

2088

DALARNA

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Ore

25/4 1929

Rudén, Anders, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

31 bl.4:o

L.L.

Exc.av S.Björklund

2088

Ore.

Brödet och dess tillredning - 1. Inledande frågor om Dalarna.
 bakning - Baka - bako; - grädd pannkako, wafflor; - Ore.
murbrutjä, aska fram e grafva, e härna; - Ska du bako A. Rudén.
snart? Skall du baka snart. - E båked ferwiko. - jag 1929.
 baka för två uve veckor sedan. - E ska ställ til mäs baka.
E a se sturt hejsall, se e få bako jän dag två rja wika. -
 jag har så stort hushåll så jag får baka u dag två rje vecka -
Bak ejt isser ämner du! - klappa och krafla ut de här
ämnera du! - Så dem båked ti jul, huld dem ä 3 a 4
dägo, se ä skuld räcka ti Matschmässu. Läjkose då dem
 skuld bako ti blotidn - dä de skulle baka ti jul, hälto
de på 3 ä 4 dagar, så det skulle räcka till Mattias, 24/2 -
likasä då de skulle baka före höstördens början - Ä huf-
ter båkodag e ällom gälom, dem haldä bako ti häljens
 det luktar båkeday i alla gårdar, de hålla med baka ti helgen - } Ordbr.
 Alla som deltog i brödbakningen kallades bakokhälinger - } bak-dag,
bakskärningar. - Inga karlar deltog i bakst. } bak-köring
 } And. Rudén

ORE

21

Gussläna = Gudslänet, har sagts om alla matvaror -
Gud signe brö = Gud vålsigne brödet. | Så e bess jän
bröbit e guss namn? - får jag tugga en brödbit e guds
 namn? - Ä e stor synd ti jät så fint brö um wän-
dägo - Det är stor synd att äta så fint bröd om hvar-
 dagarna. | Gud förlåt, äfven: Gud förlåt mina syn-
der, sades då man tog upp ^{tappad} ett brödbit från gulfvet -
Ti lägg frå se jän bröbit & wänd awragsäjo upp
ansägs för synd och uawördnad för gud ok gussläna -
 Att lägga bort en brödbit med awrigtanden upp, ansägs -
We an do full guskelof brö yfwer wittern, men säm-
 ber blira må någo skjöl - Vi ha, gud skelof, bröd öf-
 wer vintern, men säure blir det med något säfvel -
We em bröloser - Vi äro utan bröd - We em matloser
we ament hwarken brö håll ströminge - Vi äro utan mat,
 vi ha hwarken bröd eller ströminge - So e full så stor &
gammol (= gammal) um, så do kan tjände folo. (= tjäna dig maten)

Gud.
bedjeGud.
Gud

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén, 1929, ORE

DAL. Frgl. 16

Gud.
förde f.
Gud. Rudén

Ore.

Bröt sund Skarpsullan e fyr dela! Skär sund tjäck-
bullan e skivver! - We ann någer bullknalla, (lika ofta
bröslända) Kwärru - - - några hårdtorkaade bullar tevar -
 (Bullbrö af jäst deg, tunnbrö = stora tunna kakor af ojäst deg)
So tog brö från munnen af Bränkjärtra - genom afund
 och intriger fick du Bränk Erik skild från tjänsteutställningen
"Den mes löst ger den andre bröd" ett vauligt uttryck; t.ex. då
 föräldrarna dö få barnen ärfva etc - So fänt mola, do ska
jät brö ata! "It e gått ändå" sa pojken - Du får ej äta en-
 kart säfvel, du skall äta bröd till! det är godt ändå, sa gossen -
Mol brö - äta enbart bröd - We ann så smätt um säjl, så
do få jät nätt - Vi ha så smätt säfvel, så du får ta helt
 däraf till brödet - Sjä, hur Per molar ost! se hur Per äter
 enbart ost, utan bröd - Bröbit, bröbits, brösmulur - Smu-
lur & e full brö - A do dagsvärtjörn e matem? Äter dags-
 värtkaren hos dig? - Smul sund brö ti mjölksträle, så blir
ä mjölknull! - Smula tönder bröd i mjölk, så blir det mjölknull -
 en mycket vauligt rätt under sommaren

