

2584:1, 2682:1

DALARNA

Venjan

2584:1, 2682:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

29/3 1930
~~17/6 1930~~

Lennes, Brita, 1930

2584:1

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

24 bl.4:o

(Ulma Arkivet
24/10-78)

17/6 1930

2682:1

Tillägg

2 " "

L.L.

Exc.av S.Björklund

ami

1.

Brödet och dess tillredning.Dalarna.

I.

Venjan.

Ordet baka (baka) användes om tillredning av bröd men kan ännu användas i frasen baka någån panngräddor (pannkakor); ej om något annat.

Brittalennes.

Ink. 29/330.

Brd.:

pann-grädda

f.

Verbet baka (baka) åsyftar såväl knådning och degstyckenas formning som gräddningen.

Ordens substantiv för all baka heter bak t. ex. I mågö ska wur ställ til min bak.

Bak betecknar ännu kvantiteten, då det med menas den mängd bröd, som bakas på en dag.

Må brukade baka stor bak på östen (bröten) i slutet av oktober sedan man tagit upp potatisen, vilket skedde i marknadstid (första veckan i oktober). Till jul bakades några särskilda kakor, som man krusad på särskilt sätt.

Landsm. Upps. 2584:1

B. Lennes. 1930. VENJAN

DAL. Frgl. 16

Brd. tid

2. Till slåtern skulle man baka särskilt bröd,
 8. k. mistbrö. Detta fick icke vikas på samma sätt
 som vanligt tunnbröd, d. v. s. i fyra delar, utan
 kakau skulle vikas av ett stycke från motsatta
 hållen, på att styckena fullständigt täckte var-
 andra och sedan vikas ett stycke från de övriga
 motsatta hållen. Rektangeln, som då bildades, skul-
 le sedan vikas mitt iten. Kakau hade en form av
 ett kvart.

Detta mistbrö skulle ta mindre plats i ma-
 säljaren (skinnsock).

Man bakade brödet 2 dagar i sträck, utom
 då potatisen råkat frysa, då man kunde tillvara-
 taga den endast på detta sätt.

Kvinnorna som bakade kallades bakökall eller
bakökelling.

Karlarna brukade hjälpa till med att bara
 in baköbord och ti djera juld i ångan (reger)

Ordb.:
mist-bröd

Ordb.:
bak-ord

Landsm. Upps. 2584:1
 B. Lennes. 1930. VENJAN

3. En del kvinnor ha gått i gårdarna och bakat,
de kallades för bakokelingår.

Det har också förkommit, att några kvinnor
farit till andra byar och bakat.

Ibland kom några till byn med spis- eller
vetebröd, vilket man då köpte.

IV.

Ordet göpsläu (gudsläu) användes om bröd i
allmänhet.

Ordb.:
guds-läu

Man var rädd att undersidan, av brödet skul-
le komma upp, utan att veta riktigt varför.

Begreppet dagligt bröd uttrycktes. ex. wur a
brö wänn dag.

De gamla brukar säga: to² ja² wur tück Gud
au wur abro² för willärn.

Brist på bröd heter brölosa

Bättär brölos änd råd for

Some somlur e brö a² a.

4.

hvarbröd uttrycktes undera med ti tjäu sätt brö
 eller dänu jman äss döde ädrau äss brö

hu är mångar so jät brö = han har många brödatar
jät brö ä = ät bröd också

hü äta bröd utan sörl heter ti omf brö

jeuu bit brö eller jeuu bröbit, je ommeu. brö
 kan en bit bröd bita. Jell stult brö-slitj

En brödskiva heter je bröskjiva. Första och
 sista skivan kallas ändar är limpa eller bätar.

jeuu brökaut = en brödkaut.

Brödets egenskaper.

hi baka brö (mybakat), fäskt brö (färsket) bröd,
 som gräddats dåligt och som är mjukt kallas
sekt (segt)

Gammalt brö = gammalt bröd. Brö e degöt =
 brödet är degigt.

Torkat bröd är knaglet eller lost (mört)

Uttryck för att torkat bröd mjuknat = brö a slej ut

Ordb.:
bröd

6. Bakugnens botken bestod av stuar eller en
lakjuncäll (lackjärnträll)

Elgnsbotken är bogre på sina sidor. Här är
eldrummet

Bakugnens valv och valvets kant kallades ge-
manä (giman)

Elgnsöppningen hade här ingen järninfattning
förän på senare tid, då luckor användes.

Stenarna i valvet vid öppningen vilade icke
mot något järn.

