

2584:1, 2682:1

DÄLARNA

Venjan

2584:1, 2682:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

29/3 1930
~~17/6 1930~~

Lennes, Brita, 1930

2584:1

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

17/6 1930

2682:1

Tillägg

24 bl.4:o

2 " "

(Ulma Arkivet)
24/10-78

L.L.

Exc.av S.Björklund

ami

1.

Brödet och dess tillredning.Dalarna.

I.

Venjan.

Ordet bäka (baka) användes om tillredning av bröd men kan ännu användas i frasen baka nägar panngräddor (pannkakor); ej om något annat.

Brittalen.

Ink. 29/330.

Brd.:

pann-grädda

f.

Verbet bäka (baka) åsyftar såväl knådning och degstyckenas formning som gräddningen.

Ordens substantiv för en baka heter bak t. ex. J mägö ska wur ställ til min bak.

Bak betecknar ännu kvantiteten, då det med menas den mängd bröd, som bakas på en dag.

i begäri

Man brukade baka stor bak på östen (bröten) i slutet av oktober sedan man tagit upp potatisen, vilket skedde i marknadstid (första veckan i oktober). Till jul bakades några särskilda kakor, som man krossad på särskilt sätt.

Landsm. Upps. 2584:1
B. Lennes. 1930. VENJAN

DAL. Frgl. 16

Brd. i
tid.

2. Till slättern skulle man baka särskilt bröd,
 s. k. mistbrö. Detta fick icke vikas på samma sätt
 som vanligt tunnbröd, d. v. s. i fyra delar, utan
 kakau skulle vikas av ett stycke från motsatta
 hållet, på att styckena fullständigt täckte var-
 andra och sedan vikas ett stycke från de övriga
 motsatta hållet. Rektangeln, som då bildades, skul-
 le sedan vikas mitt itu. Kakau hade en form av
 ett kvart.

Detta mistbrö skulle ta mindre plats i ma-
 säljåren (skinnsock).

Man bakade brödet 2 dagar i sträck, utom
 då potatisen råkat frysa, då man kunde tillvara-
 taga den endast på detta sätt.

Kvinnorna som bakade kallades bakökall eller
bakökeling.

Karlarna brukade hjälpa till med att baka
 in baköbordä och ti djera juld i ångan (segn)

Brödet:
mist-bröd

→ Brödet:
baköbord

Landsm. Upps. 2584:1
 B. Lennes. 1930. VENJAN

3. En del kvinnor ha gått i gårdarna och bakat,
de kallades för bakokelingår.

Det har också förkommit, att några kvinnor
farit till andra byar och bakat.

Ibland kom några till byn med spis- eller
vetebröd, vilket man då köpte.

IV.

Ordet göpsläu (gudsläu) användes om bröd i
allmänhet.

Ordbok:
guds-läu

Man var rädd att undersidan, av brödet skul-
le komma upp, utan att veta riktigt varför.

Begreppet dagligt bröd uttrycktes. ex. wur a
brö wänn dag.

De gamla brukar säga: to² ja² wur tack Gud,
att wur abro² för willäin.

Brist på bröd heter brölosa

Bättär brölos änd råd fös

Somä somlur e brö ä ä.

4.

hvarbröd uttrycket undera med ti tjäu sätt brö
 eller dänu juaus äss döde ädrau äss brö

hu är mångar so jät brö = han har många brödatar
jät brö ä = ät bröd också

hü äta bröd utan sörl heter ti omof brö

jeuu bit brö eller jeuu bröbit, je ommeu. brö
 kan en bit bröd heta. Jell stult brö-slitj

En brödskiva heter je bröskjiva. Första och
 sista skivan kallas ändar är limpa eller bätar.

jeuu brökaut = en brödkaut.

Brödets egenskaper.

hi baka brö (mybakat), fäskt brö (fäskt) bröd,
 som gräddats dåligt och som är mjukt kallas
sekt (segt)

Gammalt brö = gammalt bröd. Brö e degöt =
 brödet är degigt.

Torkat bröd är knagst eller lost (mört)

Uttryck för all torkat bröd mjuknat = brö a slej ät

Ordb.:
bröd

6. Bakugrens botken bestod av stuar eller en
lakjuncäll (lackjärnträll)

Elgnsbotken är bogre på sina sidor. Här är
eldrummet

Bakugrens valv och valvets kant kallades ge-
manå (giman)

f. Ordb.:
gimman

Elgnsöppningen hade här ingen järninfattning
förän på senare tid, då luckor användes.