2

→ Bröb:
nätt

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929. ORE

DAL. Frgl. 16

And. Rudén

ore

Brödets egenskaper - So fänt jät mybäko, fäskt brö, å ent hål-
samt fär mågom - du får inte äta mybakat, fäskt bröd, det
 är ej hålsamt för magen - Brö e så segt, å hant hint
törka än på bröspite - brödet är segt (= halftorkat), det har ej
 humnit törka ännu på brödspettit, som hänger i taket - It wa nå
störpiput (= stora ihäligheter), mört (= lätt att sönderkrossa) och
lostugga (= lätt att tugga sönder) ^{imani} - Su e kladdug & degug issnjä
tjockbullen, an a jäst upp fär litä dör båside Han är klad-
 dig och degig inuti den här tjocka bullen, han har jäst för litet
 innan han stoppas i ugnen - gär stälgräddad bulle -
 Skarptorkat bröd som vid bakningen ej blivit genomgrädd-
 dad, utan en degrand inne i kakan förblifvit ogräddad -
Kunu do in må någo slätko mygälbrö, best af myglo!
 Kommer du in med sådant möjligt bröd, borsta af mögelu -
Tjockbullen har skärpo (= ytan) och inmätä, inramätä (= in-
 om ytan) - Su da skarp bullen a myjoterna att, täje att be-
 sten där skarpa bullen har myjotnat igen, tagit igen sig

→ Ordbr.:
 mögla f.

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén, 1929, ORE

DAL. Fgl. 16

→ Ordbr.:
 taga äter

And. Rudén

ORE

3-

Vaukelig bulle till wändasbrö² (= kvardagsbröd²) fig. 1 a, 25 a 30 em.
 i diameter och 1 em. tjock; Tjockbulle, af finare mjöl, 4 a 5 em.
 tjock; limpa, fig. 1 c kan bakas ända till 1 tvärhand tjock -
 Tunnbrö², fordom det vaulegaste kvardagsbrö², ^{2 kakor på} 150 a 60 em i di-
 ameter, beroende på ugnens storlek, högst 2 mm tjockt, baka-
 des af ojäst deg. Tunnbrödstaka. Tunnbrödet veks i
 fyra delar \square och hängdes på spilur (= spjälor) i taket för
 att torka, men det som skulle hållas mjukt veks i åtta delar \square ;
b.-k. Spaunbrö² veks i fyrkantig form \square för att bättre pas-
 sa i matspannen på färdvägar - de voro få som ha-
 de bak- och brydjestuga - Wändasbuller (= kvardagsbuller)
 som skulle torka tråddes på stänger och upphängdes i taket.
Bröspilur; bullstänger - E morgo fånent ligg jä² me
stugen & wälta fyre me, ne a full nê djäro & jta²; e ska
bäko, jän tunnbrösdeg & jän bulldeg, e ska træde e jäsö
bulldejon e kvälde - I morgon få ni vara inne i stugan och
 ligga i vägen för mig, ni har nog något att göra ute; jag skall baka
 ----- e ska göra i ordning bulldegen för jäsning i kvällen

Ordb.
 vika v

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929. ORE

DAL. Frgl. 16

Ordb.
 välla v.

Fred. Rudén

Ore¹

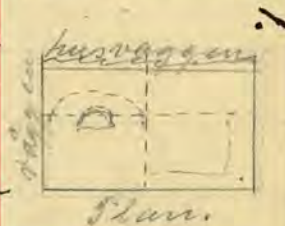
Stent gälc kum ina bakokhålingom, an kan få se jä
slag af umskafsam - Det är ej råddligt att gå in till bak-
 härringarna, ---- en 2 mtr. lång, ena hafvan e:a 4 tum tjock,
 kaffe, swarpå tunnbrodskakan kullades från bakaordet
 för att afrullas inne i bakugnen -

III. Bakugnen och bakeskedskap - De flesta hade bara
 ett böningsrum, med eldstad ätminstone, och fick tjäna
 till både kök, bak- och sofrum samt ofta öfven till
 arbetsrum - - So a smarta du, som a jäna bakesked-
skap har smart åt du, som har särskild bakeskedskap.

Korn (= muren) skall sättas upp i ett hörn af stugan.

Bakoummen (= bakugnen) och spisen skola sam-
 manmuras. Spis och bakugn med sturgraf fig. 1

fig. 2. Spis och bakugn utan sturgraf - Lillgrafve
 (= egentliga spisen), Sturgrafve (= tonrummet fram-
 för bakugnen) - Gägnom gägnarna² & gluddjen rivo-
må skull rätjen gå sjt yr umnem.



And. Rudén

Oxer

genom gimmeret och hållet stral ofvånför skulle
 påken gå ut ur ruggen. Bakugnsbottnen ut-
 gjordes af en gjuten tackjärnskål, antingen
 i ett stycke eller i två halffor och fanns att efter
 beställning få vid de två järnbruken i socknen,
 Salfors och Furudal. Under tackjärnsbottnen,
 som borde var högst 9 dm. i genomskärning, fylldes
 ett cirka 15 em. djupt lager sand. Botten ska
lätta a järdrömen. botten skall luta mot eld-
 rummet. & ant rådi ti köp me någa bak-
ugnskåle, do få djär tigälbatu - Jag har ej råd
 till (är författig) att köpa mig någon bakugnsbotten,
 du får göra botten af tegel - järdröma ine ba-
 kornnen e på järner säjdo um botten; dit soft
 an askv & kåler återfn da stor brasn, som an jär-
 ded upp umnen må, & så ladu dit må widträj då
 & då får ti höld umnen lagom hetan

Botten
botten

Landsm. Ups. 2088

A. Rudén. 1929. O. R. E.

DAL. Frgl. 16

A. Rudén

one

8.

