

2396

DALARNA
=====

Venjan

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

13/12 1929

Strand, Gunnar, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16
Brödet och dess tillredning

102 bl. 4:o *
5 " " teckn.
1 fotogr.

101 bl. (trod. fol-
skens. fr. början)

L.L.

Exc. S. Björklund (komplett. T.P.)

2396

13/1229. Ord ur Venjans bygdemål upptecknade av Gunnar Strand Venjan. Dalarna.
Venjan.

Brödet och dess tillredning. G. Strand.

Båkå användes om tillredning av 1929.
 bröd, pannkakor, råjærnsbassär och glödbassär. Ja å båkå wäss någär pannbassär, sade man när man ville att någon skulle tillredde pannkakor. Ja båkå någär råjærnsbassär te middag, sade man när man till middag tillrett råjærnsväfflor. Ja ska ta å båkå mi järn glödbass sade man när man tänkte ^{steka} ~~sen~~ sorts pannkaka på glöden. Ja å bräd lit fet å djær wäss järn pannbass sade man när man ville att någon skulle smälta litet

halg och göra en pannkaka. Ordet
båka har inte förekommit i någ-
 ra andra uttryck än då det var
 fråga om mat eller ^{något} fatbart. Wur
ska ti å båka sade man när
 man tänkte ställa till med
 bak. Således kunde ordet båka om-
 fatta hela arbetet med brödets till-
 redning, men kunde även avse
 endast själva bakningen. Ordet båka
 kan icke användas i sådana fall
 som "låt smeten stå i ugnen och
 baka." Att baka kallade man te båka.
Ska ir ti å ställ ti baküdag,
 kunde man fråga när någon höll
 på att rusta iordning till bak.
A ir djot frå ir bak, kunde man
 fråga någon, som hållit på med bak.

→ Br. lb.
bak-dag

Blad 3.

Ö ä bakädag jen, kunde man fråga när man kom in i en stuga där man höll på och baka. Ä ir bakä frå ir, frågade man någon, som hållit på med bak. Ö ä het bak ita hela baket kunde man fråga om ~~en~~ viss mängd Bröb.; bröd. Man hade två stora bak ett på hösten i november och ett på våren i maj månad. Dessutom bakade man till jul. Baket höst och vår kallades höstbak och vårbak och baket till jul kallades julbak. På höstbaket skulle man baka så mycket bröd så att det räckte till hela vintern. På julbaket bakades i huvudsak endast mjukt bröd avsett att ätas under jultidagen. På våren skulle man baka bröd för hela sommaren. Blev det rätt

Bröb.;
bake n.

Landsm. Upps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2396. G. Strand. Dal

med bröd på eftermiddagen så fick man hem från jävodarna och plocka rågar vilka torkades och maldes. Av mjält som blev bakades bröd. På hösten bakade man av de minsta potatisarna småpiör innan dessa hunnit böja rötterna. På våren bakades sedan man skurit sättpotatisen. Man skar alltid sättpotatisen i flera delar med en eller två groddar på varje del. De delar av potatisarna som saknade grodd tillvaratogs man och bakade bröd sedan. A luftar bakadag kunde man säga när man kom i vind från en stuga där man bakade. Man bakade i två till tre dagar i sträck. De personer, som deltog i baket kul-

lades med en gemensam benämning
 för bak^ukallär. Man kunde även
 om det var enbart kvinnor som del-
 tog i bakst kallas dessa bak^uke-
lingar men också i samma fall
bak^ukallär. En kvinna, som deltog
 i bakst kallades bak^ukall eller
bak^ukelling. Karlarna brukade dra
 sönder potatisen på en pärörkwan
 dagen före iinnan man började ba-
 ka, detta kallades te dra pärör.
 Karlarna knådade även degen
 medan kvinnorna bakade, detta
 kallades te trodå. Fuga karlar del-
 tog i själva bakningen. Det var van-
 ligt att en kvinna gick omkring
 i gårdarna och bakade. En sådan
 kvinna fick för det mesta bet

Ordb.
 bak-kall

Ordb.
 dragar.

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN
 DAL.

bakverkning. Det förekom inte här
att kvinnor reste till andra sock-
nar för att baka. Omkring 1886 fanns
det en gammal här från Öje, som
bakade bröd och gick omkring i
gårdarna och sålde. Detta bröd var
tycker bullar bakade av rågsiktmjöl.

Omkring år 1892 fick Venjan det förs-
ta bageriet. Det var för det mesta
vetebröd man köpte i detta bageri.
Det finnes inga minnen att
man i en mening där ordet
bröd försom tillade "i Guds namn".

Ordet gusslära användes som allt
älsat. Ä e fall gusslära först
ä e kärvar, var det en gubbe som
sade en gång. Ä e då bika är
ren gusslära kunde det förekom-

Landsm. Upps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

Ordb.
guds-lan

DAL.

Fgl. 16

ma allt man sade om bröd som
 var bakat av mjöl av oblandad rådg.
 Man hade alltid litet finare bröd
 på söndagarna. Det var vanligt
 att man på söndagsmorgonen
 bröt bröd i en kapp och öste kött-
 spad eller buljong över det, man
 fick då alltid några brödbitar
 av en lillkakö att lägga överst.
 En lillkakö var bakad av bättre
 och kryddad med samt fjockare
 än det vanliga tunnbrödet. Den-
 na maträtt kallades blötabiö.

Några minnen finnes icke av
 att det ansåts som synd att
 äta fint bröd till vardags. Här
 finnes inget minne av huru man
 förfarit när man tappat en bröd-

Brödb. i lill-
kakö

Brödb.
blött-
bröd

Landsm. t. Ups. 2396
 G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

bit på golvet. Det har inte varit bra
 att vika en brödkaka så att avig-
 sidan kom ut, vad betydelse det
 haft vet man inte. Man fick in-
 te äta nymalet mjöl, det var för
 odygt. Man packade ner mjölet i
 tunnor som sedan fick stå till
 mjölet föll en stark smaka, det
 blev då drygare att äta utav.

Teke heller var det bra att äta
 utav det nymalda mjölet medan
 man var i kvamen och malde.
 Man måste alltid ha en mjölpå-
 se med sig när man skulle till
 kvamen och mala. Stakkar är
 så ska jäla undå kvamn. Stac-
 kar den som skall äta utav det
 som faller ur kvamen skulle det

Landsm. Upps. 2396
 G. Stränd. 1929. VENJAN
 DAL.
 Frgl. 16
 Ord. -
 undan

Blad 9.

bliva översatt. Vad innebörd detta skulle haft vet man inte. När man var till kvarnen och malde hade man ett rånjärn med sig och lagade rånjärnsvåfflor medan man skötte kvarnen. Blev en brödkaka upptränd medan man bakade så förbödade detta att någon skulle dö. Man fick inte vända snibbarna på brödkakorna mot dörren. När man satte upp det i taket att torkas. Vad detta innebär minnes man inte. Begreppet dagligt bröd uttryckte man som bröföla. Ja nu Gu stje liv a wur då bröföla för hel wittärn, kunde man säga på hösten när man bakat bröd för vinterbehovet. A e då ren

→ Brödb.:
bröd-föla

Landsm. Upps. 2396

G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

biölosa ädan, sade man om
 någonting som var odugligt. Battär
biölos en rådlös, sade man om
 en som inte stod rådlös vid
 kritiska tillfällen. Små smulor
 e också brö, sade man till en
 som var vårdlös med maten.
 Den snibb som bildades när man
 vock ihop en ättwikskakö kalla- }
 de man för gammkullsnibben }
 om en flicka åt upp denna }
 så skulle hon bli ogift eller som }
 det kallades gammkulla. Här }
 finnes inget minne av något }
 uttryck som snakbiten. Äu e
då framföla darsan å me kun-
 de man säga om en som fått
 sig en säker utkomst. Äu söpöst

Ordb.:
snibb m.

Landsm. l'pps. 2396
 G. Strand, 1929. VENJAN
 DAL.

skull ha bröbitu in rummen å
 jern ellär, kunde man säga om
 en som handlade oförsyut. Där
 e mäng um bröbakö dan å
 sade man ett hushåll som hade
 många medlemmar. Å e nu
 mäng um danan bröbitu å
 sade man om till exempel ett
 arbete som det var stor kon-
 kurrens på. Å e mäng bröma-
 lär danan å, sade man om
 en som hade många barn. Du vädd
 då tjär föla å de sade man
 till en som skulle ut på för-
 tjänst. Jät brö åta mä du jät
 kunde man säga till ett barn
 som inte åt bröd till medan det
 åt. Sål ädan bra nu sade

Bröb:
bröd-mal

Landsm. Upps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Fgl. 16

Bröb:
soule v.

man till någon som man gav
 en bit sovel. Man menade med
 detta att han skulle äta mye-
 ket bröd till sovel. Allt äta bröd
 utan sovel kallade man ti mol
brö. Med ordet mol menades att
 man åt någonting eubart. Man kunde
 även mol säl, äta sovel
 utan bröd. Något ord som dubbelsov-
 la har inte förkommit här. Allt
 som är bakat till bröd kallades brö-
fola. Få i jän bröbit, sade man
 när man ville ha en brödbit. Få
i jett bröskitts, sade man om
 man ville ha en större brödbit.
 En brödsnula kallade man je brö-
smulo. En brödskena kallade man
je bröstjiv. Den första och den

sista skivan kallas skalår. En
 brödkant kallade man jen brö-
kant. Något ord som brödknalle
 har inte förekommit här. Nybakat
 bröd kallade man för blottbrö. Färskt
 bröd kallades även blottbrö. A e segt,
 sade man om halvtort bröd. Gam-
 malt bröd kallade man endast
 för brö. A e rågrädda sade man
 om bröd som var illa gräddat.
A e degöt säger man om bröd
 som har en degrund iuti. För-
 kat bröd kan vara: Skarpt, stålöt,
wasst, hät och möt. A a mjök-
na alt sade man om ^{förkat} bröd som
 mjuknat sedan det blivit utburet.
A e möglöt sade man om mög-
 ligt bröd. Alt det skulle ha an-

Brödb.:
 rå-gräddat

Landsm. l'pps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Brödb.:
 mjukena

sett såsom nyttigt att äta möj-
ligt bröd därom finnes inget min-
ne. Ät twiflangras sade man när
det blev stora blåsor på brödet un-
der gjädningen. Spisbröd kallas man
bullbrö till skillnad från tunmbro.

