

21430

VÄRMLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Gustav Adolf

3/7 1951

Larsson, Sten, 1951-52

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

33 bl.4:o + 5 teckn.  
på baks.av de  
skrivna bladen

20/5 1952

Fotografier av baktråg och källare

2 fotogr.

× Exc.för ordreg.maj 1952  
av J.Jacobsson

21430



Svar

Landsmålsarkivets Fråglista no 16

Brödet och dess tillredning-

Baka. bäk, bäkn, bäka. Ordet användes företrädesvis om tillredning av bröd och vid tillredning av andra födoämnen, som t. ex. då man blandar köttbullar med mjöl, potatis o.d. - "bak en lit mjöl r köttbullsmjety" Någon enstaka gång kan man få hära: "bäk pänkäk", "bäk väplm<sup>2</sup>".

Med baka = "ja ska bäk" menar man hela arbetet från knådningen av degen, tills brödet är gräddet, - stekt som det heter r målet / stek brö<sup>3</sup>, brö<sup>3</sup> a stekt / - ja ska för et bæk. subst. n. "ja har bak för mårdag" "ja ska te mæ bækny", "ja har et bæk stäms. Med et bæk, menades förr, att man bakade så mycket att det räckte veckan eller t. o. m. två veckor pr gång. Man bakade r regel varje lördag för det vanliga behovet, men dessutom kunde det bli extra bak, om man påtåligt fick lejt folk, som vid utrivning av milar, vid träskning, om man fick slätterhjälp o.d. Vid jul - 'julfbäke' - gjorde man stora bak, ty då skulle det finnas alla parts bröd.

Gustav Adolfs  
socken  
Värmland

1/5.11

2/6.30

3/6.33

Landsmålsarkivet Uppsala 21430  
Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.

Fgl. 16



Så även vid andra större helyer, fast ej så stora kvantiteter. På sommaren kunde man ju göra extrabak emellanåt, ty brödet kunde bli möjligt, bli hårt o. s. v. Man sökte dock undvika detta, genom att ej göra så stora bak åt gången och i stället baka litet oftare. På sommaren kunde man göra ett större bak av tunnbröd, som då det blev hårt kunde användas hela sommaren till omväxling med nybakbrödet, ty det möglade ej. - Vid jul kunde baket ha vara äminstone ett par dagar, beroende på hushållets storlek, om man väntade gäster o. s. v. Ena dagen var anslagen till bakning av grovbröd, andra dagen för vetekliöd och kakor, men det kunde även räcka i tre, kanske fyra dagar. Små hushåll gjorde endan baket i regel på en - till två dagar. Husmodern, eventuellt döttrarna skötte om bakningen, funnas ej några döttrar och man skulle <sup>[göra]</sup> ett större bak, lejdes man någon ledig grannkvinnas, "bakhjälps". Bakhjälps lejdes dock endast vid stora bak eller då husmodern var upptagen på annat håll. Kararnas bidrag till ~~vid~~ bakningen var

Landsmålsarkivet Uppsala 21430  
 Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
 VRML.

Frgl. 16



att skaffa lämplig ved för bakningen, ty det skulle  
vara utsökt tarr ved, ty annars bleu brödet "dö<sup>e</sup>stekt"  
d. v. s. ej genomgräddat.

1/6.4

Vid Gustausfars gamla bruk, samlades man i  
en särskild stuga med flera bakaugnar, så att flera  
kunde baka på samma gång. Denna kallades "bäckof<sup>e</sup>läga"  
och där brukade "bäckof<sup>e</sup>lägarna" samlas

2/6.27

Yrkesbagare har ej funnits, men bagare från  
andra orter, Hagfors, Filipstad m. fl. har på senaste  
tiden pr bil farit genom socknen och sålt bröd  
"emörå k<sup>a</sup>mör brö<sup>e</sup>bil". Detta har dock påbörjats  
för cirka 5 å 6 år sedan. Först, fanns som sagt,  
inga yrkesbagare.

"Guds namn" har förkammat i skilda meningar i sam-  
band med mat, — "h<sup>a</sup>er i g<sup>u</sup>s n<sup>a</sup>m<sup>n</sup> ta brö<sup>e</sup>b<sup>e</sup>tt<sup>1</sup>!"  
o<sup>e</sup>t i g<sup>u</sup>s n<sup>a</sup>m<sup>n</sup>! När tattare kom, var det deras  
vanliga bön, om en "brökant i G<sup>u</sup>s n<sup>a</sup>m<sup>n</sup>"  
"G<sup>u</sup>ds<sup>l</sup>ån" sade man om all föda. — "en för v<sup>a</sup>n  
t<sup>a</sup>k<sup>s</sup>äm för g<sup>u</sup>s<sup>l</sup>ö<sup>n</sup>a" "han h<sup>a</sup>d bar e brö<sup>e</sup>k<sup>a</sup>k  
m<sup>a</sup> s<sup>a</sup>j, i<sup>n</sup>t e g<sup>u</sup>s<sup>l</sup>ö<sup>n</sup> mer. — "i<sup>n</sup>t e g<sup>u</sup>s<sup>l</sup>ö<sup>n</sup> h<sup>a</sup>d



han mæ te skögm

Om någon <sup>[glade]</sup> ett bröd ifrån sig med undersidan upp

var det ett tecken på att denne var 'horaktig'

1/2.3

- /häraktig/ att äta finbröd till vardags, ansågs väl ej som synd, men man brukade säga: då syn te ät v<sup>e</sup>t<sup>e</sup>r<sup>e</sup>br<sup>e</sup>d met i v<sup>e</sup>ck<sup>e</sup>. Detta innebar meningen att det ej var råd att äta så fint bröd i vardags.

"bröföa" användes i betydelsen 'all mat' - "nu behövs han int sörg för bröföan mer", säges om någon fattig som dött.

"nu kan du int bli bröblös i vint<sup>r</sup>n", sade man åt en person, som på hästen kårde hem två säckar mjöl an vardera slaget, vetermjöl och Rågmjöl.

- "han tog bröbet<sup>n</sup> ur män på h<sup>ö</sup>m<sup>ö</sup>n" - undantäugde någon från sitt färtjänstarbete. - 'ät üt<sup>n</sup>' är ett uttryck för samma sak. De ä mög om bröbet<sup>n</sup>, säges om många söka en anställning. 'nämöly usä bröf' = äta cubart bröd.

En bit bröd. en bröbet e brösmö<sup>h</sup> / bröbet<sup>r</sup>na, brösmö<sup>l</sup>ora plur. / bröbet<sup>a</sup>n brösmö<sup>l</sup>an [sing] best. f. Ett stort brödstycke:

bröfö<sup>a</sup>k Bröoskiva: = brögiv brögiva brögivon, brögivona

Landsmålsarkivet: Uppsala 21430  
Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.