= Eldrummet inne i bakugnen är på ena sidan
 om tackjärnsbotten; dit sopar man askan och kolen,
 som vara kvar efter den stora brasan tvärmed man
 uppdade ugnen, och sedan lades dit något vedträ
 efter behof, för att hålla ugnen lagom het. För ti-
få järdstaden litå höger än hälle, lades dit ti-
gelstener - för att eldstaden skulle bli något högre
 än botten lades dit tegelstenar. Å grädder telent
på undersidan, hälle e för sval, så e mått få låta
brinn atå litå, imma e lägg in några mer kakor.
 Det gräddar dåligt på undersidan, bakugnsbotten
 är för afvalnad, så jag måste låta botten uppvärmas
 litet, imma jag lägger in någon mer kakor.
Å do stappa att draghålå rivo gäjmanå - har du
 stappat igen draghållet upp om ginnauet. Bako-
umskvalvå skått a nå bödjånn (= bärjånn), men framme
gäjmane sätt dem in bödjånn (= bärjånn) -

Ordle:
 grädda v.

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929. O. 7E

DAL. Figl. 16

And. Rudén

Öre

Spiskransen & a full bådjänn, & se jän järnstäl-
pa framme hörne, som håld upp bådjännä - spis-
 krausen har också bårjänn, och så en stolpe af järn
 framme i hörnet. - Me skum a björk - håld täll-
wid ti bakwid, granwidn e får flyt & se djäran
frå se kleanan hito - Vi skall hafva björk- eller
 tallved till bakwed, granveden brinner för fort
 och så ger han så dålig hetta. - Ta & jald um-
nen, lägg två träjr twärtfär & lägg braso på!

Strä brunne mid, se rödjät kaler yfwer hel källe, dest
den a kälw äjt - Har brasan brunnit ned, så sprid
 kolen öfver hela ugnsbottnen, tills de kolat (= brunnit)
 sönder. - Ä² ligg jän "gambäl gassä" (= en eustatska
 brand som ej brunnit lika fort som den öfriga vedent)
kwär² (= kvar) - putu (= prata honom) bäte jaldräna,
då du saper umnen - Strä får klean yfwerwär-
mä, se lägg in nå träjr - Öfvervärmen kommer från eld-
 staden

Ordb.:
frald

Ordb.:
gammel
gosse

Ordb.:
värme

Jud. Rudén

Ore.

È hörd, do ska bako e mærgo, nunc kund få grädd
næger bulla när de, så we fingom lita blottbrö?

Jag hörd, du skall baka i morgon, om jag kunde få
grädda några bullar hos dig, så vi fingom litet mjuktbrö?

Let att wäffeljämnä, för lita mjöl ti kalfbloodn &
grädd næger blodwäffler - beta igen wäffeljärnet,
för litet mjöl i kalfblooden och grädda några blodwäffler.

Bakotrøjä (= bakträget) var gjort af grofva furustockar,
som urhållkats med en för ändarnål för färdiga yxa.

Någon mindre deg, afsedd till helgdagsbröd tillsattes
för jäsuing i någon tewa (= aflångt laggkär) eller i någon

bytta (= träåmbar) - Mjölä (= mjölet, det lilla lager som
möjligen fanns), förvarades i gamla strömmingskalf-
tunnom (= strömmings-kalftunnträ) eller i gamla,

odugliga dricks-staufat. Likaså den sparade
presäden (= frö..) - Dricks-staufat (= ett större laggkär
med lock, hwari vörten vid brygd tömdes för jäsuing.

Wäffeljämn
Blottbrö
wäffla

Bakotrøjä af furu

Bytta
tewa

Ordb.
staud-fat
Spud. Ruwio

Landsm. Upps. 2088
A. Rudén. 1929. ORE

Frgl. 16

DAL.

Ore.

Bakobolå² (= baksbordet), som nästan allmänt tjänstgjorde som dagligt matbord, skulle vara minst 1,10 x 1,80 metr stort, isynnerhet om tunnbröd (= tunna kakor på 80 à 90 cm i diameter) skulle bakas. Dejån togs ur degtruje må jäver sturer slef på bolå, & på bole skuld å mötjas ti mjöl ti mjöl dest upptaja wart lagom hårt ti djär ämner & ämner kluddes &jt ti hälften & naggades må fingrom runtkring. Såd djäro pitted kludda. Ska do kludda a me e dag.² — degen togs upp ur träget^{på bordet} med en stor slef, på bordet skulle mjöl arbetas in i det upptagn till dess upptaget blef lagom hårt att göra ämnen ti kakor där af, ämnena bakades ut tiu hälften och naggades med fingerspetsarna utikring. detta göra kallades att kludd (= baka före). Ämnena bearbetades vidare af den egutliga bagerkann. Redskap vid brödberedning: bråkaflå, keruskaflå, pittjen, spurn, fyra aläjko spilur, brö(-bust) mätå; sopen kann andont undväro — Tunnbröskafvån

→ Ordb.:
kludda v.