Ordbr.
tve-flegras

En kaka spisbröd kallas man för
jeun bull. En kaka tunmbrod kal-
lar man je tunmbrostkaka.

Ordbr.
→ lillkaka

Såväl vetebröd kallades med ett
gemensamt namn för kringlor.
Till högtiderna bakades ett sorts
tjockare tunmbrod som var kryddat
med anis och jämskål, detta bröd
kallades för lillkakor. Av bloddeg
bakades en sorts tunmbrod som an-
vändes att göra blåtabro av. Tjockt
blodbröd kallas för paltbro.

Man bakade alltid inne i stugan.
 Av gammalt har aldrig förekommit någon särskild bagerstuga.
 Först på slutet av 1890 talet började det förekomma i rustika fall
 man byggde särskilda bagerstugor
 dessa kallas bagerstugor. Här har
 aldrig förekommit att man haft
 baken murad så att den stäckt
 sig utanför väggen. Man hade alltid
 baken murad inne i själva stugan.
 Det förekom aldrig att man ha-
 de baken murad i ladugår-
 den. Här har aldrig förekommit
 mer än en modell på baken.
 Bakens delar voro, bakensgrä-
 vä en fördjupning i muren fram-
 för bakensgemarna som själva

Plan med bebyggelse omkring 1895.

Ugnsgården

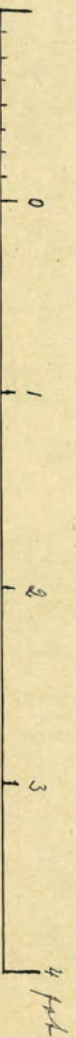
Fjeldstod och lis

Bakgården

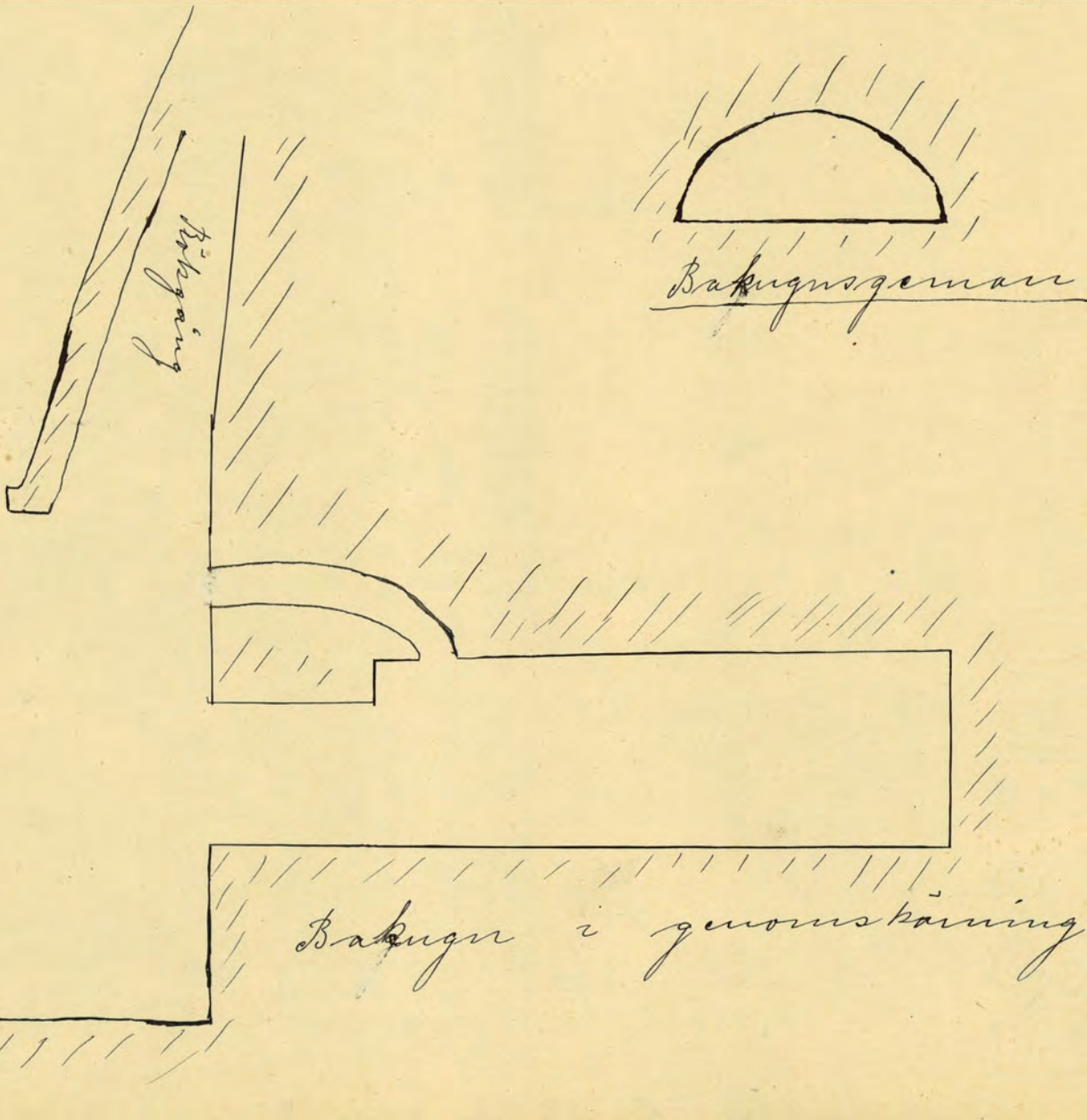
Bakgårdsgränd

Bakgårdsgränd

ÖPPENSPIIS



Skala 1:12.



Bakugusgemare

Bakuger i gemuskarving

öppningen till bakugnen kallades. Jätva bakugnen bestod av bakugnen hälla, bakugnsvalv och juldstaden eller lis. Så gammalt medan man hade botten i bakugnen murad av tegel kallades denna bakugnsbotten. Bakugnsbotten slutade något mot den sida där eldstaden var belägen. Eldstaden var något upphöjd och för det mesta hade man en rad med tegelstenar ställda på kant för att hindra kol och aska att falla ner på brödet. Man eldade alltid under det brödet låg inne i ugnen för gräddningen. Det förekom aldrig att man hade en murad bank på vardera sidan

Ordb.:
hälla f.

fyller

Ordb.:
bottenLandsm. Upps. 2396
G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Fgl. 16

av rymmen. Icke heller förekom det att bakugnsbottenen stuktade framåt. So gammalt hade man bakugnsbott-
 narna smidda av lertegel, något
 senare började man lägga in sand-
 stenställen, det var då bakugns-
 bottenen började få teta bakugns-
halla. I slutet av 1890 talet börja-
 de man lägga in tackjärnställen
tackjärnställor i bakugnarerna.
 Dessa hållar köpte man i Falun
 eller i Mora. Det har aldrig före-
 kommit några fistaende hållar
 här. Ej heller förekom det någon-
 sin att man eldade eller kara-
 de glödande kol under hållan.
 Någon anordning som "stickglugg"
 har aldrig förekommit här. Icke

heller har någon användning liksom de
"stickjärn" någon sin förekomst
här.

Bakugnenes valv kallade man för
bakugnesvalv. Jätta öppningen
till bakugnen kallade man för
bakugnesgeman. På senare tid då
man börjat använda gjutna luckor
av tackjärn kallades dessa för
bakugnesluckor, men man kunde
även kalla dessa för bakugnesgeman.
Dessa luckor började användas un-
gefär samtidigt som bakugneshällar-
na av tackjärn. Bakugnesluckorna köp-
tes ifrån Mora gjuteri. Det förekom
aldrig att stenarna i öppningen
vilade på något bärjärn utan det
var ett särskilt fästämne valv.

Man hade inget särskilt namn på den stora ugnöppningen. Bakugnen hade egen rökgång. Roken skulle gå tillbaka genom bakugnsgruvan och fortsätta upp genom det framför bakugnen murade rökfångst. Övanför bakugnöppningen fanns ett litet rökhål som var avsett för röken men det var nog en liten del rök som gick ut därigenom. Bakugnen hade eget rökfång som ovanför spjället blev försvakat med rökgången från spiserna. Själva rökfångst kallades kupa och krusen omkring denna benämndes ugnshälla. På senare tid har man haft bakugnar som de så att man beagvat sam-

→ Ordb.:
kupa f.

Landsm. Upps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

→ Ordb.:
hälla f.

mar täkling för både bakugnen och öppningsis. Det förekom aldrig att man hade något bräde inmurat framför bakugnen avsett för att ha bakredskapen på. Ordet ugusturna har aldrig förekommit här.

So gammalt förekom aldrig att man stängde till ugnsöppningen på något vis. På senare tiden har man använt sig av gjutna luckor för bakugnsöppningen. Den mindre öppningen tilläpptes vanligtvis med en sten, denna hade man helt borta vid de tillfällen då man använde bakugnen. Någon ångbildning genom ruserpanna har aldrig förekommit här. Gruppen framför bakugnen eller bake-

ugngravä var öppnad till ungefär en fot under bakugnskällan.

Till bakved använde man träst ved av torfmoor som inte fick vara alltför tjärrika. Vedens klövs till smäved. Man klöv för det mesta vedens så att den blev trekantig.

Det betraktades aldrig som någon svår konst eller som en högtidlig handling att elda upp en bakugn. Man lade vedens kuller och kuller i en trög snitt i bakugnen medan man eldade upp denna. Att elda upp bakugnen kallades te juld upp bakugn. Man eldade aldrig så trött att lägga fingra slå ut en ugnöppning.

