

1834

DALARNA

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Djura

3/10 1928

Haag-Andersson, Anna, 1928

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

30 bl.4:o

1834

L.L.

Exc. av S.Björklund

Brödet och dess tillredning.

Dalarna:

Djersa.
Anna Haag.

Ordb.
baka^v Med ordet baka, baka, annas
endast tillredning av bröd, bulla, bak brö =
bakning av kunn bröd, brömbro, och därmed ä-
syftas hela arbetet med bröds tillredning,
allt göra, baka, don tå bak, bakudag.

Bakning förkom, då brö-
det, bull-n, brö slut, no don vatt snallbrö. Sto-
ra bak, slurbak, förkom varje höst och vår,
bak tå vinter, bak tå sommars. Mindre bak-
ning sa julpatja, baka tå släninja, höbärgning
en, gö en nijik bit tå messummar, ha litå
nijikt, tå vi ska ta nyr jolpämnå. A loftå då
baku ti all gålu, det luktar bakudag. Bak-
ningen räckte två eller tre dagar, don baka.

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJUNA

DAL. Fgl. 16

Andersson
Andersson
Andersson

2

mäcket dager, dsu ä va mittji folke, mäcket mun-
ner ta mäta, baka två dager ta sammast, bak bio,
lunnbiöd, i en dag ä bulla i två dager.

Gemensamt namn på pers-

ner, som gick ti gålom ä baka, var bakaer, biobakaer
I bland brukade karlarna grädda, kara, kain,
grädda, kan grädd bulla, bra ta vänd bio-
pakuna. Under nyare tiden, prä di här århund-
ra, äti slutä prä di ara, vall ä i rikligt bageri.
med "köpbio".

"Gud spe lov, vi ha biödföda
för vintern" uttrycker: "Gud spe lov, vi ha biö-
föda snu vintern, biöd bio uta bulla, äti ut oss,
ät biöd rekra, ät mittji bulla, ät äta biöd utan
sovel, ä ta ät bara bulla, smod bulla, uta su-
gel, och ätt äta sovel, suglä uta bulla, ä ta
möla, möt kötta, möl ut ä miss mor, ost och

DAL. Fgl. 16

Landsm Ups. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

Orde.: förda f.

mesost.

Uttryck för bröd, en hel bulla, en halv bulla, en tredje, en fjärdedel bulla = istifttje bröd, hunnbröd, brödkaka, i ätandes brödkaka, en bröds skiva, i skiva, i rispa, brödkant, kanten, kanta, kanten, baka, baken, feuk bara baken.

Mjukt bröd, mjukt bulla, mjukt bulla, bullen ä miss läin i unnen, brödet nyss kommet från ugnen, fast bröd, limpa ä fastbröd, färdigt bröd, seger bulla, bullen va seg, bullen ha läinjen sä, gammalt bröd, gammaln bulla.

I stället för uttrycket: brödet är storpipigt, säges det: bullen ä ivu, an va tätt, kladdu, kladdigt, degut, ren dejens. Torkat bröd, háln bulla, bullen ä stenhäl, knallu, knaggligt, lös, lös bulla, mör. Tort bröd, som mjukt igen, ha läinjen sä, volti segt.

Ordb. knallig

4

möglat, mögla, bed på bi mögel fläcken, småprick-
ken mögel, pret på mögla.

Med en bulle, en bulle, menades
 då degämnet, "ännå" va utkarla runt, kringlut,
en lampa va kulla arlang.

Bakugnen och bakredskapen.

Inåstan varje sluga fanns en bakugn, ä fanns
bakun ti var gäl. I gamla tiden bestod un, ug-
 nen utslutande av tegel, tegel, men sedan man
 ersatte tegel hälla av järnhäll, järnhäll. Först
 var det gunden, grun, äriln, valvet, valvå, bäl-
järå, kupa, skiddja, spjellå, stickglogg åll lis.
 När gunden var slagd, lagt grun, murades en
bakhäll av eldfast tegel, eldfast tegel, äriln
på tegel, Valvet, valvå gjordes med hiehjälpr

av en form, forma, gjord först av två bräder, bj
da, kröku jusums vaggmeder. Säpra spikades
 bräder. Biljara var föu av stängjärn, stängjär
 nu av smärals, smal räls. Föu stöddes också
 "böljämst" av kossens stölgren. Sedan tillkom
 "kupa", krappis, den en sten lite inrä den ara.

