

2921:5

VÄRMLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Glava

31/10 1930

Nilsson, Ragnar, 1930

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

46 bl.4:o

2921:5

X Exc.för prdreg.maj 1952
av J.Jacobsson

1. Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16.

Brödet och dess tillredning.

Värmland

Glava an

I. Inledande fråga om bakning.

Användning av ordet baka. Detta ord användas i ortens mål endast om tillredning av bröd (bäks). Ordet använt i sådana fall, där det ej gäller tillredning av något ättart: käla bäks, ihöpp sä, mjället bäks ihöpp sä, kan bäks ihöpp sä, bäks sä framför brasan eller i ugnen; sola bäks, värmen bäks; bäks på, när man lägger ett varmt grötanslag på något sjukt ställe på kroppen.

När ordet baka användes om brödbakning så åryftas det hela arbetet med brödets tillredning, alltså såväl att knåda degen och forma

degstyckena till bröddännen som är grädda.
 Man säger: i då ska ja bakes, alltså ^{4 p. 1}
 inte: i da ska ja bakes i stikes.

Substantiv: ortens mål för att beteckna
 arbetet att baka: bak, bakiz, bak-
jörz. Man säger ett bak för att be-
 teckna den kvantitet bröd som bakas
 på en gång. Ex. nu har jag bakes
färdigt.

Det största bak man gjorde för året
 var julbakes. Då bakade man vanligen
 på mycket tunnbröd, att det varade
 fram på varen. Före ställetanden be-
 leade man även jörz ett storbak. Mycket
 bröd bakades en gång: varje vecka
 eller åtminstone en gång var fjortonde
 dag. Vid storbaken beledade man hål-
 la på fem, sex dagar. Karlarna deltog

3. Sällan i bakningen. De kunde nog hjälpa till
att steka tunnbröd någon gång. Men i
stort sett ansåg man att kvinnorna en-
samt borde utföra detta detta arbete.
Fanns inga kvinnor på min tid, som
hade sitt uppehåll på bakning.
Jag har heller inte "bakfärden" förelunnat
åt andra landskap.

II. Allmänna frågor om brödet.

Drage, föreställningar och uttryck ur folk-
livet, som vittna om brödets betydelse
och hälgd.

Karst into brö på göttus för Guss
skull. Vä lilla Gusslän vi här = den
lilla brödmulan vi ha. För inte väss
lös häft brö, fars illa mä brö.

I de allra flesta hem var man mycket
aktsam med brödet. Det var inte

4. blott synd uten även en stor skam att
knustera en brödsbit vårdlöst. Fisk man
se, att barnen lekte med en brödsbit el.
kastade den vårdlöst, så undkom de
inte tullet med vidja eller plåta han-
den. Att trampa på bröd var synd.
Gud skulle lämnas på den som tem-
grade på ett brödtycke. Händerna skul-
le bestå där, att han skulle få stam-
na i fattigdom och svårigheter och
brödet skulle alltid bli knapp.

Uttryck för begreppet dagligt bröd:
brö föclan. Om man hade fått jämfö-
relsevis riklig skörd ett år, så bruk-
hade man säga: huss i takka lov att
vi har bröföa för vintan. Bröd-
lös (brölös) = sakna bröd, vara li-
di för bröd. Uttrycket avser inte brist

5
4 2

pa mat i övrigt. Bättre brälas än rälas.

1) Ö uppger hit
tills i detta ord
för hela Gillbergs
hövud.

Små smältor ä äktra brö; du får allt äta
upp många bröskakor, innan du bli så
stark som jag.

Uttryck för begreppet leveliöd: levsbrö,
brö för dan; tjäna sitt bröd: äns sett
brö, ta brö ut minn på någon; dänn
ens brö ä dänn andres dö; hann ien-
nor mä into brö, bröbblen; han
mässunnor mä brö.

2/1.6

Vara i någons bröd: äns i andres
brö, äts andres brö, liggs på andres
han har många bröätare i sitt hus-
håll. Levs bröskaka mälla maza.

Brödet som huvudbeständ del i födan
med sovel som tillsats: ät brö te,
ta brö te. Om någon äter bröd
utan att vilja ha annat: moms ä

Landmålsarkivet, Uppsala 2921:5

R. Nilsson, 1930. GLAVA

VRML.

Frgl. 16

6.

äts brö, möläts brö.

1/2 a. 5!

En lit bröd: en biökläts. En brödsmula:
e smöla. Benämning på ett stort stycke
lit bröd: e bräfläts, e bröstökko, en
fjälq. Benämning på en brödskeiva:

1/2 uttals R?

bröstökko. Benämning på brödkant:
skall. Med "bröknalle" menas en myc-
ket hård brödkit, man skulle kunna
säga att brödet är "segkärt".

