

9255

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

ÅNGERMANLAND

Anundsjö

6/3 1936

Hammarberg, Asta, 1936

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet

och dess tillredning med alfab.ordlista

41 bl.4:o

1 " " teckn.

9255

Exc. för Ång.ordreg.1954

Brödet och dess tillredning. Svar på landsmåls- Hälsanberg
arkivets frågelista 16. Amundsjö

Meddelare: Hustru Maria Olsson, (f. 1886)
Hustru Sara Mårtensson, (1876) Hälsanberg.

socken.

I Inledande frågor om bakning.

Ordet "baka" brukas endast i fråga om till- bäka
redning av bröd. Hela arbetet avses med ordet.
Som substantiv för att beteckna arbetet att baka
användes bakning: bäka n y. Med detta ord
avses endast arbetet. På senhösten och våren
stälde man till med bakning av måltidsbröd,
men f. ö. hade man inte bestämda tider, utan
man bakade, när det behövdes, särskilt vid
stora helger (se Kap. IX!) Hur många dagar
man bakade berodde på familjens storlek; för
en familj på sex personer bakade man i fem
dagar. Den kvinna, som bakade, och som även
hade sitt uppehälle av detta arbete, kallas

Landsmålsarkivet, Uppsala 9255
A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
ÅNG.

Frgl. 16

2

bakarmora; bäkar mōra. Sådana brukade
även fara till andra byar och baka.

II. Allmänna frågor om brödet.

Begreppet "dagligt bröd" uttryckes med
ordet brödföda: brör föa. Leva på torrföda:
lör på tör föa säges den göra, som lever på
smörgås o.d. Bättre brödlös än rädlös: bä tör
brör lös än rä lös. Arbeta för födan: är bäst
för föa användes för att uttrycka begreppet le-
vebröd. Taga brödet ur munnen på någon:
ta brör bötr man på nan. Att äta bröd
utan sovel kallas att möla bröd: möla brör
Allmänt namn på allt som är bakat till bröd
är bakamaten: bakamätn. En bit bröd kallas
brödbit: brör bit. Brödsmula: brör smöla.
En brödskiva kallas bullskiva: brül siv.
Den första och sista skivan kallas latskiva:
lätsiv eller kätskiva: kätsiv. Brödkant

kallas brödkant: brö^ok^änt. Brödknalle:
 bröⁱnnäl^l kallas en torr och hård bulle.
 Nybakat bröd kallas färskbröd: fä^sk brö^o
 om det utgöres av annat bröd än brödkakor,
 dessa senare kallas färskkakor: fä^sk tⁱk^hö^g.
 Bröd, som skall torkas, men ännu är mjukt
 nog för att kunna böjas, ^{säges vara} ~~kallas~~ mjukt: mj^ukt,
 och kallas mjukkakor: mj^u tⁱk^hö^g. Sam-
 malt bröd kallas gamkakor: g^am tⁱk^hö^g. Sam-
 otillräckligt gräddat bröd ^{† säges vara} kött:
 rot eller ogräddat: o^gr^ad^at. Torkat bröd
^{säges vara} mört: m^öt. Då torkat bröd mjuk-
 nat, säges det ha dragit åt sig råen: brö^o
 ha dr^aga ot^l sa r^aen. R^aen: r^aen = fukt.
 Möjligt bröd säges vara möjligt: m^ög^lhet.
 Om man åt möjligt bröd, ansågs man bli
matreven: m^at r^ev^en. Matreven betyder
 matfrisk. Det yttre^x av ett mjukt bröd kallas

Landsmålsarkivet. Uppsala 9255
 A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
 ÅNG.

skorpa: sk^orr^a. Med bulle: bu^lla menades runda rågbullar. Med kaka: ka^kla menades en rund brödkaka av kornmjöl och ofta en blandning av kornmjöl och rågmjöl. Husar bakades till julen i form av gubbar av rågmjöl. Huse: hu^sla.