Fgl. 16



Första och sista skivan på en kaka kallas 'kän<sup>x</sup>ten' brö<sup>x</sup>kän<sup>x</sup>ten  
yttersta kanten, 'brö<sup>x</sup>skä<sup>x</sup>l<sup>x</sup>kon'. På limpar kallas  
de enskurna ändarna 'lim<sup>x</sup>prö<sup>x</sup>ver'. Små hårdnade brö<sup>x</sup>-  
bitar kallas 'brö<sup>x</sup>knä<sup>x</sup>ver'. För brukade s. k. "tättre" folk  
kalla sena pigor som det hette då: "brö<sup>x</sup>knä<sup>x</sup>l<sup>x</sup>kon"  
ordet 'brö<sup>x</sup>knä<sup>x</sup>ver', brö<sup>x</sup>knä<sup>x</sup>l<sup>x</sup> = brö<sup>x</sup>knalle, i prägelistau  
På brödet är nygräddat är det 'ny<sup>x</sup>bä<sup>x</sup>ka' och 'fä<sup>x</sup>st'  
bröd som skall torkas är först 'hä<sup>x</sup>fut<sup>x</sup>öt', sedan blir det  
'tö<sup>x</sup>t', gammalt bröd, 'gä<sup>x</sup>mst' (brö) Andra egenskaper:  
brödet kan vara 'hä<sup>x</sup>lust<sup>x</sup>ekt', eller 'jäm<sup>x</sup>mst<sup>x</sup>ekt' (genomst.)  
'rot' 'ni' då det blir 'dög<sup>x</sup>t'. En märk rand i brödet  
på grund av att brödet är dåligt fäst, samt dåligt genom-  
stekt, kallas 'st<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>brän'. Att torkat bröd mjuknat:  
'da ha st<sup>x</sup>ä<sup>x</sup> i jän-sä', blivit 'sv<sup>x</sup>ekt'.  
Det gäre av brödet: 'sk<sup>x</sup>örpa' det inre: 'in<sup>x</sup>mät<sup>x</sup>en'  
Bulle: 'bi<sup>x</sup>l' 'bi<sup>x</sup>la' 'bi<sup>x</sup>lon' 'bi<sup>x</sup>lora' Limpa: 'lim<sup>x</sup>' 'lim<sup>x</sup>pa'  
'lim<sup>x</sup>prö<sup>x</sup>' 'lim<sup>x</sup>prö<sup>x</sup>' jäven bi<sup>x</sup>län, lim<sup>x</sup>pän, plur. best. f.)  
kaka. 'k<sup>x</sup>äk' 'k<sup>x</sup>äka' 'k<sup>x</sup>äkon' 'k<sup>x</sup>äkora' (Deras farm och  
utseende se fig. i andra sid.)  
Bakugn. 'b<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>kon' 'b<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>konen' 'b<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>konen' 'b<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>konora'  
(se andra sid)

1/2. 18. 27  
3/6. 27  
3/6. 28  
4/6. 28

\*teckn.  
\*teckn.  
\*teckn.  
\*teckn.

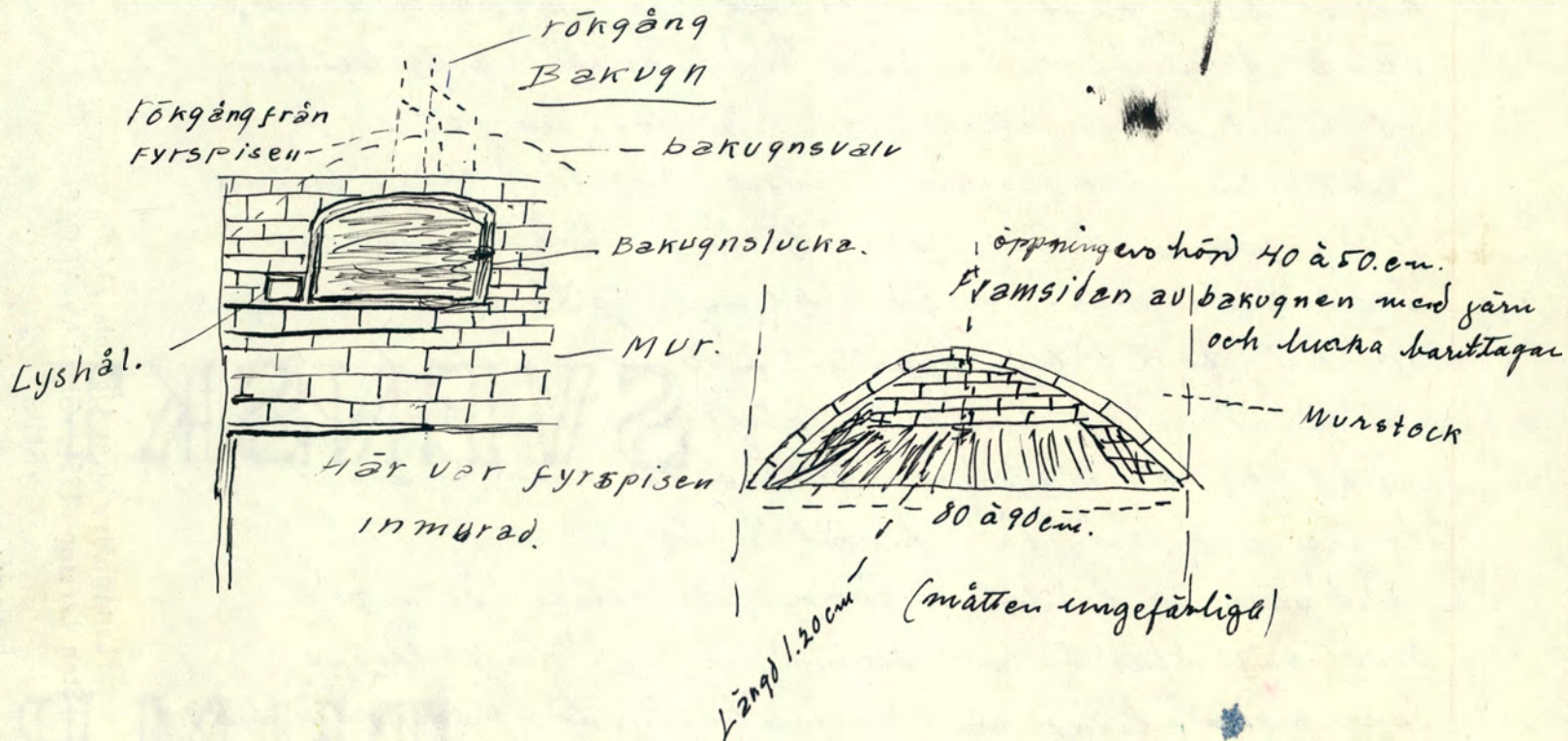
Landsmålsarkivet. Uppsala 21430  
Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.  
Frgl. 16



Brödsorter.



kaka, Hålet gjordes för att kunna upphänga kakaerna på brödspettet i taket.



Landsm. Uppsala. 21430  
S. Larsson. 1951. GUSTAV ADOLF  
VRML.



6

Bakningen skedde alltid inne i stugan. På en del  
häll, som vid Gustafsfors bruk, fanns en särskild  
stuga, dit man samledes för att baka. Där fanns  
flera bakugnar, så att många kunde på en gång vara  
sysselsatta med bak. I de gamla smedhyggnaderna  
fanns ej några bakugnar, därför byggdes den särskilda  
bageristuga åt smedskusterna, som då var hän-  
visade till "bäckstuga". Sedan då byggnaderna repare-  
rades, eller nya byggdes både där och utesocknen blev  
bakugnar inmurade i likhet med fig. a i blad 5.