När man eldat så länge att man
ansåg ugnen vara tillräckligt
varm flyttade man elden till
den vid ena sidan av ugnen an-
ordnade eldstaden. Någon ugnstaka
har aldrig förekunnit här. Vid
eldens flyttande använde man en
kämpade som även användes vid
graddningen av brödet, denna kal-
lades bröstikka.

Ugnen sopades med en björkrisstrost
fastsatt på en käpp. Man tog van-
ligtvis en gammal soptrost för
detta ändamål.

Man hade ingen särskild metod
att prova temperaturen i baken-
nen utan man lade in en bröd-
ka^{ka} för att se om denna blev

lagon gräddad. Blev ugnen för het
kestade man in salt för att kyla
av den. Under matsterna lade man
 in ett rått vedträ närmast eld-
 staden för att förhindra ugnen
 att bli för het närmast elden.
 Blev ugnen för sval så sade man
 man ska lat ä skajn atå au
lit. Man ville ha riktigt tor ved
 att elda med under gräddningen
 för att få bättre övervärme och
 för att det skulle lysa upp bak-
 ugnen. Man eldade hela tiden grädd-
 ningen pågick. Man hade bakugn
 i varje gård. På senare tid förkom-
 mer någon enstaka gård som sak-
 nar bakugn, man bakar då sitt
 bröd i någon granngård där man

Ord.:
skina
 v.

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

har bakugn.

Här har aldrig fräckommit att man haft någon flyttbar bakstall. att användas vid tillfällen då man var blodlös. Här finnes ingen sägen om någon sten som skulle ha använts till bakugn. Inte heller finnes något minne av att man använt sig av något halster avsett att grädda bröd på.

De järn man använde vid tillredning av väfflor kallades såjärn. Dessa voro antingen gjorda så att väfflorna blevo hjärtformiga eller också fyrkantiga. Rånjärnen hade långa skatnor så att man kunde hålla det framuti elden.

De parnor som man använde för

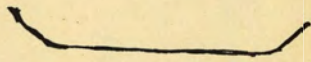
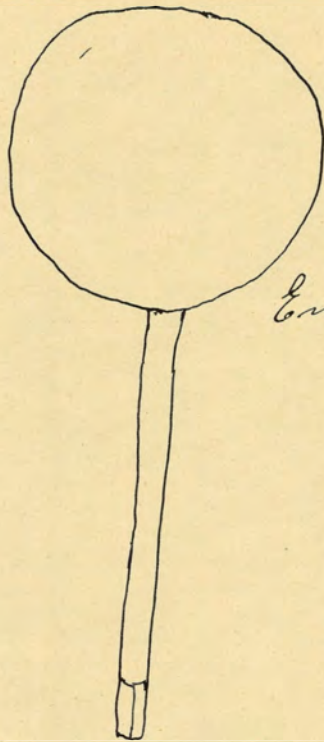
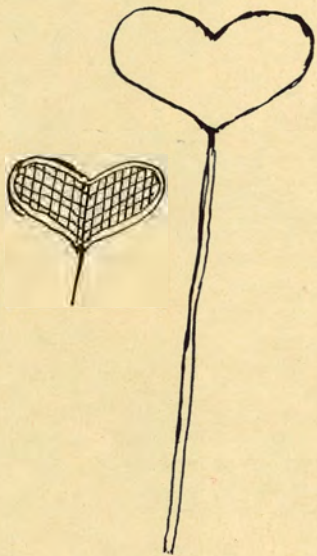
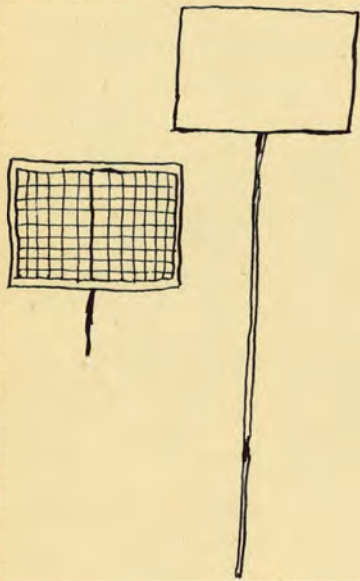
Ordb.:
rå-järn

Landsm. Upps. 2396
G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Fgl. 16

Two sika raijäu.



En säterpanna.

att grädda pannbröd i kallades säter-pannor och voro handsmidda samt av rätt så vackrade stolsok. Bodbor
panna f.

Som namnet anger så köptes dessa pannor antagligen ifrån Säter.

Några bakugnar av järn fick man icke förrän de vanliga järnspisarna kommo i bruk i slutet av 1890 talet.

Till bakbord användes i de flesta fall det stora matbordet, men det kunde förekomma att man hade särskilda bakbord som endast användes vid bak. Några flyttbara bakbord som ställdes på andra bord förekom aldrig.

Baktäget kallades degtrug och var gjort av en halv trädstam

som urkolkats. Tidskålar användes
 nog aldrig till degkäg. Inke heller
 förekom någon benämning som deg-
 bytta. Man använde inga särskilde
 redskap att röra om eller slå de-
 gen med utan denna arbetades
 endast med händerna. På se-
 nare tid då man böjlat baka
 jäst spisbröd bredde man van-
 ligen briddjläkan över degen
 medan denna jäste. Briddjlä-
kän var ett stort säckstycke
 som användes att sila malt-
 dricka igenom. Man hade mjölet
 i laggade kär som man kallade
mjölstampat. Vid brödets utkavling
 användes brödkavlar med två hand-
 lag. Dessa kavlar kallades bakükaw.

Ordbr.
 → brygg-låkan

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand, 1929, VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Ordbr.
 → Stånd-fat

Lär. Kavlarina voro svarvade i ett
 stycke och krusade tätt med
 runtgående skåror. De kavlar
 man på senare tiden använt
 att nagga spisbrödet med kal-
 las kruskallär. Man använde
 en träspade att skära av deg-
 styckena med, denna kallades
degspado. Man använde aldrig
 någon kniv att jämma kakor-
 nas kantar med. Man använde
 aldrig något mått för att få
 kakorna lika stora när man
 bakade tunnbröd. När man baka-
 de spisbröd hade man ett mått
 för att få kakorna lika stora
 detta kallades brömmått. Hålen
 i spisbrödsbakorna gjordes med

Ordbr.
 deg-spada
 f.

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN
 DAL.

kärowänn, ett kort horn som användes när man stoppade korv. Detta var aldrig fastsatt vid själva brödmättet.

När man bakade tumbiöd hade man en rund käpp varpå kakorna rullades och infördes i bakugnen. Denna käpp kallades bakü-stor. Bakade man tumbiöd av så dåligt mjöl så att det inte höll att linda opp på denna käpp infördes kakorna i ugnen med en långskaftad stor träspade som kallades brö-fjötä. När man bakade spisbröd hade man en mindre långskaftad träspade varmed kakorna infördes i ugnen denna kallades

Brödb.
bak-stör

Landsm. Upps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Fgl. 16

→ Brödb. brö-fjötä

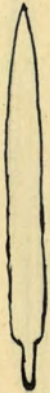
bullspitö. Nu gammalt har man aldrig använt någon järnspade. Som hjälpvärktyg vid bakningen hade man en liten tunn flat-täljd trästicka som kallades lit-brösticka till skillnad från den man hade för att vända kakorna inne i ugnen med som kallades brösticka. Litbrösticka kom även till användning när man skulle rulla opp brödkakan på baküsten. Den kunde även komma till användning för att rätta till brödkakan när man lagt in den i ugnen.

Något ord som baktyckla har aldrig förekommit här. Man hade särskilda kortskäftade träspadar

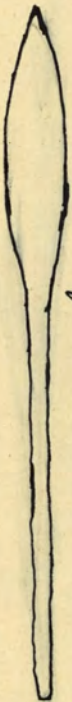
Ordbr.:
brösticka



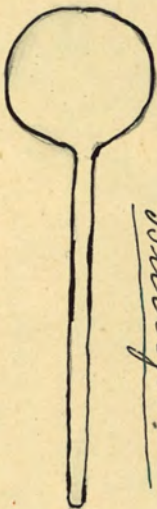
Stån
stikka
hållstikka



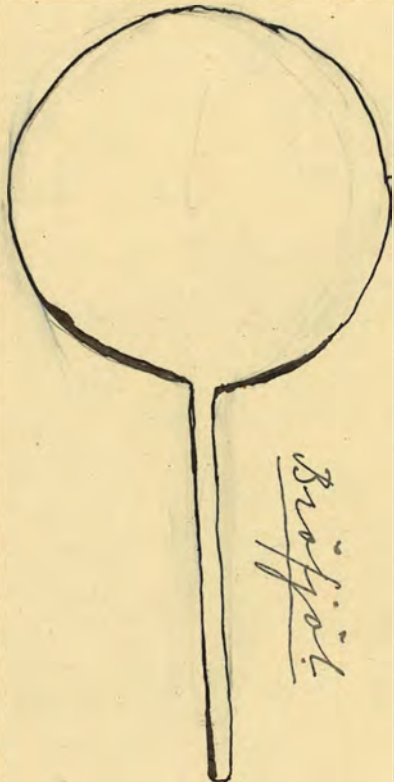
Handspilo



Stån
stikka



Handspilo



Stån
stikka

varmed brödet flyttades från bakbo-
det till det bräde där det skul-
le ligga och jäsa. Dessa spadar
kallades handspilör. De bräder
vare på man lade brödet under
jäsningen kallades bröbräda. Des-
sa voro så gjorda att det gick
att stapla upp dem på var-
andra. Man hade en träklots fast-
spikad i vardera ändan på brö-
dets undersida för att få lämp-
ligt mellanrum mellan bräde-
na när dessa lades ovanpå varan-
dra. Vågar brödstege med hyllor
förekom aldrig.

