

8776

VÄSTMANLAND  
=====

Järnboås

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

1/9 1935  
18/2 1936

Lindblad, Martin, 1935, 1936

Svar på ULMA:s frågelist 16  
Brödet och dess tillredning

143 bl. 4:o

8776



Svar till Landsmålsarkivets frågelista nr 16 angående Brödet och dess tillredning inom Jämböås socken, Örebro län.

I. Inledande frågor om bakning.

Vanligast menar man med att baka (bäka, inf. pret. sup.) brödets tillredning. Men man säger också att man bakar ler (bäka ler är bäka och ler, n.). Leret bakades för att användas vid borming. Man bakade leran, så att den blev seg (seg, a.). Man brukade det då det var snett i en bergslanta (bärj slanta, f.). Man satte dit sådant bakat ler, så att det blev jämt för borrhanken (börhönk, m.)

Landsmålsarkivet. Uppsala 8776  
Martin Lindblad. 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.



by annars vilde vattnet stänka  
(stängka, stängk, stängke  
o stängki) fram.

Man sade att murbruket bakade  
sig (bäka safi), om det blev  
segt som en deg.

Till bölder (bōdo, m.)  
bakade man sammans (bäka  
i hōp) rågnjöl, vatten och linfrö  
(Linfros, m.) och lade på, så att  
bölderna mognade (mōgna, inf.  
pret. sup.).

Baka sade de att de skulle  
göra. Och då menade de alltsammans  
(hēla tūttu), både iordring-  
ställande av själva degen, som  
knådande av den, utbakning och även  
själva gräddning; by annars var ju



degen ra" (ra, a), menar sages mannen.

Man sade att man hade bak (bak, n.). Det var höstbak (höst bak, n.) och vårbak (vär bak, n.). Ett bak var gjort på en vecka.

Sedan man höbergot, råger skurits, säden (saa, f. best. f.) var torn och malen, potatisen upphackat, bakade de, bykte och slaktade innan fjiveckan böjade, så att om de stödlode nytt tjänstefolk, de inte skulle behöva böja med sådana arbeten. Man kunde göra allt så tidigt för, by sedan nickelsmäss flög det snö i luften.

Mjölet skulle stå lite innan de bakade av det.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.



Höst och vår var det storbak  
 (st<sup>ä</sup>r<sup>b</sup>ä<sup>k</sup>, n.). I oktober höstbakade  
 (h<sup>ö</sup>st<sup>b</sup>ä<sup>k</sup>a, inf. pret. sup.), i april,  
 innan vårbruket (v<sup>ä</sup>r<sup>b</sup>r<sup>u</sup>k, n.)  
 började, vårbakades (v<sup>ä</sup>r<sup>b</sup>ä<sup>k</sup>a, inf.  
 pret. sup.) det. Men man julbakade  
 (j<sup>u</sup>l<sup>b</sup>ä<sup>k</sup>a, inf. pret. sup.) också  
 lite. Likaså kunde man baka till jänk  
 och midsommar.

"Det luktar nybakat bröd, så man  
 får nog smakbröd" (d<sup>a</sup> l<sup>u</sup>k<sup>t</sup>a<sup>r</sup>  
 n<sup>y</sup>b<sup>ä</sup>k<sup>a</sup> b<sup>r</sup>ö<sup>d</sup>, s<sup>a</sup> e<sup>n</sup> f<sup>a</sup>r  
 f<sup>ö</sup>l<sup>ö</sup> s<sup>m</sup>ä<sup>k</sup>b<sup>r</sup>ö<sup>d</sup>), både man  
 då man kände brödlukten. Var dag  
 i veckan, då de bakade, gick man  
 bort med smakbröd (s<sup>m</sup>ä<sup>k</sup>b<sup>r</sup>ö<sup>d</sup>,  
 n.). Det fick barnen göra. Man tog  
 en 4 kakor till smakbröd.



Man gav varandra igen. Men  
den som ej hade något (den  
 som inte hade no),  
 d. v. s. den som var fattig, behövde  
 ej ge igen, men fick ändå smak-  
 bröd, som de andra.

Misse Bonan gräddade (stēka,  
 inf. pret. sup. ∼ stēka, stēkt,  
 stēkt ∼ stēki) bröd, emedan  
 hon var närsynt och ej kunde.  
 Och hon stekte bra.

Det fanns kvinnor, som  
 gick borta och bakade. De kallades  
bakkarior (bāk gār, f.).  
 De fick väl maten och lite  
 smakbröd till betalning eller vad  
 det kunde vara.



I början av 1900-talet började  
 Löfstrands systers maka i Linderby  
 i Winters bagarstuga (bāgast-  
 tūga, f.). De bakade vetebröd  
 (vētəbrō, m.). Sedan började  
 Löfstrand maka spisbröd (spis-  
 brō, m.) där. Man köpte då hos  
bagaren (bāgarə, m.) att blanda  
 ut med, ty han hann ju inte baka  
 tillräckligt för Järnboös socken, då  
 han bara hade den lilla ugnen  
 i bagarstugan. Han åtog sig  
 också husbak (hūs bāk, m.),  
 d. v. s. han bakade åt någon  
 familj i sin bagarstuga så att  
 de slapp baka hemma hos sig.  
 Han åtog sig (ātə saġ av  
ātə, ātəg, ātəġ) husbak.



1910 började han bygga vid  
Järnboås järnvägsstation. Och 1911  
hade han sitt bageri (bageri,  
n.), som ännu är i gång, färdigt.  
Då kunde han hinna baka bröd, så  
att han kunde skicka ut till  
andra platser.

## II. Allmänna frågor om brödet.

För rode man "Takk, i Guds  
namm" (tak i guds namm)  
men att Guds namm användes  
i samband med bröd synes ej ha  
 varit fallit.

Gudslån (gudslån, n.) är



9

det samma som mat. och betyder  
alltså inte bara bröd.

Fäppade man bröd på golvet,  
så "tog man opp det", säger soget-  
mannen.

Att trampas på bröd var  
dock synd (sym, f.). Ingen som <sup>helst</sup>  
otidlighet (otidlighet, f.) ej genaint?  
med bröd var ej tillåtet.

"Nu ha vi brödföda i vinter"  
(nu ha vi bröföda i  
vintär) kan man säga.

Brödlös (brölös, a.) kunde  
man ju bli. Om det gick i sko (dæ  
jek i skå av gå i skå,  
jek, got), o. v. s. om det blev slut  
på brödet och man ej hade något mjöl  
att baka av, var man ju brödlös och



9  
fick försöka att få låna bröd av  
andra.

"Bätte brödlös än nådlös" (bät ro  
brølös en rälös) var ordspåk  
man hade liksom "Små smulor är  
också bröd" (sma smulor är  
öko brø).

Ett annat ordspåk var "Den  
enes död, den andres bröd" (den  
ēnas dō, den ānras brø)  
Det var där fråga om levebrödet  
(lēvə brø, n.).

"Det är många som skall ha bröd"  
(dæ mōga som ska ha  
brø) sade man, då man hade stort  
hushåll.

Åt någon bara sovlet (sēgər,  
n.) kunde man säga: "Åt bröd till sovlet"



æt brø te sēgta).

Ville man ha mycket sovel kallades man sovelhund (sögər-huim, m.), och det skulle man ju inte vara.

Den som lade pålägg på smörgåsen sades "lägga sovel på smörgåsen" (Lägg sēgər pō smörgōsa).

Man kunde bryta sänder bröd och lägga bitarna i mjölk, då sades man att man betode i bröd (bēta i brø ar bēta, inf. pret. sup.).

Ett stycke bröd kallades en bete bröd (en bēta brø ar bēta, m.).

En mycket liten bit bröd var en brödsnula (brøsmiuka, f.).

Landsmålsarkivet Uppsala 8776  
Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.



Man sade också om ett stycke  
bröd brödbete (brø̅bétə, m.).

Brödknaling (brø̅knäl̅ing, m.) fick man i skällkaka (sköl-  
kåka, f.). Skällkaka blev det, då  
brödet ej fäste. Den omnämnda  
brödknalingen var där skällkakan  
var hopkländ och alltså var  
brödknalingen, som också kunde kalles  
knaling (knäl̅ing, m.), tjockare  
än den övriga skällkakan, men lika  
hård som denna. Knalingen kallades  
också brödknaling (brø̅knäl̅ing, m.) eller också knaling (knäl̅-  
ing, m.).

När man skar av en bit av en  
bulle blev då det första en smutt  
(smutt, m.), som också kallades bull-



smutt (br̥i<sub>l</sub>s<sub>n</sub>i<sub>t</sub>, m.). Sedan kunde man skära vanliga brödstivor (br̥ö<sub>f</sub>i<sub>va</sub>, f.).

Smutter kunde också kallas kätända (k̥t̥ä<sub>n</sub>ä, m.). Det var också det rista man skar på en bulle som kallades bullsmutt eller kätända.

Brödkant (br̥ö<sub>k</sub>ä<sub>n</sub>t, m.) kallas ett avbrutet stycke yttre på kakan.

Brödknalle (br̥ö<sub>k</sub>nä<sub>l</sub>ä, m.) kallar man ~~det~~ vart och ett av de små brödstycken som blev kvar på botnen i brödkorgen.

Grövor (gr̥ö<sub>v</sub>a, f.) kallade man det man skar bort på långbullarnas sidor, då man gjorde skorpar.



Nybakat bröd (ny baka brø, n.) kallade man det bröd som var bakat den dagen

Färskt bröd (fa s t brø, n.) kallade man det bröd som var 1 dag gammalt osv. ända tills det hårdnade av sig själv.

Bröd som böjades bli hårt kallades däremot gammalt bröd (gã m a t brø, n.).

Segt (s e g, a.) kallar man det bröd som torkats men ej är hårdare än att man kan böja det.

Är det hålor inne i brödet säger man att det är pipigt (pi p i, a.). Är det stora hålor säger man att det är störpipigt (stã r pi p i, a.).



När det var stora hål i bullen, så  
 att hela tummen gick in rade man:  
"Jag tror bagaren bor i bullen"  
 (ja tror bågarn bor i  
 brödet).

Deigigt (dēgm, a.) kunde bröd  
 också vara. Då stektes ej brödet ordent-  
 ligt. Det var då en degrund (dēgrām,  
 f.) i brödet.

Påfallet (pāfālē, a.n.) säger  
 man det bröd är, som ej jäser upp utan  
 blir skällkaka. Påfallet blir bröd av  
 rådd, som om hösten mäst hänga ut  
 medan det regnar för jämnan (stjēp-  
 cēt). ~~Sötade~~ sötade (sētma, inf.  
 pret. sup.) då <sup>i degen</sup> så att brödet blir sött.  
 Så var det 1898.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
 Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOAS  
 VSTM.



Var brödet påfallet blev det knaggligt (knäggt, a.), d. v. s. det blev mycket svårt att äta det. När bröd är hårt (hät, a.) är det svårt att äta det, men när det är knaggligt är det ännu värre.

Mört (mör, a.) bröd är däremot sådant bröd, som man önskar sig.

Med hårt bröd (hät brø, n.) menar man att brödet ej är mjukt. Man kallar sådant bröd myukt bröd (mjukt brø, n.; best. form. de mjuka brød). Hårt bröd kan därför vara mört. Vill man däremot i sitt tal ge till känna att brödet är hårt att äta säger man att det är "hårt att äta" (hät te äta) el. d.



Självtorstat bröd (fäkrv t s r ka  
brö, n.) blir väl här bröd men också  
här att äta, ja, oftast knaggligt t.o.m.

När kakorna hängde fått på  
hjälpen kunde det vid mildväder slä  
igen sig (sl s r j ä m s a j av  
sl s, sl o g, sl ä f c). Det blev då  
halvmjukt (h ä k r v m j i n k t av  
h ä k r v m j i n k, a.) och när man åt  
det var det segt och hade en fin  
smak.

Mögligt bröd (m ö g k t brö,  
n.; best. form. d a m ö g k e g a  
brö d) var sådant bröd, som det blivit  
mögel (m ö g e t, n.) på. Man skulle  
hålla möjligt bröd från husen" sådes  
det för. Det skedde genom att ha  
många som åt upp det.



Man lurade barnungarna att äta möjligt bröd. Man inbillade dem att de skulle bli starka om de åt det. Särskilt galtbröd (gältbröd, n.) ville mögla (mögla, inf. pret. sup.).

På nyjukt bröd är det yttre hårt. Detta kallade man för yttre skorpan (ūt<sub>r</sub>a skörpa, av skörpa, f.).

Bröd som är skälligt (skälla, a.) är hårt och böjt.

Det fanns för en kvinna som var så smal och magertanig (tän<sub>i</sub>, a.), att hon kallades för Skälla (sköla, f., personnamn). Hennes utomäktenskapliga son kallades Skäll-Kalle (sköl-kälä,



m., personnamn) eller Skållingen  
(skölingon, m., personnamn).

