

2189

DALARNA

=====

Sollerön

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

19/7 1929

Mattsson, Håll Nils, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

59 bl.4:o (inkl.
2 " teckn., 4 fotogr.)

L.L.

Exc.av S.Björklund

2189

Brödet och dess tillredning.

Dalarna.

Sollerön.

1. Inledande frågor om bakning.

H. N. Mattsson.

1929.

Ordet baka = bäka användes huvudsakligen endast om tillredning av bröd, aldrig av andra födoämnen. Någon gång användes det om dikta en historia e. d. t. ex. baka ihop en historia = bäka ihop je skömmäkärqät. I stället för baka = bäka sig framför brasan eller solen o. s. v. heter det bäsa.

När ordet bäka användes om brödbakning kan det åsyfta antingen hela arbetet med brödets tillredning eller endast att forma

> Ordb.:
baka v.

Landsm. Upps. 2189

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

Frgl. 16

DAL.

degstycket till bröddämne. Utom
ovannämnda fall användes ej
värbet baka.

För att beteckna arbetet att
baka användas substantiven
bäke n. och bäknings samt ba-
kudag m vilket någon gång an-
vändes i denna bemärkelse. För
att beteckna en kvantitet bröd an-
vändas ej dessa ord.

Tider för bakning. Dä man
hade tillgång till spannmål, vilket
ej alltid var fallet, ställde man till
med större bak på hösten då man
skulle baka till vintern = bakå a vitt-
rimm och på våren för att baka till
sommaren = bakå a sommårimm och

→ Bäke;
baka v.

då bakades huvudsakligen tunn-
 bröd = brö och något spisbröd = skärb-
bull *) om man hade tillgång till
rågmjöl samt ett tjockare jäst
 tunnbröd av rågmjöl = tärs m.

m. III a

Till högtiderna, helst till jul ba-
 kades dessutom mjukt tjockt rög-
 bröd = tjätke-bull samt till bröl-
 lopp ärt-brö (= tunnbröd av ärtmjöl)

→ Brödb.
 tjock-bulle
 → ärt-bröd

För en stor familj bakade man ända till 4-5 dagar i sträck

Personer som baka kallades i
 äldre tider gemensamt bäku-kall
 senare bäku-kebliggg och i senaste
 tid bägar m eller bäkäske f. Kar-
 larna deltog endast i undantags-
fall i bakning eller förberedelserna

Brödb.
 bak-karl

*) eller tunn-bull (se sid. 11)

Landsm. Upps. 2189

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

där till.

Kvinnor som hade sitt uppe-
hälle av att baka i gårdarna före-
kom ej, deremot var det vanligt
att kvinnor reste till annan sock-
nen för att baka och även till annat
landskap vanligen Hälsingland,
varav namnet ällsingg-bakärske.

Bredd:
bakärske
f.

yrkesbakare ^{=bakare} kom till sock-
nen först för 20-30 år sedan och
det var egentligen endast vete-
bröd = väjt-bröd som köptes av
dem.

Av ortsbefolkningen har hittillsdags
familjens behov av bröd bakats i hem-
met.

Landsm. Upps. 2189

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

m. III a

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

II Allmänna frågor om brödet.

Det ansågs som en stor synd att trampa på bröd. Till bekräftelse därpå brukade man berätta en historia om en fin dam som när hon skulle gå över ett smutsigt ställe lade ned brödstycken att gå på så att hon ej skulle smutsa ner sina skor och då hon trampade på dessa sjönk hon ner i marken och försvann.

Att Suds namn nämnts i samband med ordet bröd är ej känt. Benämningen gudslån = güßs-lån användes i första hand om bröd; allmänhet men även om spannmål

och i vissa fall om allt som kan användas till människoföda. En person som hade dåliga tänder och därför brukade gå med sondersmulat bröd i fickan och äta på, fick utnamnet guis-lans-pär. Det finns ej något minne av att det ansetts som synd att äta fint bröd till vardags men det ansågs som en odygd att äta rovel till rågbröd.

Begreppet dagligt bröd uttrycks hos fordo eller bröfordo vilket senare betyder tillgång till bröd. Guistjilär att vi äm bröfordo för vittvänn är ett vanligt uttryck. Brödlös = brö^hgas (= brist på bröd) Brist på mat

→ Ordb. Per SOLLERÖ

Landsm. Upps. 2189.

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Ordb. för de best. f. II

- hos

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

= mät-gas. | Små smulor äro också
bröd = smögur e. o. brö | Mer et skämt.
samt uttryck: smögur e o små-brö.

När man håller fast någon på
skämt. och säger: Var har du mak-
ten = var a du mäkteti? så svaras
uti gröt-grytan.

Levbröd = käka l brö-käka, ex: | ann
a minta käka (= han har mistat sitt levbröd)

Många brödätare = månggär
um m brö-käka.

Äta bröd utan socker = mög brö.

Allmänt namn på allt som är
bakat till bröd försämmar ej.

En bita bröd = brö-tugg § (brö-
tugga) En bit bröd = jämn brö-bit m
(brö-bitn) En brödemula = je brö-smuga §

Ord. Smula
e o f.

Ord. kaka f.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

Frgl. 16

DAL.

Ord. tugga
f.

