

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

2339

DALARNA

=====

Transtrand

Larsson, Enoch, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet

och dess tillredning

57 bl.4:o

L.L.

Exc.av S.Björklund

2339



1 Nr 16. Brödet och dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Då en husmoder säger: Vi ska bakka i morgo, eller Vi ska bakka a vikkumatt, vi skall baka i morgon, eller vi skall baka i nästa vecka, då menar hon egentligen att baka tunnbröd, och med vad dertill hör, skall det på samma gång bakas annan sorts bröd tillägger hon det.

På Transtrand språk säges, bakka pannkake, vaffla, krustbrä, glogpis. På säges, öngan bakka sand kakur, barnen bakar kakor av sand. Om murbruk säges icke att det bakar ihop sig, utan, ä a sätt ihop se, torh ihop a vort hært, det har satt ihop sig, torhat ihop och blivit hært. När som var sakts, husmodern givit tillkänna, vi skall baka, då ligger deri inbegripet allt vad till detta arbete hör, såsom framtagande av de dertill hörande

Dalarna,

Transtrand.

E. Larsson.

1929.

Ordb.:  
at prep.

Ordb.:  
Sätta

Landsm. Upps. 2339

E. Larsson. 1929. TRANSTRAND

DAL. Frgl. 16



redskapen, (en del kvinnor gjorde detta förar-  
 bete lungt och besinningsfullt, som det <sup>är</sup> antän-  
 värdiga och ordningsälskande kvinnödar, för  
 andra deremot utfördes detta förarbete, i  
 oro och stökakktigt buller, så att osökt anledning  
 gavs att erindra sig orden: "Marka, Marka, du be-  
 kyrras och oroar dig för mangalvanda.") såsom  
bakku-mjäl, bräjj-mjäl, däjj-trög, karlar  
brä-stekkor, bakku-stöjr, brä-sapin, spüren.  
 mjäl att baka <sup>av</sup> mjäl att breda under kakan på  
 bordet med, degtrög, karlar, bröbstekkor att sköta  
 kakan med både på bordet och i ugnen, bak-stör-  
 den som tunnbrökakan rullades på, på bordet och  
 avrullades i ugnen, brödsap, spären, varmed ka-  
 kan spärades innan den lades i ugnen. Så till-  
 säges karlarne, ä er kärer ska bjär ve full  
bakku-grävå, som på torra, ä ss ska er höge  
rå-käbber, som ve ska-ä ss int kärko bömmes.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal

Landsm. Upps. 2339  
E. Larsson. 1929. TRANSTRAND

DAL. Fgl. 16

Öd. kabbe



3 Ni korlar skall bora ved, full bakungsgruvon  
(se fig. 2: 1) så den får torka, och så skall ni hugga  
råa kubbar, som vi skall hava, så att ick bröd-  
kakorna brännas. För att bebeckna arbetet

vid bakningen säga vi, er höll på bakko,  
ni håller på ~~att~~ bakor, så vi vill uttala,  
att mycket blivit bakat på en och samma  
gång, säges det, no a ve bakko äj stor  
brä stäva, nu har vi bakat en stor

höj med bröd, eller och, ä da va ä dekk-titt  
bakkster, detta var ett duktigt bakster.

Tiderna för de större tunnbröd-bakningar  
var, för dem som ansåg sig hava något, vår och  
höst, och så till jul. Om våren, så skulle  
sommärbräe, sommärbrödet bakas, i en  
sådan myckenhet, så att man icke behöfde  
hindras av bakning, no slättarna va,  
medan slättertiden var. På hösten

Ordb.:  
bakster n.



4

sedan man skördat, tröskat, torkat säden  
 då i tors-stuggan, i basstugan, malit i  
 gårdens, eller byns egen kvarn, blev det,  
 att medan mjölet var färdigt, göra i ord-  
 ning för bakning av mjöl från årets skörd,  
 så att det skulle räcka långt ut på vintern,  
 eller åtminstone i första hand till jul.

Till jul bakades, även om man hadde bröd  
 kvar sedan höstbaket, ty då skulle det vara  
 nybakat, och av finare mjöl, göbrä, godare  
 bröd, då skulle och bakas av rågmjöl, jäsbrä,  
 jäset bröd, rågmjölet var semmalt, råg-  
 sikt, var okänt i den tid der våra tankar nu  
 är. Rågmjöldegen gjordes på aftonen, då och  
 jästen tillsattes, på natten fick den, jäsa,  
 jäsa, hadde den under natten jäset, blev det  
 att på morgonen, trö-öppat, tröom honom,  
 med tillsatts av mera mjöl av samma slag,

Brödb.  
 Bröd



5 Några vesentliga olikheter, vid de större tunn-  
brödbakningarna, höst eller vår, känna vi icke,  
om bortser från de olika gördarnas sätt och seder,  
såväl i det ena, som det andra. Täl bakades det  
nästan samtidigt, under den hävobrunna baknings-  
tiden, så att det i en gårdgränd eller by luktade  
bränt mjöl ä brä, bränt mjöl ä bröd.

Bakningen kunde fortgå i 2-3 dagar, allt efter  
som ugnen tälde den starka eldningen.

Vid slutet av den sista baknings dagen, i de  
bättre lottade gårdarne, brukade och den fattige  
grannen, medan ugnen var varm, få, om han  
ville, och hadde några marker mjöl i påsen att  
göra av, baka sig några kakor, den fattiga husmodern  
eller något av hennes barn, hadde frågat, må je  
hann få djär-me ndr bräckaker, om er a bakko  
froer, je a äj littä mjöl-klipa kvär dsi  
köppam, manne jag kan få göra mig några brödkakor,



6 om ni har bakat från er, jag har en liten  
mjöl-nypa kvar deri påsen. Var då husbonde-  
folket värbilligt, svarades, ja, hä på du mäjr äll  
djämra, ja, det får du mer än gärna, så blev  
det att, djör äjr liten däjg, harr te förkläe,  
å o la lesl mjöldomtå som va kvar i köpsom, obs.  
te bräijmjäl, göra en liten deg, ta honom i  
förklädet, och det lilla mjöldammet som var  
kvar i påsen, till att breda under med. Om  
hjärtlighet fans hos gårdfolket, fick den fattiga vid  
till bakningen och kanske även en eller annan  
kaka mer, än som blev av det egna lilla deg-  
förrådet. Det kunde nog finnas dem, som till  
den fattiga, vid börr om att få baka sig några  
kakor, sedan de själva bakat slut, kunde giva  
ett undvikande eller ett indirekt nekadde svar,  
med att säga, ömm e se häjt å varm no, se  
ve tors int älla nömäjr, ugnen är så het och



4  
varm nu, så vi törs icke elda något mer.  
Det gemensamma namnet på dem som bakade  
var bakku-källinger, bakkäringer, karlarna  
deltog, med att ställ te bakku ve, ~~giva~~ ställa  
till bakveden, och ibland ta inn bakku-  
mjöle, taga inn bak-mjölet. Kvinnor  
som var i en del gårdar och bakade, var det nog,  
och är delvis så ännu, det var sådana som genom  
övning och iakttagelse blivit mycket skicklig  
ute att baka, som anlätades och som även  
behövde på så sätt bidraga för erhållandet av  
det dagliga brödet för sig och de sina. Då en sådan  
gumma kom, sådes det, nu a bakku-källiä kom,  
nu har bak-käringer kommit. Nog var det  
brukligt att flickor och även äldre kvinnor, i  
första hälften och mitten av 1800-talet, reste till Obäl-  
singland på arbete, då de fick både, baka, kardä,  
spinna och även väva, de som så varit ute och

Ordb.:  
bak-käring



8

övat och även lärt sig, blevo en del mycket  
fickliga i sina systrar och därför eftersökta,  
när de hemkom. Den första ykesbakare som,  
så vitt vi vet, började i Transtrand var något ~~av~~<sup>av</sup> de  
sista ären av 1860 eller de första av 1870 och i Lörjön i  
medlet av 1890, de brödbaker som de bakade och ~~de~~ dem  
kögtes var synnerligast kraku, Limpa, skorpör,  
skorpör, krätsse brä, = spisbröd, m. m. sådant som  
medföljde de importerade varorna, eller om  
man så vill ovanor.