Bredvid, bedama, ulma, inat unshola, ugn-
 hälet fanns en liten öppning, stickegligg eller
liss. Särfjärn brukade man byra med sticket,
jis rä. Bredvid hälla, ulma en sida, eldade
 man under gräddningen, ss ä skull binon "äva-
 el".

Bakugnens valv och valvets kant vid
 öppningen benämndes gimanna, och ugnöppning-
 en unshola. Ugnen hade eget rökgång i skor-
 stenen, noga pipra, som gick li kossens. Rökfång-
 et kallas kupa.

→ Ordb.: gimman; ugnshil

Ordb.:
 sticke-glugg

Landsm Upps. 1894

A. Haag-Andersson, 1928. DJURA

DAL. Frgl. 16

DAL.

→ Ordb.:
 ovan eld

Ugnens öppningen, uns kola, till täppligt sedu-
mera med en lucka, uns lucku, i en mindre öpp-
ning fanns för en lucka av trä, trälucku.

Till bakved, "lä el un mä", an-
vändes mest löv-ved, som int språka ns. öcna
na ved, "bakved", var kluven, klivin mitt itu,
äll spinka, soudspränta. Vid eldning av ugnen,
"el un", lades först brä vedträn, vetträn, träs röck,
träs över hålla, och de andra trä köl, vedfång
et, längs efter ändälla. Ville det inte bli bra,
sades det, att "katta va li spisan". Då det bunn-
nit ut, frödes kolen åt ena sidan, kara kola
at en sida, in li elgänjen. "Hälla" gjordes ren,
"dona hålla", don un, med att björnmossa,
björnmossa, stacks i en kluven, klivin stöi. öcna
lusa, lusa dypas li vatten, dävas, dopprades
i vatten, och med den sopades, söpas un.

Ordb.
katta f.

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL. Frgl. 16

Ordb.: däva v.

7
 Fanns skräp, bos, krav, krav logs en spillo,
 och med den klappades, klappasopp å und
på hållen. Sedan skulle jämsst, jäm in. Detta
 skiljde, skädd, elgänjen fjä hälla.

Var ugmen för varm, va "hälla
het." Denna avvalnades däingenom, att man an-
 lingen kastade dit sno, sbala är o må sno,
 eller reksä, duppa non ting ti vatten, å for av å
an må. Inart nog blev den svag, "hälla va la-
gom, hälla å lam. Under gräddningen eldades
 med lov-ved, for å va elus skull, miltji å va-
el, litå å va el. Vatt hälla lam under grädd-
ningen, vara lå stana litå å latta "skinn på,"
ellda på, ss å skann på hälla.

Järskilda bakbord, bakubol,
 funnos. Dessa bestodo av foten, boss foten, och skiva,
boss-skiva, som var över två m. lång och omkring

en m. bud. Flå' va stur bakubolå, på det ej
brukades, restes skiva utmä' fotn.

Båkrågen benämnes bakbrög, slut ba-
kubrog, litå bakubrog. Över degen, dejen bud-
des i degbedda. Mjölet, mjölå, förvarades i
säckar, mjöl säcka, eller i kär, mjöl kär.
Vecklyg för brödets utkarling vore kavlar,
kavlar, slåt kaveln, krus kaveln, allsuggka-
veln. Med ett skulderblads ben av en ko,
i bogben lå i ku, östes degen, för dejen i tija
på bolå, samt knåddes till en avlång kull-
ring, Färskilda degstycken, ämnen, ämnen,
lik sturå, lika stora, skars av med en kniv,
degkniven. Ämnå över ett halvt ljög, halvtis-
jå, bades sen oppi ändan på bolå. Ett i fa-
get, ett i taja, kavrades ut med slåt kaveln,
kavlar ut, krusades, för över små kruskaveln,