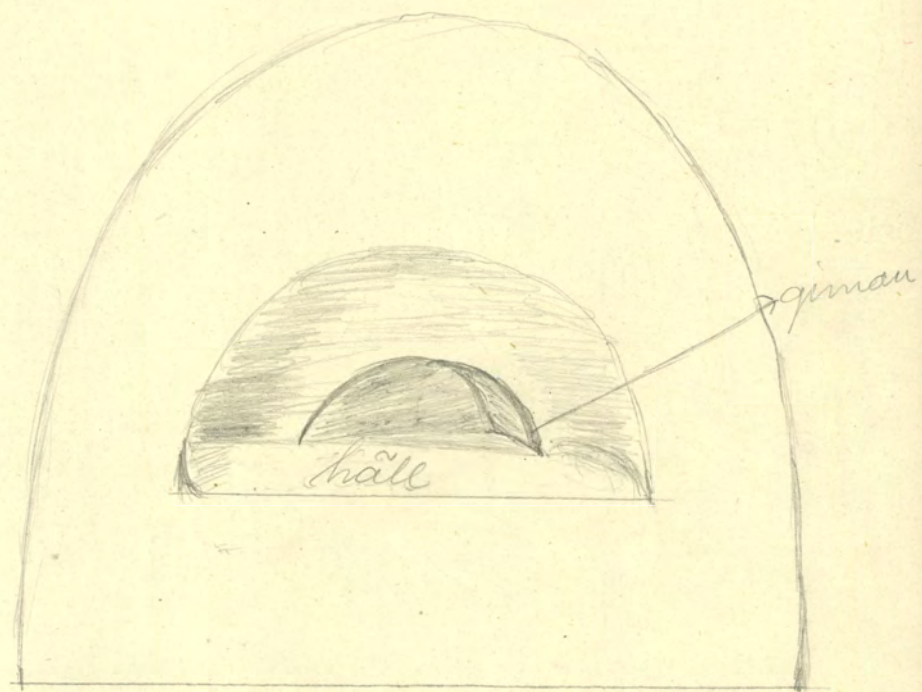
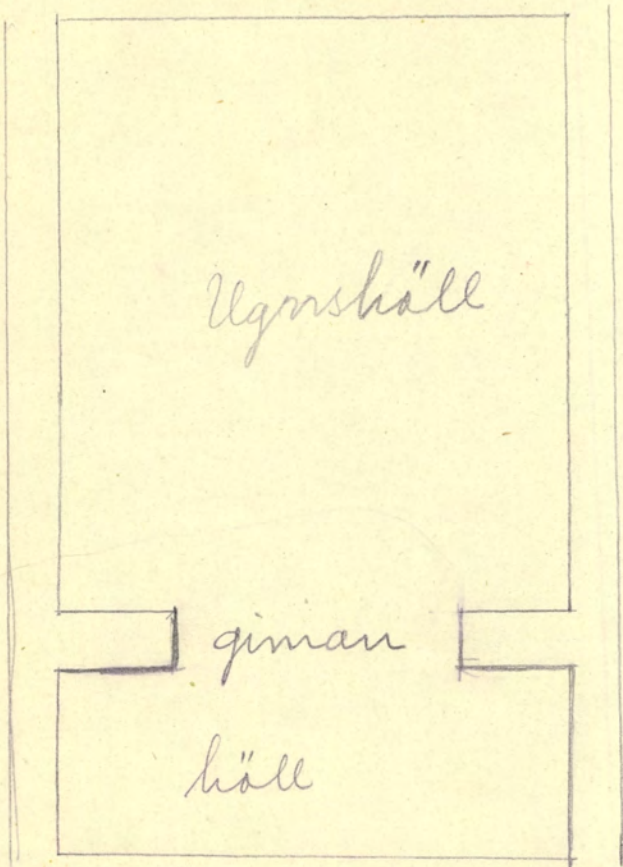
III. Bakugnen och bakredskapen.

Det fanns en särskild bakstuga för varje gård, vilken kallades bakstuga: ba^ksta^ga. Utom till bakning användes bakstugan även till sommarstuga. I brist på särskild bakstuga förekom bakkammarer i stugan, men det var sällsynt.

Se sid. 5 bakugnens konstruktion och mått!

Bakugnens botten var järn och kallades ungshäll: un^gsh^äll. Bakugnens valv kallades ugnstunna: un^gst^una, och valvets kant vid öppningen kallades giman: gi^man.

Landsmålsarkivet, Uppsala 9255
 A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
 ÅNG.
 Frgl. 16



I den av mig uppmätta ugnen var ugnshällen framför och bakom gimman 114 cm bred, under gimman 74 cm. Längden in-
 manför gimman var ung. 1,5 meter, hällens längd utanför gimman
 40 cm. Endligt uppgift har man dock inga bestämda mätt
 utan var och en gör efter egen smak.

Stenarna i valvet vid öppningen vilade ofta men inte alltid på ett bärjörn: bärj@n. Ugnen hade egen rökgång ut i skorstenen; den kallades muren: mura n. Rökfangst och dess delar kallades ugnskrans: önskrams. Utanpå bakugnen fanns ett inmurat bräde, varpå man kunde placera bakredskap o.d. Med ugnstunna: önskän menades bakugnens valv. Ugnöppningen tilltäpptes med ett bräde, men ofta lät man den också förbli obetäckt. Till bakning användes helst björkved: björk v@n. Den klövs som den korta veden i fjärdedelar, men den brögs lång och kallades därför också långved: l@n v@n. Det ansågs rätt svårt och även högtidligt att elda upp bakugnen. Man fick gå upp vid 4-tiden på morgonen. För att det skulle bli bra drag lade man

x som kallas
des ugnsluc
ka: önskänka
x

Landsmålsarkivet, Uppsala 9255
A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
ÅNG.
Frgl. 16

vedträna i kors. Detta kallades att gilla upp
veden: gilla op ven. Med svartsugga:
svåf. Säga, minnas de sotiga bränderna.
När lågerna slogs ut ur ugnsoppningen
sådes det slå ut eldågan: Ug ut aldågan.
För att sprida kolen över hela ugnsbotten,
sedan brasan brunnit ut, användes ugns-
karan: önskåren, vilken även användes
till att raka ut kolen, vilket kallades att
gräva fram kolen: gräva fram kå.
Att sprida kolen över ugnsbotten kallades
att gräva ikring kolen: gräva ikring kå.
En ugnskara bestod av ett träskäp,
vid vilket en järnbit var fästad. I profil:
trä vjörn. Att låta kolen ligga spridda
över ugnens botten en stund, innan de raka-
des ut, kallades att lata det brinna ut:
leta brinna ut. Till att sopa bakugnen

med användes ugrussoppan: ånsåpa. Den bestod av en vanlig kvast av björkris.

Temperaturen i bakugnen provades inte särskilt, men den första brödkakan blev alltid sämst. Om det blev för varmt i ugnen, kastade man kall aska på hällen. Övervärmnen kallades ovanvärmen: åmarvärman; undervärmen kallades undervärmen eller hällvärmen: ånarvärman, hælvärman. Det eldes hela tiden på ugns sidor och innerst i den. Bakugnen nyttjades ibland av flera hushåll, men i regel fanns det en bakugn för varje hus. - För tillbedning av våfflor användes våffeljärn: vøfa høj, vilket var avlångt och inuti försitt med refflor. Två långa handtag voro fastsatta vid våffeljärnets. För brödkakeor användas ännu de gamla ugnarna, med rågröd.