För att vaggas eller jätta tunn-
brödet hade man en vaggad kis-
sa av järn, denna kallades brö-

Bröbrä-
handspila
Bröbrä-
bräda

spuran. Denna liknade figur 14 i få-^{Ordb.}gelistan med undantag för "stampen" ^{bröd-} ^{sporre} som saknades här. På senare tid har man använt något liknande figur 13 i fågelistan, denna kallas brökravs. Några ord såsom naggel och stapp har inte förekommit här. Någon polsktät med orden: "Fem pinnar i naggan", är inte känd här. Vid naggning av tjockare bröd använde man vanligtvis en trästicka. Det förekom aldrig att man drog opp några ränder efter vilka brödet lättare skulle kunna bytas. Några andra redskap för brödets utsirande förekom icke. Några särskilda degskrapor avsedda att rengöra bakbordet från

Landsm. Upps. 2396
G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Fagl. 16

de förekom nog icke. Man använde en boedskniv för brödet renskrapande.

En gammalt bakades bröd endast av råg och havre samt i någon mån av blandsäd: havre, korn och varråg tillsammans.

Bröd som var bakat av havreujöl kallades hagärbrö. Man hade något särskilt namn på bröd som var bakat av blandsäd. Den säd som användes till bröd kallades brösädä. Man hade ingen särskild benämning på materialet varav bröd bereddades.

Man bytte åt sig säd när man var ute och sålde laggkål. Det var väl under dessa resor man

först gjorde bekantskap med bröd
bakat av vetemjöl. Det var även
sed att när man var till
prästgården för att avlämna
hörde man där fick en smör-
gås på en finare mjukt brödbit.
Det är många av de som än-
nu leva vilka minnas, att
bitar av rågbröd givros åt barnen
ungefär som karameller nu. En
bit rågbröd värderades mera på
den tiden än kanske en fäkt-
bit nu.

Man reserverade av den förs-
kade säden en viss del som
skulle användas till bakning
av bröd. Det bästa av säden re-
serverades till utsäde och det

näst bästa skulle sparas till
 malt, det sämsta fick bli till
 bröd. Man sade ä gott hand
te jog upi brännvanspanna.
 Med detta menades att endast
 det bästa var gott nog att
 bränna brännvorn utav. Man tog
 till brödsäd den del av säden,
 som vid kastningen stannade
 närmast agarna. Denna säd
 kallades maldärn. Det mjöl som
 maldes av denna säd kallades
brönmjöl. Brödet som bakades av
 detta kallades nog endast brö,
 det var nog högst sällan det
 föckom något annat utom
 vid jul då det bästa skulle
 fram.

kokmjöl?

Ordb.:
ljuga v.Ordb.:
mjöl n.Landsm. Upps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Det finnes inget minne av att man
 tillreth bröd av skostad säd. Dock
 var det allmänt att de sädes-
 ar som vid kastingen blevo kvar
 i säden fingo vara kvar och blån-
 das i mjölet. Man kunde till och
 med hacka korn och blanda i
 säden varav mjöl skulle bakas.
 Det mjöl man vid bakningen
 stödde på bordet var i regel
 sådant med hackad korn upp-
 blandat mjöl. Detta mjöl kalla-
 des bredmjöl. Det förekom även
 att man på sommaren när man
 blev utan mjöl plockade av
 rågar vilka tockades och hac-
 kades sönder för att molas till
 mjöl, varav man sedan bakade

→ 5,40

→ Brödb.
bredmjölLandsm. L'pps. 2396
G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

obs.

bröd. } Bröd som tillretts av mjöl
som tillsetts med exempelvis
hackad korn kallades sädbro.

Ordb.
bröd

Man sade om bröd som innehöll
sidor ä e sädot.

Bröd tillrett av ren. säd kallades
renbrö. Mjöllet varav detta bröd ba-
kades kallades väl så för renmjöl.

Något ord som gyllrad har al-
drig förekommit här. Ordet sam-
manmålet mjöl har inte förekom-
mit här förrän man började
köpa mjöl från någon kvam.

Med skrädkakö kunde man
men^e bröd som var bakat av
skalad säd. Till jul när man
skulle baka något finare bröd kun-
de det förekomma att man

siktade mjölet något. De vid siktningen fränskilda beståndsdelarna kallades sådär. Dessa användes till att stö på bordet medan man bakade tunnbröd. Sikten man använde vid siktningen kallades grinsäld.

När man bakade libbrökakor, ett tjockare sorts tunnbröd, till högtiderna blandade man avis å femkil i degen. Tunnbröden förekom endast som krydda i brännvin. Såsom andra smaktillsatser användes vit, mäk, dränk, och mesost.

Till föregående kan nämnas att när en gosse stod och grät sade man: "Du stå å mat grinsäldär".

Ordb.:
libbrökakor

Landsm. Upps. 2396

G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Fagl. 16

Ordb.:
Säd f.

Som utdrygning och surogat använd
 de man rover rover, potatis piör,
halv, islandslav skräckmussan,
bark bartjen och man har även fö-
 sökt med näckrosiöttar ledärka-
körottar.

Brödb.
 (rot f.)
 Läderkak-rottar.
 pl.

V Man skiljer på deg, smet och
röra röda. Med deg menar man
 en någorlunda fast massa av
 mjöl. Smet kallar man till
 exempel det som man gräddar
 pannkakor utav. Röda kan man
 kalla till exempel om man
 blandar mjöl och kallt vatten
 till smet ät en gris. Degig kallas
degön. Ä degöt säger man
 om bröd som vid gräddningen
 icke blivit genomgräddat. Su a

Brödb.
 röra f.

Landsm. Upps. 2396

G. Strand, 1929, VENJAN
 DAL.

Frgl. 16

degå vid se riktigt danan kunde
 de man säga om en som satt
 sig i stor skuld. I hålla degår
 å rågnår jämt nu, kunde man
 säga när det var ihållande rågn-
 väder. Degna kallades te degås.
 Nu ser äjt såman deglass i an-
 siktä kunde man säga om en
 som var oförmlig i ansiktet.

Kan har här i stor utsträckning
 ätit deg i stället för bröd. Denna
 deg som äts i stället för bröd
 tillreddes på två olika sätt med
 olika namn. Den ena som kalla-
 des skåldeg tillreddes på så vis
 att man tog mjöl i en träskål
 och öste kokande vatten, eller på
 senare tider mjölk, däröver till

-ä?

Ordb.
dega
v.

obs.

Ordb.
hassl. ass?
hassel
asse?

Landsm. l'pps. 2396

G. Strand, 1929. VENJAN
DAL.allt om de fyra Frgl. 16
i förordet förOrdb.
deg

dess det blev lagom att med en
 stark träsked knåda tillsammans
 det till en hård massa. Den
 dag åts rå med samma den
 blivit färdig. Man åt smör eller
 en stekt strömming som säl till
 denna dag. Den andra dagen kal-
 lades nävädag och tillreddes på
 följande vis: Man kokade upp vat-
 ten i en gryta så slog man i
 så mycket mjöl som man an-
 såg att det skulle behövas, detta
 fick nu stå och koka till dess
 vattnet böjades sjuda över mjö-
 let då man med en stark
grötmälla rörde tillsammans det
 hela till en stadig gröt. På
 denna dag skär man sedan ski-

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

vor som man tog mellan fing-
rarna och åt i stället för bröd
och potatis med fläsk eller glöd-
stekt stömming som säl. Vidare
förekommo två degarter som ätos
som sovel till bröd. Den ena av
dessa kallades nydeg och tillred-
des på följande vis: Man tog mjöl
i en träskål och öste kokande
vatten däröver till dess det blev
lagom att röra tillsammans till
en lös deg. Denna fick sedan stå
och sötna till följande dag då
den breddes på bröd och äts som
sovel. För att denna deg skulle
bli sötare blandades malt i mjö-
let varav den gjordes. Den andra
degen kallades visödeg och till-

reddes som föregående endast med
den skillnaden att man här i
stället för vatten använde vasslar,
som här kallades missö. Denna deg
kunde man äta med samma den
blev gjord men kunde den
även som föregående få stå och
sättna till nästa dag, den äts
även på samma vis. Dessa båda
sistnämnda ätos således liksom
den först beskrivna råa.

Allt sätta degen kallades te djäia
jan deg. Var degen avsedd att
bakas spisbröd utav gjordes den
i vanliga fall sent på kvällen
före innan den skulle bakas.

Materialet som degen gjordes utav
kallades degerru. De gen gjordes

Ordb.:
göra v.

Landsm. L'pps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Fgl. 16

Ordb.:
ämne

i ett degbröd gjort av en urholkad
 trädstam. Var det en liten degbit
 kunde man väl göra den i en
 stor träskål. Här förekommer in-
 te något sådant uttryck som "mjö-
 let bakas i varmt vatten". När man
 bakade spisbröd gjorde man hela
 degen på samma gång. Då man
 däremot bakade tunnbröd gjordes
 flera mindre degar så fort man
 bakade. Den vätska som man gör-
 de degen utav kallades degvatn.
 Man kunde även kalla den för deg-
 spud. Man saltade alltid i vätskan
 varav degen gjordes. Jästen tillsattes
 samtidigt som man gjorde degen.
 Man blandade litet mjöl i jästen
 som sedan fick stå och jäsa en

→ Ordb.
deg-vatten

skund innan den blandades in
 i degen. Detta kallades te färsk
upp jastu. Någon deg såsom (rast-
 deg, bosa eller busu) har aldrig förekom-
 mit här. Den bredda degen kallades
 endast deg eller dejan. Att arbe-
 ta om degen kallades te djäv
upp dejen. Det finnes inget
 minne av att det skulle ha före-
 kommit någon särskild ritual
 då man bakade julbröd. Det var
 vanligt att man om man ~~hade~~
 skulle ha bättre mjöl när man
djöd upp dejen än det som
 degen var gjord utav. Det har
 aldrig förekommit annat än att
 man knådat degen med händer-
 na, något särskilt redskap har

Ordbr:
 göra upp

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Fgl. 16

nog aldrig förkommit. Man hade
inget särskilt uttryck för att degen
var för litet arbetad. Ett mjölet
sväller kallades mjöl ä stöper.