3) I h. Gyllen-
hörd mygges bit
uttal höl för
"höl". Se även

Brödets egenskaper: fäskt brö, nytt
brö, nybakat brö. Bröd, som skall
torikas, men ännu är mycket myg för
att kunna böjas: sekt. Namn på
gammalt bröd: gammot brö.


här s. 8!
4 a. 5.

Brödet är rikt, hött, kladdigt,
dägit, torikat bröd är kat,
möt, knäglit, knallit, vass.
uttryck för att torikat bröd mjuknat.

7. slags jämn så, svagna. Mögligt bröd:
möggliit, käka a möggl. Det ansågs myt-
ligt att äta möglat bröd. Man skulle få
en stark berustning av det.

Benämningar på det yttre och inre av ett
mjukt bröd: skörpa, skällan, dä
mjukt.

Brödet är skörvit.

Med limpa (limpa f.) menades ett
bröd med denna form: . Nå-
gon gång kunde limpan få rund form,
men då var hon mycket tjock. Bul-
le (bulle f.) till formen rund. Man
tog en lagom stor degbit och rullade
på bakslivan med handen så att
den blev avdelad rund. En kaka (e
käka) = mjukt bröd eller hjärt.

Man bakade inre i stugan. I min

tid har det aut funnits kalugner i de flesta
 stugor. Kalugnen hade rätthörig form
 Benämningar på kalugnens delar: hå!^{*}
 Den var inte sluttande åt ena sidan;
 hela botten var jämn. Den var (lys-
vråa) där man eldade med lys^{*} låg^{*}
 inte högre än den andra botten av
 kalugnen. En del kalugnsovningar kun-
 de sluta litet framt. Men vanligen
 förefanns inte denna sluttning. ordet
 "stickglugg" användes inte om det hål,
 som var vid sidan om den egentliga
 ugnsöppningen. Man kallade denna öp-
 ning för lyshöls lyshöls.
 Benämning på kalugnens valv öms-
valla. särskilt namn på den stora
 ugnsöppningen (öms^m höls). Rök-
 gick ut genom en mindre öppning

* [hård]

diat.!

) Vilken av accenten är?

rätt?

9.

ovanför bakugnsöppningen (rökhlöl).

Ugnens öppningen stängdes med ^{en} lucka av trä (ömsfjöl, ömsplikks).

Om man vid något tillfälle ville ha luckan riktigt tätt sittande för hålet, kunde man ha litet lera ^ä klena fast den med.

Man såg att man på en och annat ställe hade en lucka av gjutjärn.

Den mindre öppningen täpptes med en sten. Man brukade sticka in en tegelsten (ljussten). Den användes även för att reglera draget under eldringen.

Bakveden. Den ved som man använde vid
 uppeeldningen av ugnen, skulle vara
 gran (bakömsve). Den höjdes ett par
 tre tum tum kortare än vad bakug-
 nen var lång till. Man brukade kly-
 va en mindre kulle i fyra delar. Den
 ved som användes under själva grädd-
 ningen var av samma längd som den
 man användes till en mindre kokspis.
 Den skulle bestå av björk. Det fick
 inte språka av den. Veden kallades
lysv.

Eldningen (elle önnön ; jörö på i
önnön). Det ansågs allt som en
 viss konst att göra eld i bakugnen.
 I regel brukade de äldre kvinnorna på-
 taga sig att göra eld. Man kastade
 in ett tvärträ och så lade man

11. syn den övriga veden på det. På det jäven?
 sättet fick man drag. Om elden brann
 med satande låga, sade man: ven lig- j.ö?
 gör a° lösbrännor. Uttryck för det att
 lågorna slockna ugns valuet: lågorna slock-
leser ätter väggra. När lågorna släut gacc?
 nu ugnsöppningen: dä ligger fram.
 Ömsräkes förelom, varmed man de glö- j.ö. 8
 dande kalen, sedan brannen kunnit ut,
 slogs omkring, så att de övertäckte be-
 la ballnen för att denna skulle bli jämn-
 varm. Berömning på det att låta kalen
 ligga en stund på detta sätt med lu-
 lla och dragöppning stängda innan de
 råkades ut: ligga a° glö, laxla ut,
 fanns lä. Råkes åter ugnen med öms-
räkes. Det var en halvmanformig bräd-
 lapp fästad på en stöv.

Landsmålsarkivet Uppsala 2921:5

R. Nilsson, 1930. GLAVA

VRML.

Frgl. 16

12

Bakugnen sopades med e söps, ömsjöps, ^{1 m} / Se s. 8
 Tällsväps f. Sopvärlutaget gjordes av
 Tallis, sammanhållet med en järning.

Temperaturen i ugnen (ömsvärmsov) pro-
 vades på så sätt, att man sätte in
 en kalla.