gräddas numera i järnspisugnen; järnspisar kommo i bruk ungefär 1850-1900. Ett särskilt bakbord finns, som kallades bakubord: bäk a bä b. Det användes blott vid bakning och ~~stod~~ alltid i bakstugan. Även flyttbara bakbord förekommo. Bakträgen kallades bakstäck: bä k a blä k. Som degtråg kunde även en degbytta: dä r g by t, användas. Som verktyg att röra om eller slå degen med användes en tvåra: sv ö r a. Som mjölkärl hade man i bakstugan ett mjölkär: my ä k ä r. En brödkavel: br ö k ä v a b, var försedd med två handtag, vilka fastlimmades i ändarna på kaveln, som var ihålig. Både släta brödkavlar och sådana prydda med ränder förekommo. För att införa bröddämnets i ugnen användes en långskaftad, flat brödspade, som kallas fjöl eller brödfjöl: fj ä b, br ö f fj ä b

Förr ha både stora och små brödfjölur använts.
 Den stora, som kallas brödfjöl: bröðfjäl, användes till tunnbrödet, den mindre, som kallades kakufjöl: kükufjäl, användes till brödkakorna (se kap IX!). Den mindre fjölen användes även vid bakningen av mindre brödkakor, som skulle passas till en korg, i vilken mat bars till kvinnor, som nyss fött barn. Denna mat kallades romaten: rómátn. Denna sed att ge gåvor till värvsängskvinnor förekommer ännu, men nu kommer man mest med köpta presenter. Som hjälpverktyg användes spjälkan: spjálka. För att efter gräddningen ta ut brödet ur ugnen, använde man sig av en ugnspjälka: ðguspjálka. För att plocka eller nagga brödkakorna användes först, medan brödkakan låg på

Landsmålsarkivet Uppsala 9255
 A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
 ÅNG.

11
brödet, kakurullen: käckerölen, även kallad bullera: bülära, ett litet kavelformat verktyg av trä, med rätt grova, utskurna taggar. Sedan kakan vänts upp på fjölen, användes finrullen: fjörölen, som såg ut på samma sätt, men hade fint utskurna taggar. Vid bak av tjeckkakor användes ibland en rullnagg, ungefär som fig 13; den kallades grovrullen: gröprölen. Vid bak av tumbröd användes en nagg av fjädrar, som kallades brödnagg: brödnäg. Vid naggning av rågbröd användes en gaffel. Spörran: spöran användes för att ättas komma ränder på brödet, efter vilka en kaka kunde brytas i halvkakor: hålvkakar eller fjärdingar: fjärnga. För att skrapa bakbordet rent från deg användes en glasbit eller en kniv. Spörran

tryckets ären som en prydnad mot rågbul-
lar.

IV. Varav bereddtes brödet?

Bröd bereddtes förr av korn, råg, havre,
ärter, potatis. Bröd av korn kallades korn-
mjölskakor: kornmjäl (kornmjäl), bröd av
råg rågkakor: rågkornmjäl, bröd av ärter
ärtskakor: ärtkornmjäl, bröd av potatis pär-
kakor: pärtkornmjäl. I allmänhet blanda-
des litet rågmjöl i kornbrödet. Brödkakor
av havre blandad med korn förekommer
även; dessa sades vara av havreblandning:
hågerbåmiga. Potatiskakorna bestod
av kornmjöl och potatis, ärtskakorna av korn-
mjöl och ärter. Mjöl av ärter och korn kal-
lades ärtsmjöl: ärtmjäl. Den säd, som
ej fanns på orten, anskaffades på mark-
naderna. I medelarnas barndom bjödos

Landsmålsarkivet Uppsala 9255
A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
ÅNG.

de på nykterbröd vid besök i byns gårdar, och
 höll man på att baka i någon gård, var
 det vedertaget bruk, att varje barn, som
 kom, fick en mindre brödkaka, som
 gräddades för dess räkning. Av säden
 togs en del till utsäde, vilket kallades
sädeskorn: siskömyä. Det sämsta kornet,
lättkornet: jetkömyä, d. v. s. det korn, som
 vid tröskningen stannade närmast ag-
 narna, togs av till kreaturen, men använ-
 des även till bröd. Det mjöl, som maldes
 av den till bröd avsedda säden, kallades
bakumjöllet: bäcke myähe. Korn och ag-
 nar tillsammans efter tröskningen men
 före kissling och kistsning kallades drisan:
drisa n. Det lär för länge sedan ha an-
 vänts till bröd. Avtröskade sädesor, som gäta
 genom risset: rikelm, ha ibland blan-

dats med mjölet. Bröd av oblandad säd
 kallades helgdagskakor: hädvaskakor.
 Med sammannalet mjöl: säm-anmärke
myrke menas, när agnar och sädor makes
 ihop. Man har vid bakningen använt
 siktat mjöl. De vid siktningen fränkil-
 da beståndsdelarna kallades sädor: säem
 Man skiljde mellan finsädor: finsäem,
 som jämte agnar användes till mjölbland-
 ningar, och grovsädor: gräp-säem, som an-
 vändes i sörpan: sörpa, till kreaturen.
 Ibland sparsades dessa sädor till souma-
 ren och blandades med salt för att ätas
 torrt av korna. Kryddor, som användes
 vid bakningen, voro salt: säht, anis:
ämas, korinter: korintem = koriander,
fenköl: fänköl. Som smaktillsats i brö-
 det användes dessutom vassla, som kalla-

des blanda: bånan^{er}. För utdrysning av
brödet ha ärter; åttan, gotatis, gräver; gräⁿ
rem och bark: bårk använts.

