

18494

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄRMLAND

V.Emtervik

5/12 1946
24/1, 5/5 1947

Brodin, Linus, 1946-47

Svar på ULMA:s frågelist 16 Brödet
och dess tillredning

42 bl.4:o

3 fotogr.+ 2 tryck-
avdr.av fotogr.

18494

X Exc. för ordreg.mars 1952 av J.Jacobsson.

Värmland, västra Emterviks socken.
Brödet och dess tillverkning N: 16.

Ordet Baka.

Ordet endast om brödtillverkning,
"Bak brö": Man "stekt vännerpan-
kak", "stekt vaffler" o. s. v.

Bakade det för kvinnorna att korvorna
nära elden vid t. ee. spinning an-
vändes uttrycket "lok itop sij må
spinn^a och^a ve spisen."

Det arbete med brödtillverkningen
inrymmas i ordet "bak".

De dagar man bakade kallades
"bakerdager".

Man bakade vår och höst. Man an-
giver icke någon bestämd dag. Un-
der dessa "bakerdager" bakades an-
då till 30 tyg "lönv-bröd", d. v. s.

hårt utkoolade tunna råghakar,
hälbröd, vilka hängdes på "brö-
spett, bröjal" i källstaket eller i
taket i "kroven."

bröjal (ge-
nomsållat, tröl.
f.) best. form
bröjältra
(i b. sg. f. eller
"best. pl. n.")
R. Broberg
Kompl. 1954

Stets tredje storbak var jul-bake
vilket gjordes i god tid före Lusse-
rossa uttryck förekomma:

^[a]baking, ha ^[a]baking för säj, ja ha
bak, bak ä' jalat.

Uppst-ord
säkerligen
bröd-gärd,
-gärd tröl.
= sen. led i
kruvdgärd o.
dyl.]
R.B.

Man "gjord lussebaks."

Yrkesbagare bosatte sig här i bröjan
på 1930-talet. Som en märkvärdig-
het berättas att på 1870-talet hade
en yrkesbagare slagit sig ned i
den gamla trävarnings byggnaden
invid Östra Enterviks kyrka. Bön-
derna i Västra Entervik brukade
vintertiden gå över isen till förest-

b. ?
Landsmåsarlivet Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946.47. V EMTERVIK
FRGL. 16
VRML.

3/
nämnda kyrka för hos denna ba-
zare köpa kaffbröd sedan de be-
sikt gudstjänsten

Iskneus bazarenska var Anna
Rydberg, 'Anna på Boställ', död för
omkring 20 år sedan. Hjert kunde
man ta 'hjälpkäring' från någon
granngård.

Tjuful bakades: grov^akok, grann-
kok, vörter (utan jäst) samt något
'småbröd' d. v. s. sockerkringlor och
skorpor.

Allmänt om brödet.

Uttrycket 'gusslar, gusslarna' använ-
des om all mat. 'Då finns int
gusslar i huset.'

Färfar va so rädd om brömslan.
Då som ble över skull gömnes te

4/
näste mål. (yttrande av Betty An-
dersonson)

Barnen på undantag skulle ha
"brö-fra" av den som övertog deras
gård.

Ordspår:

"Bättre bröts än råts."

"Sni smoleu ä' äg brö."

"Nä' mäsä ä' mat, ä' mjöle bestet."

Uttryck:

"De har aut mang i brö-fra."

"Dä' va jämt han hadd brö-fra"
(behörde ej tizza)

"Dangen ä' här! i maten."

Till god sed och uppfostran hörd,
att barnen skulle vara tysta un-
der måltiden. Maten skulle tysta
munnar. Låt maten tyst mun.

Benämningarna på bröd och delar
därav: Se ovan, "en bröbet" ^[v], "en kakbit" ^[-a] ^[v],
"e brösmöl" ^[v], bröskiv ^[v], bröskacke ^[v]
(sista biten av limpan), int e brö-
smöl igen (alldeles slut)
"fersk-brö", gammalt bröd med
mjöl sådes vara "bartmugga".
För hårt jäst = för hårt ^[-a] jäsat.
Kladdigt bröd "hadd stährann".
Det yttre kallades "skorpa" och
det inre "innmat" ^[v].
Brödsorter: Limp ^[-a], kak ^[-a], holkak ^[-a],
grannkak = av vitat mjöl, an-
vändes till "klenzias", "havverkak" ^[v]
var stora och tunna, rullades på
spett när de skulle in i ugnen,
då rullades de ut och under
stekingens användes denna kaka

Landsmålsarkivet Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
VRML.
Frgl. 16

med "kakfjälä".

1/6.F.