Ordb.
kavle

Ordb.
ämne

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJUAA

DAL. Frgl. 16

Ordb.
deg-kniv

9

ibland en gång, bullen å krusa en gång, men
 i bland två gånger, krusan två gånger, senst
gänjen två gånger. Med ett mått, "bullmät-
lä", formades kakorna, bulla, lite stura, lika sto-
ra, och med ett litet mått, vårskilda täclana
 funnos, numma kan en tom kanelbukt amär-
das, gjordes hål, gjordes hst. Ibland kunde
 även holmättä sitt-vå stur mättä. De degsty-
 ken, som kommit kring mättä, kallas "årskälä".
 Av dessa brukades parlas ut en stur bulla,
 my deg vetes däyrä, to ryp mu deg. Sen bara å lä
hoda å kullrä lä ämmer, nya degstycken,
 som finger ligga och jäsa, "amma jäsa".

För att få bullen li ur, brödet
 i ugnen, brukades en träspade, spädn. Med
 denna togs fört bulla jäi hola, fian brödet,
 och lades på bräder i baksteket, bakbräda.

Ordb.: bull
skovel

Ordb.:
bröd-ås

Ordb.:
pygl m.

Ordb.:
hack m.
tigg m.

Landsm Upps. 1834
A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL.
Frgl. 16

därifrån, ns dom ha jäst oyr, ns ä va pyjässä,
flyttades de på en annan spade, skovel mä
långt skapt, bullskovla, och därifrån in li
ur. För lumbrod, lumbis, brukas en kavel-
ås, bröasn!

Vecklygen för maggning var hattjen,
"ullen ä hacka", samt för mjöken ulla, pilen,
en ska pilas. "gulullen" krusades även med
mässingskam, lushacka, Hattjen var gjord av
en rund träskiva med juelt i jär ligger.

Bakusteken var endua stor eller
liten, slurr baksteka, gick 5-6 tigg på, liten bak-
steka, gick int so mittigi på. Tjörstekens
bestod av två lodräta släar. Genom dessa
gingomindur sådana, mindre enä, som spruta
ut lika långt ut vander hälla. På dessa la-
des baku bräda. De lodräta släarna var vid

golvet fastnarade vid ett par tvärslåar,
 som gick ätt golva, å höll stadugheta balansen.
 Ibland brukades baksteken bindas vå hess-
stens-stolpen, men nog kunde en stå för så
ijolo, om ingen mussa kö² at en, kam vå² en, rö².
 de vid honom. Ett rengöra tiåg, skar tiöjä,
ha hädda skoo, brukades ibland dels ben
 eller skal av mussla, "mackskal".

Varar beuddes börd?

I gamla tider, ätt gammalt,
 beuddes börd av havre, korn, ärtor, råg, matnittut
va hagra, kor, ettu, rog, hagubulla, korbulla, ett-
bulla, rogbulla, robbulla. Såden, som användes
 därtille, kallades börsäd. Börd, bakat av råg
 och korn, benämndes blandbulla.

Vid missvärt, us "göden slo glint", köptes
 eller byttes spannmål från t. ex. Västerås, För en
 spannkör utlades en sälkosa, lumlau, föremål,
 bågare av silver.

So den bråkade säden, reser-
 rades en del till utsäde, so unna sässäda, den
 andra skulle vara till föda åt människor och
 djur, folo at folk ä jä. Den säd, som kom närmast
 agnarna, som kom närmast agna, var "slinsäda",
som va at kritöra, at kcaluren, och den, som
 maldes, som skull ta kvara, skull malas, benämns
 des malning, malninga, sta mä malning, snok
ti at kvara. Brödet, var föntom, hager-kor-
rogulla, holulla.

Det har även hänt, att fat-
 tige, dom, som had småttom, fått blanda i hac-
 kade råga, skotta ta rogaver, for ta lis mjölä,

Godt.
 malningf.
 mucka v.

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson, 1928. DJURA

DAL. Frgl. 16

drig ut ä' litä. Men hä' lär var ss sädut, ss agna
spreta at all håll."

Med sammarmålet, sammarm-
måli mjöl, mesas korn och råg hopblanda. Till
skillnad från siktat, sikta mjöl, var nötkhagra,
skalen bort togs, nötkeri. De fänskiljda beständ-
delarna vor sädor, sädes och kli, som använ-
des vid bakning av lunnbröd, tå sturja, us dsm
karla ut brö.