Av vetebrod (vētəbrō, m.)  
hade man bullar (būlə, m.).  
Man <sup>hade</sup> långbullar (lōngbūlə, m.)  
och rundbullar (rūnbūlə, m.).  
Långbullarna var 3 dm. långa ung.  
och 1 dm. breda. Rundbullarna  
var som små bollar. Dessa långa  
och runda bullar kallades ockrå för  
vetebullar (vētəbūlə, m.).

Av rågnjöl bakades kakor  
(kākā, f.). Även kusar (kūsə, m.)  
bakades av rågnjöl. De var  
1½ dm. långa. Man hade ockrå kusar  
av vetebrod. Kusarna voro av-  
länga.



Knäckebröd (kn äk brø̇, n.)  
 bakade man sist vid höstvat. Sä-  
 dant ät man aldrig till vardags.  
 Man tog ut knäckebröds kakorna  
 (kn äk brø̇s k äka, f.) med  
knäckebröds mått (kn äk brø̇s möt,  
 n.). På knäckebrödet var hålet vid  
 ena sidan. Vanligt grovt rågbröd  
 (v äm̄l̄t gr̄aft rø̇g brø̇, n.,  
 best. form. dæ v äm̄l̄t l̄ga  
 gr̄äwa rø̇g brø̇ä) hade  
 hål i mitten. Ty de kakorna togs  
 med kakmått (k äk möt, n.).  
 När man hängde upp både knäckebröd-  
 kakorna och det vanliga grova råg-  
 brödet på tork, hängde de först-  
 nämnda längre ned än de andra.  
 De hade inte endast hålet på an-



mat ställe, utan vore också större.

### III. Bakugnen och bakredskapen.

Fattigt folk, som bodde i sin  
torpstuga bakade inne i sitt kök.  
Men de rika hade bagarstuga (bägar-  
stuga, f.). Det fanns det också  
vid kasernerna (kasärn, m.)  
ty det var ju bättre att bygga en enda  
bakugn i en bagarstuga istället  
för att bygga en i varit rum.  
Efter höstbaket kunde de rika  
ställa till med dans i bagar-  
stugan.



Man hade en kakelugn (käk-  
brinn, m.) i bagerstugan, så att  
brödet skulle jäsa. Därför att det  
fanns eldstad kunde man om  
vintern vara i bagerstugan, medan  
man slöjdade.

Vid torpstugan Bergjärnsåsen  
(bærj gæ s ä s n, ortnamn) gick  
bakugnen ut utanför stugan och var  
överbyggd med brädbakar och bildade  
fanstu (f ä s t u, m.)

Hos Buspelle vid Yesjön gick  
bakugnen också ut och var överbyggd.  
Detta överbygge var som ett skjul  
(f u k, m.) och kallades för mur-  
skygge (m u r f y g g e, m.). På liknan-  
de sätt var det byggt vid Fanta-  
dalen.



När de hade två rum släppte  
 de in (släpa in av släpa,  
 släfta ~ släpta, slæft ~  
 slæft, ~ slæpe) muren i  
 kammaren och där gick halva  
 rummet åt till muren. Så var  
 det byggt vid Björnmorskäret  
 (Björmesjöärrå, ortnamn)  
 och vid Mottenberget (Mötöbär-  
 je, ortnamn).

Man hade bakugnar (bäcking,  
 m.) ovanför den öppna spisen.

Hos toppare, som ju måste  
 ha bakugnen i stugan, där han bodde,  
 kunde bakugnarna inte vara så stora  
 som hos de rikare bergskarlarna. Toppar-  
 bakugnar rymde 11 kakor. Så att den  
 var nog 8 dm bred och lång. Vid



lysgluggen kunde man inte ha någon kaka och det var därför som det blev ojämnt antal. I bagerstugornas bakaugnar gick det nog in åtminstone 10 kakor mer än hos toparen och då var väl bakaugnen där  $1\frac{1}{2}$  m. bred och  $1\frac{1}{2}$  m. lång.

Bakaugnens botten kallas ärl (ärl, m.). Den var platt (flat, a.) man hade ett spånfot med sänderlogit glas och där ovanpå låg det så tegel. Det blev ärlu. Glaset skulle hjälpa till, så att ärlu ej så snart kallnade.

Ovanför bakaugnen var bakugnsvalv (bak m y s v ä l v, m.). Då valvet (v ä l v, m.) murades sätte man valvbågar (v ä l v b ö g a, m.) på ärlu



med kilan under. Då valvet var tomt slog man bort kilarna och då ramlade valvbågarna, så att man kunde ta bort dem.

Giman (jīma, f.) höll upp valvet. Det var gjutet av järn. Giman bestod av själva ramen (ra<sup>a</sup>m, m.). I denna satt luckan (lūka, f.) till bakugnen. Till vänster om denna i giman på ålän, icke upphill utan nedåt, var lysgluggen (l<sup>y</sup>sgrūg, m.) med lucka. Järnluckan (j<sup>ä</sup>lūka, f.) kunde bli trasig och då ersattes den med en plätlucka (plätlūka, f.), på vilken satt ett handtag mitt på. Denna plätlucka saknade gångjärn, utan kunde togas bort helt och hållet från giman om man ville.

Landsmålsarkivet. Uppsala 8776  
Martin Lindblad. 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.



Bakugnen var rakt över öppna spisen, så att man kunde saka glöden dit, när man eldade i bakugnen.

För fanns ingen rörgång (rörögång, m.), som ledde röken direkt upp så som senare murades. Utan rörgången gick direkt ut ovanför giman. Hålet där denna kom fram var igen satt med stenar. Med dessa stenar reglerades (regulerade, inf. pret. sup.) draget, så att de tjänstgjorde som spjäll (spjäll, m.). Man sköt med dessa stenar så att man fick det drag, man ville ha. Det kunde bli drag, så att lägan (läga, m.) kom fram ibland mellan stenarna.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.



Stoa ovanför det hål, där bak-  
ugnens rörgång mynnade ut, var  
det hål, vare röken från kakelugnen  
~~kom~~ kom. Det hålet mynnade ut  
stoa under mellantaket (m i l a t a k,  
n.). Sedan smalnade muren av,  
drogs ihop (d r a i h o p av  
d r a, d r o g, d r ä j t), tills den  
blev skosten (k o s t e n, n.) vid  
vattaket (v ä t a k, n.).

Hålet, där bakugnens rörgång  
mynnade ut alldeles ovanför giman,  
kallas draghål (d r ä g h o l, n.).

Kåpa (k ä p a, f.) har man  
numera. Den är gjord av plåt. För hade  
man murbrik (m ü r b r i k, n.), där  
röken fick gå upp i skostenen.



Man hade mure på 2 sidor om spisen, bakhill, där bakugnen fanns, och på ena sidan. På den andra sidan var det öppet utom upphäll. Där kom en spek (spek, m.) upp från muren bakom spisen. Denna spek, triangelformiga murstycket, var till för att hålla upp ett bäljären (bäljären, m.), som låg från muren bakhill, på spekens övre kant, och sedan var krökt och hopnitat, så att det kom att gå på framsidan av spisen bort till den raka murväggen mitt emot. På detta bäljären var briket (briket, m.) murat.

Där speken slutade och bäljären ensamt skulle bära upp briket, i det höjdet fanns en järnstång, utifrån



spisens botten och upp till väljernet för att hjälpa detta att bära upp bruket. Denna järnstång kallades för spisstöd (sp̄is̄st̄ö, n.).

Bakungsluckan (b̄äkungslucka, f.) var vanligen av gjutjärn.

Nedanför bakugnen var spishällen (sp̄is̄häll, f.). I bagerstugorna satt spishällen lägre ned, ty där behövde man ju ej koka eller steka och var därför ej i behov av att ha spishällen så högt upp.

I bageriet, som förut omnämnts lutar ärlu framåt. Luckan framför bakugnen kan man ställa i olika lägen. Det är ett lod, som låter den stanna så. Där finns ingen lysglugg, ty den skulle ej kunna brukas,



då bakugnen är så lång. Snart nog fick bageriet elektriskt ljus och sådant ljus att lysa med inne i bakugnen. Till dess fick han väl lysa på något annat sätt.

Till bakved (bāk vē, m.) hade man alltid granved (grān vē, m.). Den måste vara huggen på ny. Än i dag använder bageren ingen annan ved än granved, varför röken blir så tjock och svart. Man klör veden i halvor (hāk va, f.) och om den var grov i fjändedlar (fjān dēl, m.). Träna var 6 kvarters trä (saks kwātə s, frø, m.)

När man eldade i bakugnen, lade man först ett trärkä (træ frø, m.)



varunder man gjorde eld. Man lade sedan träna lite i kors ovanpå träträet, så att elden skulle kunna komma emellan.

När det brinner svartugga (brīna svāfz uiga, av brīna, bran, brūne), som det också kan göra i spisen, vill det inte brinna, utan bränderna ligga sotiga och det blir just inga lågor alls. Någon låga ser man inte till, utan det är bränderna, man menar, då man säger att det brinner svartugga.

Om <sup>elden</sup> slog ut ur ruggöppningen sade man att lågorna slog fram (lōgan slør frām) och för att förhindra detta, måste man sätta på drag (sōta

Landsmålsarkivet. Uppsala 8776  
Martin Lindblad. 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.



no drag av sät<sub>a</sub>, sät<sub>o</sub>,  
sät<sub>i</sub> ~~o~~ sät<sub>o</sub> sät<sub>i</sub>)

Man hade en köpp, som  
man slog på de glödande kolen<sup>med</sup>, då  
bråsen brunnit ner, och med denna  
sökte de sprida kolen över hela ärlu.  
Man stängde sedan luckan och drag-  
öppningen tills det fick glöda ner  
(fa g<sub>t</sub> öga n<sub>er</sub> av fa, fek,  
fo<sub>t</sub>). Sedan råkade man ut (r<sub>a</sub>ka  
n<sub>ut</sub> av r<sub>a</sub>ka, inf. pret. sup.) kolen  
med ungsraka (u<sub>ng</sub> s<sub>r</sub>a<sub>k</sub>a, f.). Den  
var gjord av en plättbit (p<sub>r</sub>a<sub>t</sub>b<sub>e</sub>t<sub>o</sub>,  
m.), som var fastnitad på en fal  
och i falen satt ett skapt.

Man sopade sedan bakugnen  
med en tällisruska (t<sub>äl</sub>ris r<sub>u</sub>s<sub>k</sub>a,  
f.), som kallades ungssopa (u<sub>ng</sub> s<sub>ö</sub>p<sub>a</sub>, f.).



Ugnssopan bestod av ett träskafth  
med fal på. I denna fal satt ner-  
till en gråve ring och 2 dm. längre  
upp en mindre. Man tödde in  
talliskristar nerifrån i ringarna,  
så att det yriga på kristarna kom  
nederst. Man blötte denna tallis-  
ruska i vatten och så sopade  
man ugnen med den. Hade den  
 varit torr, skulle den ha brunnit  
upp inne i den heta ugnen. Och fast-  
än den var våt, måste man sopa  
snabbt, så att sopan ej brann upp.

Man kastade sedan in en  
növe havrenjöl (hävrens mjölk, m.)  
i bakugnen. Den kastades omkring  
därinne. Brann mjölet upp med det-  
samma var det färdigt att grädda genast.



Därefter provstekte (präv-  
stéka, prävstékt, prävstékt  
o prävstéki) man en kaka, d. v. s.  
gräddade en kaka på prov.

Var det för varmt, så att kakan  
blev bränd, kastade man in salt  
eller också kylde man av ugnen  
genom att sopa med muskan doppad  
i vatten eller också väntade man  
tills ugnen blev lagom varm. När  
den heta bakugnen så skulle stå och  
 svalna sade man: "Ugven får stå och  
dra sig" (iugan fa - sta o  
dra säj).

När bakugnen var varm som  
man ville ha den sade man att den  
var lagom varm (läggen varm).



Värmen uppöfver kakorna kallades för öfvervärme (övarvärme, m.).  
 Värmen från åiken kallades undervärme (ünvärme, m.).

Man eldade med lysttickorna (Lysticka, f.), så att öfvervärmen blev god medan man gräddade.

Men värmen räckte ej till för gräddningen av brödet, som bakades för var dag utan man måste elda enellan (ēla i mēla, av ēla, inf. pret. sup.), d. v. s. elda en ny brasa. Då väntade man med gräddningen tills man eldat, rakat ut och sopat ugnen på nytt.

Lysttickorna i lysgluggen var inte bara till för att ge öfvervärme under gräddningen utan var också till



för att ge lyse.

Vid kasernerna måste ju flera hushåll baka i samma bagarstuga.

Spel-Gustavs vid Håkanstoda hade ingen bakugn, utan de hade 2 järnhållor uppmurade utombes. Mellan dessa järnhållor stekte man sitt bröd. Man eldade både över och under kakorna. Man kunde grädda 2 kakor åt gången.