V. Deg och jäsnig.

Deg kallas stöpa: störpe eller deg: därq.
dam kal därq för störpe här i byn, skämt
samt talesätt, som kan betyda både: man
kallar dig för stöpa här i byn och: man kal-
lar deg för stöps här i byn. En bulle, som
är degig inuti, säges vara ra: ra eller
degig: därq. En sådan bulle säges vara för-
sedd med degrand: därgrån eller råränd:
rårån. Att sätta degen kallas att stöpa: stör
pe. Till brödkakorna stöptes det dagen före
man till tunnbröd (se kap. IX!) samma dag.

ett stöpslock: störpkåk användes. När
man bakade brödkakorna, stöptes allt på en
gång, men när man bakade tunnbröd, stöp-

Landsmålsarkivet, Uppsala 9255
A. Hammarberg, 1936. ANUNDSJÖ
ÅNG.

tes litet i sänder. Den rättska, som sattes till, kallades votten: v^ot^on och bestod av mjölk vatten eller vassla. Vid bak av rågkakor fick degen stå och självjäsa, sötna: s^öt^on^a. Salt tillsattes alltid; jäst tillsattes, när brödkakor skulle bakas, men inte i turbröd. Jäst och mjöl och mjölk gjordes i förväg i ordning i en skål; detta kallades att ställa till jästen: st^äl^l del^l j^äst^on. Att arbeta om degen kallades att reka upp stöpan: r^ek^a up^u st^öp^an eller stöpa om stöpan: st^öp^a om^o st^öp^an. Vid första stöpringen användes en tvåra: s^vå^ra för att röra om degen, men när degen arbetas om, knådas den endast med händerna. Då degen är litet arbetad, säges den vara litet rekt: lⁱt^e r^ek^t. När mjölet steg sväller, säges det stegna: st^egⁿa. När degen är stadig, säges den vara nothård: n^oh^ar^d.

ha v. Den säges blötna: b^höt^hne, när den icke
 är stadig. Stöpan jäser: stör^hpa äs,
 eller jäser upp: äs^hop. Degen säges ha surjäst,
 s^hiväst, när den jäst för mycket. Brödkaka-
 korna, tjockkakorna och rågbrödet måste räka-
 nas till syrat bröd, endast tunnbrödet till
 osyrat. Självsyrning av degen förekom, när
 man skulle baka rågbröd och tjockkakor.
 Detta tillgick så, att vasslan värmdes, mjö-
 let tillsattes och alltsammans fick stå och
jötna: söt^hne. Därför ett föregående bak,
 som tillsattes som jäsnings kallades jäst:
jäst. En bit av degen togs kvar och för-
 varades i en flaska. Att jäska upp surde-
 gen kallades att blöta upp jästen: b^hör^ht
op^h jäst^h. Det osammansatta ordet "jäst" an-
 vändes om all slags jäst. Drickesjästen: dr^h
ke^hs^h jäst^h togs från botten på ett kar med

malt-dricka, som fått stä och självjäsa. Den användes till ny dricka och till bak och förvarades i flaskor. Pressjästen kom i allmänt bruk i början av 1900-talet.

VI. Bröddämnets behandling före gräddningen.

Det gemensamma uttrycket för arbetet att göra den färdiga degen till kakor var baka ut degen: bäka ut ^{dägen} degen. I stora hushåll baka 3 personer, kavlar: käv-
la η, undantagaren: täna t ä g a η och gräddaren: grä d a η. I allmänhet baka dock endast två personer; gräddaren sköter då även undantagarens arbete. Någon gång sköter en person ensam bakningen. Kavlar tar med spaden: spä a η, en degklump ut träget och rullar ihop den på bakkbordet. Av denna tar man en bit och gör därav flera små rullar. Kavlar arbetar upp degen på

bordet, vilket kallas att stöpa upp stöpan:
 stöi p o p stöi p a , ta upp stöpan : ta op
 stöi p a , eller reka stöpan : ræi k stöi p a .
 Den degklump, som av kavlararen med spa-
 den för varje gång tas upp på bordsbordet
 kallas även den stöpa : stöi p a . Sedan
 kavlararen bildat de små rullarna, klappas
 hon ut en av dem med högra handflatan,
 under det att hon med den vänstra stöder
 bullen och flyttar den runt, så att den blir
 jämnt rund. Mjöl strös under kakan på
 bordet och klappas in med handen. Denna
 procedur kallas att baka på mjölet :
 båka p o mjåke . Kavlararen kavlar sedan
 ut kakan med brödkaveln och vrider på
 den med spjälkan och vänder på den, för
 att den inte skall fastna vid bordet.
 Sedan tar hon den grövre kakurullen och

Landsmålsarkivet, Uppsala 9255
 A. Hammarberg, 1936. ANUNDSJÖ
 ÅNG.

får med den kors och tvärs över kakan.

Därefter tar hon kakan på spjällan och kastar den på den andra sidan till undantagaren, om sidan finnes, i annat fall till gräddaren, som rullar den med den finare rullen, och därefter sopar den med kundsopen: h u n s ö p a n, för att inte något mjöl skall finnas kvar och brännas. Om mjöl finns kvar och kakan blir bränd, sägs den ha bräntfisen: br ä n t f i s e n.

Med hjälp av spjällan tar gräddaren sedan upp kakan på fjölen, rullar den åter med den finare rullen, skjuter in den i ugnen, där den vändes och snos. För det mesta stå bagerstorna snett emot varandra. Detta tillvägagångssätt användes ifråga om brödkakor. Behandlingen av övriga brödsorter, skiljer sig endast från detta ifråga om naggar

och rullar (se kap. III!) För tjockkakor gäller dessutom också, att de få stå och jäsas efter utkavlingen, varvid de antingen läggs dubbelvikta eller också läggs flera kakor ovanpå varandra med mjöl emellan. På detta sätt bakas brödet fortfarande här, och intet bageri finnes. De smi degullarna, som bildas av stöpan på bordet kallas degar: därga. Samma kavel användes till de olika bröd-sorterna. Alla utkavlade kanter kallas tjockkanter: þjökanta. Kakorna göras så stora som fjölen. Kakor av frusen säd gjordes tjockare än av ofrusen. Det mjöl, som användes vid utbakningen, kallas bakmjöl: bak mjöl. Man använde förr i allmänhet grövre mjöl vid utbakningen, för att inte kakan så lätt skulle fastna. Kakan blir blå: va h b h a, då man har