Det är dock att märka att dessa bakugnar bara in-  
sattes på större gårdar, s. k. hästtarpe Örniga fingo  
grädda brödet i de s. k. fyrspisarne. Man kan be-  
rättat att för mycket lång tid till baka, då det bara  
fanns öppna spisar gjorde man bakugnar ute på  
gården. Dessa bestod enligt utdrag av luärme på häll-  
kant slående stenvägar, varöver lades antingen en järn-  
häll eller stenhäll, som traligen var slätputsad på  
översidan. Sedan vid gräddningen eldades kraftigt  
under den. Det säges att det var, mest kumbröd, som



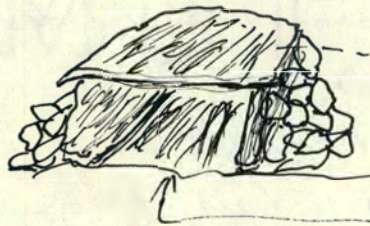
efter gräddningen fick hårdna, som tillverkades på så sätt. Troligen var det smärt att på tjockt bröd genomstickt på så vis, därför gjordes tunnbröd. Efter värsäpner, skulle den se ut som skin i andra sidan järsäper visse.

Skall vara:  
jäm~~g~~jämn~~a~~,  
best. sg. n. (se  
korrigeringen s. 9:)]

Bakugnens botten var en järnhäll som var lika stor som själva bakugnens botten, den hette "bakomshåla". Däröver för välude sig "bakomsvälv" = bakugnsvälv. Den lilla fyrkantiga öppningen vid nedre vänstra hörnet av bakugnsluckan / bakomslucka / kallades "lyshölv". Ramen vid bakugnsluckan och lyshålet varo kallades [böljärn].<sup>1</sup> Några andra namn på bakugnens delar äro ej kända för närre. Bakugnens botten var en hällen låg var plan och låg vägrät. I det s. k. 'lyshålet' såg man om elden var i den kraft man behöfde för gräddningen, Annars gjordes man ny påfyllning av ved. Man hadde alltid elden på vänstra sidan. Smirvstone har ej bakugn eller [böljärn] setts, utan att eldstaden har varit till vävster. Dessa hållar av järn fick man från hyttarna och smedjarna i trakten, liksom att järn som behöfdes till en bakugn.



Ungefär så, såg väl de första ugnarna ut



- sten eller järnhäll

eldstov.

Landsm. Uppsala 21430  
S.Larsson.1951.GUSTAV ADOLF  
VRML.



Bakveden/<sup>x</sup>bakv<sup>u</sup>en/ Till detta användes företrädesvis gran eller björkved. Man kläs veden i små bitar, men med rätt stor längd, så att man fick elden att sträcka sig så långt in som möjligt. Smökken var brannbättre och utvecklade därvid större värme. Det fördrödes eldning en längre tid före gräddningen, ty bakugnen skulle vara riktigt upphettad före gräddningen. Råkinlaget satt merendels något mera till höger, än på mitten av valvet. Detta får att det skulle dra elden mera över valvet och på så vis hetta upp fartare. Själva läggningen av veden vid uppgrävande av elden var mycket individuell, en del skulle göra så och andra så. Om lågarna slags fram ur ugnens valvet vid luckans öppnande betydde ej så mycket, ty över bakugnsöppningen fanns en s.k. murkåpa med öppning rätt upp genom skarstenen. Denna kåpa eller rökfång utbildas i andra sidan.<sup>x</sup> Den tjämskyrde även till fäng får änga som uppstod vid kokning i frysrisen Ugnsrakan/<sup>x</sup>åmsr<sup>ä</sup>kä/ skulle vara att dra bort ut som samlats på bakugnskälken vid eldningen. Sedan skulle den sopas, utkast gjordes med en kvast på en <sup>x</sup> se bild?

\*tekn. s. 9

Landsmålsarkivet Uppsala 21430  
 Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
 VRML.



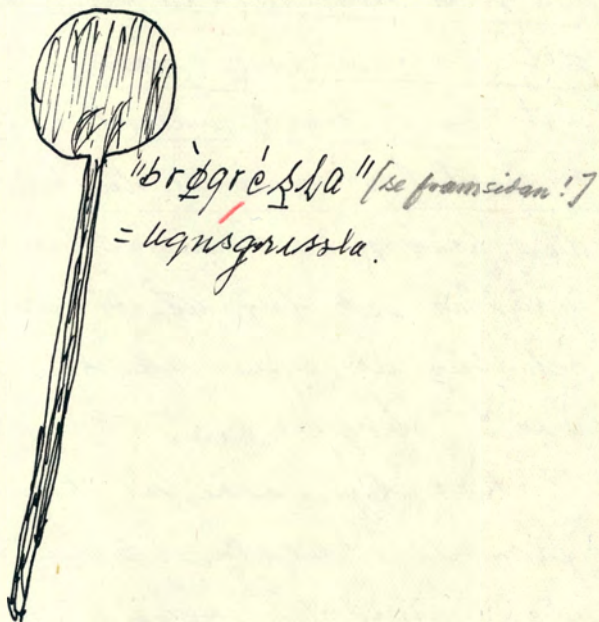
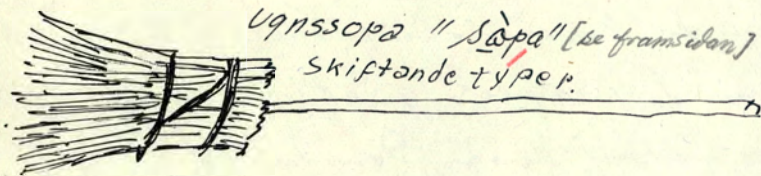
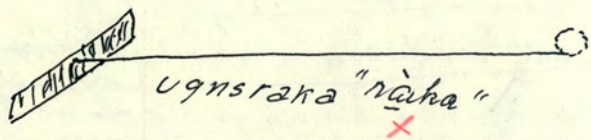
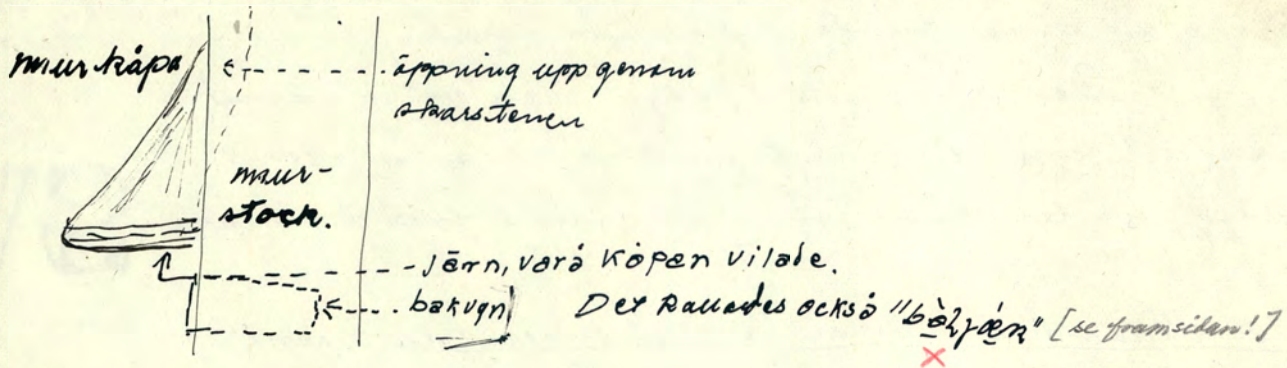
så lång käpp, att man kunde sopa hela eggen. Den  
 kallades "söpa". Dessa namn ingår i den väre varmed  
 man brukade "signera" de s. k. påskbreven man skrev <sup>1/2.7</sup>  
 till varandra under påsk: - Sopa raka jag dig sänder  
 o. s. v.

