

3079

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Jalarna

Åls sn

Hällgren, Matilda. 1931.

Svar på ALMA:s fråga. 16 Bördet
och dess tillredning.

24 bl. 45

L.L.

Exc. S.B.

3079

Upptecknat av Matilda Hällgren,
Åls socken född 1868.

Dalarna.

Ål.

Matilda Hällgren.

Ink. 27/2/1931.

Brödet och dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Ordet baka användes endast för tillverkning av bröd. Man säger baka endast när man på bakbordet knådar degen och formar till kakorna. När man rör i degen säger man: jag ska gör deg i kväll, för vi ska baka i morgon. Sedan på morgon rör man i den mera mjöl och så får den jäsa ett tag till; man säger då att man gör spp. dejen. När kakorna äro jästa gräddas man. Man säger alltid grädda när man sätter någon sorts bakverk i ugnen.

Bh. 2.

Finns inset substantiv som användes för att beteckna arbetet att baka.

I bondgårdarna brukade de baka häst och vär, till vintern och till sommarn och så till julen förstås. Det icke någon olikhet mellan baken häst och vär, utan de bakade nog vanderbrö båda gångarna. De bakade i två eller tre dagar åt gången. Om de kallades med någon särskild benämning så var det väl bakerska. Händes många gånger att karlar gräddade brödet om ingen annan hjälp fanns. Det fanns nog sådana, som brukade anlitas vid bakning, men det blev inte så mycket så de kunde uppehålla sig på det. Hade inte heller nå särskilt namn på dem. Inga bakfärder förekommo. För en 50 år sedan kom den första bakerskan till vår socken.

Bröde: var-
daysbröd

Bl. 3.

Han bakade bara vetebröd, bullar, flätor, kringlor och skorpor.

II.

Allmänna frågor om brödet.

Yag tror de sade Gusslän om all mat
 ty om någon inte fått någon mat på hela da-
 gen kunde han säga: Ja ha int fått e Guss-
läns gryn på hela dan. Gu ska lov att
 vi ha då bräfol för vintern. Brödläs
 sades nog vara den vara, som var utan
 bröd. (Han tjän så då bräfol.) = Han tjänas
 till brödet. (Dom ä mång brömalen), stor
 familj. Om ett barn äter bara rovel säger
 man, (Ät brö också). (Möt brö), ät bröd
 utan rovel. (E brögryn) = en bröbit. (E stort
bröstycke), ett stort stycke bröd. Vet inte
 annat än bröskiva. Första och sista skivan

Ordb.:
gryn n.

Ordb.:
förda f.

D. 4.

kallades smutt eller limpända. En brödkant
 kallades antingen brödkant eller bröskalk.
 Bröd som var mycket hårt att bita i kallades
 (knallt brö). (Fäst brö) = nybakat eller
 färskt. Segt brö, varken fint eller mjukt.
 Vet inte nå särskilt namn på gammalt bröd.
 Brödet kunde vara piput, kladdut eller
degut. Tårt bröd var kallades skart
brö och kunde vara antingen knaggut-
 hårt eller hårt som man sade eller också
 kunde det vara lätt. (Plåje igen eller
vurtsi segt) = torrt bröd som mjuknat.
Moglut brö, ansågs möjligskadligt.
 Brödet är skällut = skälligt, när det blir
 litet skålfornigt i ugnen. Brödarterna
 voro alldeles lika som på teckningen Fig. 1.
 utom de som aldrig förekommit här.

Brödk.
smutt;
ände

Brödk.
knallig

Bl. 5.

Det var alltså lissbulle, rund limpa ^{och lång} limpa. En vanlig brödkaka kallades också för bulle eller en ^{bröd} bulla.

Ordb.:
bulle

III.

Bakugnen och bakredskapen.

För det mesta bakades inne i stugan d. v. s. i köket. Hade någon en särskild bakstuga kallades den bagerstuggu. Bakugnen var för det mesta i stugans mur, med öppning ovanför den öppna spisen. Bakugnens botten kunde vara antingen av tegel eller en järnhäll. Elden gjordes först mitt på hällen och sedan sopades den åt den ena sidan, där man måste ha eld hela tiden för att få gräddning på övre sidan av brödet. Det kallades (ävaelt). Ovanför ugnöppningen fanns ett häll draghol. Ugnöppningen tillslöts med en lucka av järn.

Ordb.: ovan
eld

Landsmålsarkivet Uppsala 3079
M. Hällgren, 1931. AL
DAL.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3079, M. Hällgren, Dal

Bl. 6.