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929. ORE

DAL. Frgl. 16

Aud. Rudén

ore.

Bröskapfen, helsvarfvad af ett björstestycke, bruktes (= brukades) ti kafvål sjt dem da tillkuddade ämmer ti tunnbro håld bullar. Huskapfen likaså helsvarfvad af ett björstestycke, se fig. 7 frågelistan - Spurn, se öfre ändan af fig. 14, brukades att rulla öfver tunnbrodskakan.

Bullpittjärn, ^{2 gjord af stålstråd} se N^o 1 här bredvid, brukades att picka bullarna, sedan de fått ligga och jäsa, innan de fördes i ugnen -

Tunnbrodspila, sjuen harpila, se N^o 2, brukades vid tunnbrodsk. } Bullspila, se N^o 3, att flytta de färdigbakade bullarna med.

Bullräka, se N^o 4, kvarmed bullarna fördes i ugnen

Ugnsspila (= ugnst) kvarmed brödet i ugnen justerades och togs ut.

Ugnskafvåln (= ugnskapfen) se N^o 6, kvarpå tunnbrodskakan rullades af bordet och infördes i ugnen för att där afrullas på bakomskålle (= bakugsbotten). En och annan hade

rullpick Fig. 13 i stället för spuro (= en naggad trissa) -

Ta skuton & skrap bakotruijå - tag skrapan (af järn) och

skrapa bakträget. Tjäckbuller & limpur pickades med en pime. And. Rudén

Ordb.
räka f.

Rullpick



Landsm. Upps. 2088
A. Rudén. 1929. ORE

Frgl. 16

DAL.

Ordb.
skålle
skuton m.

One.

IV. Hvar af bereddets bröd? - Rugbrö² (= rågrbröd) af subart
 eller hufvudsakligen sammansatt rågrmjöl.
 Bröd af subart rågrmjöl förekom knappast före år 1870-72.
Slagerbrö² (= hafrebröd) hufvudsakligen af hagernmjöl (= hafre).
Blandmjölsbrö² af mjöl, måle (= mat) af blandad
 (= korn och hafre) - Kornbrö² (= kornbröd) af kornmjöl.
Måstebrö² af måste och mjöl - Slackelsebrö² af mjöl af
 sönderhackade och torkade omogna sädesar -
Dräisbrö² af mjöl af sörsäd, som vid kastningen blir
 liggande närmast aquarna - Måstebrö² af måste efter
 svagdricksbryggd och mjöl - Taltbrö² af deg blandad
 med svin- eller kreatursblod - Trankbrö² under
 husbehufsbräuningstiden - Mysobullä² af rågrmjöl och
 något kokt myso (= varsla) och mjölk i st. för vatten;
 vanligt helgdagsbrö² - Serjlimpa (= surlimpa) af rågrmjöl och
mält (= malt); dejen skall stå några dagar & serjna - dejen skulle stå
 några dagar och svana.

→ Ordbr.
 dräis-bröd;

måste -
 Landsm. Upps. 2088
 A. Rudén, 1929, OBE

drank -
 mes-
 trulle

✓

✓

And. Rudén

14

Ore

Stannklubbä (= tjocka limpor), af rågmjöl och malt, gräddas utan jäsuinge. Motti, kokades som gröt och irördes så mycket mjöl som möjligt; var tillfällig ersättning för brösträmning & motti, en maträtt. Stålsisetbrö (= rågsisetbrö).

Brutesä näger arär brödkrydder jä än kais & fäukob. als. saks-
byggn.
brukas det några andra brödkryddor här än auis och fäukob. Under missväxtår tillgreps barkbröd. Pärbrö (= potatisbrö), hufvudbeståndsdelar i pärbrö var potatis; tunnbröd bakades.

Ent eller gänga djär dem egentlegan deg af pärstampen
vatten & mjöl, utan dem a stampen subart ti bakotruje.
a se ta dem jän klapp på bakobolä & mötsch ti mjöl
se ännä bli lagom hårt ti kapaäl äjt ti kakor. Seke alla
gänger göres egentlig deg af potatismos, mjöl och vatten,
utan de ha mosen subart i bakträget, så taga de en
del af mosen upp på bakenbordet och mängta mjöl däri
tillsämnet blir lagom hårdt att kapa ut till kakor.
Potatisen stampas med en klubba eller malas på pärskvännen.

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929. ORE

DAL. Fgl. 16

And. Rudén

Ore.