Ett stort stycke bröd = bröⁿ stytthjⁿ.
 Brödskiwa = bull-stjiv f. Här är
 att märka att allt bröd som kan
 skäras i skivor kallas bull m
 (bullann) utom limpa = limp f, där-
 av limp-stjiv. (Fardom skars ald-
 rig brödet i skivor utan det mjuka
 rågrödet (det enda bröd som över
 huvud skars) skars i fyra delar
 som kallades bull-fjärde. Första
 och sista skivan förkom sålunda
 ej och ha ej fått någon särskild
 benämning. Brödkant kallas
brädd f (bräddi) | Tunnbröd viktes
 i fyra delar = fyr-keuvu-brö eller åt-
 ta delar = vikänn-brö och bildar så-
 lunda på mitten en vinkelspets kallad snutt m

f. IV a
 Ordb.;
 bulle m.

→ Ordb.;
 fjärde-del

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

Ordb.;
 brädd f;
 bröd m.

Snutt m.

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

Brödets egenskaper.

Nybakat och färskt bröd kallas bjöt-brö. Bröd som skall torkas men ännu är mjukt nog för att kunna böjas sägas vara sigt.

Sammat bröd = gåmbäfs-brö.

Beträffande rågbröd kallas

pipigt = upp-jesi, degigt = degätt,

ståf-grädda, mirt = güst^{*}, skärpt,

ärt. Uttryck för att torrt bröd mjukt-

nat = vikna^{*}. Möjligt bröd = mögätt

b. Beträffande tunnbröd kallas

extra tunnt torkat ^{lunn} bröd knäpäs-

brö. Bränt tunnbröd = bränna-

brö anses vara nyttigt för ring-
rösten.

Det yttre av det mjuka brödet

x frost
Ordb.: vikna

* sup.

Ordb.:
knäpäs

v.

Ord. i Skäl
n.
blot a.

kallas skägä det inre bjöta. När
brödet vid gräddning bildar en
öppning inuti som delar det i två
halvor säges att det trö-fjagynäer.

Med en bull = bull menades en
råkaka motsvarande frågelistan
fig 1. c = tjäck-bull och d = tunn-bull
samt a liel-bull. Med en kaka
= kaka f menades en tunnbröds-
kaka. Vanligt namn brö-kaka.

Ord. i
bulle m.

Ord. i
kaka

Olika brödsorter:

- 1) Tunnbröd = brö av kornmjöl med
eller utan inblandning av potatis.
Därav förkom olika benämningar
allteftersom det veks nämligen fyr:
kjuru-brö, vikänn-brö (se sid 8)
och pojät-brö vilket var avsett

Ord. i bröd

Landsm. Upps. 2189

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

till matsäcksbröd och veks därför
 i kvadratisk form för att passa ned
 i spännänn ^(Fig 9) Dessutom bakades ett
 tjockare, jäst tunnbröd av rågmjöl
 = häss m samt ett kaläs-bröd av
 ärtmjöl = ärrt-bröd vilket veks i 6 delar
 (jfr kap. VIII samt fig 7)

Ordb.:
häss m.

→ Ordb.:
tunn-bulle

2) Tjockt bröd = bull m (se sid 10) ba-
 kades av sammanmixat rågmjöl
 dels som tjätt-bull vilken äts mjukt
 och dels som tunnan-bull vilken tor-
 kades.

Först på senare tid användes rik-
 tat rågmjöl = stäg-rikta-mjöl
 varav bakades riktkaka = rikkt-kaka
 och limpa = limpa f.

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

III Bakugnen och bakredskapen.

Man bakade inne i stugan som alltid var försedd med bakugn även i hemfäbodarna. Bakugnen sträckte sig aldrig utom stugans vägg. Först på senare tid har man på vissa ställen byggt särskild bakstuga = bågar-stuga. Bakugn i gårhuset förekom ej.

Bakugnen = bak-ugn ^{Fig 1} änn kan indelas i följande delar: botten = bättn, vålv = vålv n, eldstad = jälld-stad, öppning = bak-ugns-öf vari ibland var insatt ett bärjärn = börd-järn eller vålvjärn-järn samt framför öppningen störgrav och rökfångst = küpa
 best. f.

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

bidr.
 bakugns-höl

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

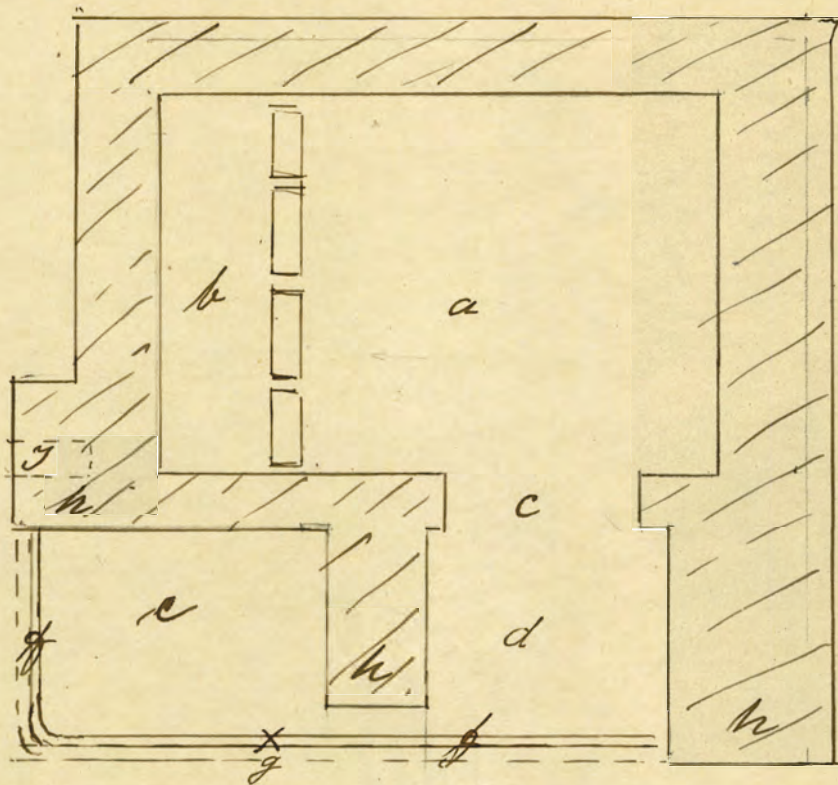


Fig 1.