De kyddor, som brukas, vor
salt, salt, salta ti, salta, amis, havis, ti ättbulla,
skardemumma, kardemumma, kyddpyppra ti
missubulla. Till utdygning av mjölet, ss ä
skull jät ti, brukades ärtor, ärtor, potatis, jolnär-
rus.

deg och järing.

Uttryck för ordet deg äro: deg, dejis, degu.

Ordb.
deg mii
deg-vatten

degut, dega ned, dega fast, degbit, degämnen,
degkulling. Göra deg, göra en deg, röl ihop en
deg, röl ti en deg, göra en bit. Vid ströve bake,
slusbak, gjordes en stur holbulldeg på krällen,
kräll, inna ^{innan de bakade} dom bake, ä sen en snat på msem.
Vätskan, som tietsattes, var degvattvä } degmjst-
jä. Tallet lades däri, salta ti degvattvä, och jät-
ten tietsattes, ns dom ha röl ihop an litä. Allt
arbetar upp degen, va ta' fröd opp an, fröd dejen,
knod an mä hända, dä feck an känna om an
va för härl, stadig, stenhäl, blöt, njickna jen,
blötna.

Frgl. 16

DAL.

"dejen jästä", ss ä förlä ättä,
jäst jämt bradda på fröjä, jässi över. ben prova-
des ibland, att man satte anektet, ögo nära dejen
"jä känn om ä föfta jästna", ellu satte en händ-
stikka inat nära. Stöckna stikka, va dejen jästna.

Ordb. jäsa v.

Dejen kunde vara lättjäsen eller lungjäsen,
 för litåjäsen eller för mittji jäsen, sur.

Jästa, syrade brödsorter, var
 all bulla, utom konmbit, lunnbit och klans.

Vid bakning av en del brödsorter, missubulla,
robbulla, gjordes först i "söta". Hopkokt vassla,
hopkoka missu, röides samman med mjöl, "söta
 ti missu". Denna söta fätk stä simtals ä sötna,
 Sen röides, froddas ä ti jäst ä mjöl, fä ä vatt lagom
hätt, till en lagom deg. Gjordes degen av potatis,
jölprämbulla, froddas mjöl ä ibland ti bacä
jölprämb, "bullen vatt mjökest dä". Blandades ej
 jäst i, vara klansdeg, annes vara en vanlig mjöl-
deg.

Var jäsmungen dålig, "för int us, som ä
 skullä, brukade man gå till en annan gård, ti
en arm jät, dar ä jästä lätter, och få ett slut ämen

Setta tröddas li, "å sen vatt å fart på dijen."

Brödämnets behandling före gräddningen.

Om dijen va jässin, togs den upp i tröja, liaget, hövs på bola, upp på bordet. Där skulle den knuddas å kullas så en arång kulling. Med en kniv, degkniven, skars sedan lagom ämn, full en handa för mig heltulla, å för mjöken bulla storr, för han skulle var förkär. Ett ämne i laja, ett i laget, ett omsänd, klappades ut med höger flathanda, lyfte på bulu lite må än mjöla på, lyfte undan den lite med händerna, för att dem skulle koms at ta störja, mjöla. Med slät haveln karlades ämn ut, så lagom förkens bulla, som sedan skulle krusas, krusas. Var "bulu"

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJU n A

krusa en gång, för dom ören må kruskaveln oppi-
 jä å ned, "dri lå" en gång, skull en var krusa
 två gånger, för dom ande vovå snitt ören,
 tvätt ören di fösta. För krusades biödet bara på
 en sida, nu på båda sidorna, dom hack ned
 kruskaveln hät oppi ån på bulln, ss en fann,
sen kast dom om bulln, å kruså dri å. Sen skull
en småttat, lagas mått med bullmåttå. Var det
 sådant biöd, token bulla, som skulle tokas, ssom
skull oppi latjä, skull å las hot, med ett
 mindre mått, horn, en buk e. dy. Med det en
 biödyade, spadr, lades bulln på biädå, lakubriä
då, som föst skull njölå prä, ss int å skull fann
vå. Restena, som vaffå, ns dom måtta, kallades
åvskåler. Av dem bakades strov bulla.

