. "ni^hna, för ja s^hta a k^hör i da? Man hade åtminstone två kakfj^hlar, så a^h man kunde bra en kaka mer än lösen s^hta a^h den andra. - "k^häksfj^hla" slängde man kakka
till tråpet, och den, som gjorde ämne tog den och älsade i den örniga dragen. "sista k^häksfj^hla f^hch s^hta i"
"h^ht" togs mitt i kakau.

Kakorna fick nu stå, till "de va v^hch l^htuata" l. "up^hstäta". De stodo på bakhyllor (sid 15), vilka kunde ställas på varandra. Första hyllan sättes över

27. stolar e. d. På "bäckslötora" hade man lagt "pältkaka".
Man kunde äro säta brödet på golvet eller i sängar-
na. Då breddes läckena ut där. Man satte ofta brö-
det i rummet innanför köket (stüva) "där va
jämnare värms för-lär va iza ut-rörör, a så ble da
alts kält i sökst, no-ke stora spyllt kam up".
Man måste ta upp hela det stora spjället, när
man skulle elda ugnen. Man satte kakorna en
och en på jäsa. När man gjort "ämnata hela
trüjst", skrapas detta. Orden "skrapokaka" och "knüt-
rokaka" äro kända, a de kan la hända, at de baktis skrap-
pöt ut trüja, a knütrora, süm de kne a növa, för i
våla, no-ke va ont äm-st, men nu tar en ju de a
lögör i skülsva te svina!

När man tog ut levae, tog man upp en deg på
bordet, arbetade den och skau sedan av en bit, la-
gon till en lev. Detta gjorde man först till en ämme och
"trila sma ut levon." De "pika" en på undersidan

interime

gnist

Landsmålsarkiver, Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
VGL.
Fgl. 16

28. "me en levapök" (sid 15 sista raden). Levarna sattes man van- levapök
ligen på "skärböt" "en skö up bögs skäpra". Så lade man slagbord
inte endast underlag, där levama stös, utan hade över slaga s.
dem också. Lakan eller voper e. d. "anas ble di häskörpa". händskörpin

Levarna skulle besdykas med mjölk eller ägg,
innan de sattes in i ugnen. "en sult gäla leiva". Då vis-
jade man upp en eller flera ägg, blandade det med gula v.
något vatten, doppade däri en linnetrasa eller en
fjäder och beshök så levama därmed omseltat
före insättningen i ugnen. Med "vätta bröt" gjorde
man så, att det efter bakningen, sedan det kall-
nat, beshöks med en blandning av ^(lörr: vütz) svagörska
och sirap: "en vätta bröt". Blandningen koktes ihop.

VII.

Gräddningen.

Man användes ej ordet grädda; ordet utbakning kan
ej användas om gräddning men väl om utläggning av
bröd, fastän det ej är så vanligt som de anförda uttrycken.

29. Man använder uttrycket: "baka" "hó a sa vésur te a ba- viss a.
ka i ámun", säger man om en, som kan baka bra
i ugnen. "liva star i ámun a bakar." "kákora e sa jant baka v.
bakte" "hó far alt jana sérjakauter þá kákora, sorgkaut
nær hó bakar". (Sorgkauter = ^{svedda} bránda ^{kauter} Kauter). "de a
dælit yönumbakt" "de a fór hárbakt (l hat) ünör" "du hirtbakt a
for ljúfa bætör, se bröt bler bakt úþrþá (þá"svasja") laga v.
"Kákora bakar fátör yönüm en liva a en kan ha
stivarar värms te düm en te liva." Dæifrö þójar
man med kakorna, fríst de grova "te a próva
ámun me", seu de grauma, beh sine nær ámun
va ásvababör, va de jant a seta in liva." Þessa
stod inne 20 min. tíu en halvtíu min, kakorna ba-
kas þá 5-7 min, berende þá hur vamm ugnen
ú ork hurpas "en ljúfar". "mæna liva star ins,
lémör en té ámun stünstas, ása har en svájsr lémör v.
lúj" ("lémör té" = stänger för) Numera þav man lue-
ker, þá de gamla ugnarna hade man en plát e. d. lag s.

Landsmálsarkivet Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
VGL.