Om vatten var för hög kastade man
 in litet salt eller man kylde av ugnen
~~sopar i vatten~~ ugnen med en raska
 doppad i vatten. Uttryck för att låta
 en för starkt upphettad ugn svalna
 till en för gräddning lämplig tempera-
 tur: sväls ta. Med biänhet menas
 en för starkt upphettad ugn, som kün-
 ner brödet. Med svälhet menas man
 en lagom varm ugn. Man eldade med
 smärad under gräddningen för att få
 lagom övervärm. Benämning på det

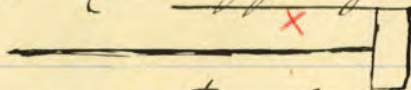
3/4" ö längt?

att elda en liten brasa i ugnen, då den
under pågående gräddning började bli
sväl: läggs på, eller äpp. Stielen som
läggs i ugn öppningen vid gräddning-
en, för att man skulle se i ugnen: lj-
s- och stekelse.

1/2. 45

Jag mins ingen gård där kalugn sek-
nats.

Finfällighetsbröd kunde man steka i en
vanlig stekpanna. Hade man jämtaella
i spisen så kunde man steka på
den. Jag vet t. o. m. att man kunde
få steka bröd i aska, om man hade
riktigt brätt.

Väffeljärn (väffeljärn). Se voss i två
delar . Själva järnet öpp-
nades eller tusslats medelst två här-
stänger. Kalugnen av järn hade man

inte för än man fick kalsjirerna.
Och dessa var inte i allmänt bruk för
än i slutet av 1800-talet.

3. (För kontrollunders.
i nov. 1953 meddelade
H. J. H.: Läkta, f.,
best. av tälgha,
brukades också att
innehålla keatskoster
och dropprämmer
med.)

Man brukade merendels bala på slagbor-
det. Man hade särskilda balebord i en del
gårdar. Det bordet användes inte annat än
som balebord.

Balträgen. Namn på dessa: dögtsig,
bäktsig. Man brukade ha urgrävda träd-
stammar. Det finns stora alar som man
~~hög~~ sågade eller högg av till lagom längd
och gröpade ut med e tälgha³.

1) Beskrivning
på detta verk-
tyg!

På degen ställdes åt järn⁺ bredde man
ett bäckläk över den.

2) s. 19+14!

Man brukade ha ett kar eller en kalle
att ha mjölet i: (njshäer, njshisllle).
Värktyg för brödet utbalning: beö-
kävvels med ett eller två hustag.

15

helsnarrade eller med genomlöjande ax-
el, släta eller krusade: brökhävvels, läk- 9.6.16
hävvels, krushävvels³. 3.6.29

Man brukade använda en höllniva att
slåra av degstyckena med. Kanterna
jämnades av med händerna eller med
kaveln. Det gick så fort och behändigt
för dem som var vana.

Värktyg för bröddammets införande: ugren.
Man hade härtill en långskaptad flat fjöl
eller brödspade (bröspä²). Det var en rund
bott fastad vid ett två meter långt
skaft. Man använde en mindre för min-
dre bröd. Den var mera aulång. Namn
på de olika delarna av en sådan: Skaft,
siux.

Man hade hjälprätttyg, form av en li-
ter spade (brökfjöl) för att jämna

1/2 s. 19 not 1

Landsmålsarkivet, Uppsala 2921:5
R. Nilsson, 1930. GLAVA
VRML.
Fgl. 16

16 da° och da° under beurlingen lätta gra° kalen-
na, sa° att de ej skulle fastna vid bo- ^{3/15.}
det, samt för att flytta kalorna från beak-
bunden gra° den stora fjälen, varmed de
skulle föras in i ugnen. För att vända
och lägga tillräta brödet i ugnen och för
att taga ut det därur, hade man ett
särskilt redskap: dän eller bröspann.
Man hade även kortskaptade fjölar, var-
med kalorna flyttades från beakbunden
till den plats gra° ett bräde, soffor
eller säng, där de fick ligga och jäsa
en stund, innan de sattes in i ug-
nen för gräddning: käkbott.
Värktyg för att nagga (riek) brödet:
bröriek, riek m., käcriek. Den
var ^xförfärdigad av trä (träriek), men
det fanns även sådana av stål

Stälprick. Vid nagling av tjrehare bröd användes en träspeta eller en gaffel. Man kunde t. o. m. använda en stumps träka.

Vid strapning av kalendret använde man en kniv eller man hade en liten spade av trä.

IV. Änne varar brödet bereddtes. Jär e långt?

Av gammalt har man berett bröd av råg, havre och korn.

De huvudsakliga benämningarna på bröd, vari sädeslagens namn ingå som namngivande: rögle, häv, brö, körbrö, vetsbrö.

När råg eller korn hade slagit fel eller man inte fått så mycket att det ansågs tillräckligt för ~~en~~ vintern, så blandade man med havre. De som hade litet jord fingo leva på

blaubröd (blänbrö) hela året igenom.