(Ugnslucka). Den lilla öppningen, ovanför
 ugnsoppningen tilltäppte med en tegelsten,
 helt eller delvis efter behov. Har ej hört nå
 namn på den. Bästa veden var nog furu ved
 annars gran. Den användes i sin fulla längd.
 Den som man eldade upp ugnen med käggs
 inte så fin, som gräddveden. Ja, det var en
 viktig sak att elda upp bak ugnen för att
 den skulle bli tegelhet. Man lade alltid först
 ett svart trä på vilket man sedan gillade upp en rätt
 stor brasa. Man hade alltid två gräddspilor eller
 (spilar) som de kallades. Båda med långa skaft av trä.
 Den ena med en rund plåtskiva i brödkakans
 storlek, den andra var inte rund och mycket mind-
 re, att ta ut bullarna med. Denna användes också att
 ha omkring glöden med. Ugnen sepades ren med en
 björkriskrost vari man ränt en stöv. Hörkvast.

Ordb.:
 spela f.

Ordb.:
 stör-krast

Landsmålsarkivet, Uppsala 3079

M. Hällgren, 1931. AL

DAL.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3079, M. Hällgren, Dal

Bl. 7. Man provade av ugnen med en kaka, var den därför
het kastades in i grovt salt eller också doppades
brosten i kallt vatten och avkyldes den med.
Annars fick den våt stä och svalna litet, som man sade.
Man hade inte bara sticker utan finhuggna vedträn
som man höll elden med hela tiden. Blev det för
dålig undervärme, kunde man låta den elden skina
på tomma hällen. (Skinna på) som man sade.
För det mesta användes särskilt bakbord som
fogas in i locket vid bakningen. Bakträgen kallades
degtrög. Till en mindre deg kunde användas en
spila, men annars användes båda händerna.
Ovan degen lades ett bakskycke eller takan, samt där
ovan på en schal eller påls för att hålla värmen.
Mjålet fogs i vanliga fall direkt ur en säck. Till bak-
ningen användes vanligen två karlar. En slät för
att karla ut kakorna med och en som krusades.

Bl. 8. Alltså brötkaveln och krukskaveln. Både helsvar-
vade och genemläpande ord fanns. En vanlig bordskniv
 användes att skära av degstycken med. Ett särskilt
 mått av järn eller bleck användes, för att få kakor
 na lika stora. Somliga hade nog hålmättet fast
 vid det större. Som förut nämmt användes sär-
 skilda spisar vid gräddningen. Någon gång bakades
 även kunnbröd, då en lång stöv användes att linda
 omkring. Kallades troligen kunnbränssten. En smal
 träspila användes att hjälpa till med. Vid vanlig bröd-
 bakning användes en rund spita av trä med kort
 skaft. Med den lades lades de sedan på särskilda
 bräder, (bröbräer) som de kallades. För att pigga
 brödet användes vanligen en rund pigg av trä
 med järnpiggan, någon kunde ju också ha en
 rullpigg. För hjäckare bröd användes av-^{en}väret
pinne. Till rengöring av bakbordet hade man en
 bordskniv.

Ordb.: bröd-
bräde

IV. Varav beredes bröd.

Efter gammalt användes mest havre eller med
 litet korn i blandat s. k. blandsäd. Det kallades
 därför blandbrö, annars hagerbulla som man
 sade om havrebröd. Råg tycktes vara smått om.
 Av bara råg bakades endast helgarna. Det
 bästa av säden togs nog undan till utsäde och
 till bättebröd. Inom parentes sagt så voro de
 här för mycket dåliga jordbrukare och därför
 fingo de dåliga skördar och så blev det fattigt
 och uselt för de flesta. Det som vid kornningen
 stannade närmast agnarna kallades slumsä.
 Har hört att de i min fars barndom blandade
 både agnar och az i mjölet, men har ej hört
 nå särskilt namn på det. Sammanmalet mjöl
 kallades (sammaumali). Likat mjöl kallades
stälrikta. Det som fränsiktades kallades kli.

Ordb.: bland-
bröd

Landsmålsarkivet Uppsala 3079

M. Hällgren, 1931 ÅL

DAL.

Frgl. 16

Ordb.: slum-
säd

De vanligaste kryddorna voro salt, anis, fänkål, och kummin. Andra tillsatser. Andra tillräkten voro, vört, vassla och lingon. Ärtor och potatis de mest vanliga för utdrygning.

V. Deg och järing.

Det som skulle baka till bröd kallades deg, smet och röra var något helt annat.