Frgl. 16

30. När man skulle börja gräddningen "lök en upp kaka från
 bakohöla med kaksfjula". Hade man en gammaldags
 stor ugn, fick man sätta av den på "störregrisha" och storgrisla
 därmed föra den in i ugnen. När det en mindre ugn,
 sätter man in den med "kaksfjula". De antas bröt, som
 får plats på en gång i ugnen, kallas "ena sättnis".
 Första omgången kakor, som bakas, kallas "första sättnis".
 De första kakorna man sätter in, sätts närmast "ljövråna"
 Sen flyttas man dem längre bort, när de får stått i en
 stund, man (vänder) och flyttas iverligen, och det är ing.
 en smekur att baka en stort bak i ugnen. "en blir upp
 mäsator". Sedan sätts in i ugnen på samma sätt som
 kakor. Man tog upp dem "med kaksfjula, sätts dem på stö-
 ngrisha" och förde in dem i ugnen. Men de vänder sig så of-
 ta (se föreg.) de stod direkt på ugnsbänken liksom kakorna.
 "Hur provade man, att kakor var bakt? "ena vänder
 bakessa behöver bara ta i kaka och leva a paka på
 bröt, så seer hö, um de a bakt". "de skönzar t. skunga r.

sättnis
 Landsmålsarkivet, Uppsala 8734
 I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
 VGL

31 sjöner i levon, ner han a bäktor, äso a han sa lötör".

När man har dåligt språmmål, blir "bröt lözbakt" Tempaket a.
"bröt a sa lözbakt, de blev stälran l. deyrän it, här
en bar sek st. - "bröt blev sum löfser" (se sid 35.)

Motsatsen: "bröt blir sa püst a gränt i as,
fer en här sa brä a baka a." "bröt hövs-sek i öman
se kähora bli sa föka a grana so." Av julbaket ska
man ofta ^{medan den var glömm} mitta en lev för att förvissa sig om,
att det inte var stälran i brödet. Om man
arbetat degen för dåligt, blev "bröt fläsit."
"fläsit brö a svēda kätör tudor på ena lätör
bäkrsa."

Man gav bort "bäksbrö" till "gälbönora." "je-
hansa a vi butz ätt bäksbrö" "en lök ena färer kaka
a pek me." Uttrycket: "de a int äla dää bäksdää"
användes men ej i den betydelse, som frägeliten
avser. "bäksdää a bräa dää", och man menar, att arbeten,
som man ej hinner en sådan dag, kan göras på en ick-bakdag.

lapon s.
pussen

fäsig a.

bakbrän
girdbrön

bakdag

32. Sin barnen bakte man suäkakor och "dälster"
Tunnbröd.

delta s.

Under hela min uppväxttid bakte man tunnbröd;
vi barn kallade det tidningsbröd, för att det var så
slunt. Man bakade det av sammansatt råg- och ve-
te. "gröft lönbröd." Men det är ej någon gammal sed, Tunnbröd
utan det hade bitenaker, som varit på bantygge
i Norrland, införd. Man arbetade degen som van-
ligt, gjorde ämnen av den, men dessa ämnen,
(knappt hälften så stora som vanliga) fingo jäsa.
När de varit uppjätta (de fick ej stanna), kavlates de
ut först med "jövst" och sedan med knäcken, ^{knäcken}
"pikas" tätt, tätt ^{"hålag"} (och sågas omedelbart in i ugnen.
Om man hade en tillräckligt stor "kåksjätt" kunde
de man utfrä den sista delen av utkarlingen på
dena och sedan såga in dem i ugnen med denna,
men en vanligare sätt var, att man kavlade ut dem
löst ut på bakkortet, virade dem sedan "om jövst."

Landsmålsarkivet, Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA

VGL

Frgl. 16

33. Bar detta till ugnen, då man pullade av kakor.
Dessa bröd bakade man litet av ant, då ugnen "va
svåler". Man fick ändå vara kvick i vårdningarna, vri-
da omkring kakorna och ha mycket svag "låg", så att de
blev jämna.

Hjockare tunnbröd, här man däremot bakat, så
länge man niurus tiubaka. Men även till dessa var
det ännuena, som fick jäsa och ej de utbakade kakorna.