I skrivande stund har jag just fått korrigerat den uppgiften  
 att "böljans" skulle vara det järn som omfattar lyshålet  
 och vari uggesluckan sitter fäst. Det har i stället en en  
 del kallats "finsjöns" under det att "böljans" var  
 det järn varo navet vilade vid yttre ändan, alltså  
 med det järn vari luckan var fastsat.

\* Vid kompl. okt. 1953  
 hade sig hagestäm-  
 men varit kärna till  
 ordet.

Den brödpade varmed man spät in de kakor som skulle  
 gräddas, och tog ut de gräddade med, kallades "grösta"  
 och såg ut som skissen i andra sidan visar. Den hette  
 även "brögrösta". De var så breda, att även de största  
 kakor <sup>1</sup>björode ut till kanten. Man tog kakarna  
 från den platts de lägo på t. ex. ett safflack, vände  
 dem med händerna på grisslan och efter att ha naggat  
 dem med brödnaggen stöts in i uggen. Man kunde  
 ha, då uggen var väl uppvärmd, ända till tre fyra





Landsm. Uppsala 21430  
 S. Larsson. 1951. GUSTAV ADOLF  
 VRML.



kakor för gång, vilka växelvis lagtes ut antefter som de gräddades. Man fick också lov att vänta kakarna, antefter som de möjligen "stektes" för hätt på ena sidan.

Temperaturen i ugnen provades efter vad uppställningen sett, på det visat att man provgräddade en mindre kaka för att se hur den stektes eller gräddades.

På den temperaturen för hög brukade man stänga "lyshålet", ty det fanns en lucka även för detta. Man sade att "Ömen var för het" så man var tvungen "a stäng drögs" då fick 'ömmen ~~sk~~ ~~en~~ ~~sej~~' Med jämnvarm ansåg det var lagom temperatur i ugnen, var den brännhet, / bränhet' / brände den brödet stället för att grädda det.

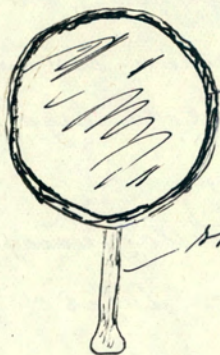
Övervärme kallades det då ugnen var för het ovan d. v. s. brödet gräddades oventill, men undersidan var fortfarande rå. Undervärme, då matsatt förhållande inträffade. För att dämpa för hög undervärme blötte man på en tallküst eller en sapbarst och stängde på ugnshälten. Övervärmes mildrades genom att dämpa elden. Det s. k. 'lyshåls', var avsedd för kurva kontroller elden om den var hög eller låg, var den för låg







Panbakslagg



--- upphäjd kant

skaft, handtag

plättjärn, plättiläg.

kunde vara för

varierande antal

plättar från 4-8.



Landsm. Uppsala 21430  
S.Larsson.1951.GUSTAV ADOLF  
VRML.



brödet / Degen iordningställdes på särskilda bakbord enligt fig 5 i frågelistan. Den användes blott vid bakning och lades

1/1.14

p. 'bakgiva', 'bakbakgiva'. Degen i ordningställdes i stora trög (au asp) som kallades baktrög<sup>2</sup>, degtrög<sup>3</sup>

2/1.18

3/1.18

4/1.23

För att räsa om degen användes stora stavar av trä, 'degstev', men kunde även begagnas andra föremål, om ej en dylik stav fanns tillgänglig just då; då degen ställdes på jäkning breddes en handduk, ett lakan e. d. däröver.

Mjålet förvarades i byttlar, mindre mjölkar o. d. men vid bakning brukade man från västhusboden hämta [in] [en] mät i t. ex. en blockhink e. d. för att ha vid degens iordningställande.

För degens atkänning begagnades brödkavel antingen helsvarvad eller genomtärpad axel, med i regel två handtag. ibland krusade, ibland släta. Namnet på en sådan var 'brödkävel', 'kävel', 'bakkävel'. För att skära av degstycken med begagnades en kniv, som då kallades 'degkniv'. Att jämna kakarnas

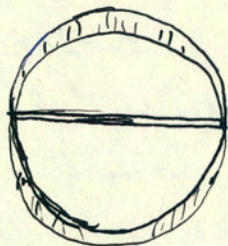
Landsmålsarkivet. Uppsala 21430  
Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.  
Frgl. 16



händer med begagnades i de flesta fall händerna  
 Ej händer hade några särskilda sätt att forma kakarna  
 med i regel, I hand kan man dock påträffa ett kak-  
 sätt gårt an blockplåt (se skiss å andra sid). För att  
 göra i kakarna med, tog man vad som var mest  
 lämpligt ett supglas, ett såsägat horn e. d. Något  
 särskilt namn på detta är ej bekant.

För att göra brödet in i degen begagnades såm  
 färut nämots brödgrisslan. För placering av kakarna  
 använde man händerna, Man lade grisslan intill  
 kakan, tog kakan med händerna och vände den över  
 på grisslan och så naggade den på undersidan. För  
 att placera en kaka på brödplåtar så man gräddade  
 i stekugnen i en vanlig fryspsis. Gjorde man på  
 samma sätt, så plåten blev för varm att bära  
 den till den plåt där kakarna lag, tar man kakarna  
 i händerna till den utdragna brödplåten, och vände  
 den över på så sätt som ovan angivits. Det fardrades  
 en viss bekväm för kunna hantera brödkakarna  
 på så sätt, utan att deras form förändrades.





*Kakmätt.*

Landsm. Uppsala 21430  
S.Larsson.1951.GUSTAV ADOLF  
VRML.