Bakugnen:

Bakugnen var murad i den del av muren, som vände åt "kroven". Inleken har sagomännanen svårt att uppgiva. "Den va så stor att en konna krype in i lag'en? Ugnens tak kallas "bakomsvalv" och ugnens botten för "bakomstötten". Någon lucka för öppningen fanns ej. Ugnens bredd kan gata uppgivas "va en meter". Utanför ugnen och något lägre än ugnstötten var "gruva". Till vänster om ugnöppningen en öppning inåt ugnen kallad "gluggen", "lys-gluggen". Genom denna påfylldes "lyse", torved, under stekningen. Även denna

+/varierar
m. vanligtare
formen
- valv

öppning saknade lucka.

Ugnsoppningarna kallades "oms-
håle".^{*)}

*) vaul,
omsköld;
best. sq.

Längst in i valvet en hål, rök-
fång. En del av rökens gick ut genom
"omsköld" och upp genom kupan.^{l.b.}

Byrdes en upprekall i stekningen
"slängdes kolla över botten för
te höll' en varon."

"Ve blev ut glöran so omronen
tar igen säj."

Var ugren för varon, "för bränn-
het", kastades grovt salt över
ugnsbotten.

Redskap:

"^[a]kakbollen", rund träskiva med
meterlångt skaft.

"^[a]kakfröla", avlång träskiva med

meterlångt skaft. Användes att
vända brödet, i ugnen med. Med
"kakboten" fördes det ostekäta brödet
in i ugnen.

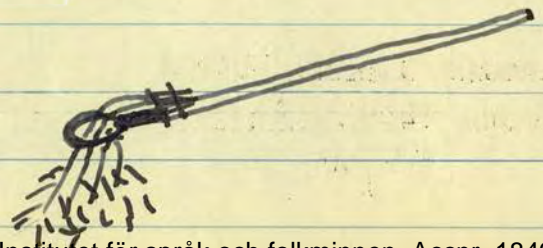
^[a-] ^{)} raka, en mot en halvannan me-
ter ^x långt skaft virkeltät järn,
varmed glöden rakades ihop.

^{)} sopa, i en rund järnring fast-
satt på ett cirka 1 1/2 m. långt
skaft trädde ståliska kvistar av
Lall. De oran ringen uppskjuten-
de tjäckas delarna, av kvistarna
brödes mot skaftet och bandes fast
med snöre eller envidja sälar.

*Hesö, sq.

Landsmålsarkivet, Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
VRML.

Fgl. 16



Vedou och uppeeldningen

För uppeeldning av bakugnen användes "långve" (långved), alltid barrved, som språkade. Det skulle vara "grova träd", d. v. s. större vedstrecken.

x) "äv. långvö"

Till byved användes också barrved, "småve", d. v. s. finhuggen ved.

xx) "äv. småvö"

För tändningen lades först "ett tvär-trä", på detta ställes ut löse. Sedan dessa tagit sig "kastades ven in" i ugnen.

När man eldat tillräckligt länge och fått en stor höj av bränder, råkades dessa ut över ugnsbålet för att "omman skulle ta sig."

Styring för stekning, annat slag.

"Kastbak" kunde förekomma, varvid man inte gjorde sig tid med att

Landsmålsarkivet, Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
VRML.

elda upp bakugnen. En vanligt stek-
panna fylldes med deg och sattes
i ugnen i frysrisen; tidigare en
trebenspanna i den öppna spisen.
Kokspis, = "frysris" ^x koor i bruk i
sagesmannens hemman omkring
1907. Upplysning om tidigare spisar
finnes.

Vaffla, = "vaffler" stektes i "vaffeljäm"
med långt skaft, vilket lades på
glöden i spisen.

"Pannkakslaggen" ^[a-] var en panna med
låg kant. En dylik panna med ben
och vidbar panna finnes i sages-
mannens hem. Konstruktören av
denne vidbara panna, som upp-
gives vara en utnäckt stekpanna
framgår av denna skiss:

111/

vidbar stekpanna



Trärkiops av järn med
paratta ben. I krysset
en rabb genom pan-
nans bollen, som an-
gifs genom streckning

Da elden var ojämn i den öppna
spisen, fick man järn stekning
genom att med trästicka vrida
pannan allt eftersom elden tog.