V. Deg och jäsving. Tunnbrödsdejen trädtes af mjöl² & wate på mörgrun summo dag an skull bakas. Bulldejen, som skull jäso, ställdes o äring kvälden fyre bakodajem: man körd ekap mjöl, wate & jäst ti jän blotan deg, som fick stå o jäso yfwer näte; man fick nog under näte pass på, så an int jäst yfwer; ^{där upp dejen d. v. d.} Den mörgrun trädtes ä ti mer mjöl, dest an wart lagom hård ti bako. - Så fort buller wo färdighakoder (= vora färdighakade) lades de 2 och 2 på hvaran (hvarandra) må tillräcken (även tillfjöl) på baki brädå får ti jäso upp inna dem lades i umnen.

Mysobulldejen = deg af wassla och mjöl och paltdegen skulle äfven jäsa. - Lät bullu svalna rikligt inna do röver nom, ätles deger an se inmani! Lät bullan svalna rikligt, annars blir han degig inuti. Regent mid de! Dega ij mer dig! - Deg att håte på mjölstjappen! Dega igen hålet i mjölskäppan. Sjä me jän degklim! - Se mig en degklim. - Ex. tu ett barn: So a dega mid de, så do e som jän degkligt!

→ Ordb. i
dega refl.Landsm. Upps. 2088
A. Rudén. 1929. ORE

DAL. Frgl. 16

A. Rudén

Ore

Då surdegen blifvit lagom sötsur knåddes jäst jämte någon
 vätska: svagdricka eller mjölk i degen, som sedan fick stå och
 jäsa innan den bakades och gräddades. Svagdricka var
 allmänt och en bottenvatts af jäst fanns efter jäsuingen
 i stamfattet, men ännu mera i drickstunnan, då drickat
 var surdrucket. Den jäst togs i förvar i buteljer eller an-
 dra tätta kärl. När den skulle brukas i ett eller annat afse-
 ende fåskades den upp genom tillvatts af fint rågmjöl och
 placerades på ett varmt ställe för ett dygn eller där. Numera
 sparar ingen på sådan jäst, det köpes pressjäst, hvilken kom i han-
 deln cirka 25 år sedan. De gamla (t. o. m. enoch annan än
 i dag) för eller öfver allt, allt möjligt, och spotta då de kastat
 vatten, då de möt vissa personer eller då de gått från en
 granne, som de besökt; vanligtvis skulle det spottas tre gånger.

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929. ORE

DAL. Frgl. 16

And. Rudén

Ore.

VI. Bröddämnets behandling före gräddningen.

We bakom äjt tunnbrödsdejen fast. Vi bakar ut tunn-
brödsdegen först. På ska wa tri bakatshålinger.

Det skall vara tre bakstuvinnor. O da jäna tar upp
dejen yr truje ^{på bolå} mötjer ti mjöl & bäker ämner.

Den ena tar upp deg ur bakträget på bordet, knödar
i något mera mjöl och bakar ämnen. O ara kaffer

äjt ämnå ti kaker; fast i aflång form (N^o 1) så wändes
kakämnå tvärt för & naggas runtetering mä fingrom

(N^o 2), kafles så äjt ti jäna runda kaker, spures, lures
på bakostörn & lures äf in rumme. O da tredje bako-

shålingje ska sköt um gräddningje, wänd kaker & si
ätter så o ent bräunes. Den andra kafflar ut ämnet

till kaker: först i oval form, så wändas bakämnet tvärt
för; naggas rundtetering med fingrarna, kafles så ut tin

en rund kaka, naggas med trissan, pullas på bakstapp
och sprullas inne i ugnen. Den 3^e bakstuvinnan sköter om gräddning-
gen, wänder kakan inne i ugnen och ser efter så den inte bräunes.

Oredb.
maka uti

N^o 1 ON^o 2N^o 3

obs.

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén, 1929, ORE

DAL. Frgl. 16

And. Rudén

One.

19.

De gräddade tunnbrödskakorna af hela baket lades of-
vanpå hvarandra i en hög på ett täcke; sedan sopas
des de och vekes ihop till olika former; hväandasbröd (= hvardagsbröd), som skulle hängas i taket för att torka
i 4 delar, det som skulle vara mjuktbröd i 8 delar och span-
bröd (= matsäckbröd) i fyrkantig form; se blad 5!

Ue lär om full till må bulldejem nu då; men då böf-
went (= behåfver vi inte) wa mer än två. Ta jätt stort
syptag nu ti byrja må, då do e he som på bole, så do
a plass får jönom längan rulla. Stu som ska kludda
(= baka ämnena) få hållde på nom da ändam af bole.
Djar så sturer ämmer så e kan skär två bulla må
brömäte då e a kafla äjt. Tick bulla få do djaro på
råken (= bakofjöltn) iina do häf dem iine minnen.
"E klädd kaflan, ä ska nän dö", sadis om kakau vid ut-
kaflingen fastnade på kafleru och rullades på densamma.
Häl gjordes i bullarna med hålwänne (= hålpornet) antingen på
mitten eller vid den ena kanten.