II. Allmänna frågor om brödet.

Angående talesätt i folkspråket om brödets bety-  
delse och helgd, hava vi just ingen kunskap om,  
vår någon under det man åt mjukt tunnbröd,  
begagnade tali-kniven, tälj-kniven och skar  
bröd med, det var synd och den som gjorde det  
ansågs för en synnerligen stor syndare. Ordet gusslon  
användes nog, dels när någon gjorde sig skyldig

Landsm. Upps. 2339  
E. Larsson, 1929, TRANSTRAND  
DAL. Frgl. 16

2

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



9

Till ovan omskrivna askick, eller på annat sätt, liksom visade vanvördnad med bräi, brödet, då gjöd tillrättvisningen i allvarlig ton. Ska du djär sö me gusslonä, skall du göra så med gusslänet, vid sådant förhållande gällde det enbart brödet. Var det deremot så, att en hustru eller mor, eller någon ensam, var alldeles utblättad på allt vad till livets nödhorft hörde så att man måste gå till grannen eller någon annan och befa om hjälp, då sadese de flesta fall så, vill du hjälp oss (me), me noan, ä fins int ä gusslon inna väggar, vill du hjälpa oss (mig), med någon ting, det finnes inte ett grand eller smula inom väggarne, att äta, vid ett dyligt förhållande innebär ordet gusslänet, allt vad till mat hör. Om det inträffade någon gång, att man till något matmål en var dag fekk göbrä, fick fint bröd.

Ordb.,  
gusslänet

Landsm. Upps. 2339  
E. Larsson, 1929. TRANSTRAND  
DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



kunde någon, av en eller annan orsak, säga, ä  
e föll sind te jät så gott brä om singnå.

Ordh.:  
Sochen

det är väl synd att äta så gott bröd om  
vardag. En bonde som var ekonomisk, men  
måste vid ett arbete hava 2-3 dagkarlar med  
sig några dagar, så hadde han bröd av fint  
och gott mjöl, på bordet var icke alenast bröd  
utan sovel, kanske både kött, smör, ost och  
även mjölk, som vår bonde började tycka  
att det började gå väl härt på, sövla, soveln  
sade han, ä jä e gott brä hä, ä jä möjje

det här är gott bröd dä, det här mölar jag = äter utan sovel  
Angående begreppet, dagligt bröd. säga vi, ve  
a dä mat fe dain, vi har dä mat för dagen,  
ve a dä bräfaa, so ve val dä int brälojs  
i vinter, vi har dä brödföda, så vi blir dä  
icke utan bröd för i vinter. Ordfävenna,  
Bättre brödlis än rådlis, och små smulor är och bröd

Landsm. Upps. 2339  
E. Larsson, 1929. TRANSTRAND  
DAL. Fgl. 16



11

äro kända, även i våra bygder. | När någon  
bakifrån tar i en annans händer, så att ens  
armar drages i kors över bröstet och frågar,  
här a du makktä, var har du makten, då  
har den tilltalade svarat, dei grätfsti, deri  
grätfatet. | När man talar om att den eller den  
nu fått sitt levebröd, då mena vi, dels att nå-  
gon, från att vara fattig, blivit förmögen, genom  
giftmål, afär eller genom att erhålla en stadig-  
varande tjänst eller en väl avlönad anställning, då  
säga vi om en sådan, ann a då bräfaa no,  
han har då brödfödan nu, även hör man sägas  
om personer som kommit i liknande läge, no a  
hann fåa tjäft, te doj daor, nu har han  
födan tjäft, till döds dagar. | Även om en som  
dömts till fängelse, säges det, ann a då fåa te  
ingän hö tää, han har då födan för ingenting  
under den tiden. Om vi talar om att någon är

Ordb.  
maket

Landsm. Upps. 2339

E. Larsson, 1929. TRANSTRAND

DAL. Fagl. 16

Ordb.  
köpa v.



i ens bröd, då mena vi, om a tåjn i matr  
meste, han har tagit honom i maten med sig, } Ordb.:  
 eller om a tåjn i kōsten, han har tagit honom i } med pyg  
 kōsten, sådant talesätt kommer i fråga om förråd-  
 tagare, eller vilken annan, som någon taget sig om.  
 Om en familie försörjare har många barn, tjänare,  
 med ett ord, ett stort hushåll, då säges det, om a mang  
kring bōle, han har många omkring bordet.  
som e onetto, bāro te jätto, ä inngan tjan  
 som är onyttiga, bara till äta, men ingenting  
 tjänar (detta om barn och äldre). Om husmodern  
 f.t. saknade bröd, då hon skulle sätta mat på bor-  
 det, kunde hon säga, ä fēslä inngan, där int a  
ns brä, det förslår ingenting, då vi icke har  
 något bröd. Ätes bröd utan någon slags sovel  
 eller mjölk, säges att man möjl brä, mölar  
 bröd. Är brödet, (tunnbräd) <sup>är</sup> mjukt och man på  
 det samma, klen smär på ä, röll i hopä, då kallas



13

det, äi Sölla, klirrar smör på det, rullar i  
 hop det, då kallas det, en hoprullad smörgås, rullar  
 man ike i hop det, säga vi, ä e äi tönbrä-gås  
 det är en tunnbröd-gås, (i det vardagliga språket,  
 säga vi gås i stället för att säga smör). Om liten bit  
 bröd, kalla vi, äin liten bräbit, eller äi litta brä-  
smulle, en liten brödbit, en liten brödsmula.  
 Om ett större stycke säga vi, ä stortt bräflak  
 ett stort bröflak. Gäller det en brödskiva, då sä-  
 ga vi käku-skjiva, skiva av en limpa. Än-  
 darna av en limpa, då de äro avskurna, kallar  
 vi för, käku-skallker, veck i kanten av tunn  
 brödkakan, kallar vi, brä kanter. Vi säga  
ni bakka brä, nybakat bröd, då det gäller tunn-  
 bröd, om det är nybakad limpa, säga vi, färskt  
käku, kaka. Då tunnbrödet varken är tost  
 eller mjukt säga vi, ä e säjgt, det är seft, är  
 brödet gammalt säga vi brä e gammolt, brödet

2

Brödl. flak

Brödl. skalle



är gammalt. Är det så att man har bröd kvar sedan man bakat av den nya skörden, kom hustrun, om <sup>hon</sup> lägger fram av det gamla brödet, säga ä jä e utä gambel-bräi hä, det här är utav gamla-brödet det. Det yttre av en limpa kallar vi skorpa, skorpan, det inre, har vi icke hört något namn på, derest limpans är gräddad, är hon icke det nog, säga vi, o e rä, däjgö, hon är rä, dejg. Med bulle, menar vi antingen en spis-brä-bölle, spisbrödbulle, eller och en liten rund kaka som är jäst, evad den är <sup>ost</sup> sammalat eller siktat rågmjöl, eller av vetemjöl, äro de av rågmjöl, siktad eller icke, så äro de bakad för barnens räkning, leel-käko, lillkaka, se fig. I a.

### III. Bakugnen och bakredskapen.

Enligt det gamla byggnads sättet i Transtrand, var bakugnen, i den stuga som begagnades om vintern, derest de hadde någon annan före sommaren.

→ bulle



15

Lärskillda, bakku-stuggur, bakstugor. tror vi att icke förekom, förrän kanske i mitten av 1800-talet och då i samband med s.k. sommarstugor, som någon i ekonomiskt bättre lottade började uppföra på sin gård, och där gårdfolket bodde under sommaren, kunde även någon gång användas till tvättstuga. Bakugnarna var och i somliga gamla stugor förlegd till den enda kammare som som fans. Om bakugn var inmurad i fähusmuren, i någon gård, tror vi icke var händelsen, åtminstone har vi ingen reda derpå.