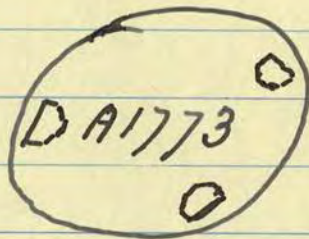
Trebenohåll för brödstekning

I Linus Brodins ägo finnes en
guten järn ^{-håll} på tre ben, cirkelrund, för
stekning av bröd i öppnen spis. Den
har i stort samma utseende som
fig. 4: häftet men av dessa mått:
hållens diameter 41 cm, tycklek 8 mm,
benens längd 16 cm, och med en
tycklek vid basen av 3 cm. Sees
genomskärning framgår av fig.

skiss ad treberushåll:
ben i genomskärning



hållen sedd under-
ifrån



årtalet 'A. 1773' injuter i hållens
undersida

Föremålet, från södra delen av sock-
nen, har gått i flera händer inuus
nuvarande ägaren erköpt den som
gåva.

Pannkaka, s. k. "rårevo-pannkak", var
ingen riven, rå potatis, stektes i van-
lig stekpanna.

Bakskiva - bakbord

En sajsmanne, Betty Andersson, var

20 år gammal skaffades en bakskiva
till huset, alltså 1884. Därjämte baka-
des på ena "slaget" av slagbordet.

Deigen gjordes i ordning kvällen före
"bakerdagen" i en "bakstug" som
arbetades med händerna, "de knödd
degen". Bakerdagen började i regel
kl. 3 på morgonen. Då började man
med att "vrida degen" och vid 5-tiden
började man "te bak ut."

Under jäsningsen breddes degen
över med "ett bakskänk i en fitt."
Jästena chokades, då man byggde
dricka. "Då som sjönk te botten
tog tevara i förvarades i träskol-
la. Denna förvarades i källaren
för att hållas kall. Hade man inte
jäst, lånade eller tillgjorde man

141
sig fram.

¶ Detta sammanhang berättade
saxemannen att då man låna-
de eld "tog en varmen i e blöt träs.
Myrlöt förvarades i en brige i "bov.
set bals in med träset.

Redskaps:

"En slätt-kaovel, en kru-kaovel,
kakpecken, kervhorn för hällen
i halkaken.

Särskild skrova för degträset har
ej funnits

Saxemannen för orovtänande, då
ej annat angives, inköpta Betty
Andersson, Kisterna, f. 1864. upp-
växt i en storbondegård.

Landsmålsarkivet, Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
VRML.

Fagl. 16

15
Lagenman för efterforskande
från Britta Nyström, Uppsala,
f. 1870, uppväxt i en små-
brukerhem. Hon har samma
känningar på bak, red-
skap o. dyl. som vanligtvis
dessa avvikelser noteras:

Bakugnen ^[-a] "bakomnen" var all-
tid i "køven". Den var mindre,
1/2 m. lång, 3/4 m. bred. Ingen lucka,
men då den ej tagades sattes
en plåt för "småskole". De var en
plåt för "resan upp".

Nedan ugnen var varm efter stök-
ningen lockade, "skrädd", man
havar i den. De togs skrädd te skrä-
mjöl. Av detta mjöl bakade man
en särskild bröd "havverbröd", vilket

äts som soval till potatisen.

Under det hauren torrade i ug-
nen fick den roas om: "De kan
nä ^v ^[-a-] raka!"

De olika bakugnsdelarnas namn:

"Omsvato, omsbotten, omskol, lyp-
kol?"

Man eldade ugnen "ett par om-
mer", d. v. s. med ett par bräsnor.

Ugnen skulle bli "langvarm".

"Te böij nä ä han int bra i äring-
-han ä väter senna!"

Röken gick fram genom ugnskä-
let "i spjlet omman", d. v. s. genom
kupan.

In småbrukare bakade flera gånger
under året än storborden. In små-
brukare hadd int so mö ä bak ta!"

Storbakiet för året var julbakiet. Man
bakade "knäckbröd", limpa, grann-
kak, kordasskak, d. v. s. vardagsbröd.
Lagesmannen reste 1903 till Ame-
rika; det året fanns ej spis i hem-
met hem.

Varsel: Om kaka trell ta kabbot.
Ten skull då spors dött. Om ha
vandt säj, skull då bli i släkt.
Den sista biten av limpan kalla-
des "limpskakken".
Det bröd, som inte jäste blev "klad-
det".

Glohopper.

ibland var brödet så utgången att
man nödgades steka innan degen
jäst upp. Dessa bröd kallades
"glöhopper". Förleden torde vara

glor av glöb.

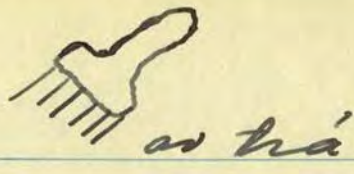
Man kunde också få så dålig
fäst att en helt bak blev till så-
dana "glohopper". "Då ble glohopper
tå alltihop."