Om en bulle inte blev genomgräddad blev den degig. Degen gjordes vanligen kvällen förut, gås dejen som man sade. Trov inte att det här haft nå särskilda benämningar på materialet annat än mjöl och degvatten, möjligen degspå. Vattnet saltades först innan man slog det i mjölet. När degen böjades vara färdig tillsattes jästen. Vissa mankar lita på finare bröd, hade man i lita bättre mjöl, när degen emarbetades, eller som de sade, (gjorde spp dejen.)

Brödb.: degspå deg

Bl. 11. Femfäret nämns gjordes en stor deg med händer.
 händerna. De gen för litet arbetad blöt (klimpu). Var
 den tillräckligt stadig sade man att det var hå
 deg. Ville den blötva, sade man att det var blöt
 deg, annars lagom hå. Har inte hört annat än
 degen jäses klent eller bra. Jäsningen provades
 med en brinnande tändsticka. Man gjorde ett
 litet hål i degen och satte dit den brinnande
 tändstickan, som strax stöcknade em den var
 fulljäst. Dejen är jäsin = fulljäst. Syrat bröd var
 allt som var jäst, osyrat som ingen jäst använ-
 des till, såsom tunnbröd eller vanliga tunna kakor
 av mjöl och potatis. Har inte reda på någon jäst
 syring. I de flesta hem bryggdes dricka. På detta
 sätt jingo de dricksjäst för var gång tunnans
 vartom, som sedan förvarades i flaskor eller
 någon liten träbytta i källaren.

De som inte byggde fingo gå till någon granne och be att få litet, men brukade nämligen aldrig betala den. Vanligen var det smått om jästen åtminstone sådan som var riktigt duglig. Att friska upp jästen kallade man att fröjda upp jästen.

Prässjäst kom nog i bruk i slutet på 1880-talet.

VI. När man arbetade ut degen till baker sedes att man bakade. Man inte beskrivs annat än från ett hem. I ett mindre hushåll var det nog inte mer än ² en bakade och en som skötte gräddningen. Men vid större bak var det nog alltid två. Den första tog upp några slavar deg på bordet ett spyttag som det kallades. Den skulle arbetas ett tag och kallades att fris upp dejen. Sedan ullades det ut till en lång rulle, så tog man en kniv och skar den i bitar lika stora som kallades ämnen.

Ordb.:
fröjda

Landsmälsarkivet, Uppsala 3079

M. Hällgren, 1931. ÅL

DAL.
Frgl. 1 6

Ordb.: spyttag

Ordb.: träda
upp

Bl. 13. Så togs två ämnen och lades i bredd, så klappades de ut med händerna. De som bakade stod bredvid varandra framför ett särskilt bakbord som därför var rätt så långt. Sådana stora tunna kakor s. k. tunnbröd har förekommit mycket litet i vår socken och några särskilda namn på dem ena eller andra tempan har aldrig förekommit här. Vanligt bröd kavrades först ut med en slätt kavel åt alla håll tills den blev lagom stor. Så flyttades kakan framför den andra bakenstan med en spita. Man fick nog loss kakan, i fall den fastnat, med spitan som var mycket tunn i kanten. Så tog hon kruskavden och drog ett slag över och så vändes kakan och drog kavden över från ett annat håll. Så togs brömmättet och tog mätt som man sade för att få den lika stora. Det som kom utanför mättet kallades örskeler.

} Ordb. i
} av-skörd f.

Bl. 14. De blandades sedan med nästa degupptagning.
Den som gräddade tog hål i tet närmare ena
sidan med ett hålmått. Vet inte att det kallades
nå särskilt, men de små kakorna som blev inuti
mättet kallades hålbuller. Kakorna flyttades från
bordet på särskilda bräder med samma spila som
man vände med och som var ungefär i kakans
storlek. Brödspilan sköts alltid in under kakan
när den skulle flyttas. Så fingo de ligga på bak-
bräderna och jäsa. De lades nog efter varandra
med en del av kakan på den andra. Men då
måste den som gräddade vända på dem med
händerna på ^{grädd-}brödspilan. Ett bättre sätt
var att lägga en enkelrad och så ett papper
emellan och så en rad till, då kunde de inte
jäsa ihop sig. Bräderna sattes förstas nära
ugnen för att jäsa bättre.