De gamla bakugnarna på vår ort, kan delvis och i det närmaste jämföras med Fig 2 i frägel. härom, eller N:o 16. Bakkugrav, på fig. 2, betecknad I och kallad, Gruva, var på där 0.5 m. djup, bredden 0.7 m, murenstjocklek på ~~1~~ vardera sidan, mellan gruvan och ommunnen, och som, omstj-mäne, det välvda järn som uppenbar

→ Ordh.  
bakgräv

Landsm. Upps. 2339

E. Larsson, 1929. TRANSTRAND

DAL. Fgl. 16



16 stenarna över öppningen till själva bakugnen,  
bakku-öms-höl = ömsminnen, var cirka 0.2 m. var  
dock icke sådana märkligt på alla bakugnar gamm-  
malt heller, utan bärjärnet stödde mot sidamu-  
karne, såsom fig. 2. punkter visar. Själva ugnens  
djup var så där 1 m. å 1.10 och dess bredd 0.85 å 1.0 m.  
Bakugnens delar ä, bakku-hälla, bak-hällen.  
kallas och för tack-hälla emedan den var av  
tackjärn, och stäfte, stäfte i Furudal eller annat  
tackjärnsbruk. I Älröm, eldrum på bägge si-  
dor om bakugnshällen, men icke några murade  
kantar eller balkar, utan det var lite högre der  
hällen låg, så bakku-öms-välve, bakugnsvälvet  
av tegel, hemmagjort eller köpt, detta allt kallades,  
bakku-öms = bakugn. Den nyare bakugnen  
är väl lik den gamla inuti, men har ingen  
bakku-grav, utan är till sitt yttre som fig. 3  
neder bilden visar, med inköpt dörr (gima) och

} Orde:  
bakugns-häl

} Orde:  
hälla f-

Orde:  
eld-rum



17 rökgång, på de gamla skulle rökken gå ut ugnen  
genom ansmun och i rökgång som <sup>var</sup> murad lite  
bak om ugnöppningen. Bakugnsbotten var  
icke lutande åt någon sida, utan jämn,  
icke heller var det något eldrum under hällen,  
utan älromå, eldrummen var på bägge lång-  
sidorna, der valvet stödde mot botten. Då det  
skulle bakas uppeldades ugnen, man lade då  
veden, kots eller längs på själva bakku-hälla  
der brasan påfylldes tills det ansågs blivit upp-  
vämt nog, då glöden sopades åt sidorna, bort  
i eldrummen och hälla rengjordes, ny ved lades  
i älromå på bå sior, eldrummen på bägge sidor,  
så att elden från bägge sidor slog upp mot valvet  
och såmedelst höll hela ugnen varm, blev det för  
varmt så att tunnbrödstakan ville brännas på  
sidorna, lades mellan hällen och elden, råkaber  
råa klubbar av passande grovlek, hålst av tallbraskan.

Landsm. Upps. 2339

E. Larsson, 1929. TRANSTRAND

DAL. Frgl. 16

Ordt. i  
kabbec



Isomliga gårdar kunde det finnas ett bräde, som tilltälles passande att stänga bakugns-  
 öppningen med, i andra deremot kunde ugnen  
 få stå öppen. Men det kunde och på något  
 ställe vara dörr, se bakku-gravir, för gruvan  
 framför bakugns öppning då var allt det  
 mörka och sotiga gömt. Inmurad ugn-  
 lucka (gima) hör vår tid till. Bakveden, var  
 både grov- och finklyven, kunde och delvis bero  
 på olika större eller mindre eldruer, även  
 på själva ugnens olikhet att hålla jämn värme.  
 Veden som mest begagnades, var nog torr-furu-  
 ved, eljest vad man hade tillgång till.

Om det var högtidligt eller särskilt noja vid  
 eldgörning i bakugnen, har vi icke hört något  
 om, ej heller vid förfrågning derom fått någon  
 upplysning derom. Bakugnsbrällan sopades  
 ren med limme, kvast av björkris eller, grant-väu



på om stöj. granris-traga på en stör, eljest vad man hadde för hand, och var passande.

För att prova, om önn va lagom varm, te berite bakka, om ugnen var lagom varm, att börja bakningen, kastade somliga lite mjöl i ugnen, om detta soeddes, kunde början göras, andra deremot dä, ansåg den lagom varm.

Blev ugnen för, häjt, het, kastades in salt.

De som saknade bakugn i sitt hem, men hadde tåkhälla, tåkhällan, brukade ställa, pänn-rindjon, vid järnring med tre fötter på, i den öppna spisens elövrä, i stugan och baka tunbröd på så sätt.

Inom Transtrand smiddes ett järn, som kallades och kallas, krus-järn, som beagnades ganska mycket av de fattiga, och även av de bättre lottade som hadde bröd, för dem till ombyte. Det bestod av två armar eller skallor och i nedre ändan var på varje skalm utsmidd

Ordb.: pänn-ring

Ordb.: krus-järn

Landsm. Upps. 2339  
E. Larsson, 1929. TRANSTRAND  
DAL. Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



järn till 9-10 tumms längd och circa 6 tumms bredd, dessa utsnidda järn var på insidan instämplad med olika figurer och rosor, ävens ränder utvid kanterna, både på längden och tvären, ävens var det två sådana ränder på tvären inuti mitten dem på ändarna. Till följd av dessa ränder, rosor och figurer kallades det, krus-järn och brödet som bakades i det, för krus-bröd, i nedre ändan av skalmarna och nära intill dessa järn sättes dem tillsammans med en nit-nagel. Degen som skulle bakas av i dessa järn, var just lika degen man bakade av, man formade till ämnet med en träkniv, eller välst med händerna, nästan så långt såns järnet längsida, värmdes järnet varmt, smorde det med något fett, lade in ämnet, klände i hop skalmerna och på så sätt präpsade ut degen över hela insidan av järnet

Brödet: krus-bröd



21

och vad som prässades ut kring kanten, skars  
 av och ner i dägg-skåla, degskålen, för att åter  
 inmängas i nästa ämne, så lades järnet på  
 elden med den sidan ner som förut var upp,  
 denna vändning med järnet skulle ske för  
 varje inläggning av nytt degämne. Det moderna  
 väffeljärnet har utträngt krusjärnet. Så fanns  
 det smidda pannkake panna, pannkakspannor  
 de voro runda till form, icke så djupa men icke heller  
 kantiga, man kan säga, de voro konkava, dessa  
 pannor badde man med sig i skogen och på färd  
 resor och långa tvåkötningar, både att steka och  
 baka uti, värma mjölk och - brännvin uti.  
 järnbakugnar är icke känd, åtminstone av oss.

Bakbord fanns förr, i varje gård där det fanns  
 bakugn, gör så ännu, kan finnas även där det  
 icke är bakugn, emedan de även beagnades till  
 matbord i stugan, dessa bord voro både långa

Ordbe.  
 panna f.

Landsm. Upps. 2339

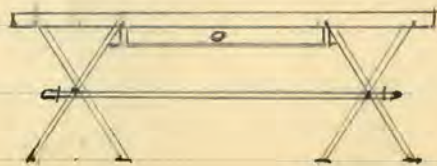
E. Larsson, 1929. TRANSTRAND

DAL. Fagl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



och breda. Ett sådant gammalt bord uppmättes,  
 och befans, efter naktliga mätt vara 2.1 m. långt  
 0.85 m. brett, (var av två plank,) således plank av ett  
 graft träd; bordets höjd 0.73. Alla gamla bakbord  
 äro nog icke så stora, utan kan vara någon  
 decim. kortare. Dessa bord ~~hade~~ hade lika  
 "stativ" som de vilade på. Plankor som stodo  
 sneda, korsade, på mitten infällda i varandra  
 och en slä gående genom korset för att samman-  
 hålla bägge bors-stötter, bordfötterna och i övre  
 ändan av dessa stötter var en tjock slä festsatt  
 och aj. el., en ränna gjord i vilken bors-låa  
 bords-lådan hadde sitt fäste och kunde skjutas  
 fram och tillbaka, en järnring var anbrakt  
 på framsidan av lådan och på dess mitt, att draga  
 upp densamma med. ungefär-  
 ligen så, såg det om- skrivna  
 bordet ut.