Man hade också en kakhall (kāk hāl, f.) av järn. Den lade man vanpå panningen (pänning, m.), som var en järnring med 3 fötter. På denna kakhall stekte man havebröd (hävöröbrö, n.). Det var bakat utan jäst. Det blev ju visserligen skälltaka, men då det var gjort av have blev det ju i alla



fall ganska mörkt. När kakan var stekt på ena sidan vände man på den som en pannkaka och stekte den på andra sidan.

Man hade pannkakslaggar (jäms kaks lag, m.) att grädda pannkakor på. De var tjocka, hengjutra med skaft på, dessa pannkakslaggar. De ställdes på pannningen. När man skulle flytta pannningen måste man göra det med hjälp av eldtängen.

När man stekte pannkakor så där i öppna spisen blev det nog farsnar i pannkakan, men man fick väl peta bort dem sedan när man åt. Men det <sup>var</sup> också folaska ibland i dem. Dock blev det för övrigt bra pannkakor.



Bakbordet (bäckbrät, n.) stod  
 på steg (steg, n.). Man kallade det  
 också brödsteg (brödstég, n.) steget, som  
 bakbordet stod på. Steget bestod  
 av 2 fötter, som var vid ändarna  
 av bakbordet och var ganska stora.  
 En mellanslå (mīlaslå, f.)  
 höll samman fötterna. Den var isatt  
 med kilar, så att man kunde ta  
 isär steget. Skivan (fīva, f.), som  
 de bakade på var försedd med lister  
 på undersidan. De var gradade (grāda,  
 inf. pret. sup.) in i skivan, d. v. s. in-  
 skurna i den. Dessa lister passade  
 sedan (att sätta ner i) i fötternas  
 övre del. På det sättet var bordet  
 fastsat på det hållet. På långsidan  
 fick väggen svara (svāra, inf.



pret. sup.), d. v. s. ta emot, så att inte man stötte onkull bordet medan man bakade.

I bogastugorna hade man bakbordet för jämnan. Men i toypastugor var man ut bakbordet, när man inte bakade. Till vetbröd (v<sub>ë</sub>t br<sub>ö</sub>, n.) kunde de ha ett bord, vars skiva annars var matbord.

Listerna, som höll kvar bordet, var då på den sida som brukades till baket.

Först på 1890-talet kom sådana bakbord, som man kunde ställa upp på ett annat bord. Man måste lägga under gamla handdukar under det bakbordet, så att det i någon mån låg stilla på bordet.



Baktråg (bäktråg, m.) kallades mindre tråg (tråg, m.). Man hade deg i dem vid finare bak t. ex. knäckbrödsdeg (knäkbrösdeg, m.).

Degtråg (dēgtråg, m.) var till de stora degarna (deg, m.)

Baktråget var gjort av bräder. Det var smalare i botten och med sidbräden, som lutade utåt, så att tråget blev vitt upphill. På garlarna var det handtag. Handtaget var uttaget ur bräderna.

Degtråget var gjort alldeles som baktråget fast mycket större och inte av bräder utan av 1½ tum plank.

Man rörde om degen med händerna.



Man höjde över (h ä h j a  
 övar av h ä h j a, h ä h o, h o h o  
 h ö h j i) degen. Där till använde man  
 ett skynke av något slag.

Mjölet hade man i mjölet-  
tunnor (mj<sup>ö</sup> t ö n a, f.) ute i  
 boden. Man öste upp mjölet  
 ut denna tunna i tiäget ute i  
 boden. När man sedan vred upp  
 (vr<sup>i</sup> a ö p av vr<sup>i</sup> a, vr<sup>e</sup>, vr<sup>i</sup> j i)  
 och bakade ut (b<sup>a</sup> k a u t  
 av b<sup>a</sup> k a, inf. pret. sup.) hade man  
 mjölet i ett mjölk (mj<sup>ö</sup> t k ä r,  
 n.) på bordet.

När man kavlade ut brödet  
 hade man brödkavlar (br<sup>ö</sup> k ä v l a r,  
 n.). För hade man bara släta  
 (sl<sup>ä</sup> t a). Genom den gick en axel,



vare på kaveln sullade runt. Axeln slutade med handtag på vardera sidan.

Krusade (krūsā, inf. pret. sup.) kavar skar (fära, skar, skürv) sedan Jan Petter i Rösberget. Han var brödkavlemakare (bröka vör mäkara, m.). Han skar dem i spiral. Då släppte de degen bra. Men sedan kom han på att göra rakräfflade (räkréfla, a.) brödkavar. Innan man <sup>fick</sup> sådana krusade kavar hade man bara brödpiggen (bröpig, m.). Kruskaveln (krūs ká vör, m.) kallade man den omtalade krusade kaveln.

Så fanns det naggkavar (näckávör, m.). Den gick runt mellan en stältdörrställning, som

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.



bildade handtag. Men naggkaveln  
nyckte upp (r<sub>ä</sub>k<sub>a</sub> <sub>ä</sub>p av  
 r<sub>ä</sub>k<sub>a</sub>, r<sub>ä</sub>k<sub>t</sub>a, r<sub>ä</sub>k<sub>t</sub> ~ r<sub>ä</sub>k<sub>e</sub>) så  
 besvärligt.

Man hade en vanlig bord-  
kniv (b<sub>ö</sub>rkniv, m.) eller också  
 en särskild skärkniv (f<sub>ä</sub>rkniv,  
 m.) att göra kakämnen (k<sub>ä</sub>k<sub>ä</sub>m-  
 ne, m.) med.

Man hade kakmätt (k<sub>ä</sub>k-  
 m<sub>ö</sub>t, m.) att ta ut kakorna med,  
 så att de blev lika stora. Hålet blev  
 då genom en hålhylsa, som satt  
 fast i själva mättet.

När man ej hade något  
 knäckebröds<sub>mätt</sub> gjorde de en sväng  
 runt med kakmättet och formade till  
 en knäckebröds<sub>kaka</sub>, de gjorde en rundel



(jära en ründel av jära, j̄ā ɸ̄, j̄@t ~ j̄ø r̄), utan att träffa med hålhylsan och så att kakan blev större än annans. Sedan hade man ett horn (h@r, n.) att göra hål med som det skulle vara på en riktig knäckebrödsrika.

Knäckebrödsmått var inte så tungt som kakmåttet, och det var gjort av tunnare vändjärn än kakmåttet.

Till att föra in brödet med i regnen hade man en brödgrissel (br̄øgr̄ésəl, f.). Den kallades också bara grissel (gr̄ésəl, f.). Man använde samma grissel både till större och mindre bröd.

Grisseln består av grisselblad (gr̄ésəlbr̄å, n.) och skaff



(skaft, n.). På grisselbladet fanns 2 horn. Man sköftade (fäfta, inf. pret. sup.) dit skaftet, d. v. s. satte skaftet på grisseln genom att träda in skaftet mellan dessa horn. Genom alltsammans börades 2 hål en bit från varandra, genom hornen och skaftet, och sedan satte man dit träpinningar som höll kvar skaftet.

Sedan fanns det brödspadar (bröspäd, m.), varmed man tog bort brödet från bordet. Där var skaft och blad i ett. Skaftet var då kort. Man kallade brödspaden också för handspade (hänspäd, m.).

Då man såg efter inne i ugnen om brödet var stekt, gjorde man det med hjälp av brödgrisseln.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
 Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
 VSTM.



De bräden man satte under  
brödet att jäsa på kallas för brödbräden  
(br̥br̥äðz, m.). Man hade en bröd-  
stege (br̥stéga, m.) med hyllor  
(hýla, f.). Man kallade alltsammans,  
brödstege och hyllorna för brödhylla  
(br̥hýla, f.).

Brödstege är gjord så att  
man har en fot och en ställning.  
I foten sitter 21 stolpar ung. 4  
tum bred men ej fullt så tjocka. I denna  
är instämnda 4-kantiga brödsteppinnar  
(br̥steggina, m.). På dessa bröd-  
steppinnar lades sedan bräderna.  
Mellan denna fot och till den andra  
gick en slå nedtill, nervid (nérvé)  
och likaså gick en slå uppåt, uppvid  
(öpvé), så att brödhyllan höll ihop



medan man lyfte med bräderna. De kakor, som stod på den översta brädan jäste naturligtvis först, varför man lyftade med bräderna och ändrade, så att när man skulle grädda fick man böja med den nedersta hyllan.

Att picka, pigga (pīga, inf. pret. sup.), brödet med hade man en trätissa (trätřisa, f.) med pinnar (pina, m.) i eller ockrå hade man en pigga (pig, m.) helt gjord av stälbräd. Detta var alltså brödpiggen (bröpig, m.).

När man maggade (māga, inf. pret. sup.) rullade man med brödmaggen (brömag, m.). Det var en rullmag (rūlmāg, m.). Det var den förestående maggen.



Så fanns ju på senare år, sedan 1890-talet, de ommärkta krukskavarna, utskurna i trä.

Tjockare bröd naggade man med en vanlig gaffel (gäffel, m.).

✓ Kruksbröd klände man ner en slängkamm (slängkäm, m.), så att man fick att byta efter. Det blev trianglar (trängat, m.) yttast och inuti 4-kantiga bitar.

På senare år brukade man, sedan man piggot stälbröd (stälbröd, m.) göra det fint med slängkammen.

Man skapade av (skräpa ä av skräpa, inf. pret. sup.) på bakkbordet med en kniv.



Jon Petter, som gjorde kuskarlar, var en mångkunnig man. Han var egentligen spelskyare. Men på sin fritid gjorde han böror och lagade. Han stöjdade dessutom, gjorde även möbler. Vidare var han fiol-spelare.

Foten på brödstegen var 7 dm lång och 1 kvart bred, men på bakbordet var den längre. På bakbordet gick så en ständig upp (st $\ddot{o}$ m $\ddot{u}$ ndars, m.). Den bestod av ett utskuret bräde.

Foten var uttagen, så att 2 delar av den stod på golvet. Överst på ständaren satt ett trästycke, långt som bordets fot men ej så brett. Innanför detta låg skivans fals (fals, m.). Skivan var på överriden på 3 sidor försedd med listor (l $\ddot{u}$ sta, f.)



som förhindrade mjöl och deg att ramlas ner.

Bakbordet, som skulle ställas på ett annat bord, var också försedd med listor runt om. I dessa var på garlarna uttaget så att man fick handtag. I botten på det var en list ingradad.

Ständare (stöndars, m.) kallas den stolpe som satt i brödsteglens fot. Brödstegppinnarna satt mitt igenom ständaren, så att man kunde lägga bräder på båda sidor om den. Släand (slä, f.), som höll ihop brödkyllan, var ej så långa <sup>som</sup> brödbrädena. Dessa sköt långt utanför stolpen, så att man lade ett par kakor där. Man hade 12 kakor på varit bräde



Man hade 10 brödbiåden på var  
sida om ståndaren. Brödbiådet  
var ung. 4 dm. bred, så att det var  
bra rum för kakorna och så att  
knäckbröds kakorna fick rum. Man  
hade bara en brödhylla i var  
hem. Fick ej allt brödet rum på  
brödhyllan, så lade man det på  
sängen eller lät det ligga kvar  
på bordet.

Bakstället var vid bottnen 6 dm.  
långt och  $2\frac{1}{2}$  dm. brett, upphill 7 dm. långt  
och  $3\frac{1}{2}$  dm. brett. Det var  $3\frac{1}{2}$  dm. djupt.

Deget var i bottnen 1 m. långt  
och 4 dm. brett, upphill 12 dm. långt  
och 6 dm. brett. Det var 3 dm. djupt.

Skärkniven var en plåtbit, bredare  
i ena ändan och med ett hål att hänga



upp den i. Den var 3 dm. lång. Den var smalare, där man höll i. Något skoft hade man inte på den. Det skulle vara ha blivit degigt.

På kakmättet var plåtningen 1½ tum bred, men på knäckbröds mättet endast 1 tum. Kakmätten gjorde man själva. Man hade ett koar (k o a, n.) av plåt över och mitt på detta nitades pipan (p i p a, f.) fast, som skulle göra spett hålet (s p e t k o t, n.).

På knäckbröds mättet satt bara en grimma (g r e m a, f.), en stadig plåtbit, mitt över. Detta mätt behövde ej vara så kraftigt, därför att man bakade så litet knäckbröd. På grimman till knäckbröds mättet nitades man fast pipan, som skulle



forma spetthålet, vid ena ändan av denna. Grimma kalles det som ej är så mycket med. En klänning kan vara bara grimmar (grēmār), då är det alldeles slut på den, den är bara renser.

#### IV. Varar beredes bröd?

Av gammalt bakade man av råg (rög, m.), vete (vētə, m.), korn (kōn, m.) och havre (hāvra, m. best. form hāvraŋ).

Av korn fick man kornbröd (kōn brō, m.). Det var av skalkorn (skāl kōn, m.) man bakade bröd



Himmelskorn (hîmelskôrn, n.)  
kunde man ej använda till bröd.