Bröd, som är hjockare än tunnbröd och tunn-
are än vanligt "kaksbröd", kallas "hästont" (l. "hästökt")

halvskum a
halvökt a.

VIII

Brödets behandling efter gräddningen:

Det nygräddade brödet lades tiubaka på bakhyllorna
men utan underlag. Detta brödes nu över i stället,
då blev brödet mjukt och inte "hästkörpet". Så fick det
ligga, tills det "svålat" och "fastnat". "da tok en en gäsa-
vix a såpa ävst me" och sedan bar man upp det på vru-
den. Man kunde inte ha brödet nere i stugan så länge

fastna a.
gäsvix a

37. Äu man sedan direkt kunde hänga det på speu; det
tog mycket plats, utan man lade det på hyllor på vru-
den en dygn eller en par och hängde sedan upp det. På
sommaren hade en "bröspeta" på vinden, under vin- bröt-speu
tern fick man ha dem i köket, såvida det ej var "bilis
vinter". Somliga hade "bröäka". De hade spjälboven, gav bröt-häck
lar av bräder, spjälidos. Där lades kakorna parallelt med
gastarna. Spjälor gick också tvärsöver, så äü kakorna inte
stod in på varandra. Dessa häcken hängdes upp i lador.
Tunnbröd hängdes i köket, också det på "speu". Kakorna häng-
des efter varandra, vända äü samma häis, en bit från
varandra "hög iser häkora, se de inte mögla". Brödet
räknades i hög. "en känd baka tis sju på dän"

Om man ville, äü brödet skulle hänsa sej mjukt,
lade man ner det i lador eller kistor och bredde över
det. Men om det börja äü mögla, fick man hänga upp brötkäcke
det. Man lade också ner bröd i "s^äabiza". s^äabiza
Man lade upp brödet i "brökesja" l. på "bröbakä" på bordet. brötkorge

IX De olika brödlagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd. Se sid. 5, 16 och 17.

Bröd av gjäst deg se sid. 22. Dessa bröd äts mjukt.

x Tuffämnighetsbröd. "üm en va i bröfäli" l. bäckfäli (d.v.s. utan bröd.) fe^h en s^ota in ena lükäka". Man sopade upp den glöden i ämsmün^u och städe in en kalka, innan denna ännu hunnit jäsa. "den häka ble' däftor, se üm en bäckts ata råbärjatsv grös a fe^h svätfläst a vöket-
nat (dåligt lämnat över jäst) brö, se säd en, ai de ble süm lükäkor".
brödfallit
bakfallit
ngusmün
daffel a.
råbärjat a

x "Gamle häi adsdöman", död 90-årig i slutet av 1800-tal^u talade om, att man som tuffämnighetsbröd bakte "läfsor". Han sa: "nui fötia a fölk se kröna, se de sals snärt int^s d^uva ma asut en rü-brö. ve va glöa st läfsor süm di bakte i ena panna sov^u glöa på spishala". "läfsor" = havremjöl och vatten rördes ihop och bakes i en panna över glöden. Häi den var bakt på universitet^u.

36. vänder den och bakes på andra sidan. "läps^{et} brö^d" läpsot a.
bröd som det är dålig jäsnings i.

Humbröd se sid. 32. Jockare humbröd (sid 33
rad 6 och f.) kallades "knäckbrö^d."

2. Högtidsbröd.

En brödsort, som bakades endast vid jul, var "v^äta-
l^äva", "v^äta brö^d". Till denna bröd hade man "v^äta" till
degspad. "v^äta brö^d" var det speciella "j^ula brö^d."

Man bakade också till jul särskilda "j^ula kakor" jul-kakar
till barnen och tjänstefolket. Man bakade en
bröd av varje sorts deg i mindre former än de
vanliga. Förnämst i "j^ula kakor" var "v^äta l^äva"

och "j^ula k^äka" l. "j^ula k^äka". Dessa senare var också
så av "v^äta deg". Vanligast var esshjulingen
i form av en S. Men somliga barn fingo både
"ä^sj^ula k^äka", "fⁱr^ju^lä k^äka" och "s^ex^ju^lä k^äka". De bakades
en stor "j^ula kak^a" l. "v^äta kak^a". De var en stor
ljulinge med lika "maza jul" som familjemed-

le. Dessa senare var också
esshjulings.
fyrshjulings.
sexshjulings.
v^äta kak^a.