Benämning på den bludade säden: blän 16.28
brö. Benämning på den säd som användes till brödet: brösa.

Yemens benämning på materialet, varav bröd bakas: bröäms ^m te brö.
 vi ha inte äms ^m te brö.

Man skaffade sällan någon säd utifrån. Den första bekantskapen med bröd, bakat av sädeslag, som fröet ej i orten brukat användas till brödbakning, gjordes när i prästgårdar, herregårdar och på marknader. När flickorna voro i tjänst på herregårdarna, så fick de lära sig baka. När de sedan kom hem, så bakade de på samma sätt som på herregården. Så kom den ene efter den andre i

19. gården att ta efter.

Man reserverade vanligen så mycket
av den tröskade säden, som skulle an-
vändas till balning för året. I de of-
farenhet visste man ju hur många
tunnor man skulle ta ifrån för året
för att familjen skulle ^x vara säker-
ställd.

Under vintern tog man tillvara sådan
säd som vid kartningen stannade nä-
rast åkrarna. Men i vanliga fall inte.
Benämning på det mjöl, som maldes
av den till vårdagsbröd avsedda säden.
brönmjöl¹⁾. Benämning på det bröd,
som bakades därav: vårdagsbröd²⁾, höd.
dagbröd³⁾.

Man kan inte minnas ha hört tales
om, att bröd har tillsetts av olustad,

1/2 s. 14 & 16!
Är O riktigt,
kan man vänta
sig samma uttal
i ordet fjöl (se
s. 15 & 18).

36.41

36.42

Landsmålsarkivet. Uppsala 2921:5

R. Nilsson. 1930. GLAVA

VRML.

Frgl. 16

med slöräd och aqua torrida, från vil-
ken endast mullen ränsats bort. Det tor-
de ju hända, att det förelom före mull-
tid och under svärari. Under svärari
gick man ju ta till vad som behövt,
för att man skulle kunna uppehålla
livet.

År 1868 blandade man antörskade sädes-
ax i materialet, varav bröd tillredes.
Det brödet kallades nährö.

Ortens benämning på bröd av ren
säd: finnt brö, grannt brö.

Med sammanslaget nijöl (sammanslaget
nijöl) menar man nu allt slags
nijöl som malas utan att siktas.
Men numera äta man mera sällan ka-
ka av sammanslaget rågnijöl.

Med skräkka (skräkka) menades

haka som var bakad av skrämjäl. Det
 hände att man blundade skrämjäl i an-
 nat mjöl och bakade. Silstat mjöl an-
 vändes endast till större hälger fram-
 för allt till julen. Man kunde också
 silta med en hännslekt. Men sil-
 stat mjöl användes alldrig till väd-
darsbrö.

Jag väntar
 mig sårt.

De vid silningen frusilda be-
 stånddelarna kallades (heli sär). Des-
 sa kunde man baka särskilt bröd
 av (säbrö).

Jacc. ?

nyddor, som användes vid bakeningen:
salt, anis, fänhåll, pännsörans.
leapflimmar, kömmig. Andra
 smaltillsatser: vässlo, vättor.
 smnen som använts fr vättdygning
 och som surrogat: rättor, potätser

näckrosrätter, halus.

V. Deg och jäming.

Man skiljer i ortens mål på° deg, smet
och röra. Det förstnämnda ordet be-
tecknas deg för balning av biöd, det
andra ordet betecknas en tämligen
tumflytande deg, sådan man använ-
der till grannkalken o. d. Det sistnäm-
da ordet betecknas en slags sånare
tydoflytande deg. Man ger giren och luan-
den rör & f. degig: dēgi, dega: dē-
gō ne ssa, dego fäst, lo ve. Ylnä-
met i en kulle dēgo sä, om kullen
vid uttagningen ur kypen för hastigt
avsvalnar. Begrepp: dēg lētō, dēg-
lill, dēg datt.

Somliga ville gärna ha deg att äta.
Men det var väl bara en vana. Barmen

23. kunnade alltid att passa på och ta till
sig de styckena. Man kunnade göra nijöl-
dög och lägga i spad och koka. d

uttryck för att sätta degen: sätts te,

kens, kens te dög, tagr te dög. Man

kunnade ta in hålmjöl³ som kväl-

/ Detta ord för-
faller mycket miss-
tänkt. ta ?

len, så fick det stå till tidigt på
morgonen. Man gick upp vid tre-
en fyrtiden på morgonen och knod-

se ovan!

dö dögön. Man kunnade sätta hela
degen på en gång. Om man liandel-
sevis var utan bröd, så kunde man
sätta en liten deg i ena ändan på
träget, innan man sätte hela degen.