Av råg bakades rågbröd  
(røgbrö, n.). Man hade vararåg  
(wâsarøg, n.) som kom från Finland.  
Men det fanns också råg som hette  
petkuse (pēt\_kiūsə) och den kallade  
Sjöfalls-Britta (fjölfalsbríta, person-  
namn) för pettekuseråg (pætə -  
hukərøg, n.).

Av vete fick man vetbröd  
(vêtəbrö, n.). Man sade också  
vetbröd (vêtbrö, n.). Det fanns  
mycket lite vete. Man hade lite  
vår vete (vår vêtə, n.)

Av havre fick man havrebröd  
(hāvrbö, n.). Man hade bl. a.  
vit värmlandshavre (vît vârm -



lanshåvra, m.).

Av blandröd (b<sup>t</sup>än s<sup>e</sup>, f.) fick man blandmjöl (b<sup>t</sup>än mj<sup>ö</sup>k, m.).

Säd som användes till bröd kallas brödröd (br<sup>ö</sup>s<sup>e</sup>, f.).

Glade man inte säd hemma i Jämsbo köpte man av erwallabänderna (ä<sup>r</sup>vala b<sup>a</sup>nd<sup>e</sup>, m.) på Nora marknad (n<sup>a</sup>ra m<sup>a</sup>rkn<sup>e</sup> av n<sup>a</sup>ra - m<sup>a</sup>rkn<sup>e</sup>, m.).

1867 var det hungersnöd. Då tog man mjöl från Ryssland. Det var rysmjöl (r<sup>y</sup>s mj<sup>ö</sup>k, m.). Det var blandat med kalk. Det kom i bastmattor (b<sup>a</sup>st m<sup>a</sup>t<sup>a</sup>, f.).

När man förkade skilde man från den säd, som skulle användas till bakning, och det som skulle bli



till grötmjöl (gröt mjöl, m.). Man måste ju var kväll koka gröt av rågmjöl, ty några havregryn fanns ju inte. Någon gång lagade de själva till lite potatisgryn.

Man måste också ta undan en del av säden till utsäde. Ty i vanliga fall tyckte de det var för besvärligt att frakta hem utsäde utan de använde sin egen säd, men det blev en sådan inavel (in å v ä t, m.) att det blev mycket lite på åkrarna.

Blandråden malde man till blandmjöl åt kreaturen. Det kunde man ej använda till bröd, ty råg och havre mala sig (m å t a s a j av m å t a, m å d a, m a t a m å t e) ej lika, d. v. s. de bli ej lika bra malda om de malas



samtidigt.

Däremot blandade man ibland i havre i rågrödet, ty därigenom blev detta mjöare.

Den säd, som vid kashningen stannade närmast agnarna kallades för slösäd (sl<sup>ö</sup>s<sup>ä</sup>, f.). Den användes till mält (m<sup>æ</sup>l<sup>t</sup>, f.) till dricka eller till kaffe.

"Ett lass mälden" (e<sup>t</sup> l<sup>as</sup> m<sup>æ</sup>l<sup>d</sup>er) sode man ~~ut~~ eller ett mäldlass (m<sup>æ</sup>l<sup>d</sup> l<sup>as</sup>, n.). Det var såden de skulle till kvarnen med. När de åkte till kvarnen sode de att de hade mäld (m<sup>æ</sup>l<sup>d</sup>, n.) och de var sedan och hämtade mälden, när såden blev malen. Så att mäld var endast ett namn på säd och mjöl gemensamt, när



det skulle till eller från kvamen.

Till vardags hade man bara  
rågbröd (rågbrø, n).

Rävlar - Erik (ræv-lag-erik,  
persannamn) i Sögheden var så  
snål att de där gjorde bröd av okastad  
säd, var både agnar och slöröd fanns.  
Slök - Johan (sløk-jåam, persom-  
namn) leides för (lēja før av  
lēja, lējda, lejt ~ lējic), d. v. s.  
han var utauktionerad att uppfostas,  
hos Rävlar - Erik. Slök - Johan hade  
bröd med till skolan av den okastade  
säden. Det var så svart, att skol-  
kamraterna (skåk kamərät, n.)  
trodde först de sägo det, att det  
var paltbröd.



Sägigt (sāgi, a.) blev havrebröd, ty det var sågor (sāga, f.) i det brödet. Sågor kallade man skalet på havren.

Bröd skulle vara av ren råd.

"Brödet varit bra" (brōð waꝥ brā) då okrä.

Man hade vanligen sammalet mjöl (sāmātt mjōt, n. best. fem. da sāmāna mjōta). Av rågmjöl (rōg mjōt, n.) fick man inga sågor. Det var endast i havremjöl (hāvōr mjōt, n.). Och därför gick det bra att använda rågmjölet som det var sammalet till bröd utan att man siktade ut (siktā ut av siktā, inf. pres. sup.).



Man brukade sikta mjöl  
hemma, så att man fick siktmjöl (sikt-  
mjöl, n.). Därav bokades siktbröd  
(sikt bröd, n.). De frånskilda delarna  
kallas för kli (kli, n.). Kli gav man  
åt kreaturen eller använde det vid  
byggd.

För 45 år sedan fanns en ståla  
(ståla, f.) vid Nyhyttan. Där stälade  
(ståla, inf. pret. nyp.) man råg och  
vårvet. Av rågen fick man förmjöl  
(förmjöl, n.) och eftermjöl (ätar-  
mjöl, n.), stålmjöl (stålmjöl, n.)  
och kli. Av vetet fick man förmjöl, efter-  
mjöl, vetemjöl (vetemjöl, n.) och kli.

Stälbröd (stålbröd, n.) bokade  
man av stålmjöl. Stälbröds kakan  
(stålbröds kaka, f.) blev så hård, som



flinta, då den blev torr. Det var inget annat att göra än att med en hammare slå sönder den och blanda smulorna i mjölk och så få det i sig.

Skädmjöl (skræmjøt, m.) är sämre mjöl. Det sista mjölet som blev kvar på bakbordet skrapade man ihop tillsammans med degbitar, som fanns i detta mjöl. Bakade man av sådant skädmjöl, så som man kallade detta hopskrapade mjöl, kallas det för skädkaka (skrækåka, f.).

Av kryddor (krjda, f.) använde man anis (ānis, m.) och fänköl (fængkøt, m.), kummin (kümming, m.) kardemumma (kādumma, f.) och ponerauskal (pamæranskæt, m.)



I allt slags bröd skulle det vara salt (sa (t, n.).

Avis hade man inte i vetbröd och inte heller fänköl, utom bara i grovt bröd.

Den ene tyckte om avis och använde sådan. Andra använde istället fänköl. Men man hade inte båda delarna i samma bröd.

Kummin hade man bara i ost.

Kardemumma hade man i vetbröd.

Pomeransskal hade man till pomeransskoppor (pō m̄ a r a n skörpa, f.).

Vört (v o t, m. best. form. v o t n̄) användes också i bröd.

Blåbär bakade man in i



rågbröd. Det blev då svart som jaltbröd.

### V. Deg och jästring.

Både deg (deg, m.), smet (smet, m.) och röra (röra, f.) göres av mjöl.

Deg kallas det som är ganska stadigt. Smet är däremot ganska tunn. Röran är ej så fast som deg men ej heller så tunn som smet.

Deg har man till bröd.

Smet gräddas man pannkaka (pannkaka, f.) av.

Röra ger man grisar. Man

Landsmålsarkivet. Uppsala 8776  
Martin Lindblad. 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.  
Frgl. 16



kan också göra hönsröra (hönsvörva, f.)  
 åt hönsen. Man håller lite vatten på  
 havremjöl och rör omkring, så får  
 man röra.

Degigt (dēgm, a.) blir man  
 om händerna, då man gör iordning deg.  
 Och degigt blir det tråg, man har degen  
 i.

Smetigt (smēt, a.) blir det  
 kärlet man vispat till pannkakssmet  
 (pångkaksmēt, m.) i. Smetigt blir  
 man själv om man får smet på sig.  
 Kärlet som man själv blir nersmetat  
 (nēsmetā, a.). När det är smetigt  
 ute att gå, säger man att det är "smetigt"  
 (smēt).

Röigt (rōigt, a.) är det i  
 ett rum, där inget står på sin plats, utan



var som helst.

Man degar ner (dēga nēr, inf. pret. sup.) träget, när man gör deg i det.

Det degar fast (dēga fāst) om lite deg får torka efter kanterna t. ex. i degträget. Degar torkar fast (tērka fāst, av tērka, inf. pret. sup.)

Man smetar ner (smēta nēr av smēta, inf. pret. sup.) det kät, man gör smet i.

Man smetar upp (smēt a ēp) t. ex. en lapp på en väg. Man smetar (smēta) med smet, då man t. ex. styker över något med smet. Att smeta med smet är dock något som antingen beror av slaw eller okyune. Man



smeta på (smēta på) smet däremot, då det skall vara till nytta. För 50 år sedan började man använda innan-fönster (inā fönster, n.). Då måste man kliska efter sidorna. Man kliskade dit fönsterrensor (fönsterrensor, f.), som man klippte av tidningspapper. På dessa fönsterrensor smetade man på smet och smetade fast (smēta fast) dem på fönstrets kantar.

Man rör ner (rör ner av röra, röra, rötter röra) t. ex. mjöl i vatten. Om det däremot ligger mjöl <sup>på</sup> bottnen av något vatten rör man upp (röra up) detta mjöl, så att mjölet slammar upp vattnet.



Man degar ner sig (dēga  
nē, ½ aej, ~~inf.~~ inf. pret. sup.), då  
man får deg på händerna t. ex.

Man smetar ner sig (smēta  
nē, ½ aej), inf. pret. sup.), då man  
får smet t. ex. på sina kläder.

Degar sig (dēga saej, inf.  
pret. sup.) gör en bulla om den ej är  
ordentligt gräddad.

En degklick (dēg krik, m.) tog  
man sig och gjorde en bulla av. En deg-  
kott (dēg kēt, m.) är ett större stycke  
deg än en degklick.

Mesdeg (mēs dēg, m.) bakar  
man mesost av. Men man brukade också  
lägga mesdeg på smörgåsen utan att  
den var bakad, mesdegen.



Rågbrödsdeg (r̥əgbr̥əs d̥ɛg, m.),  
även kallad någnjolsdeg (r̥əg n̥j̥ɔs =  
d̥ɛg, m.), bakar man rågbrod av.

Man säger att man gör smet  
(j̥ɔ sm̥ɛt av j̥ɔra, j̥ɔd̥ɔ, j̥ɔt̥ɔ  
j̥ɔri). Men om degen säger man  
att man gör i deg (j̥ɔra i d̥ɛg).  
Så säger man att man skall göra  
i degen (j̥ɔra i d̥ɛgn).

Kommer någon på besök och  
man böjst att bereda deg och den  
besökande pratar säger man: "Nej, nu  
kan jag inte stå här längre, för jag  
har gjort i deg" (j̥ɔt̥ɔ i d̥ɛg).

Den obestämda formen "deg" användes  
då man ej har gjort färdigt. När man  
däremot har fått degen klar säger man:  
"Jag har gjort i degen" (j̥ɔt̥ɔ i d̥ɛgn).



I de båda fallen kan man lika gärna säga "görit i deg" (jör̥r̥ i dēg) och "görit i degen" (jör̥r̥ i dēgn̥).

Man säger: "Jag gjorde i deg" (jā qə i dēg) lika gärna som "Jag gjorde i degen" (jā qə i dēgn̥).

Har man allt fullkomligt klart, så att man genast kan göra det, säger man att man skall "göra i degen". Vid befallning framgår också detta fullt tydligt. "Gör i deg" (jör̥r̥ i dēg) säger man, om ingenting är klart. "Gör i degen" (jör̥r̥ i dēgn̥) befäller man istället, om degenet är klart och mjölet tillgängligt.



Vid höst- och vårbak gjorde man i dagen före och vred upp tidigt, så att man hann med 2 dagar på dagen. Man tog ej så varmt <sup>degspad</sup> och då fäste det ej så snabbt under natten.

Runnas när man bakade något litet gjorde man i ordning tidigt på bak-dagens morgon.

Vid storbaket gjorde man i (jörva i) klockan 9 på kvällen. Då var det färdigt att vrida upp vid 4-tiden på morgonen. Vid 7-tiden kunde man börja baka det och vid 10-tiden hade man degen utbakad (rüt baka, a.), d. v. s. brödet klart att jäsa från hela baket. Så gjorde man i en nydeg och den hade man utbakad vid 6-tiden. Till degen, som gjordes i vid 10-tiden, tog man gummets



vatten, ty den degen hade man ju tillfälle att se till.

Saltat varmt vatten var degspad (dägspå, m.) till rågröd, d. v. s. vätskan som användes i degen. Det var endast sådant vatten som kallas degspad.