för litet bakmjöl; om den, som hade för litet mjöl på kakan, sades, att hon skulle bli snål med gubben: snål va gubben. Om kakan fastnar vid bakbordet, lösgörs den med spjälkan. Kavlarerna naggas kakan på ovansidan fem à sex gånger. Kakan blir avig: öggr, då den kastas från kavlarerna. Trädaren naggas den först alltså ett par gånger på undersidan: å n å s i a och slutligen även ett par gånger på ovansidan: å n a p a, på fjölen. Att lägga brödet upp på fjölen kallas att kasta på fjölen: kast på fjäva. Den sista delen av stöpan kallades skvåken: skvåken och gavs till barnen. Bullarna lades efter förmaningen att jäsa på dukar, övertäckta. De naggades med gaffel eller vispkniv. Hundsoipan bestod av en hundsvans, fastsat på ett skaft av trä. Mjöllet,

som man sopade av från kakorna, kallades sopmjölet: så p^x mjä^xva; det ges till korna.

Det mjöl, som stannar kvar på bordet, kallas söret?: s^xi^xra. Man brukade sporra brödet. (Se kap. III!). Man beströk rågbullarna med en blandning av sirap och vatten med en hönsfjäder; detta kallades att tvätta bullarna: s^xv^xät b^xri^xla.

VIII. Gräddningen.

Man sätter in kakan i ugnen på fjölen med ovansidan upp. Genom en kryck på fjölen glider kakan av. När den börjar bli brun innerst inne, snor man på den med hjälp av ugnspjälkan (se Kap. IV!) När den är färdiggräddad, tas den ut ur ugnen med hjälp av ugnspjälkan och läggs på ett litet bord bredvid ugnen, där den änyo avsopas. Brödkakorna äro

inne i ugnen c:a två minuter, tjockkalkor
 tre. Dessa behöva mindre värme och gräd-
 das därför efter brödkorna, när man sam-
 tidigt bakade flera sorter. Man brukade
 även bräcka: brä^xka tjockkalkorna efterit.
 Tunnbrödet infördes i ugnen på en något
 större fjöl. För att få luft mellan ugnsbott-
 nen och kakan lyftes den ^{kakan} med hjälp av
 ungspejälkan, då den snos. Allt bröd gräd-
 das endast på en sida. Bräutisen, se kap. VI!
 En kaka i sänder gräddas. Flera limpor
 gräddades på en gång. De lades direkt på
 hällen, så många, som rymdes där och ba-
 kades efter det andra brödet. Man satte
 en bleckplåt eller en bräda för ugnen, för
 att värmen skulle hålla sig. Man slog
 under bullarna med spejälkan, för att känna,
 om de voro gräddade. När brödet höjer

sig under gräddningen, säges det ge opp
sig bra: ge op sa bra. När brödet gräddas
 vid svag värme, säges det vara blågräddat:
 b h à g r ä d e. När det gräddas ofullständigt,
 säges det vara rågräddat: rå g r ä d e och
 ha riarand: rå r ä n a. Teck på brödet, som
 uppstå under gräddningen, kallas skrynkor:
 sk r ö n g a r. Blåsor på brödet kallas blem
mor: b h è m e r. När brödet under grädd-
 ningen blivit bränt, kallas det svent:

sv è n f eller svonabränt: sv è n a br ä n t,
 om det är obetydligt bränt, bränt: br ä n t
 om det är mycket bränt. Till personer, som
 komma till en gård, där man håller på
 att baka, ges en mjukaka: mj u k ä k. Den
 må gräddas di för hans räkning mjukare.
 Boven till grammarna ges smakbröd. Varje
 barn får en lillkaka: l i l l k ä k. Medan

Landsmålsarkivet, Uppsala 9255
 A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
 ÅNG.

brödet ännu är mjukt, breder man smör på och rullar kakan till en lur, en kalculur:

käcke lur.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter gräddningen placeras kakan först på ett särskilt bord, sopbordet: så på bä ve, och sopas där med en tagelborste, varefter det får kallna: kä ve antingen på ett underlag av säckar eller halm eller på golvet i bagarstugan, då kakorna lades två och två på varandra. Det avsopade mjölet både före och efter gräddningen kallades för sär re.

Tunnbrödet veks i fyra delar; de övriga brödsorterna veks inte. Brödet räknades i skäl:

sä ve. Det förekom inte, att man räknade o-gräddat bröd. Vid torkningen lades råtsidorna mot varandra. Brödet förvaras i här bä ve re i kakuhögar: kä ke -

högga. Det kan även förvaras i lärar: kärag eller i en jäl: jæl, käkejæl, vilken hängde i takasarna i pyra vid for, i vilka två kjör par sutts fast; över dessa vore bräder lagda. Bullarna lades i korndärar för att behålla sig mjuka.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Det bröd, som allmännast ätes som vardagsbröd, är kakorna: kärag, rätt tunna brödkakor, som beretts av kornmjöl, blandat med råg. Beträffande namn på brödet efter sädeslag och mjölsorter, se kap. IV! Det enda brödslag av ojäst deg, som förekommit, är tunnbrödet, som kallas brödet: brödet. Det torkas alltid. När brödet och kakorna äro nygräddade och mjuka, kallas de mjukbröd: mjukbröd. Kakorna äro av jäst deg.

Bröd i form av mjuka, rätt tjocka kakor av jäst deg kallas tjockkakor: fjòk à k e y. Den enda mjuka brödsorten i form av ^{bullar} ~~brödsort~~ rågbullarna: råg b u l a, vilka även kunde göras små och runda.