Brödet sattes åt jäso på ett bord som ej får tillfallet  
begagnades, ett safflock, vid större bak,

Wärktegg för att nagga eller picka 'pik'<sup>2</sup> brödet.  
brödpick an stälträd 'brödpik'<sup>4</sup> 'käppik'<sup>4</sup> eller 'pik'<sup>4</sup>  
även beg. en kavel liksom brödkavlen men fullsatt med  
lagar. Denna rullades över brödkakan an och an. Ett  
sådant verktegg kallades 'rullpick' 'rullpik'<sup>4</sup> ('rullpik')  
Men även kavlar med utskurna laggar fannas  
kräskäven (best. fam<sup>3</sup>) I brist på annat kunde  
även en gaffel användas. Om några ränder gjordes  
efter vilka brödet skulle kunna brytas, det gäller i så  
fall det hårda tumbrödet, är ej känt, men i så fall  
togs en bardkniv, en trädsticka eller något dylikt.  
För att skrapa bakbardskivan ren från deg, har  
i de flesta fall en bardkniv använts. Kanske  
man också hade en bleckplåt färdigt till ett litet  
fyrkantigt stycke passande att hålla mellan  
nyppan. Swinstowe ett sådant ex. har setts i en  
grängård (1910) (ta hit en kniv, så får ja skrapa  
bakbassiva<sup>1</sup> ren)

1/6. 21

2/6. 20, 22

3/6. 23

4/6. 24

Landsmålsarkivet. Uppsala 21430  
Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.



Det sädeslag som mest brukats till bröd, har varit rågen. Man odlade litet råg själv, äminstane på de större gårdarna, de s. k. hästtarpen, dock ej så mycket att det räckte för årsbehovet, utan man måste också köpa tillika. Därnäst kom vetet, vilket dock utgjorde en mera lyxbetonad vara. Man bakade ej gärna bröd av vete mjöl annat än vid särskilda tillfällen och de större helgerna. Rågbrödet var ej heller av den finare sorten, utan av det grövre malda. Finare rågmjöl skulle också vara helgdagsmat. Längre tillbaka, före 1900 års början hade man mycket korn<sup>x</sup> sött, som man använde till bröd, antingen rent, eller att dropps ut rågmjöl med. Ärtmjöl och havremjöl ha använts. Ända längre tillbaka under 1870-80 talen fick man mycket nöja sig med havrebröd och bröd av ärtmjöl, för att nu ej nämna missväxtåren 1867, 1868, 1869, då man fick ta till nötkröd av bark, sådar, lavar o. s. Vete mjölet började äminstane i de flesta gårdar vinnas inesteg så småningom där man hade så ekonomiskt ställt att man hade kornet kallades "lygg"

Landsmålsarkivet Uppsala 21430  
 Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
 VRML.



råd att köpa. Det fanns redan på 1880-talet i butikerna  
Insligt en annons från Gustavsfers handel från 1880  
fanns 'rågmjöl och vetemjöl' 'Malmö best patent'.

1. 28  
2. 28  
3. 28  
4. 28

- De olika brödarternas namn varo: kornbröd, -kornbröd  
eller byggbröd<sup>1</sup> rågröd - rågröd<sup>3</sup> (då de rena rågen) vetebröd  
- vetebröd<sup>4</sup> blandbröd, -blänbröd<sup>2</sup>

Man har berättat att i en del familjer brukade man  
ge barnen en vete-kulle då de uppjäl sig särdeles bra  
Ibland kunde de få en på söndagsmorgen. Var det någon  
som hadde en vete-kulle med till skolan, ja, då var det  
nästan ett 'överklassbarn' som hadde råd till dylikt  
som att 'äta vetebröd te vådas'!

Det mjöl som var [avsatt till] bröd, antingen köpt, eller  
av eget fjärråd kallades och heter ännu brödmjöl - 'brö-  
mjöl'. Säden som såddes till det ändamålet: brödsä  
(brödsäd)

Under hungeråren 1867-1869 gjorde man bröd av agnar,  
detta blev som man sade: 'gäuet'. När sedan bättre bröd  
kunde bakas, sade man, att "då de tåk som gävorra  
de ur". Än i dag, om man bjuts på något extra gott eller

Landsmålsarkivet Uppsala 21430  
Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.



starkt, såo säger man: "nu ska du få gå på nê  
som <sup>[5-]</sup>gevra & sur!"

Även sädar har stundom använts i brödet 'säkrö'

1/ s. 29

Sedan <sup>[man]</sup>malt och skrädat brukade man baka en 'smak'

2/[fyllrebn. s. 29]

'kaka' av skrädmjålet, som kallades 'skräkåk'. Sammalet

3/[fyllrebn. s. 29]

mjäl har använts mycket ennan man hadde råd

att mera cumrânt äta siklat. - de ä samåla utå hem

-rögn! - en var int rå te ät finsäta, var om

söndan' hette det.

Kryddor: Salt, salt, anis, 'änis änis' jätkol 'jätköl'

kummin 'kümmiz', kardemumma, 'klädanümä', pome

[Ob. accenten!]

rens 'pämrränskäl'. Sädana kryddor användes kunn

-skligen i det finare brödet, vetebrödet. Anis och kummin

användes dock även i det grövre brödet. Vid julbak

användes i vetebrödet även utom de ovan sagda,

Saffran - 'säfranskör'. Vört, drank, bär av olika

slag användes även, isymmerhet blåbär. Ii fart blå-

-bären bärgat mogna, sprang barmen ut och plocka

blåbär till en blåbärskaka, "bärkåk" som var

mycket gouterat. Även lingen, hallan, smultron, användes

dock ej så mycket, endast gandes lingen - "kråkåk"

Landsmålsarkivet Uppsala 21430  
Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.  
Fgl. 16



Vad man här menar med deg, är det man bakar bröd av. Med smet, menar man den blandning av vatten, mjölk, mjöl o.d. varan tillredes pannkake, ostkaka, kalkost o.d. (pankakasmét käfvostsmét / ostkakasmét)  
Röra, "rör" är varje annat hoprört, hopblandat utan ordning. "kåvrör" = röra av mjöl och vatten, med tillsats av mjölk, för kalvar. "da va i e enda rör" = utan någon inbäddes ordning. Dock kan man tvära uttrycket smet om deg t. ex. "du ska int rör degen, du bär smeten nöda!" - säges åt barn som vill vara med vid baket. Brödet blir degigt 'degit' om det ej är tillräckligt genomstekt. "da ha lif e degran i brö, da degen bär." "ta den där degbitn a för e käk st da."

3  
 6.5  
 9.12  
 31.12

p. Att sätta degen: I ja ja-löv a sät en deg, eller: sät i en deg" även för i en deg. Detta gjordes förr i ett större trög, "bäströg", "degtrög", ibland på natten före bakdagen, eller även tidigt på bakdagens morgon för att man skulle bli färdig med baket innan kvällen, ty det rörde sig alltid om större bak. Naturligtvis var det beräcande på hushållets storlek och andra omständigheter, hur stort

Landsmålsarkivet Uppsala 21430  
 Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
 VRML.  
 Frgl. 16



lek man gjorde. I regel bakade man så mycket  
att det räckte för en vecka i taget. På vintertid något  
mera, till hiödet stod sig bättre då.