Upp-tecknaren Brodin, född i denna
socken, fäst en gästgivar i hemma-
net Berga, minnes ej annat än
järnsris i gästgivar-gårdens kök.
Hans mor brukade steka "glohopper"
innan järnsrisen. Satta före 1900.

Redskap:

"^(-a-)kavveln" av trä slag, en "stätt-
^(-a-)kavvel" med en handslag, och en
"kruskavvel" ^(-a-)med två, rörliga,
handslag. I äldre tider fanns även
kruskavle med fasta handslag
hade sågesmännen kört.

^[-a-]
 "kak-pecken", säg ut:
 med inslagna spik.



"Puellpecken", tråkavel med spikar för tunnbrödsbakning

"Raka": en tråkloss med långt skaft

^[-a-]
 "Kakbotten", rund träskiva med långt skaft.

^[-a-]
 "Kakfjöla", avlång träskiva med långt skaft.

"Lopa"; ett långt skaft med träklyp. I denna sättes björnmoosa, vilken man "bäll te på via", d. v. s. en envidja. "Dä va e klyp på e vikant".

Man nämnda "grannkak" bakades av fint siktat rågröjöl. Helgdagsbröd och kalas kaka.

20/
Lagesman för oramtäande
Britta Nyström, se ovan.

Lagesman för efterfrågande från
Betty Andersson

Lageslag och mjöl:

Råg, havre, vete.

Med använde man sammanlagt havre-
mjöl och sammanlagt rågmjöl. Tjuu tälte
bröd, "grannkak", "finkak", använde
de man sammanlagt rågmjöl.

Var det int om råg dyggade man
ut med skrå-mjöl, av havre, tjuu
ett bröd som kallades "havvortis"^[-a-].

Bröd av rågmjöl kallades ymnem-
ligen "rogvis".

Den rådg, som användes tjuu tälte,

kallades 'brö-sä' till skillnad från
utsädes, som kallas 'säs-korn'.

Under tiden av missväxt-sista
svåra missväxtperioden var 1867-
1868, anskaffades brö utsäde och
brödsäd från Västergötland via
Karlstad. Under eran nämnda
missväxtperiod hett sockenad-
junkten i V. Emtervik Alfred Hugel.
Han hade fått en arv genom sin
hustru och för dessa pengar in-
köpte han spannmål i Karlstad
och hela socknen.

Vete odlades i bygden först på 1870-
talet. Sagesonannen minnes att
hennes mor hade köpt veteingår,
troligen i Karlstad, och bakade
vetevinglor, som förvarades i

Landsmålsarkivet, Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V. EMTERVIK
VRML.
Frgl. 16

i låda i skåpet. Detta var 1868.
 Lagersmannens pizza, gjord i Ushia-
rad meddelade att i hennes barn-
 dörr, omkring 1900, var det i den sock-
 nen två fattiga gummar, som
 bakade vetebröds och gingo
 omkring i gårdarna och sålde.
 När man kastade såden med
 handskor i V. Emtervik fick
 man i första hand två kvali-
 teter såd: "lättkorna", gav åt
 kreaturen efter förmalning, samt
 "de bättes korna", som blev bröd-
 såd och utsåde. Den sanna sor-
 ten kallas också "stösä".

Man kunde också baka av mjöl
 efter stösåd. Detta mjöl kallades
 "sämjöl" och brödet "sämjölkak".

Landsmålsarkivet, Uppsala 18494
 Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
 VRML.

Fgl. 16

Man skilde på "grannkak", kalas-
bröd, och "bordass"-kak, vardags-
bröd

Kryddor:

Förutom salt användes "kummin"
även kallad "korn", vilket skördades
av husmodern, anis, pommoreras
skal till skorpa, "vörter" till jul-
brödet, "fängkål", kardemumma
i viteskorpa, russin till fullbrans
och julkåse

fänskal

Ättlingar:

Lajsmannen minnes ej nödaren
på 1860-talet, då verk förekom (endast
uppgift av Brodins morfar, född 1824,
död 1911) man berättade om ätt-
lingar - "ättlingar", samt potatis
såsom utdymning medel i bröd.

Landsmålsarkivet Uppsala 18494
Linus Brodin. 1946-47. V EMTERVIK
VRML.

dag och jämsning

ordet dag uttalas "däg" och ordet
jäst uttalas i vissa samman-
sättning "äst". Man sade sålun-
da "dägen äser", "dägen ä äst",
altså färdig.

*Lingv., part.

Om båden ställ och gröt på ö-
ken på grund av dåligt väder,
minsvader "ble dä rann"
limpan. Denna rann kallades
"dägrann", "stärann".