2. Högtidsbröd.

Bröd, som blott bakades till stora högtider, kallades helgdagsbröd: h à d v a s b r ö r med ett gemensamt namn. Helgdagska-
korna: h à d v a s k à k e y, bakades med mer rågmjöl, för att de skulle bli vitare, men i övrigt som de vanliga kakorna. De bakades till julen liksom filkakorna: f i l k à k e y som gjordes av grädda och kormjöl. Till julen bakades även julkausarna: j u l k à u s a, av rågmjöl i form av gubbar. Till begravingar bakade man endast tjocka råg-
kakor: r å g k à k e y. Ungefär i början av 1900-

Landsmålsarkivet, Uppsala 9255
A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
ÅNG.
Frgl. 16

talit böjades småbröd att köjas från kyrkbyn, men först senare böjades man sjöbröda. Som en gemensam benämning på alla småbröd användes kräs: kräsa.

3. Bättre eller mer sällan bakade slag av vardagsbröd Räghakar, vars deg gjätt stå och sötna, kallas sötstöpta kakor: söt st ör je kak e n.

4. Maträtter, som stå på gränsen till bröd. Tjockkrån, fjökräa, bakades i råjärn: råjær n, som liknade det i kap. III beskrivna väffeljärnet, men hade avrundade refflor. Väfflor: vøf l e n.

Munkar: mø n k a, gräddades i munkpannorna: mø n k p a n n e n. Tjockpannkakorna: fjö k p a n k a k e n; ärtpannkakorna: ä t p a n k a k e n; gräspannkakorna: p ä r p a n k a k e n; gräskans: p ä r k a m s e n, bullar av riven potatis och kornmjöl, kokta i saltat vatten.

Landsmålsarkivet, Uppsala 9255
A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
ÅNG.
Frgl. 16

30

Blodkamsor: b v @ k a m s a m

5. Paltbröd.

Blodkakorna: b v @ k a k a m. gjörs av gris-, kalv- och koblod, utspätt med vatten. Kornmjöl och rågmjöl användes och även potatis kan blandas i degen. Kryddpeppar, bilsbönor och jäst kan tillsättas. Degen kallas

blodkakustöpa: b v @ k a k a s t ö p a. Blodkakan ätes, när den är färsk, som vanligt bröd, med smör grä.

X. Folketro och folkseder rörande bröd och bakning

När man besökte en gård, hände det, att man i knäet fick en halv brödkaka med smör, ost, mesost, rötter o. d. i små högar grä. Detta kallades en matdel: m a t d e l.

Det man inte orkade äta upp fick man ta med sig. Om man med spjälkan stack hål på kakan, skulle man få höra, att nå-

gon i byn skulle få barn. Om man hittade ett horngrön i kakan eller degen, skulle man lägga det ovanför dörren. Den som sedan kom in, skulle ha samma ^{för} namn som ens blivande svärfar eller svärmor.

Om kakan gick sönder, när någon kom in, sades den vara brödsnål: bröd snål.

När den, som bakade, fick en bit över av degen i slutet, vilken bit kallades skväcken: skväcken, sades hon skola få ett barn.

Om, som var duktig att laga en kaka, som gick sönder, sades skola bli bra till att lagga skjortan på gubben: bra del o lag söta på gubben. Med ett kol ritades det på en kaka, så att den delades i fyra delar. På tre av delarna skrevs ett pojkenamn, på den fjärde; gamjänddelen: gam jändelen ritades ett kors. Sedan snurrades kakan

runt, man fick blunda och bita. Den del man bet i, ansågs antyda, med vilken man skulle gifta sig, eller att man skulle bli ogift. En sådan kaka kallades en kärlekskaka: gålelskåk. - Man brukade ge hästar bröd i tre dagar, då de blev trötta. - Om man gav bort sista biten på rågbrödet, som kallades maktbiten: maktbitn, skulle man mista makten. Första skivan kallades kåtskivan: kåtsiva. På julafton brukade hästarna få rågbrödsskivor. Allt mjukt bröd stoppades i kornlårar.

Ordlista till landsmålsarkivets frågelista 16.

- x anis, æn̥is, sid 14, s.
- x arbeta, är̥bært, v., är̥bært, är̥bærta, -ta, s. 2
- x avig, adj. ægr̥ sg. mask o fem., ægr̥t, sg. neutr., ægr̥ pl.; s. 2
- x baka, v. bäka, inf, pres., in̥ji, perf. part. sid. 19
- x bakamat, s., bäkamat, -matn̥, sid 2.
- x bakaning, s., bäkann̥, -n̥n̥a, sid 1.
- x bakarmora, s. f. bäkar^omara; -m@rann̥, plur. best. s. 2.
- x bakubord, s. n. bäka^ob@^o, -b@^oka, s. best., -b@^oka, plur. best. sid 9.
- x bakumjöl, s. n. bäka^omyä^o, -myä^oka, sing. best.; sid 13, 21
- x bakuslock, s. n. bäka^ohläk, -a sing. best.; -a. plur. best. s. 9
- x bakustuga, s. f. bäka^ostü^og, -en sing. best., -en plur. best. s. 4
- x bark, s. m. bärrk, -en, sing. best. sid 15
- x björkved, s. m. bjèrrk^ovè, -n sing. best., sid 6
- x blanda, s. f. bväna, -a best. sing. sid 15
- x blemma, s. f. b^ovè^om^oka, -a ^{best} ~~sing~~ sing., -er, -en, obest. o best. pl. s. 25
- x blodkaka, s. f. b^oh@^okä^ok, -kä^oka best. sing., -kä^oka^or
obest. plur.; -kä^oka^on̥, best. plur. sid 30.