Plan av mur
med ugn och spis.

a: bottnen

b: eldrum

c: ugnöppning

d: stur-grav

e: öppen spis

f: gravs-jänn

g: plats för ring-Flap

h: pelare = pytzär

i: ümmis-af där tobaks pipan o.d. förvarades

Q. db.
ugns-häl

Dakugnens botten = bak-ugnens-botten
 var 100 x 150 c.m. stor, belagd med lösa
 tegelstenar och sluttede en aning
 mot ena kortsidan där ett eldrum
 var arkitekt medelst en rad löst lag-
 da tegelstenar.

Dakugnens valv = bak-ugnens-valv
 var omkring 50 c.m. högt från botten
 på mitten och 30 c.m. vid kortsidor-
 na dit det sluttede.

Ugnöppningen som aldrig nådde
 upp till valvet utan slutade 15 c.m.
 lägre än detta har på senare tid
 försatts med ram och luckor av gjut-
 järn = ugnens-luckor. Ugnen hade
 aldrig egen rökgång ut i skorstenen.
 Någon gång fanns en rökgång som

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

gick ut i rökfån det vranfö bak-
ugnsöppningen. Detta kallades drag-öf

Ordb.:
drag-höl

Rökfånget = küpo som samman-
hängde med den öppna spisens rök-
fång = spis-küpo, vilade på ett bär-
järn = börd-jänn n vilket stöttades
med en järnstång = ringg-stop
vars nedre ända stod på ett järn
= gräns-jänn (spis-höl) som sträck-
te sig ut med den öppna spisens kant
bort över ugnsgriaven. (Fig 1)

m. III a
Ordb.: bak-
ugns-höl

| Ugnsoöppningen stängdes ej där
gjutjärnsluckor ej funnos |

Platsen framför bakugnen = stör-
gravi f ^{Fig 1 d.} var 60 cm bred och 60 cm djup
och skildes från den öppna spisen
genom en murad balk = poj-fär. (Fig 1 h)

Ordb.: pelare

Landsm. Upps. 2189

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

Till bakred = bäku-vid m, an-
 vändes granred = grä''-vid, helst av
självtorkad granskog = fär-grän f.
 Den högs vanligen 75 cm lång och
 klävs fämligen grovt i björvar.

Att elda upp bakugnarna = jälld bade-
ugnarna turde ej ha betraktats
 som någon svär konst eller högtid-
 lig handling. Den person som skul-
 le elda bakugnarna fick dricka lov att
stiga upp någon timme tidigare
på morgonen än vanligt. Vid eld-
 ningen lades veden mitt på ugns-
bottna där den skulle djilldras upp
för att brinna jämnt. När lågan
 stigit ugnsvalvet såges att bjögarna
stär-upp.

oddb. i
 låga m.

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

De verktyg som användes för att skjuta om elden i ugnen var brandstöv = brännstöv och brändspjåk

f. IV a

Sedan ugnen eldats tills den var nog varm, makades glöden till eld-
rummet varpå supades med en kvast som trätts på en stöv.

Temperaturen i bakugnen regle-
rades under gräddningen med eld-
ningen. När det började svalna = li
svårt ini ugninnem, var det att lägga
på ett vedträ = kast ini jätt tröjd.

Uttryck för att ugnen har låg temperatur: ann gräddär bra,
för låg temperatur = äut - svärdn,
för hög temperatur = brä - ct.

Ordb.:
Grädd
v.

Ordb.: brä

Landsm. Upps. 2189
N. N. Mattsson. 1929. SOI I ERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

Hushåll i mindre gårdar som saknade bakugn, bakade i någon granngård. En bakugn nyttjades aldrig av en hel by utan varje gård hade i regel egen bakugn även i långt bort belägna gårdar.

Flyttbara bakhästar o.d. ha ej förekommit.

Rå-jänn, som användes vid tillredning av väffar = rå-jänns-kaka varo tångformade med två fyrkantiga, 10 x 15 c.m. stora, refflade järnplattor varmellan degen pressades och gräddades över elden.

Sedan den vanliga ^{Fake-jänn-spis} karkspisen införda ha vanliga väffjäll-jänn och psjätt-jänn kommit i bruk. Järnbakugnar äro obvända.

→ Ordb.:
rå-jänn;
råjänn-
kaka

Landsm. Upps. 2189

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

DAL. Frgl. 16

1 stor-bord

Bakbordet = bäku-bord (hade
en storlek av 1 x 2 meter och lades
på en s.k. korsfot = bäss-fot. Det
tog fram blott till bakning och gäs-
tabud. På senare tid ha tillkom-
mit mindre bakbord att ställas på
andra bord vid bakning av vete-
bröd.

Baktråg = bäku-tråg, deg-tråg (fig 2)
voro av olika storlek varav de mins-
ta kallades fiell-tråg

En stor vridskål = bräjd-skål & kunde
också användas som degtråg.

Lärskilda verktyg att röra um, eller
slå i degen med järnkorn ej.

Då degen ställdes att jäsa breddes
den över med mäsk-umbräde (= en

Bord
bord n.

av vrida f.
Bord; vrid-
skål

Bord;
mäsk-umbrä-
bredda

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ.



Foto H. A.

Fig 2. Bakredskap = baku-reskap.