Bord  
 el f.



Sådana bakbord som liknar Fig. 5 i  
frägelistan, var nog icke kända, varken i  
bonde- eller fattigmans hem, i den gamla  
tiden, utan kom i bruk under vår seernare  
tid, då råpsikt och vetemjöl blev bakku-  
mjöl, bakmjöl, i såväl fattiga som förmög-  
na hem, om än icke så vanligt i de förra.

Bakträget som degen gjordes uti kallar vi för  
däggtrög, degtrög, de voro gjorda av en grov  
efter mörgen icke klyven kubb av vilket trä-  
slag som helst. Några särskilda redskap  
att göra degen till tunnbröd med, har det nog  
icke varit, utan den gjordes och bearbetades  
av bakerskornas bägge händer. Vad som  
breddes över en deg som skulle jäsa, var i de  
flesta fall, det man först fick fall i, var det  
icke så särdeles rent, så sådes det, å dög fall  
om å kom te bräe, det luger väl, när det kommer i brödet.



Vad man hadde för körl att hava mjölet i under bakningen, det var väl vad man fick tagi vardera gängen, de som hadde, aj mjäl-stjappa, en mjäl skäppa, beczynade väl en sådan, te a bräj mjäle i, till att hava bred mjölet i. Tunn bröds kaveln var helvorvad med hastag i vardera ändan och med svarvade <sup>runt i kring</sup> skivor, tät intill varandra, icke så djupa men utät nästan eggassa så att man bättre kunde prätta kakan tunn under kavelingen, då de sattes i dessa skivor, skrapades ur dem med, bräktu-knivarn, den kniv man brukade att skära av degjämne med, en vanlig bordskniv. Dessa nästan eggassa valkar, både nättes och slogas utav, då måste, kavēn so arves-öpprit, kaveln svarvas om igen. Kruks kaveln fans det nog, någon kunde vid tunnbrödsbakning bezagona en finskuren sådan, men vanligt var det icke, emedan tunnbröd kavelat med en sådan, ville bliva hårdare.

Brdbr. i  
~~bröds~~ mjöl

Brdbr. i  
bak-kniv

Landsm. Upps. 2339

E. Larsson, 1929. TRANSTRAND

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



25

Mått att forma tunnbrödkakorna lika stora  
 med och att göra hål i dem, brukades icke, det  
 hör spisbröd formen till. De verktyg som bru-  
 kades vid tunnbrödbakningen, var förutom kaveln,  
brä-stekka, bröststikka (fläjell) Fig. 10. med den  
 skättes kakan på bordet under uthavlingen och  
 med den skättes och uttog kakan ur ugnen.  
 varvid bakerstak stäck stickan under kakens  
 snitt. drog den till ugnsvägningen, då med den  
 vänstra handen togs i kakens kant, så att hon icke  
 skulle gå sönder och lade henne ovan på det bakade  
 brödet under Bakku-böle, bakbordet, vidare  
 hadde man, bakku-stöjen, en 5' lång rundkavel  
 på vilken ~~man~~ på bordet lindade den färdig  
 gjorda kakan. stäck stöjen in i ugnen och vid  
 den ena sidan av bakku-hällön, bakhällen  
 började avrulla kakan utöver hällen. Ett handgrepp  
 som man icke gör ordentligt första gången.

Ordbr: brö-  
 sticka

Ordbr:  
 bak-stöj

Landsm. Upps. 2339

E. Larsson, 1929. TRÅNSTRANDS  
DAL. Fgl. 16



26 | Vid tunnbrödsbakning användes och spårar  
 dels sådana som Fig. 13 visar, röllspore, kullnagg  
 och dels en sådan som övre ändan av Fig. 14 visar  
 på en sådan var det träskäp, som kallades Spuri,  
 brödspore. De nu omskrivna verktygen skulle  
 vara för tunnbrödsbakningen, som nästan hela  
 vår skrivning hittills berört.

Brdb. i  
 spore

#### IV. Varar bereddades bröd.

De sådeslag som av gammalt på vår ort, användes  
 till bröd, är korn, som det näst begagnades och  
 odlades, så begagnades blandsäd, även havre men  
 den blev nästan alldrig mogen, de gamla tyckte  
 därför, det gick bättre med mognaden. då de  
 sådde både korn och havre tillsammans, det blev  
 jävlen. Råg odlades, men av det mjölet bakades  
 icke mycket enbart, utan <sup>begagnades näst</sup> till sammansbindnings öm-  
 ne, för det många gånger (för att icke säga vanliga) dåliga  
bakke mjäle, bakmjölet. Nu är det helt annorlunda.



Gemensamma namnet på den säd som var  
 ämnat till bröd, var bakke-korn, ~~korn~~ att <sup>säd</sup> ba- } Brödb.  
 ka av, wad det var korn, råg, hware eller bland-wä } korn  
blandsäd. Mjålet som var ämnat att bakas av  
 kallas bakke-mjäl. Den säd som anskaffades  
 från andra orter, skedde under färdresor, som arde  
 som hadde stästar och något att få för företogs,  
 dels till Norge, Värmland, Västmanland, Örebro  
 och södra Dalarna å Bergslagen. Strävsamma resor.  
 Då den hemväxta säden tröskades, och kastningen  
 för hand var gjord, va ängn-körn stäst, var  
 högen av agnar störst, den skättades i en vrå på  
 lagen för sig själv, så avskilldes det lättare eller  
 mindre mogna från det fullmograde och byngre  
 som kommit långt in på lagen och intill vägen.  
 Det som så avskilldes var bakke-körne, emellan  
 detta och agnarna var en hel del med skäl som icke den  
 minsta kärna fans uti. De kallades lettonger, inbälladst. oh.



28

de togs med, för att öka volumen av brödsäden, under förklaring, ä dögg föll till vänmläss väl, det deger väl i vardags brödet. Mjölet av det mogna kornet skulle kokas, gröt ä välling utä, gröt ä välling utav, och någon gång, göbrä, och, om allt icke behövedes uppätas, sparas till, säs-korn utsädeskorn. När säden antingen, fröjs, frös eller av annan orsak mogna de dåligt, eller till och med icke fans någon kärnbildning alls, utan den måste, stjåres grön, skördas grön, torkades den så togs, håjl drussin, ant det som var torkats, med undantag av loä, lammet, efter jord och annat som följt med halmen, eller och hackades de gröna axerna apt, torkades och smaldes till brämjäl, mjöl av agnar kallades ängmjäl, bröd derav ängbrä. Då havre smaldes på de gamla husbehovs kvarna, blev av skalet bara säer, säror och brödet, vart säöt, blev sädigt.

Landsm. Upps. 2339

E. Larsson, 1929. TRANSTRAND

DAL.