Ordb.
räka

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929, ORB

DAL. Fgl. 16

Ordb.: klädd
v.And. Rudén
Ordb.: häl-
horn

Ore.

20.

Det var en lätt sak att skjuta lillräkan (= luffjöl) under den färdigbakade bullan för att flytta den på bakbrädet; men då den efter uppjäsning skulle tagas från brädet för att pickas (= naggas) och föras i ugnen, flättades den med händerna från brädet på storräkan (= storfjöl). Man fattade tag i kanten af bullan och kastade den på fjölen, men detta kunde mången gång misslyckas, ifall det var för litet mjölat emellan kakorna så att de jäst ihop, ty de lägo på hvarandra sålunda:



Bakjäm sköpbulla a kum af bupmjöl a sköfwom. - Bland litå sirapowatu a smör (= smörj) tjäckbulla a limpur må!

- VII. Ljusugn och utan lucka för gimmanet är det vanliga. Bräugusbottnens petta pröfvades genom att kasta järna mjölnjöl (= en mysa mjöl) i ugnen. Do a får strängdan yfverjåld, så brö bli svide ufvonå - Du har för stark eld i eldvrån, så brädet blir svedt på öfversidan -

ob.

22

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén, 1929, ORE

DAL. Frgl. 16

Ord. Eld

A. Rudén

Ore.

VII. Gräddningen. Tunnbröds-kaka täckte hela ugnskällan (= ugnsbottenen), vändes inne i ugnen med gräddspjeln och på två ä tre minuter var kakan gräddlad. Bullarna lades i ugnen minst fyra stycken åt gången. Dem som låg invid jälden skulle passas på ä bräjdias, så int kanten svart bränd de som lågo intill elden skulle man passa på, så int kanten på botten blef bränd. Bullarna vändas ej vid gräddningen. Ä grädder klent på undersajdu, hålle e för sval, lägg in jä träj ä låt ä brinn at ä litä. Det gräddas dåligt på undersidan; bottenen är för sval, lägg in ett vedtrå och låt det brinna en stund och värma ugnskällan. Bullar af waulig tjocklek (= hvardagsbröd) gräddas på 3 ä 4 minuter. En tunns tjocka behöfde 10 minut. Två ä tre tunns tjocka limpor kunde få bli i en icht alltför starkt upphettad ugn ä tinnat och i brist på annat stängdes ginnauet med uppresta vedtråder.

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929. 077

DAL. Frgl. 16

Sped. Rudén

One.

Alla slags bullar och limpor pannes i ugnen, så många som fin-
 go plats på ugusbotten, med den större fjölen - Flur a do fåre
må isenjä kakor, o e så sträckug e kantom² hur har du
 gått åt den här kakor, som är så hoptrasslad i kantom.
På worte bushåttur på bullom ine umnem, dem wo
full får litä jäster - Bullarna ha höjt sig (påsa upp sig)
 i ugnen, de voro nog för litet jästa - Um jätt kvinnfolk
kom på besök jän bakodag skull o a blottbrö; jän
halvorn bulle håll jätt tunnbröstyttjä - Om en kvin-
 na kom på besök en bakodag, skulle hon ha mjukt-
 bröd: en half bulle heller ett stycke tunnbröd - jät dem
da bränd bröbita a, an bli bra ti sjänga [- sjunga]
um an jät bränt brö! har man sagt till barnen -
o a svide någer kakor, nog få do akt de så iint do
swäjs florer - Du har bränt, svett, några kakor,
 nog vakta dig för att brända fler - Nem da bränd
sträcka på kantom, få we bjär tjtar kräkrom • Se
 vitena, brända kantom, här vi ut till kreaturen -

 Ordbr.
 skrockig

 Ordbr.
 bushåttur

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén, 1929, ORE

DAL. Frgl. 16

 Ordbr.
 svide st. v.

And. Rudén

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Tunnbrädet lades efter uttagningen ur ugnen kaka efter kaka i en hög på ett täcke utbreddt på golvet. När baket var slut sopades hvar kaka för sig, och veks ihop fyra- eller 8-dubbelt. De kaka som skulle vara mjuktbröd vekas 8-dubbelt. De 4-dubbelt vikta kakorna, som skulle torka till "skarpsbröd" hängdes hvar för sig på en 2 em. i diam. tjock träspjälka (se bladet 5), tvilkens ändlar hängdes på två därtil anordnade stänger i taket. Bullarna lades också på ett täcke eller undbreda (= tåkan) på golvet, men spingrade, så snart dem add swålos (= de hade kvulnat) sopades de och tråddes på stänger (kallades nu bröspit), hängdes så i taket på där anordnade järnprokar. — Slumpor, då sådana förekommo, tjockbullar jämte öfrigt bröd som skulle hållas mjukt förvarades i matboden i någon med lock försedd tunna, bytta eller stannfat.