Från vänster bull-fjöl, brö-stikk,
baku-karvåg, ämn-karvåg, krus-karvåg,
spyfi, brö-rop och bull-pikk samt
 under baku-trug.

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

grov duk som användes att sila i: från mäsken vid brygd).

Vid brödetts utkavling användes brödkavlar = bakru - kavfär m, hel. svarvade med två handtag. För utkavling av tunnbröd användes käukavväs och ämn - kavväs med små tät-sittande refflor på tvären och små refflor med större mellanrum på längden. För tunnare rågbröd = tunnbull användes bull - kavväs / krus - kavväs med djupa refflor på tvären och på längden (fig 2.)

Verktyg att skära av degstycket med fanns ij. Endast i undantagsfall har använts mått att forma kakorna med. Att taga hål på kakorna an-

Godbr.
kavle

Landsm. Upps. 2189

H. M. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL.

Frgl. 16

vändes ett hörn = kärrv-vänn n som var avsett att användas vid hörnberedning, en syning = söm-risgg e.d.

För bröddämnets införande i ugnen använde man för bullar en lång skaptad flat gjöl = bull-gjöl & samt för tunnbröd en lång slät hävle = bäku-stör kring vilken brödet lindades.

Som hjälpverktyg vid bakning att vrida och vända samt flytta på kakorna användes en tunn 1 m. lång 3 c m. bred spade = spygg / brö-spygg & denna användes även då kakan skulle rullas upp på bäku-stör för att föras in i ugnen. För att vända brödet i ugnen och taga ut det därur, hade man ett liknande verktyg

1/6 s. 28
Bakstör;
bull-gjöl;
bak-stör

→ Ord;
spjälja

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ
DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

= grädd-spygi 150 cm. lång 5 cm bred. Ordb.: spilje

Med en träskaftad bull-gjög (fig 2) ^{bullarna} flyttades kakorna från bakbordet till ett bräde = bull-bräd för att ligga och jära innan de sattes in i ugnen. Ordb.: bull

bull-brädi varo hyvlade bräder som ^{bräde} lades över ett par stolar eller dylikt.

För att ~~pröva~~ ^{pröva} brödet användes krus-köjan (fig 2) och för att plocka det en bull-pick eller en träpinne. Ordb.: bull-pick

På senare tid ha använts olika surters naggar och pickar varare kunna nämnas rullnagg och brödsporre = spürå m.

diab. ord.²
Se brev nr 23/7

För att rengöra bakbordet från deg, användes vanligen en glassti-va med skarp kant.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

IV Varav bereddtes bröd:

Tunnbröd, det enda som egentligen användes i vardagslag, bereddtes av sammanmaten bland-säd av korn och havre och kallades brö eller mjöf-brö om det var gjort av endast mjöl och vatten till motsats mot mäsk-brö som var blandat med mäsk eller pärön-brö som var blandat med potatis.

Om ärt-brö (se sid. 48, fig 4)

Övriga bröd vari sädslagrens namn ingår som namngivande äro rüg-bull, väjt-bull och siktet-katen

Den säd säd som användes till brödet kallades brö-säg & .

→ Ordb.
bröd

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

säd!

Gemensamt namn på materialet som använts till bröd, är ej känt.

Före järnvägarnas tid användes ej sädeslag som ej odlades eller ej mogna på orten.

Bröd, bakat av sädeslag som förut ej i orten brukat användas till brödbakning såsom vetbröd o.d. torde man först ha gjort bekantskap med genom personer som varit i Stockholm m. fl. ställen på herrarbete. Något minne av den tid då rågbröd var sällsynt finnes ej då man redan för långt tillbaka odlade råg på Svedjeland. Det finnes dock minne av den tid då man ej fick äta sovel till rågbröd.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189. Håll Nils Mattsson, Dal

Till brödsäd togs det som vid kartning av säden stannade närmast agnarerna = måldär (jfr var på frugelistan om tröskning). Den bästa säden reserverades till utsäde och mältning. Det mjöl som maldes av den till vardagsbröd avsedda säden kallades bäken-mjöl. Det bröd som bakades därav var tunnbröd och kallades brö' (se sid. 3).

Grdd.
malder

Att bröd tillretts av orensad säd finns ej minne av, ej heller att brödsäd blandats med agnar.

Fardorn användes ibland finhackade rågar till utdrysning av brödsäd. Benämningar grynsmjöl och grynrad är olokanta.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

För 20-30 år sedan började man
 "söta" kornet till brödtillredning.
 Sammanmalet betecknar anötat och
 har ej fått någon benämning på
 Sollerö-mål. Siktat = stäg-siktat mjöl
 har gjort på senare tid kommit
 till användning. Sådant mjöl kal-
 las sikt-mjöl / riig-siktat. De
 vid siktning och nötning avskilda
 beståndsdelarna = spädär & användas
 till utfordring av kreatur.

diab.?

pl.

diab.?

Kryddor som användes vid bak-
 ning voro salt = sälte & anis och kum-
min = kümmä m. Andra smaktill-
 satsen voro vassla = mjäu och mäst
 = märste.

Till utdryingning och som sur.

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

DAL. Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

rogat ha för övrigt använts i
brödet ärtor, potatis, och ärtoris
samt avkok av linfrö för att göra
deggen seg (= seg-vatten).

→ Ordb.
Seg-vatten

V. Deg och järing

Med deg = däg m (dägänn) menas
tyrskare deg till bröd, kärl o.d.
Röra = röd f (röda) avser tunn deg
till plättar ^{o.d.} pannkaka = pann-ka-
ka, käff-bull (därav käff-bull-röd)
o.d. Smet benämnes däg. Degig
= dägänn. Dega = däg: dega ned
= däg-nid, dega fast = däg-fast, dega
igen = däg-att o.s.v.; degar sig
= dägär si. Degklump = däg-käpp.