Ett degen var tagom hård kallades
dejen e lagom hård. När degen
på grund av mjölets beskaffenhet
icke blev stadig så kallades detta
dejen blotnar.

Ordbe:
blättra

Ett degen jäser kallades dejen jes.
Var det särskilt stark jäsnings så
kunde man säga, dejen jes
så ä påttär i an. När degen
var nära att jäsa över trögst så
sade man pick mid dejen dan
så int an jes ivär stug.

Man provade om degen var jäst
på så vis att man med ena

Landsm. Upps. 2396
G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Fagl. 16

Ordbe.:
picka v.

händer gjorde en gropp i degen
 samtidigt som man med andra
 handen satte en brinnande stic-
 ka i groppen. Släcktes stickan så var
 degen lagom jäst. När man böj-
 de baka av degen gräddades en
 provbulle, blev denna oduglig så
 var det ingen annan råd än att
 baka tunnbröd utav degen.

Dejan e fädönjese sade man
 när degen var jäst och färdig att
 bakas. Av gammalt förkom icke
 syrat bröd annat än till högti-
 derna. Det vanliga tunnbrödet var
 aldrig bakat av jäst deg, urdan-
 tagandes om man bakade tunn-
 bröd av deg som gjorts av en
 dest vatten och mjöl således

Ordb.
 jäsa

Landsm. Upps. 2396

G. Strand, 1929. VENJAN 4.
 DAL.

utan potatis, då det kunde hända att man blandade i litet jäst för att brödet skulle bli mera lättått. Den tunnbrödsort som man kallade liljekör var bakad av jäst deg gjord av potatis och mjöl, detta bröd förekom endast till högtiderna samt i någon liten mån även om söndagarna. Dessutom var karvälgrajsäc eller mistbö en mellanort mellan tunnbröd och bullbrö spisbrö bakad av jäsen deg. Vidare var parönbullar och miss-smörbrö bakad av jäst deg.

Här förekom aldrig någon själv-syrning av något slags deg. Det har föckommit att man har lätit deg stå över natten och

Bullbrö
liljekör

Landsm. Upps. 2396
G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Fgl. 16

sötua, vad för slags bröd man bakat av denna deg minnes man inte. Denna deg gjordes på så vis att man hade kelt vattnen och rödde i mjölet i varefter kärlet övertäcktes för att behålla värmen. Det förekom aldrig att brödet fick stå inne i ugnen för att jäsa vid svag värme. Det förekom icke att någon deg fick stå och själujäsa innan man satte till jästen.

Det förekom icke att man någon längre tid bevarade deg att användas som jästämne, detta kunde endast bli till efter fyra dagar. Om man till exempel tänkte bygga strax efter sedan man bakat kunde det hända att man sporde

en degbit att användas som jäst-
ämne. Benämningen jäst använ-
des om all slags jäst.

Dricksjäst kallades drikkjäst och
användes i dricka och vid bak.

Oljast köptes ifrån Johannesholms
ett glasbruk vid södra ändan
av Venjanssjön. Denna jäst använ-
de man när man skulle brän-
na brännvin då det fordades ett
särskilt starkt jästämne. Det
förekom aldrig att man köpte
jäst från något byggeri i staden.
Det var vanligt att man vid
Johannesholm bytte åt sig jäst
mot aska som där användes
att breda potlaska utav.

Jästen förvarades i en butelj som

Brd. i
jäst

man kallade jästputalv. Att
 friska upp jästen kallades se
fäsk upp jästen. Detta kunde
 tillgå så att man gjorde en
 lagom tjock mjölvälling och slog
 ner i jästputalv. Den uppfiska-
 de jästen kallades jäst. Det före-
 kom nog aldrig, att man tog jäst-
 skummet, som flöt upp ovanpå
 vöten, för att användas som jäst
 i juldeggen. Man använde aldrig
 annat än bottanjästen. Det var
 vanligt att man nästan för jäm-
 man hade dricka i gården och
 på detta vis saknades sällan jäst.

Präsjästen kom i allmänt bruk
 omkring 1890 då man började köpa
 denna i det nytiltkomna bageriet.

När präsjästen först kom i bruk ansågs denna icke fullt duglig utan man måste blanda ut den med dricksjäst. Att begagna präsjäst i dricka bodde man icke alls skulle gå för sig utan till det så skulle man ha ren dricksjäst. Midsommarsjäst har man icke haft någon kännedom om här. Icke heller förekom det att man någonsin samlade frönjöl och blommor från råg för att därav breda jäst. Midsommardagg samlades aldrig för att breda jäst utav. Man samlade dock midsommardagg men då antagligen till medicinska ändamål. Det förekom icke heller att man samlade

sjökmun för att därav bereda jäst.
 Det finnes inga minnen av att
 man ansett jätten särskilt ut-
 satt för att bli skänd under
 inflytande av onda makter. Man
 minnes icke att man gjort kors-
 tecken över jätten. Det förekom
 nog aldrig att man märkte den
 jäsande degen med kors-tecknet.
 Man minnes ingenting om hur
 man förpor när man gick till
 grannas för att låna jäst.
 Det finnes inga minnen kvar
 om att man ansig^{allt} jästringen
 av jultakten skulle innebära
 förbud för det kommande årets
 skörd. Tycke heller innebär jästring-
 en något annat förbud.

VI

Man kunde kalla arbetet med att baka ut den färdiga degen till kakor, se båkå äjt jern deg.

Två personer deltog i arbetet att baka ut och grädda brödet. Dessutom skulle det vid tunnbrödsbak vara en som skulle troda knåda degen och sopa och sätta upp det färdiggräddade brödet i taket. Det var vanligt att en karl trodat.

Den person som förmade till ämnena kallades ämnekarl och skulle dessutom sköta om gräddsvingen. Den som bakade ut kakorna kallades bakükall och hade endast att baka ut och lägga in kakorna i ugnen. När man bakade spisbröd eller bullbrö

→ Ordb.:
ämnekarl

Landsm. Upps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

→ Ordb.:
bak-
karl

bakade en färdig kakorna under
 det den andra tog hand om dem
 och lade dem på de bräden som
 voro avsedda att tjäna till under-
 lag under jästringen. När man ba-
 kade lumbrod tog ämnakaller själva
 ämnena från den i degbräget lig-
 gande degen och arbetade upp
 dem. Allt arbete upp ett ämne
kallades te valk upp jätt ämn.
 När man bakade spisbröd tog den
 som bakade ut kakorna själva upp
 degen och valkst upp an medan
 den andra kauske passade på
 och gräddade de kakor som blivit
 färdigjorda.

Med allt baka ut degen menade
 man hela arbetet både bakningen

Ordb.:
 valka v.

och gräddningen. Förvarningen av kak-
ämnen till bröd kallades te ta upp
amma. När man bakade kumbröd
tog man aldrig upp större deg-
bit på bordet för varje gång än
det som gick åt till en kaka.

Ordb.:
Laga v.

När man bakade spisbröd eller bullar
tog man upp så mycket deg för
varje gång som man kunde han-
tera och walka. Detta kallades jätt
upptag. Man rullade ut degsty-
cket till en lång rulle. Man skar
sedan sönder en bordskniv sönder
hela rullen till lagom stora bitar
för att bli en bull av varje. Dessa
bitar kallades bullamma. Att ta upp
jätt upptag på bordet kallades te ta
upp jätt upptag.

Ordb.:
upptag n.



Tunnbrödsbak.

Å medföljande kort håller man på
 med tunnbrödsbak. Man har just ta-
 git upp sista biten av degen på
 bordet för att bereda plats i deg-
 träget för en ny deg. N^o 1 som är
enruktell håller just på med att
 jämna ut av kanterna på ämnet,
 lägg märke till hur händerna hållas.
 N^o 2 är bakruktell och håller på med
 att baka ut kakan. Bakom henne
 synes bakruktgräv och därvid
 vid öppenspiseln. N^o 3 håller på
 med att tröja en ny deg. På
 bordstörnan fraseför framför Nr. 3
 synes en krav, som användes
 att spura brö min.

När man började med ämnet
 formades detta först till en kon-

liknande klump. Man röj sedan av
 spetsen så att ämnet blev lagom
 stort, därpå slog man med knut-
 na handen på det till det blev
 så stort att man kunde använ-
 da ammkaväl. Innan man böjade
 använde kaveln smidade man
 ämnet. Detta tillgick så att man
 tryg ämnet med båda händerna
 samt tät det på runt i den runda
 runden det man tryckte till kanten
 så att den blev jämn. Den som
 bakade ut ämnen stod för det
 mesta vid bordets kortsida under
 det den som bakade ut kakorna
 stod vid långsidan närmast
 bakerguren. De kunde även om bor-
 det var stort stå både två vid

bordets långsida. Det förkom aldrig att de bakande sutto på stolar med bakskivan i knäet. Titka verktyg som användes se beskrivningen av kapitlet III.