3.6.29

Benämning på den vätska, som
sättes till knösspä. Sedan man hade
slagit knädepadet över nijölet tillsat-
te man salt. Så vätska och nijöl

Landsmålsarkivet, Uppsala 2921:5
R. Nilsson, 1930. GLAVA
VRML.

blivit en tjockflytande massa tillräcke man
 jäst. Benämning på att arbeta om degen: ^{2) jfrovan!}
lens ömm. Det förelmn, att man vid de-
 gens ^x smaltning, att annat mjöl an-
 vändes än det som använts vid Degens
 sätning. Man brukade ta litet bättre
 mjöl då man brukade använda en slev
 att röra till degen med. När den blev
 så tjock, att man inte längre kunde
 arbeta degen med sleven, använde man
 händerna. Uttyck för att degen är för
 litet arbetad: lös, belimmpi, blött-
ri. Uttyck för att mjölet sväller:
binör. Uttyck för att degen är sta-
 dig: ^x nohle hal, lågorn. Att den på
 grund av ^x mjölets ^x beskaffenhet (av
 säd, som grovt, mältat) icke bli sta-
 dig (dégn blöttör).

Uttryck för att degen jäser: jäser, går
äpp, flyger äpp. Stark jäsnings: hög
jäsing och svag jäsnings. låg jäsing.

Degeu jäser över, jäser äpp, rinner
 över, rinner jämnt, jäser över.

Jäsningen prövades med en provkaka,
 som gräddades i ugnen.

Degeu är jäst, äppjäst, lätjtäst,
lögjtäst, högtäst, kärgtäst.

Skarvbröd gräddades oyrat och jag vill
 minns att samma förläggande var
 med kornbröd.

Benämning på degen till ett föregående
 ball, som tillvalles som jäsamme:

jäst sudäg. Purdegen beredd så att
 man tog skovorna ut tiset och kva-
 made ihop till en ball (tull²). Den
 lade man under nymstides till dess

man behöfde den. Så löste man upp den
 i Gummvattnen, mjölk eller kaffe.
 Drickjäst användes vid vanlig bak-
 ning. Man tog alltid tillvara den
 jäst, som smulades på kätten i ett
 drickar eller en drickstunna. Man kunde
 ha alla in den i mjölk varefter
 den fick ligga och torra. När den skul-
 le användas upplöstes den i Gummvat-
 tnen eller mjölk. Benämning: drick-
brösjäst. Uttryck för att fiska upp jä-
 sten: fäskes äpp el. fäskes äpp, jös
äpp.

Brösjästen kom inte i allmänt bruk
 för än i slutet av 1800-talet.

VI. Bröddämnets behandling före grädd-
 ningen.

Gemensamt uttryck för så arbetet

med att göra den färdiga degen till ka-
lor: bakar ut degen. Man tog ett
degstycke^x och lade på borden så blev
man av en lagom bit och rullade ut
den till en lång rund rulle. Sedan
skär man av lagom stora bitar, vil-
ka lades med något litet mellanrum
från varandra, så att de inte skulle
gro ihöpp. Så slog man med han-
den^x tre fyra gånger på degstycket
och formade det runt. Sedan lades det
sundan på en soppa eller en sång
för att ytterligare jäsa.

Man brukade vara ett par personer till
hjälp. Så brödsämnena skulle formas
till och gräddas. En slätte bakning
och en gräddade. Var man tre, så gick
det så mycket lättare. Sittalet

28. blev ju beroende på hushållets stør-
re eller mindre storlek. Benämning
på de särskilda personerna: utbakos -
stels, stels. uttryck för att arbeta
upp degen på bordet. vi äpp d'egon.
Med uttrycket "baka ut degen" menade
man utbakningen av degämnen. Be-
nämning på en så stor del av degen,
som för varje gång lades upp på bor-
det: tull m. Det stora degstycket på
bordet ullades ut till en lång rulle.
Den delades upp i bitar: äms, kaik.
äms. Andra uttryck för denna del
av arbetet: ta té må d'egon, ta ifflé
må d'egon, börjs a' baks.

Först kavlade man ut ämnet med en
slät kavel till den storlek kakan
skulle ha, sedan kavlade man ett

4 p. 25

9. 18

29.

var tre gånger med krüsskärron³.
 Man kunde baka kakorna så stora
 att man fick plats med tre stycken
 till breddens på bakugnshatten. Be-
 nämning på det mjöl, som användes
 vid utbakningen: kalnmjöl. Här till an-
 vändes ofta kalmjöl. Om kakans så-
 llat fastna på bakbordet, tog man
 en kniv och skrapade lös henne.

3)
b. 15.

4) b. 23

diat: te breddas

= 'i bredde'

När man hade kavlat ut kakan, så
peleka man henne. När man hade
 gjort det så mjölade man på henne
 litet. Man kunde även nagga kakan
 på fjälen. Man krusade eller nagga-
 de inte kakan mer än på en sida.
 Och naggade man så djupt att det
 blev hål tvärs igenom. Övresijjs,
innesijjs på brödet.