Frgl. 16



29

Bröd av rent kornmjöl kallades, göbrä, även hväli-dasbrä, göu bröd, helgedags bröd.  
 Så var ort under den gamla tidens fans inget annat mjöl än sammännalet. Siktat mjöl, av råg eller korn fans icke, ej heller vetemjöl. Vid undersökningar, har det tycks visa sig <sup>att</sup> dessa mjöl-sorter blivit synliga här, (åtminstone i Sorjönn) och jag misstänker att samma är nere i Transtrand, utkörrån sista ären av 1840 och 1850 talet och då blott i något enstaka hem, der hufvaden under någon fördresa fått tag i något Lisspund. Det är förut på 1870 talet, som kornsikt, rågsikt och vetemjöl blev tillgängligt för var mann. Kornsikt är numera icke så mycket i bruk, det är råg i vete som nu är det mest brukliga. Några kryddor i det vardagliga tunnbrödet, tror vi icke beagnades, men dä det förut bakades av sammännalet rågmjöl och som var jäst uti, dä brukades i bland

Ordb. i  
bröd



att tillsätta lite anis, anis. Denna bakning  
 tillgjick lika som då det bakades tunnbröd, men  
 skulle icke utkavlas så tunt, kakorna voro  
 dock lika stora, ä så skulle de pickas. Om degen  
 var väl jäst och brödet väl gräddat, var det gott  
 och smakligt, det kallades, kavel-gis, ett namn  
 som främlingar fan lustigt, numrer ser man  
 sällan sådant bakas, om icke nu av vetmjöl, en  
 viss gradmätare på utvecklingen även detta, på sitt  
 område. Till utdrygning av bröd-mjålet,  
 tillägga vi till det som ovan är nämnt, och som  
 vi känna till; mjöl av ärter, ärt-mjöl, rover  
rover, jol-pärör, potatis, jol-pär-brä, potatis  
potatisbröd, mäsk, mäsk, efter Svagdricksbrygd,  
mäsk-brä, mäsk-bröd, halm, halm, mjöl  
 av hockad, torkad och malen halm, fick i de gamla  
 hemmen, tyngst i de fattigas, utgöra huseid-  
 beständ delern, rätt ofta vid brödbakning, det

Ordb.  
kavel-gis

Landsm. Upps. 2339  
 E. Larsson, 1929. FRANSTRAND

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



31

var alls inte oäret, väl var det tårt men  
smakade sött. En dräng svarade en gång  
på frågan hur han mädde i den gården der  
han tjänade; jo, jag äät halm-brä, ä drekt  
halm-lag ä lev som äjn okkse. jag äter bröd  
utav halmmjöl, dricker dricka brygt på halm,  
ä lever som en ox. | Så brukades även lav.

Ordb.:  
halm

(Islands lav) vi kallar den, brä-mussi, bröd-  
mossa, och brödet som är sådan uti, brä-mässa-brä<sup>mossa</sup>  
Kan nog i det gamla Transtrand hava använd  
andra surrogat, förutom de nu omskrivna, men  
vi har icke reda derpå, ej heller hört något derom,  
bark undantagandes, som jag med flit frångått.

Ordb.: bröd

### V. Deg och jästning.

Twänt språk skilljer  
vi på dägg ä káva, deg och röra, (röra  
kallar vi det man gör pankaka eller klump av.  
Deg, det som skall bakas bröd utav, vare sig det

Ordb.:  
röra f.



är av råg, korn eller vete. Däggöt, deigt säga  
 vi om bröd som är dåligt gräddat, vi kan och  
 säga om det samma, ä l rått, Om en kaka  
 eller limpa som är deigt inuti, kan vi kalla  
äjn däggklomp, en deigklump. Vi har förr haft en  
 maträtt som kallats, deg, om den haft någon sym-  
 nerlig stor och tränd plats på matsedeln, för vi  
 icke, det var en hastighets anrättning, gjorde tjänt  
<sup>om</sup> för både bröd och gröt. Tillagningen gick så till,  
 man tog kornmjöl i en liten <sup>hållt</sup> rund träskål, lade i  
 en nypa salt, slog vatten i en panna, satte den på  
 elden, då vattnet kokade, slog man det som behöv-  
 des i mjölet som var i skålen, rörde vattnet  
 och mjölet tillsammans så fort man kunde tills  
 det blev väl ihopblandat, (bäst om man kunde  
 slå i lagom med vatten på en gång.) gjorde ett lite hål  
 i degen lade däri smör, så var anrättningen för-  
 dig att ätas. I Lärna borde nog denna anrättning

Brödet  
deg

Landsm. Upps. 2339  
 E. Larsson, 1929. TRANSTRAND  
 DAL. Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



vara i bruk ännu åtminstone någon gång i Skogem.  
 Aden gjordes en liknande rätt av rågmjöl,  
 men den kallades råg-mjårs-såta, rågmjölssöta.  
 När det blev fråga om bakning, var det den som  
 skulle baka eller någon annan, som troj däjn, djär  
däjn, djöl däjn, som tillknådade degen, gör degen,  
 gjorde degen. Var det tunnbröd som skulle bakas,  
 gjordes degen på morgonen, skulle det vara jäst  
 i degen, gjordes den på aftonen så den hann jäsa,  
jäsa till morgonen, din sköll troös-opp-ät, då den  
 skulle knådas om, och mera mjöl tillsättes. Materialet  
 varav degen gjordes, va mjål å vann, var mjöl  
 och vatten. | Skulle tunnbröd bakas hela dagen,  
 kunde i allmänhet icke så stor deg göras på en gång  
 utan det var att göra deg eftersom det behövdes.  
 Det är fört sedan det började finnas rågsikt och  
 vetmjöl, som något av dessa mjölsorter tillsattes  
 vid omgörning av en jästdeg, såsom rågsikt till som-

} Bollen:  
 } Söta f.  
 (= deg m.)



mannalet rågmjöl, vetmjöl till rågsikt, då man  
 skulle baka rågsiktlimpa. Fordom har all deg knä-  
 dats med händerna, göres så ännu, utom deg av  
 rågsikt och vetmjöl. Man kan i bland höra  
bakku källingen, bakkaringarna, säga, däjn e fe  
hät, eller däjn e fe blöjt. degen är för hård, degen  
 är för blöt mjuk. Då jäsdegen blivit omarbetad,  
 och översvept med något skyrke, då baker man någon  
 stund efteråt, ser efter hur det är med degen, är det  
 till belägenhet, heter det, ann jä dä föll ann dä,  
ann höll på jä ivi träi. Man jäser då den där,  
 man håller på att jäsa över träget, i motsatt fall,  
ann jä jä sint no hann, mä e fe höllt ätom,  
 denn här jäser uke något hann, nämligen det är för kallt  
 åt honom. Tä ä sätten baka spissann, tag och ställ  
 honom intill spisen. Allt bröd som uke varit jäst  
 uti räknas för asprat, således allt tunnbröd, varit  
 det varit av horn, råg eller blandad, havre och de här ovan



omskrivna surrogaten. Lyrat, allt som varit jäst uti, således av sammannalet rågmjöl, kavel-gris, ärög-kaka. Jäst, kallades så evad den användes vid bakning ell brygd. För den befolkning som bodde intill bryggerien, var det lätt att skaffa sig jäst av dem, men intill eller i Transtrand, var inga sådana, utan de brögg bryggde själva både drekka, drieka och intill 1855 brännvin, det var genom svagdricksbryggen såm de bevarade jäsken, som samlade sig på drikestunnans botten, de tog då av den och hælde på flaskor som förvarades i källaren till nästa brygd eller bakt, då de tog av den och djöl oppstr friskade opp den, med att tillsätta lite rågmjöl och ibland lite söcker, socker, även blandades rågmjöl i jäst och djöl äj jäst-kaka gjorde en jästkaka, som torkades och på lämpligt ställe förvarades, tills den skulle begagnas, då det

→ Brdh. jäst m.

Landsm. Upps. 2339  
E. Larsson, 1929, TRANSTRAND

DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



togs av den, och om det skulle vara till jävning av  
 dricka togs vört, vert, och uppblötte den i, var det  
 bak bezagnades vatten, i bigge fallen tillsattes rågmjöl.  
 Den så uppfriskade jästen, kallades färsk jäst.  
 Som det icke var alla spannar, som på så sätt var  
 i tillfälle att förvara jäst, blev det för de övriga att  
 tugga eller läsa, hälot det förra. Ehuru prästjästen  
 är här på orten en senkommen jäst-gäst, kan  
 vi sanningsenligt säga när den kom, följde braligen  
 Bagerierna, som här kom till stånd på 1890 talet, se bl. s.  
 Gammalt skraft om jäst i bakning, hämma vi icke.