Till vetebröd hade man mjölk och då kallade man den inte degspad. Man hade lite salt i mjölken. Man köpte präsjäst (präsjäst, m.) att ha i vetebröd. Präsjäst kallades så, därför att den var prärrad (präsa, inf. pret. sup.).

Saltet hade man i redan i vattnet eller mjölken.

Till grävt bröd hade man hemjäst (hēmjäst, m.), som man hade



på botten av drickstunna (drēk-s-tūna, f.). Man gjorde vanligen jästen i drickstunna. Men gick det ut (gā ūt, jek, got), d. v. s. blev slut, måste man låna jäst hos grannen.

Man hade fördeg (fö dēg, m.). Man gjorde upp (jōra ēp) jästen då. Det gjorde man antingen i ena ändan av träget eller i ett annat kärl. Man hade då vara en liten del deg med jäst i.

När man sedan arbetade om degen sade man att man ved upp (vrīa ēp av vrīa, vre vrīje). den.

Man knådade alltid degen med händerna.



Man hade rågnjöl och vatten  
och satte till av hennjosten för att se  
om josten var duglig. Köp det och  
sprack i degen var josten duglig.

När degen var bra som man  
ville ha den sade man att den  
var lagom (Lägum).

Av säd som grott söttnar  
(söttna, inf. just. sup.) njölet och  
blöttnar (blöttna, inf. just. sup.)  
degen, d. v. s. den blir inte stadig  
som den skall vara.

Man säger att degen jäser  
(dégna jäsar av jäsa, jästa,  
jäst ~ jäsa), då josten gör sin  
verkan.

"Se efter om det har jäst"  
(se ätar nu nu då jäsa)



sade man till någon och var det som det skulle vara kunde denne svara "Det här jäst" (dæ jæst)

"Det var dålig jäst för det vill inte jäsa" (dæ va dāri jæst, fɔ dæ vil inte jæsa) sade man, då degen inte jäst.

När degen började bli jäst sade man: "Degen jäser opp" (dégm jæsər ɔp). Och när degen var färdigjäst sade man: "Det är oppjäst" (dæ ɔp jæst).

Jäst det så att degen rann över kanten sade man att degen jäste över (jæsa ɔvər).

"Degen är jäst" (dégm æ jæst) sade man, då degen var klar att baka.



När man sedan bakat brödet  
och lätit det jäsa såde man "Se efter  
om brödet är jäst, så vi kan steka  
det" (se ätar rum brö<sup>ö</sup>  
a jäst, so vi kan st<sup>ek</sup>a) !

Tungjäst (t<sup>u</sup>n<sup>g</sup>j<sup>ä</sup>st, a.) är  
den deg, som ej jäser upp snabbt.

Syrbröd (s<sup>y</sup>rbr<sup>ö</sup>, n.) gjorde  
man sällan. Man måste då ha  
degen på varmt ställe och hatt deg-  
spad, då man gjorde i ordning den.

Man gjorde alltid i mycket löst  
vod deg man är lagade till.

Halvjäst (h<sup>ä</sup>r<sup>v</sup>j<sup>ä</sup>st, a.) är  
väl degen innan den blir fulljäst, så att  
(f<sup>u</sup>llj<sup>ä</sup>st, a.) om man kan börja  
baka den.



Vid storbak gömde man lite deg till dagen därpå.

Hemjästerna kallades tunnjäst (t ē n j ä s t, m.). Man gömde alltid jästerna i tunnan och ingen annanstans.

Färska ugg (f ä z ka ē g av f ä z ka, inf. pret. sup.) jästerna gjorde man genom att slå på lite dricka.

1890-talet började man använda järsjäst även till grovt bröd. Förut hade man endast använt den till vetebröd.

Man vud ugg degen på bakbordet. Sedan lade man ner den i träget och lät den jäsa där, tills man tog av den och bakade.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.  
Frgl. 16



## VI Brödämnets behand- ling före gräddningen.

När man höll på att göra kakor av degen sade man att man bakade ut degen (bäka ut dégn).

Vid storbak var det 3 kvinnor som bakade ut. En av dem ruvlade ut (rūla ut av rūla, inf. pret. sup.) och skar av (fära ä av fära, skar, skūr av färi). En annan kvinna kavlade (kāvta, inf. pret. sup.) och tog ut kakor med kakmått. Den tredje piggade och satte bort kakorna till jäsnings.

Ved upp degen gjorde mat-modern (mät mör f.) i toyshugoma



och på stortällena någon piga.

Att baka ut degen det var  
att baka degen till bröd

Man bakade först ut en  
lång rulle (rū lə, m.). Denna skars  
sedan av i vissa katämnen  
(k ä k ä m n ə, m.). Dessa mjölade  
man under och ställde med skärpsten  
ned. Man mjölade också uppå.

Man klappade ut katämne-  
na med händerna och sedan böjades  
man kavla med brödkaveln.

Man stod bredvid varandra  
när man bakade.

Man använde sedan kakmättet,  
pigg eller magg.

Det var på stortällena de voro  
3 stycken vid dessa arbeten. Där hade <sup>man</sup> också



stora bakbord. De var 1 m. breda och 3 m. långa. På toypställena var däremot matmodern ensam att rulla ut rullen, skära av kakämnen och kavla ut, men hon kunde ha en flicka, om det fanns någon i huset, att sätta kakorna i brödhyllan.

När de kavlade vände de med kaveln åt olika håll och vände på kakan och såg efter hur tjock den blev och mjölade så under den och om det behövdes uppå, så att kaveln inte fastnade.

"Jag skall säga mig, om de inte kunde baka en kaka, var det inte gränt" (ja ska säga mig om de inte kunde baka en kaka, vada inte gränt), säger



sagesmannen.

Kakorna gjorde matmodern  
så pass tjocka hon ville ha dem och  
det blev lagom (lägum).

Någon gång kunde man  
baka ut med utsiktat (ütsikta,  
a.) mjöl, men det gick åt så litet.

Man strödde ut (strø  
üt av strø, ströda, ströt)  
mjöl på bordet, så att man hade  
det nära till hands, då man bakade.

Om man hade någon,  
som tog undan kakorna sköt man  
till dem dessa.

Fästmade kakan på bak-  
bordet fick man väl skrapa lös  
den.



När man naggade gjorde man det innan man tog med kakmättet. Man drog över med naggen 2 gånger, ty naggen var för smal för att det skulle räcka med 1 gång.

När man piggade hackade man med piggen så länge man tyckte. Det gjorde man sedan man använt kakmättet.

Med kruskaveln rullade man över (rulla över av rulla, inf. pret. sup.). Det måste ske liksom naggningen innan mättet sättes på, ty eljest kunde naggen och kruskaveln ha förstört kakans kanter.

Man naggade kakan bara 1 gång.

Man naggade och krusade kakan bara på ena sidan.



Rättsidan på kakan kallade man för översida (övr̄s̄ia, f.) och motsatta sidan undersidan (ün̄s̄ia, f.)

Man fick ju kakorna lika stora, därför man hade mått. Av det som blev över, när man skar ut kakan bakades en ny kaka.

När man skulle ha hål i kakan, sade man, att man gjorde hål (j̄öva h̄öt).

De tunnare kakorna fick man på brödspaden genom att skjuta den under och göra en knyck (kn̄k, m.) på den. Om de ej hade brödspade brukade man ta kakorna med händerna. De brukade ha gott handlag med det okrä.



Tjocka kakor (fok k̄äka, f.),  
tjocka brödkakor (fok br̄ökäka, f.)  
 bakade man att ha till mjúkt  
 (hate mjúkt). Dem hade  
 man inga hål i.

Man bakade sådana av grovt  
rågbröd (groft rögbr̄ö, n.  
 best. form. de gr̄öva rögbr̄ö).  
 Sådana bakades också av stälbröd  
 och av siktbröd. Man kunde baka  
 tjocka brödkakor både av grovt  
 rågröd och stälbröd på samma gång  
 som av grovt rågröd och siktbröd  
 samtidigt. Men stälbröd och siktbröd  
 bakade man aldrig samtidigt

Både de tjocka kakorna som de  
 vanliga tunnare, de s. k. tunna bröd-  
kakorna (tön br̄ökäka, f.), tunna

Landsmålsarkivet. Uppsala 8776  
 Martin Lindblad. 1935. JÄRNBOÅS  
 VSTM.



kakorna (t o m k ä k a , f . ) , ställdes  
att jäsa sedan de kavrats ut.

Medan man bakade hade man  
brödhyllan vid bakbordet. När kakorna  
var färdiga och endast hade att  
jäsa, drog man den närmare bak-  
ugnen, så att man hade den bra  
hitt, då man skulle grädda brödet.

I vanliga fall lade man  
kakorna var för sig på brödbrädet.  
Men hade man ej rum kunde man  
lägga kakorna till hälften på varandra.  
De flyttades dock strax isär, då man  
stekt undan.

När man tog kakorna från  
brödbrädet tog man dem med grisslan  
genom att sticka den in under kakan  
utan att göra någon klycka.



Den sista kakan man bakade av det som var skrapat av bordet kallades skrapkaka (skrājkāka, f.).

Tjocka kakor piggade man också på undersidan, om det ej gick igenom. När man skulle sätta i dem i ugnen piggade man dem äter igen.

Man yeade till (yksa té, inf. pret. sup.), d. v. s. skar av och utformade, vetedeg till bullar. Dessa satte man på plåt och ställde plåten på brödbäddet och bredde ett skycke över. Man sade också om kakorna att man yeade till dem.

Snollar (smōla, f.) kallade man bullar som var påfallna. Man sade också bullsnolla (būlsnōla, f.)



Långbullar gjorde man av stålmyöl. Man kackade i dem med en gaffel. Efter stekningen hade man en varm träpinne och stack i dem med. Den träpinnen gjorde de att ha till alla bullarna.

Dessa långbullar lade man på en plåt och ställde på brödbrädet och bredde ett skyruke över.

På dessa långbullar strök man äggula (æggruð, m.) och socker med en liten vinge.

Tokade man snollarna till skorpor, blev det skorpsnollar (skörpsnóla, f.). Man kunde kalla dem också för snollar (snóla, f.)



I bageriet skar man ej av kakämnen, utan där nyekte (r<sub>ä</sub>k<sub>a</sub>, r<sub>ä</sub>k<sub>t</sub>ə, r<sub>ä</sub>k<sub>t</sub>ə r<sub>ä</sub>k<sub>i</sub>) man av bitar och kavlade och muggade och tog ut kakorna med mått.

Man sade att det tunna brödet var lättäligt (l<sub>ä</sub>t<sub>i</sub> ä<sub>t</sub>i, a.), det var lättätna-  
re (l<sub>ä</sub>t<sub>i</sub> ä<sub>t</sub>n a r ə) än det tjocka brödet.

Var det någon tunn kaka som jäste upp för starkt piggote man dens innan man satte in den i ugnen.



## VII. Gräddningen.

Man säger aldrig grädda i Jämsboås och har aldrig sagt det varken om pannkaka eller bröd eller något annat. Utan man säger att man steker (sté kär ar stēka, stēkta, stēkt & stēki)

När man stekte brödkakor tog man först ut de kakor, som var längst in i bakugnen, ty där var varmast och då flyttade man in de kakor som man haft närmast giman. Sedan tog man ut de kakor som var närmast öppningen och så vidare. Man flyttade inte om mer än den nämnda gången. Var det någon plats i ugnen som det stekte



bättre på, fick man ta ut den kakan som stektes där för.

Tjocka kakor stekte man utan att flytta så mycket med dem, ty de var så hårdstekta. Vetebröd stekte man mitt i ugnen liksom pannkakor.

När man stekte flera sorters bröd stekte man först de tjocka kakorna, sedan de tunna, därefter knäckebröd och därefter vetebröd. Sist av allt satte man in en grynpudding (grön pudding, m.) eller en pannkaka i en långpanna (långpanna, f.). Långpannan var gjord av plåt med höga kanter på alla sidor. Helst stekte man dock pannkaka i en kopparkruk.



Förshugnsbröd (företungsbrot,  
n.) kallade man det bröd som  
man stekte först sedan man ratat  
ut kolen och sopat baken. Det  
blev i allmänhet ej så brunt och  
hårt stekt, utan man använde det  
till mjukt bröd. Om man då lyckte  
att brödet stekte för långsamt stängde  
man till luckan och lät ugnen  
bli varmare, den fick stå och draga  
(fek stå o drå). Dessutom  
lade man in mer i lysen  
(Lýsm, n. best. form.; obest. form  
saknas), d. v. s. i lysgluggen.

Man tog alltid kakorna från  
brödbädet med quistlan och satte  
in dem i baken. Fångbullar  
däremot hade man på plåtar och



då tog man hela plåten på grisslan.

Man satte in fulla bakugnen med kakor. Man kallade ett sådant antal kakor för en ugn (u<sup>u</sup>g<sup>g</sup>, m.)