Stenarna i valvet vid öppningen vilade icke
mot något järn.

Bakugns öppningen kallas ångsp. Evau för
öppningen fanns ett litet rök hål.

Rökfångst kallades här ångskupa.

Fångst tillbaka i tiden hade man ingenting
för öppningen men nu har man i somliga stugor
2 luckor av järn.

Platsen framför ugnen kallas bakögravi.

Bakveden utgjordes av björk, som klors i små trä.

7. Då man gjorde eld i bakugnen gillrade man upp veden, så att det skulle bli tillräckligt drag.

Om det dåligt drag så att det blir mörkt i ugnen säger man: Å måll föll hi svartsojga.

Ordb.:
svart-sojga

För att hindra elden att slå fram, flyttar man veden längre till baka i ugnen.

Man brukade en brandstör, varmed man slog omkring de glödaude kolen över ugnen, sedan brasan brunnit ut.

Ordb.:
brand-stör

Kolen får ligga kvar i ugnen. Ugnen sopades med en björkriskvast, vilken man fäste fast vid en stöv.

Man kastade in litet mjöl på kollen och om mjölet blir svide är det lagom varmt.

Om något ställe av ugnen blivit för varmt kastade man in litet aska.

Stugorna brukade ha bakugn. Till och med i gamla fabodstugor finns det sådana.

8. Inga flyttbar bakträll har förekommit i dessa trakter ej heller har man gjort något trälster.

Man har inte gräddat pannkakor el. dl., ty det har ej funnits vete mjöl.

Lär har använts ett särskilt bakbord, som man flyttade in dagen innan man skulle baka.

Det bestod av en fot, en plankan mellan två kors, och en skiva, som skulle vara riktigt jämn.

Bakträget, traja, var urholkat ur en träd-stam av asp. Deigen knådades med händerna.

Man använde stjappar all ha mjöl i.

Brödkavlen, kaveln, användes för brödets ut-kavling. Den var försedd med två handtag. Surr-brödkavlen var helsvarvad och försedd med parallella fördjupningar.

I stället för bruskavle har man långt tillbaka använt ett litet maggat hjul, försedd med skaft. Detta kallades för sporan.

9. Ruare användes en träbult, försedd med naggar och skaft.

Så man bakade böllbrö brukade man böllpicka all naggar med. För att ta ut brödhålen, använde man ett horn. Ruare var halmmättet fastsatt vid brödmättet.

Böllbrö:
bull-bröd

Verktyg för brödets införande i ugnen.

Man pullade på kakau på en stöv, bakstöv, en lång, slät stav.

Böllbrö:
bak-stöv

Sihst-brösticka användes att lägga på kakau, så att den ej skulle fastna vid bordet.

bröd-sticka

Man lade bullarna på bakbräda, så de skulle jäsa.

Degtråget skrapades med en kniv eller sked.

IV.

Bröd av blandsäd kallades blandsbrö och bröd av ärtmjöl = ärtbrö. Den säd, som användes till brödet kallades brödsädi.

Landsm. Upps. 2584:1
B. Lennes. 1930. VENJAN

Böllbrö:
brö

10. Brödsåden utgjordes av korn eller av blandsäd,
som bestod av havre och korn, kväme-bländ

Är har man inte köpt mjöl av något slag,
utan såden har blivit så pass mogen, att man kun-
nat mala den till brödmjöl.

Vetebröd köptes på marknader, innan man
brygde baka det själv.

Vid tröskningen skiljde man brödsäd och
utsäde åt.

Bröd har också bakats av mjöl, vare man i-
blandat agnar. Mjölet kallades maldermjöl. På det
bröd kallades sädbro och man sade: Äta bro &
sädot. (Det här brodet är sädigt.)

Bröd av ren säd har man kallat rikti bro.
riktigt bröd.

Är har man förr icke siktat något slags
mjöl.

Då man senare siktat mjöl, kallade man de

→ Brdb.
bröd

Landsm. Upps. 2584:1
B. Lennes. 1930. VENJAN

11. Fränskilda delarna för säda², vilka gavs åt kreaturen.

För all smaksätta bröd har man brukat i-
blandad salt eller mästjäu (mäsk).

Som utdrysning har man använt bark, icke
den yppersta, utan den ^{del av} barken som låg innan för. Den
skulle ligga i vallen i trädet flera dagar före
baket, för att den mesta kådan skulle urlakas. Där-
efter torkades och maldes den och iblandades i mjölet.