## VI. Bröddämnets behandling före gräddningen.

När degen var färdig till bakning, sades det,  
no ska ve te bakko ut läjn, nu skall vi till att  
 baka ut degen, då skars en större bit av degen i  
 träget, lade upp den på bordet, verte mäjten me  
händerna, sön skoll väl säjg är, började bearbe möka v.  
 ta den med händerna, så den skulle bliva segare-smidigare.



när det var gjort, formades degstycket till en, icke  
 så grov rull, lades över bordets ände som var ut-  
 åt galvettill, var det så att bagerstken var ensam  
 med bakningen, <sup>2)</sup> delade hon upp densa degrollen i  
 passande ämnen på en gång, men om de voro  
 två, så fick ho som skulle tåta ämnä, hon som  
 skulle taga av ämnena, göra det eftersom det be-  
 hövdes, denna medhjälpare skulle och på bordet mel-  
 lan och med sina bägge händer ytterligare bearbeta  
däggämne, degämnet, forma till det rent, med  
 att med ena handen, lagom inböjd mot ämnet  
 och med handens underkant vilande eller följande  
 bordet, och med andra handen, håva den dels <sup>håva</sup> käten  
 och dels flat, slå ut ämnet, så togs den där till  
 ämnade kavel, kavel, kavelade ut brödamnet, tills  
 det blev så pass utkavlat så det kunde pullas på  
 kavlen och överlemas till, <sup>3)</sup> sjölv bakka-källin, till  
 själva bagergumman, som då hadde att mjöla under,

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal

Landsm. Upps. 2339  
 E. Larsson, 1929, TRANSTRAND  
 DAL. Frgl. 16



kavla, strö mjöl på kakan, med brästekön,  
 brödpläjeln, lossa på kakan sno omkring den så  
 att den inte fastkavlades vid bordet, även så att den  
 blev jämt utkavlad, när så tunnbrödkakan var  
 färdig, rullades hon på bakku-stöjan och avrulla-  
 des på bakhällan i ugnen, så blev det åter <sup>2)</sup> hjälps-  
 bakerstans tur att jämte sitt förut omskriv-  
 na arbete, sköta kakan i ugnen och när den  
 ansågs gräddad, med brödpläjeln som hon skött  
 kakan i ugnen med, uttaga den och lägga den  
under bordet, där de alla lades <sup>till</sup> bakningen för dagen  
 var slut, så brödet uppsapades och upphängdes.

Om bägge bakerstorna voro lika bra och skickliga,  
 bytte de om och gjorde var sin kaka. När den  
 del av degen som förut avskars <sup>av</sup> den hela degen i  
 träget var uppbakat, blev det hjälpbazarens  
 lott att åter avskära ett stycke av degen i träget,  
 det hette att, ta opp, eller att, lägg opp mjör dagg.



på b.l.e. taga upp, lägga opp mera deg på bordet. Skela detta arbete, evad man var en eller två, var inget latmansgjöra. Dessa bagaregummor, stoda merändels i bredd på samma längsida av bordet, men hjälpbagaren kunde och stå vid ena änden, beroende på utrymme och förhållande.

Alldrig kunde bräku-källingen sesttjra bakgummorna sitta, då de bakade.

Någon skillnad i förfaringsättet vid utbakning av tunnbröd och kavel-gris, jäsbrod av sammanmalet rågmjöl, var det icke, undantagen des att detta bröd, som en följd av jäsningsen, gjordes lite tjockare, formatet var lika stort, för det ena som för det andra, och det beroende i de flesta fall, på bakträlens vidhet. Några andra brödsorter har nog icke varit vanliga i det Transtrand som varit före och långt in på vår tid. Kräku, kaka

Orth. i  
kavel-gris



av sammannalet rågnmjöl bakades väl, särskilt till jul, av dem som ansåg sig hava råd der till, om det dervid tillgick på något gammalmodigt sätt, kanna vi icke. Någon regel för om kakorna skulle göras tunnare eller tjockare, av frusen eller av ofrusen sad veta vi icke, förmodligen var det bakru-mjölens beskaffenhet, som här var utslagsgivande. Spisbröd varken fanns eller bakades i det gamla Transtrand, bakas icke heller något allmänt än, utan bara någon enda gång i någon jord, det är icke så många <sup>som</sup> handla och kanske icke heller vill lära sig, det är bekvämare att köpa hos bagare och i handeln som nu översvämmas av olika slags spisbrödsorten från de många Brödfabriker som över hela landet. För väl se, den som lever, hur länge den trafiken går, för våra små och resurslösa jordbrukare. Med pullning rullades kakorn varvis till hela kaknan var överfaren, likaså då enkel spuri, spüre begagnades, hadde man icke



41,

nagg och ej heller spåre, pickades brödet med rund  
picknaggar järn eller av några ihopbundna stjört-  
fjädrar som Fig. 11 visar eller och av en avhuggen, stympad  
vagn, gällde<sup>de</sup> att picka en pällt-bulle eller en rög-  
kåka, blodpält-bulle, eller en röghaka, så begagna-  
des en enkel rund och lite väst träpinne. Kakan,  
av vad sort eller form den än var, naggades eller picka-  
des så vitt jag vet, bara på övre sidan, evad det då  
skedde på bordet eller fjölern, måtte på kakan använ-  
des icke, utan nämligen på päll<sup>en</sup>, knappast det,  
utan bara sjön-mätte, ögonmättet, men väl var det  
genom dem, antingen på mitten eller mera å en  
sida, gjord med ett brännvins sugglas, så att den  
kunde trädas på en stång, hängas upp under taket  
och torkas, och sedan bjäras ut till häbbäre, bäras  
ut i härrbrä. Brästekka, brödflöjeln, sköts inn  
mellan kak<sup>or</sup> och bordet, vilka brödsorter. låt<sup>en</sup>  
bakades, och det flera gånger, för varje kaka.

obs.

Ordb.  
pält-bulle

?

Landsm. Upps. 2339

E. Larsson, 1929. TRANSTRAND

DAL. Fgl. 16



Troor väl, att de som före oss varit, då de någon  
gång långt emellan, bakade av rågmjöl med jäst  
uti, lät sedan de hadde utbakat och format  
käko, kakan, lät den äter jäsoppet, ytterli-  
gare jäsa, då de på vad som för tillfället fanstjen-  
ligt lades på, och ställdes intill spisen, der det  
var varmt. Om de dervid lades enkla eller ovan  
på var andra, kan vi ingenting veta, men troligen  
lades de enkla. || Då dagg-träi, debräget ren-  
skrapades från deg och <sup>av</sup> denna gjordes en sista kaka,  
evad det då var av jäst-deg eller icke, kallades den  
dagg-träg-grisn. Denna var barnens kaka, i fall det  
furnas några. || Sparsamma husmödrar sagade av  
det lösa mjölet från kakan innan det lades i ug-  
nen, vad tunnbröd beträffar, det avspades med  
en sop av tagel eller och med stjärt-vändjäm,  
stjärt-vingen, utå om störful, utav en fjäder.  
det mjöl som torkade lös under gräddningen av

→ Ordb.;  
 debrög-gris

→ Ordb.;  
 stjärt-väng



kakan, sopades av då bakningen, för vardera jängen, var slut, då soft ägg bräe, då brödet sopades, det mer eller mindre bruna mjöl, som då ansopades, kallades säpor, sopor, som gavs kreaturen. Tjocka, jästa råghakor, är det mycket troligt att dem förr, liksom nu, smäld me non smjö, smorde med någon smörja, av uppvärmt smör, eller vatten med någon tillsats, av sir ägg äll, sö cker, sirup eller socker, sedan dessa sötsaker blev trända, vört eller svagdricka, användes nog, de giva även en behaglig färg och var derjämte uppsmykande av skorpan, att smörja, smorja med, var väl en traskapp det vanliga eller och en fjäder.