Man tokade och skorpor (sk<sup>ö</sup>r<sup>r</sup>pa, f.). På långbullar (l<sup>ö</sup>g<sup>g</sup>b<sup>u</sup>ll<sup>ä</sup>, m.) av vetebrod gjorde man långskorpor (l<sup>ö</sup>g<sup>g</sup>sk<sup>ö</sup>r<sup>r</sup>pa, f.). Då skar man av grevorna och skar bort snuttarna. Man skar sedan bullen i gauska tjocka skivor. Dessa skar man itu parallellt med bottenkanten, så att man fick en överskopa (ö<sup>v</sup>ö<sup>ö</sup>sk<sup>ö</sup>r<sup>r</sup>pa, f.) med den rundade sidan och en underskopa (u<sup>u</sup>ö<sup>ö</sup>sk<sup>ö</sup>r<sup>r</sup>pa, f.) med den flatsidan.



Man hade också rundskorpor (runda -  
skörpa, f.). De voro gjorda av rund-  
bullar. Man skar då in rundbullarna  
parallellt med bottenytan och fick  
sålunda över- och under skorpor.

Smuttar och grevor äto upp utan att  
torkas.

Man torkade skorporna på en  
plåt i bakugnen på kvällen, så att  
det ej var för varmt. De fick stå någon  
timma. Och man hade luckan öppen.

Kryddskorpor (kryddskörpa,  
f.) bakade man till jul och mid-  
sommar. Det var långskorpor, kryddade  
med pomerans.

Grynpuddingen som man stekte  
sist vid baket var av risgryn. Man kunde  
ha risgryn så någon gång. Man



åt risgrysgröt med fläsk och fläskflott  
kall, utan någon mjölk, och hade  
man smörgås åt man sådan kall.

Julen hade man risgrysgröt med  
kanel påsktödd på hela foten, var-  
u alla familjemedlemmarna åt,  
men mjölk eller socker hade man  
inte på dessutom.

Om det jätte bra under  
stekningen sade man att brödet  
höjde sig (höja sæj, höjdø,  
höjt ~ höjl) eller att det höjde  
upp sig (höja øjn sæj.)

Det bröd som först jätte  
upp och sedan sjönk ihop blir  
påfallet.

Det bröd, som var snabbt  
stekt, säges vara snällstekt (smøll-



stékt, a.)

Det bröd som gräddas vid svag värme och ej får någon färg säger man är dödstekt (döstékt, a.). Pannekakor som ej ha någon färg kallas också dödstekta. Något som är dödstekt är ganska rätt till stor del.

Hårdstekt (hāstékt, a.)

blir tjockt bröd och om det är dålig värme i symmetet.

Snällbulle (snällbulle,

m.) var av vetebrod och den stekte man någon <sup>gång</sup> mitt under råglbrödsbaket. I snällbullen hade man lite jäst och hade ordentligt med mjöl från början. Man hade degen i en långpanna. Den fick jäsa upp



och stekes därpå omedelbart.

Annat vetebröd bakades först sedan rågbrödet var bakat. På stortällena bakade de då mycket och torkade till skorpor. I torpslugorna blev det inte så mycket.

Degrad är det i mjukt bröd. Bli sedan det mjuka brödet lite hårt bli degraden till stälrand (stär rån, f.).

Grövt bröd, som, när det är mystekt, har degrad, bli som tout herigt (ēnc, a) och knaggligt (kmägk, a.).

Enigt bröd är lika besvärligt hela kakan. Knagglig kaka är däremot den som delvis är bra och delvis nästan ätlig.



En kaka med stålband är inget  
porös (pōrit<sup>h</sup>ös, a.)

Man sade att man hade  
nystekkt (nystékkt, a.) bröd, när  
det var nyst skekt.

Brödet kunde bli bläsigt  
(bräsigt, a.). Blåsor (bräsor, f.)  
blev det på brödet då mjölet var  
sötmat i fråga om grovt ~~bröd~~ bröd.  
På vetebröd blir det annars blåsor.  
Bläsigt är bröd på utvidan, men  
pipigt inuti. Att bröd är bläsigt är  
benvärsligt, men att det är pipigt är  
för bra.

Om brödet under stekningen  
blir lite bränt sade man det var  
svett (svéd, a.). Var brödet mycket  
bränt sade man att det var bränt



(brænd, a.).

Om det olyckade sig (dæ  
 @l@ka saej, inf. pret. sup.) kunde  
 kakan bli oppkolad (øpk@ra, a.)  
 helt och hållet.

Kom det någon till gården,  
 medan man stekte bröd fick de  
 en smakkaka (sm@k@ka, f.)  
 och det kunde ju hända de fick  
 flera. Då sade man att de fick  
smakbröd (sm@kbrø, n.) när  
 de fick mer än en kaka.

Man gav alltid grannar-  
 na smakbröd.

Barnen fick en smak-  
bulle (sm@kbrul@, n.). Det var  
 en tjock kaka så jätt stor som  
 ett tefat. Man plattade till den



med handen. Man sade att man  
pankade till (jä<sup>n</sup>ka t<sup>e</sup> <sup>as</sup>  
 jä<sup>n</sup>ka, inf. pret. sup.)

### VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

För att brödet skulle svälna (svä-  
 ra, inf. pret. sup.) lade man brödet  
 på brödbäddarna. Man lade dem lite  
 på varandra, kakorna, så att det blev  
 luft mellan dem.

Långbullarna av stålrijsl som  
 före stekningen bestriks med äggula  
 och socker, stök man jä vör, sirap  
 (s<sup>e</sup>rap, m.) och vatten honblandat.



sedan bullen var gräddad. Man  
stök på detta med en lapp och  
det var för att det skulle bli bra  
glans på bullarna.

Man måste låta brödet svalna  
innan man sopade det, ty annars släp-  
te ej klisägona (k<sub>l</sub>i<sub>s</sub>ä<sub>g</sub>a, f.), som  
man ville ha bort. Man sopade dem  
med en örvinge (ö<sub>r</sub>v<sub>i</sub>ng<sub>e</sub>, m.) eller  
med en visp (v<sub>i</sub>s<sub>p</sub>, m.) av  
björkis (b<sub>j</sub>ö<sub>r</sub>k<sub>r</sub>i<sub>s</sub>, m.), björkrisvisp  
(b<sub>j</sub>ö<sub>r</sub>k<sub>r</sub>i<sub>s</sub> v<sub>i</sub>s<sub>p</sub>, m.).

Sedan man sopat kakorna  
slog man med dem. Man ställde upp  
5 kakor ungefär mot varandra och  
slog med dem mot varandra. Man klappade  
(k<sub>l</sub>ä<sub>p</sub>a, inf. just. sup.) kakorna på det  
sättet. Man lät kakorna falla isär lite



uppkall och hade sålunda möjlighet att slå dessa mot varandra, så att mjölet avlägsnades. Man rullade sedan lik och klappade återigen.

Var det något bränt på kakan "kostade man inte på och tog bort det", utan det fick man göra, då man åt det.

Man räknade brödet i tjug, brödtjug (brȫ t̄jug, n.). Man bakade 12 tjug bröd om dagen. Man räknade inte brödet förrän man hängde upp det.

Man torcade (tör̄ka, inf. pret. sup.) brödet på brödspett (brȫspēt, n.) under taket. Man vände kakorna åt samma håll.



Man hade först ett par hjäll-  
stänger (j<sup>ä</sup>l st<sup>ö</sup>ng, f.) i taket, varpå  
spetten (sp<sup>e</sup>t, m.) skulle ligga, toas  
 över taket. Hjällstängerna satta i  
hjällkrokarna (j<sup>ä</sup>l kr<sup>ö</sup>k, m.). Hjäll-  
 krokarna skulle vara så pass långa  
 att brödkakorna ej nådde upp till  
 taket. Hjällkroken var en jämning  
 med en krok (kr<sup>ö</sup>k, m.) fastsmidd  
 vid denna. Kroken krokade (kr<sup>ö</sup>ka,  
 inf. pret. sup.) man i en måla  
 (m<sup>ä</sup>la, f.) i taket. Dessa målar  
 spräckte man dock plankorna i taket  
 ned, då man slog in dem. Så att  
 när man fick ett slags stora skruv-  
krokar (skr<sup>ü</sup>vr<sup>ö</sup>k, m.) så  
skruvade (skr<sup>ü</sup>vr<sup>a</sup>, inf. pret. sup.)  
 man in sådana och krokade på

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
 Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
 VSTM.



hjällkrokarna i dessa. När man inte behövde hjällstängerna tog man bort dem och hjällkrokarna.

Man torkade brödet i bogarskugorna, om man hade, och på topställerna i köken, om där fanns möjlighet, annars mest i stugan. Var det varmt i luften kunde de kanske torka i köken.

Först satte man upp spett på hjällstängerna mellan hjällkrokarna.

Man hade vissa tjog på spetten. Man höjde upp dem på sned på hjällstängerna, så att man fick upp dem. Medan man satte upp spetten kunde man ha dem intill varandra. Men sedan flyttade man



dem på lagom avstånd från varandra  
 ändarna på spetten, som satt  
 utanför hjällstängerna, hängde  
 man på bröd sedan.

Ytterst på hjällstängerna  
 sattes också spett. utanför hjäll-  
 krokarna.

Man gick sedan och märkade  
 så med fingret att det blev ett  
 finger mellan var kaka på spettet.

Sedan brödet blivit tukt  
 var man upp spetten på vinden med  
 de tona kakorna på och man sköt  
 nu samman dem, så att man ej  
 behövde ha så många spett utan  
 fick rum med kakorna på färre.

Man kunde också ha brödet  
 i en brödlär (grödlär, m.) i boden



eller i brödkistor (brödfista, f.).

Brödlåren var gjord ungefär  
säm till vinge (vinge, m). locket  
(lock, m.) lutade på dem som på  
en vinge. Den stod på golvet. Den  
var ung.  $1\frac{1}{2}$  m. långa, 1 m. breda  
och  $1\frac{1}{2}$  m. höga.

Brödkistorna stod ock på  
golvet. På dem satt locket rakt.  
De var järnbeslagna och låstes  
med hänglås. De var 12 dm. långa,  
5 dm. breda och 4 dm. höga. I ena  
ändan på kistan fanns en avbalkning,  
där man kunde fövra kaffe.

Det värsta var dock att det  
möglade i både brödlåren och brödkistor.



Mjukt bröd fövarade man i träbyttor som var smala som smörkämor. På vintern fick man ha dessa byttor inne. Men på sommaren hade man den i källaren.

Först på senare år hade man brödkorgar (brø̄kørj, m.) att ha bröd på bordet i. Turan man fick dem hade man brödbåtar (brø̄båt, m.).

Man klappade brödet på bakkbordet. i allmänhet, därför att där var bästa platsen.

Man hängde upp brödet för varje dag. Man hade tre fingrar eller alla fem när man flyttade inår kakorna. Därigenom kunde man flytta 2 eller 4 kakor. Hode man bara 3 fingrar var detta tum-

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.



men, pekfingeret och långfingeret.

När man var upp spetten på vinden hade också där hjällstänger i hjällkrokar att hänga upp spetten på. Men tog inte med dessa. Hjällkrokarna fördes i åsarna (a s, m.), så att de sutto tvärs över vinden. Spetten fick alltså hänga på läng (på Lång), d. v. s. de fick hänga i husets längdriktning.

I stuga, när man tokade brödet hade man hjällstängerna också på tvären och spetten på läng. Därigenom kom spetten att hänga i takplankens längdriktning, ty de skulle alltid vara på läng i stugorna.

Man vände också översidan av kakorna mot dörren.



På brödlärarna fanns och jäm-  
beslog i hömen för rättornas skull.  
På lärarna hade man inget läs.  
Att man hade läs på kistorna berodde  
på att man hade annat i dem än  
bröd också.

På lärarna fanns träklotsar  
(træ k r ö s, m.) på gavlarna till  
handtag. På kistorna hade man  
jämhandtag.

Höjden på lärarna fram till  
var ungefär 1 m. Locket var ju som  
på en binge (b i n g e, m.). Bak till satt  
en bräda och sedan var locket.



# IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

## 1. Vanligt vardagsbröd.

Till vardags ät man bara grøvt bröd (grøft brø, n.).

Allt eftersom brödet var bakat av olika sorters mjöl fick det namn. Därför sade man kornbröd (kørn brø, n.), rågbröd (røg brø, n.) och havrebröd (håvør brø, n.).

Eftersom man hade både kakor och bullar av råg sade man antingen rågbröds kaka (røg brøskåka, f.) eller rågmjölskaka (røg mjølskåka, f.) och rågmjölbulle (røg-mjølsbrinle, n.) eller rågbrödsbulle



(rögbrøstbrinl<sub>2</sub>, m.).

Havrekaka (hävarkäka, f.) sade man ~~oftast~~ lika ofta som havrebröd.