Bakugnsöppningen kallas ångspl. Evau för
öppningen fanns ett litet rök hål.

Rökfångst kallades här ångskupa.

Fångst tillbaka i tiden hade man ingenting
för öppningen men nu har man i somliga stugor
2 luckor av järn.

Platsen framför ugnen kallas bakögravi.

Bakveden utgjordes av björk, som klors i små trä.

y Orde.:
gimman

7.

Da' man gjorde eld i bakugnen gillrade man upp veden, så att det skulle bli tillräckligt drag.

Om det dåligt drag så att det blir mörkt i ugnen säger man: Å måll föll bi svartsojga.

Ordb.:
svart-sojga

För att hindra elden att slå fram, flyttar man veden längre till baka i ugnen.

Man brukade en brandstör, varmed man slog omkring de glödaude kolen över ugnen, sedan brukade brunnit ut.

Ordb.:
brand-stör

Kolen får ligga kvar i ugnen. Ugnen raspades med en björkristkvast, vilken man fäste fast vid en stäv.

Man kastade in litet mjöl på hällen och om mjölet blir svide är det lagom varmt.

Om något ställe av ugnen blivit för varmt kastade man in litet aska.

Stugorna brukade ha bakugn. Till och med i gamla fabodstugor finns det sådana.

8. Inga flyttbar bakträll har förekommit i dessa trakter ej heller har man gjort något bröster.

Man har inte gräddat pannkakor s. dl., ty det har ej funnits vete mjöl.

Lär har använts ett särskilt bakbord, som man flyttade in dagen innan man skulle baka.

Det bestod av en fot, en plankan mellan två kors, och en skiva, som skulle vara riktigt jämn.

Bakträget, traja, var utskolat ur en träd-stam av asp. Deigen knådades med händerna.

Man använde stjappar till ha mjöl i.

Brödkavlen, kaveln, användes för brödets ut-kavling. Den var försedd med två handtag. Surr-brödkavlen var helsvarvad och försedd med parallella fördjupningar.

I stället för bruskavle har man långt tillbaka använt ett litet maggat hjul, försedd med skaft. Detta kallades för späran.

9. Snare användes en träbult, försedd med naggar och skaft.

Så man bakade bullbröd brukade man bullpickan all naggar med. För att ta ut brödhålen, använde man ett horn. Snare var hål mättet fastsatt vid brödmättet.

Biddi:
bull-bröd

Verktyg för brödets införande i ugnen.

Man pullade på kakau på en stöv, bakstöv, en lång, slät kavel.

Biddi:
bak-stöv

Sihst-brösticka användes all lätta på kakau, så att den ej skulle fastna vid bordet.

Biddi:
brödsticka

Man lade bullarna på bakbräda, så de skulle jäsa.

Dagträjet skrapades med en kniv eller sked.

IV.

Bröd av bladsäd kallades blandsbröd och bröd av ärtmjöl = ärtbröd. Den säd, som användes till brödet kallades brödsädi.

Landsm. Upps. 2584:1
B. Lennes. 1930. VENJAN

Biddi:
brödsädi

10. Brödsåden utgjordes av korn eller av blandsäd,
som bestod av havre och korn, kväme-bländ.

Är har man inte köpt mjöl av något slag,
utan såden har blivit så pass mogen, att man kun-
nat mala den till brödmjöl.

Vetebröd köptes på marknader, imman man
började baka det själv.

Vid tröskningen skiljde man brödsäd och
utsäde åt.

Bröd har också bakats av mjöl, vare man i-
blandat agnar. Mjölet kallades maldermjöl. På det
bröd kallades sädbro och man sade: Ja bro &
sädot. (Det här brodet är sädigt.)

Bröd av ren säd har man kallat rikti bro.
riktigt bröd.

Är har man förr icke siktat något slags
mjöl.

Då man senare siktat mjöl, kallade man de

→ Brdb.
bröd

Landsm. Upps. 2584:1
B. Lennes. 1930. VENJAN

11. Fränskilda delarna för säda², vilka gavs åt kreaturen.

För all smaksätta bröd har man brukat i-blanda salt eller måstjäu (mask).

Som utdrysning har man använt bark, icke den yppersta, utan den ^{del av} barken som låg innan för. Den skulle ligga i vällen i träget flera dagar före baket, för all den mesta kådan skulle urlakas. Därefter torkades och maldes den och iblandades i mjölet.

Det har också före kommit, att man torkat potatisskal och fiskben och malit för all blanda i mjölet.