## VII. Gräddningen.

Ordet utbakning användes utte för gräddning. Behandlingen med brödet i ugnen var ju något olika för olika brödsorter, ex. vis tunnbrödet, sedan det blivit avrullat



från bakke-stojram, bakstören och på bak-  
 ugnshällan, så snart kakor av värmen tor-  
 kat lite, var det att sticka brä-sockka, flöjeln  
 mellan kakor och ugnshällan och vrida den  
 runt så den blev jämt gräddad, så att icke den  
 brändes på något ställe, under det den kunde vara  
 degig eller rägrädd på ett annat, när man så vridit  
 och med flöjeln skött den, vändes kakor så att  
 den sidan som var upp kom mot hällan, då  
 den ytterligare vred, och sköttes tills den blev  
 gräddad, det bröd som under gräddningen om-  
 sorgsfullt sköttes blev gott och lättäta, då dese-  
 mat bröd som var rägrädd, dåligt gräddad, fick  
 vara i ugnen bara så länge tills det torkat till så  
 pass att kakor höll ihop så den kunde tas ur ug-  
 nen, det så behandlade brödet, blev hårt och osmak-  
 ligt; så skulle det vara åt dem, som var rädd för  
 att det under måltiden gick åt, eller äts för mycket bröd.



45 Samma tillvägagångssätt var det, då det tunnare  
 jäsbrödet, d.s.k. kavelgrism bakades. Rågkakan,  
 behandlades och med fläjelr, vred och ömsades,  
 men var längre tid i ugnen. Eld var i eldrum-  
 men, utom då <sup>fjockbulle</sup> kaka gräddades, då fick  
 det icke brinna i låga, utan ugnen skulle vara  
 fullt varm förut, der för gräddades och den tjocka  
 kakan sist av stor-bakningarna. Den brödkaka  
 som först lades i ugnen, för att se hur i ordning  
 den var, har vi icke hört något annat namn på.  
 änn fäst kaka första kakan. Hur, och på vad  
 sätt tunnbröds kakan fördes in i ugnen och hur den  
 der sköttes och utogs, är ovanför skrivet.  
 Då de tjocka rågmjölslimporna, kaka, sattes in  
 bakugnen, skedd det med en fram till bredare  
 brödfläjel, behandlingen av kakan, se här ovan.  
 Nåmra gräddes limporna i kokspisens stekugn,  
 förutom i Bagerierna. Hur många kakor som

Bröd,  
kaka  
 f.

Landsm. Upps. 2339  
 E. Larsson, 1929. TRANSTRAND  
 DAL. Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



på samma gång insattes i ugnen, var och är nog icke bestämt, annars lunda än som lämpligen kunde rummas och skötas. Bakugnarna i hemmen har nog icke varit gjorda så, så man kunde ha brödkakor av någon sort, över eller ovanpå varandra. Någon lång gräddning av bröd, som behövde 3-4 tim. har det icke varit. Förut sattes röghakor, röghakan som annat bröd på ugnens hållan. Om kakan ströet, sedan man satt in den ugnen höjde sig, sådes det, håka här upp se, bläses upp, kakan höjer upp sig, om det betydde något, kanna vi icke till annat, än det bröd som så gör, vill val. rågrädd. bliva dåligt gräddad. Var limpan dåligt gräddad i sin helhet, sådes det, o e daggö, var det bara en rårand i den, a e äj stälrand in. hon är deij, det är en stälrand i limpan. Vad som sådes om rågräddat tunbröd, se bl. 44. Skrynkla på tunbrödkakan, kallades skrintja, hertha = veck.

Ordo:  
håva  
upp  
-tt-

Ordo:  
stäl-rand  
etc.

Landsm. Upps. 2339  
E. Larsson. 1929. TRANSTRAND  
DAL. Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2339, E. Larsson, Dal



Vår under bakning vänligt, att om en händ eller granne kom in, den skulle få aj bakku kaku, en smakkaka, synnerligen när det bakades första gången <sup>av</sup> äreks nygmaldta mjöl. Barn brukade få lest-kaka, lillkaka.

Brödet: bak-kaka

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

När brödkakan togs ur ugnen, lades den samma höj under bordet, den som brukade så, gjorde det, antingen av gammal vana, eller av det skäl att brödkan, skall få slåttse, så att hon blev mjukare att vika i haps, då det skulle göras, andra bredde ut säcker eller något annat passande, utöver en del av golvet och lade kakorna vid uttagningen ur ugnen, spridda, på. Detta för att kakorna icke skulle mjukna, utan vara ugnstorkad. For kin ner i omman, stodad inne i ugnen. Den del av bäckstret som skall, tjest-vikes, vikas för att kunna läggas i en kista, lades i höj så det fick mjukna.

Brödet: slå äter

Brödet: kist-vika

Landsm. Upps. 2339  
E. Larsson, 1929, TRANSTRAND  
DAL. Frgl. 16



Om brödekyppsättning som skedde omedelbart efter  
 bakningen och vad för sapor dervid använts, är här  
 ovan beskrivet, men på samma gång tillverkas och  
 tumbroddkaka. Detsom bakats av det sämsta  
 mjölet, te värmdas brä, till vardagsbröd, ja även  
 det som bakats av bättre mjöl, veks först en gång, så  
 en gång till åt andra hållet, detta skedde då det på  
 samma gång uppsattes på brästängarna, brödstänger-  
 na och hängdes under taket för att torka, detta så veket  
 blev fyra veket, fjörvitji och var del, fjälång, brä fjälång  
fjärdels kaka. Det på stänger under taket upphängda  
brödet kallades för, brä-häng, sådana ser man just  
 icke mer. En del vektas så de blev till utseende likt  
 Fig. 15, denna form, för att lättare kunna läggas i  
massätjen, matsäcken då man skulle när vär vid  
 detta bröd lades i härbrä så det skulle hållas mjukt.  
 En del tumbrodd veks, så det blev till form som detta  
 blad, det kallades, dels för nestbrä och dels för

Ordb.:  
 fjördung

Ordb.:  
 brödhäng

Ordb.:  
 nist-bröd

Larssm. Upps. 2339

E. Larsson, 1929. TRANSTRAND

DAL. Frgl. 16



Tjeströjtje, bägge benämningar nästan likty-  
diga. Det vikes så det bar minsta <sup>rum</sup> i kistan eller  
spänn då göbben, gubben, ska stå på  
skall i väg på färdresa, då skall det, väl mestbrä,  
vara till att lägg ti, lägg i kistan. (detta bröd  
hadde lätt för att, väl meglöt, bliva möjligt.)

Vid uppsapningen räknades det för vardera gången  
bakade brödet: brä tjoz, brövtjoz. (Storre många  
tjoz bröd som om dagen kunde bakas, var väl  
olika, beroende dels på mjölet och bagergem-  
mans färdighet och förmåga. Som ovan skrivits  
sade man om det till torkning under taket  
på stänger upphängda brödet, brä hang, syntes  
det någon mycket, sade han dämn a full täfte  
me brä, dem har fullt i taket med bröd.

Om en tunnbröds kaka av korn- eller rågmjöl-  
kavelgris, veks enkelt över en stång för att torkas,  
när de togs ner, kunde näg kalla dem, brä tur, als

→ Ordbr:  
tjoz



50

brölen, detta på grund av att der det hängt över stängern, var <sup>som</sup> en ränna och nedtill torkat intill varandra, de sade och brä hölker, brödhälkar av samma anledning.