Ordb.:
hål-bulle

Bl. 15 Det som skavdes ihop på botten av träget kallades skovor och därutav kunde man då göra en s. k. skovbulle. Den tror jag kreaturen fick. Limpor rullades till de blev släta och lagom tjocka. De lades sedan att jäsa på en stång eller något annat gjut, med lakan under, som drogs upp litet mellan varje, så de inte skulle falla ihop. Innan de lades i ugnen, gjordes någråhå i dem med en vässad träpinne. Hakorna raspades av mjölet med en särskild raspborste. Kallades nog söpmjöl och användes åt kreaturen. Limporna beströks nog med sirap och vört eller sirapsatten med en tunn lapp innan de sattes in eller ock så när de togs ut. Det kallades att smörj limpor.

VII. Gräddningen kallades inte utbakning. Har aldrig sett någon annan rugn än tjursrugn med eld hela tiden på ena sidan.

Ordb. i
skov-bulle

När man lagt in så många kakor som fått rum, måste man snart vrida på de närmast elden för att icke få kanten brända. De blevo först färdiga för ut-tagning och så tades dit nya. Sedan fick man ut de övriga då flyttades sedan de senast insatta dit för att alltid få stå in de nya närmast elden. När de känna stela eller hårda togas de ut och sätts på ett s. k. bröspett för att torka. Skulle man också grädda limpor, tog man dem alltid på slutet, när ugnen inte var så het, därför att de måste gräddas sakta för att bli genomgräddade. Har inte hört nå namn på sådana provkakor. Som här inte nå vidare bakats tunnbröd kan jag inte beskriva gräddningen. Såsom förut nämnts kunde man ta kakorna på två sätt på gräddspilan, antingen vända på dem med händerna, eller ta dem med en mindre spila och lägga på den större gräddspilan.

Gräddbröds-
spett

Bl. 17

En limpa kunde vickas på spilan med lakonet som de låg på. Flora st. sattes nog in en i sånder. Om en kvart eller så måste man titta och vrida på dem, men inte lyfta dem från hällen, för ända vare färdiga för att icke bli degiga. Medan de gräddade var luckan igen förstås. Att sticka en vispkvist i limpan var nog ett sätt att prova. Skorpor tror jag inte förekom. Vet inte nå särskilda namn, annat än det var bra grädda eller klent grädda. Mycket tjockare bröd kunde få en deg-rand, om det blev för hårt gräddat. Torrt bröd som var dåligt gräddat eller klent jäst kunde bli knallut eller häft som man sade. Har heller aldrig hört nå namn på en sådan skrynkle. Kringlingen sades att brä var bränt i kanten eller också svett. Det var brukligt att ge bakbrö, som man kallade det.

Ordb.
knallig

Landsmålsarkivet, Uppsala 3079

M. Hällgren, 1931 ÅL

DAL.

Frgl. 1 6

Man gick till en del grannar med bakbröd, det bakades litet tjockare och gräddades mjukare.

VIII. Det bröd som skulle bli svart spisbröd sattes direkt på en stång för att icke hinna ta igen sig. De som inte gjorde så och därtill icke gräddade tillräckligt, fingo bröd i fatet, som satt efter varandra som näverskrokar. Det mjuka brödet lades på något mjukt för att ta igen sig, eller som man sade, mjukten igen. Limporna beströks nog i de flesta fall när de togs ut. Mjålet beströades nog av så snart några kakor kommit ur ugnen, men annars bruk jag det senare sättet använda mest, att ta några kakor mellan händerna och skaka av mjålet mot bordet. Det fick då vara i stället för såpingen. Mjålet kallades nog såpmjöl. Om det icke var alltför bränt fick det nog vara, annars lades nog hela kakan undan och fick inte vara med på spettet.

Bl. 19. Det nygräddade brödet ristades nog aldrig, utan
bröts helt enkelt i någorlunda fjärdedelar. Här, som
sagts, bakades inte något tunnbröd, något annat
veks ej. Bakades något veks det tre gånger. Brödet
räkades i 4 fjög. En 20 eller 25 fjög kunde väl bakas.
Brödet torkades som seden sagts på spett, som
sattes efter varandra mellan ett par grövre stäng-
er som alltid hängde i taket i särskilda järn-
kyllor. Vet intet annat namn på dem än stänger.
Kakorna vändes åt samma håll. När man fått
alla spettfulla, kunde man säga att man hade
full takje i brö. Det torra brödet förvarades
i lårar i hårbüget eller herbrå som de sade.
En brödbit eller kaka som var bucklig eller
krokig kallades bröskrock. Om någon hade tunn-
bröd brukade man rulla ihop det till en lur
när man åt, som kallades konbröslur.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3079

M. Hällgren, 1931. ÅL

DAL.

