

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

6662

DALARNA
=====

Mora (Nusnäs)

2/12 1933

Andersson, By Anders, 1933

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

14 bl.4:o

L.L.

Exc. av S.Björklund

6662

Svar i Landsmålsarkivets frågelista Nr. 16
av By Anders Andersson - Nornås by Mora

Dalarna.

Mora.

By Anders Andersson.

Ink. 2/12 1933.

Av den mänskliga fötan har brödet alljämt
utgjort och utgör fortfarande huvudbeståndsdelen.
Här i Mora har detta bröd varit mycket magert
eller näst det har jämt varit huvudsakligast det
s. k. tunnbrödet och tillreddes som av det följande
framgår på många olika sätt och av mångfaldiga
olika ingredienser efter råd och lägnhet. I alla
fall har detta bröd så länge det varit i an-
seende fött många kraftiga och stovulna män
och kvinnor som satte goda märken i sin
tids historia. Vid besvarandet av denna fråge-
lista har jag företom gamla personers vitnes-
börd även haft egen erfarenhet om brödets betydning
att vända mig till och åberopa mig på.

Landsmålsarkivet. Uppsala 6662
By A. Andersson. 1933. MORA
DAL.

Frgl. 16

i Frågor om bakning.

Baka: "bäke" ordet användes endast om bakning av
bröd därmed menas allt arbetet både att knåda degen
"träda" samt kavla ut den och grädda. "Ställ till
bakudag" om man har så mycket bröd som bakes
på en dag ungefär säger man: "Läm fält jämn
bakudag. Man bakade mest på hösten och våren,
hur många dagar man bakade berodde på hur stort
hushållet var. Till jul skulle det baka både ärtbröd,
lunbröd "missulimpur" (de gjordes av vassa och
grovt rågmjöl) samt "sötlimpur" = vörtbröd. På våren
bakades endast lunbröd. Om det bakades i flera gårdar
sades det: "häftar bakudag i öll gårdarn". Kvinnor
som brukade gå i gårdar och baka kallades "bäken-
belinger" karlar kunde även hjälpa till med att grädda
o. s. v. om det var smält om hjälp. Det fanns kvinnor
som hade sitt uppehälle av att gå i gårdar och baka
de kunde även resa till andra socknar och landskap
ända till Hälsingland. Om ett stort hushåll säges att

Ordb.:
träda v.

Ordb.:
bak-käring

"den e mång atäller", "hövåger" o. s. v. till äta bröd entant
 kallas att "mat brö", "ät bröd också" = "jät brö ag." "söft å brö" =
 bröd och sovel. Om en bit bröd säges "jän bröbit", en
 stor bit är "jätt bröstifja", brödskira = "bullskira", första
 och sista skivan kallas "kätkant" eller "gämbelgäss"
 en bröds kalk = "bröskrock". Nybakat bröd = "blötbrö", färdigt
 bröd = "nybakat", bröd som ej är riktigt torrt är "segt" säger
 man, gammalt bröd = "gämbelbrö", bläsor som uppkomma
 i tunnbröd under gräddningen kallas "bladdrur", om
 limpor och "fyckbullar" bli ihålliga = "inölar" säger man
 att "bägers a bepsi in den", torrat bröd är "skurfi"
 samt "lovi" om det är mört. Om torrt bröd som mjukt
 säger man: "Åd a blötna åti" Möjligt bröd = "möjligt".

obs. ?

Ordb.: kätkant
kant m.tt ?Ordb.:
bladdrurOrdb.:
in-hålligablötna v.Ordb.:
bulle

Om buller = "bulla" kan vara "jän väjbull" = vanligt vete-
 bröd, "jän fyckbull" = matbröd bakat och uppjäst till
 fycka runda bullar som skulle vara mjuka) eller "päron
bull gjordes av kokt och malen potatis som fick jäsa
 med kornmjöl och något rågmjöl bakas ut till en halv

en fjocklek krucas med krustkavel och gräddas genast
utan att jäsa upp, ärtbull göres på samma sätt
 fast med mjöl av gråa viter och utan att jäsa. Både
"päronbull" och "ärtbull" gjordes vanligen något ov-
länga och störs än en vanlig spisbrödskaka.