- x * blodkakaustöpa, s. f. blò kàkustöpa, -störpa, -er, -er, sid 30
 x blodkams, s. blò kàms, -er, -er
 x blå, adj. blà, -er, -er; -er, -er, -er; -er best. plur. s. 21
 x blågräddat, v. blàgräda, sid 25
 x blöta, v. blòta, blòta, blòt. sid 17
 x * blötna, v. blòtna, blòtna, blòtna. sid 17.
 x bröd, s. nu brò, brò best sing. sid 27.
 x bräcka, v. bräka, bräka, -t. sid 24.
 x bränt, v. brant. (bràna inf.). sid 25.
 x * bräntfis, s. m. brántfis, -n, -a, -a. sid. 20.
 x brödbit, s. m. bròbit, -n, -a, -a. sid 2.
 x brödfjöl, s. f. bròfjöh, -a, -er, er. sid 9, 10.
 x * brödföda, s. f. bròföa, sid 2.
 x brödkant, s. m. bròkànt, -n, -a, -a, sid 3
 x * brödknalle, s. m. bròknäl, -n, -a, -a, sid 3
 x brödkavel, s. m. bròkàvel, -er, -er, -er, s. 9
 x brödlös, adj. bròlös, sid 2
 x brödnagg, s. m. brònåg, -n, -a, -a sid 11

- x brödsnula, s. f. brö^oisn^ula, -er, -en; sid 2
- x brödsnål, adj. brö^oisn^ual, sid 31.
- x bulle, s. m. bü^lle, -n, -a, -a, sid 4
- x bullera, s. f. bü^llera; best. sing; bü^lleren best. plur. sid 11.
- x bullskiva, s. f. bü^lsi^v, -a, -er, -en, sid 2.
- x bärjörn, s. m. bä^rj^orn, -e, -a best plur. sid 6
- x deg, s. m. d^eg, d^egen, d^egh, -a; sid 21
- x degbytta, s. f. d^egby^t, -a, er, en, sid 9
- x degig, adj. d^egⁱ, sid 15
- x degrand, s. f. d^egr^am, -a, -r^aer, -en, sid 15
- x draga, v. dra; dra pres, dra, dr^agh; sid 3
- x drickesjäst, s. m., drⁱkesj^est, -n; sid 17
- x dräse, s. f. drⁱsa, -an, sid 13
- x eldlåga, s. f. ä^lg^an: används alltid i best. form; sid 7
- x fenkol, s. f. f^en^kol, sid 14.
- x filbkaka, s. f. fⁱlk^ak, -a, -er, -en; sid 28
- x finulle, s. m., fⁱn^ull, -n, -a, -a; sid 11
- x finsådor, s. fⁱn^sä^r, -en; sid 14

Landsmålsarkivet Uppsala 9255
 A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
 ANG.
 Frgl. 16

- x fjärding, s. f. fjä^ärding, -a, -er, -en, sid 11
 x fjöl, s. f. fjä^älv, -a, fjä^älv^{er}, -en sid 22
 x^x färskbröd, s. n. fäs^kbrö^d, sid 3
 x^x färskkaka, s. f. fäs^kkä^k, -a, -er, -en sid 3
 x föda, s. f. fö^a best. form sid 2
 x^x gammjäsentol~~en~~, s. m. gäm^mgäntdäⁱl^öm, -a, -a, sid 31
 x^x gammkaka, s. f. gäm^mkä^k, -a, -^{er}, -en, sid 3
 x ge upp sig, v. ge^opsa, sid 25
 x giltra, v. gⁱl^{er}, gⁱl^{er}a^{re}, gⁱl^{er}, sid 7
 x^x giman, s. n. gⁱm^an, -li, -a, -a sid 4
 x^x grovrulle, s. m. grä^sprö^l, -n, -a, -a sid 11
 x^x grovsädd, s. grä^ssä^{er}, -en sid 14
 x^x gräddare, s. m. grä^dar, -an, -ara, -ara, sid 18
 x gräva, v. grä^va, grä^v, grä^vd^e, grä^vd, sid 7
 x gubbe, s. m. gä^be, -n, -li, -a sid 22
 x halv^kaker, s. f. pl. hä^vvkä^ker, -en sid 11
 x havreblandning, s. f. hä^verbläⁿing, -a sid 12
 x helgdaysbröd, s. n. hä^vasbrö^d, -brö^d sid 28

- x helgdagskalcor, s. f. h^edvaskölar, -en sid 28
 x hundsop, s. m. h^unsö^p, -en, -e, -a sid 10
 x hållvärme, s. m. h^äl värmen best. form sid 8
 x härbärge, s. n. h^äb^ar, -e, -e, -a sid 26
 x julkuse, s. m. j^ulk^us, -n, -e, -a sid 28
 x jäl s. j^äl sid 27
 x jäsa, äsa, æs, æs, ä²se sid 17
 x jäst, s. m. j^äst, -n sid 17
 x kaka, s. f. k^äk^e, -a, -er, en sid 27
 x kakuffjöl s. f. k^äk^effj^äv, -a sid 10
 x kakuhög, s. m. k^äk^eh^ög, -en, -e, -a sid 28
 x kakujäl, s. k^äk^e j^äl sid 27
 x kakulur, s. m. k^äk^el^ur, -n, -e, -a sid 26
 x kakurulle, s. m. k^äk^er^ull, -n, -e, -a sid 11
 x kallna, v. k^öna, k^öna, k^öna sid 26
 x kavlare, s. m. k^äv^la^r, -n, -e, -a sid 18
 x kol, s. n. k^öv, k^öva, k^öv, k^öva sid 7
 x korinter, s. k^örⁱn t^em. best. form sid 14