Oppl. i 2
Skarp-bröd

One.

15-20 bulltälfter skan nog himm må på dan; å be-
 kor på hur långa dag an djär - 15-20 solfter bullo
 minner ^{man} med på dagen; beror på hur långa dagar man
 gör - We brukom a ^{skarp}brö & jte hårbåre, så å håll se tort
& ut segner. Vi ha det torrade ^{brödet} (= skarpbrö) i hembret
 så det kan hållas tort vilt mjuknar och blir segt - Å byrå
wa tomt ti brötunnen, brölärem - För 60-70 år kvar
 brökonj säusynt - En svärig gubbe säger: e mejn om
barndom addem svarten brökonj, tallrik håld
knif & gaffel, somliger add jön svarfvadan träj-
tallrik ti lägg strömmingen på, smöna togs må
jänom skarpom bröbit & stappes ine munnen -
 I min barndom hade dem svarten brökonj,
 tallrik eller knif och gaffel, somliga kunde ha en
 svarfvad tallrik att lägga strömmingen på, smö-
 ret togs af det framsatta med en skarp bröbit
 och stappas i munnen -

ORE.

23-

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Vanligt hvardagsbröd. — Af gammalt a tunnbröd
af jästom deg wärē å wänlegest wändasbröd,
numera e bullbröd af jästom deg wänlegest.

Af gammalt har tunnbröd af jäst deg varit det
 vanligaste hvardagsbrödet, numera är bullbröd

af jäst deg det vanliga. Rugbröd (= rågbröd) af öf-

verwägande rågmöl; kornmjölsbröd (= kornmjölsbröd)
 af subart kornmjöl; blandmjölsbröd af blandmjöl

{ korn och hafre } och någon smula rågmöl; potatisbröd
 (= potatisbröd) af potatisstamp (= potatismos) och råg-

och kornmjöl. Skulle det vara potatisbullbröd, så degen
 skulle jäwas, då måste det vara potatismos och subart

potatismos. Knäckebröd bakades af jäst deg som tunnbröd,
 men något tjockare än vanligt tunnbröd, torrades

me om bröloser, e ska rörehop & grädd jän glödbulla.
 Vi äro utan bröd, jag skall göra en deg och grädda en bulle på

Ordb.:
 pärbrod,
 pärbullbröd

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929. ORE

DAL. Fgl. 16

Ordb.:
 glödbulle
 Ind. Rudén

Ore.

IX. 2. Högtidsbröd. Ti jul & arer högtider & fast-
dågs skull eller brösorter bakas af finest mjöle, af
stäbsiktmjöl, dem som add nå släktet. Till jul
 och öfriga högtider och fastdagar skulle alla sor-
 ters bröd bakas af det finaste mjölet som fanns,
 af rågsikt, de som hade något sådant. Mysobul-
la af till hälften kokt myso (= vassla), mjölke
och sikt mjöl el. sammanmaldt rågmjöl. Kripper
sku a we sän lillbulla. Barnen skola ha var sin
 lillbulla. Skrådmjöl (= kornsikt mjöl). Såjrlimpa
 (= surlimpa) var en själfsterriven brödsort till julen.
We an wurte bjudner ti djässpas, s.ä we skum
full a förning må wäss: ost, smör, mysosmör, jätt
stekt färlår, blott tuggtunnbrö & tjockbulla af skrådmjöl
 Ni ha blifvit bjudna på bröllopp, så vi få nog ha förning
 (= matvar) med oss: ost, smör, missost ett stekt färlår,
 mjukt rågtunnbröd och tjockbulla af kornsikt mjöl.

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929. ORE

DAL. Frgl. 16

 G. d. l.
 förning
 Ind. Rudén

Ore.

27

5. Paltbröd - Skä da bak palt af blodem häld
skä da koke klubba? Skall du baka paltbröd
 af blodet eller skall du koka klubbar - Lä palt
skull bäkos blanded dem äjt blodn, anstre må
mjältz häld dricka, myso, söto um ä tittedä
finnas släjt fär tilfällä - Lä paltbröd skulle ba-
 kas blandas blodet ut, antingen med mjältz eller
 svagdricka, vassa, vört i händelse det fauns sådan
 vid tilfället - Skull an koke klubba, då rödes ä
regmjöl ti oblandad blod ti deg ä bäkes någer
tunstjocker små buller, som kokedes i vatten ti jäner
sturer gryto - Skulle man koka klubb, då röde man
 rågmjöl i oblandad blod till deg, hvaraf bakades
 några tunstjocka små kakor (bullar), som sedan
 kokades i vatten, saltat, i en större gryta -
 Af deg af vatten och mjöl tillredes klimpz på samma sätt
 som blodklubb.