Jacc.

2) s. ?

30. Mitt för att få alla kakor lika stora
såg jag inte i användning. De kunde
de att få kakorna lika stora utan nått.
När kakor skulle föras med hål för att
kunna trädas upp på brödstänger,
gjorde man sådana med ett hån.

Uttryck för det: järs höl höl. ^xStålet
placerades i mitten på kakan. ^xMen
jag såg att en del placerade det vid
ena kanten.

Man kunde ta kakan från baka bordet
med händerna och lägga på fjällen.
När det gällde att flytta tjockare bröd-
sorter, slöt man in brödraden mellan
kakan och baka bordet.

De tjockare kakorna av jäst deg ställ-
des ytterligare ut jäsa efter utbakning-
en. De lades två och två på varann

under järinggen. Man lade ett lakan mellan de båda varven.

Skovorna av degen brukade man lina-
da ilop till jäst. Eller man gav dem
åt svinen. Bannet var befärdade att vil-
ja ha dessa. Men man kunde även ha-
la en särskild kaka av dem (skräpkä-
les) den brukade bannet få dela mellan
sig. Benämning (skräpkäles, knöts-
käles).

Lingorna bakades avlånga. De raggades
med en gaffel eller en träpinne. Su-
ren lakan sköts in i ugnen, sopades
den av med en fågelvinge. Benäm-
ning på mjölet, som man sopade
av från kakan (s. äppelmjöl).
Det förelam, att man före, ⁺ under eller
efter gräddningen målade fint löd

med en lönsfjäder, doppad i en blandning av sirup, eller att man bestrikt det med en borste, doppad i smet av ägg, socker och vetemjöl el. dyl. Bullar och limpor bestrikt man med en linne-lapp, doppad i sirupsvatten eller äggula, innan de sättes in i ugnen till gräddning. Det gjorde man för att brödet skulle se fint ut.

VII. Gräddningen.

Man har inte använt ordet "utbaking" om gräddningen.

Provgräddning av bullar (prövstälks). Benämning på sådana bullar eller kaker, som man gräddade före det övriga brödet, innan ugnen ännu var renskad och ropad: prövstälks, fröstälks. De lön tunna brödsorterna infördes i

sgnen på en stor, rund fjöl (biösa²).
 När hakan var halsgräddad vred den ²be ovan!
 och vändes. Så kunde man lyfta på
 den litet, så att det kom luft under.

Uttryck för att grädda ett biöd två gång-
 er i sgnen: steles smm. Om inte biödet
 var nog steket, så^x slöt man in det i
 sgnen igen. De små vetekullarna och
 långskoporna, som man skurit till
 av limpa, toskades vid mycket svag
 värme (törre).

De tjockare biödrterna tog man från
 brödbrådan med en liten fjöl eller
 med händerna och satte på biödrpa-
 den och förde in den i sgnen. Jag
 vill minnas, att man fick plats
 med cirka tio eller tolv haker i
 sgnen på en gång. Benämning på

Jöller?

34. detta antal: en smungång^x.

Det tunnna eller halv tjocka brödet skull. ^{1/2 jfr ovan!}
le stå i ugnen i ugnen till dess att det
blir något brunt på översidan. Vid
gräddningen kunde man sätta ~~sätta~~
två kakor ovanpå varandra i ugnen.
De kakor man sätte ovanpå skulle stå
gräddas bättre på översidan. Men fullt
ogräddade kakor sätte man inte ovan-
på varandra.

Som fört nämnts brukade man tor-
ka skorpor. Man skar dem 10 à 12 cm
långa och tre à fyra cm tjocka. Eller
man bakade brällor¹, vilka man de-
lade i två halvor^x. När ugnen hade
blivit varm sval, sätte man in des-
sa till torkning och de stod i ugn-
nen i flera timmar, ty de skulle

genom toskas. Om de inte blevo helt ge-
norm toskade, så blevo de sega. Vi blötk
na^m i kaffet.

Man gräddade flera limpor på en gång. In-
nan limporna sättes in, lemdade man
elda segnen litet. Därefter lät man den
 svalna av till lagom temperatur. Och
 så sättes de in ~~på~~ direkt på segns-
 båtten. Som många timmar de stod
 inne i segnen kan jag inte så no-
 ga säga, men det var många tim-
 mar, ty de skulle gräddas lång-
 samt (lägg stekos³). Man kunde sätta
 in dem vid ~~vid~~ kvällen på kvällen och
 så tog man ut dem på morgonen.
 Man sätte för luckan utom att blena
 fast den. Man prövade om bröden
 vros färdigräddade genom att ställa

1/2 liter smör
 jag mig -
 2/3 avan!

3/4.36

en vespsticka i brödet. På sticket såg
man om brödet var gräddat. Blev stic-
kan degig, så var det ännu ogräddat.