För fanns det bakugnar i nästan alla stugor
 men ingen särskild bakastruga, bakugnen nådde ej
 utanför stugans väggar utan sträckt sig istället
 långt in i stugan, det har även förekommit att
 man haft bakugnen i samband med ladugårdsspisen
 Bakugnens delar kallas botten, vålvä, gimån och jäld-
städ. Botten, liksom ugnen i övrigt, var av mur-
 tegel och lutade mot eldstaden c.a. en dm. Eldstaden
 markerades av några lösa tegelstenar. I en del ugnar
 var botten belagd med en gjuten järnkärl tillverkad
 i Mora. En del ugnar hade gemensam rötegång
 med den öppna spisen, andra ugnar vilka lägo på
 sidan av den öppna spisen med en s.k. midbalk

Ordb.: bulle

Landsmålsarkivet, Uppsala 6662
 By A. Andersson, 1933. MORA
 DAL.

Frgl. 16

Ordb.:
gimmen;
eldstad

Ordb.:
medel-balk

emellan varo försedda med egen rökgång. Gamla
 ugnar hade ej ugnstuckor. När ugnen låg vid sidan
 av spisen kallades jeläten framför den för stingrave
 Båskveden skulle helst vara av gran emedan den
 innehöll minst med tjära, den klövs merendels i fjör-
 delar, träden varo fem kvartlar långa. Veden gyllrades
 upp för att det skulle bli bra drag, om det brann
 dåligt sade man att ä bunn svartsugga, om lågorna
 slickade ugnsvalet sade man: "ä lugår" om lågorna
 slog fram ur ugnen förtis elden längre in. Man hade
 en ugnskäpp = brändstör och slog omkring kolen så att
 ugnen blev jämnvarm sedan förtis de till eldstaden
 varefter ugnen sopades ren med en kvast av björk-
 ris. Man kastade in litet mjöl i ugnen för att pröva om
 den var lagom het, var den för varm kastade man in
 litet grovt salt, om ugnen märte sig och svalna sade man:
 "du äldä svalas." Med brännri mevas att kakan brännes
 genast den kommer in i ugnen = kakå sväids, under

Ordb.:
gräv

Ordb.:
svartsugga

Ordb.:
brandstör

Ordb.:
sväids

Frgl. 16
 By A. Andersson. 1933. MORA
 Landsmålsarkivet Uppsala 6662

gräddning av tunnbröd måste man elda hela tiden.

Det fanns särskilda bakbord = "bakubord" som endast togs fram vid bakning och resten upp mot en vägg när det ej skulle användas, det fick ej bli välti för då blev det "vint-skov". Bakbordet skrapades endast längs efter för att det ej skulle bli ojämt det måste vara slätt som glas dess längd var omkring fyra alnar och bredden c.a. två alnar på ena änden var en fastsittande slä som bakredskapen lades mot. Till bakbordet hörde en lös fot.

Baktråg = "baktråg" de gjordes av en urholkad trädstam. Degen måste alltid knådas med händerna, den skulle ej jäsa. Mjölet trade man i runda askar samt omlänga skåpor = "mjötsjåppor" med handtag över. Björket kavlades ut först med en "änneskovel" sedan med en "bakukovel" de voro tvärsparvade med rifflor runt om och försedde med två handtag, degen skars av med en "degstjöver". När kakan var färdig (lika stor som ugnen) rullades den på en lång slä "bakustör" med hjälp av en

Ordh.:
kavle

7
"Lösspilja," kakan rullades av genast den kom in i ugnen innan den kladdades fast vid "bakosten" av värmnen, i ugnen vändes den med en "gräddpilja" och gräddades på båda sidorna. Det fanns rullnaggar - "hävspick" all nagge tunnbrödet med, men till bullar tog man "ärbilssten" från spinnrocken och använde den. På skivorna skrapades rent med ett "sikätjärn" det gjordes av ett oerbetat sågblad till och obs.

Det sädslag som användes mest till bröd var korn - "kvämma" samt havre och gräs arter. Bröd av blandsäd - "bländä" kallades "kvämbro" men om ärtor ingingo i blandningen kallades det "ärtbro", (säden som användes till bröd kallades "brösäd." Den säd som odlades på östen räcker ej till, därför gävo mora-karlarna sig iväg mer än landet och bytte åt sig säd för sina hushållsbehov, under dessa följder lärde de sig känna till andra brödsorter. Säden som kom närmast ägnarna kallades "slomsäd", skostad säd kallades "dräsa" gamla personer minnas att man bakade av sådan säd.