✓

Man skiljer mellan deg, som är fast och smet, som är en halvfast massa.

Segig heter degön. Man talar om, att bröd är degöt, då det gräddat för hastigt i för varm ugn.

Sega = deg. Är du degär mid di. (På du degar mid dig.)

124.

degklimp = degklimp

Inga smakarätter med namn på-deg ha förkommit.

Allt gära deg kallas ti djur i dejjän. Dejen gjordes bak dagens morgon.

brödi
göra i

Inll potatisen till satte man litet vatten, ifall man ej hade ^{potatis} darav så all det räckte.

Särefter trodad (knådade) man i mjöl.

Käda v.

Dejen arbetades hela tiden med händerna. Då dejen stått en stund blotnad göras.

Då man arbetat in mjöl säger man: Kör dejjän lagom ärd (hu är dejen lagom trörd)

Då dejen jäser säger man all den jes. Dricksjäst användes. Den förvarades i buteljer med litet dricka. På denna ort har man använt ^{press} dricksjäst i unq. 35 år

13.

VI

Så kakor gjordes av degen kallades det ti baka
öjt degen

Regutligen skulle man vara 4 vid bak.

En skulle stå i bruja (vara i träget) för att
göra och arbeta degen, så att den blev slät och jämn,
en annan skulle ta öpp ämne, en tredje skulle kavla
(kavla) och den fjärde skulle grädda.

Ordb.:
ämne

Så är man endast 3. Den, som gör ämnen
skall också grädda och den, som är i träget, skall
sop öpp kakor, då de äro gräddade.

Ordb.:
sopa

Formningen av kakämnena kallades ti
ta öpp ämne.

Degen som man trade nyppe på bordet, kallades
bara degbit. Den formades till en pulle.

Man nypdelade degen i lika stora bitar med
en kniv.

Man tog ett av dessa stycken, arbetade det

14. litet och formade det till en sockertopp och klappade ut det med handens flatsida till en bulle. Därefter vände man bulleu,trade under litet mjöl ^{och} klappade på andra sidan. Bulleus kant jämnades sedan med händerna, tills den blev alldeles rund. Man kavlade sedan ut bulleu, varefter den åter jämnades i kanten om så behöves. Smöret var då färdigt och omhändertogs av den, som kavlade.

Den, som gjorde ämnen,trade sin plats vid ena kortsidan av bordet, under det den som kavlade stod vid ena långsidan.

Så ämnet övertogs av den, som kavlade,trade den ena frist på mjöla på bordet, varefter hon lade ut ämnet, som hon rullat på kavlau, på bordet. Därefter kavlade hon ut ämnet kors och tvärs. För att kakau ej skall fastna, måste hon lyfta upp den med liksl-brösticka och ^{strö} under litet mjöl. Hon lyfter upp en halv i sänder.

15. Därefter vider hon kakau, som fått en arlaug form och karlar ut den tills den äter blir rund. När hon karlat kakau tillräckligt, sopas mjölet av, varefter kakau piggas med pullpigga eller för spurra.
 Litet mjöl strös sedan över kakau så att den ej fastnar vid bakosten, som den upprellas på, då den skall föras in i ugnen.

Mau karlade ut kakau lagom för ugnsbakmen.

Hakor av ofursen såd gjordes tunnare än av fursen likaså tunnare av väl inbärgad än av såd, som groth.

Det mjöl, som användes vid bakningen kallas bakmjöl.

Då mau icke har något mjöl på bordet, och den, som tar upp ämnen icke tar upp något, brukar mau säga åt denna: Du bi snål mot källan.

Då kakau fastnat, lossar mau den med bröd-

16. Slickan eller kniven. Kakan "lappades" sedan så gott ske kunde och mjöl ströddes på bordet, varefter utkarvingen kunde fortsätta.

Man talar om brödets rättseida och avseida.

Inga mått för att få kakorna lika stora, ha använts; bullar gjorde man däremot lika stora med ett mått. Den del av kakan, som kom utanför måttet kallas skovor, vilka gävas åt kreaturen.

När kakor skulle föras med träl användes långt till baka i tiden ett brän. Svare har trälmåttet varit fastsatt vid brödmåttet. Somliga ha icke alls tagit ut några träl utan slickan stacks igenom kakan, då den skulle torkas.

Då man brade tjocka brödspadar av trä, måste man lyfta på kakan, annars sattes dessa mellan bordet och kakan.

Kakor av jäst deg skulle jäsa även efter utkarvingen på brödbåden, som oro uppställda

17 m²ära ug²nu. Kakorna lades sukla.