Uthyll för att brödet jäste bra upp (vid)

?

1/2 p. om
betydelse s. 42!

under gräddningen: brödet går åpp, fly-

ger åpp. Namn på bröd som fört
ger upp sig i ugnen, men sedan sjun-
ker ner igen: glöskåke⁴, dögbrö, dög-
skåke

Benämning på hastigt gräddat bröd:
snästicket. När det gräddas vid

svag ¹ värme: läggsticket³. Uthyll för

2 öms d?

3, p. 35

att brödet bli väl ² genomgräddat:
~~jonssticket~~ jönnssticket. När det ⁴
gräddas vid dålig undervärme: dåligt⁵
sticket innor.

4, s. 42

5 [hand!]

Uthyll för att brödet bli ofullstän-
digt gräddat: dögitt, läppitt¹⁵, platt.

5/ [Obekant för sagsmännen vid kontrollunders. i nov. 1953, såväl uttalet läfsat som
läfört. - Upptecknarens meddelare, Anna Andersson, förklarade, att hon aldrig upp-
givit ett sådant ord för upptecknaren.]

Brödet har dégränn, stäränn, päs-
ränn. Brödet är knallt, stält
Samma uttryck användes såväl om mjukt
som om torrt bröd. Om mjukt bröd
brukade man även säga, att det var
sekt.

Beräkning på en skrytula eller ett
veck på brödet, som upptar under
gräddningen: skorst, veck, skrytula.

Uttryck för det, att brödet under grädd-
ningen blivit bränt, suett om det var
litet bränt; bränt, föbränt, källt
na om det var mycket bränt.

Om någon person kom till gården
under det att gräddningen pågick, så
brukade man skicka med honom
en småk-låke. Man tog ut en eller
flera av de bäst gräddade kalorna.

Fanns något fattigt folk i närheten, skickade man gärna någon bit till dem, när man hade gräddat.

Barren brukade få en liten bit som smalebröd.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter uttagningen ur ugnen placerades brödet på rängar och sattes för att ta jämn så. Man brukade använda lakas ^x som underlag. Som förut nämnts skulle man bestycka bullar och limpor med sirupsvatten eller ägg-gula, när man tagit dem ur ugnen.

~~Det~~ Det nygräddade brödet sopades sedan det svalnat. Man slog kakorna mot varandra, så att mjölet föll av. Det avropade mjölet kallades söpmjöl ^x eller man har tagit ett visst antal

bakor mellan händerna och skakat av mjölet mot bakbordet.

Man straxade med kniv bort det brända finbrödet som fått brända fläckar.

Man räknade brödet i tjog. Man kunde baka ett par spett som dagen. Man skulle inte räkna brödkakorna, ty då blev brödet odrygt.

Brödets tolkning: Man tolkade brödet på ett spett (bräspett). under taket. Man placerade kakorna såla mot räta. Uttyck motsvarande "brödtaket är fullt" då man hade många brödspett i taket (läker ä fullt i brö.). Spetten bestod liänga i hämpor av grova snören, tåg eller järntråd.

Brödets förvaring: Det torra brödet

i stugan, på vinden eller i stölpboden.
Sommartid förvarades det alltid i stölp-
boden. Vintertid fick det hänga i ta-
let i stugan.

Man kunde baka "fint" tunnbröd
till julen. Det kallades för "knärrvel-
brö". Man (knärrvelbrö). Man ka-
lade det av vetemjöl. Man kanske ka-
lade ett femtiotal sådana kakor. Des-
sa hängdes upp på knärrvelor. Man
tog en lagom lång snöränd eller s.k.
"sölgarn" och band in träpinne^x var
ärnda, så trädde man den ena pin-
nen genom hålet, så att kakor blev
hängande mellan pinnarna. Man kunde
träda på tio kakor. När man
hängde upp dem på en stång, så
skilde man dem åt, så att fem bröda-
-ten

41 blev hängande på vardera sidan om spö-
tet. Det skulle gälla som det finaste jul. 16. 19.
brödet. Det var egentligen kalásbrö. 26. 42
Det mjuka brödet förvarades i bak-
träget övertäckt med ett lakan (kalé
läkron). Eller man lade ned det i
en kista eller i ett skrin.

IX. De olika brödlagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

De grova brödarter som använts i dagligt
bruk har man kallat väddasbrö¹.

Namn på brödet efter sädesslag och mjöl-
sorter, som de kallats är: tyggbrö, rög-
brö, röghäls, blännbrö, hävbrö²
potätsbrö².

Bröd av ojäst deg av ojäst deg har man
kallat hävbrö.

Tillfällighetsbröd, som kallades vid

teufällen, då man var kallös (brälëdi)
och inte hade tid att baka vanliga
brödsorter: glöskäles². Man söde till
en deg i vatten och ~~st~~ gräddade brö-
det i en vanlig stekpanna.