Sålig jäst försakade "deget brö"
segen sattes på kvällen. Man sa-
de att man "knodd dägen". Friska
bakar dägen började man vid J-
tidens med ut "vri om dägen".
Det gamla vatten man använde
vid knädringor kallades "knä-

Landsmålsarkivet, Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
VRML.

Frgl. 16

^[-a-] spa. Sattet kastedes opp i trøge.
 Jæsten rørdes ned i degen.

Når degen "vres" hade man sam-
 ma sorts mjøt, som vid knål-
 ringen, men når man kavla-
 de ut den hade man "bättre" mjøt,
 därför at brødet skulle se finere
 ut.

Degen vreds och knåldes med
 hænderna tills den blev "lagom"
 hard.

Efter knålingen fick degen stå
 i trøget och jása, varvid trøget
 ställdes på ett varmt ställe. Den
 utbakade kakan lades likaså på
 ett varmt ställe, på ett safflock,
 vilket klättes med fittar, en
 fäll, eller dgl. och över denna ett

Lakan.

Könjäst kom till bygden omkring 1875. Vårfont var man utslutande hänvisat till den jäst som man fick vid bygden av dricka. Den finaste jisten fick av skummet, detta kallas "fist" och sekunda jäst av bottenvattnen. Jisten förvarades i en liten träbytta.

Bakningen

Tallmäntet var man 3 personer vid storbaket, två som "baka ut" och en vid ugnen.

Den som bakade ut tog dag med händerna ur träst "knöströgg", arbetade degen i mjölet tills den blev lagom hård. Sedan rullades den i längden, x vaul, knöströgg i best. sy.

Landsmålsarkivet. Uppsala 18494
Linus Brodin. 1946-47. V. EMTERVIK
VRML.
Frgl. 16

27/

armbjörka, och en sådan 'långd' skars
 med kniv i lagom stora 'kak-^[-a]
 ämn', vilka kastades åt sidan
 med vänsterhanden efter som man
 skar av. Därefter tog man ett äm-
 ne, klappade ut detta med höger
 hand med vänsterhand hela
 tiden formade kanten, kavla sedan
 ut med slätkeveln och sist med
 knuskeveln. Resultatet blev en van-
 lig kaka som med händerna
 lades på 'kakbotten' och bars till
 en varm plats, där kakorna fingo
 ligga omkring en timme.

Borrhena till tunnbröd skars mindre,
 klappades förs ut med handen,
sedan innehållna legat på fasering,
 sedan man kavlat ut dem med

Landsmålsarkivet Uppsala 18494
 Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
 VRML.
 Frgl. 16

Kruskaveln på ena sidan vände
 man kakan med samma kavel
 på så vis att man "kættē"
 tag i kakens kant och svängde
 den över. På samma sätt gjorde
 man då kakan var färdig kav-
 lad med "kruspecken" och man
 skulle flytta den över dit den
 skulle. Man satte "pecken" här
 i kanten och rullade kakan
 runt kaveln. Dessförinnan hade
 ett mitchål gjorts med ett
 "krohorn".

Den utkavade kakan låg på åter-
 åsning. Man "bak ut ämna"
 över "klapp ut ämna".

Stekning

Den som stektes hade en kortskof-

ted "kakbottē" och en långskofla.
 Tog kakor på den förstnämnda,
 "pecka" kakor med "kakpecken"
 fride den över på den långskofla-
 de kakbotten och in i segnen.

Man började med att lägga kakorna
 längst in i segnen och fortsatte
 med läggningen till långt ut
 mot segnsöppningen. Man fick
 dock ej lägga för nära "lyset".
 De som komna närmast "lyset"
 fick vridas runt med "kakfjölén"
 för att ej bli brända.

För att få limporna vackert bruna
 strök man över dem med vatten.
 Fjäder användes. Var det riktigt
 "grannlag" hade man sirap i vatt-
 net.

När kakan togs ur ugnen bröslades
mjölet av med "vespen".

De stekta bröden, kakor och liingar,
bars till matbröden, "vra", och lades
ner här i en stönträlca med lock,
kallades "arka", denna kunde klä-
das in med vita tygskynken.

Tunnbrödet hängdes omröbart ef-
ter stekningen på stänger i "krovens"
tak för att torka. Efter grundlig torkning
har bars även detta bröd till visthus-
bröden och lades ned i en låv.

Allt bröd vaknades i tjög.

Trandepöly lades brödet direkt på
brödet. Vid högtidliga tillfällen på
en "bröckerij".

diverse om bröd

Lagesmannen såg tårta förta

21/
gängen vid 18 års ålder, sålades om-
kring 1882.