Den vätska som sattes till kallades antingen degspad  
eller knädspad. /degspä, knäspä"/

Samtidigt som 'degspadet' tillsattes, rördes även i jäst  
och salt. När man arbetade om degen, knäddade, kallades  
det att "knä", "knöd". Man har berättat att det fanns gumman  
som "knädd" degen på så vis att de gingo upp i degtröget  
med bara fötter och trampade. De hade ant i armarna  
av värk och reumatism, så de arkade ej knöda med  
händerna. Det berättas att de kammade direkt från något  
utarbete, togo av sig skor och strumpor, gingo direkt  
i degen och bärgade trampa! Vid degens omarbetning  
tillsattes samma mjöl som vid sätningen, såvida  
man ej gjort slut på det mjölet, då man fick ta annat.  
Man sade då att man hade "förbrukat" sig. / ska du läm  
me lit mjöl, ja ja förbrukat me. e) ja ska bråk ut me  
ja förbraka me, a ja har int nå mjöl kvar. Kan du läm  
me lit rögmjöl? Var degen för litet omarbetad var



den 'klimpi' full av 'mjölbiter'  
 jäsuengen. Degen är hårdgjäst 'hålgjäst' eller lättgjäst  
 'lätgjäst' "nu jässer han sa da jässer övör" - jäsuengen <sup>1</sup>s.14  
 provades medelst en sticka eller med brödnaggen, [som] <sup>2</sup>s.11

stäck häst i den färdiga kakan. om degen liksom föll  
 rhop runt hälet efter naggen eller stickan, ~~for~~ var  
 det färdigt för stekning. - "nu e da öppäst, se nu  
 e da jähet te stök man <sup>1</sup>pökst föst

Men bröd som var bakat utan jästtillsats var osyrat  
 Sådant bröd kallades 'hästbröd', hästkärr, skälkärr<sup>2</sup>  
 jästen tillsattes alltid vid sätningen. Färr, då man  
 ej hade så lätt att få hem jäst från luthikerna, tog  
 man av degen och hade i en flaska, som då gömdes  
 till nästa bak, då slog man litet vatten på degen  
 i flaskan, "flaska öpm". på det sättet kunde man  
 hålla sig med jästämne både länge och väl, tills den  
 så småningom mattades av och förbarade sin jäst-  
 kraft, den 'gök lit' som det hette. Vid tillverkning,  
 bryggning av öl och dricka, gömdes jästämne där-  
 ifrån på samma sätt. Man tog det så fäst



det hadde taget "jæl", d. v. s. bærjat jäoa. "ja har lit  
jæl i e flåsk du kan fa."

Når prassjæot kom i bruk på arten är mer åvænt.  
Enligt åmønsen frå affærmænnen vid Gustavofars  
och Kragfars, samt Filipstad, fanns den att kôpe  
på 1880. På grund av det långa avståndet till resp. be-  
tiker, fikk man mycket hjælp sig fram på oven  
beskrivne sätt, tils man fikk något læmpligt bud.  
Et baka ut degen, kallades det då man gjorde den  
færdige degen till kakor. Færmningen av kakæmnen  
hadde ej noget specielt navn. Man skar det store deg-  
stykket i långa bitar, som sedan skars av i bitar  
-æmnen, (æmn) som sedan kvelades ut och færmades  
runda, antingen fæ hand, eller med særskilt færmvætt  
Som færet næmtes.

Når man bakade ut degen, færfæ man på  
det sættet att man på bakbordskivan lade upp  
degen, jæmte en viss kvantitet mjæl. Sedan  
stræddes mjæl på degen, som dæruid knædades om  
så att mjælet blev årdentligt inarbetet i degen



Så fortsattes undan för undan, till degen fått så fast konsistens, att den ej klibbade eller smetade. Då skars degen av i långa jämlika tjocka remsar, som sedan skars av i mindre bitar, vilka med kaveln rullades ut till man fått den önskade tjockleken, varefter de färvades runda och naggades eller som man sade "p~~e~~<sup>1</sup>ka" brödet, för att sedan på ett sefflock e. d. för jäsa en stund innan de färdes in i ugnen. Att på så sätt baka ut degen, kallades att "v~~r~~<sup>x</sup> om degen".

I regel var det blott husmor som skötte om hela arbetet ensam. Vid större bak, isynnerhets tunnbrödsbak, brukade man vara två som skötte om utfärdning av kakarna, samt en som skötte gräddningen. Detta gjordes av husmodern med biträde av döttrar. Samt fall kunde man leja några grannkvinnor till hjälp. Några särskilda namn på oars och eus sysslar, är ej bekant.

Butingen begagnade man kaveln och rullade ut kakarna med, eller, om tjockare bröd önskades, klappade man

3. 14



ut degen med händerna. Man stod alltid under  
 arbetet och hade bakbardsskivan liggande på ett ställe  
 bård / slagbård / eller på diskbänken. Värktuget var  
 "brökhävarn"<sup>1</sup> och om man hade såden: "krusklävarn"<sup>2</sup>, som  
 samtidigt naggade brödet. Man vände och rullade  
 med kaveln åt olika håll under kavelingen. Detta för  
 att få så rund form som möjligt på kakarna, hade  
 man ej särskilt kakmått, klappade man med hän-  
 -derna in ojämheterna, så att man fick så rund form  
 som möjligt. På liknande sätt gjordes vid bak  
 av tunnare brödsarter.

1/2.12

2/2.14

3/[best. 29. n.]

Dimensionerna varo vad beträffar startleken: Vidden  
 var cirka 21-22 cm. och tjockleken ungefär 3 cm.

Skålen äro dock mycket ungefärliga och individuella.  
 Mjålet som begagnades vid utbakningen var "mjöl  
 te lütbäcks"<sup>3</sup>

Om kakan råkat fastna, färdes en mjölad kniv under  
 kakan för att på så sätt lossa den. Lyckades detta  
 ej fick man dra loss kakan och baka om den på nytt.  
 Med den s. k. kruskaveln naggades kakan sedan kaveln



rullats i mjöl. Så även med den färut omtalade  
 'brödpicken' - 'brödpickon'. Den doppades i mjöl, för att  
 ej deq skulle fastna på pinnarna. Sedan kakorna lagts  
 på grisslan eller ugnsplåten då med undersidan upp,  
 pickades eller naggades den ängö, så att den var 'pickad'  
 på bägge sidor - "pussia, pussia"

1/6. 14

De stycken av kakan som blev över då man använde  
 kakmät - vid bakning av pepparkakor emvändes alltid mät  
 - såmlades och gjordes till en ny kaka. I äldre tider  
 då kakorna hängdes på spett i taket gjordes alltid hål  
 i kakan, med något runt föremål, i kist på annat  
 ett vanligt exempel t. ex.

De skovar som blev av degen skrapades av och  
 fingo följa med till kreaturen. Ordet 'knötskak' har  
 även härto någon gång, men vad det egentligen  
 innebar är mera obekant. Tröfiken var det deqrester som  
 ej räckte till en vanlig kaka, utan blev en mindre  
 formut.

Limpar gjordes av kakämnen som färret beskri-  
 vits, fastän de gjordes längre och tjockare, dessa farmades



med händerna till linupfasan och piggades som  
förut sagts. Svän en gaffel kunde duga för ändamålet.