Det har också före kommit, att man torkat po-
tatisskal och fiskben och malit för att blanda
i mjölet.



Man skiljer mellan deg, som är fast och
smet, som är en halvfast massa.

Segig heter degön. Man talar om, att bröd är
degöt, då det gräddat för hastigt i för varm ugn.

Sega = deg. Är du degär mid di. (På du degar mid dig.)

And. i
dege v

124.

degklimp = degklimp

Inga maträtter med namn på -deg ha förekommit.

Allt gära deg kallas ti djur i dejjän. Dejen gjordes bak dagens morgon.

brödi
göra i

Fyll potatisen till satta om man litet vatten, ifall man ej hade ^{potatis} darav så är det räckt.

Särefter trodad (knådade) om man i mjöl.

käda v.

Dejen arbetades hela tiden med händerna. Då dejen stått en stund blotnad göras.

Då man arbetat in mjöl säger man: här är dejjän lagom ärd (här är dejen lagom träd).

Då dejen jäser säger man att den jes. dricksjäst användes. Den förvarades i buteljer med litet dricka. På denna ort har man använt ^{press} dricksjäst i unq. 35 år.

13.

VI

Så kakor gjordes av degen kallades det ti baka
öjt dejän

Respektligen skulle man vara 4 vid bak.

En skulle stå i bruja (vara i träget) för att
göra och arbeta degen, så att den blev slät och jämn,
en annan skulle ta öpp ämne, en tredje skulle kaväl
(kavla) och den fjärde skulle grädda.

Ordb.:
ämne

Så är man endast 3. Den, som gör ämnen
skall också grädda och den, som är i träget, skall
sop öpp kakor, då de äro gräddade.

Ordb.:
sopa

Formningen av kakämnena kallades ti
ta öpp ämne.

Degen som man trade upp på bordet, kallades
bara degit. Den formades till en pulle.

Man uppdelade degen i lika stora bitar med
en kniv.

Man tog ett av dessa stycken, arbetade det

14. litet och formade det till en sockertopp och klappade ut det med handens flatsida till en bulle. Därefter vände man bulleu,trade under litet mjöl ^{och} klappade på andra sidan. Bulleus kant jämnades sedan med händerna, tills den blev alldeles rund. Man kavlade sedan ut bulleu, varefter den åter jämnades i kanten om så behöves. Smöret var då färdigt och ombrändes togs av den, som kavlade.

Den, som gjorde ämnen, trade sin plats vid ena kortsidan av bordet, under det den som kavlade stod vid ena långsidan.

Så ämnet övertogs av den, som kavlade, trade den ena frist på mjöla på bordet, varefter hon lade ut ämnet, som hon rullat på kavlau, på bordet. Därefter kavlade hon ut ämnet kors och tvärs. För att kakan ej skall fastna, måste hon lyfta upp den med liksl-brösticka och strö under litet mjöl. Hon lyfter upp en halv i pånder.

15. Därefter vider hon kakau, som fått en avlång form och karlar ut den tills den äter blir rund. När hon karlat kakau tillräckligt, sopas mjölet av, varefter kakau piggas med pullpigga eller för spurra.

Detta mjöl slås sedan över kakau så att den ej fastnar vid bakösten, som den upprellas på, då den skall föras in i ugnen.

Mau karlade ut kakau lagom för ugnsbakmen.

Hakor av ofursen såd gjordes tunnare än av fursen likaså tunnare av väl inbärgad än av såd, som groth.

Det mjöl, som användes vid bakningen kallas bakömjöl.

Då mau icke har något mjöl på bordet, och den, som tar upp ämnen icke tar upp något, brukar mau säga åt denna: Du bi snäl mot källan.

Då kakau fastnat, lossar mau den med bröd-

16. Slickan eller kniven. Kakan "lappades" sedan så gott ske kunde och mjöl ströddes på bordet, varefter utkarvingen kunde fortsätta.

Man talar om brödets rättseida och avseida.

Inga mått för att få kakorna lika stora, bra använts; bullar gjorde man däremot lika stora med ett mått. Den del av kakan, som kom utanför måttet kallas skovor, vilka gävas åt kreaturen.

När kakor skulle föras med träl användes långt till baka i tiden ett brän. Inare har trälmättet varit fastsatt vid brödmättet. Somliga ha icke alls tagit ut några träl utan slickan stacks igenom kakan, då den skulle torkas.

Då man hade tjocka brödspadar av trä, måste man lyfta på kakan, annars sattes dessa mellan bordet och kakan.