Orelb. i
 klubb
 m

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén. 1929, ORE

DAL. Fgl. 16

And. Rudén

Ore.

28

X. Fulltro m.m. - It's väl fördjort, ent grädder ä' & nu
a buller jäse ekop på bräde, så do få bak um dem,
e wät ent uken som a kuxt me. - det är väl fördjort,
 inte gräddar det vik nu ha bullarna jäsit ikop på brädet,
 så du baka dem på nytt, jag vet ej hvem som med af-
 sund starkt tänker på mig. - It kem nån blottbrös-
hungerug, får e for ä petell^{sund} kato ine munnen, så o
svart slarfouge. Det kommer någon som vill ha ujust-
 bröd, jag for och trasa sönder en kaka. - När vid utkaf-
 ting af kakan, hon händelsevis fastnar vid kafen och rul-
 lar sig kring den och blifver trassig säger man: "do plädd
kaflan, ä ska nån snart dö inom slägtu" Till ett agift
 tvinnis säges: "do bli snål mot kallens du, som e så
rädd um nijölä mä da bärer äjt ännu, så dem fasn
vi bolä" - du blir snål mot din man du, som brukar så
 litet nijöl medan du bakar ännu, så de fastna vid bor-
 det.

 Ollb.
 ämne
 n.

One.

Om vid gräddningen af bröd elden, lågan, tyckes ha stor benägenhet för att fattas tag i närmaste kaka, tyder detta på sorg eller obehag inom familjen. Ne jänt jät först kaka af dejen, då blir bakvä får flytt — Sti får ej äta första kakan af degen, då bliver bakst för ~~styggt~~ odrygt — Den som jät brusuger flåter & brö blir koraktug — Den som äter skivad grädde (= grädde, som vid tjärning börjat öfvergå till smör) till brö, bliver koraktig (= otuktig) — Om grädderskan oförvarandes kårkar med gräddspilau sticka hål i kakan i ugnen, tyder det på snart dödsfall inom släkten. Bakerskan, som kläder brödkafsen, skall snart få svepa (= kläda någon döds till begrafning, se annan utsaga än den å bladet 28 beskrifna) — Så skallkuna skall äjt först gändjen på lädijen skall husmor djäner tri bröbita, som o först add fört tri gånga matsals kring bäsä —

Ordb.:
flytta.Ordb.:
brusig

Landsm. Upps. 2088

A. Rudén, 1922, OPH

DAL. Frgl. 16

Fred. Rudén

Ore.

Får ti få kurer ti bli hemkärer, så de gå hem
från skogem ti wärjom kwäld, skan djär dem tri
bröbita som an a aft ti wister armhåle & swätta upp
dem - för att få korna till att bli hemkärer, så de gå
 hem från skogem ti kvarje kwäld, skall man gifwa
 dem tre brödbitar, som man haft i vänstra armhålan,
 så de blifwit fuktiga af svett. - Bot mot eksem i
ta järn bröbit & rit järn femhörning på nom, &
så ska de få ro runt ekring eksem i motsols tri
gånge må bröbitem - tag en brödbit och rit
 på densamma en femhörning (= femuddig stjärna)
 sedan skall du föra brödbiten tre gånger motsols
 runt omkring det onda. - En ko, som ej trifves i
 fåbodarna, utau går som oftast hem, kan kureras på
 följande sätt: an tar tri bröbita & kurna & letar
att järn jordfastan, sturan sten, djär kun bröbita

fortsättu. Aud. Rudén

31.

Ope.

fortsättn. & leder na tri gånga motsols kunt kring
 sten; allt åter solgändjem. — "Ea do fråsta i, & seana
 veart bra", sa hon, som relatera leuren. — man tar tre
 brödbitar och kon, söker upp en jordfast större sten,
 ger kon brödbitarna och leder henne tre gånger
 motsols kunt kring stenen. jag har försökt jag och kon
 blef bra.

XI. Inulur & e brö. — Lisch-jäns, swärn, åt vänsta
ätter så, an sa, an wa mätte. Lilljöns, swärfar,
 åt icke så litet efter bedan han sade sig vara mätte.
 Af en gammal vis. a på orten: tri strömminga å jäna
kako brö, vill dont då liwo få do full dö.
 tre strömmingar och en kaka bröd, vill du icke då
 lefva får du väl dö. Morn^{inusen} a kaula nid bätte
Flöles. — de ha fått ett nyfödt barn hos Hol Appts.
 Den köft e full jäna bra brötsvänn, do ät ju jäna kann-
 panne gröt & ända 4 bröskakur.

Ordb.:
 vänast

Landsm. Upps. 2088
 A. Rudén, 1929, ORE
 DAL.
 Frgl. 16

Ordb.:
 murt

Jud. Rudén