Man brukade även sapa av kakarna innan de sköts  
in i ugnen. Därtill begagnades en fågelvinge / häns-  
euer tjäder.) Det avspades i en burk, och finge fölga  
med som foder åt häns, kor eller kalvar. Sedan  
brödet var färdiggräddad beströks det med smör  
eller vatten - finare bröd med äggula - när det ställdes  
att svalna. Detta för att det ej skulle bildas någon  
skarpa på brödet. Vid svalningen lades brödet två-  
och två med översidorna mot varan, varjämte de bredde  
över med en duk, ('bröplåkan')

Gräddning. De färdiga kakarna lyftes med händerna  
på ugnsplåten eller grisslen. Man lyfte upp kakan med  
öna kanten och trädde in handen under, varefter kak-  
halvan fick falla ned. Därefter trädde vänstra handen  
in under den andra halvan, och så lyftes kakan upp  
och placerades stupvänd på plåten o.s.d. Sannolika kunde  
på så sätt bära kakan tvärs över golvet, utan att man  
defarmerade kakan. Tiden då det skulle stå inne

Landsmålsarkivet Uppsala 21430  
Sten Larsson, 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.  
Frgl. 16



kontrollerades på så sätt att man undan för undan  
 tillade efter när kakan brun färgades. Då den blivit helt  
 brun till märkbrun, ansågs den vara färdig. Dock  
 provades medelst en trästicka c. d. om den var genom-  
 gräddad innan den togs ut. Vid tillfällena då kakan  
 visade tendenser att 'steka' mer på någon stant, svängdes  
 kakan runt ett halvt varv, eller vad man tyckte erfordrades.  
 Tillsmått bröd, blev det ju avsevärt kortare gräddningstid  
 för. Under det limpar fodrade ~~lång~~ längre gräddning  
 och mer jämn temperatur. Bakade man rågbröd  
 och vetebröd samtidigt, togs alltid rågbrödet först,  
 sedan limpar om man skulle ha sådana. Sist togs  
 vetebrödet. Ugnens temperatur skulle då vara ätskickigt  
 högre.

Så kallat löstat bröd har här aldrig tillverkats, i Torro  
 Fjimsköga tillverkas det ännu. År 1942 fanns äminstent  
 ett par ställen där sådant bröd gjordes. Ett tjockare  
 krumbröd var det som man tillverkade. i G. S. boken  
 ungefär 4-5 m. m. tjockt. Man fick mera noga passa  
 detta bröd, än det tjocka, ty det blev lättare bränd



Än det tjockare. Skarpdegen, gräddades som vanligt  
vetebröd, varefter man skar brödet i skivar, eller  
klöa vetebullarna på mitten längs igenom varefter  
de på en plåt sattes in i ugnen att torka vid svag  
värme.

1/4.3

2/4.5

3/4.5

Om brödet blev ofullständigt gräddat var det dödsteckt,  
'dösteckt'<sup>1</sup>, blev dögit<sup>2</sup> inuti och fick 'stövran'<sup>3</sup>.  
Det var mest om mjukbröd dessa benämningar  
användes.

Det var kutym att en smakkaka skulle ges till någon  
av grannarna, det blev förstas den närmast boende, som  
fick "en smakkak". Kom något barn en där man håll på  
med gräddning skulle den ha "en smakbiät". Huset's barn  
fingo många gånger var sin lillkaka, som de ibland  
själva fingo baka och grädda.

Brödet räknades i tjög, 'ett bröfög'. Vid starkt brukade  
man baka 25-30 tjög pr dag, kanske mera ibland.

Vid upphängning å spett, brukade man vända kakarna  
åt samma håll, men vändes en kaka åt motsatt håll.  
Togs det ej heller så illa upp. Förvaringen av brödet

Landsmålsarkivet. Uppsala 21430  
Sten Larsson. 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.

Frgl. 16



var för brödspettet inne i stugan d. v. s. det hårda tunn-  
brödet. Mjukbrödet förvarades i en lås, tina e. d. i  
vieshusboden eller källaren.

Vardegsbrödet, 'grövsbrö' var antingen en käft rågmjöl  
eller råg man odlat hemma, men även korn har an-  
vänts, På 1850-1890 talet, innan rågen var så allmän,  
bakade man mycket kornbröd, men även sedan blandades  
kornmjöl i rågmjöl, många gånger för att dryga ut  
detta. Även hauremjöl och potatis användes för såuena  
Ändamål. Detta bröd blandat med andra sorter, kallades  
'bjänbrö'<sup>2</sup> Kornbrödet var "luggbrö"<sup>1</sup> / rögsbrö,<sup>3</sup> vetebrö<sup>4</sup>  
hårsbrö / Tunnbrödet, 'tönbrö' kallades även 'knäcks-  
brö'. Lempas bakades av alla tillgängliga mjölsarter  
liksom det andra brödet. 'rögsbröslimp', vetebröslimp<sup>5</sup>

Vetebrödet har alltid varit ansedd för helgdagarna  
'hädasbrö' hädasbrö. På söndagar, större helger  
brötlap o. s. v. skulle det alltid vara vetebröd till kaffet  
bullar, lempas och kringlar, av vete mjöl. 'bjänbrö'<sup>5</sup> limps<sup>6</sup>  
kringlar. Ett sorts mellanting utgjorde lempas av  
rögsbrö, där man inblandat sirap eller kryddor en

3  
6.16

2/5.16

3/5.16

4/5.16

5/5.5

6/5.5

Landsmålsarkivet, Uppsala 21430  
Sten Larsson, 1951. GUSTAV-ADOLF

VRML.

Frgl. 16

[Obs. accenten!]



olika slag / sirapslimpor, klämingslimpor, ämnelimpor.  
 Saffransbröd<sup>1</sup> och även 'järnmyggholimpor'  
 Till jul skulle bakas av alla sorters vetebrod. Utom de  
 här färret uppräknade skulle det vara pepparkakar,  
 mjuka och hårda, saffransbullar, o.s. Pepparkakarna  
 hade alla möjliga former som utstansades medelst  
 formar av blekplåt. Mest var det stjärnor, 5-6-8, vridiga,  
 människofigurer o.s. Dock var det ej på alla ställen  
 man kunde tillåta sig några extravaganser ifråga om  
 julbröd. Det fanns ju gårdar där man fick vara glad  
 om man kunde baka några vetebullar och limpor till jul.  
 Numera äro nog förhållandena sunnarlunda.

Bröd, både råg- och vetebrod, som man tag med till  
 barnsdag / bärsdag / graväl / gravösdag<sup>1</sup> och kallas  
 kallades gemensamt: 'föreningsbröd'<sup>1</sup>

Lusse-katter, pepparkaksdeg, som gjordes i form av  
 katter, bakades till 'Lussedagen' / lussebröd<sup>1</sup>

Bärbröd, huvudsakligen blåbär, gjordes så fort blåbärens  
 bärgat mogna. Det tillreddes så att de krassade blåbärens  
 lades ut på en kaka, varpå lades en annan, varpå de

1  
s. 17



gräddades. Detta var dock kanske mest som "godsaker" åt barnen, men även för de äldre hade det nyhetsens behag då barnen bärjade mogna, att få äta 'bärkaka' - 'bärkåk'.  
Väfflar. 'väfflor' brukade gräddas isymmetiskt vid värmdagen i särskilda för ändamålet avsedda laggar, väffelfäru, som vaso indelade i fyra-fem hjärtfamniga former, järnet eller laggen var indelad i två likadana halvor som fälldes över varandra under gräddningen. Pannkaka, tillagades ofta, isymmetiskt som matsäck vid arbets utarm hemmet. Den tillagades av en smet av mjölk och vatten, samt med tillsats av vetemjöl, socker och salt, Om så rådg och tillgång fanns kunde även ägg iblandas.