Till lunnbiöd, brö, gjordes

Landsm. Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL. Fagl. 16

en stadig, stadu, håll, deg, håll som en brödeg av en
 dera vatten och mjöl, ren vattenä, eller okrå pota-
lis och mjöl och vatten, blanda ti jölgränu, jöl-
gränu brö, håll ti litä jölgränu. Det var ett
 dyggt arbete, lä kudd hopp en brödeg, stou arbit
än koust. Vid utbakning av denna, baka
brö, behöves tu personer, had göra at tu, en
lä opp ännu, en lä kavel ut, ä en lä grädda
ben, som skull lä opp ännu, tu mä fingra lä en
litu degbit lä degkullen, som läg grändan
på bola ä kulla an. Den utkläppades med
höge knytnäven, höge knytnäven, och för att
ännu inte skulle springa i kantuna, ti no
springur, springur ti kantom, fördes flathan-
da på vänster hand efter, runt, ss fatt dom
bröd på ä, ved kakan runt. Därefter flyttades

Landsm Upps. 1834

A: Haag-Andersson. 1928. DJUR A

Ordh. 1928
lena X k. h. l. b.

Ordh.
dess

käku till bakarn, ä' nu bar ä' lä' nuss ä' karla
at all håll. Med ^{spelan} ~~spela~~ lyftadef, läna, ~~ä' nu~~
^{på kakans lites} på kakn lites, kli. stöddes både på- och under
den, störjd kli inunder, ä' duns på igen, diss
mesta dom hoka, av alla krafter. Blev kakn
traig, vatt o slamm, vara i säket moutje, att
ä' kam non hungrogen, det kom någon, som
var hungrig.

Under bordet, pund bota, träns
över bordsfoten, vatt över bospota, hade två-
sen sin plats, läg äsn, I bland spetsa en
långt inrä golvva, o' ä' va allt frägan om non
skull snovel sä, snubbla över den. Äsn lades
nu vid kakans ena kant, litä inrä kakn, med
spilu slogs kanta över äsn, ä' sen bara lä' till,
kulle på kakn, samt in i ugnen med den, fi
un mä' o'. Med en knyck på äsn, fäll senet kanta

Ordh.
snövla v.

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

Ordbyg.
bak-mjöl

på unshälla, ä ren vara så tiel så o. Mjöl, som
brukades ~~to strö med~~ ^{all strö med} var bakumjöl. "Brökar-
lärn" slädd jämt på höger sida, stod alltid
höger om den, som to syp ämna.

Innan keln skulle in ti un.

måste den först bakas med heltjen, och vara
mjukt bulla, frökt bröd, ^{pyrlades} gräddas med ^{pylen} grädd. Vid
bullna skiljde man också noga på olika sidor,
rättsida, oppå, undersida, inpunder; helt oppå,
shängen äraet, lana håll inpunder.

Julbröd, jul, missu - ä sötu-
bullna, skulle för gräddningen krusas, ibland
med en mässings kam och smörjas, smörjas med
sirap och dicke, seraps dicke, lätta stöps på
med en ren linne trasa, ren slarv trösk.

Gräddningen.

Vid gräddning av mjukt bröd, mjukt bulla.

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL. F. 9. 16

Ordbyg.
mjukt-bulle

Ordbyg.
sträng a.

Ordbyg.: söt
bulle

Kunde man få buka två spadar, om å ha järns
 vå bräda, å va mittji oppjässin: må en spadn
 lifta dom opp litä fan, den ai spadn bustar
 inspunder, å ss unna for unna, så en släpftå.
 liels den släpftå, rek läg på skoola. Dai skull
 en prilas. Prilsn doppades för varje biöd i vatten.
 "våt på prilsn". Den utgjordes av en arrundad
 lång sticka av lellingus grovlek i långa sticka,
 som va kosta rund utti ändan. Prilsn placera-
 des först närmast elden, närmast elgänjen, två
 långs efter varandra, två ätt varandra. När de
 fött litet jäst, våli skinnå på, flyttades de
 med spilu baköru; attatå, två nya kom in,
 "had fir (4) kuller ti unnan". Va kuln for litä opp-
 jäst, litet jäst, uppsteig blåsor på den, "en två-
 flangnås", eln vella joän. Det biöd, som grädda-
 de sakta va lunggrädda, i motsatt fall, lätt-

Ordbr.
 pryl

Ordbr.
 skinnå

Ordbr.: två-
 flangna

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

grädda.