Sedan kakämnat utkavats till ungefär halva storleken av ämnet kallades bakökallu det på tilboöstika och flyttade till den plats på bordet där det ytterligare skulle utkavlas. Samtidigt som ämnet flyttades vände man även upp den sida som förut legat mot bordet. Det förkom även att man när man flyttade ämnet rullade upp dehta på kavelu och sedan rullade av det på den plats där det skulle bakas,

Landsm. Upps. 2396
G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

ämnet blev i detta fall icke vänt
utan blev fortfarande liggande med
samma sida upp. När sedan bak-
kallen kaulat en stund på äm-
net svängdes detta ett halvt varv
runt för ^{kakan skulle} att bli lika tjock på
alla kanter. Samtidigt stöddes
mjöl under, detta tillgick på
att man med tillsöstikkan
vek upp halva kakan åt gången
och stödde mjöl under. Man
kaulade sedan träns och träns till
dess kakan blev lagom stor och
något så när cirkelrund. Det fun-
nos bakukallär som jämt lät den
mjölring, som bildats på bordet
där kakan legat ligga kvar för
att få den nästföljande lika

stor. När man svängde kakan ett
 halvt varu runt på bordet tog
 man luft under den för att bättre
 kunna hantera den. Detta kallades
de sväng på kakö. Man hade
 samma sorts pavar för alla tunn-
 brödsorter. När man bakade tullä
 hade man en gammal utrust
tunnbröskaväl ett baka ut äm-
 nena med och raggade sedan
 med krukskaväl. Alla utkavla-
 de kantar kallades kwadär. Den
 som ej kavlade ut kanten väl
 ansågs som en dålig bakverkell.
 Hade man så dåligt material att
 baka utav att man måste an-
 vända fjälä så gjordes kakorna
 lika stora som denna. När

Ordb.:
svänga

→ Ordb.:
kvärd

man använde flöt vid bakningen
 så bakades kakor ut på denna.
 Man lade då flöt på bordet och
 flyttade ämnet över på den för
 att där färdigbakas. Hadde man
 fint material att baka utav så
 att kakorna källor att rulla upp
 på bakstorn så gjordes de så
 stora som de fina plattor i bak-
 ugnen. Hadde man segt material att
 baka utav så gjordes kakorna unge-
 får en millimeter tjocka. Man sa-
 de om sådan deg att den var seg.
 Var degen spröd så fick man
 lov att baka kakorna tjockare.
 Man sade om sådan deg att den
 var stjäd. Det förekom nog ic-
 ke att man bakade brödet tunn-

Bröd-
 sköt a.

re eller tjockare varsett om säden
 var frusen eller ej eller om den
 var väl inbärgad eller målt grodd.
 Säd som råkat gro var oduglig att
 baka bullbrö utav.

Det mjöl som användes vid utbak-
 ningen kallades bredmjöl. Till det-
 ta ändamål användes mjöl malet
 av säd blandad med hackad kalun.

Delta därför att det icke var så
 värdefullt om det blev något kvar
 i bakugnen och blev uppbränt.

Man hade inget särskilt uttryck
 för om man hade för litet mjöl
 på kakan medan man bakade.

Om den som var snål på bred-
mjöl sade man att hon skul-
 le bli snål mot sin man, det

vill med andra ord säga hon skulle inte ^{unnä} honoren maten. Man sade så så s snål på bredmjöl så bi snål mot kallems senn.

När man bakade bullbröd flyttade man kakorna från den ena platsen till den andra med handspitö. När kakan råkat fortina vid bordet skrapades den loss med libbröstikkön. Man hade ingen särskild metod att krusa tunnbrädet utan man drog några drag med spuran eller på senare tid med kravsu här och tvärs över kakan. Libbröstikkön krusades på så vis att man med ändan av kaveln gjorde halv-cirklar vilka krusade varandra. s. 69

Bullbrö naggades på så vis att man
 naggade ett varv med kruskaväla
först, sedan vändes kakan och
 man naggade två varv i kors med
 samma kavcl. Kakan vändes på så
 vis att den lindades upp halv
 på kavclen varefter den andra
 hålutan svängdes fram och ner-
 släpptes på bordet. Bullär g mjöla-
des om man tänkte lägga ihop
två och två under uppjäsningen
 i annat fall mjälade man icke.
 När man bakade lingon och tjock-
bullar naggade man dessa sedan
 man tagit dem på bullspitö
 för att lägga in dem i ugnen.
 Litzkakor krusades endast på den
 ena sidan. Avsågda kallade man

den sida av brödet som låg mot
 brödet under bakeningen, motsat-
 ta sidan kallades vattsejda.
 När man bakade bullbrö använ-
 des mätt för att få kakorna
 runda och lika stora. Sibbet
 att begagna mättet kallades te
stjär äv. De delar av kakan
 som kommo utanför mättet kal-
 lades ävtjödör. Dessa blandades
 med den övriga degen vid
 nästa upptag. Endast bullbrö
 försigs med höl för att hädas
upp på stänger bröspetta under
 lockeringen. Att håla kakorna kalla-
 des te ta upp hölä. Hälona upp-
 togas med förut omvärrunda kärv-
wärm. Hålet placrades något vid

Bullbrö:
 skära v.

avskörd f.

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand, 1929. VENJAN
 DAL.

den sva kanten. Inga minnen fin-
nas om att kåten användes som
dåliga nymodigheter. Kakan flyt-
tades från bakbordet med handspi-
tö. Man hade ingen särskild benäm-
ning på detta arbete. Man använ-
de handspitö när man skulle flyt-
ta tjockare brödsorter på baksor-
det. Bullbröd, missmönstimpör,
pårönbullar & ölbullar, eller bröd
bakat av jäst deg utom litkakör
ställdes att jäsa ytterligare efter
utkåblingen. Sedan man började
baka bullbröd har man använt
brödbrädan att lägga brödet på
under jäsvingen. Dessa hade man
uppställda på någon plats i stu-
gan som var skyddad för drag. Bull-

bröd lade man ihop två och två kakor, man vände då ner översidan på den kaka, som lades överst. Helt lägga ihop kakorna på detta vis kallades te kast ihop bullar.

Det förekom aldrig att ^{man} kast kakorna dubbla.

Skovorna av seggen användes till bröd. Man bakade gnagkassar av dem. Sesse användes till bröd liksom det övriga. Det var inte bra att låta en kull äta utav detta bröd han skulle då bli gnag på sin tustur, han skulle bli gnatig. Ringvor och bullar bakades med blotta händerna. Man kunde säga i ska klapp äjt någär tjäkkbullar av iser jern

Ordb.:
kasta ihop

Ordb.:
gnag-kasse

Landsm: Lpps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

degbiten. Dessa piggades med en
 träpinne, som man kallade pikk,
 då man skulle lägga in dem
 i ugnen. Hade man bröbröda in-
 na så lades de att jäsa på dessa
 i annat fall fick man lägga dem
 var helst man hade någon plats, i
 en säng kanske eller på ett säte.
 Man brukade breda över dem med
 sjalar eller lomma mjölsäckar.
 Man sopade alltid kakan innan
 den lades in i ugnen. Man sopa-
 de med en tjäderstjart som fick
 hetta bakstjerten. Mjålet som sopa-
 des av kallades sopmjöl. Det som
 sopades av före gräddningen an-
 vändes till bredmjöl. Det man
 sopade av efter gräddningen gav

Ordb.:
pikk m.

Ordb.:
bakstjert

Landsm. Upps. 2396.
G. Strand, 1929. VENJAN
DAL.

Ordb.:
sopmjöl

man åt kreaturen.

Det förekom aldrig här att man sporrade brödet för att det skulle bli lättare att bryta.

Det förekom icke heller att man före gräddningen målade något bröd. Man brukade däremot när man till julen gräddade limpor och tjocka bullar smörja över dessa med vört. då man tog ut dem ur bakugnen. Detta kallades de smire limpor sin öta.

Det förekom icke att man använde ordet utbakning om gräddningarna. Här hade man alltid eld i ugnen medan man gräddade alla sorters bröd. Då man gräddade bröd av jäst deg

Landsm. L'pps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Ordb.
öta

hade man endast så stor eld att
 det lyste upp ugnen. Vid tunn-
brödsgräddning måste man ha
 så stor eld att det håll ugn-
 nen varm. Så man gräddade
 flera olika sorters bröd efter
 varandra gräddade man alltid
 tunnbröd först för att få ugn-
 nen riktigt genomvarm tillo
 man skulle lägga in de me-
 ra hårdgräddade brödsorterna. Man
 brukade för det mesta då man
 skulle baka bullbröd ha en ti-
 ten tunnbrödsdag först för att
 grädda medan ugnen skulle
 bli va varm. När ^{man} skulle grädda
 bullar brukade man lägga in en
 provbulle för att se om ugnen

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

var lagom varm. Man hade ingen särskild benämning på dessa bul-
lar.

När man lade in kumbröd i ug-
nen använde man fjöta i de
fall då brödet icke höll att rull-
la upp på bakstom. Det var dock
vanligast att man rullade upp
kakorna på bakstom och sedan
hastigt rullade av dem inre i
bakugnen innan brödet hunnit
bliva varmt. Man fick alltid ti-
ket luft mellan kakan och ugns-
botten när kakan rullades av stom.
Man värde kakan, inre i ugnen,
när den var halvgräddad. Hade man
en sålig bakugn som endast gräd-
dade vid era kanten måste man

samtidigt med vändningen även
 svänga på kakan för att få den
 jämnt gräddad. Detta kallades te
sväng på kaka. Det förekom al-
 drig att man gräddade tunn-
 bröd endast på en sida. Däremot
 gräddades bullbröd alltid endast
 på en sida. Det förekom aldrig
 att man gräddade något bröd två
 gånger. Man hade ingen särskild
 benämning på bränt mjöl, som
 fanns på den gräddade kakan. När
 man satte in bullbröd och an-
 dra tjockare brödsorter i ugnen
 tog man kakorna från brödbädan
 med handspitö och flyttade dem
 på bullspitö varmed de infördes
 i ugnen. På senare tider brukar

Ordb.
 Spela f.