Ordb.
deg

ej kot-?

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

Prättelser om att man ätit
 dag äru obekanta. Maträtter med
 namn på-dag äru bekända.

Sätta degen = djära dejunn eller
tröda. Beträffande dag som skul-
 le jäsa gjordes detta arbete van-
 ligen dagen före utbakningen.

Beträffande vjäst dag till tunn-
 bröd, gjordes degen av särskild
 person under bakningens gång
 varvid mjöl blandades med vat-
 ten eller potatis och knåd afes
 till dag. Detta arbete kallades att

tröda. När mjöl blandades med
potatis till pärön-brö, vilket på
 senare tid varit det vanligaste, för-
 regicks detta dagen förut av ett om-

bedb:
 göra v.

Landsm. Upps. 2189

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

bedb:
 tröda



Fig. 3. Pärön-fjaspär,
 personer som skala
 potatis till bakning av
 tunnbröd



Fig. 4.
 Potatis kvarn

Foto H. H.

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

fattande arbete med att koka po-
tatis = kök päron och skala potatis
= ghäsa päron (fig 3) varefter de mal-
des i en potatiskvarn = päron-kväm
& vilket kallades att drä päron (fig 4).

När man gjorde deg som skulle
jäs = jäsdeg, sattes hela degen
med ens i ett baktråg och till-
sattes med salt ^{sältt} och jäst = jäst.

Arbeta om degen = djäs-umm, tröda
umm dejänn. Någon särskild ri-
tual då julbröd knådades är ej
känd. Degen knådades alltid med
blotta händerna. Uttryck för att
degen är stadig: för ärd, hägum.
Om degen ej blir stadig utan mjuknar,
vilket vanligen är fallet vid in-

Boelb:
draga vi
jäs-deg

Boelb:
göra
som

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

Blandning av potatis, säges att den bföttnär.

Dejen jäser = dejänn jäs. Substantiv för stark eller svag järing är ej känt. Dejen jäser upp = jäs-upp, jäs ygrer tröjä.

Järningen provades genom att provgrädda en bulle i ugnen.

Dejen är jäst = jässinn, fulljäst = bra jäsinn, för litet jäst = dägi jäsinn, surjäst = säur-jäsinn.

Syrat bröd eller isälvsyrning av deg är ej känt.

Surdeg från föregående bak har ej företorrmitt som jäsmen utan man har använt dricks-jäst vilken förvarades under påfyllt vatten.

→ Ordb.: jäs v.

Ordb.: dricks-jäst

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

DAL. Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

i en lutebj = pütjäll. Att fricka upp
jästen = röd-upp jästen.

} brödb. i
röra upp

Präsjäst kom i allmänt bruk
först för omkring 20 år tillbaka.

Andra jästämnen äro ej kända.

Att några magiska konster för-
retagits med jäst eller jästning är
ej känt, ej heller att jästning kun-
de innebära förbud.

Jäst bröd har för övrigt använts
i mycket ringa omfattning.

VI. Brödets behandling före gräddningen.

Gemensamt uttryckt för att göra
den färdiga degen till kakor var
bäka.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal



Foto H. N.

Fig 5.

utkavling av tunnbröd.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Vid beskrifning av arbetet med bakning, förbigås här helt och hållet arbetet vid bageri då sådant utslutande bedrivits av utsvensk-
nas bagare och ingenting därav, beträffande vare sig arbetet eller benämningarna har något gemensamt med artens förhållanden.

I arbetet med bakning av tunn-
bröd, ^(u fig 5) vilket var den enda bakning
av någon betydelse, deltog 3-4
personer. Där inberäknades då
den person = bröddäsk som gjorde
degen = bröddätt (u sid 29), vilket arbete på-
gick samtidigt med utkarling och
gräddning.

När de degen togs ur träget

Landsm. Upps. 2189

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

DAL. Frgl. 16

f. IV a
Ordb.: brö-
däsk f.

lades det på ena ändan av baka-
 bordet där det togs om hand av
 en person = ämmen-bakärske som
 skulle förma till kakämnen. Först
 togs en lagom stor bit av degen
 (detta kallades ett tä-nypp ämmnä)
 som först skulle knädas = mötjars
 varpå den formades med händerna
 till en lulle och kavldes till ämmen
 med ämmen-kavlfann m samt
 flyttades med tillhjälp av bäku-
spygjo till andra ändan av bordet
 där det omhändertogs av en käku-
bakärske som med käku-kavlfann
 kavlade ut ämmen till ett lövturnnt
 bröd = brökakau.

Brdl. i
ämn-bakärske

Brdl. i
nypp

Brdl. i
käku-
bakärske

Brdl. i
kavle

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ
 DAL. Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

veta kors och tvärs över kakan
 som emellanåt, med tillhjälp av
 spjåkiv veks upp, först den ena sidan
 och sedan den andra, för att strö
 under = sträj-iunn där mjöl. Emellan-
 åt vred man på kakan, strödde
 på mjöl o.s.v. När kakan utkarlats
 nog tuggen, så tunn som man över
 huvud kunde få den, ropades den
 med en söp ^{höv. sop} av tagel, rullades upp
 på bäken-sturn och rullades av
 i ugnen för att gräddas.

Brädd i strö
 under
 → Brädd i
 söpm.

Alla utbakade kanter kallades
tjätke bräddar.