Det speciella bevaringsbrödet var
"klingas". En "grannkaka" bestod
med smör till sin halva tjocklek,
och orangeri ^{av} smör. Lades näs-
tan lika tjockt med finrivna, härd-
mesost, kallad "sann-ost". Ka-
kan klöv sedan (rättade delades) i
fyra delar och äts med kniv utan
sord. När den äts rök den tona
mesosten omkring de ätande. Klan-
gas serverades även vid bröllop och
andra kalas, obligatoriskt vid be-
varning, "grövt". Sedan förkom
mer ännu trots smörbrist.
Knöttorkkaka.

Skrapet in baktråget röddes upp

i rullen med jäst och av degen bakades kaker, vilka kallades "knottterkak."

Lokak kallades, de små bröd, var med barnen undfångades under baka dagarna.

Lussekak.

vid julbaket bakades av bästa degen ett bröd i form av en kaka med barrumpor och huvud och med russin eller pepparkor till öga. Enligt sägesmannen var detta "gemoral sed."

Sonåbird

De enda sonåbird sägesmannen kunde minnas var: pepparkakor (samt datum) sockerkringlor och kryddskorpar, (äldre datum) samt "hjärtsonbrö". Dessa vor tydliga

Mn., Fr. Ordle.

1/2 lokak, f. i litet bröd som rullades ihop i hast och gavs åt barn vid bakning.
R. Brodning
Kompl. 1954

Landsmålsarkivet, Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
VRML.

speciellt bröd för denna bygd, fornen
var en lör, förskornes ärova efter
gammat recept på alla kalas
i hela socknen. Denra fornen.

Kyrkbröd

I en närdub lindades in åt var-
nen en sockerkringla och ett par
sockerbiter. Tjujulottan hade man
riktigare försing med, ärova för de
äldre och efter gudstjänsten brukade
man samlas i gården Sela, mellan
kyrkan och sjön, där brännvinsförsälj-
ning förskor, och kalasade på mat-
säckarna.

Pallbröd bakades av blod från alla
djur, som slaktades, och rågrjöt.
Bröden voro: kakeform med träb.
Efter stekningen hängdes de upp

på stänges: "krova" för torkning.
 Förvarades sedan i visthusboden,
 oftast hängande på stängarna.
 Äls med stekt fläsk och flöt, men
 också med potatis korv, jorlöp-
 pelkorv. Anses ännu i dag vara
 mycket gott.

Julkorv

Tyngstecknaren Brodins barndoms-
 hem i denna socken och Berga hem-
 man var det sed att varje medlem
 av familjen samt tjänstefolket skul-
 le ha var sin julkorv av bröd. Dessa
 lades upp på ett med duk överlagt
 stort bord i fimmrummet, där de skulle
 ligga till tultondagsaftonen. Sen av
 tjänstefolket, som fick ledigt för hem-
 resa under juldagarna, fick ta sin

Landsmålsarkivet Uppsala 18494
 Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
 VRML.
 Fgl. 16


Julhöj med sig. Bröden till julhöjen
bakades vid julbaket precis lika
många bröd som det skulle bli hö-
gar. I varje höj fanns följande bröd:
Kärningen och gubben, bakade av peppar-
kakadeg, även av pepparkakorn



Kärningen och gubben
ungefär 15 cm. höga.

2/ Kusen, av vetedeg, spiralform, russin
i mitten



3/ Katten, av vetedeg, saltkorsmötling
sålunda:  med russin i varje öra.

4/ bocken, av pepparkakadeg, samma
höjd som kärningen och gubben.

Matten till mig och 4 vasa gamla, tvillingar från min mors hem i denna socken. De vasa gjorda av plåt. I årskiftet viktigt var det att höarna ike frings röras förän trettondagseftern, då bröden vasa så hårda, att de frings blötas i kaffe för att man skulle få ned dem.

Lagsmannen Betty Andersson hade hört av "de gamla" om dylika höjar, men i hennes hem hade de ej förekommit. Till sedan i Brodins hem dock de från denna socken. Så visst. Under talet om denna detalj meddelade Betty Anderssons piga, tidigare nämnd, att fullig förekom i hennes hem i Ushkriads socken. Hon berättade att högen var mycket

ket stor, och innehåll "olika sorters bröd". Närmare detaljer bröde hon efterhöra av sin familj. I detta sammanhang berättade hon följande:
Bröd åt råttorna.

I samband med julbaket valdes i hennes hem ett bröd, som lades "i hatnen": kakan åt råttorna. Det lades ut samtidigt med gjötfatet till toan på julaftonen.
Klump.