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

man kasta in bullarna direkt i
 ugnen med handspitö. Senare var
 då en plåt. Man fick då ingen
 användning för bullepitö utan
 man tog ut kakorna när de voro
 gräddade med bröstticken den
 spade man använde när man
 gräddade kumbröd. Det berodde på
 ugnens utrymme hur många
 kakor man kunde ha inne
 på samma gång. I en ordinarie
 stor ugn kunde man lägga in åtta
 eller nio kakor på samma gång.
 Det antal kakor som lades in på
 samma gång kallades jen ugn.
 Man hade ingen särskild betäm-
 ning på de kakor som blevo gräd-
 dade vid den första inläggningen i

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Fgl. 16

Ordb.
 ugn

ugnen. Man hade ingen särskilt be-
 ständ tid huru länge kakorna
 skulle stå inne i ugnen. Man
 måste stå och passa på för att
 ta ut kakorna allteftersom de
 blevo färdiggräddade. Det förekom
 aldrig att man satte in två ka-
 kor ovanpå varandra i ugnen.
 Det förekom icke heller att man
 satte in något bröd som fick
 stå kvar i ugnen över natten.
 Lämpor och tjocka bullar insattes
 i ugnen med bullspitö. Man sat-
 te in flera för att gräddas på
 samma gång. Iu gammelt förekom
 nog aldrig annat än att de sat-
 tes direkt på ugnsbotten. På sena-
 re tid har man använt plåtar

på vilka man lade limpan så
 fort de bakades, varefter plåtarna
 ställdes på en lämplig plats för
 att brödet skulle jäsa upp. De skul-
 le sedan stå i ugnen tills de
 blevo bruna ovanpå. Man förekom
aldrig att man stängde till ugn-
öppningen på ett eller annat sätt
medan man gräddade brödet. Det
 kunde förekomma att man när
 man gräddade limpor lade ett
 vedda tvärs över ugnöppningen.
Man prövade om bröden voro färdig-
gräddade på så vis att en stickan
stacks in i limpan, var stickan
ren från deg när man drog ut
den så var brödet gräddat. Fastna-
 de återom på stickan så

måste brödet stå kvar i ugnen en
stund ytterligare. Här förekom al-
drig att man torrkäde skorpar.

När brödet jäste upp bra under
gräddningen sade man ä pösar
upp se eller ä blev upp se.

Man har inget särskilt namn på
bröd som först ger upp sig i ug-
nen och sedan sjunker ner igen.

Deke täller ansågs sådant bröd före-
bida någonting. Med snargrädda
brö menas här sådant spisbröd

^{en} bakats av jäst deg men icke upp-
jäst något före gräddningen, utan
man gräddade det på en gång
som det blev bakat. När bröd
gräddades vid svag värme kallades
detta se långgradd brö. När

Orde.
håva
St. v.

Landsm. L'pps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN
DAL.

Fgl. 16

Orde.
grädda v.

brödet blev väl genomgräddat såde
 man ä wa bra grädda. När brö-
 det gräddas vid dålig udevärme
 så sade man att ä e rågrädda.
 Om ofullständigt gräddat bröd sade
 man att det var degöt. Ä e je
degrand mitt i bullarn kunde
 man även säga om ofullständigt
 gräddat bröd. När man tockat
 sådant bröd så sade man ä e
je stälrand i mi bullarn. Ä e
stälöt sade man om tockat bröd
 som var hårt.

Ordb.:
grädda v.

Ordb.:
stälrand
stälj a.

Landsm. Upps. 2396

G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

En skryvka eller ett veck på brö-
 det, som uppstått under grädd-
 ringen kallades jan walt. Att
 det skulle vara farligt för gossar
 att äta dessa därom finnes inget

Ordb.:
walt

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2396, G. Strand, Dal

minne.

Om brödet under gräddningen blivit
litet bränt så sade man ä e swide
var det mycket bränt så sade man
ä e branna eller ä e uppbrann-
na. Bröd som blivit bränt kallades
brannbröd.

Det var vanligt att man skulle ge
bort smakbröd blottbröd till de
personer som kommo in i gården
medan man höll på med bak. Alla
grannarna skulle även ha blott-
bröd. Detta bröd gräddades inte så
trött för att bli nykare. Ä ent
all dagar ä e bakdag sade
man när man gav bort smak-
bröd. Barnen skulle ha särskilda
smakbröd, dessa kallades lillkakör.

Ordb.
Sveden
a.

Landsm. Upps. 2396
G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Ordb.
bakdag

Yntiäffade det att en brödkaka gick sönder under bakningen så ansåg man att någon, som var hungrig skulle komma in.

När man bakade tunnbröd så lades detta efter utbagningen ut ruten i en hög, kaka på kaka viktarna.

Det var vanligt, att man på detta vis lade ihop allt bröd man bakade under en hel dag. En sådan brödhög kallades bröstöda.

Som utseelag för brödet hade man för det mesta briddglåkar den saken varigenom man silade deeskat vid byggd. Man bestört bullar och limpor med vört öt sedan man tagit ut dem ut ruten.

Var det fråga om tunnbröd så

Ordb.:
stöda

Landsm. Upps. 2396

G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:
bygg-labur

sopades detta först sedan man bakat
 ifrån sig på kvällen, samtidigt
 som man vete och salt upp det
 i koket till torrk. Detta kallades
 de sop upp bio. Man sopade med
 en tjäderstjart bakstjört eller
 med en tjädervinge. En tjädervinge
 hade man även ute i härbiä
 att sopa ihop på golvet med, samt
 även när man var till kvarnen
 skulle man ha en tjädervinge
 med sig för att sopa ren stena-
 na när man matat ifrån sig.
 Det avsopade mjölet kallades sop-
mjöl. Det förekom icke att man
 tog ett visst antal kakor mellan
 händerna och skedade av mjölet
 på bakkbordet. När man bakade

Ordbr:
 bak-stjart

Landsm. Upps. 2396

G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Ordbr:
 sop-mjöl

bullbröd så sopade man och satte upp det i kakset på en gång som det kom ut ur ugnsen.

Och förekom aldrig att man med kniv skrapade bort det som riskat bli bränt på brödet. Man hade här så smält om bröd att man även måste äta upp det fastän det riskat bli bränt.

Och förekom aldrig att man rislade brödet för lätt det lättare skulle kunna brytas sönder.

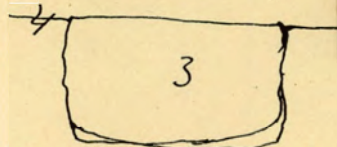
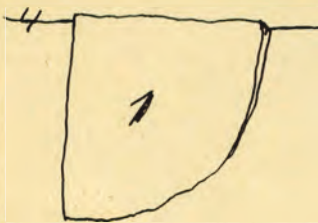
Allt bröd utom bullbröd veks på ett eller annat sätt. Om olika viktningssätt se medföljande skiss och modell. Och förekom aldrig att man räknade brödet. || När man bakade kumbröd borde man

Landsm. Upps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Olika sätt att vika tunnbröd

Ordbr.: ättavikenskakor

N^o 1 kallas hälk denna
är viken av två kakor.

N^o 2 kallas ättvikskakö den-
na viks av en kaka.

Ordbr.:
kaka för

N^o 3 kallades nistbröskakö
eller bjistbröskakö denna viks

av en kaka och användes till
matsäckbröd.

N^o 4 skall föreställa stickor varmed
brödet uppsattes i taket för tock.

Ordbr.:
kavälgräs

N^o 5 är en kavälgräs denna viks av en
kaka.

på två rader upi tak på en dag. Det vill säga så mycket bröd som det gick an att sätta upp mellan två par stölar bröspett. Där finnes inget mindre av att det anses farligt att räkna bröd.

Bullbrö som försattes med hül tockades på bröspett under taket. Man var väl inte så noga med hur kakorna vändes men för det mesta blevo nog alla kakorna vända åt samma håll. Tunnbrödet veks över stickor brösticker vilka sedan sattes upp mellan två stölar bröspett. Allt bröd som satt i taket kallades jätt brötabj. Där ha aldrig förekommit vare sig brödgrindar eller brödhäckar.

Ordb.:
bröd-spett

Ordb.:
bröd-sticke

Landsm. Upps. 2396
G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:
bröd-tak

Det stora brödet förvarades i härbär-
get. Man lade ihop kakorna i en
rund hög med vinklarna mot
mitten. En sådan hög kallades brö-
stöds. På senare tid har man bör-
jat att förvara torokat bröd i brö-
läsar.

Ordb.:
bröd-stöds

Med en hålk menades två tunn-
brödskakor utanpå varandra träng-
da till torkning.

Ordb.:
holke

Skjukt bröd förvarades vanligtvis in-
tindat i en säck och nerlagt
i källaren eller på vintern ut-
lagt så att det fäkt frys.

Man hade en korg på bordet var-
man lade brödet. Dessa korg kal-
lades brötpåta, denna trängdes
mellan måltiderna upp i ka-

Ordb.:
brötpåta

ket. I denna krog förvalades även
kakka ^{rikt-} ~~ben~~ som ^{man} stänkte koka su-
och koka sod. av (buljongen).

Här har aldrig förekommit någon
särskild benämning på de bröd-
sorter som användes i vardagslag.
Ditt vardagsbröd förekom av gam-
malt endast tunnbrö. På senare
tider har man haft tunnbrö
och bullbrö till vardagsbröd.

Man har haft olika namn på
brödet allt efter de råvaror det
 varit beakt utav. Här har förekom-
mit följande brödsorter: Kagärbrö,
rugbrö, kvännbrö, backbrö, pärn-
bullär, missmörstimpör, ötkullär,
ä blodbrö, märskbrö och dränkbrö.

Av sjöst deg har man bakat tunn-

brö och litkakör. Tunnbrödet äto
 både torokat och njukt. Litkakör
 ätos endast som njuktbröd. Man
 kunde även ha jäst i deg varav
litkakör bakades. Här lyckas inte
 ha förekommit något särskilt till-
 fällighetsbröd. Bröd bakat i en pan-
 na kallades pannkassur. Bröd som
 gräddades på glöden kallades glöd-
kassur. Det förekom aldrig att
 man gräddade bröd på en sten
 eller jämkäll över elden. Det har
 aldrig förekommit att man gräd-
 det bröd insvept i ett kålblad,
 på halster, lindat om en kopp
 eller något liknande. Det har ic-
 ke heller förekommit att man
 klevrat deg på husväggarna för

Oddbr.
 litt-kake

Oddbr.
 kasse

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand, 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

att sollockas. När man var utan
bröd så fick man här usätta
detta med de i det föregående
beskrivna degarna. Här har icke
förekunnit något bröd som det
finska "rieskå".

Tumbriö i egentligaste mening
bakades aldrig eller sällan av rent
mjöl utan man blandade ut det-
ta med antingen kokta rovor
eller potatis mäska eller dränk.
Bröd med potatis eller rovor i kal-
lades endast för tumbriö, hade
man mäska i så fick det heta
mäskebrö och om det var upp-
blandat med dränk så fick
det benämningen dränkebrö.
En något tjockare tumbriöds-

sort kallades liksakor och en sort som var mitt smellan tunnbröd och bullbrö kallades kavälgrajsär. En tjockare tunnbrödsort som bakades av bloddeg kallades blodbrö, detta bakades också för att tillredas till blötabrö på söndagsförmiddagen. Alla dessa brödsorter kallades blottbrö innan de tockades.