37 lemmar. Den var ungefär 30 cm. i diameter, "intet mindre teminstygon". Den "vütaren" och gömde sedan till värtan 4.
ren. I de flesta hem fick en vanlig "vütalev" bli värtkaka. "vöföv" se Kap. X.

F. ö. bakade man vanliga brödsorter till jul, men man tog av de bästa materialen, "men de tror rak, at um en föks lika göt andra gånger, so fizes en äldru so göt brö sum jühabröt", brukar folk säga.

Vid andra högtider bakade man lite finare bröd än "de vanha vådasbröt" men ej några särskilda sorter.

Skulle man ha kalas, bakte man "jöstobäbrö" gästbudsbröd både på stället, där kalaset skulle vara och hos grammar och släktingar, som skulle det. De största "kalasen" höies vid bröllop och begravningar. På bröllopsstället bakades "systerkaka". Man tog "vütadög" och en värdög 5.
slags ljusare deg och lade tillsammans i olika former

Landmålsarkivet Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA
VGL.
Fgl. 16

38. Man kavlade ut kakor av gusare och uörkare bröd
och lade dem ena på den andra, eller också lade man
bitar av det gusa brödet i det uörka. De båda deg-
slagen jästes sedan tillsammans, och brödet blev
randigt eller visade andra krumelurer.

Tiå kalaserna hade man "fönny", och "fönnybröd"
bakte man själv. Det skulle vara "de finaste brö-
en kunnat baka, förhä ble sköt att äta kaneln, och uts-
jek de för sig med ämt en sötbröd". "Sötkakor" bestån-
de man hos "bäkarä". Dessa sockerkakor voro grädda-
de i flera bötnar, av vilka den nedersta var
störst i diameter och den översta minst. Genom
alla bötnarna gick en hål, i vilket "njöt
gränt sto upp, stäm lida på brötläp". Sedan gjorde
de alla möjliga "grana kräsidulor" på dem.

Repravningsbrödet kändes "likörbröd". För i
världen bar man liksom hela vägen till kyrkan,
och därför fördrades en stort "bäsläp" l. "bärsäläp" bärsäläp

fönny
fönnybröd

Landsmålsarkivet Uppsala 8734
I. Svensson, 1935. ÖSTERBITTERNA

VGL

Frgl. 16

39. De som höjde tju "käslejt", skauue medfägnas med
bröd och brännvin på "likusstest". Därför fick likörställe
man antio smaka på "likusbröt", "s-to' haddo de
me sek him i flikora". Förning hade man tju
begravingar i likket med bröden, men på tre-
kerkakorna "sto et köy up i metou på kaka."

Småbröd började man med för cirka 70 år
sen på bröden och begravingar. För omkring
50 år sen bör man på småbröd även vis andra
tuffälten. "en haddo skärpor a piparkakor, längrixa
a söks-ringa. Den äldsta småbrödssocken i socken
förutom de nämnda var s. k. hjork vit pepparka-
ka. Sur grädde, ägg, socker och mjöl. Lases med
lesked i klickar på en plåt. Lådna kakor och
en annan snadik sort, som kallades "äggplättar" ga- äggplättar
nerades vid begravingar med svart och vitt socker
i olika krumelurer, och så skreds namnet
på den bode på kakorna och "lätora" = sockerkakorna.

40. 3. Mera sävan bakade slag av vardagsbröd.

Före vären bakades "hästabrå". Det var "hävra brö" hästbrin

4. Makrätten, som stå på gränsen till bröd.

"et göröjan, fans all på de mästa störs stöla." Pica
"göra" likasom till "väfler a pänskäker" hade man
Kornmjöl, innan vetemjöllet kom i bruk. Hur spar-
sam man var om vetemjöllet, innan man själv odla-
de vete, fristäl man något, om man får höra,
att en kvinna, som väntade en barn framåt man,
gönde en vetekrans från julbaket till "bäsjut"!
Detta för några och 50 de sedan.