Man ga' sådant bröd som gräddades
ga' glöden eller i askan, direkt eller i en
panna: glöps, läpps⁶, glöskäles.

Tunnbröd^x i egentligaste mening utbe-
rakt lös tunt och av jäst deg: tönn-
brä, vaddassbrä³, höddassbrä⁴. Man
ga' sådant bröd som tillsatts med
potatis: potätsbrä⁵. Vågat tjocka-
re tunnbröd (kärvelbrä).

Bröd av jäst deg: bröd i tunna ka-
len, som tolkas: grövrbrä.

Mjuka brödsorter bakade i form av
limpa eller levar. Ordet limpa

1) Jfr annan
betydelse s. 36!

2/2.36.

3/2.19

4/2.19

5/2.11

6/2e omotstående sida!

6 [Ordföreren obekant för sagsmännen vid kontrollunders. i nov. 1953. Samtliga meddelade
formen ~~läp~~so. f. - "ojäst bröd av rågmjöl, stort och rundt som vanl. kaka men tunt;
äts med smör l. fläsk på" (K. J. H.) - "är misoljekat bröd (s: som inte jäst)" (O. A.) -
Uppvecklarens meddelare, Anna Andersson, förklarar, att hon aldrig uppgivit formen
'läpso' för upptäckaren. - A. F. meddelade betygdelan "bröd, som gräddats dåligt,
på att det blivit degigt inuti."]

har avsett bröd med avläng form. Man
använde nästan alltid bättre mjöl till
limpa. Det skulle vara silat mjöl.

Benämningar: röglimpa, väddarlimpa,
vete mjösslimpa.

Rågskorpar: lägg skorpar
& högtidsbrö

Man gör brödsorter, som blott beka-
des och användes vid högtider och
hälger: söndasbrä, häddasbrö

Man gör bröd vterna: sickelbrä,
kuillbrö, finnt brä, gramt brä, si-
rappslimpa, vättbrä, knissbrä


Man gör olika slag av vetebröd:
vete kuller, vetebrö, vete rizz.

skorpar, krödd skorpar

Julbröd: julbröden beakades i form av
stjärnor och vanliga kakor. Man beakade

$\frac{2}{3}$ är det rikt
Ö i detta ord?
3:je avsn!

en råden där liten stjärna eller runt ka-
ka ~~ss~~ till varje person i familjen. Och
det skulle vara lika av alla de sorterna
Man har brukat baka julbröd i form av
människa eller djur: julgöbber, jul-
ärring, julälskor, julöklor.

4. Maträtter, som stå på gränsen till bröd.
eller smakar (potät & mjölk). Man
sänder ställe kokta, skalade potatis, blun-
dade litet mjöl och mjölk i moset
samt peppar och salt, så stektes
det i en vanlig stekpanna. De kunn-
de väl vara cirka åtta eller tio cm
breda: 

Pannkåkor (ömspannkåkor, äble-
pannkåkor, tönnpannkåkor, fläsk-
pannkåkor, potätspannkåkor, skrä-
mjölspannkåkor, rögmjöls spannkåkor)

De som hade väffeljärn¹ brukade göra väfflor, som de tillfälligtvis saknade bröd. 45.13

6. Patta (grättat, hanngräddt) kallas
kullar av nyäl och blod.

5. Pättbröd.

Benämning på bröd med blod som
spad (grättbrä, blöggräddt. När
man hade slaktat nyäl större djur
brukade man ställa te på grädd
bak. Blodet späddes ut med vät
ten. Man brukade använda rågnyäl.

Benämning på degen: grädddeg.

Man brukade tillsätta jäst. Förfa
ringssätt vid utbakning och grädd
ning skilde sig inte från vanlig
bakning. Man skilde på tönn
grädd och chokladgräddt. Man åt det

som vanligt bröd, medan det var färdigt.
Man brukade hänga upp gälltbrödet på
spett för att det skulle torka.

XL. Talesätt och liknelser.

Man menade, att en person som var
stark, han hade ätit mycket bröd.

Ordet brödkvann (brökvän)¹⁾ finns i
betydelsen mun. Brökväna²⁾ går =
man sätter i momsor brö.

Meddelat av Henning E. Andersson och
Emma Andersson, födda i Glava resp.
1848 och 1877.

Klässtol den 8/11 1930.
R. Nilsson

Betr. de sagesmän, som anlätades vid kontrollunders. i nov. 1953, se upp-
tecknarens svar på fråg. 2 (ULMA. 2921:2). / J. J. J. J.

Järna eller
a rätt?

2) (Bekräftat med
uttalet brökväna,
best. sg.-f., och bety-
delsen "munnen"
av F. J. N. och R. M.
vid kontrollunders.
i nov. 1953.)