Brädd i
 brädd

Vid bakning av tjockare bröd
 rullades degen = deg-käppänn på brö-
 det i en lång rulle som skars i

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

lagom stora bitar. De tjockaste sur-
 terna = tjättk-bull formades endast
 med händerna, vilket kallades att täss-
änt, samt pickades, och tunnare sur-
terna = tunn-bull som skulle torpas,
kavlad ut och krossades med kross-
kavång på båda sidor. Vid detta
 arbete, såväl som vid tunnbröds-
 bakning studs de bakande bred-
 vid varandra vid bordet.

De tjockare brödserverterna = bull eller
bullbrö som det också kallades gjor-
 des 5-10 m.m. (= tunn-bull) och 20-30 m.m.
 (= tjättk-bull) tjocka och omkring 25 c.m.
 vida, tunnbröds kaker omkring 90 c.m.
 vida och tässär (se sid. 11) något mind-
re. // Tunnbröd av frusen och dåligt

Grpb.
 tassa
 ut

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Fgl. 16

inbärgad säd måste göras något
 tjockare än av prima säd för att
 de ej skulle gå sönder. Mjöl som
 ströddes på vid utbakning kallades
bröd-mjöl. För litet mjöl på kakan
 uttrycktes; slut på föret = slut å föri
 Sen som var snål med mjölet så
 att kakan fastnade vid bordet
 sadet bli snål mot gubben = snäl
vi källn.

Om kakan fastnade vid bordet
 stack man spygjo under den och
 petade lös den.

Tjäck-bull pickades med en trä-
 pinne eller bull-pick (jfr. sid. 23) och
tunnbull och täss krusades med
krus-kaväl (se ovan). Övansida = rätt.

Bröd;
 bröd-mjöl;
 fören.

säjd, undersida = även-säjd &

Ordb.: sida

Endast i undantagsfall användes
mätt = bull-mät för att få alla ka-
ker lika stora. De styckena av den
utbakade kakan som komma utan-
för mättet = skivor & knådades till-
ammans och utbakades till bröd

Ordb.: skove f

Av gammalt gjorde man ej hål
i kakorna under bakningen utan
en sticka = brö-sticke stackes genom
den vid upprättning till turkning.
När kakorna, tunn-bull, på senare
tid försågs med hål, gjordes de
med ett horn eller en syring (jfr sid 22)
Håla = tå-å ojä. Hålet placerades
vid ena sidan.

När man skulle flytta tjockare

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

brödsorter sköt man in brödsu-
den mellan kakan och bakbordet

Efter formningen eller utkar-
lingen glyttades ^{bullarna} kakorna till bröd-
bräden för att jäsa ytterligare var-
vid de tunnare sorterna lades ~~en~~
två och två ovanpå varandra.

→ Ordb.
Skov-bulle

Av degskovarna gjordes man skov-bull
som gavs åt barn.

Levar och limpor ha ej bakats i
hemmen.

De tjockare brödsorterna svades
i innan de innan lades in i
ugnen för gräddning.

Finare bullar till kolas målades
över med en trasa doppad i vjäst
dricka = söt innan de gräddades
och kallades mäza-bull, grann-bull.

f. IV a
Ordb.
bulle m.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

VII. Gräddningen.

Under begreppet bäknings hör även gräddnings & (gräddnings)

Den på bäkn-storn upprullade tunnbröds-kakan fördes in genom ugnsöppningen och rullades ut på den av elden upplysta ugnsbotten. Detta kallades att fägg-inn kaku. Efter nått en minut stackes grädd-spylje under kakan som vändes med andra sidan upp. och efter ytterligare några sekunder togs den ut ur ugnen.

† Tyckare bröd bakades vanligen sedan tunnbrödsbakningen var avslutad för dagen och ugnen var lagom

Landsm. Upps. 2189
M. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

warm. När det skulle föras in i ugnen, togs det på brödspaden eller rullades på baka-storn som tunnbröd. Högst 9 st. hade rum på ugnsbotten åt gången vilka tillsammans kallades jänn ugn. Brödet fick ligga i ugnen tills det var lugum gräddat vilket en van grädderska = gräddärska måste se. Flera kakor lades ej ovanpå varandra i ugnen.

Ordb.:
ugn

När brödet jäste upp under gräddningen så sadis att ä flyg upp.

Ordb.:
flyga v.

Hurtigt gräddat bröd kallas snäll-grädda. Väl genomgräddat = brä-grädda

Ordb.:
snälla

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

Ofullständigt gräddat bröd sä-
ges vara degigt = de'gätt om det
är mjukt eller staf-grädda om
det är turkat (jfr sid 9).

→ Ordb.
skrocke

En skrynkla eller veck som upp-
står under gräddning kallas skräk
Att det hade någon betydelse om man
ät därav är ej bekant.

evidi sades om tjothare bröd
som blivit bränt och bränna
om tunnbröd.

Ordb.
Sveden a.

Tunnbröd som gräddats tills det
blivit hårt sades vara skärpa.

f. ? b. sup.