Ordb.:
bröd

Ordb.:
slomsäd

År 1857 fanns i Nusnäs endas en gård den s.k. Gunnars-
gårdens, där man hade råd att källa "drässa" mjölet
som bakades av sådant mjöl kallades "ögnbröd" och an-
sågs bättre än barkbröd. Bröd av ren säd kallades "göd-
bröd", det finaste mjölet kallades skrädamjöl. Samman-
malt mjöl = "sammannmält". För utdegning av mjölet
har även används rovor, kålrötter, potatis, tralm, och vit-
massa samt mäsik. Som signad i den ^{allt} för lösa degen
användes avkok på linfrö.

Deg och jäsnig.

Att sätta till degen kallades att "jära i degen" det
gjordes på kvällen innan den skulle utbakas, degen
gjordes i ett "bökutrig", om den sattes till av mjölk som
vätska, sade man "i a gjort i av mjötkjen" = mjölk. Arbete
om degen = "järe i degen", degen arbetades med händerna.
"Dejen e lagum" = degen är lagom (härd) Dejen jäser =
"dejen jes", stark jäsnig = "söji jes", svag jäsnig =
"däle jes". Jäsningen provades genom att man

Ordb.
bröd

accent?
syt-?

gräddade en bulla, degen är jäst = dejen e jesin.
 Syrat bröd var tunnbröd, ärtbröd och ärtbullar, syrat
 bröd är "bullu". Driksjäst användes till bryggd samt till den
lilla del av bröd som skulle jäsas, den förvarades i
driksflaskor, att friska upp jästen kallades att "jaska
upp jästen". Präsjästen kom i bruk omkring 1890. Till
 göra kakor av degen kallade att "baka ärt dejen" När
 det skulle bakas tunnbröd måste minst tre personer
 delta, den ene skulle knåda degen samt göra tilltän
ämnen och grädda, den andra bakade ut ämnet och
 den tredje var "sturbagern" som bakade ut kakorna. Det
 stycke deg som togs upp på bordet för varje gång
 kallades "i träd" därav skar man sedan till ett
 ämne så fort det skulle bakas ut, detta kallades att "järe
ipp ämne" De som bakade stodo bredvid varandra.
 den som bakade färdigt kakorna stod närmast ugnen.
 Man bakade ut degstycket åt ett träll sedan mjölade
 man under och vände det åt ett annat träll och fort-

Ordb.
 färsk
 upp
 bakat

Ordb.
 träd f.
 göra upp

Landsmålsarkivet Uppsala 6662
 By A. Andersson 1933. MORA
 Fg 1, 16 DAL.

satta allt kavela, kakan hölls hela tiden rund - därför
 måste den vridas ofta, detta kallades att "vrida ka-
ku", om man kavelade så att det blev rakt på ka-
 kan sade man "ä ti skomåkerer". Mycket som användes
 vid utbakningen kallades "brödmjöl", om man hade för
 litet mjöl på kakan sade man "kaki e snöd", "kakan
veds med tjälps ov en "lisspilja" om den som höll ka-
 kan för "snöd" sade man "ö e snäl vi källen" eller "ö
få snälan käl". Om kakan fastnade vid bordet lyfte
 man upp den med "lisspiljan" så att det kom luft under
 samt strödde under litet mjöl. Kakan naggades över en
 gång på rätsidan varefter mjölet sopades av. När man
 skulle flytta tjockare brödsorter sköts brödspaden mellan
"källen" och bakbordet, de ställdes att jäsa upp efter ut-
 bakningen varevidels lades de på ett bord att jäsa, brödet
 sopades med en fågelring.