Havrebröd hade man ingen jäst i och det blev toust med det-samma. Det var ett tillfällighetsbröd. Det bakades i olsmässkåven

(ösmässkåven), d. v. s. vid olsmäs, då brödet tog slut innan man hann baka nytt. Det blev skällkakor (skölkäka, f.) havrekakorna därför att det ej var jäst i dem.

På jäst dag var det vanliga grova brödet, som tokades, och knäckebröd liksom de tjocka kakorna som man använde till nyjukt



bröd.

## 2. Högtidsbröd.

Påsk var det ej så högtidligt.  
Men då var pingst (pɛnʂt) mera  
högtidligt. Till jul, pingst och mid-  
sommars hade man helgdagsbröd  
(kædɑs brø, n.).

Kalasbröd (kaläsbrø,  
n.) bakade man till andra högtidliga  
tillfällen.

Som högtidsbröd hade  
man siktbröd. Som sådant var också  
vörtbröd (vøʔbrø, n.). Man rade också  
vörtbullar (vøʔbrülə, n.). Det var långbullar



Av vetebrod (v<sub>e</sub>t b<sub>r</sub>ö<sub>d</sub>, m.)  
bakades vetebullar (v<sub>e</sub>t<sub>a</sub> b<sub>u</sub>ll<sub>a</sub>)  
och saffransbröd (s<sub>a</sub>f<sub>r</sub>ans b<sub>r</sub>ö<sub>d</sub>, m.),  
skoyror och kryddskoyror.

<sup>allt</sup> julbröd (j<sub>u</sub>l b<sub>r</sub>ö<sub>d</sub>, m.) kallades  
man det bröd som bakades till  
julen och inte bara något speciellt bröd.

Till jul bakades julokar  
(j<sub>u</sub>l<sub>a</sub> ö<sub>k</sub>a<sub>r</sub>, m.). Man bakade då  
ett par mycket smala och ej så långa  
rullar. Dessa lades tätt intill varandra  
och så rullade man hop de olika  
rullarna utåt. Det blev sålunda 4  
snurror (s<sub>n</sub> ö<sub>r</sub>a, f.) på var julok  
och 2 emot varandra

Man gjorde också kusar (k<sub>u</sub>s<sub>a</sub>,  
m.) av vetemjöl som var 1½ dm. långa.



Till lucia hade man lussekattor  
 (L i u s 2 k ä t , m.). Då hade man  
 2 smala degslingor, som till julokarna.  
 Men när man gjorde lussekattor lade  
 man slingorna i kors och gjorde 4  
 snuror. Men snurorna lågo ej mot  
 varandra som på julokarna, utan  
 efter varandra.

Per vetebröd bakade man  
 dessutom kringlor (k r i n g l a , f.)  
 Då hade man en lång degslinga  
 och vek den i krok. Man lade  
 ändarna över varandra, men snodde  
 den ej samman som nu. ~~Man~~  
~~fogade sig samman som nu. Man~~  
~~ändarna med den övriga slingan. Man~~  
 kunde också foga samman ändarna av  
 slingan, så att man fick en ring.

Landsmålsarkivet. Uppsala 8776  
 Martin Lindblad. 1935. JÄRNBOÅS  
 VSTM.



Som föming (fȫm̄uŋ, f.)  
 vid kalas (kalás, n.) användes  
 utom mjölk, ägg och smör också  
 vetebröd. Kalas hade man då det  
 var bröllop (brȫlöp, n.) och  
begravning (begrāv̄uŋ, f.)  
 Vetebröd man hade med

som föming kallas fömingbröd  
 (fȫm̄uŋsb̄rȫ, n.)

Tänta (tē̄ta, f.) har kom-  
 mit först på senare år.

Pepparkakor (pē̄parkāka,  
 f.) hade man redan för 35 år sedan  
 Man hade både vita pepparkakor  
 (vit pē̄parkāka, f.) och  
bruna pepparkakor (brun pē̄p-  
 arkāka, f.). Man tog ut dem med  
 ett stort brännvinsglas (brā̄n-

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
 Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
 VSTM.



vinsgräs, n.) . Sådana brännvins-  
glas har de inte numera. De var  
1 1/2 tum tvärsöver, så att kakorna  
blev så pass breda.

På de vita pepparkakorna  
skördde man roken.

Saffransbrödet, de bakade, var  
kusar (kū̄sā, m. pl. kū̄sār) och  
kinglor.

Saffranet (sāfran, m.)  
lakades ut (lāka ut, inf. pres.  
sup.), d. v. s. beövades sitt innehåll,  
med brännvin, men helst med  
konyak (kōnjak, m.)

I russinsoppa (rūsins-  
sōpa, f.) hade man alltid ett  
par makkekar konyak för.

Julbrödet togs ej fram för när



på juldagens morgon, utom det bröd som användes att doppa i gyltan med.

Av vörtbröd bakades ock runda bullar, ung. 2 dm. i diameter. Man stöck i dessa med en pinne i stället för att pigga.

3. Bätthe eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Svälkakaka (svätkäka, f.)  
bakade man av blåbär, som kallas svälor (svätkä, f.), och rågbrödsdeg.

Hästbröd (hästbrö, n.)  
bakades av havre och korn. Man hade hål i sådana kakor. Så att när de



skulle ut och köra in i skogen med hästarna krökade man på (kräka på, inf. part, sup.) ett par kakor på selkroken. De hade alltid kakor på krökade (påkräka, part) för.

#### 4. Maträtter som stå på gräsen till biöd.

Man stekte tjocka pannkakor (fok pång kaka, f.) och tunna pannkakor (tön pång kaka, f.)

Potatispannkaka (jöh par-  
spannkaka pång kaka, f.) var stående rätt  
(stända rät, m.) d. v. s. använd  
ofta i fattiga hem. Den var  
i stället för vetenjölspannkaka



gjord av kokta potatisar och likaså  
av kokta morötter

Man gjorde också rårevs-  
pannkakor (rårevs panzkåka,  
f.). De stekte man på pannkaks-  
laggen. De var gjorda av rå  
riven potatis. Det var på hösten  
och fövintem de gjorde sådana  
rårevspannkakor. Man smorde  
pannkakslaggen med ister.

För 45 år sedan åtminstone  
fanns det blodpannkaka (blod-  
panzkåka, f.). Vid försäkten  
(försäkt, m.) i september månad,  
då de slaktade t. ex. bara ett får och  
det ju ej blev mycket blod kunde de  
göra en sådan blodpannkaka. Man  
tog alltid vara på blod hur lite det



än var före. Man åt lingon (Lingon,  
f.) till blodpannkakan. I den  
hade man rågröjöl.

Potatispannkakan gjordes av  
rå morot sockra. Man rev då lite av  
moroten och blandade i för att det  
skulle ge smak. Man kunde ej ha  
mycket rå morot, ty då söthade och  
blötnade det av dens. När man hade  
både kokt potatis och kokt morot  
stöttes alltsammans ihop med en  
käklubba. När man blandade i den  
rå moroten stöttes den kokta potatisen  
först att ha moroten i.



## 5. Paltbröd.

Blod kallade man för  
för svett (svet, m. best. form.  
svétu).

Med svett som späd  
bakade man paltbröd (pältbröd,  
n.).

Man tog blodet, som  
blev efter alla djur, utom efter  
hästar.

Man spädde ut blodet  
med vatten. Man hade rågnijöl  
i detta.

Som kydda användes  
mejnäm (mēram, m.). Man  
kallade degen för paltbrödsdeg  
(pältbrösdég, m.).



Man hade jäst i paltbröds-  
deg.

Man bakade paltbröd på  
samma sätt som annat bröd.  
Men man gjorde kakorna tjockare.  
De var dubbelt så tjocka som  
andra kakor och mera till.

Det var hål i paltbrödet  
och så, så att man kunde hänga upp  
det och torka det. Man hade flera  
spett med paltbröd.

Medan det var färskt  
bredde man smör på det och åt  
det som smörgås.

Det torra paltbrödet brö  
man sänder och kokade upp i vatten.  
Man hade säs och stekt fläsk  
till. det. Man <sup>gjorde</sup> <sup>tyckte</sup> att den maten var



som kalasmat (ka 2 ās mät, m.).

Med händerna gjorde man  
ock palt (pa 2 t, m.). Man bakade  
(bāka, inf. pres. sup.) palt av  
paltdeg (pält dēg, m.). Man för-  
made paltarna lagom stora med  
händerna och lade dem sedan i  
kokande saltvatten och kokade dem.

Av samma slags deg gjordes  
ock blodkor (brökör, m.). Den  
föväldes (fēr wāla, fēr wāldē,  
fērvālt o fērvāli). Skinn till dessa  
gjorde de av vämnen (wom, f.),  
botten (böt<sub>n</sub>) och bottens bror (böt<sub>n</sub>s  
brōr). Man rydde ihop med sko-  
gan och trödde in en korpinne  
(kērvpinē, m.) i övre ändan  
av korgen, där det ej var hoprytt



Dessa kowpinnar var av björk.  
 De skulle vara vassa som sylar, så  
 att de gick igenom skinnets lätt, men  
 kraftiga, fast smala, så att de ej  
 gick sönder, så man veckade (vêka,  
 inf. pret. sup.) dit dem, d. v. s. man  
 trädde pinnen tvärs genom  
 båda skinnen och så tillbaka lite  
 längre bort osv., så att kowen blev  
 veckig.

Kowpinnarna var  $2\frac{1}{2}$  tum  
 långa till hackowarna (håkörv,  
 m.). De kowarna förväldes liksom  
 blodkowarna. Potatiskowen  
 (jåtkörkörv, m.) behövde man  
 dock icke förvälda. Kowpinnarna till  
 potatiskowen var lika långa som de  
 till hackowen.



Korvpinna till blodkoren var  
5 tum. lång och till större korvar 6  
tum.

Till färpölsa (färpölsa, f.)  
hade man 10 tum långa pinna.

X. Folkko och folkseder  
rörande bröd och bakning.

När degen inte ville jäsa sade  
man: "Det är alldeles förgjort" (dæ  
äl d e l æ s f æ r j ö t). Man kunde  
ock säga: "Degen är förgjord"  
(d e g n æ f æ r j ö d). Men man  
hade inget medel att avhjälpa det med,  
utan måste vänta och se om det blev bättre.



Bröd var ej farligt att äta. Men  
 åt man <sup>mycket</sup> potatis, blev man dum, på-  
 stod de.

Om första kakan, man skulle  
 steka, lade sig dubbel just som man  
 stack in den genom giman, dog  
 någon i släkten under året. Och  
 det slog också in.

Om en smörgås föll med  
 smörsidan ner, om man toppade  
 den, så skulle det bli fullt väder  
 (fullt var).

Julkvällen fick korna alltid  
 bröd.

När man slutade att steka  
 bröd för dagen lade man in ett  
bakvestia (bakvesträ, n.) i  
 bakugnen. Men så hade man vara



under de dagar ett bak försiggick, ej under de nästan halvårs långa mellan-  
tiderna.

En liknande sed hade man, då man slaktade en kalv. Som man förde bort kalven ställdes en mjölk-pall (mjölk på l, m.) i den tomma köften (jät, m.). Den fick stå där den dagen.

De var inte rädda för att elda upp bakugnen för, ty det fanns så mycket skog och den behövde de ej spara på. "Det var skog som maten" (då va skog som mata).

Barnen var mycket rädda för att ha något skoj med bröd, ty man berättade för dem om "flickan, som trampade på brödet." Det gick i min och



böjde så här." I Pommern i det  
lyska land, skall saken vara händes.  
En fattig bonde bodde där och barn  
han hade många, som honom gjorde  
stort besvär".

Denne fattige bonde hade också  
en flicka. Och hon fick med sig bröd  
hem. Men hon hade så fina skor, att  
när hon kom till ett ställe på vägen,  
där det var smutigt, så lade hon  
ut bröd att gå på. Men andra steget  
hon tog, stannade hon och sjönk  
ner i jorden.

Och alla kom och såg på  
henne.

Och prästerna var dit och  
bad, men det hjälpte inte. Hon  
vara sjunk.



Och inte någon av dem alla kunde få upp henne.

## XI. Talesätt och liknelser.

Brödsvullen (brø̄sūlən, a.) sade man att den var, som var tjock i hakan, d. v. s. var tjock och fett.

Kakdragare (kākdrāgarā, m.) kallar man husbonden. Gumman kallas olsmårskroken (ō̄smās-krō̄k, m.) om hon drog till huset.

Om det var något, så att det höll på att bli rättegång av tyckte man "det var bäst att ha rent bröd i näsen" (dē wā bōst



te ha rént brö i pörsen)

En gång när Lindshultakarl  
(Lindshultakäl, personnamn)  
var till ting, och han var dit ofta, så  
letade han under domarbordet och  
då de frågade (fräga, inf. just. sup.)  
hanom vad han letade efter sade  
han att han letade efter nåtvisa.  
Lindshultakarl var ingen dum karl och  
han sade alltid sin mening i  
rätt stund. Annars brukar man  
inte komma med vad en vill  
säga <sup>förän</sup> efteråt, vare sig att man ej  
var nog snarömt eller att man  
inte vågade säga det. Många skyta  
och skävla efteråt. "Efteråt spelar  
käften" (ät-rät spelar jäftu)  
sade Vingel-Kalle (vīngel-käl)



personnamn.).