Kakor av jäst deg skulle jäsa även efter utkarvingen på brödbåden, som oro uppställda

17 våra uggn. Kakorna lades iukla.

Han rullade till bullar, som maggades med
bällpickår

Kakan sopades av med tjädervingen, vändjån
Sopmjöl kallades det avsopade mjölet.

Ordb.:
väng

VII.

Ordet utbakning kan ej användas om grädd-
ningen. (tunnbröds-)

Då kakan pårullats på bakösten, förs denna
in i uggnen till ena kanten, och ^{kakan} rullas därefter hastigt
ut, så att den kommer ungefär spilt på botten.

Där skall kakan ligga en stund och gräddas, varefter
den vänder med stör bröstika.

Kakan vrides sedan så att ej samma sida
skall hela tiden vara värd mot elden, ty då kunde
dena del av kakan brännas. Tiden den skall vara
inne i uggnen är dels beroende av värmen och dels
hur hårt gräddet brödet skall vara.

19.

Hakan lages, när den är färdig, ut ur ugnen
 med till hjälp av brödstickan och lägges på ett
 stjälpställt säll eller en brödskeiva, där man sopar
 av mjölet först på rätsidan och sedan på avigsidan,
 varefter den vikas först så att halvorna täcka varann.
 Därefter vikas halvorna till fyra dubbel.

I bland gjordes också mistbrö se sid. 2 rad 2.

Bullen togs först från brädet upp på lillspilau
 (av trä) och fördes därefter upp på storspilau och in
 i ugnen. Man satte in så många kakor, som det
 gick i ugnen. Dessa bullar kallades juur aign,
juur omgång.

Ugnen slängdes med luckorna.

Brödet provades om det var gräddat genom att
 man stack in en vispsticka. Om denna blev degig
 skulle brödet stå inne längre.

Brö jes bra (brödet jäser bra): säger man.
 Hastigt gräddat bröd kallas snargrädda.

Brödb: juur

Landsm. Upps. 2584:1

B. Lennes. 1930. VENJAN.

Fagl. 16

DAL.

19.

När brödet gräddas i för svag ugnsvärme
kallas det träugrädda.

Bröd, som är väl gräddat heter fint grädda,
bra grädda, genomgrädda.

Om det blivit för varmt säger man: "No' bräbrän-
mär du bro."

Ofullständigt gräddat bröd kallas degot.

Brödet har degrund.

Brö c knallot = brödet är knalligt.

Veck på brödet kallas wik.

Om brödet under gräddningen blivit spritt säger
man svidi; kolat heter kulå.

Man brukade ge bakobro' åt granarna.

Ä' rut all dagar ä' c bakodag brukar man säga.

Barnen brukade få smakbröd, lihsö kakor.

XIV

Brödet placerades efter uttagningen på en bords-
skiva s. dl. för att se ta att se (ta igen sig), varefter

dl

?

Ordb.
brä -

Ordb.:
Frys äter

Landsm. Upps. 2584:1
B. Lennes. 1930. VENJAN

DAL. Frgl. 16

Ordb.:
lill-kaka

20. mjölet genast avspades med tjädervingen.

Tunnbröd veks ibland i 4 ibland i 8 delar.

7 8 veks det, som man gav bort.

Kistbrö gjordes tills man skulle ut på slätten eller mossstagningen eller ut på färder.

Lälbrödet trädde upp på brölstängar, -spett. för att torka.

Tunnbrödet torkades på på säu, att varje kaka sattes på en sticka, som sedan placerades mellan stänger, som fimmars uppsatta i träbröt.

Slår har icke förekommit någon brödgrind.

Tunnbrödet fick sitta kvar på stickorna, fastän det var torrt.

En tög bröd kallas för bröslack.

Brödkakan lades upp direkt på bordet, utan brödkorg e. d. Efter måltiden lades det kvar bliwne brödet vid i bröslåda (brödslåda).

21.

IX.

Namnet vardagsbröd har här icke förekommit.
 Blandbrö², kvämmjölbrö² och ärtbrö² ha här
 förekommit.

Långt tillbaka har man gjort glöddassar. Dessa
 tillreddes på så sätt att kornmjöl och vatten röddes
 ihop i en skål. Därefter klappades degen mellan
 tränderna och formades till en bulle, som klappades
 fast mot den varma muren. Då de voro gräddade
 rullade de ned i glöden.

Ordb.:
 hasse

Tunnbröd = tonnbrö², parabro² Spiket tunn-
 bröd kallas blottbrö².