Brod, som skulle lockas, skull lockas, skull bara hackas, men gräddas hålar.
 Så vid gräddning av lombrod, små blåsar
 syntes, vatt ^{små} sprickul, skull kaka vändas, ä
aktas noga, so int ä vatt non slavkusa, blev
traig.

Limpor, limper, gräddades på
plåt, plåtn och i långpanna; metlogä gäste
 det upp under gräddan, ga ä opp så, flig, flig
opp, men sjönk det ned, ga ä ned rå, säcke
ned rå. Vid för häftig eld vatt ä blågrädda,
 och vid klen, dålig grädd, blev det degut, "i deg
rand sommar, synes. Det hände också, att en vatt
innä för längi, vatt bränd, stet, kota.

Klans gjordes av njöl ä jöl
parur. Senna deg karlades ut "läslur bullen, och

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL. Fgl. 16

lok n.
Ord. 23

gräddades omedelbart, klans bak.

Smakbrö, bakbulle, skulle
varenda en ha, som kom in, ge bakbulle, bakbrö,
"i brökatu va föll assind", betyder ingenting.

Bröds behandling efter gräddningen.

Bröd, som skulle lokas, som skulle öppri tafje,
trädde på pinnar, bullpinne, ett fjög för
vaje, i fjög för var ä en. Var det en lång stäng,
bullstäng, guk ä fle fjög på. So föll ä vatt
en stäng full rattes den öppri taf. Bullstänge
vilade på stänge, stänge, som fann i vaje sluga.
Små bullpinnar kallades också bullspett. Dessa
sättes mellan två stänge. Varä slint mjöl, bar
int buln vä, utan kam dämpandes ned.

Mjölbuln lades på bräder för lä smojas. Sen
skulle an svala, inna dom la hop an, den skul.

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL. Frgl. 16

le svalna innan hopläggningen. "Lägg hop buln!"
 Nu, sen dom ät vetkulla li
var gäl buk dom om buln äffock ta en vass
kniv ä pret li litä, skära i lilet, so ä ska gä
bätter bit sond an.

Bröd, som veks i hop, var
lsunbrö. Men innan hopvickningen skulle de ka-
kor, som ej skulle vara mjuka, mjukt brö, elas
om. d. v. s. in i ugnen och hella upp. et om brö
det blev då skett och veks i ättndelen, ättade-
lar, en bit däror kallades bröspock. Kistbrö
var hopvickt så, att ar rundeln veks in på fyra
ställen, fir höms, ena halvan, en halva, veks över
den andra, laas över, och sedan veks ihop ät
andra hållet, so ä vatten litur fiskant.

Brödet räknades i fjög,
fjög kulla. Var det en duklig bakar, kund an

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

Brödet
 elda

Brödet
 vika
 v.

bak 40 ljög bulla, men då kam an föll in på
smålimma. En biöbakar baka 20 sprängs = 80 biskakur

Holbullen trökas på speltet,
ett ljög på vatt må bulla ättvararä. Tunnbröd.
tröskades ovifjin, oviket, på så sätt, att fyra
kakor hängdes tvärs över ett brödspett, för ka-
kur låg tvärlöven i spett ä dingle. Brödtak
benämndes bulltak.

Det stora brödet, holbullen
bars ut på speltet, bär ut bulln, och lades i
högar, ströjer, bullströja i härbret, li härbra.

Tunn bröskakur, ^{örna} som ^{voro vifjin} va vifjin över stötn gick
och under benämning bröskrock. | Då någon tog
ett stycke av en mjuka biskaka, bredd lite
smör på va en kant, bredde smör på, samt
frillade ihop brödet på en lut, "grä då en lut,"
"brölu". |

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL. Förl. 16

Ordb.: Bröd-
shock

och

Ordb.:
lut m.

26.

O, klans
bröd

Mjukt bröd, mjuktulla, förvarades i kistor, skog, i källaren, klägg hög buller. Inne i stugan fanns bröd, tulla, ti brösläden, brösladan, eller i en korg, bröskorg, bröskåskorg.