Han ^{ny}rollade till bullar, som m²aggades med bällpickår

Kakan sopades av med tjädervingen, vändjäu
Sopmjöl kallades det avsopade mjölet.

Ordbr.:
väng

VII.

Ordet utbakning kan ej användas om grädd-
ningen. (tunnbröds-)

Da² kakan pårullats på bakösten, förs denna
in i ug²nen till r²na kanten, och ^{kakan} rullas därefter hastigt
ut, så att den kommer ungefär spilt på trällu.

Där skall kakan ligga en stund och gräddas, varefter
den v²ändes med st²ur bröstricka.

Kakan v²ides sedan så att ej samma sida
skall hela tiden vara v²änd mot elden, ty da² kunde
dena del av kakan brännas. Tiden den skall vara
inne i ug²nen är dels beroende av värmen och dels
hur h²ort gräddet brödet skall vara.

19.

Hakan Tages, när den är färdig, ut ur ugnen
med till hjälp av brödstickan och lägges på ett
stjälpt säll eller en brödskena, där man sopar
av mjölet först på påtsidan och sedan på avigsidan,
varefter den vikas först så att halvorna täcka varann.
Därefter vikas halvorna till fyra dubbel.

I bland gjordes också mistbrö se sid. 2 rad 2.

Bullen togs först från brädet upp på lillspilau
(av trä) och fördes därefter upp på storspilau och in
i ugnen. Man satte in så många kakor, som det
gick i ugnen. Dessa bullar kallades juur aign,
juur omgång.

Ugnen slängdes med luckorna.

Brödet provades om det var gräddat genom att
man stack in en vispsicka. Om denna blev degig
skulle brödet stå inne längre.

Brö jes bra (brödet jäser bra): säger man.
Långt gräddat bröd kallas snargrädda.

Brödet juur

Landsm. Upps. 2584:1

B. Lennes. 1930. VENJAN.

DAL. Frgl. 16

19.

När brödet gräddas i för svag ugnsvärme
kallas det träugrädda.

Bröd, som är väl gräddat heter fint grädda,
bra grädda, genomgrädda.

Om det blivit för varmt säger man: "No' bräbräu
mår du brö?"

Ofullständigt gräddat bröd kallas degöt.

Brödet har degrund.

Brö e knallot = brödet är knalligt.

Veck på brödet kallas wik.

Om brödet under gräddningen blivit svett säger
man svidi; kolat heter kulå.

Man brukade ge baköbrö åt granarna.

Ät ut all dagen ä e baködag brukar man säga.

Barnen brukade få smakbröd, liksk kakor.

XIV

Brödet placerades efter uttagningen på en bords-
skiva s. dl. för att se ta att se (ta igen sig), varefter

ll

Ordb.
brä -

Ordb.
Frys äter

Landsm. Upps. 2584:1
B. Lennes. 1930. VENJAN

DAL. Frgl. 16

Ordb.
lill-kaka

20. mjölet genast avspades med tjädervingen.

Tunnbröd veks ibland i 4 ibland i 8 delar.

7 8 veks det, som man gav bort.

Kistbrö gjordes tills man skulle ut på slätterna eller mossstugningen eller ut på färder.

Hälbrödet trädde upp på brödstängar, -spett. för att torka.

Tunnbrödet torkades på på sått, att varje kaka sattes på en sticka, som sedan placerades mellan stänger, som fimmars uppsatta i träbrödet.

Slår har icke förekommit någon brödgjerd.

Tunnbrödet fick sitta kvar på stickorna, fastän det var torrt.

En tög bröd kallas för bröslack.

Brödkakan lades upp direkt på bordet, utan brödkorg e. d. Efter måltiden lades det kvar bliwne brödet med i bröslåda (brödslåda).

21.

IX.

Namnet vardagsbröd har här icke förekommit.
Blandbrö, kvämmjölbrö och ärtbrö ha här
 förekommit.

Långt tillbaka har man gjort glöddassar. Dessa
 tillreddes på så sätt att kornmjöl och valten rördes
 ihop i en skål. Därefter klappades degen mellan
 tränderna och formades till en bulle, som klappades
 fast mot den varma muren. Då de voro gräddade
 ramlade de ned i glöden.

Ordb.:
hasse

Tunnbröd = tonbrö, parvbrö Spiket tunne-
 bröd kallas blottbrö.

Ordb.:
bull-brö

Bröd av jäst ^{endast} deg är bullbrö.