IX. I vanligt vardagsbröd. Den brödsort, och det var, som det föregående skrivits, tunnbröd, som var det vanliga, och kallades vännor-lass-brä. Spisbröd av någon sort har, så vitt vi kunna finna, icke bakats och således icke heller kunnat användas, varken som vardags- eller helgedagsbröd i det gamla Transtrand, det är först i nutid som sådant kommit i bruk jämte tunnbrödet, se vidare om denna sak på bl. 40. Namn på brödet efter det sädesslag varav mjölet var, är det, och har varit, hänvisar till kap. IV. Bröd av ojäst deg så det bakats och gräddats i bakugn är tunnbröd, evad mjölet var malet av korn, råg eller blendsål eller av enbart havre. Tunnbrödet har torkats,



och ätits tort, men måste i vissa fall, varom förn  
 är skrivet, låta det vara mjukt och då äta det sådant.  
 Om tillfällighets bröd, krossbrä i pannkake  
 är förut skrivet, se bl. 19. 20. 21. så var det ett tillfällighets  
 bröd som vi kallat glö-gris, den gjordes av van-  
 lig hård deg, klappades ut med händerna lades  
 så på de i ordning ställda röda kolen, glåan  
 på vilka den gräddades, derav namnet, glö rätt  
 kral, glö-gris. Alla dessa tillfällighetsbröd, var ojäst.  
 Mins medan vi var barn, då fattigdom var <sup>nästent</sup> ständigt  
 i vårt hem, en julafton fanns uti vårt <sup>hem</sup> inget bröd ej  
 heller någont annat mjöl, än lite av malen halm, mor  
 tog av det, gjorde en deg, knådade ut den mot botten  
 i en tackjärns stekpanna, <sup>tycker mig se spåren av mors knogar på den öm.</sup> satte den på glöden så  
 den fick grädda, eller torka ihop, så delades den åt oss  
 var fick lite tät mjölk till den. Den jul. afton  
 gick och. Bröd av jäst deg, den förut omskrivna  
kavel-grisen, käckakan och blå paultt, paultt är blod.

Ordb.  
glö-  
gris



Diå vi nu tala om limpa, menar sådana ~~en~~  
som bakas av rågsikt, de som förr bakades  
av sammanmalet rågmjöl, kallade rög-käke,  
råghäka. Vi kallar ingen brödsort för karring,  
det är korsharna som kallar kaffebrödet så.

2. Högtidsbröd. Svaki däss-brä, helgedagsbröd, Bolle.

skulle vara av det finaste kornmjöl man hade,  
det kallades och i det dagliga talet, pe kökmjöl, för  
mjöl att koka av, sväktidsbröd skulle väl vara mjukt,

likaså djässbessbrä, brällapsbröd. Vidare var  
rågmjöls kakan all räkn till, käkkissbrä, hög-  
tidsbröd, synnerligast till jul, julkäke och vid  
brällapp, djässbesskäke, ä så kavelgris, sedan  
veternjålet blev känt och någon av de bättre lättade,

under sina färdresor till någon stad, tillhandlat sig  
något eller några ligund, torde och någon våjtmjårs-  
kavelgris, vid något högtidligt tillfälle, eller  
när någon främmande kom, bliva synlig på bordet.

hög-  
dags-  
bröd.  
kok-  
mjöl



53 Alla sorters högtidsbröd skulle troligen vara mjuka  
 Bar icke så noza reda på, om vetebröd någon gång,  
 mera allmänt, bevarats som högtidsbröd, vid någon  
 sorts högtid, tror det knappast, uten som kaffebröd,  
 och detta endast i sednare tid. } jul-kakor jul-kakor.  
 Då det var bara en, utmärktes vars och <sup>ens</sup> del av den,  
 och även märke på varje del, ty delarna voro icke  
 lika stora, så har det sagts mig, själv har icke sett  
 det. } jul-kakor  
 Men vill minnas hava sett, jul-kakor,  
julkakor, på bordet, der den största låg nämnt  
 bordet de andra ovanpå, undan för undan i olika  
 storlekar, allt efter familjens antal och ålder,  
 alla dessa kakor voro av sammansmålet rågmjöl.

Seden med julkakor, förmodas varit varierande i  
 de olika hemmen, beroende på olika omständigheter,  
 och även tider och seder. Troligen bakades små kakor  
 i form av dockor, böcker, hattor eller under form av det  
 som något barn i hemmen älskade, även något att giva den fattige.



54 4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Och förut här ovan skrivit om sådant som fått vara i stället för bakat bröd, vill nu skriva om en kaka, vare riven rå potatis ingick som huvudbestånddel, med tillsats av lite mjölk, mjöl och som krydda, salt. Den stektes i bakugnen, sedan kördes slagits i en med fett, fäjt, smord tackjärnsstekpanna eller ä mällöjze, en stekform eller bunke. Denna kaka kallades jopärkaka och jopär munk potatis kaka, potatis munk. Vidare så brukar Väflor, pankaka och Munk, munk få ätas i stället för bröd.

→ Ordb.:  
munk→ Ordb.:  
müll-öja

5. Paltbröd. Då i gårdar slakten försiggått och allt matnyttigt, även blodet, tillvaratagits, av blodet gjordes ibland korv, ibland palt och paltbröd, jäst var i legen, då palt skulle göras, även i det som bakades, te palt-brä, till paltbröd.



55

Paltten var till form som en spisbröds kaka, lite tjockare, tjockare och med hål. paltbrödet utkavlades så det blev tunt, även med tunbrödets form och storlek, en del gjordes lite tjockare, som kavelgris, i detta bröd var anis, anis och färrköl, fenkol, som smak krydda. Till palt i paltbröd skulle det vara rågmjöl, i blodkorven skulle det vara hornmjöl och litet rågmjöl.

Paltbrödet äts både färskt, mjukt och torrat. Angående kap. X och XI. i frågelistan, eller något derutöver, känna vi icke, och blott några få av dem i listan efterfrågade, villka vi här vill anföra; uttrycket, ä e som ä var bedjortt, det är som om det vore förgjort, detta icke alenast då det går dåligt att baka, utan vad hålet man gör, sann tycks vilja gå motigt och besvärligt.

Om brödkakan gick sönder medan man höll på att göra den färdig, och om någon då kom in



56 i stugan, troddes, ann da e hongrö, den der är  
 hungrig, ann ska få äj bräksaku, han skall få  
 en brödhak, bakku waku. Om någon begagnat  
 vanligt högtidsbröd, får att dermed utöva viskep-  
 liga konster, har vi icke hört, men att personer  
 som sysslat med, och trätt på sidan viskepelse,  
 begagnat, överkomma ablater (mattvardbröd) hava  
 vi hört. Har någon gång hört sägas, bräkvän-  
 nä, om både munn och mage, och mjäl-ötm,  
mjälorm, då det återkommit, sedan "malningen"  
 är värkstäld. Så har och hörts, je kann int ann  
 äll skratta, sa källiä, va utta på brä i mjäl,  
 jag kan ej annat än skratta, sa karingen,, var utan  
 både bröd och mjöl. Djä på, sa tedeljan, slous  
 me bråkoppam, lövi var i småskolan sade läraren  
 detta till oss, gå på, sa tiggaren, slous med bröpsälen  
 hört att gummar saft, no a bakkusom föllne ds-  
 nom Pälle, nu har bakugnen fallit ner dernärom

Ordb. i  
 bak-ugn



57 Pellef nu har Pelles gumma fått barn. a du räjänt  
mjöl i kopparn? eller ann add int räjänt mjöl  
i kopparn hann gain, har du rent mjöl i påsen?  
eller, hann hadde ikke rent mjöl i påsen. Detta  
om personer som äro tvekydiga i sina handlingar,  
eller genom ord och tal söker dölja vad de i verk-  
ligheten tänker och ämnar göra. Lika söker  
lika. Trollä räkes föll, om ä' in länkt bärgmilla } Ordb.:  
Trollen träffas väl, om det ä' är långt mellan bergen. } troll  
gå ska er få sjä på ann boller, här skall ni  
få se på andra bullor. Präkmakare i slagskämpors  
Devis.

Börsjön d. 15/11. 1929

E L.