- x kornmjölskaka, s.f. k^om^om^ony^ol^osk^ok^oa, -a, -er, en sid 12
- x kris, s.m. kr^os, -a, kr^os, -a sid 29
- x kuse, s.m. k^us^u, -n, -a, -a sid 4
- x kärlekskaka, s.f. j^ae^le^ks^ka^ka, -a, -er, en sid 32
- x kätskiva, s.f. k^at^si^v, -a, -er, -en sid 2
- x lillkaka, s.f. lⁱl^lk^ak^a, -a, -er, -en sid 25
- x lättkorn, s.m. g^et^ko^rn, -a sid 13
- x långved, s.m. l^ang^ve^d, -n sid 6
- x latskiva, s.f. l^at^si^v, -a, -er, -en sid 2
- x mak^tbit, s.m. m^ak^tbⁱt, -n, -a, -a sid 32
- x matdel, s.m. m^at^de^l, -n, -a, -a sid 30
- x matreven, adj. m^at^re^veⁿ sid 3
- x mjukkaka, s.f. m^ju^kk^ak^a sid 27
- x mjukbröd, s.m. m^ju^kb^ro^d sid 27
- x mjölk^okar, s.m. m^jo^lk^ok^or, -a, -kar, -a sid 9
- x munk^okar, s. m^ang^ok^oa, best. form. sid 29
- x mur, s.m. m^ur, -n, -a sid 6
- x möj^lig, adj. m^oj^elⁱg sid 3

Landsmålsarkivet Uppsala 9255
 A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
 ÅNG.

- x x möla, v. m^öl^hl, i m^öl^h = jag möl sid 2
 x ovanpå ~~prep.~~ änn^a på sid 22
 x ovanvärme, s. m. änn^a värmen, best. form. sid 8
 x x gärd, s. f. g^är^dh, -a, -er, -en sid 15
 x x gärkakor, g^är^kä^ker, best form sid 12
 x gärkams, g^är^kä^ms, sid 29
 x gärpannkakor, g^är^päⁿkä^ker, best. form. sid 29
 x x keka, v. r^äk^a, r^äk, r^äk^ta, r^äk^t sid 19
 x rissel, s. m. rⁱs^l, -n sid 13
 x x romat, s. m. r^öm^at, -n sid 10
 x rädlös, adj. r^äl^ös, r^äl^öst sid 2
 x träen, s. m. r^äen sid 3
 x rågbulle, s. m. r^ög^bül^l, -n, -h, -a sid 28
 x råghaka, s. f. r^ög^hä^k, -a, -er, -en sid 28
 x rågräddat, r^äg^rä^da sid 25
 x x råjärn, s. m. r^äj^ärⁿ, -h, -r^äj^ärⁿ, -a sid 29
 x rårand, s. f. r^är^an, -a, -r^än^{er}, -en sid 15
 x salt, s. m. s^ält, -h sid 14

- x sammanmalet, s̄amanmä¹ke sid 14
- + skorpa, s. f. skörpa, -a, -ar, -en sid 7
- x skväk, s. m. skvä²gen sid 31
- x skäl, s. fö¹ sid 26
- x skrynka, s. f. skröng¹ke, -a, -ar, -en sid 25
- x snäl, adj små¹ sid 22
- x sopbord, s. m. såp¹b¹ke, -a, -b¹ke, -a sid 26
- x sopmjöl, s. m. såp¹an¹g¹ke, -a sid 23
- x spade, s. m. sp¹en best. form. sid 18
- x spjälk, s. f. spjäl¹ke, -a, -ar, -en sid 10
- x sporre, s. f. sp¹ran best form. sid 11
- x stöpa, s. f. stö¹pa, -a sid 19, 15
- x stöpa, v stö¹pa, stö¹pa, stö¹fte, stö¹ft sid 15
- x stöpslock, s. m. stö¹pk¹ke, -a, -, -a sid 15
- x svartugga, s. f. sv¹g¹ best form. sid 7
- x svenbräut, sv¹bränt sid 25
- x svent, sv¹ sid 25
- x sädor s. m. pl. sä¹ best form. sid 14

Landsmålsarkivet Uppsala 9255
 A. Hammarberg 1936. ANUNDSJÖ
 ÅNG.
 Frgl. 16

- x sädeskorn, s. m. säskorn, -a sid 13
 x sär, s. m. särra, best. form sid 23
 x söra, s. f. söra, -a sid 14
 x sötna, s. sötne sid 17
 x sötstöpt, sötstörpa sid 29
 x tjockkaka, s. f. tjökäk, -a, -er, en sid 28
 x tjockkant, s. m. tjökant, -n, -a, -a sid 21
 x tjockpannkaka, s. f. tjökpannkäk, -a, -er, -en sid 29
 x tjockran, s. pl. tjökra best. form. sid 29
 x torr föda, s. f. törföda best. form en sid 2
 x tvära, s. tvärra, -n sid 16
 x tvätta, v. tvätta, tvät, tvätta sid 23
 x ugnsäll s. önsäll, -a sid 4
 x ugnskara, s. önskära, best. form. sid 7
 x ugnskrans, s. m. önskrans, -n sid 6
 x ugnslika, s. f. önslika, best. form sid 6
 x ugnsöpa, s. f. önsöpa, best. form sid 8
 x ugnspjäll, s. f. önspjäll, -a sid 10

- x ugnstunna, s. f. ugnstuna, best. form. sid 4, 6
 x undantagare, s. m. undatagar, -ag sid 18
 x undersida, s. f. undersida, best. form sid 22
 x undervärme, s. m. undervärmen, best form. sid 8
 x väffeljärn, s. m. väfeljärn, -e, -, -a sid 8
 x väffla, s. m. väfela, -a, -er, -en sid 29
 x votten, s. vöten sid 16
 x ärtor, s. pl. ärtor sid 15
 x ärtkaka, s. f. ärtkaka, -a, -er, -en sid 12
 x ärtmjöl. s. m. ärtmjöl, -e, sid 12
 x ärtpannkaka, s. f. ärtpänkaka, -a, -~~er~~er, en sid 29

Hådanberg d. 4.3.1936

Asta Hammarberg