Påtors "päter" kokas än i dag vid grisstakten.

De är av blod och sammansatt mjöl. Krydda: salt.

5. Pätrbröd. För bakade man allmänt "pältbrö" de

va fämlt ve nötarstakt, för lå fek en brö terösklet.
Man spädde ut blodet med ljummat vatten, kva-
dare sen som vauht - med sammansatt mjöl,
säve till jäst, "krüda me kämna, peper a salt.

pätta s.

pältbrö
nöt-stakt

41. Sedan skär man med en kniv i kakorna djupa skårar, så att man lättare skulle kunna bryta dem i brödstycken. Sen hängde man upp de gräddade kakorna på spen som annars brös. Det är i och för sig, "svara de uts va usn süm va mö svälten."

I Talsått, folketro och folkseder rörande bröd och bakning.

Uttrycket: "da ä süm de vrs fr-jöt" är vanligt, både när det gäller "nsja imata me bröt hela nsjst äsnt." När man "bräsr" och ska smura kakor runt med kiehjälp av "zövst" så ska inte en "srs zövst här i böt, fr-hä för en en bräkstör gäbs."

"En sak, som jag väl bestämt släit in," sade en av husmödrarna (född 1877), som jag kunnat skapat, "da ä, äi im en ramar steka fings i kaka, nr en bräsr, sa bli-ho de'sfal i

bröskak a.

42 släkte." När man bröder ut kakau, strör man över
litet mjöl och skygger omkring det med handen
se sid. 25 rad 16! Om man därvid släck fingret
i kakau, avlivare man näu i släkten. "jak
sulo mto p_ästa m_äk, um de bara versu jak, sinu p_ästa v.
h_äda s_äbst, men i fj_öst va de likodant te
änstos pa äsa." "de häu hända, at de mto blis
us döspal dea dan, men de blis ena bröt a
sh_uet i al_o fal," fortsatte samma meddelare.

"us bröt jälv_o i ämon, sa betu_är de dö_ä mä
de har en h_ut, man de haräk aldri
s_ät sa su_ädslit g_ölv," sade samma meddelare.
ka.

"um en tar h_ut ve sia i kaka, blis en ä_äka
Om bröd med smör på faves med smörsidan
neråt, "h_äar_ä öv_är" - "räknat brö_ä ödrükt"

Pröv som läkemedel: se sid 3 sista raden.

En ko, som kava_ä, gro man bröd, "de ble

43. ho fötaro rēno.

Nå man gav bok mjölk, skulle man bita av en brödsbit och lägga den i flaskan, så skulle inte den, som fick mjölken, kunna förgöra mjölkavkastningen. (Minus ej, vem som sagt detta.)

1:a maj skulle man äta värleren l. värikaken. Den gav styrka. Hästarna frög med av den.

Historien om flickan, som kramade på brödet fick vi till luss som barn. Och leve efter den -
VI.

"Kan du springa 'uppsli' a 'nupsli' a skraka a äta ätsbrö" var en vanligt talesätt.

uppslit
nupslit

"de äla brösvulsa", säger man om en person, som är mycket fet, och om vilken man undrar, om hans fetma kan bero på sjukdom. Man undrar då, om hans fetma nog är fisk, och om den kommit av att han ätit mycket. "han mat äna så redet, nor han kama te böt" — "de klias i kakssten"

brösvullen

44. "sált a bröd, þor gindan ród" - de e' süm te a kasta
þéston etor i ámon."

"nu har hó skást skól ámon," säger man om en
Kvinna, som föu en barn. s

x "há-lu rént brö i þésson?" - "háka sörkr máka"
x "hápa i fa se þa ándra brúla"

x "han átr þu into brö dar han stór", säger man
t. ex. om en möbel man skaffat.

x "láta þer into brö; þa tégan, süm þek i löc'
x stúvor a ísst fék" t - "sa tégan, süm skó's ma
þésson." Finägnar "sa tégan" o. s. v. säger man sär-
tan, men däremot á början á talasátt
mycket vanligt. Om man rastat en stund
under arbetet, byter man ofta upp med det-
ta stór.