Som redan nämnts infördes kunnbrödet i eggen med
 en "bakustö" varpå kakan var rullad. När kakan var

Ordb.:
 vrida stuv,
 skomåkerer

Ordb.: Snöd

Ordb.:
bak-stor

gräddad på en sida vändes den andra sidan upp
 därtill användes en "gräddspilja". De tjockare bröd-
 sorterna sattes in på en "bröspöda" av trä med långa
 skafi. Hur många bullar man satte in på en gång
 berodde på hur stora de voro, någon bestämd tid
 hur länge de skulle gräddas fanns ej, de lades direkt
 på ugnsbotten. När brödet blev ofullständigt gräddat
 säger man att "å bi digut" mycket bränt bröd kallas
 "svedi". Man gav dem som kommo in när man baka-
 de "je blötblöskakie", barnen fingo små kakor "tisskakie".

När brödet togs ur ugnen lades det på ett s. k.
 "brödrät" (det gick att falla ihop) på vilket man tute
 ett skytke, när brödet svalnat något sojades det och
 veks, tunnbrödet veks 8 dubbel det räknades i kakor
 eller i "brödläckur", på en stücks sätt det två kakor
 på en dag bakades omkring ett hundra tjugofem kakor.

När man bakat en "bröbörd" togs det ut i härbrot och
 sattes upp på stäcke, dessa lades sedan på två långa

?

Ordb.:
 lill-kaka,
 brödsäcke

Ordb.:
 bröd-sticka

Ordb.: bröda

stänger som voro uppsatta i taket. Brödhogor användes
 ej utan brödet lades direkt på bordet. Sådant bröd som
 skulle förvaras mjukt gräddes ned i sädeslicar.

Högjordsbröd var "gästbröd" och "jölbröd"; det var mest
ärtbröd som kallades så. Vetebröd började användas
 först på 1880-talet då man kunde få köpa s.k. spilling-
bullar i Mora samt även bruna pepparkakor.

Till matsäcksbröd för långfärder bakades tunnbröd av
det finaste mjöl man kunde åstadkomma, kakorna
vektes till fyrkantig form och kallades "nistur" kakorna
vara på grund av denna form lämpligare att medlägga
i matsäcksseminer eller den s.k. färdspannen. De
 bakades även ett slags bröd av mjöl och vatten som
 kallades "sullmjölsbröd", detta bröts i kokande mjölle
 fick ett lindrigt uppskok uppöstes genast i skålar
 och äts medan det var varmt, särskilt som söndags-
 frukost. Man kokade pall av mjöl och blod samt även
 av kornmjöl och vatten, all utdruga brödet med

Obs:

Landsmålsarkivet, Uppsala 6662
By A. Andersson, 1933, MORA

DAL.

Frgl. 16

Ordbr.:
nisturOrdbr.:
sullmjöls-
bröd

Bröd med blod som späd kallades "blodbröd", därtill användes all slags blod utspädd med vatten samt kornmjöl och bakades som vanligt lunnbröd ojäst, och torrades i tabet.

Bröd:
blodbröd

Om det skulle jäs bra skulle man skrika över jäsien. Pojken fingo ej baka för då sade man "du tappes tjillo" om barnen ät det sade man "du tappes bakskrivon" = du blir lös i magen. Om man äter varm bröd (d. v. s. uggräddat) blir man "pröjstokern" om bakaren gick sönder sade man att det skulle komma någon som var tungig. Tillade "bakestorn" m.k. sade man "ä rämser få di, du få snart gifti di".

Bröd:
kylla f-;
bakskrivon;
tobrig

Bröd:
bakestor

Om någon bakade färdigt brödkakan efter en annan skulle hon få säga tennes man efter tennes, man sade även att "om du sjungar mäss du bär, få du grät mäss du jät upp ä" = om du sjunger medan du bakar får du gråta medan du äter upp brödet. Di man fick i sista deqbiten sade man

Bröd:
Sjunga

"jät e bitu på i am lita ätter et daw". Om kakau
 braun upp i ugnen sade man att någon var "feg"
 Om den som är mycket tjock och röd i ansiktet
 säger man att han är bröspullin; munnen kan även
 kallas brökränn = brödkvavn. Om man gör frö och
 bestämt säga man "i göm släsa i äddum sku
 bort a län brö." Näst en balsdag bli inställd på
 grund av att man fått ett barn säga man att "bak-
ugnen a rämla."

Bröden
 brödsvelen

Landsmålsarkivet, Uppsala 6662
 By A. Andersson 1933, MORA
 DAL.

Frgl. 16