I Västra Emterviks socken användes s. k. "kroftningar", d. v. s. klumpar av vete mjöl och vatten, kryddat, sammalat och späd, vilka ätos i "48", d. v. s. flåsk- eller krets-påd. Forekommer ännu.

Komplettering III

Pannpannkak = pannkaka stekt i stekpanna på spisen (eller i spisen). Den vändes med korr, sedan den blivit stekt på ena sidan. Till skillnad från "tjäck-pannkak" som stektes i bakugn, vändes ej.

Brödspeis = bröjal

Klenzäs. Ursprungligen namn på den smörzäs, som bjöds på, då man karnade. Medan moran ättade smöret i fatet tog hon smöret med träskeden och klenade på brödet med skeden.

Namnet har överflyttats sedan på den fest-smörzäs, som bjöds på vid "jäst-bes" = lita med

Landsmålsarkivet Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
VRML.

Fgl. 16

komplettering IV

begraoning, lustigt noj, Brödet
 var "fir-kak"; en fjärdedelns kaka.
 På brödet lades tjockt smör,
 omkring 1/3 av brödets tjocklek. Detta
 skulle helst kloras ut med en
 träsked. Över smöret sållades fir-
 rivan "sann-ost" till kakra smö-
 rets tjocklek.

Obs kakan delades i fyra delar
 med skarp kniv sedan smör
 och sandosten kommit på. Den
 autsa smörjasey, fick sålunda
 fina, jämna smakarter.

När sandosten kommit på kakan
 tog man ett litet säll, som an-
 vändes vid siktning av potatis-
 mjöl, "stärkels", "stärkels-mjöl",
 plattade till med sället och ka-

Landsmålsarkivet, Uppsala 18494
 Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
 VRML.

Frgl. 16

Komplettingar II

kan fick en rutigt moneter. Detta var särskilt fint och moza.

Lysved, mask.

Tappskrä.

Afta hade man inte råd att skräda själva kärnan av havren, utan tog endast toppen av kornen.

blodopp.

Aftast utbakad av råmjöl, ojäst, halvtjock.

Omsvalv, ej omsvalv.

"Åsing", återåsing finnes. Jag fick ordet i annat sammanhang härnäst

Landsmålsarkivet. Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
VRML.
Frgl. 16

Kompletteringar II

dagew as Johan Nyström, Angharen,
Kensgård, född 1871. Vi talade om socken
som församling och Johan sa:

• Löske äser på (i) kroppen.

x

Landsmålsarkivet Uppsala 18494
Linus Brodin, 1946-47. V EMTERVIK
VRML.

Fgl. 16

42.
Utdrag ur brev från Linus Brodin, V.Ämtervik, den 2 maj 1947.

Den vridbara pannan:

Enligt vad jag nu vet har denna vridbara panna varit mycket vanlig här i socknen. Även om den nu alldeles är försvunnen utom två exemplar. Den begagnades i den öppna spisen och var vridbar därför, att man fick maten ordentligt stekt. Tog elden för hårt på någon kant, var det bara att vrida pannan på sin tapp - medan benen voro stilla - och fick sålunda jämnare stekning.

En "snygg och relativt ren sådan panna användes för att stecka fläsk och potatis, pannkaka samt att smälta finare fettämnen såsom ister och talg, vilka fettämnen något saltats. I en sämre och mindre dylik panna smälte man "ul-ister", d.v.s. sämre fettämnen och osaltade. Ul-ister kunde vid smältningen vara ankommet. Det användes för smörjning av skodon och all slags "smorning av åkdon, redskap, seldon och dylikt. Pannan sattes - det vill säga den större och snyggare - direkt på bordet med det stekta. Tallrikar kom ej till användning.

Du frågar om "läfsor". De kallas här "glohopper" och stektes på "halla", d.v.s. direkt på spishällen i den öppna spisen. Dylika tillfällighetsbröd ätos varma. De voro ojästa och i kallt tillstånd synnerligen hårdätna, berätta de gamle här.

Landsmålsarkivet. Uppsala 18494
Linus Brodin. 1946-47. V. EMTERVIK
VRML.