Få personer som kommo till
gården under gräddningen ^{gavs} åt var
ute en ^m smakkaka = bföt-brös-kaka

Vid bakning av bulten gavs fiell-bull
åt barn.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

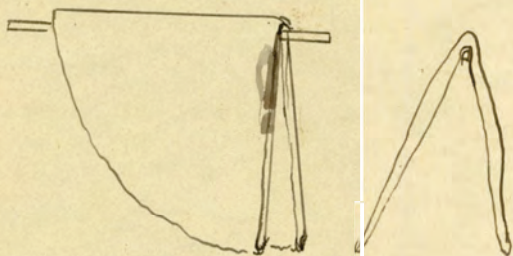


Fig 6. Fyrviktet bröd = fyr-lysuru
upphängt på en sticka = brö-stikk
jämta tvärsnitt

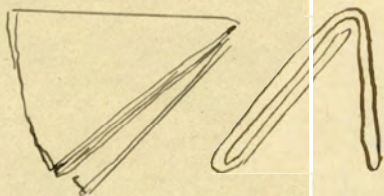


Fig 7. Tvåviktet bröd
med tvärsnitt

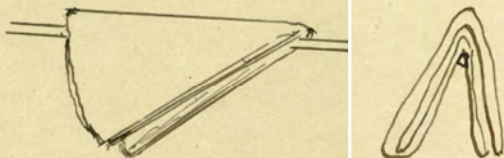


Fig 8. Åttviktet bröd = vikänn-brö
med tvärsnitt

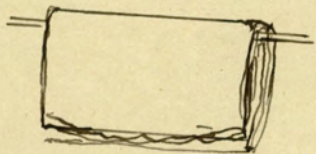


Fig 9. Spännviktet = pågat-brö

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Sedan tunnbröds-kakan tagits ut ur ugnen, vilket kallades att tä-att ka-
ku, lades den på ett mindre bord = fiell-bord, vanligen matbordet, och ru-
 pades med söps (jfr sid 36) = söps kaka,
 varpå det veks till fyrviket = fyr-kyrre-
brö, sexviket = kalas-brö eller åttviket =
vikänn-brö (ett stycke, respektive $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{6}$
 eller $\frac{1}{8}$ av kakan kallades fjurd-
uzyg 1 brö-fjurdung) eller spann-
viket = phät-brö (fig 6-7-8-9)

Brödet räknades i stycken och 150
 - 200 st. tunnbröds-kakor bakades på
 en dag. Med bakning av tjockare bröd-

Boob.
 kaga v.

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

Boob.
 fjordung

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

rörtes höll man rällan på en hel dag i sänder.

Brödets torkning = tårkninyng f (tårkninndji) Hälbrödet torkades på mindre käppar = bull-tenar placerade mellan stänger eller längre stövar bull-stovar hängande i snören under taket varvid käpparna varo vända åt samma håll. || Tunnbröd torkades riket över klumma sticker = brö-sticker av gran (fig 6) placerat mellan stänger i härbrät = uti ärreri där det bildade en längs ena väggen gående rad = brö-rad f. (brö-radi).

Brödgrind och brödhäckar äro obekanta.

Hårt bröd = tunn-bull förvarades i Boddb.; tunn-bulle

Boddb.: bull-ten
bull-stor

Landsm. Upps. 2189

H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

DAL. Fgl. 16

→ bröb.:
brö-sticker;
brö-rad

en rådeslår = råes-får i härbröt.

Mjukt bröd = bjöt-bull förvarades i
härbröt inlin-dat i en duk = märsk-
umbräddu (se sid. 19).

Brödb. i mäsk-
underbräddu

Vid måltiden lades brödet upp
i en hög på bordet utan korg e.d.
Vid kalas lades en tunnbröds kaka
på bordet framför varje person och
gick bland annat tjäna som takt-
rik.

IX. De olika brödslagen och
deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Till vardagsbröd = väm-dass-brö bru-
kades tunnbröd = brö' och tåes samt

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

på senare tid tunn-bull och tjätte-bull
 kamma på bröd efter sädesslagen
 varo kornbröd - kvänn-brö, ärrt-brö,
päron-brö, rüg-bull, päron-bull
 (med inblandning av potatis) och väjt-bull

Bröd av ojärt deg var brö' (se ovan)
 och ärrt-brö av vilka det senare
 har ätitis mjukt som kalasbröd (fig. 7)
 (Jfr kap. IV).

Bröb.;
 ärrtbröd

Till tillfällighetsbröd kan egentligen
 endast räknas glöd-tass som be-
 kades av kornmjölsdeg och stektes
på glöden.

Bröb.;
 glöd-tasse

Tunnbröd = brö' (se ovan) kalla-
 des innan det turkades blöt-brö.

Bröb.;
 blöt-bröd

Bröd av jäst deg:

Tunna kakor som turkats = tunn-bull

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

Mjuka tjocka kakor = tjätte - bull.
 Limpa = rüg - limpa.

2. Högstidsbröd.

Tärtill användes av gammalt en-
 dast kalasbröd (fig 7) = ärt-brö och
tjätte-bull (jfr Kap. IV)

Vetebröd var nog känt på arken för
 40-50 år tillbaka men först 20 år se-
 nare började det användas i hem-
 met. Benämning: väjt-brö, väjt-bull, skärpor

Julbröd: På senare tid ha bakats små
 bröd i form av djur av olika slag
 (jög - lutekär), gubbar och grummar
 till julgranspydnader. För övrigt ha
 ej särskilda julbröd bakats.

Först på allra senaste tid ha

kärtor bakats till namns- och födelse da-
gar, bröllop o.d.

Begravningsbröd har ej förekommit
Matsvarighet till jämtländsk flöt-
ost fanns ej.

Småbröd = små-brö började införas
i arten ungefär samtidigt med vetebröd
(se ovan). De äldsta och vanligaste
var pepparkakor = pipär-kakor / änings-
kakor.

3. Bättre slag av vardagsbröd
ha ej förekommit.

4. Maträtter som stå på grän-
sen till bröd.

Räjäns-kakan gjordes av tjock korn-
mjölsdeg (se sid 18)

Bdd. Räjäns-
kaka f.