Frgl. 16

Ordb.: skrockeOrdb.: lur

Bl. 20

Det mjuka brödet förvarades nog, antingen
 i källaren eller herbrå i något träkärl, särskilt
 en sort som kallades stamfat, med lock på.
 På bordet lades brödet på en liten avlång flätad
 korg bröskorg g skall läsas hårt som g.

Ordb.: bröd-
korg

IX. 1. Vanligt vardagsbröd.

1. Vardagsbröd eller vandesbrö kallades det
 grova spisbröd som användes i vardagslag.
 Brödet har haft namn efter mjölsorten, som
 det bakats av. Bröd utav havremjöl kallades
hagerbrö eller hagerbulla. Blandades tillsam-
 mans t. ex. havre och korn blev det blandbrö. Så
 var det rågbröd eller rogbrö, som bakades av
 bara rågmjöl och hörde till den bättre sortens
 bröd, som togs fram vid särskilda tillfällen. Så
 bakades även av ärtmjöl och kallades ärtbrö
 eller ärtbulla. Bröd med potatis i kallades jöljärubrö.

Ordb.: bröd

Bl. 21.

Vet inte annat än potatisbrödet, som många gånger bakades av sjästa deg. De ha alltid ätits mjuka. De andra sorterna äts i vanliga fall torkade. Av råg- eller ärmjöl, kunde nog av degen göras även några mjuka bullar. Tillfällighetsbröd har nog möjligen förekommit sådana kakor som gräddats på glöd och fått namnet glödbulla. Den var nog av potatis och korn- eller havre-mjöl. Tunnbröd och potatisbröd som höjde till de sjästa sorterna är redan nämnt. Olika sorters bröd som torkades, var det nog bara tre sorter. Sådant bröd som användes mjukt och mer eller mindre tjockt, kallades bara mjukt bulla. Av limpor förekom nog surlimpa, rogmjölslimpa, rogsklimpa, missu-limpa utav harkoket astravsta, samt rostlimpa och kärnmjölslimpa.

Brödb. i glöd-
bulla

Har inte hört talas om karring.

2. Till högtidsbröd användes just någon av
 dessa limpsorser, allt efter som de hade att göra
 av, samt mjukt bröd av råg eller rågsikt
 eller kornmjöl. Tortbröd utom knäckebro
 av rågmjöl bakades även några tunnna råg-
 sikt kakor. Vetebröd har nog inte förekommit
 för än i början av 1880-talet. Sedan har
 förekommit vetebullar eller vetebrö, saffrans-
 brö och skorpur. Trov inte att de här till
 julen bakat annat än avlånga och runda
 limpor av olika sorts deg. Sombiga kunde
 nog forma till någon julgubbe eller gummia
 julbock eller julsupp åt barnen. På 1880-talet
 bakades fet-lindagsbullar av bagaren, som sedan
 bars omkring och såldes i gårdarna. Från sam-
 tid förekom saffransstringlar vid större begravningar.

S. 21

Har här inte förekommit några sådana
brödsorter som nämnas på senare delen av sid. 29.
På 1880-talet började det nog finnas pepparkakor
antingen runda och släta i kanten annars nag-
giga. Då fanns en sorts vita i samma stil
som kallades vita pepparkakor.

3. Har blott reda på att man av sjätt
deg av potatis lade en tre eller fyra sådana
tunna kakor på varandra med lingenmas
emellan, som kallades tälta. För hästarna
har nog bakats grovt bröd s. k. hästbröd.

4. Ugnspannkakor förekom och tunna
pannkakor på en lagg som kallades u²gnspan-
kakur utav korn- vete- eller ärtmjöl.

Tjocka potatispannkakor brukade gräddas i
pannor i bakugnen sedan man bakat och
gräddat bröd.

Ordl.: pann-
kaka!

Blätt

Kakka små bullar av mjöl² och blod kallades (psalter)

5. Paltbröd.

Bröd med blod som späd kallades psaltbrö².
Mest användes blod av svin. Blev nog spätt
med något vatten. Råg mjöl var nog den mest
använda mjölnorten. Tror inte att potatis
någon gång blandades i sådant bröd.
Till kryddor användes visst kummin. Deigen
kallades psaltdeg. Jäst tillsattes. Olikheten vid
bakningen var endast att de bakades tjocks
och blött kavades med slätthavorn och piggades.
De sattes sedan på ett spett att torka som annat
bröd, fast med hålet i mitten av kakan.
När det var färdigt, kunde man nog äta²
av det, som annat mjukt bröd.