Av jäst deg har man bakat bullbrö, paltbrö, kavälgrajsär, påronbullar, missmörslimpör, ölbullar, och i något fall liksakor. Av dessa brödsorter tockades bullbrö, paltbrö och kavälgrajsär. Bullbrö bakades i ungefär en halv centimeter tär tjocka kakor vilka naggades

Ordb.
blodbröd

på båda sidor med kruskaväp. Ka-
välgräp något tunnare men
 raggats icke. Icke heller avjäm-
nades kantema något utan kakor-
na fingo vara så stora som^{de}ble-
vo.

Brödk:
kavelgris

Mycket brödsorter i form av lim-
 por eller bullar voro: Pärölimpor,
 eller päröbullar, missnörestimpor Hbullar s. 98
 och öbullar. Med ordet limpa av-
 såg man bröd bakat i en viss
 form. Någon brödsort som kav-
 ring har aldrig förekommit här. Ic-
ke heller förekom några rågakor-
por.

De brödsorter som blott bakades och
 användes vid högtider voro: litka-
kör, päröbullar, missnörestim-

för å öbullar. Dessa brödsorter
 förekom av gammalt endast till
 julhögtiden. Några andra sorter
 av krumbröd än litkakör har nog
 icke förekommit till högtidsbröd.
 De ovannämnda brödsorterna an-
 vänder även vid bröllop. På se-
 nare tid har man till högtider-
 na bakat tjocka bullar av rågmjöl
 med något litet vetemjöl tillsatt.
 Dessa bullar kallades tjäckbullar.
 Av gammalt har aldrig förekom-
 mit bröd av vetemjöl till hög-
 tiderna. Bröd av vetemjöl blev nog
 icke allmänt föran i slutet på
 1800-talet. Så sent som i början
 av 1900-talet minnes jag att det
 ansågs såsom högtidligt om

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Frgl. 16

?

man någon gång fick vetebröd till kaffet. Vetebröd har för det mesta fått betä vajtkakor av vad form det ^{är} hade.

Står här aldrig förekommit att man haft några särskilda former på bröd, som bakats till julhögtiden. Dessa bröd voro antingen runda eller i limpsform.

Varje person skulle av gammalt ha minst 5 olika sorters bröd till julen. Storleken på julbröden kunde variera mellan fem till tio tum i diameter. Man fick icke äta något av julbröden förrän det var slut på julhögtiden. Några julbröd i form av djur eller människor förekom

aldrig här. Några särskilda bröd-
sorter vid andra högtider än
julen förekommo icke av gam-
malt. Icke heller hade man någ-
ra särskilda brödsorter vid bröl-
lop, utan man hade de van-
liga julbröden även då. Några
särskilda begravningsbröd har
aldrig förekommit här av gam-
malt. Något bröd med benäm-
ningen mägbröd har aldrig före-
kommit här. Icke heller förekom
någon pärlkåskaka. Likadant var
förhållandet med judbröd.
Någon motsvarighet till jämt-
ländsk flötast har aldrig före-
kommit här. Några smårbröd har
av gammalt aldrig förekom-

mit här. Luråbröden kommo i bruk först på 1890 talet, men det var nog icke många, som hade råd att köpa utöv dessa. De såldes i det nya bageriet.

Pötköpt rågbröd har nog förekommit men hur detta tillotts minnes man icke. Med missmör-bullar menades bröd bakat av deg som uppblandats med anost missmör. Lindjersbrö förekom i viss mån av gammalt. Man knådade in tingarsylt i en vanlig humbrödsdeg och bakade sedan liljekör av denna. Detta bröd åt man rikligt. Berkekör har förekommit av gammalt. Man ville helst ha odon

Ordb.:
missmör -
bulle

Landsm. Lpps. 2396
G. Strand, 1928 DALENJAN

Ordb.:
Bärkaka

brunnen att göra dessa utav. Det
 sa för att dessa voro sötare än an-
 dra bär. Man använde aldrig nå-
 got socker i bär. Bärkakor tillred-
 des på så vis att man bakade
 ut en kaka av brunbrödsdeg och
 lade bären i en hög mitt på ka-
 kan sedan veks kakan itop över
 bären och insattes i ugnen
 för att gräddas.

Katsäckbröd. bakades av finare
 beståndsdelar än det vanliga var-
 dagsbrödet. I enstaka fall kan det
 ha förekommit att man ba-
 kat särskilt bröd att ge hästen
 när man var in i stugan med
 dem.

Här förefinn endast en sorts rån

Bärkaka

Landsm. Upps. 2396
 G. Strand, 1929. VENJAN
 DAL.

Fgl. 16

bakad i rånjäm. Dessa rån bakades
 av en deg av potatis och mjöl
 och kallades rånjämstrassär. Man
 bakade även av sådan deg en
 tjock pannkaka, inne i bakugnen,
 denna kallades pärönpannkakö.

Ordb.:
hasse)Ordb.:
pannkake

hunkar eller väfflor har aldrig av
 gammalt förekommit här. Pann-
 kakor gräddade man av kornmjöl
 dessa kallades pannkassär. Spelt-
 kaka har aldrig förekommit. Palt
 kokte man av mjöl och blod des-
 sa kallade man blöpaltär, dessa
 kunde man även bräda på en
 tross och toka samt sedan ste-
 ka dem tillsammans med po-
 tatis. Man kokte även palt av
 vatten och rågmjöl i vasslau

Ordb.:
blod-palt

Landsm. Upps. 2396

G. Strand. 1929. VENJAM

DAL.

Fgl. 16

när denna böjats bli tunn vid mes-
ostkrokning. Denna palt kallades
misöpalt.

Ordb.: mes-
palt

Paltbröd har av gammalt. iika
förekornit man gjorde så i
stället blodkär. Det förekom
dock att man bakade en sorts
kummbröd utav bloddeg, detta
kallade man blodbrö och an-
vändes att göra blötabrö av.
På senare tid har man böjats
baka paltbröd som även kalla-
des paltbrö. Till detta använ-
des blod efter vad djur man
än slaktade. Man spädde ut blo-
den med dricka. Detta dock en-
dast om man hade litet blod
så att degen bleve för liten.

Till paltbröd använde man råmjöl och på senaste tiden har man börjat göra upp degen med vete mjöl. Det förekom aldrig att man blandade potatis i paltbrödsdegen. På senare tid har man börjat använda mejl som krydda i paltbröd. Deggen kallade man paltbrödsdeg. Man hade alltid ~~deg~~^{jäst} i denna deg. Det förekom icke att man ristade kakorna för att dessa lättare skulle kunna brytas. Det huru blodbröd man av gammalt bakade och man på samma vis som vanligt turrbröd. Man satte upp det under taket för att trokens varefter det förvarades som annat bröd. Hjukt åt man

Landsm. Upps. 2396
G. Strand, 1929, VENJAN

DAL.

Frgl. 16

Brdb.:
blodbröd

Urdbröd endast som smekbröd.

Det var farligt för pojkar att leka med degen vid bakbordet, man brukade säga: Läk int min dejarn så spittjan samtar av de.

} Ordbr.
deg

Den som hade för titet mjöl på bordet skulle bliva snål mot sin man. Om det gick jämnt med degen då man bakade sista kakan skulle man aldrig baka något mera. Det skulle bliva en liten brödkaka på slutet. Fattade en brödkaka eld inne i bakugnen så förbådade detta att någon skulle dö.

Den som gjorde en fir och stak kunnbrödsdeg skulle få en rasker man.

Man gav korna bröd med armsvett på för att de skulle trivas bra i gården. Man gav getter och får bröd på juldagen, till fören sade man att det var jul men för getterna sade man att det var nyår, man skulle alltid gunga för getterna.

En nykalvad ko skulle ha bröd, och en get som fått killingar skulle ha en mjöldrick vatten nypblandat med mjöl.

När hästen blev maktstulan tog man blod från svansen på en brödbit och gav honom, han skulle då bli fisk. Med maktstulan menades att någon tagit krafter från hästen, han sveptes vid

Ordb.
dryck

Landsm. Upps. 2396
G. Strand. 1929. VENJAN

DAL.

Fgl. 16

Ordb.
makt-stulan

minsta ansträngning.

Här har förkommit en historia om en flicka som kämpat på bröd och för detta sjunkit ner i marken. Detta skulle ha hänt i Pommern. En hemvändande soldat har berättat att han till och med sett gropen i marken där detta inträffat. Historien lyder: Det var en flicka som var borta ifrån hemmet och tjänade, då hände det att ett av hennes syskon dog. När hon skulle hem för att bevista begravningen fick hon utav sitt husbondefolk någoda kakor bröd att ta med sig till det fattiga hemmet. På hemvägen kom hon till en vattensamling, som hon näste över och

för att icke smutsa sina fina skor lade hon ut brödkakorna för att gå dessa gå över vattengölen. Då hon satte foten på brödet för att gå över sjöns hon ner i snoken och ryppelöks av denna.

Äu a mäng brökwannär danna,
kunde man säga om en som hade många barn att försörja.

Barnens händer kallade man för brödjivar.

→ A. lb.
brödjivar

Det ansågs som synd att skära i bröd, det skulle bytas.

Äu ant rent mjöl i kuppern danna
sade man om en som hade någonting på samvetet. Kaka söker makka, sade man när likar kom tillsammans. Jen ska is få sjä

på elär bullär, sade man när
man hotade att straffa någon.

Det finnes en svampart här som
man kallat brökarigär brödkorgar.

När dessa voro rågade med sporer
så skulle det bliva ett gott år.

Var det endast några små fötkrym-
ta sporer på botten så förbåda-
de detta ett svårt år.

Brödkorg
brödkorg