Landsm. Upps. 2189
N. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

Av vete mjölsröra gräddades väpfror &
 i väpfrö-jänn, tjocka pannkakor = käff-
bullar och tunna pannkakor = pänn-ka-
kor; stekpanna = stektj-pann & käst-
rull & samt pfättär m i pfätt-jänn, allt
 tillammans med fläckglott c.d. (se sid. 28)

kästbull

5. Paltbröd.

Bröd av blod som späd kallades
blöd-bull. Järbull användes blod av
 alla sorts slaktdjur vilket spädades
 med vatten samt blandades med
 rågmjöl. Jäst tillattes och förfäring-
sättet vid bakning och gräddning
 var lika som för tjockt bröd. Det för-
 kades och förvarades som rågbröd, äts
 sällan som vanligt bröd utan tillreddes

→ Odob.
blöd-bulle

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

som sväl till palt = bjöd-bull

Dejen varar paltbröd bakades palt-
lagas bjödbulls-deg.

X. Folketro och folkseder rörande
de bröd och bakning.

Uttrycket brödtur är obehänt.

Uttrycket "det är förgjort" = ä e fö-
trulla användes ej blott då det jäser
dåligt v. s. v. utan i allmänhet då nå-
got ej går efter önskan.

Man påstod att det var farligt för
en pojke att baka och man kunde därmed
ann tappär pillamm (= förlorar ^{= penis} mänsdomen).

Om en flicka åt varmt rågljöd - vårmm
bull blev hon "karktuhig" = fukänn ättän

→ Ordb.:
pille m.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERO

männ-fok; om hon sköt spygga ge-
nom kakan fick hon en stark vär-
me = jä"äkk värme. Om man, då
man ~~arbetad~~ rullade upp kakan på ba-
ken-sten, rev av en rand vid närmas-
te sidan sade man: det kommer någon
som är hungrig = ä kumm nänn så e
töm; om man rev av en rand vid
bortre sidan fick man snart höra att
någon dött = va fig. Den som tappa-
de bakredskapen; gubbet så det ram-
lade-dånade, blev snart gift vilket
uttrycktes ä rämblyär för onnum. Ordb: ramla

Om två personer vid bakning nå-
kade stöta samman hovelarna fingr-
de rällskapa vid bakbrödet flera gån-
ger; om sista kakan blev en halv

Ordb: spilja
fo

Brödbit = brödbit

kaka = brödbit - kaka kom man att ba-
ka flera gånger. För att drömma om
en som skulle bli en tillkom-
mande bakade man och åt en svets
brödbit - brödbit = brödbit - brödbit.

Bröd som läkemedel = brödbit / brödbit.

Om något ont blivit "påsett" av nå-
gon undsinat person stal man en
brödbit från den misstänkta och gav
åt den sjuka. En värta togs bort
genom att låta den blöda på en
brödbit som sedan lades ut för
fågeln.

För att kreaturen skulle trivas på
bete under sommaren gav viltkullan
dem bröd med armvort på. När man
köpte en häst ledde den in i stugan

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

och fick äta bröd ur en gryta för att
 hunn skulde komma att trivas. När en
 ho blev sjuk skar man henne i
 svansen och lät det blöda på en bröd-
 bit som hon sedan fick äta (se för
 övrigt kap. II.)

Om en person började med
 toppen = snutten på kakan då han
 skulde äta tunnbröd blev han ald-
 rig gift; snutten kallades därför
gämbäfs-kull-snutten. Om man
 ville ha god rågröst skulde man
 äta bränt tunnbröd = bränna-bröd (se sid 9).

Ordb.
 Snutt m.

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189; Håll Nils Mattsson, Dal

XI. Talesätt och liknelser.

Uttryck motsvarande brödhj, bröd-
stark eller brödsvullen är i kända.

Brödkvarn = brö-kvänn används
som skämtamt uttryck för mun-
nen.

"Han rätter näsan i vädret som
om han skall bort och låna bröd"
= ann sätt-upp niva släckså ann
ädd se bötå fan brö', sägs om
den högfärdige. Man kan ej vara
både brödlös och rädlös = ann känn-
innt va' lå bröfös å rölos.

"Skurstenen har ramlat ned = kästen
a dümpe" sägs då en kvinna ned-
kommit med barn.

Ordt.
dümpe
v.

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2189, Håll Nils Mattsson, Dal

Hundra bullar = inndra bullar!
(kraftord)

Ramen: fässä, vill du baka mi
jänn fässä? üllä, vill du fäka mi
jänn bullä? (= Ollä, vill du baka mig en
bulle) träthun - däss tö' djäv' full
vär'di i brö' (= trettondedags tö' ger
världen full med brö').

Det varar ej bröd i hundkojan
= ä värär innt brö i innd-kojjon

Bakarens är arga = bäku - keligg-
gär i jäfäkkär (uttalas av en del per-
sone jäfäkkär med långt ä och kort k)
varför man fick akta sig för att
störa eller reta dem.

fätar om brödet ära ej kända.

→ Ordbr.
trettondedag

Landsm. Upps. 2189
H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

→ Ordbr.
vara sv. v.

Anmärkning.

Besvarandet av frågelistan om brödet och dess tillredning har ej mött några större svårigheter då tillredningsrättet i stort sett tillgår på samma sätt som i forna tider och man sålunda är samma stadd på området.

I fall där trekan rätt ha värdefulla upplysningar lämnats av min hustru Anna Matsdotter, min moder Kerstin Matsdotter och Olans förs Olsons änka Margit Persdotter.

Sollerön den 16 juli 1929

Håll Nils Mattsson

Landsm. Upps. 2189
 H. N. Mattsson. 1929. SOLLERÖ

DAL. Fgl. 16