Ordb.:
 bull-bröd

Bröd av jäst deg är bollbrö².

Ibland halvkaflade man tunnbrödsbakorna
 så man gräddat dessa, och man dem icke alls,
 utan trängde dem över en stång i taket. Då de
 torkat voro de mycket små. De kallades bitst-
kakor.

Ordb.:
 litt-kaka

42.

Limpor ha icke bakats.

slöglidsbröd.

Fyll jul har man bakat tunnare och mindre
tunnbrödsbakor, vilka krusats.

Tortet vetebröd har varit känt.

Bällre eller mera pållan bakade slag av
vardagsbröd.

Vågon gång bakade man berbrö av lingon
bindyteri, och rågmjöl, rumpjöl, lika tunn~~brö~~bakor
som tunnbröd.

Matpätter som stä på grässen till bröd.

Blabbär gjordes av vatten och kornmjöl. Med
händerna formades degen till bullar, vilka kokades
i saltat vatten.

Blodkårvär (blodkorv) gjordes av rågmjöl och
blod. Då man slaktat kreatur, tog man reda på
våmbån (vommen) och gjorde ren denna. Där efter
fylldes den med bloddegen och frösägs med en trä-

Bydb.:
bär-bröd

Bydb.:
klabb

Landsm. Upps. 2584:1
B. Lennes. 1930. VENJA

Bydb.:
blod-korv

43. stricka, varefter den kokades i vatten.

Blodbullar bakades av blod och rågmjöl och jäst. De gjordes tjocka, försågs med hål, sattes upp på spett i taket och fingo torka.

Särefter kokades de i fett vatten.

X.

Så man håller på att baka och kakau går sönder säger man: Å, skae å kom in man so e so öngraue (Skall det komma in någon, som är så hungrig)

Om man har endast litet mjöl på bordet blir man snål mot gubben.

Här säger man om en smörgås, som trillar ned på golvet med smöret upp, att det blir vackert väder. Om smöret kommer ned blir det regn.

En flicka tyckte, att hon hade för fina skor på sig för att stå på golvet. Hon tog där en brödkaka och ställde sig på den. Då sjönk hon ned genom jorden.

Ordb.:
blod-bulle

Ordb.:
kaka f.

24.

XI.

A² minnar vännu ä kenne, säid bagärn ä kastad
jästen ättär brökakö². Set gör vad det kan sa bagarn
 och kastade jästen efter kakau.

7, a dä rent mjöl i köppan. Jag har rent
 mjöl i påsen.

Sjår ä bar, auas ska du få spä på ana bollär
 gör det bara, annars ska du få se på andra bullar.

horn a raula mid. Hurser bar raulat. Dä en
 komma fött ä barn.

Du fåt jät äpp smibban, dä bir du gambäl-
kolla

Du får inte ättä upp smibben (på kakau), dä blir
 du gammelkulla.

obs.

Ordb.:
mut m.

→ Ordb.
Smibb

1. Tillägg till frågelistan 16.

1) Begoni är i slutet av augusti och början av september och storbaket inföll i början av oktober.

3) Så fiskbenen tor kaks logos dessa med till kranen för att malas och sedan blandas med det vanliga mjölet. Mjålet kallades benmjöl. Brödet hade intet särskilt namn. Det smakade bättre än om man iblandade bark.

Ordb.
benmjöl

4) Ligt redskap som kallades bakelykka har ej funnits, ej heller degslöja. Kruskaväl användes nu på senare tid, men har ej förkommit för.

5) Slorn, att göra hål i brödkakan med, kallades vänn, klapp öjt bullu, klappa ut, vänd ännu, vända bullen, av öndär mjöl, ha under mjöl, jennu kantu, jänna kanten, kaväl öjt ännu, kavla ut bullen, djerä ännu, göra ännen,

2. mjölå på bordå², mjöla på bordet, roll öpa åm-
na² på kavalu, kulla på åmuet på kavalu, sop
är mjölå², sopa av mjölet, straj öpa litå mjöl
strö på litet mjöl, losså kakö från bordå, lossa
kakau från bordet, lapp kakö, lappa kakau;
iv in kakö in i åugn, ta in kakau i ugn,
vänd kakö, vända kakau, ta öjt kakö, ta ut
kakau, vik kakö, vika kakau, alrkaval
tönbröskakör, halvkarla tunnbröskakorna.

Ordb.
lossa v.

Ordb.
kavala v.