Ibland halvkaflade man tunnbrödskakorna
 så man gräddat dessa, och man dem icke att,
 utan trängde dem över en stång i taket. Då de
 torkat voro de mycket små. De kallades litst-
kakor.

Ordb.:
litst-kaka

Landsm. Upps. 2584:1
 B. Lennes. 1930. VENJAN

42.

Limpor ha icke bakats.
slöglidsbröd.

Fyll jul har man bakat tunnare och mindre
 tunnbrödsbakor, vilka krusats.

Tottet vetebröd har varit känt.

Bättre eller mera pålån bakade slag av
vardagsbröd.

Vågon gång bakade man berbrö av lingon
bindyteri, och rågmjöl, rumpjöl, lika tunnbrödsbakor
 som tunnbröd.

Matpätter som stä på grässen till bröd.

Slabbår gjordes av vatten och kornmjöl. Med
 händerna formades degen till bullar, vilka kokades
 i saltat vatten.

Blodkårvår (bloodkorr) gjordes av rågmjöl och
 blod. Då man slaktat kreatur, tog man reda på
våmbår (vommen) och gjorde ren degen. Där efter
 fylldes den med bloddegen och frösägs med en trä-

Bydb.:
bär-bröd

Bydb.:
slabbår

Landsm. Upps. 2584:1
 B. Lennes. 1930. VENJA

Orab.:
blod-korr

43. sticka, varefter den kokades i vatten.

Blodbullar bakades av blod och rågmjöl och jäst. De gjordes tjocka, försågs med hål, sattes upp på spett i taket och fingo torka.

Särefter kokades de i fett vatten.

X.

Så man håller på att baka och kakau går sönder säger man: Å, skae å kom in man so e so snögråe (Skall det komma in nån, som är så hungrig)

Om man har endast litet mjöl på bordet blir man snål mot gubben.

Skär säger man om en smörgås, som trillar ned på golvet med smöret upp, att det blir vackert väder. Om smöret kommer ned blir det regn.

En flicka tyckte, att hon hade för fina skor på sig för att stå på golvet. Hon tog där en brödkaka och ställde sig på den. Då sjönk hon ned genom jorden.

Ordbr:
blod-bulle

Ordbr:
kaka f

24.

XI.

A² minnar vännu ä kauen, säid bagärn ä kastad
jisten ättär brökakö². Set gör vad det kau sä bagern
 och kastade jisten efter kakau.

7, a dä rent mjöl i köppan. Jag har rent
 mjöl i påsen.

Sjår ä bar, auas ska du få spä på auas bollär
 Gör det bara, auars ska du få se på andra bullar.

horn a raula mid. Hurser bar raulat. Dä en
 kvinna fött tju barn.

Du fåt jät äpp smibban, dä bir du gambäl-
kölla

Du får inte äta äpp smibben (på kakau), dä blir
 du gammelkölla.

obs.

Ordb.:
mut m.

→ Ordb.
Smibb

Landsm. Upps. 2584:1

B. Lennes. 1930. VENJAN

DAL. Frgl. 16

1. Tillägg till frågelistan 16.

1) Begoni är i slutet av augusti och början av september och storbaket inföll i början av oktober.

3) Så fiskbenen tor kaks logos dessa med till kranen för att malas och sedan blandas med det vanliga mjölet. Mjölet kallades benmjöl. Brödet hade intet särskilt namn. Det smakade bättre än om man iblandade bark.

Ordb.
benmjöl

4) Högst redskap som kallades bakelykka har ej funnits, ej heller degslörja. Krukskaväl användes nu på senare tid, men har ej förkommit för.

5) Slorn, att göra hål i brödkakan med, kallades wänu, klapp öjt bullu, klappa ut, wänd ännu, vända bullen, er öndär mjöl, ka under mjöl, jennu kantu, jänna kanten, kaväl öjt ännu, kavla ut bullen, djerä ännu, göra ännu,

2. mjöla på borda², mjöla på bordet, roll öpa äm-
na² på kavalu, kulla på ämnet på kavalu, sop
är mjöla², sopa är mjölet, straj öpa lita mjöl
strö på litet mjöl, lossa kakö från borda, lossa
kakau från bordet, lapp kakö, lappa kakau;
sv in kakö in i äugn, ta in kakau i ugn,
vänd kakö, vända kakau, ta öjt kakö, ta ut
kakau, vik kakö, vika kakau, alvkaral
tönbröskakör, halvkarla tunnbröskakorna.

Ordb.
lossa v.

Ordb.
kavala v.