Frgl. 16



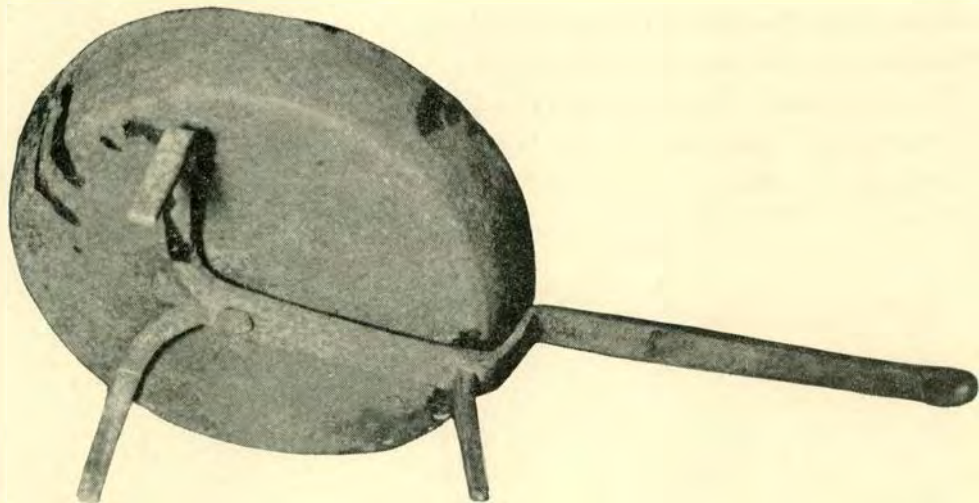
Trebenshäll från V. Emtervik, Värmland. Denna bakhäll av järn motsvarar den av Olaus Magnus avbildade järnplåten, lagd över en trefot (se fig. sid. 5). Foto Linus Brodin, Landsmåls- och folkminnesarkivet.

acc. 18494

Med reservationer för dylika egenheter i Olaus Magnus' skrivsätt och efter jämförelser med andra samtida källor kan man otvivelaktigt ur Olaus Magnus' skildringar utröna den svenska brödkulturens grunddrag vid medeltidens slut och nyare tidens början.

Olaus Magnus framhåller i bok XIII kap. 13 hur jordens alster skifta efter landskapens och luftstreckens beskaffenhet. Ju längre man kommer mot norr, ju mindre givande blir vetet. Mot söderns vete, som Olaus Magnus värderar som den förnämligaste brödsäden, sätter han nu för svenskarnas del rågen. »Svearna eller svenskarna ha fått en ofantlig rikedom på vete, men ännu större rikedom på råg (*sed maior siligines est concessa*)». Att Olaus Magnus uttrycker sig på detta sätt överensstämmer med hans tendens att överdriva och spetsa till sina uppgifter. Av andra, tillförlitliga källor veta vi, att någon rikedom på vete ej var för handen i den tidens Sverige. Men givetvis är det riktigt, att tillgången på råg var åtskilligt större än tillgången på vete.

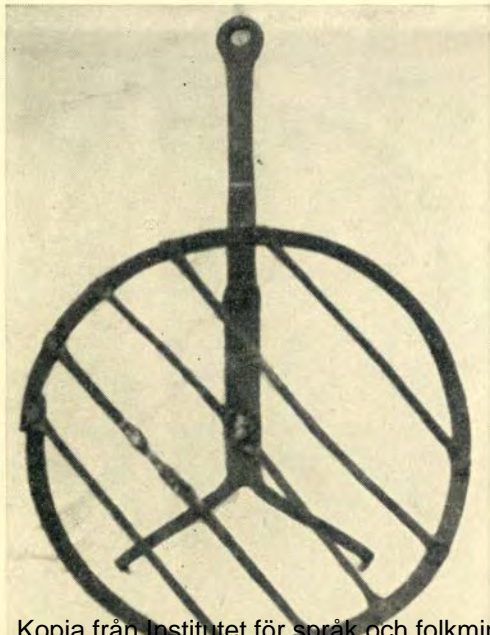
Fortsättningen i kap. 13 ger en vidare överblick, som — om man bortser från uttryckssättet — rätt väl svarar mot vad vi känna från annat håll: »Såväl östgötar som västgötar nyttja korn och havre; genom gudomens mildhet finnes en aldri sijn och drällans korn, så både



Stekpanna, vridbar kring en järnnagel i pannans centrum. Från V. Ämtervik, Värmland. Foto L. Brodin, Landsmåls- och folkminnesarkivet.

acc 18494

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 18494, L. Brodin, Vrml



Brödhals, vridbart, från Gällivare socken. På dylika halster har ännu i sen tid bakats ett primitivt bröd, halsterileipä. Gällivare hem-

Värmland

V. Sventerwik



Film nr 5609

Trebenskäll, använd vid gräddning av bröd.

Linus Brodin 1946

acc. 18494

Värmland

V. Suterwik



Film. nr 5610

Trebenshäll, använd vid gräddning av bröd.

Foto: Linnas Brodin, 1946
acc. 18494

Värmland

V. Suterwik



Film nr 5611.

Stekpanna, vridbar på fot,
tre fot.

Linus Brodin, 1946

acc. 18494