Se olika brödslagen och deras tillredning.

Namn på olika bröd var efter de mjölsorter, de bakats av: skogtulla, skogbröd, skogtulla, hagerulla, alltulla; allsugga, ti alltulla var i vetmjöl, i ättbröd blandades vetmjöl, men i allsugga skogmjöl, rommjöl och allmjöl, rågmjöl jämte ättmjöl, jölgrävulla, vetulla, vetbröd.

Bröd av ojäst deg är tunnbröd ^{och} klans. Klans äts jämt mjukt, mjuk, men di ara var locka, sprätt allbröd, om ela tunnbröd

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

bakat av älmjöl. Läpnet ha också bröd gjadt
dats direkt på glöd, grädda glöhaser.

Bröd av jäst deg: hobuller, blandbulla, robbul-
la, missibulla, julprämbulla, knäcksbulla, vet-
bulla.

Limpor bakades av både råg och vetdeg,
robbullimpor, vetbullimpor. Dessa höjde till
högtidsbröd, håddesbulla, julbuln jämte robbuln
Ytebröd användes utom av dem, som sålde, yttest
sällan, so miljö ä hända. Olika sorter vor, vet-
bulla, simlår, saffransbröd, kingler.

Julbröd av robbulldeg vor julross,
köst-druer, hestskor, julross, rossä, kyrkerdrin, häst-
sko. Av småbröd användes endast pepparkakor
pepparkakor. Bröd, har förekommit, där ena
halvan, halfr, en halva var belagd med äpple-
skivor, äppelskiver, den andra vete över, el-

Landsm Upps. 1884

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL. FOLK 16

ler på en tunn buller lades äppleskiivor, en annan
 buller lades över, kanterna sammantvåktes och
 så gräddades äppelkaka. Grövre brödsocker
 var hästbröd, i spett hest buller.

Mattkatter, som stä på gränsen till bröd.

Pannkakor, pannkakur, förkom sällan, men på
 senare tid kol buller. Rågmjöl och vatten, sedan
 ma vete mjöl och mjölk röides ihop, saltades, och
 vid lagom tjocklek bakades till små, små bul-
 lar, klings, kuller. Dessa äro till sammans med
linnbäsmrs, lingsmjöl. Sammelunda för förs
 vid tillagning av blod klings, blod kuller.
 Till sammans med vatten eller mjölkpen, vatten
äro mjölja, hade då inblandats en viss del
 blod, kalv blod, färblood, svin blod.

Landsm Ups. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL. Fagl. 16

Ordb.:
paltbulla

Av blod bakades okräpaltbröd,
paltbulla. Mjölet därtill var nog mest råmjöl,
rågmjöl, sällsamma tillfälle med litå veltmjöl.
Paltbulldejen skull jäsa länge, sålde mycket
jäsnings samt utbakades ljöket, bräddes på
spelt, samt brakades oppi tafja, och förvarades
i korb.

För om de inköpt en ko, en
häst, i ku, en best, skulle djuret ha en brödbit, so
int ä skulle längta.

Talesätt och liksnelser.

Ordb.:
bulle

"St bulla du, annes hock ja dä på nacken", sa glic
ka at rimen, som lära drack i mjölje. "Ögg fall
lä mjölksull", sa käringa no bula vall slava, dugu
lillvammans med mjölke, fast brödet var trasi.
"Röd i ögr, som en kor". Av paltbulldegen gjordes

Landsm Upps. 1834

A. Haag-Andersson. 1928. DJURA

DAL. Fria 16

Ordbo:
Röva f.

konar, konen. Sejen, rälu, vites i lyggräsan, teser
rosser, som knits igen, knittjen an, och kokades.
Då de avvaldat, svala, drog en del täppor.
Andra väände dem en gång till, och sen "dir tä
konen. Färdig var blöskonen omkänd. "I bakä
ti brö" sa liddjan, no an sätt sä på rosser. "Nu
ti ä' ar tuelles, än dom omoddina ha bakä, and-
ra tullar, än dem din mor bakat. "Den sång
var även följande: "Gagns kloka säj föll sä,
picka tulla mä smor på, viltint du äta, so
fä' du föll gå."

Ordbo:
Klocka f.