Fläskpannkaka, 'fläskpannkåk' gjordes som vanliga pannkakor, men smeten gjordes tjockare och gräddades i ugn i fyrkantiga former. I smeten skars fläsk i små tärningar som fick steka i smeten då den gräddades.

Kallbullar 'kallbullor', en speciell kalarrätt tillagades i en stekpanna, där i stället för mjölk, användes fläskfett, vari erändes mjöl och smaskarna fläskbitar. Detta gräddades som sagt i en stekpanna på glöden

30

16.17

26.1

Landsmålsarkivet Uppsala 21430  
Sten Larsson, 1951. GUSTAV-ADOLF  
VRML.

Fgl. 16



i kockhärden eller i någon skogsarbetarbarack i skogen.

Palt och paltbröd. Palt, 'palt' eller som det även sådes, 'hänglön'<sup>1</sup> gjordes av blod och rågmjöl som bakades ut som vanligt deg, samt gjordes i bull-fäsm, vilka klappades något flata, [Vänd!]<sup>2</sup> samt koktes i kättspad. Paltbröd, 'jæspäst', gjordes av blod och grövre rågmjöl, 'samsiktat', kryddat efter tycke och smak. Man tillverkade detta bröd på samma vis som vanligt bröd. Ibland tillbakades det för längre förvaring, ibland äts det färskt istället för vanligt bröd. Till ovanstående begagnades helst grisblod, men även blod av större djur, var, oxar och tjurar. Någon enstaka gång även av får, om man slagade flera för en gång. Om pojkar ville vara med och baka, ansågs det farligt för dem ty då skulle de förlora sina organ och bli som flickor 'de rässa' ädgy de du här, a de blir e kön.'<sup>3</sup> När äts deg ansågs ett tag vara farligt för magen, ty diarré följde. Senare har man fått sig att deg och jäst skulle vara bra mot finnar och bälder.

Om en person visade benägenhet att lägga brödet "stämp" d. v. s. med underidan upp, så var det ett bevis



3) Upptecknaren kompletterar den 20/5 1952:

"... Den [s: paltan] gjordes i avlång, rund form. Man sade även "kongler" om grankottar, "grakongler". Bäjning: köngok, köngon, könglar, könglara, m. - la den köngon som æ krå, du!

Vid komp. okt. 1953 meddelades följande: öst. sg. köngel, öst. pl. könglar (L.-J. L. och K.-B.), gjordes av rågnjöl och blod, t. ex. svinblod, gjordes trinda (inte fullt så grova som brackeler) och umg. i den länga [L.-J. L.] - gjordes av blod och grovt, sammat rågnjöl, benämndes också Striök-pält (K.-B.).

Landsm. Uppsala 21430  
S. Larsson. 1951. GUSTAV ADOLF  
VRML.



fö, att den personen var karaktig. För övrigt var  
allt handhavande av brödet på något värdeslöst vis,  
farligt, "da kan kom den ten, na-du vor gla te  
ha en bröböt, sa äkda" (akta dig)

I övrigt var det glesst med tro och seder ang. bröd  
ämnenstans vad hittills är känt.

Som magiskt medel har en gäbbe för länge sedan  
berättat, att "tag man ett brödstycke och bar i armhälan  
en tid och sedan gav en ko eller något annat hus-  
djur brödbiten att äta, så behövde man aldrig leda  
den kon, den följde efter "som en hund vart man gick."  
Visan om "Flickan som trampade på brödet" sjöngs och  
kommenterades mycket förr. Man fick där ett bevis  
på, att det var farligt att ringakta brödet. Man  
varnade alltid barnen för sådant. (Jmf. ovan)

Talsätt: 'För ja int ta mäj bak, så tar ja  
mäj int fram heller, sa kärningen. 'I dag ska ja ta  
mäj bak för, sa bondkärningen. 'Om en ättr  
nybakka brö, a nyfäna smör, sa hüzker da int  
fön da smältr' (hüzker = tröjer)



"Bättre seut än allri," sa kärengen kasto jasten efter  
 en i ugnen. "I dag gasser sola," sa tiggaren, när  
 brödpäsen brann på ryggen hans. "dæ bråkorr  
 i brö<sup>7</sup>r," sa gubben släppte en brakpis. "du ska int  
 skr<sup>ä</sup>p så h<sup>o</sup>t, dæ h<sup>o</sup>f<sup>s</sup> æn dit te gräng<sup>e</sup>n" sa tigar-  
 kärengen, när han tyeckte boudararan klenade för litet  
 smär på en tumbröd lit han tigg<sup>t</sup>.

-k<sup>ä</sup>k sök<sup>r</sup> m<sup>ä</sup>k. - dæ ska bli ändra b<sup>u</sup>l<sup>r</sup>, b<sup>ä</sup>r  
 ja tr<sup>ä</sup>fn. - han har int rent my<sup>o</sup>f i p<sup>ö</sup>sn.

Om en kvinna nedkamiat med ett barn, sade  
 man att 'b<sup>ä</sup>k<sup>ö</sup>m<sup>m</sup> har rast rast n<sup>e</sup>r. Mest var  
 och är uttrycket 'dæ ha t<sup>o</sup>j<sup>e</sup>l i b<sup>ä</sup>st<sup>2</sup> dæ<sup>r</sup> b<sup>ä</sup>t<sup>1</sup>,"  
 vanligt.

Finnmassen Nordmark 30/6 1901

Sten Larsson.

Nid kompletteringsunders. okt. 1953 ha följ. angivna omförelse:  
 Leijare b<sup>u</sup>st i Antensförelse, f. i. 600000 1854,  
 Leijareförelse, f. i. Skjännoförelse 15/6 1863,  
 1869.

Lars-Johan Larsson, äldredomsberomet; Leijareholm,  
 (L. J. L.)

Maria Hagman, äldredomsberomet, Leijare b<sup>u</sup>st i  
 (M. H.)

Christina Danielson, Vackerölen, f. i. Ulviksberg  
 (C. D.)

Hanna Persson, Leijareholm, f. 1896.  
 (H. P.)



3) Uppvecklaren meddelar i kompl.-svår den 20/5 1952:

"bäst, bästa, bästa, bästa, f. om en häd e bäst te råk v.  
Skall väl betyda "bactun". Man nyttjade den att röka kött och  
fläsk i vid slakten. Även linnet röktes i en sådan "bactun".  
Man ökade alltid med enris."

Landsm. Uppsala 21430  
S.Larsson.1951.GUSTAV ADOLF  
VRML.





Tråg, använt för deg vid bakning. Trågen voro gjorda av urholkade grova aspstockar.



Foto: Sten Larsson, 1952.

Källare. Gammal typ, använd till förvaring av potatis, saft och sylt m.m. Utgrävdes i någon backsluttning för att få den så djupt i marken som möjligt för att kylan ej kunde tränga in.