"flake söker make, kaka söker  
maka" (hākō sōkōr mākō,  
kākā sōkōr mākā) var  
ett gammalt ordspåk

Blev man osams och  
man ämnade ta till kyttråvorna,  
så sade man: "flär skall det bli  
andra bullar av" (hē -  $\frac{1}{2}$  ka  
bri ämra brilar a) eller  
också sade man: "flär skall du  
få känna andra bullar än  
bagarn bakar" (hē -  $\frac{1}{2}$  ka dm  
fa fäna ämra brilar  
en bāgam bākā).

Man sade också: "Du skall  
få smaka på köttbullar med  
naglar på" (dm ska fa smä-



ka på g<sup>ö</sup>t b<sup>i</sup>nlar ma  
n äg<sup>h</sup>ar på). Det var knytt-  
nävorna (kn<sup>y</sup>t<sup>t</sup> m<sup>ä</sup>v<sup>o</sup>, m.)  
det.

"Det är inte så noga med  
en kaka i baktiden och en korv  
i slaktiden". (d<sup>o</sup>m t<sup>o</sup> s<sup>o</sup>  
m<sup>ä</sup>ga m<sup>ä</sup> e k<sup>ä</sup>ka i b<sup>ä</sup>k-  
t<sup>i</sup>m o<sup>n</sup> k<sup>r</sup>o<sup>v</sup> i sl<sup>ä</sup>k-  
t<sup>i</sup>m) var ett ordspök i Jämsbo's  
fön.

"Han höll på och gick i  
degen" (han h<sup>ö</sup>l p<sup>å</sup> g<sup>ick</sup>  
i d<sup>e</sup>g<sup>n</sup>) sade man om den  
som höll på att förgås.

Och det kunde de ha gjort  
före när det var så besvärligh på  
allt sätt.



En del försökte väl baka bank-  
bröd (bärkbröd, n.). Det var de  
som var särskilt fattiga. Och  
fick man en sådan brödbit var  
det som man fått vara tillrä.

Före var det bara kom och  
havre, de hade till bröd. De blandade  
i hop eller hade var för sig, som  
de ville. Råg fanns det inte. Skulle  
de ha någon råg fick de ha något  
bröd till Nora och få en fjärding  
råg.

Och det var inte gott, så  
det blev torra och så det regnade  
ibland.

En sommar regnade det,  
så att höet flöt med i Högbyän  
ute vid Nora. Och havren blev



liggande på marken och komer  
 grodde, så att axen växte fast vid  
 marken. Det var inte gott, när de  
 skulle skära havren sedan. När  
 de sedan skulle ta upp potatisen  
 var det så blött i åkrarna, att  
 de måste stå och stampa, an-  
 nars hade de kommit ner i  
 jorden. Det blev inte gott att baka  
 bröd det året.

Och när det blev så tukt  
 att man måste ha ryssmjöl, hade  
 de inte varit så noga med det.  
 Det var ihopmöglat (håpa-  
 mögla), så att man måste  
 kavla på de mögliga (mögla, a.)  
butar (brut, m.), så att man kunde  
 använda mjölet. Man hade inte råd



att låta något förfaras. Men inte blev det gott bröd.

Det kunde vara dåligt på stovställen med. När Ol Perse i Varsland fick man baka av 4 fot råg om dagen i vanliga fall och det var att baka nästan natt och dag. Det var 6 fot (f@t) i tunnan. Men när det blev dåligt med råg, tog man 3 fot råg och 1 fot havre.

Ol Perse skällde över att de bakade kakorna för tjocka. Man bakade som man var van. Men nu var det så, att drängarna fick var sin kaka framlagd för sig och fick de bröd över, då de åt, stack de resten av det i tikan. Det tog nog lång tid



att baka så mycket bröd, så att  
de bakade så tjocka kakor, de ville,  
vad Ol Perre är råde. De fick  
bräla (trǣka, inf. pret. sup.) mog  
(mak) ändå.

Det var svårt med allt föu.

Pränsjäst fanns det inte.

Man måste ligga jäst av  
varandra (värån).

Den som förstod sig på kunde  
få mycket jäst, när de toppade upp  
dricka. Det kunde bli jäst i tunnan  
till en hel socken nästan om de par-  
de sig. Nere hos pateren i Varmland  
sprang toppargumman (törpar-  
gumma, f.) och fick jäst.

På sommaren, när det var ont  
om jäst kunde man baka ett par kakor



bröd med lite jäst i. Dessa forkades  
och så slogos de sönder och så  
kunde man göra upp av detta.

Men hade man jäst i en  
butelj och hängde ner den i brunnen  
kunde man förvara jästen bra.

Det fanns ju gummor före  
som bakade surbröd (s<sup>u</sup>rbr<sup>ö</sup>d, n.)  
utan jäst. Men det var ej så vanligt.

Så fanns det de som  
kavlade ut ett stort stycke deg  
på en gång och tog ut kakor, då  
blev det inte så mycket skördor  
(f<sup>ö</sup>da, f.), som om man bakade  
en kaka i sänder. Skördorna fick  
följa med för varje gång i nästa  
degstycke.

De sista skördorna bakade



man till en knåbulle (kn̄̄̄b̄̄̄n̄̄̄l̄̄̄a,  
m.). Men det hände att mor i  
huset knådde ihop (kn̄̄̄d̄̄̄a  
i h̄̄̄öp av kn̄̄̄, kn̄̄̄d̄̄̄a, kn̄̄̄st)  
med lite mera deg, det som  
skulle ha blivit knådbulle annars,  
och bakade små smakbullar  
(sm̄̄̄ā̄̄̄k̄̄̄b̄̄̄n̄̄̄l̄̄̄a, m.) åt barnen.

När man hade smakbröd  
till grannarna så kunde man  
skicka med var sin bulle till  
barnen också.

Innan man fick brödbätor-  
na att ha bröd i, fick man ha  
det på bordsbordet.

Före när de skulle göra  
potatispannkaka, eldade man i  
bakeguren och kokade en potatis-



gryta och så kunde man steka pannkakan. Man måste alltså elda upp bakaugen för dess skull.

Socknens alla äldsta ha hört talas om att man bakat bröd av syror (sýra, f.) och rå.

När de var rika på bröd efter bak, allrahelst på hösten sade man:

"Kom nu fattigdom och häng dig på"  
(kom nu fäti däm o häng däj på). Då tyckte de att de var rika. Annars var man nog så beroende av de rika. Man brukade säga: "Om inte den rike vore tokig, så skulle den fattige ihjäl"

(nu nu intä däm rikä värä täkm, so su su ltä däm fätgä ihjäl). Den rike

Landsmålsarkivet, Uppsala 8776  
Martin Lindblad, 1935. JÄRNBOÅS  
VSTM.

Frgl. 16



menade man var tokig nog och  
lyde arbetsfolk

Om ekoren (i k<sub>o</sub>r<sub>o</sub>, m.)  
kom fram till husen stundade  
svära in där eller överhuvud i  
hela världen.

Man var dock förmöjsam.  
Ett ordspråk var: "Det går lika lätt  
vilket den det är en på kälken eller  
två", sa Krista-Mista. (d<sub>o</sub> g<sub>ä</sub>-  
f<sub>i</sub>ka l<sub>ä</sub>t ö<sub>k</sub>o d<sub>o</sub> en  
p<sub>o</sub> f<sub>ä</sub>t<sub>k</sub>an ä<sub>l</sub>o f<sub>v</sub>ä sa  
k<sub>r</sub>i<sub>s</sub>t<sub>a</sub>-m<sub>i</sub>s<sub>t</sub>a).

Klinga-Lina (k<sub>t</sub>i<sub>n</sub>g<sub>a</sub>-l<sub>i</sub>na,  
personnamn) fick en kälke med ved  
av Per Ammerse i Otterbäcken. Han  
talade då vid henne om, att då hon  
hade 2 oäkta barn fönt skulle hon ej



ha skaffat sig ett kille. Klinga-Lina  
 svarade: "Kära far, kälken kan gär lika  
lätt för det" (fä<sub>ä</sub>ra f<sub>a</sub>r, fä<sub>ä</sub>k<sub>ä</sub>n  
 han ga lika lätt för  
 det). Men en annan gång då  
 Klinga-Lina sade: "Se ni Per Annerse,  
jag har aldrig<sup>higit</sup>något av någon  
människa" (s<sub>e</sub>ni p<sub>e</sub>r ä<sub>n</sub>ä<sub>s</sub>e,  
 ja ha ä<sub>l</sub>re tige någ<sub>o</sub>  
 o nä<sub>r</sub>a mä<sub>n</sub>ni<sub>s</sub>ka) svarade  
 Per Annerse: "Heller har du aldrig  
gått, förrän du fått något" (k<sub>ä</sub>l<sub>e</sub>r  
 ha, om ä<sub>l</sub>re got, fö<sub>r</sub>r<sub>e</sub>  
 om fö<sub>t</sub> no).

"Döden i grytan" (d<sub>ö</sub>d<sub>e</sub>n  
 i g<sub>r</sub>y<sub>t</sub>a) var ett uttryck man  
 hade för förväning, då det var tal om  
 "något nytt som giftermål eller annat



spektakel" säger sogetsmannen.

"Det var huckert," sa lilla Hans  
(dä wa hū kət, sa lilla  
hō ns) var ett vanligt uttryck, då  
man ville beteckna att något var  
riktigt. Man sade också att det var  
huckigt (hū kt).

Var det något som blev  
riktigt utfört av någon sade man:

"Nu gick du rätt Bläsen, i morgon  
skall du få my gramma" (nu gek  
du rət bräsən, i mōrə  
ska du fa my grēma).

Andra ordspåk var vanliga.

"Det kvittar," sa Stor-Anders  
(dä kvīt ar, sa stōr ānəs).  
Han blev ihjälskjuten en påskhelg, då  
han skulle skjuta av en påsksmäll.



Han var dräng: Linderby.

"Det är domer" sa Olle Lindblad  
(dæ dǎ mǎn, sa ǎzǎ Lím-  
bta).

"Det var en femma, sa Stoffa  
(dæ wá e fǎmǎ, sa stáfa).

Sagesmän: Erik Lindblad, född 1847 vid  
Yesjön, skomakare.

Brita Stina Ersson, född 1846  
vid Tallbacken, topariänka, bor vid  
Sanddalen.

Knut Lindblad, född 1879  
vid Yesjön, bergarbetare.

Uppptecknare: Martin Lindblad, Jämbön.



Komplement till svar av frågelista nr  
16 angående Brödet och dess till-  
verkning.

sid. 7. Gudslån (g<sup>u</sup>i s<sup>l</sup>o<sup>n</sup>) sade de  
som slarsade (sl<sup>a</sup> s<sup>a</sup>, inf. slarsa ?  
pret. sup.), då de talade. Annars  
sade man gudslån (g<sup>u</sup>i s<sup>l</sup>o<sup>n</sup>).

sid. 74. "Nu så är det fjärdigt" (n<sup>u</sup>  
s<sup>o</sup> s<sup>a</sup> d<sup>a</sup> f<sup>a</sup> d<sup>i</sup> t). Så  
uttalas där med o. Men i  
uttrycket "Sesådär" (s<sup>e</sup> s<sup>s</sup> d<sup>a</sup> r)  
med s.

sid. 89. Lys (l<sup>y</sup> s, m.).



sid. 105. Man säger på Lång eller  
på Längden (p o Längda).

sid. 122. Man säger bara p ÿ l sa  
om pölsa.

sid. 130. Per Eik-mora i Sanddalen  
bjöds i sin ungdom av en  
gumma i Kyrkvaktarbäckar  
vid Långbröten på bankböd,  
som smakade som bara lsa.

sid. 134. Skördera (fö l ra, pl.) sade  
man, ty man fick bara så  
mycket jämt av sådant, e-  
medan man bakade ut  
stora stycken och uttog  
många kakor på en gång.



Och man kunde ej baka så att  
 man fick en enda "skörd" (fæt, f.)  
 säger sågesmannen. Men detta  
 "sköl" är hämtat från gruvspråket.  
 Han menar att skördera  
 var ett enda sammanhängande  
 stycke.

sid. 136. Vore (vürə).

sid. 139. "Det var ej luckert att känna  
micken på lilla Håns" (dæ wä  
 ej hūkəʃ o. jäna  
 mīkən pə lila hōns)  
 "Det var luckert av dig att göra  
 så", sade man då något var  
 bra utfört. Det var en stark  
 en som hade utfört det.